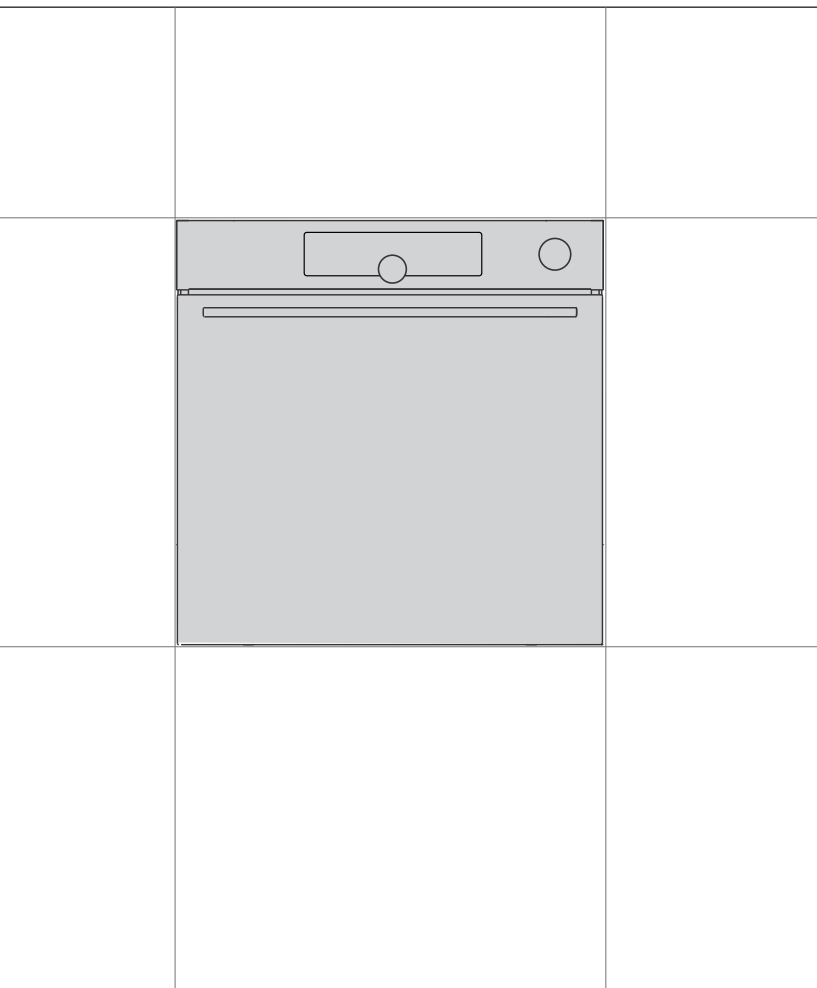


gorenje

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 |
| Oprema aparata | 9 |
| Kontrolne lučke | 9 |
| Vodila | 9 |
| Stikalo vrat pečice | 10 |
| Hladilni ventilator | 10 |
| Pribor pečice | 10 |
| Pred prvo uporabo | 12 |
| Prvi vklop | 12 |
| Testiranje trdote vode | 12 |
| Izbira nastavitvev | 13 |
| PROFESIONALNI NAČIN (pro bake) | 13 |
| SAMODEJNI NAČIN (auto bake) | 20 |
| IZBIRA DODATNIH FUNKCIJ (extra bake) | 23 |
| Otroška zaščita | 23 |
| Začetek delovanja | 25 |
| Konec delovanja in izklop pečice | 25 |
| Izbira splošnih nastavitvev | 27 |
| Splošni nasveti za peko | 30 |
| Tabela pečenja | 31 |
| Peka s temperaturno sondo | 35 |
| Priporočene stopnje zapečenosti za različne vrste mesa | 37 |
| Čiščenje in vzdrževanje | 38 |
| Čiščenje pečice z Aqua clean | 39 |
| Čiščenje izparilne posode | 40 |
| Čiščenje parnega sistema | 41 |
| Odstranjevanje žičnih in fiksnih izvlečnih vodil | 41 |
| Odstranjevanje in nameščanje vrat in stekla vrat | 42 |
| Menjava žarnice | 43 |
| Tabela motenj in napak | 44 |
| Posebna opozorila in javljanje napak | 44 |
| Odlaganje | 45 |
| Test jedi | 46 |

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.

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

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.

Ne dvigujte aparata tako, da držite za ročaj vrat.

Tečaji 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.

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

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 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.

Na dno pečice nikoli ne vlivajte vode. Zaradi temperaturnih razlik lahko pride do poškodb emajla .

Če je aparat poškodovan, ga ne uporabljajte. Pokličite pooblaščen servis.

Preden aparat priključite na električno omrežje, naj nekaj časa miruje pri sobni temperaturi, da se vse komponente prilagodijo na sobno temperaturo. Če je pečica skladiščena pri temperaturi blizu ledišča ali pod njim, je to lahko nevarno za nekatere komponente, zlasti za črpalko.

Aparat naj ne deluje v okolju, ki je hladnejše od 5 °C. Ob vklopu aparata pri takih pogojih lahko pride do poškodb črpalke.

Ne uporabljajte destilirane vode, vodovodne vode z visoko vsebnostjo klora ali drugih tekočin.

Kadar pečete z dodatkom pare oz. po koncu peke z dodatkom pare, vedno odprite vrata do skrajne lege. Če tega ne storite, lahko izhajajoča para negativno vpliva na delovanje upravljalne enote.

Izparilno posodo odstranjujte in nameščajte samo, ko je pečica popolnoma ohlajena.



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.

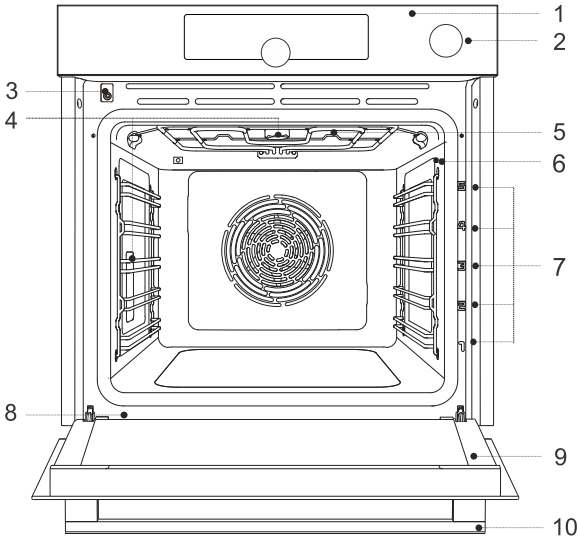
Opis aparata



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

2 gumb rezervoarja za vodo

3 stikalo vrat

4 osvetlitev

5 izparilna posodica

6 vtičnica za temperaturno sondo

7 vodila – nivoji pečenja

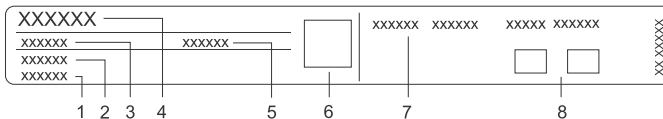
8 napisna tablica

9 vrata pečice

10 ročaj vrat

Napisna tablica – podatki o aparatu

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



1 serijska številka

2 model

3 tip

4 blagovna znamka

5 šifra

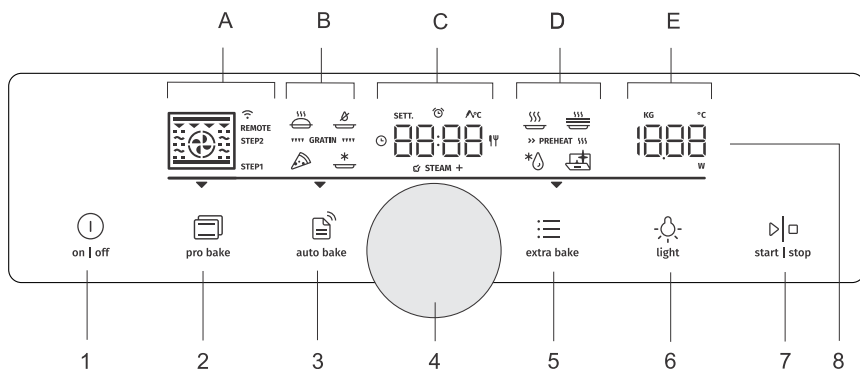
6 QR koda (odvisno od modela)

7 tehnični podatki

8 znaki skladnosti

Upravljalna enota

(odvisno od modela)



1. tipka on | off
2. tipka za profesionalni način pečenja (pro bake)
3. tipka za samodejno nastavitvev pečenja (auto bake)
4. gumb za izbiro nastavitvev in potrjevanje
 - z vrtenjem gumba: izbirate nastavitvev
 - s pritiskom na gumb: potrdite nastavitvev
5. tipka za izbiro dodatnih funkcij (extra bake) ter splošnih nastavitvev aparata
6. tipka za izklop in vklop lučke v pečici (light)
7. tipka start | stop za zagon, prekinitvev in potrditev nastavitvev
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

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

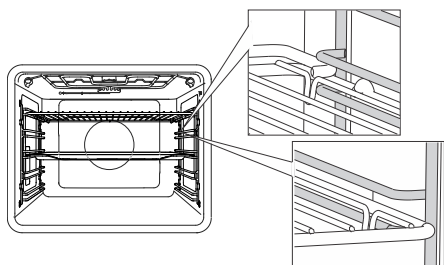
Kontrolne lučke

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.

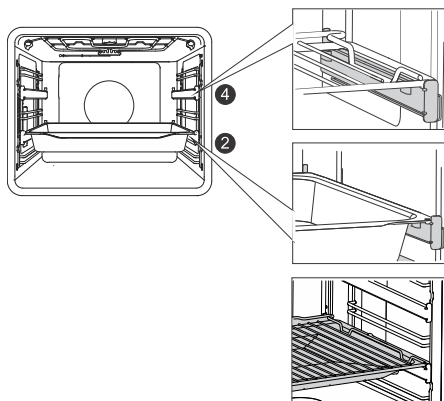
Žična vodila



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)

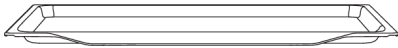


MREŽNA REŠETKA se uporablja za peko na žaru ali pa nanjo postavite posodo ali pekač z živilom.



INFORMACIJA!

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

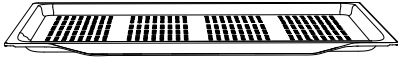


PLITKI PEKAČ se uporablja za ploška in drobna peciva. Uporablja se tudi kot posoda za prestrezanje maščobe.



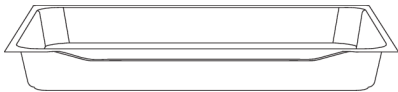
OPOZORILO!

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

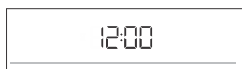
Po prvem priklopu aparata na električno omrežje ali po daljšem izpadu napajanja z električno energijo na prikazovalniku utripa 12:00.

Najprej izberite in potrdite spodnje osnovne nastavitve.



INFORMACIJA!

Spreminjate jih z vrtenjem GUMBA. Želena 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 nastavitve 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 nastavitve 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.

Testiranje trdote vode

Poleg pogostosti peke z dodatkom pare je čiščenje odvisno tudi od trdote uporabljene vode.

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

Nastavitve stopnje - število obarvanih črtic na lističu:

- 4 zelene črtice Hrd 1
- 1 rdeča črtica Hrd 2
- 2 rdeči črtici Hrd 3
- 3 rdeče črtice Hrd 4
- 4 rdeče črtice Hrd 5

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!

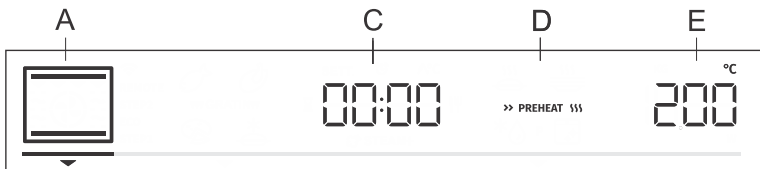
- Med nastavitvami se lahko pomikate z vrtenjem GUMBA.
 - Izbrano nastavitvev najprej potrdite s pritiskom na GUMB in jo nato spremenite.
 - Vsako nastavitvev potrdite s pritiskom na GUMB.
 - Črtica in puščica nakazujeta mesto parametra, ki ga želite nastaviti.
 - Z dotikom na tipko **start | stop** 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)
- dodatek pare (STEAM+) (gl. poglavje Začetek delovanja)

Hitro predgretje

Hitro predgretje uporabite, če želite pečico čim hitreje segreti na želeno 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

INFORMACIJA!

Funkcije in oprema aparata so odvisne od modela.

| simbol | uporaba |
|--|---|
|  | 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. |
|  | 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 PEČENJE (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). 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 večkorakne 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. |
|  | ZGORNJE IN SPODNJE GRELO Za tradicionalno pečenje jedi na enem nivoju, pripravo suflejev ter za pečenje pri nizkih temperaturah (počasno pečenje). |
|  | NEŽNO PEČENJE Za nežno in nadzorovano počasno peko delikatnih jedi (mehki kosi mesa) ter peko peciva s hrustljivim dnom. |
|  ☑ STEAM + | ZGORNJE IN SPODNJE GRELO Z VENTILATORJEM¹⁾ Za enakomerno peko jedi na enem nivoju ter pripravo suflejev. Dodatek pare površino hrane bolj zapeče in ustvari večjo hrustljivost |

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

| simbol | uporaba |
|--|---|
|  ☞ STEAM + | VELIKI ŽAR Z VENTILATORJEM ¹⁾ Za peko perutnine in večjih kosov mesa na žaru. Dodatek pare površino hrane bolj zapeče in ustvari večjo hrustljivost |
|  | 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).

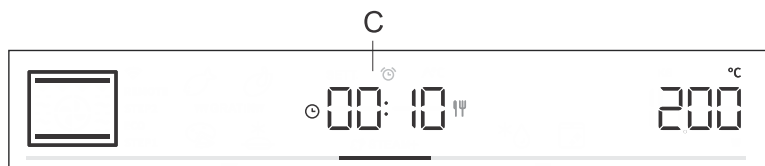
INFORMACIJA!

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

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

ČASOVNE FUNKCIJE

Z vrtenjem GUMBA izberite nastavitve časovnih funkcij.



Nastavitev trajanja delovanja

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. Nastavitev potrdite s pritiskom na GUMB.

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



Nastavitev zakasnjenege vklopa pečice



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 zeleno 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 nastavev 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 zeleni končni čas (18.00). Nastavev 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 izmenično prikazujeta napis **End** in **00.00**. 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.



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 nastavev trajanje opozorilnika. Nastavev potrdite s pritiskom na GUMB.



INFORMACIJA!

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

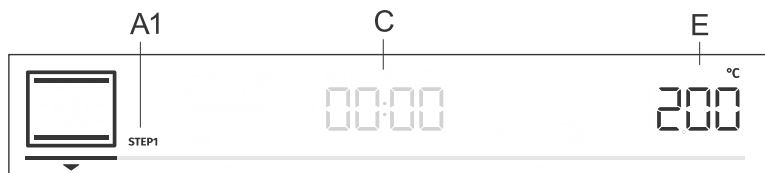


INFORMACIJA!

Zadnje uporabljene vrednosti pri časovnih funkcijah se lahko shranijo in se kot prednastavljene prikažejo pri ponovni uporabi funkcij. Tovarniško je funkcija izklopljena, lahko pa jo vklopite (glejte poglavje Izbira dodatnih funkcij, Adaptivna funkcija).

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.

DODATEK PARE MED PEKO

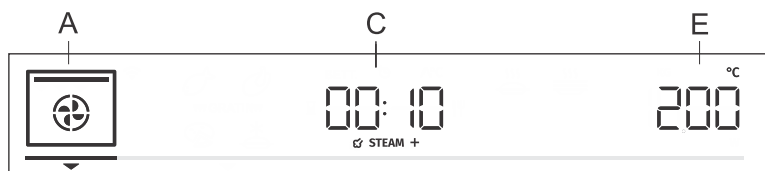
Dodatek pare površino hrane bolj zapeče in ustvari večjo hrustljivost.

Voda iz rezervoarja kontrolirano kaplja v posodico, ki je nameščena ob zgornjih grelnih elementih. Ravno prava količina pare, ki se pri tem ustvarja, površino hrane bolje zapeče in izboljša njeno hrustljivost, notranjost hrane pa ostane prožna ter puhasta. Priporočamo, da sistem z dodatkom pare uporabljate, kadar pečete pekovske izdelke kot so kruh, sveže žemlje, rulade, torte in pri peki manjših kosov perutnine ter zelenjave.

Dodatek pare med peko je mogoč pri sistemih klasika z ventilatorjem, veliki žar z ventilatorjem ter intenzivno pečenje (air fry). Na prikazovalniku se poleg sistema prikaže tudi simbol ☞ STEAM + .

💡 INFORMACIJA!

Simbol z dodatkom pare ☞ STEAM + se na prikazovalniku prikaže, če ste izbrali temperaturo nad 150°C.



☞ STEAM +

Nastavitev dodatka pare

Če želite izbrati dodatek pare med peko, obrnite GUMB do menija C (glejte sliko) in izbiro potrdite. GUMB obrnite do napisa ☞ STEAM + . Izbiro potrdite. Ponovno obrnite GUMB, izberite polno osvetljen napis ☞ STEAM + in ga potrdite. Takrat je funkcija aktivna. (Če ne izberete polno osvetljenega napisa, funkcija ni aktivna).

Pečenje zaženite z dotikom na tipko **start | stop** .

Na prikazovalniku se prikaže napis **Fill**. Napolnite rezervoar za vodo (gl. poglavje Polnjenje rezervoarja za vodo v nadaljevanju), nato pa pritisnite GUMB za potrditev.

💡 INFORMACIJA!

Ko pečica doseže temperaturo nad 150°C in je preteklo 10 minut, se na prikazovalniku prikaže simbol ☞ STEAM + in začne se proces dodatka pare.

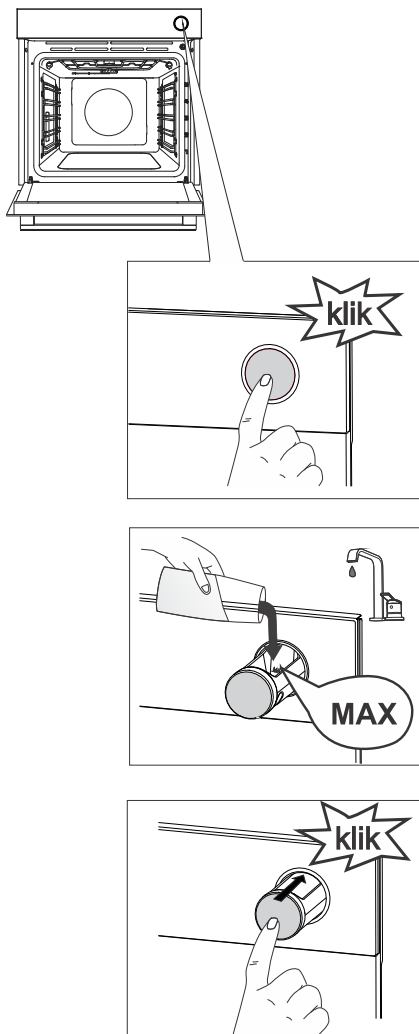
💡 INFORMACIJA!

Funkcijo lahko, med samim delovanjem, tudi izključite. Obrnite GUMB do nastavitve ☞ STEAM + in pritisnite GUMB za potrditev. Izberite pol osvetljen napis in ga potrdite s pritiskom na GUMB.

Polnjenje rezervoarja za vodo

Rezervoar za vodo omogoča neodvisno dovajanje vode v pečico. Prostornina rezervoarja znaša približno 1,3 dl.

Rezervoar vedno napolnite s čisto vodo iz vodovodnega omrežja ali ustekleničeno vodo brez dodatnih primesi. Voda, ki jo nalijete v rezervoar, mora imeti sobno temperaturo, torej približno 20 °C (+/- 10 °C).



- 1 Rezervoar za vodo izvlecite iz ohišja s pritiskom na gumb. Ko pritisnete na gumb, rezervoar izskoči.
- 2 Vodo nalijte do oznake **MAX** na rezervoarju.
- 3 Rezervoar potisnite nazaj v ohišje do končnega položaja (zasliši se kratek klik).

Po končani uporabi se preostala voda izlije v izparilno posodo v pečici, ki je nameščena pod stropom pečniškega prostora in je obešena na gredo za žar (infra gredo). (Za čiščenje glejte poglavje Odstranjevanje in čiščenje izparilne posode.)

INFORMACIJA!

Rezervoarja ni mogoče odstraniti iz aparata.

OPOZORILO!

Če pri nalivanju vode v rezervoar ne upoštevate oznake **MAX** in nalijete preveč vode, se lahko odvečna voda izlije, skozi špranjo med pokrovom rezervoarja in rezervoarjem, na tla.

Ne uporabljajte destilirane vode, vodovodne vode z visoko vsebnostjo klora ali drugih tekočin. Uporabljajte izključno svežo vodovodno vodo, zmehčano vodo ali negazirano mineralno vodo.



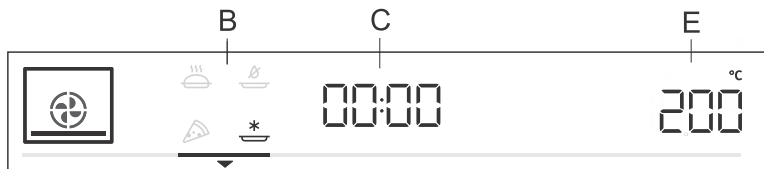
auto bake

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. |
|  | INTENZIVNO PEČENJE (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 zaključi in oglasi se zvočni signal. Na prikazovalniku se izpiše **door**. Odprite vrata in vstavite jed. Program samodejno nadaljuje peko z izbranimi nastavitvami.

INFORMACIJA!

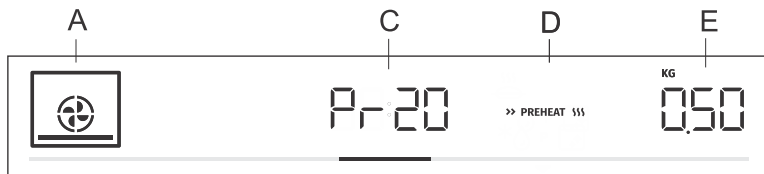
Kadar je nastavljena funkcija hitrega predgretja, ne morete uporabiti funkcije zakasnjene vклоpa.

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 | nivo | 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 | nivo | 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!

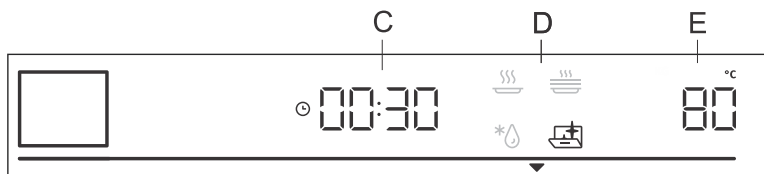
Pri izbranih avtomatskih programih je možna uporaba gratin funkcije (glejte poglavje Začetek delovanja).



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.



Aqua clean

Program omogoča lažje odstranjevanje madežev v pečici (glejte poglavje Čiščenje in vzdrževanje).



Odtajevanje

Uporablja se za počasno odtajevanje zamrznjene hrane (tort, kolačev, peciva, kruha in žemljic ter globoko zamrznjenega sadja). Prednastavljene vrednosti programa lahko spremenite (temperatura, čas delovanja).

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.

Otroška zaščita

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 štiti 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.

☞ STEAM +

Dodatek pare med peko



INFORMACIJA!

Funkcija je aktivna, če ste izbrali sistem z dodatkom pare med peko. Če funkcije niste nastavili, jo lahko izberete tudi med samim delovanjem.

S pritiskom na GUMB vstopite v nastavitve. GUMB obrnite in izberite napis **☞ STEAM +**, da je ta polno osvetljen in ga potrdite (glejte poglavje Izbira nastavitvev, Profesionalni način, Dodatek pare med peko).

Funkcija lahko, med samim delovanjem, tudi izključite. Obrnite GUMB do nastavitve **☞ STEAM +** in pritisnite GUMB za potrditev. Izberite pol osvetljen napis in ga potrdite s pritiskom na GUMB.

Konec delovanja in izklop pečice

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



Dodatek pare med peko ☞ STEAM +

Če ste med pečenjem uporabili funkcijo dodatek pare med peko ☞ STEAM + se na prikazovalniku, **ko se pečica ohladi**, prikaže napis **UnFil** za praznjenje rezervoarja z vodo. Z vrtenjem GUMBA izberite izklop No ali vklop YES.

Odstranite hrano iz pečice.

- Če izberete YES, pomeni, da želite vodo iz rezervoarja izprazniti takoj. Na 5. nivo vstavite univerzalni globoki pekač. Obrnite GUMB in izberite YES. Začne se postopek praznjenja vode iz rezervoarja. Ko je postopek končan, iz pečice odstranite pekač z vodo in obrišite pečico.

- Če izberete No, pomeni, da želite postopek praznjenja vode iz rezervoarja narediti kasneje (glejte poglavje Izbira splošnih nastavitvev).

INFORMACIJA!

Če po prikazu napisa **UnFil** ne izberete YES, se ta napis na prikazovalniku prikaže ob naslednji uporabi pečice.

INFORMACIJA!

Po končani uporabi očistite izparilno posodico in parni sistem (glejte poglavji Čiščenje izparilne posode in Čiščenje parnega sistema).

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.

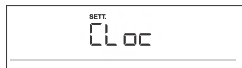
Po končani uporabi pečice se lahko v letvi oz. utoru za zbiranje kondenzata (pod vrati) nabere voda. Letev obrišite z gobico ali krpico.

Izbira splošnih nastavitvev

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

INFORMACIJA!

Med nastavitvami se lahko pomikate z vrtenjem GUMBA. Vsako nastavitvev 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 nastavitvev **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 nastavitvev **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 nastavitvev **nGht**. Z vrtenjem GUMBA izberite vklop On ali izklop OFF.



Pripravljenost

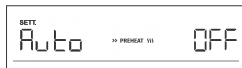
Je funkcija, ki vključi ali izključi prikaz dnevnega časa. Izberite nastavitvev **hi dE**. Z vrtenjem GUMBA izberite vklop On ali izklop OFF.



Adaptivna funkcija

Funkcija omogoča prilagajanje nastavljenih temperature pečenja in časa pečenja. Tovarniško je funkcija izklopljena, lahko pa jo vklopite. Kadar je funkcija vklopljena, se prikaže zadnja izbrana vrednost časa pečenja. Upoštevajo se vrednosti zadnje peke, pri kateri je pečenje trajalo najmanj 1 minuto.

Na prikazovalniku se izpiše **AdPt**. Če želite funkcijo izklopiti obrnite GUMB in izberite OFF. Enako naredite, če želite funkcijo ponovno vklopiti. Na prikazovalniku izberite On.



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 nastavev **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 **rAct**. Z vrtenjem GUMBA izberite rES. Za potrditev pridržite tipko **start | stop** do konca animacije.



Trdota vode

Z vrtenjem GUMBA lahko izbirate med petimi ravnmi trdote vode. Prevzeta nastavev je raven 5.

Whr 1 pomeni najmanj trda voda.

Whr 5 pomeni najbolj trda voda.



Praznjenje rezervoarja vode

Funkcija omogoča praznjenje rezervoarja vode, po končanem pečenju, kadar ste uporabili dodatek pare med peko. Na prikazovalniku se izpiše **UnFil**. Z vrtenjem GUMBA izberite in potrdite No za izhod iz nastavitve. Če želite izprazniti vodo iz rezervoarja, najprej odstranite hrano iz pečice. Na 5. nivo vstavite univerzalni globoki pekač. Na prikazovalniku izberite in potrdite YES. Začne se postopek praznjenja rezervoarja vode. Ko je postopek končan, iz pečice odstranite pekač z vodo in obrišite pečico.



Odstranjevanje vodnega kamna

Funkcijo za odstranjevanje vodnega kamna lahko aktivirate sami ali pa vam jo po določenih ciklih uporabe parne funkcije predlaga pečica (na prikazovalniku se izpiše **dEcl**).

Za vklop funkcije z vrtenjem GUMBA izberite YES, za izklop pa OFF.



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 gredo (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 |  | 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 vetrcci | 3 |  | 80-100 * | 120-150 |
| španski vetrcci, 2 nivoja | 2, 4 |  | 80-100 * | 120-150 |

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

| Jed | | Jed | | °C | min |
|--|------|---------------|--|-----------|---------|
| 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 | ☞ STEAM + | | 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 | | | 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 |
| burgerji, 3 cm debeline | 4 | | | 220-230 | 25-35 |

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

| Jed | | Jed | | °C | min |
|-----------------------------------|---|-----|-----------|-----------|---------|
| telečja pečenka 1,5 kg | 2 | | | 160-170 | 120-150 |
| svinjina | | | | | |
| svinjska pečenka, hrbet, 1,5 kg | 3 | | | 200-220 | 70-90 |
| 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 | | ☑ STEAM + | 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 | | ☑ STEAM + | 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 | | ☑ STEAM + | 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, krhliji | 3 | | ☑ STEAM + | 210-220 * | 30-40 |
| pečen krompir, prepulovljen | 3 | | ☑ STEAM + | 200-210 * | 40-50 |

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

| Jed | | | °C | min |
|--|------|---------------|-----------|-------|
| nadevan krompir (krompir v srajčki) | 3 | | 190-200 | 30-40 |
| pomfrit, domači | 4 | | 210-220 * | 20-30 |
| mešana zelenjava, krljji | 3 | ☑ STEAM + | 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 | | | | |
| vkuhanje | 2 | | 180 | 30 |
| sterilizacija | 3 | | 125 | 30 |
| kuhanje v vodni kopeli | 2 | | 150-170 * | / |
| pogrevanje hrane | 3 | | 60-95 | / |
| pogrevanje servisa | 2 | | 75 | 15 |

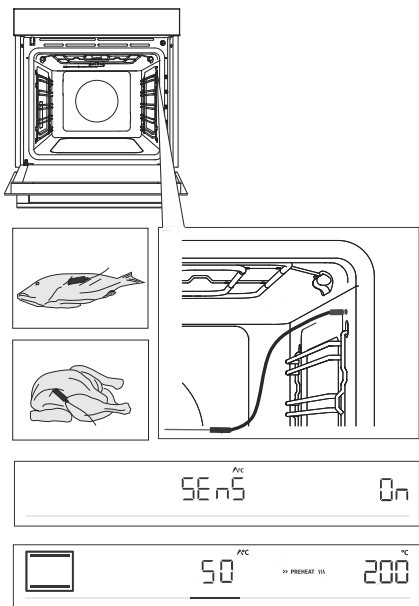
Peka s temperaturno sondo (BAKESENSOR)

(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 najdebelejši del predela 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 230 °C) Na prikazovalniku se prikaže simbol delovanja sonde in prednastavljena temperatura, ki jo lahko spremenite z vretanjem 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.

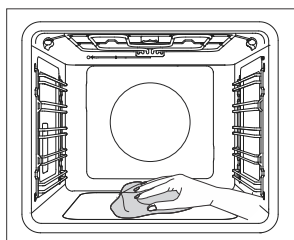
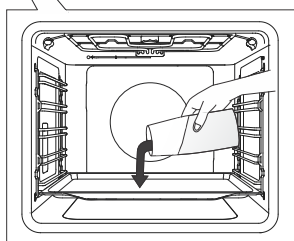
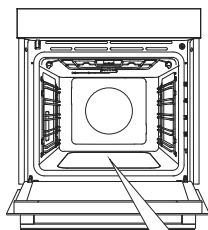
Ostanki hrane (maščoba, sladkorji, beljakovine) se lahko med uporabo aparata vnamejo, zato pred vsako uporabo odstranite grobo umazanijo iz notranjosti pečice in s pribora.

Čiščenje pečice z 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 Z dotikom na tipko **extra bake** se na prikazovalniku prikažejo dodatne funkcije. Obrnite GUMB na simbol . Na prikazovalniku se prikažejo prednastavljene nastavitve.

3 Program deluje 30 min. Po končanem programu se na prikazovalniku prikaže napis **End**.

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!

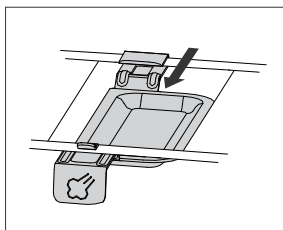
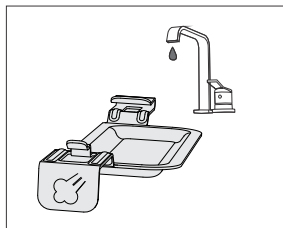
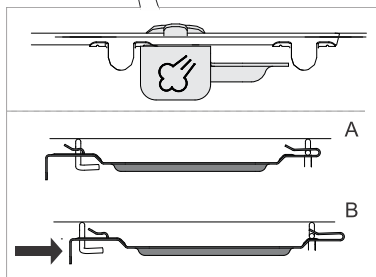
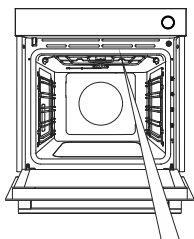
Sistem Aqua clean uporabljajte, ko je pečica popolnoma ohlajena.

Čiščenje izparilne posode

⚠ OPOZORILO!

Izparilna posoda je po delovanju vroča in v njej lahko ostane tudi nekaj vode. Zaradi nevarnosti opeklin počakajte, da se pečica popolnoma ohladi.

Posodo snemite in jo ročno očistite z detergentom ali v pomivalnem stroju. Če se je v posodi nabral vodni kamen, jo lahko namočite v sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna (uporabljajte ga v skladu z navodili proizvajalca tega sredstva) ali v alkoholni kis. Posodo je treba po čiščenju in pred ponovno namestitvijo dobro izprati.



1 Izparilna posoda je pritrjena na desni strani, med zgornjima greloma.

2 Ročaj izparilne posode rahlo potisnite nazaj (pribl. 2 cm), da se posoda iztakne.

3 Izparilno posodo očistite z vodo in čistilnimi sredstvi.

4 Pred ponovno uporabo pečice izparilno posodo pritrdite nazaj na njeno mesto. Posodo namestite na zavite dele žice grelca in jo povlecite proti sebi, tako da se zaskoči (začuti se močnejši upor).

OPOMBA: Če posode ne boste ponovno namestili, bo med peko z uporabo pare voda kapljala po živilu.

💡 INFORMACIJA!

Posoda lahko zaradi položaja v bližini grel spremeni barvo, kar pa ne vpliva na njeno uporabnost.

Čiščenje parnega sistema

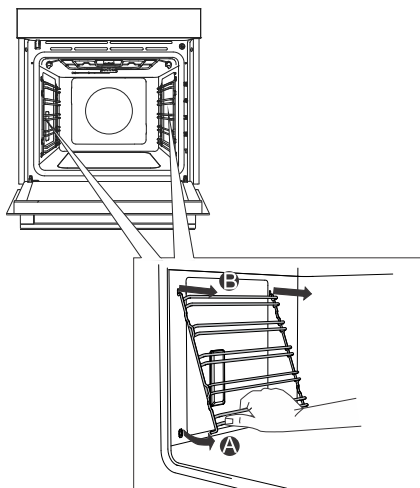
Poleg pogostosti peke z dodatkom pare je čiščenje odvisno tudi od trdote uporabljene vode

1. Na 5. nivo vstavite univerzalni globoki pekač, v katerega se bo iztekala voda.
2. V meniju dodatnih funkcij izberite odstranjevanje vodnega kamna (**dEeL**). Izbiro potrdite s pritiskom na GUMB in ga nato obrnite tako, da se na prikazovalniku izpiše **Yes**. Izbiro ponovno potrdite z dolgim pritiskom na GUMB. Aktivira se postopek odstranjevanja vodnega kamna, ki ga ne morete preklicati.
3. Na prikazovalniku se prikaže napis **Fill**. V rezervoar za vodo dodajte sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna. Izbiro potrdite z dolgim pritiskom na GUMB.
4. Postopek odstranjevanja vodnega kamna je v teku.
5. Ko je postopek končan, se na prikazovalniku ponovno prikaže napis **Fill**. V rezervoar nalijte svežo vodo za izpiranje. Izbiro potrdite z dolgim pritiskom na GUMB.
6. Po končanem postopku izpiranja se na prikazovalniku prikaže napis **End**.
7. Pekač z vodo odstranite iz pečice in pečico po potrebi obrišite do suhega.

INFORMACIJA!

Če ne želite izvesti čiščenja parnega sistema v trenutku, ko vam to predlaga pečica, lahko to prekinete z OFF. Čiščenje lahko prekličete največ trikrat, nato pečica onemogoči delovanje parne funkcije.

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!

Tečajji 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.

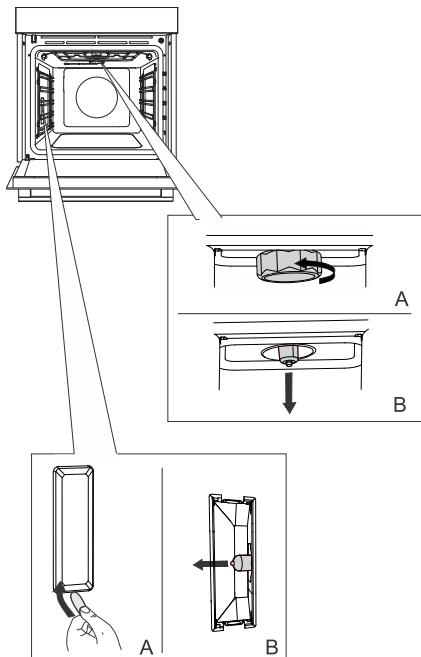
OPOZORILO!

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 menjujte 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. vtikača 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 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. |

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 krijeate 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 dosega. 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

| Jed | oprema | postavitev modelov |  | °C | ⌚ min |  |
|-------------|--|--------------------|---|-----|-----------|--|
| opečen kruh | mrežna rešetka | | 5 | max | 4-7 |  |
| pleskavice | mrežna rešetka + pekač za prestrezanje maščobe | | 5 | 230 | 25-40 *** |  |

gorenje



843573-a11

