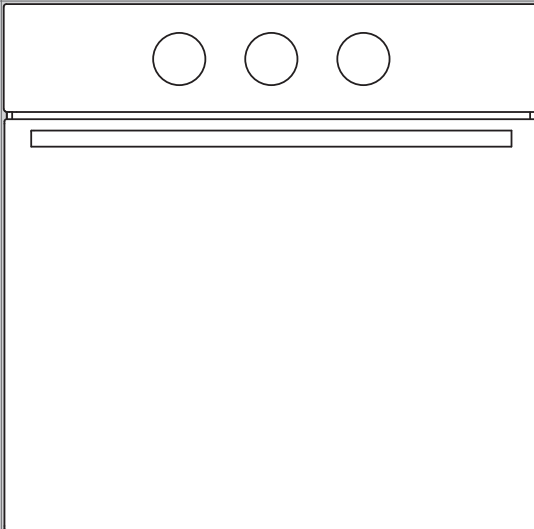


SI

PODROBNA NAVODILA ZA UPORABO ELEKTRIČNE PEČICE

gorenje



Zahvaljujemo se vam za zaupanje pri nakupu našega aparata.

Za lažjo uporabo izdelka smo priložili podrobna navodila. Ta naj vam pomagajo, da se boste kar najhitreje seznanili 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> />



pomembne informacije



nasvet, opomba

VSEBINA

4 POMEMBNA VARNOSTNA OPOZORILA 5 Pred priključitvijo aparata 6 ELEKTRIČNA PEČICA 10 Upravljalna enota 11 Tehnični podatki	UVOD
12 PRED PRVO UPORABO	PRVA PRIPRAVA APARATA
13 KORAKI PEČENJA (1 - 4) 13 1. Korak: IZBIRA SISTEMA PEČENJA 15 2. Korak: IZBIRA NASTAVITEV 16 3. Korak: ZAGON PEČENJA 16 4. Korak: IZKLOP PEČICE 17 OPISI SISTEMOV IN TABELE PEČENJA	KORAKI PEČENJA
33 ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE 34 Klasično čiščenje pečice 35 Čiščenje pečice s funkcijo aqua clean 36 Odstranjevanje in čiščenje žičnih in teleskopsko izvlečnih vodil 37 Montaža katalitičnih vložkov 38 Snemanje in vstavljanje vrat pečice 41 Snemanje in vstavljanje stekla vrat 42 Menjava žarnice	ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE
43 TABELA MOTENJ IN NAPAK 44 ODLAGANJE	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 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ne dvigujte aparata s prijetanjem za ročaj vrat.

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

Pazite, da prezračevalne reže niso prikrite ali drugače ovirane.

PRED PRIKLJUČITVIJO APARATA:

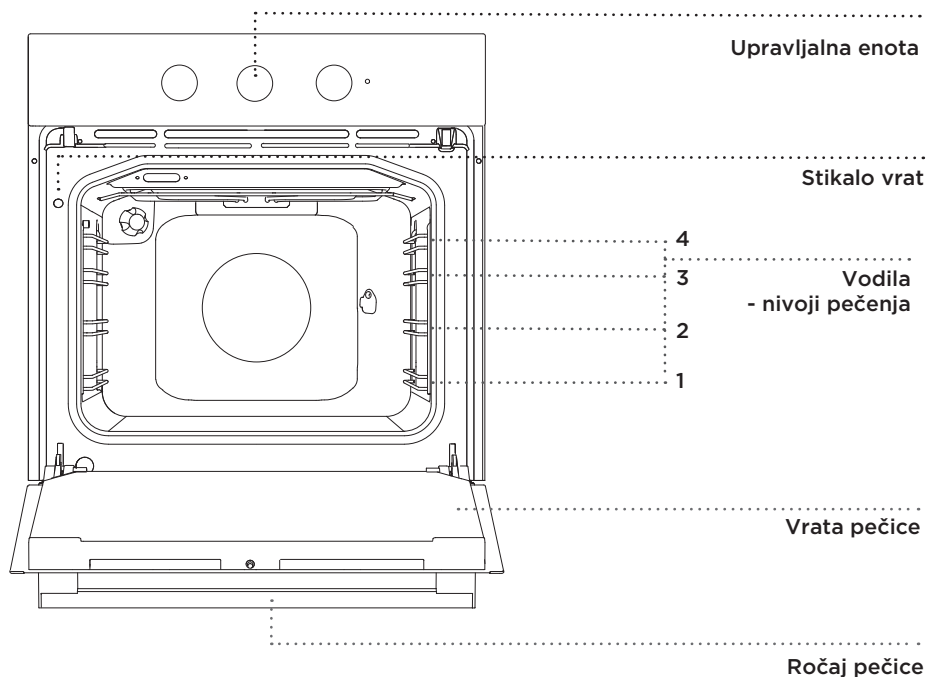


Pred priključitvijo aparata natančno preberite navodila za uporabo. Odprava okvar oz. reklamacije, ki nastanejo zaradi nepravilne priključitve ali uporabe aparata, niso predmet garancije.

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.

KONTROLNE LUČKE

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

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

Osvetlitev pečice se vključi samodejno ob izbranem sistemu.

ŽIČNA VODILA

Žična vodila omogočajo pripravo hrane na štirih nivojih (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.

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

STIKALA VRAT PEČICE

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

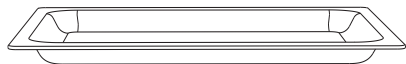
HLADILNI VENTILATOR

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

PRIBOR PEČICE (odvisno od modela)



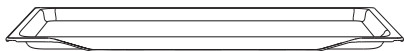
STEKLENI PEKAČ se uporablja za peko jedi z vsemi sistemi pečice. Lahko ga uporabljate tudi kot servirni pladenj.



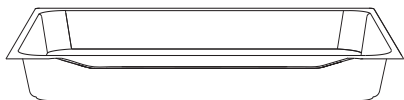
REŠETKA se uporablja za peko na žaru ali pa na njo postavite posodo ali pekač z živilom.



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.



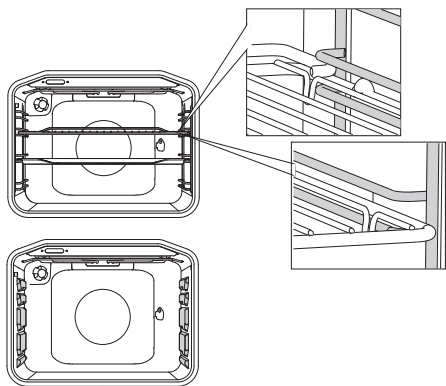
GLOBOKI PEKAČ se uporablja za peko mesa in vlažnega peciva. Uporablja se tudi kot posoda za prestrezanje maščobe.



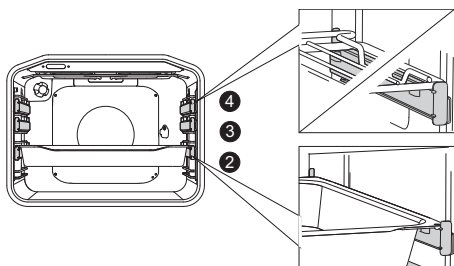
Globoki pekač naj ne bo med peko nikoli v prvem vodilu, razen kadar pečete na žaru ali uporabljate raženj in je globoki pekač namenjen prestrezanju maščobe.



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
pečice.



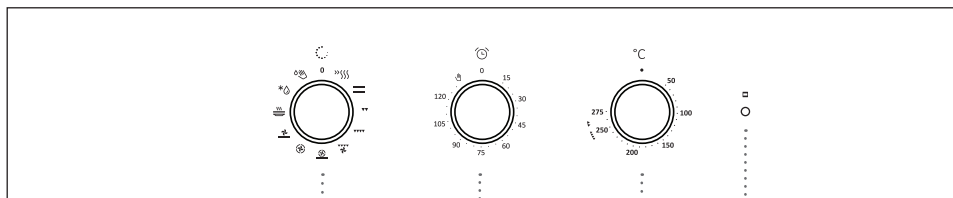
RAŽENJ se uporablja za peko mesa.
Garnitura je sestavljena iz stojala ražnja,
ražnja z vijaki in snemljivega ročaja.



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

UPRAVLJALNA ENOTA

(ODVISNO OD MODELA)



1 GUMB ZA
IZBIRO SISTEMA
PEČENJA (odvisno
od modela)

2 MINUTNIK,
ODŠTEVALNIK
(odvisno od
modela)

3 GUMB ZA
NASTAVITEV
TEMPERATURE

4 KONTROLNA
LUČKA

RDEČA LUČKA
Lučka sveti, kadar
delujejo grela v
pečici in ugasne,
ko je dosežena
nastavljena
temperatura.

OPOMBA:

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

TEHNIČNI PODATKI

(ODVISNO OD MODELA)

XXXXXX	220-240V ~	P_{nmax} : 3.5 kW	TN XXXXX
TIP: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

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

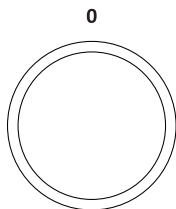
PRED PRVO UPORABO

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 - 4)

1. KORAK: IZBIRA SISTEMA PEČENJA











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



Nastavitve lahko spreminjate tudi med delovanjem.

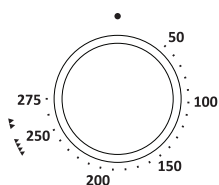
SISTEM	OPIS	PREDLAGANA TEMPERATURA (°C)
SISTEMI PEČICE		
»»»»	HITRO PREDGRETJE se uporablja, če želite pečico čim hitreje ogreti na želeno temperaturo. Ta funkcija ni primerna za pečenje jedi. Ko se pečica ogreje na nastavljeno temperaturo, se ogrevanje zaključí.	160
— —	ZGORNJE IN SPODNJE GRELO Grelí na zgornji in spodnji strani pečice enakomerno oddajata toploto v notranjost pečice. Peka peciva ali mesa je možna samo na enem nivoju.	200
— —	ZGORENJE GRELO Toploto oddaja na živila samo grelo na zgornji strani pečice. Uporablja se kadar želite zapeči zgornjo stran jedi (za naknadno porjevenje).	180
— —	SPODNJE GRELO Toploto oddaja samo grelo na spodnji strani pečice. Uporablja se kadar želite zapeči spodnjo stran jedi.	180
▼▼	ŽAR Deluje samo infra grelo, ki je del velikega žara. Uporablja se za peko pod žarom za manjše količine obloženih kruhkov in pivskih klobasic ali za opekanje toasta.	230
▼▼▼	VELIKI ŽAR Delujeta zgornje grelo in infra grelo. Toploto neposredno oddaja infra grelo, ki je nameščeno na stropu pečice, za povečanje učinka segrevanja pa je hkrati vključeno še zgornje grelo. Uporablja se za peko pod žarom za manjše količine obloženih kruhkov, mesa ali pivskih klobas ter za opekanje toasta.	230
▼▼▼	ŽAR Z VENTILATORJEM 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

SISTEM	OPIS	PREDLAGANA TEMPERATURA (°C)
	ZGORNJE GRELO IN VENTILATOR Delujeta zgornje grelo in ventilator. Ta sistem se uporablja za peko večjih kosov mesa, perutnine. Primeren je tudi za gratinirane jedi.	170
	VROČI ZRAK IN SPODNJE GRELO 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
	VROČI ZRAK 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
	SPODNJE GRELO IN VENTILATOR Uporablja se za peko nizko vzhajane peciva ter vkuhanje sadja in zelenjave.	180
	ZGORNJE IN SPODNJE GRELO Z VENTILATORJEM Delujeta ob greli ter ventilator. Ventilator omogoča enakomerno kroženje vročega zraka v pečici. Uporablja se za peko peciva, odtaljevanje hrane, sušenje sadja in zelenjave.	180
	POGREVANJE SERVISA se uporablja, če želite servis (krožnike, skodelice) predhodno pogreti, da bi hrana ostala topla dlje časa.	60
	POČASNA PEKA ¹⁾ 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
	AQUA CLEAN Toploto oddaja samo spodnje grelo. Uporablja se za odstranjevanje madežev in hrane v pečici. Program se izvede v 30 minutah.	70
	ODTALJEVANJE Zrak kroži brez vključenih grel. Deluje samo ventilator. Uporablja se za počasno odtajanje zamrznjene hrane.	-

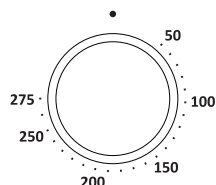
¹⁾ Ta funkcija se uporablja tudi za določanje energijsko učinkovitega razreda v skladu s standardom EN 60350-1.

2. KORAK: IZBIRA NASTAVITEV

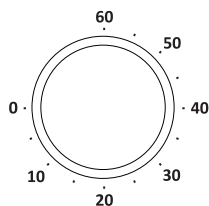
SPREMEMBA TEMPERATURE PEČENJA



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

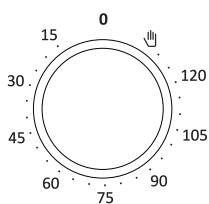


NASTAVITEV URE



MINUTNIK

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



IZKLOPILNI MINUTNIK (časovno stikalo)

Najprej nastavite sistem in temperaturo pečenja.

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



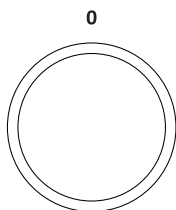
Kadar ne želite uporabiti časovnega stikala ali so časi krajši od 15 minut oziroma daljši od 120 minut je priporočljivo uporabiti ročno nastavitev. Gumb zavrtite v levo do simbola (roka). V položaju 0 pečica ne deluje.


3. KORAK: ZAGON PEČENJA


Pečenje vklopite ko nastavite sistem in temperaturo.

4. KORAK: IZKLOP PEČICE

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



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

 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 predgrejte 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.

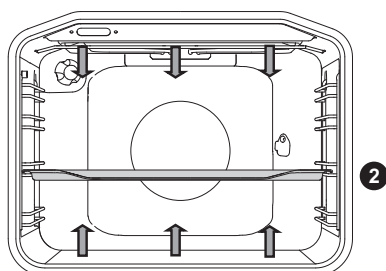
Proti koncu časa pečenja lahko pečico izključite približno 10 minut pred koncem pečenja, da izkoristite akumulirano toploto in tako prihranite energijo.

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
GOVEJE MESO		
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
TELEČJE MESO		
Pečeno (popolnoma)	75-85	rdečkastorjavgasta
SVINJSKO MESO		
Polpečeno	65-70	svetlorožnata
Pečeno (popolnoma)	75-85	rumenkastorjava
JAGNJEČJE MESO		
Pečeno (popolnoma)	79	siva, sok malce rožnat
OVČJE MESO		
Presno pečeno	45	mesno rdeča
Polpresno pečeno	55-60	svetlordeča
Polpečeno	65-70	rožnata v središču
Pečeno (popolnoma)	80	siva
KOZLIČJE MESO		
Polpečeno	70	bledorožnata, sok rožnat
Pečeno (popolnoma)	82	siva, sok komaj opazno rožnat
PERUTNINSKO MESO		
Pečeno (popolnoma)	82	svetlosiva
RIBE		
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.)
MESO				
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
RIBE				
Dušene ribe	1000	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 (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min.)
PECIVO			
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 vetrci	2	80-90	120-130
Buhteljni	2	170-180	30-40

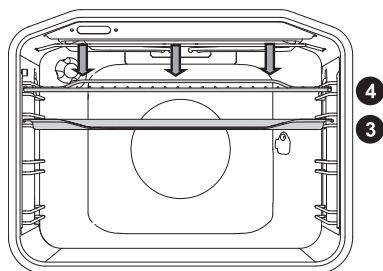
Oznaka * (zvezdica) v tabeli pri hrani pomeni, da morate pečico predgreti na izbranem sistemu.

Nasvet	Uporaba
Ali je pecivo pečeno?	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

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.)
MESO				
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
OPEČEN KRUH				
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.)
MESO				
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
RIBE				
Rezine lososa	200 g/kos	3	230	15-25
OPEČEN KRUH				
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.

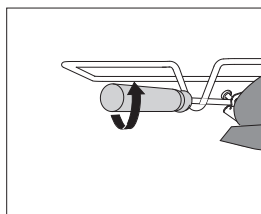
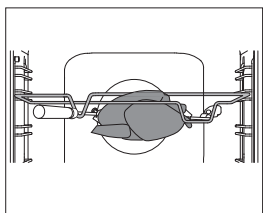
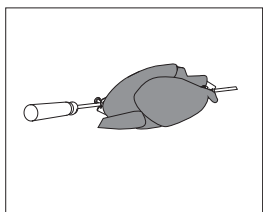
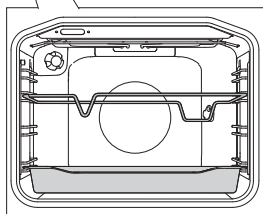
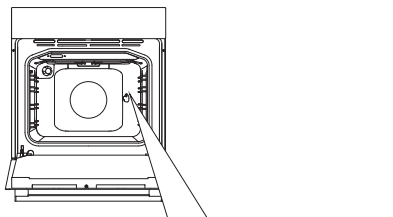


Kadar upotabljate žar (infra grelo), naj bodo vrata pečice vedno zaprta.

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 prestrezanje kaplične 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).

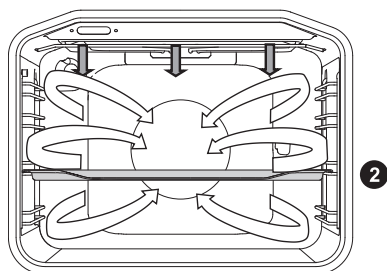
4 Odvijte ročaj ražnja in zaprite vrata.

Vklopite pečico na sistem Veliki ŽAR.



Žar deluje samo pri zaprtih vratih.

ŽAR Z VENTILATORJEM

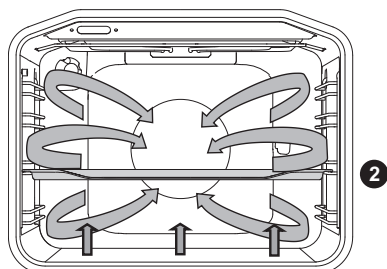


Pri tem sistemu istočasno delujeta infra grelo in ventilator. Primeren je za pečenje mesa, rib, zelenjave.

(Glejte opis in nasvete za ŽAR).

Hrana	Teža (g)	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min.)
MESO				
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
RIBE				
Postrvi	200 g/kos	2	200-220	20-30

VROČI ZRAK IN SPODNJE GRELO



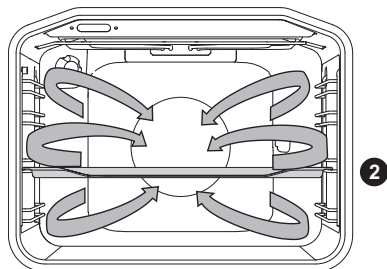
Deluje spodnje grelo in okroglo grelo z ventilatorjem. Primerno za peko pic, jabolčnih pit, sadnih tort.

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

Hrana	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (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.)
MESO				
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.

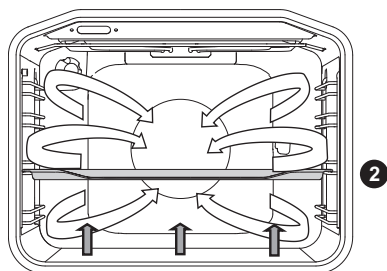
Hrana	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min.)
PECIVO			
Kolač iz umešanega testa	2	150-160	25-35
Kolač s posipancem	2	160-170	25-35
Sadni kolač, umešano testo	2	150-160	45-65
Biskvitna rulada *	2	160-170	15-25
Sadna torta, krhko testo	2	160-170	50-70
Jabolčni zavitek	2	170-180	40-60
Piškoti, krhko testo *	2	150-160	15-25
Piškoti, brizgano testo *	2	140-150	15-25
Drobno pecivo, kvašeno	2	170-180	20-35
Pecivo, listnato testo	2	170-180	20-30
PECIVO - ZMRZJENO			
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

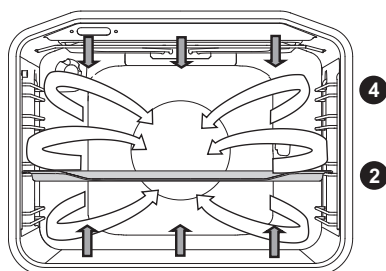
Hrano za vkuhanje in kozarce pripravite kot običajno. Uporabljajte kozarce z gumijastim obročkom in steklenim pokrovom. Ne uporabljajte kozarcev z navojnimi ali kovinskimi pokrovi ter kovinskih pločevink. Kozarci naj bodo enake velikosti, napolnjeni z enako vsebino in dobro zaprti.

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

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

ZGORNJE IN SPODNJE GRELO TER VENTILATOR



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.

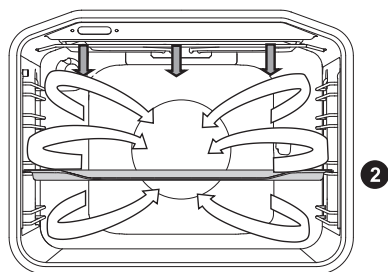
Pečico je potrebno predgreti. Uporabljajte 2. ali 4. vodilo od spodaj.

Tabela za pečenje peciva z zgornjim in spodnjim grelom ter ventilator

Vrsta peciva	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (v °C)	Čas pečenja (v min.)
PECIVO			
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.)
MESO				
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
RIBE				
Postrvi	200 g/kos	2	200	20-30



ODTAJANJE

Pri tem načinu zrak kroži brez vključenih grel.

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

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

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

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE



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

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

Aluminizirane površine aparata

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

Ne uporabljajte abrazivnih čistil in gobic.

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

Sprednja stran ohišja iz nerjavne pločevine

(odvisno od modela)

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

Lakirane površine in deli iz umetnih mas

(odvisno od modela)

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

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

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



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

KLASIČNO ČIŠČENJE PEČICE

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

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

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

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

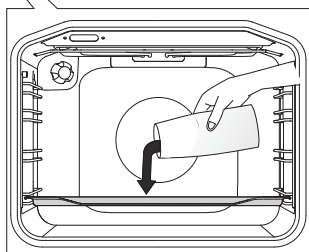
Pribor (pekače, rešetke ...) umivajte z vročo vodo in s pomivalnimi sredstvi.

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.

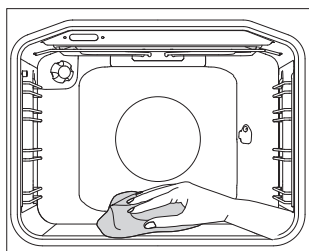
ČIŠČENJE PEČICE S FUNKCIJO AQUA CLEAN



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



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



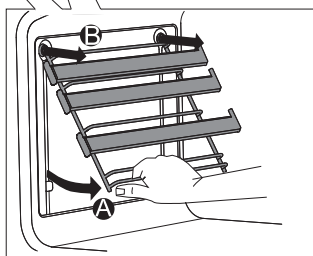
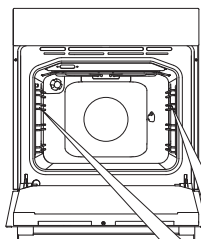
3 Po 30 minutah se ostanki hrane na emajlu pečice zmeščajo in jih lahko obrišete z vlažno krpo.



Sistem Aqua clean uporabljajte, ko je pečica popolnoma ohlajena.

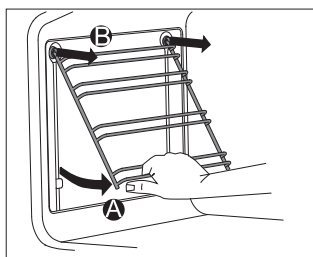
ODSTRANJEVANJE IN ČIŠČENJE ŽIČNIH IN TELESKOPSKO IZVLEČNIH VODIL

Vodila čistite samo z običajnimi čistili.



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

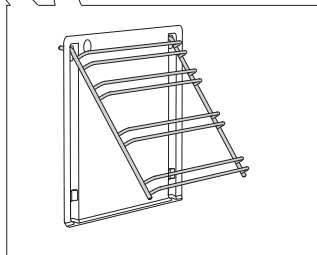
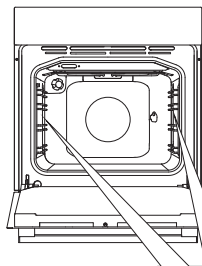
B Na zgornji strani jih izvlecite iz odprtih.



Teleskopsko izvlečnih vodil ne smete čistiti v pomivalnem stroju.

MONTAŽA KATALITIČNIH VLOŽKOV

Vodila čistite samo z običajnimi čistili.

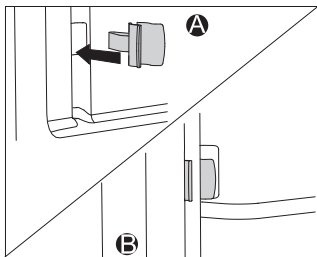


Odstranite žična oziroma teleskopska vodila.

1 Vodila natakните na katalitični vložek.



2 Skupaj ju obesite v predvidene odprtine in povlecite navzgor.

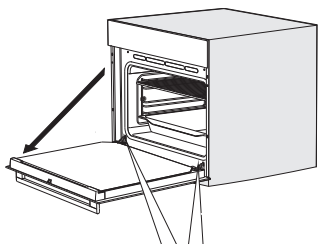


Pri montaži teleskopskih izvlečnih vodil (popolni izvlek) s katalitičnimi vložki, vstavite priložene zaskočke v spodnje odprtine na steni pečice in zaskočke vstavite v vodila. Zaskočke so namenjene za boljšo pritrnitev vodil.

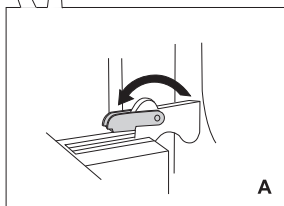


Katalitične vložke ne smete čistiti v pomivalnem stroju.

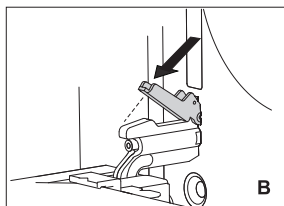
SNEMANJE IN VSTAVLJANJE VRAT PEČICE



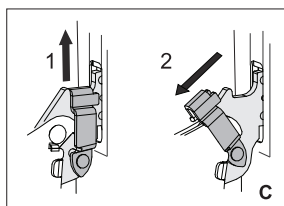
1 Vrata pečice najprej popolnoma odprite.



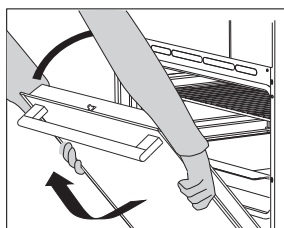
2 A Snemalni zapori zavrtite do konca nazaj (velja za klasično zapiranje).



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 nasedeta na sedeža. Narahlo jih privzdignite ter izvlecite iz obeh sedežev tečajev na aparatu.

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




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

ZAPORA VRAT (odvisno od modela)



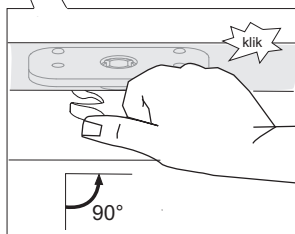
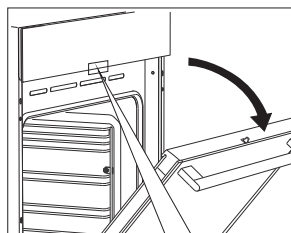
Odprite jo tako, da jo s palcem narahlo potisnete v desno in hkrati povlečete vrata navzven.

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

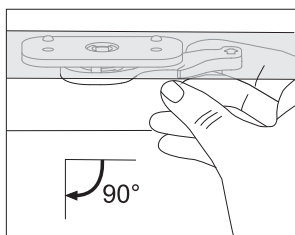
IZKLOP IN VKLOP ZAPORE VRAT

 **Pečica mora biti popolnoma ohlajena.**

Najprej odprite vrata pečice.



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



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

MEHKO ZAPIRANJE VRAT (odvisno od modela)

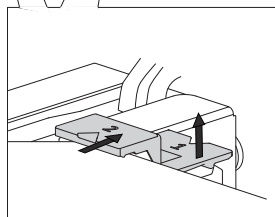
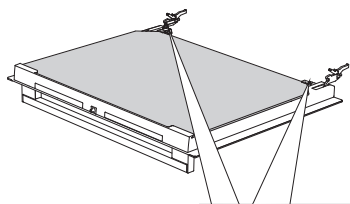
Vrata pečice so opremljena s sistemom, ki blaži sunke zapiranja vrat. Omogoča enostavno, tiho in nežno zapiranje vrat. Rahel potisk (do kota 15° glede na odprto lego vrat) je dovolj, da se vrata samodejno in mehko zaprejo.



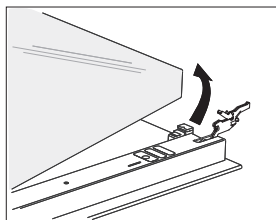
Če je sila zapiranja oziroma odpiranja prevelika, se učinek sistema zmanjša oziroma varnostno popusti.

SNEMANJE IN VSTAVLJANJE STEKLA VRAT

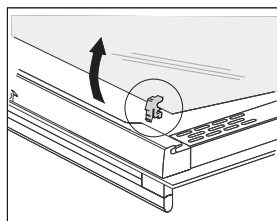
Steklo vrat lahko očistite tudi z notranje strani, vendar jih je potrebno odstraniti. Snemite vrata pečice (gl. poglavje Snemanje in vstavljanje vrat pečice).



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



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



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

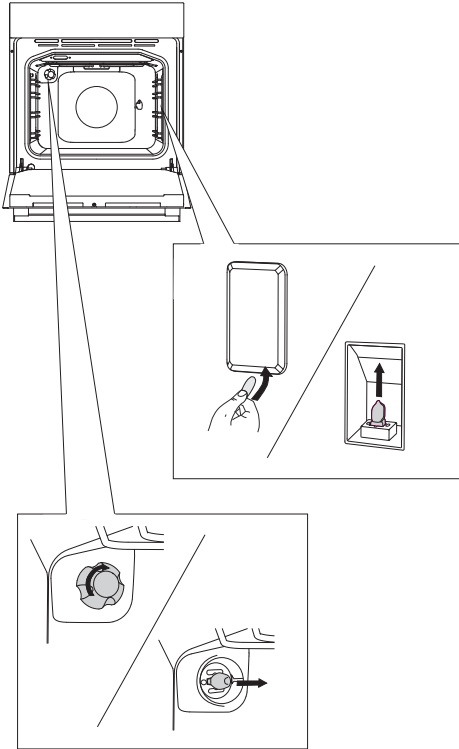


Steklo namestite v obratnem vrstnem redu. Oznaki (polkroga) na vratih in steklu se morata prekriti.

MENJAVA ŽARNICE

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

(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
Senzorji se ne odzivajo, vsebina na zaslonu je zamrznjena ...	Izklopite aparat z električnega omrežja za nekaj minut (odvijte varovalko ali izklopite glavno stikalo), nato pa ga ponovno priključite na omrežje in vključite pečico.
Hišna varovalka se večkrat izklopi ...	Pokličite servisno službo.
Osvetlitev pečice ne dela ...	Zamenjava žarnice v pečici je opisana v poglavju "Čiščenje in vzdrževanje".
Pecivo je slabo pečeno ...	Ali ste pravilno nastavili temperaturo in sistem gretl? Ali so vrata pečice zaprta?

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.

Blank lined writing paper with 20 horizontal lines.

EVP_MULTI



sl (02-20)