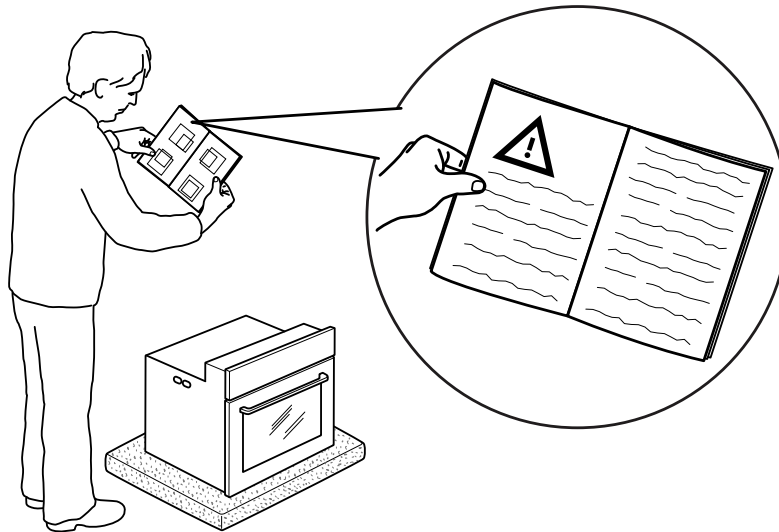
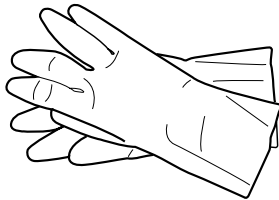
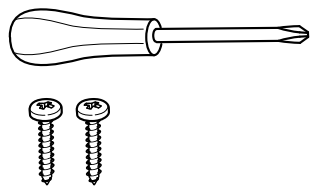


I

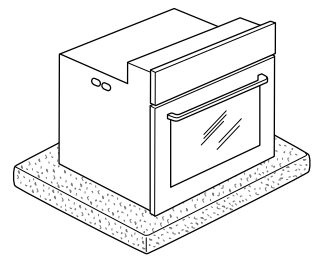
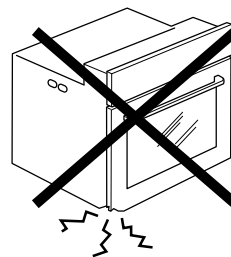
1



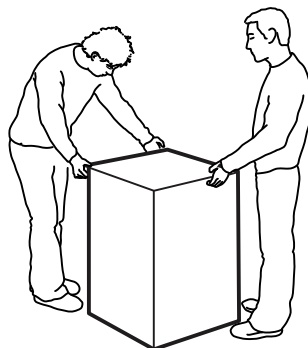
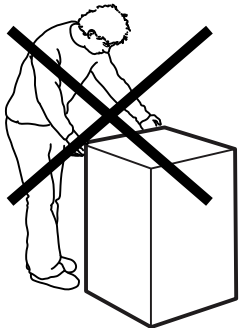
2



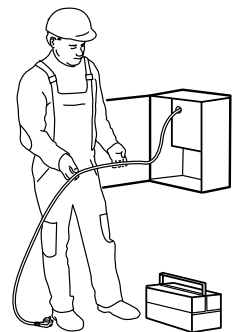
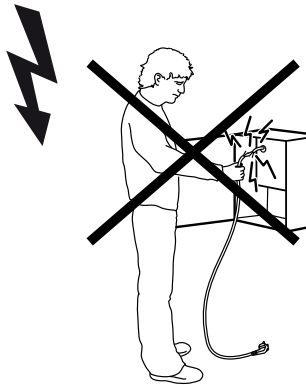
3



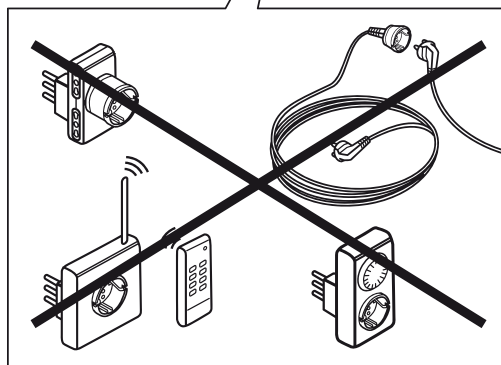
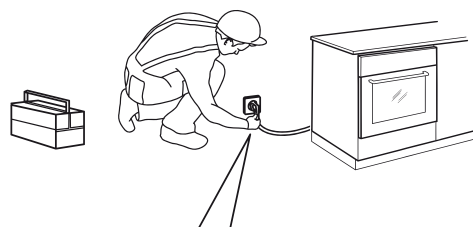
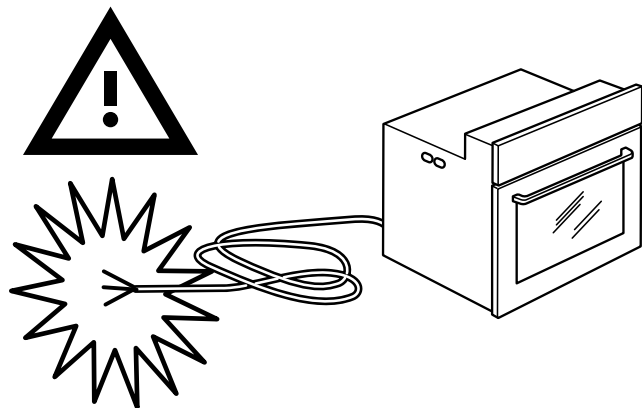
4



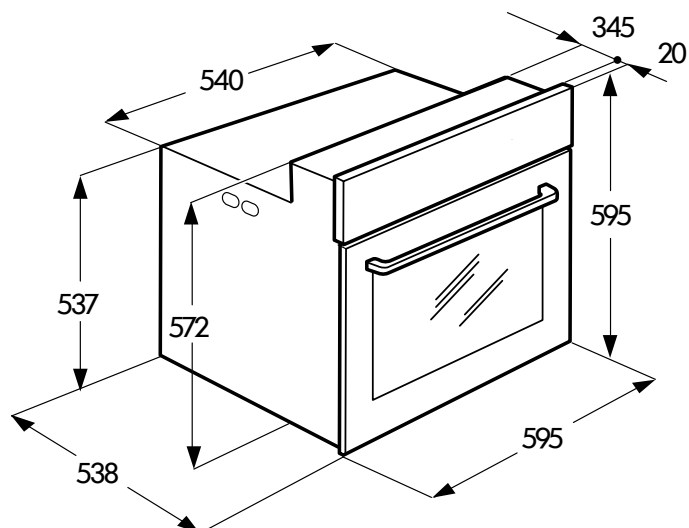
5



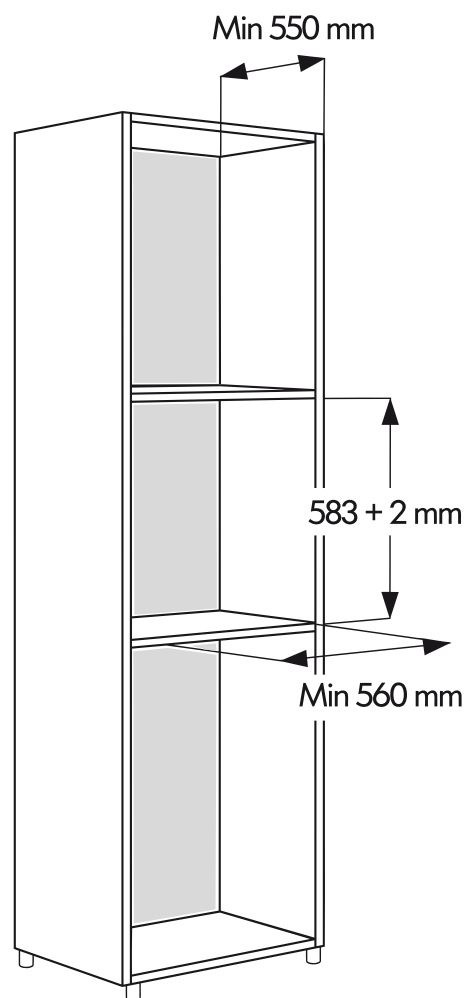
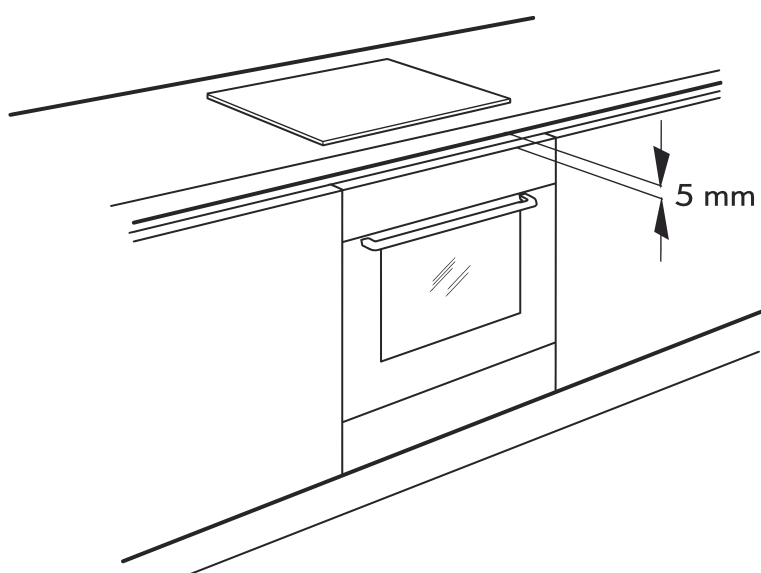
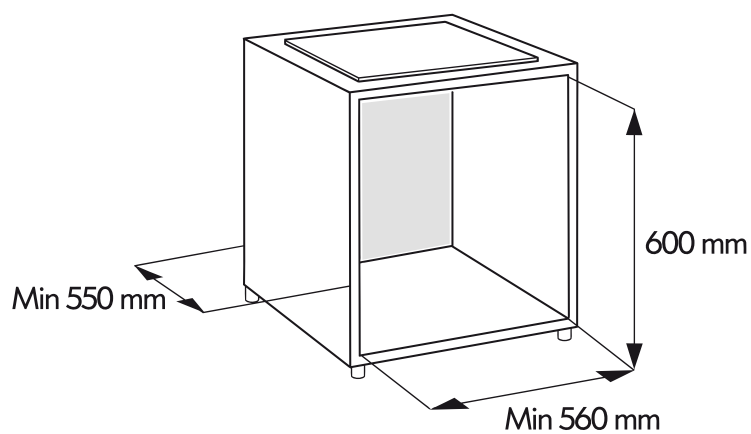
6



7

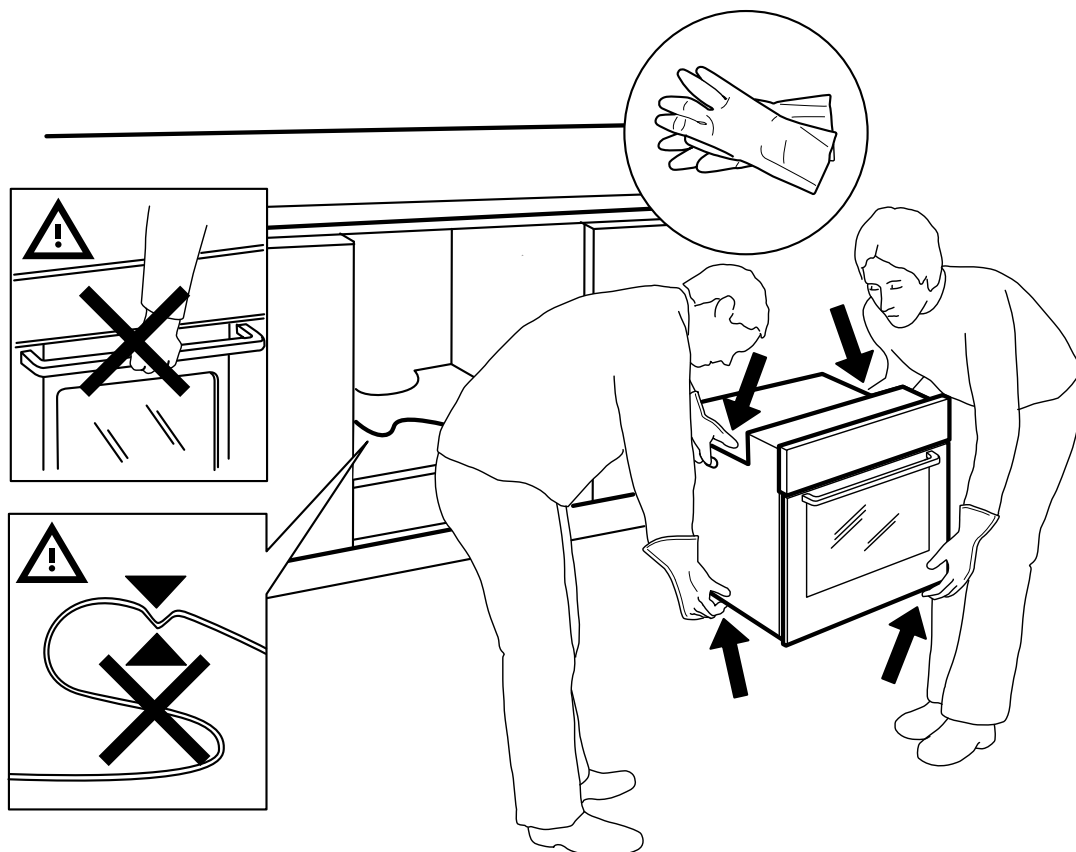
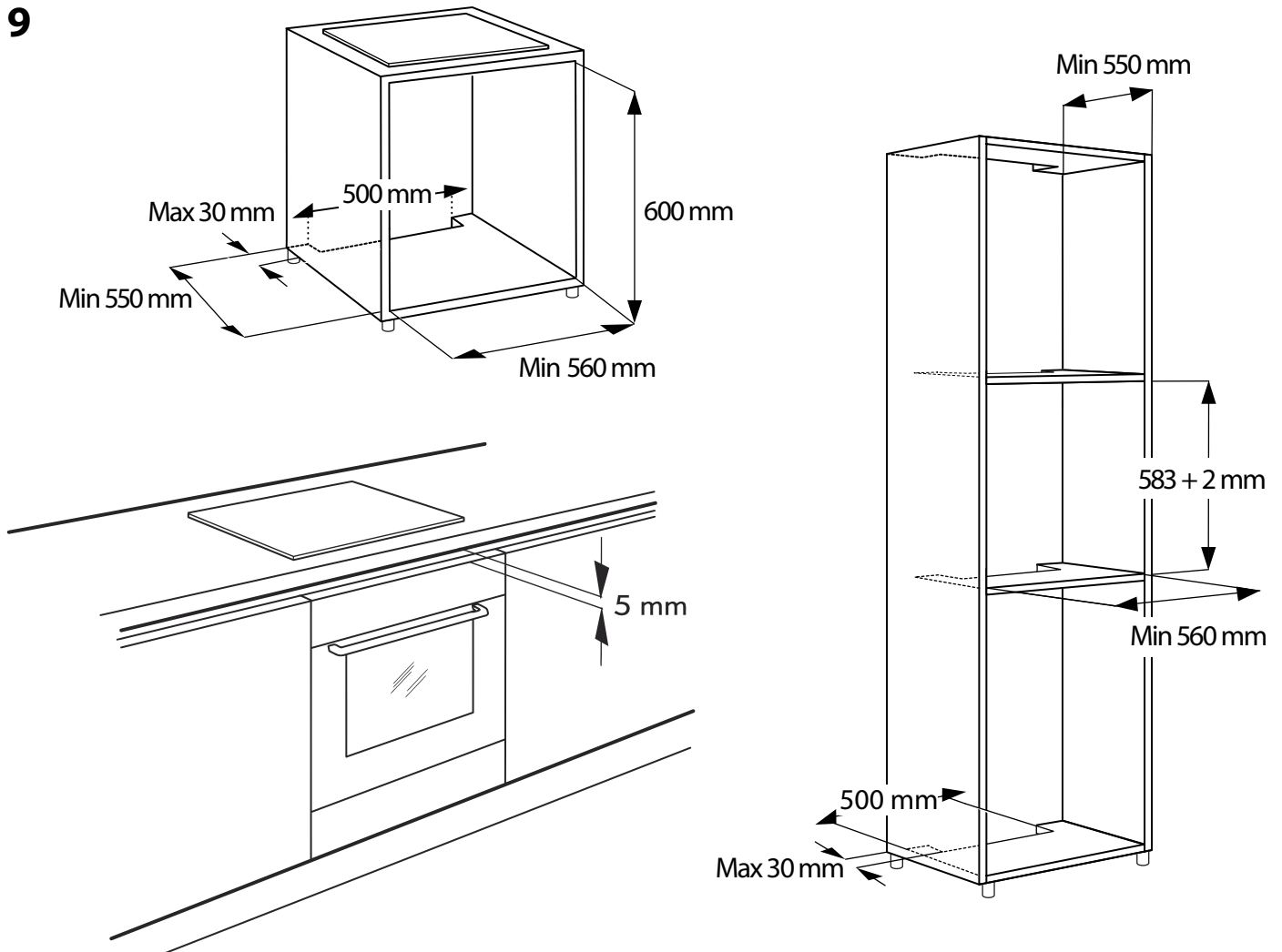


8

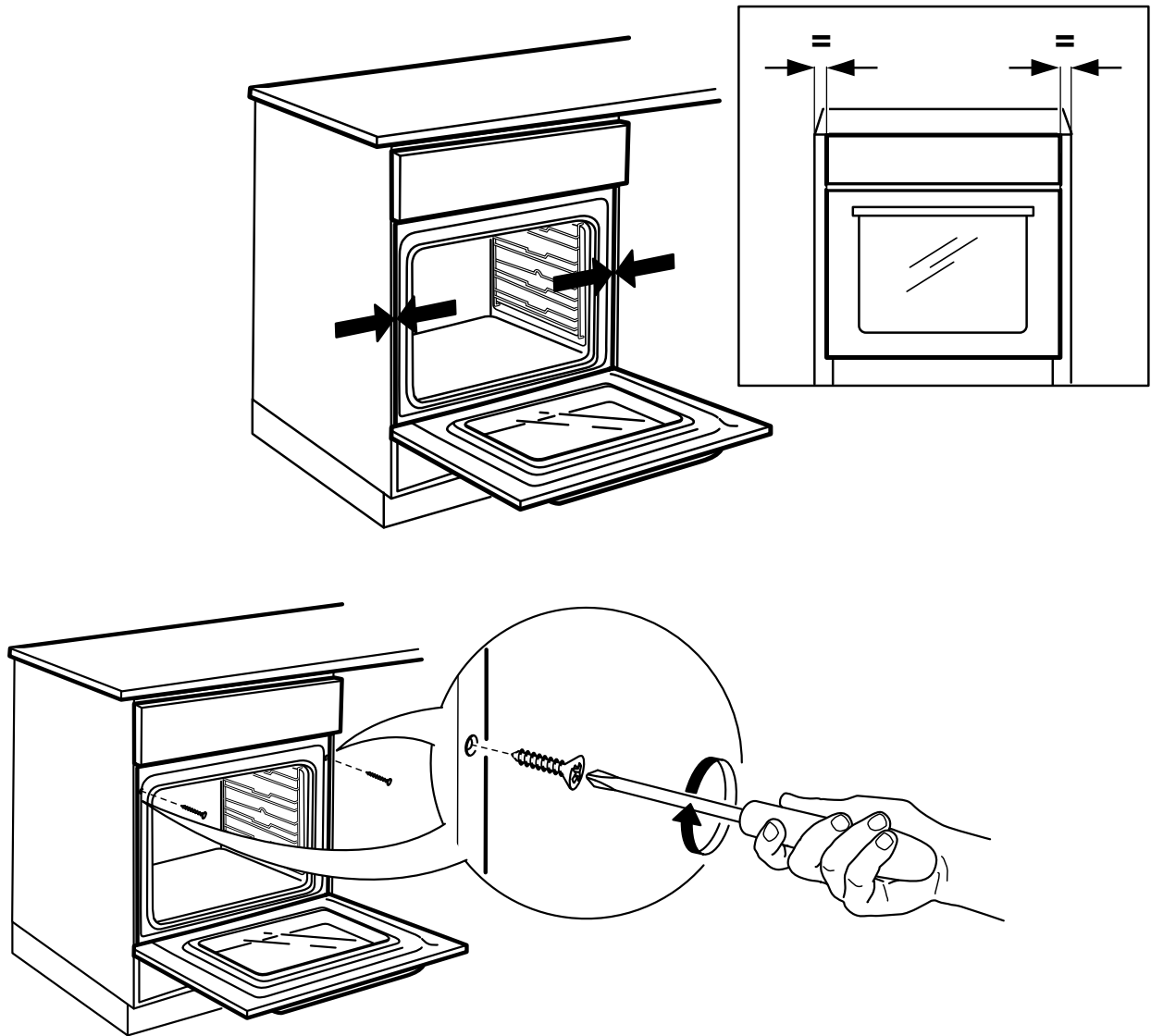


SAMO za pečice s funkcijo PIROLIZE





11



VSEBINA

POMEMBNE VARNOSTNE INFORMACIJE.....	2	NASTAVITEV ČASA KONCA PRIPRAVE S FUNKCIJO ZAČETKA Z ZAMIKOM	12
IZJAVA O SKLADNOSTI	5	FUNKCIJE 6 TH SENSE.....	13
VARSTVO OKOLJA	5	POSEBNE FUNKCIJE	13
NAMESTITEV	6	HITRO PREDGRETJE	13
PRIPRAVA KUHINJSKEGA ELEMENTA.....	6	SAMODEJNO ČIŠČENJE PEČICE	14
PRIKLJUČITEV NA ELEKTRIČNO OMREŽJE	6	ČIŠČENJE S PIROLIZO	14
SPLOŠNA PRIPOROČILA.....	6	ČIŠČENJE SMARTCLEAN™	14
APARAT	7	SONDA ZA MESO	15
PRIBOR	7	LUČ V APARATU	16
VSTAVLJANJE REŠETK IN DRUGEGA PRIBORA V PEČICO	8	ZAKLEP TIPK.....	16
ODSTRANJEVANJE STRANSKIH MREŽ	8	RAZPREDELNICA Z OPISI FUNKCIJ.....	17
NAMESTITEV IZVLEČNIH VODIL.....	8	TABELA ZA PEČENJE	19
OPIS UPRAVLJALNE PLOŠČE.....	9	PREIZKUŠENI RECEPTI.....	22
VRTLJIVI GUMB IN TIPKE NA DOTIK	9	PRIPOROČENA UPORABA IN NASVETI	23
LEVI PRIKAZOVALNIK	9	ČIŠČENJE.....	24
DESNI PRIKAZOVALNIK	9	VZDRŽEVANJE.....	25
NASTAVITEV URE.....	10	DEMONTAŽA VRATC	25
NASTAVITVE.....	10	PREMIKANJE ZGORNJEGA GRELNİKA	25
VKLOP/IZKLOP	10	MENJAVA ŽARNICE V PEČICI.....	25
IZBIRA FUNKCIJE	10	NAVODILA ZA ODPRAVLJANJE NAPAK	26
HITER VKLOP	11	SERVISNA SLUŽBA	26
NASTAVITEV TEMPERATURE.....	11	ODSTRANJEVANJE GOSPODINJSKIH APARATOV	26
NASTAVITEV STOPNJE ŽARA	11		
PREDGRETJE	11		
NASTAVITEV TRAJANJA.....	12		
PRIPRAVA HRANE BREZ UPORABE ČASOVNEGA STİKALA.....	12		
PRIPRAVA JEDI Z UPORABO ČASOVNEGA STİKALA.....	12		

POMEMBNE VARNOSTNE INFORMACIJE

Navodila so na voljo tudi na spletni strani: www.whirlpool.eu

VAŠA VARNOST IN VARNOST DRUGIH OSEB JE IZREDNO POMEMBNA

V navodilih za uporabo in na aparatu so pomembna varnostna opozorila, ki jih mora uporabnik prebrati in vedno upoštevati.



Ta simbol za nevarnost se nanaša na varnost uporabnikov, saj jih opozarja na morebitno nevarnost, v kateri se lahko znajdejo sami ali druge osebe. Pred vsakim varnostnim opozorilom so simbol za nevarnost in naslednji oznaki:

**NEVARNOST**

Označuje nevarno situacijo, ki bo povzročila težko poškodbo, če se ji ne izognete.

**OPOZORILO**

Označuje nevarno situacijo, ki lahko povzroči težko poškodbo, če se ji ne izognete.

Vsa varnostna opozorila podajajo specifične podrobnosti o morebitnih nevarnostih ter prikazujejo, kako zmanjšati nevarnost poškodb, materialne škode in električnega udara, ki so posledica nepravilne uporabe aparata. Naslednja navodila morate natančno upoštevati:

- Ta navodila za uporabo hranite v bližini, mogoče jih boste potrebovali.
- Pri odstranjevanju embalaže in nameščanju aparata vedno uporabljajte zaščitne rokavice.
- Za premikanje in namestitev naprave sta potrebni najmanj dve osebi.
- Pred namestitvijo vedno odklopite napajanje aparata.
- Namestitev in vzdrževalna dela mora izvesti usposobljen serviser v skladu s proizvajalčevimi navodili in lokalnimi varnostnimi predpisi. Ne popravljajte ali menjajte dela aparata, razen če to ni izrecno navedeno v uporabniškem priročniku.
- Napajalni kabel mora zamenjati usposobljen električar. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Zakon predpisuje obvezno ozemljitev aparata.
- Napajalni kabel mora biti dovolj dolg, da bo aparat mogoče priključiti v omrežno vtičnico, ko bo ta nameščen na ustrezno mesto.
- Da bo namestitev skladna z veljavnimi varnostnimi predpisi, je potrebno omnipolarno stikalo z najmanjšo razdaljo med kontakti 3 mm.
- Prepovedana je uporaba podaljškov ali razdelilnih vtičnic.
- Aparata ne priključite na vtičnico, ki se lahko upravlja na daljavo ali s časovnikom.

- Napajalnega kabla ne vlecite.
- Električne komponente po namestitvi aparata ne smejo biti dostopne uporabniku.
- Če je površina indukcijske plošče poškodovana, plošče ne smete uporabljati, aparat pa izklopite, da preprečite morebiten električni udar (samo za modele z indukcijsko ploščo).
- Aparata se ne dotikajte z vlažnimi deli telesa in ga ne uporabljajte, ko ste bosi.
- Aparat je namenjen izključno pripravi hrane v gospodinjstvu. Dovoljen ni noben drug način uporabe (npr. ogrevanje prostorov). Proizvajalec zavrača odgovornost za poškodbe oseb ali živali, oz. materialno škodo, če teh nasvetov niste upoštevali.
- Aparat in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelnikov.
- Zelo majhni (0-3 let) in majhni otroci (3-8 let) ne smejo biti v bližini aparata brez ustreznega nadzora.
- Otroci, stari 8 let ali več, in osebe z omejenimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi oz. osebe, ki nimajo izkušenj in znanja, lahko aparat uporabljajo le, če so pod nadzorom oz. če so bili poučeni o varni uporabi aparata in se zavedajo morebitnih nevarnosti. Otroci se z aparatom ne smejo igrati. Otroci brez nadzora ne smejo čistiti ali vzdrževati aparata.
- Med uporabo in po njej se ne dotikajte grelnikov ali notranjosti aparata, saj se lahko opečete. Pazite, da aparat ne pride v stik z blagom ali drugimi vnetljivimi predmeti, dokler se vsi sestavni deli povsem ne ohladijo.
- Pri odpiranju vratc aparata po zaključeni pripravi hrane bodite previdni in dovolite, da vroč zrak ali para počasi izstopi iz pečice, preden se ji približate. Ko so vratca aparata zaprta, vroč zrak uhaja skozi odprtino nad upravljalno ploščo. Ne prekrivajte prezračevalnih odprtin.
- Za odstranjevanje posode in pribora uporabljajte zaščitne rokavice in pazite, da se ne dotaknete grelnikov.
- V aparat ali njegovo bližino ne postavljajte vnetljivih materialov: ob nenamernem vklopu aparata lahko pride do požara.
- V aparatu ne pogrevajte ali pripravljajte jedi v zaprtih kozarcih ali posodah. V notranjosti se ustvari tlak, ki lahko povzroči eksplozijo in poškoduje aparat.

- Ne uporabljajte posod iz sintetičnih materialov.
- Pregreta olja in maščobe se lahko hitro vnamejo. Kadar pri kuhanju uporabljate živila z visoko vsebnostjo maščob in olja, bodite zelo previdni.
- Aparata med sušenjem živil nikoli ne puščajte brez nadzora.
- Če pri pripravi hrane uporabljate alkoholne pijače (npr. rum, konjak, vino), upoštevajte, da alkohol pri visokih temperaturah izhlapeva. Izhlapevanje lahko privede do nevarnosti vžiga alkoholnih hlapov, če ti pridejo v stik z električnim grelnikom.
- Pregreta olja in maščobe se lahko hitro vnamejo. Vedno bodite pozorni, ko kuhate mastno hrano, olje ali alkohol (npr. rum, konjak ali vino).
- Nikoli ne uporabljajte parnih čistilnikov.
- Ne dotikajte se pečice med pirolizo. Otroci naj se med pirolizo ne približujejo pečici. Morebitne razlite tekočine je treba pred začetkom čiščenja očistiti (samo za pečice s funkcijo pirolize).
- Živali naj se med in po končani pirolizi ne približujejo mestu postavitve aparata (samo za pečice s funkcijo pirolize).
- Uporabljajte samo temperaturno sondo, ki je priporočena za to pečico.
- Za čiščenje stekla vratc pečice ne uporabljajte abrazivnih čistilnih sredstev ali trdih kovinskih strgal, saj lahko spraskajo površino, zaradi česar se lahko steklo razleti.
- Prepričajte se, da je aparat pred menjavo luči izklopljen, da tako preprečite nevarnost električnega udara.
- Ne uporabljajte aluminijaste folije za prekrivanje hrane v posodah za peko (samo za pečice s priloženimi posodami za peko).

IZJAVA O SKLADNOSTI

Ta pečica, ki je predvidena za stik z živili, ustreza zahtevam evropske uredbe ( št. 1935/2004 in je načrtovana, izdelana in se prodaja v skladu z varnostnimi zahtevami "nizkonapetostne" direktive 2006/95/ES (ta velja namesto direktive 73/23/EGS in naknadnih sprememb) ter zahtevami za zaščito v skladu z direktivo za elektromagnetno združljivost 2004/108/ES.

Aparat izpolnjuje zahteve po ekološki zasnovi evropskih uredb št. 65/2014 in št. 66/2014 v skladu z evropskim standardom EN 60350-1.

VARSTVO OKOLJA

Odstranjevanje embalažnega materiala

Embalaža je narejena iz materiala, ki ga je mogoče 100-odstotno reciklirati, in je označena s simbolom recikliranja (). Zato dele embalaže odvrzite odgovorno in v skladu s predpisi pristojnih krajevnih služb, ki urejajo odlaganje odpadkov.

Nasveti za varčevanje z energijo

- Pečico predgrejte samo, če je to navedeno v razpredelnici za pripravo hrane ali v receptu.
- Uporabljajte temno lakirane ali emajlirane pekače, saj veliko bolje vpijajo toploto.
- Pečico izklopite 10–15 minut pred iztekom nastavljenega časa priprave. Hrana, ki zahteva daljši čas priprave, se še naprej kuha oz. peče tudi po izklopu pečice.

Razrez izdelka

- Aparat je označen v skladu z evropsko direktivo 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO).
- S pravilnim načinom odstranjevanja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne vplive na okolje in zdravje ljudi, ki bi se lahko pojavili ob nepravilnem odstranjevanju izdelka.
- Simbol  na aparatu ali priloženi dokumentaciji pomeni, da je aparat prepovedano odlagati med komunalne odpadke. Oddati ga je treba v zbirnem centru za recikliranje električne in elektronske opreme.

NAMESTITEV

Ko odstranite embalažo s peči, se prepričajte, da se pečica med prevozom ni poškodovala in da se vratca peči pravilno zapirajo.

Če se pojavijo težave, se obrnite na prodajalca ali na najbližji servisni center. Podstavek iz stiropora odstranite šele, ko nameščate pečico, da tako preprečite poškodbe.

Pred namestitvijo aparata preberite vsa varnostna priporočila na straneh 2, 3, 4.

Ko nameščate aparat, upoštevajte navodila za namestitev na straneh I, II, III in IV.

PRIPRAVA KUHINJSKEGA ELEMENTA

- Kuhinjski elementi, ki se dotikajo peči, morajo biti toplotno odporni (najmanj 90 °C).
- Vse potrebne izreze v element izvedite pred vgradnjo peči v kuhinjski element ter natančno odstranite vse lesene trske in žagovino.
- Ko je namestitev končana, spodnji del peči ne sme biti več dosegljiv.
- Če želite, da aparat pravilno deluje, ne zmanjšajte minimalne razdalje med delovno ploščo in zgornjim robom peči.

PRIKLJUČITEV NA ELEKTRIČNO OMREŽJE

Prepričajte se, da napetost, ki je navedena na ploščici s podatki aparata, ustreza omrežni napetosti na mestu priključitve. Ploščica s podatki je nameščena na prednji strani peči in je vidna, ko so vratca peči odprta.

- Napajalni kabel (tip H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) lahko zamenja samo strokovno usposobljen električar.

Obrnite se na pooblaščen servisni center.

Pečica je nastavljena na delovanje z absorpcijo moči nad 2,5 kW (v nastavitvah označeno s "16 A", kot je prikazano na strani 10), kar je združljivo z električnim napajanjem v gospodinjstvu nad 3 kW.

Če je električna napetost v gospodinjstvu nižja, je treba znižati nastavev ("13 A" v nastavitvah).

SPLOŠNA PRIPOROČILA

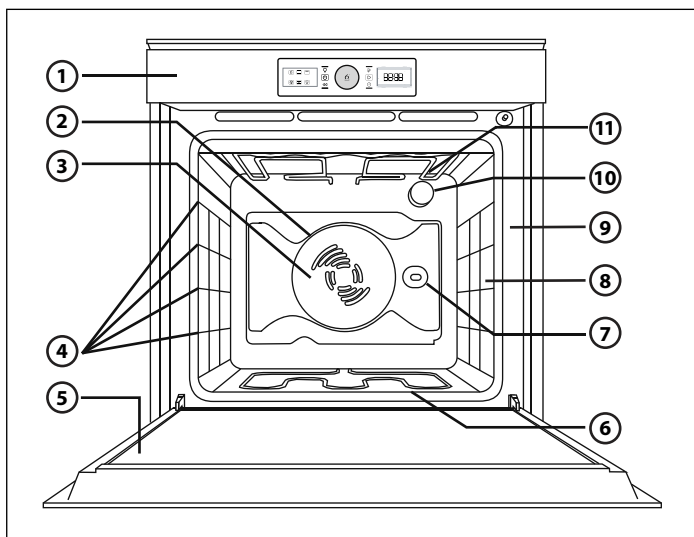
Pred uporabo:

- S pribora odstranite zaščitne dele iz lepenke, zaščitno folijo in nalepke.
- Iz peči odstranite pribor in pečico približno eno uro segrevajte pri 200 °C, da iz izolacijskega materiala ter zaščitnega maziva odstranite vonjave in hlapce.

Med uporabo:

- Na vratca ne postavljajte težkih predmetov, saj jih tako lahko poškodujete.
- Ne opirajte se na vratca in ničesar ne obešajte na ročaj.
- Notranjosti peči ne prekrivajte z aluminijasto folijo.
- V vročo pečico nikoli ne zlivajte vode; tako lahko poškodujete emajl v peči.
- Po dnu peči nikoli ne vlecite posode, da ne poškodujete emajla v peči.
- Poskrbite, da se električni kabli drugih aparatov ne dotikajo vročih delov peči oz. se ne ujamejo v vratca peči.
- Peči nikoli ne izpostavljajte atmosferskim vplivom.

APARAT

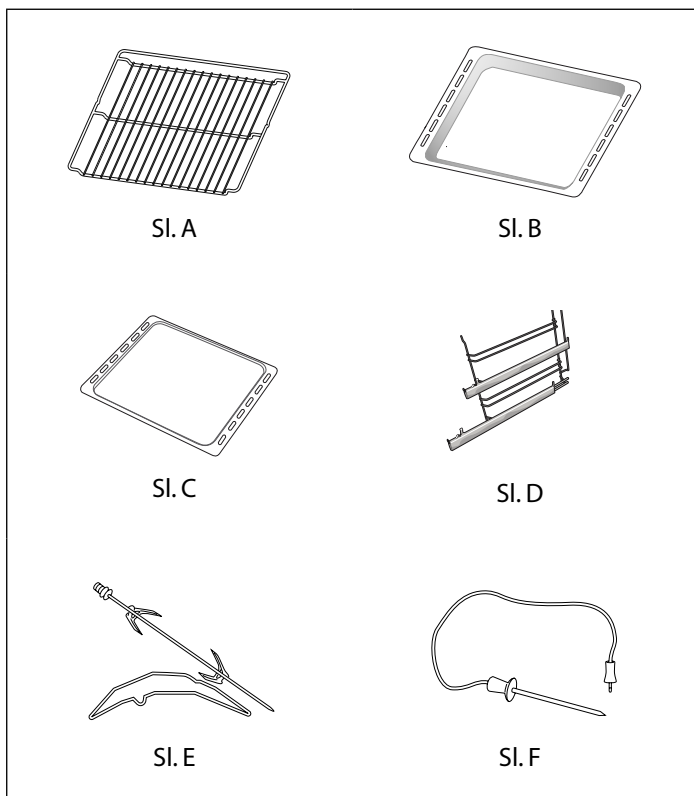


1. Upravljalna plošča
2. Ventilator
3. Okrogli grelnik (*ni viden*)
4. Stranski mreži (*številka vodila je označena na sprednji strani*)
5. Vratca
6. Spodnji grelnik (*ni viden*)
7. Raženj (*če je na voljo*)
8. Mesto vstavljanja sonde za meso (*če je na voljo*)
9. Ploščica s podatki (*ne odstranite*)
10. Luč
11. Zgornji grelnik/žar

OPOMBA:

- med peko se hladilni ventilator vklaplja v intervalih, da kar najbolj omeji porabo energije.
- Po koncu peke in izklopu pečice lahko hladilni ventilator še nekaj časa deluje.
- Če med pripravo hrane odprete vratca pečice, se grelniki izključijo.

PRIBOR



- A. Rešetka:**
- peka na žaru
 - podpora za posode, kolače itd.
- B. Prestrezna ponev:**
- prestrezanje maščobe, ki kaplja
 - priprava mesa, rib itd.
- C. Originalni pekač:**
- kruh in pecivo
 - meso, ribe itd.
- D. Izvlečna vodila (samo pri nekaterih modelih):**
- za preprostejšo uporabo rešetk in pekačev.
- E. Raženj (samo pri nekaterih modelih):**
- za enakomerno pečenje velikih kosov mesa in perutnine.
- F. Sonda za meso (samo pri nekaterih modelih):**
- za merjenje temperature sredice jedi.

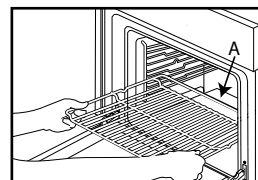
Obseg pribora se lahko razlikuje glede na model, ki ste ga kupili.

PRIBOR, KI NI PRILOŽEN

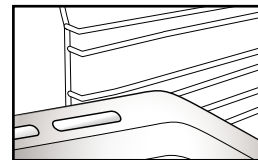
Druge kose pribora je mogoče naknadno kupiti pri servisni službi.

VSTAVLJANJE REŠETK IN DRUGEGA PRIBORA V PEČICO

1. Rešetko vstavite v vodoravnem položaju, z izboklino "A" navzgor (sl. 1).
2. Drug pribor, kot sta prestrezna ponev in originalni pekač, vstavite na enak način kot rešetko (sl. 2).



Sl. 1



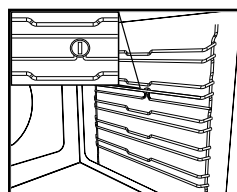
Sl. 2

ODSTRANJEVANJE STRANSKIH MREŽ

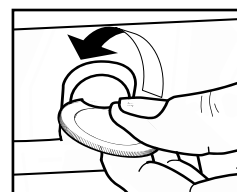
Pred vklopom samodejnega čiščenja pečice (glejte 11. poglavje) iz notranjosti pečice odstranite ves pribor.

Za pomoč pri odstranjevanju stranskih nosilcev in (če so na voljo) matic v notranjosti aparata, s katerimi sta pritrjena stranska nosilca, glejte slike 1, 2, 3.

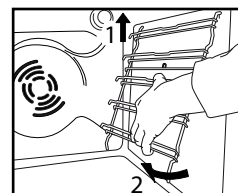
OPOMBA: če teh navodil ne upoštevate, lahko pride do trajnih poškodb na priboru.



Sl. 1



Sl. 2

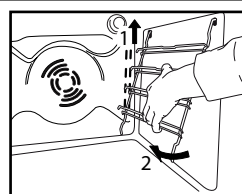


Sl. 3

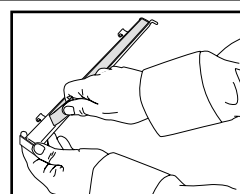
NAMESTITEV IZVLEČNIH VODIL (ČE SO PRILOŽENA)

Izvlačna vodila z delnim ali polnim izvlekom omogočajo preprostejšo uporabo rešetk in pekačev.

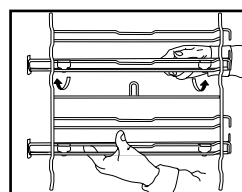
1. Odstranite stranska vodila za pribor (sl. 1) (če želite vodila povsem izvleči, najprej odstranite pritrdilni vijak).
2. Z izvlečnih vodil odstranite plastično zaščito (sl. 2).
3. Zgornji del vodil pritrdite na vodila za pribor. Prepričajte se, da je mogoče teleskopska vodila nemoteno premakniti do sprednjega dela pečice. Nato spodnji del izvlečnih vodil trdno pritisnite ob vodilo za pribor, da se zaskoči (sl. 3).
4. Stranski vodili za pribor ponovno pritrdite v aparat (sl. 4).
5. Pribor namestite na vodilo (sl. 5, 6).



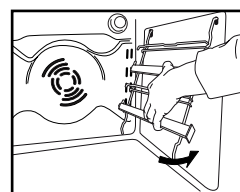
Sl. 1



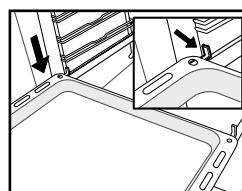
Sl. 2



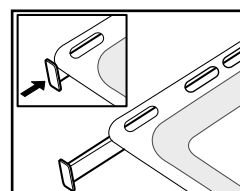
Sl. 3



Sl. 4

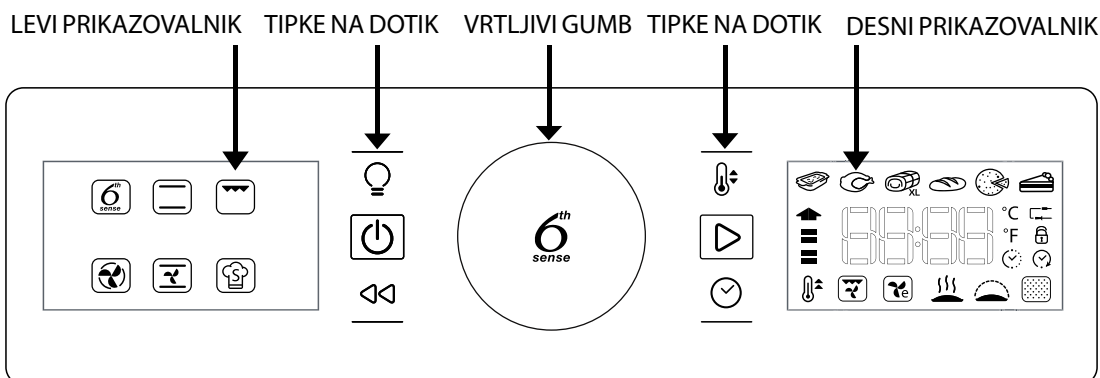


Sl. 5

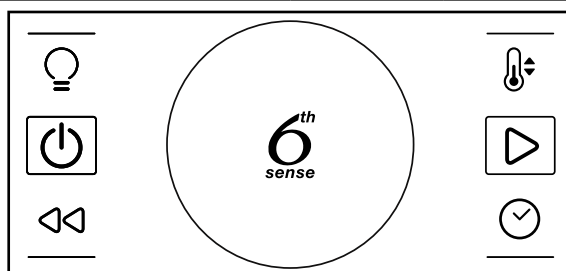


Sl. 6

OPIS UPRAVLJALNE PLOŠČE



VRTLJIVI GUMB IN TIPKE NA DOTIK



VRTLJIVI NASTAVITVENI GUMB

Uporabljajte ga za pomikanje med funkcijami in nastavitvami vseh parametrov priprave.



GUMB ZA FUNKCIJO 6TH SENSE

S pritiskom na ta gumb lahko izbirate, nastavljate, potrjujete in dostopate do funkcij ter zaženete program priprave.



LUČ

za vklop/izklop luči.



TEMP

za nastavitvijo temperature.



VKLOP/IZKLOP

za vklop/izklop pečice.



START

za vklop programov priprave.



NAZAJ

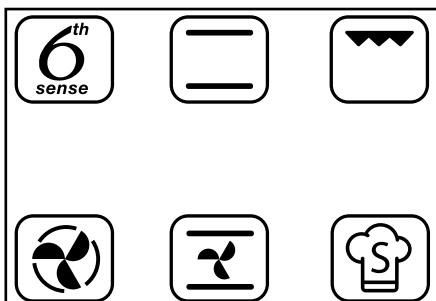
za vrnitev na prejšnji zaslon.



ČAS

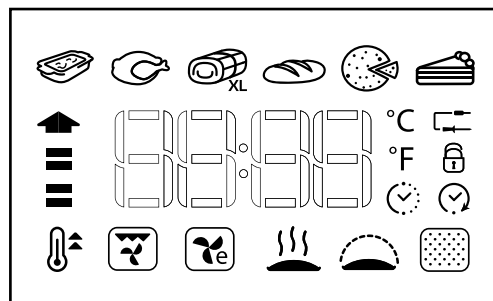
za nastavitvijo ure, trajanja priprave ali podaljšanje priprave.

LEVI PRIKAZOVALNIK



Na prikazovalniku so prikazane glavne funkcije priprave hrane. Funkcija, ki jo je mogoče izbrati, je prikazana svetleje. Simboli prikazujejo funkcijo. Za poln opis glejte razpredelnico na strani 17.

DESNI PRIKAZOVALNIK



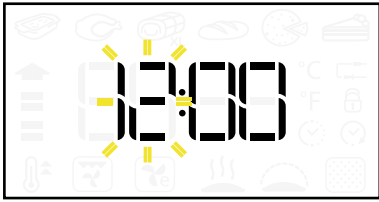
Ta prikazovalnik kaže uro, sklope za funkcijo 6th Sense in posebne funkcije ter podrobnosti vseh funkcij. Prav tako pomaga prilagoditi vse parametre priprave.

OPOMBA: prikazana slika je lahko drugačna od modela, ki ste ga kupili.

Če zadnja ikona v sklopu posebnih funkcij ne zasveti, potem funkcija samodejnega čiščenja ni na voljo.

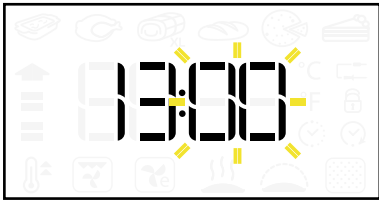
1.1 NASTAVITEV URE

Ko prvič vključite pečico, morate nastaviti uro.



Za nastavev ur zavrtite .

Pritisnite , da nastavev potrdite.



Za nastavev minut zavrtite .

Pritisnite , da nastavev potrdite.

OPOMBA: če želite nastaviti uro, ko je pečica izključena, držite najmanj 1 sekundo in ponovite zgornji postopek. Po izpadu električnega toka je treba uro ponovno nastaviti.

1.2 NASTAVITVE

Po potrebi je mogoče spremeniti privzeto mersko enoto za temperaturo in nastavitve za električni tok (°C in 16 A).

Držite najmanj 5 sekund , ko je pečica izključena (glejte poglavje 1.3).



Zavrtite , da izberete °C ali °F.

Pritisnite , da potrdite izbrano vrednost.



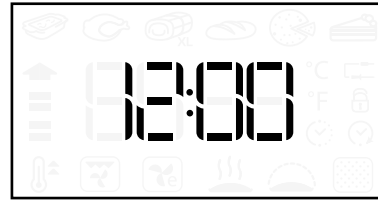
Zavrtite , da izberete električni tok (16 A ali 13 A).

Pritisnite , da potrdite izbrano vrednost.

OPOMBA: ko potrdite nastavitve, boste morda morali ponovno nastaviti uro.

1.3 VKLOP/IZKLOP

Ko je aparat izključen, je prikazan le 24-urni prikaz časa.



Pritisnite , da vključite pečico (pritisk naj traja ½ sekunde).

Ko je pečica vključena, sta aktivna oba prikazovalnika. Vrtljivi gumb in vse tipke na dotik delujejo.



OPOMBA: pritisk na gumb vedno prekine trenutni program priprave hrane in izključi aparat.

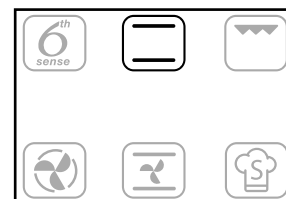
2 IZBIRA FUNKCIJE

Za izbiro načina priprave in drugih funkcij.

Za opise glejte razpredelnico na strani 17 in strani 18.

Pritisnite , da vključite pečico.

Zavrtite , da izberete glavno funkcijo: funkcija, ki jo je mogoče izbrati, je prikazana svetleje.



Pritisnite , da nastavev potrdite.

OPOMBA: izberite funkcijo 6th Sense ali posebne funkcije , da se pomaknete v sklop na desnem prikazovalniku (glejte ustrezni poglavji (7, 8) na strani 13).

Sledite navodilom v poglavju "Hiter vklop"

(3. poglavje), da takoj vključite funkcijo priprave hrane ali da sledite čarovniku za nastavev načina, kot je opisano v 4., 5. in 6. poglavju.

3 HITER VKLOP

Če želite preskočiti čarovnika za nastavitev načina in hitro vključiti program priprave.

Za hiter vklop katere koli funkcije pritisnite .

Pečica bo zagnala program priprave brez uporabe časovnega stikala (glejte poglavje 5.1) s privzeto temperaturo. Na prikazovalniku se bo čas priprave prišteval.

Pritisnite  za takojšen začetek priprave z najnovejšimi nastavljenimi vrednostmi.

4 NASTAVITEV TEMPERATURE

Za nastavev temperature vseh programov priprave, razen za funkcije peka na žaru , hitri žar , hranjenje jedi toplih  in vzhajanje .

Pritisnite , da potrdite želeno funkcijo.

Simbol °C/°F utripa.



Zavrtite , da nastavite želeno temperaturo.



Pritisnite  za potrditev in se pomaknite na nastavev trajanja (glejte 5. poglavje) oz. pritisnite  za hiter vklop.

OPOMBA: zavrtite  za nastavev temperature med pripravo hrane.

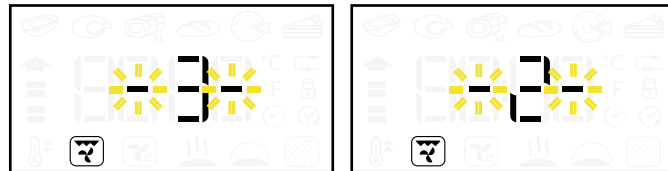
4.1 NASTAVITEV STOPNJE ŽARA

Za nastavev stopnje žara  in hitrega žara .

Za žar so na voljo tri različne stopnje:

-1- (nizka), -2- (srednja), -3- (visoka).

Desni prikazovalnik med utripajočima simboloma "- -" prikazuje privzeto vrednost.



Zavrtite , da nastavite želeno stopnjo.

Pritisnite  za potrditev in se pomaknite na nastavev trajanja (5. poglavje) ali pritisnite  za hiter vklop.

OPOMBA: zavrtite  za nastavev stopnje žara med pripravo hrane.

4.2 PREDGRETJE

Za nekatere funkcije (običajno , termoventilacijsko pečenje , konvekcijska peka , hitro predgretje ) je na voljo predgrevanje, ki se samodejno zažene in omogoči, da pečica hitro doseže želeno temperaturo.



Puščica, ki utripa v krogu poleg zelene temperature, označuje predgretje.

Ko pečica doseže želeno temperaturo, se oglasi zvočni signal.



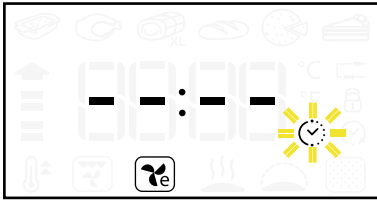
Vstavite hrano v aparat in zaprite vratca: pečica samodejno zažene izbran program priprave.

OPOMBA: če vstavite hrano v aparat, preden je predgretje zaključeno, lahko to vpliva na rezultat priprave.

5 NASTAVITEV TRAJANJA

Za nastavitev trajanja funkcije, ko ste temperaturo že nastavili.

Simbol  utripa.



Pritisnite  ali , da zaženete program priprave brez uporabe časovnega stikala (5.1).

Zavrtite , da nastavite trajanje.

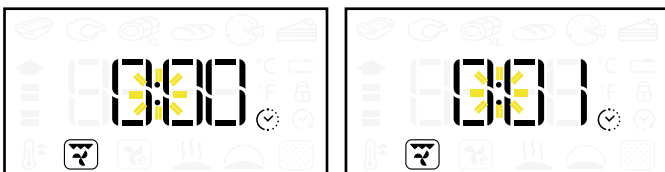


Pritisnite  za potrditev časa priprave z uporabo časovnega stikala (5.2) in se pomaknite na nastavitev časa konca priprave oz. pritisnite  za hitri vklop.

OPOMBA: pritisnite  za nastavitev trajanja med pripravo.

5.1 PRIPRAVA HRANE BREZ UPORABE ČASOVNEGA STIKALA

Med pripravo hrane brez uporabe časovnega stikala je na desnem prikazovalniku prikazano trajanje v minutah in znak ":" utripa.



Pritisnite , da kadar koli prekinete pripravo in izključite pečico.

OPOMBA: pritisnite  za preklap z načina brez uporabe časovnega stikala na način uporabe časovnega stikala ter nastavitev časa konca priprave.

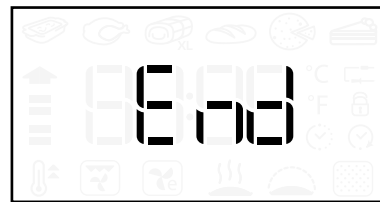
5.2 PRIPRAVA JEDI Z UPORABO ČASOVNEGA STIKALA

Med pripravo hrane z uporabo časovnega stikala je na desnem prikazovalniku prikazano odštevanje časa v minutah in znak ":" utripa.



Pritisnite  za prekinitev priprave hrane v kateri koli fazi.

Ko se čas priprave izteče, se na desnem zaslonu prikaže "End" in oglasi se zvočni signal.



OPOMBA: čas trajanja priprave ne vključuje časa za predgretje.

6 NASTAVITEV ČASA KONCA PRIPRAVE S FUNKCIJO ZAČETKA Z ZAMIKOM

Za nastavitev zelenega časa konca priprave.

Desni prikazovalnik kaže čas konca priprave in simbol  utripa.



Zavrtite , da nastavite zelen čas konca priprave.

Pritisnite , da potrdite čas konca priprave.



OPOMBA: čas na prikazovalniku vključuje nastavljeno trajanje. Med zamikom je vedno mogoče naslednje:

Zavrtite , da podaljšate čas konca priprave.

Pritisnite , da prilagodite stopnjo temperature.

Pritisnite , da nastavite trajanje.

Če funkcija vključuje predgretje, bo to izpuščeno, ko boste nastavili zamik časa.

7 FUNKCIJE 6TH SENSE

Za izbiro med šestimi različnimi programi priprave jedi s prednastavljenimi vrednostmi. Za celoten seznam in opis funkcij glejte razpredelnico na strani 17.

Zavrtite , da izberete funkcijo 6th Sense.



Za potrditev pritisnite .

Pritisnite , da izberete želeno funkcijo 6th Sense.



Za potrditev pritisnite  in se pomaknite na vrednosti trajanja/časa konca priprave ali pritisnite  za hiter vklop.

OPOMBA: predgretje ni potrebno za vse funkcije 6th Sense. Glejte razpredelnico na strani 19 za priporočeno temperaturo in trajanje priprave.

OBNOVITEV TEMPERATURE PRI FUNKCIJI 6TH SENSE

Če med pripravo jedi s funkcijo 6th Sense temperatura v aparatu pade, ker ste odprli vratca, funkcija samodejne obnovitve temperature programa 6th Sense samodejno dvigne temperaturo na prvotno vrednost.

Prikazovalnik med obnovo temperature pri funkciji 6th Sense prikazuje kroženje črtkane črte. Ta kroži, dokler ni dosežena ciljna temperatura.

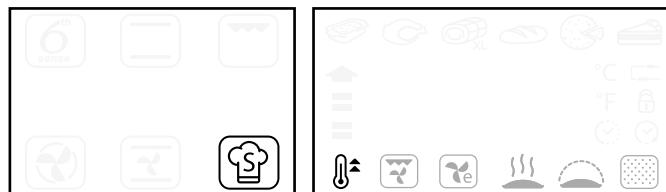


OPOMBA: med izvajanjem programov s časovnim stikalom se trajanje podaljša za čas, ko so bila vratca odprta, kar poskrbi za odlične rezultate peke.

8 POSEBNE FUNKCIJE

Izbira različnih posebnih funkcij priprave. Za celoten seznam in opis funkcij glejte razpredelnico na strani 18.

Zavrtite , da izberete posebno funkcijo:



Za potrditev pritisnite .

Zavrtite , da izberete posebno funkcijo.



Pritisnite  za potrditev in nastavitve vrednosti oz. pritisnite  za hiter vklop.

8.1 HITRO PREDGRETJE

Za hitro predgretje pečice. Glejte celoten opis na strani 18.

Za dostop do posebnih funkcij pritisnite .

Zavrtite , da izberete .

Pritisnite  za potrditev.

Zavrtite , da izberete želeno temperaturo.

Pritisnite , da zaženete hitro predgretje ali pritisnite , da nastavite čas trajanja naslednjega programa priprave jedi.



Ko pečica doseže želeno temperaturo, se oglasi zvočni signal.

Vstavite hrano v aparat in zaprite vratca: pečica samodejno zažene pripravo jedi in ohrani želeno temperaturo.

Ne vstavljajte hrane v aparat, dokler ni hitro predgretje končano.

9 SAMODEJNO ČIŠČENJE PEČICE (LE PRI NEKATERIH MODELIH)

Če je aparat opremljen s funkcijo samodejnega čiščenja, se lahko ta glede na model, ki ste ga kupili, razlikuje.

ČIŠČENJE S PIROLIZO (ČE JE NA VOLJO)

Za opis te funkcije glejte tudi razpredelnico na strani 18 in poglavje "Čiščenje" na strani 24.

Za dostop do posebnih funkcij pritisnite .

Zavrtite  za izbiro .



Pritisnite  za potrditev.

Zavrtite , da nastavite želeno prednastavljeno trajanje.



Pritisnite , da zaženete čiščenje s pirolizo ali pritisnite , da se pomaknete v nastavitve časa konca priprave (6. poglavje).

Zavrtite , da nastavite želen čas konca priprave.

Pritisnite , da zaženete samodejno čiščenje pečice.

OPOMBA: med pirolitskim čiščenjem se vratca pečice samodejno zaklenejo.



Ko simbol  izgine, je pečica ponovno v celoti pripravljena na uporabo.

OPOZORILO

- Med pirolizo se pečice ne dotikajte.
- Otroci naj se med pirolizo ne približujejo pečici.
- Živali naj se med pirolizo in po njej ne približujejo pečici.

ČIŠČENJE SMARTCLEAN™ (ČE JE NA VOLJO)

Za celoten seznam in opis funkcij glejte razpredelnico na strani 18.

Na dno notranjosti hladnega aparata zlijte 200 ml vode in zaprite vratca.

Za dostop do posebnih funkcij pritisnite .

Zavrtite  za izbiro .

Pritisnite  za potrditev.



Pritisnite , da nemudoma zaženete čiščenje SMARTCLEAN™ oz. pritisnite , da nastavite čas konca priprave/začetek z zamikom (glejte 6. poglavje).

Ko je čiščenje končano, iz pečice odstranite preostalo vodo in nato pečico očistite z gobico, prepojeno z vročo vodo (čiščenje ne bo tako učinkovito, če boste čakali več kot 15 minut).

Pri izredno trdovratni umazaniji ponovite program čiščenja SMARTCLEAN™ in nato pri odstranjevanju umazanije uporabite nekaj kapljic nevtralnega detergenta.

OPOMBA: manjša ali večja količina vode bi lahko ogrozila pravilno delovanje programa čiščenja.

Trajanja čiščenja ni mogoče nastaviti.

SONDA ZA MESO (SAMO PRI NEKATERIH MODELIH)

Priložena sonda za meso vam med pripravo omogoča natančno merjenje temperature sredice jedi.

Sonda za meso je dovoljena le za nekatere funkcije priprave (običajna , termoventilacijsko pečenje , običajna priprava , hitri žar , 6th Sense meso  in 6th Sense maks. kuhanje .

Za doseganje popolnih rezultatov priprave je pomembno, da temperaturno sondo pravilno namestite. Sondo vstavite v najbolj mesnat del mesa, ne v bližino kosti ali mastnih delov (sl. 1).

Sondo v perutnino vstaviti postrani, v sredino prsi, obenem pa pazite, da konica sonde ni v votlem delu (sl. 2).

Preden meso neenakomerne debeline vzamete iz peči, preverite, ali je ustrezno pečeno. Konec temperaturne sonde vstavite v odprtino na desni steni peči.

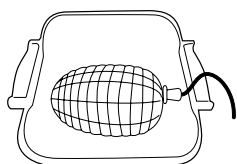


Fig. 1

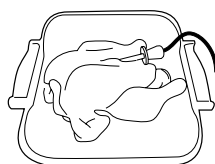


Fig. 2

POMEMBNO: ko vstavljate sondo za meso, pazite, da se ne dotaknete sten peči in hrane, saj so lahko vroče.

Ko je sonda za meso vključena v notranjost peči, se zasliši zvočni signal in na prikazovalniku se prikažeta simbol  in zelena temperatura.



Če je sonda za meso nameščena, medtem ko izbirate funkcijo, se na prikazovalniku pojavi prevzeta ciljna temperatura sonde mesa.

Pritisnite , da začnete z nastavljanjem.

Zavrtite , da nastavite želeno temperaturo sonde za meso.



Pritisnite  za potrditev.

Zavrtite , da nastavite temperaturo peči.

Pritisnite  ali  da potrdite in zaženete program priprave hrane.

Med pripravo je na prikazovalniku prikazana zelena temperatura sonde za meso.

Ko meso doseže nastavljeno zeleno temperaturo, se priprava hrane zaustavi in na prikazovalniku se pojavi "End".



Za ponoven zagon programa priprave hrane po prikazu besede "End" zavrtite , s čimer lahko nastavite želeno temperaturo sonde za meso, kot je prikazano zgoraj.

Pritisnite  ali , da potrdite in ponovno zaženete pripravo jedi.

OPOMBA: med pripravo jedi s sondo za meso je mogoče zavrteti , s čimer spremenite želeno temperaturo sonde za meso.

Pritisnite , da prilagodite stopnjo temperature peči.

Glejte razpredelnico na strani 19, v kateri so za vsako vrsto mesa navedene idealne temperature.

Sondo za meso lahko vstavite kadar koli, tudi med pripravo. V tem primeru je treba ponovno nastaviti parametre priprave hrane.

Če sonda za meso ni združljiva z določeno funkcijo, pečica zaustavi pripravo hrane in oglasi se zvočni signal. V tem primeru izklopite sondo za meso ali pritisnite , da nastavite drugo funkcijo.

Funkciji začetek z zamikom in predgretje nista združljiva s sondo za meso.

9 LUČ V APARATU

Pritisnite  , da prižgete oz. ugasnete luč v aparatu.

Med delovanjem funkcije termoventilacijskega pečenja Eco  se luč ugasne po eni minuti.

Med pirolizo  (če je na voljo) luči v aparatu ni mogoče prižgati.

Ko pripravljate hrano s sodno za meso, (če je na voljo) je luč vedno prižgana.

10 ZAKLEP TIPK

Za zaklep tipk na upravljalni plošči.

Držite  najmanj 5 sekund.



Za izklop.

Držite  najmanj 5 sekund.



Iz varnostnih razlogov je mogoče pečico vedno izključiti s pritiskom na gumb za vklop/izklop.

RAZPREDELNICA Z OPISI FUNKCIJ			
Tradicionalna funkcija		KLASIČNO	Za pripravo vseh vrst jedi na zgolj eni višini. Uporabite tretjo višino. Pico, slano testo in pecivo s tekočim nadevom pecite na prvi ali drugi višini. Preden vstavite hrano v pečico, jo predhodno segrejte.
		ŽAR	Za peko zrezkov, kebaba in klobasic na žaru; za gratiniranje zelenjave ter popekanje kruha. Hrano položite na četrto ali peto višino. Kadar pečete meso, uporabite pekač za prestrezanje soka mesa. Namestite jo na tretjo/četrto višino in dodajte približno pol litra vode. Pečice ni treba predgreti. Med pečenjem morajo vratca pečice ostati zaprta.
		TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA	Za peko različne hrane, ki jo je treba peči pri enaki temperaturi, vendar na več rešetkah (največ treh) hkrati (npr.: ribe, zelenjavo, torte). To funkcijo lahko uporabite za pripravo različnih vrst hrane, ne da bi se vonj ene hrane prenesel na drugo. Za peko na eni višini uporabite tretjo višino, za peko na dveh višinah prvo in četrto, za peko na treh višinah pa prvo, tretjo in peto. Pred pečenjem pečico predhodno segrejte.
		KONVEKCIJSKO PEČENJE	Za pečenje mesa, pit z nadevom (skutna pita, zavitek, sadne pite) in polnjene zelenjave na samo eni rešetki. Ta funkcija uporablja neprekinjeno in nežno kroženje zraka, ki prepreči prekomerno izsušitev hrane. Uporabite drugo višino. Počakajte, da se predgretje zaključi, preden vstavite hrano.
Funkcije 6 th Sense		 6th Sense POSODA CASSEROLE	Funkcija samodejno izbere najprimernejši način priprave in temperaturo za vse vrste jedi s testeninami (lazanja, kaneloni itd.). Temperaturo je mogoče prilagoditi znotraj določenega območja, da lahko pripravo prilagodite različnim receptom in osebni okusu. Uporabite drugo vodilo. Pečice ni treba predgreti.
		 6th Sense MESO	Funkcija samodejno izbere najboljši način priprave in temperaturo za peko vseh vrst mesa (perutnina, govedina, teletina, svinjina, jagnjetina itd.). Temperaturo je mogoče nastaviti znotraj določenega območja, da lahko pripravo kar najboljše prilagodite različnim receptom in osebni okusu. Ta funkcija uporablja neprekinjeno in nežno kroženje zraka, ki prepreči prekomerno izsušitev hrane. Uporabite drugo vodilo. Pečice ni treba predgreti.
		 Funkcija 6th Sense MAKSI KUHANJE	Funkcija samodejno izbere najboljši način priprave in temperaturo za pripravo velikih kosov mesa (nad 2,5 kg). Priporočamo, da meso med pečenjem obračate, da bo porjavelo bolj enakomerno. Priporočljivo je, da na vsake toliko časa polijete meso. Tako se meso ne bo izsušilo. Uporabite prvo ali drugo višino, odvisno od velikosti kosa mesa. Pečice ni treba predgreti.
		 6th Sense KRUH	Funkcija samodejno izbere najprimernejši način priprave in temperaturo za peko vseh vrst kruha (bagete, štručke, štruca itd.). Temperaturo je mogoče nastaviti znotraj določenega območja, da lahko pripravo kar najboljše prilagodite različnim receptom in osebni okusu. Uporabite drugo vodilo. Pečice ni treba predgreti.
		 6th Sense PICA	Funkcija samodejno izbere najboljši način priprave in temperaturo za pripravo vseh vrst pic (pica s tankim testom, domača pica, focaccia itd.). Temperaturo je mogoče nastaviti znotraj določenega območja, da lahko pripravo kar najboljše prilagodite različnim receptom in osebni okusu. Uporabite drugo vodilo. Pečice ni treba predgreti.
		 6th Sense PECIVO	Funkcija samodejno izbere najboljši način priprave in temperaturo za pripravo vseh sladici (biskvit, biskvitne torte, sadni kolač itd.). Temperaturo je mogoče nastaviti znotraj določenega območja, da lahko pripravo kar najboljše prilagodite različnim receptom in osebni okusu. Uporabite drugo ali tretje vodilo. Pečice ni treba predgreti.

RAZPREDELNICA Z OPISI FUNKCIJ

Posebne funkcije		 HITRO PREDGRETJE	Za hitro predgretje pečice. Ko je predgretje zaključeno, pečica samodejno izbere običajno funkcijo. Počakajte, da se predgretje zaključi, preden vstavite hrano.
		 HITRI ŽAR	Za pečenje velikih kosov mesa na žaru (stegno, goveja pečenka in piščanci). Položite hrano na srednje višine. Uporabite prestrežno ponev za zbiranje sokov, ki odteka iz hrane. Uporabite prvo ali drugo vodilo in dodajte približno pol litra vode. Pečice ni treba predgreti. Med pečenjem morajo vratca pečice ostati zaprta. S to funkcijo lahko uporabite raženj, če je ta priložen.
		 EKO TERMOVENTILACIJSKO PEČENJE	Za peko nadevanih pečenk ali mesa v kosu na eni višini. Ta funkcija uporablja neprekinjeno in nežno kroženje zraka, ki prepreči prekomerno izsušitev hrane. Pri tej funkciji ECO je luč med pripravo hrane ugasnjena, lahko pa jo za nekaj trenutkov vklopite s pritiskom na gumb za potrditev. Da bi povečali energijsko učinkovitost, ne odpirajte vratc med peko. Priporočena je uporaba 3. višine. Pečice ni treba predgreti.
		 OHRANJANJE JEDI TOPLIH	Da bi pravkar kuhana hrana ostala vroča in hrustljava (npr.: mesa, ocvrte hrane ali narastkov). Položite hrano na srednjo višino.
		 VZHAJANJE	Za optimalno vzhajanje sladkega ali slanega testa. Testo položite na drugo višino. Pečice ni treba predgreti. Funkcije ne vklopite, če je pečica po zaključeni pripravi hrane še vedno vroča. Tako boste zagotovili kakovostno vzhajanje testa.
		 SAMODEJNO PIROLITSKO ČIŠČENJE PEČICE (če je na voljo)	Odstranjevanje umazanije, ki nastane med pripravo hrane, pri izjemno visoki temperaturi (pribl. 500 °C). Na voljo sta dva cikla za samodejno čiščenje: celoten cikel (PYRO) in skrajšan cikel (ECO). Skrajšani cikel uporabljajte redno, celotnega pa le, ko je pečica zelo umazana.
		 ČIŠČENJE SMARTCLEAN™ (če je na voljo)	Za odstranjevanje umazanije, ki nastane pri pripravi hrane, s programom pri nizki temperaturi. Kombinirano delovanje posebnega emajla in vodne pare, ki se sprošča med izvedbo programov, olajša odstranjevanje umazanije. Na dno notranjosti aparata nalijte 200 ml vode in zaženite funkcijo pri hladni pečici.

TABELA ZA PEČENJE						
Recept	Funkcija	Predgretje	Višina (od spodaj navzgor)	Temp. (°C)	Čas (min)	Pribor in opombe
Biskvitne torte		-	2/3	160–180	30–90	Model za pecivo na rešetki
		Da	1 - 4	160–180	30–90	4. višina: Model za pecivo na rešetki 1. višina: model za pecivo na rešetki
Pite z nadevom (skutna pita, jabolčni zavitek, jabolčna pita)		-	3	160–200	30–85	Prestrezna ponev/originalni pekač ali model za pecivo na rešetki
		Da	1 - 4	160–200	35–90	4. višina: Model za pecivo na rešetki 1. višina: model za pecivo na rešetki
Piškoti/kolački		-	3	170 - 180	15–45	Prestrezna ponev/originalni pekač
		Da	1 - 4	160–170	20–45	4. višina: Višina za rešetko 1. višina: prestrezna ponev/ originalni pekač
Princeske		-	3	180–200	30–40	Prestrezna ponev/originalni pekač
		Da	1 - 4	180–190	35–45	4. višina: univerzalni pekač na rešetki 1. višina: prestrezna ponev/ originalni pekač
Beljakovi poljubčki		Da	3	90	110–150	Prestrezna ponev/originalni pekač
		Da	1 - 4	90	130–150	4. višina: univerzalni pekač na rešetki 1. višina: prestrezna ponev/ originalni pekač
Pica (pica iz pekača, pica s tankim testom, focaccia)		-	2	220–250	20–40	Prestrezna ponev/originalni pekač
		Da	1 - 4	220–240	20–40	4. višina: originalni ali univerzalni pekač na rešetki 1. višina: prestrezna ponev/ originalni pekač
Kruh (štruca za sendvič) 0,5/1 kg		-	2	180–220	50–70	Prestrezna ponev/originalni pekač
Kruh (majhen kruh)		-	2	180–220	30–50	Prestrezna ponev/originalni pekač
Kruh		Da	1 - 4	180–200	30–60	4. višina: univerzalni pekač na višini 1. višina: prestrezna ponev/ originalni pekač
		Da	3	250	10–15	Prestrezna ponev/originalni pekač ali rešetka
Zamrznjena pica		Da	1 - 4	250	10–20	4. višina: univerzalni pekač na rešetki 1. višina: prestrezna ponev/ originalni pekač
		Da	2	180–190	45–60	Model za pecivo na rešetki
Slane pite (zelenjavna pita, lotarinška pita)		Da	1 - 4	180–190	45–60	4. višina: Model za pecivo na rešetki 1. višina: model za pecivo na rešetki
		Da	1 - 4	180–190	45–60	1. višina: model za pecivo na rešetki

TABELA ZA PEČENJE

Vol-au-vent/ slani prigrizki iz listnatega testa		Da	3	190–200	20–30	Prestrezna ponev/originalni pekač
		Da	1 - 4	180–190	20–40	4. višina: univerzalni pekač na rešetki 1. višina: prestrezna ponev/ originalni pekač
Lazanja/ narastki/ pečene testenine/ kaneloni/		Da	3	190–200	40–65	Prestrezni pekač ali univerzalni pekač na rešetki
Lazanja/pita		-	3	190–200	40–65	Prestrezni pekač ali univerzalni pekač na rešetki
Pečene testenine/ kaneloni		-	3	190–200	25–45	Prestrezni pekač ali univerzalni pekač na rešetki
Jagnjetina/ teletina/ govedina/ svinjina, 1 kg		-	3	190–200	60–90	Prestrezni pekač ali univerzalni pekač na rešetki
Jagnječje stegno/krače		-	3	2 (srednja)	60–90	Prestrezni ali univerzalni pekač na rešetki (hrano po potrebi obrnite po dveh tretjinah časa priprave)
Piščanec/zajec/ raca, 1 kg		-	3	220 - 230	50 - 80	Prestrezni ali univerzalni pekač na rešetki (hrano po potrebi obrnite po dveh tretjinah časa priprave)
Puran/gos, 3 kg		-	2	190–200	90–150	Prestrezni pekač ali univerzalni pekač na rešetki
Svinjska pečenka s kožo 2 kg		-	2	170	110–150	Prestrezni pekač ali univerzalni pekač na rešetki
Pečena riba v lastnem soku (file, cela)		Da	3	180–200	40–60	Prestrezni pekač ali univerzalni pekač na rešetki
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)		Da	2	180–200	50 - 60	Univerzalni pekač na rešetki
Toast		-	5	3 (visoka)	3 - 6	Rešetka
Ribji fileji/ zrezki		-	4	2 (srednja)	20–30	4. višina: rešetka (po polovici časa priprave obrnite hrano) 3. višina: prestrezna ponev z vodo
Klobase/ kebab/ rebrca/ hamburgerji		-	5	2–3 (srednja– visoka)	15–30	5. višina: rešetka (po polovici časa priprave obrnite hrano) 4. višina: prestrezna ponev z vodo
Pečen piščanec 1–1,3 kg		-	2	2 (srednja)	55 - 70	2. višina: rešetka (hrano po potrebi obrnite po dveh tretjinah časa priprave) 1. višina: prestrezna ponev z vodo

TABELA ZA PEČENJE						
Pečen piščanec 1–1,3 kg		-	2	3 (visoka)	60–80	2. višina: raženj (če je na voljo)
						1. višina: prestrezna ponev z vodo
Pečen krompir		-	3	2 (srednja)	35 - 55	Prestrezna ponev/originalni pekač (hrano po potrebi obrnite po dveh tretjinah časa priprave)
Gratinirana zelenjava		-	3	3 (visoka)	10 - 25	Prestrezni pekač ali univerzalni pekač na rešetki
Lazanja in meso		Da	1 - 4	200	50–100*	4. višina: univerzalni pekač na rešetki
						1. višina: prestrezna ponev ali univerzalni pekač na rešetki
Meso in krompir		Da	1 - 4	200	45–100*	4. višina: univerzalni pekač na rešetki
						1. višina: prestrezna ponev ali univerzalni pekač na rešetki
Ribe in zelenjava		Da	1 - 4	180	30–50*	4. višina: univerzalni pekač na rešetki
						1. višina: prestrezna ponev ali univerzalni pekač na rešetki
Celoten obrok: Pira (5. višina)/ lazanja (3. višina)/meso (1. višina)		-	1 - 3 - 5	190	40–120*	5. višina: Univerzalni pekač na rešetki
						3. višina: univerzalni pekač na rešetki
						1. višina: prestrezna ponev ali univerzalni pekač na rešetki
Polnjene pečenke		-	3	200	80–120*	Prestrezna ponev ali univerzalni pekač na rešetki
Kosi mesa (zajec, piščanec, jagnjetina)		-	3	200	50–100*	Prestrezna ponev ali univerzalni pekač na rešetki

* Čas priprave je okviren. Hrano lahko iz pečice vzamete kadar koli, odvisno od vaših želja.

Recepti za pripravo mesa s sondo*	
Meso v kosih	Končna temperatura sredice mesa (°C)
Goveja pečenka, krvava	48
Goveja pečenka, srednje pečena	60
Goveja pečenka, dobro pečena	68
Pečen puran	75
Pečen piščanec	83
Svinjska pečenka	75
Telečja pečenka	68

* Samo pri nekaterih modelih

PREIZKUŠENI RECEPTI (V SKLADU Z IEC 60350-1:2011-12)						
Recept	Funkcija	Predgretje	Rešetka (od spodaj navzgor)	Temp. (°C)	Čas (min)	Pribor* in opombe
IEC 60350-1:2011-12 paragraf 7.5.2						
Masleni piškoti		-	3	150	35-50	Prestrezna ponev/originalni pekač
		Da	3	150	25 - 40	Prestrezna ponev/originalni pekač
		Da	1 - 4	150	25-35	4. višina: originalni pekač 1. višina: prestrezna ponev/originalni pekač
IEC 60350-1:2011-12 paragraf 7.5.3						
Kolački		-	3	170	25-35	Prestrezna ponev/originalni pekač
		Da	3	160	20-30	Prestrezna ponev/originalni pekač
		Da	1 - 4	160	25-35	4. višina: originalni pekač 1. višina: prestrezna ponev/originalni pekač
IEC 60350-1:2011-12 paragraf 7.6.1						
Pusta biskvitna torta		-	2	170	30-40	Model za pecivo na rešetki
		Da	2	160	30-40	Model za pecivo na rešetki
		Da	1 - 4	160	35-45	4. višina: Model za pecivo na rešetki 1. višina: model za pecivo na rešetki
IEC 60350-1:2011-12 paragraf 7.6.2						
2 jabolčni piti		-	2	185	70-90	Model za pecivo na rešetki
		Da	2	175	70-90	Model za pecivo na rešetki
		Da	1 - 4	175	75 - 95	4. višina: Model za pecivo na rešetki 1. višina: model za pecivo na rešetki
IEC 60350-1:2011-12 paragraf 9.2						
Toast		-	4	3 (visoka)	3 - 6	Rešetka
IEC 60350-1:2011-12 paragraf 9.3						
Burgerji		-	4	3 (visoka)	18 - 30	5. višina: rešetka (po polovici časa priprave obrnite hrano)
						4. višina: prestrezna ponev z vodo

* Če pribor ni priložen, ga lahko dokupite pri servisni službi.

** Funkcija 6th Sense PECIVO  uporablja le zgornji in spodnji grelnik, brez kroženja zraka.
Predgretje ni potrebno.

Označbe v razpredelnici veljajo za uporabo aparata brez izvlečnih vodil. Preizkuse opravite brez njih.

Predgretje prazne pečice (v skladu z IEC 60350-1:2011-12 paragraf 7.2): Preizkus funkcij OBIČAJNO

, TERMOVENTILACIJSKO PEČENJE , HITRO PREDGRETJE .

Razred energijske učinkovitosti (v skladu z EN 60350-1:2013-07): Preskus opravite v skladu z namensko razpredelnico.

PRIPOROČENA UPORABA IN NASVETI

Vodič po razpredelnici za pečenje

V razpredelnici je označena najboljša funkcija za določene jedi, ki jih istočasno pripravljate na eni ali več višinah. Čas priprave se šteje od trenutka, ko živilo vstavite v pečico, brez predgretja (kjer je zahtevano). Temperature in čas priprave so okvirne vrednosti, ki so odvisne od količine živil in vrste uporabljene posode. Najprej uporabite najnižje priporočene vrednosti. Če živilo ni dovolj pečeno, uporabite višje vrednosti. Uporabite priložen pribor ter po možnosti temne kovinske modele za pecivo in univerzalne pekače. Uporabite lahko tudi stekleno ali lončeno posodo in pribor, vendar pri tem upoštevajte, da bo čas priprave nekoliko daljši. Za najboljše rezultate dosledno upoštevajte navodila, podana v razpredelnici za pripravo jedi in izbiro pribora (priložen), ki ga je treba vstaviti na različne višine.

Istočasna priprava različnih jedi

Z uporabo funkcije „TERMOVENTILACIJSKO PEČENJE“ lahko na različnih višinah istočasno pripravljate različne jedi, ki zahtevajo enako temperaturo pečenja (na primer ribe ali zelenjavo). Iz pečice vzemite jedi, ki zahtevajo krajši čas priprave, pustite pa jedi, ki jih morate pripravljati dalj časa.

Sladice

- Občutljive sladice pripravljajte s funkcijo za običajno pečenje na eni višini. Uporabite temne kovinske modele za pecivo in jih vedno postavite na priloženo rešetko. Za pečenje na več višinah izberite funkcijo termoventilacijskega pečenja in razvrstite modele za pecivo, da zagotovite optimalno kroženje vročega zraka.
- Če želite preveriti, ali je pecivo pečeno, zapčite lesen zoborebec v sredino peciva. Če je zoborebec čist, je pecivo pečeno.
- Če uporabljate teflonske modele za pecivo, ne namažite robov z maslom, saj zaradi tega pecivo ob robovih mogoče ne bo vzhajalo enakomerno.
- Če se pecivo med pripravo "sesede", naslednjič nastavite nižjo temperaturo. Lahko tudi zmanjšajte količino tekočine v testu in ga bolj rahlo premešajte.
- Za sladice z vlažnim nadevom (skutna pita ali sadne pite) uporabite funkcijo „KONVEKCIJSKO PEČENJE“. Če je testo peciva vlažno, pecite na nižji višini in pred dodajanjem nadeva posujte spodnji del peciva z drobtinami piškotov.

Meso

- Uporabite poljuben univerzalni pekač ali stekleno posodo ustrezne velikosti za pripravo izbranega kosa mesa. Za pečenje pečenjk je najbolje, da na dno posode vlijete nekaj tekočine ter pečenko za boljši okus med pripravo polivate. Ko je pečenka gotova, jo pustite v pečici še 10–15 minut oz. jo zavijte v aluminijasto folijo.
- Če želite peči meso na žaru, izberite kose z enako debelino, da se meso enakomerno zapeče. Zelo debeli kosi mesa zahtevajo daljši čas priprave.

Da se meso ne bo zažgalo, vstavite rešetko na nižjo višino, saj se bo tako meso pripravljalo na večji razdalji od grelnika za žar. Meso obrnite po dveh tretjinah časa priprave.

Za zbiranje sokov mesa priporočamo, da neposredno pod rešetko, na kateri se peče meso, postavite prestrežno ponev s pol litra vode. Po potrebi dolijte vodo.

Raženj (samo pri nekaterih modelih)

Ta pribor uporabite za enakomerno pečenje velikih kosov mesa in perutnine. Nataknite meso na raženj (piščanca povežite z vrvjo) in se prepričajte, da je dobro nataknjeno, preden raženj vstavite v ležišče na sprednji steni pečice ter ga odložite na nosilec na drugi strani.

Da preprečite nastajanje dima in ujamete sok mesa, na prvo raven vstavite prestrežno ponev s pol litra vode. Palica ima plastičen ročaj, ki ga odstranite pred začetkom pečenja in ga ponovno uporabite po koncu pečenja, da se ne opečete pri jemanju mesa iz pečice.

Pica

Pekače rahlo namažite, da bo spodnji del pice hrustljiv. Po dveh tretjinah pečenja posujte po pici sir mocarela.

Funkcija za vzhajanje testa

Najboljše je, da testo pokrijete z vlažno krpo, preden ga vstavite v pečico. S to funkcijo se čas vzhajanja testa skrajša za približno eno tretjino v primerjavi z vzhajanjem pri sobni temperaturi (20–25 °C). 1 kg testa za pico vzhaja približno eno uro.

ČIŠČENJE



- **Nikoli ne uporabljajte parnih čistilnikov.**
- **Pečico očistite samo, ko je hladna na dotik.**
- **Aparat izklopite iz električnega napajanja.**

Zunanost pečice

- Površine čistite z vlažno krpo iz mikrovlaken. Če je površina zelo umazana, dodajte v vodo nekaj kapljic sredstva za pomivanje posode. Na koncu površino obrišite s suho krpo.

Ne uporabljajte korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Če kateri koli izmed teh izdelkov nenamerno pride v stik z aparatom, ga takoj očistite z vlažno krpo iz mikrovlaken.

Notranjost pečice

- Po vsaki uporabi počakajte, da se pečica ohladi in jo očistite, ko je še nekoliko topla. Tako odstranite nečistoče in madeže, ki so nastali zaradi ostankov hrane (npr. živila z visoko vsebnostjo sladkorja).
- Ne uporabljajte korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev.
- Steklo na vratcih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom. Za lažje čiščenje lahko vratca snamete s pečice (glejte VZDRŽEVANJE).
- Za čiščenje zgornjega dela pečice lahko pri nekaterih modelih spustite zgornji grelnik za žar (glejte VZDRŽEVANJE).

OPOMBA: Med daljšo pripravo jedi z visoko vsebnostjo vode (npr. pice, zelenjava) lahko na notranji strani vratc in okoli tesnila nastane kondenzat. Ko se pečica ohladi, obrišite notranji del vratc s krpo ali gobico. Ne uporabljajte abrazivnih gobic, kovinskih strgal ali grobih čistilnih sredstev. Ta sredstva lahko sčasoma uničijo emajlirane površine in steklena vratca pečice.

Pribor

- Pribor takoj po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice.
- Ostanke hrane lahko odstranite z ustrezno krtačo ali gobico.

Čiščenje zadnje stene in stranskih katalitičnih plošč pečice (če sta na voljo):

- Prazno pečico pustite približno eno uro delovati z ventilatorjem pri temperaturi 200 °C
- Zatim počakajte, da se aparat ohladi, in z gobico odstranite ostanke živil.

Ne uporabljajte korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev, grobih krtač, čistil za lonce ali razpršil za čiščenje pečic, ki bi lahko poškodovali katalitične površine in pokvarili njihove lastnosti samodejnega čiščenja.

Čiščenje – funkcija pirolize



- **Med pirolizo se pečice ne dotikajte.**
- **Otroci naj se med pirolizo ne približujejo pečici.**
- **Med pirolizo in po njej naj se živali ne približujejo pečici.**

Ta funkcija prežge madeže v pečici, ki nastanejo med pripravo jedi, in sicer pri temperaturi pribl. 500 °C. Pri tej temperaturi se obloge spremenijo v rahel pepel, ki ga je mogoče preprosto obrisati z vlažno krpo, ko se pečica ohladi. Funkcije pirolize ne uporabite po vsaki uporabi, ampak le takrat, ko je pečica zelo umazana oz. se med segrevanjem ali pripravo jedi iz nje kadi.

- Če je pečica nameščena pod kuhalno površino, naj bodo vsi gorilniki ali električne kuhalne plošče med samodejnim čiščenjem (pirolizo) izklopljene.
- Pred vklopom funkcije pirolize odstranite ves pribor (tudi stranske mreže).
- Za najboljše rezultate pri čiščenju pred vklopom funkcije pirolize z vratc pečice z vlažno gobico odstranite največjo umazanijo.

Aparat nudi dve funkciji pirolize:

1. Cikel z varčevanjem z energijo (PYRO EXPRESS/ECO): prihrani približno 25 % energije v primerjavi s standardnim ciklom. Izberite ga v enakomernih intervalih (po pripravi mesa 2- ali 3-krat zapored).
2. Standardni cikel (PYRO): primeren je za čiščenje zelo umazane pečice.

OPOMBA: med pirolizo vratc pečice ni mogoče odpreti; vratca ostanejo zaklenjena, dokler temperatura v pečici ne pade na vrednost, ki ne predstavlja nevarnosti.

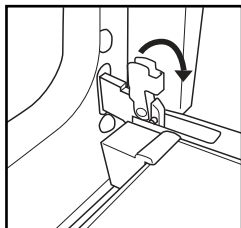
VZDRŽEVANJE



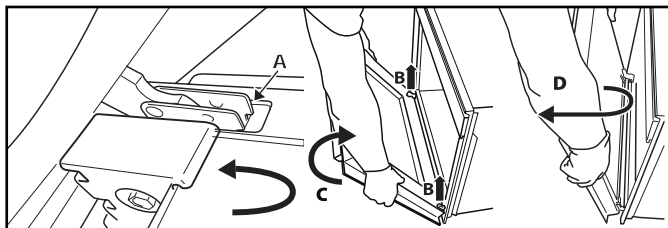
- Uporablajte zaščitne rokavice.
- Preden nadaljujete z opravili, počakajte, da se pečica ohladi.
- Aparat izklopite iz električnega napajanja.

DEMONTAŽA VRATC

1. Povsem odprite vratca.
2. Dvignite zaporna vzvoda in ju do konca potisnite naprej (sl. 1).
3. Vratca povsem zaprite (A), jih dvignite (B) in zavrtite (C), da se sprostijo (D) (sl. 2).



Sl. 1



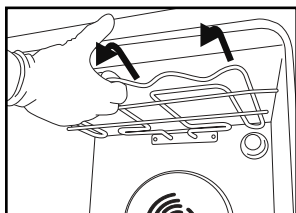
Sl. 2

Ponovna namestitev vratc:

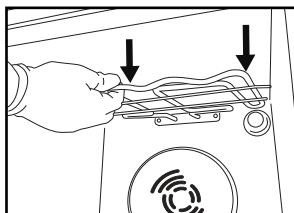
1. Tečaja vstavite na ustrezni mesti.
2. Vratca do konca odprite.
3. Ponovno spustite zaporna vzvoda.
4. Zaprite vratca.

PREMIKANJE ZGORNJEGA GRELNIKA
(SAMO NEKATERI MODELI)

1. Odstranite stranska vodila za pribor.
2. Grelnik (sl. 3) nekoliko izvlecite in ga nato spustite (sl. 4).
3. Grelnik ponovno namestite na njegovo mesto tako, da ga dvignete, rahlo povlečete k sebi in se prepričate, da je naslonjen na stranske nosilce.



Sl. 3

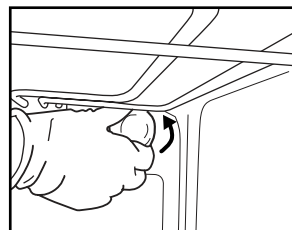


Sl. 4

MENJAVA ŽARNICE V PEČICI

Menjava zadnje žarnice:

1. Pečico odklopite iz električnega omrežja.
2. Odvijte pokrov žarnice (sl. 5), zamenjajte žarnico (glejte opombo o tipu žarnice) in pokrov žarnice ponovno privijte.
3. Pečico priključite na električno omrežje.



Sl. 5

OPOMBA:

- uporabljajte samo žarnice 25-40 W/230 V tipa E-14, T 300 °C ali halogenske žarnice 20-40 W/230 V tipa G9, T 300 °C.
- Luč v aparatu je posebej zasnovana za električne aparate in ni primerna za osvetljevanje prostorov (uredba Komisije (ES) št. 244/2009).
- Žarnice so na voljo pri naši servisni službi.

POMEMBNO:

- če uporabljate halogenske žarnice, se jih ne dotikajte z golimi rokami, saj jih lahko prstni odtisi poškodujejo.
- Pečice ne uporabljajte, dokler ne namestite zaščitnega pokrova.

NAVODILA ZA ODPRAVLJANJE NAPAK

Pečica ne deluje

- Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje.
- Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.

Elektronski programator ne deluje

- Če se na prikazovalniku izpišeta črka "F" in nato številka, se obrnite na najbližjo servisno službo. Navedite številko, ki sledi črki "F".

Vratc ni mogoče odpreti

- Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.

Pomembno: vratc pečice med samodejnim čiščenjem s pirolizo (če je na voljo) ni mogoče odpreti.

Počakajte, da se samodejno odklenejo (glejte poglavje "Program čiščenja pri pečicah s funkcijo pirolize").

SERVISNA SLUŽBA

Preden pokličete servisno službo

1. Preverite, ali lahko napako odpravite sami s pomočjo predlogov v poglavju "Navodila za odpravljanje težav".
2. Z izklopom in ponovnim vklopom aparata preverite, ali je napaka še vedno prisotna.

Če tudi po zgoraj navedenih ukrepih ne odpravite napake, pokličite najbližjo servisno službo.

Vedno navedite:

- kratek opis napake;
- tip in točen model pečice;

- servisno številko (številka po besedi "Service" na ploščici s podatki), ki je na notranjem desnem robu v pečice (vidna pri odprtih vratcih pečice). Servisna številka je navedena tudi v garancijski knjižici;
- točen naslov;
- svojo telefonsko številko.

OPOMBA: če je treba aparat popraviti, se obrnite na pooblaščen servisno službo (le tako sta zagotovljeni uporaba originalnih nadomestnih delov in pravilna izvedba popravila).

SERVICE 0000 000 00000



ODSTRANJEVANJE GOSPODINJSKIH APARATOV

- Aparat je izdelan iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati oz. ponovno uporabiti. Aparat odstranite v skladu s krajevnimi predpisi za odlaganje odpadkov. Preden ga odstranite, odrežite priključni kabel, tako da onemogočite njegovo nadaljnjo uporabo.
- Dodatne informacije o odstranjevanju in recikliranju električnih gospodinjskih aparatov lahko dobite na pristojnem občinskem uradu, pri komunalni službi ali v trgovini, kjer ste aparat kupili.