

gorenje

SL

SI

**NAVODILA ZA UPORABO
VGRADNE PEČICE**



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, vgradnjo in priključitev aparata lahko najdete tudi na naši spletni strani:

<http://www.gorenje.com>

V navodilih boste opazili simbole, ki imajo naslednje pomene:



INFORMACIJA!

Informacija, nasvet, namig ali priporočilo



OPOZORILO!

Opozorilo - splošna nevarnost



Pomembno je, da navodila pozorno preberete.

Kazalo

Varnostna opozorila	4
Ostala pomembna varnostna opozorila	5
Opis aparata	7
Napisna tablica – podatki o aparatu	7
Upravljalna enota	8
Pogrezni gumbi	8
Oprema aparata	9
Vodila	9
Stikalo vrat pečice	10
Hladilni ventilator	10
Pribor pečice	10
Pred prvo uporabo	12
Prvi vklop	12
Izbira nastavitvev	13
IZBIRA SISTEMA	13
NASTAVITEV TEMPERATURE PEČENJA	14
ČASOVNE FUNKCIJA	15
Začetek delovanja	17
Konec delovanja in izklop pečice	17
Splošne nastavitve	19
Splošni nasveti za peko	21
Tabela pečenja	22
Peka s temperaturno sondo	26
Priporočene stopnje zapečenosti za različne vrste mesa	27
Čiščenje in vzdrževanje	28
Čiščenje pečice s programom Aqua clean	29
Odstranjevanje žičnih in fiksni izvlečnih vodil	30
Odstranjevanje in nameščanje vrat in stekla vrat	31
Menjava žarnice	32
Tabela motenj in napak	33
Posebna opozorila in javljanje napak	33
Odlaganje	34
Test jedi	35

Varnostna opozorila

POMEMBNA VARNOSTNA OPOZORILA - POZORNO PREBERITE NAVODILA IN JIH SHRANITE ZA V PRIHODNJE.

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

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

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

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

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

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.

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

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

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.

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

Nikoli ne vlivajte vode na dno pečice. Zaradi temperaturnih razlik lahko pride do poškodb emajla.

Ostala pomembna varnostna opozorila

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

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

Priporočamo, da aparat prenašata in vgradita vsaj dve osebi (teža aparata).

Ne dvigujte aparata tako, da držite za ročaj vrat.

Tečajji vrat pečice se lahko ob premočni obremenitvi poškodujejo. Ne stopajte in ne sedajte na odprta vrata pečice in se ne naslanjajte nanje. Prav tako na vrata pečice ne polagajte težkih predmetov.

Če se priključne vrvice drugih aparatov, ki so 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.

Pazite, da prezračevalne odprtine niso prekrите ali drugače ovirane.

Pečice ne oblagajte z aluminijasto folijo in, na dno aparata ne postavljajte pekačev ali druge posode. Zgoraj omenjeno zmanjša kroženje zraka v pečici, zavira in upočasnjuje peko in uničuje emajl.

Svetujemo, da med peko ne odpirate vrat pečice, saj to poveča porabo energije in povečuje nabiranje kondenzata.

Ob koncu peke in med peko bodite previdni pri odpiranju vrat pečice, saj obstaja nevarnost, da se poparite.

Da bi preprečili nabiranje vodnega kamna, po peki oz. po koncu uporabe pečice pustite njena vrata odprta, da se pečniški prostor ohladi na sobno temperaturo.

Pečico čistite, ko je popolnoma ohlajena.

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

Če je aparat poškodovan, ga ne uporabljajte. Izklopite ga iz električnega omrežja in pokličite pooblaščen servis.

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

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

Odstopanje prikaza dnevnega časa na prikazovalniku nima vpliva na funkcionalnost aparata in je lahko posledica nihanja frekvence električnega omrežja.



OPOZORILO!

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

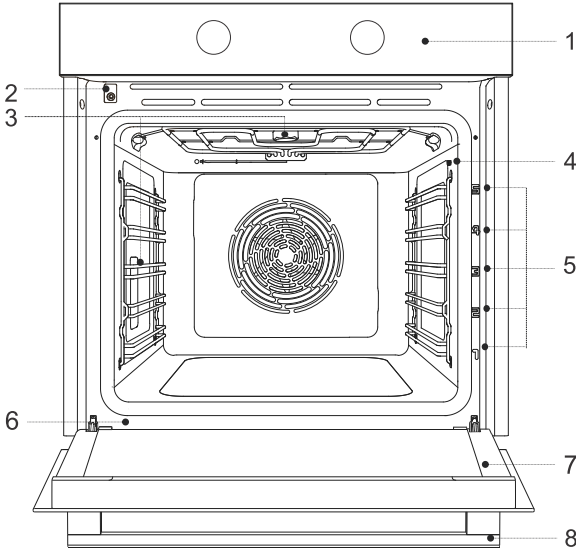
Opis aparata



INFORMACIJA!

Funkcije in oprema aparata so odvisne od modela.

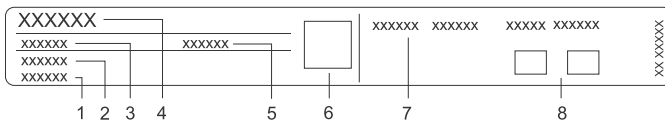
V osnovi je vaš aparat opremljen z žičnimi vodili, plitkim pekačem in mrežno rešetko.



- | | |
|-----------------------------------|-------------------------|
| 1. Upravljalna enota | 5. Nivoji pečenja (1-5) |
| 2. Stikalo vrat | 6. Napisna tablica |
| 3. Osvetlitev | 7. Vrata pečice |
| 4. Vtičnica za temperaturno sondo | 8. Ročaj vrat |

Napisna tablica – podatki o aparatu

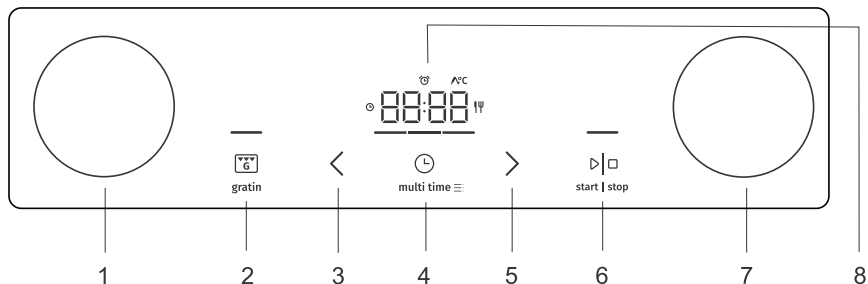
Napisna tablica z osnovnimi podatki o aparatu je nameščena na rob pečice.



- | | |
|----------------------|--------------------------------|
| 1. Serijska številka | 5. Šifra |
| 2. Model | 6. QR koda (odvisno od modela) |
| 3. Tip | 7. Tehnični podatki |
| 4. Blagovna znamka | 8. Znaki skladnosti |

Upravljalna enota

(odvisno od modela)



1. Gumb za izbiro sistema
2. Tipka za gratiniranje (gratin), tipka za preklic ali nazaj
3. Tipka za zmanjšanje vrednosti
4. Tipka za časovne funkcije in nastavitve
5. Tipka za povečanje vrednosti
6. Tipka start | stop za potrditev, zagon in prekinitev
7. Gumb za nastavitev temperature
8. Prikazovalnik

INFORMACIJA!

Za boljši odziv tipk se jih dotikajte s čim večjo površino blazinice prsta. Ob vsakem dotiku tipke se oglasi zvočni signal.

Pogrezni gumbi

(odvisno od modela)

Gumb rahlo potisnite, da izskoči, in ga nato zavrtite.

OPOZORILO!

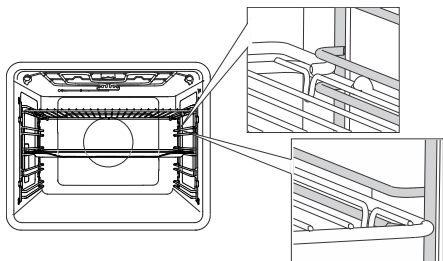
Po vsaki uporabi zavrtite gumb v izhodiščni položaj (za izklop) in ga potisnite nazaj. Pogrezni gumb lahko potisnete nazaj samo, ko je v izhodiščnem položaju oz. položaju za izklop.

Oprema aparata

Vodila

- Vodila omogočajo pripravo hrane na 5 nivojih.
- Nivoji za vstavljanje opreme se štejejo od spodaj navzgor.
- Vodila 4 in 5 so namenjena peki pod žarom.
- Oprema mora biti ob vstavljanju v aparat pravilno obrnjena.

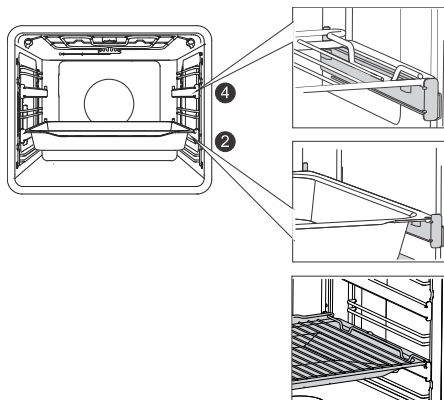
Žična vodila



Pri žičnih vodilih vedno vstavite mrežno rešetko in pekače v vodilno rego.

Fiksna izvlečna vodila

(odvisno od modela)



Z izvlečnimi vodili sta lahko opremljena 2. in 4. nivo.

Pri fiksnih izvlečnih vodilih opremo položite na vodilo. Na isto vodilo lahko položite mrežo skupaj s prestreznim pekačem (plitki ali univerzalni globok pekač).

Izvečna vodila na klik

(odvisno od modela)



Izvečno vodilo na klik lahko vstavite na poljubno pozicijo v prostor med dvema žičnima vodiloma.

Vodilo namestite simetrično na žična vodila na levi in desni strani pečice. Najprej zataknete zgornjo sponko vodila pod žico žičnega vodila, nato pa potisnite še spodnjo sponko na ustrezen položaj, da se zasliši KLIK.

OPOMBA: Vodila lahko namestite na katero koli višino med nivoje žičnih vodil.



INFORMACIJA!

Izvečnih vodil na klik ni možno namestiti na vodila s fiksnim dvonivojskim delnim izvlekom. Lahko pa jih namestite na enonivojska vodila z delnim izvlekom, in sicer na 3–4 nivo in 4–5 nivo.

Pazite, da je izvečno vodilo pravilno obrnjeno in se pomika navzven, torej iz pečice.

Stikalo vrat pečice

(odvisno od modela)

Stikalo izključi delovanje grel in ventilacijo v pečniškem prostoru, kadar se med delovanjem pečice vrata odprejo. Ko se vrata zaprejo, stikalo ponovno vklopi delovanje aparata.

Hladilni ventilator

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

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

Pribor pečice

(odvisno od modela)

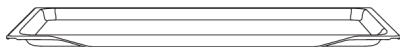


MREŽNA REŠETKA se uporablja za peko na žaru ali pa nanjo postavite posodo ali pekač z živilom.



INFORMACIJA!

Mrežna rešetka ima varnostni zatič, zato jo pri izvleku vedno privzdignite s sprednje strani.

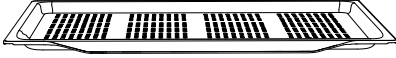


PLITKI PEKAČ se uporablja za ploska in drobna peciva. Uporablja se tudi kot posoda za prestrezanje maščobe.

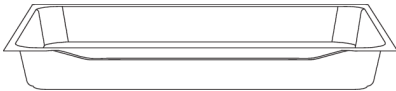


OPOZORILO!

Plitki pekač se lahko pri segrevanju v pečici deformira. Ko se ohladi, se vrne v prvotno stanje. Deformacija ne vpliva na njegovo uporabnost.



PERFORIRANI PLITKI PEKAČ (pekač z luknjami) se uporablja za pripravo jedi na sistemih z dodatkom pare ter pri funkciji intenzivno pečenje (air fry). Luknjice omogočajo boljši pretok zraka okoli bremena in pripomorejo k večji hrustljivosti živila. Pri pripravi živil z večjo vsebnostjo tekočin (voda, maščoba) na nižji nivo vstavite plitki ali univerzalni globoki pekač.



UNIVERZALNI GLOBOKI PEKAČ se uporablja za peko zelenjave in vlažnega peciva. Uporablja se tudi kot posoda za prestrazanje maščobe.



INFORMACIJA!

Univerzalni globok pekač naj ne bo med peko nikoli v prvem vodilu.



Temperaturna **SONDA** (**BAKESENSOR**).



OPOZORILO!

Aparat in nekateri dostopni deli se med peko segrejejo.

Pred prvo uporabo

- Iz pečice odstranite pribor pečice in ostanke embalaže (karton, stiropor).
- Pribor in notranjost pečice obrišite z vlažno krpo. Ne uporabljajte grobih krp in čistil.
- Prazno pečico približno eno uro segrevajte na sistemu zgornje in spodnje grelo pri temperaturi 250 °C. Sprošča se značilen "vonj po novem", zato prostor med tem temeljito zračite.

Prvi vklop

Po prvem priklopu aparata na električno omrežje ali po daljšem izpadu napajanja z električno energijo se na prikazovalniku prikaže 12:00.

Najprej izberite in potrdite osnovne nastavitve.

INFORMACIJA!

Spreminjate jih z dotikanjem tipk < ali > . Želena nastavitev potrdite na tipko **start I stop**. Naslednjo nastavitev lahko nastavite, ko ste prejšnjo že nastavili in potrdili.

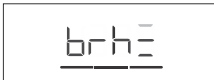


1. NASTAVITEV URE

Z dotikom na tipki < ali > nastavite dnevni čas. Če tipko za nastavitev vrednosti držite dlje, se vrednosti spreminjajo hitreje.

INFORMACIJA!

Za spremembo že nastavljenih ure glejte poglavje Dodatne funkcije.



2. OSVETLITEV PRIKAZOVALNIKA

Privzeta nastavitev je visoka svetlost. Na prikazovalniku se prikažeta napis **brh** in trenutno nastavljena vrednost intenzivnosti osvetlitve. Z dotikom na tipki < ali > izberite želena stopnjo in jo potrdite. S tipko za nastavitev vrednosti povečajte ali zmanjšajte intenzivnost osvetlitve.



3. GLASNOST PISKOV

Privzeta nastavitev je srednja glasnost. Na prikazovalniku se prikažeta napis **Vol** in trenutno nastavljena glasnosti piska. Z dotikom na tipki < ali > izberite želena stopnjo in jo potrdite. Zvok lahko tudi izklopite.

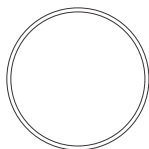
Po potrditvi izbranih nastavitve se na prikazovalniku prikaže dnevni čas (če je GUMB za izbiro sistema na poziciji 0).

Izbira nastavitvev

IZBIRA SISTEMA






0



Z vrtenjem GUMBA (levo in desno) izberite SISTEM (glejte tabelo).



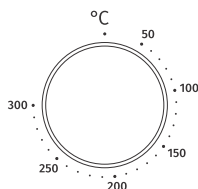
Simbol	Uporaba
	HITRO PREDGRETJE PEČICE Za čim hitrejšo doseganje nastavljene temperature. Ko se pečica ogreje na nastavljeno temperaturo, se oglasi kratek zvočni signal in črta pod uro sveti. Sledi nastavev sistema, ki ga želite uporabiti za pripravo živila. Ta funkcija ni primerna za peko jedi.
	ZGORNJE IN SPODNJE GRELO Z VENTILATORJEM¹⁾ Za enakomerno peko jedi na enem nivoju ter pripravo suflejev.
	VELIKI ŽAR Z VENTILATORJEM¹⁾ Za peko perutnine in večjih kosov mesa na žaru.
	INTENZIVNO PEČENJE (AIR FRY)^{1) 2)} Takšen način peke daje hrani hrustljivo skorjico brez dodanih maščob. Gre za zdravo različico priprave »hitre hrane«, z manjšo vsebnostjo kalorij. Primerno za manjše kose mesa, ribe, zelenjavo in predhodno pripravljene zamrznjene izdelke (pomfrit, piščančji medaljoni). Dodatek pare površino hrane bolj zapeče in ustvari večjo hrustljivost.
	VROČI ZRAK^{1) 2)} Vroči zrak omogoča večji pretok toplega zraka okoli bremena. Na ta način bolj izsuši njegovo površino ter ustvari debelejšo skorjo. Za pečenje mesa, peciva in zelenjave ter za sušenje živil na enem ali več nivojih hkrati. Dodatek pare površino hrane bolj zapeče in ustvari večjo hrustljivost.
	ZGORNJE IN SPODNJE GRELO^{1) 2)} Za tradicionalno pečenje jedi na enem nivoju, pripravo suflejev ter za pečenje pri nizkih temperaturah (počasno pečenje).
	Dodatek pare površino hrane bolj zapeče in ustvari večjo hrustljivost.
	VELIKI ŽAR¹⁾ Za pečenje večjih količin ploščatih živil (opečenega kruha, obložehih kruhkov, žar klobas, zrezkov, rib, nabodal, ipd.) ter za gratiniranje in doseganje hrustljave skorje živil. Enakomerno se segreje celotna površina pod grelci, ki so nameščeni na strop pečice. Maksimalna dovoljena temperatura 240 °C.
	POČASNA PEKA³⁾ Za nežno, počasno in enakomerno peko mesa, rib in peciva na enem nivoju. Takšen način pečenja ohrani večji delež vode v mesu, zaradi česar le-to ostane sočnejše in mehkejše, pecivo pa je enakomerno porjavelo/pečeno. Uporablja se v temperaturnem območju od 140 °C do 220 °C.

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

Simbol	Uporaba
	SISTEM ZA PICO¹⁾ Optimalno za peko pice ter peciva z večjo vsebnostjo vode. Za pečenje na enem nivoju, kadar želite čim hitreje pečene in hrustljave jedi.
	PEKA ZAMRZNJENIH ŽIVIL¹⁾ Ta način omogoča peko zamrznjenih živil v krajšem času brez potrebnega predgretja. Optimalno za predhodno pripravljene zamrznjene izdelke (pekovski izdelki, rogljički, lazanja, pomfrit, piščančji medaljoni), meso in zelenjavo.
	ODTAJANJE Uporablja se za kontrolirano odtajevanje zamrznjene hrane (tort, kolačev, peciva, kruha in žemljic ter globoko zamrznjenega sadja). Med odtajevanjem kose hrane obrnite, premešajte in ločite, če so bili primrzneni eden na drugega. Zaradi mikrobiološke varnosti hrane priporočamo za meso in delikatna živila počasno odtajanje v hladilniku.
	AQUA CLEAN Program omogoča lažje odstranjevanje madežev v pečici.
	PEČNIŠKA LUČKA Pečniška lučka se vklopi ob izbranem sistemu in kadar obrnete gumb na pozicijo lučke.

- 1)  Pri teh sistemih je možna uporaba gratin funkcije (glejte poglavje Začetek pečenja).
- 2)  Pri teh sistemih lahko pečete jedi z dodatkom pare. Ob izbiri sistema deluje osnovna funkcija. Z uporabo pekača z vodo funkcijo spremenite v pečenje z dodatkom pare (glejte poglavje Začetek delovanje).
- 3) Ta funkcija se uporablja za določanje energijsko učinkovitega razreda v skladu s standardom EN 60350-1.





NASTAVITEV TEMPERATURE PEČENJA



Z vrtenjem gumba nastavite želeno TEMPERATURO.

ČASOVNE FUNKCIJA

Z vrtenjem GUMBA najprej nastavite SISTEM in TEMPERATURO.

		Nastavitev trajanja pečenja
		Nastavitev zakasnjenegega konca pečenja
		Nastavitev opozorilnika

INFORMACIJA!

Zadnjih 10 minut, pri iztekanju izbrane časovne funkcije, je prikazanih v sekundnem intervalu.



Nastavitev trajanja delovanja

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

Z dotikom na < ali > nastavite želeni čas delovanja. Za začetek delovanja pečice se dotaknite tipke **start I stop**.



Nastavitev zakasnjenegega konca pečenja



INFORMACIJA!

Zakasneni vklop ni mogoč na sistemih žar in žar z ventilatorjem.


Ta način uporabite, ko želite, da se živilo v pečici začne peči s časovnim zamikom. V pečico vstavite želeno jed, izberite sistem in temperaturo. Nato nastavite trajanje programa ter čas, ko želite, da bo jed pripravljena.

Primer:

Trenutni čas: 12.00

Čas peke: 2 uri

Konec pečenja: ob 18.00

Z dotikom na < ali > nastavite trajanje programa  (v našem primeru je to 2.00). Z dvakratnim dotikom tipke **multi time** izberite čas, ob katerem želite, da je jed pripravljena (v našem primeru je to 18.00). Izbiro potrdite. Na prikazovalniku se izpiše želeni končni čas (18.00).

Za začetek delovanja pečice se dotaknite tipke **start I stop**.

Pečica pri čakanju na vklop preide v delno stanje pripravljenosti (ali "stand-by"): zaslon se zatemni, ventilacijski sistem in osvetlitev pečice sta ves čas vklopljena. Izbrane nastavitve se samodejno vklopijo (v našem primeru ob 16.00). Pečica se izklopi ob nastavljenem času (v našem primeru je to 18.00).



INFORMACIJA!

Na prikazovalniku se izmenično prikazujeta čas konca delovanja pečice in dnevni čas.

Po poteku nastavljenega časa pečica samodejno preneha delovati. Na prikazovalniku se prikazuje napis **End**. Oglasi se zvočni signal, ki ga lahko izklopite s pritiskom na katero koli tipko oz. se po eni minuti izklopi sam.



OPOZORILO!


Funkcija ni primerna za živila, ki potrebujejo predhodno predgretje pečice.

Hitro pokvarljiva živila ne smejo predolgo stati v pečici.

Pred uporabo tega načina preverite, ali je ura na aparatu nastavljena na točen čas.



Nastavitev opozorilnika

Opozorilnik lahko uporabljate samostojno, neodvisno od delovanja pečice. Najdaljša možna nastavitev je 24 ur. Tolikokrat se dotaknite tipke **multi time**, da se na prikazovalniku prikaže simbol . Z dotikom na < ali > nastavite trajanje opozorilnika. Po poteku nastavljenega časa se oglasi zvočni signal, ki ga lahko izklopite s pritiskom na katero koli tipko oz. se po eni minuti izklopi sam.



INFORMACIJA!

Pri nastavitvi časovnih funkcij lahko s sočasnim dotikom na tipki < in > čas ponastavite na ničlo vrednost.

Začetek delovanja



start | stop

Črtica nad tipko **start | stop** utripa. Nastavljeni program zaženite z dotikom na to tipko.

Med delovanjem programa črtica nad tipko polno sveti.

Do dosega nastavljene temperature se osvetljena črta pod uro premika levo in desno.

Ob dosegu nastavljene temperature se na zaslonu izpiše °C, zasliši se zvočni signal in črta pod uro je polno osvetljena.



INFORMACIJA!

Med peko lahko spreminjate SISTEM, TEMPERATURO in ČASOVNE FUNKCIJE.



INFORMACIJA!

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



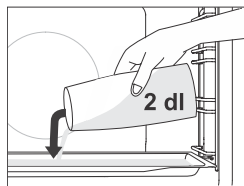
gratin

Dodatno gratiniranje

Funkcijo lahko zaženete šele po 10 minutah peke (črtica nad tipko gratin je delno osvetljena). Ko funkcijo potrdite, se na prikazovalniku prikaže čas trajanja peke 10 min (10:00). Z dotikom na tipko < ali > prilagodite čas trajanja gratiniranja.

Funkcijo lahko tudi izklopite z dotikom na tipko **gratin**.

Funkcija se uporabi v zadnji fazi pečenja, ko na jed dodamo preliv/posip ali želimo še dodatno zapeči njeno površino. Med gratiniranjem se na jedi naredi hrustljava zlatorumena skorja, ki jo ščiti pred sušenjem, hkrati pa jedi daje lepši videz in boljši okus.



Pečenje z dodatkom pare ☞

Dodatek pare površino hrane bolj zapeče in ustvari večjo hrustljivost.

Pri sistemih **pečenja z dodatkom pare** v hladno pečico na prvi nivo vstavite plitki pekač. V pekač vlijte maksimalno 2 dl vode. Na drugi nivo postavite jed in zaženite sistem.



INFORMACIJA!

Če boste za peko uporabljali globoki pekač, ga vstavite na en nivo višje, kot je navedeno v tabeli priporočenih nastavitvev peke.

Za optimalno delovanje funkcije med peko ne odpirajte vrat in ne dolivajte vode.

Konec delovanja in izklop pečice

Pečenje prekinete z dotikom na tipko **start | stop**. Na prikazovalniku se izpiše **End** in oglasi se zvočni signal.

Gumb ZA IZBIRO SISTEMA obrnite na položaj "0".

 **INFORMACIJA!**

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

Splošne nastavitve

Gumb ZA IZBIRO SISTEMA obrnite na položaj "0".

Funkcijo vklopite s 3-sekundnim dotikom na tipko **multi time**. Na prikazovalniku se za nekaj sekund izpiše **SEtt**, nato pa se pokaže meni dodatnih funkcij.



INFORMACIJA!

S tipkama < ali > se pomikate po meniju. Nastavitev potrdite s tipko **start | stop** ali **multi time**. Če želite zapustiti meni dodatnih funkcij, se dotaknite tipke **gratin**.



1. Prikazana ura

Z dotikom na tipki < ali > nastavite dnevni čas. Na prikazovalniku je prikazan napis **CLoc**. Po potrditvi lahko izbirate med 12-urnim in 24-urnim prikazom. Potrdite in nato nastavite še dnevni čas. Najprej nastavite in potrdite minute, nato pa nastavite in potrdite še ure.



2. Jakost zvočnih signalov

Izbirate lahko med tremi možnimi stopnjami glasnosti piskanja. Izberite nastavev **Vol**. Z dotikom na tipki < ali > izberite želeno stopnjo in jo potrdite. Zvok lahko tudi izklopite.



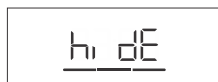
3. Osvetlitev prikazovalnika

Izbirate lahko med tremi možnimi stopnjami osvetlitve prikazovalnika. Izberite nastavev **brh**. Z dotikom na tipki < ali > izberite želeno stopnjo in jo potrdite. S tipko za nastavev vrednosti povečajte ali zmanjšajte intenzivnost osvetlitve.



4. Prikazovalnik - nočni način

Ta funkcija, ki v nočnem času (med 20.00 in 6.00) samodejno zmanjša osvetlitev z višje intenzivnosti na najnižjo. Izberite nastavev **nGht**. Z dotikom na tipki < ali > izberite želeno nočno osvetlitev prikazovalnika in jo potrdite.



5. Pripravljenost

Ta funkcija vključi ali izključi prikaz dnevnega časa. Izberite nastavev **hi dE**. Z dotikom na tipki < ali > izberite vklop on ali izklop off in potrdite.



FACT

7. Tovarniške nastavitve

Funkcija omogoča ponastavitev aparata na tovarniške nastavitve. Na prikazovalniku se prikaže napis **FACT**. Z dotikom na tipki < ali > izberite rES za izbiro tovarniških nastavitvev in potrdite z daljšim dotikom na tipko **start** | **stop**, dokler vse osvetljene črte ne izginejo.



OPOZORILO!

Po izpadu električne energije ali izklopu aparata se nastavitve dodatnih funkcij ohranijo še največ nekaj minut. Po tem času se vse nastavitve, razen zvočnega signala in svetlosti, vrnejo na osnovne vrednosti.

Splošni nasveti za peko
























- Med pečenjem iz pečice odstranite vso nepotrebno opremo.
- Uporabljajte opremo iz toplotno odpornih in neodbojnih materialov (priloženi pekači, emajlirana posoda, posoda iz toplotno odpornega stekla). Svetli materiali (plemenito jeklo ali aluminij) odbijajo toploto, zato se živilo v njih slabše toplotno obdela.
- Pekače vedno vstavite do konca vodil. Kadar pečete na mrežni rešetki, pekače vedno postavite na njeno sredino.
- Za optimalno pripravo hrane priporočamo, da upoštevate smernice, ki jih navajamo v tabeli priprave hrane. Pri tem izberite nižjo navedeno temperaturo in najkrajši navedeni čas peke, nato pa preverite rezultat in po koncu peke po potrebi prilagodite nastavitve.
- Med peko, če le ni treba, ne odpirajte vrat pečice.
- Ne postavljajte pekačev neposredno na dno pečice.
- Med delovanjem aparata ne uporabljajte univerzalnega globokega pekača na 1. nivoju pečice.
- Dna pečice ali mrežne rešetke ne prekrivajte z aluminijasto folijo.
- Pri daljših programih pečenja lahko pečico izklopite približno 10 minut pred koncem časa pečenja in uporabite akumulirano toploto.
- Modele za peko vedno postavite na mrežno rešetko.
- Kadar pečete na več nivojih hkrati, univerzalni globok pekač vstavite na nižji nivo.
- Pri receptih iz starejših kuharskih knjig uporabite sistem spodnje in zgornje grelo (klasika) ter 10 °C nižjo temperaturo, kot je navedeno v receptu.
- Če uporabljate papir za peko, naj bo ta visoko toplotno obstojen. Vedno ga ustrezno obrežite. Njegova uporaba preprečuje sprijemanje hrane s pekačem in omogoča, da se jed lažje odstrani iz pekača.
- Pri peki večjih kosov mesa ali peciva z večjo vsebnostjo vode, bo v pečici nastala večja količina pare, ki lahko na vratih pečice ustvari kondenzat. To je normalen pojav, ki ne vpliva na delovanje aparata. Po končani peki obrišite vrata in steklo vrat do suhega.
- Kadar pečete neposredno na mrežni rešetki, v en nivo nižje vstavite univerzalni globoki pekač kot prestrezno posodo.

Hitro predgretje pečice: Pečico predgrevalite le, če je tako navedeno v receptu ali v tabelah v teh navodilih za uporabo. Če uporabljate hitro predgretje, ne vstavljajte živila v pečico, dokler pečica ni popolnoma ogreta, razen če gre za drugačna priporočila. Temperatura ima velik vpliv na končni rezultat. Hitro predgretje je priporočljivo za občutljive kose mesa (file) ter za kvašeno ter biskvitno pecivo, ki zahtevata krajši čas peke. Pri segrevanju prazne pečice se porabi veliko energije, zato, če je le mogoče, priporočamo, da pripravite več jedi zapored ali pripravo več jedi hkrati.



























Počasna peka: Omogoča nadzirano pripravo hrane pri nižjih temperaturi. Mesni sok se enakomerno porazdeli, meso pa ostane sočno in nežno. Primerna je za občutljive kose mesa brez kosti. Meso predhodno pri visoki temperaturi iz vseh strani dobro popecite v ponvi.

Tabela pečenja
















OPOMBA: Jedi, ki zahtevajo popolnoma predhodno ogreto pečico, so v tabeli označene z eno zvezdico * . Jedi, za katere zadostuje 5-minutno predhodno ogrevanje pečice, pa z dvema zvezdicama ** . V tem primeru ne uporabite načina za hitro predgretje.

Jed			°C	min
PECIVO IN PEKOVSKI IZDELKI				
pecivo v modelih				
biskvitna torta	3		150	30-40
pita z nadevom	1		170	90-120
marmorni kolač	2		170-180	50-60
kolač iz kvašenega testa, šarkelj	2		170-180	45-55
odprta pita, tart	3		170-180	35-45
brownieji	2		170-180	30-35
pecivo na pekaču				
zavitek	2		180-190	60-70
zavitek, zamrznjen	2		200-210	34-45
biskvitna rulada	3	 + pekač z vodo	170-180 *	13-18
buhtlji	2		180-190	30-40
drobno pecivo				
kolački	3		160 *	20-30
kolački, 2 nivoja	2, 4		145	40-50
pecivo iz kvašenega testa	2		180 *	17-22
pecivo iz kvašenega testa, 2 nivoja	2, 4		160 *	18-25
pecivo iz listnatega testa	3		170	30-40
pecivo iz listnatega testa, 2 nivoja	2, 4		170 *	25-30
piškoti				
brizgani piškoti	3		140	30-40
brizgani piškoti, 2 nivoja	2, 4		140	45-55
brizgani piškoti, 3 nivoji	1, 4, 5		145 *	50-60
piškoti	3		140	20-30
piškoti, 2 nivoja	2, 4		150-160 *	20-25
























Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

Jed			°C	min
španski vetrци	3		80-100 *	120-150
španski vetrци, 2 nivoja	2, 4		80-100 *	120-150
makroni	3		130-140 *	15-20
makroni, 2 nivoja	2, 4		130-140 *	15-20
kruh				
vzhajanje testa	2		40-45	30-45
kruh na pekaču	2	 + pekač z vodo	190-200	40-55
kruh na pekaču, 2 nivoja	2, 4		190-200 *	40-55
kruh v modelu	2		190-200	30-45
kruh v modelu, 2 nivoja	2, 4		200-210	30-45
ploščati kruh (fokača)	2		270	15-25
sveže žemlje	3	 + pekač z vodo	200-210	10-15
sveže žemlje, 2 nivoja	2, 4		200-210 *	15-20
opečen kruh	5		230	4-7
obloženi kruhki	5		230	3-5
pica in ostale jedi				
pica	1		300 *	4-7
pica, 2 nivoja	2, 4		210-220 *	25-30
zamrznjena pica	2		200-220 *	10-25
zamrznjena pica, 2 nivoja	2, 4		200-220 *	10-25
slana pita, quiche	2		190-200	50-60
burek	2		180-190	40-50
MESO				
govedina in teletina				
goveja pečenka (hrbet, ledja), 1,5 kg	2		160-170	130-160
dušena govedina, 1,5 kg	2		200-210	90-120
pljučna pečenka, srednje pečena, 1 kg	2		170-190 *	40-60
goveja pečenka, počasno pečenje	2		120-140 *	250-300

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

Jed			°C	min
goveji zrezki, dobro pečeni, 4 cm debeline	4	▼▼▼▼	220-230	25-30
burgerji, 3 cm debeline	4	▼▼▼▼	220-230	25-35
telečja pečenka 1,5 kg	2	▬▬	160-170	120-150
svinjina				
svinjska pečenka, hrbet, 1,5 kg	3		170-180	90-110
svinjska pečenka, pleče, 1,5 kg	3	▬▬	180-190	120-150
svinjski file, 400 g	2	▬▬	80-100 *	80-100
svinjska pečenka, počasno pečenje	2	▬▬	100-120 *	200-230
svinjska rebra, počasno pečenje	2	▬▬	120-140 *	210-240
svinjski kotleti, 3 cm debeline	4	▼▼▼▼	220-230	20-25
perutnina				
perutnina, 1,2 - 2,0 kg	2	▼▼▼▼ 	200-220	60-80
perutnina z nadevom, 1,5 kg	2		170-180	80-100
perutnina, prsi	2		170-180	45-60
piščančja bedra	3	▼▼▼▼ 	210-220	30-45
piščančje perutničke	4	⊕ 	210-220	30-45
perutnina prsi, počasna peka	3	▬▬	100-120 *	60-90
mesne jedi				
mesna štruca, 1 kg	2		170-180	60-70
klobase za žar, pečenice	4	▼▼▼▼	230 **	8-15
RIBE IN MORSKE JEDI				
cela riba, 350 g	4	▼▼▼▼ 	230-240	12-20
ribji file, 1 cm debeline	4	▼▼▼▼	220-230	8-12
ribji zrezek, 2 cm debeline	4	▼▼▼▼	220-230	10-15
jakobove pokrovače	4	▼▼▼▼ 	230 *	5-10
kozice	4	▼▼▼▼	230 *	3-10
ZELENJAVA				
pečen krompir, krljji	3	⊕ 	210-220 *	30-40
pečen krompir, prepulovljen	3	⊕  + pekač z vodo	200-210 *	40-50
nadevan krompir (krompir v srajčki)	3	▬▬ 	190-200	30-40
pomfrit, domači	4	⊕ 	210-220 *	20-30

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

Jed			°C	min
mešana zelenjava, krhliji	3	 + pekač z vodo	190-200	30-40
polnjena zelenjava	3		190-200	30-40
OBIČAJNI IZDELKI – ZAMRZNJENI				
pomfrit	3		210-220	20-25
pomfrit, 2 nivoja	2, 4		190-210	30-40
piščančji medaljoni	4		210-220 *	12-17
ribje palčke	2		210-220	15-20
lazanja, 400 g	2		200-210	30-40
zelenjava v koščkih	2		190-200	20-30
francoski rogljički	3		170-180	18-23
NARASTKI, SUFLEJI IN GRATINIRANE JEDI				
krompirjeva musaka	2		180-190	35-45
lazanja	2		180-190	35-45
sladek narastek	2		160-180	40-60
sladki sufle	2		160-180 *	35-45
gratinirane jedi	3		170-190	30-45
polnjene tortilje, enchiladas	2		180-200	20-35
sir za žar	4		230 **	6-9
OSTALO				
vkuhavanje	2		180	30
sterilizacija	3		125	30
kuhanje v vodni kopeli	2		150-170 *	/
pogrevanje hrane	3		60-95	/
pogrevanje servisa	2		75	15

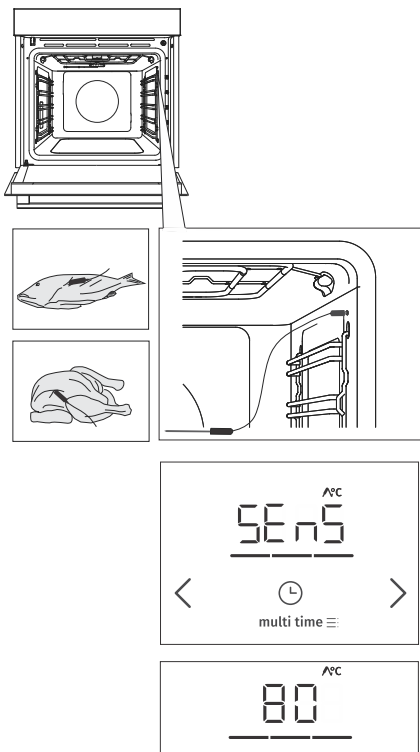
Peka s temperaturno sondo (BAKESENSOR)

(odvisno od modela)

Temperaturna sonda omogoča natančno spremljanje središčne temperature živila med peko.

⚠ OPOZORILO!

Temperaturna sonda ne sme biti v neposredni bližini grelnih elementov.



1 Kovinsko konico sonde zabodite v področje najdebelejši del živila.

2 Vtičič sonde vstavite v vtičnico, ki je v desnem sprednjem zgornjem kotu pečice (glej sliko). Na prikazovalniku se izpiše **SEnS**.

OPOMBA: Ko vstavite sondo v vtičnico, se predhodno nastavljene funkcije na pečici izbrišejo.

Izberite zeleni sistem in temperaturo peke (v temperaturnem območju do 210 °C) Na prikazovalniku se prikaže simbol delovanja sonde in prednastavljena temperatura, ki jo lahko spremenite z dotikom tipk < ali > . Določite zeleno končno središčno temperaturo živila (v temperaturnem območju od 30 do 99 °C).

OPOMBA: Nastavitev časa peke pri uporabi sonde ni možna.

4 Nastavitve potrdite z dotikom tipke **start | stop**.

5 Ko je dosežena nastavljena temperatura živila, pečica preneha delovati. Na prikazovalniku se izpiše **End**. Oglasi se zvočni signal, ki ga lahko izklopite s pritiskom na katero koli tipko oz. se po eni minuti izklopi sam.

💡 INFORMACIJA!

Med peko se na prikazovalniku izmenjujeta nastavljena in trenutna temperatura živila. Če želite, lahko med delovanjem spremenite temperaturo peke ali končno središčno temperaturo živila. Nastavitev potrdite z dotikom na tipko **start | stop**.

Pravilna uporaba sonde glede na vrsto živila:

- perutnina: zabodemo v najdebelejši del prsi,
- meso: zabodemo v pusti predel, ki ni marmoriran oz. prepreden z maščobo,
- manjši kosi mesa s kostjo: zabodemo v predel ob kosti,

- ribe: zabodemo za glavo, v smeri proti hrbtenici.



OPOZORILO!

Po uporabi sonde pazljivo odstranite iz živila in izklopite iz vtičnice ter jo očistite.



INFORMACIJA!

Če sonde ne uporabljate, jo odstranite iz pečice.

Priporočene stopnje zapečenosti za različne vrste mesa

Hrana	surovo pečeno	manj pečeno	srednje pečeno	pečeno	prepečeno
GOVEJE MESO					
govedina, pečenka	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
govedina, file	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
rostbif	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
burgerji	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
TELEČJE MESO					
teletina, file	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
teletina, hrbet	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
SVINJSKO MESO					
pečenka, vratovina	/	/	/	65-70	75-85
svinjina, file	/	/	/	60-69	/
mesna štruca	/	/	/	/	80-85
JAGNJEČJE MESO					
jagnjetina	/	60-65	66-71	72-76	77-80
OVČJE MESO					
ovčetina	/	60-65	66-71	72-76	77-80
KOZLIČJE MESO					
kozletina	/	60-65	66-71	72-76	77-80
PERUTNINSKO MESO					
perutnina, cela	/	/	/	/	82-90
perutnina, prsi	/	/	/	/	62-65
RIBE IN MORSKE JEDI					
postrvi	/	/	/	62-65	/
tuna	/	/	/	55-60	/
losos	/	/	/	52-55	/

Čiščenje in vzdrževanje



OPOZORILO!

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

Otroci brez ustreznega nadzora ne smejo čistiti aparata ali opravljati vzdrževalnih opravil na njem!

Zaradi lažjega čiščenja so notranjost pečice in pekači prevlečeni s posebnim emajlom, ki ima gladko in odporno površino.

Aparat redno čistite ter s toplo vodo in sredstvom za ročno pomivanje posode sproti odstranjujte večjo umazanijo in vodni kamen. Uporabljajte čisto mehko ali gobasto krpo.

Zunanost aparata: z vročo milnico in mehko krpo odstranite nečistoče ter površine obrišite do suhega.

Notranjost aparata: za trdovratno ali zelo močno umazanijo uporabite običajna čistila za pečice. Po uporabi takšnih sredstev aparat temeljito obrišite z mokro krpo, da odstranite vse ostanke čistil.

Pribor in vodila: čistite z vročo milnico in z vlažno krpo. Pri trdovratni umazaniji priporočamo predhodno namakanje in uporabo ščetke.

V primeru nezadovoljivih rezultatov čiščenja ponovite postopek čiščenja.



INFORMACIJA!

Nikoli ne uporabljajte agresivnih in grobih sredstev za čiščenje (grobih gobic in čistil, odstranjevalcev rje, strgal za steklokeramične plošče).

Oprema pečice je primerna za pomivanje v pomivalnem stroju.

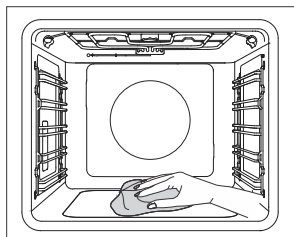
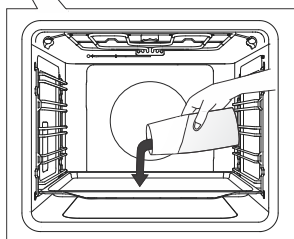
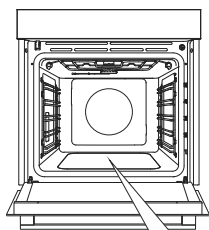
Ostanki hrane (maščoba, sladkorji, beljakovine) se lahko med uporabo aparata vnamejo, zato pred vsako uporabo odstranite grobo umazanijo iz notranjosti pečice in s pribora.

Čiščenje pečice s programom Aqua clean


Program omogoča lažje odstranjevanje madežev v pečici.

Funkcija je najučinkovitejša, če jo uporabljate redno, po vsakem pečenju.

Pred vsakim zagonom čistilnega programa iz notranjosti pečice odstranite vso večjo vidno umazanijo in ostanke hrane.



1 Plitki pekač vstavite v prvo vodilo in vanj vlijte 0,4 l tople vode.

2 Obrnite GUMB ZA IZBIRO SISTEMA na Aqua clean . GUMB ZA NASTAVITEV TEMPERATURE nastavite na 80 °C.

3 Program pustite delovati pol ure.

4 Po končanem programu z zaščitnimi rokavicami previdno odstranite pekač (na njem je še vedno lahko nekaj vode). Madeže obrišite z mokro krpo in milnico. Po končanem čiščenju aparat temeljito obrišite z vlažno krpo, da odstranite vse ostanke čistil.

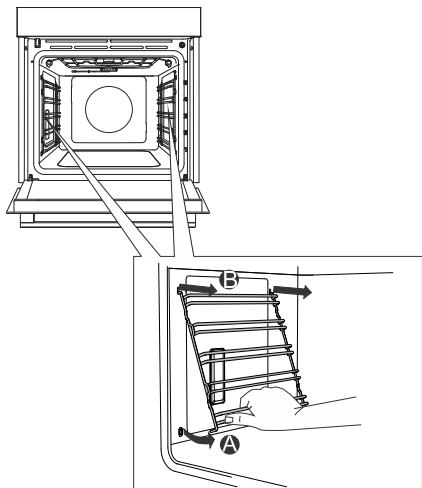
INFORMACIJA!

V primeru neuspešnega čiščenja (pri trdovratnejši umazaniji) ponovite postopek čiščenja.

OPOZORILO!

Sistem Aqua clean uporabljajte, ko je pečica popolnoma ohlajena.

Odstranjevanje žičnih in fiksnih izvlečnih vodil



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

B Na zgornji strani jih izvlecite iz odprtin.



INFORMACIJA!

Pri odstranjevanju vodil pazite, da ne poškodujete emajla.

Odstranjevanje in nameščanje vrat in stekla vrat



1 Vrata pečice najprej popolnoma odprite.

2 Vrata pečice so povezana s tečaji preko posebnih držal, kjer sta tudi varnostni ročici. Varnostni ročici premaknite proti vratom za 90°. Vrata počasi zapirajte do kota 45° (glede na zaprto lego vrat) in jih nato privzdignite ter izvlecite.

Stekla vrat lahko očistite tudi z notranje strani, vendar jih je treba sneti iz vrat aparata. Najprej naredite tako kot je opisano pod točko 2, vendar jih ne snemite.

3 Odstranite vodilnik zraka. Z rokami ga primite na levi in desni strani vrat. Odstranite ga tako, da ga rahlo povlečete proti sebi.

4 Steklo vrat primite na zgornjem robu in ga odstranite. Enako storite tudi pri drugem in tretjem steklu (odvisno od modela).

5 Stekla ponovno namestite v obratnem vrstnem redu.

INFORMACIJA!

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

OPOZORILO!

Tečaji na vratih aparata se lahko zaprejo z veliko silo. Pri nameščanju in snemanju vrat aparata zato vedno obrnite obe varnostni ročici do prislona.

Mehko odpiranje in zapiranje vrat

(odvisno od modela)

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

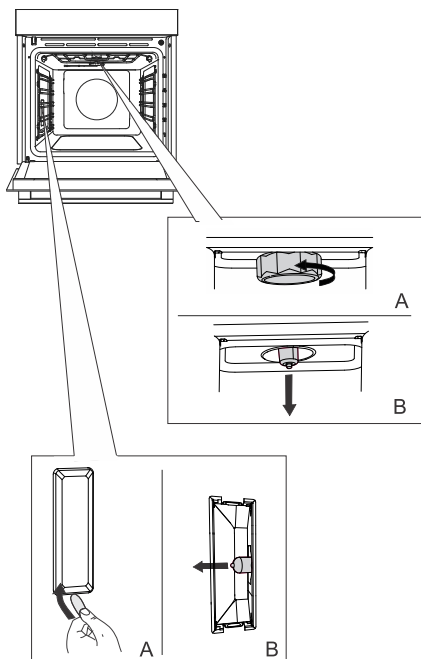
OPOZORILO!

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

Menjava žarnice

Žarnica je potrošni material in garancija zanjo ne velja. Pred menjavo žarnice odstranite pribor iz pečice.

Halogenska žarnica: G9, 230 V, 25 W



1 Odvijte in odstranite pokrov (v nasprotni smeri urnega kazalca). Izvlecite halogensko žarnico.

2 S ploščatim plastičnim pripomočkom odstranite pokrov. Izvlecite halogensko žarnico.



INFORMACIJA!

Pazite, da ne poškodujete emajla.

Uporabljajte zaščito, da se ne opečete.



OPOZORILO!

Žarnico menjajte samo, ko je aparat izključen iz električnega omrežja.

Tabela motenj in napak

Posebna opozorila in javljanje napak

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

Pred začetkom popravila je treba aparat obvezno izključiti z električnega omrežja, in sicer z izklopom varovalke ali z odstranitvijo priključne vrvice oz. vtičaka iz vtičnice.

Nepooblaščeni posegi in popravila aparata lahko povzročijo nevarnost električnega udara ter kratkega stika, zato jih ne izvajajte. Takšna dela prepustite strokovnjaku oziroma serviserju.

V primeru manjših motenj v delovanju aparata preverite v teh navodilih, ali lahko vzroke odpravite sami.

Če aparat ne deluje zaradi napačnega upravljanja ali rokovanja, obisk serviserja tudi v času garancije ni brezplačen.

Navodila za uporabo shranite za morebitno kasnejšo uporabo ali za naslednjega lastnika aparata.

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

Motnja/napaka	Vzrok
Hišna varovalka se večkrat izklopi.	Pokličite servisno službo.
Osvetlitev pečice ne deluje.	Zamenjava žarnice v pečici je opisana v poglavju Menjava žarnice.
Upravljalna enota se ne odziva, napis na zaslonu je zamrznjen.	Za nekaj minut izklopite aparat iz omrežja (odvijte varovalko ali izklopite glavno stikalo), nato pa ga ponovno priklopite na omrežje in vključite pečico.
Prikazovalnik prikazuje napako ErrX. Če je številka napake dvomestna se prikaže ErXX.	Prišlo je do napake delovanja elektronskega modula. Za nekaj minut izklopite aparat iz omrežja. Če je napaka še vedno prikazana, pokličite servisno službo.
Na prikazovalniku se prikaže napis SEnS, temperaturna sonda ni priključena.	Očistite vtičnico. Poskusite večkrat zaporedoma priključiti in izključiti temperaturno sondo.

Če vam kljub upoštevanju zgornjih nasvetov ni uspelo odpraviti motnje, pokličite pooblaščen servis. Odprava okvar oziroma reklamacije, ki nastanejo zaradi nepravilne priključitve ali uporabe aparata, niso predmet garancije. Stroške popravila v tem primeru krijeje sami.

Odlaganje



Za embaliranje izdelkov uporabljamo okolju prijazne materiale, 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.

Test jedi





















EN60350-1: uporabljajte samo priloženo opremo proizvajalca.

Pekač vedno vstavljajte do končne pozicije na žičnem vodilu. Pecivo v modelih pozicionirajte tako kot prikazuje slika.

* Aparat predhodno predgrejajte do dosega. Pri tem ne uporabite načina hitro predgretje.

** Aparat predhodno predgrejajte 10 minut. Pri tem ne uporabite načina hitro predgretje.

*** Obrnite po 2/3 časa peke

PEČENJE						
Jed	Oprema	postavitev modelov		°C	min	
keksi - enonivojsko	Plitki pekač		3	140	30-40	
keksi - enonivojsko	Plitki pekač		3	150	30-40	
keksi - dvonivojsko	Plitki pekač		2, 4	140	45-55	
keksi - tronivojsko	Plitki pekač		1, 4, 5	135	50-60	
kolački - enonivojsko	Plitki pekač		3	160 *	20-30	
kolački - enonivojsko	Plitki pekač		3	160	30-40	
kolački - dvonivojsko	Plitki pekač		2, 4	145	40-50	
kolački - tronivojsko	Plitki pekač		1, 3, 5	140-150	30-50	
biskvitna torta	okrogel kovinski model, premer 26 cm/mrežna rešetka		1	150	45-55	
biskvitna torta	okrogel kovinski model, premer 26 cm/mrežna rešetka		3	160	45-55	
biskvitna torta - dvonivojska	2 x okrogel kovinski model, premer 26 cm/mrežna rešetka		2, 4	160 **	45-55	
jabolčna pita	2 x okrogel kovinski model, premer 20 cm/mrežna rešetka		1	170	90-120	
jabolčna pita	2 x okrogel kovinski model, premer 20 cm/mrežna rešetka		2	170	80-110	
PEČENJE Z ŽAROM						
opečen kruh	mrežna rešetka		5	230	4-7	
pleskavice	mrežna rešetka + pekač za prestrezanje maščobe		5	230	20-35 ***	

gorenje



843370-a18

