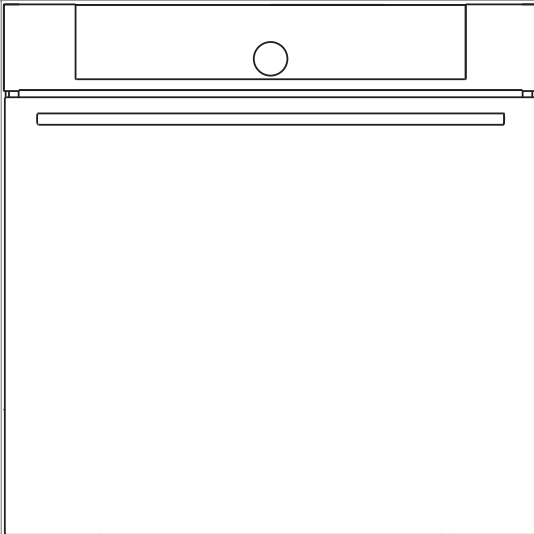


SI

# PODROBNA NAVODILA ZA UPORABO ELEKTRIČNE PIROLITIČNE PEČICE

**gorenje**



Zahvaljujemo se vam za zaupanje pri nakupu našega aparata.

Za lažjo uporabo izdelka smo priložili podrobna navodila, da se boste kar najhitreje seznanili s svojim novim aparatom.

Preverite, ali je aparat nepoškodovan. Če opazite transportne poškodbe, prosimo, da s tem seznanite prodajalca, pri katerem ste kupili aparat, ali območno skladišče, od koder je bil dobavljen. Telefonsko številko najdete na računu oz. dobavnici.

Navodila za vgradnjo in priključitev so priložena na ločenem listu.

Navodila za uporabo aparata lahko najdete tudi na naši spletni strani:

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />



pomembne informacije



nasvet, opomba

# VSEBINA

<b>4 POMEMBNA VARNOSTNA OPOZORILA</b> 7 Pred priključitvijo pečice:	<b>OPOZORILA</b>
<b>8 PIROLITIČKA PEČNICA</b> 11 Podatki o aparatu – napisna tablica 12 Upravljalna enota	<b>UVOD</b>
<b>14 PRED PRVO UPORABO</b> .....	<b>PRVA PRIPRAVA APARATA</b>
<b>15 PRVI VKLOP</b>	
<b>16 IZBIRA OSNOVNIH MENIJEV PEČENJA IN NASTAVITEV</b> 17 A) Pečenje z izbiro vrste hrane 19 B) Pečenje z izbiro načina delovanja 25 C) Shranjevanje lastnega programa (moji recepti) ..... <b>26 ZAGON PEČENJA</b> ..... <b>26 KONEC PEČENJA IN IZKLOP PEČICE</b> ..... <b>27 IZBIRA DODATNIH FUNKCIJ</b> ..... <b>29 IZBIRA SPLOŠNIH NASTAVITEV</b> ..... <b>31 OPISI SISTEMOV IN TABELE PRIPRAVE HRANE</b>	<b>NASTAVITEV IN PEČENJE</b>
<b>46 ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE</b> 47 Klasično čiščenje pečice 48 Samodejno čiščenje pečice – piroliza 50 Program čiščenja pečice aqua clean 51 Odstranjevanje in čiščenje žičnih vodil in teleskopsko izvlečnih vodil 52 Snemanje in vstavljanje vrat pečice 55 Snemanje in vstavljanje stekla vrat 56 Menjava žarnice	<b>ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE</b>
<b>57 TABELA MOTENJ IN NAPAK</b> .....	<b>REŠEVANJE TEŽAV</b>
<b>58 ODLAGANJE</b>	

# POMEMBNA VARNOSTNA OPOZORILA

---



## POZORNO PREBERITE NAVODILA IN JIH SHRANITE ZA V PRIHODNJE

Otroci, stari osem in več let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi in umskimi zmožnostmi ali pomanjkljivim znanjem ter izkušnjami, lahko uporabljajo ta aparat pod ustreznim nadzorom ali če so prejeli ustrezna navodila o varni uporabi aparata in če razumejo nevarnosti, ki so povezane z uporabo aparata. Otroci naj se ne igrajo z aparatom in naj ga brez ustreznega nadzora ne čistijo ter opravljajo vzdrževalnih opravil na njem.

**OPOZORILO:** Aparat in nekateri dostopni deli aparata se med uporabo močno segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov.

Otroci, mlajši od osem let, naj bodo ves čas pod nadzorom.

**OPOZORILO:** Dostopni deli aparata se lahko med uporabo močno segrejejo. Ne dovolite otrokom v bližino pečice.

**OPOZORILO:** Dostopni deli aparata se med uporabo močno segrejejo. Da bi preprečili opekline, ne dovolite otrokom v bližino aparata.

Aparat se med uporabo močno segreje. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov v notranjosti pečice.

Uporabljajte izključno temperaturno sondo, ki je priporočena za uporabo v tej pečici.

**OPOZORILO:** Pred menjavo žarnice se prepričajte, da je aparat izklopljen z električnega omrežja, da tako preprečite nevarnost električnega udara.

Za čiščenje stekla na vratih pečice ali stekla na pokrovu kuhališča ne uporabljajte grobih čistil ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko z njimi poškodujete površino, zaradi česar lahko steklo počí.

Zaradi nevarnosti električnega udara aparata ne čistite s parnimi ali visokotlačnimi čistilniki.

Naprava za izklop mora biti vgrajena v fiksno napeljavo v skladu z navodili za električne povezave.

Poškodovano priključno vrstico sme zamenjati le proizvajalec ali pooblaščení serviser oz. druga strokovno usposobljena oseba, saj je sicer takšno opravilo lahko nevarno.

Da se aparat ne bi pregreval, ga ne namestite za dekorativna vrata.

**Aparat je namenjen uporabi v gospodinjstvu.** Ne uporabljajte ga v kakršen koli drug namen, npr. za ogrevanje prostora, sušenje živali, papirja, tkanin ali zelišč, saj v takih primerih obstaja nevarnost poškodbe ali požara.

**Aparat sme priključiti** le servisna služba ali pooblaščení strokovnjak. Pri nestrokovnih posegih in popravilih aparata obstaja nevarnost resnih telesnih poškodb in poškodb aparata.

**Če se priključne vrvice** drugih aparatov, ki se nahajajo v bližini tega aparata, zapletejo v vrata pečice, se lahko poškodujejo, kar lahko povzroči kratek stik. Zato poskrbite, da bodo priključne vrvice drugih aparatov na varni razdalji.

Pečice ne oblagajte z aluminijasto folijo in ne postavljajte pekačev ali druge posode na dno pečice, saj obloga iz folije preprečuje kroženje zraka v pečici, zavira peko in uničuje emajl.

**Med delovanjem pečice** se njena vrata močno segrejejo. Za dodatno zaščito je vgrajeno tretje steklo, ki znižuje temperaturo na površini zunanega stekla vrat pečice (samo pri nekaterih modelih).

**Tečaji vrat pečice** se lahko ob premočni obremenitvi poškodujejo. Na odprta vrata pečice ne postavljajte težkih posod in se med čiščenjem notranjosti pečice ne naslanjajte nanje. Nikoli ne stopite na odprta vrata pečice in ne dovolite otrokom, da bi sedeli na njih.

Ne dvigujte aparata s prijemanjem za ročaj vrat.

Uporaba pečice je varna tako z vodili pekača kot brez njih.

Pazite, da prezračevalne reže niso kakor koli prekrite.

## Varna uporaba pečice pri samodejnem pirolitičnem čiščenju

Pred aktiviranjem samodejnega čiščenja je treba iz pečice odstraniti vso njeno opremo: rešetko, garnituro za peko na ražnju, vse pekače, mesno sondo, žična in teleskopska vodila ter vso posodo, ki ne sodi med opremo pečice.

Pred začetkom čiščenja iz notranjosti pečice odstranite morebitne ostanke razlite tekočine ter vse gibljive dele.

Med postopkom samodejnega čiščenja se pečica močno segreje in je tudi na zunanji strani zelo vroča. Nevarnost opeklin! Otroci naj se ne zadržujejo v bližini pečice.

Preden aktivirate samodejno čiščenje, natančno preberite in upoštevajte napotke v poglavju Čiščenje in vzdrževanje, ki opisuje pravilno in varno uporabo te funkcije.

Ne postavljajte ničesar neposredno na dno pečice.

Koščki jedi, maščoba in sok pečenke se lahko med postopkom samodejnega čiščenja vnamejo.

Nevarnost požara! Pred vsakim pirolitičnim čiščenjem odstranite iz pečice večje ostanke hrane in drugo nečistočo.

Ne odpirajte vrat pečice, dokler deluje program pirolitičnega čiščenja.

Pazite, da v odprtino za zaklepanje vodila vrat ne zaide tujek, ki bi onemogočal samodejno zaklepanje vrat med postopkom pirolitičnega čiščenja pečice.

Če pride med samodejnim čiščenjem do izpada električne energije, se program po dveh minutah prekine, vrata pa ostanejo zaklenjena. Vrata se ponovno odklenejo približno 30 minut po ponovni vzpostavitvi napajanja z električno energijo, tudi če se aparat medtem že ohladi.

Med postopkom samodejnega čiščenja se ne dotikajte kovinskih površin oz. delov aparata!

Pri pirolitičnem čiščenju so prisotne zelo visoke temperature, zaradi katerih se lahko iz ostankov hrane kadi in izhajajo hlapi. Priporočamo, da ob izvajanju pirolitičnega čiščenja poskrbite za dobro prezračevanje prostora. Male živali oziroma hišni ljubljenci so lahko zelo občutljivi na morebitne hlape, ki se sproščajo med pirolitičnim čiščenjem pečic. Priporočljivo je, da jih med pirolitičnim čiščenjem umaknete iz prostora in po koncu čiščenja prostor dobro prezračite.

Kot posledica pirolitičnega čiščenja lahko notranjost pečniškega prostora in pečniška oprema, ki je primerna za pirolitično čiščenje, spremeni barvo ter izgubi sijaj.



Pozor - vroča površina med pirolitičnim čiščenjem.

## PRED PRIKLJUČITVIJO PEČICE:

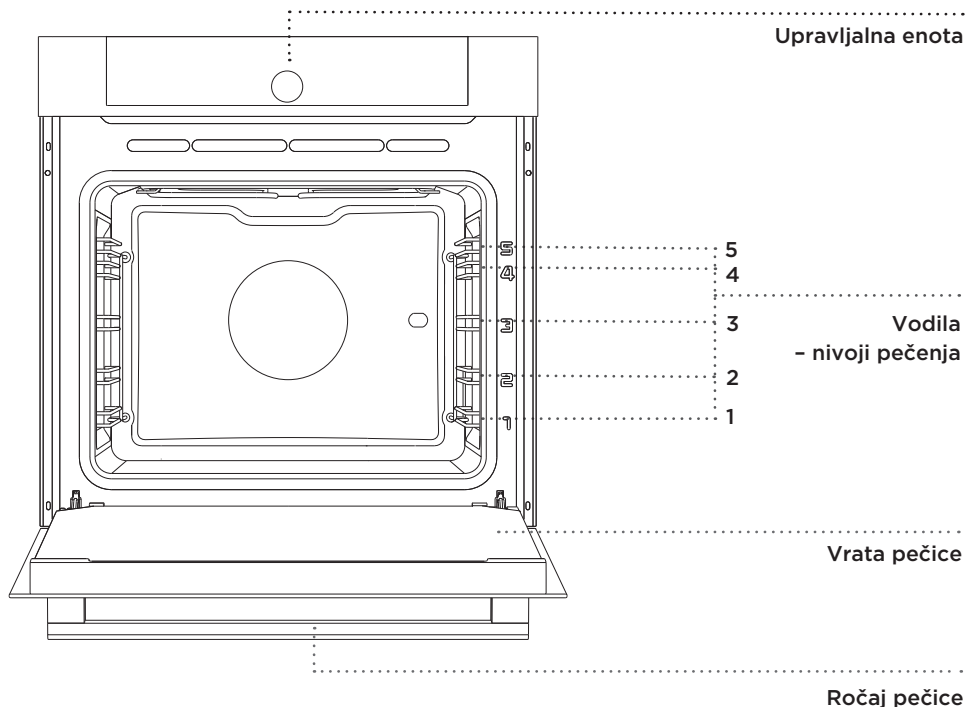


Pred priključitvijo aparata je potrebno natančno prebrati navodilo za uporabo. Odprava okvare oziroma reklamacije, ki je nastala zaradi nepravilne priključitve ali uporabe aparata ni predmet garancije.

# PIROLITIČNA PEČICA

## (OPIS PEČICE IN OPREMA - ODVISNO OD MODELA)

Na sliki je opisan eden od modelov vgradnih aparatov. Aparati, za katere so izdelana ta navodila, lahko imajo različno opremo, zato so morda opisane tudi funkcije in oprema, ki jih vaš aparat nima.



## ŽIČNA VODILA

Žična vodila omogočajo pripravo hrane na 5 nivojih (nivoji se štejejo od spodaj navzgor). Vodili 4 in 5 sta namenjeni peki pod žarom.

## TELESKOPSKA VODILA

S teleskopsko izvlečnimi vodili so lahko opremljeni 2., 3. in 4. nivo.

Izvlečni nivoji so lahko izvedeni z delno izvlečnimi ali popolnoma izvlečnimi vodili.

## STIKALA VRAT PEČICE

Stikala izklopijo ogrevanje pečice in ventilator, kadar se med delovanjem vrata pečice odprejo. Ko se vrata zaprejo, stikala ponovno vklopijo ogrevanje.



## HLADILNI VENTILATOR

V aparat je vgrajen hladilni ventilator, ki hladi ohišje in upravljalno ploščo aparata.

## PODALJŠANO DELOVANJE HLADILNEGA VENTILATORJA

Po izklopu pečice hladilni ventilator deluje še krajši čas, da hladi pečico.

Podaljšano delovanje hladilnega ventilatorja je odvisno od temperature v središču pečice.

## PRIBOR PEČICE (odvisno od modela)



**Pred pirolitičnim čiščenjem počakajte, da se pečica ohladi ter iz nje odstranite vso opremo, vključno s teleskopskimi vodili.**



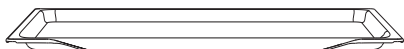
**STEKLENI PEKAČ** se uporablja za peko jedi z vsemi sistemi pečice. Lahko ga uporabljate tudi kot servirni pladenj.



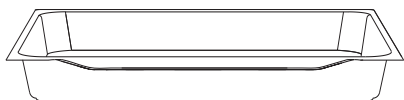
**REŠETKA** se uporablja za peko na žaru ali pa nanjo postavite posodo oz. pekač z živilom.



Na rešetki je varnostni zatik, zato jo med izvlekom vedno rahlo privzdignite s sprednje strani.



**NIZEK PEKAČ** se uporablja za peko peciva in kolačev.



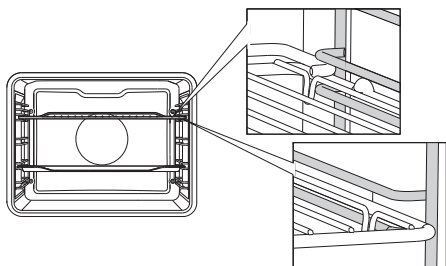
**GLOBOKI PEKAČ** se uporablja za peko mesa in vlažnega peciva. Uporablja se tudi kot posoda za prestrezanje maščobe.



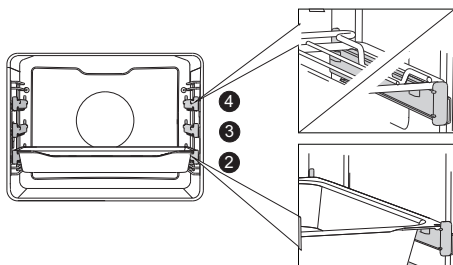
Globoki pekač naj med peko nikoli ni vstavljen v prvo vodilo, razen kadar pečete na žaru ali uporabljate raženj in je globoki pekač namenjen prestrezanju maščobe.




**Pribor za peko lahko pri segrevanju spremeni obliko, kar ne vpliva na njegovo uporabnost. Po ohlajanju se povrne v prvotno stanje.**

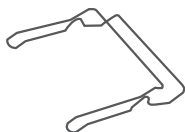


Pri žičnih vodilih rešetko in pekače vedno vstavite v rego vodila, ki jo določata žična profila.

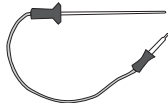


Pri teleskopskih izvlečnih vodilih najprej izvlecite vodila enega nivoja, nanje postavite rešetko ali pekače in vodila z roko potisnite do konca.

 Vrata pečice zaprite, ko so teleskopska vodila potisnjena do konca.



**NOSILEC PEKAČA** olajša odstranitev pekačev iz pečice po pečenju, ko so ti še vroči.



Temperaturna **SONDA** za peko mesa.

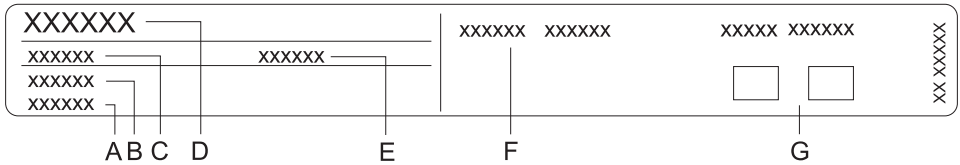


**RAŽENJ** se uporablja za peko mesa. Garnitura je sestavljena iz stojala ražnja, ražnja z vijaki in snemljivega ročaja.



**Aparat in nekateri dostopni deli se med peko segrejejo. Pri delu uporabljajte zaščitne rokavice.**

# PODATKI O APARATU - NAPISNA TABLICA (ODVISNO OD MODELA)

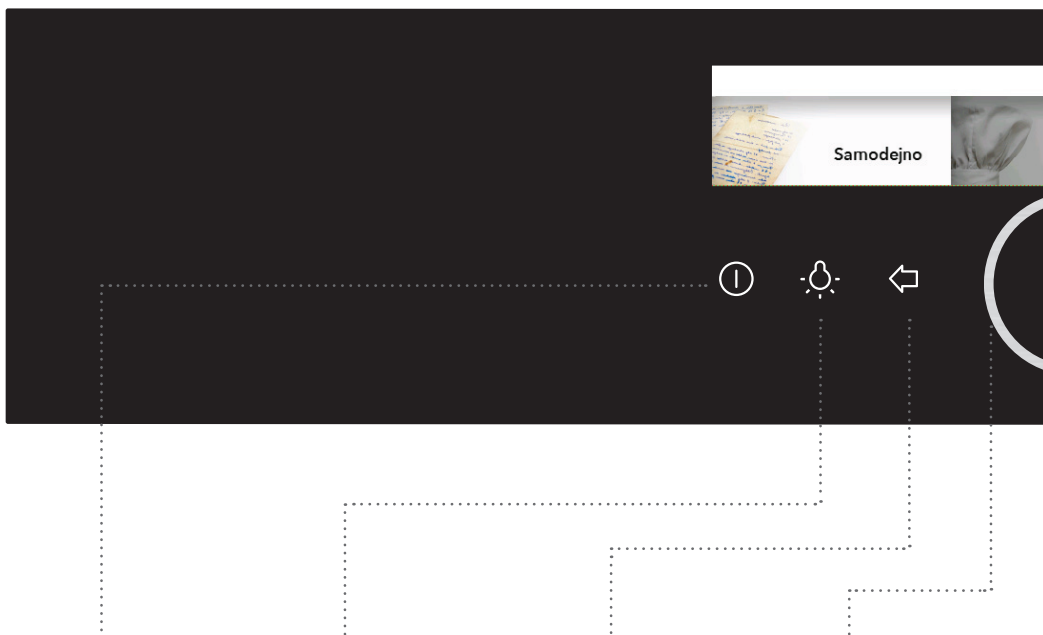
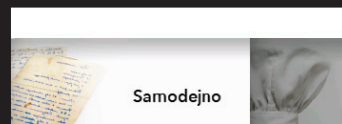


- A Serijska številka
- B Šifra
- C Tip
- D Blagovna znamka
- E Model
- F Tehnični podatki
- G Znaki skladnosti

**Napisna tablica z osnovnimi podatki o aparatu je nameščena na robu pečice in je vidna, ko odprete vrata pečice.**

# UPRAVLJALNA ENOTA

(odvisno od modela)



**1** TIPKA VKLOP/  
IZKLOP

**2** TIPKA VKLOP/  
IZKLOP LUČKE  
V PEČICI

**3** TIPKA NAZAJ

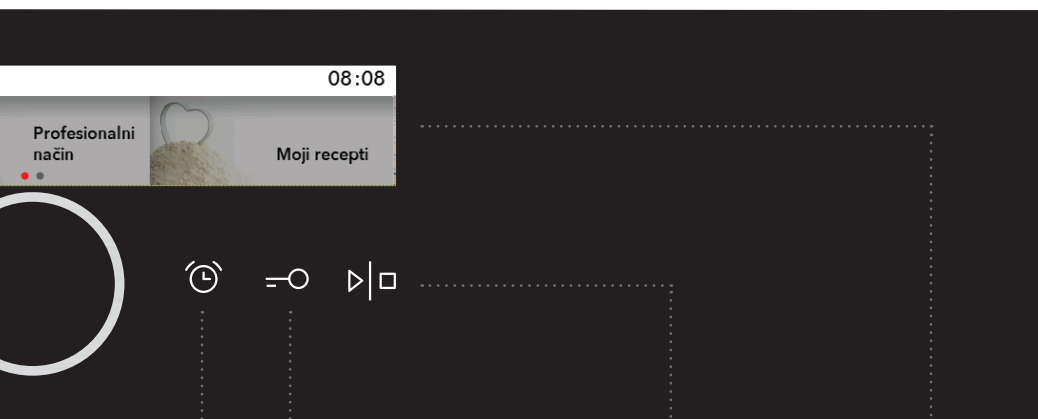
**4** GUMB za izbiro  
nastavitev in  
POTRJEVANJE

**Kratek dotik:** vrnitev  
na prejšnji meni

**Dolg dotik:** vrnitev  
na osnovni meni

**Z vrtenjem gumba**  
izberite nastavitev

**S pritiskom na gumb**  
potrdite nastavitev



**5** OPOZORILNIK/  
ALARM

**6** TIPKA  
OTROŠKA  
ZAŠČITA -  
Zaklepanje  
upravljalne enote

**7** TIPKA START/  
STOP

Dolg dotik: START

Dolg dotik med  
delovanjem: STOP

**8** PRIKAZOVALNIK  
za prikaz  
nastavitev

**OPOMBA:**

Za boljše odzivanje tipk se jih dotikajte s čim večjo površino blazinice prsta. Ob vsakem dotiku tipke se oglasi zvočni signal.

# PRED PRVO UPORABO

---

**Pred prvo uporabo** iz pečiice vzemite vse dele, vključno s transportno opremo. Vse dele pribora očistite s toplo vodo in običajnimi čistili. Ne uporabljajte grobih čistil.

**Pred prvo uporabo segrevajte pečico** brez hrane na sistemu zgornje in spodnje grelo pri temperaturi 200 °C približno eno uro. Sprošča se značilen vonj "po novem", zato prostor medtem temeljito zračite.

# PRVI VKLOP

## IZBIRA JEZIKA

Po prvem priklopu aparata na električno omrežje ali daljšem izpadu napajanja najprej nastavite jezik. Tovarniško je nastavljen angleški jezik.

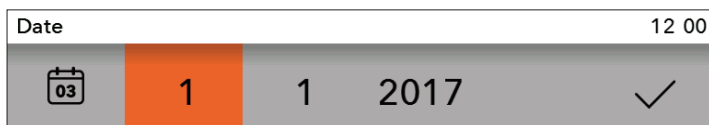


**Vsako nastavitvev potrdite s pritiskom na GUMB.**



Obrnite GUMB in izberite jezik. Potrdite izbiro.

## NASTAVITEV DATUMA



S pritiskom na GUMB nastavite DAN, MESEC IN LETO. Zavrtite GUMB in izbiro potrdite s kljukico.

## NASTAVITEV URE



Zavrtite GUMB in nastavite URO. Izbiro potrdite s kljukico.



Pečica deluje tudi, če ne nastavite dnevnega časa, vendar v tem primeru ne morete nastavljati časovnih funkcij (glejte poglavje IZBIRA ČASOVNIH FUNKCIJ).

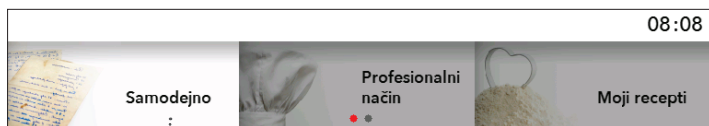
Po nekaj minutah neaktivnosti aparat preide v stanje mirovanja – Standby.

## SPREMEMBA NASTAVITVE URE

Dnevni čas lahko spreminjate, kadar ni aktivna nobena časovna funkcija (glejte poglavje IZBIRA SPLOŠNIH NASTAVITEV).

# IZBIRA OSNOVNIH MENIJEV PEČENJA IN NASTAVITEV

Pečenje lahko upravljate na več načinov:



Obrnite GUMB in izberite ime menija. Izbiro potrdite s pritiskom na GUMB. Izpiše se IME izbranega menija.



**Vsako nastavitev potrdite s pritiskom na GUMB.**

## A) Samodejno

V tem načinu najprej izberite vrsto jedi in nato izbrano hrano s samodejno nastavitvijo količine, stopnje pečenosti in konca delovanja.

Program ponuja veliko izbiro prednastavljenih receptov, preverjenih s strani kuharjev in strokovnjakov za prehrano.

## B) Profesionalni način

Ta način ponuja izbor jedi s tovarniško prednastavljenimi vrednostmi, ki jih lahko tudi spremenite.

## C) Moji recepti

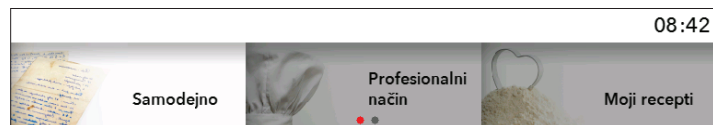
Ta način omogoča pripravo jedi po vaši meri, vedno z enakimi koraki in nastavitvami. Svoje lastne priljubljene recepte shranite v spomin pečice in jih naslednjic le vklopite.



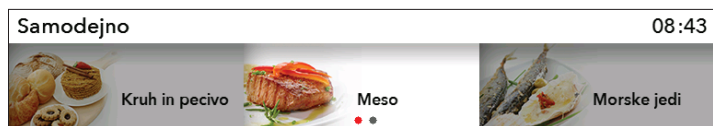
# A) PEČENJE Z IZBIRO VRSTE HRANE

(način Samodejno)

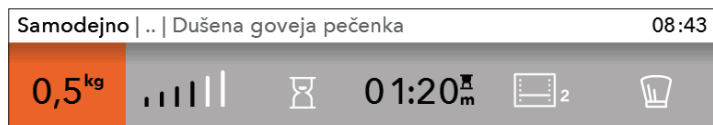
 Vsako nastavitvev potrdite s pritiskom na GUMB.



Obrnite GUMB in izberite način **Samodejno**. Izbiro potrdite s pritiskom na GUMB.



Izberite vrsto jedi in nato izbrano hrano. Potrdite izbiro.




Prikažejo se prednastavljene vrednosti. Spremenite lahko količino, stopnjo zapečenosti in zakasnjeni vklop (konec pečenja).

- 1 količina
- 2 stopnja zapečenosti
- 3 zakasnjeni vklop
- 4 trajanje delovanja
- 5 sistem pečenja in priporočeni nivo
- 6 profesionalni način

 Če v načinu **Samodejno** izberete simbol , vas program prestavi v **profesionalni način** (glejte poglavje PEČENJE Z IZBIRO NAČINA DELOVANJA).

Dotaknite se tipke **START/STOP** za začetek delovanja. Na prikazovalniku so prikazane vse izbrane nastavitve.

## PREDGRETJE

Nekatere jedi v načinu **Samodejno** vsebujejo tudi funkcijo predgretja .

Po izbrani hrani se prikaže opozorilo "**Izbrani program vsebuje predgretje.** (Izbirno potrdite na GUMB.) **Predgretje pričeto**". Jedi še ne vstavite v pečico. Na prikazovalniku se izmenično prikazuje dejanska in željena temperatura.

Ko je dosežena nastavljena temperatura, se predgretje zaključi in oglasi se zvočni signal.

Na prikazovalniku se prikaže opozorilo "**Predgretje končano.**"

Odprite vrata in vstavite jed. Program nadaljuje pečenje z izbranimi nastavitvami.



Kadar je nastavljena funkcija predgretja, ne morete uporabiti funkcije zakasnjene ga vklopa.

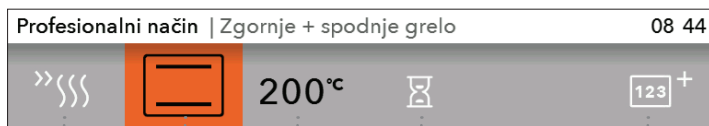
# B) PEČENJE Z IZBIRO NAČINA DELOVANJA

(Profesionalni način)

 Vsako nastavitvev potrdite s pritiskom na GUMB.



Obrnite GUMB in izberite **Profesionalni način**. Potrdite izbiro.



Izberite lastne **osnovne nastavitve**.


## OSNOVNE NASTAVITVE

- 1 predgretje
- 2 sistem (glejte tabelo SISTEMI DELOVANJA PEČICE)
- 3 temperatura v pečici


## DODATNE NASTAVITVE

- 4 trajanje delovanja (glejte poglavje ČASOVNE FUNKCIJE)
- 5 koračni program (glejte poglavje KORAČNI PROGRAM)

## PREDGRETJE



Predgretje uporabite, če želite pečico čim hitreje segreti na željeno temperaturo. Z izbiro simbola  vklopite funkcijo predgretja in prikaže se opozorilo **"Predgretje pričeto"**. Jedi še ne vstavite v pečico. Na prikazovalniku se izmenično prikazuje dejanska in željena temperatura.

Ko je dosežena nastavljena temperatura, se predgretje zaključi in oglasi se zvočni signal. Na prikazovalniku se prikaže opozorilo **"Predgretje končano."** Odprite vrata in vstavite jed. Program nadaljuje pečenje z izbranimi nastavitvami.

 Kadar je nastavljena funkcija predgretja, ne morete uporabiti funkcije zakasnjene ga vklopa.

## SISTEMI DELOVANJA PEČICE (odvisno od modela)


SISTEM	OPIS	PREDNASTAVLJENA TEMPERATURA (°C)	MIN - MAX TEMPERATURA (°C)
<b>SISTEMI DELOVANJA PEČICE</b>			
	<b>ZGORNJE + SPODNJE GRELO</b> Grela na zgornji in spodnji strani pečice enakomerno oddajata toploto v notranjost pečice. Peka peciva ali mesa je mogoča samo na enem nivoju.	200	30 - 300
	<b>ZGORNJE GRELO</b> Toploto oddaja samo grelo na zgornji strani pečice. Uporablja se, kadar želite močnejše zapeči zgornjo stran jedi.	150	30 - 235
	<b>SPODNJE GRELO</b> Toploto oddaja samo grelo na spodnji strani pečice. Uporablja se, kadar želite močnejše zapeči spodnjo stran jedi.	160	30 - 235
	<b>MALI ŽAR</b> Deluje samo infra grelo, ki je del velikega žara. Uporablja se za peko manjših količin obloženih kruhkov in pivskih klobasic pod žarom ali opekanje toasta.	240	30 - 275
	<b>VELIKI ŽAR</b> Delujeta zgornje in infra grelo. Toploto neposredno oddaja infra grelo, ki je nameščeno na stropu pečice. Za povečanje učinka segrevanja je hkrati vključeno še zgornje grelo. Uporablja se za peko manjših količin obloženih kruhkov, mesa in pivskih klobasic pod žarom ali opekanje toasta.	240	30 - 275
	<b>VELIKI ŽAR + VENTILATOR</b> Delujeta infra grelo in ventilator. Uporablja se za peko mesa na žaru in večjih kosov mesa oz. perutnine na enem nivoju pečice. Primeren je tudi za gratiniranje in doseganje hrustljave skorje.	170	30 - 275
	<b>VROČ ZRAK + SPODNJE GRELO</b> Delujeta spodnje in okroglo grelo z ventilatorjem. Uporablja se za peko pice, vlažnega peciva, sadnih tort ter kvašenega in krhkega testa.	200	30 - 275
	<b>VROČ ZRAK</b> Delujeta okroglo grelo in ventilator. Ventilator na zadnji steni pečice skrbi za stalno kroženje vročega zraka. Uporablja se za peko mesa in peciva na več nivojih.	180	30 - 275
	<b>VROČ ZRAK ECO <sup>1)</sup></b> Optimizira porabo energije med peko. Uporablja se za peko mesa in peciva.	180	120 - 275

SISTEM	OPIS	PREDNASTAVLJENA TEMPERATURA (°C)	MIN - MAX TEMPERATURA (°C)
<b>SISTEMI DELOVANJA PEČICE</b>			
	<b>SPODNJE GRELO + VENTILATOR</b> Uporablja se za peko nizko vzhajanega peciva ter vkuhanje sadja in zelenjave.	180	30 - 230
	<b>ZAPEKANJE</b> Med samodejno peko deluje zgornje grelo v kombinaciji z okroglim grelom. Uporablja se za peko vseh vrst mesa.	180	30 - 240

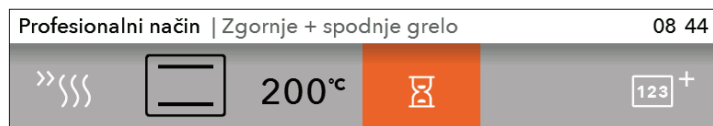
<sup>1)</sup> Ta funkcija se uporablja tudi za določanje energijsko učinkovitega razreda v skladu s standardom EN 60350-1.

Pri tej funkciji zaradi posebnega algoritma delovanja aparata in izkoriščanja preostale toplote dejanska temperatura v pečici ni prikazana.

Dotaknite se tipke **START/STOP** za začetek delovanja. Na prikazovalniku so prikazane vse izbrane nastavitve.

 Na prikazovalniku utripa simbol °C, dokler ni dosežena nastavljena temperatura. Oglasi se zvočni signal. Med delovanjem ne morete spreminjati sistemov peke.

# ČASOVNE FUNKCIJE-TRAJANJE



V osnovnem Profesionalnem načinu lahko izberete **Časovne funkcije**. Izbiro potrdite s pritiskom na GUMB



Trajanje delovanja

Zakasneni vklop



## Nastavitev trajanja delovanja


Pri tem načinu določite čas, kako dolgo naj pečica deluje. Nastavite zeleni čas delovanja in potrdite izbiro (max. čas delovanja je 10 ur).

Temu se prilagodi prikaz konca delovanja.

Pritisnite START za začetek peke. Na prikazovalniku so prikazane vse izbrane nastavitve. Vse časovne funkcije lahko izklopite tako, da izbrani čas nastavite na 0.



## Nastavitev zakasnjenege vklopa pečice

 Zakasneni vklop ni mogoč na sistemih mali žar, velik žar in žar z ventilatorjem.

Pri tem načinu določite čas, kako dolgo naj pečica deluje (trajanje) in ob kateri uri naj preneha delovati (konec) (zakasnitev lahko nastavite za 24 ur).

Preverite, ali je ura naravnana na točen dnevni čas.

Primer:

Trenutni čas: 12:00

Čas pečenja: 2 uri

Konec pečenja: ob 18:00

Najprej nastavite ČAS TRAJANJA DELOVANJA (2 uri). Na prikazovalniku se avtomatsko izpiše vsota dnevnega časa in časa trajanja delovanja pečice (14:00).

Nato določite še KONEC DELOVANJA in nastavite čas (18:00).

Pritisnite START za začetek peke. Ura čaka na začetek peke. Na prikazovalniku se prikaže opozorilo: **"Začetek peke je odložen. Peka se bo začela ob 16.00"**.



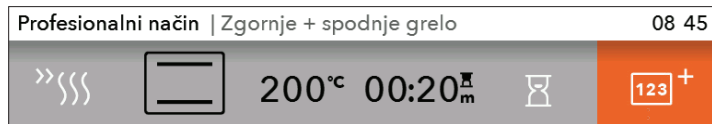
Po poteku nastavljenega časa pečica avtomatsko preneha delovati. Oglasi se kratek zvočni signal in prikaže se meni Konec.

Po nekaj minutah neaktivnosti aparat preide v stanje mirovanja-Standby. Prikaže se dnevni čas.

# KORAČNI PROGRAM

Ta način omogoča, da z eno peko kombinirate tri različne zaporedne načine priprave hrane.

Z izbiro različnih nastavitev lahko dosežete, da so jedi pripravljene tako, kot želite.



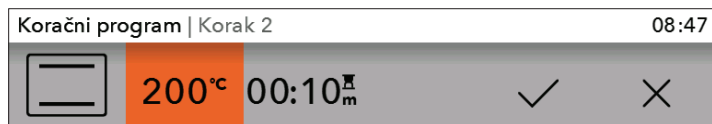
V osnovnem Profesionalnem načinu lahko izberete **Koračni program**. Izbiro potrdite s pritiskom na GUMB.



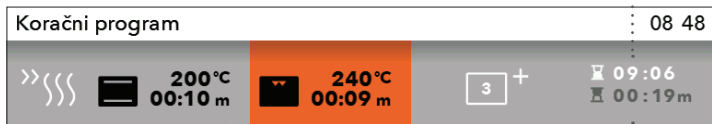
Izberite: korak 1, korak 2, korak 3. Nastavitve potrdite s pritiskom na GUMB.



Prvi korak je že izbran, če ste pred tem nastavili Časovne funkcije.



Nastavite sistem, temperaturo in čas. Izbiro potrdite s KLJUKICO in pritiskom na GUMB.

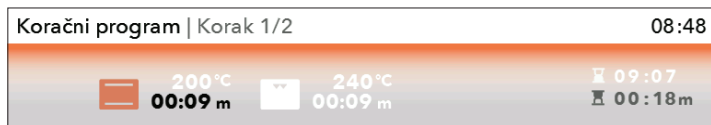



Celotni čas peke - konec

Delovanje trenutnega koraka

Temperatura in čas trajanja izbranega koraka


Po dotiku tipke START pečica najprej začne delovati po koraku 1 (na spodnjem delu prikazovalnika je na traku prikazano, po katerem koraku poteka peka). Po preteku določenega časa se vklopita korak 2 in nato korak 3, če ste ga izbrali.



 Če želite med delovanjem kateri koli korak izbrisati, obrnite GUMB, izberite korak in ga prekličite s potrditvijo na KRIŽEC. To lahko naredite samo za korake, ki se še niso začeli izvajati.




## C) SHRANJEVANJE LASTNEGA PROGRAMA (MOJI RECEPTI)

Po končanem delovanju se prikaže meni **Konec**. Izberite simbol  in izbrane nastavitve shranite v spomin pečice.

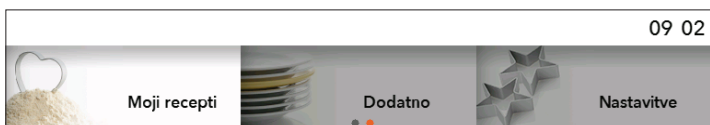


Obrnite GUMB in v osnovnem meniju izberite **Moji recepti**. Potrdite izbiro.

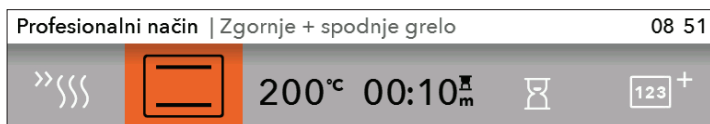
 V spomin lahko shranite 12 receptov.




Z vrtenjem GUMBA in potrjevanjem črk izberite ime. Znak po potrebi izbršite s puščico; s kljukico shranite novo ime.



Svoje priljubljene recepte lahko ponovno izberete tako, da v osnovnem meniju izberete **Moji recepti**. Izbiro potrdite na GUMB.



Prikažejo se prednastavljene vrednosti, ki jih lahko še spremenite.

Po končanem delovanju se prikaže meni **Konec**. Če ste izbrali spremembe, jih lahko shranite tako, da izberete simbol . Izberite recept z enakim imenom. Na zaslonu se prikaže napis **"Program bo prepisan."**

- Izbiro lahko potrdite, če želite recept shraniti pod isto ali novo ime.

- Izbiro lahko prekličite. Prikaže se zaslon, kjer izberete novo polje in shranite nov recept.


# ZAGON PEČENJA

Pred začetkom pečenja utripa tipka START/STOP.

Pečenje zaženete s kratkim dotikom tipke START/STOP.

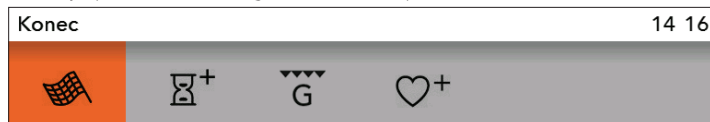
Če želite med pečenjem spremeniti trenutne nastavitve, obrnite GUMB in izberite nastavev ali vrednost. Potrdite izbiro.



 Če med delovanjem odprete vrata, se pečenje ustavi in se nadaljuje, ko vrata ponovno zaprete. To morate narediti v času 3 minut, sicer se delovanje prekine in na prikazovalniku se prikaže Konec.

## KONEC PEČENJA IN IZKLOP PEČICE

Pečenje prekinete z dolgim dotikom tipke START/STOP.



Obrnite GUMB in prikaže se meni **Konec** s prikazom simbolov.



### Konec

Izberite ikono in končajte pečenje. Na prikazovalniku se prikaže osnovni meni.



### Podaljšaj čas delovanja

Pečenje lahko podaljšate z izbiro ikone. Določite lahko nov čas konca pečenja (glejte poglavje ČASOVNE FUNKCIJE).




### Dodaj gratiniranje

Izberite simbol, če želite po koncu delovanja dodatno zapeči zgornjo stran jedi.



### Dodaj med moje recepte

Način omogoča, da izbrane nastavitve shranite v spomin pečice in jih naslednjic ponovno uporabite.

 Po končani uporabi pečice se v letvi za zbiranje kondenzata (pod vrati) lahko nabere voda. Letev obrišite z gobico ali krpico.

# IZBIRA DODATNIH FUNKCIJ



Obrnite GUMB in v osnovnem meniju izberite **Dodatno**. Potrdite izbiro. Prikaže se meni dodatnih funkcij.



Nekaterih funkcij na določenih sistemih ni mogoče izbrati, na kar vas opozori zvočni signal.

## Piroliza

Funkcija omogoča samodejno čiščenje pečice s pomočjo visoke temperature, pri kateri se maščobne obloge in druga nečistoča sežgejo in upepelijo.

Ko je program za čiščenje s pirolizo zaključen in pečica ohlajena, z vlažno krpo obrišete pepel iz notranjosti pečice. (Glejte poglavje ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE.)

## Čiščenje / Aqua clean

Program omogoča lažje odstranjevanje madežev v pečici. (Glejte poglavje ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE).

## Odtajevanje

Pri tem načinu zrak kroži brez vključenih grel. Deluje samo ventilator. Uporablja se za počasno odtajevanje zamrznjene hrane (tort, kolačev, peciva, kruha in žemljic ter globoko zamrznjenega sadja).

Z izbiro simbola lahko določite vrsto hrane, težo, čas začetka in konca odtajevanja.

Na polovici časa odtajevanja kose hrane obrnite, premešajte in ločite, če so bili primrznjeni eden na drugega.

## Pogrevanje

Uporablja se za ohranjanje toplote že pripravljenih jedi. Z izbiro simbola določite temperaturo ter čas začetka in konca pogrevanja.

## Pogrevanje krožnikov

Uporablja se, če želite servis (krožnike, skodelice) predhodno pogreti, da hrana na njih ostane topla dlje časa. Z izbiro simbola lahko določite temperaturo ter čas začetka in konca pogrevanja.


## Hitro predgretje

Uporablja se, če želite pečico čim hitreje ogreti na zeleno temperaturo. Ni primerno za peko jedi.

Ko se pečica ogreje na nastavljeno temperaturo, se ogrevanje zaključi in pečica je pripravljena za peko po izbranem načinu delovanja.

## Shabbat

Pri tem načinu, nastavite temperaturo od 85-180° in čas (max 74 ur) do kdaj bo Sabbath aktiven. S pritiskom na START, se čas začne odšteti. V pečici sveti lučka. Vsi zvoki in delovanje je izklopljeno razen tipke ON/OFF. Po končanju se nastavitve lahko shranijo.

 V primeru prekinitve napajanja z električno energijo se način Shabbat izklopi in pečica se vrne v začetni položaj.



**Opozorilo: proizvajalec ne odgovarja za neustrezno uporabo načina Shabbat.**

Konec

08 52

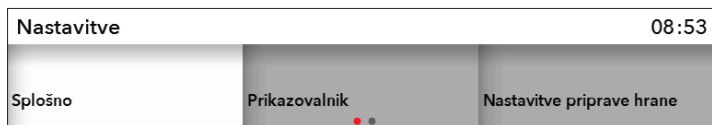


Obrnite GUMB in prikaže se meni **Konec** s prikazom simbolov.

# IZBIRA SPLOŠNIH NASTAVITEV



Obrnite GUMB in v osnovnem meniju izberite **Nastavitve**. Potrdite izbiro.



Z vrtenjem GUMBA se premikate po meniju. Vsako izbiro potrdite s pritiskom na GUMB.

## Splošno

**Jezik** - izberite jezik, v katerem naj se izpisuje besedilo na prikazovalniku.

**Datum** - datum nastavite pri prvem priklopu aparata na električno omrežje ali če aparat za dlje časa (več kot teden dni) izklopite z električnega omrežja. Nastavite dan, mesec in leto.

**Čas** - dnevni čas je treba nastaviti pri prvem priklopu aparata na električno omrežje ali če aparat za dlje časa (več kot teden dni) izklopite z električnega omrežja. Nastavite URO - čas in nato lahko v polju ČAS nastavite še prikaz za uro: digitalni ali analogni.

**Zvok** - glasnost zvočnega signala lahko nastavite, ko ni aktivna nobena časovna funkcija (prikazan je samo dnevni čas).

Glasnost - nastavite lahko tri različne stopnje.

Zvok tipk - nastavite lahko vklop in izklop.

Zvok ob zagonu/izklopu - nastavite lahko vklop in izklop.

## Prikazovalnik

V tem meniju lahko nastavite:

**Osvetlitev** - nastavite lahko tri različne stopnje

**Nočni način** - določite uro, do katere želite, da je prikazovalnik zatemnjen.

**Preklop aparata v stanje pripravljenosti** - zaslon se samodejno izklopi po 1 uri.

## Nastavitev priprave hrane

Moč pri privzetem programu

## Sistem

### Podatki o aparatu

### Tovarniške nastavitve

**Osvetlitev pečice med delovanjem** – Osvetlitev je izklopljena tudi, kadar odprete vrata pečice med delovanjem.

**Osvetlitev pečice** – osvetlitev pečice se vključi samodejno, kadar odprete vrata, ali ob vklopu pečice. Po končani peki ali zaprtju vrat lučka sveti še približno 1 minuto. Lučka v pečici lahko vklopite ali izklopite s pritiskom na tipko LUČKA.



## OTROŠKA ZAŠČITA

Vklopite jo z dotikom tipke KLJUČEK. Na prikazovalniku se izpiše **"Otroško varovalo vključeno"**. Po ponovnem dotiku te tipke se varovalo izključi.



Če zaklepanje nastavite, kadar nimate nastavljenih nobene časovne funkcije (samo prikaz dnevnega časa), pečica ne bo delovala.

Če otroško zaščito nastavite po nastavitvi katere koli časovne funkcije, bo pečica normalno delovala, ne boste pa mogli spreminjati nastavitvev.

Med vklopljeno otroško zaščito ne morete spreminjati sistemov ali dodatnih funkcij. Izklopite lahko samo pečenje.

Otroška zaščita ostane aktivna tudi po izklopu pečice. Če želite izbrati nov sistem, morate otroško zaščito izklopiti.



## NASTAVITEV OPOZORILNIKA

Opozorilnik lahko uporabljate samostojno, neodvisno od delovanja pečice. Vklopite ga s pritiskom na tipko. Najdaljša mogoča nastavitev je 10 ur. Ko nastavljeni čas poteče, se oglasi zvočni signal, ki ga lahko izklopite s pritiskom na katero koli tipko oz. se po eni minuti izklopi sam.



**Po izpadu električne energije ali izklopu aparata se ohranijo vse dodatne lastne nastavitve.**

# OPISI SISTEMOV IN TABELE PRIPRAVE HRANE

---

Če v tabeli pečenja ne najdete izbrane hrane, poiščite podatke za podobno hrano.

Podatki so prikazani za enonivojsko pečenje hrane v pečici.

Temperature so navedene v nižji in višji vrednosti. Najprej nastavite nižjo temperaturo; če hrana ne porjavi dovolj, naslednjič temperaturo zvišajte.

Časi pečenja so okvirni in se lahko razlikujejo v odvisnosti od določenih pogojev.

**Pečico predgrejte** le, če je tako navedeno v receptu ali v tabelah v teh navodilih za uporabo. Pri segrevanju prazne pečice se porabi veliko energije, zato se z zaporednim pečenjem več vrst peciva ali pic prihrani veliko energije, saj je pečica že ogreta.

Kadar uporabljate papir za peko, preverite, če je le-ta obstojen pri visokih temperaturah.

Pri pečenju večjih kosov mesa ali peciva, bo v pečici nastala večja količina pare, ki lahko na vratih pečice ustvari kondenz. To je normalen pojav, ki ne vpliva na delovanje aparata. Po končanem pečenju obrišite vrata in steklo vrat do suhega.

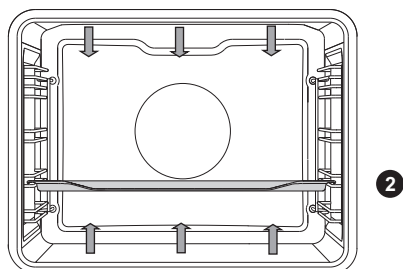
**Proti koncu časa pečenja** lahko pečico izključite približno 10 minut pred koncem pečenja, da izkoristite akumulirano toploto in tako prihranite energijo.

Jedi ne ohlajajte v zaprti pečici, da se izognete rosenju.



**Oznaka \* (zvezdica) v tabeli pri hrani pomeni, da morate pečico predgreti na izbranem sistemu.**

## ZGORNJE + SPODNJE GRELO



Greli na zgornji in spodnji strani pečice enakomerno oddajata toploto v notranjost pečice.

### Peka mesa

Uporabljajte lahko posodo iz emajla, ognjevarnega stekla, gline ali litega železa. Pekači iz nerjavnega jekla niso primerni, ker močno odbijajo toploto.

Med peko zagotovite dovolj tekočine, da se meso ne zažge. Med peko ga obrnite. Če pečenko pokrijete, bo ostala bolj sočna.

Hrana	Teža (g)	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min.)
<b>MESO</b>				
Svinjska pečenka	1500	2	180 - 200	90 - 120
Svinjsko pleče	1500	2	180 - 200	110 - 140
Svinjska rulada	1500	2	180 - 200	90 - 110
Goveja pečenka	1500	2	170 - 190	120 - 150
Telečja rulada	1500	2	180 - 200	80 - 100
Jagnječji hrbet	1500	2	180 - 200	60 - 80
Zajčji hrbet	1000	2	180 - 200	50 - 70
Srnina krača	1500	2	180 - 200	90 - 120
<b>RIBE</b>				
Dušene ribe, 1 kg	1000g/kos	2	190 - 210	40 - 50



## Peka peciva:

Uporabljajte samo en nivo in temne pekače. V svetlih pekačih se pecivo speče (porjavi) slabše, saj takšni pekači odbijajo toploto.

Modele vedno postavite na rešetko; če uporabljate priloženi pekač, rešetko odstranite. Če pečico predhodno segrejete, bo čas peke krajši.

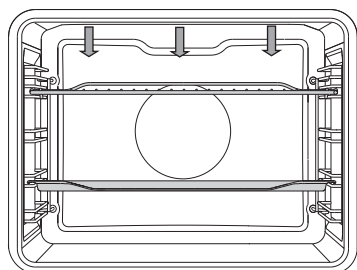
Hrana	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min.)
<b>PECIVO</b>			
Zelenjavni narastek	2	190 - 210	35 - 45
Sladki narastek	2	170 - 190	40 - 50
Žemlje *	3	190 - 210	20 - 30
Beli kruh, 1 kg *	3	220	10 - 15
		180 - 190	30 - 40
Ajdov kruh, 1 kg *	3	180 - 190	50 - 60
Polnozrnati kruh, 1 kg *	3	180 - 190	50 - 60
Rženi kruh, 1 kg *	3	180 - 190	50 - 60
Pirin kruh, 1 kg *	3	180 - 190	50 - 60
Orehova potica	2	170 - 180	50 - 60
Biskvitna torta *	2	160 - 170	30 - 40
Drobno pecivo iz listnatega testa	3	200 - 210	20 - 30
Zeljnate piroške *	3	190 - 200	25 - 35
Sadni kolač	2	130 - 150	80 - 100
Snežni vetrci	3	80 - 90	110 - 130
Buhteljni	3	170 - 180	30 - 40

Napaka pečenja	Nasvet
<b>Ali je pecivo pečeno?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Z leseno palčko prebodite pecivo na najvišjem mestu. Če na palčki ni sledi testa, je pecivo pečeno.</li> <li>• Pečico izklopite in uporabite preostalo toploto.</li> </ul>
<b>Pecivo se je sesedlo?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preverite recept.</li> <li>• Naslednjič uporabite manj tekočine.</li> <li>• Če uporabljate kuhinjske strojčke, upoštevajte čas mešanja.</li> </ul>
<b>Pecivo je spodaj presvetlo?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uporabite temne pekače.</li> <li>• Postavite pecivo vodilo nižje in proti koncu peke vključite spodnje gredo.</li> </ul>
<b>Pecivo z vlažnim nadevom ni dovolj pečeno?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zvišajte temperaturo in podaljšajte čas peke.</li> </ul>



Globokega pekača med peko ne smete vstaviti v 1. vodilo.

## VELIKI ŽAR, MALI ŽAR



4

2

Pri **velikem žaru** delujeta zgornje in infra grelo, ki sta nameščeni na stropu pečice.

Pri **žaru** deluje samo infra grelo, ki je del velikega žara.

Maksimalna dovoljena temperatura : 240°C.

Infra grelo (žar) predhodno segrevajte 5 minut.

Ves čas nadzorujte potek peke. Meso se lahko zaradi visoke temperature zelo hitro zažge! Peka z infra grelom je primerna za hrustljivo in nemastno pripravo pečenic, rezanih kosov mesa ter rib (steak, zrezek, rezine lososa ...) ali opečenega kruha.

Kadar pečete na rešetki, jo namažite z oljem, da se meso ne prime nanjo, in jo vstavite v 4. vodilo. V 1. ali 2. vodilo vstavite pekač za prestrezanje maščobe in soka, ki se cedita iz mesa.

Kadar pečete meso v pekaču, zagotovite dovolj tekočine, da se meso ne zažge. Med peko ga obrnite.

Po vsaki peki pod žarom očistite pečico in pribor.

### Tabela pečenja na žaru - mali žar

Hrana	Teža (g)	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min.)
<b>MESO</b>				
Zrezki iz govejega fileja, rožnati	180 g/kos	4	240	20 - 25
Zrezki iz svinjske vratovine	150 g/kos	4	240	25 - 30
Zarebrnice	280 g/kos	4	240	30 - 35
Klobase za žar	70 g/kos	4	240	20 - 25
<b>OPEČEN KRUH</b>				
Toast	/	4	240	5 - 10
Obloženi kruhki	/	4	240	5 - 10

**Tabela pečenja na žaru – velik žar**

Hrana	Teža (g)	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min.)
<b>MESO</b>				
Zrezki iz govejega fileja, rožnati	180 g/kos	4	240	10 – 15
Zrezki iz govejega fileja, prepečeni	180 g/kos	4	240	15 – 20
Zrezki iz svinjske vratovine	150 g/kos	4	240	15 – 20
Zarebrnice	280 g/kos	4	240	20 – 25
Telečji zrezki	140 g/kos	4	240	15 – 20
Klobase za žar	70 g/kos	4	240	10 – 20
Mesni sir	150 g/kos	4	240	15 – 20
<b>RIBE</b>				
Rezine lososa	200 g/kos	4	240	15 – 20
<b>OPEČEN KRUH</b>				
6 rezin kruha	/	4	240	1 – 4
Obloženi kruhki	/	4	240	2 – 5

Kadar pečete meso v pekaču, zagotovite dovolj tekočine, da se meso ne zažge. Med peko ga obrnite.

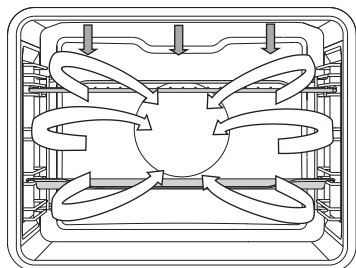
Kadar pečete postrvi, jih osušite s papirnato brisačo. V notranjost vstavite začimbe, zunanost ribe pa naoljite in položite na rešetko. Med peko pod žarom jih ne obračajte.



**Kadar uporabljate žar (infra grelo), naj bodo vrata pečice vedno zaprta.**

**Infra grelo, rešetka ter ostali pripomočki v pečici se med peko z žarom oz. infra grelom močno segrejejo, zato uporabljajte zaščitne rokavice ter posebne klešče za prijemanje mesa.**

## VELIKI ŽAR + VENTILATOR

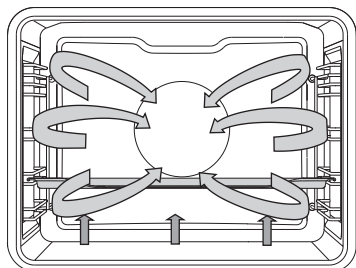


Pri tem sistemu istočasno delujeta infra grelo in ventilator. Primeren je za peko mesa, rib, zelenjave.

(glejte opis in nasvete za ŽAR).

Hrana	Teža (g)	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min.)
<b>MESO</b>				
Raca	2000	2	180 - 200	90 - 110
Svinjska pečenka	1500	2	170 - 190	90 - 120
Svinjsko pleče	1500	2	160 - 180	100 - 130
Polovica piščanca	700	2	190 - 210	50 - 60
Piščanec	1500	2	200 - 220	60 - 80
Pečenka iz mletega mesa	1500	2	160 - 180	70 - 90
<b>RIBE</b>				
Postrvi	200 g/kom	2	200 - 220	20 - 30

## VROČ ZRAK + SPODNJE GRELO

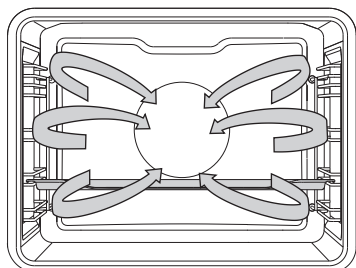


Delujeta spodnje in okroglo grelo z ventilatorjem. Sistem je primeren za peko pic, jabolčnih pit, sadnih tort.

(glejte opis in nasvete za ZGORNJE IN SPODNJE GRELO.)

Hrana	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min.)
<b>PECIVO</b>			
Sirov kolač, krhko testo	2	150 - 160	60 - 70
Pica *	3	210 - 220	10 - 15
Quiche Lorraine (lorenska pita), krhko testo	2	190 - 200	50 - 60
Jabolčni zavitek, vlečeno testo	2	170 - 180	50 - 60

## VROČ ZRAK



Delujeta okroglo grelo in ventilator. Ventilator na zadnji steni pečice skrbi za stalno kroženje vročega zraka okoli mesa ali peciva.

### Pečenje mesa:

Uporabljate lahko posodo iz emajla, ognjevarnega stekla, gline ali litega železa. Pekači iz nerjavnega jekla niso primerni, ker močno odbijajo toploto.

Med peko zagotovite dovolj tekočine, da se meso ne zažge. Meso med peko obrnite. Če pečenko pokrijete, bo ostala bolj sočna.

Hrana	Teža (g)	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min.)
<b>MESO</b>				
Svinjska pečenka s kožo	1500	2	160 - 180	90 - 120
Piščanec, cel	1500	2	170 - 190	70 - 90
Raca	2000	2	160 - 180	120 - 150
Gos	4000	2	150 - 170	170 - 200
Puran	5000	2	150 - 170	180 - 210
Piščanec, prsi	1000	3	180 - 200	50 - 60
Piščanec z nadevom	1500	2	180 - 200	110 - 130

## Pečenje peciva

Priporočeno je predgretje pečice.

Drobno pecivo lahko pečete v nizkih pekačih na več nivojih (2. in 3.).

Upoštevajte, da je lahko čas peke pri enakih pekačih različen. Morda boste morali zgornji pekač izvlačiti prej kot spodnjega.

Modele vedno postavite na rešetko; če uporabljate priloženi pekač, rešetko odstranite.

Drobno pecivo pripravite v enaki debelini, da bo enakomerno porjavelo.

Hrana	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min.)
<b>PECIVO</b>			
Kolač iz umešanega testa	2	150 - 160	30 - 40
Kolač s posipancem	3	160 - 170	25 - 35
Češpljev kolač	2	150 - 160	30 - 40
Biskvitna rulada *	3	160 - 170	15 - 25
Sadna torta, krhko testo	2	160 - 170	50 - 70
Pletenica, kvašeno testo	2	160 - 170	35 - 50
Jabolčni zavitek	3	170 - 180	50 - 60
Pica *	3	200 - 210	15 - 20
Piškotni, krhko testo *	3	150 - 160	15 - 25
Piškotni, brizgano testo *	3	140 - 150	20 - 30
Kolački *	3	140 - 150	20 - 30
Drobno pecivo, kvašeno	3	170 - 180	20 - 35
Pecivo, listnato testo	3	170 - 180	20 - 30
Pecivo, polnjeno s kremo	3	180 - 190	25 - 45
<b>ZAMRZNJENA ŽIVILA</b>			
Jabolčni, skutni zavitek	3	170 - 180	55 - 70
Pica	3	180 - 190	20 - 35
Ocvrt krompir za pečico	3	200 - 210	25 - 40
Kroketi za pečico	3	200 - 210	20 - 35

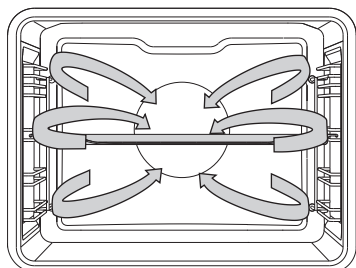


**Globokega pekača med pečenjem ne smete vstaviti v 1. vodilo.**



## VROČ ZRAK ECO

eco



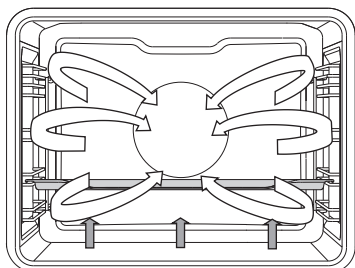
Delujeta okroglo gredo in ventilator. Ventilator na zadnji steni pečice skrbi za stalno kroženje vročega zraka okoli mesa, zelenjave ali peciva.

Hrana	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min.)
<b>MESO</b>			
Svinjska pečenka, 1 kg	2	190 - 200	110 - 130
Svinjska pečenka, 2 kg	2	190 - 200	130 - 150
Goveja pečenka, 1 kg	2	200 - 210	100 - 120
<b>RIBE</b>			
Cele ribe 200/g kom	3	190 - 200	40 - 50
Ribji file 100/g kom	3	200 - 210	25 - 35
<b>PECIVO</b>			
Brizgani piškoti	3	170 - 180	15 - 25
Mali kolački	3	180 - 190	30 - 35
Biskvitna rolada	3	190 - 200	15 - 25
Sadna torta, krhko testo	2	180 - 190	55 - 65
<b>GRATINIRANE JEDI</b>			
Gratiniran krompir	2	180 - 190	40 - 50
Lazanja	2	190 - 200	45 - 55
<b>ZAMRZNJENA ŽIVILA</b>			
Pomes frites, 1 kg	3	220 - 230	35 - 45
Piščančji medaljoni, 0.7 kg	3	210 - 220	30 - 40
Ribje palčke, 0.6 kg	3	210 - 220	30 - 40



Globokega pekača med pečenjem ne smete vstaviti v 1. vodilo.

## SPODNJE GRELO + VENTILATOR



Uporablja se za peko nizko vzhajanege peciva ter vkuhavanje sadja in zelenjave. Uporabljajte 2. vodilo od spodaj in ne preveč visoke modele, da lahko segreti zrak kroži tudi po zgornji strani jedi.

### VKUHAVANJE

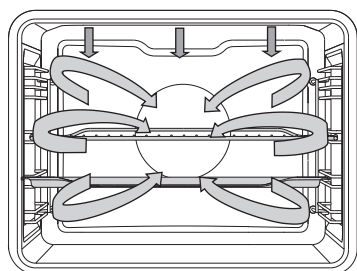
Hrano za vkuhavanje in kozarce pripravite kot običajno. Uporabljajte kozarce z gumijastim obročkom in steklenim pokrovom. Ne uporabljajte kozarcev z navojnimi ali kovinskimi pokrovi ter kovinskih pločevink. Kozarci naj bodo enake velikosti, napolnjeni z enako vsebino in dobro zaprti.

V globok pekač nalijte 1 liter vroče vode (cca 70 °C) in nato vanj postavite 6 kozarcev. Postavite ga v pečico v 2. vodilo.

Med vkuhavanjem opazujte živila in kuhajte, dokler tekočina v kozarcih ne začne vreti – do pojava mehurčkov v prvem kozarcu.

Hrana	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas vkuhavanja (min)	Pojav mehurčkov (temperatura/čas)	Čas mirovanja v pečici (min)
<b>SADJE</b>					
Jagode (6×1 l)	2	180	40 - 60	izklopiti	20 - 30
Sadje s koščico (6×1 l)	2	180	40 - 60	izklopiti	20 - 30
Čežana (6×1 l)	2	180	40 - 60	izklopiti	20 - 30
<b>ZELENJAVA</b>					
Kisle kumare (6×1 l)	2	180	40 - 60	izklopiti	20 - 30
Fižol/korenje (6×1 l)	2	180	40 - 60	120 °C, 60 min	20 - 30

## ZAPEKANJE



Med samodejno peko delujejo zgornje grelo v kombinaciji z infra in okroglim grelom. Uporablja se za peko vseh vrst mesa.

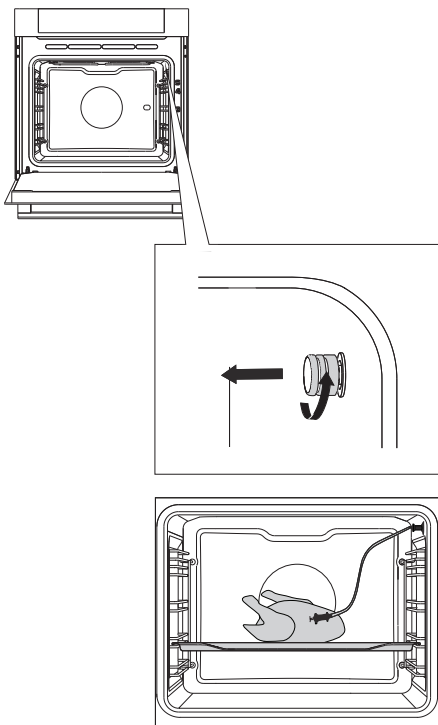
Kadar pečete na rešetki, jo namažite z oljem, da se meso ne prime nanjo, in jo vstavite v 3. vodilo. V 2. vodilo vstavite pekač za prepreževanje kapljajoče maščobe in mesnega soka. Kadar pečete meso v pekaču, ga vstavite v 2. vodilo. Nastavite sistem in temperaturo pečenja ter zeleno končno temperaturo jedi.

Hrana	Teža (g)	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min)	Središčna temperatura (°C)
<b>MESO</b>					
Goveji file	1000	2	160 - 180	60 - 80	55 - 75*
Piščanec, celi	1500	2	170 - 190	65 - 85	85 - 90
Puran	4000	2	160 - 180	150 - 180	85 - 90
Svinjska pečenka	1500	2	160 - 180	100 - 120	70 - 85
Mesna štruca	1000	2	160 - 180	50 - 65	80 - 85
Teletina	1000	2	160 - 180	70 - 90	75 - 85
Jagnjetina	1000	2	170 - 190	50 - 70	75 - 85
Divjačina	1000	2	170 - 190	60 - 90	75 - 85
Cela riba	1000	3	160 - 180	40 - 50	75 - 85

\*rare (krvavo) = 55-60 °C; srednje (rožnato) = 65-70 °C ; temeljito pečeno = 70-75 °C

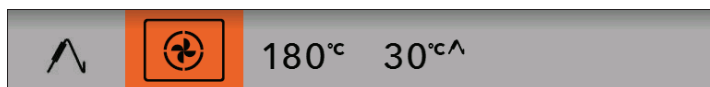
## Peka s sondo za meso (odvisno od modela)

Pri tem načinu nastavite zeleno temperaturo jedra jedi. Pečica deluje tako dolgo, dokler jedro jedi ne doseže nastavljene temperature. Temperaturo jedra meri temperaturna sonda.



**1** Odstranite kovinski čep (vtičnice se v sprednjem zgornjem kotu desne stene pečice)

**2** Vtič sonde vstavite v vtičnico, sondo vstavite v jed (Če ste imeli nastavljene časovne funkcije, se te izbrišejo.).



Izberite sistem (na primer VROČ ZRAK).

Na prikazovalniku se prikaže prednastavljena temperatura in temperaturni prikaz sonde. Nastavite sistem in temperaturo pečenja ter zeleno končno temperaturo jedi. Dotaknite se tipke START.

💡 Med peko se prikazuje naraščajoča temperatura jedra jedi (če želite, lahko med delovanjem spremenite temperaturo).

Ko je dosežena nastavljena temperatura jedra jedi, pečica preneha delovati.

Oglasi se zvočni signal, ki ga lahko izklopite s katero koli tipko oz. se po eni minuti izklopi sam. Na prikazovalniku se prikaže dnevni čas.

Po končani peki ponovno vstavite čep.

## Običajne stopnje pečenosti in priporočene končne središčne temperature za različne vrste mesa

VRSTA MESA	Temperatura jedra jedi (°C)
<b>GOVEDINA</b>	
Presno pečeno	40 – 45
Polpresno pečeno	55 – 60
Polpečeno	65 – 70
Pečeno (popolnoma)	75 – 80
<b>TELETINA</b>	
Pečeno (popolnoma)	75 – 85
<b>SVINJINA</b>	
Polpečeno	65 – 70
Pečeno (popolnoma)	75 – 85
<b>JAGNJETINA</b>	
Pečeno (popolnoma)	79
<b>OVČETINA</b>	
Presno pečeno	45
Polpresno pečeno	55 – 60
Polpečeno	65 – 70
Pečeno (popolnoma)	80
<b>KOZJE MESO</b>	
Polpečeno	70
Pečeno (popolnoma)	82
<b>PERUTNINA</b>	
Pečeno (popolnoma)	82
<b>RIBE</b>	
Pečeno (popolnoma)	65 – 70



Uporabljajte le za to pečico predvideno sondo. Pazite, da se med peko sonda ne bo dotikala grela. Po končani peki je sonda zelo vroča. Pazite, da se ne opečete.

# ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE



Pred čiščenjem izklopite aparat z električnega omrežja in počakajte, da se ohladi.

Čiščenja in vzdrževanja aparata ne smejo opravljati otroci brez ustreznega nadzora!

## Aluminizirane površine aparata

Aluminizirane dele aparata čistite s tekočimi čistili, ki so namenjena za čiščenje teh površin in ne puščajo raz. Čistilo nanesite na mokro krpo in očistite površino ter sperite z vodo. Čistila ne nanašajte neposredno na površino.

Ne uporabljajte grobih čistil in gobic, ki puščajo raze.

Opomba: Površina ne sme priti v stik z razpršili za čiščenje pečice, ker se lahko vidno in trajno poškoduje.

## Sprednja stran ohišja iz nerjavne pločevine

(odvisno od modela)

Površino čistite samo z blagim čistilom (milnica) in mehko gobico, ki ne pušča raz. Ne uporabljajte grobih čistil ali čistil, ki vsebujejo topila, ker lahko z njimi poškodujete površino ohišja.

## Lakirane površine in deli iz umetnih mas

(odvisno od modela)

Gumbov, ročajev vrat, nalepk in napisne tablice ne čistite z grobimi čistili in čistilnimi pripomočki, ki puščajo raze, čistili na osnovi alkohola ali čistilni alkoholom.

Madeže takoj odstranite z mehko krpo in vodo, da ne pride do poškodb na površini.

Uporabite lahko tudi čistila in čistilne pripomočke, namenjene za tovrstne površine; pri tem upoštevajte napotke proizvajalcev čistil.



Aluminizirane površine ne smejo priti v stik s razpršili za čiščenje pečic, ker jih vidno in trajno poškodujejo.

# KLASIČNO ČIŠČENJE PEČICE

Za čiščenje trdovratne umazanije v pečici lahko uporabite običajen postopek čiščenja (s čistili oz. razpršilom za pečico); po takšnem čiščenju temeljito izperite ostanke čistil.

Pečico in dele pribora očistite po vsaki uporabi, da se umazanija ne zapeče. Maščobo najlažje odstranite s toplo milnico, ko je pečica še topla.

Za trdovratno ali zelo močno umazanijo uporabite običajna čistila za pečice. Pečico temeljito izperite s čisto vodo, da odstranite vse ostanke čistil.

Nikoli ne uporabljajte agresivnih čistil, grobih sredstev za čiščenje, grobih gobic, odstranjevalcev rje in madežev.

Pribor (pekače, rešetke ...) pomijte z vročo vodo in pomivalnimi sredstvi.

Pečica, notranja stran pečice in pekači so prevlečeni s posebnim emajlom, ki ima gladko in odporno površino. Ta posebna plast omogoča lažje čiščenje pri sobni temperaturi.

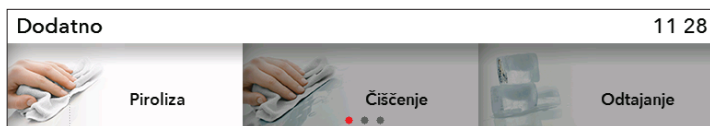
# SAMODEJNO ČIŠČENJE PEČICE - PIROLIZA

Funkcija omogoča čiščenje pečice ter globokega in plitvega pekača, s pomočjo visoke temperature, pri kateri se maščobne obloge in druga nečistoča sežgejo in upepelijo.

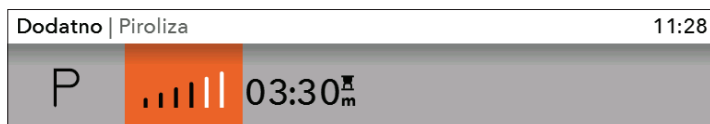
Ostanki hrane in maščoba se lahko med postopkom pirolize vnamejo, zato pred zagonom programa iz notranjosti pečice odstranite vso vidno umazanijo in ostanke hrane.



**Pred pirolitičnim čiščenjem počakajte, da se pečica ohladi ter iz nje odstranite vso opremo, vključno s teleskopskimi vodili.**




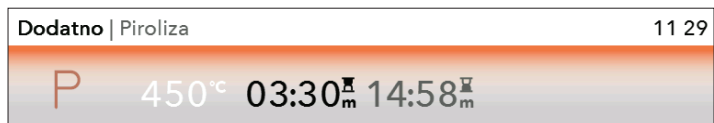
V osnovnem meniju izberite Dodatno in **Piroliza**. Izbiro potrdite s pritiskom na GUMB.



Izberite zeleno stopnjo čiščenja

Odvisno od modela: izbirate lahko med različnimi stopnjami intenzivnosti čiščenja aparata. Trdovratnejša kot je umazanija, višjo stopnjo čiščenja izberite.

 Nastavite lahko le stopnjo čiščenja; čas izvajanja je fiksni in je odvisen od izbrane stopnje.





Vrata pečice se po določenem času zaradi vaše varnosti samodejno zaklenejo (ko temperatura doseže 250 °C). Na prikazovalniku se prikaže simbol KLJUČEK.

Med čiščenjem postane aparat na zunanji strani zelo vroč. Na sprednjo stran aparata nikoli ne obešajte gorljivih predmetov, kot so krpe za posodo in podobno.



**Med delovanjem samodejnega čiščenja, ne poskušajte odpreti vrat pečice! Lahko pride do prekinitve programa in do nevarnosti opeklin!**

Med delovanjem pirolize lahko iz aparata izhajajo neprijetne vonjave, zato priporočamo zračenje prostorov.

Ko je program za čiščenje s pirolizo zaključen in pečica ohlajena, z vlažno krpo ali mehko gobico obrišite pepel iz notranjosti pečice, z vrat ter z območja tesnila. Tesnila ne drgnite.

Pri povprečni uporabi pečice, priporočamo uporabo funkcije čiščenja s pirolizo enkrat mesečno.

## **ČIŠČENJE GLOBOKEGA IN NIZKEGA PEKAČA V PEČICI:**



**Pred začetkom pirolitičnega čiščenja, obvezno uporabite priložena vodila (odvisno od modela).**

Po uporabi pekače najprej očistite z vročo vodo in pomivalnimi sredstvi, jih obrišite s krpo in vstavite v vodila na 2. ali 3. nivo. Na 1. nivo ne smete vstavljati pekača.



Obstaja možnost, da bodo pekači med delovanjem pirolize spremenili barvo in izgubili sijaj. To ne vpliva na uporabnost opreme.



Če s postopkom pirolitičnega čiščenja v pečici čistite tudi pekače, potem notranjost pečice ob koncu cikla ne bo povsem očiščena.

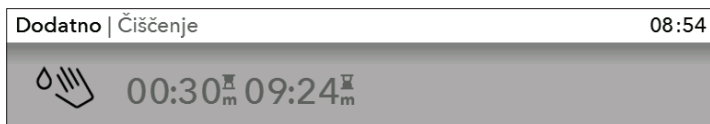
# PROGRAM ČIŠČENJA PEČICE AQUA CLEAN

Pred vsakim zagonom programa čiščenja iz notranjosti pečice odstranite večjo vidno umazanijo in ostanke hrane.

V globok pekač nalijte 0,6 l tople vode in ga postavite v drugo vodilo. Nastavite program za čiščenje pečice.




V osnovnem meniju izberite Dodatno in **Čiščenje**. Izbiro potrdite s pritiskom na GUMB.



Pritisnite tipko START.

 Po izteku programa počakajte, da se pečica ohladi do te mere, da lahko varno očistite pečico.

Po koncu 30 minutnega programa se madeži na emajlu pečice zmeščajo, kar omogoči lažje čiščenje. Madeže obrišite z vlažno krpo.

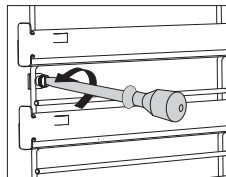
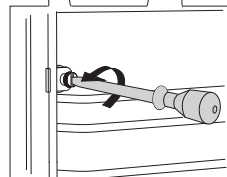
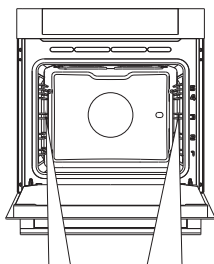
 V primeru neuspešnega čiščenja (pri trdovratnejši umazaniji) ponovite postopek čiščenja.



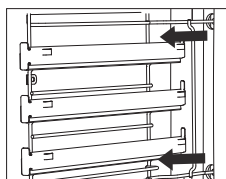
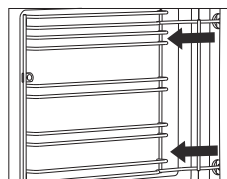
Aqua clean uporabljajte, ko je pečica popolnoma ohlajena.

# ODSTRANJEVANJE IN ČIŠČENJE ŽIČNIH VODIL IN TELESKOPSKO IZVLEČNIH VODIL

Vodila čistite samo z običajnimi čistili.



**1** Odvijte vijak.

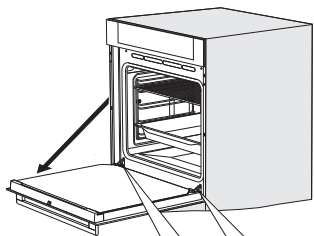


**2** Vodila iztaknite iz luknjic na zadnji steni

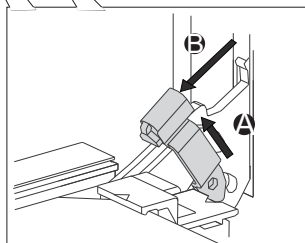


Vijake na vodilih je treba po čiščenju ponovno trdno priviti.

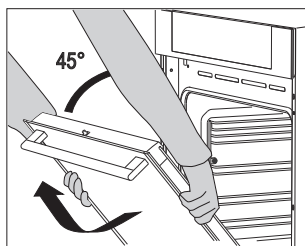
# SNEMANJE IN VSTAVLJANJE VRAT PEČICE




**1** Vrata pečice najprej popolnoma odprite.



**2** Snemalni zapori rahlo privzdignite in povlecite proti sebi.



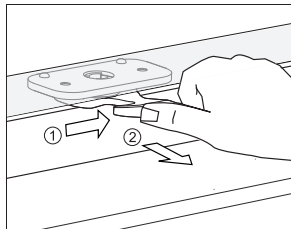
**3** Vrata počasi zapirajte do kota 45° (glede na zaprto lego vrat) in jih nato privzdignite ter izvlecite.

 Vstavljanje vrat poteka v obratnem vrstnem redu. Če se vrata ne odpirajo ali zapirajo pravilno, preverite, ali sta zarezni tečajevi pravilno nameščeni v sedežih tečajev.




Vedno se prepričajte, da sta snemalni zapori pri nameščanju vrat pravilno nameščeni v sedežih tečajev, da ne pride do nenadnega zapiranja glavnega tečaja, na katerega deluje močna glavna vzmet. Pri tem se lahko poškodujete.

## ZAPORA VRAT (odvisno od modela)



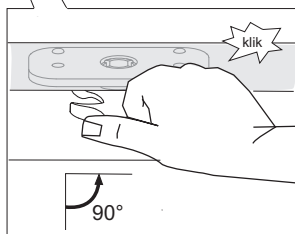
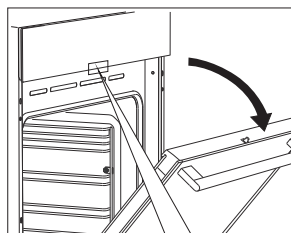
Odprite jo tako, da jo s palcem narahlo potisnete v desno in hkrati povlečete vrata navzven.

 **Ko se vrata pečice zaprejo, se zapora vrat avtomatsko povrne v prvotni položaj.**

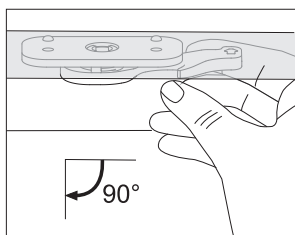
## IZKLOP IN VKLOP ZAPORE VRAT

 **Pečica mora biti popolnoma ohlajena.**

Najprej odprite vrata pečice.



Zaporo s palcem potisnite v desno za 90°, dokler se ne »začuti klik«. Zapora vrat je izklopljena (deaktivirana).



Če želite zaporo vrat ponovno vklopiti (aktivirati), odprite vrata pečice in z desnim kazalcem ročico povlecite proti sebi.

## **MEHKO ODPIRANJE VRAT** (odvisno od modela)

Vrata pečice so opremljena s sistemom, ki blaži sunke odpiranja vrat (od kota 75° naprej).

## **MEHKO ZAPIRANJE VRAT** (odvisno od modela)

Vrata pečice so opremljena s sistemom, ki blaži sunke zapiranja vrat. Omogoča enostavno, tiho in nežno zapiranje vrat. Rahel potisk (do kota 15° glede na odprto lego vrat) je dovolj, da se vrata samodejno in mehko zaprejo.

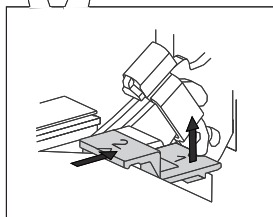
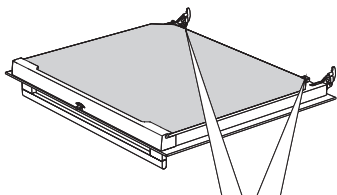


**Če je sila zapiranja oz. odpiranja prevelika, se učinek sistema zmanjša oz. varnostno popusti.**

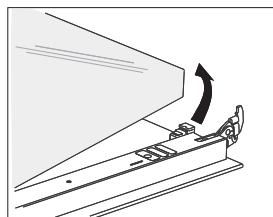
# SNEMANJE IN VSTAVLJANJE STEKLA VRAT

(odvisno od modela)

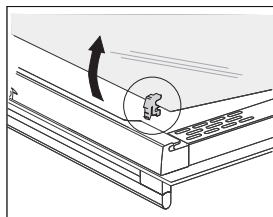
Steklo vrat lahko očistite tudi z notranje strani, vendar je treba vrata sneti. Snemite vrata pečice (glejte poglavje SNEMANJE IN VSTAVLJANJE VRAT PEČICE).



**1** Rahlo privzdignite nosilca na levi in desni strani vrat (oznaka 1 na nosilcu) in ju nato rahlo povlecite stran od stekla (oznaka 2 na nosilcu).



**2** Steklo vrat primite na spodnjem robu, ga rahlo privzdignite, da se iztakne iz nosilca in odstranite.



**3** Notranje tretje steklo (imajo samo nekateri modeli), odstranite tako, da ga privzdignete in odstranite. Odstranite tudi gumici na steklu.



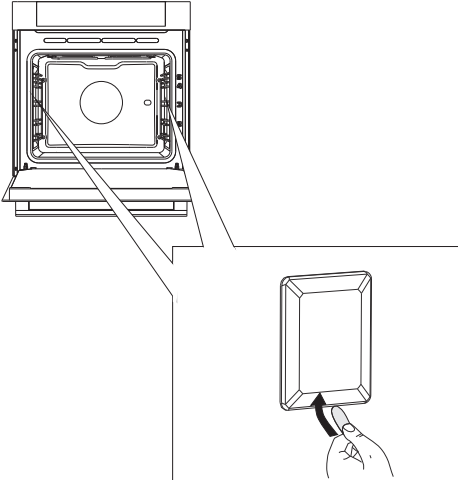
Steklo namestite v obratnem vrstnem redu. Oznaki (polkroga) na vratih in steklu se morata prekriti.

# MENJAVA ŽARNICE

Žarnica je potrošni material in garancija zanjo ne velja. Pred menjavo žarnice odstranite pekače, rešetko in vodila.

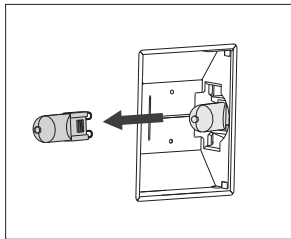
Uporabite križni izvijač.

(Halogenska žarnica: G9, 230 V, 25 W)



- 1** S ploščatim izvijačem sprostite pokrov žarnice in ga odstranite.

OPOMBA: Pazite, da ne poškodujete emajla.



- 2** Izvlecite halogensko žarnico.



Uporabljajte zaščito, da se ne opečete.



# TABELA MOTENJ IN NAPAK

Motnja/napaka	Rešitev
<b>Senzorji se ne odzivajo, vsebina na zaslonu je zamrznjena ...</b>	Izklopite aparat z električnega omrežja za nekaj minut (izklopite varovalko ali glavno stikalo), nato ga ponovno priključite na omrežje in vključite pečico.
<b>Hišna varovalka se večkrat izklopi ...</b>	Pokličite servisno službo.
<b>Osvetlitev pečice ne dela ...</b>	Zamenjava žarnice v pečici je opisana v poglavju ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE.
<b>Pecivo je slabo pečeno ...</b>	Ali ste pravilno nastavili temperaturo in sistem gretl? Ali so vrata pečice zaprta?
<b>Prikazovalnik prikazuje napako ERRXX ... * XX pomeni številko napake.</b>	Prišlo je do napake delovanja elektronskega modula. Izklopite aparat z električnega omrežja za nekaj minut, nato ga ponovno priključite na omrežje in nastavite točen dnevni čas. Če je napaka še vedno prikazana, pokličite servisno službo.

Če motnje kljub upoštevanju zgornjih nasvetov niste uspeli odpraviti, pokličite pooblaščen servis. Odprava okvar oz. reklamacije, ki nastanejo zaradi nepravilne priključitve ali uporabe aparata, niso predmet garancije. Stroške popravila v tem primeru krije uporabnik.



**Pred začetkom popravila morate aparat izključiti z električnega omrežja (z izklopom varovalke ali izvlekom priključne vrvice iz vtičnice).**

# ODLAGANJE

---



Embalaža izdelkov je izdelana iz okolju prijaznih materialov, ki jih je mogoče brez nevarnosti za okolje ponovno predelati (reciklirati), deponirati ali uničiti. V ta namen so embalažni materiali tudi ustrezno označeni.

**Simbol** na izdelku ali njegovi embalaži označuje, da z izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Izdelek odpeljite na ustrezno zbirno mesto za predelavo električne in elektronske opreme.

S pravilnim načinom odstranjevanja oz. odlaganja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice in vplive na okolje ter zdravje ljudi, ki bi se lahko pojavili v primeru nepravilnega odstranjevanja izdelka. Za podrobnejše informacije o odstranjevanju in predelavi izdelka se obrnite na pristojni krajevni organ za odstranjevanje odpadkov, komunalno službo ali trgovino, kjer ste kupili izdelek.

*Pridružujemo si pravico do morebitnih sprememb in napak v navodilih za uporabo.*



BIO MULTI PIR \_C\_DM\_60



**697192**

sl (12-19)