

**gorenje**

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

<b>Varnostna opozorila</b> .....	<b>4</b>
Varna in pravilna uporaba pri samodejnem pirolitičnem čiščenju .....	5
<b>Ostala pomembna varnostna opozorila</b> .....	<b>6</b>
<b>Opis aparata</b> .....	<b>8</b>
Napisna tablica – podatki o aparatu .....	8
Upravljalna enota .....	9
<b>Oprema aparata</b> .....	<b>10</b>
Kontrolne lučke .....	10
Vodila .....	10
Stikalo vrat pečice .....	10
Hladilni ventilator .....	11
Pribor pečice .....	11
<b>Pred prvo uporabo</b> .....	<b>13</b>
<b>Prvi vklop</b> .....	<b>13</b>
<b>Izbira nastavitvev</b> .....	<b>13</b>
PROFESIONALNI NAČIN (pro bake) .....	14
SAMODEJNI NAČIN (auto bake) .....	19
IZBIRA DODATNIH FUNKCIJ (extra bake) .....	24
Zaklepanje tipk .....	24
<b>Začetek delovanja</b> .....	<b>25</b>
<b>Konec delovanja in izklop pečice</b> .....	<b>25</b>
<b>Splošne nastavitve</b> .....	<b>26</b>
<b>Povezljivost z internetom (Wi-Fi)</b> .....	<b>28</b>
Povezava aparata z mobilno napravo .....	28
Nastavitve modula Wi-Fi .....	28
<b>Splošni nasveti za peko</b> .....	<b>31</b>
<b>Tabela pečenja</b> .....	<b>32</b>
<b>Čiščenje in vzdrževanje</b> .....	<b>36</b>
Samodejno čiščenje pečice – piroliza .....	37
Odstranjevanje žičnih in fiksni izvlečnih vodil .....	39
Odstranjevanje in nameščanje vrat in stekla vrat .....	40
Menjava žarnice .....	41
<b>Tabela motenj in napak</b> .....	<b>42</b>
Posebna opozorila in javljanje napak .....	42
<b>Odlaganje</b> .....	<b>43</b>
<b>Podatki o skladnosti</b> .....	<b>43</b>
<b>Test jedi</b> .....	<b>44</b>

# 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 vrstico 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.

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

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.

### **Varna in pravilna uporaba pri samodejnem pirolitičnem čiščenju**

Pred pirolitičnim čiščenjem je potrebno aparat ustrezno pripraviti (glej poglavje Samodejno čiščenje pečice - piroliza).

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

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

## 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 držite za ročaj vrat.

Tečajji 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 povzroči kratek stik. Zato poskrbite, da bodo priključne vrvice drugih aparatov na varni razdalji.

Pazite, 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 poveča porabo energije 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.

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

Med delovanjem samodejnega čiščenja ne postavljajte ničesar na dno pečice.

Nevarnost požara! Pri samodejnem čiščenju so prisotne zelo visoke temperature, kar povzroči, da ostanki hrane v aparatu zgorijo. Pred vsako uporabo zato odstranite vidno umazanijo iz notranosti pečice in s pribora. Pri funkciji čiščenja se lahko sprošča dim, iz pečice pa lahko izhajajo tudi dražeči hlapi in plini. Zato med izvajanjem tega postopka poskrbite za dobro prezračevanje prostora. Male živali oziroma hišni ljubljenci so lahko zelo občutljivi na morebitne hlapce. Priporočljivo je, da jih med delovanjem funkcije umaknete iz prostora in po koncu čiščenja prostor dobro prezračite.

Med funkcijo čiščenja ne odpirajte vrat pečice.

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

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

Če pride med samodejnim čiščenjem do izpada električne energije, se program po dveh minutah prekine, vrata pa ostanejo zaklenjena. Vrata se ponovno odklenejo, ko aparat zazna, da je temperatura padla pod 150 °C v središču pečniškega prostora.

Po samodejnem čiščenju lahko notranost pečniškega prostora in pribor pečice spremenita barvo ter izgubita sijaj. To ne vpliva na samo funkcionalnost.



Pozor - vroča površina med pirolitičnim čiščenjem.



#### **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.**

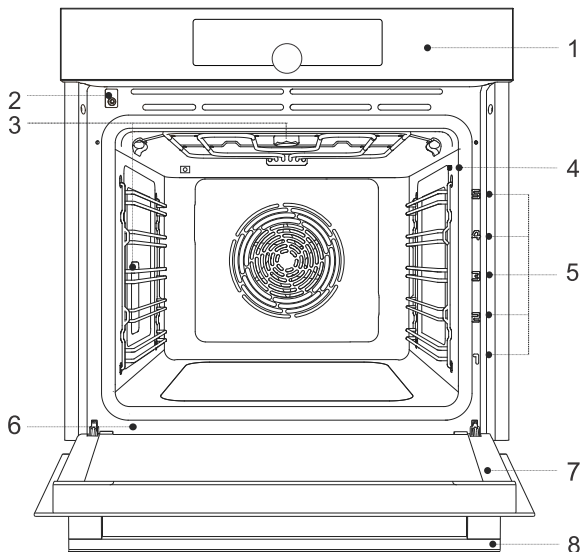
# Opis aparata



## INFORMACIJA!

Funkcije in oprema aparata so odvisne od modela.

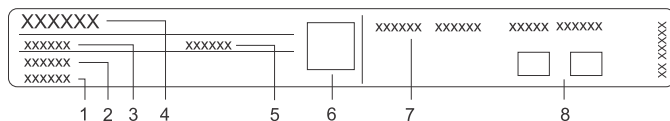
V osnovi je vaš aparat opremljen z žičnimi vodili, plitkim pekačem in mrežno rešetko.



- |                                   |                            |
|-----------------------------------|----------------------------|
| 1. Upravljalna enota              | 5. Vodila — nivoji pečenja |
| 2. Zaklep vrat s stikalom         | 6. Napisna tablica         |
| 3. Osvetlitev                     | 7. Vrata pečice            |
| 4. Vtičnica za temperaturno sondo | 8. Ročaj vrat              |

## Napisna tablica – podatki o aparatu

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

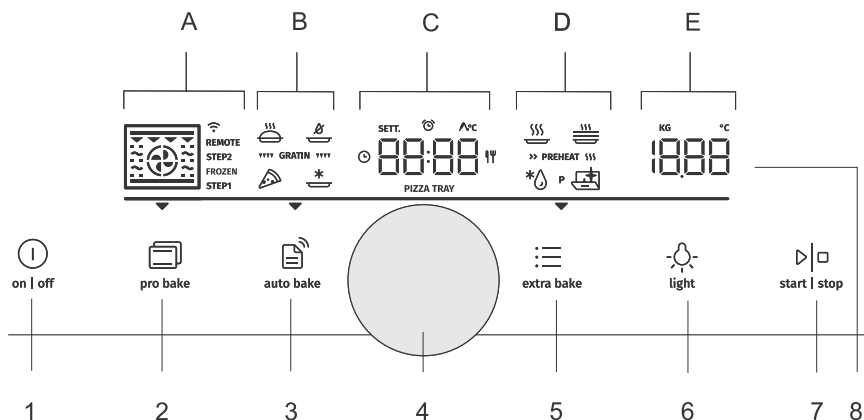


- |                      |                                |
|----------------------|--------------------------------|
| 1. Serijska številka | 5. Šifra                       |
| 2. Model             | 6. QR koda (odvisno od modela) |
| 3. Tip               | 7. Tehnični podatki            |
| 4. Blagovna znamka   | 8. Znaki skladnosti            |



# Upravljalna enota

(odvisno od modela)



1. Tipka on | off
2. Tipka za profesionalni način pečenja (pro bake)
3. Tipka za samodejni način pečenja (auto bake)
4. Gumb za izbiro nastavitev in potrjevanje
  - z vrtenjem gumba: izbirate nastavitvev
  - s pritiskom na gumb: potrdite nastavitvev
5. Tipka za izbiro dodatnih funkcij (extra bake) ter splošnih nastavitev aparata
6. Tipka za izklop in vklop lučke v pečici (light)
7. Tipka start | stop za zagon, prekinitvev in potrditvev nastavitev
8. prikazovalnik:
  - A. sistemi pečenja, koračni program (STEP), povezljivost (WIFI, REMOTE)
  - B. posebni sistemi pečenja, avtomatski programi, gratiniranje
  - C. ura, časovne funkcije, temperaturna sonda, čas pečenja
  - D. posebni programi, predgretje
  - E. temperatura, teža

## INFORMACIJA!

Za boljše odzivanje tipk se jih dotikajte s čim večjo površino blazinice prsta. Ob vsakem dotiku tipke se oglasi zvočni signal (ko je funkcija na voljo).

# Oprema aparata

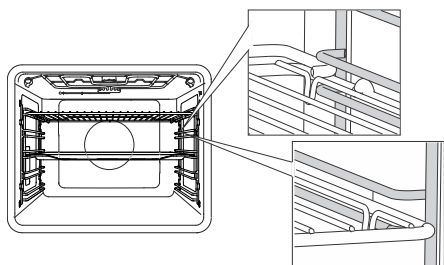
## Kontrolne lučke

Pečniška lučka: se vklopi, ko odprete ali zaprete vrata pečice, ob vklopu ali koncu peke in dotiku na namensko tipko upravljalne enote.

## 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.

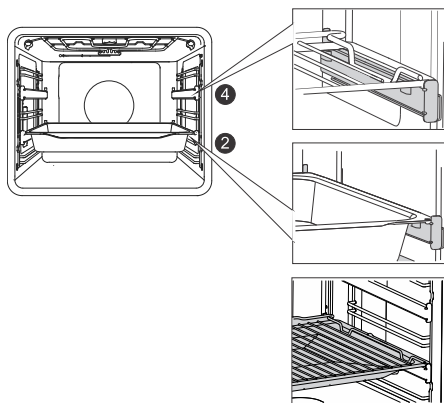
### Žična vodila



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).

## 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.



### **OPOZORILO!**

Uporaba pečice pri odprtih vratih in s sklenjenim stikalom vrat ni dovoljena. Pečica bo javila napako in treba jo bo ponastaviti.

## 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)



### **OPOZORILO!**

Iz pečice odstranite vso opremo vključno z vodili. Čiščenje opreme (univerzalnega globokega in plitkega pekača) s pirolizo je možno samo v primeru, da je pečica opremljena z dodatnimi žičnimi vodili (glejte poglavje Čiščenje priložene opreme s pirolizo).

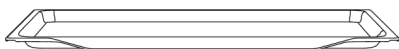


**MREŽNA REŠETKA** se uporablja za peko na žaru ali pa nanjo postavite posodo ali pekač z živilom.



### **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.

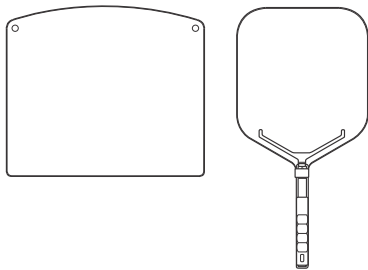


**UNIVERZALNI GLOBOKI PEKAČ** se uporablja za peko zelenjave in vlažnega peciva. Uporablja se tudi kot posoda za prestrezanje maščobe.



### **INFORMACIJA!**

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



**PIZZA PEKAČ**- aluminij z non-stick premazom omogoča hitro segrevanje pekača in kratek čas priprave pice, brez prijemanja ostankov hrane. Pizza pekač je obojestransko uporaben.

**PIZZA LOPAR** je namenjen enostavnemu odlaganju pripravljene pizze na ogret pizza pekač in tudi odstranjevanju pizze iz pečice, ko je pečena.



**OPOZORILO!**

Pizza pekač je namenjen samo za peko pizze.

Na pizza pekač ne smete odlagati posode.

Nikoli ne vstavljajte hladnega pizza pekača v vročo pečico!

Nikoli ne izpostavljajte vročega pekača hladni vodi.



**OPOZORILO!**

Pizza lopar je namenjen samo odlaganju in odstranjevanju pizze iz pekača.

Pizza lopar obvezno odstranite iz pečice med peko.



**OPOZORILO!**

Pizza pekač in pizza lopar nista primerna za pomivanje v pomivalnem stroju.



**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

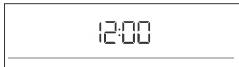
Po prvem priklopu aparata na električno omrežje ali po daljšem izpadu napajanja z električno energijo na prikazovalniku utripa 12:00.

Najprej izberite in potrdite spodnje osnovne nastavitve.



### INFORMACIJA!

Spreminjate jih z vrtenjem GUMBA. Želena nastavitve lahko potrdite s pritiskom GUMB ali dotikom na tipko **start** | **stop**.



### 1. NASTAVITEV URE

Nastavite dnevni čas. Najprej nastavite in potrdite minute, nato nastavite in potrdite še uro.



### INFORMACIJA!

Za spremembo že nastavljenih ure glejte poglavje Dodatne funkcije.



### 2. GLASNOST PISKOV

Privzeta nastavitve je srednja glasnost. Na prikazovalniku se prikažeta napis **Vol** trenutno nastavljena vrednost intenzitete glasnosti piska. Z vrtenjem GUMBA povečate ali zmanjšate glasnost.



### 3. OSVETLITEV PRIKAZOVALNIKA

Privzeta nastavitve je srednja svetlost. Na prikazovalniku se prikažeta napis **brht** in trenutno nastavljena vrednost intenzivnosti osvetlitve. Z vrtenjem GUMBA povečate ali zmanjšate intenzivnost osvetlitve.

Po potrditvi izbranih nastavitve se na prikazovalniku prikaže dnevni čas. Aparat je v stanju pripravljenosti.

## Izbira nastavitve

Vmesnik omogoča več načinov izbire:

- Profesionalni način (pro bake)
- Samodejni način (auto bake)
- Dodatne funkcije (extra bake)
- Koračni program (STEP) v profesionalnem načinu (pro bake)
- Avtomatski programi v samodejnem načinu (auto bake)

## INFORMACIJA!

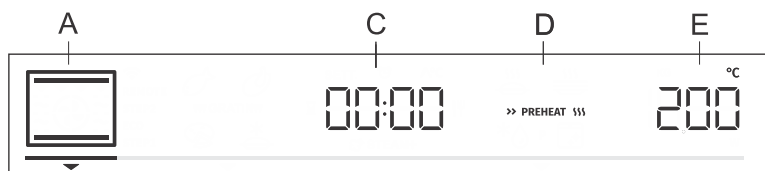
- Med nastavitvami se lahko pomikate z vrtenjem GUMBA.
  - Izbrano nastavev najprej potrdite s pritiskom na GUMB in jo nato spremenite.
  - Vsako nastavev potrdite s pritiskom na GUMB.
  - Črtica in puščica nakazujeta mesto parametra, ki ga želite nastaviti.
  - Z dotikom na tipko **start | stop** zaženite program.
  - Delovanje tipke **on | off**:
    - kratek dotik: vklopite ali izklopite pečico, prekinite pečenje ali funkcijo.
    - dolg dotik: pečica se postavi v stanje zmanjšanja porabe energije.
- Nobena tipka in GUMB ni aktiven, razen tipka **on | off** in povezava z Wi-Fi omrežjem. Za vklop pečice je potreben ponoven dolg dotik na to tipko.



## pro bake **PROFESIONALNI NAČIN (pro bake)**

Funkcija omogoča poljubno nastavev parametrov pečenja - sistem pečenja, temperaturo, hitro predgretje in čas delovanja.

Dotaknite se tipke **pro bake** ter nastavite:



- A sistem pečenja
- C trajanje programa
- D hitro predgretje
- E temperatura

### **Dodatno lahko nastavite:**

- časovne funkcije (gl. poglavje Časovne funkcije)
- koračni način pečenja (STEP) (gl. poglavje Koračni program)
- gratiniranje (GRATIN) (gl. poglavje Začetek delovanja)

### **Hitro predgretje**

Hitro predgretje uporabite, če želite pečico čim hitreje segreti na zeleno temperaturo.













Če želite izbrati hitro predgretje, obrnite GUMB do nastavitve **>> PREHEAT <<<** (glejte sliko, oznaka D). Izbiro potrdite. Z vrtenjem GUMBA izberite polno osvetljeni napis in ga potrdite. Takrat je funkcija aktivna.

Ko je dosežena nastavljena temperatura, se predgretje zaključi in oglasi se zvočni signal. Na prikazovalniku se izpiše **door**. Odprite vrata in vstavite jed. Program samodejno nadaljuje peko z izbranimi nastavitvami.

## INFORMACIJA!

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

## IZBIRA SISTEMA

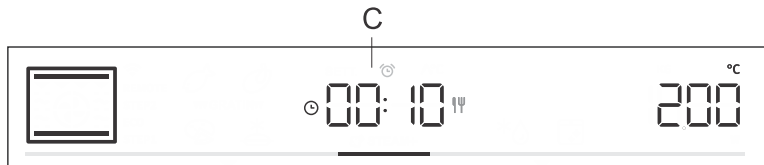
Simbol	Uporaba
	<b>VROČI ZRAK</b> Vroči zrak omogoča večji pretok toplega zraka okoli bremena. Na ta način bolj izsuši njegovo površino ter ustvari debelejšo skorjo. Za pečenje mesa, peciva in zelenjave ter za sušenje živil na enem ali več nivojih hkrati.
	<b>SPODNJE GRELO Z VROČIM ZRAKOM</b> Optimalno za peko peciva z večjo vsebnostjo vode. Za pečenje na enem nivoju, kadar želite čim hitreje pečene in hrustljave jedi.
	<b>INTENZIVNO PEČENJE</b> <sup>1)</sup> 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).
	<b>ŽAR Z VROČIM ZRAKOM</b> Vroči zrak omogoča večji pretok toplega zraka okoli jedi. Na ta način bolj izsuši njeno površino, v kombinaciji z grelom za žar pa pripomore k intenzivnejši barvi. Za hitrejšo pečenje mesa in zelenjave.
	<b>TURBO PEČENJE</b> Za jedi, pri katerih želimo doseči enakomerno hrustljivost z vseh strani. Funkcija je primerna tudi kot prvi korak večkorakne peke mesa, saj omogoča hitro porjavenje površine v začetni fazi ter počasno pečenje v drugi fazi. Meso je sočno, skorjica pa lepo porjavela.
	<b>VELIKI ŽAR</b> Za peko večjih količin ploščatih živil (opečenega kruha, obloženih kruhkov, klobas za žar, zrezkov, rib, nabadal ipd.) ter za gratiniranje in doseganje hrustljave skorje živil. Enakomerno se segreje celotna površina pod grelci, ki so nameščeni na strop pečice. Maksimalna dovoljena temperatura: 240 °C.
	<b>ZGORNJE IN SPODNJE GRELO</b> <sup>1)</sup> Za tradicionalno pečenje jedi na enem nivoju, pripravo suflejev ter za pečenje pri nizkih temperaturah (počasno pečenje).
	<b>NEŽNO PEČENJE</b> Za nežno in nadzorovano počasno peko delikatnih jedi (mehki kosi mesa) ter peko peciva s hrustljivim dnom.
	<b>ZGORNJE IN SPODNJE GRELO Z VENTILATORJEM</b> Za enakomerno peko jedi na enem nivoju ter pripravo suflejev.
	<b>VELIKI ŽAR Z VENTILATORJEM</b> Za peko perutnine ter večjih kosov mesa na žaru.
	<b>VELIKI ŽAR IN SPODNJE GRELO</b> Za hitrejšo peko jedi na enem nivoju ter za doseganje hrustljave površine pri pecivu.
	<b>ŽAR S SPODNJIM GRELOM IN VENTILATORJEM</b> Za optimalno pripravo kvašenih pekovskih izdelkov in vseh vrst kruha ter za vkuhanje.

<sup>1)</sup> Pri sistemih je možna uporaba dodatka pare med peko (glejte poglavje Začetek delovanja).

Pečenje zaženite z dotikom na tipko **start** | **stop** . Na prikazovalniku se prikažejo izbrane nastavitve.

## ČASOVNE FUNKCIJE

Z vrtenjem GUMBA izberite nastavev časovnih funkcij.



Simbol	Opis	Uporaba
	<b>Trajanje peke</b>	Pri tem načinu določite, kako dolgo naj pečica deluje.
	<b>Opozorilnik</b>	Opozorilnik deluje neodvisno od delovanja pečice. Po izteku nastavljenega časa se aparat ne vključi ali izključi samodejno.
	<b>Zakasnjeno delovanje</b>	Ta način uporabite, ko želite, da se živilo v pečici začne peči s časovnim zamikom. Vnesite trajanje in zeleni končni čas peke. Aparat se samodejno zažene in konča ob zelenem času.



### Nastavev trajanja peke

Pri tem načinu določite čas, kako dolgo naj pečica deluje. Na prikazovalniku se prikaže simbol za čas trajanja delovanja. Z vrtenjem GUMBA nastavite zeleni čas delovanja. Nastavev potrdite s pritiskom na GUMB.

Za začetek delovanja se dotaknite tipke **start | stop**.



### Nastavev opozorilnika

Opozorilnik lahko uporabljate samostojno, neodvisno od delovanja pečice. Najdaljša možna nastavev je 24 ur. Zadnja minuta pri iztekanju opozorilnika je prikazana v sekundnem intervalu.

Z vrtenjem GUMBA izberite simbol in potrdite izbiro. Zavrtite gumb in nastavite trajanje opozorilnika. Nastavev potrdite s pritiskom na GUMB.



### Nastavev zakasnjenega konca pečenja



#### INFORMACIJA!

Zakasnjeni vklop ni mogoč, kadar vklopite funkcijo predgretja.

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

Primer:

Trenutni čas: 12.00

Čas peke: 2 uri

Konec peke: ob 18.00



Na prikazovalniku se prikaže simbol ☉ za čas trajanja delovanja. Izberite nastavev in jo potrdite s pritiskom na GUMB (v našem primeru je to 2.00). Zdaj še enkrat pritisnite na GUMB in z vrtenjem izberite simbol ⏸ . Potrdite in izberite čas ob katerem želite, da je jed pripravljena (v našem primeru je to 18.00). Na prikazovalniku se izpiše zeleni končni čas (18.00). Nastavev potrdite s pritiskom na GUMB.

Za začetek delovanja se dotaknite tipke **start | stop**.

Pečica pri čakanju na vklop preide v delni stand-by (zaslon se zatemni). Izbrane nastavitve se samodejno vklopijo (v našem primeru ob 16:00). Pečica se izklopi ob izbranem času (v našem primeru je to ob 18:00).

### ☉- INFORMACIJA!

Na prikazovalniku se izmenično prikazujeta čas konca delovanja pečice in dnevni čas.

Po poteku nastavljenega časa pečica samodejno preneha delovati. Na prikazovalniku se prikazuje napis **End**. Oglasi se zvočni signal, ki ga lahko izklopite s pritiskom na katero koli tipko oz. se po eni minuti izklopi sam.

### ⚠ OPOZORILO!

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

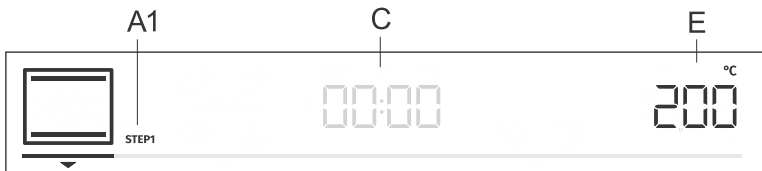
**Hitro pokvarljiva živila ne smejo predolgo stati v pečici. Pred uporabo tega načina preverite, ali je ura na aparatu nastavljena na točen čas.**

### ☉- INFORMACIJA!

Izbrano časovno funkcijo lahko ponastavite na 00.00 z dolgim pritiskom na GUMB.

## KORAČNI PROGRAM

Ta funkcija omogoča nastavev pečenja v dveh korakih (v enem postopku priprave hrane združite dva zaporedna koraka pečenja).



A1 prvi korak pečenja STEP1, (STEP2)

C trajanje programa / konec pečenja (gl. poglavje Časovne funkcije)

E temperatura

Korak: STEP1

V načinu **pro bake** nastavite sistem pečenja in temperaturo. Izberete lahko tudi hitro predgretje. Nato nastavite trajanje delovanja za korak STEP1 (glejte poglavje Časovne funkcije). Izbiro potrdite s pritiskom na GUMB.

## **INFORMACIJA!**

V koraku STEP1 lahko nastavite zakasneni vklop, vendar takrat ne morete izbrati hitrega predgretja.

Korak: STEP2

Z dolgim dotikom na tipko **pro bake** se na prikazovalniku prikaže STEP2 (drugi korak priprave jedi, prvi korak ste že nastavili). Nastavite sistem pečenja, temperaturo in trajanje delovanja. Izbiro potrdite s pritiskom na GUMB.

## **INFORMACIJA!**

V koraku STEP2 sistemov s paro ni mogoče nastaviti.

Če želite lahko, pred delovanjem, korak STEP1 ali STEP2 tudi spremenite.

Dotaknite se tipke **pro bake** in izberite korak STEP1. Zdaj lahko spremenite nastavitve. Enako naredite tudi za korak STEP2.

Če želite koračni način odstraniti, pridržite tipko **pro bake**.

Za začetek delovanja se dotaknite tipke **start | stop**. Pečica najprej začne delovati z nastavitvami za korak STEP1. Po končani peki na koraku STEP1 se vklopi še korak STEP2.



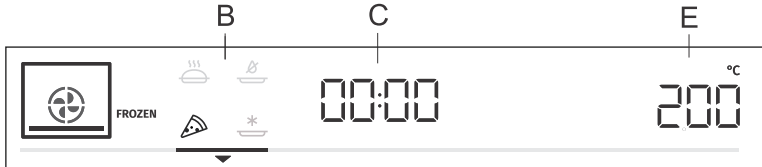
auto bake

## SAMODEJNI NAČIN (auto bake)

V tem načinu lahko izbirate med posebnimi sistemi delovanja ali med avtomatskimi programi (prednastavljeni programi za izbrane jedi).

### Posebni sistemi delovanja

Dotaknite se tipke **auto bake** ter nastavite:



B posebni sistem delovanja

C trajanje programa (gl. poglavje Časovne funkcije)

E temperatura

Obrnite GUMB in izberite nastavitve. Prikažejo se prednastavljene vrednosti. Spremenite lahko temperaturo in trajanje programa.

Simbol	Uporaba
	<b>PEKA ZAMRZNJENIH ŽIVIL</b> <sup>1)</sup> Ta način omogoča peko zamrznjenih živil v krajšem času brez potrebnega predgretja. Optimalno za predhodno pripravljene zamrznjene izdelke (pekovski izdelki, rogljički, lasanja, pomfrit, piščančji medaljoni), meso in zelenjavo.
	<b>PROGRAM ZA SVEŽO PIZZO</b> je optimalen za peko domače pizze. Uporabite ga za peko pizze s pekačem za pizzo na 5. nivoju. Pizza se bo pekla na pizza pekaču, ki se segreje nad 350 °C. Za več informacij gl.poglavje Pizza program.
	<b>PROGRAM ZA ZAMRZNJENO PIZZO</b> je optimalen za peko pripravljene zamrznjene pizze. Uporabite ga za peko zamrznjene pizze s pekačem za pizzo na 5. nivoju. Pizza se bo pekla na pizza pekaču, ki se segreje nad 300 °C. Za več informacij gl. poglavje Pizza program.
	<b>POČASNA PEKA</b> <sup>2)</sup> 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.
	<b>AIR FRY</b> <sup>1)</sup> 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).

<sup>1)</sup> Pri teh sistemih je možna uporaba gratin funkcije (glejte poglavje Začetek delovanja).

<sup>2)</sup> Ta funkcija se uporablja za določanje energijsko učinkovitega razreda v skladu s standardom EN 60350-1.

## Hitro predgretje

Nekatere jedi v načinu auto bake vsebujejo tudi funkcijo hitrega predgretja. Napis je polno osvetljen. Ko je dosežena nastavljena temperatura, se predgretje zaključi in oglasi se zvočni signal. Na prikazovalniku se izpiše **OPEN**. Odprite vrata in vstavite jed. Program samodejno nadaljuje peko z izbranimi nastavitvami.

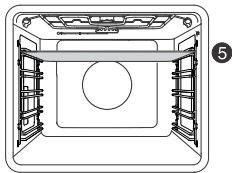





### INFORMACIJA!

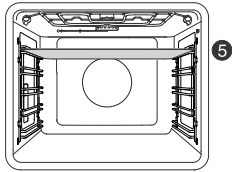



Kadar je nastavljena funkcija hitrega predgretja, ne morete uporabiti funkcije zakasnjenega vklopa.

## Pizza program

Sveža pizza

1.	 <p>Pizza pekač obvezno vstavite v 5., najvišje vodilo.</p>
2.	Vklopite pečico z dotikom  in vstopite v  , osvetli se  .
3.	Prednastavljen čas za peko klasične pizze je 3 min 30 s. V kolikor želite bolj ali manj zapečeno pizzo, čas ustrezno prilagodite v območju med 2 in 7 min. V meni nastavitve časa vstopite s pritiskom na gumb.
4.	Zaženite program s tipko <b>start   stop</b> .
5.	Počakajte, da se pečica s pekačem segrejeta na ustrezno temperaturo. Sliši se zvočni signal in na zaslonu se pojavi napis <b>OPEN</b> . Segrevanje pečice lahko traja do 20 minut.
6.	Z loparjem prenesite pizzo na pizza pekač in zaprite vrata pečice. Za optimalno pripravo pizze, le to vedno odložite na sredino pekača. Peka se bo avtomatsko pričela, ko zaprete vrata pečice.
7.	Pizzo z loparjem odstranite takoj, ko je se odšteje čas na zaslonu in se sliši zvočni signal (izpis na zaslonu je End).
8.	Po končani peki, pustite pizza pekač v pečici, da se ohladi na sobno temperaturo. Nato ga lahko odstranite in očistite.

## Zamrznjena pizza

1.	 <p>Pizza pekač obvezno vstavite v 5., najvišje vodilo.</p>
2.	 <p>Vklopite pečico z dotikom , in vstopite v  auto bake , zavrtite gumb, napis <b>FROZEN</b> se osvetli.</p>
3.	<p>V meni za nastavljanje časa vstopite s pritiskom na gumb. Čas prilagodite z obračanjem gumba.</p> <p>Čas peke pizze lahko prilagodite glede tip pizze med 3 - 15 min. Pizzo med peko opazujte in čas peke prilagodite svojemu okusu.</p> <p>Priporočeni časi peke:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Margerita ali pizza s sirom: 3.30 min.</li><li>• Klasična pizza s šunko: 7.00 min.</li><li>• Pizza z zelenjavo ali morskimi sadeži: 10.00 min.</li></ul> <p>Ne upoštevajte časov za peko, ki so navedeni na embalaži zamrznjene pizze, ki so namenjeni klasični peki brez uporabe pizza programa.</p> <p>Pizze pred uporabo ni potrebno predhodno odtaliti.</p>
4.	<p>Zaženite program s tipko <b>start   stop</b>. Sledite enakemu postopku peke kot pri pečenju sveže pizze na pizza programu.</p>



### INFORMACIJA!

Čas segrevanje pečice traja približno 20 minut. Priporočamo, da najprej vklopite pečico in nastavite program, nato se lotite priprave pizze.



### INFORMACIJA!

#### ZAPOREDNA PEKA VEČ PIZZ

Če želite nadaljevati peko z naslednjo pizzo, pečice ne ugašajte, temveč po tem, ko vzamete prvo pizzo iz pečice, 2x pritisnite na tipko **start | stop**. Počakajte, da se pečica s pekačem znova segreje. Sliši se zvočni signal in na zaslonu se izpiše **OPEn**. Vstavite naslednjo pizzo. V primeru zaporedne peke, ne puščajte odprtih vrat pečice.



### INFORMACIJA!

Pizza testo pustite vzhajati na sobni temperaturi vsaj 2 uri.  
Za pomoč pri vzhajanju testa lahko uporabite autoprogram 09.



## OPOZORILO!

Nikoli ne vstavljajte hladnega pizza pekača v vročo pečico!

Za pravilno delovanje programa pizza pekač vedno vstavite v pečico na 5. nivo, preden zaženete pizza program.

Pizzo s pomočjo loparja vedno vzemite iz pečice takoj, ko je peka končana (čas na zaslonu je End).

Vedno počakajte, da se pizza pekač ohladi; nikoli se ne dotikajte vročega pekača.

Pizze ne režite na pizza pekaču, ker lahko poškodujete površino.

Zaradi visokih temperatur lahko pride do pojava dima, ki je posledica ostankov hrane v pečici ali na pizza pekaču.

Pizza pekač se po večkratni uporabi lahko rahlo ukrivi in spremeni barvo površine. To ne vpliva na funkcionalnost.

Pizza pribor pred čiščenjem obvezno ohladite.

Vročega pizza pekača ne izpostavljajte hladni vodi.

Pečica med peko doseže visoke temperature. Pizza pekač se segreje preko 350°C. Tekom peke ravnajte s pečico in opremo previdno, dokler se ne ohladi. Med peko se temperatura na zaslonu ne izpisuje.



## INFORMACIJA!

V primeru, da ne nadaljujete peke po zaključenem predgretju se pečica izklopi po 15 minutah.

## Avtomatski programi

V samodejnem načinu (auto bake) lahko izbirate med številnimi avtomatskimi programi (aparati glede na želeno jed priporoča optimalni način gretja, temperaturo in trajanje priprave).

Z **dolгим dotikom** na tipko (auto bake) se na prikazovalniku prikažejo avtomatski programi (gl. tabelo).

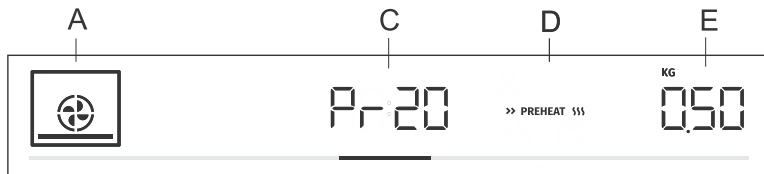
Kjer je to mogoče lahko nastavljate tudi težo jedi.

Izbrano nastavitev potrdite s pritiskom na GUMB. Za začetek delovanja se dotaknite tipke **start** | **stop**. Na prikazovalniku se prikažejo prednastavljene vrednosti.



## INFORMACIJA!

V primeru, ko je aparat povezan z omrežjem (glejte poglavje Povezljivost z internetom Wi-Fi), se z dolгим dotikom na tipko (auto bake) aktivira izbira za oddaljen nadzor pečice. V tem primeru do receptov dostopamo tako, da enkrat pritisnemo tipko **on** | **off**.



A sistem pečenja

C oznaka avtomatskega programa/trajanje programa

D hitro predgretje

E izbrana količina

oznaka	Ime programa	Oprema	Stopnja	Predgretje	Obračanje
Pr01	brizgani piškoti	Plitki pekač	3	da	ne
Pr02	kolački	Plitki pekač	3	da	ne
Pr03	biskvitna torta	model na mrežni rešetki	2	da	ne
Pr04	pecivo iz kvašenega testa	Plitki pekač	2	da	ne
Pr05	pecivo iz listnatega testa	Plitki pekač	2	da	ne
Pr06	jabolčna pita	model na mrežni rešetki	2	ne	ne
Pr07	jabolčni zavitek	Plitki pekač	2	ne	ne
Pr08	čokoladni sufle	model na mrežni rešetki	3	da	ne
Pr09	vzhajanje testa	Plitki pekač	2	ne	ne
Pr10	kruh	Plitki pekač	2	da	ne
Pr11	svinjska pečenka	manjši pekač na mrežni rešetki	2	ne	ne
Pr12	pečena govedina	manjši pekač na mrežni rešetki	2	ne	ne
Pr13	perutnina - cela	mrežna rešetka s prestreznim pekačem	2	ne	po 2/3 časa peke
Pr14	perutnina - manjši kosi	mrežna rešetka s prestreznim pekačem	3	ne	po 2/3 časa peke
Pr15	mesna štruca	model na mrežni rešetki	2	ne	ne
Pr16	pečen goveji zrezek	mrežna rešetka s prestreznim pekačem	4	ne	po 2/3 časa peke
Pr17	meso - počasna peka	manjši pekač na mrežni rešetki	2	da	ne
Pr18	pečena riba	mrežna rešetka s prestreznim pekačem	4	ne	po 2/3 časa peke
Pr19	pečen krompir - krlji	univerzalni globoki pekač	3	ne	ne
Pr20	zelenjavni sufle	model na mrežni rešetki	2	ne	ne
Pr21	lazanja	model na mrežni rešetki	2	ne	ne

## INFORMACIJA!

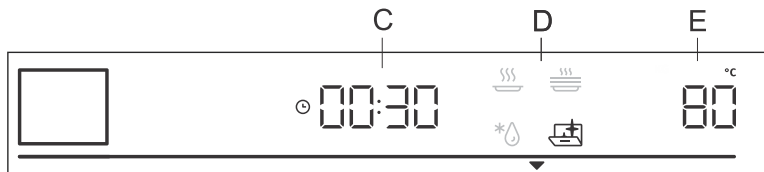
Pri izbranih avtomatskih programih je možna uporaba gratin funkcije (glejte poglavje Začetek delovanja).



extra bake

## IZBIRA DODATNIH FUNKCIJ (extra bake)

Z dotikom na tipko **extra bake** se na prikazovalniku prikažejo dodatne funkcije s prednastavljenimi vrednostmi.



C trajanje delovanja

D program

E prednastavljena temperatura

Obrnite GUMB in izberite pogram. Prikažejo se prednastavljene vrednosti. Nekateri programi omogočajo nastavitve temperature in časa delovanja.



### INFORMACIJA!

Med programi se lahko pomikate z vrtenjem GUMBA. Vsako nastavitev potrdite s pritiskom na GUMB.



#### Piroliza

Funkcija omogoča samodejno čiščenje pečice s pomočjo visoke temperature, kar povzroči, da se maščobne obloge in druga nečistoča sežgejo in upepelijo.



#### Odtajevanje

Uporablja se za počasno odtajevanje zamrznjene hrane (tort, kolačev, peciva, kruha in žemljic ter globoko zamrznjenega sadja).

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. Določite lahko 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. Določite lahko temperaturo ter čas začetka in konca pogrevanja.

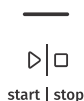
## Zaklepanje tipk

Za vklop otroške zaščite pridržite (5 sekund) tipko lučka . Na prikazovalniku se izpiše **Loc**. Pri ponovnem dolgem dotiku na tipko lučka se varovalo izključi.



- Če zaklepanje nastavite, kadar nimate nastavljene 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 pečenja ali dodatnih funkcij. Izklopite lahko sam pečenje.
- Otroška zaščita ostane aktivna tudi po izklopu pečice. Če želite izbrati nov sistem, morate otroško zaščito izklopiti.

## Začetek delovanja



start | stop

Pečenje zaženite z dotikom na tipko **start | stop**.

Dokler ni prvič dosežena nastavljena temperatura, se izmenično prikazujeta trenutna in nastavljena temperatura. Simbol za temperaturo najprej utripa, ko pa je zelena temperatura dosežena, ta ugasne.



### INFORMACIJA!

Če ni nastavljena nobena časovna funkcija, se na prikazovalniku prikaže čas trajanja pečenja. Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi kratek zvočni signal.

\*\*\* GRATIN \*\*\*

### Dodatno gratiniranje

Funkcijo lahko zaženete šele po 10 min trajanja peke (na prikazovalniku se prikaže simbol \*\*\* GRATIN \*\*\*).

S pritiskom na GUMB vstopite v nastavitve. GUMB obrnite do napisa \*\*\* GRATIN \*\*\* in izbiri potrdite. Ponovno obrnite GUMB in izberite polno osvetljen napis. Izbiri potrdite. Takrat je funkcija aktivna. Na prikazovalniku se prikaže čas trajanja peke 10 min (10:00).

Če želite spremeniti trajanje, dvakrat pritisnite na GUMB in z vrtenjem prilagodite čas (max. 30 min). Izbiri potrdite.

Funkcija se uporabi v zadnji fazi pečenja, ko jedi dodamo preliv/posip ali želimo še dodatno zapeči njeno površino. Med gratiniranjem se na jedi naredi hrustljava zlatorumena skorja, ki jo ščiti pred sušenjem, hkrati pa jedi daje lepši videz in boljši okus.



### INFORMACIJA!

Funkcijo lahko, med samim delovanjem, tudi izključite. Obrnite GUMB do nastavitve \*\*\* GRATIN \*\*\*. Izberite pol osvetljen napis in ga potrdite s pritiskom na GUMB.

## Konec delovanja in izklop pečice

Delovanje prekinete z dotikom na tipko **start | stop**. Na prikazovalniku se izpiše **End** in oglasi se zvočni signal. Po treh minutah se na prikazovalniku prikaže dnevni čas.



### INFORMACIJA!

Po končanem delovanju, se prekinejo in izbrisejo tudi vse časovne nastavitve na uri, razen opozorilnika. Ura se nastavi na prikaz dnevnega časa. Hladilni ventilator bo deloval še nekaj časa.

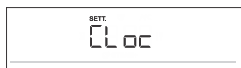
Po končani uporabi pečice se lahko v letvi oz. utoru za zbiranje kondenzata (pod vrati) nabere voda. Letev obrišite z gobico ali krpicco.

# Splošne nastavitve

Z dolgim dotikom na tipko **extra bake** se na prikazovalniku za nekaj sekund izpiše **SEtt**, nato pa se pokaže meni splošnih nastavitvev.

## INFORMACIJA!

Med nastavitvami se lahko pomikate z vrtenjem GUMBA. Vsako nastavitvev potrdite s pritiskom na GUMB ali tipko **start | stop**.



### Prikazana ura

Z vrtenjem GUMBA nastavite dnevni čas. Na prikazovalniku je prikazan napis **CLoc**. Po potrditvi lahko izbirate med prikazom 12h ali 24h. Potrdite in nato nastavite še dnevni čas. Najprej nastavite minute, potrdite in nato nastavite še uro in potrdite.



### Jakost zvočnih signalov

Izbirate lahko med tremi možnimi stopnjami glasnosti piskanja. Z vrtenjem GUMBA izberete nastavitvev **Vol**. Izbiro potrdite in nato nastavite glasnost. Na voljo so štiri stopnje jakosti (nič črtic - izklop OFF, ena, dve ali tri črtice).



### Svetlost prikazovalnika

Izbirate lahko med tremi možnimi stopnjami osvetlitve prikazovalnika. Z vrtenjem GUMBA izberite nastavitvev **brht**. Izbiro potrdite in nato določite manjšo ali večjo intenziteto. Na voljo so tri stopnje osvetljenosti (ena, dve ali tri črtice).



### Prikazovalnik - nočni način

Je funkcija, ki v nočnem času (med 20.00 in 6.00) samodejno zmanjša osvetlitev iz višje intenzitete na nižjo. Izberite nastavitvev **nGht**. Z vrtenjem GUMBA izberite vklop On ali izklop OFF.



### Pripravljenost

Je funkcija, ki vključi ali izključi prikaz dnevnega časa. Izberite nastavitvev **hi dE**. Z vrtenjem GUMBA izberite vklop On ali izklop OFF.



### Avtomatsko hitro predgretje

Funkcija omogoča, samodejno dodajanje hitrega predgretja k sistemom pečenja, ki to dopuščajo.


Z vrtenjem GUMBA izberite nastavitvev **Auto**. Izberite vklop On ali izklop OFF.



### Sabbath

Funkcija Sabbath omogoča da hrana v pečici ostane topla, ne da bi pri tem morali pečico vklapljati in izklapljeti.

Z vrtenjem GUMBA izberite nastavev **SAbb**. Izberite vklop On ali OFF. Nastavite trajanje delovanje (med 24 in 72 ur) in temperaturo. Vsako izbiro potrdite s pritiskom na GUMBA.

Če želite, da lučka v pečici sveti ves ta čas, jo vklopite z dotikom na simbol .

Z dotikom na tipko **start | stop** se začne odštevanje časa. Na prikazovalniku se prikaže napis **SAbb**.

Vsi zvoki in delovanje je izklopljeno razen tipke **on | off**.

### INFORMACIJA!

V primeru prekinitve napajanja z električno energijo se način Sabbath izklopi in pečica se vrne v prvotno stanje.



### Wi-Fi (odvisno od modela)

Je funkcija, ki vključi ali izključi delovanje aparata s povezavo Wi-Fi.

Izberite nastavev **Conn**. Z vrtenjem GUMBA izberite vklop On ali izklop OFF.



### Tovarniške nastavitve


Funkcija omogoča ponastavitev aparata na tovarniške nastavitve. Na prikazovalniku se prikaže napis **FAct**. Z vrtenjem GUMBA izberite rES. Za potrditev pridržite tipko **start | stop** do konca animacije.



### OPOZORILO!

Po izpadu električne energije ali izklopu aparata se nastavitve dodatnih funkcij ohranijo še največ nekaj minut. Po tem času se vse nastavitve, razen zvočnega signala in svetlosti, vrnejo na osnovne vrednosti.

# Povezljivost z internetom (Wi-Fi)

Pečica je opremljena z modulom za brezžično povezavo Wi-Fi , ki omogoča povezavo med aparatom in mobilno napravo, npr. pametnim telefonom ali tablico. Povezljivost omogoča oddaljeno spremljanje aparata in oddaljeno upravljanje nekaterih funkcij pečice. Na mobilni napravi morate imeti nameščeno aplikacijo **Connectlife** ter registriran uporabniški račun (gl. poglavje Povezava aparata z mobilno napravo)



## OPOZORILO!

**Oddaljeno spremljanje aparata preko mobilne naprave ne more nadomestiti osebne nadzora nad postopkom peke v pečici. Vedno redno in osebno tudi preverjajte dejansko dogajanje znotraj pečice.**



## Povezava aparata z mobilno napravo

Aplikacija **Connectlife** je na voljo na distribucijskih mestih "Apple App Store" in "Google Play Store".



## INFORMACIJA!

Za dodatno pomoč in informacije obiščite spletno stran [www.connectlife.io](http://www.connectlife.io), za ostale informacije, funkcionalnost in podporo spletno stran [www.connectlife.io/getstarted](http://www.connectlife.io/getstarted).

1. Naložite si Connectlife aplikacijo na vašo mobilno napravo in zaženite aplikacijo.
2. Izberite "Pričetek uporabe" in sledite procesu registracije računa. Če že imate račun, izberite "Prijava" in se najprej prijavite.
3. Na pečici mora biti omogočen in povezan Wi-Fi modul (glejte poglavje Nastavitve Wi-Fi modula).
4. V aplikaciji pojdite pod "Aparati" in izbereite "Dodaj aparat" ali gumb "+".
5. Sledite navodilom na aplikaciji in začnite s peko.



## Nastavitve modula Wi-Fi



## INFORMACIJA!

Če ta nastavev ni na voljo, vaša pečica ni opremljena z modulom Wi-Fi in ne podpira povezljivosti z internetom.

**Kadar je Wi-Fi modul omogočen in je nastavev povezav uspešno izvedena in usklajena se lahko pečica nadzoruje in upravlja s pomočjo mobilne naprave in aplikacije Connectlife.**

Z dolgim dotikom na tipko **extra bake** na prikazovalniku za nekaj sekund izpiše **SETt**, nato pa se pokaže meni splošnih nastavitvev.



## INFORMACIJA!

Med nastavitvami se lahko pomikate z vrtenjem GUMBA. Vsako nastavev potrdite s pritiskom na GUMB.



### 1. Vkllop in izklop Wi-Fi modula

Funkcija vklopi ali izklopi delovanje aparata s povezavo Wi-Fi. Nahaja se pod oznako **Conn**. S pritiskom na GUMB se na prikazovalniku prikaže WF. Izbiro ponovno potrdite s pritiskom na GUMB.



Z vrtenjem GUMBA izberite vklop On in izbiro potrdite. Wi-Fi simbol utripa oz. sveti.



Če želite povezavo izklopiti in se vrniti v prejšnji meni, izberite OFF.



### 2. Nastavitev povezave Wi-Fi modula

Za nastavitev povezave med Wi-Fi modulom in lokalnim omrežjem v meniju **Conn** izberite nastavitev **SEt**. Obrnite GUMB in izbiro potrdite. Simbol Wi-Fi utripa s polno intenziteto.



S ponovnim pritiskom na GUMB se na prikazovalniku prikaže **CSEt**. Obrnite GUMB in izberite On. Izbiro potrdite.

Aparat vzpostavi lokalno dostopno točko s katero je mogoče konfigurirati parametre za dostop do omrežja preko aplikacije **Connectlife** (sledite navodilom v aplikaciji).

### INFORMACIJA!

Nastavitev postane vidna, ko je Wi-Fi modul omogočen in so vzpostavljene povezave s prenosno napravo.



### 3. Povezava dodatne mobilne naprave in pečice preko strežnika

V meniju **Conn** izberite nastavitev **PAR** in izbiro potrdite s pritiskom na GUMB.



Za povezovanje dodatne mobilne naprave obrnite GUMB in izberite nastavitev **PAIr**. Izbiro potrdite s pritiskom na GUMB, da se pečica poveže z vašo mobilno napravo in vam omogoči pregled nad delovanjem pečice (spremljanje).

Če izberete nastavitev **UPA** se bo prekinil dostop do pečice in povezava s strežnikom.

(Za nadaljevanje postopka sledite navodilom v aplikaciji **Connectlife**).

### 4. Upravljanje oddaljenega nadzora nad pečico

Kadar je Wi-Fi modul omogočen in je nastavitev povezav uspešno izvedena in usklajena se lahko pečica nadzoruje in upravlja s pomočjo mobilne naprave in aplikacije **Connectlife**.



V meniju **Conn** izberite nastavitev **rEn** in izbiro potrdite s pritiskom na GUMB.



V meniju **rEE n** obrnite GUMB in izberite nastavev On, da se omogoči oddaljen nadzor nad pečico in izbiro potrdite s pritiskom na **start | stop**. Hkrati na upravljalni enoti zasveti simbol **REMOTE**, ki nakazuje možnost oddaljenega nadzora preko aplikacije **Connectlife**.

Če želite izklopiti povezavo za oddaljen nadzor, v meniju **rEE n** izberite OFF in izbiro potrdite.

### **INFORMACIJA!**

Do menija za upravljanje oddaljenega nadzora je mogoče dostopati tudi preko bližnjice. Kadar je Wi-Fi modul omogočen in je nastavev povezav uspešno izvedena in uskaljena, se z dolgim dotikom na tipko **auto bake** aktivira izbira za oddaljen nadzor pečice **rEE n**.

### **INFORMACIJA!**

Nekatere funkcije z oddaljenim dostopom zaradi varnosti niso na voljo.

- Če je pečica v stanju pripravljenosti in odprete vrata pečice, je potrebno možnost oddaljenega nadzora ponovno ponoviti.
- V primeru, da odprete vrata med pečenjem, se možnost oddaljenega nadzora na pečici izklopi.
- Vsaka aktivnost uporabnika na upravljalni enoti, samodejno izklopi možnost oddaljenega nadzora na pečici.
- Izklop pečice je edina možnost, ki je omogočena ne glede na to ali je oddaljen nadzor omogočen ali ne.

### **OPOZORILO!**

**Vedno poskrbite, da se pečica uporablja pravilno in v skladu z navodili, predvsem pa kadar je v uporabi oddaljeni nadzor. Ne zaženite pečice z oddaljenim dostopom, če niste prepričani, kaj točno se nahaja v pečici.**

Status Wi-Fi	Wi-Fi simbol na zaslonu
Wi-Fi je onemogočen.	Wi-Fi simbol ni prikazan na zaslonu.
Wi-Fi je omogočen, povezava se vzpostavlja na strežnik.	Ikona Wi-Fi sveti s polovično intenziteto in utripa.
Wi-Fi je omogočen, je v stanju nastavitve ali vzpostavljanja povezav.	Simbol Wi-Fi sveti s polno intenziteto in utripa.
Wi-Fi je omogočen, ni povezave s strežnikom.	Wi-Fi simbol sveti s polovično intenziteto.
Wi-Fi je omogočen in je uspešno povezan s strežnikom.	Wi-Fi simbol sveti s polno intenziteto.
Oddaljeni nadzor nad pečico ni omogočen.	REMOTE simbol ne sveti na zaslonu.
Oddaljeni nadzor nad pečico je omogočen.	REMOTE sveti na zaslonu s polno intenziteto.

# 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 prestrezno 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
<b>PECIVO IN PEKOVSKI IZDELKI</b>				
<b>pecivo v modelih</b>				
biskvitna torta	3		200-220	60-70
pita z nadevom	2		180	60-70
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
<b>pecivo na pekaču</b>				
zavitek	2		180-190	60-70
zavitek, zamrznjen	2		200-210	34-45
biskvitna rulada	3		170-180 *	13-18
buhtlji	2		180-190	30-40
<b>drobno pecivo</b>				
kolački	3		160 *	25-35
kolački, 2 nivoja	2, 4		155-165 *	30-40
pecivo iz kvašenega testa	2		180 *	17-22
pecivo iz kvašenega testa, 2 nivoja	2, 4		160 *	18-25
pecivo iz listnatega testa	3		200-220	30-45
pecivo iz listnatega testa, 2 nivoja	2, 4		170 *	25-30
<b>piškoti</b>				
brizgani piškoti	3		150 *	30-40
brizgani piškoti, 2 nivoja	2, 4		150 *	30-40
brizgani piškoti, 3 nivoji	1, 3, 5		145 *	40-50
piškoti	3		160-180	40-50
piškoti, 2 nivoja	2, 4		150-160 *	20-25
španski vetrci	3		80-100 *	120-150
španski vetrci, 2 nivoja	2, 4		80-100 *	120-150
























Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

Jed		Jed		°C	min
makroni	3			130-140 *	15-20
makroni, 2 nivoja	2, 4			130-140 *	15-20
<b>kruh</b>					
vzhajanje testa	2			40-45	30-45
kruh na pekaču	2			190-200	40-55
kruh na pekaču, 2 nivoja	2, 4			190-200 *	40-55
kruh v modelu	3			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			180-200	20-30
sveže žemlje, 2 nivoja	2, 4			200-210 *	15-20
opečen kruh	5			240	4-6
obloženi kruhki	5			240	3-5
<b>pizza in ostale jedi</b>					
pizza	5			/	2-7
zamrznjena pizza	5		 <b>FROZEN</b>	/	3-15
slana pita, quiche	2			190-200	50-60
burek	2			180-190	40-50
<b>MESO</b>					
<b>govedina in teletina</b>					
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
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
<b>svinjina</b>					

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

Jed			°C	min
svinjska pečenka, hrbet, 1,5 kg	3		200-220	100-220
svinjska pečenka, pleče, 1,5 kg	3		180-190	90-120
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
<b>perutnina</b>				
perutnina, 1,2 - 2,0 kg	2		200-220	60-80
perutnina z nadevom, 1,5 kg	2		170-180	70-90
perutnina, prsi	2		170-180	45-60
piščančja bedra	3		210-220	25-40
piščančje perutničke	4		210-220	25-40
perutnina prsi, počasna peka	3		100-120 *	60-90
<b>mesne jedi</b>				
mesna štruca, 1 kg	2		170-180	60-70
klobase za žar, pečenice	4		230 **	8-15
<b>RIBE IN MORSKE JEDI</b>				
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
<b>ZELENJAVA</b>				
pečen krompir, krhlji	3		210-220 *	30-40
pečen krompir, prepulovljen	3		200-210 *	40-50
nadevan krompir (krompir v srajčki)	3		190-200	30-40
pomfrit, domači	4		210-220 *	20-30
mešana zelenjava, krhlji	3		190-200	30-40
polnjena zelenjava	3		190-200	30-40
<b>OBIČAJNI IZDELKI – ZAMRZNJENI</b>				

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

Jed			°C	min
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
lazanja, 400 g	2		200-210	30-40
zelenjava v koščkih	2		190-200	20-30
francoski rogljčki	3		170-180	18-23
<b>NARASTKI, SUFLEJI IN GRATINIRANE JEDI</b>				
krompirjeva musaka	2		180-190	35-45
lazanja	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		240 **	6-9
<b>OSTALO</b>				
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.

**Pizza pribor:** po vsaki uporabi ohladite in očistite z vročo milnico in mehko krpo. Nikoli ne uporabljajte agresivnih in grobih sredstev za čiščenje. Pri normalni uporabi lahko pride do manjših barvnih razlik. To je običajen pojav, ki ne vpliva na delovanje.



## INFORMACIJA!

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

Oprema pečice razen pizza pribora 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.

## Samodejno čiščenje pečice – piroliza

S pomočjo visokih temperatur funkcija omogoča enostavno čiščenje notranjosti aparata in nekatere priložene opreme. Med čiščenjem se maščobne obloge in druga nečistoča sežgejo in upepelijo.

Na voljo so tri stopnje pirolize (intenzivnosti čiščenja) z različnim trajanjem:

Stopnja	Intenzivnost čiščenja	Uporabnost čiščenja	trajanje programa
1	hitro čiščenje	za manjše nečistoče	2 uri
2	srednje intenzivno čiščenje	za opazne večje nečistoče	2 h 15 min
3	intenzivno čiščenje	za trdovratnejše in starejše nečistoče	2 h 30 min


OPOMBA: Trdovratnejša kot je umazanija, višjo stopnjo izberite.

### Priprava na pirolitično čiščenje

Pri povprečni uporabi pečice, priporočamo čiščenje s pirolizo enkrat mesečno.

- Iz pečice odstranite vso opremo vključno z vodili. Čiščenje opreme (univerzalnega globokega in plitkega pekača) s pirolizo je možno samo v primeru, da je pečica opremljena z dodatnimi žičnimi vodili (glejte poglavje Čiščenje priložene opreme s pirolizo).
- Iz notranjosti pečice odstranite vidno umazanijo in ostanke hrane.
- Čiščenje s pirolizo vedno zaženite, ko je aparat ohlajen.
- Če je pečica opremljena z dodatnimi žičnimi vodili, opremo vstavite v rego drugega ali tretjega nivoja vodila, nikoli prvega nivoja.



1. Z dotikom na tipko **extra bake** se na prikazovalniku prikažejo dodatne funkcije. Obrnite GUMB, tako da sta osvetljena simbol  in oznaka **P** in izbirno potrdite. Na prikazovalniku se prikažejo trije nivoji. Z vrtenjem GUMBA izberite stopnjo čiščenja. Trdovratnejša kot je umazanija, višjo stopnjo izberite. Pred izbrana je srednja stopnja. Izbrano nastavitev potrdite na GUMB. Dotaknite se tipke **start | stop**. Čas se začne odštevati.



2. Vrata pečice se po določenem času zaradi vaše varnosti samodejno zaklenejo. Na prikazovalniku se med zaklepanjem prikazuje napis **Loc**.



3. Ko je program zaključen se na prikazovalniku prikaže napis **End** in oglasi se zvočni signal.

- Ko je postopek čiščenja s pirolizo zaključen in pečica primerno ohlajena, se vrata pečice samodejno odklenejo.
- Popolnoma ohlajeno notranjost pečice obrišite z vročo milnico in mehko krpo, da odstranite morebitne ostanke (npr. pepel).



### **OPOZORILO!**

Med postopkom pirolize se lahko sproščajo neprijetne vonjave in dim, izhajajo lahko tudi dražeči hlapi in plini. Med postopkom zato poskrbite za dobro prezračevanje prostora, kjer tudi ni priporočljivo daljše zadrževanje. V bližino ne dovolite niti otrokom niti domačim živalim.

Ostanki hrane in maščoba se lahko med postopkom pirolize vnamejo, zato pred zagonom postopka iz notranjosti pečice odstranite vso nečistočo.

Med postopkom čiščenja s pirolizo se zunanost aparata močno segreje. Ne dotikajte se vrat pečice in na ročaj vrat nikoli ne obešajte gorljivih predmetov, kot so npr. kuhinjske krpe.

Ko so vrata zaklenjena (med delovanjem pirolize in v fazi ohlajanja aparata po končanem postopku), jih ne poskušajte odpreti! Lahko pride do prekinitve postopka čiščenja in nevarnosti opeklin!

Male živali oziroma hišni ljubljenci so lahko zelo občutljivi na morebitne hlapce. Priporočljivo je, da jih med postopkom pirolize umaknete iz prostora in po končanem postopku prostor dobro prezračite.

## **Čiščenje priložene opreme s pirolizo**

- Čiščenje priložene opreme (univerzalnega globokega in plitkega pekača) s pirolizo je možno samo v primeru, da je pečica opremljena z dodatnimi žičnimi vodili.
- Opremo vstavite v rego drugega ali tretjega nivoja vodila, nikoli prvega nivoja.
- Po končani pirolizi ohlajeno opremo očistite z vročo milnico in z vlažno krpo.



### **OPOZORILO!**

**V primeru, da je pečica opremljena z izvlečnimi vodili, čiščenje opreme s pirolizo ni možno.**



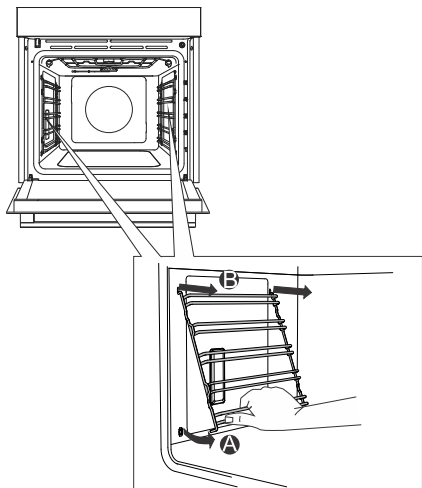
### **INFORMACIJA!**

Zaradi boljšega rezultata čiščenja priporočamo, da pečico in opremo čistite ločeno. Če s postopkom pirolize v pečici čistite tudi opremo, notranjost pečice po končanem postopku ne bo povsem očiščena.

Če s končnim rezultatom čiščenja niste zadovoljni, predlagamo ponovitev postopka.

Kot posledica samodejnega čiščenja s pirolizo lahko notranjost prostora in pribor pečice spremenita barvo ter izgubita sijaj. To ne vpliva na funkcionalnost pečice ali pribora.

## 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!**

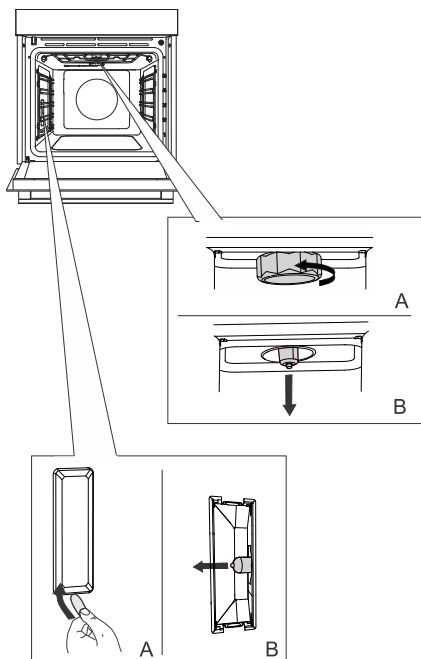
Če je sila zapiranja oziroma odpiranja vrat prevelika, se učinek sistema zmanjša oziroma varnostni mehanizem popusti.



## 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. vtikača 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
<b>Hišna varovalka se večkrat izklopi.</b>	Pokličite servisno službo.
<b>Osvetlitev pečice ne deluje.</b>	Zamenjava žarnice v pečici je opisana v poglavju Menjava žarnice.
<b>Upravljalna enota se ne odziva, napis na zaslonu je zamrznjen.</b>	Za nekaj minut izklopite aparat iz omrežja (odvijte varovalko ali izklopite glavno stikalo), nato pa ga ponovno priključite na omrežje in vključite pečico.
<b>Prikazovalnik prikazuje napako ErrX. Če je številka napake dvomestna se prikaže ErXX.</b>	Prišlo je do napake delovanja elektronskega modula. Za nekaj minut izklopite aparat iz omrežja. Če je napaka še vedno prikazana, pokličite servisno službo.
<b>Pizza je premalo zapečena.</b>	Podaljšajte čas peke za nekaj sekund. Že majhna razlika, občutno vpliva na zapečenost.
<b>Pizza je preveč zapečena.</b>	Po preteku časa, pizze niste takoj vzeli iz pečice. Skrajšajte čas peke za nekaj sekund. Že majhna razlika, občutno vpliva na zapečenost.
<b>Dno pizze je preveč zapečeno.</b>	Uporaba neprimerne moke. Za preprečitev sprijemanja uporabite moko primerno za peko pizze - semolina. Pizza testo naj bo vedno sobne temperature, preden ga oblikujete.
<b>Segrevanje pečice v pizza programu traja več kot 20 minut.</b>	V primeru, da je pečica priključena v sistem z nestabilno napetostjo ali napetostjo nižjo od 230V so časi predgretja podaljšani do 30 min.

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 krijeje 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 gospodinjstskimi 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.

## Podatki o skladnosti

Vrsta radijske opreme:	Modul WiFi
Območje delovne frekvence:	2,412 GHz - 2,472 GHz
Največja izhodna moč:	117,7 dBm EIRP
Največji dobitok antene:	2,7 dBi
<b>Bluetooth indikator</b>	
Frekvenčno območje:	2402 ~ 2480 MHz
Izhod nosilnika:	10.00 dBm
Tip emisij:	F1D

ali

Vrsta radijske opreme:	Modul HLW3215-TG
<b>Wi-Fi</b>	
Območje delovne frekvence:	2.400GHz - 2.4835 GHz
Največja izhodna moč:	≤10dBm/MHz ( EIRP) (Antenna gain 10dBi)
Največji dobitok antene:	Gain: 0dBi
<b>Bluetooth</b>	
Frekvenčno območje:	2.400GHz - 2.4835 GHz
Izhod nosilnika:	6 dBm (≤10 dBm)
Tip emisij:	F1D

GORENJE izjavlja, da zgoraj navedena radijska oprema ustreza Direktivi 2014/53/EU.

# 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 predgrejajte do zelene temperature. Pri tem ne uporabite načina hitro predgretje.

\*\* Aparat predhodno predgrejajte 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	150	25-40	
keksi - enonivojsko	Plitki pekač		3	135 **	35-50	
keksi - dvonivojsko	Plitki pekač		2, 4	140 **	25-40	
keksi - tronivojsko	Plitki pekač		1, 4, 5	135	45-60	
kolački - enonivojsko	Plitki pekač		3	160-170 **	20-30	
kolački - enonivojsko	Plitki pekač		3	155 **	20-30	
kolački - dvonivojsko	Plitki pekač		1,5	140 **	30-45	
kolački - tronivojsko	Plitki pekač		1, 3, 5	140-150	30-50	
biskvitna torta	okrogel kovinski model, premer 26 cm/mrežna rešetka		2	150	45-55	
biskvitna torta	okrogel kovinski model, premer 26 cm/mrežna rešetka		2	160	45-55	
biskvitna torta - dvonivojska	2 x okrogel kovinski model, premer 26 cm/mrežna rešetka		2, 4	170 *	45-55	
jabolčna pita	2 x okrogel kovinski model, premer 20 cm/mrežna rešetka		2	160 **	70-120	
jabolčna pita	2 x okrogel kovinski model, premer 20 cm/mrežna rešetka		2	160	70-120	
PEČENJE Z ŽAROM						
opečen kruh	mrežna rešetka		5	max	4-7	
pleskavice	mrežna rešetka + pekač za prestrezanje maščobe		5	230	25-40 ***	

**gorenje**



928336-a4

CE