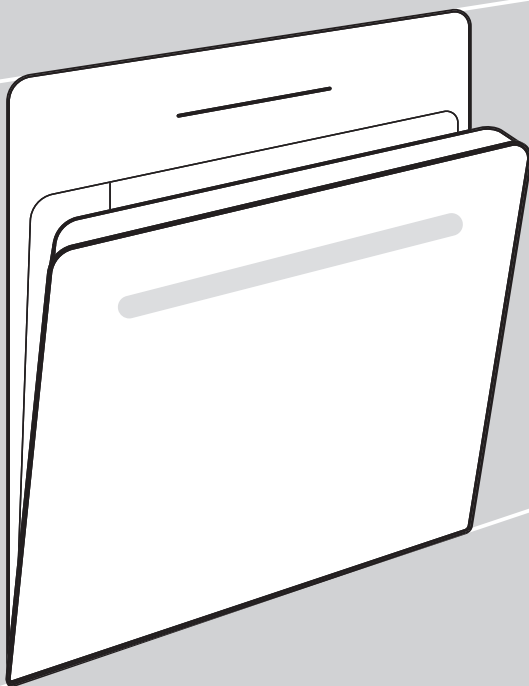




SL

SI

NAVODILA ZA UPORABO VGRADNE PEČICE



Zahvaljujemo se vam za zaupanje pri nakupu našega aparata.

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

Prepričajte se, da ste prejeli nepoškodovan aparat. Če ugotovite transportno poškodbo, se, prosimo, povežite s prodajalcem, pri katerem ste kupili aparat ali pa z območnim skladiščem, od koder je bil dobavljen. Telefonsko številko najdete na računu oziroma dobavnici.

Navodila za vgradnjo in priključitev so priložena na ločenem listu.

Navodila za uporabo, vgradnjo in priključitev aparata lahko najdete tudi na naši spletni strani:

<http://www.gorenje.com>

V navodilih boste opazili simbole, ki imajo naslednje pomene:



INFORMACIJA!

Informacija, nasvet, namig ali priporočilo



OPOZORILO!

Opozorilo - splošna nevarnost



Pomembno je, da navodila pozorno preberete.

Kazalo

Varnostna opozorila	4
Ostala pomembna varnostna opozorila	5
Opis aparata	7
Napisna tablica – podatki o aparatu	7
Upravljalna enota	8
Kontrolne lučke	8
Oprema aparata	9
Vodila	9
Stikalo vrat pečice	10
Hladilni ventilator	10
Pribor pečice	10
Pred prvo uporabo	12
Prvi vklop	12
Izbira nastavitvev	12
IZBIRA SISTEMA	12
NASTAVITEV TEMPERATURE	14
ČASOVNE FUNKCIJE	14
Začetek delovanja	17
Konec delovanja in izklop pečice	17
Splošni nasveti za peko	18
Tabela pečenja	19
Čiščenje in vzdrževanje	23
Čiščenje pečice s programom Aqua clean	24
Odstranjevanje žičnih in fiksnihi izvlečnih vodil	25
Odstranjevanje in nameščanje vrat in stekla vrat	26
Menjava žarnice	27
Tabela motenj in napak	28
Posebna opozorila in javljanje napak	28
Odlaganje	29
Test jedi	30

Varnostna opozorila

POMEMBNA VARNOSTNA OPOZORILA - POZORNO PREBERITE NAVODILA IN JIH SHRANITE ZA V PRIHODNJE.

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

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

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

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

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

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.

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

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.

OPOZORILO: Pred menjavo žarnice se prepričajte, da je aparat izklopljen iz električnega omrežja, da tako preprečíte nevarnost električnega udara.

Nikoli ne vlivajte vode na dno pečice. Zaradi temperaturnih razlik lahko pride do poškodb emajla.

Ostala pomembna varnostna opozorila

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

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

Priporočamo, da aparat prenašata in vgradita vsaj dve osebi (teža aparata).

Ne dvigujte aparata tako, da držíte za ročaj vrat.

Tečají vrat pečice se lahko ob premočni obremenitvi poškodujejo. Ne stopajte in ne sedajte na odprta vrata pečice in se ne naslanjajte nanje. Prav tako na vrata pečice ne polagajte težkih predmetov.

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

Pazíte, da prezračevalne odprtine niso prekrite ali drugače ovirane.

Pečice ne oblagajte z aluminijasto folijo in, na dno aparata ne postavljajte pekačev ali druge posode. Zgoraj omenjeno zmanjša kroženje zraka v pečici, zavira in upočasnjuje peko in uničuje emajl.

Svetujemo, da med peko ne odpirate vrat pečice, saj to poveša porabo energijo in povečuje nabiranje kondenzata.

Ob koncu peke in med peko bodite previdni pri odpiranju vrat pečice, saj obstaja nevarnost, da se poparite.

Da bi preprečili nabiranje vodnega kamna, po peki oz. po koncu uporabe pečice pustite njena vrata odprta, da se pečniški prostor ohladi na sobno temperaturo.

Pečico čistite, ko je popolnoma ohlajena.

Do morebitnega neujemanja barvnih nians med različnimi aparati ali sestavnimi elementi znotraj iste oblikovalske linije lahko prihaja zaradi različnih dejavnikov, kot so npr. različni koti, pod katerimi gledate aparate, različna barvna ozadja, materiali ter osvetljenost prostora.

Če je aparat poškodovan, ga ne uporabljajte. Izklopite ga iz električnega omrežja in pokličite pooblaščen servis.

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

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

Odstopanje prikaza dnevnega časa na prikazovalniku nima vpliva na funkcionalnost aparata in je lahko posledica nihanja frekvence električnega omrežja.



OPOZORILO!

Pred priključitvijo aparata natančno preberite navodilo za uporabo. Odprava okvare oziroma reklamacija, ki bi nastala zaradi nepravilne priključitve ali uporabe aparata, ni predmet garancije.

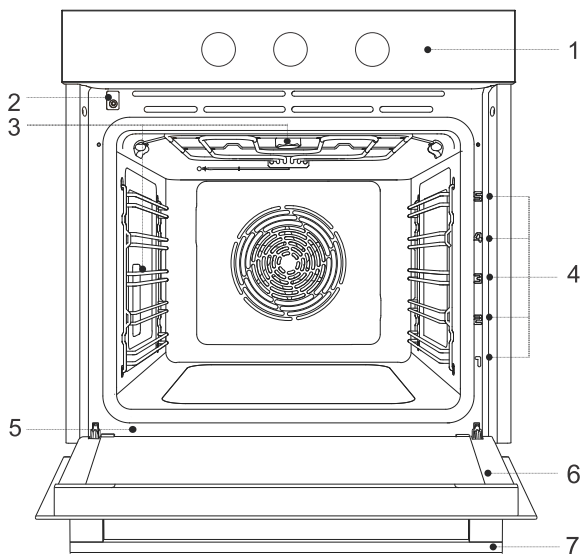
Opis aparata



INFORMACIJA!

Funkcije in oprema aparata so odvisne od modela.

V osnovi je vaš aparat opremljen z žičnimi vodili, plitkim pekačem in mrežno rešetko.



1. Upravljalna enota

2. Stikalo vrat

3. Osvetlitev

4. Vodila – nivoji pečenja

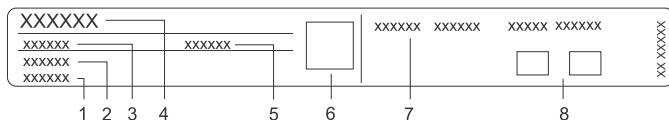
5. Napisna tablica

6. Vrata pečice

7. Ročaj vrat

Napisna tablica – podatki o aparatu

Napisna tablica z osnovnimi podatki o aparatu je nameščena na rob pečice.



1. Serijska številka

2. Model

3. Tip

4. Blagovna znamka

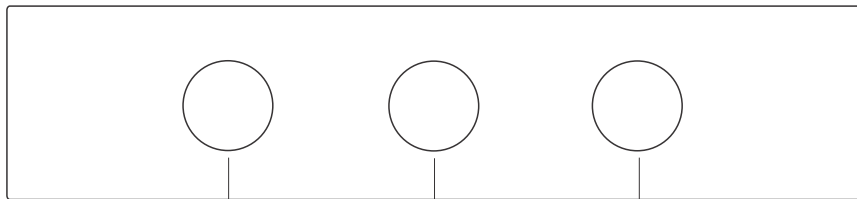
5. Šifra

6. QR koda (odvisno od modela)

7. Tehnični podatki

8. Znaki skladnosti

Upravljalna enota



A

B

C

- A. Gumb za izbiro sistema pečenja
- B. Elektronska programska ura
- C. Gumb za nastavitev temperature

Kontrolne lučke

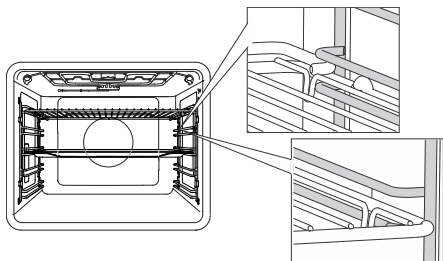
Signalna lučka: sveti, kadar delujejo grela v pečici in ugasne, ko je dosežena nastavljena temperatura.

Oprema aparata

Vodila

- Vodila omogočajo pripravo hrane na 5 nivojih.
- Nivoji za vstavljanje opreme se štejejo od spodaj navzgor.
- Vodila 4 in 5 so namenjena peki pod žarom.
- Oprema mora biti ob vstavljanju v aparat pravilno obrnjena.

Žična vodila



Pri žičnih vodilih vedno vstavite mrežno rešetko in pekače v vodilno rego.

Fiksna izvlečna vodila

(odvisno od modela)



Z izvlečnimi vodili sta lahko opremljena 2. in 4. nivo.

Pri fiksnih izvlečnih vodilih opremo položite na vodilo. Na isto vodilo lahko položite mrežo skupaj s prestreznim pekačem (plitki ali univerzalni globok pekač).

Izvelčna vodila na klik

(odvisno od modela)



Izvelčno vodilo na klik lahko vstavite na poljubno pozicijo v prostor med dvema žičnima vodiloma.

Vodilo namestite simetrično na žična vodila na levi in desni strani pečice. Najprej zataknete zgornjo sponko vodila pod žico žičnega vodila, nato pa potisnite še spodnjo sponko na ustrezen položaj, da se zasliši KLIK.

OPOMBA: Vodila lahko namestite na katero koli višino med nivoje žičnih vodil.



INFORMACIJA!

Izvelčnih vodil na klik ni možno namestiti na vodila s fiksnim dvonivojskim delnim izvlekom. Lahko pa jih namestite na enonivojska vodila z delnim izvlekom, in sicer na 3–4 nivo in 4–5 nivo.

Pazite, da je izvelčno vodilo pravilno obrnjeno in se pomika navzven, torej iz pečice.

Stikalo vrat pečice

(odvisno od modela)

Stikalo izključi delovanje grel in ventilacijo v pečniškem prostoru, kadar se med delovanjem pečice vrata odprejo. Ko se vrata zaprejo, stikalo ponovno vklopi delovanje aparata.

Hladilni ventilator

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

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

Pribor pečice

(odvisno od modela)

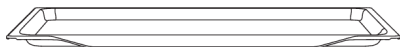


MREŽNA REŠETKA se uporablja za peko na žaru ali pa nanjo postavite posodo ali pekač z živilom.



INFORMACIJA!

Mrežna rešetka ima varnostni zatič, zato jo pri izvleku vedno privzdignite s sprednje strani.

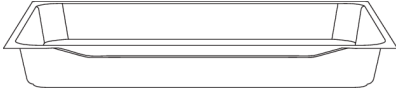


PLITKI PEKAČ se uporablja za ploska in drobna peciva. Uporablja se tudi kot posoda za prestrezanje maščobe.



OPOZORILO!

Plitki pekač se lahko pri segrevanju v pečici deformira. Ko se ohladi, se vrne v prvotno stanje. Deformacija ne vpliva na njegovo uporabnost.



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



INFORMACIJA!

Univerzalni globok pekač naj ne bo med peko nikoli v prvem vodilu.



OPOZORILO!

Aparat in nekateri dostopni deli se med peko segrejejo.

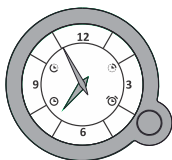
Pred prvo uporabo

- Iz pečice odstranite pribor pečice in ostanke embalaže (karton, stiropor).
- Pribor in notranjost pečice obrišite z vlažno krpo. Ne uporabljajte grobih krp in čistil.
- Prazno pečico približno eno uro segrevajte na sistemu zgornje in spodnje grelo pri temperaturi 250 °C. Sprošča se značilen "vonj po novem", zato prostor med tem temeljito zračite.

Prvi vklop

Po prvem priklopu aparata na električno omrežje ali po daljšem izpadu napajanja z električno energijo na uri utripa simbol ☉ za dnevni čas.

Da bo pečica delovala, pritisnite gumb na uri za 2 sekundi, takrat utripanje dnevnega časa ugasne. Pečico lahko neomejeno uporabljate brez časovnih nastavitvev.



NASTAVITEV URE

Z zaporednim pritiskanjem gumba na uri izberite simbol ☉ za dnevni čas, da ta začne utripati.

Z vrtenjem gumba nastavite točen dnevni čas. Nastavitev potrdite s ponovnim pritiskom na gumb oziroma se po nekaj sekundah samodejno prevzame. Pri vsakem pritisku na gumb se oglasi kratek zvočni signal.

Izbira nastavitvev

IZBIRA SISTEMA



Z vrtenjem GUMBA (levo in desno) izberite SISTEM (glejte tabelo).




INFORMACIJA!


Funkcije in oprema aparata so odvisne od modela.

Simbol	Uporaba
»»»»»	HITRO PREDGRETJE PEČICE Za čim hitrejšo doseganje nastavljenе temperature. Ko se pečica ogreje na nastavljenо temperature, se oglasi kratek zvočni signal. Sledi nastavitev sistema, ki ga želite uporabiti za pripravo živila. Ta funkcija ni primerna za peko jedi.
☉	ZGORNJE IN SPODNJE GRELO Z VENTILATORJEM Za enakomerno peko jedi na enem nivoju ter pripravo suflejev.
☀	VELIKI ŽAR Z VENTILATORJEM Za peko perutnine in večjih kosov mesa na žaru.

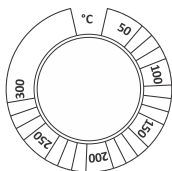
Simbol	Uporaba
	<p>INTENZIVNO PEČENJE (AIR FRY)¹⁾</p> <p>Takšen način peke daje hrani hrustljivo skorjico brez dodanih maščob. Gre za zdravo različico priprave »hitre hrane«, z manjšo vsebnostjo kalorij. Primerno za manjše kose mesa, ribe, zelenjavo in predhodno pripravljene zamrznjene izdelke (pomfrit, piščančji medaljoni).</p> <p>Dodatek pare površino hrane bolj zapeče in ustvari večjo hrustljivost.</p>
	<p>VROČI ZRAK¹⁾</p> <p>Vroči zrak omogoča večji pretok toplega zraka okoli bremena. Na ta način bolj izsuši njegovo površino ter ustvari debelejšo skorjo. Za pečenje mesa, peciva in zelenjave ter za sušenje živil na enem ali več nivojih hkrati.</p> <p>Dodatek pare površino hrane bolj zapeče in ustvari večjo hrustljivost.</p>
	<p>ZGORNJE IN SPODNJE GRELO¹⁾</p> <p>Za tradicionalno pečenje jedi na enem nivoju, pripravo suflejev ter za pečenje pri nizkih temperaturah (počasno pečenje).</p> <p>Dodatek pare površino hrane bolj zapeče in ustvari večjo hrustljivost.</p>
	<p>VELIKI ŽAR</p> <p>Za pečenje večjih količin ploščatih živil (opečenega kruha, obloženih kruhkov, žar klobas, zrezkov, rib, nabodal, ipd.) ter za gratiniranje in doseganje hrustljave skorje živil. Enakomerno se segreje celotna površina pod grelci, ki so nameščeni na strop peči.</p> <p>Maksimalna dovoljena temperatura 240 °C.</p>
	<p>POČASNA PEKA²⁾</p> <p>Za nežno, počasno in enakomerno peko mesa, rib in peciva na enem nivoju. Takšen način pečenja ohrani večji delež vode v mesu, zaradi česar le-to ostane sočnejše in mehkejše, pecivo pa je enakomerno porjavelo/pečeno. Uporablja se v temperaturnem območju od 140 °C do 220 °C.</p>
	<p>SISTEM ZA PICO</p> <p>Optimalno za peko pice ter peciva z večjo vsebnostjo vode. Za pečenje na enem nivoju, kadar želite čim hitreje pečene in hrustljave jedi.</p>
	<p>PEKA ZAMRZNJENIH ŽIVIL</p> <p>Ta način omogoča peko zamrznjenih živil v krajšem času brez potrebnega predgretja. Optimalno za predhodno pripravljene zamrznjene izdelke (pekovski izdelki, rogljički, lazanja, pomfrit, piščančji medaljoni), meso in zelenjavo.</p>
	<p>ODTAJANJE</p> <p>Uporablja se za kontrolirano odtajevanje zamrznjene hrane (tort, kolačev, peciva, kruha in žemljic ter globoko zamrznjenega sadja). Med odtajevanjem kose hrane obrnite, premešajte in ločite, če so bili primrznjeni eden na drugega. Zaradi mikrobiološke varnosti hrane priporočamo za meso in delikatna živila počasno odtajanje v hladilniku.</p>
	<p>AQUA CLEAN</p> <p>Program omogoča lažje odstranjevanje madežev v pečici.</p>

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

Simbol	Uporaba
	PEČNIŠKA LUČKA Pečniška lučka se vklopi ob izbranem sistemu in kadar obrnete gumb na pozicijo lučke.

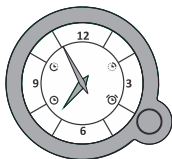
- 1)  Pri teh sistemih lahko pečete jedi z dodatkom pare. Ob izbiri sistema deluje osnovna funkcija. Z uporabo pekača z vodo funkcijo spremenite v pečenje z dodatkom pare (glejte poglavje Začetek delovanja).
- 2) Ta funkcija se uporablja za določanje energijsko učinkovitega razreda v skladu s standardom EN 60350-1.

NASTAVITEV TEMPERATURE



Z vrtenjem gumba nastavite želeno TEMPERATURO.

ČASOVNE FUNKCIJE



S programsko uro lahko delovanje pečice nastavite na 2 načina:






Nastavitev trajanja delovanja

Pri tem načinu določite čas, kako dolgo naj pečica deluje.




INFORMACIJA!

Najdaljša možna nastavitev je 15 ur glede na trenutni dnevni čas. Preverite, če je ura naravnana na točen dnevni čas.

Z zaporednim pritiskanjem gumba na uri izberite simbol , da ta začne utripat. Z vrtenjem gumba, nastavite čas kdaj naj bo pečenje končano. Nastavitev potrdite s ponovnim pritiskom na gumb . Kazalca se premakneta nazaj na prikaz dnevnega časa. Simbol  za konec pečenja sveti.

Vklopite pečico (s pripadajočima gumboma pečice nastavite sistem in temperaturo). Pečica bo takoj začela delovati in prenehala ob izbranem času.

Ko ura doseže nastavljeni čas za konec pečenja, se pečica izklopi, oglasi se prekinjajoč zvočni signal, ki ga lahko izklopite s pritiskom gumb, oziroma se po 1 minuti izklopi sam. Simbol  utripa. Če želite nadaljevati s pečenjem, pritisnite gumb za 2 sekundi in po potrebi nastavite nov čas trajanja.





Nastavitev zakasnjene vstopa pečice

Ta način uporabite, ko želite, da se živilo v pečici začne peči s časovnim zamikom. V pečico vstavite zeleno jed. Nato nastavite trajanje programa ter čas, ko želite, da bo jed pripravljena.




INFORMACIJA!

Začetek pečenja lahko zakasnite največ za 12 ur glede na trenutni dnevni čas, konec pečenja pa lahko nastavite največ za 15 ur glede na trenutni dnevni čas. Preverite, če je ura naravnana na točen dnevni čas.

Z zaporednim pritiskanjem gumba na uri izberite simbol , da ta začne utripati. Z vrtenjem gumba nastavite začetek delovanja. Nastavitev potrdite s ponovnim pritiskom na gumb . Takrat začne utripati simbol  za konec delovanja. Z vrtenjem gumba nastavite kdaj naj bo pečenje končano. Nastavitev potrdite s ponovnim pritiskom na gumb.

Kazalca se premakneta nazaj na prikaz dnevnega časa, simbola  in  svetita.

S pripadajočima gumboma pečice nastavite sistem in temperaturo. Ura čaka na začetek vstopa pečenja. Pečica bo začela delovati ob nastavljenem času in preneha delovati ob izbranem času.

Ko ura doseže nastavljeni čas za konec pečenja, se pečica izklopi, oglasi se prekinjajoč zvočni signal, ki ga lahko izklopite s pritiskom gumb, oziroma se po 1 minuti izklopi sam. Simbol  utripa. Če želite nadaljevati s pečenjem, pritisnite gumb za 2 sekundi in po potrebi nastavite nov čas trajanja.



OPOZORILO!


Funkcija ni primerna za živila, ki potrebujejo predhodno predgretje pečice.

Hitro pokvarljiva živila ne smejo predolgo stati v pečici.



Nastavitev opozorilnika

Opozorilnik lahko uporabljate samostojno, neodvisno od delovanja pečice.

Z zaporednim pritiskanjem gumba na uri izberite simbol , da ta začne utripati. Z vrtenjem gumba nastavite čas, kdaj naj se opozorilnik oglasi. Najdaljša možna nastavitev je 3 ure. Nastavitev potrdite s pritiskom na gumb.

Kazalca se premakneta nazaj na prikaz dnevnega časa, simbol  sveti.

Ko nastavljeni čas preteče, se oglasi prekinjajoč zvočni signal, ki ga lahko izklopite s pritiskom na gumb oziroma se po 1 minuti izklopi sam



INFORMACIJA!

Če je nastavljena katera od časovnih funkcij, opozorilnika ne morete nastaviti.

Prikaz nastavitve

Kadar imate nastavljeno časovno funkcijo jo lahko preverite s pritiskom na gumb. Kazalca se za nekaj časa premakneta na nastavljeno vrednost, nato pa se vrmeta na prikaz dnevnega časa.

Brisanje nastavitve

Nastavitev izbrišete z 2 sekundnim pritiskom na gumb. Pripadajoči simbol ugasne.

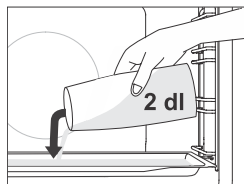
Začetek delovanja

Pečenje vklopite ko nastavite sistem in temperaturo.



INFORMACIJA!

Med peko lahko spreminjate SISTEM, TEMPERATURO in ČASOVNE FUNKCIJE.



Pečenje z dodatkom pare ☑

Pri sistemih **pečenja z dodatkom pare** v hladno pečico na prvi nivo vstavite plitki pekač. V pekač vlijte maksimalno 2 dl vode. Na drugi nivo postavite jed in zaženite sistem.



INFORMACIJA!

Če boste za peko uporabljali globoki pekač, ga vstavite na en nivo više, kot je navedeno v tabeli priporočenih nastavitvev peke.

Za optimalno delovanje funkcije med peko ne odpirajte vrat in ne dolivajte vode.

Konec delovanja in izklop pečice

Gumb ZA IZBIRO SISTEMA in GUMB ZA NASTAVITEV TEMPERATURE obrnite na položaj "0". Oglasi se zvočni signal.



INFORMACIJA!

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

Splošni nasveti za peko
























- Med pečenjem iz pečice odstranite vso nepotrebno opremo.
- Uporabljajte opremo iz toplotno odpornih in neodbojnih materialov (priloženi pekači, emajlirana posoda, posoda iz toplotno odpornega stekla). Svetli materiali (plemenito jeklo ali aluminij) odbijajo toploto, zato se živilo v njih slabše toplotno obdela.
- Pekače vedno vstavite do konca vodil. Kadar pečete na mrežni rešetki, pekače vedno postavite na njeno sredino.
- Za optimalno pripravo hrane priporočamo, da upoštevate smernice, ki jih navajamo v tabeli priprave hrane. Pri tem izberite nižjo navedeno temperaturo in najkrajši navedeni čas peke, nato pa preverite rezultat in po koncu peke po potrebi prilagodite nastavitve.
- Med peko, če le ni treba, ne odpirajte vrat pečice.
- Ne postavljajte pekačev neposredno na dno pečice.
- Med delovanjem aparata ne uporabljajte univerzalnega globokega pekača na 1. nivoju pečice.
- Dna pečice ali mrežne rešetke ne prekrivajte z aluminijasto folijo.
- Pri daljših programih pečenja lahko pečico izklopite približno 10 minut pred koncem časa pečenja in uporabite akumulirano toploto.
- Modele za peko vedno postavite na mrežno rešetko.
- Kadar pečete na več nivojih hkrati, univerzalni globok pekač vstavite na nižji nivo.
- Pri receptih iz starejših kuharskih knjig uporabite sistem spodnje in zgornje grelo (klasika) ter 10 °C nižjo temperaturo, kot je navedeno v receptu.
- Če uporabljate papir za peko, naj bo ta visoko toplotno obstojen. Vedno ga ustrezno obrežite. Njegova uporaba preprečuje sprijemanje hrane s pekačem in omogoča, da se jed lažje odstrani iz pekača.
- Pri peki večjih kosov mesa ali peciva z večjo vsebnostjo vode, bo v pečici nastala večja količina pare, ki lahko na vratih pečice ustvari kondenzat. To je normalen pojav, ki ne vpliva na delovanje aparata. Po končani peki obrišite vrata in steklo vrat do suhega.
- Kadar pečete neposredno na mrežni rešetki, v en nivo nižje vstavite univerzalni globoki pekač kot prestrežno posodo.

Hitro predgretje pečice: Pečico predgrevalite le, če je tako navedeno v receptu ali v tabelah v teh navodilih za uporabo. Če uporabljate hitro predgretje, ne vstavljajte živila v pečico, dokler pečica ni popolnoma ogreta, razen če gre za drugačna priporočila. Temperatura ima velik vpliv na končni rezultat. Hitro predgretje je priporočljivo za občutljive kose mesa (file) ter za kvašeno ter biskvitno pecivo, ki zahtevata krajši čas peke. Pri segrevanju prazne pečice se porabi veliko energije, zato, če je le mogoče, priporočamo, da pripravite več jedi zapored ali pripravo več jedi hkrati.



























Počasna peka: Omogoča nadzirano pripravo hrane pri nižjih temperaturi. Mesni sok se enakomerno porazdeli, meso pa ostane sočno in nežno. Primerna je za občutljive kose mesa brez kosti. Meso predhodno pri visoki temperaturi iz vseh strani dobro popecite v ponvi.

Tabela pečenja
















OPOMBA: Jedi, ki zahtevajo popolnoma predhodno ogreto pečico, so v tabeli označene z eno zvezdico * . Jedi, za katere zadostuje 5-minutno predhodno ogrevanje pečice, pa z dvema zvezdicama ** . V tem primeru ne uporabite načina za hitro predgretje.

Jed			°C	min
PECIVO IN PEKOVSKI IZDELKI				
pecivo v modelih				
biskvitna torta	3		150	30-40
pita z nadevom	1		180	90-120
marmorni kolač	2		170-180	50-60
kolač iz kvašenega testa, šarkelj	2		170-180	45-55
odprta pita, tart	3		170-180	35-45
brownieji	2		170-180	30-35
pecivo na pekaču				
zavitek	2		180-190	60-70
zavitek, zamrznjen	2		200-210	34-45
biskvitna rulada	3	 + pekač z vodo	170-180 *	13-18
buhtlji	2		180-190	30-40
drobno pecivo				
kolački	3		160 *	20-30
kolački, 2 nivoja	2, 4		145	40-50
pecivo iz kvašenega testa	2		180 *	17-22
pecivo iz kvašenega testa, 2 nivoja	2, 4		160 *	18-25
pecivo iz listnatega testa	3		170	30-40
pecivo iz listnatega testa, 2 nivoja	2, 4		170 *	25-30
piškoti				
brizgani piškoti	3		140	30-40
brizgani piškoti, 2 nivoja	2, 4		140	45-55
brizgani piškoti, 3 nivoji	1, 4, 5		145 *	50-60
piškoti	3		140	20-30
piškoti, 2 nivoja	2, 4		150-160 *	20-25
























Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

Jed			°C	min
španski vetrци	3		80-100 *	120-150
španski vetrци, 2 nivoja	2, 4		80-100 *	120-150
makroni	3		130-140 *	15-20
makroni, 2 nivoja	2, 4		130-140 *	15-20
kruh				
vzhajanje testa	2		40-45	30-45
kruh na pekaču	2	 + pekač z vodo	190-200	40-55
kruh na pekaču, 2 nivoja	2, 4		190-200 *	40-55
kruh v modelu	2		190-200	30-45
kruh v modelu, 2 nivoja	2, 4		200-210	30-45
ploščati kruh (fokača)	2		270	15-25
sveže žemlje	3	 + pekač z vodo	200-210	10-15
sveže žemlje, 2 nivoja	2, 4		200-210 *	15-20
opečen kruh	5		230	4-7
obloženi kruhki	5		230	3-5
pica in ostale jedi				
pica	1		300 *	4-7
pica, 2 nivoja	2, 4		210-220 *	25-30
zamrznjena pica	2		200-220 *	10-25
zamrznjena pica, 2 nivoja	2, 4		200-220 *	10-25
slana pita, quiche	2		190-200	50-60
burek	2		180-190	40-50
MESO				
govedina in teletina				
goveja pečenka (hrbet, ledja), 1,5 kg	2		160-170	130-160
dušena govedina, 1,5 kg	2		200-210	90-120
pljučna pečenka, srednje pečena, 1 kg	2		170-190 *	40-60
goveja pečenka, počasno pečenje	2		120-140 *	250-300

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

Jed			°C	min
goveji zrezki, dobro pečeni, 4 cm debeline	4	▼▼▼▼	220-230	25-30
burgerji, 3 cm debeline	4	▼▼▼▼	220-230	25-35
telečja pečenka 1,5 kg	2	▬▬	160-170	120-150
svinjina				
svinjska pečenka, hrbet, 1,5 kg	3		170-180	90-110
svinjska pečenka, pleče, 1,5 kg	3	▬▬	180-190	120-150
svinjski file, 400 g	2	▬▬	80-100 *	80-100
svinjska pečenka, počasno pečenje	2	▬▬	100-120 *	200-230
svinjska rebra, počasno pečenje	2	▬▬	120-140 *	210-240
svinjski kotleti, 3 cm debeline	4	▼▼▼▼	220-230	20-25
perutnina				
perutnina, 1.2 - 2.0 kg	2	▼▼▼▼ 	200-220	60-80
perutnina z nadevom, 1,5 kg	2		170-180	80-100
perutnina, prsi	2		170-180	45-60
piščančja bedra	3	▼▼▼▼ 	210-220	30-45
piščančje perutničke	4	⊕ 	210-220	30-45
perutnina prsi, počasna peka	3	▬▬	100-120 *	60-90
mesne jedi				
mesna štruca, 1 kg	2		170-180	60-70
klobase za žar, pečenice	4	▼▼▼▼	230 **	8-15
RIBE IN MORSKE JEDI				
cela riba, 350 g	4	▼▼▼▼ 	230-240	12-20
ribji file, 1 cm debeline	4	▼▼▼▼	220-230	8-12
ribji zrezek, 2 cm debeline	4	▼▼▼▼	220-230	10-15
jakobove pokrovače	4	▼▼▼▼ 	230 *	5-10
kozice	4	▼▼▼▼	230 *	3-10
ZELENJAVA				
pečen krompir, krljji	3	⊕ 	210-220 *	30-40
pečen krompir, prepelovljen	3	⊕  + pekač z vodo	200-210 *	40-50
nadevan krompir (krompir v srajčki)	3	▬▬ 	190-200	30-40
pomfrit, domači	4	⊕ 	210-220 *	20-30

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

Jed			°C	min
mešana zelenjava, krhliji	3	 + pekač z vodo	190-200	30-40
polnjena zelenjava	3		190-200	30-40
OBIČAJNI IZDELKI – ZAMRZNJENI				
pomfrit	3		210-220	20-25
pomfrit, 2 nivoja	2, 4		190-210	30-40
piščančji medaljoni	4		210-220 *	12-17
ribje palčke	2		210-220	15-20
lazenja, 400 g	2		200-210	30-40
zelenjava v koščkih	2		190-200	20-30
francoski rogljički	3		170-180	18-23
NARASTKI, SUFLEJI IN GRATINIRANE JEDI				
krompirjeva musaka	2		180-190	35-45
lazenja	2		180-190	35-45
sladek narastek	2		160-180	40-60
sladki sufle	2		160-180 *	35-45
gratinirane jedi	3		170-190	30-45
polnjene tortilje, enchiladas	2		180-200	20-35
sir za žar	4		230 **	6-9
OSTALO				
vkuhavanje	2		180	30
sterilizacija	3		125	30
kuhanje v vodni kopeli	2		150-170 *	/
pogrevanje hrane	3		60-95	/
pogrevanje servisa	2		75	15

Čiščenje in vzdrževanje



OPOZORILO!

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

Otroci brez ustreznega nadzora ne smejo čistiti aparata ali opravljati vzdrževalnih opravil na njem!

Zaradi lažjega čiščenja so notranjost pečice in pekači prevlečeni s posebnim emajlom, ki ima gladko in odporno površino.

Aparat redno čistite ter s toplo vodo in sredstvom za ročno pomivanje posode sproti odstranjujte večjo umazanijo in vodni kamen. Uporabljajte čisto mehko ali gobasto krpo.

Zunanost aparata: z vročo milnico in mehko krpo odstranite nečistoče ter površine obrišite do suhega.

Notranjost aparata: za trdovratno ali zelo močno umazanijo uporabite običajna čistila za pečice. Po uporabi takšnih sredstev aparat temeljito obrišite z mokro krpo, da odstranite vse ostanke čistil.

Pribor in vodila: čistite z vročo milnico in z vlažno krpo. Pri trdovratni umazaniji priporočamo predhodno namakanje in uporabo ščetke.

V primeru nezadovoljivih rezultatov čiščenja ponovite postopek čiščenja.



INFORMACIJA!

Nikoli ne uporabljajte agresivnih in grobih sredstev za čiščenje (grobih gobic in čistil, odstranjevalcev rje, strgal za steklokeramične plošče).

Oprema pečice je primerna za pomivanje v pomivalnem stroju.

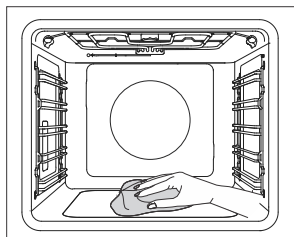
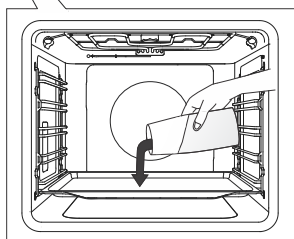
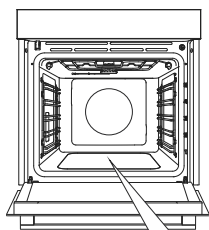
Ostanki hrane (maščoba, sladkorji, beljakovine) se lahko med uporabo aparata vnamejo, zato pred vsako uporabo odstranite grobo umazanijo iz notranjosti pečice in s pribora.

Čiščenje pečice s programom Aqua clean


Program omogoča lažje odstranjevanje madežev v pečici.

Funkcija je najučinkovitejša, če jo uporabljate redno, po vsakem pečenju.

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



1 Plitki pekač vstavite v prvo vodilo in vanj vlijte 0,4 l tople vode.

2 Obrnite GUMB ZA IZBIRO SISTEMA na Aqua clean . GUMB ZA NASTAVITEV TEMPERATURE nastavite na 80 °C.

3 Program pustite delovati pol ure.

4 Po končanem programu z zaščitnimi rokavicami previdno odstranite pekač (na njem je še vedno lahko nekaj vode). Madeže obrišite z mokro krpo in milnico. Po končanem čiščenju aparat temeljito obrišite z vlažno krpo, da odstranite vse ostanke čistil.

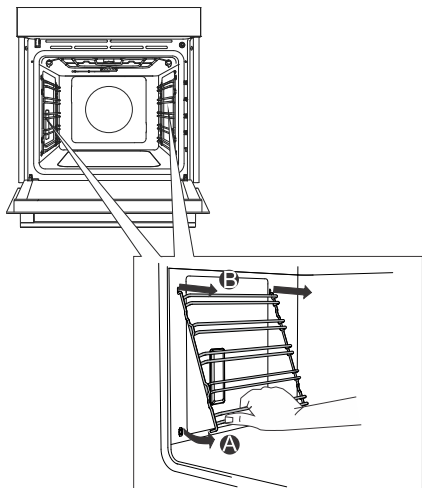
INFORMACIJA!

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

OPOZORILO!

Sistem Aqua clean uporabljajte, ko je pečica popolnoma ohlajena.

Odstranjevanje žičnih in fiksnih izvlečnih vodil



A Vodila primite na spodnji strani in jih povlecite proti notranjosti pečice.

B Na zgornji strani jih izvlecite iz odprtin.



INFORMACIJA!

Pri odstranjevanju vodil pazite, da ne poškodujete emajla.

Odstranjevanje in nameščanje vrat in stekla vrat



1 Vrata pečice najprej popolnoma odprite.

2 Vrata pečice so povezana s tečajji preko posebnih držal, kjer sta tudi varnostni ročici. Varnostni ročici premaknite proti vratom za 90°. Vrata počasi zapirajte do kota 45° (glede na zaprto lego vrat) in jih nato privzdignite ter izvlecite.

Stekla vrat lahko očistite tudi z notranje strani, vendar jih je treba sneti iz vrat aparata. Najprej naredite tako kot je opisano pod točko 2, vendar jih ne snemite.

3 Odstranite vodilnik zraka. Z rokami ga primite na levi in desni strani vrat. Odstranite ga tako, da ga rahlo povlečete proti sebi.

4 Steklo vrat primite na zgornjem robu in ga odstranite. Enako storite tudi pri drugem in tretjem steklu (odvisno od modela).

5 Stekla ponovno namestite v obratnem vrstnem redu.

INFORMACIJA!

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

OPOZORILO!

Tečajji na vratih aparata se lahko zaprejo z veliko silo. Pri nameščanju in snemanju vrat aparata zato vedno obrnite obe varnostni ročici do prislona.

Mehko odpiranje in zapiranje vrat

(odvisno od modela)

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

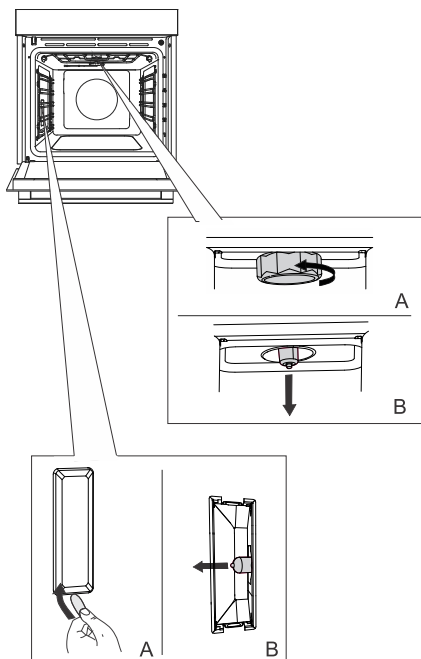
OPOZORILO!

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

Menjava žarnice

Žarnica je potrošni material in garancija zanjo ne velja. Pred menjavo žarnice odstranite pribor iz pečice.

Halogenska žarnica: G9, 230 V, 25 W



1 Odvijte in odstranite pokrov (v nasprotni smeri urnega kazalca). Izvlecite halogensko žarnico.

2 S ploščatim plastičnim pripomočkom odstranite pokrov. Izvlecite halogensko žarnico.



INFORMACIJA!

Pazite, da ne poškodujete emajla.

Uporabljajte zaščito, da se ne opečete.



OPOZORILO!

Žarnico menjajte samo, ko je aparat izključen iz električnega omrežja.

Tabela motenj in napak

Posebna opozorila in javljanje napak

V garancijskem roku lahko vsa popravila izvaja le servis, pooblaščen s strani proizvajalca.

Pred začetkom popravila je treba aparat obvezno izključiti z električnega omrežja, in sicer z izklopom varovalke ali z odstranitvijo priključne vrvice oz. vtičaka iz vtičnice.

Nepooblaščeni posegi in popravila aparata lahko povzročijo nevarnost električnega udara ter kratkega stika, zato jih ne izvajajte. Takšna dela prepustite strokovnjaku oziroma serviserju.

V primeru manjših motenj v delovanju aparata preverite v teh navodilih, ali lahko vzroke odpravite sami.

Če aparat ne deluje zaradi napačnega upravljanja ali rokovanja, obisk serviserja tudi v času garancije ni brezplačen.

Navodila za uporabo shranite za morebitno kasnejšo uporabo ali za naslednjega lastnika aparata.

V nadaljevanju boste našli nekaj nasvetov v zvezi z odpravljanjem motenj.

Motnja/napaka	Vzrok
Hišna varovalka se večkrat izklopi.	Pokličite servisno službo.
Osvetlitev pečice ne deluje.	Zamenjava žarnice v pečici je opisana v poglavju Menjava žarnice.

Če vam kljub upoštevanju zgornjih nasvetov ni uspelo odpraviti motnje, pokličite pooblaščen servis. Odprava okvar oziroma reklamacije, ki nastanejo zaradi nepravilne priključitve ali uporabe aparata, niso predmet garancije. Stroške popravila v tem primeru križete sami.

Odlaganje



Za embaliranje izdelkov uporabljamo okolju prijazne materiale, ki jih je možno 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 mestni organ za odstranjevanje odpadkov, komunalno službo ali na trgovino, v kateri ste izdelek kupili.

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

Test jedi



















EN60350-1: uporabljajte samo priloženo opremo proizvajalca.

Pekač vedno vstavljajte do končne pozicije na žičnem vodilu. Pecivo v modelih pozicionirajte tako kot prikazuje slika.


* Aparat predhodno predgrevalite do dosega. Pri tem ne uporabite načina hitro predgretje.

** Aparat predhodno predgrevalite 10 minut. Pri tem ne uporabite načina hitro predgretje.

*** Obrnite po 2/3 časa peke

PEČENJE						
Jed	Oprema	postavitev modelov		°C	min	
keksi - enonivojsko	Plitki pekač		3	140	30-40	
keksi - enonivojsko	Plitki pekač		3	150	30-40	
keksi - dvonivojsko	Plitki pekač		2, 4	140	45-55	
keksi - tronivojsko	Plitki pekač		1, 4, 5	135	50-60	
kolački - enonivojsko	Plitki pekač		3	160 *	20-30	
kolački - enonivojsko	Plitki pekač		3	160	30-40	
kolački - dvonivojsko	Plitki pekač		2, 4	145	40-50	
kolački - tronivojsko	Plitki pekač		1, 3, 5	140-150	30-50	
biskvitna torta	okrogel kovinski model, premer 26 cm/mrežna rešetka		1	150	45-55	
biskvitna torta	okrogel kovinski model, premer 26 cm/mrežna rešetka		3	160	45-55	
biskvitna torta - dvonivojska	2 x okrogel kovinski model, premer 26 cm/mrežna rešetka		2, 4	160 **	45-55	
jabolčna pita	2 x okrogel kovinski model, premer 20 cm/mrežna rešetka		1	170	90-120	
jabolčna pita	2 x okrogel kovinski model, premer 20 cm/mrežna rešetka		2	170	80-110	

PEČENJE Z ŽAROM

Jed	Oprema	postavitev modelov		°C	⌚ min	<input type="checkbox"/>
opečen kruh	mrežna rešetka		5	230	4-7	▼▼▼▼
pleskavice	mrežna rešetka + pekač za prestrezanje maščobe		5	230	20-35 ***	▼▼▼▼



878602-a14

