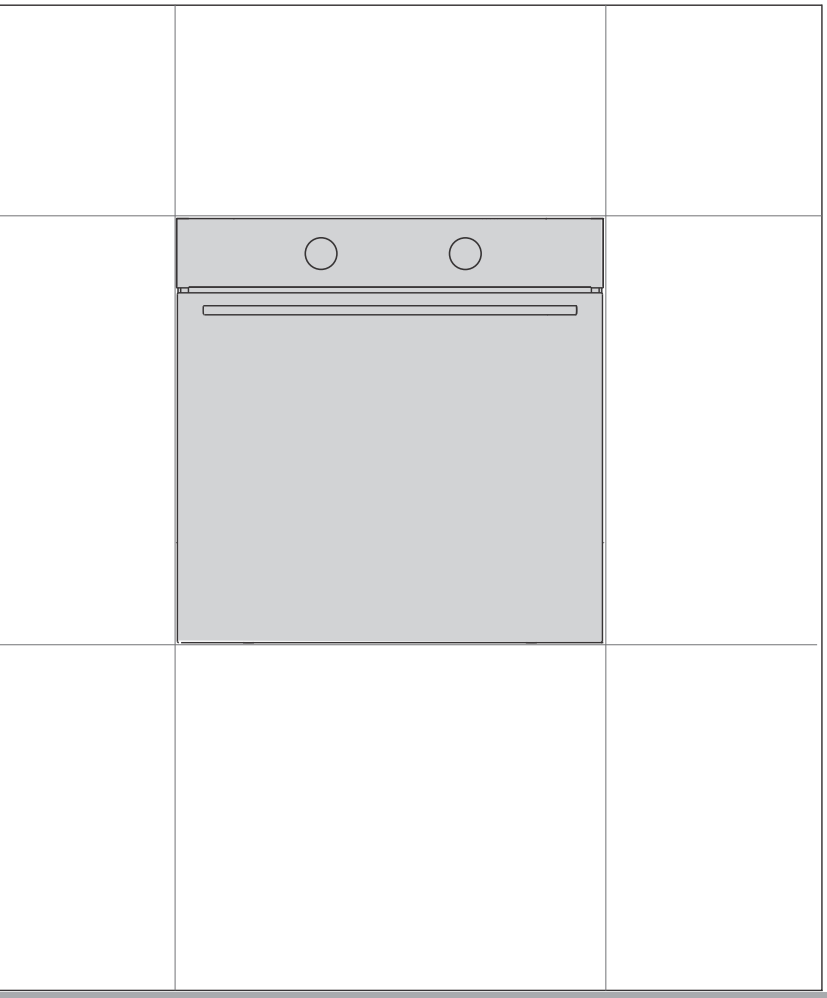
gorenje

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 na nevarnost

Pomembno je, da navodila pozorno preberete.

Kazalo

Varnostna opozorila **4**
Varna in pravilna uporaba pri samodejnem pirolitičnem čiščenju 6

Ostala pomembna varnostna opozorila **7**

Vgradna pečica **9**
Opis aparata 9
Oprema aparata 10

Uporaba aparata **14**
Pred prvo uporabo 14
Prvi vklop 14
Izbira nastavitev 15
Začetek delovanja 21
Konec delovanja in izklop pečice 21

Splošni nasveti za peko **22**

Tabela pečenja **23**

Peka s temperaturno sondo **27**
Priporočene stopnje zapečenosti za različne vrste mesa 28

Čiščenje in vzdrževanje **29**
Samodejno čiščenje pečice – piroliza 29
Odstranjevanje žičnih in fiksnih izvlečnih vodil 31
Odstranjevanje in nameščanje vrat in stekla vrat 32
Menjava žarnice 33

Tabela motenj in napak **34**
Posebna opozorila in javljanje napak 34

Odlaganje **35**

Varnostna opozorila



Pozorno preberite navodila in jih shranite za v prihodnje.

Aparat sme priključiti le servisna služba ali pooblaščeni 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 pooblaščeni 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.

Varna in pravilna uporaba pri samodejnem pirolitičnem čiščenju

Pred aktiviranjem samodejnega čiščenja je treba iz pečice odstraniti vso njeno opremo: rešetko, garnituro za peko na ražnju, vse pekače, mesno sondo, žična in teleskopska vodila ter vso posodo, ki ne sodi med opremo pečice.

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 pooblaščeni 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 poviša 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.

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

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 notranjosti 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 ljubljenčki 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 notranjost pečniškega prostora in pribor pečice spremenita barvo ter izgubita sijaj. To ne vpliva na samo funkcionalnost.



Pozor - vroča površina med pirolitičnim čiščenjem.

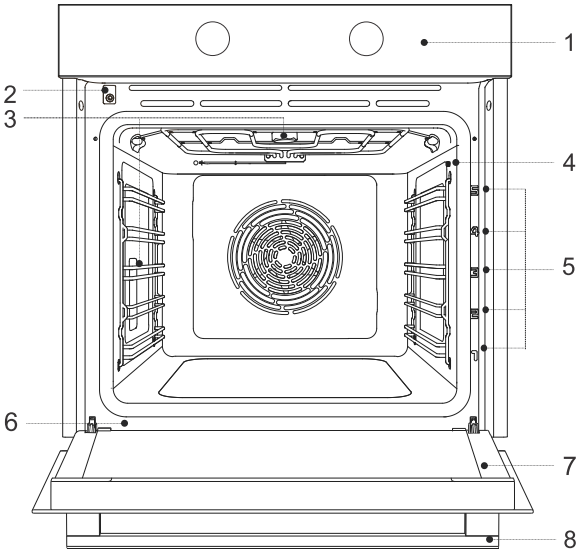
OPOZORILO!
Pred priključitvijo aparata natančno preberite navodilo za uporabo. Odprava okvare oziroma reklamacija, ki bi nastala zaradi nepravilne priključitve ali uporabe aparata, ni predmet garancije.

Vgradna pečica

Opis aparata

INFORMACIJA!
Funkcije in oprema aparata so odvisne od modela.

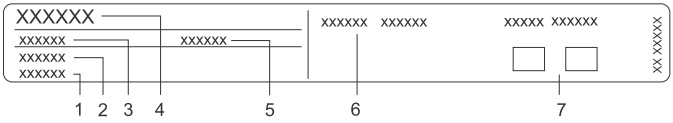
V osnovi je vaš aparat opremljen z žičnimi vodili, plitkim pekačem in mrežno rešetko.



1 upravljalna enota
2 zaklep vrat s stikalom
3 osvetlitev
4 vtičnica za temperaturno sondo
5 vodila – nivoji pečenja
6 napisna tablica
7 vrata pečice
8 ročaj vrat

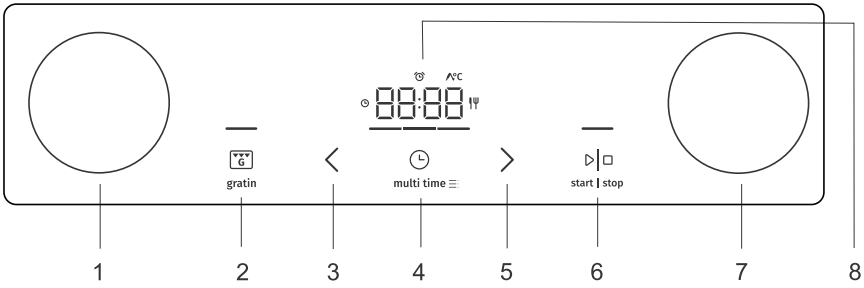
Napisna tablica – podatki o aparatu

Napisna tablica z osnovnimi podatki o aparatu je nameščena na rob pečice. Natančne podatke o tipu in modelu lahko razberete tudi z garancijskega lista.



1 serijska številka
2 šifra
3 tip
4 blagovna znamka
5 model
6 tehnični podatki
7 znaki skladnosti

Upravljalna enota
(odvisno od modela)



1. gumb za izbiro sistema delovanja
2. tipka za Gratiniranje (gratin)
3. tipka za zmanjšanje vrednosti
4. tipka za časovne funkcije in nastavitev
5. tipka za povečanje vrednosti
6. tipka start I stop za zagon in prekinitev
7. gumb za nastavitev temperature
8. prikazovalnik

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

Pogrezni gumbi
(odvisno od modela)

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

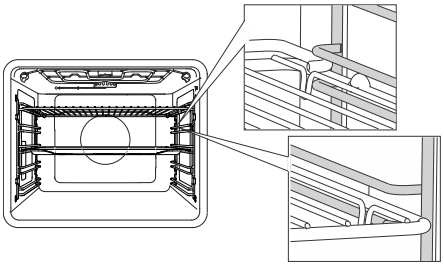
OPOZORILO!
Po vsaki uporabi zavrtite gumb v izhodiščni položaj (za izklop) in ga potisnite nazaj. Pogrezni gumb lahko potisnete nazaj samo, ko je v izhodiščnem položaju oz. položaju za izklop.

Oprema aparata

Vodila

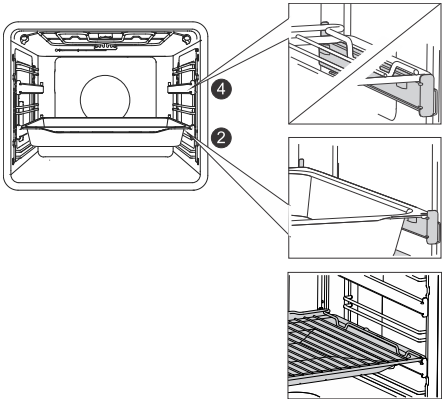
- Vodila omogočajo pripravo hrane na 5 nivojih.
- Nivoji za vstavljanje opreme se štejejo od spodaj navzgor.
- Vodila 4 in 5 so namenjena peki pod žarom.
- Oprema mora biti ob vstavljanju v aparat pravilno obrnjena.
- Opremo vedno do konca potisnite v notranjost aparata.

Žična vodila



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

Fiksna izvlečna vodila

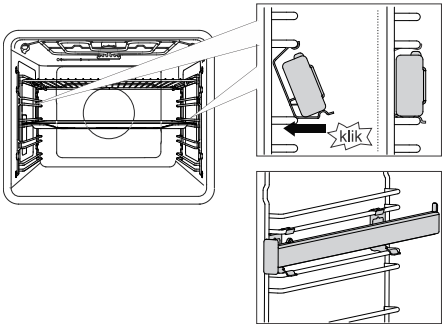


Z izvlečnimi vodili sta lahko opremljena 2. in 4. nivo.

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

Izvlečna vodila na klik

(odvisno od modela)



Izvlečno 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 zataknite 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!

Izvlečnih 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 izvlečno 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.

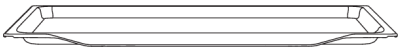
Pribor pečice

OPOZORILO!
Pred pirolitičnim čiščenjem počakajte, da se pečica ohladi, ter iz nje odstranite vso opremo, vključno z izvlečnimi vodili (odvisno od modela).



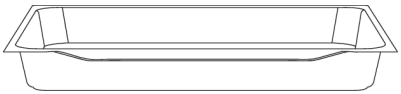
MREŽNA REŠETKA se uporablja za peko na žaru ali pa nanjo postavite posodo ali pekač z živilom.

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



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

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



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.

Uporaba aparata

Pred prvo uporabo

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

Prvi vklop

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

Najprej izberite in potrdite osnovne nastavitve.

INFORMACIJA!

Spreminjate jih z dotikanjem tipk 〈 ali 〉 . Želeno nastavitev potrdite na tipko **multi time** ali **start I stop**. Naslednjo nastavitev lahko nastavite, ko ste prejšnjo že nastavili in potrdili.



1. NASTAVITEV URE

Nastavite dnevni čas. Najprej nastavite in potrdite minute, nato nastavite in potrdite še uro. Če tipko za nastavitev vrednosti držite dlje, se vrednosti spreminjajo hitreje.

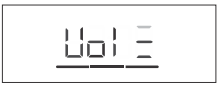
INFORMACIJA!

Za spremembo nastavitve ure glejte poglavje Dodatne funkcije.



2. OSVETLITEV PRIKAZOVALNIKA

Privzeta nastavitev je visoka svetlost. Na prikazovalniku se prikažeta napis **brh** in trenutno nastavljena vrednost intenzivnosti osvetlitve. S tipko za nastavitev vrednosti povečajte ali zmanjšajte intenzivnost osvetlitve.



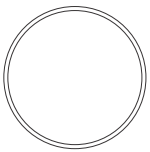
3. GLASNOST PISKOV

Privzeta nastavitev je srednja glasnost. Na prikazovalniku se prikažeta napis **Vol** in trenutno nastavljena glasnosti piska. S tipko za nastavitev vrednosti povečajte ali izklopite glasnost.

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

Izbira nastavitev

IZBIRA SISTEMA DELOVANJA



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

INFORMACIJA!
Nastavitve lahko spreminjate tudi med peko.

INFORMACIJA!
Funkcije in oprema aparata so odvisne od modela.

simbol	uporaba
	HITRO PREDGRETJE PEČICE Za čim hitrejše doseganje nastavljene temperature. Ko se pečica ogreje na nastavljeno temperaturo, se ogrevanje zaključi. Sledi nastavitev sistema, ki ga želite uporabiti za pripravo živila. Ta funkcija ni primerna za peko jedi.
	ZGORNJE IN SPODNJE GRELO Z VENTILATORJEM[1)] Za enakomerno peko jedi na enem nivoju ter pripravo suflejev.
	VELIKI ŽAR Z VENTILATORJEM[1)] Za peko perutnine in večjih kosov mesa na žaru.
	INTENZIVNO PEČENJE (AIR FRY)[1) 2)] Takšen način peke daje hrani hrustljavo 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 hrustljavost.
	VROČI ZRAK[1) 2)] Vroči zrak omogoča večji pretok toplega zraka okoli bremena. Na ta način bolj izsuši njegovo površino ter ustvari debelejšo skorjo. Za pečenje mesa, peciva in zelenjave ter za sušenje živil na enem ali več nivojih hkrati. Dodatek pare površino hrane bolj zapeče in ustvari večjo hrustljavost.
	ZGORNJE IN SPODNJE GRELO[1) 2)] Za tradicionalno pečenje jedi na enem nivoju, pripravo suflejev ter za pečenje pri nizkih temperaturah (počasno pečenje). Dodatek pare površino hrane bolj zapeče in ustvari večjo hrustljavost.
	VELIKI ŽAR[1)] Za pečenje večjih količin ploščatih živil (opečenega kruha, obloženih kruhkov, žar klobas, zrezkov, rib, nabodal, ipd.) ter za gratiniranje in doseganje hrustljave skorje živil. Enakomerno se segreje celotna površina pod grelci, ki so nameščeni na strop pečice. Maksimalna dovoljena temperatura 240 °C.

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

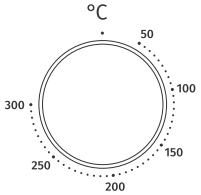
simbol	uporaba
	POČASNA PEKA[3)] Za nežno, počasno in enakomerno peko mesa, rib in peciva na enem nivoju. Takšen način pečenja ohrani večji delež vode v mesu, zaradi česar le-to ostane sočnejše in mehkejše, pecivo pa je enakomerno porjavelo/pečeno. Uporablja se v temperaturnem območju od 140 °C do 220 °C.
	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.
	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, lazanja, pomfrit, piščančji medaljoni), meso in zelenjavo.
	ODTAJANJE Za nežno odtajanje zamrznjenih živil.
	PIROLIZA Funkcija omogoča samodejno čiščenje pečice s pomočjo visoke temperature, kar povzroči, da se maščobne obloge in druga nečistoča sežgejo in upepelijo.
	PEČNIŠKA LUČKA Pečniška lučka se vklopi ob izbranem sistemu (razen pri pirolizi) in kadar obrnete gumb na pozicijo lučke.

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

2) *Pri teh sistemih lahko pečete jedi z dodatkom pare. Ob izbiri sistema deluje osnovna funkcija. Z uporabo pekača z vodo funkcijo spremenite v pečenje z dodatkom pare (glejte poglavje Začetek delovanja).*

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

NASTAVITEV TEMPERATURE PEČENJA



Z vrtenjem gumba nastavite želeno TEMPERATURO.

ČASOVNE FUNKCIJE

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



Nastavitev trajanja delovanja

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

Dotaknite se tipke **multi time**. Na prikazovalniku se prikaže simbol . Z dotikom na 〈 ali 〉 nastavite želeni čas delovanja. Dotaknite se tipke **start I stop** za potrditev nastavitev.
Za začetek delovanja se dotaknite tipke **start I stop**.

Nastavitev zakasnjenega vklopa pečice

INFORMACIJA!
Zakasnjeni vklop ni mogoč na sistemih žar in žar z ventilatorjem.

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

Primer:
Trenutni čas: 12.00
Čas peke: 2 uri
Konec pečenja: ob 18.00

Dotaknite se tipke **multi time**. Na prikazovalniku se prikaže simbol za čas trajanja delovanja. Z dotikom na 〈 ali 〉 nastavite trajanje programa (v našem primeru je to 2.00). Nastavitev potrdite s tipko **start I stop**. S ponovnim dvakratnim dotikom tipke **multi time** 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). Dotaknite se tipke **start I stop** za potrditev nastavitev.

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

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

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

Po poteku nastavljenega časa pečica samodejno preneha delovati. Na prikazovalniku se izmenično prikazujeta napisa **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 predgretje pečice.

Hitro pokvarljiva živila ne smejo predolgo stati v pečici. Pred uporabo tega načina preverite, ali je ura na aparatu nastavljena na točen čas.

Nastavitev opozorilnika
Opozorilnik lahko uporabljate samostojno, neodvisno od delovanja pečice. Najdaljša možna nastavitev je 24 ur. Zadnjih 10 minut, pri iztekanju opozorilnika, je prikazanih v sekundnem intervalu. Dvakrat se dotaknite tipke **multi time**, da se na prikazovalniku prikaže simbol. Z dotikom na 〈 ali 〉 nastavite trajanje opozorilnika.

INFORMACIJA!
Če je nastavljen zakasnjeni vklop, opozorilnik nastavite s trikratnim dotikom na tipko **multi time**.

INFORMACIJA!
Pri nastavitvi časovnih funkcij lahko s sočasnim dotikom na tipki 〈 in 〉 čas ponastavite na ničlo vrednost. Nastavitev potrdite na tipko **start I stop** .

INFORMACIJA!
Zadnje uporabljene vrednosti pri časovnih funkcijah se shranijo in se kot prednastavljene prikažejo pri ponovni uporabi funkcij. Te nastavitve lahko tudi izklopite (glejte poglavje Izbira dodatnih funkcij, Adaptivna funkcija).

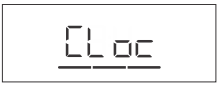
IZBIRA SPLOŠNIH NASTAVITEV
Gumb ZA IZBIRO SISTEMA DELOVANJA obrnite na položaj "0".

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



INFORMACIJA!

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



1. Prikazana ura

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



2. Jakost zvočnih signalov

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



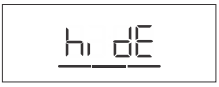
3. Osvetlitev prikazovalnika

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



4. Prikazovalnik - nočni način

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



5. Pripravljenost

Ta funkcija vključi ali izključi prikaz dnevnega časa. Izberite nastavitev **hidE**. Z dotikom na tipki 〈 ali 〉 izberite vklop on ali izklop off in potrdite.



6. Adaptivna funkcija

Funkcija omogoča prilagajanje nastavljenega časa pečenja. Tovarniško je funkcija izklopljena, lahko pa jo vklopite.
Kadar je funkcija vklopljena, se prikažejo zadnje nastavitve trajanja programa pečenja. Upoštevajo se vrednosti zadnje peke.
Na prikazovalniku se izpiše **AdPt**. Če želite funkcijo izklopiti, z dotikom tipk 〈 ali 〉 izberite off. Enako storite, če želite funkcijo ponovno vklopiti. Na prikazovalniku izberite on.



7. Tovarniške nastavitve

Funkcija omogoča ponastavitev aparata na tovarniške nastavitve. Na prikazovalniku se prikaže napis **FAct**. Z dotikom na tipki 〈 ali 〉 izberite rES za izbiro tovarniških nastavitev in potrdite z daljšim dotikom na tipko **start I stop**, dokler vse osvetljene črtice ne izginejo.

OPOZORILO!

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

Začetek delovanja

start | stop

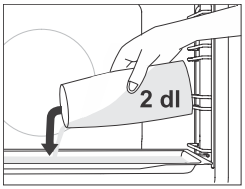
Črtica nad tipko **start I stop** je delno osvetljena. Nastavljeni program zaženite z dotikom na to tipko.
Med delovanjem programa črtica nad tipko močneje sveti (je popolnoma osvetljena).

INFORMACIJA!
Če ni nastavljena nobena časovna funkcija, se na prikazovalniku prikaže čas trajanja pečenja. Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal in na prikazovalniku se prikaže °C.

gratin

Dodatno gratiniranje
Funkcijo lahko zaženete šele po 10 minutah peke (črtica nad tipko gratin je delno osvetljena). Ko funkcijo potrdite, se na prikazovalniku prikaže čas trajanja peke 10 min (10:00). Z dotikom na tipko 〈 ali 〉 nastavite čas trajanja gratiniranja.
Funkcijo lahko tudi izključite z dotikom na tipko **gratin**.

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



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

INFORMACIJA!
Če boste za peko uporabljali globoki pekač, ga vstavite na en nivo više, kot je navedeno v tabeli priporočenih nastavitev peke.
Za optimalno delovanje funkcije med peko ne odpirajte vrat in ne dolivajte vode.

Konec delovanja in izklop pečice

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

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

INFORMACIJA!
Po končanem pečenju se prekinejo in izbrišejo tudi vse časovne nastavitve na uri, razen opozorilnika. Ura se nastavi na prikaz dnevnega časa.

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

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 niže vstavite univerzalni globoki pekač kot prestrezno posodo.
- **Predgretje pečice:** Pečico predgrevajte le, če je tako navedeno v receptu ali v tabelah v teh navodilih za uporabo. Če uporabljate predgretje, ne vstavljajte živila v pečico, dokler pečica ni popolnoma ogreta, razen če gre za drugačna priporočila. Temperatura ima velik vpliv na končni rezultat. 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.
  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.
- **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

Jed			°C	min
PECIVO IN PEKOVSKI IZDELKI				
pecivo v modelih				
biskvitna torta	3		160	30-40
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	2		200 *	15-20
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		160-170 *	15-20
piškoti, 2 nivoja	2, 4		150-160 *	20-25
španski vetrci	3		80-100 *	120-150
španski vetrci, 2 nivoja	2, 4		80-100 *	120-150
makroni	3		130-140 *	15-20
makroni, 2 nivoja	2, 4		130-140 *	15-20
kruh				

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

Jed			°C	min
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	1		190-200	30-45
kruh v modelu, 2 nivoja	2, 4		200-210	30-45
ploščati kruh (fokača)	2		270	15-25
sveže žemlje	3	+ pekač z vodo	200-210	10-15
sveže žemlje, 2 nivoja	2, 4		200-210 *	15-20
opečen kruh	5		240	4-6
obloženi kruhki	5		240	3-5
pica in ostale jedi				
pica	1		300 *	4-7
pica, 2 nivoja	2, 4		210-220 *	25-30
zamrznjena pica	2		200-220	10-20
zamrznjena pica, 2 nivoja	2, 4		200-220	10-20
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
telečja pečenka 1,5 kg	2		160-170	120-150
svinjina				
svinjska pečenka, hrbet, 1,5 kg	3		170-180	100-130
svinjska pečenka, pleče, 1,5 kg	3		180-190	120-150
svinjski file, 400 g	2		80-100 *	80-100

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

Jed			°C	min
svinjska pečenka, počasno pečenje	2		100-120 *	200-230
svinjska rebra, počasno pečenje	2		120-140 *	210-240
svinjski kotleti, 3 cm debeline	4		220-230	20-25
perutnina				
perutnina, 1.2 - 2.0 kg	2		200-220	60-80
perutnina z nadevom, 1,5 kg	2		170-180	80-100
perutnina, prsi	2		170-180	45-60
piščančja bedra	3		210-220	25-40
piščančje perutničke	4		210-220	20-35
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, krhlji	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
mešana zelenjava, krhlji	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

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

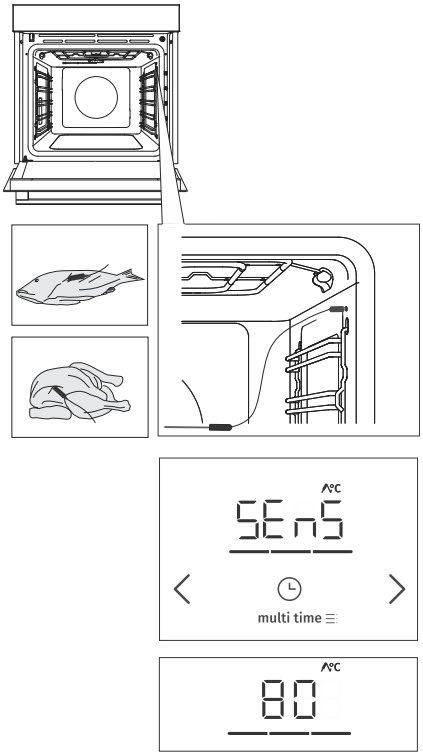
Jed			°C	min
francoski rogljički	3		170-180	18-23
NARASTKI, SUFLEJI IN GRATINIRANE JEDI				
krompirjeva musaka	2		180-190	35-45
lazanja	2		180-190	35-45
sladek narastek	2		160-180	40-60
sladki sufle	2		160-180 *	35-45
gratinirane jedi	3		170-190	30-45
polnjene tortilje, enchiladas	2		180-200	20-35
sir za žar	4		240 **	6-9
OSTALO				
odtajanje	2		45	/
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 najdebelejši del predela živila.

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

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

3 Izberite želeni sistem in temperaturo peke (v temperaturnem območju do 230 °C) Na prikazovalniku se prikaže simbol delovanja sonde in prednastavljena temperatura, ki jo lahko spremenite z dotikom tipk 〈 ali 〉. 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 tipke **start I stop**.

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

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

Pravilna uporaba sonde glede na vrsto živila:

- perutnina: zabodemo v najdebelejši del prsi,
- meso: zabodemo v pusti predel, ki ni marmoriran oz. prepreden z maščobo,

- manjši kosi mesa s kostjo: zabodemo v predel ob kosti,
- ribe: zabodemo za glavo, v smeri proti hrbtenici.

OPOZORILO!
Po uporabi sondo pazljivo odstranite iz živila in izklopite iz vtičnice ter jo očistite.

INFORMACIJA!
Če sonde ne uporabljate, jo odstranite iz pečice.

Priporočene stopnje zapečenosti za različne vrste mesa

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

Čiščenje in vzdrževanje

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

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

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

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

Zunanjost 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 (univerzalnega globokega, plitvega pekača, rešetke, žičnih vodil).
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	3 ure
3	intenzivno čiščenje	za trdovratnejše in starejše nečistoče	4 ure

INFORMACIJA!
Trdovratnejša kot je umazanija, višjo stopnjo izberite.

Priprava na pirolitično čiščenje

- iz notranjosti pečice odstranite vso vidno umazanijo in ostanke hrane,

- iz aparata vedno odstranite izvlečna in/ali klik vodila ter vso nepotrebno opremo,
- pirolizo vedno izvajajte iz ohlajenega stanja aparata.



1. Obrnite GUMB za IZBIRO DELOVANJA na simbol **P**. Na prikazovalniku se najprej pokaže napis **PYro**.



2. Z dotikom na tipki 〈 ali 〉 izberite želeno stopnjo čiščenja in jo potrdite s tipko **start/stop** . Začne se odštevanje časa programa.



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

- 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 in domačim živalim.
- 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).
- Pri povprečni uporabi pečice, priporočamo enkrat mesečno čiščenje s pirolizo.

⚠ OPOZORILO!
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 zunanjost 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 ljubljenčki so lahko zelo občutljivi na morebitne hlape. 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 s pirolizo je možno samo v primeru, da je pečica opremljena z 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.

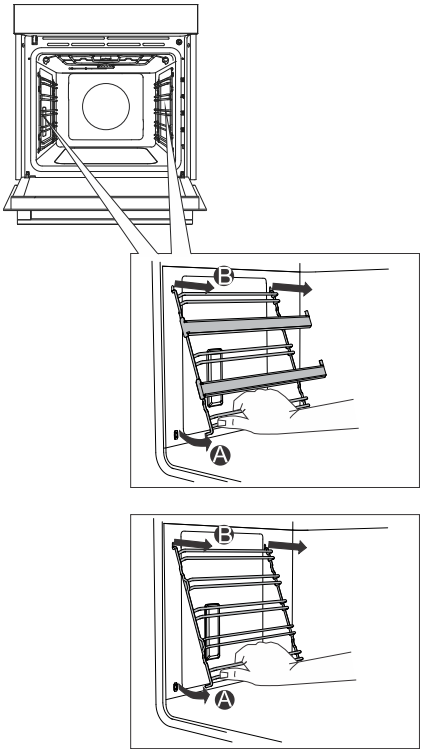
⚠ OPOZORILO!
V primeru, da je pečica opremljena z izvlečnimi vodili, čiščenje opreme s pirolizo ni možno.

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

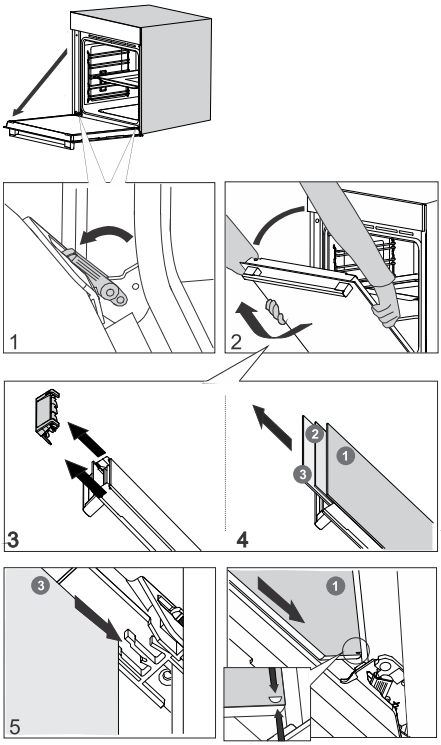


A Vodila primite na spodnji strani in jih povlecite proti notranjosti pečice.

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)

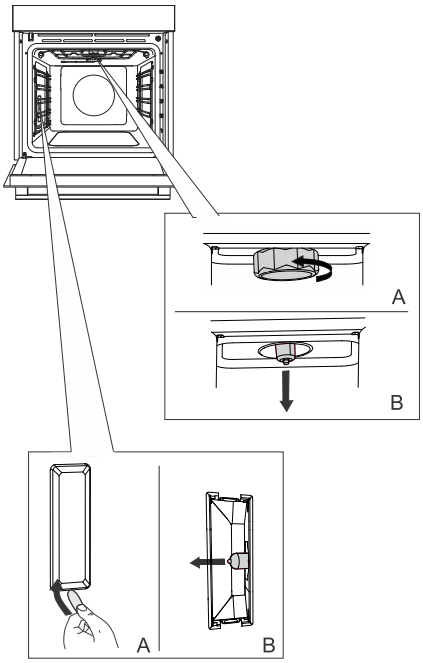
Vrata pečice so opremljena s sistemom, ki blaži sunke zapiranja vrat. Omogoča enostavno, tiho in nežno odpiranje in zapiranje vrat. Rahel potisk (do kota 15° glede na odprto lego vrat) je dovolj, da se vrata samodejno in mehko zaprejo.

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 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.

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

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

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

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

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

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

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

gorenje



843411-a8

CE