

SI

**PODROBNA NAVODILA  
ZA UPORABO  
ELEKTRIČNE PEČICE**

**gorenje**  
BY  
**ora'ito**

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 vgradnjo in priključitev  
so priložena na ločenem listu.

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

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



pomembne informacije



nasvet, opomba

# VSEBINA

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <div><div>4 POMEMBNA VARNOSTNA OPOZORILA</div><div>5 Pred priključitvijo aparata:</div><div></div><div>6 ELEKTRIČNA PEČICA</div><div>10 Upravljalna enota</div><div>12 Tehnični podatki</div></div>                                                                                                                                                                                                                                  | UVOD                    |
| <div><div>13 PRED PRVO UPORABO</div></div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | PRVA PRIPRAVA APARATA   |
| <div><div>14 KORAKI PEČENJA (1 - 6)</div><div>14 1. Korak: VKLOP IN NASTAVITEV</div><div>15 2. Korak: IZBIRA SISTEMA PEČENJA</div><div>17 3. Korak: IZBIRA NASTAVITEV</div><div>20 4. Korak: IZBIRA DODATNIH FUNKCIJ</div><div>22 5. Korak: ZAGON PEČENJA</div><div>22 6. Korak: IZKLOP PEČICE</div><div></div><div>23 OPISI SISTEMOV IN TABELE PEČENJA</div></div>                                                                  | KORAKI PEČENJA          |
| <div><div>39 ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE</div><div>40 Klasično čiščenje pečice</div><div>41 Čiščenje pečice s funkcijo aqua clean</div><div>42 Odstranjevanje in čiščenje žičnih in teleskopsko izvlečnih vodil</div><div>43 Montaža katalitičnih vložkov</div><div>44 Čiščenje stropa pečice</div><div>45 Snemanje in vstavljanje vrat pečice</div><div>48 Snemanje in vstavljanje stekla vrat</div><div>49 Menjava žarnice</div></div> | ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE |
| <div><div>50 TABELA MOTENJ IN NAPAK</div><div></div><div>51 ODLAGANJE</div></div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | REŠEVANJE TEŽAV         |

# 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 med uporabo močno segrejejo. Da bi preprečili opekline, ne dovolite otrokom v bližino aparata.

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

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

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

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

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

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 servisier 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 vrstice** 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 vrstice drugih aparatov na varni razdalji.

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

**Med delovanjem pečice** se njena vrata močno segrejejo. Za dodatno zaščito je vgrajeno tretje steklo, ki znižuje

temperaturo na površini zunanjega stekla vrat pečice (samo pri nekaterih modelih).

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

Ne dvigujte aparata s prijetanjem za ročaj vrat.

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

Pazite, da prezračevalne reže niso prikrite ali drugače ovirane.

Do morebitnega neujemanja barvnih nians med različnimi aparati ali sestavnimi elementi znotraj ene design linije lahko prihaja zaradi različnih dejavnikov, kot so npr. različni koti, pod katerimi gledamo aparate, različna barvna ozadja, materiali ter osvetljenost prostora.

## PRED PRIKLJUČITVIJO APARATA:

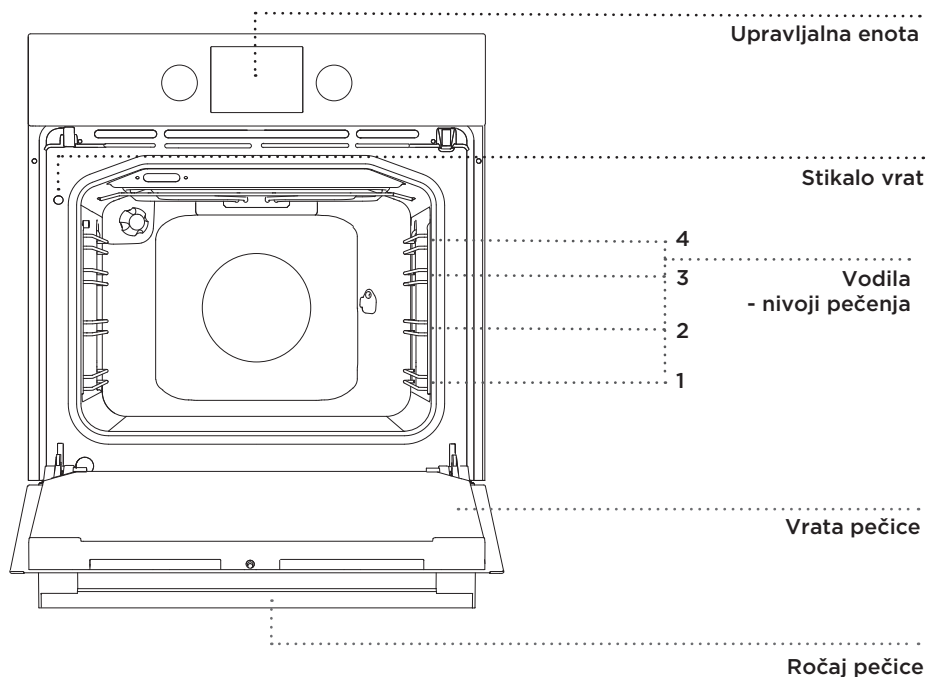


**Pred priključitvijo aparata natančno preberite navodila za uporabo. Odprava okvar oz. reklamacije, ki nastanejo zaradi nepravilne priključitve ali uporabe aparata, niso predmet garancije.**

# ELEKTRIČNA 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.



### 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.

## ŽIČNA VODILA

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

Vodili 3 in 4 sta namenjeni peki pod žarom.

## TELESKOPSKA VODILA

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

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

## STIKALA VRAT PEČICE

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

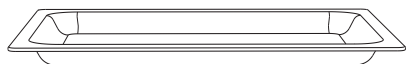
## HLADILNI VENTILATOR

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

## PODALJŠANO DELOVANJE HLADILNEGA VENTILATORJA

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

## PRIBOR PEČICE



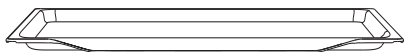
**STEKLENI PEKAČ** se uporablja za peko jedi z vsemi sistemi pečice. Lahko ga uporabljate tudi kot servirni pladenj.



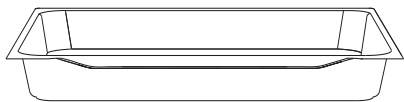
**REŠETKA** se uporablja za peko na žaru ali pa na njo postavite posodo ali pekač z živilom.



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



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



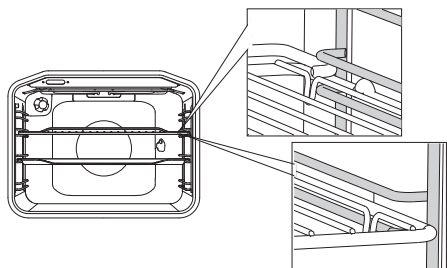
**GLOBOKI PEKAČ** se uporablja za peko mesa in vlažnega peciva. Uporablja se tudi kot posoda za prestrezanje maščobe.



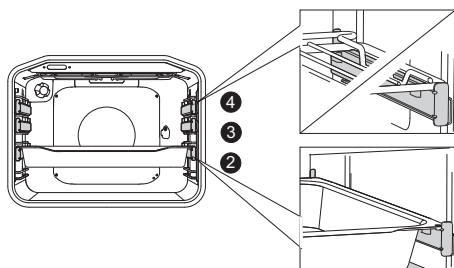
Globoki pekač naj ne bo med peko nikoli v prvem vodilu, razen kadar pečete na žaru ali uporabljate raženj in je globoki pekač namenjen prestrezanju maščobe.



**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.

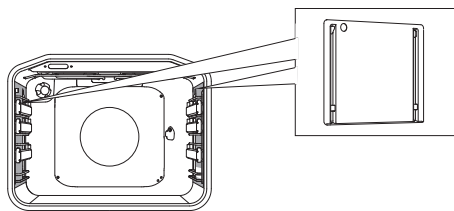


Pri teleskopskih izvlečnih vodilih, najprej izvlecite vodila enega nivoja, nanj postavite rešetko ali pekače in jih z roko potisnite do konca.



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





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

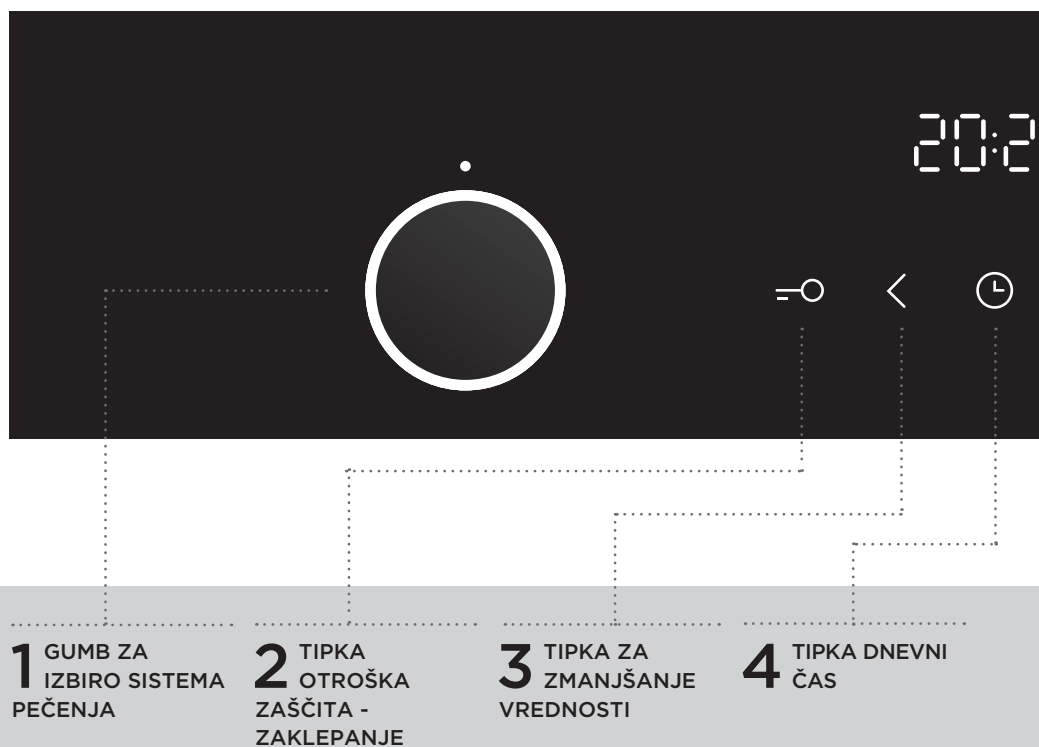


**RAŽENJ** se uporablja za peko mesa. Garnitura je sestavljena iz stojala ražnja, ražnja z vijaki in snemljivega ročaja.



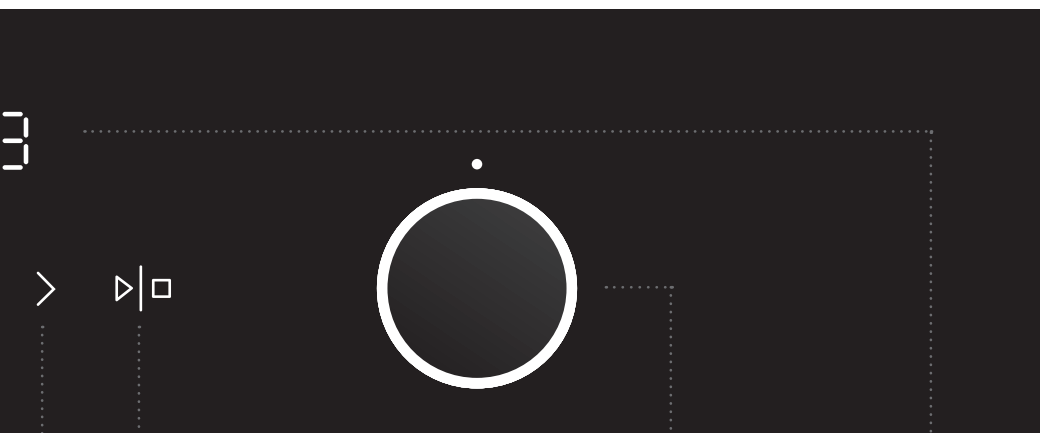
Aparat in nekateri dostopni deli se med pečenjem segrejejo. Pri delu uporabljajte zaščitne rokavice.

# UPRAVLJALNA ENOTA



## OPOMBA:

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



**5** TIPKA ZA  
POVEČANJE  
VREDNOSTI

**6** TIPKA START/  
STOP za  
zagon in prekinitev  
programa

**7** GUMB ZA  
NASTAVITEV  
TEMPERATURE

**8** PRIKAZOVALNIK  
URE

**OPOMBA:**

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

# TEHNIČNI PODATKI

(ODVISNO OD MODELA)

|                  |                    |                            |          |
|------------------|--------------------|----------------------------|----------|
| XXXXXX           | 220-240V ~         | Pn <sub>max</sub> : 3.5 kW | TN XXXXX |
| TIP: XXXXXXX     | 220V-240V, 50/60Hz |                            |          |
| ART. Nr:         |                    |                            |          |
| SER. Nr: XXXXXXX |                    |                            |          |

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

# 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.

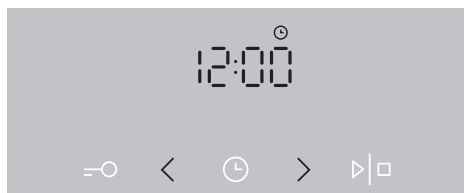
# KORAKI PEČENJA (1 - 6)

---

## 1. KORAK: VKLOP IN NASTAVITEV

Po prvem priklopu aparata na električno omrežje ali po daljšem izpadu napajanja z električno energijo na prikazovalniku utripa 12:00 in sveti simbol ☉. Nastavite dnevni čas.

### NASTAVITEV URE



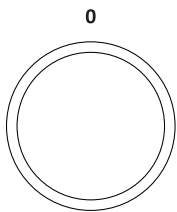
**1** Z dotikanjem tipk < ali > nastavite dnevni čas in ga potrdite z dotikom na tipko ☉.

 Če tipko za nastavitev vrednosti držite dlje časa, se hitrost spreminjanja vrednosti pospeši.

### SPREMEMBA NASTAVITVE URE

Dnevni čas lahko spreminjate, kadar ni aktivna nobena časovna funkcija. Z večkratnim dotikom na tipko URA izberite simbol ☉ in nastavite trenutni čas.

## 2. KORAK: IZBIRA SISTEMA PEČENJA



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



Nastavitve lahko spreminjate tudi med samim pečenjem

| SISTEM         | OPIS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | PREDLAGANA TEMPERATURA (°C) |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| SISTEMI PEČICE |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                             |
| »»»»           | <b>HITRO PREDGRETJE</b><br>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                         |
| —<br>—         | <b>ZGORNJE IN SPODNJE GRELO</b><br>Grelí na zgornji in spodnji strani pečice enakomerno oddajata toploto v notranjost pečice. Peka peciva ali mesa je možna samo na enem nivoju.                                                                                                                                                  | 200                         |
| —<br>—         | <b>ZGORENJE GRELO</b><br>Toploto oddaja na živila samo grelo na zgornji strani pečice. Uporablja se kadar želite zapeči zgornjo stran jedi (za naknadno porjevenje).                                                                                                                                                              | 180                         |
| —<br>—         | <b>SPODNJE GRELO</b><br>Toploto oddaja samo grelo na spodnji strani pečice. Uporablja se kadar želite zapeči spodnjo stran jedi.                                                                                                                                                                                                  | 180                         |
| ▼▼             | <b>ŽAR</b><br>Deluje samo infra grelo, ki je del velikega žara. Uporablja se za peko pod žarom za manjše količine obloženih kruhkov in pivskih klobasic ali za opekanje toasta.                                                                                                                                                   | 240                         |
| ▼▼▼            | <b>VELIKI ŽAR</b><br>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. | 240                         |
| ⚙              | <b>ŽAR Z VENTILATORJEM</b><br>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><br>Delujeta zgornje grelo in ventilator. Ta sistem se uporablja za peko večjih kosov mesa, perutnine. Primeren je tudi za gratinirane jedi.                                                                                                                                                    | 170                         |

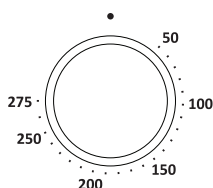
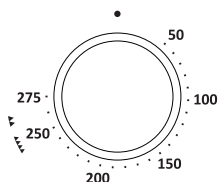
| SISTEM                                                                            | OPIS                                                                                                                                                                                                                                 | PREDLAGANA TEMPERATURA (°C) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
|  | <b>VROČI ZRAK IN SPODNJE GRELO</b><br>Delujejo spodnje in okroglo grelo ter ventilator z vročim zrakom. Uporablja se za peko pice, vlažnega peciva, sadnih tort ter kvašenega in krhkega testa na večih nivojih.                     | 200                         |
|  | <b>VROČI ZRAK</b><br>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 na več nivojih.                 | 180                         |
|  | <b>SPODNJE GRELO IN VENTILATOR</b><br>Uporablja se za peko nizko vzhajanega peciva ter vkuhanje sadja in zelenjave.                                                                                                                  | 180                         |
|  | <b>ZGORNJE IN SPODNJE GRELO Z VENTILATORJEM</b><br>Delujeta ob 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><br>se uporablja, če želite servis (krožnike, skodelice) predhodno pogreti, da bi hrana ostala topla dlje časa.                                                                                             | 60                          |
|  | <b>POČASNA PEKA</b> <sup>1)</sup><br>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><br>Zrak kroži brez vključenih grel. Deluje samo ventilator. Uporablja se za počasno odtajanje zamrznjene hrane.                                                                                                  | -                           |
|  | <b>AQUA CLEAN</b><br>Toploto oddaja samo spodnje grelo. Uporablja se za odstranjevanje madežev in hrane v pečici. Program se izvede v 30 minutah.                                                                                    | -                           |

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



# 3. KORAK: IZBIRA NASTAVITEV

## SPREMEMBA TEMPERATURE PEČENJA



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



Z vrtenjem gumba nastavite izberite želeno TEMPERATURO.

Po vklopu aparata z dotikom na tipko START, se na prikazovalniku prikaže ikona za temperaturo.

💡 Za vklop aparata morate tipko START držati pritisnjeno nekoliko dlje časa - okoli 1 sekunde.

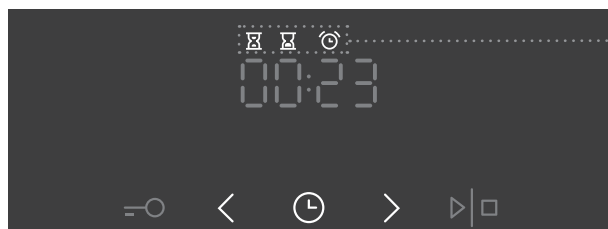
# ČASOVNE FUNKCIJE

Najprej obrnite GUMB ZA IZBIRO SISTEMA PEČENJA, nato pa nastavite TEMPERATURO.

Dotaknite se tipke URA ter z večkratnim dotikom izberite željen simbol.

Za izbrano časovno funkcijo sveti simbol na prikazovalniku in utripa čas začetka/konca pečenja, ki ga določite sami.

Pritisnite START za začetek pečenja. Na prikazovalniku je prikazan ČAS TRAJANJA delovanja.



prikaz časovnih funkcij



## Nastavitev trajanja delovanja

Pri tem načinu določite čas, kako dolgo naj pečica deluje.

Nastavite zeleni čas delovanja. Najprej nastavite minute, nato ure. Na prikazovalniku je prikazana ikona in čas delovanja.



## Nastavitev zakasnjenege vklopa pečice

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

Primer:

Trenutni čas: 12:00

Čas pečenja: 2 uri

Konec pečenja: ob 18:00

Najprej nastavitev ČAS TRAJANJA 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)

Pritisnite tipko START za začetek pečenja. Ura čaka na začetek pečenja sveti simbol. Pečica samodejno začne pravočasno delovati (ob 16:00) in preneha delovati ob izbranem času (ob 18:00).



## Nastavitev opozorilnika

Opozorilnik lahko uporabljate samostojno, neodvisno od delovanja pečice. Najdaljša možna nastavitev je 24 ur.

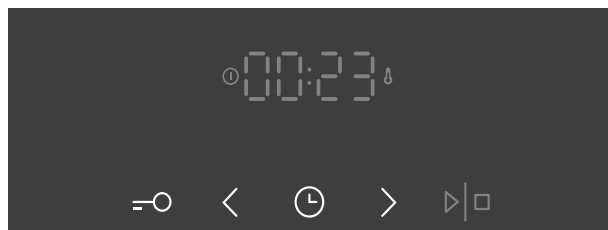
Zadnja minuta pri iztekanju opozorilnika je prikazana v sekundnem intervalu.



Po poteku nastavljenega časa pečica avtomatsko preneha delovati. Oglasi se zvočni signal, ki ga lahko izklopite s pritiskom na katero koli tipko oz. se po eni minuti izklopi sam.

Časovne funkcije lahko izklopite tako, da izbrani čas nastavite na "0". Vse časovne funkcije lahko hitro izbrišete tudi s sočasnim pritiskom in nekaj sekundnim držanjem tipke < in > .

## 4. KORAK: IZBIRA DODATNIH FUNKCIJ



Funkcije vklopite/izklopite s pritiskom na zeleno tipko ali kombinacijo tipk.

---

### OTROŠKA ZAŠČITA

Vklopite jo z dotikom na tipko OTROŠKA ZAŠČITA. Na prikazovalniku se izpiše **Loc** in sveti 5 sekund. S ponovnim dotikom na to tipko se varovalo izključi.

Če nastavite zaklepanje, kadar nimate nastavljene nobene časovne funkcije (samo prikaz dnevnega časa), pečica ne bo delovala. Če nastavite otroško zaščito po nastavitvi katerekoli časovne funkcije, bo pečica normalno delovala, ne boste pa mogli spreminjati nastavitvev.

Ko je otroška zaščita vklopljena, lahko spreminjate sisteme, ne morete pa izbirati dodatnih funkcij. Pečenje lahko izklopite, če zavrtite gumb za izbiro na "0".

Otroška zaščita ostane aktivna tudi po izklopu pečice. Če želite izbrati nov sistem, morate otroško zaščito izklopiti.

### OSVETLITEV PEČICE

Osvetlitev pečice se vključi samodejno ob vsakem izbranem sistemu.

## 5sek < ZVOČNI SIGNAL

Glasnost zvočnega signala lahko nastavite, ko ni aktivna nobena časovna funkcija (prikazan je samo dnevni čas).

Pet sekund držite tipko <. Na prikazovalniku se najprej prikaže napis **Vol** in nato se prikažeta dve črtici, ki sta polno osvetljeni. Z dotikom na tipki < in > lahko nastavite 3 stopnje glasnosti (eno, dve ali tri črtice). Po 3 sekundah se nastavev samodejno shrani in prikaže se dnevni čas.

## 5sek > ZMANJŠANJE KONTRASTA PRIKAZOVALNIKA

Gumb za izbiro sistema pečenja mora biti na poziciji "0".

Za 5 sekund držite tipko >. Na prikazovalniku se najprej prikaže napis **bri** in nato se prikažeta dve črtici, ki sta polno osvetljeni. Z dotikom na tipki < in > lahko osvetlite ali potemnite prikazovalnik; na voljo so tri stopnje osvetljenosti (ena, dve oz. tri črtice). Po 3 sekundah se nastavev samodejno shrani.

## =O ⌚ VKLOP/IZKLOP PRIKAZA DNEVNEGA ČASA

Če želite izklopiti prikaz dnevnega časa, se hkrati dotaknite tipk "ključ" in "ura" ter ju držite 5 sekund. Za nekaj sekund se izpiše "OFF", nato pa zasveti ikona ⌚.

Prikaz dnevnega časa lahko ponovno vklopite s hkratnim dotikom na tipki "ključ" in "ura", takrat ko ni aktivna nobena časovna funkcija.

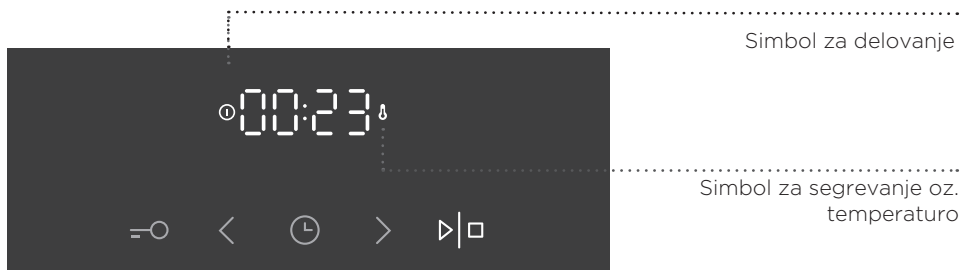


Po izpadu električne energije ali izklopu aparata se vse dodatne funkcije ohranijo največ še nekaj minut. Po tem času se vse nastavitve, razen zvočnega signala, kontrasta in otroške zaščite, vrnejo na osnovne vrednosti.

## 5. KORAK: ZAGON PEČENJA

Pečenje zaženite z dolgim pritiskom na tipko START/STOP. Sveti simbol za delovanje in temperaturo.

Če ni nastavljena nobena časovna funkcija se na prikazovalniku prikaže čas trajanja pečenja.

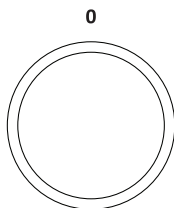


Med segrevanjem pečice simbol za temperaturo utripa. Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, simbol zasveti in oglasi se kratek zvočni signal.

## 6. KORAK: IZKLOP PEČICE

Pečenje lahko prekinete s dolgim pritiskom tipke START/STOP.

Gumb ZA IZBIRO SISTEMA PEČENJA obrnite na položaj "0".



 Po končanem pečenju, se prekinajo in izbrišejo tudi vse časovne nastavitve na uri, razen opozorilnika. Ura se nastavi na prikaz dnevnega časa. Hladilni ventilator bo deloval še nekaj časa.

 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 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 predgrevalite** 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 pic 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.

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

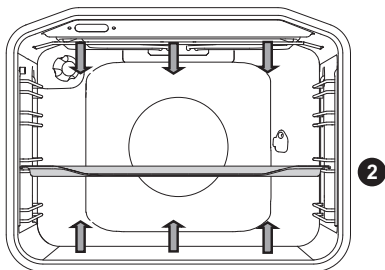
Jedi ne ohlajajte v zaprti pečici, da se izognete rosenju.

## 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              |

Piščanec pecite na tem sistemu, če aparat nima sistema

Pizzo pecite na tem sistemu, če aparat nima sistema

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

### 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.

| Hrana                             | Vodilo<br>(od spodaj) | Temperatura<br>(°C) | Čas pečenja<br>(min.) |
|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|-----------------------|
| <b>PECIVO</b>                     |                       |                     |                       |
| Zelenjavni narastek               | 2                     | 190-200             | 30-35                 |
| Sladki narastek                   | 2                     | 190-200             | 30-35                 |
| Žemljice *                        | 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 vetrци                     | 2                     | 80-90               | 120-130               |
| Buhteljni                         | 2                     | 170-180             | 30-40                 |

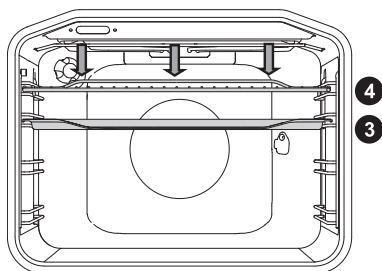
Oznaka \* (zvezdica) v tabeli pri hrani pomeni, da morate pečico predgreti na izbranem sistemu.

| Nasvet                                     | Uporaba                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ali je pecivo pečeno?                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Z leseno palčko prebodite pecivo na najvišjem mestu. Če na palčki ni sledi testa, je pecivo pečeno.</li> <li>• Pečico izklopite in uporabite preostalo toploto.</li> </ul> |
| Pecivo se je sesedlo?                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preverite recept.</li> <li>• Naslednjič uporabite manj tekočine.</li> <li>• Če uporabljate kuhinjske strojčke, upoštevajte čas mešanja.</li> </ul>                         |
| Pecivo je spodaj presvetlo?                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uporabite temne pekače.</li> <li>• Postavite pecivo vodilo nižje in proti koncu peke vključite spodnje gredo.</li> </ul>                                                   |
| Pecivo z vlažnim nadevom ni dovolj pečeno? | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zvišajte temperaturo in podaljšajte čas pečenja.</li> </ul>                                                                                                                |



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 v del velikega žara.

Maksimalno dovoljena temperatura: 240°C.

Infra grelo (žar) predhodno segrevajte 5 minut.

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

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

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

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

Po vsakem pečenju pod žarom očistite pečico in pribor.

### Tabela pečenja na žaru - mali žar

| Hrana                             | Teža (g)  | Vodilo (od spodaj) | Temperatura (°C) | Čas pečenja (min.) |
|-----------------------------------|-----------|--------------------|------------------|--------------------|
| <b>MESO</b>                       |           |                    |                  |                    |
| Zrezki iz govejega fileja, krvavi | 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.

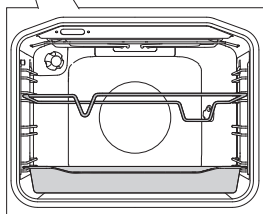
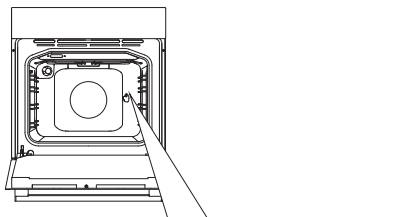


**Kadar upotabljate žar (infra grelo), naj bodo vrata pečice vedno zaprta.**

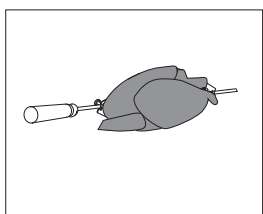
**Infra grelo, rešetka ter ostali pripomočki v pečici se med peko z žarom oz. infra grelom močno segrejejo, zato uporabljajte zaščitne rokavice ter posebne klešče za prijemanje mesa.**

## Pečenje z ražnjem (odvisno od modela)

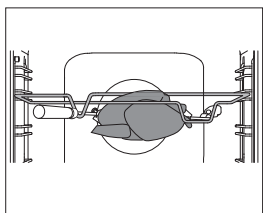
Maksimalno dovoljena temperatura pri uporabi ražnja je 240°C.



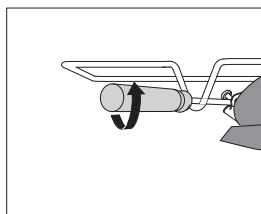
- 1** Stojalo ražnja vstavite v 3. vodilo od spodaj, v 1. vodilo pa globok pekač za preprežanje kapljice maščobe.



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



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



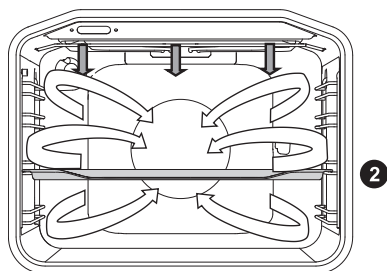
- 4** Odvijte ročaj ražnja in zaprite vrata.

Vklopite pečico na sistem Veliki ŽAR.



Žar deluje samo pri zaprtih vratih.

## ŽAR Z VENTILATORJEM

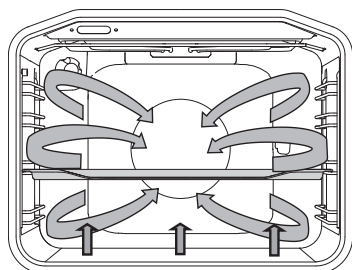


Pri tem sistemu istočasno delujeta infra grelo in ventilator. Primeren je za pečenje mesa, rib, zelenjave.

(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/kos | 2                  | 200-220          | 20-30              |

## VROČI ZRAK IN SPODNJE GRELO



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

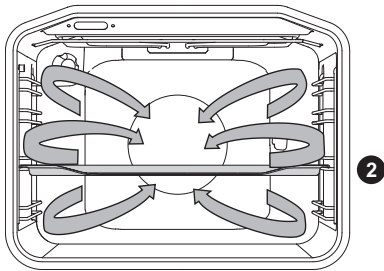
(Glejte opis in nasvete za ZGORNJE IN SPODNJE GRELO.)

| Hrana                                        | Vodilo<br>(od spodaj) | Temperatura<br>(°C) | Čas pečenja<br>(min.) |
|----------------------------------------------|-----------------------|---------------------|-----------------------|
| Sirov kolač, krhko testo                     | 2                     | 150-160             | 65-80                 |
| Pica *                                       | 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 \* (zvezdica) v tabeli pri hrani pomeni, da morate pečico predgreti na izbranem sistemu.



## VROČI ZRAK



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

### Pečenje mesa:

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

Pri pečenju 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, pa rešetko odstranite.

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

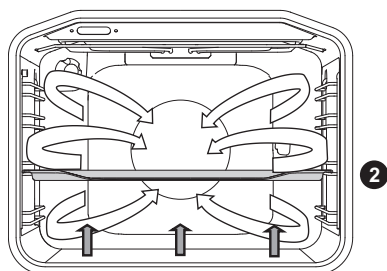
| Hrana                      | Vodilo<br>(od spodaj) | Temperatura<br>(°C) | Čas pečenja<br>(min.) |
|----------------------------|-----------------------|---------------------|-----------------------|
| <b>PECIVO</b>              |                       |                     |                       |
| 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 rulada *         | 2                     | 160-170             | 15-25                 |
| Sadna torta, krhko testo   | 2                     | 160-170             | 50-70                 |
| Jabolčni zavitek           | 2                     | 170-180             | 40-60                 |
| Piškot, krhko testo *      | 2                     | 150-160             | 15-25                 |
| Piškot, brizgano testo *   | 2                     | 140-150             | 15-25                 |
| Drobno pecivo, kvašeno     | 2                     | 170-180             | 20-35                 |
| Pecivo, listnato testo     | 2                     | 170-180             | 20-30                 |
| <b>PECIVO - ZMRZJENO</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 \* (zvezdica) v tabeli pri hrani pomeni, da morate pečico predgreti na izbranem sistemu.



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.

## VKUHAVANJE

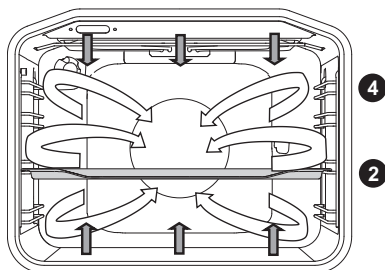
Hrano za vkuhanje in kozarce pripravite kot običajno. Uporabljajte kozarce z gumijastim obročkom in steklenim pokrovom. Ne uporabljajte kozarcev z navojnimi ali kovinskimi pokrovi ter kovinskih pločevink. Kozarci naj bodo enake velikosti, napolnjeni z enako vsebino in dobro zaprti.

V globok pekač nalijte 1 liter vroče vode (cca. 70 °C) in nato vanj postavite 6 uporabljajte 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<br>(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,<br>45-60 min                    | 20-30                        |

## ZGORNJE IN SPODNJE GRELO TER VENTILATOR



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

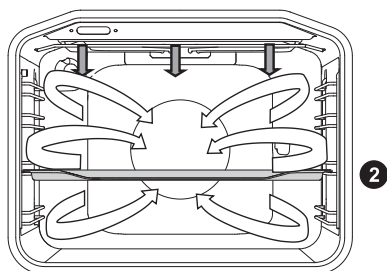
Pečico je potrebno predgreti. Uporabljajte 2. ali 4. vodilo od spodaj.

**Tabela za pečenje peciva z zgornjim in spodnjim grelom ter ventilator**

| Vrsta peciva               | Vodilo<br>(od spodaj) | Temperatura<br>(v °C) | Čas pečenja<br>(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.

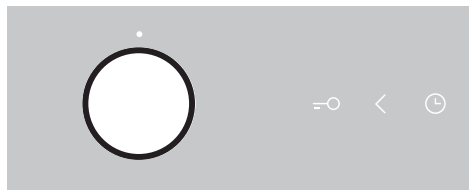
| Hrana             | Teža (g)  | Vodilo (od spodaj) | Temperatura (°C) | Čas pečenja (min.) |
|-------------------|-----------|--------------------|------------------|--------------------|
| <b>MESO</b>       |           |                    |                  |                    |
| Raca              | 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.



Obrnite GUMB ZA IZBIRO SISTEMA PEČENJA na odtajanje.

S dotikom na tipko START/STOP zaženite odtajanje.

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.

# ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE



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

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

## Aluminizirane površine aparata

Aluminizirane dele aparata čistite z neabrazivnimi tekočimi čistili, ki so namenjena tem površinam. Čistilo nanesite na mokro krpo in očistite površino, nato površino sperite z vodo. Čistila ne nanašajte direktno na aluminizirano površino.

Ne uporabljajte abrazivnih čistil in gobic.

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

## Sprednja stran ohišja iz nerjavne pločevine

(odvisno od modela)

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

## Lakirane površine in deli iz umetnih mas

(odvisno od modela)

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

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

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

## Upravljalna enota:

Površino ne čistite z abrazivnimi čistili in grobimi čistilnimi pripomočki.



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.

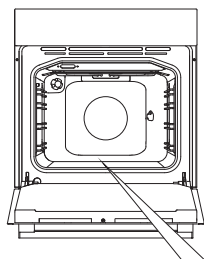
Nikoli ne uporabljajte agresivnih čistil, grobih sredstev za čiščenje, grobih gobic, odstranjevalcev rje in madežev.

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

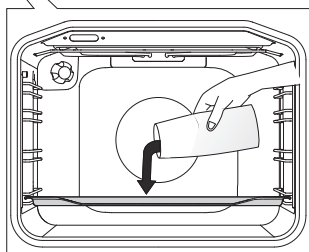
Pečica, notranja stran pečice in pekači so prevlečeni s posebnim emajlom, ki ima gladko in odporno površino. Ta posebna plast omogoča lažje čiščenje pri sobni temperaturi.



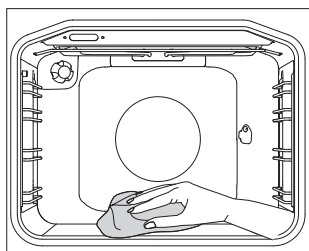
# ČIŠČENJE PEČICE S FUNKCIJO AQUA CLEAN



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



**2** Vlijte 0,6 l vode v stekleni ali plitki pekač in ga vstavite v spodnje vodilo.



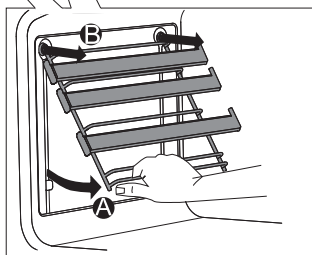
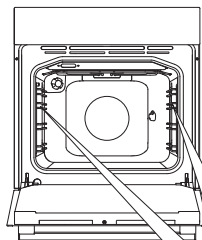
**3** Po 30 minutah se ostanki hrane na emajlu pečice zmeščajo in jih lahko obrišete z vlažno krpo.



Sistem Aqua clean uporabljajte, ko je pečica popolnoma ohlajena.

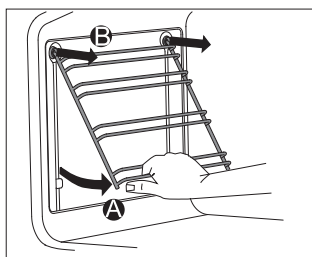
# ODSTRANJEVANJE IN ČIŠČENJE ŽIČNIH IN TELESKOPSKO IZVLEČNIH VODIL

Vodila čistite samo z običajnimi čistili.



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

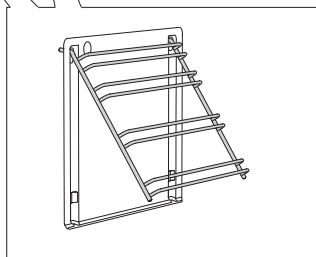
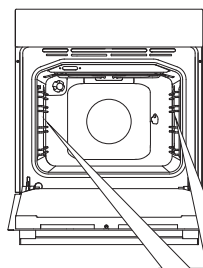
**B** Na zgornji strani jih izvlecite iz odprtih.



Teleskopsko izvlečnih vodil ne smete čistiti v pomivalnem stroju.

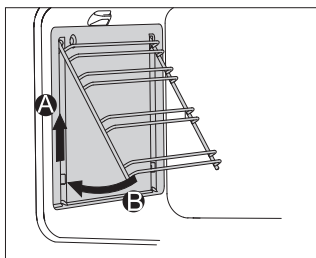
# MONTAŽA KATALITIČNIH VLOŽKOV

Vodila čistite samo z običajnimi čistili.

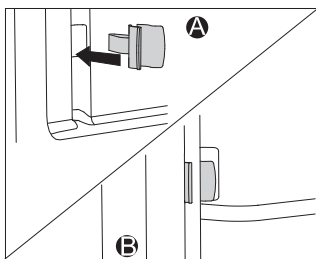


Odstranite žična oziroma teleskopska vodila.

**1** Vodila natakните na katalitični vložek.



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



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

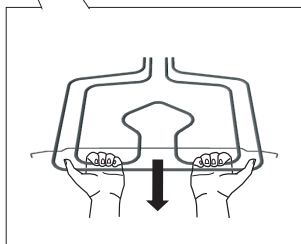
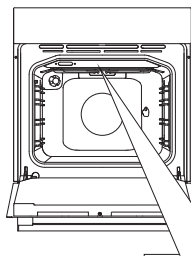


**Katalitične vložke ne smete čistiti v pomivalnem stroju.**

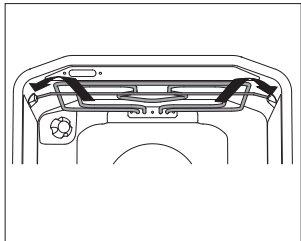
# ČIŠČENJE STROPA PEČICE

(odvisno od modela)

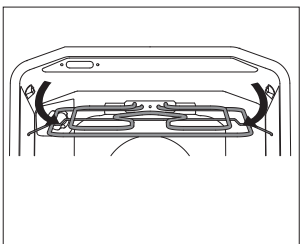
Zaradi lažjega čiščenja stropa pečice je v aparatih vgrajeno pregibno zgornje infra grelo. Pred čiščenjem pečice odstranite pekače, rešetko in vodila.



Grelo vlecite tako dolgo, da sprostite prečno palico, da izskoči iz ležišč na levi in desni strani pečice.



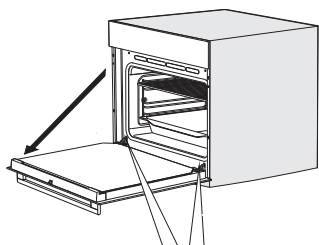
.....  
💡 Grelo ne smete uporabljati v spuščnem položaju. Po čiščenju grelo po enakem postopku potisnite nazaj, da prečna palica ponovno zaskoči v ležišči.



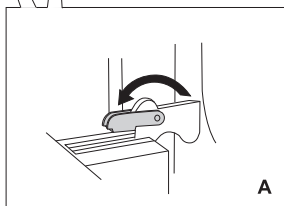
**Izklopite aparat iz električnega omrežja.**

**Grelo mora biti ohlajeno, sicer obstaja nevarnost opeklin.**

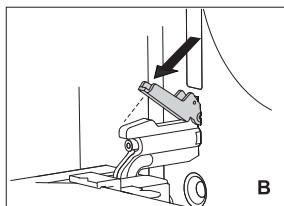
# SNEMANJE IN VSTAVLJANJE VRAT PEČICE



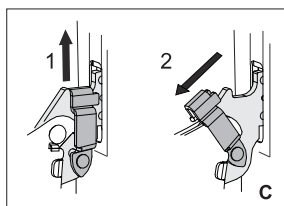
**1** Vrata pečice najprej popolnoma odprite.



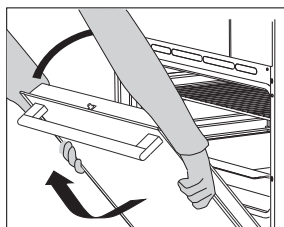
**2** **A** Snemalni zapori zavrtite do konca nazaj (velja za klasično zapiranje).



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



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



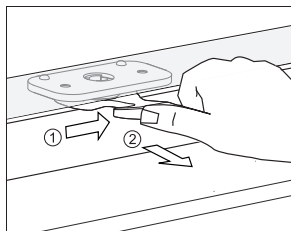
**3** Vrata počasi zaprite, da zapori nasadeta na sedeža. Narahlo jih privzdignite ter izvlecite iz obeh sedežev tečajev na aparatu.

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



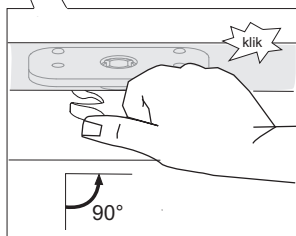
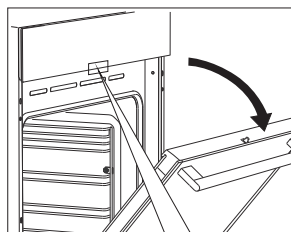
**Ko se vrata pečice zaprejo, se zapora vrat avtomatsko povrne v prvotni položaj.**

### IZKLOP IN VKLOP ZAPORE VRAT

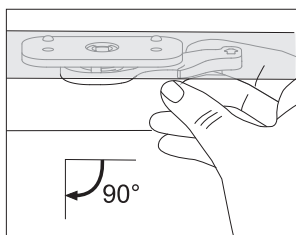


**Pečica mora biti popolnoma ohlajena.**

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)

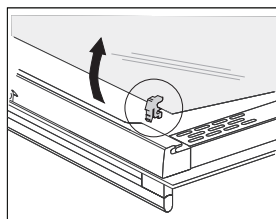
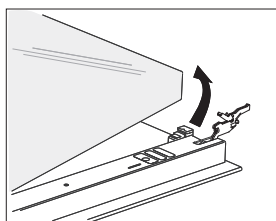
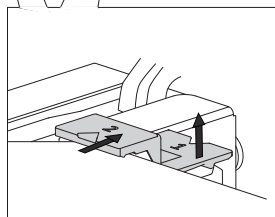
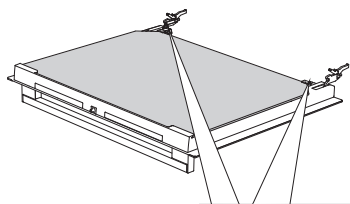
Vrata pečice so opremljena s sistemom, ki blaži sunke zapiranja vrat. Omogoča enostavno, tiho in nežno zapiranje vrat. Rahel potisk (do kota 15° glede na odprto lego vrat) je dovolj, da se vrata samodejno in mehko zaprejo.



**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).



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

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

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



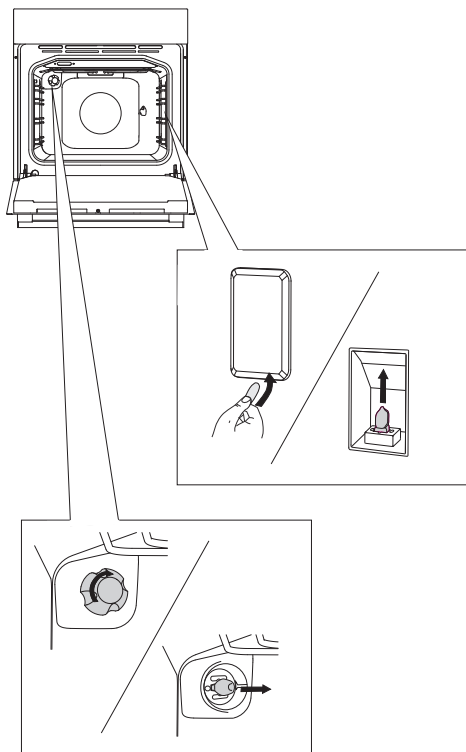
Steklo namestite v obratnem vrstnem redu. Oznaki (polkroga) na vratih in steklu se morata prekrižati.



# 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.

# TABELA MOTENJ IN NAPAK

| 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?<br>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.<br>Če je napaka še vedno prikazana pokličite servisno službo. |

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



**Pred začetkom popravila morate aparat izključiti z 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.*

