SI

Navodila za uporabo, vgradnjo in priključitev



Električna pečica

Spoštovani kupec!



Najlepša hvala za Vaš nakup. Prepričajte se sami: na naše izdelke se lahko zanesete.
Za lažjo uporabo izdelka smo priložili obsežna navodila.

Ta naj vam pomagajo, da se boste kar najhitreje seznanili z vašim novim aparatom. Prosimo, da pred prvo uporabo aparata pazljivo preberete navodila.

Vsekakor pa preverite ali 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. Želimo vam veliko veselja z vašim novim aparatom.

Navodila za priključitev

Priključitev mora biti izvedena v skladu s poglavjem Priključitev na električno omrežje ter veljavnimi predpisi in standardi. Delo sme opraviti le strokovnjak.

Napisna tablica

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

Pomembno - Preberite pred uporabo aparata 3
Opis aparata 5
Upravljanje pečice 7
Priprava hrane 23
Čiščenje in vzdrževanje 35
Posebna opozorila in javljanje napak 42
Navodila za vgradnjo in priključitev 43
Tehnični podatki 46

Pomembno - Preberite pred uporabo aparata

Varnostna opozorila

- Otroci stari osem let in več ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi in umskimi zmožnostmi ali s pomanjkljivim znanjem ter izkušnjami lahko uporabljajo ta aparat pod ustreznim nadzorom ali če so prejele ustrezna navodila glede varne uporabe aparata in če razumejo nevarnosti, ki so povezane z uporabo aparata. Otroci naj se ne igrajo z aparatom. Otroci naj ne čistijo aparata in naj ne opravljajo vzdrževalnih opravil na njem brez ustreznega nadzora.
- OPOZORILO: Apart in nekateri dostopni deli aparata se med uporabo močno segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov. Otroci, mlajši od 8 let naj bodo ves čas pod nadzorom.
- OPOZORILO: Nevarnost požara:ne shranjujte nobenih predmetov na površini kuhališča.
- Uporabljajte izključno temparaturno sondo, ki je priporočena za uporabo v tej pečici.
- OPOZORILO: Pred menjavo žarnice se prepričajte, da je aparat izklopljen iz električnega omrežja, da tako preprečite nevarnost električnega udara.
- Za čiščenje pečice ne uporabljajte grobih čistil ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko z njimi poškodujete površino. Zaradi takšnih poškodb lahko steklo poči.
- Naprav na vročo paro ali visokotlačne čistilnike ne uporabljajte za čiščenje aparata, ker lahko to privede do električnega udara.
- Aparat ni namenjen upravljanju z zunanjimi programskimi urami ali posebnim nadzornim sistemom.

Opozorila

- Aparat sme priključiti le servis ali pooblaščeni strokovnjak.
- Pri nestrokovnih posegih in popravilih aparata obstaja nevarnost resnih telesnih poškodb in poškodb aparata. Popravila lahko izvaja le servis ali pooblaščeni strokovnjak.
- Priključne vrvice aparatov, ki so v bližini tega aparata, se lahko, če jih priprete z vrati pečice, poškodujejo in lahko povzročijo kratek stik. Zato naj bodo električne priključne vrvice drugih aparatov primerno oddaljene.

230730

- Aparat je namenjen izključno kuhanju. Ne uporabljajte ga v kakršen koli drug namen, npr. za ogrevanje prostora. Na kuhališča ne postavljajte prazne posode.
- Pri pečenju hrane v pečici, bodite še posebej pozorni. Zaradi visokih temperatur so pekači, rešetka ter notranjost pečice zelo vroči, zato uporabljajte zaščitne rokavice.
- Pečice ne oblagajte z aluminijasto folijo in ne postavljajte pekačev ter druge posode na dno pečice, ker obloga iz folije preprečuje kroženje zraka v pečici, zavira pečenje in uničuje emajl.
- Uporaba aparata je varna tako z vodili pekača kot brez njih.
- »Med delovanjem pečice se vrata pečice močneje segrejejo. Za dodatno zaščito je vgrajeno tretje steklo, ki znižuje površinsko temperaturo zunanjega stekla vrat pečice (samo pri nekaterih modelih).«
- Tečaji vrat pečice se pri obremenitvi lahko poškodujejo. Na odprta vrata pečice ne postavljajte težkih posod za kuhanje oziroma se nanje ne opirajte med čiščenjem notranjosti pečice. Pred čiščenjem pečice vrata snemite (gl. poglavje Snemanje in vstavljanje vrat pečice). Na odprta vrata ne smemo stopati oziroma na njih sedeti (otroci!).



Simbol na izdelku ali na njegovi embalaži označuje, da z izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Izdelak odpeljite na ustrezno zbirno mesto za predelavo električne in elektronske opreme.
S pravilnim načinom odstranjevanja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice in vplive na okolje in zdravje ljudi, ki bi se lahko pojavile v primeru negativnega odstranjevanja izdelka.
Z podobnejše informacije o odstranjevanju in predelavi izdelka se obrnite na pristojen mestni organ za odstranjevanje odpadkov, komunalno službo ali trgovino v kateri ste izdelek kupili.

Namenska uporaba

Aparat je namenjen za običajno pripravo hrane v gospodinjstvu in se v druge namene ne sme uporabljati!
Posamezne možnosti uporabe so obširno opisane v nadaljevanju teh navodil.

Opis aparata

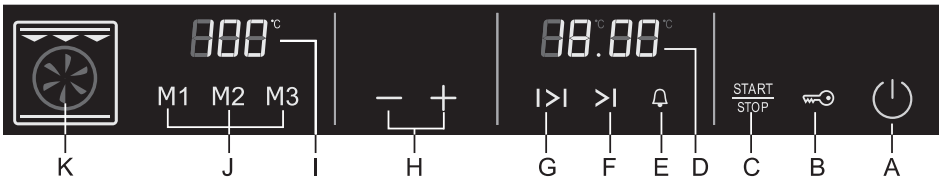
Na sliki je opisan eden od modelov vgradnih aparatov. Ker imajo lahko aparati, za katere so izdelana ta navodila, različno opremo, so morda opisane tudi funkcije in oprema, ki je vaš aparat nima.



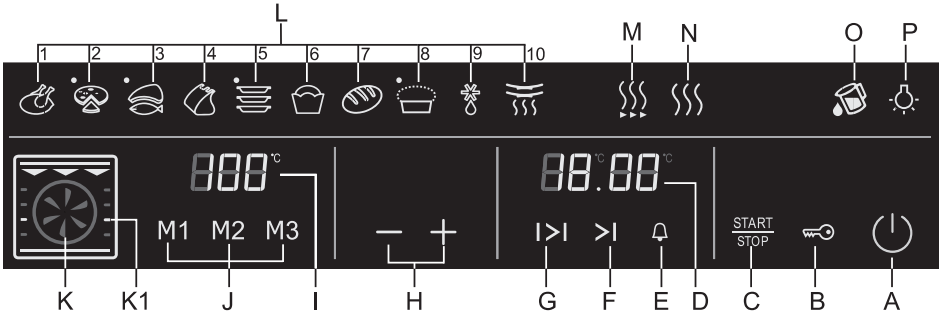
1. Upravljalna plošča
2. Ročaj pečice
3. Vrata pečice

230730

Upravljalna enota 1



Upravljalna enota 2



SENZORSKE TIPKE ZA NASTAVITVE

A Vklop/izklop aparata
B Zapora delovanja (otroška zaščita)
C Vklop/izklop pečenja
D Ura
E Opozorilni minutnik
F Nastavitev konca delovanja pečice
G Nastavitev trajanja delovanja pečice
H Nastavitve vrednosti
I Temperatura
J Spominska mesta
K Izbira sistema ogrevanja
K1 Nivo pečenja
L Izbira hrane

1 piščanec
2 pica
3 kotleti, ribe
4 zarebrnica v kosu
5 drobno pecivo
6 kvašeni šarkelj
7 kruh
8 vzhajanje kvašenega testa
9 odtaljevanje
10 pogrevanje servisa
M Hitro predgrevanje pečice
N Ohranjanje toplote
O Aqua Clean (mokro čiščenje)
P Pečniška lučka

⚠ **Vse ukaze in izbire električne pečice izvajate z dotikom na senzorske tipke (v nadaljevanju poimenovano tipke).**
Da bodo senzorske tipke dobro reagirale, se jih dotikajte z večjo površino prsta. Vlaga na steklu upravljalne enote lahko zmanjša občutljivost senzorskih tipk.

(samo pri nekaterih modelih)

Stikalo vrat pečice

Stikalo izklopi ogrevanje pečice in ventilator, kadar se med obratovanjem vrata pečice odprejo in ponovno vklopi ogrevanje, ko se vrata zaprejo.

Hladilni ventilator

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

Podaljšano delovanje hladilnega ventilatorja

Po izklopu pečice deluje hladilni ventilator še krajši čas in tako dodatno hladi aparat.

Upravljanje pečice

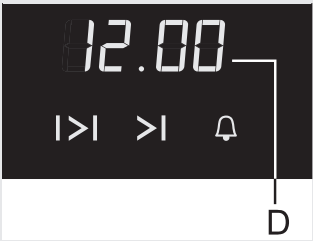
Pred prvo uporabo

- Vzemite vse dele pribora iz pečice in jih očistite s toplo vodo in z običajnim čistilnim sredstvom. Ne uporabljajte grobih čistil.
- Pri prvem segrevanju pečice se sprošča značilen vonj “po novem”, zato med segrevanjem prostor temeljito zračite.

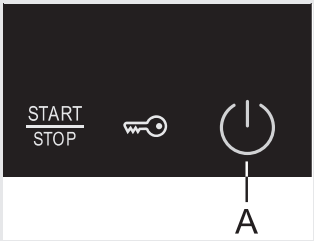
Pomembna opozorila

- Uporabljajte temne, črne silikonsko oslojene ali emajlirane pekače, ker posebej dobro prevajajo toploto.
- Pečico predgrevajte le, če je to navedeno v receptu ali v tabelah tega navodila.
- Pri segrevanju prazne pečice se porabi veliko energije, zato se z zaporednim pečenjem več vrst peciva ali pic prihrani veliko energije, ker je pečica že ogreta.
- Proti koncu časa pečenja lahko pečico izključite približno 10 minut pred koncem pečenja in s tem prihranite energijo, ter izkoristite akumulirano toploto.

Vklop aparata



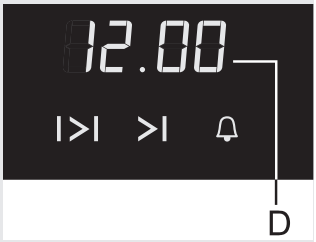
- Po vsaki priključitvi na električno omrežje na prikazovalniku (D) utripa »12.00«



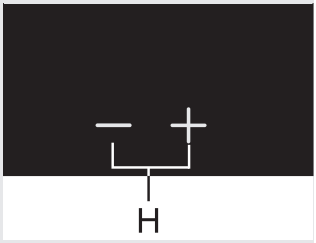
- Aparat vklopite s pritiskom na tipko za vklop/izklop aparata (A).

Nastavitev ure

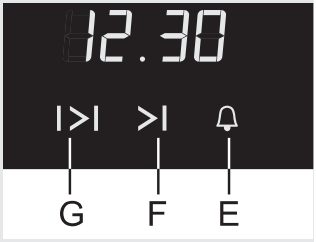
Nastavitev dnevnega časa



- S tipko (A) vklopite aparat.
- Z dotikom na tipko (D) aktivirate uro, ki utripa.

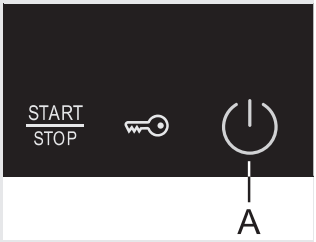


- S tipko (H) »+, -« nastavite točen dnevni čas.
- Nastavitev potrdite s ponovnim dotikom tipke (D), oziroma se po nekaj sekundah nastavitev prevzame avtomatsko.
- Po dveh minutah neaktivnosti aparat preide v stanje mirovanja - Standby.



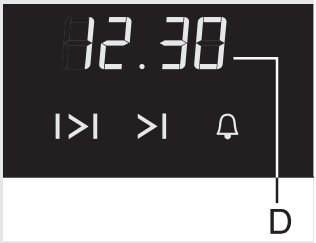
Spreminjanje dnevnega časa

Dnevni čas lahko spreminjate, kadar ni aktivna nobena časovna funkcija (G,F,E).



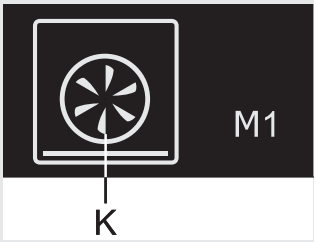
- Aparat vklopite s tipko (A).

230730



- Z dotikom tipke (D) aktivirate uro, ki utripa.
- S tipko (H) »+, -« spremenite dnevni čas na želenega.
- Nastavitev potrdite s ponovnim dotikom tipke (D), oziroma se po nekaj sekundah prevzame avtomatsko.

Upravljanje pečice



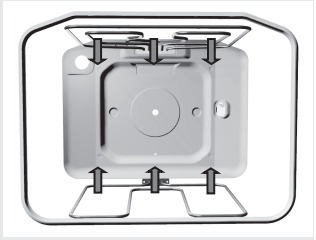
Pečico lahko upravljate na dva načina:

A Pečenje preko izbire načina delovanja (K)

Ta način uporabite, kadar želite pripraviti poljubno vrsto in količino hrane. Pri tem sami izberete sistem ogrevanja, temperaturo pečice in trajanje delovanja pečice.

Način delovanja lahko nastavite na dva načina:
- S posameznimi dotiki tipke (K).
- Lahko pa se dvakrat dotaknete tipke (K), da začne utripati in nato način delovanja prestavljate s tipko (H) »+, -«. Pri tem načinu je omogočeno tudi prestavljanje nazaj, ki pri prvem ni možno.

Pečica lahko obratuje na naslednje načine:



Zgornje/spodnje grelo
Greli na zgornji in spodnji strani pečice enakomerno sevata toploto v notranjost pečice. Pečenje peciva ali mesa je možno samo na enem nivoju.
Prednastavljena temperatura 200°C.

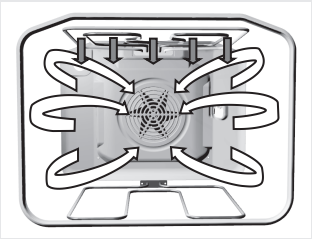


Veliki žar
Pri tem načinu delovanja obratuje zgornje grelo in infra grelo Toploto neposredno seva infra grelo, ki je nameščeno na stropu pečice. Za povečanje učinka segrevanja oziroma optimalno izkoriščanje celotne površine pečniške rešetke je hkrati vključeno še zgornje grelo.
Način delovanja je primeren za pečenje manjših kosov mesa, kot so na primer steak, pečenice, zrezki, zarebrnice itd.
Prednastavljena temperatura 240°C.



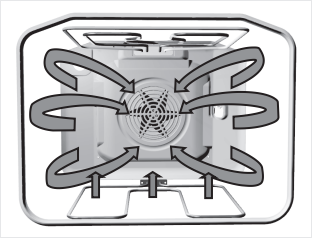
Žar

Deluje samo infra grelo, ki je v sestavi velikega žara.
Primeren je za grilanje manjše količine obloženih kruhkov, pivskih klobasic, opekanje toasta
Prednastavljena temperatura 240°C.



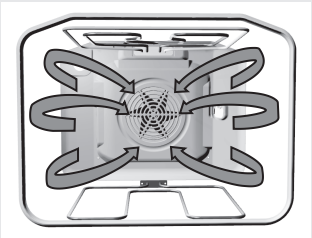
Žar z ventilatorjem

Pri tem načinu delovanja istočasno delujeta infra grelo in ventilator. Način je primeren za pečenje mesa na žaru in pečenje večjih kosov mesa ali perutnine na enem nivoju pečice. Primeren je tudi za gratiniranje in doseganje hrustljave skorje.
Prednastavljena temperatura 170°C.



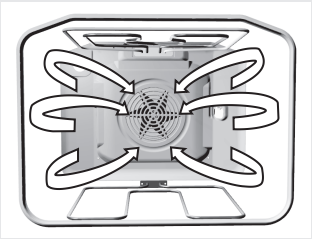
Vroč zrak in spodnje grelo

Pri tem načinu delovanja istočasno delujeta spodnje grelo in ventilator z vročim zrakom.
Način je posebej primeren za pečenje pice.
Najbolje uspeva pečenje vlažnega ali težkega peciva, sadne torte iz kvašenega ali krhkega testa ter skutne torte.
Prednastavljena temperatura 200°C.



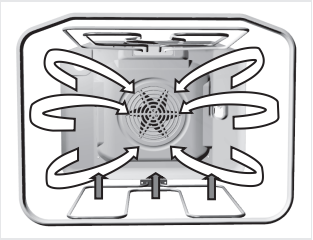
Vroč zrak

Pri tem načinu delovanja delujeta okroglo grelo in ventilator.
Ventilator na zadnji steni pečice skrbi za stalno kroženje vročega zraka okoli pečenke ali peciva.
Način je primeren za pečenje mesa in peciva na več nivojih.
Temperature pečenja so nižje kot pri klasičnem sistemu.
Prednastavljena temperatura 160°C.



Odtajanje

Pri tem načinu zrak kroži brez vključenih grel. Deluje samo ventilator. Uporablja se za počasno odtajanje zamrznjene hrane.



Spodnje grelo in ventilator

Pri tem načinu istočasno delujeta spodnje grelo in ventilator. Uporaben je za pečenje nizko vzhajanega peciva ter vkuhavanje sadja in zelenjave.

Uporabljajte 1. vodilo od spodaj in ne preveč visoke modele, da lahko ogreti zrak kroži tudi po zgornji strani jedi.

Prednastavljena temperatura 160°C.



Spodnje grelo/Aqua Clean

Toploto oddaja samo grelo, nameščeno na spodnji strani pečice. Ta način delovanja izberite takrat, kadar želite močneje zapeči spodnjo stran peciva (na primer pečenje vlažnega peciva s sadnim nadevom).

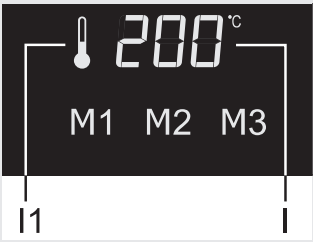
Spodnje grelo lahko uporabljate tudi za čiščenje pečice. Podrobnosti v zvezi s čiščenjem lahko preberete v poglavju Čiščenje in vzdrževanje.

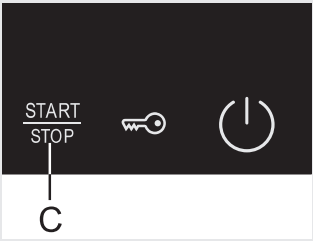


Ogrevanje z zgornjim grelom

Toploto oddaja na živila samo grelo na zgornji strani pečice. Opisani način uporabljajte takrat, kadar želite bolj zapeči zgornjo stran jedi (na primer za naknadno porjavenje).

Prednastavljena temperatura 150°C.





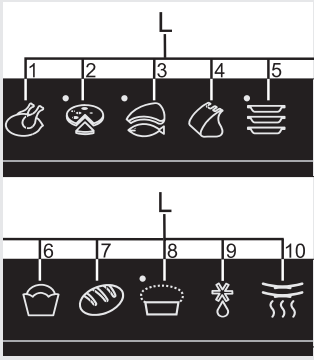
Izbira in nastavitev temperature pečice

- Po izbiri vrste hrane ali načina delovanja pečice lahko spremenite prednastavljeno temperaturo.
  - Dotaknite se tipke (I), ki začne utripati.
  - Z dotikanjem tipk (H) »+, -« poljubno nastavite temperaturo pečice v območju od 30 – 275°C (odvisno od načina delovanja pečice) v razmikih po 5°C.
  - Nastavitev potrdite s ponovnim dotikom tipke (I), oziroma se po nekaj sekundah prevzame avtomatsko.
- Nastavite si lahko tudi trajanje delovanja pečice, konec delovanja pečice ali zakasnjeni vklop pečice (glejte poglavje Časovne funkcije).
- Ko nastavite vse želene parametre, pritisnite tipko (C) »start/stop« in pečica začne delovati.
- Prikazovalnik temperature (I) prikazuje naraščanje temperature v pečici. Ko doseže nastavljeno temperaturo se oglasi zvočni signal in simbol (I1) ugasne.
- Če niste nastavili nobene časovne funkcije, se na prikazovalniku (D) prikazuje naraščajoči čas pečenja.

230730

⚠ **Med delovanjem pečice lahko spreminjate temperaturo (glejte poglavje Izbira in nastavitev temperature pečice), časovne funkcije (glejte poglavje Časovne funkcije).**

⚠ **Po končanem pečenju, se na prikazovalniku temperature, pri izklopljeni pečici prikazuje upadanje temperature do 50°C.**

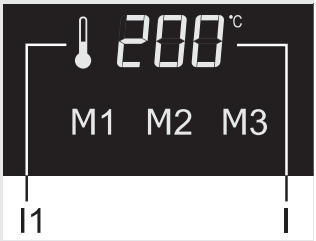


B Pečenje preko izbire hrane (L) (samo pri upravljalni enoti 2)

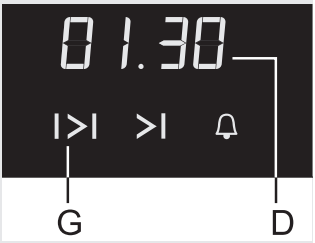
Ta način je primeren za pripravo izbrane hrane s samodejno nastavitvijo sistema ogrevanja, temperature in trajanja delovanja.

- Z dotikom tipke za izbiro hrane (L) izberite vrsto hrane (sveti ustrezni izbrani simbol hrane, pripadajoči sistem ogrevanja, nivo pečenja, temperatura in trajanje delovanja)
- Uporabite lahko tudi možnost nastavitve konca delovanja pečice oziroma zakasnjenega vklopa pečice (glejte poglavje Časovne funkcije).
- S tipko (C) »start/stop« sprožite začetek delovanja in vklopite pečico.
- Prikazovalnik temperature (I) prikazuje naraščanje temperature v pečici. Ko doseže nastavljeno temperaturo se oglasi zvočni signal in simbol I1 ugasne.
- Nastavljeni čas delovanja se odšteva in po poteku le-tega se pečica samodejno izklopi.

Prednastavljene nastavitve temperature in trajanja delovanja pečice lahko tudi poljubno spreminjate:



- Če vam ne ustreza prednastavljena temperatura, jo spremenite tako, da se dotaknete tipke (I) in nato z tipkama (H) »+, -«, spremenite temperaturo na želeno (po korakih po 5 stopinj). Nastavitev potrdite s ponovnim dotikom tipke (I), oziroma se po nekaj sekundah prevzame avtomatsko.



- V primeru, da želite spremeniti prednastavljeni čas pečenja, pritisnete tipko (G), s tipkama (H) »+, -« čas spremenite na želenega in nastavitev s ponovnim dotikom tipke (G) potrdite oziroma se po nekaj sekundah prevzame avtomatsko.

⚠ **Tudi med delovanjem pečice lahko spreminjate temperaturo (glejte poglavje Izbira in nastavitev temperature pečice) in časovne funkcije (glejte poglavje Časovne funkcije).**

230730

Tabela pečenja za izbrano hrano

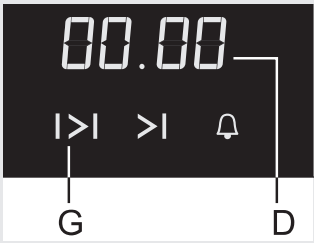
Simbol	Jed/ Funkcija	Prednastavljena temperatura (°C)	Max. možna nastavljena temp. (°C)	Prednastavljeni čas (h/min)	Količina (kg)	Vodilo (od spodaj)	Opozorilo	Prednastavljeni način delovanja
	Zarebrnica v kosu	190	275	1:50	1,2	1	Pečenje v manjšem pekaču na rešetki.	
	Kotleti, ribe	240	275	0:25	4x0,2	4 3*	Pečenje na rešetki (pod njo je na 2 vodilo nameščen pekač za prestrezanje kapljajoče maščobe) pri zaprtih vratih. Malo po polovici časa je treba meso obrniti.	
	Piščanec	170	275	1:05	1	2	Pečenje piščanca na rešetki na 2 vodilu, pekač za prestrezanje maščobe je nameščen v spodnjem vodilu.	
	Pica	200	275	0:19	1x0,5	2	pečenje v nizkem pekaču.	
	Drobno pecivo, keksi	160	275	0:26	2x0,3	2,3	pečenje v nizkih pekačih na 2 nivojih istočasno.	
	Vzhajanje kvašenega testa	40	40	-	-	1	Testo vzhaja v skledi, postavljeni na rešetko.	
	Kvašeni šarkelj	160	275	1:05	1	1	Pečenje v temnem modelu za šarkelj, postavljenem na rešetko.	
	Kruh	190	275	1:00	1	2	Pečenje v nizkem pekaču.	
	Odtaljevanje	-	-	-	-	2	Živilo položite na rešetko, pekač za prestrezanje kapljajoče maščobe je nameščen na spodnjem vodilu.	
	Pogrevanje servisa	60	80	-	-	2	Pribor-krožnike postavite na rešetko	
	Čiščenje	70	90	0:30	-	2	V pekač vlijte 0,5 l vode in ga vstavite v spodnje vodilo. Po 30 min. se ostanki hrane na emajlu pečice zmehčajo in jih lahko obrišete z vlažno krpo.	
	Ohranjanje toplote	70	95	3:00	-	1	Pri pogrevanju bodite pazljivi, da ne pogrevate hitro pokvarljivih jedi.	
	Hitro predgretje	160	275	-	-	-	Ni primerno za pečenje jedi.	

Opomba: Simbol hrane, ki vsebuje piko pomeni, da se za pečenje zahteva pred-ogreta pečica. Prednastavljen čas pečenja ne vključuje časa, ki je potreben za predogrevanje. Ko izberete jed, ki zahteva predogreto pečico začne tipka utripati. Če želite, da se predogretje izvede pritisnete tipko in nato start/stop. Pečica tako začne z predogrevanjem. Ko je predogrevanje končano se oglasi zvočni signal, simbol ugasne in takrat hrano postavite v pečico in zopet pritisnete start/stop ter začnete s pečenjem.

Če pa predgretja ne želite izbrati, utripajoče tipke ne izberete ampak takoj pritisnete start/stop, vendar takrat ne zagotavljamo, da bo jed po prednastavljanem času pečena.

230730

Časovne funkcije

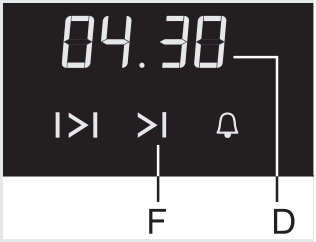


Nastavitev trajanja delovanja pečice

Pri tem načinu programiranja, določite čas kako dolgo naj pečica deluje (trajanje delovanja). Največja možna nastavitev je 10 ur

- Z dotikom tipke (G) aktivirate nastavitev trajanja delovanja pečice. Na prikazovalniku (D) utripa »00.00«.
- S tipko (H) »+, -«, nastavite želeni čas delovanja.
- Nastavitev potrdite s ponovnim dotikom tipke (G), oziroma se po nekaj sekundah nastavitev prevzame avtomatsko.
- Nato s tipko (C) »start/stop« vklopite pečico.
- Nastavljeni čas delovanja se začne odštevati in po poteku le-tega pečica avtomatsko preneha delovati (konec pečenja). Oglasi se prekinjajoči zvočni signal, ki ga lahko izklopite s pritiskom na katerokoli tipko oziroma se po 1 minuti izklopi sam.
- Če želite pečenje nadaljevati, pritisnite utripajočo tipko start/stop, oziroma nastavitve pečenja poljubno spremenite.

⚠ **Čas trajanja lahko spreminjate ali nastavljate tudi med delovanjem pečice.**



Nastavitev konca delovanja pečice

Pri tem načinu nastavite čas, kdaj naj pečica preneha delovati. Največja možnost nastavitve je 10 ur od trenutnega dnevnega časa.

- Preverite, če je ura naravnana na točen dnevni čas.
- Z dotikom tipke (F) aktivirate nastavitev konca delovanja pečica. Na prikazovalniku (D) se izpiše trenutni dnevi čas, ki nekaj sekund utripa. Nato s tipko (H) »+, -«, nastavite želeni čas konca delovanja.
- Nastavitev potrdite s ponovnim dotikom tipke (F), oziroma se po nekaj sekundah prevzame avtomatsko.
- S tipko (C) »start/stop« vklopite pečico, katera začne takoj delovati in preneha delovati ob izbranem času. Oglasi se prekinjajoči zvočni signal, ki ga lahko izklopite s pritiskom na katerokoli tipko oziroma se po 1 minuti izklopi sam.
- Če želite pečenje nadaljevati, pritisnite utripajočo tipko start/stop, oziroma nastavitve pečenja poljubno spremenite.

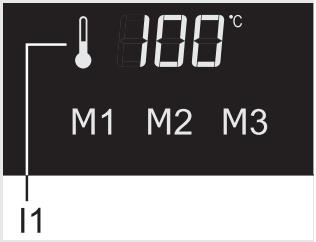
⚠ **Nastavitev konca delovanja pečice lahko spreminjate ali nastavljate tudi med delovanjem pečice.**

Nastavitev zakasnjenega vklopa pečice – kombinacija trajanja delovanja in konca delovanja pečice

Pri tem načinu programiranja določite čas, kako dolgo naj pečica deluje (trajanje delovanja) in ob kateri uri naj preneha delovati (konec delovanja). Konec pečenja lahko zakasnite največ za 24 ur glede na trenutni dnevni čas.

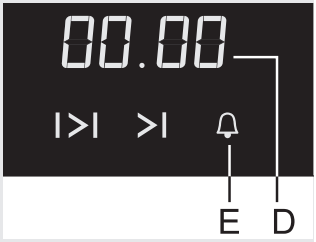
- Preverite, če je ura naravnana na točen dnevni čas.

230730



- Nastavite trajanje delovanja (glejte poglavje Nastavitev trajanja delovanja pečice).
- Pritisnite tipko za nastavitev konca delovanja (F). (Na prikazovalniku (D) se avtomatsko izpiše vsota dnevnega časa in časa trajanja delovanja pečice). S tipko (H) »+, -«, nastavite čas kdaj naj bo pečenje končano.
- Pečica čaka na začetek pečenja – simbol (I1) utripa.
- Pečenje vklopite z tipko (C) »start/stop«.
- Pečica ob nastavljenem času avtomatsko začne delovati (takrat simbol (I1) sveti) in ob izbranem času preneha delovati. Oglasi se prekinjajoči zvočni signal, ki ga lahko izklopite s pritiskom na katerokoli tipko oziroma se po 1 minuti izklopi sam.
- Če želite pečenje nadaljevati, pritisnite utripajočo tipko start/stop, oziroma nastavitve pečenja poljubno spremenite.

Opozorilni minutnik

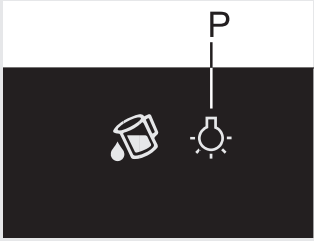


Funkcijo lahko uporabite neodvisno od delovanja pečice, kadar želite biti opozorjeni ob nastavljenem času.

- Z dotikom tipke (E) aktivirate nastavitev opozorilnega minutnika. Na prikazovalniku (D) utripa »00.00«. S tipkama (H) »+, -«, nastavite želeni čas in ga potrdite z ponovnim dotikom tipke (E). Največja možna nastavitev je 10 ur.
- Nastavitev opozorilnega minutnika se med delovanjem ne prikazuje. Če želite nastavitev preveriti oziroma spremeniti, pritisnite tipko (E).
- Ko preteče nastavljeni čas, se oglasi prekinjajoči zvočni signal, ki ga lahko izklopite s pritiskom na katerokoli tipko oziroma se po 1 minuti izklopi sam.

⚠ **Zaradi varnosti se pečica po določenem času pečenja samodejno izklopi:**
- po 10 urah, če je nastavljena temperatura pečenja večja od 120°C
- po 24 urah, če je nastavljena temperatura pečenja manjša od 120°C.

Dodatne funkcije



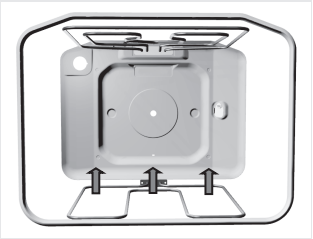
Osvetlitev pečice

Osvetlitev pečice se vključi avtomatsko, ko odprete vrata (stikalo vrat) ali ko vklopite pečico.
Pri nekaterih modelih sta nameščeni dve žarnici za osvetlitev pečice: ena na zadnji steni zgoraj, druga, dodatna stranska žarnica, pa na sredini desne stranske stene.

Osvetlitev pečice lahko po potrebi izključite ali ponovno vključite s pritiskom tipke (P) (samo pri upravljalni enoti 2).



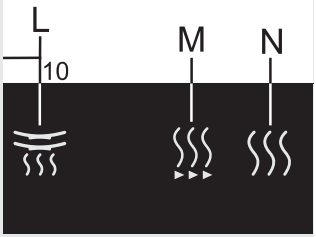
Odtajanje (samo pri upravljalni enoti 2)
Pri tem načinu zrak kroži brez vključenih grel. Deluje samo ventilator. Uporablja se za počasno odtajanje zamrznjene hrane.



Aqua Clean – mokro čiščenje (samo pri upravljalni enoti 2)
Mokro čiščenje aktivirate z senzorsko tipko (O). Prednastavljena temperatura je 70°C. V pekač vlijte 0,5 l vode in ga vstavite v spodnje vodilo. Po 30 min. se ostanki hrane na emajlu pečice zmehčajo in jih lahko obrišete z vlažno krpo.
Prednastavljena temp. 70°C, Max. možna nastavljena temp. 90°C. Po potrebi lahko prednastavljeno temperaturo in čas spremenite.



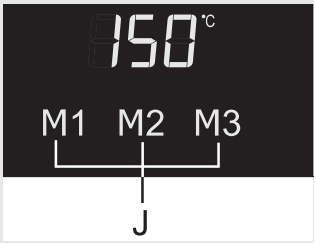
Ohranjanje toplote (samo pri upravljalni enoti 2)
Ohranjanje toplote lahko uporabljate kot samostojno funkcijo za pogrevanje že v naprej pripravljenih jedi.
Lahko pa jo aktivirate tudi med pečenjem, takrat bo pečica po končanem programu pečenja ohranjala temperaturo 70°C nadaljne 3 ure.



Hitro predgretje pečice (samo pri upravljalni enoti 2)
- To funkcijo uporabite, če želite pečico čim hitreje ogreti na želeno temperaturo. Ta funkcija ni primerna za pečenje jedi.
- Ko se pečica ogreje na nastavljeno temperaturo se ogrevanje zaključi, oglasi se prekinjajoči zvočni signal, ki ga lahko izklopite s pritiskom na katerokoli tipko, oziroma se po 1 minuti izklopi sam.
- Pečica je sedaj pripravljena za nadaljno pečenje na izbranem sistemu.
- Prednastavljena temp. 160°C, Max. možna nastavljena temp. 275°C.

Pogrevanje servisa (samo pri upravljalni enoti 2)
Ta funkcija je primerna, če želite servis (krožnike, skodelice) predhodno pogreti, da potem hrana dlje časa ostane topla.
Sprožite jo z dotikom tipke L10.
Prednastavljena temp. 60°C, Max. možna nastavljena temp. 80°C.

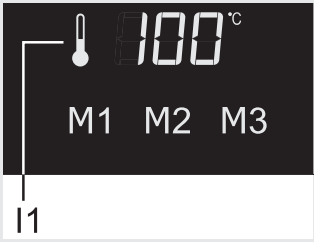
230730



Spominska mesta (J)

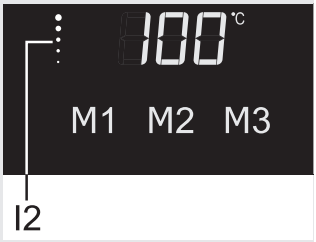
Pečica omogoča, da shranite tri lastne načine pečenja.
Pod spominska mesta (M1, M2, M3) so že shranjene tovarniške nastavitve, ki jih lahko poljubno spreminjate na naslednji način.

- S prvim dotikom izbranega spominskega mesta, se vam pokažejo tovarniške nastavitve (sistema ogrevanja, temperature in trajanja delovanja pečice).
- Če želite te nastavitve spremeniti, se ponovno dotaknete izbranega spominskega mesta (J), da ta začne utripati in nastavitve spremenite na želene.
- Nastavitev potrdite s ponovnim dotikom izbranega spominskega mesta.
- Ko naslednjič želite peči po teh nastavitvah, samo pritisnete tipko izbranega spominskega mesta in s tipko (C) »start/stop« vklopite pečenje
- Spominsko mesto lahko vedno zamenjate z novimi nastavitvami z drugim pritiskom izbranega spominskega mesta.

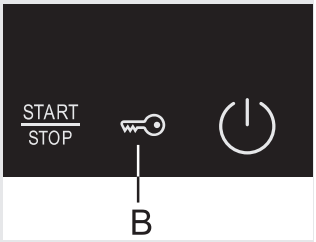


Kontrolna lučka termostata pečice (I1)

- Kontrolna lučka sveti; temperatura v pečici je nižja od nastavljene, pečica greje.
- Ko je dosežena nastavljena temperatura, kontrolna lučka ugasne in oglasi se kratek zvočni signal.
- Med pečenjem se grelci izklapljajo in vklapljajo, zato se tudi kontrolna lučka prižiga in ugaša.



Ko sveti simbol I2, pomeni, da se pečica še ogreva, ko doseže nastavljeno temperaturo simbol ugasne in se med pečenjem ne prižiga več.



Varnostna zapora delovanja senzorjev

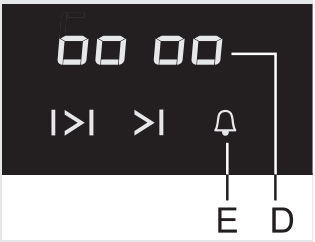
To funkcijo uporabite, če želite preprečiti neželjeno upravljanje pečice (varnost otrok).

- Sprožite jo s trisekundnim dotikanjem tipke (B).
- Zaklenejo se vsi senzorji, razen senzorja za vklop/izklop aparata (A) in senzorja za zaporo delovanja (B).
- Če pritisnemo kakšen drug senzor, se oglasi pisk, ključ (B) pa medtem hitro utripa.
- Odklenete prav tako z trisekundnim dotikanjem tipke (B).

Zvočni signal

Ob pravilnem dotiku aktivnih senzorjev vedno zaslišite kratek pisk.

Zvočni signal za konec se oglaša 1 minuto. Lahko ga prekinete prej, s pritiskom na poljubno tipko.



Nastavitev glasnosti zvočnega signala

Glasnost zvočnega signala lahko nastavite na sledeč način:

- Dotikajte se senzorske tipke (E) približno 3 sekunde, da se na prikazovalniku (D) pojavi prikaz glasnosti.
- S tipkama (H) »+, -« nastavite želeno glasnost.
  - »oooo« za maksimalno glasnost
  - »o« za minimalno glasnost.
- Zadnja izbrana nastavitev se samodejno shrani.

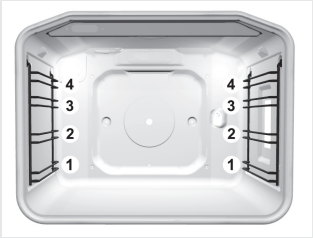
Spreminjanje hitrosti spreminjanja vrednosti

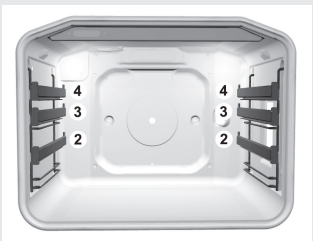
Hitrost spreminjanja vrednosti se po 3 sekundah stalnega dotikanja tipk (H) »+, -« pospeši.

⚠ **Ob morebitni prekinitvi električne energije za manj kot 1 minuto, ostanejo vse nastavitve nespremenjene in pečica nadaljuje z delovanjem (če je vklopljena).**

Nivoji pečenja







- Pribor (rešetka, nizki in globoki pekač) lahko vstavite v pečico na 4 nivoje.
- Upoštevajte, da se nivoji pečenja vedno štejejo od spodaj navzgor! (V tabelah pečenja v nadaljevanju so opisani posamezni nivoji).
- Vodila so vlečena, žična ali teleskopska izvlečna (odvisno od modela aparata). S teleskopskimi izvlečnimi vodili je opremljen 2.,3. in 4. nivo. Pri žičnih vodilih morate rešetko in pekače vedno vstaviti v vodilno rego, ki jo določata žična profila.

230730

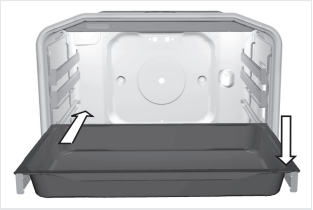
Teleskopska izvlečna vodila (odvisno od modela)



S teleskopskimi izvlečnimi vodili so opremljeni 2., 3. in 4. nivo. Levo in desno v pečici so vodila s teleskopskimi vodili na 3 nivojih.

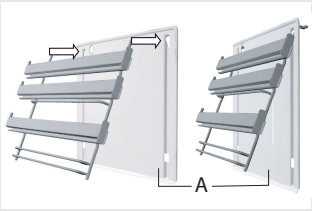
Izvlečni nivoji so izvedeni (odvisno od modela):
- s tremi delno izvlečnimi
- enim popolnim in dvema delno izvlečnima
- tremi popolnoma izvlečnimi vodili.

⚠ Teleskopska izvlečna vodila in drugi deli pribora se segrevajo! Pri delu uporabljajte rokavico za posodo ali podobno zaščito!



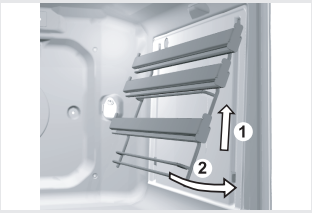
- Za vstavljanje rešetke, pekača ali maščobne ponve najprej izvlecite teleskopska izvlečna vodila enega nivoja.
- Rešetko in nizki ali globoki pekač postavite na izvlečna vodila in jo nato z roko potisnite do konca. Vrata pečice zaprite vedno šele potem, ko so teleskopska vodila potisnjena do konca.

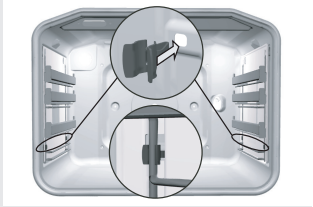
Lahkočistilni vložki (odvisno od modela)



Vstavljeni lahkočistilni vložki preprečujejo brizganje maščobe pri pečenju direktno na stenah pečice.

Montaža:
- Odstranite žična oziroma teleskopska izvlečna vodila (gl. poglavje Odstranjevanje teleskopskih izvlečnih in žičnih vodil)
- Vodila (žična oziroma teleskopska) nataknite na lahkočistilni vložek (A), ju skupaj obesite v predvidene odprtine in povlecite navzgor.





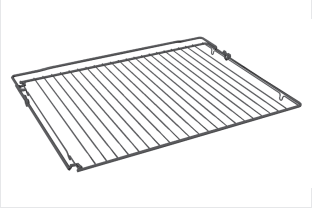
Pri montaži teleskopskih izvlečnih vodil (popolni izvlek) in lahko čistilnih vložkov, vstavite priložene zaskočke v spodnje odprtine na steni pečice in v zaskočke vstavite vodila. Zaskočke so namenjene za boljšo pritrditev vodil.

230730

Pribor pečice (odvisno od modela)



Stekleni pekač je namenjen za pečenje jedi in služi tudi kot servisni pladenj**.**



Rešetka, na katero postavite posodo z živilom ali živilo postavite kar na rešetko.

⚠ **Na rešetki in vodilih je narejen varnostni zatik, zato morate rešetko pri izvleku, ko ta zadane ob zatik, vedno rahlo privzdigniti.**



Nizki pekač je namenjen samo pečenju peciva in kolačev.



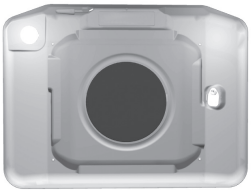
Globoki pekač je namenjen pečenju mesa in vlažnega peciva ter kot posoda za prestrezanje kapljajoče maščobe.

⚠ **Med pečenjem globokega pekača ne smete vstavljati v 1. vodilo, razen kadar pečete na žaru ali uporabljate raženj kjer služi globok pekač za prestrezanje maščobe.**



Zadnja stena pečice je obložena s **katalitično oblogo**, ki jo sme vgraditi ali sneti samo strokovnjak oziroma serviser.

Maščobni filter (odvisno od modela)



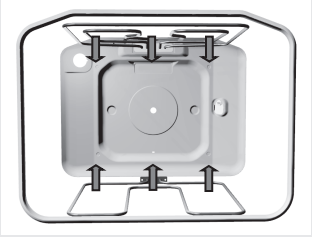
Vstavljen maščobni filter na zadnji steni pečice ščiti ventilator, okroglo grelo in pečico pred nezaželenim onesnaženjem z maščobo. Pri pečenju mesa je priporočena uporaba maščobnega filtra. Če pečete pecivo, ga vedno odstranite! Vstavljen maščobni filter lahko pri pečenju potic povzroči slabe rezultate.

Pečenje peciva

- Za pečenje peciva lahko uporabljate sisteme ☐, ⊛ in ⊛ . (Upravljanje pečice na izbranem sistemu, je odvisno od modela aparata).
- Maščobni filter morate pri pečenju peciva vedno odstraniti iz pečice!

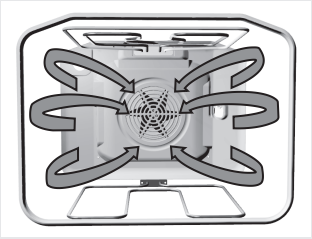
Navodila

- Pri pečenju peciva vedno upoštevajte izbiro vodila, temperaturo in čas pečenja iz tabele pečenja peciva ter pozabite na morebitne stare izkušnje, ki ste jih pridobili pri uporabi drugih pečic. Vrednosti v tabeli pečenja peciva so ugotovljene in preverjene posebej za to pečico.
- Če v tabeli pečenja peciva določenega peciva ne najdete, izberite podatke za podobno pecivo.



☐ Pečenje peciva z zgornjim/spodnjim grelom

- Uporabljajte samo en nivo pečenja.
- Zgornje/spodnje grelo sta posebej primerna za pečenje različnih vrst peciv, kruha in mesa.
- Uporabljajte temne pekače. V svetlih pekačih se pecivo peče (porjavi) slabše, ker odbijajo toploto.
- Modele vedno postavite na rešetko. Če uporabljate priloženi pekač, rešetko odstranite.
- Predgrevanje skrajša čas pečenja. Pecivo postavite v pečico šele, ko je dosežena izbrana temperatura.



⊛ Pečenje peciva z vročim zrakom

Pečenje peciva z vročim zrakom je posebej primerno za pečenje na več nivojih, zlasti za drobno pecivo v nizkih pekačih. Priporočamo pregretje pečice ter 2 in 3. vodilo. Primerno pa je tudi za vlažna peciva in sadne torte, (pečenje na enem nivoju).

- Temperatura je običajno nižja kot pri pečenju peciva z zgornjim/spodnjim grelom (gl. tudi tabelo pečenja peciva).
- Različna peciva lahko pečete skupaj, če je potrebna temperatura približno enaka.
- Čas pečenja je lahko tudi pri enakih pekačih različen. Kadar pečete v več pekačih hkrati – dvo ali tronivojsko pečenje, je lahko čas pečenja za posamezen pekač različen. Mogoče boste morali en pekač izvleči iz pečice prej kot drugega (pekač v zgornjem vodilu).
- Drobno pecivo, kot na primer kolačke, pripravite po možnosti v enaki debelini in višini. Neenakomerno pecivo bo neenakomerno porjavelo!
- Če pečete več peciva hkrati, bo v pečici nastala večja količina pare, ki lahko na vratih pečice ustvari kondenz.

230730

Nasveti za pečenje peciva

Ali je pecivo povsem pečeno?

Z leseno palčko prebodite pecivo na najvišjem mestu. Če na palčki ni sledu testa, je pecivo pečeno. Pečico lahko izključite in uporabite preostalo toploto.

Pecivo se je sesedlo

Preverite recept. Naslednjič uporabite manj tekočine. Upoštevajte čas mešanja, predvsem pri uporabi kuhinjskih strojčkov.

Pecivo je spodaj presvetlo

Naslednjič uporabite za pečenje temen model, postavite pecivo eno vodilo nižje ali proti koncu pečenja vključite spodnje grelo.

Pecivo z vlažnim nadevom (na primer skutna torta) ni povsem pečeno

Naslednjič zmanjšajte temperaturo in podaljšajte čas pečenja.

Opozorila k tabeli pečenja peciva:

- Temperatura je navedena v nižji in višji vrednosti. Sprva nastavite nižjo temperaturo, če pa pecivo ne porjavi dovolj, naslednjič temperaturo zvišajte.
- Časi pečenja so zgolj okvirni in se lahko razlikujejo pri posameznih pogojih.
- Odebeljeno tiskani podatki v tabeli temperature, pokažejo najbolj primeren način ogrevanja za posamezno vrsto peciva.
- Oznaka * pomeni, da morate pečico predgrevati na izbranem sistemu pečenja.
- Kadar uporabljate peki papir-papir za pečenje, preverite, da je le-ta visoko temperaturno obstojen.

Tabela za pečenje peciva z zgornjim/spodnjim grelom ali vročim zrakom - pri enonivojskem pečenju

Vrsta peciva	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (v °C)	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (v °C)	Čas pečenja (v min.)
Sladka peciva					
Marmorni kolač, šarkelj	**1**	**160-170**	1	150-160	50-70
Kolač v štirioglatem pekaču	**1**	**160-170**	1	150-160	55-70
Kolač v tortnem modelu	1	160-170	2	**150-160**	45-60
Sirov kolač v tortnem modelu	**1**	**170-180**	2	150-160	65-85
Sadna torta, krhko testo	1	180-190	2	**160-170**	50-70
Sadna torta s prelivom	1	170-180	2	**160-170**	60-70
Biskvitna torta*	**1**	**170-180**	2	150-160	30-40
Kolač s posipancem	2	180-190	**2**	**160-170**	25-35
Sadni kolač, umešano testo	2	170-180	**2**	**150-160**	45-65
Češpljev kolač	2	180-200	**2**	**150-160**	35-60
Biskvitna rolada*	2	180-190	**2**	**160-170**	15-25
Kolač iz umešanega testa	2	160-170	**2**	**150-160**	25-35
Kvašena pletenica, venec	2	180-200	**2**	**160-170**	35-50
Božična štruca	2	170-180	**2**	**150-160**	45-70
Jabolčni zavitek	2	180-200	**2**	**170-180**	40-60
Buhteljni	1	170-180	**2**	**150-160**	40-55
Pikantno pecivo					
Quche Lorraine	1	190-210	**2**	**170-180**	50-65
Pica*	2	210-230	**2**	**190-210**	25-45
Kruh	**2**	**190-210**	2	170-180	50-60
Žemljice*	**2**	**200-220**	2	180-190	30-40
Drobno pecivo					
Piškoti iz krhkega testa*	2	160-170	**2**	**150-160**	15-25
Brizgani piškoti*	2	160-170	**2**	**150-160**	15-28
Kvašeno drobno pecivo	2	180-190	**2**	**170-180**	20-35
Pecivo iz listnatega testa	2	190-200	**2**	**170-180**	20-30
Vetrci/pecivo polnjeno s kremo	2	180-190	**2**	**180-190**	25-45
Narastki					
Rižev narastek	**1**	**190-200**	2	180-190	35-50
Skutin narastek	**1**	**190-200**	2	180-190	40-50
Zmrznjeno pecivo					
Jabolčni, skutni zavitek	2	180-200	**2**	**170-180**	50-70
Skutna torta	2	180-190	**2**	**160-170**	65-85
Pica	2	200-220	**2**	**170-180**	20-30
Ocvrt krompir za pečico*	2	200-220	**2**	**170-180**	20-35
Kroketi za pečico	2	200-220	**2**	**170-180**	20-35

Opozorilo: Vodilo se nanaša na nosilno rešetko, na katero polagate manjše pekače ali modele in na nizki pekač. Globokega pekača med pečenjem ne smete vstaviti v 1. vodilo.

230730

Tabela za pečenje peciva z vročim zrakom in spodnjim grelom

Vrsta peciva	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (v °C)	Čas pečenja (v min.)
Sirov kolač (750g skute) - krhko tsto	2	150-160	65-80
Pica * - kvašeno testo	2	200-210	15-20
Quiche Loraine - krhko testo	2	180-200	35-40
Jabolčni kolač s posipom - kvašeno testo	2	150-160	35-40
Sadni kolač – umešano testo	2	150-160	45-55
Jabolčni zavitek –vlečeno testo	2	170-180	45-65

Opozorilo: Vodilo se nanaša na nizki pekač ali na rešetko, na katero polagate manjše pekače ali modele.

Pečenje mesa

- Za pečenje mesa lahko uporabite , .
- Odebeljeno tiskani podatki v tabeli pečenja mesa, prikazujejo nabolj primeren način ogrevanja za posamezno vrsto mesa.
- Pri pečenju mesa je priporočena uporaba maščobnega filtra (odvisno od modela).

Nasveti v zvezi s posodo

- Lahko uporabljate posodo iz emajla, ognjevarnega stekla, gline ali litega železa.
- Pekači iz nerjavnega jekla niso primerni, ker zelo močno odbijajo toploto.
- Če pečenko pokrijete, bo ostala bolj sočna, pečica pa se ne bo tako močno umazala.
- V odprti posodi pečenka hitreje porjavi.

Opozorila za pečenje mesa

- V tabeli pečenja mesa boste našli podatke o temperaturi, nivoju in času pečenja. Ker so časi pečenja zelo odvisni od vrste, teže in kakovosti mesa, lahko pride do odstopanj.
- Pečenje mesa, perutnine in rib je ekonomično šele pri teži nad 1 kg.
- Pri pečenju je treba dodati toliko tekočine, da se maščoba in sok pečenke ne zažgeta. To pomeni, da je potrebno pečenko pri daljših časih pečenja večkrat preveriti in doliti tekočino.
- Po izteku polovice časa pečenja obrnite pečenko, še posebej pri pečenju v pekaču. Smiselno je, da se pečenka sprva peče z zgornjo stranjo obrnjeno navzdol.
- Pri pečenju večjih kosov mesa lahko pride do močnejšega soparjenja in rosenja na vratih pečice. To je naraven pojav in ne vpliva na delovanje aparata. Po končanem pečenju obrišite vrata in steklo vrat do suhega.
- Jedi ne ohlajajte v zaprti pečici, da se izognete rosenju.

Tabela za pečenje mesa s spodnjim/zgornjim grelom ali vročim zrakom - pri enonivojskem pečenju

Vrsta mesa	Teža (v g)	Vodilo (od spodaj)	Tempera-tura (v °C)	Vodilo (od spodaj)	Tempera-tura (v °C)	Čas pečenja (v min.)
Govedina						
Goveja pečenka	1000	**2**	**190-210**	2	180-190	100-120
Goveja pečenka	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	120-150
Roastbeef, srednje pečen	1000	**2**	**200-210**	2	180-200	30-50
Roastbeef, dobro pečen	1000	**2**	**200-210**	2	180-200	40-60
Svinjina						
Svinjska pečenka s kožo	1500	2	180-190	**2**	**170-180**	140-160
Svinjska potrebušina	1500	2	190-200	**2**	**170-180**	120-150
Svinjska potrebušina	2000	2	180-200	**2**	**160-170**	150-180
Svinjsko pleče	1500	**2**	**190-200**	2	160-170	120-140
Svinjska rolada	1500	**2**	**190-200**	2	160-170	120-140
Kaselska zarebrnica	1500	**2**	**180-200**	2	160-170	100-120
Pečenka iz mletega mesa	1500	**2**	**200-210**	2	170-180	60-70
Teletina						
Telečja rolada	1500	**2**	**180-200**	2	170-190	90-120
Telečja krača	1700	**2**	**180-200**	2	170-180	120-130
Jagnjetina						
Jagnječji hrbet	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Koštrunova krača	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	120-130
Divjačina						
Zajčji hrbet	1500	**2**	**190-200**	2	180-190	100-120
Srnina krača	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Krača divje svinje	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Perutnina						
Piščanec, cel	1200	2	190-200	**2**	**180-190**	60-80
Pitana kokoš	1500	2	190-200	**2**	**180-190**	70-90
Raca	1700	2	180-190	**2**	**160-170**	120-150
Gos	4000	2	160-170	**2**	**150-160**	180-200
Puran, purica	5000	2	150-160	**2**	**140-150**	180-240
Ribe						
Cela riba	1000	2	190-200	**2**	**170-180**	50-60
Ribji narastek	1500	2	180-200	**2**	**150-170**	50-70

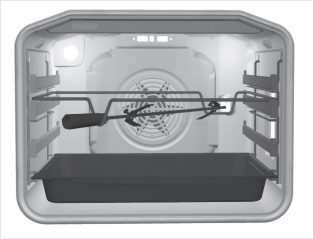
Opozorilo : Vodilo se nanaša na globoki pekač, manjše pekače položite na rešetko, ki jo vstavite v 1.-2. vodilo (globokega pekača ne smete vstaviti v 1. vodilo).

Pečenje na žaru in zapekanje

- Pri pečenju na žaru bodite še posebej previdni. Zaradi visoke temperature infra grela so rešetka in ostali deli opreme v pečici zelo vroči, zato uporabljajte zaščitne rokavice ter posebne klešče za meso!
- Iz prebodenega mesa lahko brizgane vroča mast (na primer iz pečenic). Da bi preprečili opekline na koži ali očeh, uporabljajte klešče za meso.
- Ves čas nadzorujte potek pečenja na žaru. Meso se lahko zaradi visoke temperature zelo hitro zažge!
- Ne dovolite, da bi se otroci približali žaru.
- Pečenje z infra grelom je primerno za hrustljavo in nemastno pripravo pečenic, rezanih kosov mesa ter ribe (steak, zrezek, rezine lososa...) ali opečenega kruha ter zapekanje.

Nasveti v zvezi s pečenjem na žaru

- Na žaru pecite vedno pri zaprtih vratih pečice.
- V tabeli pečenja na žaru najdete podatke o temperaturi, nivoju in času pečenja na žaru. Ker je čas pečenja na žaru zelo odvisen od vrste, teže in kakovosti mesa, lahko pride do odstopanj.
- Pri pečenju mesa je priporočena uporaba maščobnega filtra (odvisno od modela).
- Infra grelo (veliki in mali žar) predhodno segrevajte 5 minut.
- Ko pečete na rešetki, jo namažite z oljem, da se meso ne prime nanjo.
- Tanke kose mesa položite na rešetko, ki jo vstavite v 4 vodilo.
- V vodilo 1. ali 2. vstavite pekač za prestrezanje kapljajoče maščobe in mesnega soka.
- Meso, ki ga pečete na žaru med pečenjem obrnite. Prvo stran pecite nekoliko dlje kot drugo.
- Kadar pečete večje kose mesa na rešetki (piščanca, ribe) vstavite rešetko v 2. vodilo, v 1. vodilo pa pekač za prestrezanje maščobe.
- Tanjše kose obrnite le enkrat, večje pa večkrat. Za obračanje uporabljajte klešče za meso, da ne izteče preveč mesnega soka.
- Temne vrste mesa bolje in hitreje porjavijo kot svetlo svinjsko ali telečje meso.
- Po vsakem pečenju na žaru očistite pečico in pribor, da se umazanija naslednjič ne zapeče.





Pečenje na ražnju

(samo pri nekaterih modelih)

- Garnitura vrtljivega ražnja je sestavljena iz vrtljivega ražnja s snemljivim ročajem ter dveh vilic z vijaki za pritrjevanje mesa.
- Pri uporabi vrtljivega ražnja najprej vstavite posebno stojalo v 3. vodilo od spodaj.
- Pripravljeno meso nataknite na vrtljivi raženj in na obeh straneh zabodite v meso priložene vilice, tako da bo meso dobro pritrjeno. Nato privijte vijake na vilicah.
- Namestite ročaj na sprednji del ražnja. Ošiljeni del konec ražnja vtaknite v odprtino na desni strani zadnje stene pečice, ki je zaščitena z vrtljivo zaslonko. Sprednji del ražnja namestite na najnižji del nosilca, da zaskoči.
- V 1. vodilo niže vstavite globoki pekač za prestrezanje kapljajoče maščobe in soka iz mesa.
- Raženj aktivirate z izbiro načina delovanja »Veliki žar«⍓ ali»Mali žar«⍔.
- Preden zaprete vrata pečice, odvijte ročaj ražnja.

Tabela pečenja na žaru - velik žar

Vrsta živila	Teža (v g)	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (v °C)	Temperatura (v °C)	Čas pečenja (v min.)
Meso in klobase					
4 zrezki iz govejega fileja, krvavi	180g/kom	4	240	-	14-16
4 zrezki iz govejega fileja, roza	"	4	240	-	16-20
4 zrezki iz govejega fileja, prepečeni	"	4	240	-	18-21
4 zrezki iz svinjske vratovine	"	4	240	-	19-23
4 zarebrnice	"	4	240	-	20-24
4 telečji zrezek	"	4	240	-	19-22
6 jagnječjih zarebrnic	100g/kom	4	240	-	15-19
8 klobase za žar	100g/kom	4	240	-	11-14
3 kosi mesnega sira	200g/kom	4	240	-	9-15
1/2 piščanca	600g	2	-	180-190	25 (1.stran) 20 (2.stran)
Ribe					
Rezine lososa	600	3	240	-	19-22
4 Postrvi	200g/kom	2	-	170-180	45-50
Opečen kruh					
6 rezine belega kruha	/	4	240	-	1,5-3
4 rezini kruha iz mešane moke	/	4	240	-	2-3
Obloženi kruhki	/	4	240	-	3,5-7
Meso/perutnina*					
Raca*	2000	2	210	150-170	80-100
Piščanec*	1500	2	210-220	160-170	60-85
Svinjska pečenka	1500	2	-	150-160	90-120
Svinjsko pleče	1500	2	-	150-160	120-160
Svinjska krača	1000	2	-	150-160	120-140
Roastbeef/goveji filet	1500	2	-	170-180	40-80
Gratinirana zelenjava **					
Cvetača. ohrot	750	2	-	210-230	15-25
šparglji	750	2	-	210-230	15-25

Opomba: Vodilo se nanaša na nosilno rešetko na katero polagate meso; v poglavju meso/perutnina, se vodilo nanaša na globoki pekač, pri piščancu pa na rešetko.
Kadar pečete meso v pekaču zagotovite dovolj tekočine v pekaču, da se meso ne zažiga in ga med pečenjem obrnite. Kadar pečete meson na rešetki, vstavite v vodilo 1 ali 2 globok pekač za prestrezanje maščobe (gl. nasvete za pečenje na žaru).
Priporočilo: Postrvi osušite s papirnato brisačo. V notranjost rib vstavite petršilj, sol, česen, z zunanje strani ribe naoljite in položite na rešetko. Med grilanjem jih ne obračajte.
* Če želite, lahko uporabite tudi raženj (glej napotke za raženj).
** zelenjava je predhodno napol skuhana in polita z bešamel omako z naribanim sirom. Manjši steklen pekač leži na rešetki

Tabela pečenja na žaru - žar

Vrsta živila	Teža (v g)	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (v °C)	Temperatura (v °C)	Čas pečenja (v min.)
Meso in klobase					
2 zrezka iz govejega fileja, prepečena	180g/kom	4	240	-	18-21
2 zarebrnici		4	240	-	20-22
2 zrezka iz svinske vratovine	180g/kom	4	240		18-22
4 klobase za žar	100g/kom	4	240	-	11-14
4 obloženi kruhki		4	240	-	5-7
Toast - porjavitev		4	240		3-4
3 postrvi - na rešetki	200g/kom	2	-	160-170	40-50
Piščanec - na rešetki	1500g	2	-	160-170	60-80
Svinsko pleče - v globokem pekaču	1500g	2	-	150-160	120-160

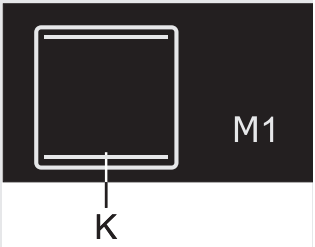
Programirano pečenje s sondo za meso

Pri tem načinu programiranja nastavite želeno temperaturo jedra jedi; nastavitev je mogoča med 30 in 99°C.
Pečica deluje tako dolgo, dokler jedro jedi ne doseže nastavljene temperature. Temperaturo jedra meri temperaturna sonda.
Za pečenje s sondo za meso so primerni veliki kosi mesa, po možnost brez kosti. Piščanci in zajci niso primerni za takšno pečenje.

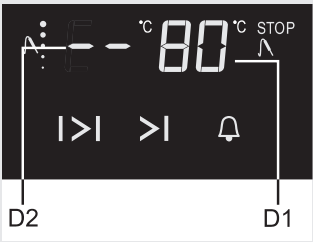
Priporočljive temperature jedra mesa:	
Svinjska pečenka	85°C
Goveja pečenka	80°C
Telečja pečenka	75°C
Pljučna pečenka	40-50°C

Postopek pečenja s sondo za meso:

- Vtič sonde vtaknite v vtičnico in sondo zapičite v jed. Vtičnica je v sprednjem zgornjem kotu leve stene pečice. V njej je kovinski čep, ki ga morate pred tem izvleči in po pečenju ponovno vstaviti.
- Takoj ko sondo priključite, se namesto prikaza ure izpiše temperaturni prikaz sonde.
- S tipko za vklop/izklop pečice vklopite pečico.
- Izberite želen sistem ogrevanja (K) in pripadajočo temperaturo pečenja. Priporočamo uporabo sistema z zgornjim in spodnjim grelcem.



230730



- Nato nastavite želeno temperaturo tako, da se dotaknete tipke (D1) in s tipkama (H) »+, -« nastavite temperaturo v območju 30 - 99°C v korakih po 1°C.
- Nastavitev potrdite s ponovnim dotikom tipke (D1), oziroma se po nekaj sekundah prevzame avtomatsko.
- S tipko (C) »start/stop« potrdite vse nastavitve in pečica začne delovati.
- Med pečenjem se na prikazovalniku (D2) ves čas prikazuje naraščajoča temperatura jedra jedi. Dokler je temperatura jedra jedi nižja od 30°C, je prikazano (--).
- Med delovanjem lahko kadarkoli spremenite tako temperaturo pečenja, kot temperaturo sonde za meso, tako da pritisnete pripadajoč prikazovalnik in potem s senzorsko tipko (H) vrednost spremenite.
- Ko je dosežena nastavljena temperatura jedra jedi, pečica neha delovati. Prikazovalnik temperature sonde utripa, oglaša se prekinjajoči zvočni signal, ki ga lahko izklopite s pritiskom na katerokoli tipko, oziroma se po 1 minuti izklopi sam.
- Izklopite pečico, izvlecite sondo iz jedi in vtičnice. Zaščitni kovinski čep vstavite nazaj v vtičnico.

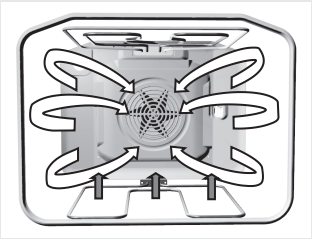
⚠ **Pazite, da se med pečenjem sonda ne bo dotikala grela! Uporabljati smete le za to pečico predvideno temperaturno sondo.**

Uporaba sonde v kombinaciji s časovnimi funkcijami (za izkušenejše uporabnike)

Kadar uporabljate sondo, lahko nastavite tudi trajanje ali konec delovanja, kot je opisano že v prejšnjih poglavjih. Vendar pa si zapomnite:

- Če uporabite funkcijo trajanja delovanja (G) in nastavite željeni čas, se bo pečica izklopila po preteku tega časa, ne glede na to, ali je dejanska temperatura jedi dosegla nastavljeno temperaturo. Zaradi tega mora biti ta čas vedno nekoliko daljši od časa, ki je potreben, da se doseže željena temperatura.
- Isti postopek velja za funkcijo konca delovanja (F).
- To kombinacijo lahko uspešno uporabljate, ko ste že pridobili določene izkušnje glede časov, ki so potrebni, da se določena vrsta in količina jedi zadovoljivo speče pri nastavljeni željeni temperaturi jedi.
- Po teh, z izkušnjami pridobljenimi informacijami, lahko nastavite čas trajanja delovanja pečice (G) nekoliko višje od dejansko potrebnega in pri tem lahko uspešno uporabljate tudi funkcijo konca delovanja pečice (F).

Vkuhavanje



Za vkuhavanje uporabljajte način ogrevanja pečice spodnje grelo skupaj z ventilatorjem.

Hrano za vkuhavanje in kozarce pripravite kot običajno. Uporabljajte običajne kozarce z gumijastim obročkom in steklenim pokrovom. Ne smete uporabljati kozarcev z navojnimi ali kovinskimi pokrovi ter kovinskih pločevink. Kozarci naj bodo po možnosti enake velikosti, napolnjeni z enako vsebino in dobro zaprti. V pekač lahko postavite hkrati do 6 litrskih kozarcev.

- Uporabljajte samo sveža živila.
- V globoki pekač nalijte približno 1 liter vroče vode (cca. 70°C), da v pečici lahko nastane potrebna vlaga. Postavite kozarce v pečico tako, da se ne dotikajo sten in med seboj (glej skico). Gumijaste obročke pred uporabo zmočite.
- Globoki pekač s kozarci vstavite v 2. vodilo od spodaj. Med vkuhavanjem opazujte živila in kuhajte, dokler tekočina v kozarcih ne začne vreti – do pojava mehurčkov v prvem kozarcu. Upoštevajte čase vkuhavanja iz tabele vkuhavanja.

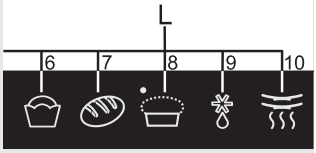
Tabela vkuhavanja

Živila za vkuhavanje	Količina	T=170°C-180°C, dokler ne zavre do pojava mehurčkov v kozarcih (v min.)	Potem, ko je zavrelo - ko so se pojavili mehurčki	Čas mirovanja v pečici (v min)
Sadje				
Jagode	6x1 liter	pribl. 40-55	izklopiti	25
Sadje s koščico	6x1 liter	pribl. 40-55	izklopiti	30
Češana	6x1 liter	pribl. 40-55	izklopiti	35
Zelenjava				
Kisle kumarice	6x1 liter	pribl. 40 do 55	izklopiti	30
Fižol, korenček	6x1 liter	pribl. 40 do 55	postaviti na 120°C 60 min	30

Opozorilo: Časi v razpredelnici so orientacijski. Nanje vpliva sobna temperatura, število kozarcev, količina in toplota vloženega sadja ter zelenjave. Še preden izklopite pečico - pri sadju oziroma zmanjšate temperaturo pri določeni zelenjavi, se prepričajte ali so v kozarcih za vlaganje vidni mehurčki.

Pomembno: Bodite pozorni, ko začne tekočina v prvem kozarcu delati mehurčke.

Odtajanje



- S kroženjem zraka v pečici lahko pospešite odtajanje zmrznjene hrane. Odtajanje sprožite s pritiskom na tipko L9.
- Za odtajanje so primerne torte s smetano in kremo iz masla, kolači in pecivo, kruh in žemljice ter globoko zmrznjeno sadje.
- Mesa in perutnine zaradi higienskih razlogov ne odtajajte v pečici.

Če je možno, živila večkrat obrnite ali premešajte, da se enakomerno odtajajo.

230730

Čiščenje in vzdrževanje

Aparata ne smete čistiti s čistilnikom na vročo paro ali z visokotlačnim parnim čistilnikom. Pred čiščenjem aparat izklopite in pustite, da se ohladi.

Sprednja stran ohišja
Površine čistite s tekočimi neabrazivnimi čistilnimi sredstvi, ki so namenjena za čiščenje gladkih površin in mehko vileda krpo. Čistilo nanesite na vileda krpo in obrišite umazanijo. Nato sperite z vodo. Čistil ne nanašajte direktno na površine. Ne uporabljajte grobih in agresivnih čistil, ostrih predmetov in gobic, ki povzročajo praske.

Aluminizirane površine aparata
Aluminizirane dele aparata čistite z neabrazivnimi tekočimi čistili, ki so namenjena tem površinam. Čistilo nanesite na mokro krpo in očistite površino, nato površino sperite z vodo. Čistila ne nanašajte direktno na aluminizirano površino.
Ne smete uporabljati abrazivnih čistil in gobic. Površina ne sme priti v stik s spreji za pečico.

Sprednja stran ohišja iz nerjavne pločevine
(samo pri nekaterih modelih)
Površino čistite samo z blagim čistilom (milnica) in mehko gobico, ki ne pušča prask. Ne uporabljajte grobih čistil ali čistil, ki vsebujejo topila. V primeru neupoštevanja teh navodil se lahko poškoduje površina ohišja.

Lakirane površine in deli iz umetnih mas
(samo pri nekaterih modelih)
Gumbe in ročaj vrat čistite z mehko krpo in tekočimi čistili, namenjenimi za čiščenje gladkih lakiranih površin.
Uporabimo lahko tudi čistila, ki so namenjena za tovrstne površine in pri tem upoštevamo napotke proizvajalca čistila.

OPOZORILO: Nikakor pa ne smejo priti omenjene površine v stik s spreji za čiščenje pečic, ker aluminizirane površine vidno in trajno poškodujejo.

Pečica

- Pečico lahko očistite klasično (s čistili, z razpršilom za pečico), vendar le pri trdovratni umazaniji, pri čemer morate temeljito sprati ostanke čistil.
- Za redno čiščenje pečice (po vsaki uporabi) se priporoča naslednji postopek: Vlijte 0,6 l vode v stekleni ali plitki pekač in ga vstavite v spodnje vodilo. Pritisnite tpko O. Prednastavljena temperatura je 70°C, prednastavljeni čas pa 30 minut. Nato pritisnite tipko start/stop da sprožite delovanje. Po tridesetih minutah se ostanki hrane na emajlu pečice zmehčajo in jih lahko obrišete v vlažno krpo.

Pri trdovratni umazaniji upoštevajte:

Pečica naj bo pred vsakim čiščenjem ohlajena.

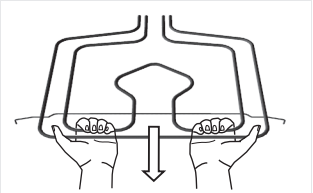
- Pečico in dele pribora očistite po vsaki uporabi, da se umazanija ne zapeče.
- Maščobo najlažje odstranite s toplo milnico, ko je pečica še topla.
- Pri trdovratni ali zelo močni umazaniji uporabite običajna čistila za pečice. Pečico temeljito obrišite s čisto vodo, da odstranite vse ostanke čistil.
- Nikoli ne uporabljajte agresivnih čistil, kot na primer groba sredstva za čiščenje, grobe gobice za posodo, odstranjevalce rje in madežev in podobno.
- Lakirane, nerjavne in pocinkane površine ali aluminijasti deli ne smejo priti v stik z razpršili za čiščenje pečic, ker lahko pride do poškodb in sprememb barve. Enako velja za tipalo termostata (če ima štedilnik uro s sondo) in dostopna grela zgoraj.
- Pri nakupu in odmerjanju čistil mislite na okolje in upoštevajte navodila posameznega proizvajalca čistil.

Katalitične obloge pečice (samo pri nekaterih modelih)

- Katalitični emajl je mehak in občutljiv na drgnjenje, zato odsvetujemo uporabo grobih čistil in ostrih predmetov.
- Hrapav katalitični emajl pospešuje razpad maščob in ostalih nečistoč. Manjši madeži, ki ostanejo po kuhanju, se običajno razgradijo, ko pečico naslednjič uporabite. Na splošno velja, da madeži izginejo pri temperaturah nad 220°C, pri nižjih pa le delno.
- Samočistilna moč katalitičnih delov sčasoma oslabi. Priporočamo, da obloge zamenjate po nekaj letih redne uporabe pečice.

Koristni nasvet

- Ko pečete večje mastne kose mesa priporočamo, da jih zavijete v aluminijasto folijo ali v primerno vrečko za pečenje, da maščoba ne brizga po pečici.
- Pri pečenju na žaru pod mrežo z mesom namestite pekač za prestrezanje maščobe.







Čiščenje stropa pečice (samo pri nekaterih modelih)

- Zaradi lažjega čiščenja stropa pečice je v nekaterih aparatih vgrajeno pregibno zgornje infra grelo.
- Pred spuščanjem grela morate štedilnik obvezno izklopiti z električnega omrežja tako, da odvijete varovalko ali izklopite glavno stikalo.
- Grelo mora biti ohlajeno, sicer obstaja nevarnost opeklin!
- Grela ne smete uporabljati v spuščenem položaju!

Pred čiščenjem pečice odstranite pekače, rešetko in vodila ter nato vodoravno povlecite grelo proti sebi. Grelo vlecite tako dolgo, da sprostite prečno palico, da izskoči iz ležišč na levi in desni strani pečice (glej sliko).
Po čiščenju grelo po enakem postopku potisnite nazaj, da prečna palica ponovno zaskoči v ležišči.

Pribor

Pribor, kot so na primer pekači, rešetka in podobno, umivajte z vročo vodo in s pomivalnim sredstvom.

Maščobni filter (samo pri nekaterih modelih)

Po vsaki uporabi ga očistite z mehko krtačo v vroči vodi in nekaj pomivalnega sredstva ali ga pomijete v pomivalnem stroju.

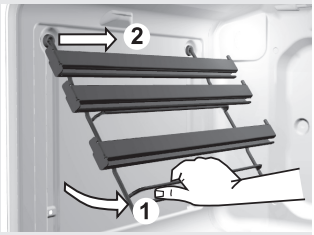
Lahkočistilni vložki (samo pri nekaterih modelih)

Po vsaki uporabi jih očistite z mehko krtačo v vroči vodi in nekaj pomivalnega sredstva ali pa jih pomijete v pomivalnem stroju.

Specialni emajl

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

Vzdrževanje (odvisno od modela)



Odstranjevanje teleskopskih izvlečnih vodil

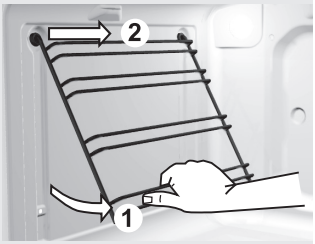
Zaradi lažjega čiščenja stranic pečice lahko odstranite teleskopska izvlečna vodila.

- Vodila na spodnji strani obrnite navznoter in jih z zgornje strani izvlecite iz odprtin.
- Stranske rešetke skupaj s teleskopskimi vodili čistite samo z običajnimi čistili.
- Teleskopskih izvlečnih vodil ne smete pomivati v pomivalnem stroju.

⚠ **Teleskopskih izvlečnih vodil ne smete mazati.**

Vodila nato enostavno ponovno namestite v obratnem vrstnem redu.

230730



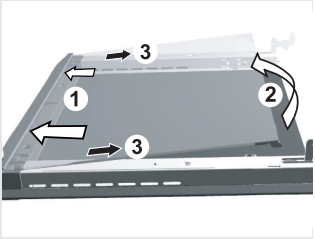
Odstranjevanje žičnih vodil

Zaradi lažjega čiščenja stranic pečice lahko odstranite žična vodila.

- Vodila spodaj obrnite navznoter in jih zgoraj izvlecite iz odprtin.
- Stranske rešetke čistite samo z običajnimi čistili.
- Vodila nato enostavno ponovno obesite v predvidene odprtine in jih povlecite navzdol.

SNEMANJE NOTRANJEGA STEKLA VRAT - VELJA ZA PREMIUM POPOLNO STEKLENA VRATA (izvedba a in b)

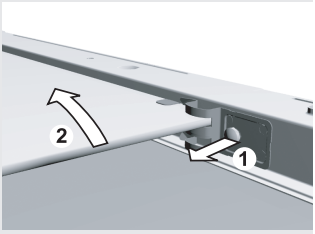
Stekla vrat lahko očistite tudi iz notranje strani, vendar jih je potrebno odstraniti (gl. poglavje snemanje in vstavljanje vrat pečice).



slika 1

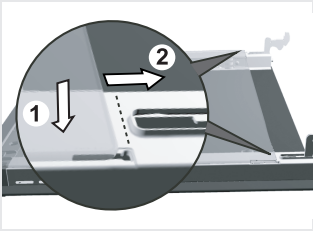
a)

- Steklo vrat primite na spodnjem robu, ga rahlo povlecite k sebi in malo privzdignite. Ne preveč! Največ 10 mm, toliko da se jeziček nosilca stekla iztakne iz reže (slika 1).
- Odstranite steklo (v smeri puščice 3).



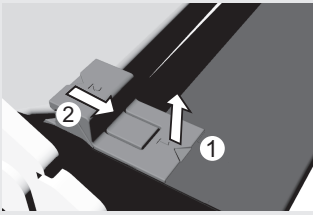
slika 2

- Notranje tretje steklo (imajo samo nekateri modeli) odstranite tako, da najprej odvijete vijake na nosilcih stekla in ga nato privzdignite (slika2). Pred čiščenjem odstranite nosilce.



slika 3

- Vrata namestite v obratnem vrstnem redu.
  Opomba: Steklo vstavite v režo in potisnite naprej (slika3).

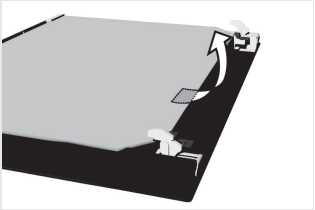


slika 1

b)

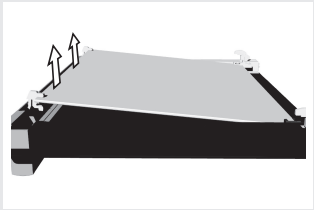
- Rahlo privzdignite nosilca na levi in desni strani vrat (oznaka 1 na nosilcu) in jih nato povlecite stran od stekla (oznaka 2 na nosilcu) (slika 1).

230730



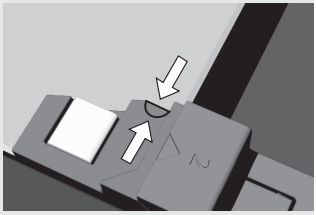
slika 2

- Steklo vrat primite na spodnjem robu, ga rahlo privzdignite, da se iztakne iz nosilca in odstranite (slika 2).



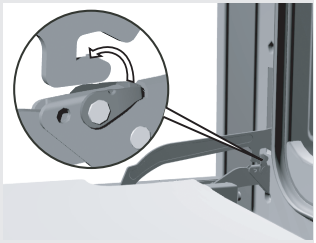
slika 3

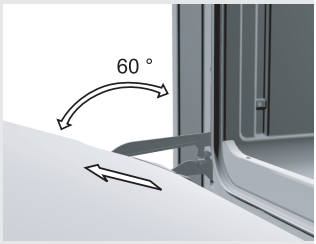
- Notranje tretje steklo (imajo samo nekateri modeli), odstranite tako, da ga privzdignite in odstranite. Odstranite tudi gumici na steklu (slika 3).



slika 4

- Vrata namestite v obratnem vrstnem redu.
  Opomba: Steklo vstavite nazaj tako, da se oznaki (lunica) na vratih in steklu prikrijeta (slika 4).





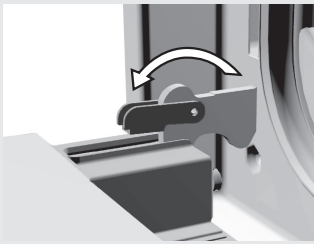
SNEMANJE IN VSTAVLJANJE VRAT PEČICE Z ODMIČNIM TEČAJEM

- Vrata pečice popolnoma odprite. Objemki spodnjih nosilcev tečajev na obeh straneh vrat dvignite v navpični položaj in ju zataknite na jezička zgornjih nosilcev tečajev.
- Vrata pečice priprite do polovice in jih rahlo izvlecite. Vrata namestite v obratnem vrstnem redu.
- Vstavite jih v pol odprtem položaju (pod kotom približno 60°C) in to tako, da jih med odpiranjem do konca potisnete proti pečici. Pri tem pazite, ker morata zarezi na spodnjih nosilcih tečajev nasesti na spodnji rob izrezov na sprednji steni.
  Ko vrata popolnoma odprete, snemite objemki z jezičkov zgornjih nosilcev tečajev in ju vrnite v vodoravni položaj.

SNEMANJE IN VSTAVLJANJE VRAT PEČICE Z ENOOSNIM TEČAJEM (odvisno od modela)

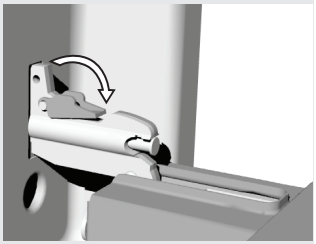
a) Klasično zapiranje
b) **GentleClose** - sistem blaži sunke zapiranja vrat. Omogoča enostavno, tiho in nežno zapiranje.
Rahel potisk (do kota 15° - glede na zaprto lego vrat) je dovolj, da se vrata samodejno in mehko zaprejo.

⚠ **Če je sila zapiranja vrat prevelika, se učinek sistema Gentleclose zmanjša oz. varnostno popusti.**



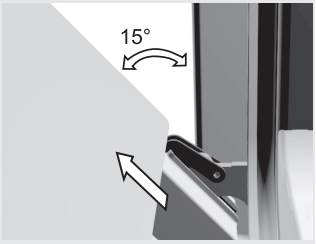
slika 1

- Vrata pečice popolnoma odprite in snemalni zapori zavrtite do konca nazaj - velja za klasično zapiranje vrat (slika1).



slika 2

- Pri **GentleClose** zapiranju vrat snemalni zapori zavrtite nazaj za 90° (slika2).

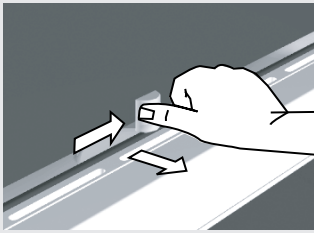


slika 3

- Vrata nato počasi zapirajte, da zapori nasedeta na sedeža. Pri cca. 15°(glede na zaprto lego vrat) vrata nekoliko privzdignite ter izvlecite iz obeh sedežev tečajev na aparatu (slika3).
- Vstavljanje poteka v obratnem vrstnem redu. Vrata vstavite pod kotom 15° v sedeža tečajev na sprednji steni aparata in jih potiskajte naprej in navzdol, da tečaja skočita v zarezi. Preverite, če sta se zarezi tečajev pravilno zaskočili v svoja sedeža.
- Vrata nato popolnoma odprite in snemalni zapori zavrtite do konca v začetno lego. Vrata počasi zapirajte in kontrolirajte pravilnost zapiranja. Če se vrata ne odpirajo ali zapirajo pravilno, preverite ali sta zarezi tečajev pravilno nameščeni v sedežih tečajev.

Pozor:
Vedno se prepričajte, da sta snemalni zapori tečajev pred izgradno oziroma pri nameščanju vrat zanesljivo zaskočeni v sedežih. V nasprotnem primeru lahko pride pri snemanju oziroma nameščanju vrat do nenadnega proženja oziroma zapiranja glavnega tečaja na katerega deluje močna glavna vzmet. Pri tem se lahko poškodujete.

Zapora vrat (samo pri nekaterih modelih)

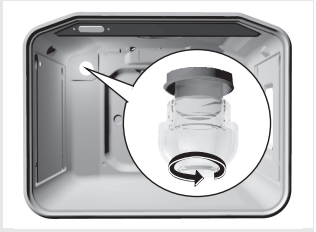


- Vrata pečice so opremljena z zaporo vrat, tako da se ne morejo odpreti, dokler se zapora ne sprosti. Zapora vrat se odpira z rahlim pritiskom palca v desno in hkratnim potegom vrat navzven.
- Ko se vrata pečice zaprejo, se zapora vrat avtomatsko povrne v prvotni položaj.

Opomba: V primeru, da je zapora vrat aparatu priložena, pritrdite zaporo pod kontrolno ploščo aparata v skladu z navodili za vgradnjo, ki so priložena zapori vrat.

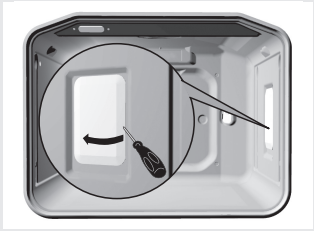
Zamenjava delov aparata

Okovje pečniške žarnice je pod napetostjo. Obstaja nevarnost udara toka!
Pred zamenjavo žarnice za osvetlitev pečice obvezno izklopite štedilnik, tako da odstranite varovalke ali prekinete stik z zaščitnim stikalom omrežja.



Žarnica pečice
(imajo samo nekateri modeli)
Žarnica je potrošni material in garancija zanjo ne velja!
Za zamenjavo potrebujete žarnico pečice z naslednjimi specifikacijami: okovje E 14, 230 V, 25 W, 300°C.

- Odvijte stekleni pokrov v nasprotni smeri urnega kazalca zamenjajte žarnico pečice in ponovno privijte stekleni pokrov.



Žarnice, uporabljene v tem aparatu, so posebne žarnice namenjene izključno uporabi v gospodinjskih aparatih in niso primerne za osvetlitev prostorov v vašem domu.

Posebna opozorila in javljanje napak

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

Pred začetkom popravila je potrebno aparat obvezno izključiti z električnega omrežja in sicer z izklopom varovalke ali z odstranitvijo priključnega kabla iz vtičnice.

Nepooblaščeni posegi in popravila aparata lahko povzročijo nevarnost električnega udara ter kratkega stika, zato jih ne izvajajte. Prepustite takšna dela strokovnjaku oziroma servisu.

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

Pomembno

Obisk servisa v času garancije ni brezplačen, če aparat ne deluje zaradi napačnega upravljanja.
Navodila za uporabo imejte shranjena tako, da so vedno dosegljiva in če aparat posredujete naprej, izročite z njim tudi navodila.

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

Senzorji se ne odzivajo, vsebina na zaslonu je zamrznjena…	• Izklopite aparat z električnega omrežja za nekaj minut (odvijte varovalko ali izklopite glavno stikalo), nakar ga ponovno priklopite na omrežje in vključite pečico.
Hišna varovalka se večkrat izklopi…	• Pokličite servis ali strokovnjaka!
Osvetlitev pečice ne dela…	• Zamenjava žarnice v pečici je opisana v poglavju »Zamenjava delov aparata«.
Pečica se ne segreje…	• Ali ste pravilno nastavili temperaturo in sistem grelcev? • Ali so vrata pečice zaprta?
Pecivo je slabo pečeno…	• Ali ste odstanili maščobni filter? • Ali ste upoštevali navodila in nasvete iz poglavja »pečenje peciva«? • Ali ste natančno upoštevali navodila iz tabele pečenja?
Prikazovalnik temperature prikazuje napako (F1,F2,…)	• Prišlo je do napake delovanja elektronskega modula, izklopite aparat z električnega omrežja za nekaj minut (odvijte varovalko ali izklopite glavno stikalo), nakar ga ponovno priklopite na omrežje in nastavite točen dnevni čas.
Ura na upravljalni enoti utripa	• Prišlo je do izpada električne energije ali pa je aparat bil ravnokar priključen na električno omrežje. Vsi nastavljeni časi so izbrisani. • Nastavite točen čas, da se začne delovanje pečice.

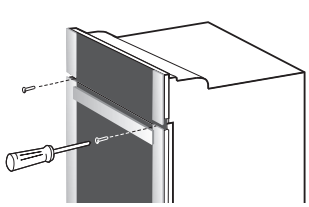
Če motnje kljub upoštevanju zgornjih nasvetov niste uspeli odpraviti, pokličite pooblaščeni servis. Odprava okvare oziroma reklamacije, ki je nastala zaradi nepravilne priključitve ali uporabe aparata ni predmet garancije. Stroške popravila krije uporabnik sam.

Navodila za vgradnjo in priključitev

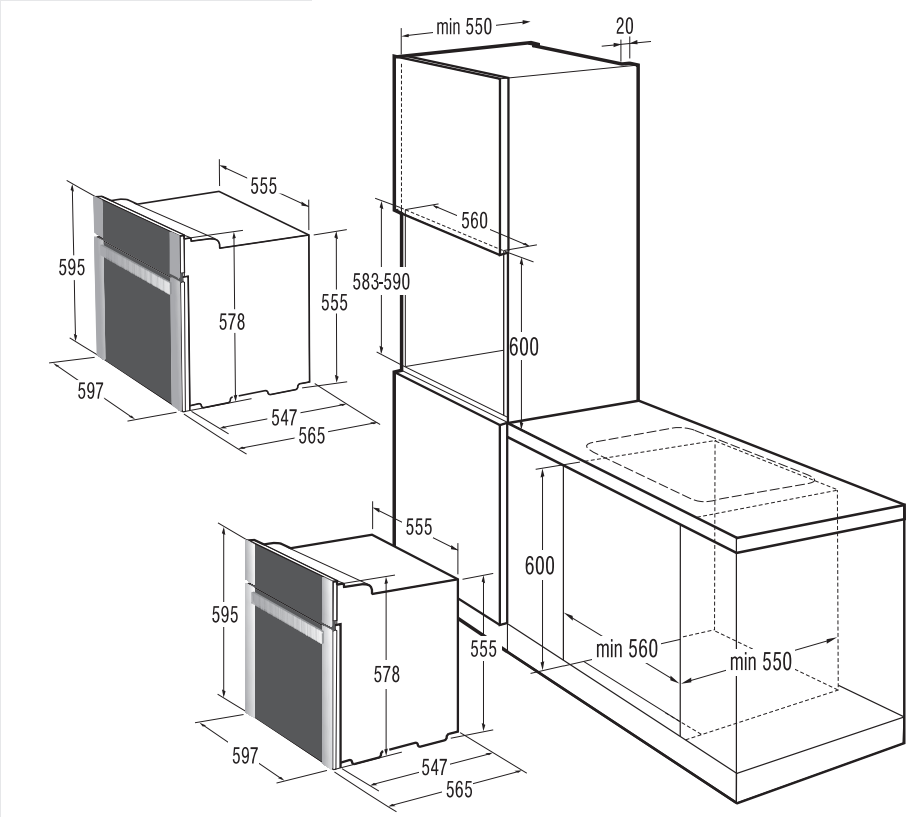
Pomembna opozorila

- Priključitev sme opraviti le strokovnjak.
- V električni napeljavi je predvidena naprava, ki aparat v vseh polih ločuje od omrežja in v kateri je v odprtem položaju razmik med kontakti najmanj 3 mm. Primerna so LS-stikala ali varovalke.
- Za priklop aparata se lahko uporabljajo gumijasti priključni kabli (tip HO5RR-F z zeleno/rumenim zaščitnim vodnikom), PVC izolirani (tip HO5VV-F z zeleno/rumenim zaščitnim vodnikom) ali drugi enakovredni ali večvredni kabli.
- Furnirji, lepila oziroma obloge pohištva iz umetne mase, ob katerega je postavljen aparat, morajo biti temperaturno odporni (>75°C). Če furnirji in obloge niso dovolj temperaturno odporni, se lahko deformirajo.
- Embalažni material (plastično folijo, stiropor, žeblje itd) je treba odstraniti iz dosega otrok, ker ti deli predstavljajo možen vir nevarnosti. Majhne dele lahko otroci pogoltnejo, folija pa predstavlja nevarnost zadušitve.

Vgradnja aprata



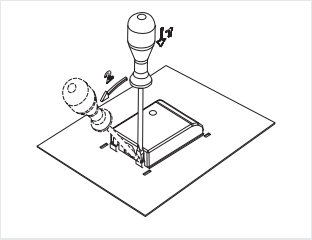
- Furnir oziroma obloge vgradnega pohištva morajo biti obdelane s toplotno obstojnimi lepili (100°C), sicer lahko zaradi manjše temperaturne obstojnosti spremenijo obliko.
- Pred vgradnjo aparata je potrebno v območju vgradne odprtine z zadnjega dela korpusa kuhinjskega elementa odstraniti zadnjo steno.
- Upoštevati morate mere vgradne odprtine, ki so navedene na sliki.
- Dno pohištvenega elementa (max 530 mm) mora biti vedno krajše od stranskih sten, da je zagotovljeno zadostno zračenje.
- Pohištveni element uravnajte s pomočjo vodne tehtnice.
- Pohištveni element, v katerega je nameščen vgradni aparat, morate obvezno fiksno namestiti, naprimer povezati s sosednjimi elementi.
- Aparat potisnite v element toliko, da se vodili vijakov, ki sta vstavljeni v luknji okvirja pečice, naslonita na stranici elementa.
- Pri pritrjevanju pazite, da vijakov ne boste preveč privili, ker lahko poškodujete stene elementa oziroma emajl aparata.
- Pri pritrjevanju pazite, da vijakov ne boste preveč privili, ker lahko poškodujete stene elementa oziroma emajl aparata.

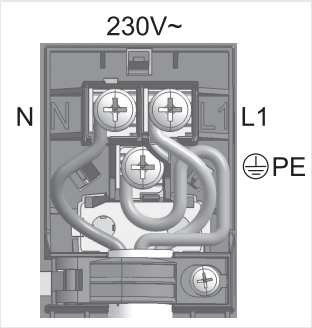


Priključitev

Električni priklop sme opraviti samo servis ali registrirani elektroinstalater!
Zaradi napačne priključitve se uničijo deli aparata in v takšnem primeru nimate pravice do garancije!

- Odprite priključno sponko s pomočjo izvijača, kot prikazuje slika na pokrovu.
- Priključno napetost uporabnika (230 V proti N) mora strokovnjak preveriti z merilno napravo!
- Povezovalni mostički morajo biti postavljeni ustrezno omrežnemu priključku!
- Pred priključitvijo je potrebno preveriti, če se napetost, navedena na napisni tablici, ujema z dejansko omrežno napetostjo.
- Dolžina priključnega kabla naj znaša vsaj 1,5 m tako, da lahko aparat priključite, preden ga potisnete do stene.
- Dolžina zaščitnega vodnika priključnega kabla mora biti takšna, da je pri morebitni vlečni obremenitvi kabla zaščitni vodnik obremenjen kasneje kot vodniki pod napetostjo.





Postopek

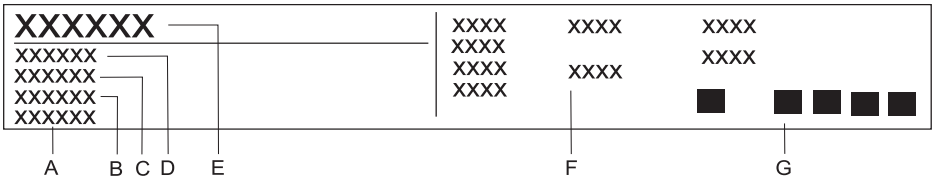
- Na zadnji strani aparata z izvijačem odprite pokrov priključne sponke. Pri tem z izvijačem sprostite zaskočki, kot je prikazano na pokrovu priključne sponke.
- Priključni kabel morate obvezno voditi skozi razbremenilno napravo, ki kabel varuje pred izvlečenjem. Če razbremenilna naprava še ni nameščena, jo namestite tako, da se na enem koncu zaskoči na ohišje sponke.
- Priključitev nato izvedite ustrezno eni od na slikah podanih možnosti. Pri različnih napetostih omrežja je treba povezovalne mostičke ustrezno na novo postaviti!
- Razbremenilno napravo trdno privijte in zaprite pokrov.

Barve vodov

L1, L2, L3 = zunanji vodniki, ki vodijo napetost. Praviloma so barve vodnikov: črna, črna, rjava.
N = nevtralni vodnik
Barva vodnika je praviloma modra.
Pazite na pravilni N-priklop!
PE = zaščitni vodnik
Barva vodnika je zeleno-rumena.

Tehnični podatki

Napisna tablica



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

PRIDRŽUJEMO SI PRAVICO DO SPREMEMB, KI NE VPLIVAJO NA FUNKCIONALNOST APARATA.

Navodila za uporabo aparata lahko najdete tudi na naši spletni strani: www.gorenje.com / < http://www.gorenje.com />