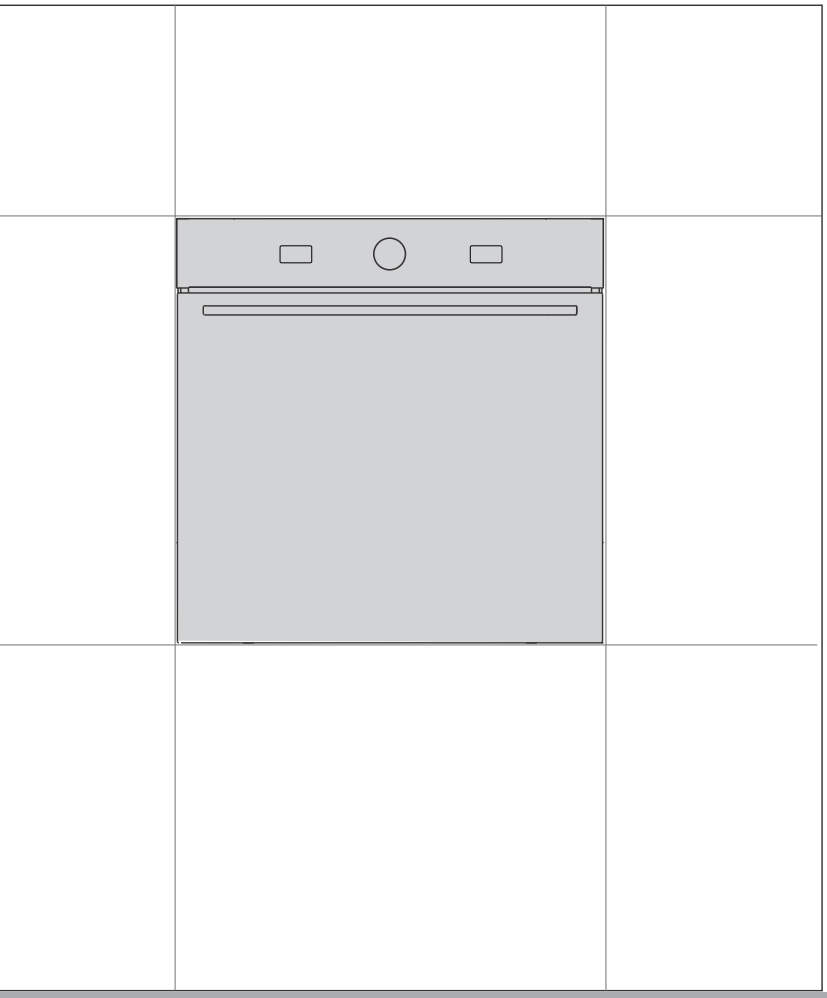
Simplicity
COLLECTION

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**
Vodila ..... 9
Stikalo vrat pečice ..... 10
Hladilni ventilator ..... 10
Pribor pečice ..... 10

**Pred prvo uporabo** ..... **12**

**Prvi vklop** ..... **12**

**Izbira nastavitev** ..... **13**
IZBIRA SISTEMA ..... 13
NASTAVITEV TEMPERATURE PEČENJA ..... 16
ČASOVNE FUNKCIJE ..... 16

**Začetek delovanja** ..... **19**

**Konec delovanja in izklop pečice** ..... **19**

**Izbira splošnih nastavitev** ..... **20**
Otroška zaščita ..... 21

**Splošni nasveti za peko** ..... **22**

**Tabela pečenja** ..... **23**

**Čiščenje in vzdrževanje** ..... **28**
Čiščenje pečice z Aqua clean ..... 29
Odstranjevanje žičnih in fiksnih izvlečnih vodil ..... 30
Odstranjevanje in nameščanje vrat in stekla vrat ..... 31
Menjava žarnice ..... 32

**Tabela motenj in napak** ..... **33**
Posebna opozorila in javljanje napak ..... 33

**Odlaganje** ..... **34**

**Test jedi** ..... **35**

# Varnostna opozorila

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

Aparat sme priključiti le servisna služba ali 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.

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 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 .

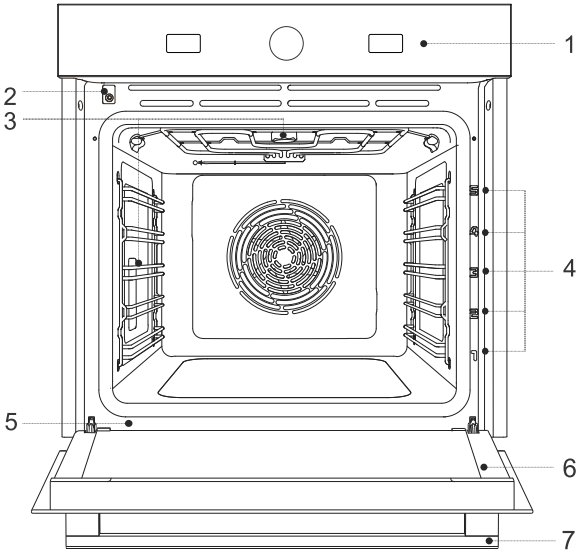
Če je aparat poškodovan, ga ne uporabljajte. Pokličite pooblaščeni servis.

**⚠ 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.**

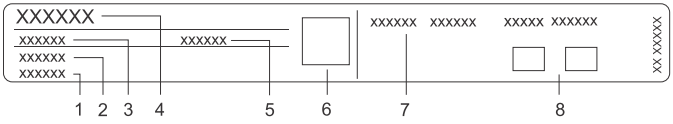
V osnovi je vaš aparat opremljen z žičnimi vodili, plitkim pekačem in mrežno rešetko.




1 upravljalna enota
2 stikalo vrat
3 osvetlitev
4 vodila – nivoji pečenja
5 napisna tablica
6 vrata pečice
7 ročaj vrat

## Napisna tablica – podatki o aparatu

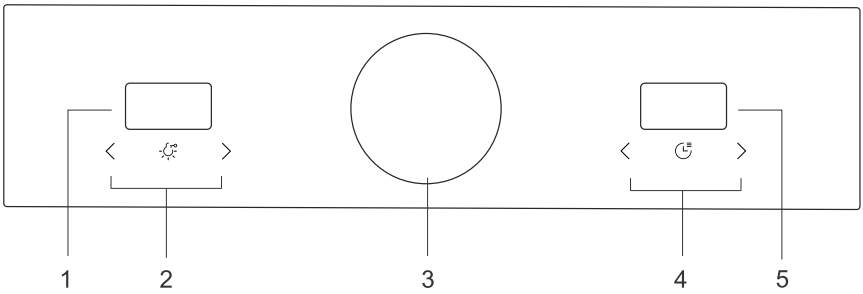
Napisna tablica z osnovnimi podatki o aparatu je nameščena na rob pečice. Natančne podatke o tipu in modelu lahko razberete tudi z garancijskega lista.




1 serijska številka
2 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)



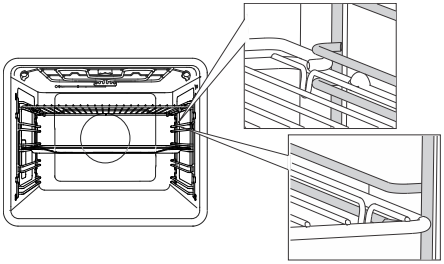

1. prikazovalnik temperature
2. tipke za nastavitv temperature
3. gumb za izbiro sistema
4. tipke za nastavitev dnevnega časa in časovnih funkcij
5. prikazovalnik dnevnega časa in časovnih funkcij

# Oprema aparata

## Vodila

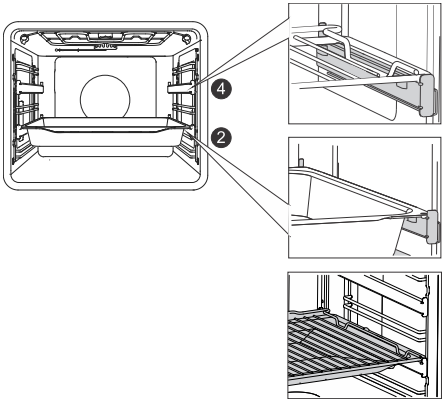
- Vodila omogočajo pripravo hrane na 5 nivojih.
- Nivoji za vstavljanje opreme se štejejo od spodaj navzgor.
- Vodila 4 in 5 so namenjena peki pod žarom.
- Oprema mora biti ob vstavljanju v aparat pravilno obrnjena.

### Žična vodila



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

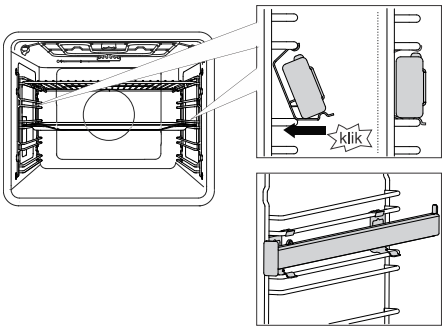
### Fiksna izvlečna vodila
(odvisno od modela)




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

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

### 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)

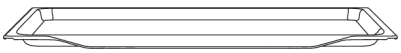
Stikalo izključi delovanje grel in ventilacijo v pečniškem prostoru, kadar se med delovanjem pečice vrata odprejo. Ko se vrata zaprejo, stikalo ponovno vklopi delovanje aparata.

## Hladilni ventilator
V aparat je vgrajen hladilni ventilator, ki hladi ohišje, vrata in upravljalno enoto aparata.
Po izklopu pečice hladilni ventilator krajši čas še deluje, da hladi pečico.

## Pribor pečice
(odvisno od modela)

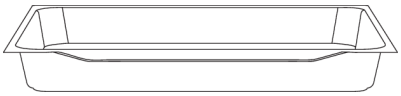
**MREŽNA REŠETKA** se uporablja za peko na žaru ali pa nanjo postavite posodo ali pekač z živilom.

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



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

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



**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.

**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.

**INFORMACIJA!**

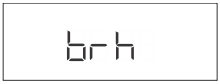
Spreminjate jih z dotikanjem tipk 〈 ali 〉 . Želeno nastavitev potrdite na tipko ⏲ . Naslednjo nastavitev lahko nastavite, ko ste prejšnjo že nastavili in potrdili.

**1. NASTAVITEV URE**

Z dotikom na tipki 〈 ali 〉 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 že nastavljene ure glejte poglavje Splošne nastavitve.




**2. OSVETLITEV PRIKAZOVALNIKA**

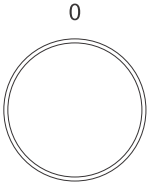
Privzeta nastavitev je visoka svetlost. Na prikazovalniku se prikažeta napis **brh** in trenutno nastavljena vrednost intenzivnosti osvetlitve. Z dotikom na tipki 〈 ali 〉 izberite želeno stopnjo in jo potrdite. S tipko za nastavitev vrednosti povečajte ali zmanjšajte intenzivnost osvetlitve.

**3. GLASNOST PISKOV**

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

# Izbira nastavitev

## IZBIRA SISTEMA




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

Simbol izbranega sistema sveti.

**INFORMACIJA!**
Funkcije in oprema aparata so odvisne od modela.

| simbol | uporaba |
|---|---|
| | **HITRO PREDGRETJE PEČICE**<br>Za čim hitrejše doseganje nastavljene temperature. Ko se pečica ogreje na nastavljeno temperaturo, se oglasi kratek zvočni signal. Sledi nastavitev sistema, ki ga želite uporabiti za pripravo živila. Ta funkcija ni primerna za peko jedi. |
| | **VROČI ZRAK** [1)]<br>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. |
| | **VROČI ZRAK IN SPODNJE GRELO**<br>Optimalno za peko pice ter peciva z večjo vsebnostjo vode. Za pečenje na enem nivoju, kadar želite čim hitreje pečene in hrustljave jedi.. |
| | **VELIKI ŽAR Z VENTILATORJEM**<br>Za pečenje perutnine ter večjih kosov mesa na žaru. |
| | **INTENZIVNO PEČENJE (AIR FRY)**[1)]<br>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).<br>Dodatek pare površino hrane bolj zapeče in ustvari večjo hrustljavost. |
| | **ZGORNJE IN SPODNJE GRELO**[1)]<br>Za tradicionalno pečenje jedi na enem nivoju, pripravo suflejev ter za pečenje pri nizkih temperaturah (počasno pečenje).<br>Dodatek pare površino hrane bolj zapeče in ustvari večjo hrustljavost. |
| | **ZGORNJE IN SPODNJE GRELO Z VENTILATORJEM**[1)]<br>Za enakomerno peko jedi na enem nivoju ter pripravo suflejev. |

*Nadaljevanje tabele s prejšnje strani*

| simbol | uporaba |
|---|---|
| | **VELIKI ŽAR**<br>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.<br>Maksimalna dovoljena temperatura 240 °C. |
| | **POČASNA PEKA** [2]<br>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. |
| | **ODTAJANJE**<br>Uporablja se za kontrolirano odtajevanje zamrznjene hrane (tort, kolačev, peciva, kruha in žemljic ter globoko zamrznjenega sadja). Med odtajevanjem kose hrane obrnite, premešajte in ločite, če so bili primrznjeni eden na drugega. Zaradi mikrobiološke varnosti hrane priporočamo za meso in delikatna živila počasno odtajanje v hladilniku. |
| | **SPODNJE GRELO / AQUA CLEAN**<br>Toploto oddaja samo spodnje grelo. Uporablja se za odstranjevanje madežev in hrane v pečici. Program se izvede v 30 minutah. |

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

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

# PEKA Z IZBIRO VRSTE HRANE

| simbol | Jed | □ | | °C | min |
|---|---|---|---|---|---|
| | piškoti | VROČI ZRAK | 3 | 150 | 30 |
| | pica | VROČI ZRAK IN SPODNJE GRELO | 1 | 300 | 20 |
| | piščanec 1,5 kg | VELIKI ŽAR Z VENTILATORJEM | 2 | 210 | 70 |
| | perutničke 1 kg | INTENZIVNO PEČENJE (AIR FRY) | 3 | 200 | 40 |
| | kruh 1 kg | ZGORNJE IN SPODNJE GRELO | 2 | 200 | 60 |
| | rogljički - sladki | ZGORNJE IN SPODNJE GRELO Z VENTILATORJEM | 3 | 190 | 20 |
| | riba | VELIKI ŽAR | 4 | 230 | 24 |
| | / | POČASNA PEKA | 3 | 180 | 60 |

# NASTAVITEV TEMPERATURE PEČENJA

Najprej obrnite GUMB ZA IZBIRO SISTEMA.

Z dotikom na tipki 〈 ali 〉 nastavite želeno vrednost. Na zaslonu utripa . Nastavitev se avtomatsko shrani.

# ČASOVNE FUNKCIJE

Najprej obrnite GUMB ZA IZBIRO SISTEMA, nato pa nastavite TEMPERATURO. Z dotikom na tipko nastavite časovne funkcije.

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

**Nastavitev trajanja delovanja**
Pri tem načinu določite čas, kako dolgo naj pečica deluje.
Dotaknite se tipke . Na prikazovalniku utripa simbol. Z dotikom na 〈 ali 〉 nastavite želeni čas delovanja. Najprej nastavite minute, potrdite in nato nastavite še ure. Dotaknite se tipke za potrditev nastavitev.
Po 5 sekundah pečica začne delovati. Oglasi se zvočni signal.

**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 . 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 . S ponovnim trikratnim dotikom tipke se na prikazovalniku prikaže simbol . 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 za potrditev nastavitev.

Po 5 sekundah pečica začne delovati. Oglasi se zvočni signal.

Pečica pri čakanju na vklop preide v delno stanje pripravljenosti. 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.**

**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).

**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. Dotikajte se tipke , da se na prikazovalniku prikaže simbol . Z dotikom na < ali > nastavite trajanje opozorilnika. Najprej nastavite in potrdite minute, nato nastavite in potrdite še uro.
Po poteku nastavljenega časa se oglasi zvočni signal, ki ga lahko izklopite s pritiskom na katero koli tipko oz. se po eni minuti izklopi sam.

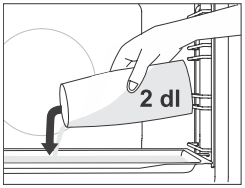
**INFORMACIJA!**

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

# Začetek delovanja

Po 5 sekundah, ko nastavite sistem, temperaturo in časovno stikalo, pečica začne delovati. Oglasi se zvočni signal.

**INFORMACIJA!**
Med peko lahko spreminjate SISTEM, TEMPERATURO in ČASOVNE FUNKCIJE.




**Pečenje z dodatkom pare**
Dodatek pare površino hrane bolj zapeče in ustvari večjo hrustljavost. 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

Ko je pečenje končano se oglasi zvočni signal.

Gumb ZA IZBIRO SISTEMA 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.

# Izbira splošnih nastavitev

Gumb ZA IZBIRO SISTEMA obrnite na položaj "0".

Funkcijo vklopite s 5-sekundnim dotikom na tipko . Na prikazovalniku se za nekaj sekund izpiše **SEtt**, nato pa se pokaže meni dodatnih funkcij. Z dotikom na tipki < ali > izberite želeno nastavitev.

**INFORMACIJA!**

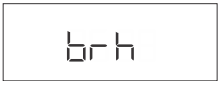
Vsako nastavitev potrdite z dotikom na tipko . Za izhod iz menija pridržite tipko .

**1. Prikazana ura**

Na prikazovalniku je prikazan napis **cLoc**. Izbiro potrdite. Z dotikom na tipki < ali > 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. Glasnost piskov**

Izbirate lahko med tremi možnimi stopnjami glasnosti piskanja. Izberite nastavitev **Vol** in jo potrdite. Na zaslonu se prikažeta dve črtici, ki sta polno osvetljeni. 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** in jo potrdite. 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**

Je funkcija, ki samodejno zmanjša osvetlitev na prikazovalniku iz tretje stopnje na drugo med 20.00 in 6.00 uro. Izberite nastavitev **nGht** in jo potrdite. Z dotikom na tipki < ali > izberite Vklop on ali Izklop oFF.

**5. Pripravljenost**

Je funkcija, ki 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 nastavljene temperature pečenja. Tovarniško je funkcija izklopljena, lahko pa jo vklopite. Kadar je funkcija vklopljena, se prikaže zadnja izbrana vrednost temperature.

Izberite nastavitev **AdPt**. Z dotikom na tipki 〈 ali 〉 izberite vklop on ali izklop off in potrdite.

**7. Tovarniške nastavitve**
Funkcija omogoča ponastavitev aparata na tovarniške nastavitve. Izberite nastavitev **FAct**. Z dotikom na tipki 〈 ali 〉 izberite rES za izbiro tovarniških nastavitev ali Izklop oFF.

# Otroška zaščita

Za tri sekunde se dotaknite tipke . Na prikazovalniku se izpiše **Loc**. S ponovnim tri sekundnim dotikom na tipki, se varovalo izključi.

- Če zaklepanje nastavite, kadar nimate nastavljene 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 nastavitev.
- 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.

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

# Splošni nasveti za peko

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

**Hitro predgretje pečice:** Pečico predgrevajte 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 | 60-70 |
| pita z nadevom | 2 | | 180 | 60-70 |
| marmorni kolač | 2 | | 170-180 | 50-60 |
| kolač iz kvašenega testa, šarkelj | 2 | | 170-180 | 45-55 |
| odprta pita, tart | 3 | | 170-180 | 35-45 |
| brownieji | 2 | | 170-180 | 30-35 |
| **pecivo na pekaču** | | | | |
| zavitek | 2 | | 180-190 | 60-70 |
| zavitek, zamrznjen | 2 | | 200-210 | 34-45 |
| biskvitna rulada | 3 | + pekač z vodo | 170-180* | 13-18 |
| buhtlji | 2 | | 180-190 | 30-40 |
| **drobno pecivo** | | | | |
| kolački | 3 | | 160 * | 25-35 |
| kolački, 2 nivoja | 2, 4 | | 155-165 * | 30-40 |
| pecivo iz kvašenega testa | 2 | | 180 * | 17-22 |
| pecivo iz kvašenega testa, 2 nivoja | 2, 4 | | 160 * | 18-25 |
| pecivo iz listnatega testa | 3 | | 200 | 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 | 40-50 |

*Nadaljevanje tabele s prejšnje strani*

| Jed | | | °C | min |
|---|---|---|---|---|
| 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** | | | | |
| vzhajanje testa | 2 | | 40-45 | 30-45 |
| kruh na pekaču | 2 | + pekač z vodo | 190-200 | 40-55 |
| kruh na pekaču, 2 nivoja | 2, 4 | | 190-200 * | 40-55 |
| kruh v modelu | 3 | | 190-200 | 30-45 |
| kruh v modelu, 2 nivoja | 2, 4 | | 200-210 | 30-45 |
| ploščati kruh (fokača) | 2 | | 270 | 15-25 |
| sveže žemlje | 3 | + pekač z vodo | 180-200 | 20-30 |
| sveže žemlje, 2 nivoja | 2, 4 | | 200-210 * | 15-20 |
| opečen kruh | 5 | | 240 | 4-6 |
| obloženi kruhki | 5 | | 240 | 3-5 |
| **pica in ostale jedi** | | | | |
| pica | 1 | | 300 * | 4-10 |
| pica, 2 nivoja | 2, 4 | | 210-220 * | 25-30 |
| zamrznjena pica | 2 | | 200-220 | 10-20 |
| zamrznjena pica, 2 nivoja | 2, 4 | | 200-220 | 10-25 |
| slana pita, quiche | 2 | | 190-200 | 50-60 |
| burek | 2 | | 180-190 | 40-50 |
| **MESO** | | | | |
| **govedina in teletina** | | | | |
| goveja pečenka (hrbet, ledja), 1,5 kg | 2 | | 160-170 | 130-160 |

*Nadaljevanje tabele s prejšnje strani*

| Jed | | | °C | min |
|---|---|---|---|---|
| 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 | | 190-200 | 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 | | 200-220 | 60-80 |
| perutnina z nadevom, 1,5 kg | 2 | | 170-180 | 70-90 |
| perutnina, prsi | 2 | | 170-180 | 45-60 |
| piščančja bedra | 3 | | 210-220 | 25-40 |
| piščančje perutničke | 4 | | 210-220 | 25-40 |
| perutnina prsi, počasna peka | 3 | | 100-120 * | 60-90 |
| **mesne jedi** | | | | |
| mesna štruca, 1 kg | 2 | | 170-180 | 60-70 |
| klobase za žar, pečenice | 4 | | 230 ** | 8-15 |
| **RIBE IN MORSKE JEDI** | | | | |
| cela riba, 350 g | 4 | | 230-240 | 12-20 |
| ribji file, 1 cm debeline | 4 | | 220-230 | 8-12 |
| ribji zrezek, 2 cm debeline | 4 | | 220-230 | 10-15 |

*Nadaljevanje tabele s prejšnje strani*

| Jed | | | °C | min |
|---|---|---|---|---|
| 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 |
| 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** | | | | |

*Nadaljevanje tabele s prejšnje strani*

| **Jed** | | | °C | min |
|---|---|---|---|---|
| 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 |

# 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.

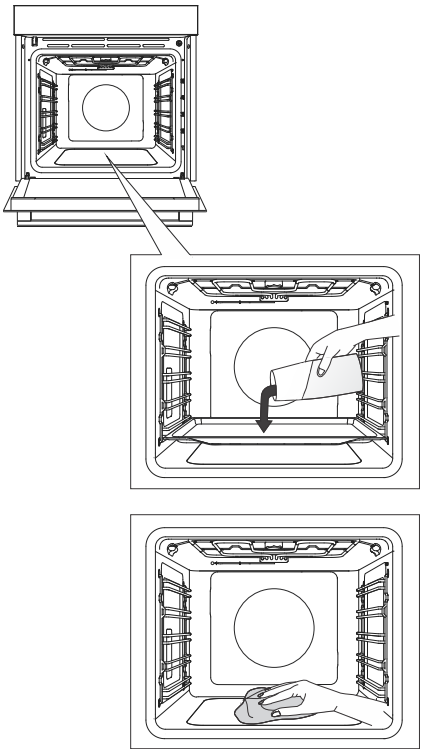
**INFORMACIJA!**
Nikoli ne uporabljajte agresivnih in grobih sredstev za čiščenje (grobih gobic in čistil, odstranjevalcev rje, strgal za steklokeramične plošče).

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.

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

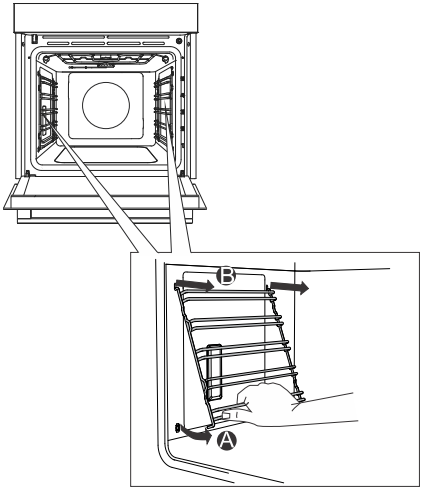
3 Program pustite delovati pol ure.

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

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

**OPOZORILO!**
**Sistem Aqua clean uporabljajte, ko je pečica popolnoma ohlajena**.

# Odstranjevanje žičnih in fiksnih izvlečnih vodil

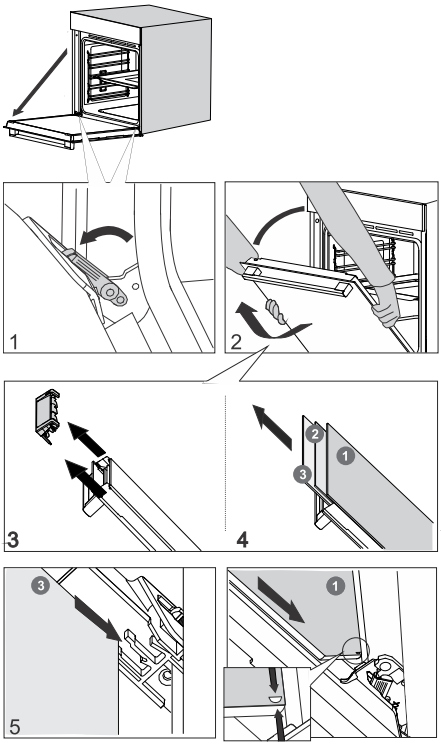



A Vodila primite na spodnji strani in jih povlecite proti notranjosti pečice.

B Na zgornji strani jih izvlecite iz odprtin.

**INFORMACIJA!**
Pri odstranjevanju vodil pazite, da ne poškodujete emajla.

# Odstranjevanje in nameščanje vrat in stekla vrat




1 Vrata pečice najprej popolnoma odprite.

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

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

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

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

5 Stekla ponovno namestite v obratnem vrstnem redu.

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

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

## Mehko odpiranje in zapiranje vrat
(odvisno od modela)

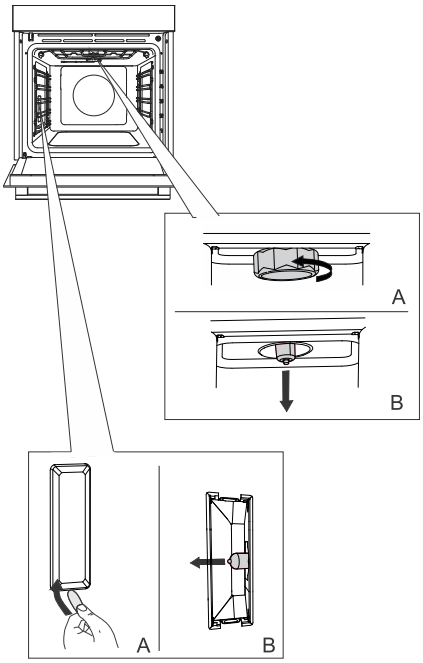
Vrata pečice so opremljena s sistemom, ki blaži sunke zapiranja vrat. Omogoča enostavno, tiho in nežno odpiranje in zapiranje vrat. Rahel potisk (do kota 15° glede na odprto lego vrat) je dovolj, da se vrata samodejno in mehko zaprejo.

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

# Menjava žarnice

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

Halogenska žarnica: G9, 230 V, 25 W




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

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

**INFORMACIJA!**
Pazite, da ne poškodujete emajla.
Uporabljajte zaščito, da se ne opečete.

**OPOZORILO!**
**Žarnico 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.<br>Za nekaj minut izklopite aparat iz omrežja.<br>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.

# 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 predgrevajte do dosega. Pri tem ne uporabite načina hitro predgretje.
** Aparat predhodno predgrevajte 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*** | |

Simplicity

COLLECTION

882953-a4