

SI

**PODROBNA NAVODILA
ZA UPORABO
KOMBINIRANE PARNE
PEČICE**

gorenje
BY
ora i to

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 priložeba 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: VKLOP IN NASTAVITEV MOČI DELOVANJA 20 2. Korak: IZBIRA NAČINA PEKE 22 3. Korak: IZBIRA NASTAVITEV 26 4. Korak: IZBIRA DODATNIH FUNKCIJ 27 5. Korak: ZAČETEK POSTOPKA PRIPRAVE 27 6. Korak: IZKLOP PEČICE 28 OPISI SISTEMOV IN TABELE PRIPRAVE HRANE	KORAKI PEČENJA
49 ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE 50 Klasično čiščenje pečice 51 Čiščenje pečice s paro - funkcija steam clean 52 Čiščenje parnega sistema 53 Čiščenje filtrirne pene 54 Odstranjevanje in čiščenje žičnih vodil 55 Snemanje in vstavljanje vrat pečice 58 Snemanje in vstavljanje stekla vrat 59 Menjava žarnice	ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE
60 TABELA MOTENJ IN NAPAK	REŠEVANJE TEŽAV
61 ODLAGANJE	OSTALO

POMEMBNA VARNOSTNA OPOZORILA



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 počí.

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 vrstico 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).

Tečajji 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 črpalci.

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.



OPOZORILO!

Nevarnost opeklin in poškodb aparata.

- Para iz aparata vas lahko opeče. Kadar je aktivirana ta funkcija, bodite še posebej previdni, ko odpirate vrata aparata. Iz aparata lahko namreč uide para.



OPOZORILO!

V rezervoar parne pečice vlivajte samo vodo. Ne uporabljajte filtrirane (demineralizirane) ali destilirane vode.

PRED PRIKLJUČITVIJO PEČICE

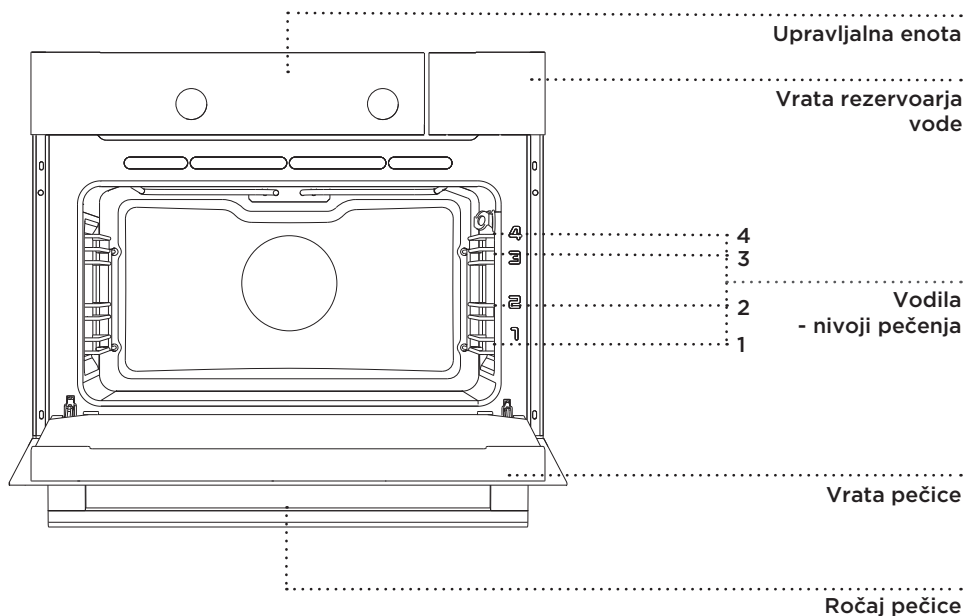


Pred priključitvijo aparata natančno preberite navodila za uporabo. Odprava okvar oz. reklamacije, ki nastanejo zaradi nepravilne priključitve ali uporabe aparata, niso predmet garancije.

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

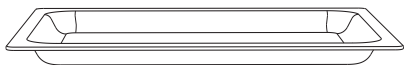
V aparat je vgrajen hladilni ventilator, ki hladi ohišje in upravljalno ploščo aparata.

PODALJŠANO DELOVANJE HLADILNEGA VENTILATORJA

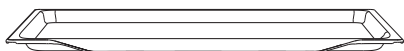
Po izklopu pečice hladilni ventilator krajši čas še deluje, da dodatno hladi pečico.

(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.



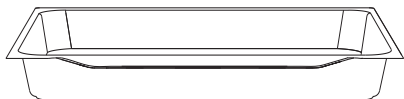
NIZKI PEKAČ se uporablja za peko peciva in kolačev.



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.



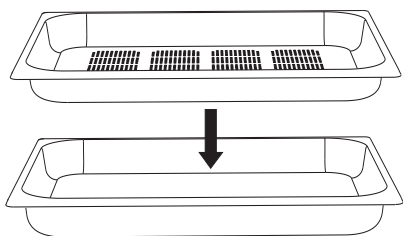
GLOBOKI PEKAČ se uporablja za peko mesa in vlažnega peciva. Uporablja se tudi kot posoda za prestrezanje peko maščobe.



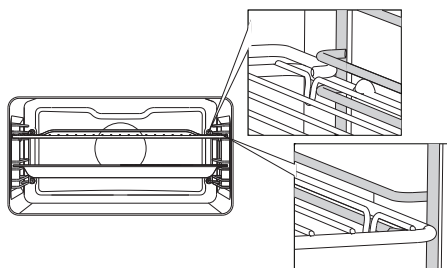
Globoki pekač naj ne bo med peko nikoli v prvem vodilu, razen kadar pečete na žaru ali uporabljate raženj in je globoki pekač namenjen prestrezanju maščobe.



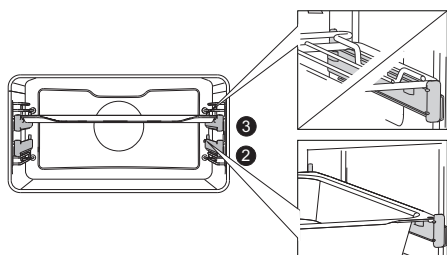
Pribor za peko lahko pri segrevanju spremeni obliko, kar ne vpliva na njegovo uporabnost. Po ohlajanju se povrne v prvotno stanje.




PARNI SET (INOX) se uporablja za kuhanje s paro. Luknjičast (perforiran) pladenj s hrano vstavite na srednji nivo, prestreznega pa en nivo nižje.

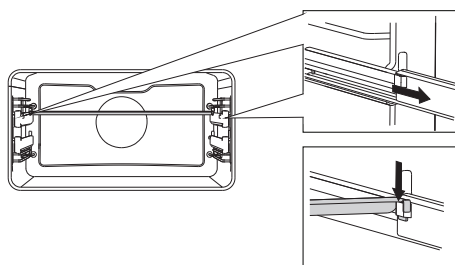


Pri žičnih vodilih pekač vedno vstavite v vodilno rego, ki jo določata žična profila.



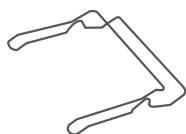
Pri teleskopskih izvlečnih vodilih, najprej izvlecite vodili enega nivoja nato nanju postavite rešetko ali pekače in ju z roko potisnite do konca.

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

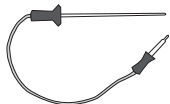


SINHRONIZACIJSKA LETEV

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 potisnite 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.

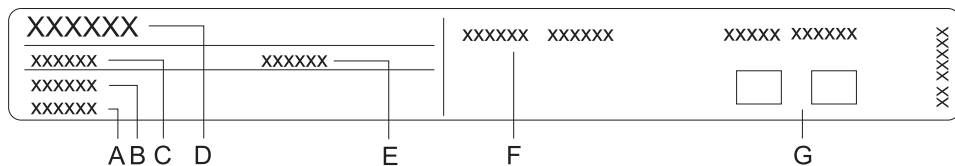
Odprete jo tako, da jo s palcem narahlo potisnete v desno in hkrati povlečete vrata navzven,



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

TEHNIČNI PODATKI

(ODVISNO OD MODELA)

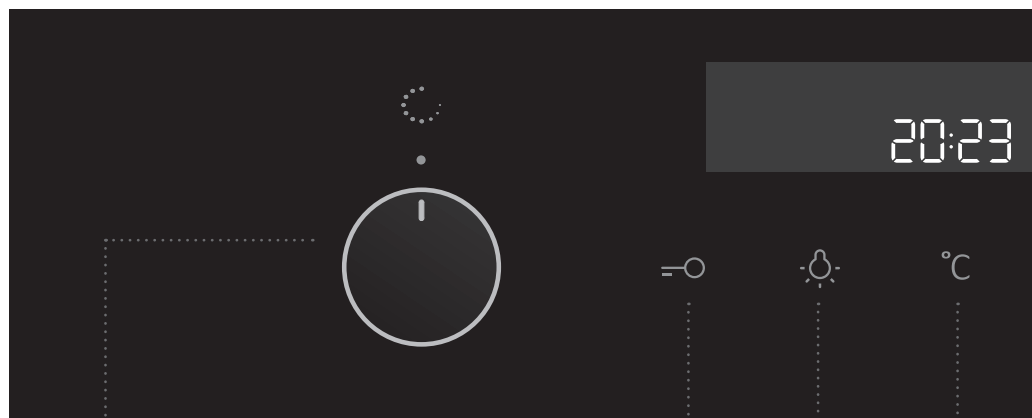


- A Serijska številka
- B Šifra
- C Tip
- D Blagovna znamka
- E Model
- F Tehnični podatki
- G Znaki skladnosti

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 GUMB ZA IZBIRO
SISTEMA
(odvisno od modela)

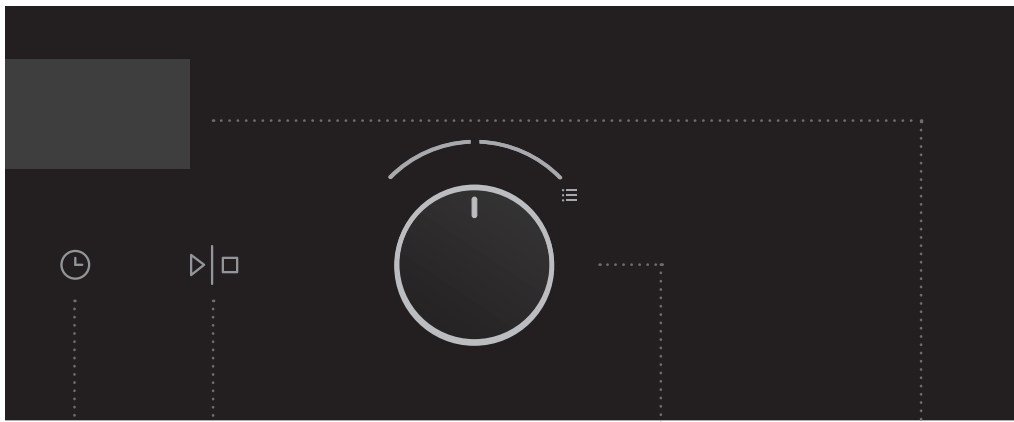
2 TIPKA ZA
ZAKLEPANJE
PRED OTROKI

3 TIPKA ZA
VKLOP/IZKLOP
LUČI V PEČICI

4 TIPKA ZA
TEMPERATURO

OPOMBA:

Simboli posameznih sistemov oz. načinov delovanja so lahko na gumbu ali na nadzorni plošči (odvisno od modela aparata).



5 PROGRAMSKA URA

Trajanje delovanja

Konec kuhanja/peke

Alarm

Ura

6 TIPKA START/STOP

S to tipko zaženite ali zaustavite program.

7 GUMB ZA NASTAVITVE (-/+)

S tem gumbom nastavite čas, temperaturo.

8 PRIKAZ INFORMACIJ O PEKI/KUHANJU TER URE

OPOMBA:

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

PRED PRVO UPORABO

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

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.

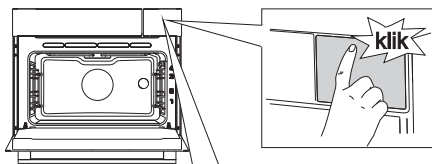
POLNJENJE REZERVOARJA VODE

REZERVOAR VODE omogoča neodvisno dovajanje vode v parno pečico. Prostornina znaša približno 1,3 l (najvišja raven vode - glej oznako). S to količino vode lahko pri max. parne ciklu (pri sistemu vroči zrak s paro - visoko) lahko kuhate cca. 3 ure.

 Pred prvo uporabo očistite rezervoar vode.

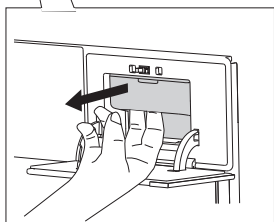


Rezervoar vedno napolnite s čisto in hladno vodo iz vodovodnega omrežja, ustekleničeno vodo brez dodatnih primesi ali z destilirano vodo, ki je primerna za uporabo v prehrani. Voda, ki jo nalijete v rezervoar, mora imeti sobno temperaturo 20 °C (+/- 10 °C).

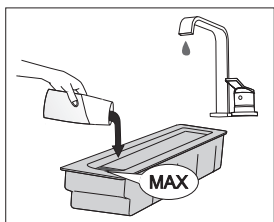


1 S pritiskom (na pozicijo kjer je nalepka) odprite vrata rezervoarja.

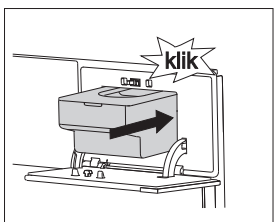
 Nalepko lahko kasneje odstranite.




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.

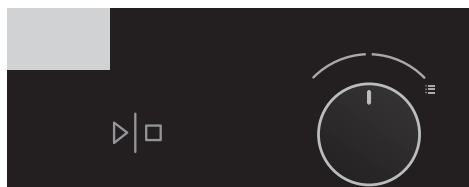
KORAKI V POSTOPKU PRIPRAVE HRANE (1-6)

1. KORAK: VKLOP IN NASTAVITEV MOČI DELOVANJA


Po priklopu aparata ali po daljši prekinitvi napajanja z električno energijo bo na prikazovalniku utripal napis "12:00", svetil pa bo tudi simbol.

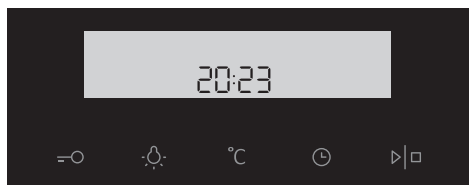
V nadaljevanju so opisane vse možne nastavitve.

NASTAVITEV URE




1 Z obračanjem GUMBA ZA NASTAVITVE (-/+) najprej nastavite minute. Nato se bo kazalnik pomaknil na ure. Po treh sekundah bodo nastavitve shranjene.

 Če obrnete gumb še bolj v desno ali v levo, se bo trenutna nastavev spreminjala hitreje.



2 Potrdite s pritiskom na tipko START/ STOP. Če v naslednjih treh sekundah ne pritisnete nobenega gumba ali tipke, se nastavev samodejno shrani.

 Pečica bo delovala tudi, če ure ne nastavite, vendar v tem primeru funkcije programske ure ne bodo na voljo (glejte poglavje NASTAVITEV FUNKCIJ S PROGRAMSKO URO).

Po nekaj minutah neaktivnosti se aparat preklopi v stanje pripravljenosti.

NASTAVITVE

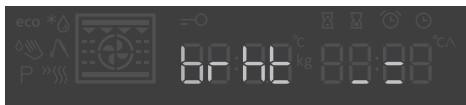
Če želite spremeniti nastavitve, obrnite gumb za nastavitve v desno in ga držite tri sekunde. Pritisnite na ikono start/stop, če želite prelistati posamezne nastavitve ali parametre. Če želite spremeniti parameter, obrnite gumb za nastavitve v desno ali v levo.

SVETLOST PRIKAZOVALNIKA

Izbirate lahko med tremi ravnmi svetlosti. Privzeta nastavev je srednja raven. Ravni lahko nastavite z vrtenjem gumba.



Nizka raven svetlosti



Srednja raven svetlosti



Maksimalna raven svetlosti

GLASNOST

Privzeta nastavev je srednja glasnost. Glasnost lahko nastavite z vrtenjem gumba.



Nizka glasnost



Privzeta srednja glasnost



Visoka glasnost



Zvok izklopljen

TRDOTA VODE (velja le za parne pečice)

Pred prvo uporabo opravite preskus trdote vode.

Merilni listek (priložen aparatu) za 1 sekundo pomočite v vodo. Po 1 minuti odčitajte podatek - število črtic vnesite v aparat.

	4 zelene črtice	Mehka	Hrd 1
	1 rdeča črtica	Rahlo trda	Hrd 2
	2 rdeči črtici	Srednje trda	Hrd 3
	3 rdeči črtici	Trda	Hrd 4
	4 rdeče črtice	Zelo trda	Hrd 5

Izbirate lahko med petimi različnimi ravni trdote vode. Privzeta nastavitev je raven 5. Nastavitev lahko spremenite z vrtenjem gumba.



ODSTRANJEVANJE VODNEGA KAMNA (velja le za parne pečice)

Postopek za odstranjevanje vodnega kamna lahko aktivirate tako, da z vrtenjem gumba izberete "on" (vklop) ali "off" (izklop), nato pa potrdite izbiro s pritiskom na tipko start/stop. Privzeta nastavitev je "vklop" ("on").



1. KORAK: V rezervoar za vodo dodajte sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna.

2. KORAK: Postopek odstranjevanja vodnega kamna je končan.

Prosimo, odlijte tekočino, izperite rezervoar za vodo ter vanj nalijte svežo vodo za postopek izpiranja.



3. KORAK: Konec. Postopek izpiranja je končan. Očistite rezervoar in obrišite pečico. Prav tako očistite filtrirno peno (glejte poglavje ČIŠČENJE FILTRIRNE PENE)

KONEC

Pritisnite na ikono start/stop za izhod iz menija z nastavitvami in vrnitev v stanje pripravljenosti. Če želite zapustiti meni z nastavitvami, lahko tudi obrnete gumb za nastavitve v levo in ga držite 3 sekunde, ali pa obrnete gumb za izbiro sistema.

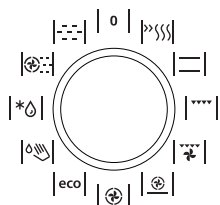


Če želite spremeniti nastavitve, obrnite gumb za nastavitve v desno in ga držite tri sekunde. Pritisnite na ikono start/stop, če želite prelistati posamezne nastavitve ali parametre. Če želite spremeniti parameter, obrnite gumb za nastavitve v desno ali v levo.



Po izpadu napajanja z električno energijo ali po izklopu aparata ostanejo nastavitve dodatnih funkcij shranjene le še nekaj minut. Nato se vse nastavitve, razen glasnosti zvočnega signala in zaklepanja pred otroki, vrnejo na tovarniške nastavitve.

2. KORAK: IZBIRA NAČINA PEKE







Obrnite gumb (v levo ali desno), da izberete želeni SISTEM (OZ. NAČIN) DELOVANJA oz. peke (glejte tabelo programov). Na prikazovalniku se prikaže izbrana ikona.



Nastavitve lahko spremenite tudi med delovanjem.

SYSTEM	OPIS	PREDNASTAVLJENA TEMPERATURA (°C)	MIN - MAX TEMPERATURA (°C)
SISTEMI PEČICE			
	HITRO PREDGRETJE To funkcijo uporabite, če želite čim hitreje predhodno segreti pečico na želeno temperaturo. Ta funkcija ni primerna za pečenje jedi. Ko se pečica segreje na nastavljeno temperaturo, se segrevanje zaključuje.	160	30-230
	ZGORNJE IN SPODNJE GRELO Grela na zgornji in spodnji strani pečice enakomerno oddajata toploto v notranjost pečice. Peča peciva ali mesa je možna samo na enem nivoju.	200	30-230
	ŽAR Delovala bosta zgornje grelo in infrardeče grelo (oz. grelo za žar). Toploto neposredno oddaja infrardeče grelo (grela za žar), nameščeno v stropu notranjosti pečice. Za še močnejše segrevanje je vklopljeno tudi zgornje grelo. To kombinacijo uporabite za peko manjših količin obloženih kruhkov, mesa ali pivskih klobas ter za opekanje kruha pod žarom.	230	30-230
	ŽAR Z VENTILATORJEM Delovala bosta grelo za žar in ventilator. Ta kombinacija je primerna za peko mesa na žaru ter za peko večjih kosov mesa ali perutnine na enem nivoju. Primerna je tudi za gratinirane jedi ter za peko do hrustljave skorje.	170	30-230
	VROČ ZRAK IN SPODNJE GRELO Delovali bodo spodnje grelo, okroglo grelo ter ventilator za vroč zrak. Ta sistem se uporablja za peko pize, vlažnega peciva, sadnih tort in kolačev, kvašenega testa in peciva iz krhkega testa.	200	30-230
	VROČ ZRAK Delovala bosta okroglo grelo in ventilator. Ventilator, nameščen v zadnji steni notranjosti pečice, poskrbi za stalno kroženje vročega zraka okrog mesa ali peciva. Ta način oz. sistem se uporablja za peko mesa ali peciva na več nivojih hkrati.	180	30-230

SYSTEM	OPIS	PREDNASTAVLJE- NA TEMPERATURA (°C)	MIN - MAX TEMPERATURA (°C)
SISTEMI PEČICE			
eco	EKO PEKA ¹⁾ V tem načinu je poraba električne energije med peko ali kuhanjem optimizirana. Ta način oz. sistem se uporablja za peko mesa ali peciva.	180	/
	ČIŠČENJE S PARO – FUNKCIJA STEAM CLEAN Aparat v notranjost pečice izpusti paro, ki zmehača vso nečistočo. Uporabite to funkcijo, da odstranite madeže in ostanke hrane s površin pečice.	70	/
SAMODEJNI SISTEM			
	ODTAJANJE Zrak kroži, ne da bi bilo aktivirano katero od grel. Deluje samo ventilator. Uporablja se za počasno odtajanje zamrznjene hrane.	/	/
KOMBINIRANI SISTEMI / SISTEMI S PARO			
	KOMBINACIJA PARA + VROČ ZRAK Uporablja se za peko in odtajanje. Ta sistem omogoča hitro in učinkovito kuhanje, pri katerem hrana ne spremeni barve ali oblike. Na voljo so tri možnosti: - VISOKA: peka zrezkov in manjših kosov mesa - SREDNJA: pogrevanje hladnih ali zamrznjenih obrokov; peka ribjih filejev ter gratinirane zelenjave. - NIZKA: peka večjih kosov mesa (pečenka, cel piščanec), peka kvašenega testa (kruh in štručke), peka lazanje itd.	160	30-230
	PARA ²⁾ / SOUS VIDE S tem sistemom oz. načinom lahko kuhate meso, zelenjavo, sadje in priloge. Je postopek počasnega kuhanja v vakuumu, pri natančno določeni in vzdrževani temperaturi. Metoda sous vide je primerna za pripravo mesa, rib ter vseh vrst sadja in zelenjave. Tako pripravljena hrana je sočna ter razvije polnejši okus.	50	30-95

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.

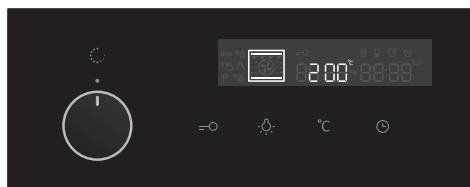
²⁾ Možnost nastavitve na 1 °C natančno.

3. KORAK: IZBIRA NASTAVITEV

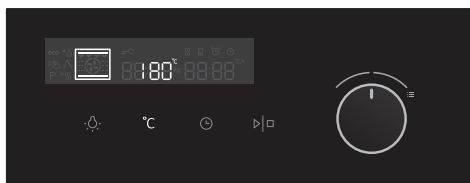
Vsak sistem peke oz. priprave hrane ima osnovne ali privzete nastavitve, ki jih je možno spremeniti oz. prilagoditi.

Nastavitve spremenite s pritiskom na ustrezno tipko (preden pritisnete tipko START/STOP). Nekateri nastavitve pri določenih programih niso na voljo. Na takšne primere vas opozori zvočni signal.

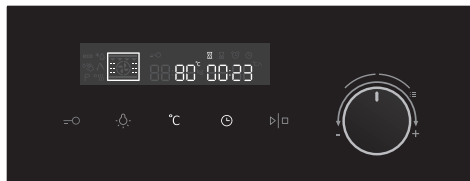
SPREMINJANJE TEMPERATURE PEKE TER FUNKCIJE PARE



1 Izberite NAČIN oz. SISTEM PEKE. Na prikazovalniku se prikaže izbrana ikona in PREDNASTAVLJENA TEMPERATURA bo utripala.



2 Izberite NAČIN oz. SISTEM PEKE. Na prikazovalniku se prikaže izbrana ikona in PREDNASTAVLJENA TEMPERATURA bo utripala.



3 Dotaknite se tipke za TEMPERATURO in ČAS, nato pa z vrtenjem gumba nastavite ta dva parametra.



Maksimalna temperatura ali moč sta pri nekaterih sistemih omejeni.

Če izberete kombiniran sistem s paro, najprej izberite želeno temperaturo in čas. Ko ju potrdite s pritiskom na tipko START, se na prikazovalniku pojavi napis "int" ter stolpci, ki označujejo intenzivnost pare (privzeta nastavitev je "mid", torej srednja).

Z desnim gumbom izberite med tremi razpoložljivimi ravni intenzivnosti pare.

S ponovnim pritiskom na tipko START potrdite izbiro intenzivnosti pare ter zaženite kombiniran program s paro.

RAVNI INTENZIVNOSTI PARE



Nizka intenzivnost pare



Srednja intenzivnost pare

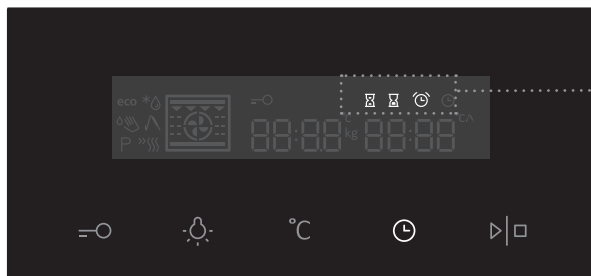


Visoka intenzivnost pare

FUNKCIJE PROGRAMSKE URE

Najprej obrnite GUMB ZA IZBIRO SISTEMA (NAČINA) DELOVANJA; nato nastavite temperaturo. Večkrat se dotaknite tipke za PROGRAMSKO URO, da izberete simbol. Ikona za izbrano funkcijo programske ure zasveti, na prikazovalniku pa utripa nastavljen čas začetka/konca delovanja. Ostale ikone so delno osvetljene.

Zaženite delovanje pečice s pritiskom na tipko START. Prikazan bo PRETEČENI ČAS DELOVANJA.



Prikaz funkcije programske ure



Nastavitev trajanja delovanja

Pri tem načinu, določite čas, kako dolgo naj pečica deluje (trajanje delovanja). Nastavite želeni čas delovanja. Najprej nastavite minute, nato ure. Na prikazovalniku bosta prikazana ikona in čas delovanja.



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 delovanja: 2 uri

Konec delovanja: 18:00

Najprej nastavitev ČAS TRAJAJNA DELOVANJA (2uri). S ponovnim dotikom tipke URA, izberite KONEC DELOVANJA. Na prikazovalniku se avtomatsko izpiše in utripa vsota dnevnega časa in trajanja delovanja pečice (14:00).

Nastavite čas za konec pečenja (18:00)

Vklopite delovanje pečice s pritiskom na tipko START. Programska ura bo počakala na ta čas, da vklopi delovanje pečice in simbol bo svetil.

Pečica se tako samodejno vklopi (ob 16:00) ter preneha delovati oz. se izklopi ob izbrani uri (ob 18:00).



Nastavitev opozorilnika

Opozorilnik lahko uporabljate neodvisno od delovanja pečice.

Najdaljši možni čas je 24 ur.

Med zadnjo minuto je čas opozorilnika prikazan v sekundah.



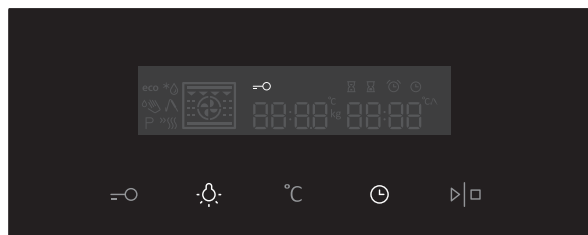
Ko nastavljeni čas poteče, pečica samodejno preneha delovati.

Pečica odda zvočni signal, ki ga lahko izklopite z dotikom katere koli tipke. Po eni minuti se zvočni signal samodejno izklopi.


Vse funkcije programske ure lahko prekličete tako, da čas nastavite na "0".

Po nekaj minutah neaktivnosti se aparat preklopi v stanje pripravljenosti.

4. KORAK: IZBIRA DODATNIH FUNKCIJ



Vklopite/izklopite posamezne funkcije s pritiskom na ustrezno tipko ali kombinacijo tipk.

 Nekatere nastavitve pri določenih sistemih oz. načinih delovanja niso na voljo. Na takšne primere vas opozori zvočni signal.

ZAKLEPANJE PRED OTROKI

Zaklepanje aktivirate z dotikom na tipko za zaklepanje (CHILD LOCK). Na prikazovalniku zasveti ikona ključa. Če želite izklopiti zaklepanje pred otroki, se ponovno dotaknite te tipke. Ikona na prikazovalniku bo ugasnila.

Če je funkcija zaklepanja pred otroki aktivirana, ko ni nastavljena nobena funkcija programske ure (prikazana je le ura), pečica ne bo delovala.

Če zaklepanje aktivirate 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. Edina možna sprememba je izklop delovanja, tako da zavrtite gumb za izbiro načina delovanja na "0". 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.

Luč v notranjosti pečice lahko vklopite ali izklopite s pritiskom na tipko LIGHT (luč).

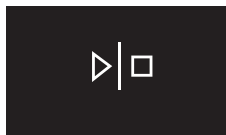
+ **STANJE PRIPRAVLJENOSTI**

Osvetlitev prikazovalnika se lahko samodejno izklopi, če le-tega 10 minut ne uporabljate.

Pritisnite tipki KLJUČ + PROGRAMSKA URA za izklop prikazovalnika. Če je vklopljena katera časovna funkcija, se na prikazovalniku izpiše "OFF" (izklop) ter zasveti ikona programske ure, kar označuje, da je funkcija aktivirana.

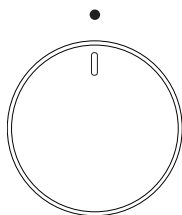
5. KORAK: ZAČETEK POSTOPKA PRIPRAVE

Zaženite delovanje, tako da pritisnete tipko START/STOP.




6. KORAK: IZKLOP PEČICE

GUMB ZA IZBIRO NAČINA DELOVANJA obrnite na položaj "0".



 Po koncu priprave, ko je pečica izklopljena, je prikazana padajoča temperatura, do 50 °C.

Prav tako so zaustavljene in preklicane vse nastavitve programske ure. Prikazan bo trenutni čas oz. ura. Po eni minuti neaktivnosti se aparat preklopi v stanje pripravljenosti.

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

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 predgrejte 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.

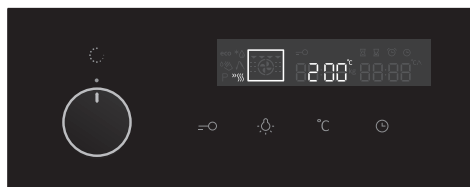
 **Oznaka * (zvezdica) v tabeli pri hrani pomeni, da morate pečico predgreti na izbranem sistemu.**

SISTEMI PEČICE


HITRO PREDGRETJE



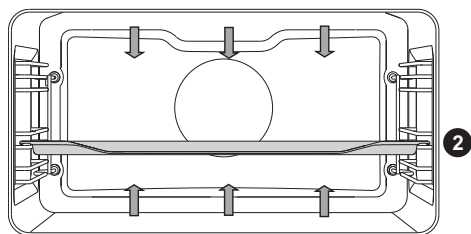
To funkcijo uporabite, če želite čim hitreje predhodno segreti pečico na želeno temperaturo. Ta funkcija ni primerna za pripravo jedi.



Obrnite GUMB ZA IZBIRO SISTEMA (NAČINA) DELOVANJA na hitro predgretje. Na prikazovalniku bo izpisana PREDNASTAVLJENA TEMPERATURA. To temperaturo lahko spremenite.

 Ko pečico vklopite, se začne segrevati. Na prikazovalniku utripa simbol °C. Ko je dosežena nastavljena temperatura, je predgretje zaključeno, pečica pa odda zvočni signal. Zvočni signal lahko izklopite s pritiskom na katero koli tipko, po eni minuti pa se izklopi samodejno.

ZGORNJE IN SPODNJE GRELO



Greli na dnu in v stropu notranjosti pečice enakomerno oddajata toploto.

Pečenje mesa:

Uporabite emajliran pekač, pekač iz kaljenega stekla, glineni pekač ali litoželezno posodo oz. pekač. Pekači iz nerjavečega jekla niso primerni, saj močno odbijajo toploto.

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				
Dušena riba	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.

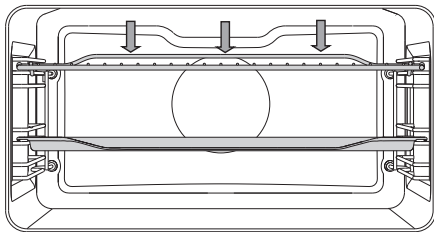
Hrana	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min.)
PECIVO			
Beli kruh, 1 kg *	2	220	10-15
		180-190	30-40
Ajdov kruh, 1 kg *	2	180-190	50-60
Polnozrnati kruh, 1 kg *	2	180-190	50-60
Rženi kruh, 1 kg *	2	180-190	50-60
Pirin kruh, 1 kg *	2	180-190	50-60
Sladki narastek	2	170-190	40-50
Žemlje *	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 vetrci	2	80-90	110-130
Buhteljni	2	170-180	30-40

Napaka pečenja	Nasvet
Ali je pecivo pečeno?	<ul style="list-style-type: none"> • 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?	<ul style="list-style-type: none"> • Preverite recept. • Naslednjič uporabite manj tekočine. • Če uporabljate kuhinjske strojčke, upoštevajte čas mešanja.
Pecivo je spodaj presvetlo?	<ul style="list-style-type: none"> • Uporabite temne pekače. • Postavite pecivo vodilo nižje in proti koncu peke vključite spodnje gredo.
Pecivo z vlažnim nadevom ni dovolj pečeno?	<ul style="list-style-type: none"> • Zvišajte temperaturo in podaljšajte čas pečenja.



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

ŽAR



4 Ko pečete hrano na žaru, bosta delovala zgornje grelo ter grelo za žar (infrardeče grelo) na stropu notranjosti pečice.

2 Maksimalno dovoljena temperatura: 230°C.

Infrardeče grelo (grelo za žar) naj deluje pet minut, da se segreje.

Ves čas nadzirajte aparat. Meso se lahko zaradi visoke temperature hitro zasmodi.

Peka z grelom za žar je primerna samo, če želite hrustljivo in brez maščobe speči klobaso, file mesa ali ribe (zrezki, lososovi fileji ipd.) ali popeči kruh.

Kadar pečete pod žarom neposredno na rešetki, namažite rešetko z oljem, da preprečite, da bi se meso prijelo nanjo, in jo vstavite v četrto vodilo. V prvo ali drugo vodilo vstavite pladenj za prestrezanje maščobe in sokov. Pri peki pod žarom na pekaču poskrbite, da bo v pekaču dovolj tekočine, da se ne bi hrana prismočila.

Med peko meso obrnite.

Po peki pod žarom očistite pečico, pripomočke ter 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

Ko uporabljate grelo za žar (infrardeče grelo), naj bodo vrata pečice vedno zaprta.

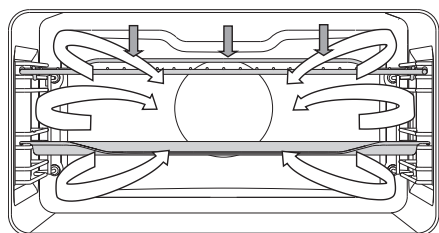
Grelo, rešetka ter drugi pripomočki se med peko pod žarom močno segrejejo, zato uporabljajte rokavice in prijemalko za meso.



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



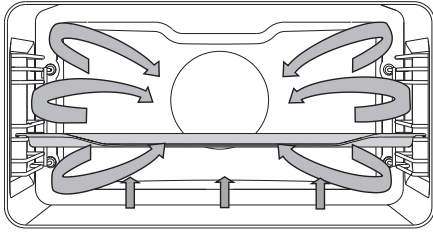
Pri tem načinu delovanja grelo za žar ter ventilator delujeta hkrati. Ta način delovanja je primeren za peko mesa, ribe, in zelenjave pod žarom.

(Glejte opis in nasvete za peko pod ŽAROM)

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



2

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

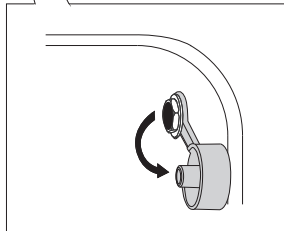
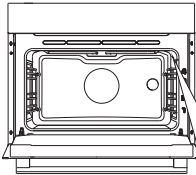
(Glejte opis in nasvete ZGORNJE in SPODNJE GRELO).

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

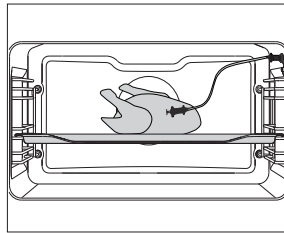
Pečenje s sondo za meso (odvisno od modela)



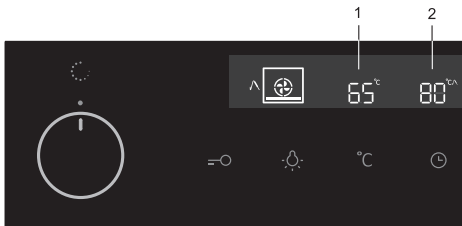
Pri tem načinu nastavite želeno temperaturo jedra jedi. Pečica deluje tako dolgo, dokler jedro jedi ne doseže nastavljene temperature. Temperaturo jedra meri temperaturna sonda.



1 Odstranite kovinski čep (vtičnice se 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).



3 Obrnite GUMB ZA IZBIRO SISTEMA PEČENJA (vroč zrak in spodnje grelo). Na prikazovalniku se prikaže simbol, nastavljena temperatura pečniškega prostora in nastavljena temperatura mesne sonde. Pritisnite tipko START.

- 1 temperatura pečniškega prostora
- 2 temperatura mesne sonde



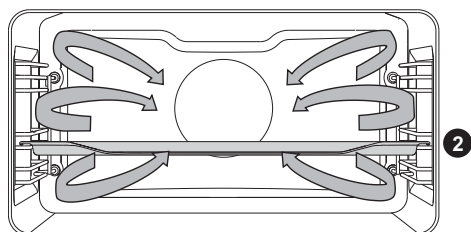
Med peko se prikazujeta trenutna temperatura pečniškega prostora in trenutna temperatura mesne sonde. Če želite, lahko med delovanjem spremenite temperaturo. Ko je dosežena nastavljena temperatura jedra jedi, pečica preneha delovati. Oglasi se zvočni signal, ki ga lahko izklopite s katerokoli tipko oziroma se po eni minuti izklopi sam. Na prikazovalniku se prikaže dnevni čas.

Po končani peki zaščitni čep vstavite nazaj v pečico.



**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.**

VROČI ZRAK



Delovala bosta okroglo grelo in ventilator. Ventilator, nameščen v zadnji steni notranjosti pečice, poskrbi za stalno kroženje vročega zraka okrog mesa ali peciva

Pečenje mesa:

Uporabljajte lahko posodo iz emajla, ognjevarnega stekla, gline ali litega železa. Pekači iz nerjavčega 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 izveliči 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.

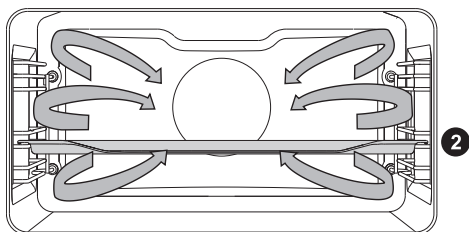
Hrana	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min.)
PECIVO			
Kolač iz umešanega testa	1	160-170	30-40
Kolač s posipancem	2	170-180	25-35
Češpljev kolač	1	160-170	30-40
Biskvitna rulada *	2	170-180	15-25
Sadna torta, krhko testo	1	170-180	50-70
Pletenica, kvašeno testo	2	170-180	35-50
Jabolčni 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 ŽIVILA			
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

eco



Delujeta okroglo grelo 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.

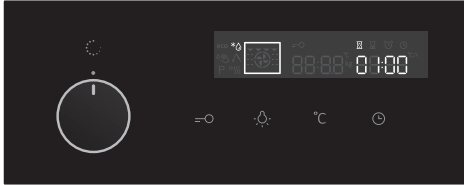
ODTAJANJE



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 čas začetka in konca odtajanja.



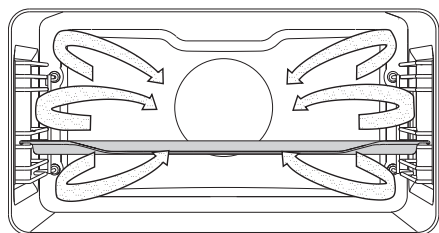
Obrnite GUMB ZA IZBIRO SISTEMA (NAČINA) DELOVANJA na odtajanje. Prikazan bo ČAS. Ta čas lahko lahko spremenite. Pritisnite tipko START.

V večini primerov je priporočljivo hrano odstraniti iz embalaže (ne pozabite na morebitne kovinske sponke).

Na polovici časa odtajanja obrnite kose hrane oz. jih premešajte ali ločite, če so se med zamrzovanjem sprijeli.

KOMBINIRANI SISTEMI / PARNI SISTEM

VROČ ZRAK S PARO



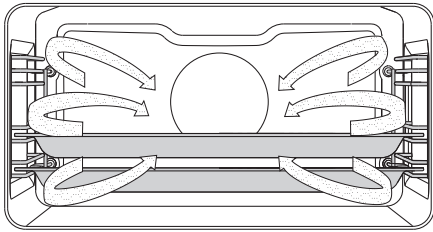
Voda iz parnega generatorja prehaja v pečico v obliki pare. Zraven deluje tudi okroglo grelo z ventilatorjem, ki poskrbi za stalno kroženje vročega zraka in pare.



Rezervoar vode napolnite s svežo vodo.

Hrana	Teža (v g)	Vodilo (od spodaj)	Intenziteta pare	Temperatura (°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)	Razmerje živilo: tekočina	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (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)	Razmerje živilo: tekočina	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (min.)
Taljenje čokolade *	200	/	2	50	20-30
Strjevanje želatine *	1 zavoj	/	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
Češnjje	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

SOUS VIDE (KUHANJE V PARI)

Živilo začinite ter zapakirajte v namensko plastično vrečko, ki je primerna za vakuumiranje in kuhanje z metodo sous vide. Zapakirano živilo položite na perforiran pekač in postavite na srednji nivo pečice.

Po koncu kuhanja živilo odstranite iz vrečke. Za intenzivnejši okus lahko živilo na hitro popražite na vročem olju.

Jed	Debelina (cm)	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (minute)
MESO			
Goveji zrezek, srednje pečen	3	60	150-180
Goveji zrezek, popolnoma pečen	3	70	140-170
Svinjski zrezek, srednje pečen	3	65	70-100
Svinjski zrezek, popolnoma pečen	3	70	70-100
Jagnječji zrezek, srednje pečen	2	60	90-120
Jagnječji zrezek, popolnoma pečen	2	70	70-100
Telečji zrezek, srednje pečen	3	60	90-120
Telečji zrezek, popolnoma pečen	3	70	70-100
Piščančje prsi brez kosti	3	65	90-120
Račje prsi brez kosti	3	65	120-150
Puranje prsi brez kosti	3	65	180-210
Ribji file	1	55	40-60
Ribji steak	2	55	40-60
Kozice	/	60	30-40
Hobotnica, lovke	/	85	180-240
Školjke (Jakobove pokrovače)	/	60	40-60
Korenje narezano	1	85	90-120
Krompir v kockah	2	85	100-130
Šparglji	/	85	50-70
Jajčevci	1	85	50-70
Sadje v kosih	/	70	90-120

 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.

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 čistim 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 PARO - FUNKCIJA STEAM CLEAN

S funkcijo čiščenja s paro ter vlažno krpo lahko preprosto odstranite mast in umazanijo s sten pečice.

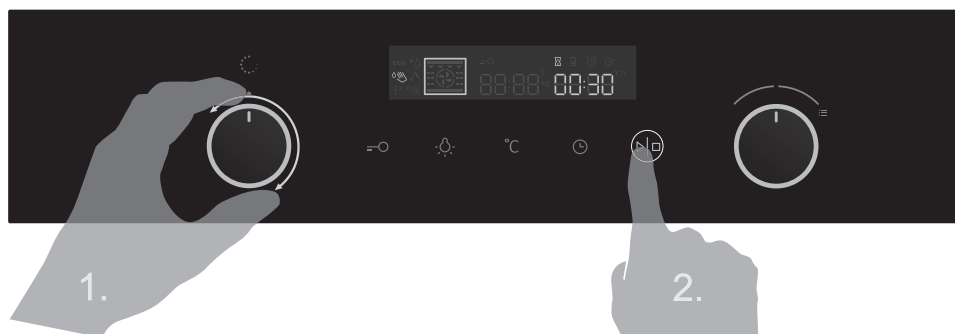
Uporaba čiščenja s paro


Čiščenje s paro uporabite le, ko se je pečica že povsem ohladila. Če je pečica vroča, je odstranjevanje umazanije in maščobe težje.

Po koncu programa bodo vsi morebitni delci hrane na emajliranih stenah pečice dovolj namočeni, da jih boste lahko odstranili z vlažno krpo.

Preden zaženete funkcijo čiščenja s paro, dodajte v rezervoar svežo vodo.

1. Izberite funkcijo čiščenja s paro.
2. Pritisnite in držite tipko start/stop, da začnete s čiščenjem s paro.



 Ko zaženete program, počakajte, da čas, naveden na prikazovalniku, poteče. Ko je program čiščenja s paro končan, počakajte, da se pečica dovolj ohladi, da lahko varno obrišete notranjost pečice, ne da bi se pri tem opekli.



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 Hrd 1
Rahlo trda	3-7 dH	1 rdeča črtica Hrd 2
Srednje trda	7-14 dH	2 rdeči črtici Hrd 3
Trda	14-21 dH	3 rdeči črtici Hrd 4
Zelo trda	>21 dH	4 rdeče črtice Hrd 5


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

Po pretečenih določenih litrih vode čez parni sistem, se na zaslonu, ko obrnete gumb za izbiro sistema, na kateri koli parni program, pojavi napis "**dCal on**" (vklopljeno odstranjevanje vodnega kamna).

Z dotikom na tipko START/STOP, lahko aktivirate postopek odstranjevanja vodnega kamna (glejte 18. stran).

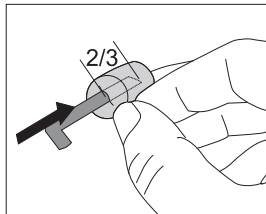
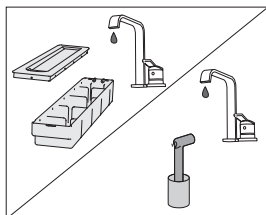
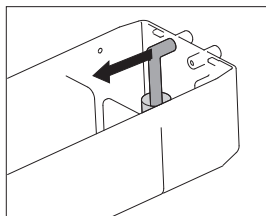
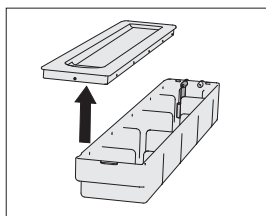
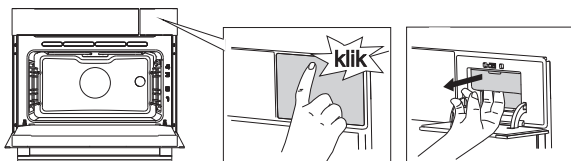


1. V rezervoar za vodo dodajte dekalcinacijsko sredstvo.
2. Postopek odstranjevanja vodnega kamna je v teku.
3. Postopek odstranjevanja vodnega kamna je končan. Prosim, odlijte tekočino, izplahnite rezervoar in nalijte svežo vodo za postopek izpiranja.
4. Postopek izpiranja je končan. Očistite rezervoar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

 Če ne želite izvesti čiščenja parnega sistema v tem trenutku, lahko nastavitev preključete tako, da z vrtenjem gumba za nastavitev izberete off. Prikaže se napis "**dCal off**". Izbiro potrdite na tipko START/ STOP. Čiščenje lahko preključete tri krat, nato sistem onemogoči delovanje parne funkcije.

ČIŠČENJE FILTRIRNE PENE

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



1 Odprite pokrov rezervoarja vode.

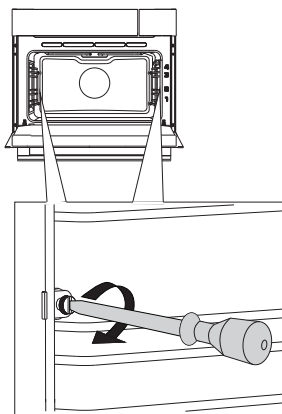
2 Odstranite dovodno cev z nataka.

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.

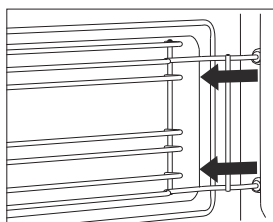
💡 Če se filtrirna pena sname z dovodne cevi, jo natakajte nazaj, in sicer do dveh tretjin njene skupne globine.

ODSTRANJEVANJE IN ČIŠČENJE ŽIČNIH VODIL

Za čiščenje vodil uporabljajte le običajna čistila.



1 Odvijte vijak.

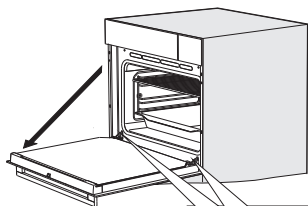


2 Odstranite vodila iz lukenj v zadnji (hrbni) steni.

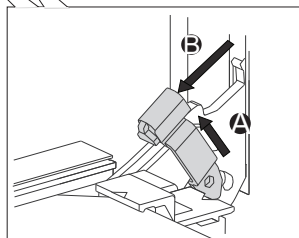


Po čiščenju z izvijačem ponovno privijte vijake na vodilih. Ko ponovno nameščate žična vodila, se prepričajte, da jih vračate na isto stran, na kateri so bila nameščena, preden ste jih odstranili za čiščenje.

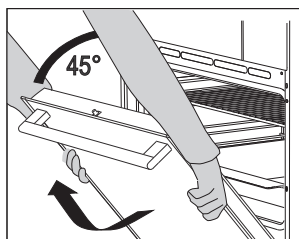
SNEMANJE IN VSTAVLJANJE VRAT PEČICE




1 Vrata pečice najprej popolnoma odprite.



2 Snemalni zapori rahlo privzdignite in povlecite proti sebi.



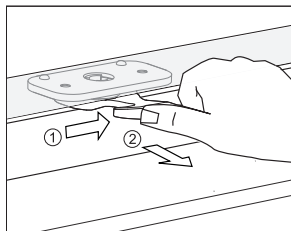
3 Vrata počasi zapirajte do kota 45° (glede na zaprto lego vrat) in jih nato privzdignite in izvlecite.

 Vstavljanje vrat poteka v obratnem vrstnem redu. Če se vrata ne odpirajo ali zapirajo pravilno, preverite, ali sta zarezni 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)



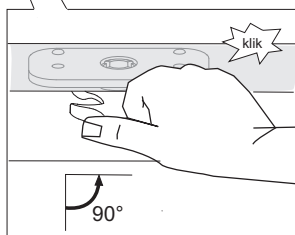
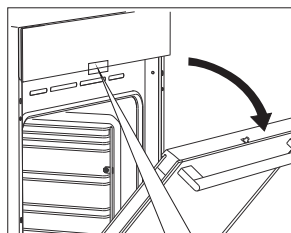
Odprite jo tako, da jo s palcem narahlo potisnete v desno in hkrati povlečete vrata navzven.

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

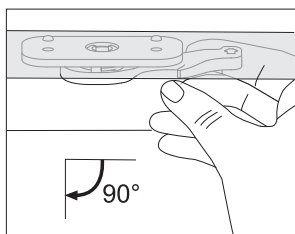
IZKLOP IN VKLOP ZAPORE VRAT

 **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)

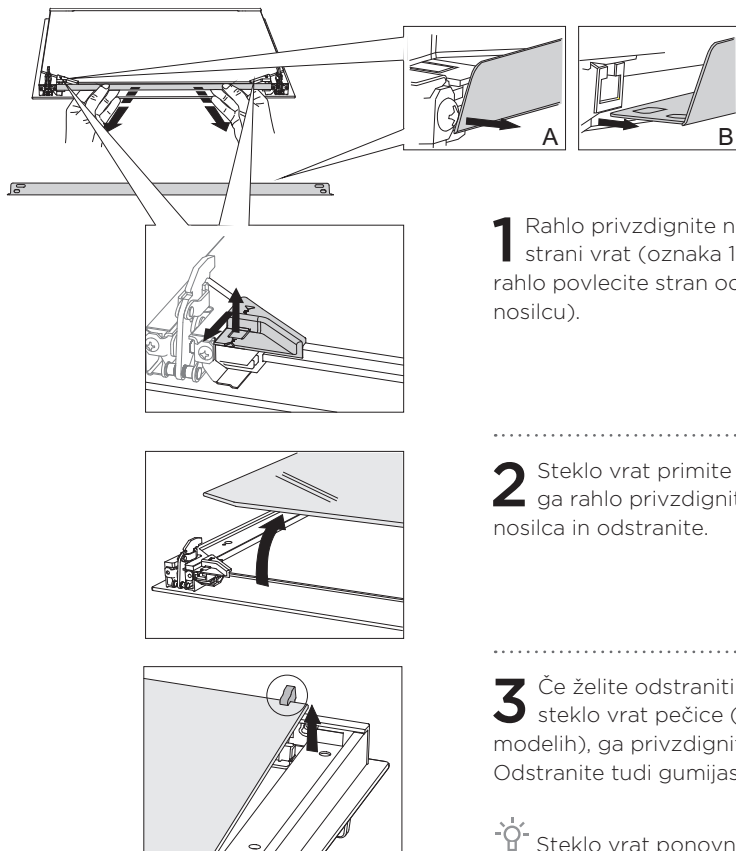
Vrata pečice so opremljena s sistemom, ki blaži sunke zapiranja vrat. Omogoča enostavno, tiho in nežno zapiranje vrat. Rahel potisk (do kota 15°; glede na odprto lego vrat), je dovolj, da se vrata samodejno in mehko zaprejo.



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 Če želite odstraniti tretje in četrto steklo vrat pečice (le pri nekaterih modelih), ga privzdignite in odstranite. Odstranite tudi gumijasta tesnila na steklu.

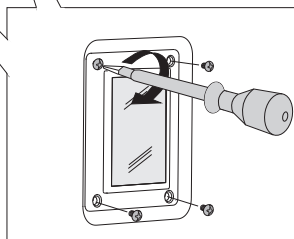
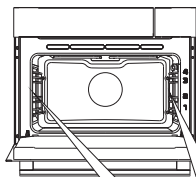
 Steklo vrat ponovno namestite tako, da upoštevate isti postopek v nasprotnem vrstnem redu. Oznake (polkrogi) na vratih in steklu vrat se morajo prekrivati.

MENJAVA ŽARNICE

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

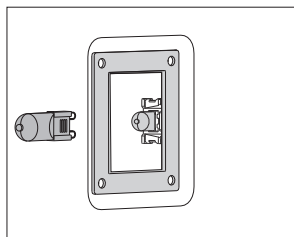
Uporabite križni izvijač.

(Halogenska žarnica: G9, 230 V, 25 W)



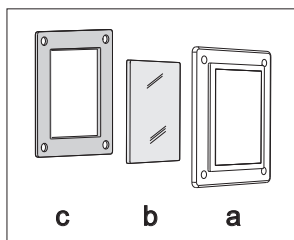
1 S ploščatim izvijačem sprostite pokrov žarnice in ga odstranite.

OPOMBA: Pazite, da ne poškodujete emajla.



2 Izvlecite halogensko žarnico.

 Uporablajte 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_IL+_45_
ORAITO2



sl (09-20)