
gorenje+

PODROBNA NAVODILA
ZA UPORABO
KOMBINIRANE PARNE
PEČICE



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> />



pomembne informacije



nasvet, opomba

VSEBINA

4 POMEMBNA VARNOSTNA OPOZORILA 6 Pred priključitvijo pečice	OPOZORILA
7 KOMBINIRANA PARNA PEČICA 11 Podatki o aparatu-napisna tablica 12 Upravljalna enota	UVOD
14 PRED PRVO UPORABO 14 Kuhanje s paro 15 Polnjenje rezervoarja za vodo 16 PRVI VKLOP 17 Testiranje trdote vode	PRVA PRIPRAVA APARATA
18 IZBIRA OSNOVNIH MENIJEV PEČENJA IN NASTAVITEV 19 A) Pečenje z izbiro vrste hrane 21 B) Pečenje z izbiro načina delovanja 28 C) Kuhanje v paRI (Para-hitri dostop do parnih programov) 31 D) Shranjevanje lastnega programa (moji recepti) 32 ZAČETEK DELOVANJA 32 KONEC DELOVANJA IN IZKLOP PEČICE 33 IZBIRA DODATNIH FUNKCIJ 35 IZBIRA SPLOŠNIH NASTAVITEV 37 OPISI SISTEMOV IN TABELE PRIPRAVE HRANE	NASTAVITEV IN PEČENJE
57 ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE 58 Klasično čiščenje pečice 59 Program čiščenja pečice s paro 60 Čiščenje parnega sistema 61 Čiščenje filtrirne pene 62 Odstranjevanje in čiščenje žičnih vodil in teleskopsko izvlečnih vodil 63 Snemanje in vstavljanje vrat pečice 66 Snemanje in vstavljanje stekla vrat 67 Menjava žarnice	ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE
68 TABELA MOTENJ IN NAPAK 69 ODLAGANJE	REŠEVANJE TEŽAV

POMEMBNA VARNOSTNA OPOZORILA



POZORNO PREBERITE NAVODILA IN JIH SHRANITE ZA PRIHODNJO UPORABO

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.

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.

Aparat ni namenjen upravljanju z zunanjimi programskimi urami ali posebnim nadzornim sistemom.

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

Poškodovano priključno vrstico sme zamenjati le proizvajalec ali pooblaščen 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 pooblaščen 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 zunanjega 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 in pravilna uporaba parne pečice

Preden aparat priključite na električno omrežje, naj nekaj časa miruje pri sobni temperaturi, da se vse komponente prilagodijo na sobno temperaturo. Če je pečica skladiščena pri temperaturi blizu ledišča ali pod njim, je to lahko nevarno za nekatere komponente, zlasti za črpalke.

Aparat naj ne deluje v okolju, ki je hladnejše od 5 °C. Pod to temperaturo obstaja možnost, da aparat ne bo več deloval pravilno! Ob vklopu aparata pri takih pogojih lahko pride do poškodb na črpalci.

Če aparat ne deluje pravilno, ga izklopite iz električnega omrežja.

V pečici ne shranjujte stvari, ki bi lahko ob vklopu pečice povzročile nevarnost.

Ne uporabljajte destilirane vode, ki ni primerna za užitanje (npr. destilirane vode za akumulatorje, ki ji je dodana kislina).

Kadar odpirate vrata (pri parnih sistemih) po končanem parnem kuhanju ali med njim, vedno odprite vrata do skrajne lege, saj lahko sicer izhajajoča para negativno vpliva na delovanje upravljalne enote.

Po končanem parnem kuhanju je v pečici preostala para. Bodite previdni, ko odpirate vrata pečice, saj obstaja nevarnost, da se poparite. Pečico očistite, ko je ohlajena na sobno temperaturo.

Po končani pripravi hrane se preostala voda v parnem sistemu prečrpa nazaj v rezervoar za vodo, zato je voda v rezervoarju lahko vroča. Pri praznjenju rezervoarja za vodo bodite previdni.

Da bi preprečili nabiranje vodnega kamna, po kuhanju pustite vrata pečice odprta, dokler se pečniški prostor ne ohladi na sobno temperaturo.

V fazi delovanja parnega cikla odsvetujemo odpiranje vrat, saj to poveča porabo energije ter količino vodnega kondenzata.

PRED PRIKLJUČITVIJO PEČICE

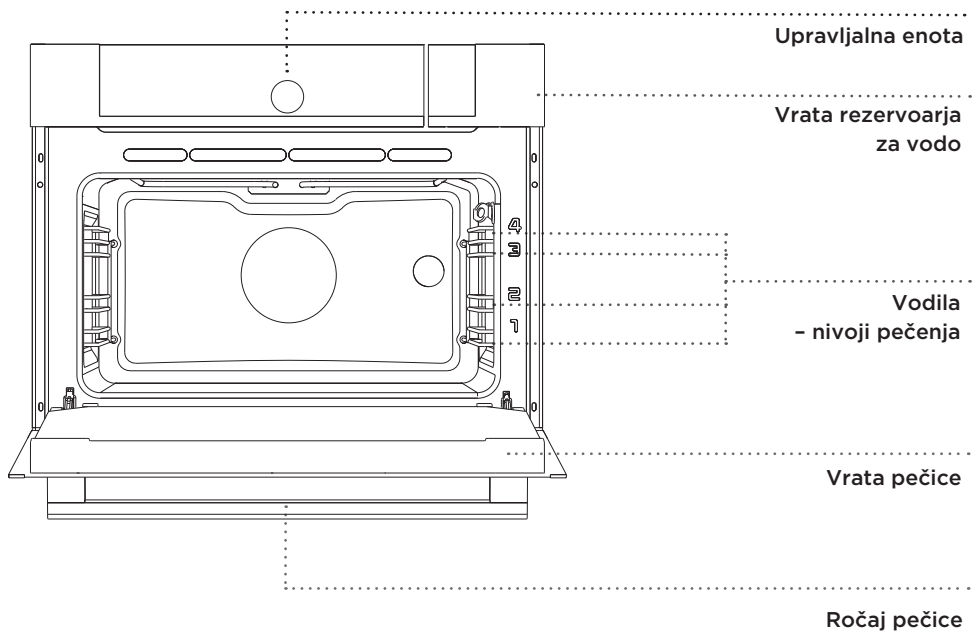


Pred priključitvijo aparata natančno preberite navodila za uporabo. Odprava okvar oz. reklamacije, ki nastanejo zaradi nepravilne priključitve ali uporabe aparata, niso predmet garancije.

KOMBINIRANA PARNA PEČICA

(OPIS PEČICE IN OPREME-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 4 nivojih (nivoji se štejejo od spodaj navzgor). Vodili 3 in 4 sta namenjeni peki pod žarom.

TELESKOPSKA VODILA

S teleskopsko izvlečnimi vodili so lahko opremljeni 2. in 3. nivo. Izvlečni nivoji so lahko izvedeni z delno izvlečnimi ali popolnoma izvlečnimi vodili.

STIKALA VRAT PEČICE

Če med obratovanjem odprete vrata pečice, stikala izklopijo ogrevanje pečice, ventilator in generator pare. Ko vrata ponovno zaprete, stikala ponovno vklopijo ogrevanje in dovod pare.

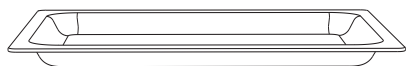
HLADILNI VENTILATOR

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)



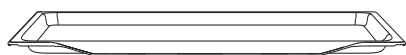
STEKLENI PEKAČ se uporablja za peko jedi z vsemi sistemi pečice. Lahko ga uporabljate tudi kot servirni pladenj.



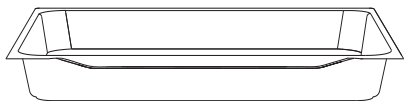
REŠETKA se uporablja za peko na žaru ali pa nanjo postavite posodo oz. pekač z živilom.




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




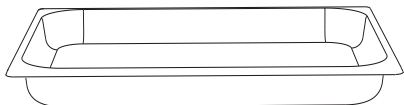
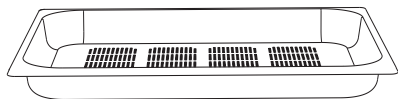
NIZEK PEKAČ se uporablja za peko peciva in kolačev.



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

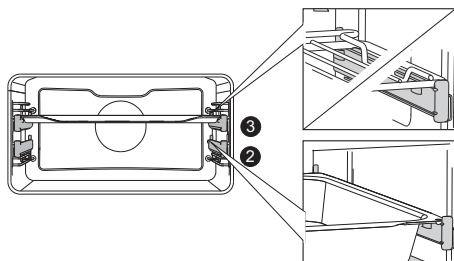
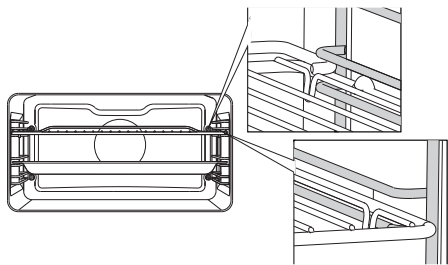
 Globoki pekač naj ne bo med peko nikoli vstavljen v prvo vodilo, razen kadar pečete na žaru in je globoki pekač namenjen prestrezanju maščobe.

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




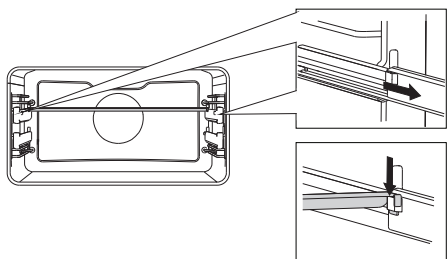
PARNI SET (INOX) se uporablja za kuhanje s paro. Luknjičast (perforiran) pladenj s hrano vstavite na srednji nivo, prestreznega pa en nivo nižje.

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



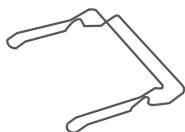
Pri teleskopskih izvlečnih vodilih najprej izvlecite vodila enega nivoja, nanje postavite rešetko ali pekače in vodila z roko potisnite do konca.

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

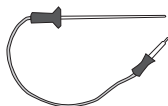


SINHRONIZACIJSKA LETEV

Letev lahko namestite na teleskopska izvlečna vodila (popolni izvlek) ali pa jih odstranite z njih. Najprej izvlecite obe vodili enega nivoja. Letev zatakните v oba zavihka na vodilih, nato pa jih z roko potisnite do konca.



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



Temperaturna **SONDA** za peko mesa.

SREDSTVO ZA ODSTRANJEVANJE VODNEGA KAMNA oz. čiščenje parnega sistema.

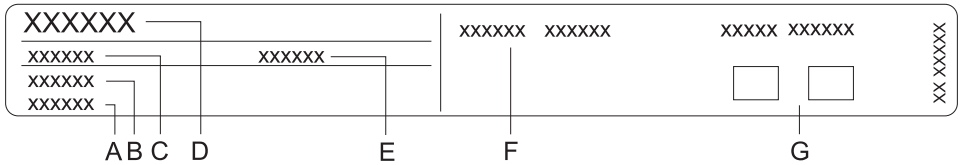
MERILNI LISTEK za testiranje trdote vode.



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

PODATKI O APARATU-NAPISNA TABLICA

(ODVISNO OD MODELA)

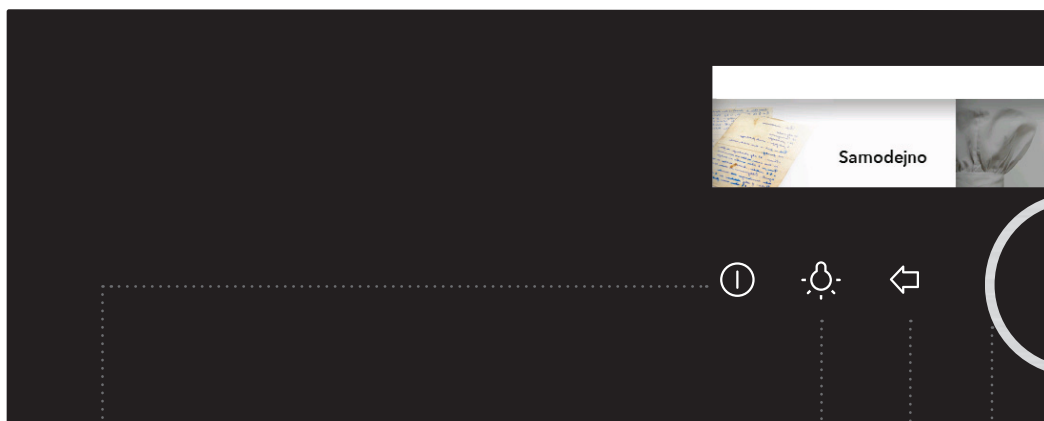


- A Serijska številka
- B Šifra
- C Tip
- D Blagovna znamka
- E Model
- F Tehnični podatki
- G Znaki skladnosti

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
nastavitve in
POTRJEVANJE

Kratek dotik: vrnitev
na prejšnji meni

Dolg dotik: vrnitev
na osnovni meni

Z vrtenjem gumba
izberite nastavitve

S pritiskom na gumb
potrdite nastavitve



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 pečice 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.

KUHANJE S PARO

Kuhanje s paro je zdrav in naraven način priprave, s katerim se ohrani poln okus hrane. Ob takšnem kuhanju ni neprijetnih vonjav.

Prednosti kuhanja v pari:

Kuhanje (dušenje, pečenje) se začne, preden temperatura v pečici doseže 100 °C. Možno je tudi počasno kuhanje (dušenje, pečenje) pri nižjih temperaturah.

Je zdravo, vitamini in minerali se ohranijo, saj se jih le majhen delež raztopi v kondenzirani pari, ki je v stiku s hrano.

Hrana ne potrebuje maščobe. Para ohrani okus hrane. Ne dodaja vonjav, okusa žara ali okusa posode oz. pekača. Prav tako ne odvzema okusa, saj se ta ne topi v vodi.

Para ne širi okusa ali vonja, zato lahko skupaj kuhate meso, ribo ali zelenjavo.

Para je primerna tudi za blanširanje, odtajanje in pogrevanje ter za ohranjanje toplote hrane.

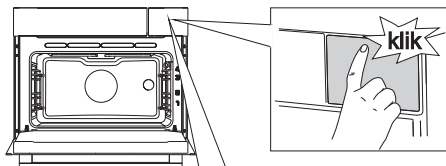
POLNJENJE REZERVOARJA ZA VODO

REZERVOAR ZA VODO omogoča neodvisno dovajanje vode v parno pečico. Prostornina znaša približno 1,3 l (najvišja raven vode-glejte oznako). S to količino vode lahko pri najdaljšem parnem ciklu (s sistemom vroči zrak s paro-visoko) kuhate približno 3 ure.

 Pred prvo uporabo očistite rezervoar vode.



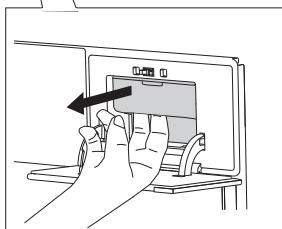
Rezervoar vedno napolnite s čisto in hladno vodo iz vodovodnega omrežja, ustekleničeno vodo brez dodatnih primesi ali z destilirano vodo, ki je primerna za uporabo v prehrani. Voda, ki jo nalijete v rezervoar, mora imeti sobno temperaturo 20 °C +/- 10 °C.



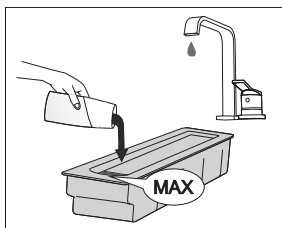
1 S pritiskom (na pozicijo kjer je nalepka) odprite vrata rezervoarja.



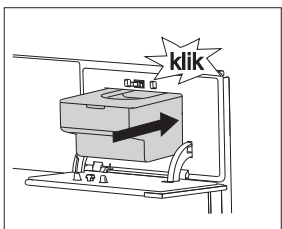
Nalepko lahko kasneje odstranite.



2 Rezervoar za vodo izvlecite iz ohišja, tako da primete za utor.



3 Odprite pokrov. Rezervoar pomijte z vodo. Sestavite rezervoar. Pred uporabo nalijte svežo vodo do oznake MAX na rezervoarju.



4 Rezervoar potisnite nazaj v ohišje do končne pozicije (zasliši se kratek klik), nato pa s pritiskom zaprite vrata rezervoarja.



Po končanem kuhanju se preostala voda v parnem sistemu prečrpa v rezervoar vode. Pokrov in rezervoar vode lahko očistite z običajnimi tekočimi čistili, ki ne vsebujejo abrazivnih sredstev, ali v pomivalnem stroju.

PRVI VKLOP

IZBIRA JEZIKA

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

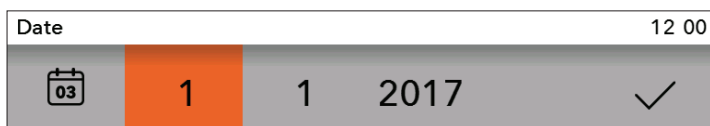


Vsako nastavitvev potrdite s pritiskom na GUMB.



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).

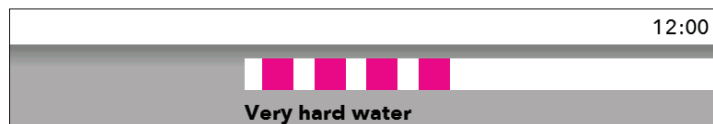
TESTIRANJE TRDOTE VODE

Pred prvo uporabo je treba opraviti test trdote vode.

Na prikazovalniku se prikaže trak in napis " **Very hard water**" (zelo trda voda).



Tovarniško je nastavljena najvišja stopnja trdote vode.



Merilni listek (priložen aparatu) za 1 sekundo pomočite v vodo.

Po 1 minuti odčitajte podatek-število črtic-in ga vnesite v aparat. Zavrtite GUMB.

	4 zelene črtice	Zelo mehka voda
	1 rdeča črtica	Mehka voda
	2 rdeči črtici	Srednje trda voda
	3 rdeče črtice	Trda voda
	4 rdeče črtice	Zelo trda voda

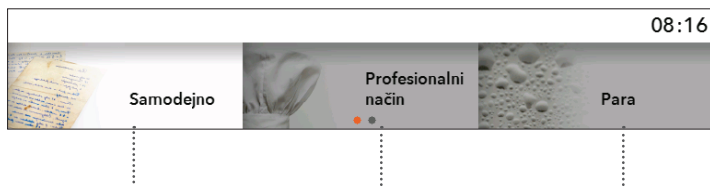
SPREMEMBA NASTAVITVE TRDOTE VODE

Trdoto vode lahko nastavite tudi v meniju IZBIRA SPLOŠNIH NASTAVITEV.



Če ne nastavite prave trdote vode, lahko to vpliva na delovanje aparata in njegovo življenjsko dobo.

IZBIRA OSNOVNIH MENIJEV PEČENJA IN NASTAVITEV



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) Para

To je naraven način priprave hrane, ki ohrani poln okus hrane.

D) Moji recepti

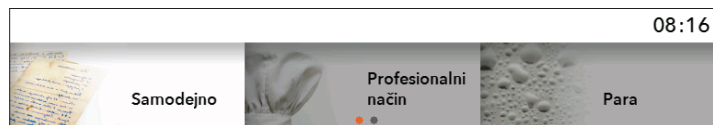
Ta način omogoča pripravo jedi po vaši meri, vedno z enakimi koraki in nastavitvami. Svoje lastne priljubljene recepte shranite v spomin pečice in jih naslednjič le vklopite.

A) PEČENJE Z IZBIRO VRSTE HRANE

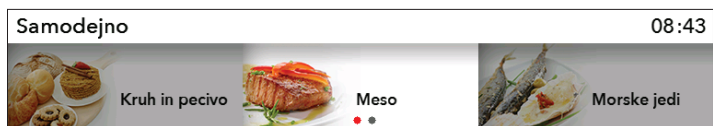
(način Samodejno)



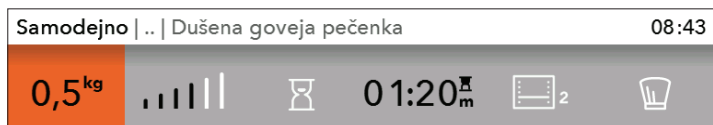
Vsako nastavitve potrdite s pritiskom na GUMB.



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 zakasneni vklop (konec pečenja).

- 1 količina
- 2 stopnja zapečenosti
- 3 zakasneni 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 in način za kuhanje v pari)

 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)
- 6 (vpihanje pare) (glejte poglavje VPIHOVANJE PARE)

PREDGRETJE


Predgretje uporabite, če želite pečico čim hitreje segreti na želeno 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 vstopa.






SISTEMI DELOVANJA PEČICE (odvisno od modela)

SISTEM	OPIS	PREDNASTAVLJENA TEMPERATURA (°C)	MIN-MAX TEMPERATURA (°C)
SISTEMI DELOVANJA PEČICE			
	ZGORNJE + SPODNJE GRELO Grela na zgornji in spodnji strani pečice enakomerno oddajata toploto v notranjost pečice. Peka peciva ali mesa je mogoča samo na enem nivoju.	200	30-230
	ZGORNJE GRELO Toploto oddaja samo grelo na zgornji strani pečice. Uporablja se, kadar želite močnejše zapeči zgornjo stran jedi.	150	30-230
	SPODNJE GRELO Toploto oddaja samo grelo na spodnji strani pečice. Uporablja se, kadar želite močnejše zapeči spodnjo stran jedi.	160	30-230
	MALI ŽAR 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.	230	30-230
	VELIKI ŽAR 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.	230	30-230
	VELIKI ŽAR + VENTILATOR 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	30-230
	VROČ ZRAK + SPODNJE GRELO Delujeta spodnje in okroglo grelo z ventilatorjem. Uporablja se za peko pice, vlažnega peciva, sadnih tort ter kvašenega in krhkega testa.	200	30-230
	VROČ ZRAK 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	30-230
	VROČ ZRAK ECO 1) Optimizira porabo energije med peko. Uporablja se za peko mesa in peciva.	180	120- 230
	SPODNJE GRELO + VENTILATOR Uporablja se za peko nizko vzhajanega peciva ter vkuhanje sadja in zelenjave.	180	30-230


SISTEM	OPIS	PREDNASTAVLJENA TEMPERATURA (°C)	MIN-MAX TEMPERATURA (°C)
SISTEMI DELOVANJA PEČICE			
	ZAPEKANJE Med samodejno peko deluje zgornje grelo v kombinaciji z okroglim grelom. Uporablja se za peko vseh vrst mesa.	180	30-230

¹⁾ 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.

SISTEM	OPIS	PREDNASTAVLJENA TEMPERATURA (°C)	MIN-MAX TEMPERATURA (°C)
	VROČI ZRAK S PARO Uporablja se za pečenje in odtajanje živil. Zagotavlja hitro, učinkovito pečenje brez spreminjanja barve ali oblike hrane. Izberete lahko tri možnosti:	160	
	VISOKO: pečenje zrezkov in manjših kosov mesa.		30-230
	SREDNJE: pogrevanje ohlajenih/zamrznjenih obrokov, pečenje ribjih filejev in gratinirane zelenjave		30-230
	NIZKO: pečenje večjih kosov mesa (pečenka, cel piščanec), pečenje peciva iz vzhajanelega testa (kruha in žemlje), pečenje lazanje,...		30-230
	PARA Uporablja se za kuhanje vseh vrst zelenjave, manjših kosov mesa, sadja ter prilog (riž, testenine).	100	-
	SOUS VIDE Je postopek počasnega kuhanja v vakumu, pri natančno določeni in vzdrževani temperaturi. Metoda sous vide je primerna za pripravo mesa, rib ter vseh vrst sadja in zelenjave. Tako pripravljena hrana je sočna ter razvije polnejši okus.	50	30-95

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 zakasnjenegega 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"**.



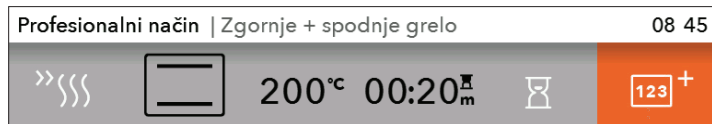
Po poteku nastavljenega časa pečica avtomatsko preneha delovati. Oglasi se kratek zvočni signal in prikaže se meni Konec.

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.



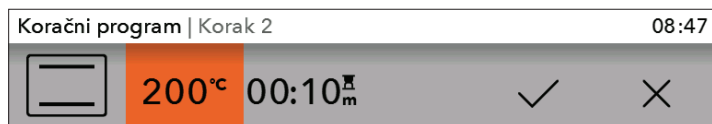
V osnovnem Profesionalnem načinu lahko izberete **Koračni program** in Para. Izbiro potrdite s pritiskom na GUMB.



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.

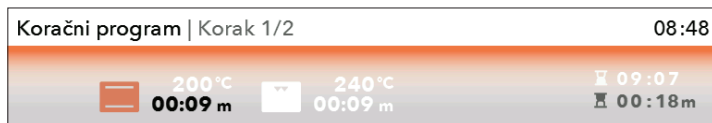



Celotni čas peke – konec

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.

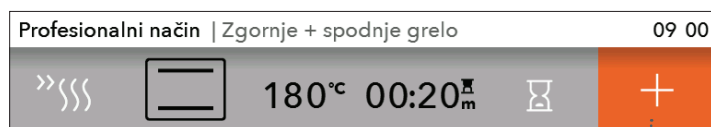
VPIHOVANJE PARE

Vpihovanje pare je priporočljivo pri peki:

- **mesa** (proti koncu pečenja): meso bo sočnejše in mehkejše, prav tako pa se izognete zalivanju z vodo. Meso: govedina, teletina, svinjina, divjačina, perutnina, jagnjetina, ribe, klobase;
- **kruha, žemljic**: paro uporabite prvih 5–10 minut peke. Skorja kruha bo hrustljava in zelo lepo zapečena;
- **zelenjavnih ter sadnih narastkov**, lazanje, močnatih jedi, pudingov;
- **zelenjave**, še posebej krompirja, cvetače, brokolija, korenja, bučk in jajčevcev.

Vpihovanje pare lahko izvedete v osnovnem **profesionalnem načinu**, ko izbirate trajanje delovanja. Čas priprave mora biti dovolj dolg, da je možno vpihovanje pare.

 **Skupni čas priprave ne sme biti krajši od 10 minut.**



Za vpihovanje pare izberite **simbol +**. Izbiro potrdite s pritiskom na GUMB.



Obrnite GUMB in izberite simbol – Koračni program (glejte poglavje KORAČNI PROGRAM) – intenzivnost vpiha pare v treh stopnjah.

A) VPIHOVANJE PARE PO KORAKIH

Nastavite korake (glejte poglavje KORAČNI PROGRAM). Izberite **simbol +** za vpihovanje pare. Sistem bo sam avtomatsko izračunal posamezne pihe pare glede na skupni čas. Dotaknite se tipke START/STOP za začetek delovanja.

B) NEPOSREDNO VPIHOVANJE PARE

Neposredno vpihovanje pare se izvede med samim postopkom pečenja.

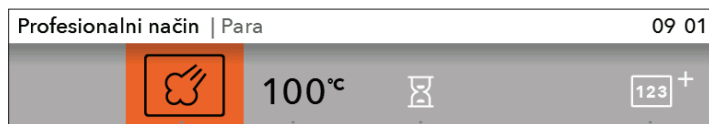
Izberite simbol . Pojavi se opozorilo: **"Ali želite vbrizgati paro?"** Simbol utripa, dokler postopek ni končan. Neposredno vpihovanje pare lahko ponovite v treh korakih, nato simbol za paro ugasne.

C) KUHANJE V PARI (Para-hitri dostop do parnih programov)

 Vsako nastavitve potrdite s pritiskom na GUMB.



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



Izberite lastne osnovne nastavitve.

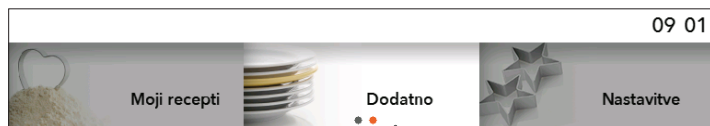
- 1 Sistem
- 2 Temperatura v pečici
- 3 Trajanje delovanja
- 4 Priprava po korakih (glejte poglavje KORAČNI PROGRAM)

 Predgretje uporabite, če želite pečico čim hitreje segreti na želeno temperaturo.

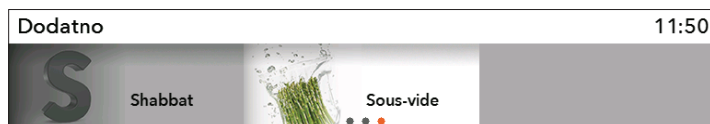
Rezervoar vode napolnite s svežo vodo do oznake MAX. Uporabite PARNI SET za pripravo zelenjave, rib, mesa in krompirja, ki jih ne kuhate v omaki. Parni set vstavite v 2. vodilo.

SOUS VIDE (KUHANJE V PARI)

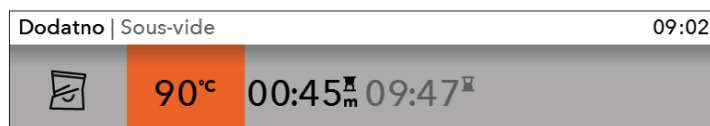
Živilo začinite ter zapakirajte v namensko plastično vrečko, ki je primerna za vakuumiranje in kuhanje z metodo sous vide. Zapakirano živilo položite na perforiran pekač in postavite na srednji nivo pečice.



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



Obrnite GUMB in izberite **Sous-vide**.




Izberite temperaturo in čas kuhanja. Hrano kuhajte dlje časa pri nizki temperaturi (glejte tabelo kuhanja).

Po koncu kuhanja živilo odstranite iz vrečke. Za intenzivnejši okus lahko živilo na hitro popražite na vročem olju.

Jed	Debelina (cm)	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (minute)
MESO			
Goveji zrezek, polpečen	3	60	150-180
Goveji zrezek, popolnom pečen	3	70	140-170
Svinjski zrezek, polpečen	3	65	70-100
Svinjski zrezek, popolnoma pečen	3	70	70-100
Jagnječji zrezek, polpečen	2	60	90-120
Jagnječji zrezek, popolnom pečen	2	70	70-100
Telečji zrezek, polpečen	3	60	90-120
Telečji zrezek, popolnom pečen	3	70	70-100
Piščančje prsi brez kosti	3	65	90-120
Račje prsi brez kosti	3	65	120-150
Puranje prsi brez kosti	3	65	180-210
Ribji file	1	55	40-60
Ribji steak	2	55	40-60
Kozice	/	60	30-40
Hobotnica, lovke	/	85	180-240
Školjke (jakobove pokrovače)	/	60	40-60
Korenje narezano	1	85	90-120
Krompir v kockah	2	85	100-130
Šparglji	/	85	50-70
Jajčevci	1	85	50-70
Sadje v kosih	/	70	90-120

D) SHRANJEVANJE LASTNEGA PROGRAMA (MOJI RECEPTI)

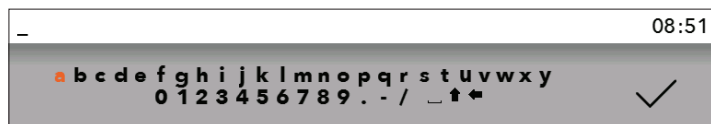
Po končanem delovanju se prikaže meni **Konec**. Izberite simbol  in izbrane nastavitve shranite v spomin pečice.



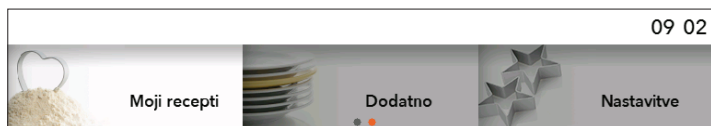
Obrnite GUMB in v osnovnem meniju izberite **Moji recepti**. Potrdite izbiro.



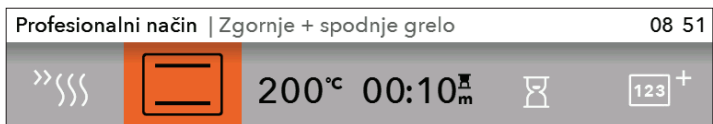
V spomin lahko shranite 12 receptov.




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.

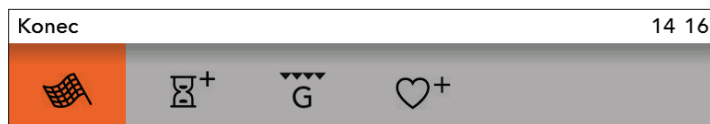
Če želite med pečenjem spremeniti trenutne nastavitve, obrnite GUMB in izberite nastavitve ali vrednost. Potrdite izbiro.



 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.

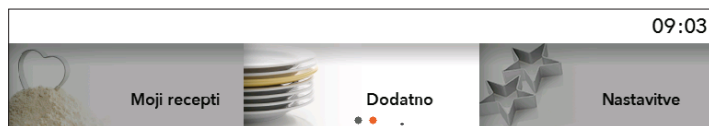


Dodaj med moje recepte


Način omogoča, da izbrane nastavitve shranite v spomin pečice in jih naslednjič 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.

Čiščenje s paro

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.

Regeneracija

S tem načinom delovanja lahko pogrejete že kuhano hrano. Ker za segrevanje uporabljate paro, hrana ne izgublja svoje kakovosti. Okus in tekstura se ohranita, kot bi bila hrana sveže kuhana. Hkrati lahko regenerirate več različnih jedi.

- Pri tej funkciji lahko izberete začetek in konec procesa regeneracije.


Hitro predgretje

Uporablja se, če želite pečico čim hitreje ogreti na željeno 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

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.

Sous-vide

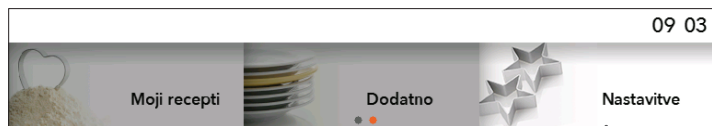
Uporablja se za počasno kuhanje v vakumu, s pomočjo pare.

Vakumsko zaprto hrano počasi kuhate pri nizki temperaturi. Hrana razvije polnejši okus in ohrani se več vitaminov in mineralov.

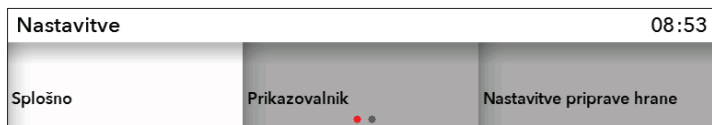


Obrnite GUMB in prikaže se meni **Konec** s prikazom simbolov.

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

Odstranjevanje vodnega kamna.

Trdota vode

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. Lučko 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.

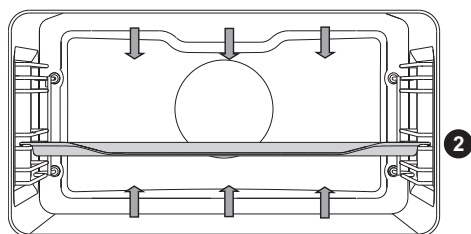
Proti koncu časa pečenja lahko pečico izključite približno 10 minut pred koncem pečenja, da izkoristite akumulirano toploto in tako prihranite energijo.

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)
MESO				
Svinjska pečenka	1500	1	180-200	90-120
Svinjsko pleče	1500	1	180-200	110-140
Svinjska rulada	1500	2	180-200	90-110
Goveja pečenka	1500	1	170-190	120-150
Telečja rulada	1500	2	180-200	80-100
Jagnječji hrbet	1500	1	180-200	60-80
Zajčji hrbet	1000	2	180-200	50-70
Srnina krača	1500	1	180-200	90-120
Mesni zavitek	/	2	180-200	15-30
RIBE				
Dušene ribe, 1 kg	1000 g/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.

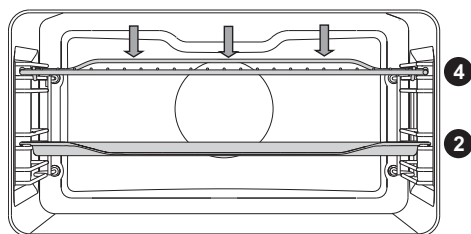
Hrana	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min)
PECIVO			
Beli kruh, 1 kg *	2	220	10-15
		180-190	30-40
Ajdov kruh, 1 kg *	2	180-190	50-60
Polnozrnati kruh, 1 kg *	2	180-190	50-60
Rženi kruh, 1 kg *	2	180-190	50-60
Pirin kruh, 1 kg *	2	180-190	50-60
Sladki narastek	2	170-190	40-50
Žemlje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

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



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

VELIKI ŽAR, MALI ŽAR



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

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

Maksimalna dovoljena temperatura: 230 °C.

Infra grelo (žar) predhodno segrevajte 5 minut.

Ves čas nadzorujte potek pečenja. Meso se lahko zaradi visoke temperature zelo hitro zažge!

Pečenje z infra grelom je primerno za hrustljivo in nemastno pripravo pečenic, rezanih kosov mesa ter ribe (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 vsakem pečenju pod žarom očistite pečico in pribor.

Tabela pečenja na žaru-mali žar

Hrana	Teža (g)	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min)
MESO				
Zrezki iz govejega fileja, rožnati	180 g/kom	3	230	20-25
Zrezki iz svinjske vratovine	150 g/kom	3	230	25-30
Zarebrnice	280 g/kom	3	230	30-35
Klobase za žar	70 g/kom	3	230	20-25
OPEČEN KRUH				
Toast	/	3	230	5-10
Obloženi kruhki	/	3	230	5-10

Tabela pečenja na žaru-velik žar

Hrana	Teža (g)	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min)
MESO				
Zrezki iz govejega fileja, rožnati	180 g/kom	3	230	10-15
Zrezki iz govejega fileja, prepečeni	180 g/kom	3	230	15-20
Zrezki iz svinjske vratovine	150 g/kom	3	230	15-20
Zarebrnice	280 g/kom	3	230	20-25
Telečji zrezek	140 g/kom	3	230	15-20
Klobase za žar	70 g/kom	3	230	10-20
Mesni sir	150 g/kom	3	230	15-20
RIBE				
Rezine lososa	200 g/kom	3	230	15-20
OPEČEN KRUH				
6 rezin kruha	/	3	230	1-4
Obloženi kruhki	/	3	230	2-5

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

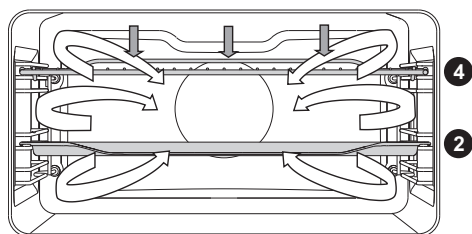
Kadar pečete postrvi, jih osušite s papirnato brisačo. V notranjost vstavite začimbe, zunanost ribe pa naoljite in položite na rešetko. Med peko pod žarom jih ne obračajte.



Kadar upotabljate 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

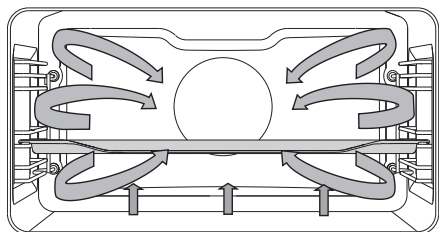


Pri tem sistemu istočasno delujeta infra grelo in ventilator. Primeren je za peko mesa, rib, zelenjave.

(glejte opis in nasvete za ŽAR).

Hrana	Teža (g)	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min)
MESO				
Raca	2000	1	180-200	90-110
Svinjska pečenka	1500	1	170-190	90-120
Svinjsko pleče	1500	1	160-180	100-130
Polovica piščanca	700	1	190-210	50-60
Piščanec	1500	1	200-220	60-80
Pečenka iz mletega mesa	1500	1	160-180	70-90
RIBE				
Postrvi	200 g/kom	2	200-220	20-30

VROČ ZRAK + SPODNJE GRELO

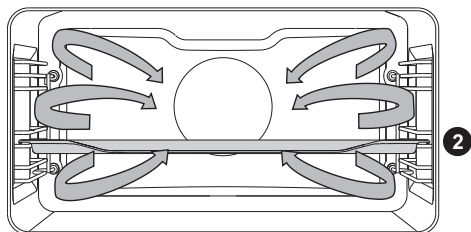


Delujeta spodnje in okroglo grelo z ventilatorjem. Sistem je primeren za peko pic, jabolčnih pit, sadnih tort.

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

Hrana	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min)
Sirov kolač, krhko testo	2	160-170	60-70
Pica *	2	220-230	10-15
Quiche Lorraine (lorenska pita), krhko testo	1	200-210	50-60
Jabolčni zavitek, vlečeno testo	2	180-190	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:

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. Meso med peko obrnite. Če pečenko pokrijete, bo ostala bolj sočna.

Hrana	Teža (g)	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min)
MESO				
Svinjska pečenka s kožo	1500	1	170-190	90-120
Piščanec, cel	1500	2	180-200	70-90
Raca	2000	1	170-190	120-150
Piščanec, prsi	1000	2	190-210	50-60
Piščanec z nadevom	1500	1	190-210	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 izvlači prej kot spodnjega.

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

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

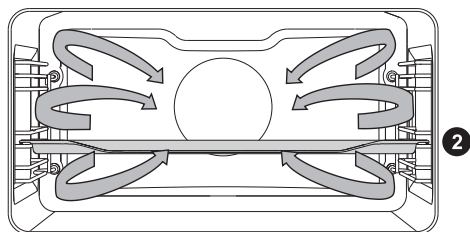
Hrana	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min)
PECIVO			
Kolač iz umešanega testa	1	160-170	30-40
Kolač s posipancem	2	170-180	25-35
Češpljev kolač	1	160-170	30-40
Biskvitna rulada *	2	170-180	15-25
Sadna torta, krhko testo	1	170-180	50-70
Pletenica, kvašeno testo	2	170-180	35-50
Jabolčni zavitek	2	180-190	50-60
Pica *	2	210-220	15-20
Piškot, krhko testo *	2	160-170	15-25
Piškot, brizgano testo *	2	150-160	20-30
Kolački *	2	150-160	20-30
Drobno pecivo, kvašeno	2	180-190	20-35
Pecivo, listnato testo	2	180-190	20-30
Pecivo, polnjeno s kremo	2	190-200	25-45
ZAMRZNJENA ŽIVILA			
Jabolčni, skutin zavitek	2	180-190	55-70
Pica	2	190-200	20-35
Ocvrt krompir za pečico	2	210-220	25-40
Kroketi za pečico	2	210-220	20-35



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

VROČ ZRAK ECO

eco



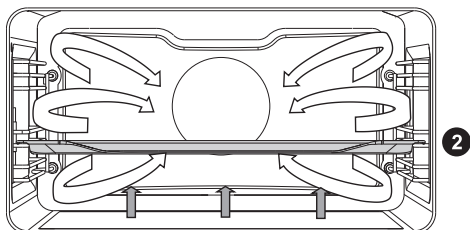
Delujeta okroglo grelo in ventilator. Ventilator na zadnji steni pečice skrbi za stalno kroženje vročega zraka okoli mesa, zelenjave ali pečiva.

Hrana	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min)
MESO			
Svinjska pečenka, 1 kg	1	200-210	110-130
Svinjska pečenka, 2 kg	1	200-210	130-150
Goveja pečenka, 1 kg	1	210-220	100-120
RIBE			
Cele ribe, 200/g kos	2	200-210	40-50
Ribji file, 100/g kos	2	210-220	25-35
PECIVO			
Brizgani piškoti	2	180-190	20-30
Mali kolački	2	190-200	30-35
Biskvitna rolada	2	200-210	15-25
Sadna torta, krhko testo	1	190-200	55-65
GRATINIRANE JEDI			
Gratiniran krompir	2	190-200	40-50
Lazanja	2	200-210	45-55
ZAMRZNJENA ŽIVILA			
Pomes frites, 1 kg	2	230-240	35-45
Piščančji medaljoni, 0.7 kg	2	220-230	30-40
Ribje palčke, 0.6 kg	2	220-230	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

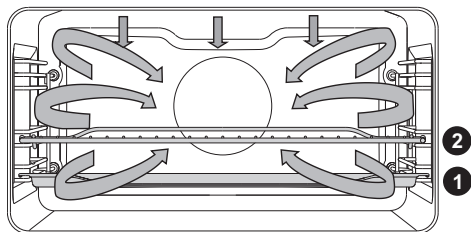
Hrano za vkuhavanje in kozarce pripravite kot običajno. Uporabljajte kozarce z gumijastim obročkom in steklenim pokrovom. Ne uporabljajte kozarcev z navojnimi ali kovinskimi pokrovi ter kovinskih pločevink. Kozarci naj bodo enake velikosti, napolnjeni z enako vsebino in dobro zaprti.

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)
SADJE					
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
ZELENJAVA					
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



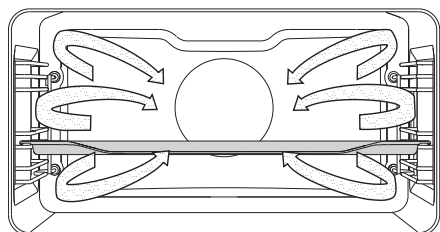
Med samodejno peko delujejo zgornje grelo v kombinaciji z infra in okroglim grelom. Uporablja se za peko vseh vrst mesa.

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 prestrezanje kapljajoče maščobe in mesnega soka. Kadar pečete meso v pekaču, ga vstavite v 2. vodilo.


Hrana	Teža (g)	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min)	Središčna temperatura (°C)
Goveji file	1000	2	170-190	60-80	55-75*
Piščanec, celi	1500	2	180-200	65-85	85-90
Puran	4000	2	170-190	150-180	85-90
Svinjska pečenka	1500	2	170-190	100-120	70-85
Mesna štruca	1000	2	170-190	50-65	80-85
Teletina	1000	2	170-190	70-90	75-85
Jagnetina	1000	2	180-200	50-70	75-85
Divjačina	1000	2	180-200	60-90	75-85
Riba	1000	2	170-190	40-50	75-85
Piščančja bedra	1000	2	190-210	45-55	85-90

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

VROČ ZRAK S PARO

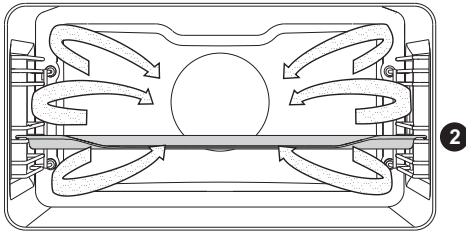


Voda iz parnega generatorja prehaja v pečico v obliki pare. Zraven deluje tudi okroglo grelo z ventilatorjem, ki poskrbi za stalno kroženje vročega zraka in pare.

 Rezervoar za vodo napolnite s svežo vodo.

Hrana	Teža (g)	Vodilo (od spodaj)	Intenziteta pare	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min)
Govedina/stegno	1000	1	1	170-190	80-110
Govedina/pljučni file	1000	1	2	180-200	50-70
Teletina/stegno	1000	1	1	180-200	80-110
Jagnjetina	1000	1	1	180-200	60-90
Perutnina, cela	1500	1	1	180-200	65-85
Perutnina/prsa	1000	2	3	180-200	50-60
Svinjina/file	1000	1	2	180-200	50-70
Ribe	200 g/kom	2	2	190-210	25-35
Krompir	1000	2	1	190-210	45-60
Krompir z brokolijem	1000	2	2	180-200	35-50

PARA



Voda iz parnega generatorja prehaja v pečico v obliki pare.



Rezervoar vode napolnite s svežo vodo.

Meso

Hrana	Teža (g)	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min)
Kislo zelje in klobasa	700	3	100	30-40
Goveji zrezek	1000	3	100	40-50
Piščancje prsi	1000	3	100	20-30
Kozice	1000	3	100	20-30
Ribji file	500	3	80	15-20
Ribji zrezek	500	3	80	20-25
Cela riba	400	3	100	20-30
Dagnje	1000	3	100	15-20
Frankfurtska klobasa	1000	3	85	10-15

Zelenjava

Hrana	Teža (g)	Razmerje živilo: tekočina	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min)
Stročji Fižol	500	/	3	100	50-60
Fižol v zrnju	500	1:2	2	100	80-90
Grah	500	/	3	100	20-25
Cvetača cela	500	/	3	100	20-30
Cvetača narezana	500	/	3	100	15-20
Brokoli cel	500	/	3	100	15-25
Brokoli narezan	500	/	3	100	15-20
Korenček cel	500	/	3	100	20-30
Korenček narezan	500	/	3	100	15-25
Koruza	500	/	3	100	20-30
Čičerika	500	1:2	2	100	70-80
Koromač	500	/	3	100	15-25
Koleraba	500	/	3	100	20-30
Rdeča pesa cela	500	/	3	100	50-60
Paprika	500	/	3	100	15-20
Radič	500	/	3	100	15-20
Brstični ohrovt	500	/	3	100	15-25
Beluši	500	/	3	100	15-25
Špinača	500	/	3	100	5-10
Blitva	500	/	3	100	15-20
Mešana zelenjava	1000	/	3	100	20-30
Zelje	500	/	3	100	30-40
Kitajsko zelje	500	/	3	100	25-35
Jajčevci	500	/	3	100	15-20
Bučke	500	/	3	100	10-15
Cel krompir	500	/	3	100	30-40
Narezan krompir	500	/	3	100	25-35

Testenine/riž/žitarice

Hrana	Teža (g)	Razmerje živilo: tekočina	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min)
Beli riž	200	1:2	2	100	25-35
Rjavi riž	200	1:2	2	100	60-70
Rižota	Recept	1:2	2	100	30-40
Testenine	200	1:2	2	100	15-25
Polnozrnat testenine	200	1:2	2	100	15-25
Proso	250	1:1	2	100	25-35
Njoki	500	/	3	100	15-25
Cmoki	500	/	3	100	15-25
Torteline	500	/	3	100	20-30
Kuskus	500	1:1	2	100	15-20
Ravioli	500	/	3	100	15-20

Sladice

Hrana	Teža (g)	Razmerje živilo: tekočina	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min)
Taljenje čokolade *	200	/	2	50	20-30
Strjevanje želatine *	1 zavoj	/	2	50	15-20
Mlečni riž	Recept	1:4	2	100	30-40
Kvašeno testo	Recept	/	2	40	25-35
Karamelna krema	Recept	/	2	100	40-50

* Pokrij posodo s pokrovom ali folijo

Jajčne jedi



Hrana	Teža (g)	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min)
Mehko kuhana jajca	200	2	100	10-15
Trdo kuhana jajca	200	2	100	15-20
Zakrknjena jajca	200	2	100	13-17
Vmešana jajca	200	2	100	10-15
Omleta s slanino	Recept	2	100	15-20

Sadje

Hrana	Teža (g)	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min)
Jabolčne rezine	500	3	100	5-15
Marelične rezine	500	3	100	5-15
Češnjje	500	3	100	10-15
Kosmulje	500	3	100	5-15
Hruška kosi	500	3	100	5-15
Slive	500	3	100	5-15
Rabarbara	500	3	100	5-15
Nektarine	500	3	100	5-10

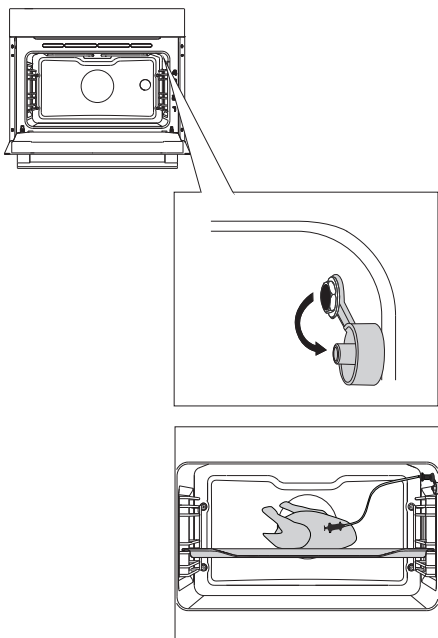
Odtajanje

Hrana	Teža (g)	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas odtajanja (min)
Meso zamrznjeno	500	2	50	40-50
Perutnina zamrznjena	1500	2	50	50-60
Ribe zamrznjene, 200 g / kos	1000	2	50	35-45
Sadnje zamrznjeno	500	2	50	10-20
Zamrznjen pripravljen obrok	1000	2	60	45-60

 Za osušitev notranjosti pečice nastavite vroči zrak in spodnje grelo  na 170 °C za 15 minut. Po koncu programa pustite vrata pečice odprta vsaj 2 minuti, da odstranite nastalo paro ter omogočite, da se notranjost aparata osuši.

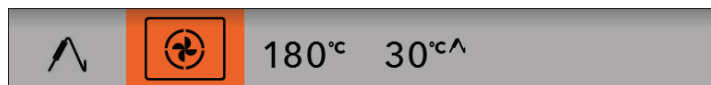
Peka s sondo za meso (odvisno od modela)

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 čep (vtičnica je 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)
GOVEDINA	
Presno pečeno	40-45
Polpresno pečeno	55-60
Polpečeno	65-70
Pečeno (popolnoma)	75-80
TELETINA	
Pečeno (popolnoma)	75-85
SVINJINA	
Polpečeno	65-70
Pečeno (popolnoma)	75-85
JAGNJETINA	
Pečeno (popolnoma)	79
OVČETINA	
Presno pečeno	45
Polpresno pečeno	55-60
Polpečeno	65-70
Pečeno (popolnoma)	80
KOZJE MESO	
Polpečeno	70
Pečeno (popolnoma)	82
PERUTNINA	
Pečeno (popolnoma)	82
RIBE	
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 z 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 najlaže 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.

PROGRAM ČIŠČENJA PEČICE S PARO

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

Napolnite rezervoar za vodo in nastavite program za čiščenje pečice.




V osnovnem meniju izberite Dodatno in **Čiščenje s paro**. 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 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.



Program čiščenja uporabljajte, ko je pečica popolnoma ohlajena.

ČIŠČENJE PARNEGA SISTEMA

Čiščenje je odvisno od kategorije trdote vode.

Trdota vode	°N	Št. obarvanih črtic na lističu
Mehka	0-3 dH	4 zelene črtice
Rahlo trda	3-7 dH	1 rdeča črtica
Srednje trda	7-14 dH	2 rdeči črtici
Trda	14-21 dH	3 rdeči črtici
Zelo trda	>21 dH	4 rdeče črtice

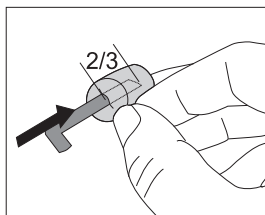
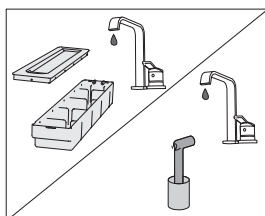
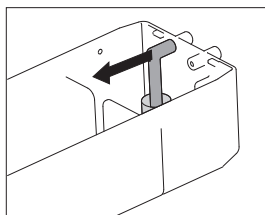
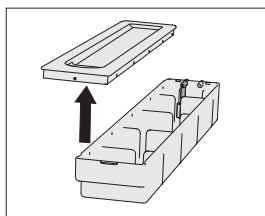
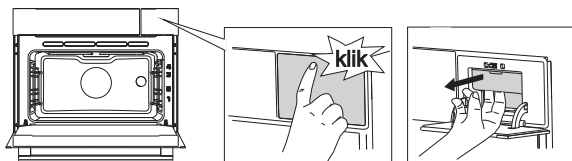
Priporočamo uporabo dekalcinacijskega sredstva, za katerega zagotavljamo kakovostno čiščenje parnega sistema aparata.

Na prikazovalniku se prikaže napis : "**Prosimo izvedite postopek za odstranjevanje vodnega kamna**".

1. V rezervoar za vodo dodajte dekalcinacijsko sredstvo.
2. Postopek odstranjevanja vodnega kamna je v teku.
3. Postopek odstranjevanja vodnega kamna je končan. Prosim, odlijte tekočino, izplahnite rezervoar in nalijte svežo vodo za postopek izpiranja.
4. Postopek izpiranja je končan. Očistite rezervoar in obrišite pečico.
Očistite tudi filtrirno peno (gl. poglavje ČIŠČENJE FILTRIRNE PENE).

ČIŠČENJE FILTRIRNE PENE

💡 Ob vsakem čiščenju rezervoarja vode in odstranjevanju vodnega kamna očistite tudi filtrirno peno.



1 Odprite pokrov rezervoarja za vodo.

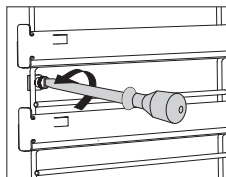
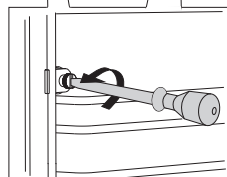
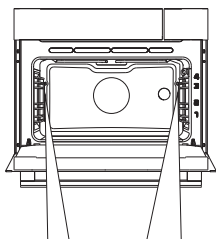
2 Odstranite dovodno cev z natika.

3 Dovodno cev s filtrirno peno očistite pod tekočo vodo. Peno izperite do čistega, tako da na njej ni vidne nečistoče. Tako zagotovite pravilno delovanje aparata in ohranite svež okus in vonj jedi.

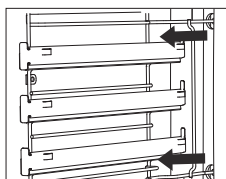
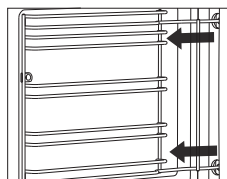
💡 Če se filtrirna pena sname z dovodne cevi, jo natakните nazaj, in sicer do dveh tretjin njene skupne globine.

ODSTRANJEVANJE IN ČIŠČENJE ŽIČNIH VODIL IN TELESKOPSKO IZVLEČNIH VODIL

Vodila čistite samo z običajnimi čistili.



1 Odvijte vijak.

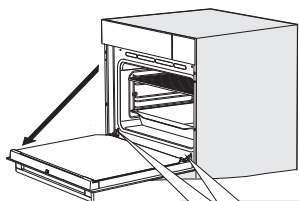


2 Vodila iztaknite iz luknjic na zadnji steni

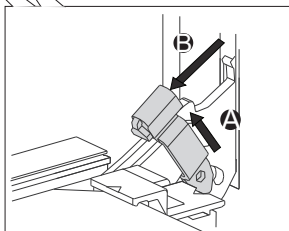


Vijake na vodilih je treba po čiščenju ponovno trdno priviti.

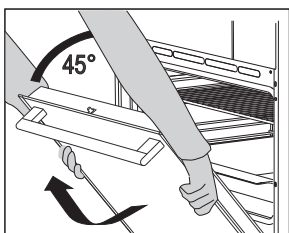
SNEMANJE IN VSTAVLJANJE VRAT PEČICE




1 Vrata pečice najprej popolnoma odprite.



2 Snemalni zapori rahlo privzdignite in povlecite proti sebi.



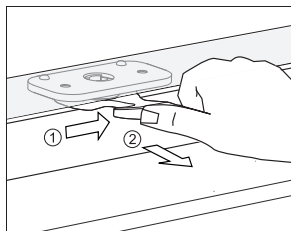
3 Vrata počasi zapirajte do kota 45° (glede na zaprto lego vrat) in jih nato privzdignite ter izvlecite.

 Vstavljanje vrat poteka v obratnem vrstnem redu. Če se vrata ne odpirajo ali zapirajo pravilno, preverite, ali sta zarezji tečajev 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)



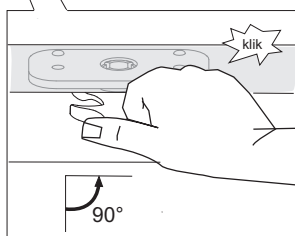
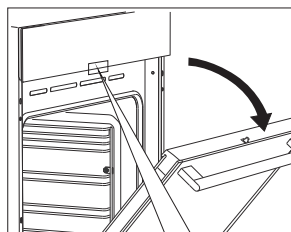
Odprite jo tako, da jo s palcem narahlo potisnete v desno in hkrati povlečete vrata navzven.

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

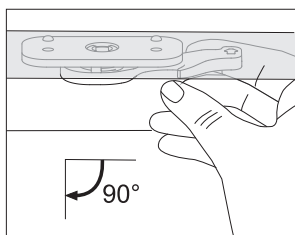
IZKLOP IN VKLOP ZAPORE VRAT

 **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.

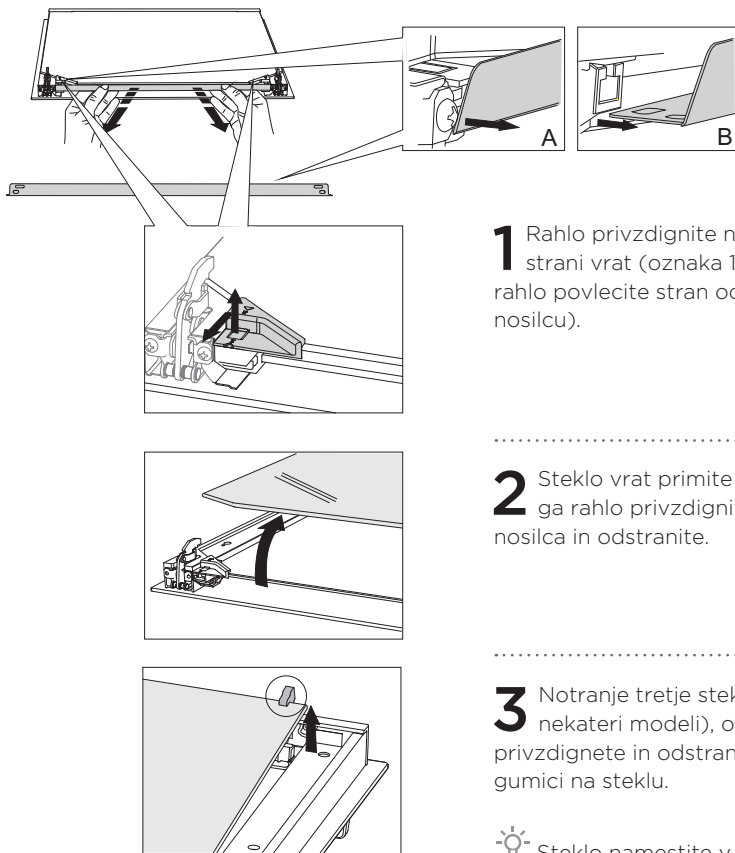


Če je sila zapiranja oz. odpiranja prevelika, se učinek sistema zmanjša oz. varnostno popusti.

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.

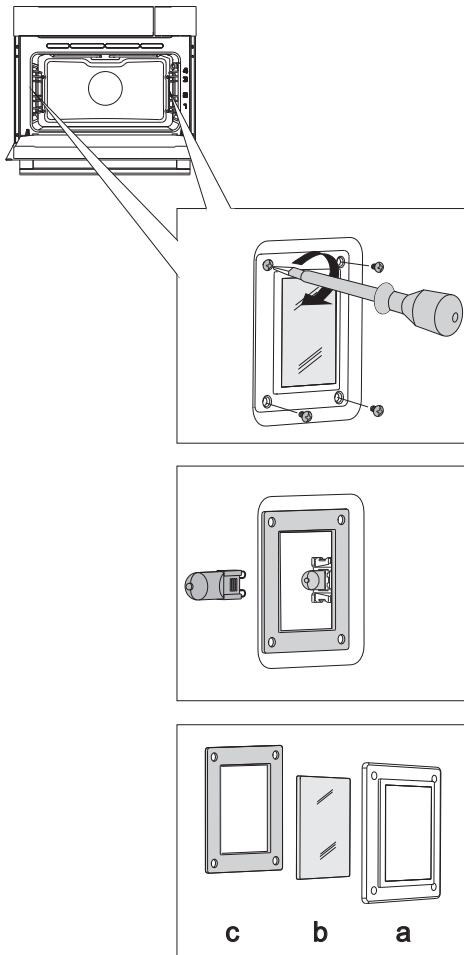
 Steklo namestite v obratnem vrstnem redu. Oznaki (polkroga) na vratih in steklu se morata prekriti.

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.


 Na pokrovu je tesnilo, ki ga ne smete odstraniti oz. ta ne sme odstopiti od pokrova. Tesnilo se mora pravilno nalegati na steno pečniškega prostora.

TABELA MOTENJ IN NAPAK

Motnja/napaka	Rešitev
Senzorji se ne odzivajo, vsebina na zaslonu je zamrznjena ...	Izklopite aparat z električnega omrežja za nekaj minut (izklopite varovalko ali glavno stikalo), nato ga ponovno priključite na omrežje in vključite pečico.
Hišna varovalka se večkrat izklopi ...	Pokličite servisno službo.
Osvetlitev pečice ne dela ...	Zamenjava žarnice v pečici je opisana v poglavju ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE.
Pecivo je slabo pečeno ...	Ali ste pravilno nastavili temperaturo in sistem grel? Ali so vrata pečice zaprta?
Prikazovalnik prikazuje napako ERRXX ... * XX pomeni številko napake.	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.
Voda se ne črpa v parni sistem ...	Preverite količino vode v rezervoarju Prenizek nivo vode v rezervoarju Preverite, če so priključne cevke na zadnji strani rezervoarja prehodne in če so luknjice morda zamašene.

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.

gorenje⁺



721874