

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
Varna in pravilna uporaba pri samodejnem pirolitičnem čiščenju	5
Ostala pomembna varnostna opozorila	6
Opis aparata	8
Napisna tablica – podatki o aparatu	8
Upravljalna enota	9
Oprema aparata	10
Kontrolne lučke	10
Vodila	10
Stikalo vrat pečice	11
Hladilni ventilator	11
Pribor pečice	11
Pred prvo uporabo	13
Prvi vklop	14
Izbira nastavitvev	15
PROFESIONALNI NAČIN (pro bake)	15
SAMODEJNI NAČIN (auto bake)	20
IZBIRA DODATNIH FUNKCIJ (extra bake)	23
Zaklepanje tipk	23
Začetek delovanja	25
Konec delovanja in izklop pečice	25
Splošne nastavitve	27
Splošni nasveti za peko	29
Tabela pečenja	30
Peka s temperaturno sondo	34
Priporočene stopnje zapečenosti za različne vrste mesa	36
Čiščenje in vzdrževanje	37
Samodejno čiščenje pečice – piroliza	38
Odstranjevanje žičnih in fiksnih izvlečnih vodil	40
Odstranjevanje in nameščanje vrat in stekla vrat	41
Menjava žarnice	42
Tabela motenj in napak	43
Posebna opozorila in javljanje napak	43
Odlaganje	44
Test jedi	45

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 zunanji 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 počí.

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 preprečíte nevarnost električnega udara.

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

Varna in pravilna uporaba pri samodejnem pirolitičnem čiščenju

Pred pirolitičnim čiščenjem je potrebno aparat ustrezno pripraviti (glej poglavje Samodejno čiščenje pečice - piroliza).

Pred začetkom čiščenja iz notranjosti pečice odstranite morebitne ostanke razlite tekočine ter vse gibljive dele.

Med postopkom samodejnega čiščenja se pečica močno segreje in je tudi na zunanji strani zelo vroča. Nevarnost opeklin! Otroci naj se ne zadržujejo v bližini pečice.

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 prekrite 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 poveša porabo energijo 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.

Preden aktivirate samodejno čiščenje, natančno preberite in upoštevajte napotke v poglavju Čiščenje in vzdrževanje, ki opisuje pravilno in varno uporabo te funkcije.

Med delovanjem samodejnega čiščenja ne postavljajte ničesar na dno pečice.

Nevarnost požara! Pri samodejnem čiščenju so prisotne zelo visoke temperature, kar povzroči, da ostanki hrane v aparatu zgorijo. Pred vsako uporabo zato odstranite vidno umazanijo iz notranosti pečice in s pribora. Pri funkciji čiščenja se lahko sprošča dim, iz pečice pa lahko izhajajo tudi dražeči hlapi in plini. Zato med izvajanjem tega postopka poskrbite za dobro prezračevanje prostora. Male živali oziroma hišni ljubljenci so lahko zelo občutljivi na morebitne hlape. Priporočljivo je, da jih med delovanjem funkcije umaknete iz prostora in po koncu čiščenja prostor dobro prezračite.

Med funkcijo čiščenja ne odpirajte vrat pečice.

Pazite, da v odprtino za zaklepanje vodila vrat ne zaide tujek, ki bi onemogočal samodejno zaklepanje vrat med postopkom čiščenja pečice.

Med postopkom samodejnega čiščenja se ne dotikajte kovinskih površin oz. delov aparata!

Če pride med samodejnim čiščenjem do izpada električne energije, se program po dveh minutah prekine, vrata pa ostanejo zaklenjena. Vrata se ponovno odklenejo, ko aparat zazna, da je temperatura padla pod 150 °C v središču pečniškega prostora.

Po samodejnem čiščenju lahko notranost pečniškega prostora in pribor pečice spremenita barvo ter izgubita sijaj. To ne vpliva na samo funkcionalnost.



Pozor - vroča površina med pirolitičnim čiščenjem.



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.

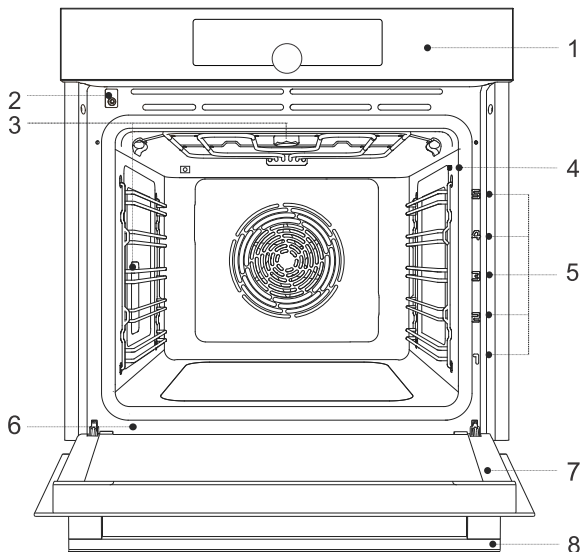
Opis aparata



INFORMACIJA!

Funkcije in oprema aparata so odvisne od modela.

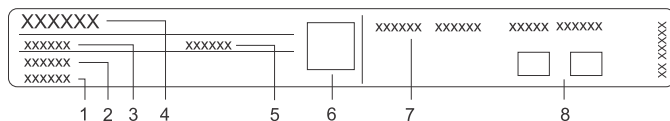
V osnovi je vaš aparat opremljen z žičnimi vodili, plitkim pekačem in mrežno rešetko.



- | | |
|-----------------------------------|----------------------------|
| 1. Upravljalna enota | 5. Vodila – nivoji pečenja |
| 2. Zaklep vrat s stikalom | 6. Napisna tablica |
| 3. Osvetlitev | 7. Vrata pečice |
| 4. Vtičnica za temperaturno sondo | 8. Ročaj vrat |

Napisna tablica – podatki o aparatu

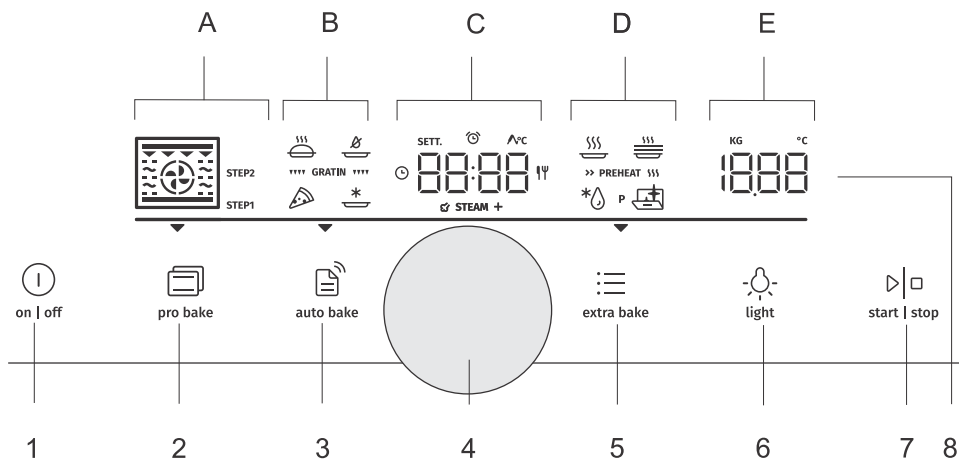
Napisna tablica z osnovnimi podatki o aparatu je nameščena na rob pečice.



- | | |
|----------------------|--------------------------------|
| 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. Tipka on | off
2. Tipka za profesionalni način pečenja (pro bake)
3. Tipka za samodejni način pečenja (auto bake)
4. Gumb za izbiro nastavitve in potrjevanje
 - z vrtenjem gumba: izbirate nastavitve
 - s pritiskom na gumb: potrdite nastavitve
5. Tipka za izbiro dodatnih funkcij (extra bake) ter splošnih nastavitve aparata
6. Tipka za izklop in vklop lučke v pečici (light)
7. Tipka start | stop za zagon, prekinitve in potrditev nastavitve
8. prikazovalnik:
 - A. sistemi delovanja, koračni program (STEP)
 - B. posebni sistemi pečenja, avtomatski programi, gratiniranje
 - C. ura, časovne funkcije, temperaturna sonda, čas pečenja
 - D. posebni programi, predgretje
 - E. temperatura, teža

— Osvetljeni del črte - prikazuje trenutno izbrano polje od A do E.

▼ Puščica - prikazuje izbrano osnovno nastavitve (pro bake), (auto bake), (extra bake).

INFORMACIJA!

Za boljše odzivanje tipk se jih dotikajte s čim večjo površino blazinice prsta. Ob vsakem dotiku tipke se oglasi zvočni signal (ko je funkcija na voljo).

Oprema aparata

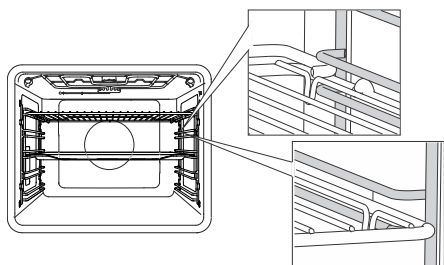
Kontrolne lučke

Pečniška lučka: se vklopi ko odprete ali zaprete vrata pečice, ob vklopu ali koncu peke in dotiku na namensko tipko upravljalne enote.

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.

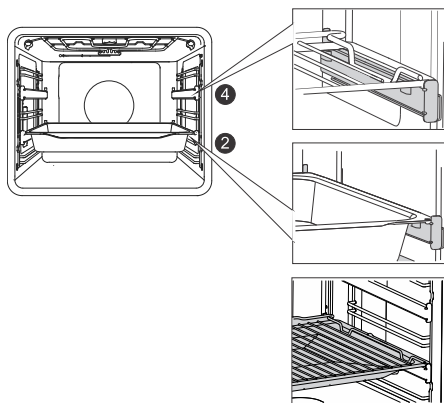
Žična vodila



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).

Izvelčna vodila na klik

(odvisno od modela)



Izvelčno 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!

Izvelčnih 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 izvelčno 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.



OPOZORILO!

Uporaba pečice pri odprtih vratih in s sklenjenim stikalom vrat ni dovoljena. Pečica bo javila napako in treba jo bo ponastaviti.

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)



OPOZORILO!

Iz pečice odstranite vso opremo vključno z vodili. Čiščenje opreme (univerzalnega globokega in plitkega pekača) s pirolizo je možno samo v primeru, da je pečica opremljena z dodatnimi žičnimi vodili (glejte poglavje Čiščenje priložene opreme s pirolizo).

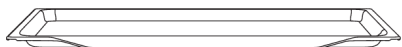


MREŽNA REŠETKA se uporablja za peko na žaru ali pa nanjo postavite posodo ali pekač z živilom.



INFORMACIJA!

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

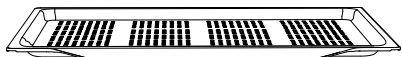


PLITKI PEKAČ se uporablja za ploska in drobna peciva. Uporablja se tudi kot posoda za prestrezanje maščobe.



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 prestrezanje 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

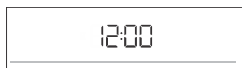
Po prvem priklopu aparata na električno omrežje ali po daljšem izpadu napajanja z električno energijo na prikazovalniku utripa 12:00.

Najprej izberite in potrdite spodnje osnovne nastavitve.



INFORMACIJA!

Spreminjate jih z vrtenjem GUMBA. Želene nastavitve lahko potrdite s pritiskom GUMB ali dotikom na tipko **start | stop**.



1. NASTAVITEV URE

Nastavite dnevni čas. Najprej nastavite in potrdite minute, nato nastavite in potrdite še uro.



INFORMACIJA!

Za spremembo že nastavljenih ure glejte poglavje Dodatne funkcije.



2. GLASNOST PISKOV

Privzeta nastavev je srednja glasnost. Na prikazovalniku se prikažeta napis **VoL** trenutno nastavljena vrednost intenzitete glasnosti piska. Z vrtenjem GUMBA povečajte ali zmanjšajte glasnost.



3. OSVETLITEV PRIKAZOVALNIKA

Privzeta nastavev je srednja svetlost. Na prikazovalniku se prikažeta napis **brht** in trenutno nastavljena vrednost intenzivnosti osvetlitve. Z vrtenjem GUMBA povečajte ali zmanjšajte intenzivnost osvetlitve.

Po potrditvi izbranih nastavitve se na prikazovalniku prikaže dnevni čas. Aparat je v stanju pripravljenosti.

Izbira nastavitvev

Vmesnik omogoča več načinov izbire:

- Profesionalni način (pro bake)
- Samodejni način (auto bake)
- Dodatne funkcije (extra bake)
- Koračni program (STEP) v profesionalnem načinu (pro bake)
- Avtomatski programi v samodejnem načinu (auto bake)

INFORMACIJA!

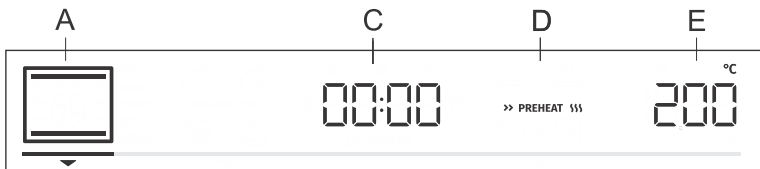
- Med nastavitvami se lahko pomikate z vrtenjem GUMBA.
 - Izbrano nastavitvev najprej potrdite s pritiskom na GUMB in jo nato spremenite.
 - Vsako nastavitvev potrdite s pritiskom na GUMB.
 - Črtica in puščica nakazujeta mesto parametra, ki ga želite nastaviti.
 - Z dotikom na tipko **start** | **stop** zaženite program.
 - Delovanje tipke **on** | **off**:
 - kratek dotik: vklopite ali izklopite pečico, prekinite pečenje ali funkcijo.
 - dolg dotik: pečica se postavi v stanje zmanjšanja porabe energije.
- Nobena tipka in GUMB ni aktiven, razen tipka **on** | **off**. Za vklop pečice je potreben ponoven dolg dotik na to tipko.



pro bake **PROFESIONALNI NAČIN (pro bake)**

Funkcija omogoča poljubno nastavitvev parametrov pečenja - sistem pečenja, temperaturo, hitro predgretje in čas delovanja.

Dotaknite se tipke **pro bake** ter nastavite:



- A sistem pečenja
- C trajanje programa
- D hitro predgretje
- E temperatura

Dodatno lahko nastavite:

- časovne funkcije (gl. poglavje Časovne funkcije)
- koračni način pečenja (STEP) (gl. poglavje Koračni program)
- gratiniranje (GRATIN) (gl. poglavje Začetek delovanja)

Hitro predgretje










Hitro predgretje uporabite, če želite pečico čim hitreje segreti na zeleno temperaturo. Če želite izbrati hitro predgretje, obrnite GUMB do nastavitve >> PREHEAT >>> (glejte sliko, oznaka D). Izbiro potrdite. Z vrtenjem GUMBA izberite polno osvetljeni napis in ga potrdite. Takrat je funkcija aktivna.

Ko je dosežena nastavljena temperatura, se predgretje zaključi in oglasi se zvočni signal. Na prikazovalniku se izpiše **door**. Odprite vrata in vstavite jed. Program samodejno nadaljuje peko z izbranimi nastavitvami.




INFORMACIJA!

Kadar je nastavljena funkcija hitrega predgretja, ne morete uporabiti funkcije zakasnjenege vklopa.

IZBIRA SISTEMA

Simbol	Uporaba
 ☑ STEAM +	VROČI ZRAK 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.
	SISTEM ZA PICO Optimalno za peko pice ter peciva z večjo vsebnostjo vode. Za pečenje na enem nivoju, kadar želite čim hitreje pečene in hrustljave jedi.
 ☑ STEAM +	INTENZIVNO PEČENJE¹⁾ 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.
	ŽAR Z VROČIM ZRAKOM Vroči zrak omogoča večji pretok toplega zraka okoli jedi. Na ta način bolj izsuši njeno površino, v kombinaciji z grelom za žar pa pripomore k intenzivnejši barvi. Za hitrejšo pečenje mesa in zelenjave.
	TURBO PEČENJE Za jedi, pri katerih želimo doseči enakomerno hrustljivost z vseh strani. Funkcija je primerna tudi kot prvi korak večkoračne peke mesa, saj omogoča hitro porjavenje površine v začetni fazi ter počasno pečenje v drugi fazi. Meso je sočno, skorjica pa lepo porjavela.
	VELIKI ŽAR Za peko večjih količin ploščatih živil (opečenega kruha, obloženih kruhkov, klobas za žar, zrezkov, rib, nabolal 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.
 ☑ STEAM +	ZGORNJE IN SPODNJE GRELO¹⁾ 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.
	NEŽNO PEČENJE Za nežno in nadzorovano počasno peko delikatnih jedi (mehki kosi mesa) ter peko peciva s hrustljivim dnom.
	ZGORNJE IN SPODNJE GRELO Z VENTILATORJEM Za enakomerno peko jedi na enem nivoju ter pripravo suflejev.

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

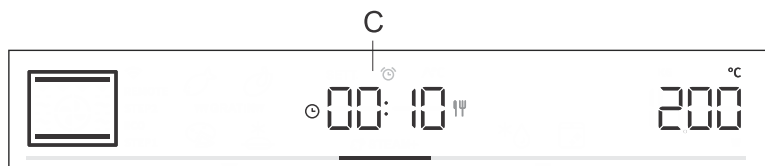
Simbol	Uporaba
	VELIKI ŽAR Z VENTILATORJEM Za peko perutnine ter večjih kosov mesa na žaru.
	VELIKI ŽAR IN SPODNJE GRELO Za hitrejšo peko jedi na enem nivoju ter za doseganje hrustljave površine pri pecivu.
	ŽAR S SPODNJIM GRELOM IN VENTILATORJEM Za optimalno pripravo kvašenih pekovskih izdelkov in vseh vrst kruha ter za vkuhanje.




1) Pri sistemih je možna uporaba dodatka pare med peko (glejte poglavje Začetek delovanja).

Pečenje zaženite z dotikom na tipko **start | stop**. Na prikazovalniku se prikažejo izbrane nastavitve.

ČASOVNE FUNKCIJE


Z vrtenjem GUMBA izberite nastavev časovnih funkcij.



Simbol	Opis	Uporaba
	Trajanje peke	Pri tem načinu določite, kako dolgo naj pečica deluje.
	Opozorilnik	Opozorilnik deluje neodvisno od delovanja pečice. Po izteku nastavljenega časa se aparat ne vključi ali izključi samodejno.
	Zakasnjeno delovanje	Ta način uporabite, ko želite, da se živilo v pečici začne peči s časovnim zamikom. Vnesite trajanje in zeleni končni čas peke. Aparat se samodejno zažene in konča ob zelenem času.



Nastavev trajanja peke


Pri tem načinu določite čas, kako dolgo naj pečica deluje. Na prikazovalniku se prikaže simbol  za čas trajanja delovanja. Z vrtenjem GUMBA nastavite zeleni čas delovanja. Nastavev potrdite s pritiskom na GUMB.

Za začetek delovanja se dotaknite tipke **start | stop**.



Nastavev opozorilnika

Opozorilnik lahko uporabljate samostojno, neodvisno od delovanja pečice. Najdaljša možna nastavev je 24 ur. Zadnja minuta pri iztekanju opozorilnika je prikazana v sekundnem intervalu.

Z vrtenjem GUMBA izberite simbol  in potrdite izbiro. Zavrtite gumb in nastavite trajanje opozorilnika. Nastavev potrdite s pritiskom na GUMB.



Nastavitev zakasnjenega konca pečenja



INFORMACIJA!

Zakasneni vklop ni mogoč, kadar vklopite funkcijo predgretja.

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 peke: ob 18.00

Na prikazovalniku se prikaže simbol ☉ za čas trajanja delovanja. Izberite nastavitev in jo potrdite s pritiskom na GUMB (v našem primeru je to 2.00). Zdaj še enkrat pritisnite na GUMB in z vrtenjem izberite simbol ⏸. Potrdite in izberite čas ob katerem želite, da je jed pripravljena (v našem primeru je to 18.00). Na prikazovalniku se izpiše želeni končni čas (18.00). Nastavitev potrdite s pritiskom na GUMB.

Za začetek delovanja se dotaknite tipke **start | stop**.

Pečica pri čakanju na vklop preide v delni stand-by (zaslon se zatemni). Izbrane nastavitve se samodejno vklopijo (v našem primeru ob 16:00). Pečica se izklopi ob izbranem času (v našem primeru je to ob 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 hitro 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.

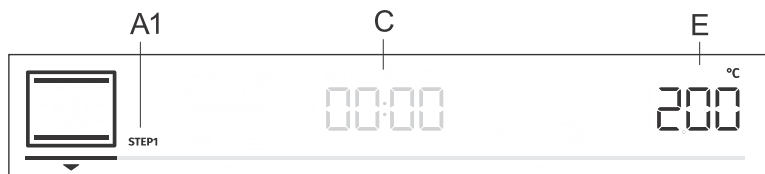


INFORMACIJA!

Izbrano časovno funkcijo lahko ponastavite na 00.00 z dolgim pritiskom na GUMB.

KORAČNI PROGRAM

Ta funkcija omogoča nastavitve pečenja v dveh korakih (v enem postopku priprave hrane združite dva zaporedna koraka pečenja).



A1 prvi korak pečenja STEP1, (STEP2)

C trajanje programa / konec pečenja (gl. poglavje Časovne funkcije)

E temperatura

Korak: STEP1

V načinu **pro bake** nastavite sistem pečenja in temperaturo. Izberete lahko tudi hitro predgretje. Nato nastavite trajanje delovanja za korak STEP1 (glejte poglavje Časovne funkcije). Izbiro potrdite s pritiskom na GUMB.

INFORMACIJA!

V koraku STEP1 lahko nastavite zakasneni vklop, vendar takrat ne morete izbrati hitrega predgretja.

Korak: STEP2

Z dolgim dotikom na tipko **pro bake** se na prikazovalniku prikaže STEP2 (drugi korak priprave jedi, prvi korak ste že nastavili). Nastavite sistem pečenja, temperaturo in trajanje delovanja. Izbiro potrdite s pritiskom na GUMB.

Če želite lahko, pred delovanjem, korak STEP1 ali STEP2 tudi spremenite.

Dotaknite se tipke **pro bake** in izberite korak STEP1. Zdaj lahko spremenite nastavitve. Enako naredite tudi za korak STEP2.

Če želite koračni način odstraniti, pridržite tipko **pro bake**.

Za začetek delovanja se dotaknite tipke **start | stop**. Pečica najprej začne delovati z nastavitvami za korak STEP1. Po končani peki na koraku STEP1 se vklopi še korak STEP2.



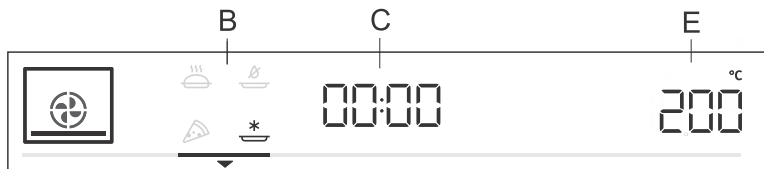
auto bake

SAMODEJNI NAČIN (auto bake)

V tem načinu lahko izbirate med posebnimi sistemi delovanja ali med avtomatskimi programi (prednastavljeni programi za izbrane jedi).

Posebni sistemi delovanja

Dotaknite se tipke **auto bake** ter nastavite:



B posebni sistem delovanja

C trajanje programa (gl. poglavje Časovne funkcije)

E temperatura

Obrnite GUMB in izberite nastavitve. Prikažejo se prednastavljene vrednosti. Spremenite lahko temperaturo in trajanje programa.

Simbol	Uporaba
	PEKA ZAMRZNJENIH ŽIVIL ¹⁾ Ta način omogoča peko zamrznjenih živil v krajšem času brez potrebnega predgretja. Optimalno za predhodno pripravljene zamrznjene izdelke (pekovski izdelki, rogljički, lasanja, pomfrit, piščančji medaljoni), meso in zelenjavo.
	SISTEM ZA PICO ¹⁾ Optimalno za peko pice ter peciva z večjo vsebnostjo vode. Za pečenje na enem nivoju, kadar želite čim hitreje pečene in hrustljave jedi.
	POČASNA PEKA ²⁾ 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.
	AIR FRY ¹⁾ 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).

¹⁾ Pri teh sistemih je možna uporaba gratin funkcije (glejte poglavje Začetek delovanja).

²⁾ Ta funkcija se uporablja za določanje energijsko učinkovitega razreda v skladu s standardom EN 60350-1.

Hitro predgretje

Nekatere jedi v načinu auto bake vsebujejo tudi funkcijo hitrega predgretja. Napis je polno osvetljen. Ko je dosežena nastavljena temperatura, se predgretje zaključí in oglasi se zvočni signal. Na prikazovalniku se izpiše **door**. Odprite vrata in vstavite jed. Program samodejno nadaljuje peko z izbranimi nastavitvami.

INFORMACIJA!

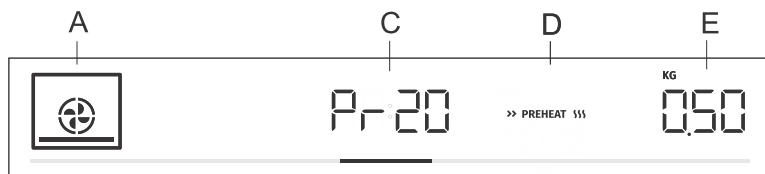
Kadar je nastavljena funkcija hitrega predgretja, ne morete uporabiti funkcije zakasnjene vклоpa.

Avtomatski programi

V samodejnem načinu (auto bake) lahko izbirate med številnimi avtomatskimi programi (aparatus glede na želeno jed priporoča optimalni način gretja, temperaturo in trajanje priprave).

Z **dolгим dotikom** na tipko (auto bake) se na prikazovalniku prikažejo avtomatski programi (gl. tabelo). Kjer je to mogoče lahko nastavljate tudi težo jedi.

Izbrano nastavitev potrdite s pritiskom na GUMB. Za začetek delovanja se dotaknite tipke **start | stop**. Na prikazovalniku se prikažejo prednastavljene vrednosti.



A sistem pečenja

C oznaka avtomatskega programa/trajanje programa


D hitro predgretje

E izbrana količina

oznaka	Ime programa	Oprema	Stopnja	Predgretje	Obračanje
Pr01	brizgani piškoti	Plitki pekač	3	da	ne
Pr02	kolački	Plitki pekač	3	da	ne
Pr03	biskvitna torta	model na mrežni rešetki	2	da	ne
Pr04	pecivo iz kvašenega testa	Plitki pekač	2	da	ne
Pr05	pecivo iz listnatega testa	Plitki pekač	2	da	ne
Pr06	jabolčna pita	model na mrežni rešetki	2	ne	ne
Pr07	jabolčni zavitek	Plitki pekač	2	ne	ne
Pr08	čokoladni sufle	model na mrežni rešetki	3	da	ne
Pr09	vzhajanje testa	Plitki pekač	2	ne	ne
Pr10	kruh	Plitki pekač	2	da	ne
Pr11	svinjska pečenka	manjši pekač na mrežni rešetki	2	ne	ne
Pr12	pečena govedina	manjši pekač na mrežni rešetki	2	ne	ne
Pr13	perutnina - cela	mrežna rešetka s prestreznim pekačem	2	ne	po 2/3 časa peke
Pr14	perutnina - manjši kosi	mrežna rešetka s prestreznim pekačem	3	ne	po 2/3 časa peke
Pr15	mesna štruca	model na mrežni rešetki	2	ne	ne
Pr16	pečen goveji zrezek	mrežna rešetka s prestreznim pekačem	4	ne	po 2/3 časa peke

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

oznaka	Ime programa	Oprema	Stopnja	Predgretje	Obračanje
Pr17	meso - počasna peka	manjši pekač na mrežni rešetki	2	da	ne
Pr18	pečena riba	mrežna rešetka s prestreznim pekačem	4	ne	po 2/3 časa peke
Pr19	pečen krompir - krhlji	univerzalni globoki pekač	3	ne	ne
Pr20	zelenjavni sufle	model na mrežni rešetki	2	ne	ne
Pr21	lazenja	model na mrežni rešetki	2	ne	ne
Pr22	pica	Plitki pekač	1	da	ne

 **INFORMACIJA!**

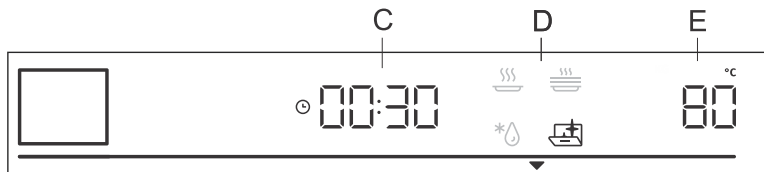
Pri izbranih avtomatskih programih je možna uporaba gratin funkcije (glejte poglavje Začetek delovanja).



extra bake

IZBIRA DODATNIH FUNKCIJ (extra bake)

Z dotikom na tipko **extra bake** se na prikazovalniku prikažejo dodatne funkcije s prednastavljenimi vrednostmi.



C trajanje delovanja

D program

E prednastavljena temperatura

Obrnite GUMB in izberite pogram. Prikažejo se prednastavljene vrednosti. Nekateri programi omogočajo nastavitve temperature in časa delovanja.



INFORMACIJA!

Med programi se lahko pomikate z vrtenjem GUMBA. Vsako nastavitve potrdite s pritiskom na GUMB.



Pyroliza

Funkcija omogoča samodejno čiščenje pečice s pomočjo visoke temperature, kar povzroči, da se maščobne obloge in druga nečistoča sežgejo in upepelijo.



Odtajevanje

Uporablja se za počasno odtajevanje zamrznjene hrane (tort, kolačev, peciva, kruha in žemljic ter globoko zamrznjenega sadja).

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



Pogrevanje


Uporablja se za ohranjanje toplote že pripravljenih jedi. Določite lahko temperaturo ter čas začetka in konca pogrevanja.



Pogrevanje krožnikov

Uporablja se, če želite servis (krožnike, skodelice) predhodno pogreti, da hrana na njih ostane topla dlje časa. Določite lahko temperaturo ter čas začetka in konca pogrevanja.

Zaklepanje tipk

Za vklop otroške zaščite pridržite (5 sekund) tipko lučka . Na prikazovalniku se izpiše **Loc**. Pri ponovnem dolgem dotiku na tipko lučka se varovalo izključi.

- Če zaklepanje nastavite, kadar nimate nastavljenih nobene časovne funkcije (samo prikaz dnevnega časa), pečica ne bo delovala.
- Če otroško zaščito nastavite po nastavitvi katere koli časovne funkcije, bo pečica normalno delovala, ne boste pa mogli spreminjati nastavitvev.
- Med vklopljeno otroško zaščito ne morete spreminjati sistemov pečenja ali dodatnih funkcij. Izklopite lahko sam pečenje.
- Otroška zaščita ostane aktivna tudi po izklopu pečice. Če želite izbrati nov sistem, morate otroško zaščito izklopiti.

Začetek delovanja



Pečenje zaženite z dotikom na tipko **start | stop**. Dokler ni prvič dosežena nastavljena temperatura, se izmenično prikazujeta trenutna in nastavljena temperatura. Simbol za temperaturo najprej utripa, ko pa je zelena temperatura dosežena, ta ugasne.

INFORMACIJA!

Če ni nastavljena nobena časovna funkcija, se na prikazovalniku prikaže čas trajanja pečenja. Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi kratek zvočni signal.

*** GRATIN ***

Dodatno gratiniranje

Funkcijo lahko zaženete šele po 10 min trajanja peke (na prikazovalniku se prikaže simbol *** GRATIN ***).

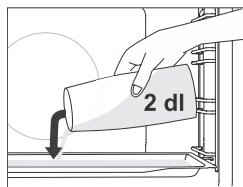
S pritiskom na GUMB vstopite v nastavitve. GUMB obrnite do napisa *** GRATIN *** in izbiro potrdite. Ponovno obrnite GUMB in izberite polno osvetljen napis. Izbiro potrdite. Takrat je funkcija aktivna. Na prikazovalniku se prikaže čas trajanja peke 10 min (10:00).

Če želite spremeniti trajanje, dvakrat pritisnite na GUMB in z vrtenjem prilagodite čas (max. 30 min). Izbiro potrdite.

Funkcija se uporabi v zadnji fazi pečenja, ko jedi 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.

INFORMACIJA!

Funkcijo lahko, med samim delovanjem, tudi izključite. Obrnite GUMB do nastavitve *** GRATIN ***. Izberite pol osvetljen napis in ga potrdite s pritiskom na GUMB.



Pečenje z dodatkom pare

Pri sistemih **pečenja z dodatkom pare** v hladno pečico na prvi nivo vstavite plitki pekač. V pekač vlijete 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

Delovanje prekinete z dotikom na tipko **start | stop**. Prikazovalniku se izpiše **End** in oglasi se zvočni signal. Po treh minutah se na prikazovalniku prikaže dnevni čas.



INFORMACIJA!

Po končanem delovanju, se prekinejo 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 lahko v letvi oz. utoru za zbiranje kondenzata (pod vrati) nabere voda. Letev obrišite z gobico ali krpico.

Splošne nastavitve

Z dolgim dotikom na tipko **extra bake** se na prikazovalniku za nekaj sekund izpiše **SEtt**, nato pa se pokaže meni splošnih nastavitvev.

INFORMACIJA!

Med nastavitvami se lahko pomikate z vrtenjem GUMBA. Vsako nastavitev potrdite s pritiskom na GUMB ali tipko **start | stop**.



Prikazana ura

Z vrtenjem GUMBA nastavite dnevni čas. Na prikazovalniku je prikazan napis **CLoc**. Po potrditvi lahko izbirate med prikazom 12h ali 24h. Potrdite in nato nastavite še dnevni čas. Najprej nastavite minute, potrdite in nato nastavite še uro in potrdite.



Jakost zvočnih signalov

Izbirate lahko med tremi možnimi stopnjami glasnosti piskanja. Z vrtenjem GUMBA izberete nastavev **Vol**. Izbiro potrdite in nato nastavite glasnost. Na voljo so štiri stopnje jakosti (nič črtic - izklop OFF, ena, dve ali tri črtice).



Svetlost prikazovalnika

Izbirate lahko med tremi možnimi stopnjami osvetlitve prikazovalnika. Z vrtenjem GUMBA izberite nastavev **brht**. Izbiro potrdite in nato določite manjšo ali večjo intenziteto. Na voljo so tri stopnje osvetljenosti (ena, dve ali tri črtice).



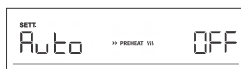
Prikazovalnik - nočni način

Je funkcija, ki v nočnem času (med 20.00 in 6.00) samodejno zmanjša osvetlitev iz višje intenzitete na nižjo. Izberite nastavev **nGht**. Z vrtenjem GUMBA izberite vklop On ali izklop OFF.



Pripravljenost

Je funkcija, ki vključi ali izključi prikaz dnevnega časa. Izberite nastavev **hi dE**. Z vrtenjem GUMBA izberite vklop On ali izklop OFF.



Avtomatsko hitro predgretje

Funkcija omogoča, samodejno dodajanje hitrega predgretja k sistemom pečenja, ki to dopuščajo.


Z vrtenjem GUMBA izberite nastavev **Auto**. Izberite vklop On ali izklop OFF.



Sabbath

Funkcija Sabbath omogoča da hrana v pečici ostane topla, ne da bi pri tem morali pečico vklapljati in izklapljati.

Z vrtenjem GUMBA izberite nastavitvev **SAbb**. Izberite vklop On ali OFF. Nastavite trajanje delovanje (med 24 in 72 ur) in temperaturo. Vsako izbiro potrdite s pritiskom na GUMB.

Če želite, da lučka v pečici sveti ves ta čas, jo vklopite z dotikom na simbol .

Z dotikom na tipko **start | stop** se začne odštevanje časa. Na prikazovalniku se prikaže napis **SAbb**.

Vsi zvoki in delovanje je izklopljeno razen tipke **on | off**.

INFORMACIJA!

V primeru prekinitve napajanja z električno energijo se način Sabbath izklopi in pečica se vrne v prvotno stanje.



Tovarniške nastavitve

Funkcija omogoča ponastavitev aparata na tovarniške nastavitve. Na prikazovalniku se prikaže napis **FAct**. Z vrtenjem GUMBA izberite rES. Za potrditev pridržite tipko **start | stop** do konca animacije.



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		200-220	60-70
pita z nadevom	2		180	60-70
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 *	25-35
kolački, 2 nivoja	2, 4		155-165 *	30-40
pecivo iz kvašenega testa	2		180 *	17-22
pecivo iz kvašenega testa, 2 nivoja	2, 4		160 *	18-25
pecivo iz listnatega testa	3		200-220	30-45
pecivo iz listnatega testa, 2 nivoja	2, 4		170 *	25-30
piškoti				
brizgani piškoti	3		150 *	30-40
brizgani piškoti, 2 nivoja	2, 4		150 *	30-40
brizgani piškoti, 3 nivoji	1, 3, 5		145 *	40-50
piškoti	3		160-180	40-50
piškoti, 2 nivoja	2, 4		150-160 *	20-25
španski vetrci	3		80-100 *	120-150

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

Jed		Jed		 °C	 min
španski vetrcki, 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	3		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	180-200	20-30	
sveže žemlje, 2 nivoja	2, 4		200-210 *	15-20	
opečen kruh	5		240	4-6	
obloženi kruhki	5		240	3-5	
pica in ostale jedi					
pica	1		300 *	4-10	
pica, 2 nivoja	2, 4		210-220 *	25-30	
zamrznjena pica	2		200-220	10-20	
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	
goveji zrezki, dobro pečeni, 4 cm debeline	4		220-230	25-30	

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

Jed			°C	min
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		200-220	100-220
svinjska pečenka, pleče, 1,5 kg	3		180-190	90-120
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	70-90
perutnina, prsi	2		170-180	45-60
piščančja bedra	3		210-220	25-40
piščančje perutničke	4		210-220	25-40
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, prepolovljen	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		Jed	°C	min
mešana zelenjava, krlji	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		240 **	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)

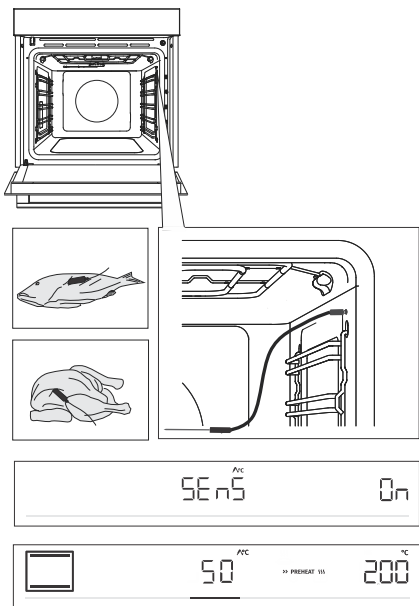
(odvisno od modela)

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 Vtič sonde vstavite v vtičnico, ki je v desnem sprednjem zgornjem kotu pečice (glej sliko). Na prikazovalniku se izpiše **SEnS**. Če želite funkcijo vklopiti obrnite GUMB in izberite On. Enako naredite, če želite funkcijo izklopiti. Na prikazovalniku izberite OFF.

OPOMBA: Za vstop v meni **SEnS** je potrebno trenutno pečenje prekiniti in nato priključiti temperaturno sondo v vtičnico. Z vstavitvijo sonde v vtičnico se predhodno nastavljene funkcije na pečici izbrišejo.

3 Izberite zeleni sistem in temperaturo pečenja (v temperaturnem območju do 210 °C) Na prikazovalniku se prikaže simbol delovanja sonde in prednastavljena temperatura, ki jo lahko spremenite z vretjem GUMBA. Določite želeno 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 na s tipko **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.

Pravilna uporaba sonde glede na vrsto živila:

- perutnina: zabodemo v najdebelejši del prsi,
- meso: zabodemo v prazni 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.

Če se na prikazovalniku napis SEnS pojavi samodejno, ne da bi bila temperaturna sonda priključena, očistite vtičnico. Poskusite večkrat zaporedoma priključiti in izključiti temperaturno sondo.



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.

Samodejno čiščenje pečice – piroliza

S pomočjo visokih temperatur funkcija omogoča enostavno čiščenje notranjosti aparata in nekatere priložene opreme. Med čiščenjem se maščobne obloge in druga nečistoča sežgejo in upepelijo.

Na voljo so tri stopnje pirolize (intenzivnosti čiščenja) z različnim trajanjem:

Stopnja	Intenzivnost čiščenja	Uporabnost čiščenja	trajanje programa
1	hitro čiščenje	za manjše nečistoče	2 uri
2	srednje intenzivno čiščenje	za opazne večje nečistoče	2 uri 15 min
3	intenzivno čiščenje	za trdovratnejše in starejše nečistoče	2 uri 30 min


OPOMBA: Trdovratnejša kot je umazanija, višjo stopnjo izberite.

Priprava na pirolitično čiščenje

Pri povprečni uporabi pečice, priporočamo čiščenje s pirolizo enkrat mesečno.

- Iz pečice odstranite vso opremo vključno z vodili. Čiščenje opreme (univerzalnega globokega in plitkega pekača) s pirolizo je možno samo v primeru, da je pečica opremljena z dodatnimi žičnimi vodili (glejte poglavje Čiščenje priložene opreme s pirolizo).
- Iz notranjosti pečice odstranite vidno umazanijo in ostanke hrane.
- Čiščenje s pirolizo vedno zaženite, ko je aparat ohlajen.
- Če je pečica opremljena z dodatnimi žičnimi vodili, opremo vstavite v rego drugega ali tretjega nivoja vodila, nikoli prvega nivoja.



1. Z dotikom na tipko **extra bake** se na prikazovalniku prikažejo dodatne funkcije. Obrnite GUMB, tako da sta osvetljena simbol  in oznaka **P** in izbiro potrdite. Na prikazovalniku se prikažejo trije nivoji. Z vrtenjem GUMBA izberite stopnjo čiščenja. Trdovratnejša kot je umazanija, višjo stopnjo izberite. Pred izbrana je srednja stopnja. Izbrano nastavitev potrdite na GUMB. Dotaknite se tipke **start | stop**. Čas se začne odštevati.



2. Vrata pečice se po določenem času zaradi vaše varnosti samodejno zaklenejo. Na prikazovalniku se med zaklepanjem prikazuje napis **Loc**.



3. Ko je program zaključen se na prikazovalniku prikaže napis **End** in oglasi se zvočni signal.

- Ko je postopek čiščenja s pirolizo zaključen in pečica primerno ohlajena, se vrata pečice samodejno odklenejo.
- Popolnoma ohlajeno notranjost pečice obrišite z vročo milnico in mehko krpo, da odstranite morebitne ostanke (npr. pepel).



OPOZORILO!

Med postopkom pirolize se lahko sproščajo neprijetne vonjave in dim, izhajajo lahko tudi dražeči hlapi in plini. Med postopkom zato poskrbite za dobro prezračevanje prostora, kjer tudi ni priporočljivo daljše zadrževanje. V bližino ne dovolite niti otrokom niti domačim živalim.

Ostanki hrane in maščoba se lahko med postopkom pirolize vnamejo, zato pred zagonom postopka iz notranjosti pečice odstranite vso nečistočo.

Med postopkom čiščenja s pirolizo se zunanost aparata močno segreje. Ne dotikajte se vrat pečice in na ročaj vrat nikoli ne obešajte gorljivih predmetov, kot so npr. kuhinjske krpe.

Ko so vrata zaklenjena (med delovanjem pirolize in v fazi ohlajanja aparata po končanem postopku), jih ne poskušajte odpreti! Lahko pride do prekinitve postopka čiščenja in nevarnosti opeklin!

Male živali oziroma hišni ljubljenci so lahko zelo občutljivi na morebitne hlapce. Priporočljivo je, da jih med postopkom pirolize umaknete iz prostora in po končanem postopku prostor dobro prezračite.

Čiščenje priložene opreme s pirolizo

- Čiščenje priložene opreme (univerzalnega globokega in plitkega pekača) s pirolizo je možno samo v primeru, da je pečica opremljena z dodatnimi žičnimi vodili.
- Opremo vstavite v rego drugega ali tretjega nivoja vodila, nikoli prvega nivoja.
- Po končani pirolizi ohlajeno opremo očistite z vročo milnico in z vlažno krpo.



OPOZORILO!

V primeru, da je pečica opremljena z izvlečnimi vodili, čiščenje opreme s pirolizo ni možno.



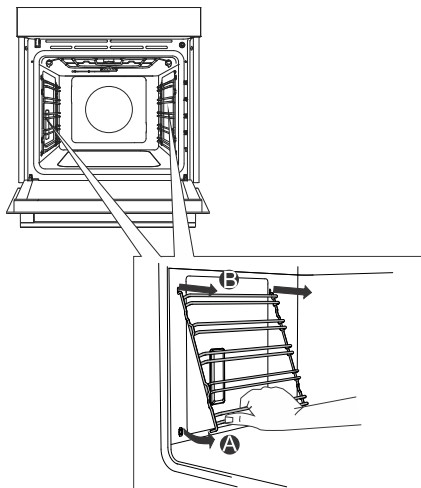
INFORMACIJA!

Zaradi boljšega rezultata čiščenja priporočamo, da pečico in opremo čistite ločeno. Če s postopkom pirolize v pečici čistite tudi opremo, notranjost pečice po končanem postopku ne bo povsem očiščena.

Če s končnim rezultatom čiščenja niste zadovoljni, predlagamo ponovitev postopka.

Kot posledica samodejnega čiščenja s pirolizo lahko notranjost prostora in pribor pečice spremenita barvo ter izgubita sijaj. To ne vpliva na funkcionalnost pečice ali pribora.

Odstranjevanje žičnih in fiksnih izvlečnih vodil



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

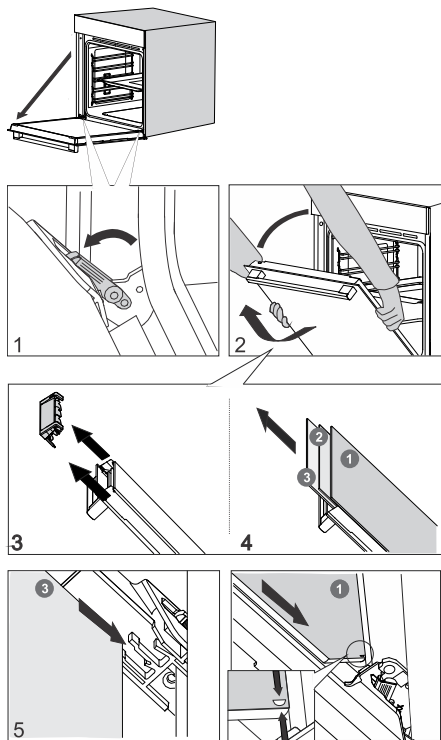
B Na zgornji strani jih izvlecite iz odprtin.



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.

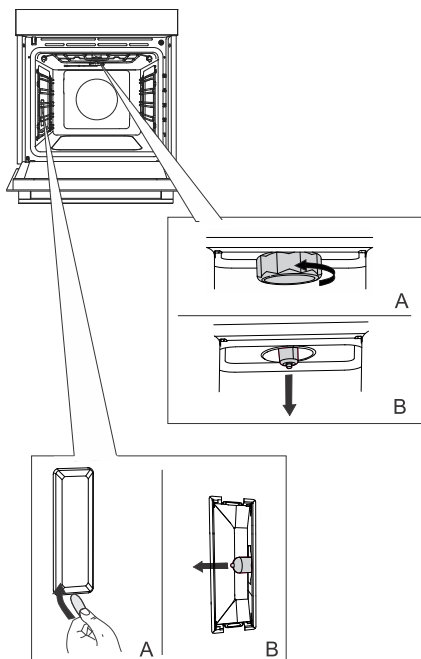
OPOZORILO!

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.

Nepooblašчени 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 priključite 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 predgrevejte do zelene temperature. Pri tem ne uporabite načina hitro predgretje.

** Aparat predhodno predgrevejte 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	150	25-40	
keksi - enonivojsko	Plitki pekač		3	135 **	35-50	
keksi - dvonivojsko	Plitki pekač		2, 4	140 **	25-40	
keksi - tronivojsko	Plitki pekač		1, 4, 5	135	45-60	
kolački - enonivojsko	Plitki pekač		3	160-170 **	20-30	
kolački - enonivojsko	Plitki pekač		3	155 **	20-30	
kolački - dvonivojsko	Plitki pekač		1,5	140 **	30-45	
kolački - tronivojsko	Plitki pekač		1, 3, 5	140-150	30-50	
biskvitna torta	okrogel kovinski model, premer 26 cm/mrežna rešetka		2	150	45-55	
biskvitna torta	okrogel kovinski model, premer 26 cm/mrežna rešetka		2	160	45-55	
biskvitna torta - dvonivojska	2 x okrogel kovinski model, premer 26 cm/mrežna rešetka		2, 4	170 *	45-55	
jabolčna pita	2 x okrogel kovinski model, premer 20 cm/mrežna rešetka		2	160 **	70-120	
jabolčna pita	2 x okrogel kovinski model, premer 20 cm/mrežna rešetka		2	160	70-120	
PEČENJE Z ŽAROM						
opečen kruh	mrežna rešetka		5	max	4-7	
pleskavice	mrežna rešetka + pekač za prestrezanje maščobe		5	230	25-40 ***	

gorenje



843552-a14

CE