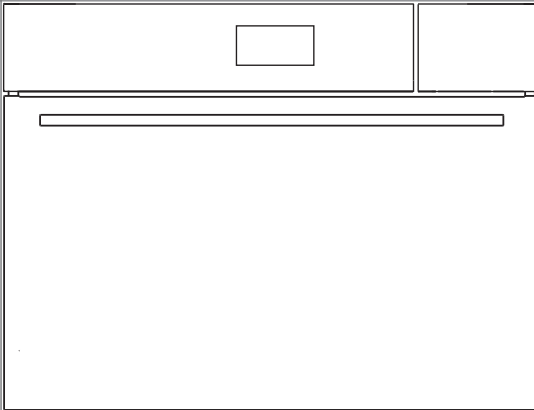


PODROBNA NAVODILA ZA UPORABO KOMBINIRANE PARNE PEČICE

gorenje



Zahvaljujemo se vam za
zaupanje pri nakupu našega aparata.

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

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

Navodila za Vgradnjo in priključitev
so priložena na ločenem listu.

Navodila za uporabo aparata lahko
najdete tudi na naši spletni strani:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



pomembne informacije



nasvet, opomba

VSEBINA

4 POMEMBNA VARNOSTNA OPOZORILA 6 Pred priključitvijo pečice 7 KOMBINIRANA PARNA PEČICA 11 Tehnični podatki 12 Upravljalna enota	UVOD
14 PRED PRVO UPORABO 14 Kuhanje s paro 15 Polnjenje rezervoarja vode	PRVA PRIPRAVA APARATA
16 KORAKI V POSTOPKU PRIPRAVE HRANE (1-6) 16 1. Korak: PRVI VKLOP APARATA 18 2. Korak: IZBIRA OSNOVNIH MENIJEV IN NASTAVITEV ZA PEKO 29 3. Korak: ZAČETEK POSTOPKA PRIPRAVE 29 4. Korak: KONEC PRIPRAVE IN IZKLOP PEČICE 30 5. Korak: IZBIRA DODATNIH FUNKCIJ 33 6. Korak: IZBIRA SPLOŠNIH NASTAVITEV 35 OPISI SISTEMOV IN TABELE PRIPRAVE HRANE	KORAKI PEČENJA
55 ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE 56 Klasično čiščenje pečice 57 Čiščenje pečice s funkcijo steam clean 58 Čiščenje parnega sistema 59 Čiščenje filtrirne pene 60 Odstranjevanje in čiščenje žičnih vodil 61 Snemanje in vstavljanje vrat pečice 64 Snemanje in vstavljanje stekla vrat 65 Menjava žarnice	ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE
66 TABELA MOTENJ IN NAPAK	REŠEVANJE TEŽAV
67 ODLAGANJE	OSTALO

POMEMBNA VARNOSTNA OPOZORILO



POZORNO PREBERITE NAVODILA IN JIH SHRANITE ZA PRIHODNJO UPORABO

Otroci, stari osem in več let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi in umskimi zmožnostmi ali pomanjkljivim znanjem ter izkušnjami, lahko uporabljajo ta aparat pod ustreznim nadzorom ali če so prejeli ustrezna navodila o varni uporabi aparata in če razumejo nevarnosti, ki so povezane z uporabo aparata. Otroci naj se ne igrajo z aparatom in naj ga brez ustreznega nadzora ne čistijo ter opravljajo vzdrževalnih opravil na njem.

OPOZORILO: Aparat in nekateri dostopni deli aparata se med uporabo močno segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov.

Otroci, mlajši od osem let, naj bodo ves čas pod nadzorom.

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

Aparat se med uporabo močno segreje. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov v notranjosti pečice.

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

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

Za čiščenje stekla na vratih pečice ali stekla na pokrovu kuhališča ne uporabljajte grobih čistil ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko z njimi poškodujete površino, zaradi česar lahko steklo poči.

Zaradi nevarnosti električnega udara aparata ne čistite s parnimi ali visokotlačnimi čistilniki.

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

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

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

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

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

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

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

Pečice ne oblagajte z aluminijasto folijo in ne postavljajte pekačev ali druge posode na dno pečice, saj obloga iz folije preprečuje kroženje zraka v pečici, zavira peko in uničuje emajl.

Med delovanjem pečice se njena vrata močno segrejejo. Za dodatno zaščito je vgrajeno tretje steklo, ki znižuje temperaturo na površini zunanjega stekla vrat pečice (samo pri nekaterih modelih).

Tečaji vrat pečice se lahko ob premočni obremenitvi poškodujejo. Na odprta vrata pečice ne postavljajte težkih posod in se med čiščenjem notranjosti pečice ne naslanjajte nanje. Nikoli ne stopite na odprta vrata pečice in ne dovolite otrokom, da bi sedeli na njih.

Ne dvigujte aparata s prijemanjem za ročaj vrat.

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

Pazite, da prezračevalne reže niso kakor koli prekrite.

Varna in pravilna uporaba parne pečice

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

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

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

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

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

Kadar odpirate vrata (pri parnih sistemih) po končanem parnem kuhanju ali med njim,

vedno odprite vrata do skrajne lege, saj lahko sicer izhajajoča para negativno vpliva na delovanje upravljalne enote.

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

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

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

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

PRED PRIKLJUČITVIJO PEČICE

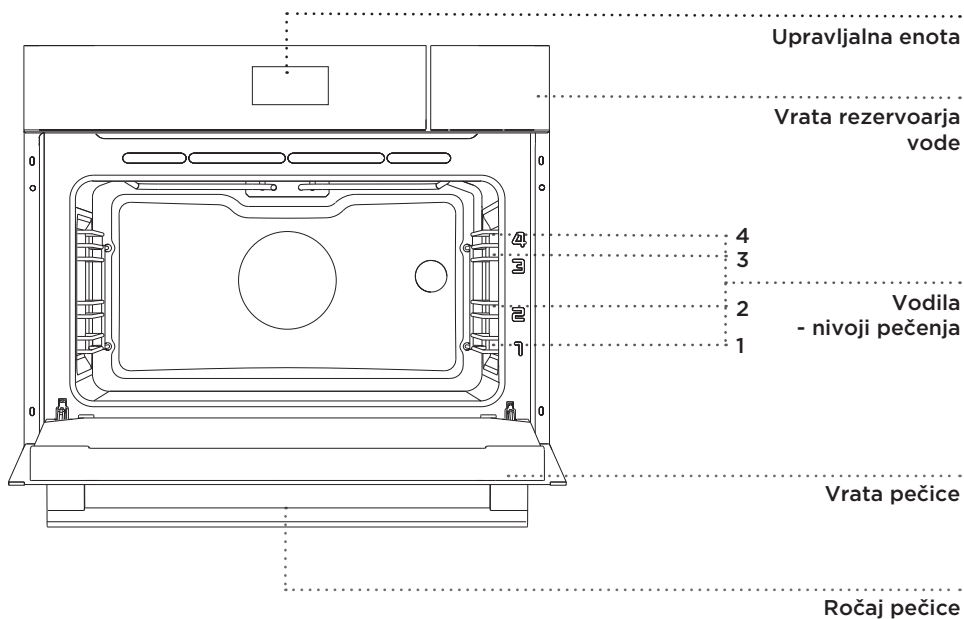


Pred priključitvijo aparata natančno preberite navodila za uporabo. Odprava okvar oz. reklamacije, ki nastanejo zaradi nepravilne priključitve ali uporabe aparata, niso predmet garancije.

KOMBINIRANA PARNA PEČICA

(OPIS PEČICE IN OPREMA - ODVISNO OD MODELA)

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



ŽIČNA VODILA

Žična vodila omogočajo pripravo hrane na 4 nivojih (upoštevajte, da se nivoji štejejo od spodaj navzgor).

Vodila 3 in 4 sta namenjeni peki pod žarom.

TELESKOPSKA VODILA

S teleskopsko izvlečnimi vodili so lahko opremljeni drugi in tretji nivo.

Izvlečni nivoji so lahko izvedeni z delno izvlečnimi ali popolnoma izvlečnimi vodili.

STIKALA VRAT PEČICE

Stikala izklopijo ogrevanje pečice, ventilator in paro, kadar se med obratovanjem vrata pečice odprejo. Ko se vrata zaprejo, stikala ponovno vklopijo ogrevanje in dovod pare.

HLADILNI VENTILATOR

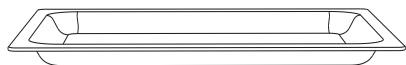
V aparat je vgrajen hladilni ventilator, ki hladi ohišje in upravljalno ploščo aparata.

PODALJŠANO DELOVANJE HLADILNEGA VENTILATORJA

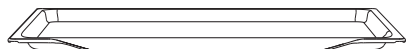
Po izklopu pečice hladilni ventilator krajši čas še deluje, da dodatno hladi pečico.

(Podaljšano delovanje hladilnega ventilatorja je odvisno od temperature v središču pečice.)

PRIBOR PEČICE (odvisno od modela)



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



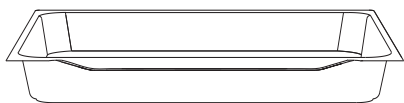
NIZKI PEKAČ se uporablja za peko peciva in kolačev.



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



Na rešetki je narejen varnostni zatik, zato pri izvleku rešetko vedno rahlo privzdigniti s sprednje strani.



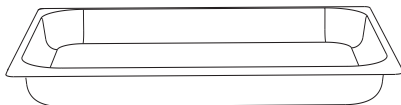
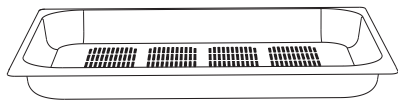
GLOBOKI PEKAČ se uporablja za peko mesa in vlažnega peciva. Uporablja se tudi kot posoda za prestrezanje maščobe.



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

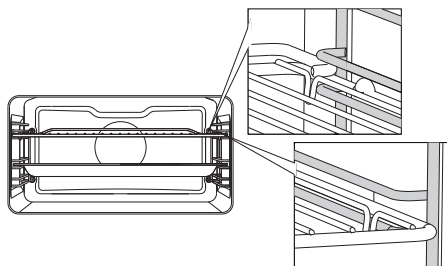


Pribor za peko lahko pri segrevanju spremeni obliko, kar ne vpliva na njegovo uporabnost. Po ohlajanju se povrne v prvotno stanje.

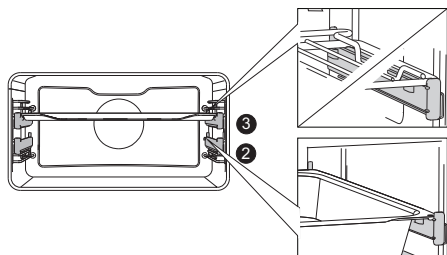


PARNI SET (INOX) se uporablja za kuhanje s paro.

Luknjica (perforiran) pladenj s hrano vstavite na srednji nivo, prestreznega pa en nivo nižje.



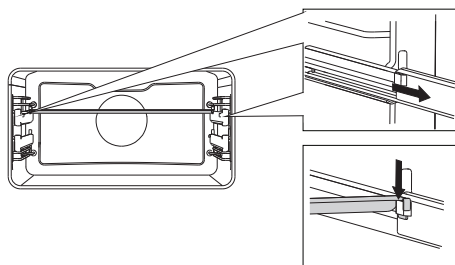
Pri žičnih vodilih pekač vedno vstavite v vodilno rego, ki jo določata žična profila.



Pri teleskopskih izvlečnih vodilih, najprej izvlecite vodilo enega nivoja nato nanju postavite rešetko ali pekače in ju z roko potisnite do konca.

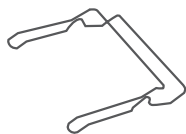


Vrata pečice zaprite, ko so teleskopska vodila potisnjena do konca.

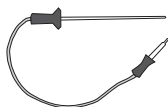


SINHRONIZACIJSKA LETEV

Letev lahko vstavite ali odstranite na teleskopskih izvlečnih vodilih (popolni izvlek), tako da najprej izvlečete obe vodili enega nivoja. Letev zataknete v oba zavihka, ki sta na vodilih in jih nato z roko potisnete do konca.



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



SONDA za peko večjih kosov mesa.

DEKALCINACIJSKO SREDSTVO za čiščenje parnega sistema.

MERILNI LISTEK za testiranje trdote vode.

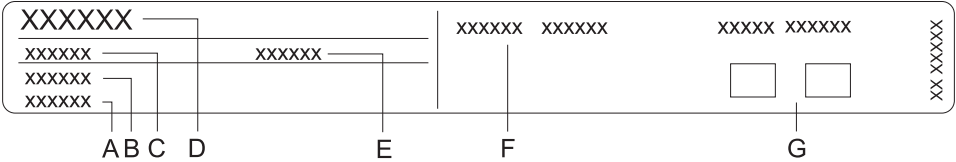
MEHANSKA ZAPORA VRAT onemogoča odpiranje vrat pečice, dokler se zapora ne sprosti. Odprete jo tako, da jo s palcem narahlo potisnete v desno in hkrati povlečete vrata navzven.



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

TEHNIČNI PODATKI

(ODVISNO OD MODELA)



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

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

UPRAVLJALNA ENOTA

(odvisno od modela)



1 TIPKA VKLOP/
IZKLOP

2 TIPKA NAZAJ

3 PRIKAZOVALNIK
za prikaz
nastavitev

Kratek dotik: vrnitev
na prejšnji meni

Dolg dotik: vrnitev v
osnovni meni



4 TIPKA START/
STOP

5 TIPKA OTROŠKA
ZAŠČITA

OPOMBA:

Da se bodo tipke bolje odzivale, se jih dotikajte s čim večjo površino blazinice prsta. Pri vsakem dotiku tipke se oglasi zvočni signal.

Po meniju se pomikajte z drsenjem prsta navzgor in navzdol ali levo in desno. Izbor potrdite z dotikom.

PRED PRVO UPORABO

Po prejemu aparata vzemite vse dele, vključno s transportno opremo (kartonski in stiroporni vložki) iz peči.

Vse dele pribora očistite s toplo vodo in z običajnimi čistilnim sredstvom. Ne uporabljajte grobih čistil.

Pred prvo uporabo segrevajte pečico, brez hrane, na sistemu zgornji in spodnji grelec pri temperaturi 200°C cca. eno uro. Sprošča se značilen vonj "po novem", zato prostor temeljito zračite.

KUHANJE S PARO

Kuhanje s paro je zdrav in naraven način priprave, s katerim se ohrani poln okus hrane. Ob takšnem kuhanju ni neprijetnih vonjav. Ni potrebe po soljenju vode, dodajanju zelišč in začimb.

Prednosti kuhanja v pari:

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

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

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

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

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

POLNJENJE REZERVOARJA VODE

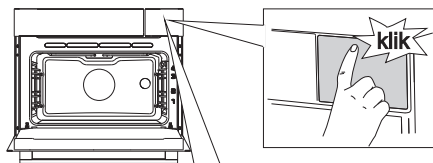
REZERVOAR ZA VODO omogoča neodvisno dovajanje vode v parno pečico. Prostornina znaša približno 1,3 l (najvišja raven vode-glejte oznako). S to količino vode lahko pri najdaljšem parnem ciklu (s sistemom vroči zrak s paro-visoko) kuhate približno 3 ure.



Pred prvo uporabo očistite rezervoar vode.



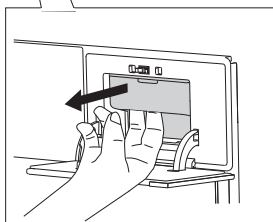
Rezervoar vedno napolnite s čisto in hladno vodo iz vodovodnega omrežja, ustekleničeno vodo brez dodatnih primesi ali z destilirano vodo, ki je primerna za uporabo v prehrani. Voda, ki jo nalijete v rezervoar, mora imeti sobno temperaturo 20 °C (+/- 10 °C).



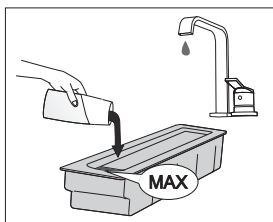
1 S pritiskom (na pozicijo kjer je nalepka) odprite vrata rezervoarja.



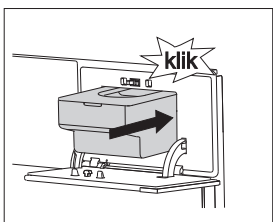
Nalepko lahko kasneje odstranite.



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



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



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



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

KORAKI V POSTOPKU PRIPRAVE HRANE (1-6)

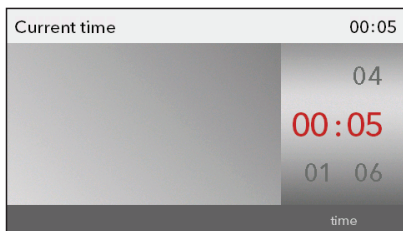
1. KORAK: PRVI VKLOP APARATA

NASTAVITEV URE

Ko aparat priključite na električno omrežje ali po daljši prekinitvi napajanja z električno energijo, se bo na ekranu pojavil meni za nastavitev ure.



Po meniju se pomikajte z drsenjem prsta navzgor in navzdol.



Uro nastavite z dotikom ekrana. Potrdite nastavitev s pritiskom na tipko START/STOP.



Pečica bo delovala tudi, če ure ne nastavite. Vendar v tem primeru funkcije programske ure ne bodo na voljo (glej poglavje NASTAVITEV FUNKCIJ S PROGRAMSKO URO). Po nekaj minutah neaktivnosti se aparat preklopi v stanje pripravljenosti.

SPREMEMBA NASTAVITVE URE

Nastavitve ure lahko spremenite, ko ni aktivirana nobena časovna funkcija (glej poglavje IZBIRA SPLOŠNIH NASTAVITEV).

IZBIRA JEZIKA

Če vam jezik, v katerem se izpisujejo besedila na prikazovalniku, ne ustreza, lahko izberete drugega. Tovarniško pred nastavljen je angleški jezik.



Ko se dotaknete vrstice z zelenim jezikom se velikost črk v tej vrstici poveča.



Pritisnite tipko , da se vrnete na OSNOVNI MENI.

TESTIRANJE TRDOTE VODE

Pred prvo uporabo opravite preskus trdote vode.

Na zaslonu se prikaže opozorilo: **"S testnim papirjem izmerite trdoto vode."**

Trak testnega papirja (priložen aparatu) za eno (1) sekundo namočite v vodo. Počakajte eno minuto, nato pa preštejte število črtic na papirju. Vnesite število črtic v meni na aparatu. Potrdite s pritiskom na tipko START/STOP.

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

Privzeta tovarniška nastavitev je najvišja trdota vode. SPREMEMBA NASTAVITVE TRDOTE VODE.

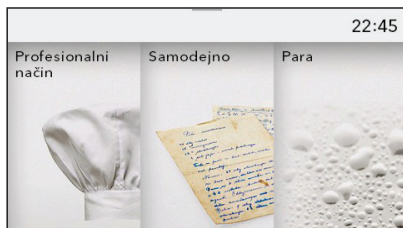
Trdoto vode lahko nastavite tudi v meniju IZBIRA SPLOŠNIH NASTAVITEV.



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

2. KORAK: IZBIRA OSNOVNIH MENIJEV IN NASTAVITEV ZA PEKO

Pečenje lahko upravljate na več načinov:



Izberite želeni način, tako da se dotaknete ustrezne slike. Na vrhu se pojavi ime izbranega menija.

Profesionalni način

Ta način uporabite, kadar želite pripraviti poljubno vrsto in količino hrane. Uporabnik sam izbere vse nastavitve.

Samodejni način

V tem načinu najprej izberite vrsto jedi in nato izbrano hrano s samodejno nastavitvijo količine, stopnje pečenosti in konca delovanja.

Program ponuja veliko izbiro prednastavljenih receptov, preverjenih s strani kuharjev in strokovnjakov za prehrano.

Moji recepti

Ta način vam omogoča pripravo jedi po vaši meri, vsakič z enakimi koraki in nastavitvami. Shranite svoje priljubljene recepte v spomin pečice in jih priključite naslednjič, ko jih potrebujete.

Način priprave hrane s paro

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

A) PEČENJE Z IZBIRO VRSTE HRANE (Samodejni način)



Izberite samodejni način.



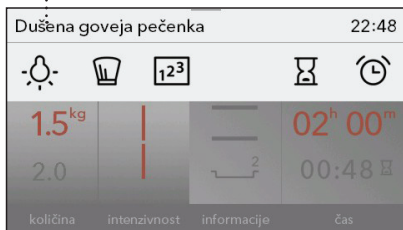
Izberite vrsto hrane ter jed.



Izpisane bodo prednastavljene vrednosti:

- **količina**,
- **raven zapečenosti** (intenzivnost),
- **čas peke oz. priprave** (s sivo je prikazan čas, ko se peka zaključi).

Količino hrane in raven zapečenosti lahko prilagodite. Izpisane bodo nastavljene vrednosti.



DODATNE NASTAVITVE

Izberite jih tako, da se dotaknete zgornjega traku ali ustreznega znaka.



- osvetlitev pečice



- način priprave in sestavine za izbrani recept



- način peke v več korakih



- nastavev časa zaključka peke (glej poglavje PROGRAMSKA URA)



- opozorilnik (glej poglavje DODATNE NASTAVITVE)

PREDGRETJE

Pri pripravi nekaterih jedi v samodejnem načinu je vključena tudi funkcija predgretja .

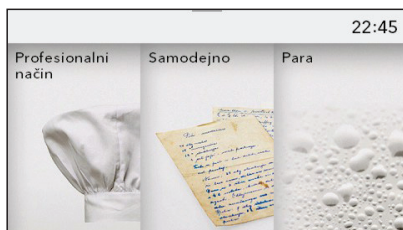
Ko izberete vrsto hrane, se pojavi naslednje obvestilo: **"Izbrani program vključuje predgretje."** Predgretje pričeto. Jedi še ne vstavite v pečico". Na prikazovalniku utripa simbol °C.

Ko je nastavljena temperatura dosežena, se predgretje zaključi, aparat pa zapiska. Na zaslonu se prikaže naslednje opozorilo: **"Predgretje končano."** Prosimo, vstavite jed. Odprite vrata. Program nadaljuje pečenje po izbranih nastavitvah.



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

B) PEKA Z IZBIRO NAČINA DELOVANJA (Profesionalni način in način za kuhanje v pari)



Izberite profesionalni način (Pro).



Izberite svoje privzete nastavitve:

- **sistem**
- **temperatura v pečici**

Dotaknite se simbola, da izberete čas peke (čas zaključka peke je prikazan s sivo barvo).



DODATNE NASTAVITVE:

Izberite jih tako, da se dotaknete zgornjega traku ali ustreznega znaka.



- **osvetlitev pečice**



- **predgretje**



- **način peke v več korakih**



- **opozorilnik** (glej poglavje DODATNE NASTAVITVE)



- **Če izberete Trajanje, vam dodatne nastavitve omogočajo izbiro odloženega začetka (glejte poglavje FUNKCIJE PROGRAMSKE URE)**



- dodajanje pare (glejte poglavje VPIHOVANJE PARE)

Dotaknite se tipke START.



Na ekranu bosta prikazana naraščajoča temperatura ter pretečeni čas kuhanja oz. peke.

PREDGRETJE

Funkcijo predgretja uporabite, če želite čim hitreje predhodno ogreti pečico na želeno temperaturo.

Ko izberete simbol , se funkcija predhodnega segrevanja vklopi in pojavi se opozorilo.

"Predgretje začeto."

Jedi še ne vstavite v pečico". Na prikazovalniku utripa simbol °C.

Ko je nastavljena temperatura dosežena, se predgretje zaključi, aparat pa zapiska.

Na zaslonu se prikaže naslednje opozorilo: **"Predgretje končano."** Prosimo, vstavite jed.

Odprite vrata. Program nadaljuje pečenje po izbranih nastavitvah.



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

SISTEMI PEČICE¹⁾ (odvisno od modela)

SISTEM	OPIS	PREDNASTAVLJENA TEMPERATURA (°C)
SISTEMI PEČICE		
	ZGORNJE IN SPODNJE GRELO Grelji na zgornji in spodnji strani pečice enakomerno oddajata toploto v notranjost pečice. Peka peciva ali mesa je možna samo na enem nivoju.	200
	ZGORNJE GRELO Toploto oddaja samo grelo na zgornji strani pečice. Uporablja se, kadar želite močnejše zapeči zgornjo stran jedi.	150
	SPODNJE GRELO Toploto oddaja samo grelo na spodnji strani pečice. Uporablja se, kadar želite močnejše zapeči spodnjo stran jedi.	160
	ŽAR Deluje samo infra grelo, ki je del velikega žara. Uporablja se za peko pod žarom za manjše količine obloženih kruhkov in pivskih klobasic ali za opekanje toasta.	230
	VELIKI ŽAR Delujeta zgornje grelo in infra grelo. Toploto neposredno oddaja infra grelo, ki je nameščeno na stropu pečice. Za povečanje učinka segrevanja pa je hkrati vključeno še zgornje grelo. Uporablja se za peko pod žarom za manjše količine obloženih kruhkov, mesa in pivskih klobasic ali za opekanje toasta.	230
	ŽAR Z VENTILATORJEM Delujejo infra grelo in ventilator. Uporablja se 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.	170
	VROČ ZRAK IN SPODNJE GRELO Delujeta spodnje grelo in okroglo grelo z ventilatorjem. Uporablja se za peko pice, vlažnega peciva, sadnih tort ter kvašenega in krhkega testa.	200
	360° VROČ ZRAK Delujeta okroglo grelo in ventilator. Ventilator na zadnji steni pečice skrbi za stalno kroženje vročega zraka. Uporablja se za pečenje mesa in peciva na več nivojih.	180
	EKO PEČENJE¹⁾ Optimizira porabo energije med pečenjem. Uporablja se za pečenje mesa in peciva.	180
	SPODNJE GRELO IN VENTILATOR Uporablja se za peko nizko vzhajanega peciva ter vkuhanje sadja in zelenjave.	180

SISTEM	OPIS	PREDNASTAVLJENA TEMPERATURA (°C)
SISTEMI PEČICE		
	SAMODEJNA PEKA MESA Med samodejno peko deluje zgornje grelo v kombinaciji z okroglim grelcem. Uporablja se za vse vrste mesa.	180

¹⁾ Ta funkcija se uporablja tudi za določanje energijsko učinkovitega razreda v skladu s standardom EN 60350-1.

Pri tej funkciji zaradi posebnega algoritma delovanja aparata in izkoriščanja preostale toplote dejanska temperatura v pečici ni prikazana.

Dotaknite se tipke START za začetek delovanja. Na prikazovalniku so prikazane vse izbrane nastavitve.

 Na prikazovalniku utripa simbol °C, dokler ni dosežena nastavljena temperatura. Oglasi se zvočni signal. Med delovanjem ne morete spreminjati sistemov pečenja.

SISTEM	OPIS	PREDNASTAVLJENA TEMPERATURA (°C)
	VROČI ZRAK S PARO Uporablja se za pečenje in odtajanje živil. Zagotavlja hitro, učinkovito pečenje brez spreminjanja barve ali oblike hrane. Izberete lahko tri možnosti:	180
	VISOKO: pečenje zrezkov in manjših kosov mesa.	
	SREDNJE: pogrevanje ohlajenih/zamrznjenih obrokov, pečenje ribjih filejev in gratinirane zelenjave	
	NIZKO: pečenje večjih kosov mesa (pečenka, cel piščanec), pečenje peciva iz vzhajanelega testa (kruha in žemlje), pečenje lasanje,...	100
	PARA Uporablja se za kuhanje vseh vrst zelenjave, manjših kosov mesa, sadja ter prilog (riž, testenine).	

Dotaknite se tipke START za začetek delovanja.

Na prikazovalniku utripa simbol °C, dokler ni dosežena nastavljena temperatura.

FUNKCIJE PROGRAMSKE URE – TRAJANJE



Funkcije programske ure lahko izberete v osnovnem profesionalnem načinu (Pro), samodejnem načinu (Auto) ter v načinu za kuhanje s paro, in sicer tako, da izberete ustrezní simbol.



Nastavitev trajanja delovanja pečice

Pri tem načinu, določite čas, kako dolgo naj pečica deluje (trajanje delovanja). Nastavite zeleni čas delovanja ter potrdite nastavev. Temu primerno se prilagodi čas zaključka delovanja. Zaženite delovanje pečice s pritiskom na tipko START. Prikazovalnik prikazuje vse izbrane nastavitve. Vse funkcije programske ure lahko prekličete tako, da čas nastavite na "0".



Nastavitev odloženega začetka delovanja

Pri tem načinu programiranja določite čas, kako dolgo naj pečica deluje (trajanje delovanja) in ob kateri uri naj preneha delovati (konec delovanja). Prepričajte se, če je ura naravnana na točen dnevni čas.

Primer:

Trenutni čas: poldne

Čas peke: 2 uri

Konec kuhanja/peke: 18.00

Najprej nastavite čas peke (trajanje delovanja), t. j. 2 uri. Na prikazovalniku se avtomatsko izpiše vsota dnevnega časa in časa trajanja delovanja pečice (14.00).

Zdaj nastavite čas konca delovanja (18.00). Zaženite delovanje pečice s pritiskom na tipko START. Programska ura čaka na začetek delovanja. Na zaslonu se prikaže naslednje opozorilo: **"Nastavljen je odložen začetek vašega programa"**. ("Vaš program je zakasnen.") Začel se bo ob 16:00."



Ko nastavljeni čas poteče, pečica samodejno preneha delovati. To bo označil tudi kratek pisk, ki se izklopi po eni minuti.

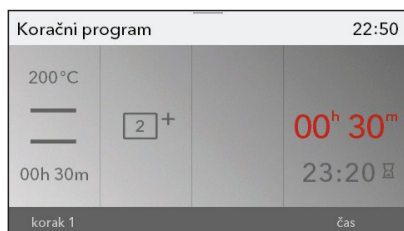
Po nekaj minutah neaktivnosti se aparat preklopi v stanje pripravljenosti. Prikaže se dnevni čas.

PRIPRAVA V VEČ KORAKIH

V tem načinu lahko v enem postopku priprave hrane združite tri zaporedne korake, od katerih ima vsak različne nastavitve. Izberite različne nastavitve ali čas zaključka kuhanja, da bo hrana pripravljena natanko tako, kot želite.



Med dodatnimi nastavitvami (EXTRAS) se dotaknite ustreznega znaka, da izberete pripravo v več korakih.



Dvakrat se dotaknite prikazovalnika, da izberete 2. in 3. korak. Dotaknite se ustreznega znaka (ime koraka), da potrdite ali izbrišete korak.

Dotaknite se simbola START, da vklopite pečico. Pečica začne delovati takoj, z nastavitvami, opredeljenimi v 1. koraku. Izbrani korak bo označen z rdečo barvo. Ko je nastavljeni korak peke končan, se delovanje pečice nadaljuje s korakom 2 in nato še s korakom 3, če je ta nastavljen.

 Če želite med delovanjem izbrisati enega od korakov, ga izberite in izberite simbol križca. To lahko storite le s koraki, ki se še niso začeli.

VPIHOVANJE PARE

Vpihovanje pare je priporočljivo pri peki:

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

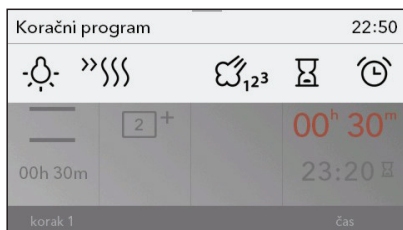
Vpihovanje pare je možno v osnovnem profesionalnem načinu (Pro).



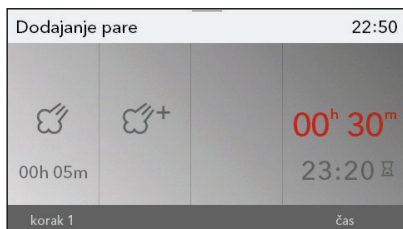
Skupen čas priprave v načinu peke v več korakih ne sme biti krajši od 5 minut.



VPIHOVANJE PARE PO KORAKIH



Med dodatnimi nastavitvami (EXTRAS) se dotaknite simbola za vpih pare.



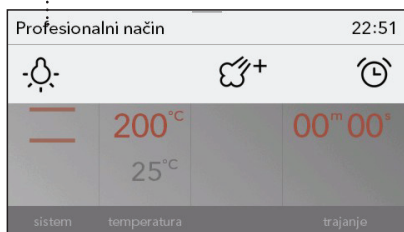
Dotaknite se simbola dvakrat, da izberete korak 1, korak 2 ali korak 3.

Med dvema zaporednima vpihoma pare mora miniti vsaj tri minute. Para se najprej vpiha kot del prvega koraka. Na prikazovalniku se pojavi simbol. Ko poteče nastavljen čas, program nadaljuje z 2. korakom, temu pa sledi 3. korak. Ko je 3. korak zaključen, simbol ugasne.



NEPOSREDNO VPIHAVANJE PARE

Dotaknite se tipke START, da zaženete delovanje pečice.



Med dodatnimi nastavitvami (EXTRAS) se dotaknite ustreznega napisa, da izberete neposredni vpih pare.

Na zaslonu se prikaže simbol. Neposredni vpih pare lahko ponovite v treh korakih.

3. KORAK: ZAČETEK POSTOPKA PRIPRAVE

Pred začetkom priprave tipka START/STOP utripa.

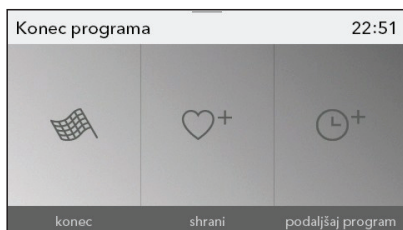
Zaženite postopek priprave, tako da se dotaknete tipke START.

Nekatere nastavitve lahko med delovanjem spremenite z dotikom ekrana (temperatura, trajanje delovanja ter način priprave v korakih oz. program).

Če želite spremeniti druge nastavitve ali končati proces priprave hrane, pritisnite na tipko START/STOP. Pojavi se naslednje opozorilo: "Program začasno prekinjen. Ga želite preklicati?"



4. KORAK: KONEC PRIPRAVE IN IZKLOP PEČICE



Po koncu priprave hrane se pojavi meni s simboli.



Konec

Izberite ta simbol za konec priprave hrane. Na ekranu se pojavi osnovni meni.



Podaljšanje časa delovanja

Z izbiro tega simbola lahko podaljšate čas delovanja. Izberete lahko nov čas zaključka peke oz. priprave hrane (glej poglavje FUNKCIJE PROGRAMSKE URE).



Dodaj mojim receptom - shrani

V tem načinu lahko shranite izbrane nastavitve v spomin pečice ter jih ponovno uporabite kasneje.

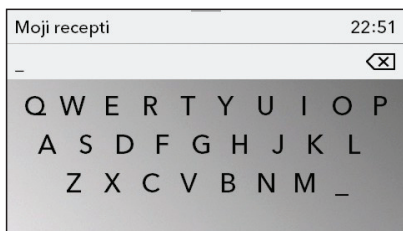


Po pripravi hrane v pečici bo hladilni ventilator prenehal delovati. Če pustite hrano v pečici, lahko odda vlago, ki se nato kondenzira na vratih in sprednji plošči pečice. Da preprečite kondenzacijo, nastavite gumb za izbiro programa na luč. Tako bo hladilni ventilator še naprej deloval in hladil pečico, hkrati pa preprečil kondenzacijo.



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

SHRANJEVANJE UPORABNIKOVIH PROGRAMOV (MOJI RECEPTI)



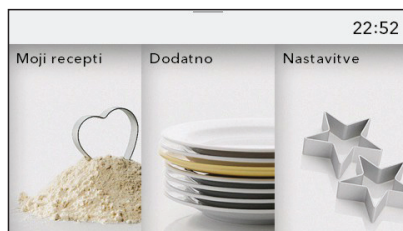
Izberite simbol  ter z dotikom tipkovnice izberite ime. Če želite izbrisati znak, uporabite puščico.

Pritisnite tipko START/STOP, da shranite nastavitve.

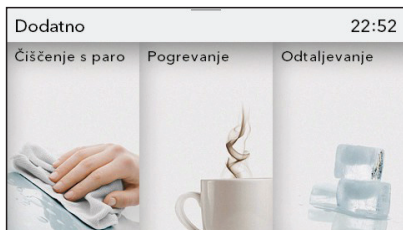
 Svoje lastne priljubljene recepte, ki ste jih predhodno shranili v spomin, lahko kadar koli ponovno prikličete in uporabite. Izberite proces in nastavitve v glavnem meniju Moji recepti.

5. KORAK: IZBIRA DODATNIH FUNKCIJ

 Po meniju se pomikajte z drsenjem prsta levo in desno.



Izberite meni za dodatne funkcije (EXTRAS), tako da se ga dotaknete. Pojavi se meni z dodatnimi funkcijami.



Čiščenje s paro

Uporabite to funkcijo, da odstranite madeže in ostanke hrane s površin pečice. To funkcijo uporabite šele, ko se pečica povsem ohladi. (Glejte poglavje ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE.)

Odtajanje

Pri tem načinu zrak kroži brez vključenih grel. Deluje samo ventilator. S to funkcijo lahko počasi odtajate zamrznjeno hrano (torte, pecivo, kruh, štručke, globoko zamrznjeno sadje).

Z izbiro ustreznega simbola lahko določite vrsto hrane, težo ter čas začetka in konca odtajanja. Na polovici časa odtajanja obrnite kose hrane oz. jih premešajte ali ločite, če so se med zamrzovanjem sprijeli.

Hitro predgretje

Funkcijo predgretja uporabite, če želite čim hitreje predhodno ogreti pečico na želeno temperaturo. Ta funkcija ni primerna za pripravo jedi. Ko se pečica segreje do nastavljene temperature, je postopek predhodnega segrevanja oz. predgretja zaključen, pečica pa je pripravljena na peko z izbranim načinom delovanja.

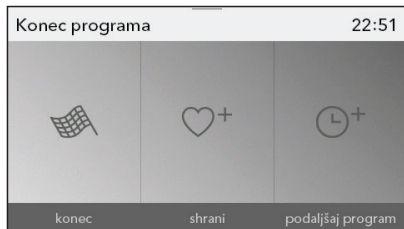
Pogrevanje krožnikov

S to funkcijo lahko pogrejete krožnike, skledice ali skodelice, preden v njih postrežete hrano, ki bo tako ostala topla dlje. Izberite simbol ter nastavite temperaturo in čas začetka ter konca segrevanja.

Regeneracija

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

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



Izberite simbol za konec priprave hrane. Na ekranu se pojavi osnovni meni.



ZAKLEPANJE PRED OTROKI

Zaklepanje aktivirate z dotikom na tipko za zaklepanje – LOCK (simbol ključa). Na zaslonu se prikaže naslednje obvestilo:

"Zaklepanje pred otroki aktivirano." Če želite izklopiti zaklepanje pred otroki, se ponovno dotaknite te tipke.



Če je funkcija zaklepanja pred otroki aktivirana, ko ni nastavljena nobena funkcija programske ure (prikazana je le ura), pečica ne bo delovala. Če je zaklepanje aktivirano po tem, ko nastavite funkcijo programske ure, bo pečica delovala kot običajno, ne bo pa mogoče spreminjati nastavitvev. Ko je zaklepanje pred otroki aktivirano, tudi spreminjanje sistemov oz. načinov kuhanja ali dodatnih funkcij ni mogoče; le postopek priprave hrane je mogoče zaustaviti ali izklopiti. Zaklepanje pred otroki ostane aktivno tudi ko je pečica že izklopljena. Če želite izbrati nov sistem (oz. način delovanja), je treba najprej izklopiti otroško zaščito.



OSVETLITEV PEČICE

Osvetlitev pečice se vklopi samodejno, ko odprete vrata pečice ali ob vklopu pečice. Ob koncu postopka priprave jedi luč ostane vklopljena še eno minuto.



NASTAVITEV OPOZORILNIKA

Opozorilnik lahko uporabljate neodvisno od delovanja pečice. Najdaljši možni čas je 10 ur. Ko čas poteče, pečica odda zvočni signal, ki ga lahko izklopite z dotikom katere koli tipke. Po eni minuti se zvočni signal samodejno izklopi.

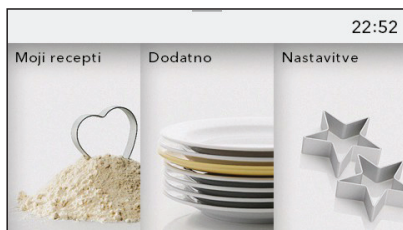


Osvetlitev ter opozorilnik lahko kadar koli izklopite z dotikom zgornjega traku.

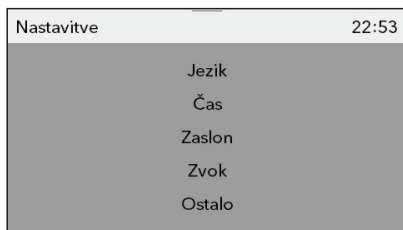
6. KORAK: IZBIRA SPLOŠNIH NASTAVITEV



Po meniju se pomikajte z drsenjem prsta levo in desno.



Izberite meni za nastavitve, tako da se ga dotaknete.



Ko se dotaknete vrstice z želeno nastavitvijo, se velikost črk v tej vrstici poveča.

Jezik

Izberite jezik, v katerem bo izpisano besedilo na zaslonu.

Čas

Dnevni čas je treba nastaviti ob prvem priklopu aparata na električno omrežje ali če aparat za dlje časa (več kot teden dni) izklopite iz električnega omrežja. Nastavite uro (trenutni čas). Nato lahko način prikaza ure izberete v polju čas ("TIME"): digitalni ali analogni.

Zvok

Glasnost zvočnega signala (piska) lahko nastavite, ko ni aktivirana nobena funkcija programske ure (prikazana je le ura oz. trenutni čas). V tem meniju lahko izbirate med naslednjima dvema možnostma: glasnost zvoka in trajanje zvočnega opozorila.

Prikazovalnik / ekran

V tem načinu lahko nastavite:

Svetlost/zatemnitev zaslona

Nočni način - določite čas oz. uro, do katere želite, da je prikazovalnik izklopljen.

Ostale nastavitve

Izklop osvetlitve pečice;
ponastavitev na tovarniške nastavitve;
trdota vode;
odstranjevanje vodnega kamna.



Po izpadu napajanja z električno energijo ali po izklopi aparata se vse dodatne uporabniške nastavitve obnovijo.

OPISI SISTEMOV IN TABELE PRIPRAVE HRANE

Če v tabeli pečenja ne najdete izbrane hrane, poiščite podatke za podobno hrano.

Podatki so prikazani za enonivojsko pečenje hrane v pečici.

Temperature so navedene v nižji in višji vrednosti. Najprej nastavite nižjo temperaturo; če hrana ne porjavi dovolj, naslednjič temperaturo zvišajte.

Časi pečenja so okvirni in se lahko razlikujejo v odvisnosti od določenih pogojev.

Pečico predgrevalite le, če je tako navedeno v receptu ali v tabelah v teh navodilih za uporabo. Pri segrevanju prazne pečice se porabi veliko energije, zato se z zaporednim pečenjem več vrst peciva ali pic prihrani veliko energije, saj je pečica že ogreta.

Kadar uporabljate papir za peko, preverite, če je le-ta obstojen pri visokih temperaturah.

Pri pečenju večjih kosov mesa ali peciva, bo v pečici nastala večja količina pare, ki lahko na vratih pečice ustvari kondenz. To je normalen pojav, ki ne vpliva na delovanje aparata. Po končanem pečenju obrišite vrata in steklo vrat do suhega.

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

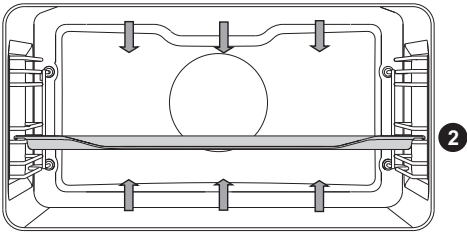
Jedi ne ohlajajte v zaprti pečici, da se izognete rosenju.



Oznaka * (zvezdica) v tabeli pri hrani pomeni, da morate pečico predgreti na izbranem sistemu.

SISTEMI PEČICE

ZGORNJE IN SPODNJE GRELO



Greli na zgornji in spodnji strani pečice enakomerno oddajata toploto v notranjost pečice.

Pečenje mesa:

Uporabljajte lahko posodo iz emajla, ognjevarnega stekla, gline ali litega železa. Pekači iz nerjavečega jekla niso primerni, ker močno odbijajo toploto.

Pri pečenju zagotovite dovolj tekočine, da se meso ne zažge prismo. Med peko ga obrnite. Če pečenko pokrijete, bo ostala bolj sočna.

Hrana	Teža (g)	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (v min.)
MESO				
Svinjska pečenka	1500	1	180-200	90-120
Svinjsko pleče	1500	1	180-200	110-140
Svinjska rulada	1500	2	180-200	90-110
Goveja pečenka	1500	1	170-190	120-150
Telečja rulada	1500	2	180-200	80-100
Jagnječji hrbet	1500	1	180-200	60-80
Zajčji hrbet	1000	2	180-200	50-70
Srnina krača	1500	1	180-200	90-120
Mesni zavitek	/	2	180-200	15-30
RIBE				
Dušene ribe	1000 g/kos	2	190-210	40-50

Peka peciva:

Uporabljajte samo en nivo in temne pekače. V svetlih pekačih se pecivo speče (porjavi) slabše, saj takšni pekači odbijajo toploto.

Modele vedno postavite na rešetko; če uporabljate priloženi pekač, rešetko odstranite. Če pečico predhodno segrejete, bo čas peke krajši.

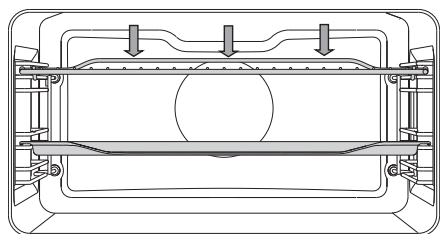
Hrana	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min.)
PECIVO			
Beli kruh, 1 kg *	2	220	10-15
		180-190	30-40
Ajdov kruh, 1 kg *	2	180-190	50-60
Polnozrnat kruh, 1 kg *	2	180-190	50-60
Rženi kruh, 1 kg *	2	180-190	50-60
Pirin kruh, 1 kg *	2	180-190	50-60
Sladki narastek	2	170-190	40-50
Žemlje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

Napaka pečenja	Nasvet
Ali je pecivo pečeno?	• Z leseno palčko prebodite pecivo na najvišjem mestu. Če na palčki ni sledi testa, je pecivo pečeno. • Pečico izklopite in uporabite preostalo toploto.
Pecivo se je sesedlo?	• Preverite recept. • Naslednjič uporabite manj tekočine. • Če uporabljate kuhinjske strojčke, upoštevajte čas mešanja.
Pecivo je spodaj presvetlo?	• Uporabite temne pekače. • Postavite pecivo vodilo nižje in proti koncu peke vključite spodnje gredo.
Pecivo z vlažnim nadevom ni dovolj pečeno?	• Zvišajte temperaturo in podaljšajte čas pečenja.



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

VELIK ŽAR, ŽAR



4

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

2

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

Maksimalno dovoljena temperatura: 230°C.

Infra grelo (žar) predhodno segrevajte 5 minut.

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

Pečenje z infra grelom je primerno za hrustljivo in nemastno pripravo pečenic, rezanih kosov mesa ter ribe (steak, zrezek, rezine lososa...) ali opečenega kruha.

Kadar pečete na rešetki, jo namažite z oljem, da se meso ne prime nanjo in jo vstavite v 4. vodilo. V 1. ali 2. vodilo vstavite pekač za prestrezanje maščobe in soka, ki se cedita iz mesa.

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

Po vsakem pečenju pod žarom očistite pečico in pribor.

Tabela pečenja na žaru - mali žar

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

Tabela pečenja na žaru - velik žar

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

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

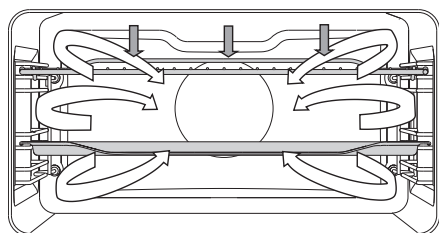
Kadar pečete postrvi, jih osušite s papirnato brisačo. V notranjost vstavite začimbe, zunanost ribe pa naoljite in položite na rešetko. Med peko pod žarom jih ne obračajte.



Na žaru pecite vedno pri zaprtih vratih pečice.

Zaradi visokih temperatur je infra grelo, rešetka in ostali deli opreme v pečici zelo vroči, zato uporabljajte zaščitne rokavice, ter posebne klešče za prijemanje mesa.

ŽAR Z VENTILATORJEM



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

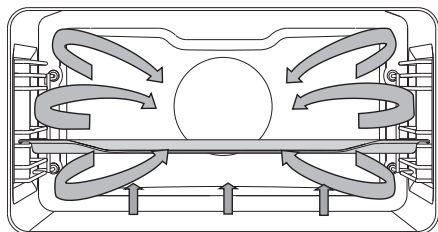
4

2

(Glejte opis in nasvete za ŽAR).

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

VROČI ZRAK IN SPODNJE GRELO

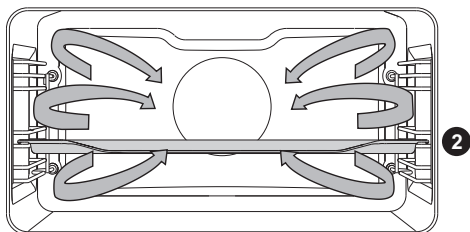


Delujejo spodnje grelo in okroglo grelo z ventilatorjem. Primerno za pečenje pic, jabolčnih pit in sadnih tort.

2 (Glejte opis in nasvete ZGORNJE in SPODNJE GRELO.)

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

360° VROČI ZRAK



Delujeta okroglo gredo in ventilator. Ventilator na zadnji steni pečice skrbi za stalno kroženje vročega zraka okoli mesa ali peciva.

Pečenje mesa:

Uporabljajte lahko posodo iz emajla, ognjevarnega stekla, gline ali litega železa. Pekači iz nerjavečega jekla niso primerni, ker močno odbijajo toploto.

Pri pečenju je potrebno zagotovite dovolj tekočine, da se meso ne zažge in ga med pečenjem obrnite. Če pečenko pokrijete, bo ostala bolj sočna.

Hrana	Teža (g)	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min.)
MESO				
Svinjska pečenka s kožo	1500	1	170-190	90-120
Piščanec, cel	1500	2	180-200	70-90
Raca	2000	1	170-190	120-150
Piščanec, prsi	1000	2	190-210	50-60
Piščanec z nadevom	1500	1	190-210	110-130

Pečenje peciva

Priporočeno je predgretje pečice.

Drobno pecivo lahko pečete v nizkih pekačih na več nivojih (2. in 3.).

Upoštevajte, da je lahko čas pečenja pri enakih pekačih različen. Morda boste morali zgornji pekač izvelči prej kot spodnjega.

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

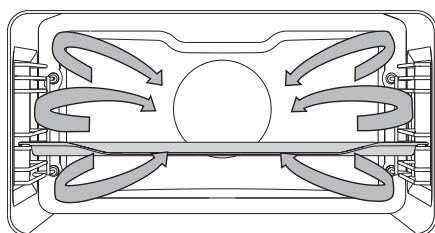
Drobno pecivo pripravite v enaki debelini, da bo enakomerno porjavelo.

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



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

EKO PEČENJE



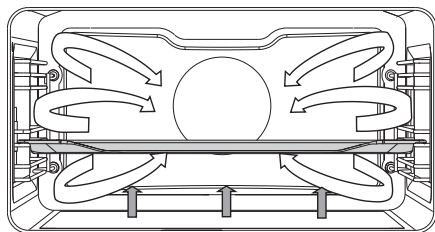
Delujeta okroglo gredo in ventilator. Ventilator na zadnji steni pečice skrbi za stalno kroženje vročega zraka okoli mesa ali peciva.

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



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

SPODNJE GRELO IN VENTILATOR



Uporablja se za peko nizko vzhajanega peciva ter vkuhavanje sadja in zelenjave. Uporabljajte 2. vodilo od spodaj in ne preveč visoke modele, da lahko segreti zrak kroži tudi po zgornji strani jedi.

VKUHAVANJE

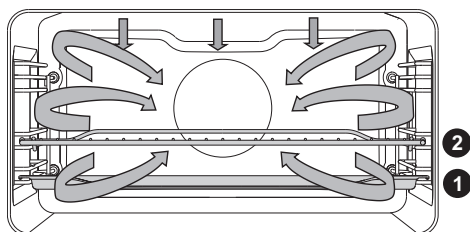
Hrano za vkuhavanje in kozarce pripravite kot običajno. Uporabljajte kozarce z gumijastim obročkom in steklenim pokrovom. Ne uporabljajte kozarcev z navojnimi ali kovinskimi pokrovi ter kovinskih pločevink. Kozarci naj bodo enake velikosti, napolnjeni z enako vsebino in dobro zaprti.

V globok pekač nalijte 1 liter vroče vode (cca. 70 °C) in nato vanj postavite 6 uporabljajte kozarcev. Postavite ga v pečico na 2. vodilo.

Med vkuhavanjem opazujte živila in kuhajte, dokler tekočina v kozarcih ne začne vreti - do pojava mehurčkov v prvem kozarcu.

Hrana	Vodilo (od spodaj)	Tempera- tura (°C)	Čas vkuha- vanja (min)	Tempera- tura, ko je zavre- lo - ko so se pojavili mehurčki	Čas mirova- nja v pečici (min)
SADJE					
Jagode (6×1 l)	2	180	40-60	izklopiti	20-30
Sadje s koščico (6×1 l)	2	180	40-60	izklopiti	20-30
Čežana (6×1 l)	2	180	40-60	izklopiti	20-30
ZELENJAVA					
Kisle kumare (6×1 l)	2	180	40-60	izklopiti	20-30
Fižol/korenje (6×1 l)	2	180	40-60	120 °C, 60 min	20-30

SAMODEJNA PEKA MESA



Med samodejno peko deluje zgornje grelo v kombinaciji z infra in okroglim grelom. Uporablja se za vse vrste mesa.

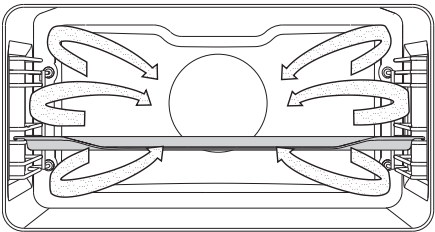
Kadar pečete na rešetki, jo namažite z oljem, da se meso ne prime nanjo in jo vstavite v 2. vodilo. V vodilo 1. pa vstavite pekač za prestrezanje kapljične maščobe in mesnega soka. Kadar pečete meso v pekaču, ga vstavite v 1. vodilo.

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

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

KOMBINIRANI SISTEMI / PARNI SISTEM

VROČ ZRAK S PARO



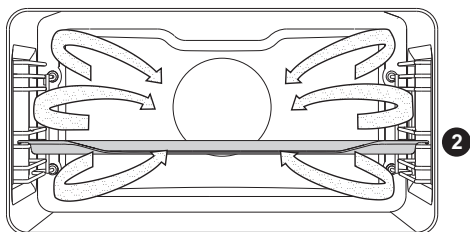
Voda iz parnega generatorja prehaja v pečico v obliki pare. Zraven deluje tudi okroglo grelo z ventilatorjem, ki poskrbi za stalno kroženje vročega zraka in pare.



Rezervoar vode napolnite s svežo vodo.

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

PARA



Voda iz parnega generatorja prehaja v pečico v obliki pare.



Rezervoar vode napolnite s svežo vodo.

Meso

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

Zelenjava

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

Testenine/riž/žitarice

Hrana	Teža (v g)	Razmer- je živilo: tekočina	Vodilo (od spo- daj)	Tempera- tura (°C)	Čas kuha- nja (min.)
Beli riž	200	1:2	2	100	25-35
Rjavi riž	200	1:2	2	100	60-70
Rižota	Recept	1:2	2	100	30-40
Testenine	200	1:2	2	100	15-25
Polnozrnat testenine	200	1:2	2	100	15-25
Proso	250	1:1	2	100	25-35
Njoki	500	/	3	100	15-25
Cmoki	500	/	3	100	15-25
Torteline	500	/	3	100	20-30
Kuskus	500	1:1	2	100	15-20
Ravioli	500	/	3	100	15-20

Sladice

Hrana	Teža (v g)	Razmer- je živilo: tekočina	Vodilo (od spo- daj)	Tempera- tura (°C)	Čas kuha- nja (min.)
Taljenje čokolade *	200	/	2	50	20-30
Strjevanje želatine *	1 zavoje	/	2	50	15-20
Mlečni riž	Recept	1:4	2	100	30-40
Kvašeno testo	Recept	/	2	40	25-35
Karamelna krema	Recept	/	2	100	40-50

* Pokrij posodo s pokrovom ali folijo

Jajčne jedi

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

Sadje

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

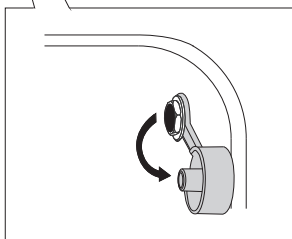
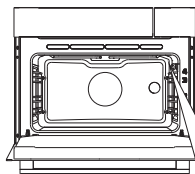
Odtajanje

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

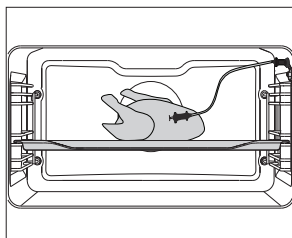
 Za osušitev notranjosti pečice nastavite vroči zrak in spodnje grelo  na 170°C za 15 minut. Po koncu programa pustite vrata pečice odprta vsaj 2 minuti, da odstranite nastalo paro ter omogočite, da se notranjost aparata osuši.

Pečenje s sondo za meso

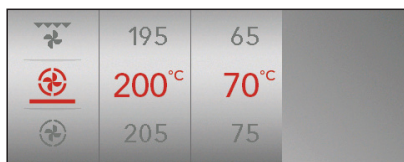
Pri tem načinu nastavite želeno temperaturo jedra jedi. Pečica deluje tako dolgo, dokler jedro jedi ne doseže nastavljene temperature. Temperaturo jedra meri temperaturna sonda.



1 Odstranite čep (Vtičnica je v sprednjem zgornjem kotu desne stene pečice).



2 Vtič sonde vstavite v vtičnico sondo pa vstavite v jed. (Če ste imeli nastavljene časovne funkcije se te izbrišejo).



Izberite sistem.

Na prikazovalniku se prikažeta prednastavljena temperatura in temperaturni prikaz sonde. Dotaknite se tipke START.



Med peko se prikazuje naraščujoča temperatura jedra jedi (če želite, lahko med delovanjem spremenite temperaturo).

Ko je dosežena nastavljena temperatura jedra jedi, pečica preneha delovati.

Oglasi se zvočni signal, ki ga lahko izklopite s katerokoli tipko oziroma se po eni minuti izklopi sam. Na prikazovalniku se prikaže dnevni čas.

Po končanem pečenju čep ponovno zaprite.

Običajne stopnje pečenosti in priporočene končne središčne temperature za različne vrste mesa

VRSTA MESA	Temperatura jedra jedi (°C)
GOVEDINA	
Presno pečeno	40-45
Polpresno pečeno	55-60
Polpečeno	65-70
Pečeno (popolnoma)	75-80
TELETINA	
Pečeno (popolnoma)	75-85
SVINJINA	
Polpečeno	65-70
Pečeno (popolnoma)	75-85
JAGNJETINA	
Pečeno (popolnoma)	79
OVČETINA	
Presno pečeno	45
Polpresno pečeno	55-60
Polpečeno	65-70
Pečeno (popolnoma)	80
KOZJE MESO	
Polpečeno	70
Pečeno (popolnoma)	82
PERUTNINA	
Pečeno (popolnoma)	82
RIBE	
Pečeno (popolnoma)	65-70



Uporabljajte lahko le za to pečico predvideno sondo. Pazite, da se med pečenjem sonda ne bo dotikala grela. Po končanem pečenju je sonda zelo vroča, pazite, da se ne opečete.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE



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

Čiščenja in vzdrževanja aparata ne smejo opravljati otroci brez ustreznega nadzora!

Aluminizirane površine aparata

Aluminizirane dele aparata čistite 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 uporabljajte abrazivnih čistil in gobic.

Opomba: Površina ne sme priti v stik z razpršili za čiščenje pečice, ker se lahko vidno in trajno poškoduje.

Sprednja stran ohišja iz nerjavne pločevine

(odvisno od modela)

Površino čistite samo z blagim čistilom (milnica) in mehko gobico, ki ne pušča prask. Ne uporabljajte grobih čistil ali čistil, ki vsebujejo topila, ker lahko z njimi poškodujete površino ohišja.

Lakirane površine in deli iz umetnih mas

(odvisno od modela)

Gumbe, ročaje vrat, nalepke in napisne tablice ne čistite z abrazivnimi čistili in abrazivnimi čistilnimi pripomočki, s čistili na osnovi alkohola ali s samim alkoholom.

Madeže takoj odstranite z mehko neabrazivno krpo in vodo, da ne pride do poškodb na površini.

Uporabite lahko tudi čistila in čistilne pripomočke, ki so namenjena za tovrstne površine; pri tem pa upoštevajte napotke proizvajalca čistila.



Omenjene površine ne smejo priti v stik s spreji za čiščenje pečic, ker aluminizirane površine vidno in trajno poškodujejo.

KLASIČNO ČIŠČENJE PEČICE

Za čiščenje trdovratne umazanije v pečici lahko uporabite običajen postopek čiščenja (s čistili oz. razpršilom za pečico); po takšnem čiščenju temeljito izperite ostanke čistil.

Pečico in dele pribora očistite po vsaki uporabi, da se umazanija ne zapeče. (Maščobo najlažje odstranite s toplo milnico, ko je pečica še topla).

Pri trdovratni ali zelo močni umazaniji uporabite običajna čistila za pečice. Pečico temeljito izperite s čisto vodo, da odstranite vse ostanke čistil.

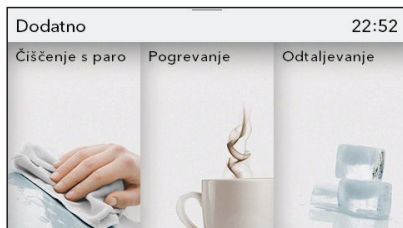
Nikoli ne uporabljajte agresivnih čistil, grobih sredstev za čiščenje, grobih gobic, odstranjevalcev rje in madežev.

Pribor (pekače, rešetke ...) pomijte z vročo vodo in s pomivalnimi sredstvi.

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

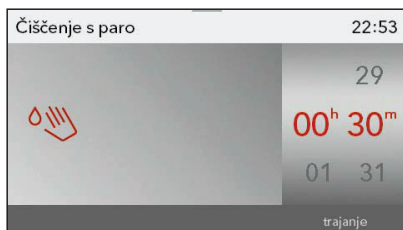
ČIŠČENJE PEČICE S FUNKCIJO STEAM CLEAN

Pred pričetkom programa Steam Clean natočite svežo vodo v zalogovnik za vodo.



V osnovnem meniju izberite Dodatno in simbol Steam clean.

Izbiri potrdite s pritiskom na GUMB.



Pritisnite tipko START.



Po vklopu programa počakajte do izteka časa na zaslonu (30 minut).

Po izteku programa Steam clean počakajte, da se pečica ohladi do te mere, da lahko varno in brez opeklin očistite pečico.



Program Steam clean uporabljajte, ko je pečica popolnoma ohlajena.

ČIŠČENJE PARNEGA SISTEMA

Čiščenje je odvisno od kategorije trdote vode.

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

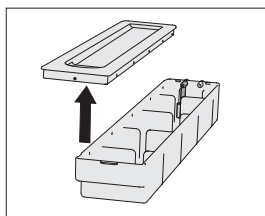
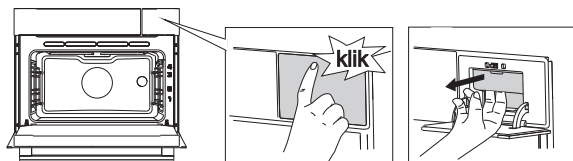
Priporočamo uporabo dekalcinacijskega sredstva, za katerega zagotavljamo kakovostno čiščenje parnega sistema aparata.

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

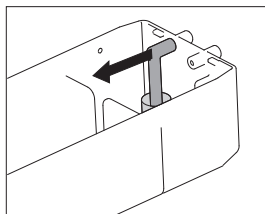
1. V rezervoar za vodo dodajte dekalcinacijsko sredstvo.
2. Postopek odstranjevanja vodnega kamna je v teku.
3. Postopek odstranjevanja vodnega kamna je končan. Prosim, odlijte tekočino, izplahnite rezervoar in nalijte svežo vodo za postopek izpiranja.
4. Postopek izpiranja je končan. Očistite rezervoar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

ČIŠČENJE FILTRIRNE PENE

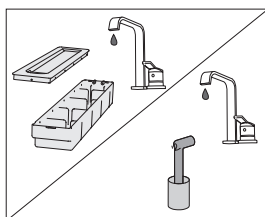
💡 Ob vsakem čiščenju rezervoarja vode in odstranjevanju vodnega kamna očistite tudi filtrirno peno.



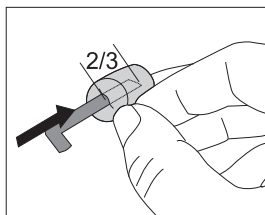
1 Odprite pokrov rezervoarja vode.



2 Odstranite dovodno cev z natika.



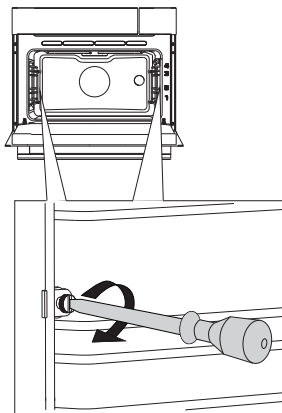
3 Dovodno cev s filtrirno peno očistite pod tekočo vodo. Peno izperite do čistega, tako da na njej ni vidne nečistoče. Tako zagotovite pravilno delovanje aparata in ohranite svež okus in vonj jedi.



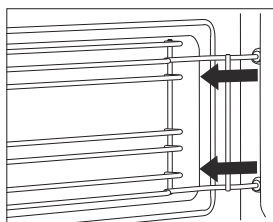
💡 Če se filtrirna pena sname z dovodne cevi, jo nataknite nazaj, in sicer do dveh tretjin njene skupne globine.

ODSTRANJEVANJE IN ČIŠČENJE ŽIČNIH VODIL

Vodila čistite samo z običajnimi čistili.



1 Odvijte vijak. Uporabite izvijač.

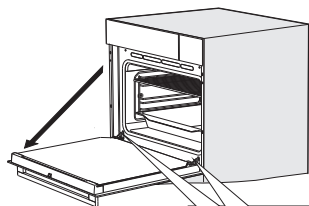


2 Vodila iztaknite iz luknjic na zadnji steni.

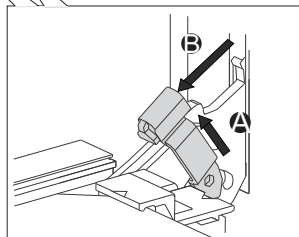


Vijake na vodilih je treba po čiščenju ponovno trdno priviti z izvijačem.
Pri ponovnem nameščanju žičnih vodil, bodite pozorni, da jih namestite na isto stran, iz katere ste jih odstranili.

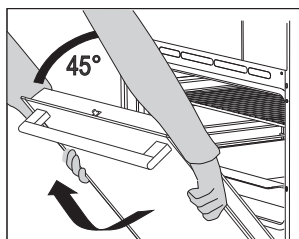
SNEMANJE IN VSTAVLJANJE VRAT PEČICE



1 Vrata pečice najprej popolnoma odprite.



2 Snemalni zapori rahlo privzdignite in povlecite proti sebi.



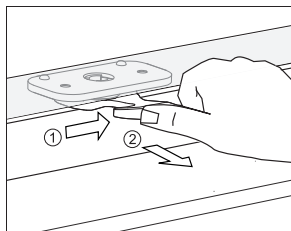
3 Vrata počasi zapirajte do kota 45° (glede na zaprto lego vrat) in jih nato privzdignite in izvlecite.

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



Vedno se prepričajte, da sta snemalni zapori pri nameščanju vrat pravilno nameščeni v sedežih tečajev, da ne pride do nenadnega zapiranja glavnega tečaja, na katerega deluje močna glavna vzmet. Pri tem se lahko poškodujete.

ZAPORA VRAT (odvisno od modela)



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



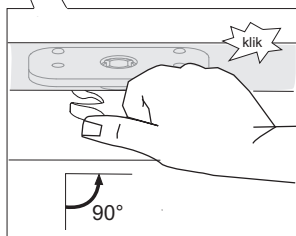
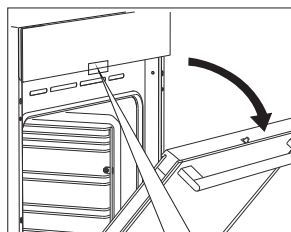
Ko se vrata pečice zaprejo, se zapora vrat avtomatsko povrne v prvotni položaj.

IZKLOP IN VKLOP ZAPORE VRAT

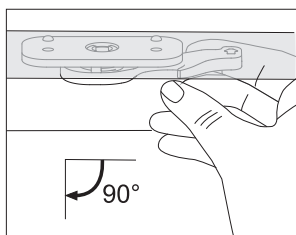


Pečica mora biti popolnoma ohlajena.

Najprej odprite vrata pečice.



Zaporo s palcem potisnite v desno za 90°, dokler ne začutite klika. Zapora vrat je izklopljena oz. deaktivirana.



Če želite zaporo vrat ponovno vklopiti oz. aktivirati, odprite vrata pečice in z desnim kazalcem ročico povlecite proti sebi.

MEHKO ODPIRANJE VRAT (odvisno od modela)

Vrata pečice so opremljena s sistemom, ki blaži sunke odpiranja vrat (od kota 75° naprej).

MEHKO ZAPIRANJE VRAT (odvisno od modela)

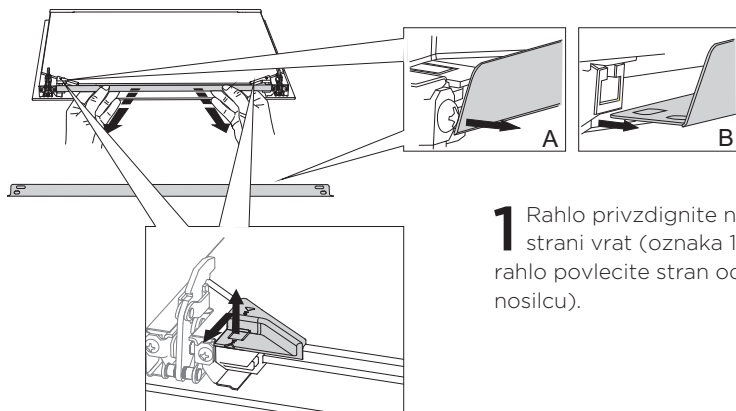
Vrata pečice so opremljena s sistemom, ki blaži sunke zapiranja vrat. Omogoča enostavno, tiho in nežno zapiranje vrat. Rahel potisk (do kota 15°; glede na odprto lego vrat), je dovolj, da se vrata samodejno in mehko zaprejo.



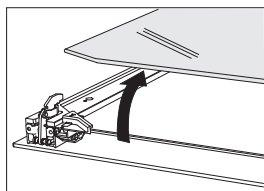
Če je sila zapiranja oziroma odpiranja prevelika, se učinek sistema zmanjša oziroma varnostno popusti.

SNEMANJE IN VSTAVLJANJE STEKLA VRAT

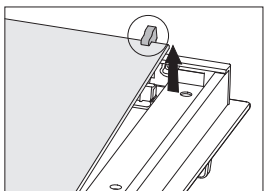
Steklo vrat lahko očistite tudi z notranje strani, vendar jih je potrebno odstraniti. Snemite vrata pečice (gl. poglavje Snemanje in vstavljanje vrat pečice).



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



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



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



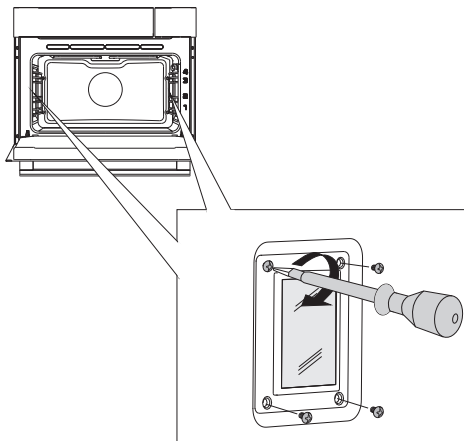
Steklo namestite v obratnem vrstnem redu. Oznaki (polkroga) na vratih in steklu se morata prekriti.

MENJAVA ŽARNICE

Žarnica je potrošni material in garancija zanjo ne velja. Pred menjavo žarnice odstranite pekače, rešetko in vodila.

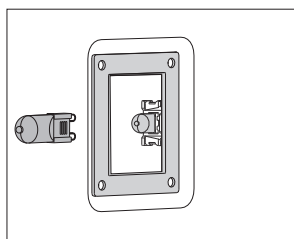
Uporabite križni izvijač.

(Halogenska žarnica: G9, 230 V, 25 W)



- 1** S ploščatim izvijačem sprostite pokrov žarnice in ga odstranite.

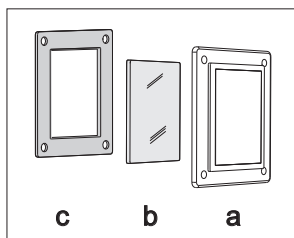
OPOMBA: Pazite, da ne poškodujete emajla.



- 2** Izvlecite halogensko žarnico.



Uporabljajte zaščito, da se ne opečete.



Na pokrovu je tesnilka, ki je ne smete odstraniti ali ta ne sme odstopiti od pokrova. Tesnilka mora pravilno nalegati na steno pečniškega prostora.

TABELA MOTENJ IN NAPAK

Motnja/napaka	Rešitev
Senzorji se ne odzivajo, vsebina na zaslonu je zamrzjena ...	Za nekaj minut izklopite aparat iz električnega omrežja (odvijte varovalko ali izklopite glavno stikalo). Nato ga ponovno priključite na omrežje in vključite pečico.
Hišna varovalka se večkrat izklopi ...	Pokličite servisno službo.
Osvetlitev pečice ne deluje ...	Zamenjava žarnice v pečici je opisana v poglavju "Čiščenje in vzdrževanje".
Pecivo je slabo pečeno ...	Ali ste pravilno nastavili temperaturo in sistem grel? Ali so vrata pečice zaprta?
Prikazovalnik prikazuje napako ERRXX ... * XX pomeni številko napake.	• Prišlo je do napake delovanja elektronskega modula. Izklopite aparat iz električnega omrežja za nekaj minut, nato pa ga ponovno priključite na omrežje in nastavite točen dnevni čas. • Če je napaka še vedno prikazana, pokličite servisno službo.
Voda se ne črpa v parni sistem...	• Preverite vodo v rezervoarju • Prenizek nivo vode v rezervoarju • Preverite, če so priključne cevke na zadnji strani rezervoarja prehodne in če so luknjice morda zamašene.

Če motnje kljub upoštevanju zgornjih nasvetov niste uspeli odpraviti, pokličite pooblaščen servis. Odprave okvar oziroma reklamacije, ki so nastala zaradi nepravilne priključitve ali uporabe aparata, niso predmet garancije. Stroške popravila v tem primeru krije uporabnik sam.



Pred začetkom popravila morate aparat izključiti iz električnega omrežja (z izklopom varovalke ali z odstranitvijo priključnega kabla iz vtičnice).

ODLAGANJE



Embalaža izdelkov je izdelana iz okolju prijaznih materialov, ki jih je možno brez nevarnosti za okolje ponovno predelati (reciklirati), deponirati ali uničiti. V ta namen so embalažni materiali tudi ustrezno označeni.

Simbol na izdelku ali njegovi embalaži označuje, da z izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Izdelek odpeljite na ustrezno zbirno mesto za predelavo električne in elektronske opreme.

S pravilnim načinom **odstranjevanja oz. odlaganja izdelka** boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice in vplive na okolje ter zdravje ljudi, ki bi se lahko pojavili v primeru nepravilnega odstranjevanja izdelka. Za podrobnejše informacije o odstranjevanju in predelavi izdelka se obrnite na pristojni mestni organ za odstranjevanje odpadkov, komunalno službo ali na trgovino, v kateri ste izdelek kupili.

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

COMBI STEAM_45_TFT



sl (09-19)