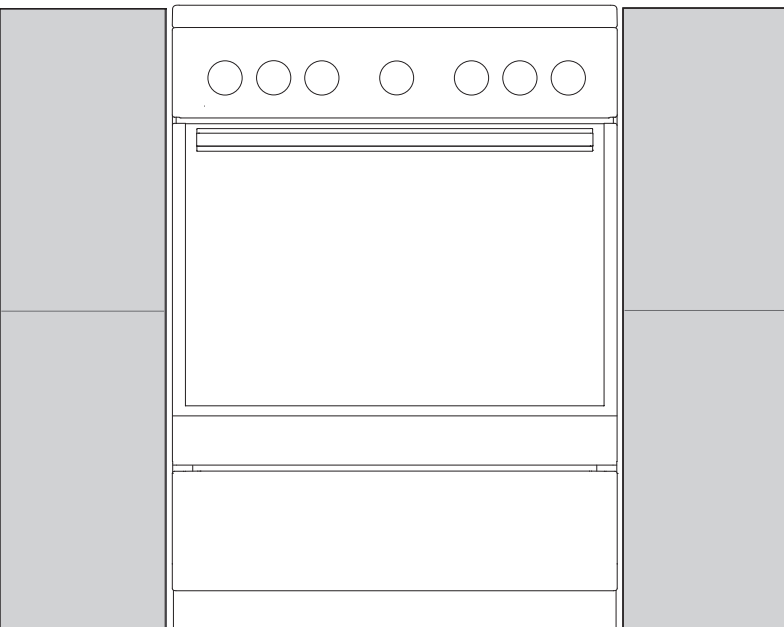
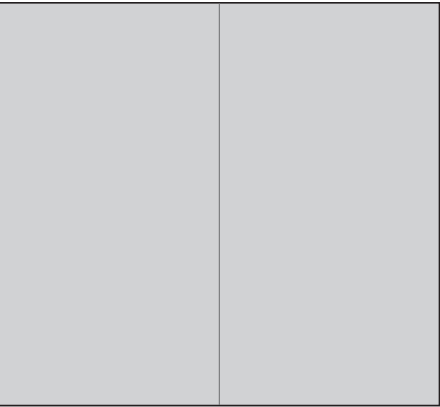


SI

**PODROBNA NAVODILA  
ZA UPORABO  
ELEKTRIČNEGA  
SAMOSTOJNEGA  
ŠTEDILNIKA**

**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 s svojim novim aparatom.

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

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

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com)



pomembne informacije



nasvet, opomba

# VSEBINA

<b>4 POMEMBNA VARNOSTNA OPOZORILA</b> 8 Pred priključitvijo aparata  ..... <b>9 ELEKTRIČNI SAMOSTOJNI ŠTEDILNIK</b> 13 Upravljalna enota 14 Podatki o aparatu — napisna tablica	<b>UVOD</b>
<b>15 UPORABA APARATA</b> 15 Pred prvo uporabo 15 Kuhalna površina (odvisno od modela) 19 Pečica 21 Izbira nastavitvev 21 Zagon pečenja 21 Izkllop pečice 22 Opisi sistemov in tabele pečenja	<b>PRVA PRIPRAVA APARATA</b>
<b>38 ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE</b> 39 Klasično čiščenje pečice 39 Čiščenje kuhalnih plošč 40 Čiščenje steklokeramične površine 42 Čiščenje pečice s funkcijo aqua clean 43 Čiščenje žičnih in teleskopsko izvlečnih vodil 44 Čiščenje in montaža katalitičnih vložkov 45 Snemanje in vstavljanje vrat pečice 48 Snemanje in vstavljanje stekla vrat 50 Menjava žarnice	<b>ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE</b>
<b>51 POSEBNA OPOZORILA IN JAVLJANJE NAPAK</b> ..... <b>52 NAVODILA ZA NAMESTITEV IN PRIKLJUČITEV</b>	<b>REŠEVANJE TEŽAV</b>
<b>55 ODLAGANJE</b>	<b>OSTALO</b>

# POMEMBNA VARNOSTNA OPOZORILA

---



## **POZORNO PREBERITE NAVODILA IN JIH SHRANITE ZA V PRIHODNJE**

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

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

**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 prekrijte plamen s pokrovom ali vlažno krpo.

OPOZORILO: Postopek kuhanja je treba nadzorovati.  
Kratkoročni proces kuhanja je treba nenehno nadzorovati.

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

OPOZORILO: Aparat je namenjen izključno kuhanju. Ne uporabljajte ga v kakršen koli drug namen, npr. za ogrevanje prostora. Na kuhališča ne postavljajte prazne posode.

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

OPOZORILO: Uporabite samo varovala za kuhališče, ki jih je oblikoval proizvajalec kuhalnega aparata ali ki jih proizvajalec v navodilih za uporabo priporoča kot primerna varovala za ta aparat. Uporaba neprimernih varoval lahko povzroči nesrečo.

OPOZORILO: Če je steklena 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.

Če je steklo na vratih pečice počeno ali poškodovano, ne uporabljajte pečice in pokličite serviserja.

Za priključitev naprave uporabite 5 x 1,5 mm<sup>2</sup> kabel z oznako H05VV-F5G1,5 ali boljši. Priključni kabel sme priključiti le servisna služba ali pooblaščen strokovnjak.

Aparat je namenjen postavitvi direktno na tla, brez kakršnih koli podstavkov.

Na indukcijsko polje ne polagajte predmetov kot so noži, vilice, žlice ter pokrovi, saj se lahko tam močno segrejejo.

Po uporabi izklopite kuhhalno polje z ustreznimi upravljalnimi elementi; ne zanašajte se zgolj na sistem za zaznavanje posode.

Za čiščenje pečice ne uporabljajte grobih čistil ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko z njimi poškodujete površino. Zaradi takšnih poškodb lahko steklo počí.

Aparat ne sme biti nameščen za dekorativna vrata, da se prepreči pregrevanje.

Ne čistite aparata s parnimi ali visokotlačnimi čistilci, saj lahko to privede do električnega udara.

Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegov pooblašeni serviser, da se izognete nevarnosti.



- Pozor: nevarnost nagibanja ali prevračanja



- OPOZORILO: Da bi preprečili nagibanje ali prevračanje aparata, je treba namestiti stabilizatorje. Upoštevajte navodila za namestitev.

Uporabljajte samo toplotno sondo, ki je priporočena za uporabo te pečice.

Preden dvignete pokrov, se prepričajte, če je čist in če po njem ni razlita tekočina. Pokrov je lahko lakiran ali steklen. Zaprete ga lahko šele, ko se kuhalna polja povsem ohladijo.

Aparat je treba priključiti preko fiksnega priključka v skladu s pravili za tovrstne priključke.

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

**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 je namenjen postavitvi direktno na tla, brez kakršnih koli podstavkov.

Nepooblaščen posegi in popravila lahko povzročijo nevarnost eksplozije, električnega udara in kratkega stika ter posledično telesnih poškodb in poškodb aparata. Takšna dela sme opraviti le pooblaščen strokovnjak.

Nastavitev tega aparata je navedena na napisni tablici.

Aparata ne smete priključiti na dimnik oziroma zračnik. Nameščen in priključen mora biti v skladu z veljavnimi predpisi o priključitvi.

Opozorilo:

Med uporabo kuhalnega aparata v prostoru nastajajo toplota, vlaga in produkti izgorevanja. Poskrbite za zadostno prezračevanje prostora, še posebej med daljšo uporabo aparata.

Odprite naravne prezračevalne odprtine ali namestite mehansko prezračevalno napravo (mehansko kuhinjsko napo).

**Priključne vrvice** aparatov, ki so v bližini tega aparata, se lahko, če jih priprete z vrati pečice, poškodujejo in povzročijo kratek stik. Zato naj bodo električne priključne vrvice drugih aparatov primerno oddaljene.

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

**Pečice ne oblagajte** z aluminijasto folijo in ne postavljajte pekačev ter druge posode na dno pečice, saj takšne obloge preprečujejo kroženje zraka v pečici, zavirajo peko in uničujejo emajl.

**Med delovanjem** pečice se vrata pečice močno segrejejo. Za dodatno zaščito je vgrajeno tretje steklo, ki znižuje površinsko temperaturo 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. Nikoli ne stopite na odprta vrata pečice in ne dovolite otrokom, da bi sedeli na njih.

Pazite, da prezračevalne reže niso pokrite ali drugače ovirane.

Aparat je težak, zato sta za rokovanje z njim potrebni najmanj dve osebi.

## PRED PRIKLJUČITVIJO APARATA



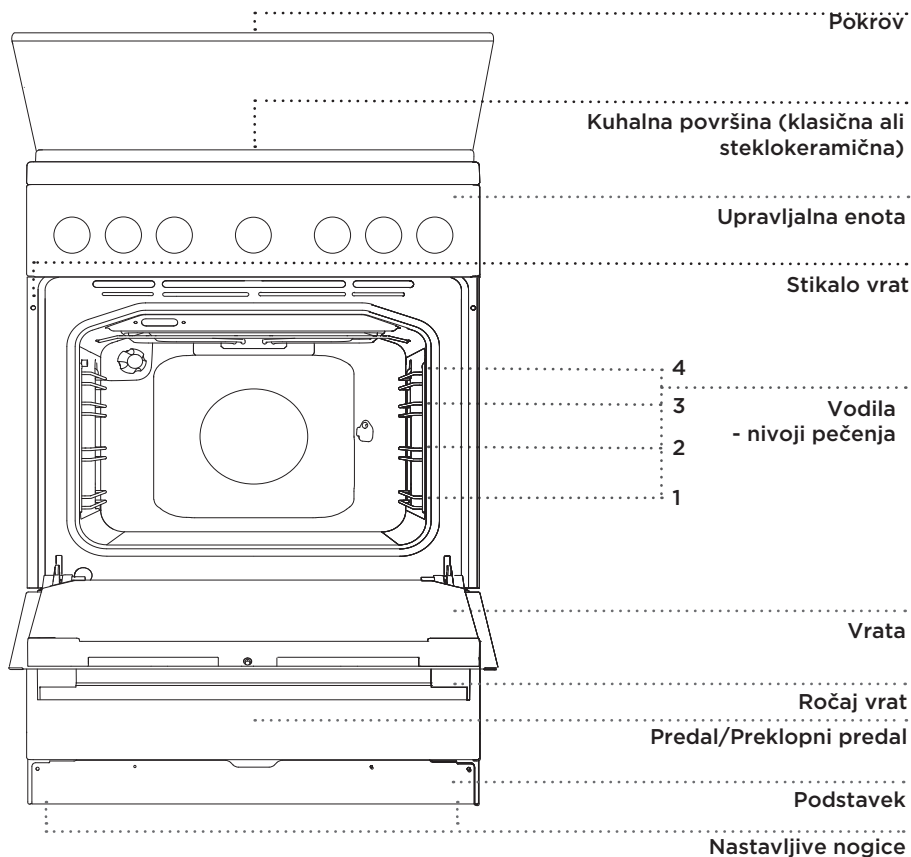
Pred priključitvijo aparata natančno preberite navodilo za uporabo. Odprava okvare oziroma reklamacije, ki je nastala zaradi nepravilne priključitve ali uporabe aparata, ni predmet garancije.



# ELEKTRIČNI SAMOSTOJNI ŠTEDILNIK

## OPIS APARATA IN OPREMA (odvisno od modela)

Aparati, za katere so izdelana ta navodila, lahko imajo različno opremo, zato so morda opisane tudi funkcije in oprema, ki jih vaš aparat nima.



## POKROV APARATA

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

Pokrov je lahko lakiran ali steklen in ga smete zapreti, ko so kuhalna polja popolnoma ohlajena.



Simbol na izdelku ali na njegovi embalaži označuje, da lahko steklen pokrov aparata poči, če se segreje. Ugasnite vse gorilnike in počakajte, da se kuhališča ohladijo, preden zaprete pokrov.

## PREDAL APARATA



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.

## POGREZLJIVI GUMB

Gumb rahlo potisnite, da izskoči in ga nato zavrtite.



Po vsaki uporabi zavrtite gumb v neobratovalni položaj in ga potisnite nazaj. Pogrezljiv gumb lahko potisnete nazaj samo v izključenem oz. neobratovanem položaju stikala.

## KONTROLNE LUČKE

**Rumena lučka sveti**, kadar je vklopljena pečica.

**Rumena lučka sveti**, kadar je vklopljena katerakoli funkcija aparata (odvisno od modela).

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

**Številčnica vklopljenega gumba** je osvetljena, kadar je izbrana katera funkcija.

**Osvetlitev pečice** se vključi samodejno ob izbranem sistemu.

## ŽIČNA VODILA

Žična vodila omogočajo pripravo hrane na štirih nivojih.

## TELESKOPSKA VODILA

S teleskopsko izvlečnimi vodili so lahko opremljeni 2., 3. in 4. nivo.

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

## REŽE ZA VODILA

V straneh pečice so na treh nivojih vtisnjene reže za vstavljanje rešetke.

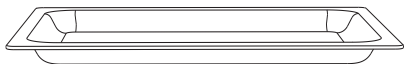
## STIKALO VRAT PEČICE

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

## HLADILNI VENTILATOR

V aparat je vgrajen hladilni ventilator, ki hladi ohišje, vrata in upravljalno ploščo aparata. Po izklopu pečice hladilni ventilator krajši čas še deluje, da hladi pečico.


## PRIBOR PEČICE (odvisno od modela)

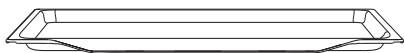


**STEKLENI PEKAČ** se uporablja za peko jedi z vsemi sistemi pečice. Lahko ga uporabljate tudi kot servirni pladenj.

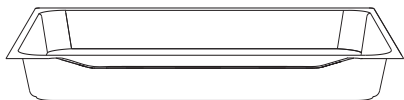


**REŠETKA** se uporablja za peko na žaru ali pa na njo postavite posodo ali pekač z živilom.

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





**NIZEK PEKAČ** se uporablja za peko peciva in kolačev.

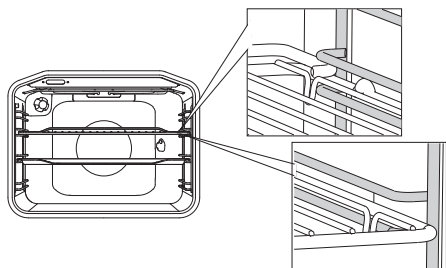


**GLOBOKI PEKAČ** se uporablja za peko mesa in vlažnega peciva.

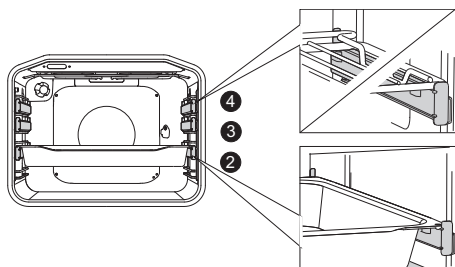
Uporablja se tudi kot posoda za prestrezanje maščobe.

 Globoki pekač naj ne bo med peko nikoli v prvem vodilu, razen kadar pečete na žaru ali uporabljate raženj 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.**

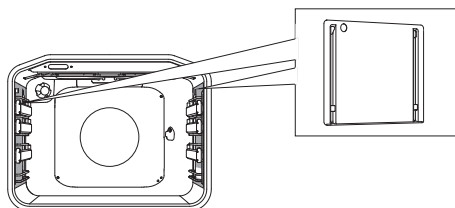


Pri žičnih vodilih rešetko in pekače vedno vstavite v vodilno rego, ki jo določata žična profila.



Pri teleskopskih izvlečnih vodilih, najprej izvlecite vodila enega nivoja, nanj postavite rešetko ali pekače in jih z roko potisnite do konca.

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



**KATALITIČNI VLOŽKI** preprečujejo brizganje maščobe pri pečenju na straneh pečice.



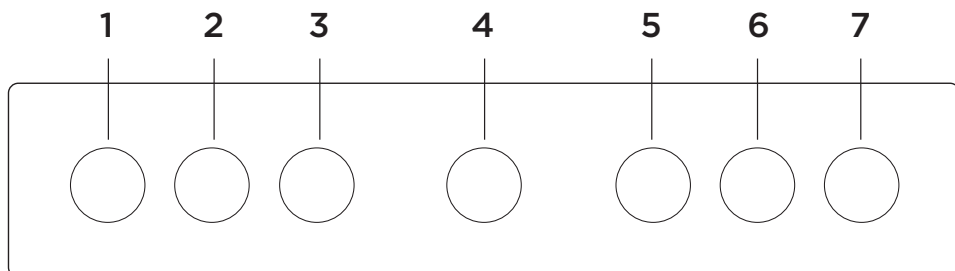
**RAŽENJ** se uporablja za peko mesa. Garnitura je sestavljena iz stojala ražnja, ražnja z vijaki in snemljivega ročaja.



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

# UPRAVLJALNA ENOTA

(odvisno od modela)



- 1 GUMB KUHALNEGA POLJA LEVO SPREDAJ
- 2 GUMB KUHALNEGA POLJA LEVO ZADAJ
- 3 GUMB ZA IZBIRO SISTEMA PEČENJA
- 4 MINUTNIK
- 5 GUMB ZA NASTAVITEV TEMPERATURE
- 6 GUMB KUHALNEGA POLJA DESNO ZADAJ
- 7 GUMB KUHALNEGA POLJA DESNO SPREDAJ

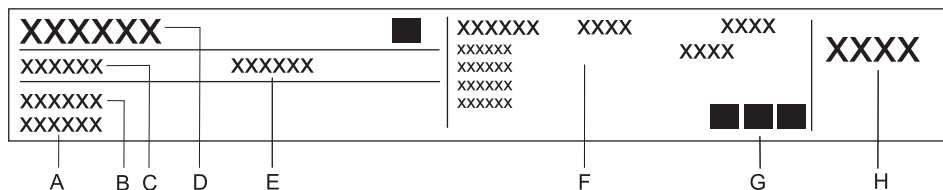
## OPOMBA:

Simboli sistemov pečenja so lahko na gumbu ali na čelni plošči (odvisno od modela aparata).

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

# PODATKI O APARATU – NAPISNA TABLICA

(odvisno od modela)



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

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

# UPORABA APARATA

## PRED PRVO UPORABO

**Po prejemu aparata** vzemite vse dele, vključno s transportno opremo, iz pečice.

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

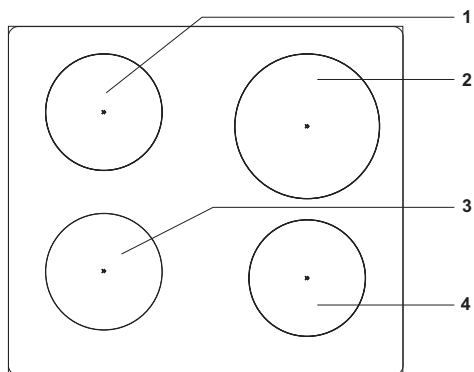
**Pri prvem segrevanju pečice** se sprošča značilen vonj "po novem", zato med segrevanjem prostor temeljito zračite.

Po prejemu aparata celotno kuhališče, vključno s kuhalnimi polji obrišite z vlažno krpo.

**Kuhalna polja** s klasičnimi kuhalnimi polji brez posode za 3-5 minut vključite na najvišjo stopnjo, da se močneje segrejejo. Pri prvem segrevanju lahko pride do pojava dimljenja prevleke kahalne 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.

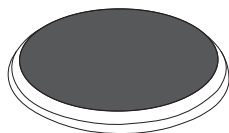
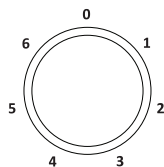
## KUHALNA POVRŠINA (odvisno od modela)



- 1 Kuhalno polje zadaj levo
- 2 Kuhalno polje zadaj desno
- 3 Kuhalno polje spredaj levo
- 4 Kuhalno polje spredaj desno

## KLASIČNA KUHALIŠČA

- Pazite, da bodo kuhalna polja in dno posode čista ter suha, da je omogočeno dobro prevajanje toplote in se grelna površina ne poškoduje.
- Na kuhalnih poljih se lahko pregreta maščoba in olje hitro vnameta. Zato pripravljajte jedi z maščobo ali oljem previdno in pod stalnim nadzorom.
- Na kuhalne plošče ne smete postavljati vlažne posode ali pokrovov, prekritih s paro. Vlaga škoduje kuhalnim poljem.
- Nikar ne ohlajajte vroče posode na neuporabljenih kuhalnih poljih, ker se pod posodo ustvarja kondenz, ki pospešuje korozijo.



Kuhavno polje vključite z vrtenjem gumba. Grelna moč kuhalnih polj se lahko nastavlja stopenjsko od 1-6 ali brezstopenjsko od 1-4.



Od 3 – 5 minut pred koncem kuhanja izključite kuhavno polje in tako izkoristite preostalo toploto ter prihranite energijo.



**Hitra kuhalna polja** (samo pri nekaterih modelih) se od normalnih kuhalnih polj 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.

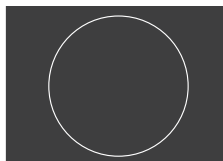
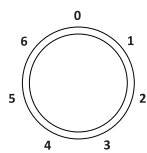


**Pri dolgotrajni uporabi litoželeznih plošč, lahko področje plošče in robnik kuhalnega mesta spremenita barvo. Servisni poseg ni predmet garancije.**

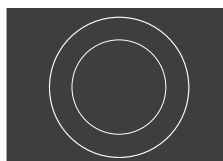
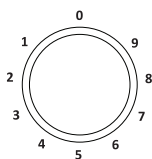


## STEKLOKERAMIČNA POVRŠINA

- Grelno polje hitro doseže nastavljeno moč oziroma temperaturo gretja, vendar okolica vročih grelnih polj ostane hladna.
- Plošča je odporna na temperaturne spremembe.
- Če steklokeramično kuhhalno površino uporabljate kot odlagalno površino, lahko pride do poškodb ali odrgnin.
- 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. Padec predmeta na ploščo z ostrim robom, 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.



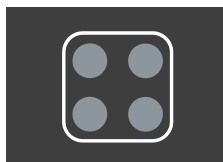
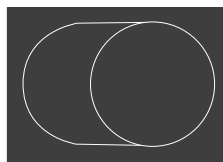
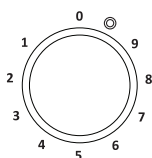
### UPRAVLJANJE ENOKROŽNEGA KUHALNEGA POLJA



### UPRAVLJANJE DVOKROŽNEGA KUHALNEGA POLJA

Pri dvokrožnem kuhhalnem polju se lahko grelna površina prilagaja določeni velikosti in obliki.

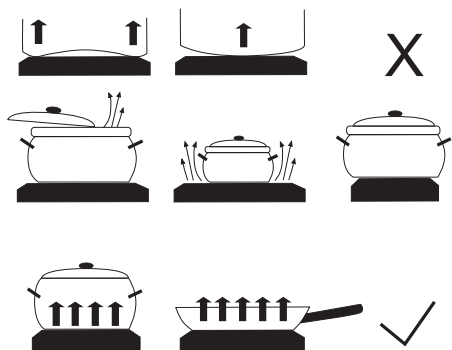
Večje grelna polje vključite z vrtenjem pripadajočega gumba za dvokrožno grelo do konca (zasliši se »klik«) in nato nastavite željeno stopnjo moči.



### INDIKATOR PREOSTALE TOPLOTE

Vsako kuhhalno mesto ima signalno lučko, ki sveti, ko je kuhhalno mesto vroče. Ko se kuhhalno mesto ohladi, lučka ugasne. Indikator preostale toplote lahko sveti tudi, če na kuhhalno mesto, ki ga niste uporabljali, postavite vročo posodo.

## NASVETI PRI UPORABI POSODE



- Uporabljajte kakovostno posodo z ravnim in stabilnim dnom.
- Dno posode in kuhavno polje naj bosta enakega premera.
- Posoda iz ognjevarnega stekla s posebej brušenim dnom je primerna za uporabo na kuhavnih ploščah, če ustreza premeru kuhavnega mesta. Posode z večjim premerom lahko počijo zaradi termične napetosti.
- Posoda naj bo postavljena na sredino kuhavnega polja.

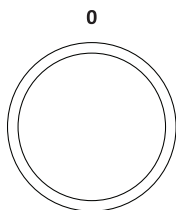
- Kadar uporabljate lonec pod pritiskom (ekonom lonec), ga nadzorujte, dokler ni dosežen pravilen pritisk. Kuhavno mesto naj najprej obratuje z največjo močjo, nato pa po navodilih proizvajalca lonca z ustreznim senzorjem pravočasno zmanjšate obratovalno moč.
- Pazite, da bo v loncu na pritisk, oziroma v vseh ostalih loncih in posodah vedno dovolj tekočine, saj uporaba praznega lonca na kuhalni plošči zaradi pregrevanja poškoduje tako lonec kot kuhavno polje.
- Pri uporabi posebne posode morate upoštevati navodila proizvajalca.

## VARČEVANJE Z ENERGIJO

- Premeri dna ponev in loncev se morajo ujemati s premerom kuhavnega mesta. Če je posoda premajhna, pride do izgube toplote, kuhavno 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.

# PEČICA

## IZBIRA SISTEMA PEČENJA (odvisno od modela)



Z vrtenjem gumba (levo in desno) izberite sistem pečenja (glej tabelo programov, odvisno od modela).



Nastavitve lahko spreminjate tudi med delovanjem.

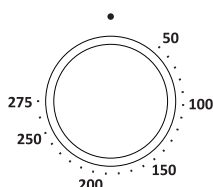
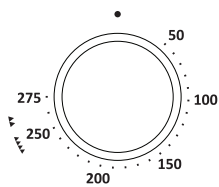
SISTEM	OPIS	PREDLAGANA TEMPERATURA (°C)
<b>SISTEMI PEČENJA</b>		
»»»»	<b>HITRO PREDGRETJE</b> se uporablja, če želite pečico čim hitreje ogreti na zeleno temperaturo. Ta funkcija ni primerna za pečenje jedi. Ko se pečica ogreje na nastavljeno temperaturo, se ogrevanje zaključí.	160
— —	<b>ZGORNJE IN SPODNJE GRELO</b> Grelí na zgornji in spodnji strani pečice enakomerno oddajata toploto v notranjost pečice. Peka peciva ali mesa je možna samo na enem nivoju.	200
— —	<b>SPODNJE GRELO</b> Toploto oddaja samo grelo na spodnji strani pečice. Uporablja se kadar želite zapeči spodnjo stran jedi.	180
▼▼	<b>ŽAR</b> Deluje samo infra grelo, ki je del velikega žara. Uporablja se za peko pod žarom za manjše količine obloženih kruhkov in pivskih klobas ali za opekanje toasta. Maksimalna dovoljena temperatura: 230 °C.	220
▼▼▼	<b>VELIKI ŽAR</b> 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 ali pivskih klobas ter za opekanje toasta. Maksimalna dovoljena temperatura: 230°C.	220
▼▼▼ ⌘	<b>ŽAR Z VENTILATORJEM</b> Delujeta 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
— ⌘	<b>ZGORNJE GRELO IN VENTILATOR</b> Delujeta zgornje grelo in ventilator. Ta sistem se uporablja za peko večjih kosov mesa in perutnine. Primeren je tudi za gratinirane jedi.	170



SISTEM	OPIS	PREDLAGANA TEMPERATURA (°C)
	<b>VROČI ZRAK IN SPODNJE GRELO</b> Delujejo spodnje in okroglo grelo ter ventilator z vročim zrakom. Uporablja se za peko pice, vlažnega peciva, sadnih tort ter kvašenega in krhkega testa.	200
	<b>VROČI ZRAK</b> Delujeta okroglo grelo in ventilator. Ventilator na zadnji steni pečice skrbi za stalno kroženje vročega zraka okoli pečenke ali peciva. Uporablja se za pečenje mesa in peciva.	180
	<b>SPODNJE GRELO IN VENTILATOR</b> Uporablja se za peko nizko vzhajanega peciva ter vkuhanje sadja in zelenjave.	180
	<b>ZGORNJE IN SPODNJE GRELO Z VENTILATORJEM</b> Delujeta obe gredi ter ventilator. Ventilator omogoča enakomerno kroženje vročega zraka v pečici. Uporablja se za peko peciva, odtaljevanje hrane, sušenje sadja in zelenjave.	180
	<b>POGREVANJE SERVISA</b> se uporablja, če želite servis (krožnike, skodelice) predhodno pogreti, da bi hrana ostala topla dlje časa.	60
	<b>POČASNA PEKA <sup>1)</sup></b> Funkcija omogoča nežno, počasno in enakomerno pečenje, zato hrana ostane mehka in sočna. Primerna je za pečenje mesa, rib in peciva na enem nivoju. Uporabljajte jo v območju od 140 do 220 °C.	180
	<b>ODTALJEVANJE</b> Zrak kroži brez vključenih gred. Deluje samo ventilator. Uporablja se za počasno odtajanje zamrznjene hrane.	-
	<b>AQUA CLEAN</b> Toploto oddaja samo spodnje grelo. Uporablja se za odstranjevanje madežev in hrane v pečici. Program se izvede v 30 minutah.	70

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

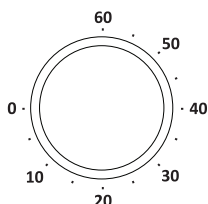
# IZBIRA NASTAVITEV

## SPREMEMBA TEMPERATURE PEČENJA



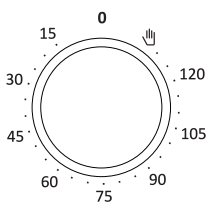
 Temperaturni gumb nastavite na pozicijo , ko uporabljate sistem pečenja velik žar in žar.

## NASTAVITEV URE




### MINUTNIK

Čas nastavite z vrtenjem gumba naprej v smeri urnega kazalca, nato pa z vrtenjem v nasprotni smeri dosežete točno nastavitvev. Najdaljši čas nastavitve je 60 minut. Po izteku nastavljenega časa se sproži zvočni signal, ki traja približno pet sekund.



### IZKLOPILNI MINUTNIK (časovno stikalo)

Najprej nastavite sistem in temperaturo pečenja. Čas nastavite z vrtenjem gumba v smeri urnega kazalca. Po izteku nastavljenega časa se izbrani sistem ogrevanja izklopi.


 Kadar ne želite uporabiti časovnega stikala ali so časi krajši od 15 minut oziroma daljši od 120 minut je priporočljivo uporabiti ročno nastavitvev. Gumb zavrtite v levo do simbola (roka). V položaju 0 pečica ne deluje.

## ZAGON PEČENJA

Pečenje vklopite ko nastavite sistem in temperaturo.

## IZKLOP PEČICE

Gumb ZA IZBIRO SISTEMA PEČENJA in TEMPERATURNI GUMB obrnite na položaj "0".

 Po končanem pečenju hladilni ventilator deluje še nekaj časa, odvisno od temperature. Če jed pustite v pečici se (lahko) sprošča vlaga, ki povzroča ustvarjanje kondenza na čelni plošči in vratih pečice.

# OPISI SISTEMOV IN TABELE PEČENJA

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 pri določenih pogojih.

**Pečico predgrevalje** le, če je tako navedeno v receptu ali v tabelah v tem priročniku za uporabo. Pri segrevanju prazne pečice se porabi veliko energije, zato se z zaporednim pečenjem več vrst peciva ali pizz prihrani veliko energije, saj je pečica že ogreta.

Uporabljajte temne silikonsko oslojene ali emajlirane pekače, saj ti posebej dobro prevajajo toploto.

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.

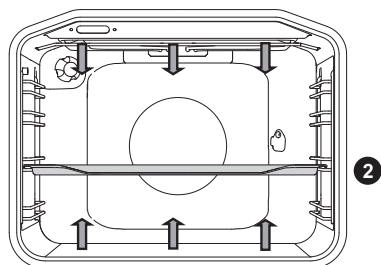
Da izkoristite akumulirano toploto in prihranite energijo lahko pečico izklopite približno 10 minut pred koncem pečenja.

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

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

Hrana	Temperatura jedra jedi (°C)	Barva mesa na prerezu in barva soka
<b>GOVEJE MESO</b>		
Presno pečeno	40-45	mesno rdeča, kakor presno meso, malo soka
Polpresno pečeno	55-60	svetlordeča, mnogo svetlordečega soka
Polpečeno	65-70	rožnata, malo blede rožnatega soka
Pečeno (popolnoma)	75-80	enakomerna sivorjavgasta, malo soka brez barve
<b>TELEČJE MESO</b>		
Pečeno (popolnoma)	75-85	rdečkastorjavgasta
<b>SVINJSKO MESO</b>		
Polpečeno	65-70	svetlorožnata
Pečeno (popolnoma)	75-85	rumenkastorjava
<b>JAGNJEČJE MESO</b>		
Pečeno (popolnoma)	79	siva, sok malce rožnat
<b>OVČJE MESO</b>		
Presno pečeno	45	mesno rdeča
Polpresno pečeno	55-60	svetlordeča
Polpečeno	65-70	rožnata v središču
Pečeno (popolnoma)	80	siva
<b>KOZLIČJE MESO</b>		
Polpečeno	70	bledorožnata, sok rožnat
Pečeno (popolnoma)	82	siva, sok komaj opazno rožnat
<b>PERUTNINSKO MESO</b>		
Pečeno (popolnoma)	82	svetlosiva
<b>RIBE</b>		
Pečeno (popolnoma)	65-70	bela do sivorjava

## 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 prismoji. Med peko ga obrnite. Če pečenko pokrijete, bo ostala bolj sočna.

Hrana	Teža (g)	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min.)
<b>MESO</b>				
Svinjska pečenka	1500	2	180-200	90-110
Svinjsko pleče	1500	2	180-200	100-120
Svinjska rolada	1500	2	180-200	120-140
Pečenka iz mletega mesa	1500	2	200-210	60-70
Goveja pečenka	1500	2	170-190	120-140
Telečja rolada	1500	2	180-200	90-120
Jagnječji hrbet	1500	2	180-200	80-100
Zajčji hrbet	1500	2	180-200	50-70
Srnina krača	1500	2	180-200	100-120
Pica *	/	2	200-220	20-30
Piščanec	1500	2	190-210	70-90
<b>RIBE</b>				
Dušene ribe	1000g / kos	2	210	50-60

Piščanca pecite na tem sistemu, če aparat nima sistema

Pizzo pecite na tem sistemu, če aparat nima sistema

Oznaka \* pomeni, da morate pečico predgreti na izbranem sistemu pečenja.



### **Peka peciva:**

Uporabljajte samo en nivo in temne pekače. V svetlih pekačih se pecivo peče (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.

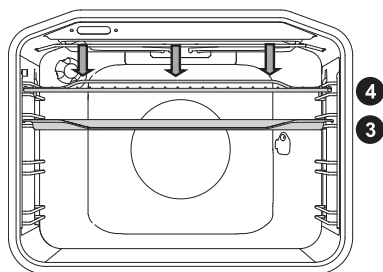
<b>Hrana</b>	<b>Vodilo (od spodaj)</b>	<b>Temperatura (°C)</b>	<b>Čas pečenja (min.)</b>
<b>PECIVO</b>			
Zelenjavni narastek	2	190-200	30-35
Sladki narastek	2	190-200	30-35
Žemlje *	2	190-210	20-30
Beli kruh *	2	180-190	50-60
Ajdov kruh *	2	180-190	50-60
Polnozrnat kruh *	2	180-190	50-60
Rženi kruh *	2	180-190	50-60
Pirin kruh *	2	180-190	50-60
Orehova potica	2	170-180	50-60
Biskvitna torta *	2	160-170	25-30
Sirov kolač	2	170-180	65-75
Kolački	2	170-180	25-30
Drobno pecivo iz listnatega testa	2	200-210	20-30
Zeljnate piroške	2	185-195	25-35
Sadni kolač	2	150-160	40-50
Snežni vetrci	2	80-90	120-130
Buhteljni	2	170-180	30-40

Oznaka \* pomeni, da morate pečico predgreti na izbranem sistemu pečenja.



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

# VELIK ŽAR, ŽAR



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

Pri **žaru** deluje samo infra grelo, ki je 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 rib (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 z žarom očistite pečico in pribor.

## Tabela pečenja na žaru — mali žar

Hrana	Teža (g)	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min)
<b>MESO</b>				
Zrezki iz govejega fileja, rožnati	180 g/kos	3	230	15-20
Zrezki iz svinjske vratovine	150 g/kos	3	230	18-22
Zarebrnice	280 g/kos	3	230	20-25
Klobase za žar	70 g/kos	3	230	10-15
<b>OPEČEN KRUH</b>				
Toast	/	4	230	3-6
Obloženi kruhki	/	4	230	3-6

**Tabela pečenja na žaru — velik žar**

Hrana	Teža (g)	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min.)
<b>MESO</b>				
Zrezki iz govejega fileja, rožnati	180 g/kos	3	230	15-20
Zrezki iz govejega fileja, prepečeni	180 g/kos	3	230	18-25
Zrezki iz svinjske vratovine	150 g/kos	3	230	20-25
Zarebrnice	280 g/kos	3	230	20-25
Telečji zrezek	140 g/kos	3	230	20-25
Klobase za žar	70 g/kos	3	230	10-15
Mesni sir	150 g/kos	3	230	10-15
<b>RIBE</b>				
Rezine lososa	200 g/kos	3	230	15-25
<b>OPEČEN KRUH</b>				
Toast	/	4	230	1-3
Obloženi kruhki	/	4	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.



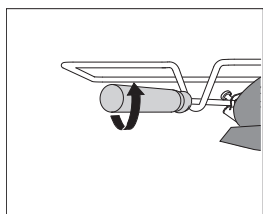
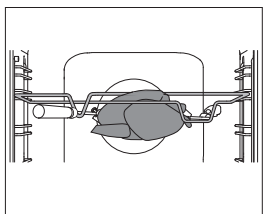
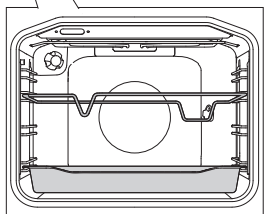
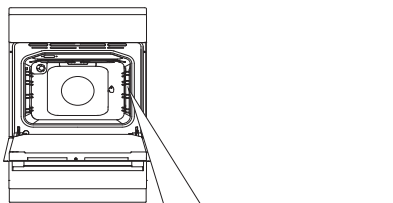
**Kadar upotabljate žar (infra grelo), naj bodo vrata pečice vedno zaprta.**

**Infra grelo, rešetka ter ostali pripomočki v pečici se med peko z žarom oz. infra grelom močno segrejejo, zato uporabljajte zaščitne rokavice ter posebne klešče za prijemanje mesa.**

## Pečenje z ražnjem (odvisno od modela)



Maksimalna dovoljena temperatura pri uporabi ražnja je 230 °C.



**1** Stojalo ražnja vstavite v 3. vodilo, v 1. vodilo pa globoki pekač za prestrezanje maščobe.

**2** Meso nataknite na vilice in privijte vijake.

Ročaj vilic namestite na sprednje stojalo ražnja in konico vtaknite v odprtino na desni strani zadnje stene pečice (odprtina je zaščitena z vrtljivo zaslonko).

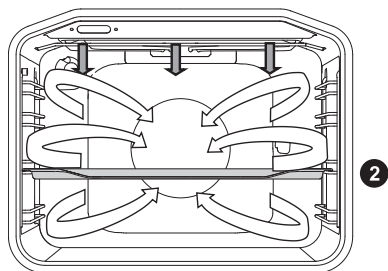
**3** Odvijte ročaj ražnja in zaprite vrata.

Vklopite pečico na sistem veliki žar



Žar deluje samo pri zaprtih vratih.

## ŽAR Z VENTILATORJEM

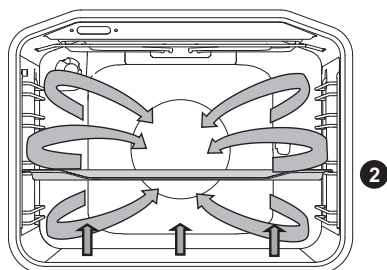


Pri tem sistemu istočasno delujeta infra grelo in ventilator. Primeren je za pečenje mesa, rib, zelenjave.

(Glejte opis in nasvete za ŽAR).

Hrana	Teža (g)	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min.)
<b>MESO</b>				
Raca	2000	2	150-170	80-100
Svinjska pečenka	1500	2	160-170	60-85
Svinjsko pleče	1500	2	150-160	120-160
Svinjska krača	1000	2	150-160	120-140
Polovica piščanca	700	2	190-210	50-60
Piščanec	1500	2	190-210	60-90
<b>RIBE</b>				
Postrvi	200 g/kom	2	200-220	20-30

## VROČI ZRAK IN SPODNJE GRELO



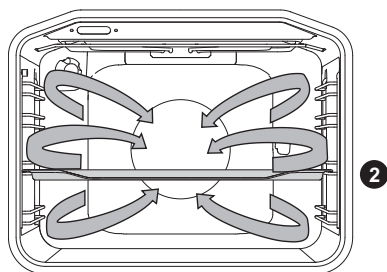
Deluje spodnje grelo in okroglo grelo z ventilatorjem. Primerno za peko pizz, jabolčnih pit, sadnih tort.

(Glejte opis in nasvete za ZGORNJE IN SPODNJE GRELO).

Hrana	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min.)
Sirov kolač, krhko testo	2	150-160	65-80
Pizza *	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine (lorenska pita), krhko testo	2	180-200	35-40
Jabolčni kolač, kvašeno testo	2	150-160	35-40
Jabolčni zavitek, vlečeno testo	2	170-180	45-65

Oznaka \* pomeni, da morate pečico predgreti na izbranem sistemu pečenja.

## VROČI ZRAK



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

### Pečenje mesa:

Uporabljate 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. Meso med peko obrnite. Če pečenko pokrijete, bo ostala bolj sočna.

Hrana	Teža (g)	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min.)
<b>MESO</b>				
Svinjska pečenka s kožo	1500	2	170-180	140-160
Raca	2000	2	160-170	120-150
Gos	4000	2	150-160	180-200
Puran	5000	2	150-170	180-220
Piščanec, prsi	1000	3	180-200	60-70
Piščanec z nadevom	1500	2	170-180	90-110

## 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 izvleči prej kot spodnjega.

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

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

Hrana	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min.)
<b>PECIVO</b>			
Kolač iz umešanega testa	2	150-160	25-35
Kolač s posipancem	2	160-170	25-35
Sadni kolač, umešano testo	2	150-160	45-65
Biskvitna rolada *	2	160-170	15-25
Sadna torta, krhko testo	2	160-170	50-70
Jabolčni zavitek	2	170-180	40-60
Piškoti, krhko testo *	2	150-160	15-25
Piškoti, brizgano testo *	2	140-150	15-25
Drobno pecivo, kvašeno	2	170-180	20-35
Pecivo, listnato testo	2	170-180	20-30
<b>ZAMRZNJENA ŽIVILA</b>			
Jabolčni, skutin zavitek	2	170-180	50-70
Pica	2	170-180	20-30
Ocvrt krompir za pečico	2	170-180	20-35
Kroketi za pečico	2	170-180	20-35

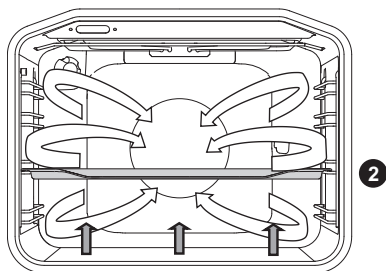
Oznaka \* pomeni, da morate pečico predgreti na izbranem sistemu pečenja.



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



## SPODNJE GRELO IN VENTILATOR



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

### Vkuhanje:

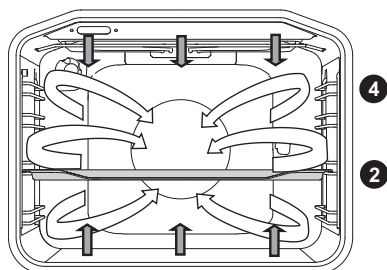
Hrano za vkuhanje in kozarce pripravite kot običajno. Uporabljajte kozarce z gumijastim obročkom in steklenim pokrovom. Ne uporabljajte kozarcev z navojnimi ali kovinskimi pokrovi ter kovinskih pločevink. Kozarci naj bodo enake velikosti, napolnjeni z enako vsebino in dobro zaprti.

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

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

Hrana	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas do pojava prvih mehurčkov (min)	Temperatura in čas po pojavu mehurčkov	Čas mirovanja v pečici (min)
<b>SADJE</b>					
Jagode	2	160-180	30-45	/	20-30
Sadje s koščico	2	160-180	30-45	/	20-30
Čežana	2	160-180	30-45	/	20-30
<b>ZELENJAVA</b>					
Kisle kumare	2	160-180	30-45	/	20-30
Fižol/korenje	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30

## ZGORNJE IN SPODNJE GRELO TER VENTILATOR



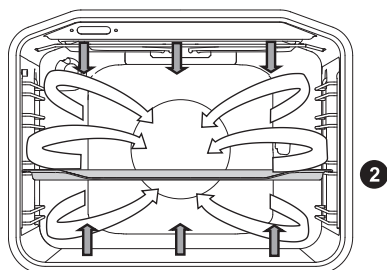
Sistem je primeren za pečenje vseh vrst peciva, za odtajanje hrane, sušenje sadja in zelenjave. Preden postavite živilo v ogreto pečico, počakajte, da lučka prvič ugasne. Najboljši rezultati pečenja so doseženi pri pečenju na enem nivoju.

Pečico je potrebno predgreti. Uporabljajte 2. ali 4. vodilo od spodaj.

Vrsta peciva	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (v °C)	Čas pečenja (v min.)
<b>PECIVO</b>			
Marmorni kolač	2	140-150	45-55
Kolač v štiroglatem pekaču	2	130-140	45-55
Skutina torta	2	130-140	55-65
Sadna torta - krhko pecivo	2	140-150	35-45
Biskvitna torta	2	140-150	25-35
Sadni kolač, umešano testo	2	130-140	35-45
Biskvitna rolada	2	140-150	15-25
Božična štruca	2	130-140	50-60
Buhteljni	2	150-160	25-35
Šarkelj	2	130-140	40-50
Piškoti iz krhkega testa	2	140-150	15-25
Brizgani piškoti *	2	130-140	10-15
Kvašeno drobno pecivo	2	140-150	15-20
Kruh *	2	170-180	45-55
Lorenska pita	2	150-160	35-45
Jabolčni zavitek	2	150-160	40-50
Pizza *	2	180-190	10-20
Pecivo iz listnatega testa	2	150-160	18-25

Oznaka \* pomeni, da morate pečico predgreti na izbranem sistemu pečenja.

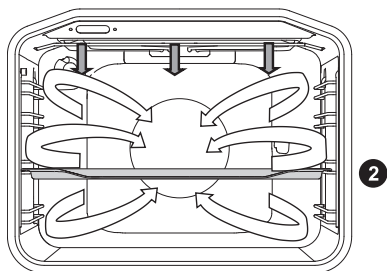
## POČASNA PEKA



Funkcija omogoča nežno, počasno in enakomerno pečenje, zato hrana ostane mehka in sočna. Primerna je za pečenje mesa, rib in peciva na enem nivoju.

Hrana	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (v °C)	Čas pečenja (v min.)
<b>MESO</b>			
Svinjska pečenka 1 kg	2	190	90 - 120
Goveja pečenka 1 kg	2	190	100-130
Goveji file 200 g/kom.	2	180	40-50
Piščanec 1,5 kg	2	210	100 - 120
Piščančja prsa, file, 200 g/kom	2	200	45 - 60
Telečja pečenka 1 kg	2	180	95 - 120
<b>RIBE</b>			
Cela riba 200 g/kom	2	190	35 - 45
Ribji file 100 g/kom	2	190	25 - 35
<b>PECIVO</b>			
Krhki piškoti	2	150	25-40
Brizgani piškoti	2	150	35-50
Mali kolački	2	170	35-50
Biskvitna rulada	2	170	40-55
Sadna torta, krhko testo	2	170	65-85

(Velja za aparate z izvlečnimi ali žičnimi vodili, ki nimajo sistema vroči zrak )



Hrana	Teža (g)	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min.)
<b>MESO</b>				
Raca	2000	2	150	90-110
Svinjska pečenka	1500	2	160	80-100
Svinjsko pleče	1500	2	150	130-160
Svinjska krača	1000	2	150	130-150
Polovica piščanca	700	2	190	60-70
Piščanec	1500	2	190	80-100
<b>RIBE</b>				
Postrvi	200 g/kos	2	200	20-30

## ODTAJANJE



Pri tem načinu zrak kroži brez vključenih grel.

Za odtajanje so primerne torte s smetano in kremo iz masla, kolači in pecivo, kruh in žemljice ter globoko zamrznjeno sadje.

V večini primerov je priporočljivo hrano odstraniti iz embalaže (ne pozabite odstraniti morebitnih kovinskih sponk).

Na polovici časa odtajanja kose hrane obrnite, premešajte in ločite, če so bili primrzjeni eden na drugega.

## POGREVANJE SERVISA



Sistem se uporablja, če želite servis (krožnike, skodelice) predhodno pogreti, da bi hrana ostala topla dlje časa.

## AQUA CLEAN



Toploto oddaja samo spodnje grelo. Uporablja se za odstranjevanje madežev in hrane v pečici. Program se izvede v 30 minutah.

# 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)

Gumbov, ročaja 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 najlaže odstranite s toplo milnico, ko je pečica še topla.

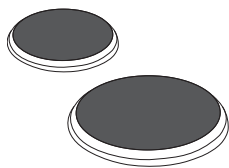
Pri trdovratni ali zelo močni umazaniji uporabite običajna čistila za pečice. Pečico temeljito izperite s čisto vodo, da odstranite vse ostanke čistil.

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

Pribor (pekače, rešetke ...) umivajte 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 KUHALNIH PLOŠČ



Okolico kuhalnih polj čistite s toplo vodo z dodatkom pomivalnega sredstva.

Pri **trdovratni umazaniji** uporabljajte z detergentom prepojeno jekleno volno in jih nato očistite do suhega.

Tekočine, ki vsebujejo sol, jedi ki so prekipele in vlaga škodujejo kuhalnim poljem. Vedno jih očistite.

Za negovanje kuhalnih polj uporabljajte običajna čistila in negovalna čistila, ki jih dobite v trgovini. Če je kuhalno polje malo segreto, čistilno sredstvo hitreje prodira v pore.

**Obročki kuhalnih polj** 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 čišče teh obročev, ker povzročajo praske.

# ČIŠČENJE STEKLOKERAMIČNE POVRŠINE

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.



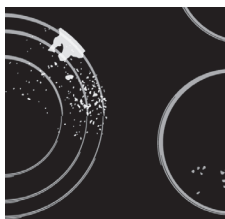
Z jekleno volno, čistilnimi gobicami in abrazivnimi praški opraskate površino. Prav tako pa jo poškodujete z uporabo agresivnih sprejev in neprimernih tekočih čistil.



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

**Manjšo umazanijo odstranite** z vlažno mehko krpo, površino pa nato obrišite do suhega.

**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.



**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.**



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



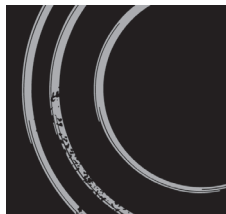
Strgalo uporabljajte samo v primerih, kadar umazanije ne morete odstraniti z mokro krpo ali specialnimi sredstvi za čiščenje steklokeramične površine.

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 kuhalno površino.




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

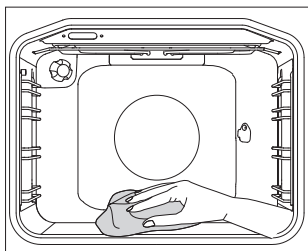
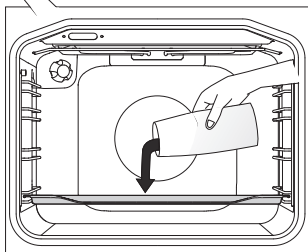
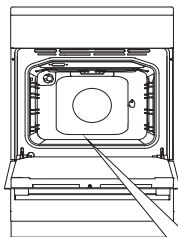




**Sladkor in hrana, ki vsebuje sladkor**, lahko trajno poškodujejo steklokeramično površino, zato je potrebno sladkor in sladke jedi s strgalom takoj odstraniti s steklokeramične površine, čeprav je kuhališče še vroče.

 **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.

# ČIŠČENJE PEČICE S FUNKCIJO AQUA CLEAN



**1** Obrnite GUMB ZA IZBIRO SISTEMA PEČENJA na Aqua clean. GUMB za TEMPERATURO nastavite na 70 °C.

**2** V steklen pekač vlijte 0,6 l vode in ga vstavite v spodnje vodilo.

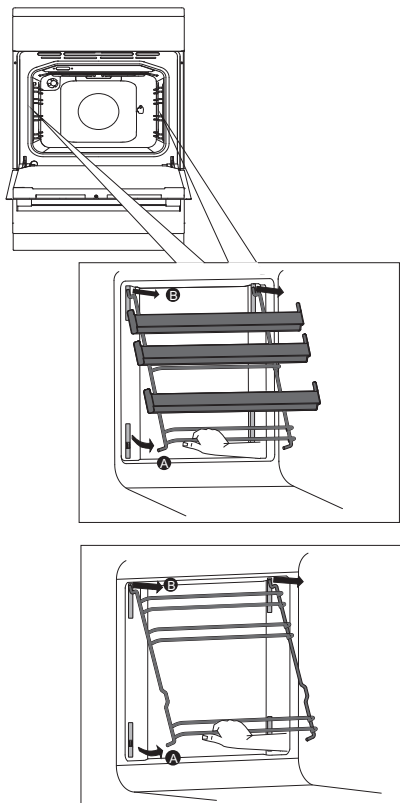
**3** Po 30 minutah se ostanki hrane na emajlu pečice zmeščajo in jih lahko obrišete z vlažno krpo.



Sistem Aqua clean uporabljajte, ko je pečica popolnoma ohlajena.

# ČIŠČENJE ŽIČNIH IN TELESKOPSKO IZVLEČNIH VODIL

Vodila čistite samo z običajnimi čistili.



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

**B** Na zgornji strani jih izvlecite iz odprtih.

Ponovna montaža vodil poteka v obratnem vrstnem redu.

## **OPOZORILO:**

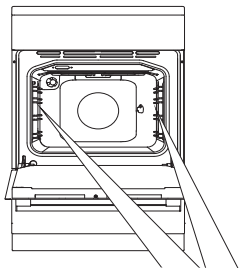
Vstavljenih zaskoček na pečici ne odstranjujte!



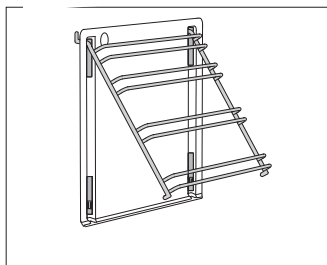
Teleskopskih izvlečnih vodil ne smete pomivati v pomivalnem stroju.

# ČIŠČENJE IN MONTAŽA KATALITIČNIH VLOŽKOV

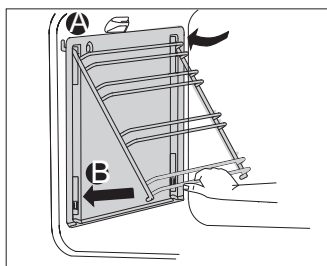
Vodila čistite samo z običajnimi čistili.



Odstranite žična oziroma teleskopska vodila.



**1** Vodila natakните na katalitični vložek.



**2** Skupaj ju obesite v predvidene odprtine in povlecite navzgor.

**A** Vodila na zgornji strani zatakните v odprtino.

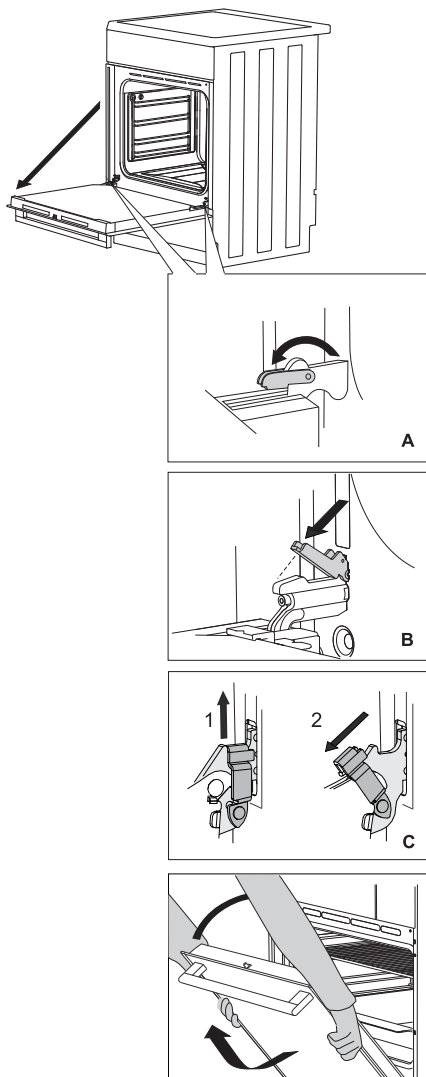
**B** Na sprednji strani jih potisnite v zaskočko.



Katalitičnih vložkov ne smete čistiti v pomivalnem stroju.

# SNEMANJE IN VSTAVLJANJE VRAT PEČICE

(odvisno od modela)



**1** Vrata pečice najprej popolnoma odprite.

**2** A Snemalni zapori zavrtite do konca nazaj (velja za klasično zapiranje).

B Pri mehkem zapiranju vrat snemalni zapori zavrtite nazaj na 90°.

C Pri mehkem zapiranju snemalni zapori rahlo privzdignite in povlecite proti sebi.

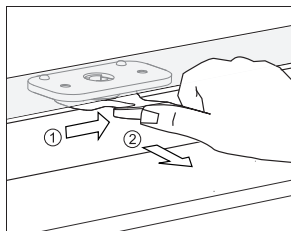
**3** Vrata počasi zaprite, da zapori nasedeta na sedeža. Narahlo jih privzdignite ter izvlecite iz obeh sedežev tečajev na aparatu.

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




Vedno se prepričajte, da sta snemalni zapori pri nameščanju vrat pravilno nameščeni v sedež 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)



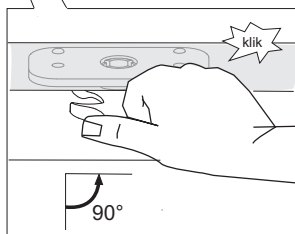
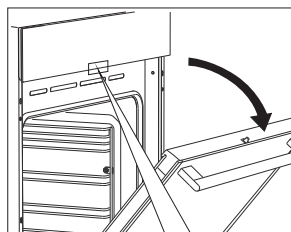
Odprite jo tako, da jo s palcem narahlo potisnete v desno in hkrati povlečete vrata navzven.

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

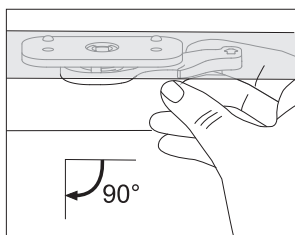
## IZKLOP IN VKLOP ZAPORE VRAT

 **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 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.



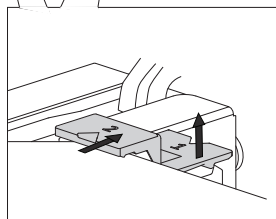
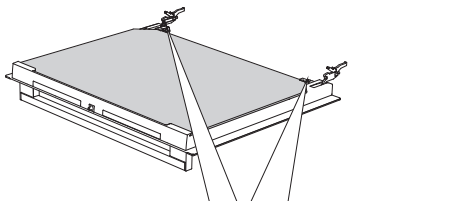
**Če je sila zapiranja oziroma odpiranja prevelika, se učinek sistema zmanjša oziroma varnostno popusti.**

# SNEMANJE IN VSTAVLJANJE STEKLA VRAT

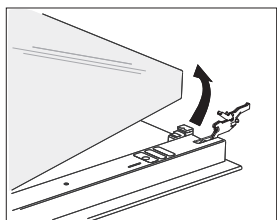
Steklo vrat lahko očistite tudi z notranje strani, vendar jih je potrebno odstraniti. Snemite vrata pečice (gl. poglavje Snemanje in vstavljanje vrat pečice).

Odvisno od modela aparata se steklo vrat lahko sname na NAČIN 1 ali NAČIN 2.

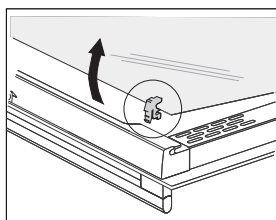
## NAČIN 1 (odvisno od modela)




- 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).  
(odvisno od modela)



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

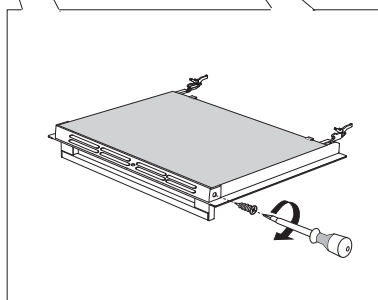
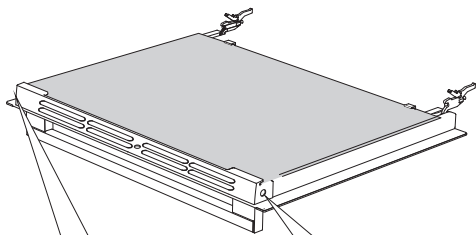


- 3** Notranje tretje steklo (imajo samo nekateri modeli), odstranite tako, da ga privzdignete in odstranite. Odstranite tudi gumici na steklu.

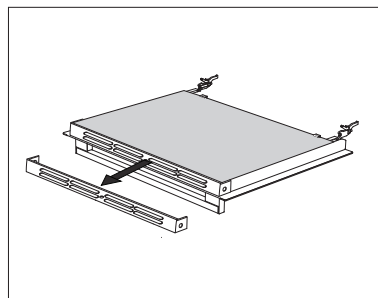
 Steklo namestite v obratnem vrstnem redu. Oznaki (polkroga) na vratih in steklu se morata prekriti.



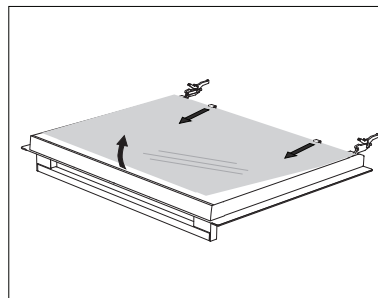
## NAČIN 2 (odvisno od modela)



**1** Odvijte vijaka nosilca na obeh straneh vrat.



**2** Odstranite nosilec.



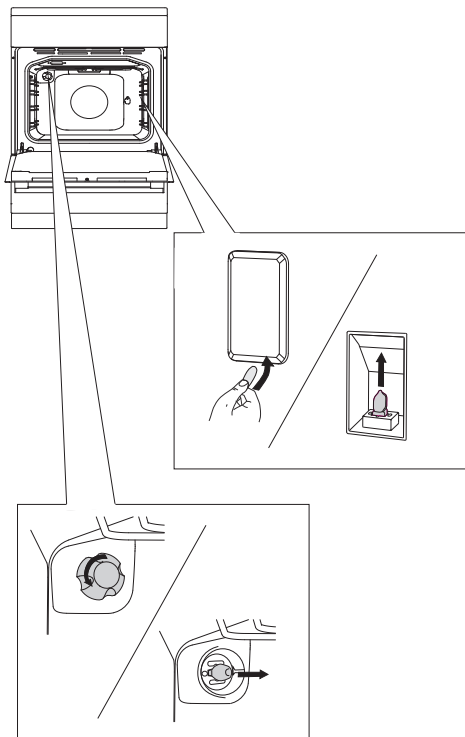
**3** Steklo vrat rahlo privzdignite in odstranite iz sponk na spodnji strani vrat.

Montaža stekla vrat poteka v obratnem vrstnem redu.

# MENJAVA ŽARNICE

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

(Halogenska žarnica: G9, 230 V, 25 W, navadna žarnica E14 25W 230V)



S ploščatim izvijačem sprostite pokrov žarnice in ga odstranite. Izvlecite žarnico.

💡 Pazite, da ne poškodujete emajla.

.....

Odvijte pokrov žarnice in izvlecite žarnico.

💡 Uporabljajte zaščito, da se ne opečete.

# POSEBNA OPOZORILA IN JAVLJANJE NAPAK

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

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

Nepooblašeni 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.

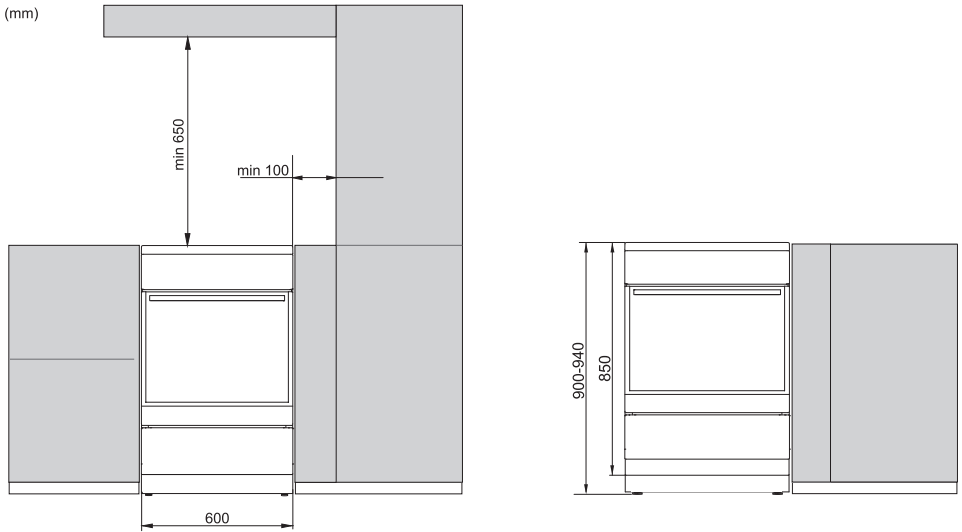
V nadaljevanju boste našli nekaj nasvetov v zvezi z odpravljanjem motenj.

Motnja/napaka	Vzrok
<b>Senzorji se ne odzivajo, vsebina na zaslonu je zamrznjena.</b>	Izklopite aparat z električnega omrežja za nekaj minut (odvijte varovalko ali izklopite glavno stikalo), nato pa ga ponovno priključite na omrežje in vključite pečico.
<b>Hišna varovalka se večkrat izklopi.</b>	Pokličite servisno službo.
<b>Osvetlitev pečice ne dela.</b>	Zamenjava žarnice v pečici je opisana v poglavju "Čiščenje in vzdrževanje".
<b>Pecivo je slabo pečeno.</b>	Ali ste pravilno nastavili temperaturo in sistem grel? Ali so vrata pečice zaprta?
<b>Prikazovalnik prikazuje napako (E1, E2, E3...)</b>	Prišlo je do napake delovanja elektronskega modula. Izklopite aparat z električnega omrežja za nekaj minut, nakar ga ponovno priključite na omrežje in nastavite točen dnevni čas. Če je napaka še vedno prikazana pokličite servisno službo.

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

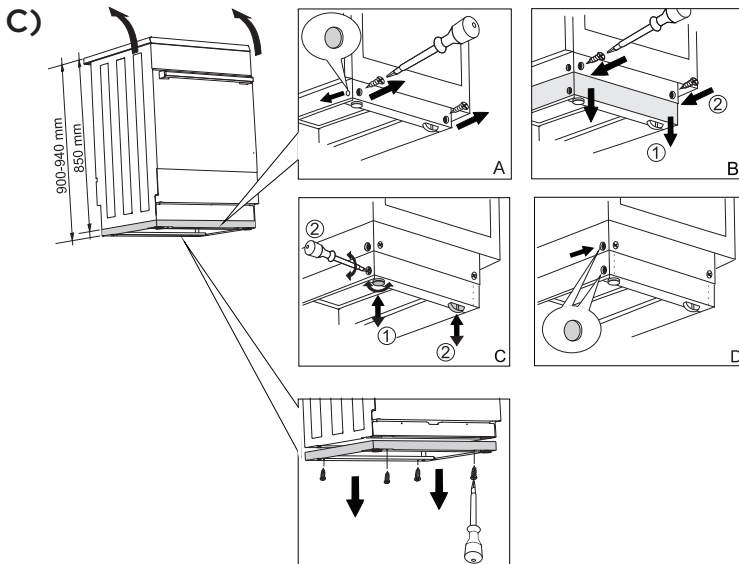
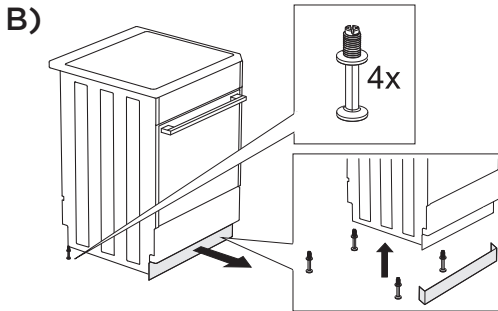
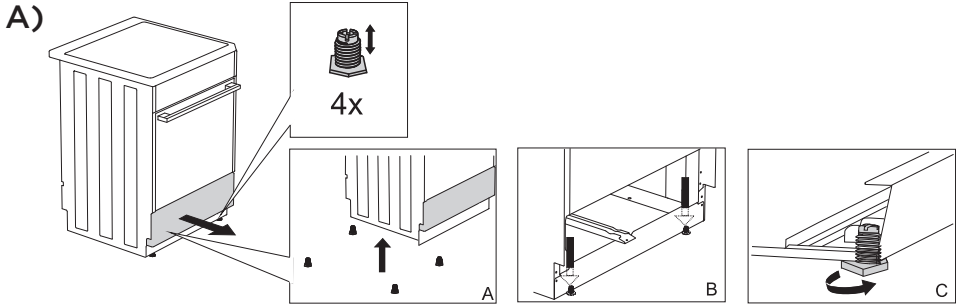
# NAVODILA ZA NAMESTITEV IN PRIKLJUČITEV

## NAMESTITEV APARATA

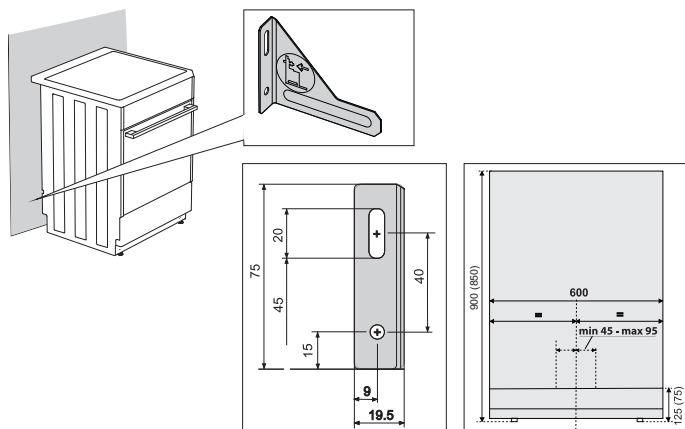


Aparatu najbližje sosednje stene oziroma pohištvni elementi (tla, zadnja kuhinjska stena, stranski steni) morajo biti odporne na temperaturo najmanj 90 °C.

# IZRAVNAVA APARATA IN DODATNI PODSTAVEK

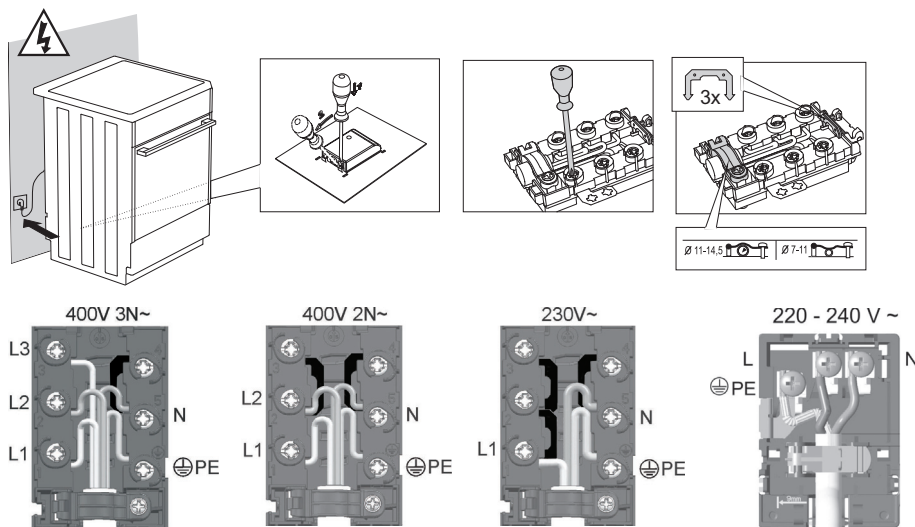


## ZAŠČITA PRED PREVRAČANJEM APARATA



Dimenzije v oklepaju predstavljajo 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.

## ELEKTRIČNA PRIKLJUČITEV



**Priložen pokrovček obvezno namestite na priključno sponko!**

# 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.*

E\_GUS\_SVK



sl (03-22)