

SI

Navodila za uporabo, vgradnjo in priključitev



Električni samostojni štedilnik

Električni samostojni štedilnik

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	6
Kuhalna površina	9
Upravljanje kuhalnih mest - klasična kuhališča	11
Upravljanje kuhalnih mest - steklokeramična kuhališča	12
Pečica	13
Priprava hrane	21
Čiščenje in vzdrževanje	32
Posebna opozorila in javljanje napak	41
Navodila za namestitev in priključitev	42
Tehnični podatki	47

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.
- **OPOZORILO:** Kuhanje z mastjo ali oljem na kuhališču brez nadzora je lahko nevarno in lahko povzroči požar. Nikoli ne poskusite pogasiti ognja z vodo. Izklopite aparat in prikritje plamen s pokrovom ali vlažno krpo.
- Po uporabi izklopite kuhalno polje z ustreznimi upravljalskimi elementi; ne zanašajte se zgolj na sistem za zaznavanje posode.
- **OPOZORILO:** Če je površina kuhališča razpokana, izklopite aparat, da preprečite nevarnost električnega udara. Izklopite vsa stikala kuhalnih mest in odvijte varovalko oziroma izklopite glavno varovalko, tako da je aparat popolnoma odklopljen z električnega omrežja.
- Uporabljajte izključno temperaturno 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 počí.

- 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 pooblaščen strokovnjak.
- Pri nestrokovnih posegih in popravilih aparata obstaja nevarnost resnih telesnih poškodb in poškodb aparata. Popravila lahko izvaja le servis ali pooblaščen 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.
- Aparat je namenjen izključno kuhanju. Ne uporabljajte ga v kakršen koli drug namen, npr. za ogrevanje prostora. Na kuhališča ne postavljajte prazne posode.
- Če steklokeramično kuhhalno površino uporabljate kot odlagalno površino, lahko pride do poškodb ali odrgnin. Zaradi nevarnosti taljenja oziroma požara ter poškodbe kuhhalne površine ne smete v nobenem primeru na njej pogrevati hrane v aluminijasti foliji ali posodi iz umetne snovi.
- 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.
- »Med delovanjem pečice se vrata pečice močnejše segrejejo. Za dodatno zaščito je vgrajeno tretje steklo, ki znižuje površinsko temperaturo zunanjega stekla vrat pečice (samo pri nekaterih modelih).«
- V predalu aparata ne shranjujte gorljivih, eksplozivnih in temperaturno neobstoječih predmetov (na primer papir, krpe za lonce, plastične vrečke, sredstva za čiščenje in razna razpršila), ker lahko ob uporabi pečice povzročijo požar. Predal aparata uporabljajte le za shranjevanje opreme (nizki pekač, pekač za prestrezanje kapljajoče maščobe, itd.).
- Tečajji 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!).
- Pri dolgotrajni uporabi litoželeznih plošč, lahko področje plošče in robnik kuhalnega mesta spremenita barvo. Servisni poseg ni predmet garancije.
- Uporaba aparata je varna tako z vodili pekača kot brez njih.
- Aparat je namenjen postavitvi direktno na tla, brez uporabe kakršnihkoli podstavkov.



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

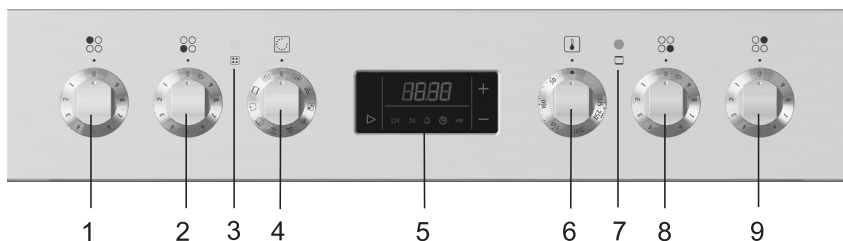
Na sliki je opisan eden izmed modelov aparatov. Ker imajo lahko aparati, za katere so izdelana navodila, različno opremo, so morda opisane tudi funkcije in oprema, ki je vaš aparat nima.



- 1 Odprtina za odvajanje sopare iz pečice
- 2 Steklokeramična kuhalna površina
- 3 Upravljalna plošča
- 4 Ročaj pečice
- 5 Vrata pečice
- 6 Predal štedilnika
- 7 Dodatni podstavek (samo pri nekaterih modelih)
- 8 Nastavljive nogice; dosegljive, ko je izvlečen predal štedilnika (samo pri nekaterih modelih)



- 1 Pokrov štedilnika (samo pri nekaterih modelih)
- 2 Odprtina za odvajanje sopare iz pečice
- 3 Okolica kuhalnih mest
- 4 Upravljalna plošča
- 5 Ročaj vrat pečice
- 6 Vrata pečice
- 7 Predal štedilnika
- 8 Nastavljive nogice; dosegljive, ko je izvlečen predal štedilnika (samo pri nekaterih modelih)



- | | |
|---|--|
| <p>1 Gumb kuhalnega mesta, zadaj levo</p> <p>2 Gumb kuhalnega polja, spredaj levo</p> <p>3 Kontrolna lučka delovanja. Prikazuje vključeno pečico ali kuhalno mesto</p> <p>4 Gumb za vklop/izklop in izbiro načina delovanja pečice</p> <p>5 Programska ura (samo pri nekaterih modelih)</p> | <p>6 Gumb za nastavev temperature pečice</p> <p>7 Kontrolna lučka pečice. Sveti, dokler se pečica segreva in ugasne, ko je dosežena nastavljena temperatura.</p> <p>8 Gumb kuhalnega polja, spredaj desno</p> <p>9 Gumb kuhalnega polja, zadaj desno</p> |
|---|--|

(samo pri nekaterih modelih)

Pokrov štedilnika

Pred odprtjem pokrova preverite, če je ta čist in da na njem ni ostankov tekočine.

Pokrov štedilnika je lakiran ali steklen in ga smete zapreti šele, ko se kuhalna mesta popolnoma ohladijo.

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.

Pogrejljivi gumbi

- Gumb najprej rahlo potisnite, da izskoči, nato izberite in nastavite način delovanja ustrezno temperaturo v pečici ali stopnjo delovanja kuhališča.
- Kadar je pečica ali kuhalno polje vključeno je številčnica gumba osvetljena (samo pri modelih z osvetljenimi gumbi).
- Po vsaki uporabi zavrtite gumb v izključen oziroma neobratovni položaj in ga potisnite v vgreznjeni položaj.



Pogrejljivi gumb lahko potisnete nazaj v upravljalno ploščo samo v izključenem oziroma neobratovnem položaju stika (samo pri modelih z osvetljenimi gumbi).

Kontrolne lučke

Rumena lučka

Lučka sveti, kadar je vklopljena katerakoli funkcija aparata.

Rdeča lučka

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

Osvetljene številčnice gumbov

(samo pri nekaterih modelih)

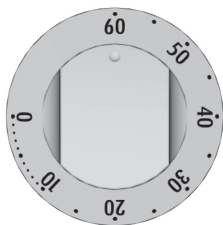
Številčnica vklopljenega gumba je osvetljena, kadar je izbrana funkcija.

Ti aparati nimajo rumene lučke.

Programska ura

Dnevni čas nastavite tako, kot je opisano v posebej priloženih navodilih za uporabo programskih ur. Nastavitev dnevnega časa je za uporabo aparata nujno potrebna. Delovanje pečice je možno šele po nastavitvi dnevnega časa.

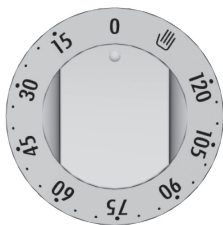
Mehanski minutnik



Najdaljši čas nastavitve je 60 minut. Po izteku nastavljenega časa se sproži zvočni signal, ki traja približno pet sekund.

Čas nastavite z vrtenjem gumba najprej v smeri urnega kazalca, nato pa z vrtenjem v nasprotni smeri dosežete točno nastavitvev.

Izklopilni minutnik – 120 minut (časovno stikalo)



Izklopni minutnik nudi možnost nastavitve od 0-120 minut.

- Gumb zavrtite v smeri urnega kazalca do zelenega časa. Po izteku nastavljenega časa se izbrani sistem ogrevanja izklopi.
- Kadar ne želite uporabiti časovnega stikala ali so časi krajši od 15 minut (predgrevanje, pečenje pizze ipd.) oziroma daljši od 120 minut (za jedi, ki potrebujejo daljši čas priprave) je priporočljivo uporabiti ročno nastavitvev.
- Za ročno nastavitvev zavrtite gumb v levo do simbola . V položaju 0 pečica ne deluje.

Pred prvo uporabo (odvisno od modela)

- **Kuhalna mesta** brez posode za 3-5 minut vključite na najvišjo stopnjo, da se močneje segrejejo. Pri prvem segrevanju lahko pride do pojava dimljenja prevleke kuhalne plošče. Na ta način prevleka kuhalnih plošč doseže svojo največjo trdnost.
- **Steklokeramično površino** očistite z vlažno krpo in nekaj čistila za ročno pomivanje posode.
Ne uporabljajte agresivnih čistil, kot so na primer groba čistila, ki povzročajo praske, gobice za posodo, odstranjevalci rje ali madežev.

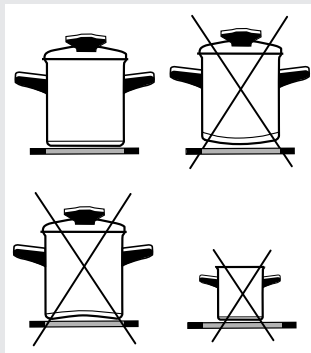
Pomembna opozorila

- Ne vključujte kuhalnih mest brez posode in jih nikoli ne uporabljajte za ogrevanje prostora!
- Pazite, da bodo kuhalna mesta in dno posode čista ter suha, da je omogočeno dobro prevajanje toplote in se grelna površina ne poškoduje.
- Na kuhalnih mestih se lahko pregreta maščoba in olje lahko hitro vnameta. Zato pripravljajte jedi z maščobo ali oljem (na primer ocvrt krompir) previdno in pod stalnim nadzorom.
- Na kuhalne plošče ne smete postavljati vlažne posode ali pokrovov, prekritih s paro. Vlaga škoduje kuhalnemu mestu.
- Nikar ne ohlajajte vroče posode na neuporabljenih kuhalnih mestih, ker se pod posodo ustvarja kondenz, ki pospešuje korozijo.

Pomembna opozorila v zvezi s steklokeramično ploščo

- Grelno polje hitro doseže nastavljeno moč oziroma temperaturo gretja, vendar okolica vročih grelnih polj ostane hladna.
- Plošča je odporna na temperaturne spremembe.
- Plošča je odporna tudi na udarce. Posodo lahko postavite na ploščo tudi bolj grobo, pa je ne boste poškodovali.
- Steklokeramične plošče ne uporabljajte kot delovno površino. Z ostrimi predmeti lahko povzročite praske.
- Priprava hrane v aluminijastih ali plastičnih posodah na vročih kuhališčih ni dovoljena. Na steklokeramično ploščo ne polagajte nobenih plastičnih predmetov ali aluminijaste folije.
- Ne uporabljajte počene ali zlomljene steklokeramične plošče. Padeč predmeta z ostrim robom, ki pade na ploščo, lahko povzroči lom plošče. Posledice so vidne takoj ali šele čez nekaj časa. Če se pojavi kakršnakoli vidna razpoka, takoj prekinite dovod električne energije aparatu.
- Če se po vroči steklokeramični plošči razsuje sladkor ali polije močno sladkana jed, ploščo takoj obrišite oziroma sladkor.

Posoda



Nasveti pri uporabi posode

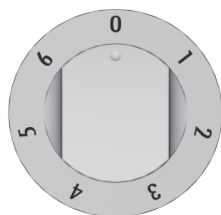
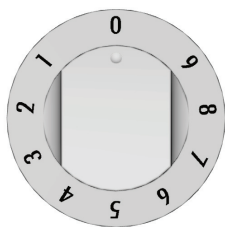
Uporabljajte kakovostno posodo z ravnim in stabilnim dnom.

- Prenos toplote je najboljši, kadar sta dno posode in kuhalno mesto enakega premera ter je posoda postavljena na sredino kuhalnega mesta.
- Pri kuhanju v posodi iz ognjevarnega ali temperaturno obstojnega stekla ali porcelana upoštevajte navodila proizvajalca posode.
- Če uporabljate lonec pod pritiskom (ekonom lonec), ga nadzorujte, dokler ni dosežen pravilen pritisk. Kuhalno mesto naj najprej obratuje z največjo močjo, nato pa po navodilih proizvajalca lonca z ustreznim senzorjem pravočasno zmanjšate obratovalno moč.
- Pazite, da bo v loncu na pritisk, oziroma v vseh ostalih loncih in posodah vedno dovolj tekočine, saj uporaba praznega lonca na kuhalni plošči zaradi pregrevanja poškoduje tako lonec kot kuhalno polje.
- Posoda iz ognjevarnega stekla s posebej brušenim dnom je primerna za uporabo na kuhalnih ploščah, če ustreza premeru kuhalnega mesta. Posode z večjim premerom lahko počijo zaradi termične napetosti.
- Pri uporabi posebne posode morate upoštevati navodila proizvajalca.
- Kadar na kuhališču (velja za steklokeramično ploščo) kuhate v posodi z visoko odsevnim (svetla kovinska površina) ali debelim dnom, se lahko čas do zavretja podaljša za nekaj minut (do 10 minut). Če želite zavreti večjo količino tekočine, priporočamo, da uporabite posodo z ravnim temnim dnom.
- Ne uporabljajte glinaste posode, ker na steklokeramični površini povzroča praske.

Varčevanje z energijo

- Premeri dna ponev in loncev se morajo ujemati s premerom kuhalnega mesta. Če je posoda premajhna, pride do izgube toplote, kuhalno mesto pa se lahko poškoduje.
- Uporabite pokrovko, če priprava hrane to omogoča.
- Posoda naj bo primerne velikosti tudi glede na količino jedi. Priprava manjše količine jedi v veliki posodi pomeni izgubo energije.
- Jedi z dolgim časom kuhanja pripravljajte v loncu pod pritiskom (ekonom lonec).
- Razno zelenjavo, krompir ipd. lahko kuhate v manjši količini vode. Tako se jed skuha, vendar je pri tem pomembno, da je pokrovka dobro zaprta. Po zavretju zmanjšajte moč na stopnjo, ki zagotavlja počasno vretje.

Upravljanje kuhalnih mest - klasična kuhališča



- Kuhalna mesta vključite z gumbi, nameščenimi na upravljalni plošči.
- Simboli poleg gumbov kažejo pripadnost posameznemu kuhalnemu mestu.
- Grelna moč kuhalnih mest se lahko nastavlja brezstopenjsko (1-9) ali stopenjsko (1-6).
- Pri stopenjskih stikalih lahko vrtite gumb v obe smeri. Pri energijskih stikalih z vrtenjem gumba v smeri urnega kazalca povečujete moč gretja, z vrtenjem v nasprotni smeri pa moč gretja zmanjšujete.
- Smiselno je, da 3-5 minut pred koncem kuhanja izključite kuhalno mesto in tako izkoristite preostalo toploto ter prihranite energijo. (V tabeli boste našli primere za uporabo posameznih stopenj moči).

S	E	
0	0	Kuhalno mesto je izključeno.
1	1-2	Vzdrževanje temperature in pogrevanje manjših količin.
2	3-4	Pogrevanje.
3	5-6	Pogrevanje oziroma dolgotrajno kuhanje večjih količin.
4	7	Zaporedno pečenje (omlete ipd.).
5	8	Pečenje v maščobi (cvrenje ipd.).
6	9	Hitro segrevanje.

Hitro kuhalna mesta (samo pri nekaterih modelih) se od normalnih kuhalnih mest razlikujejo po večji moči, kar pomeni, da se hitreje ogrejejo.

Označena so z rdečo piko v sredini, ki lahko čez čas zaradi večkratnega segrevanja in čiščenja izgine.

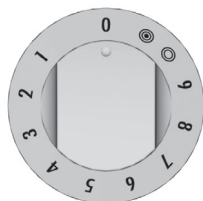
Upravljanje kuhalnih mest - steklokeramična kuhališča

Upravljanje trokrožne kuhalne cone

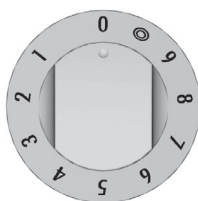
Upravljanje dvokrožne kuhalne cone in kuhalne cone za pekač

(samo pri nekaterih modelih)

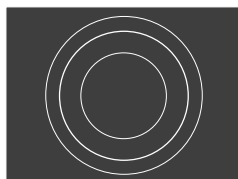
- Pri trokrožnem kuhalnem mestu se lahko grelna površina prilagaja določeni velikosti in obliki posode. Kuhalno mesto vključite in izključite s pripadajočim gumbom.
 - Srednje grelno polje vključite z vrtenjem gumba pripadajočega kuhalnega mesta na simbol za dvokrožno grelo. Nato nastavite želeno stopnjo moči.
 - Veliko, tretje grelno polje vključite z vrtenjem gumba pripadajočega kuhalnega mesta do konca (glejte simbol; zasliši se "klik"). Nato nastavite želeno stopnjo moči.
 - Vsa grelna polja izključite z obračanjem gumba v položaj "0" (Izklop).
-
- Pri dvokrožnem kuhalnem mestu in kuhalnem mestu za pekač se lahko grelna površina prilagaja določeni velikosti in obliki posode.
 - Kuhalno mesto vključite in izključite s pripadajočim gumbom.
 - Večje grelno polje vključite z obračanjem gumba pripadajočega kuhalnega mesta do konca (gl. simbol; zasliši se "klik"). Nato nastavite želeno stopnjo moči.
 - Vsa grelna polja izključite z obračanjem gumba v položaj "0" (Izklop).



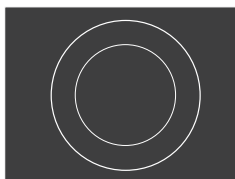
Gumb kuhalne plošče z dodatnima conama



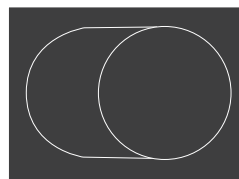
Gumb kuhalne plošče z dodatno cono



Trokrožna kuhalna cona



Dvokrožna kuhalna cona



Cona za pekač ovalne oblike

HI-Light grelna mesta



Kuhalna mesta s HI-Light gredi se od navadnih razlikujejo po izjemno kratkem času segrevanja, zato se postopek kuhanja začne zelo hitro.

Indikator preostale toplote

Vsako kuhavno mesto ima signalno lučko, ki sveti, ko je kuhavno mesto vroče. Ko se kuhavno mesto ohladi, lučka ugasne.

Indikator preostale sveti tudi, če na kuhavno mesto, ki ga niste uporabljali, postavite vročo posodo.

Pečica

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.

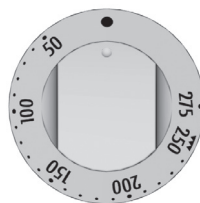
Upravljanje pečice

Za upravljanje pečice sta namenjena gumb za vklop/izklop in izbiro načina delovanja pečice ter gumb za nastavitev Temperature.

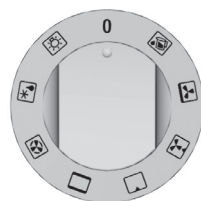
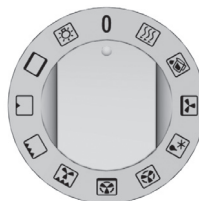
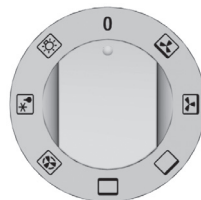
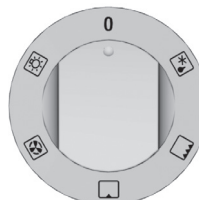
Gumb za nastavitev temperature



Opomba: Temperaturni gumb nastavite na pozicijo , , , ko uporabljate način delovanja pečice Velik žar ☐ ali Žar ☐.



Gumb za vklop/izklop in izbiro načina delovanja pečice



Pečica lahko obratuje na naslednje načine:

 Osvetlitev pečice

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 vključite samostojno, brez vključitve kakšne druge funkcije.

Pri vseh drugih načinih delovanja se osvetlitev pečice vklopi samodejno ob nastavitvi načina delovanja.

 Zgornje/spodnje grelo

Grelji na zgornji in spodnji strani pečice enakomerno sevata toploto v notranjost pečice. Pečenje peciva ali mesa je možno samo na enem nivoju.

 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.

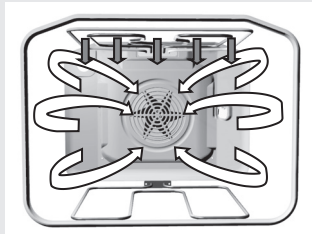
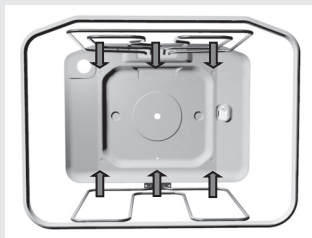
Način delovanja je primeren za pečenje manjših kosov mesa, kot so na primer steak, pečenice, zrezki, zarebrnice itd.

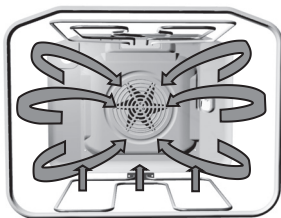
 Žar

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

 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.





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.



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.



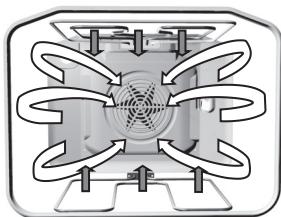
Odtajanje

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 vzhajane peciva ter vkuhanje sadja in zelenjave. Uporabljajte 1. vodilo od spodaj in ne preveč visoke modele, da lahko ogreti zrak kroži tudi po zgornji strani jedi.



Ogrevanje z zgornjim in spodnjim grelom ter ventilatorjem

Delujeta zgornje in spodnje grelo ter ventilator. Ventilator omogoča enakomerno kroženje vročega zraka v pečici. Sistem je primeren za pečenje vseh vrst peciva, za odtaljevanje hrane, sušenje sadja in zelenjave. Preden postavite živilo v ogreto pečico, počakajte, da lučka prvič ugasne. Najboljši rezultati pečenja so doseženi pri pečenju na enem nivoju. Slabši rezultati pečenja so doseženi pri dvonivojskem pečenju. Pečico je potrebno obvezno predgreti. Uporabljajte 2. in 4. vodilo (šteto od spodaj). Temperature pečenja so nižje kot pri klasičnem sistemu ogrevanja.



☐ **Spodnje grelo/Aqua Clean**

Toploto oddaja samo grelo, nameščeno na spodnji strani pečice. Ta način delovanja izberite takrat, kadar želite močnejše zapeči spodnjo stran peciva (na primer pečenje vlažnega peciva s sadnim nadevom). Gumb za nastavitev temperature pa nastavite na zeleno temperaturo.

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



☐ **Ogrevanje z zgornjim grelom**

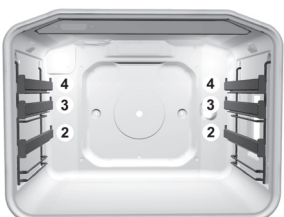
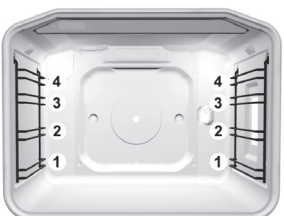
Toploto oddaja na živila samo grelo na zgornji strani pečice.

Opisani način uporabljajte takrat, kadar želite bolj zapeči zgornjo stran jedi (na primer za naknadno porjavenje).

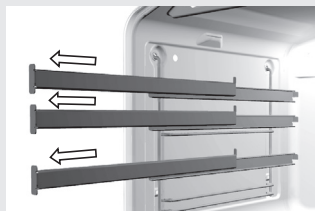
Nivoji pečenja (odvisno od modela)



- 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.



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.

Izvelčni nivoji so izvedeni (odvisno od modela):

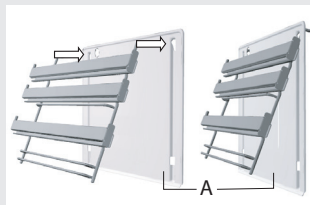
- s tremi delno izvlečnimi
- enim popolnim in dvema delno izvlečnima
- tremi popolnoma izvlečnimi vodili.



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.

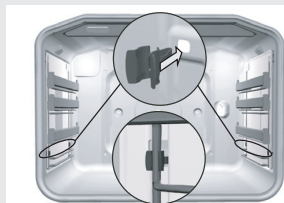
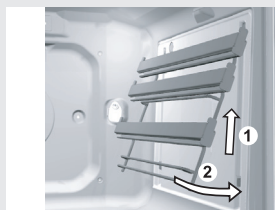
Lahkočistilni vložki (odvisno od modela)



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

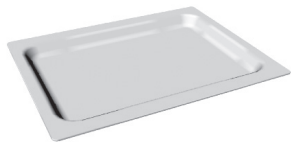
Montaža:

- 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 izvelek) in lahkočistilnih vložkov, vstavite priložene zaskočke v spodnje odprtine na steni pečice in v zaskočke vstavite vodila. Zaskočke so namenjene za boljšo pritrditev vodil.

Pribor pečice (odvisno od modela)



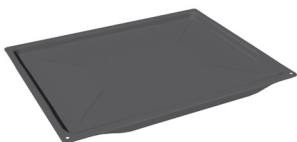
Stekleni pekač je namenjen za pečenje jedi in služi tudi kot servisni pladenj.



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.

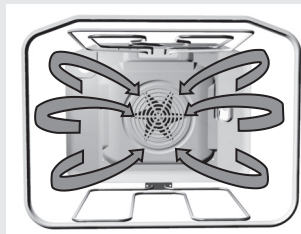
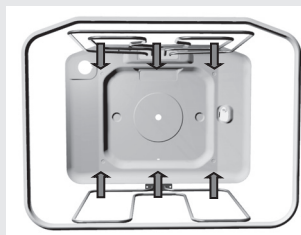
☐ Pečenje peciva z zgornjim/spodnjim grelom

- 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, to je, ko kontrolna lučka pečice prvič ugasne.

☐ 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 trionivojsko 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.



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 zgornim/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					
Piškti 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
Skutni 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 na nizki pekač. Globokega pekača med pečenjem ne smete vstaviti v 1. vodilo.

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 testo	2	150-160	65-80
Pica * - kvašeno testo	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine - 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

Tabela za pečenje peciva z zgornjim in spodnjim grelom ter ventilatorjem

Vrsta peciva	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (v °C) 	Čas pečenja (v min.)
Sladka peciva			
Marmorni kolač, šarkelj	1	150-160	50-60
Kolač v štirinoglatem pekaču	1	150-160	55-65
Kolač v tortnem modelu	1	150-160	45-55
Sirov kolač v tortnem modelu	1	150-160	65-75
Sadna torta, krhko testo	1	160-170	45-65
Sadna torta s prelivom	1	160-170	55-65
Biskvitna torta*	1	150-160	25-35
Kolač s posipancem	2	160-170	25-35
Sadni kolač, umešano testo	2	150-160	45-60
Češpljev kolač	2	150-160	30-40
Biskvitna rolada*	2	160-170	15-23
Kolač iz umešanega testa	2	150-160	25-35
Kvašena pletenica, venec	2	160-170	35-45
Božična štruca	2	150-160	45-65
Jabolčni zavitek	2	160-170	50-60
Buhteljni	1	150-160	35-45
Pikantno pecivo			
Lorenska torta-Quiche Lorraine	1	170-180	45-55
Pica*	2	190-200	20-25
Kruh	2	170-180	50-60
Žemljice*	2	180-190	15-20
Drobno pecivo			
Piškoti iz krhkega testa	2	150-160	15-25
Brizgani piškoti*	2	150-160	15-25
Kvašeno drobno pecivo	2	160-170	18-23
Pecivo iz listnatega testa	2	170-180	20-30
Vetrci/pecivo polnjeno s kremo	2	170-180	20-30
Zmrznjeno pecivo			
Jabolčni, skutni zavitek	2	170-180	50-70
Skutna torta	2	160-170	65-85
Pica	2	170-180	20-30

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

- 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

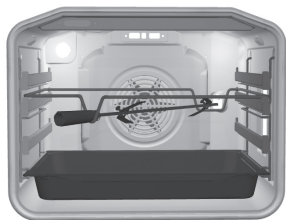
Vrsta mesa	Teža (v g)	Vodilo (od spodaj)	Tempera- tura (v °C) 	Vodilo (od spodaj)	Tempera- tura (v °C) 	Čas pečenja (v min.)
Govedina						
Goveja pečenka	1000	2	190-210	2	180-190	100-120
Goveja pečenka	1500	2	190-210	2	170-180	120-150
Roastbeef, srednje pečen	1000	2	200-210	2	180-200	30-50
Roastbeef, 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
Smina 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).

- 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 hrustljivo 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 pritrdjevanje mesa.
- Pri uporabi vrtljivega ražnja najprej vstavite posebno stojalo v 3. vodilo od spodaj.
- Pripravljeno meso natakните 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 nižje vstavite globoki pekač za prestrezanje kapljajoče maščobe in soka iz mesa.
- Raženj aktivirate z izbiro načina delovanja "Veliki žar" .
- Preden zaprete vrata pečice, odvijte ročaj ražnja.
- Infra grelo deluje termostatisirano in samo pri zaprtih vratih.

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	Stopnja 7	-	14-16
4 zrezki iz govejega fileja, roza	"	4	7	-	16-20
4 zrezki iz govejega fileja, prepečeni	"	4	7	-	18-21
4 zrezki iz svinjske vratovine	"	4	7	-	19-23
4 zarebrnice	"	4	7	-	20-24
4 telečji zrezek	"	4	7	-	19-22
6 jagnječjih zarebrnic	100g/kom	4	7	-	15-19
8 klobase za žar	100g/kom	4	7	-	11-14
3 kosi mesnega sira	200g/kom	4	7	-	9-15
1/2 piščanca	600g	2	-	180-190	25 (1.stran) 20 (2.stran)
Ribe					
Rezine lososa	600	3	7	-	19-22
4 Postrvi	200g/kom	2	-	170-180	45-50
Opečen kruh					
6 rezine belega kruha	/	4	7	-	1,5-3
4 rezini kruha iz mešane moke	/	4	7	-	2-3
Obloženi kruhki	/	4	7	-	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 meso 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 peršilj, sol, česen, z zunanje strani ribe naoljite in položite na rešetko. Med grilanjem jih ne obračajte.

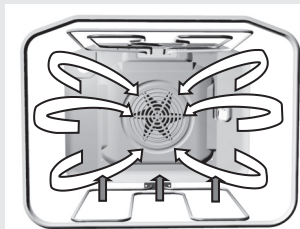
* Če želite, lahko uporabite tudi raženj (glej napotke za raženj).

** 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	Stopnja ◀	-	18-21
2 zarebrnici		4	◀	-	20-22
2 zrezka iz svinске vratovine	180g/kom	4	◀		18-22
4 klobase za žar	100g/kom	4	◀	-	11-14
4 obloženi kruhki		4	◀	-	5-7
Toast - porjavitev		4	◀		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

Vkuhanje



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

Hrano za vkuhanje 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 vkuhanjem opazujte živila in kuhajte, dokler tekočina v kozarcih ne začne vreti – do pojava mehurčkov v prvem kozarcu. Upoštevajte čase vkuhanja iz tabele vkuhanja.

Tabela vkuhavanja

Živila za vkuhavanje	Količina	 T=170-180°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
Čezana	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. V ta namen nastavite pečico na "Odtajanje".

 **Pri nehotenem aktiviranju gumba za nastavitev temperature zasveti kontrolna lučka pečice, grela pa niso vklopljena.**

- 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.

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 neabrazivni 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

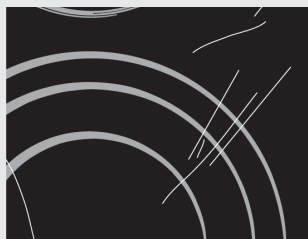
(samo pri nekaterih modelih)

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.

Čiščenje



slika 1

Steklokeramično kuhališče

Ohlajeno steklokeramično površino očistite po vsaki uporabi, saj se sicer pri vsaki naslednji uporabi tudi najmanjša umazanija prižge na vročo površino. Za redno vzdrževanje steklokeramične površine uporabljajte specialna negovalna sredstva, ki na njej ustvarijo zaščitni film pred umazanijo. Pred vsako uporabo s steklokeramične površine in z dna posode obrišite prah ali morebitne druge tujke, ki bi lahko opraskali površino (slika 1). Pazite: z jekleno volno, čistilnimi gobicami in abrazivnimi praški opraskate površino. Prav tako pa jo poškodujete z uporabo agresivnih sprejev in neprimernih tekočih čistil (slika 1 in slika 2). Signacija se lahko obrabi zaradi uporabe agresivnih čistil ali grobih oziroma poškodovanih spodnjih delov posode (slika 2).



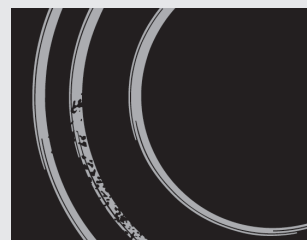
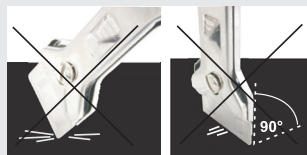
slika 2



slika 3



slika 4



slika 5

Signacija se lahko obrabi zaradi uporabe agresivnih ali grobih čistil oziroma poškodovanih spodnjih delov posode (slika 2).

Manjšo umazanijo odstranite z vlažno mehko krpo, površino pa nato obrišite do suhega (slika 3).

Vodne madeže odstranite z blago raztopino kisa, s katero pa ne smete brisati okvirja (pri nekaterih modelih), ker le-ta izgubi sijaj. Ne smete uporabljati agresivnih sprejev in čistil za odstranjevanje apnenca (slika 3).

Močnejšo umazanijo odstranite s specialnimi sredstvi za čiščenje steklokeramične površine. Pri tem upoštevajte navodila proizvajalca čistila. **Pazite, da po čiščenju temeljito odstranite ostanke čistil, ker lahko pri segrevanju grel poškodujejo steklokeramično površino** (slika 3).

Trdovratno in zapečeno umazanijo odstranite s strgalom (slika 4). Pri rokovanju s strgalom bodite previdni, da se ne poškodujete.



Strgalo uporabljajte samo v primerih, kadar umazanije ne morate odstraniti z moko krpo ali specialnimi sredstvi za čiščenje steklokeramične površine.

Strgalo držite pod **pravilnim kotom** (45° do 60°). **Z nežnim pritiskom** drsite po steklu preko signacije, da odstranite umazanijo. Pazite, da plastični ročaj strgala (pri nekaterih modelih) ne pride v stik z vročo kuhhalno površino.

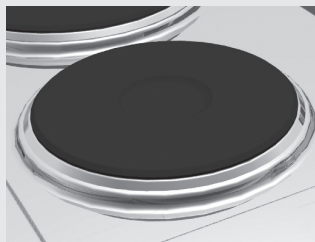


Strgalo ne postavljajte pravokotno in z njegovo konico ne praskajte po površini stekla.

Sladkor in hrana, ki vsebuje sladkor, lahko trajno poškodujejo steklokeramično površino (slika 5), zato je potrebno sladkor in sladke jedi s strgalom takoj odstraniti s steklokeramične površine, čeprav je kuhališče še vroče (slika 4).

Sprememba barve steklokeramične površine ne vpliva na delovanje in stabilnost površine. Največkrat je posledica ostankov hrane, ki se je zažgala, oziroma jo povzroči dno posode (na primer aluminijaste ali bakrene), kar pa je zelo težko popolnoma odstraniti.

Opozorilo: Vse omenjene napake so predvsem estetskega značaja in neposredno ne vplivajo na delovanje aparata. Odprava teh napak ni predmet garancije.



Kuhalna plošča

- **Okolico kuhalnih mest** čistite s toplo vodo z dodatkom pomivalnega sredstva. Trdovratno umazanijo predtem zmečajte z gobico.
- Ob vsakem pojavu umazanije je potrebno vsa kuhalna mesta temeljito očistiti. Če so manj umazana zadostuje, da jih obrišete z vlažno krpo in vodo z dodatkom pomivalnega sredstva. Pri močnejši umazaniji uporabljajte z detergentom prepojeno jekleno volno. Kuhalna mesta je nato treba obvezno zdrgniti do suhega.
- Tekočine, ki vsebujejo sol, jedi, ki so prekipele in vlaga, škodujejo kuhalnim mestom. Zato jih je treba vedno čisto in do suhega obrisati.
- Za **negovanje kuhalnih mest** občasno uporabite malo olja za šivalne stroje ali pa običajna čistilna in negovalna sredstva, ki jih dobite v trgovini. Nikoli ne uporabljajte masla, slanine ali podobnega (nevarnost korozije). Če je kuhhalno mesto malo segreto, čistilno sredstvo hitreje prodira v pore.
- **Obroči kuhalnih plošč so iz nerjavne pločevine** in se zaradi termičnih obremenitev med kuhanjem lahko obarvajo rahlo rumeno. Ta pojav je fizikalno pogojen. Porumenela mesta je možno odstraniti z običajnimi čistili za kovine. Agresivni pripomočki za čiščenje posode niso primerni za čiščenje teh obročev, ker povzročajo praske.

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: Gumb za izbiro načina delovanja ohlajene pečice zavrtite v položaj . Gumb za nastavitev temperature nastavite na 70°C. V pekač vlijte 0,6 l vode in ga vstavite v spodnje vodilo. Po tridesetih minutah se ostanki hrane na emajlu pečice zmečajo in jih lahko obrišete z 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

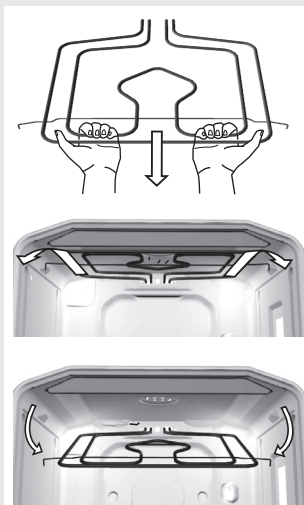
- Ko pečete večje mastne kose mesa priporočamo, da jih zavijete v aluminijasto folijo ali v primerno vrečko za pečenje, da maščoba ne brizga po pečici.
- Pri pečenju na žaru pod mrežo z mesom namestite pekač za prestrezanje maščobe.

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.
- Grela mora biti ohlajeno, sicer obstaja nevarnost opeklin!
- Grela ne smete uporabljati v spuščnem položaju!

Pred čiščenjem pečice odstranite pekače, rešetko in vodila ter nato vodoravno povlecite grelo proti sebi. Grela 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.

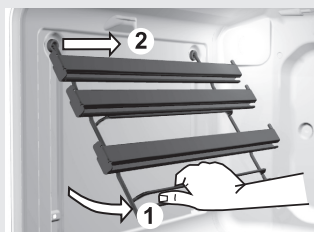
Lahkočistilni vložki (samo pri nekaterih modelih)

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

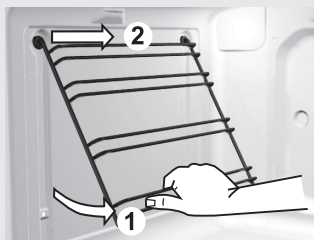
Zaradi lažjega čiščenja stranic pečice lahko odstranite teleskopska izvlečna vodila.

- Vodila na spodnji strani obrnite navznoter in jih z zgornje strani izvlecite iz odprtine.
- 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.



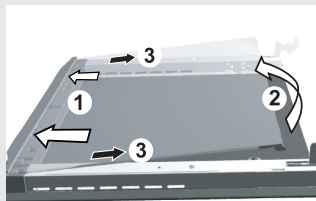
Odstranjevanje žičnih vodil

Zaradi lažjega čiščenja stranic pečice lahko odstranite žična vodila.

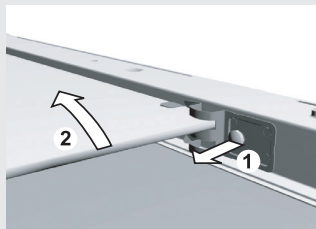
- Vodila spodaj obrnite navznoter in jih zgoraj izvlecite iz odprtine.
- Stranske rešetke čistite samo z običajnimi čistili.
- Vodila nato enostavno ponovno obesite v predvidene odprtine in jih povlecite navzdol.

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

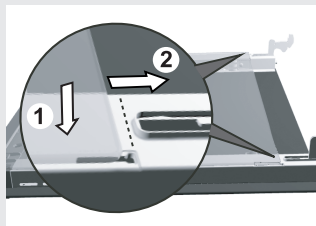
Stekla vrat lahko očistite tudi iz notranje strani, vendar jih je potrebno odstraniti (gl. poglavje snemanje in vstavljanje vrat pečice).



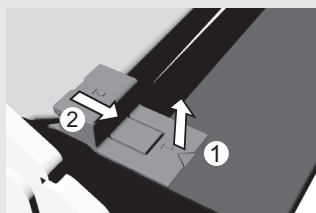
slika 1



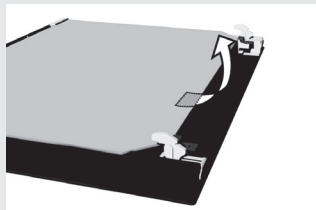
slika 2



slika 3



slika 1



slika 2

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).

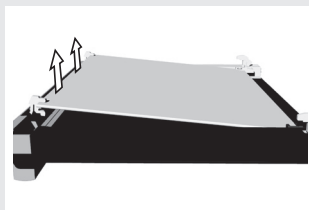
- Notranje tretje steklo (imajo samo nekateri modeli) odstranite tako, da najprej odvijete vijake na nosilcih stekla in ga nato privzdignite (slika2). Pred čiščenjem odstranite nosilce.

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

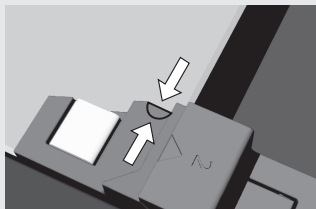
b)

- 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).

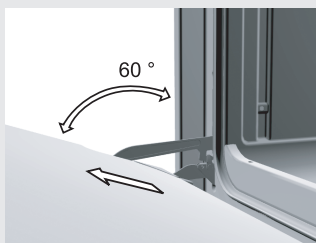
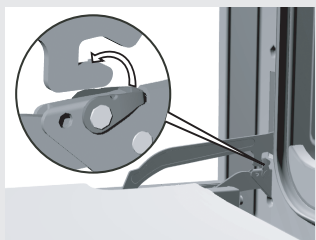
- Steklo vrat primite na spodnjem robu, ga rahlo privzdignite, da se iztakne iz nosilca in odstranite (slika 2).



slika 3



slika 4



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

- 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 zataknete 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)

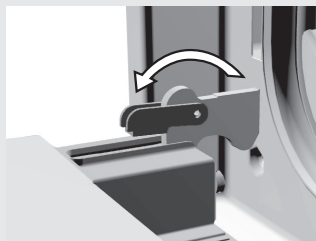
a) Klasično zapiranje

b) Mehko zapiranje (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.



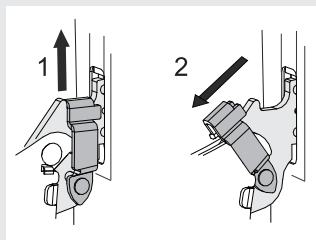
slika 1

- Vrata pečice popolnoma odprite in snemalni zapori zavrtite do konca nazaj - velja za klasično zapiranje vrat (slika 1).



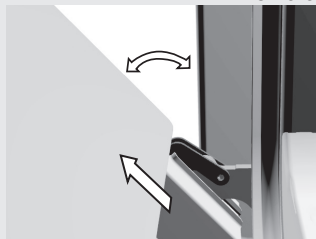
slika 2

- Pri mehkeem zapiranjju vrat snemalni zapori zavrtite nazaj za 90° (slika 2).



slika 3

- Pri mehkeem zapiranjju snemalni zapori rahlo privzdignite in povlecite proti sebi (slika 3).



- Vrata počasi zaprite, da zapori nasedeta na sedeža. Narahlo jih privzdignite ter izvlecite iz obeh sedežev tečajev na aparatu.
- 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.

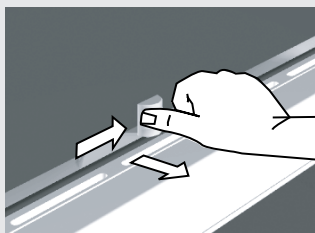
Pozor:

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.

Predal štedilnika

- Predal štedilnika je zavarovan pred nezaželenim odpiranjem. Če želite predal odpreti, ga nekoliko privzdignite. V primeru odstranitve iz štedilnika ga najprej izlecite do omejitve, nato pa še enkrat privzdignite in izvlecite.
- V predalu štedilnika ne shranjujte gorljivih, eksplozivnih in temperaturno neobstoječih predmetov.
- Pri nekaterih aparatih predal vstavite tako, da spodnji zadnji drsник predala vstavite v vodilo na štedilniku. Če pa ima predal štedilnika stranski vodili s kolescema, ga vstavite tako, da kolesci vstavite v vodili in predal zaprite.

Zapora vrat (samo pri nekaterih modelih)



- Vrata pečice so opremljena z zaporo vrat, tako da se ne morejo odpreti, dokler se zapora ne sprostí. 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.

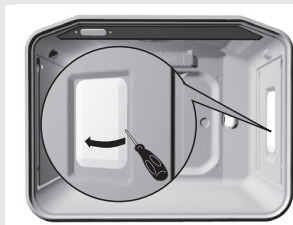
Žarnica pečice

(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 gospodinskih 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 pooblaščen servis.

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

Nepooblaščen posegi in popravila štedilnika 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 priključite 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 s so vrata pečic zaprta?
Pecivo je slabo pečeno...	• Ali ste odstranili maščobni filter? • Ali ste upoštevali navodila in nasvete iz poglavja "Pečenje peciva"? • Ali ste natančno upoštevali navodila iz tabele pečenja?
Programska ura kaže nenavadne vrednosti ali se nekontrolirano vključuje oziroma izključuje...	• V primeru napačnega delovanja programske ure, izklopite aparat z električnega omrežja za nekaj minut (odvijte varovalko ali izklopite glavno stikalo), nakar ga ponovno priključite na omrežje in nastavite točen dnevni čas.
Zaslon programske ure 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. • Po avtomatskem delovanju se pečica izklopi, prikaže se čas in se zasliši časovno omejen zvočni signal. Vzemite jed iz pečice, gumb za izbiro načina delovanja in gumb za izbiro temperature prestavite v izhodiščni položaj. Izberite funkcijo "ročni način", da boste lahko pečico uporabljali na klasičen način (brez programiranja).

230723

Kontrolna lučka
delovanja ne sveti...

- Ali ste aktivirali vse potrebne gumbе?
- Ali se je izklopila hišna varovalka?
- Ali ste pravilno nastavili gumb za nastavitev temperature oziroma gumbza izbiro načina delovanja pečice?

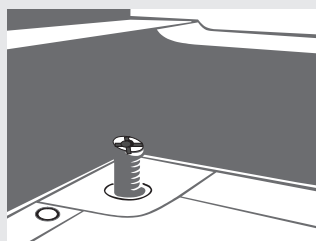
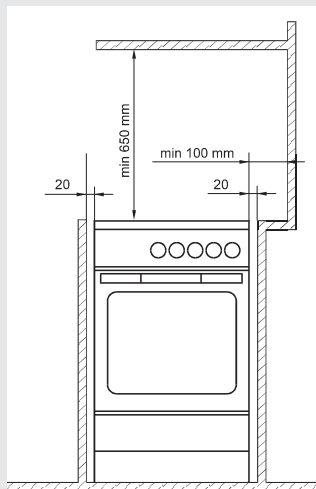
Če motnje kljub upoštevanju zgornjih nasvetov niste uspeli odpraviti, pokličite pooblaščen servis. Odprava okvare oziroma reklamacije, ki je nastala zaradi nepravilne priključitve ali uporabe aparata ni predmet garancije. Stroške popravila krije uporabnik sam.

Navodila za namestitev 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.
- Razdalja med kuhališčem in kuhinjsko nabo mora biti najmanj tako velika, kot jo v navodilih za montažo kuhinjske nape prepisuje proizvajalec kuhinjske nape.
- Furnirji, lepila oziroma obloge pohištva iz umetne mase, ob katerega je postavljen aparat, morajo biti temperaturno odporni ($>100^{\circ}\text{C}$). Če furnirji in obloge niso dovolj temperaturno odporni, se lahko deformirajo.
- Priključni kabel za samostojnim aparatom mora biti speljan tako, da se ne dotika hrbtna stena štedilnika. Med delovanjem štedilnika se zadnja stena močneje segreje.
- Embalaža (plastične folije, stiropor, itn.) mora biti izven dosega otrok, ker predstavlja možen izvor nevarnosti. Drobne dele lahko otroci pogoltnejo, folije pa so nevarne zaradi možnosti zadušitve.

Namestitev aparata



Aparat je uvrščen v razred 1 in razred 2/podrazred1. Namestite ga tako, da bo med aparatom in sosednjimi elementi vsaj 20 mm prostora. Na eni strani lahko ob aparatu stoji višji element. V tem primeru mora razdalja med aparatom in elementom znašati 100 mm, višina elementa na drugi strani pa ne sme presegati višine aparata. Razdalja med aparatom in kuhinjsko napo mora znašati vsaj toliko, kot je navedeno v navodilih za namestitev nape.

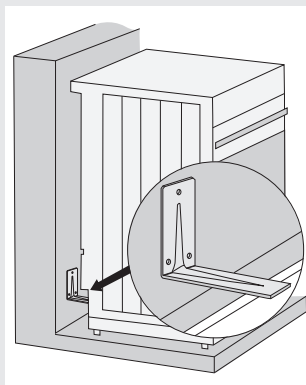
Navpična razdalja med aparatom in kuhinjskim elementom, obešenim nad njim, mora znašati vsaj 650 mm. Sosednje stene ali stranice kuhinjskih elementov (tla, stene) morajo biti izdelane iz materiala, ki je odporen na temperature do vsaj 100 °C.

Izravnavanje aparata in dodatni podstavek

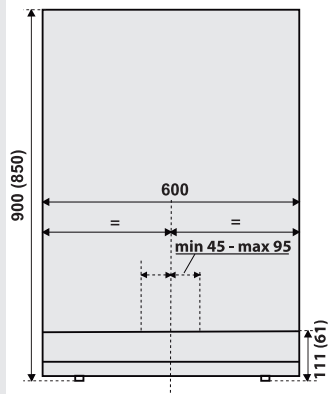
Višina aparata s podstavkom je 90 cm, brez podstavka pa 85 cm. Na podstavku sta levo in desno zadaj nameščeni dve kolesci, ki omogočata lažje premikanje aparata. Spredaj levo in desno sta na podstavku nameščena nastavitvena vijaka, s katerima aparat vodoravno poravnate in njegov zgornji rob prilagodite pohištenemu elementu, če stoji poleg njega. Nastavljive nogice so dostopne, ko izvlečete predal štedilnika, po potrebi pa jih vrtite višje ali nižje, dokler aparat ne stoji vodoravno. Nastavitvena vijaka z lahkoto vrtite, če aparat za razbremenitev nekoliko nagnete.

Dodatni podstavek lahko tudi odstranite tako, da s spodnje strani odvijete 4 vijake, s katerimi je podstavek pritrjen na stranici aparata. V tem primeru prestavite nastavitvena vijaka s podstavka in ju namestite levo in desno na spodnji sprednji nosilec aparata. Aparat vodoravno poravnate, kot je opisano zgoraj. Nekateri aparati imajo spodaj nameščene 4 nastavitvene vijake (po dva spredaj in zadaj), namenjene izravnavi neravnih tal oziroma prilagoditvi višine aparata nivoju sosednjih pohištenih elementov.

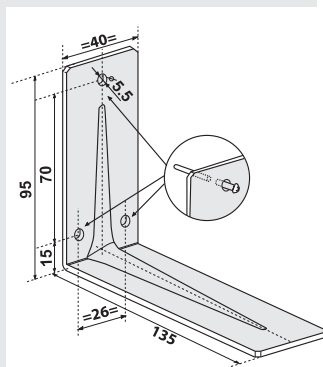
Zaščita pred prevračanjem aparata



slika 1



slika 2



slika 3

Aparat se lahko zavaruje pred prevračanjem s pomočjo priloženega kotnega nosilca.

Pred vgradnjo je priporočljivo aparat namestiti in ga uravnati vašim potrebam s pomočjo nastavljivih nog (gl. poglavje Izravnava aparata in dodatni podstavek).

V pomoč vam je slika 2, ki predstavlja vgradne dimenzije aparata s kotnim nosilcem pri popolnoma v dno aparata privitih nastavljivih nogicah.

Paziti je potrebno, da je kotni nosilec znotraj predpisanega območja.

- Izberite izhodiščni položaj vgradnje in potisnite aparat do stene.
- Izvlecite predal aparata.
- Na steni, skozi odprtino spodnjega dela aparata, s svinčnikom določite sredino aparata, nato naredite oznako od 45 mm do 95 mm levo ali desno od njegove sredine (slika 2).
- Prislonite krajši konec kotnega nosilca ob oznako na steni. Daljši konec kotnega nosilca se mora dotikati zgornje površine profila na hrbtnem delu aparata (slika 1).
- Skozi odprtino spodnjega dela aparata označite centre treh lukenj premera 5,5 mm, ki se nahajajo na krajšem delu kotnega nosilca, prislonjenem ob steno (slika 3).
- Izvlecite aparat iz izhodiščnega položaja in na označenih mestih izvrtajte tri luknje ter vanje vstavite priložene plastične vložke.
- Konzolni nosilec privijte na steno s priloženimi vijaki.
- Aparat potisnite na izbrani izhodiščni položaj in namestite predal.

OPOMBE:

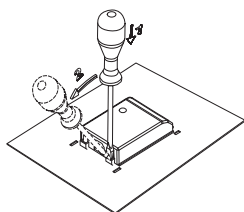
- Koti v oklepaju predstavljata vgradne mere kotnega nosilca brez dodatnega podstavka.
- Če s priloženimi vijaki in vložki ni mogoče trdno pritrditi priložene zaščite pred prevračanjem aparata na vašo steno, priskrbite ustrezno okovje ter ostale elemente za pritrditev kotnega nosilca na tak način, da ga ni mogoče izpuliti.

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.

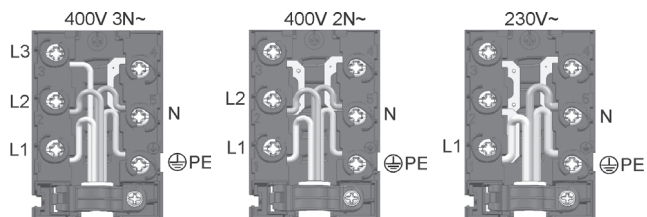


Postopek

- 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.



OPOMBA: Povezovalni mostički so odloženi na za to pripravljenem mestu v sponki. Vijaki priključkov so že v odprtem stanju, zato jih ni potrebno odvijati. Pri vijačenju se zasliši rahel 'klik', kar pomeni, da je potrebno vijak trdno priviti do konca.



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.

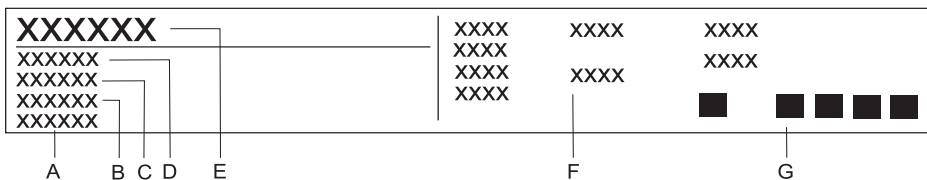
Pazite na pravilni N-priklop!

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> />

