

## POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

Ta navodila so na voljo tudi na spletni strani: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### **VAŠA VARNOST IN VARNOST DRUGIH OSEB JE ZELO POMEMBNA**

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



To je simbol za nevarnost, ki se nanaša na varnost ter opozarja uporabnike na morebitno nevarnost za uporabnike in druge osebe. Pred vsakim varnostnim opozorilom so simbol za nevarnost in naslednji izrazi:



#### **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 podrobnosti o morebitnih nevarnostih in prikazujejo, kako zmanjšati nevarnost telesnih poškodb, materialne škode ter električnega udara zaradi nepravilne uporabe aparata. Natančno upoštevajte naslednja navodila:

- Vedno uporabljajte zaščitne rokavice pri odstranjevanju embalaže in nameščanju aparata.
- Pred namestitvijo vedno odklopite električno napajanje aparata.
- Namestitev in vzdrževalna dela mora izvesti strokovno usposobljena oseba v skladu z navodili proizvajalca in lokalnimi varnostnimi predpisi. Ne popravljajte ali menjajte katerega koli dela aparata, razen če to ni izrecno navedeno v navodilih za uporabo.
- Napajalni kabel mora zamenjati usposobljen električar. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Predpisi zahtevajo obvezno ozemljitev aparata.
- Napajalni kabel mora biti dovolj dolg, da bo aparat ob namestitvi na svoje mesto mogoče priključiti v omrežno vtičnico.
- Da bi bila namestitev v skladu z veljavnimi varnostnimi predpisi, je treba uporabiti vseporno odklopno stikalo z najmanj 3-milimetrskim razmikom med kontaktoma.
- Če ima pečica vtič, ne uporabljajte razdelilne vtičnice.
- Ne uporabljajte podaljškov.
- Ne vlecite napajalnega kabla.
- Uporabnik po namestitvi ne sme imeti dostopa do električnih komponent.
- 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 mokrimi deli telesa in ga ne uporabljajte, ko ste bosi.
- Aparat je namenjen izključno pripravi hrane v gospodinjstvu. Drugi načini uporabe niso dovoljeni (npr.: ogrevanje prostorov). Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo ali poškodbe zaradi nepravilne uporabe ali napačne nastavitve upravljalnih elementov.

- Aparat in dostopni deli se med uporabo segrevajo. Pazite, da se ne dotaknete grelnikov. Otroci do 8. leta starosti 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 brez izkušenj in znanja lahko uporabljajo aparat le pod nadzorom oz. če so bili poučeni o varni uporabi aparata ter se zavedajo morebitnih nevarnosti. Otroci se ne smejo igrati z aparatom. 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 s tkaninami ali drugimi vnetljivimi predmeti, dokler se vsi sestavni deli povsem ne ohladijo.
- Pri odpiranju vrat aparata po zaključeni pripravi hrane bodite previdni in dovolite, da vroč zrak ali para počasi izstopi iz pečice, preden se ji približate. Ko so vrata aparata zaprta, vroč zrak uhaja skozi odprtino nad upravljalno ploščo. Prezračevalnih odprtin ne prekrivajte.
- 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 nastane tlak, ki lahko povzroči eksplozijo kozarca in poškoduje aparat.
- Ne uporabljajte posod iz sintetičnih materialov.
- Pregreta olja in maščobe se lahko hitro vnamejo. Bodite zelo previdni pri pripravi hrane z visoko vsebnostjo maščob in olja.
- Aparata med sušenjem hrane 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.
- Nikoli ne uporabljajte parnih čistilnikov.
- Med pirolizo se pečice ne dotikajte. Otroci naj se med pirolizo ne približujejo pečici. Morebitna razlitja je treba očistiti pred začetkom čistilnega cikla (samo za pečice s funkcijo pirolize).
- Uporabljajte samo temperaturno sondo, ki je priporočena za to pečico.
- Ne uporabljajte grobih, abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih strgal za čiščenje stekla vratc pečice, saj lahko opraskajo površino, kar lahko povzroči, da steklo počí.

- Da preprečite nevarnost električnega udara, se prepričajte, da je aparat pred menjavo luči izklopljen.
- Ne uporabljajte aluminijaste folije za prekrivanje hrane v posodah za peko (samo za pečice s priloženimi posodami za peko).

### **Odstranjevanje gospodinjskih aparatov**

- Aparat je izdelan iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati oz. ponovno uporabiti. Aparat odstranite skladno z veljavnimi predpisi. Pred odstranjevanjem aparata odrežite omrežni kabel.
- Dodatne informacije o odstranjevanju in recikliranju električnih gospodinjskih aparatov lahko dobite na pristojni krajevni službi, pri komunalni službi ali v trgovini, kjer ste aparat kupili.

## **NAMESTITEV**

Po odstranitvi embalaže s pečice preverite, da se pečica med prevozom ni poškodovala in da se vrata pečice pravilno zapirajo. Če se pojavijo težave, se obrnite na prodajalca ali na najbližji servisni center. Za preprečitev poškodbe med postopkom namestitve pečico odstranite samo s podstavka iz polistirena (stiropora).

### **PRIPRAVA KUHINJSKEGA ELEMENTA**

- Kuhinjski elementi, ki se dotikajo pečice, morajo biti odporni proti vročini (najmanj 90 °C).
- Vse potrebne izreze v element izvedite pred vgradnjo pečice v kuhinjski element ter natančno odstranite vse lesene trske in žagovino.
- Ko je namestitev končana, spodnji del pečice ne sme več biti dosegljiv.
- Za pravilno delovanje aparata ne zmanjšujte minimalne razdalje med delovno površino in zgornjim robom pečice.

### **PRIKLJUČITEV NA ELEKTRIČNO OMREŽJE**

Prepričajte se, da napetost na ploščici s podatki ustreza omrežni napetosti na mestu priključitve. Ploščica s podatki je nameščena na prednji strani pečice in je vidna, ko so vrata pečice odprta.

- Napajalni kabel (tipa H05 RR-F 3 s presekom 1,5 mm<sup>2</sup>) lahko zamenja samo strokovno usposobljen električar. Obrnite se na pooblaščen servisni center.

### **SPLOŠNA PRIPOROČILA**

#### **Pred uporabo:**

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


#### **uporabo:**

- Na vrata ne postavljajte težkih predmetov, saj jih tako lahko poškodujete.
- Ne opirajte se na vrata in ničesar ne obešajte na ročaj.
- Notranjosti pečice ne prekrivajte z aluminijasto folijo.
- Vode nikoli ne vlivajte neposredno v vročo pečico, saj lahko tako poškodujete emajl v pečici.
- Nikoli ne vlecite posode po dnu pečice, saj lahko tako poškodujete emajl v pečici.
- Prepričajte se, da se električni kabli drugih naprav ne dotikajo vročih delov pečice oz. se ne zagodijo v vrata pečice.
- Pečice nikoli ne izpostavljajte vremenskim vplivom.


## **VARSTVO OKOLJA**



### **Odstranjevanje embalaže**

Embalaža je sestavljena iz materiala, ki ga je možno 100-odstotno reciklirati, in je označena s simbolom recikliranja (  ). Zato dele embalaže odvrzite odgovorno ter jih odstranite v skladu s predpisi za odlaganje odpadkov.

### **Odstranitev 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 posledice ter 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, temveč ga je treba oddati v zbirnem centru za recikliranje električne in elektronske opreme.

### **Nasveti za varčevanje z energijo**

- Pečico predhodno segrejte samo, če je tako predpisano v tabeli za pečenje ali v receptu.
- Uporabljajte temno lakirane ali emajlirane pekače, saj se veliko bolje segrevajo.
- 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.

## **IZJAVA O SKLADNOSTI**



- Pečica, ki je predvidena za stik s hrano, ustreza zahtevam evropske uredbe (  ) št. 1935/2004 ter je načrtovana, izdelana in se prodaja skladno z varnostnimi zahtevami nizkonapetostne direktive 2006/95/CE (ki nadomešča 73/23/CEE in naknadne spremembe) kot tudi zahtevami za zaščito po direktivi za elektromagnetno združljivost "EMC" 2004/108/CE.
- Aparat izpolnjuje zahteve po ekološki zasnovi evropskih uredb št. 65/2014 in št. 66/2014 v skladu z evropskim standardom EN 60350-1.

# NAVODILA ZA ODPRAVLJANJE NAPAK

## Pečica ne deluje:

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

## Vrata se ne odprejo:

- Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.
- **Pomembno:** vrat pečice med samodejnim čiščenjem ni mogoče odpreti. Počakajte, da se samodejno odklenejo (glej poglavje "Program čiščenja pri pečicah s funkcijo pirolize").

## Elektronsko programsko stikalo ne deluje:

- Če se na zaslonu izpišeta črka "F" in številka, se obrnite na najbližjo servisno službo. V tem primeru navedite številko, ki sledi črki "F".

## SERVISNI CENTER

### Pred klicanjem servisne službe:

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 (za besedo "Service" na ploščici s podatki) na desnem robu znotraj pečice (vidna pri odprtih vratih pečice), (Servisna številka je navedena tudi v garancijski knjižici.)
- točen naslov,
- svojo telefonsko številko.

**SERVICE**



Če je potrebno popravilo, se obrnite na pooblaščen **servisno službo** (ki zagotavlja uporabo originalnih nadomestnih delov in pravilno izvedbo popravila).

## ČIŠČENJE



### OPOZORILO

- Ne uporabljajte parnih čistilnikov.
- Pečico čistite samo, ko je hladna.
- Pred servisnimi deli izklopite napajanje.

### Zunanost pečice

**POMEMBNO: ne uporabljajte korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Če kateri koli izmed teh izdelkov pride v stik z aparatom, ga takoj očistite z vlažno krpo iz mikrovlaknen.**

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

### Notranost pečice

**POMEMBNO: ne uporabljajte abrazivnih gobic, kovinskih strgal ali grobih čistilnih sredstev. Ta sredstva lahko sčasoma uničijo emajlirane površine in steklena vrata.**

- Po vsaki uporabi počakajte, da se pečica ohladi, in jo očistite, ko je še topla, da odstranite nečistoče in madeže zaradi ostankov hrane (npr. hrane z visoko vsebnostjo sladkorja).
- Uporabljajte čistilna sredstva, namenjena samo pečicam, in dosledno upoštevajte proizvajalčeva navodila.
- Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom. Za lažje čiščenje lahko vrata snamete s pečice (glej VZDRŽEVANJE).
- Za čiščenje zgornjega dela pečice lahko pri nekaterih modelih spustite zgornji grelnik za žar (glej VZDRŽEVANJE).

**Opomba: Med daljšo pripravo jedi z visoko vsebnostjo vode (npr. pice, zelenjava) lahko na notranji strani vrat in okoli tesnila nastane kondenzat. Ko se pečica ohladi, obrišite notranji del vrat s krpo ali gobico.**

### Pribor:

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

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

**POMEMBNO: 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 njihovo funkcijo samodejnega čiščenja.**

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

## VZDRŽEVANJE

### OPOZORILO

- Uporabljajte zaščitne rokavice.
- Preden nadaljujete z opravili, počakajte, da se pečica ohladi.
- Pred servisnimi deli izklopite napajanje.

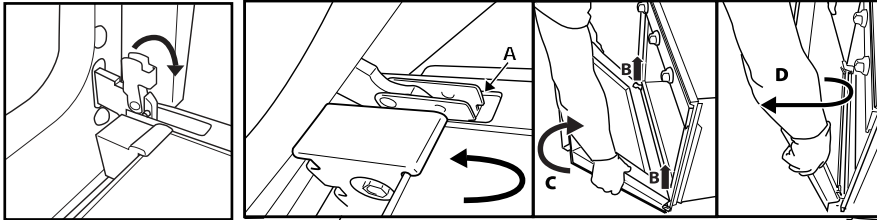
### DEMONTAŽA VRAT

#### Postopek odstranitve vrat:

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

#### Ponovna namestitev vrat:

1. Tečaja vstavite na ustrezni mesti.
2. Vrata povsem odprite.
3. Ponovno spustite zaporna vzvoda.
4. Zaprite vrata.

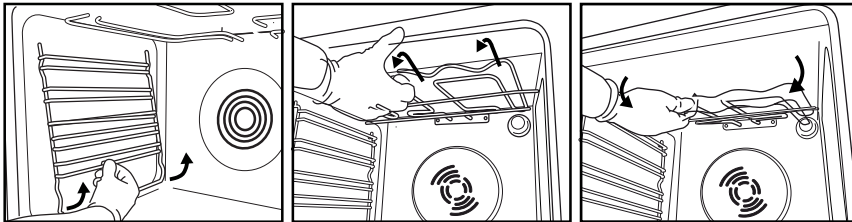


Sl. 1

Sl. 2

### PREMIKANJE ZGORNJIH GREJNIKOV (SAMO PRI NEKATERIH MODELIH)

1. Odstranite vodila za pribor (sl. 3).
2. Grelnik (sl. 4) nekoliko izvlecite in ga nato spustite (sl. 5).
3. Grelnik namestite v položaj tako, da ga dvignete, narahlo povlečete k sebi in preverite, da je naslonjen na stranske nosilce.



Sl. 3

Sl. 4

Sl. 5

### MENJAVA ŽARNICE V PEČICI

#### Zamenjava zadnje žarnice (če je na voljo):

1. Pečico odklopite z električnega omrežja.
2. Odvijte pokrov žarnice (sl. 6), zamenjajte žarnico (glejte opombo o tipu žarnice) in ponovno privijte pokrov žarnice (sl. 7).
3. Pečico ponovno priključite na električno omrežje.



Sl. 6

Sl. 7

#### Opomba:

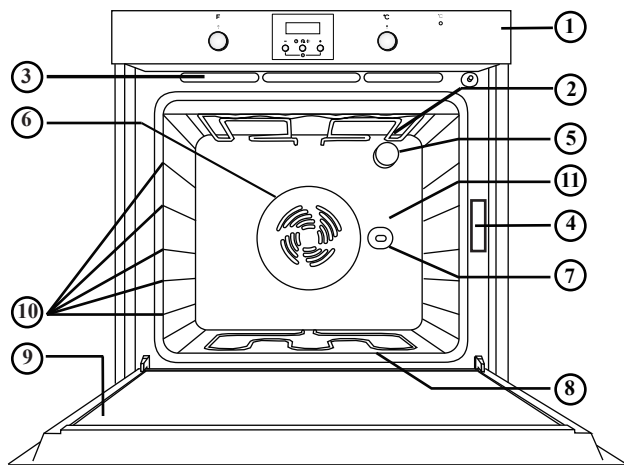
- Uporabljajte samo žarnice 25–40 W/230 V z žarilno nitko tipa E-14 T300 °C ali halogenske žarnice 20–40 W/230 V tipa G9 T300 °C (odvisno od modela).
- Žarnica v aparatu je posebej zasnovana za električne aparate in ni primerna za osvetljevanje prostorov v gospodinjstvu (uredba Komisije (ES) št. 244/2009).
- 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 UPORABO PEČICE

ZA PRIKLJUČITEV NA ELEKTRIČNO OMREŽJE GLEJTE POGLAVJE »NAMESTITEV«



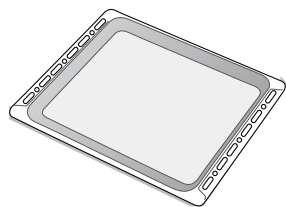
1. Upravljalna plošča
2. Zgornji grelnik/žar
3. Hladilni sistem (če je prisoten)
4. Ploščica s podatki (ne odstranite)
5. Luč
6. Ventilacijski sistem za pečenje (če je prisoten)
7. Raženj (če je na voljo)
8. Spodnji grelnik (ni viden)
9. Vrata
10. Položaj vodil
11. Zadnja stena

## Opomba:

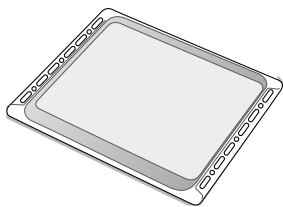
- Po koncu priprave hrane in izklopu pečice lahko hladilni ventilator deluje še nekaj časa.
- Vaš izdelek se lahko razlikuje od tistega, prikazanega na sliki.

## ZDRUŽLJIV PRIBOR

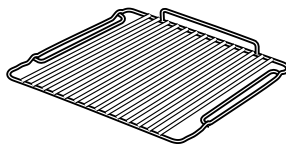
(za pribor, ki je priložen pečici, si oglejte tehnične podatke)



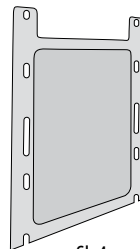
Sl. 1



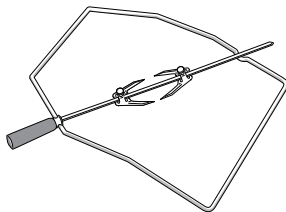
Sl. 2



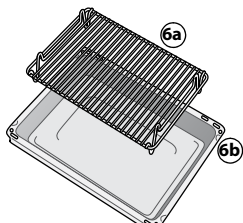
Sl. 3



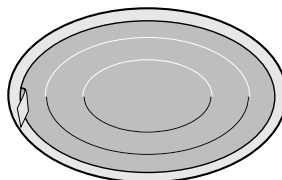
Sl. 4



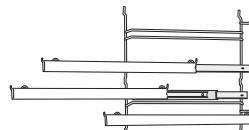
Sl. 5



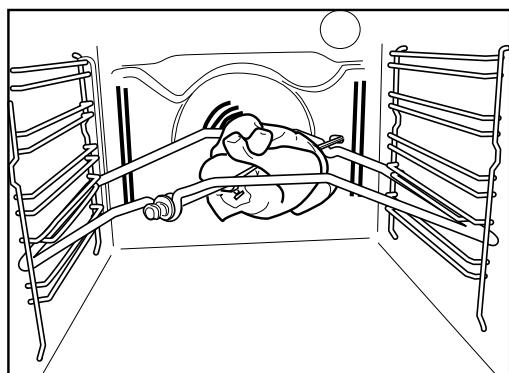
Sl. 6



Sl. 7



Sl. 8



Sl. 9

### **Prestrezní pekač (sl. 1)**

Za prestrezanje maščobe in koščkov hrane, ko je nameščena pod rešetko, oziroma kot pekač za pripravo mesa (piščanca, rib itd.) z zelenjavo ali brez nje. V prestrezní pekač vlijete nekaj vode, da preprečite brizganje maščobe in nastajanje dima.

### **Originalni pekač (sl. 2)**

Za pečenje piškotov, peciva in pic.

### **Rešetka (sl. 3)**

Za pečenje živil na žaru ali kot podpora za lonce, tortne modele in drugo posodo. Namestite jo lahko na poljubno višino. Rešetko lahko vstavite tako, da je njen ukrivljen del obrnjen navzgor ali navzdol.

### **Stranske katalitične plošče (sl. 4)**

Te plošče so prekrité s posebnim mikroporoznim emajlom, ki vpija kapljice maščobe. Priporočamo, da po pripravi zelo mastnih jedi zaženete program samodejnega čiščenja (glejte ČIŠČENJE). **Raženj (sl. 5)**

Raženj uporabljajte, kot je prikazano na sl. 9. Za dodatna navodila glejte tudi poglavje "Priporočena uporaba in nasveti".

### **Komplet za žar (sl. 6)**

V kompletu sta rešetka (6a) in emajliran pekač (6b). Komplet namestite na rešetko (3) in uporabljajte s funkcijo žara.

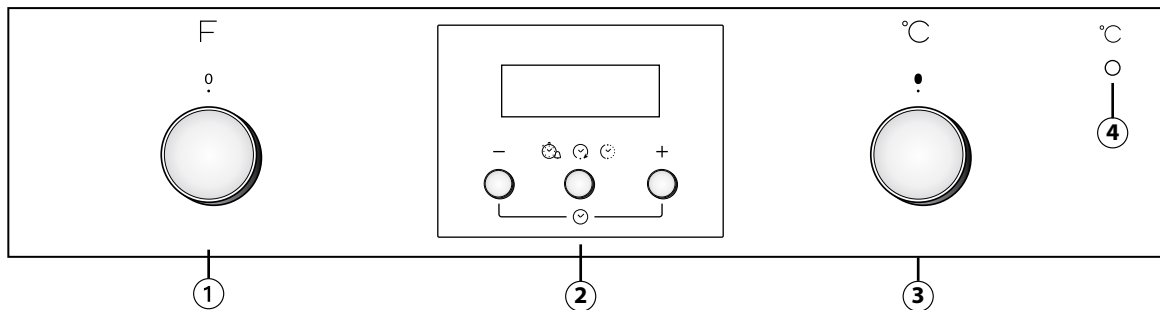
### **Maščobni filter (sl. 7)**

Uporabljajte ga **samo** za pripravo zelo mastnih jedi. Obesite ga na zadnjo steno v notranjosti pečice, nasproti ventilatorja. Filter lahko čistite v pomivalnem stroju in ga uporabljate z aktivirano funkcijo ventilatorja.

### **Izvlačna vodila (sl. 8)**

Omogočajo, da rešetke in prestrezní pekače med pečenjem do polovice izvlečete iz pečice. Vodila so primerna za ves pribor, pomivate jih lahko v pomivalnem stroju.

## OPIS UPRAVLJALNE PLOŠČE



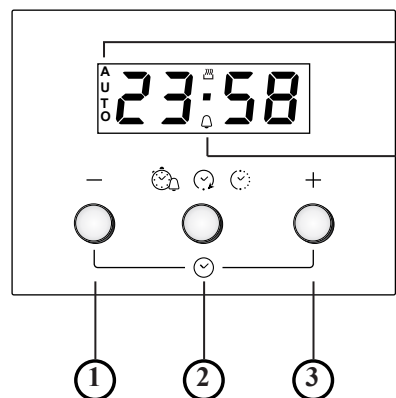
Če je pečica opremljena z ugreznimi gumbi, jih pritisnite in bodo izskočili – odvisno od modela. Vaš izdelek se lahko razlikuje od tistega, prikazanega na sliki.

1. Gumb za izbiro funkcije
2. Elektronsko programsko stikalo
3. Vrtljivi gumb za nastavev temperature
4. Rdeča kontrolna lučka termostata.

### UPORABA PEČICE

- Obrnite izbirni gumb na želeno funkcijo. Vključi se žarnica v pečici.
- Obrnite gumb za nastavev temperature v desno na želeno temperaturo. Zasveti LED-lučka termostata, ki ponovno ugasne, ko je dosežena želena temperatura. Po zaključeni pripravi hrane gumba obrnite v položaj "0".

### UPORABA ELEKTRONSKEGA PROGRAMSKEGA STIKALA



1. Gumb - : za zmanjšanje vrednosti, prikazane na zaslonu
2. Gumb : za izbiranje različnih nastavev:
  - a. Časovnik
  - b. Čas priprave
  - c. Nastavev časa konca priprave
3. Gumb + : za povečanje vrednosti, prikazane na zaslonu

- A. Simbol označuje, da je funkcija časovnika v uporabi
- B. Simbol **AUTO** potrjuje, da je bila nastavev opravljena.

### Pred prvo uporabo pečice

Nastavev ure in tona zvočnega signala.

Ob priključitvi pečice na napajanje začneta na zaslonu utripati prikaza **AUTO** in 0.00. Za nastavev ure hkrati pritisnite gumba - in +: pika v sredini utripa. Nastavite uro z gumboma + in -. Ko izberete zelene vrednosti, pritisnite srednji gumb. Na zaslonu se prikaže "ton 1". Za izbiro zelenega tona pritisnite gumb -. Ko izberete zeleni ton, pritisnite srednji gumb. Za spremembo ure sledite zgornjemu postopku.

### Nastavev časovnika



Za nastavev časovnika za daljši čas pritisnite srednji gumb: zaslon prikazuje 0.00, simbol zvonca pa utripa. Nastavite časovnik z gumbom + (največja vrednost, ki jo je mogoče nastaviti, je 23 ur in 59 minut). Odštevanje se začne po nekaj sekundah. Zaslon prikazuje uro, simbol zvonca pa sveti še naprej, kar potrjuje, da je časovnik nastavljen. Odštevanje si lahko ogledate in ga po potrebi spremenite tako, da ponovno pritisnete srednji gumb.

### Nastavev časa pečenja












Ko z gumbi izberete način priprave in temperaturo, pritisnite srednji gumb: zaslon prikazuje 0.00, simbol zvonca pa utripa. Ponovno pritisnite na srednji gumb: na zaslonu se zaporedno pojavita simbol **dur** in 0.00, prikaz **AUTO** utripa. Nastavite čas priprave z gumboma + in - (največja vrednost, ki jo je mogoče nastaviti, je 10 ur). Po nekaj sekundah se na zaslonu prikaže ura, prikaz **AUTO** pa utripa še naprej, kar potrjuje nastavev. Preostali čas priprave si lahko ogledate in ga po potrebi spremenite tako, da pritisnete srednji gumb, ga držite 2 sekundi in ga nato pritisnete še enkrat. Ob koncu nastavljenega časa simbol ugasne, vključni se alarm in na zaslonu začne utripati prikaz **AUTO**. Pritisnite kateri koli gumb, da deaktivirate alarm. Obrnite gumb za izbiro funkcij in temperature na nič ter za dve sekundi pritisnite srednji gumb, da končate pečenje.



















## Zakasnitev časa konca priprave

Ko izberete čas pečenja, pritisnete srednji gumb: na zaslonu začnejo zaporedoma utripati simbol **End**, čas konca priprave in prikaz **AUTO**. Pritisnite gumb **+**, da si ogledate želeni čas konca priprave (pripravo je mogoče zakasniti za največ 23 ur in 59 minut). Na zaslonu se po nekaj sekundah izpiše trenutni čas, simbol  ugasne in prikaz **AUTO** sveti naprej, kar potrjuje nastavitve. Čas konca priprave si lahko ogledate in ga po potrebi spremenite tako, da pritisnete srednji gumb in ga nato pritisnete še dvakrat. Ob koncu odštevanja časa, simbol  zasveti in pečica nadaljuje z izbranim načinom priprave.



## TABELA Z OPISOM FUNKCIJ

GUMB ZA IZBIRO FUNKCIJE		
	<b>IZKLOP</b>	Za ustavitev pečenja in izklop pečice.
	<b>LUČ</b>	Za vklop/izklop luči v pečici.
	<b>OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE</b>	Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini. Uporabite 2. višino. Vnaprej segrejte pečico na želeno temperaturo. LED-luč termostata ugasne, ko je pečica pripravljena in lahko vanjo vstavite hrano.
	<b>FUNKCIJA "SMARTCLEAN"</b>	Za odstranjevanje umazanije, ki nastane med pripravo hrane s programom pri nizki temperaturi. Kombinirano delovanje posebnega emajla in vodne pare, ki se sprošča med programi, olajša odstranjevanje umazanije. Program vklopite šele, ko se pečica ohladi. Na dno pečice vlijte 200 ml vode, nato jo vključite za 30 minut pri temperaturi 90 °C. Na koncu programa počakajte 15 minut, preden odprete vrata.
	<b>KONVEKCIJSKO PEČENJE</b>	Za pečenje mesa in pit s tekočim nadevom (slanim ali sladkim) na eni višini ter za pečenje pic na eni ali dveh višinah. Ta funkcija zagotavlja enakomerno, zlato zapečen hrustljav zgornji in spodnji del. Pri pečenju na dveh višinah zamenjajte položaj jedi po polovici časa priprave, da se hrana speče bolj enakomerno. Za pripravo jedi na eni višini uporabite 2. višino. Za pripravo jedi na dveh višinah uporabite 1. in 3. višino. Vnaprej segrejte pečico na ustrezno temperaturo in vanjo položite hrano, ko je temperatura dosežena.
	<b>ŽAR</b>	Za peko zrezkov, kebaba in klobasic na žaru, za gratiniranje zelenjave ter opekanje kruha. Postavite hrano na 4. višino. Kadar pečete meso, uporabite pekač za prestrezanje soka mesa. Postavite jo na 3. višino in dodajte približno pol litra vode. Pečico predhodno segrevajte 3–5 minut. Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta.
	<b>HITRI ŽAR</b>	Za pečenje velikih kosov mesa (stegno, goveja pečenka in piščanci). Položite hrano na srednjo višino. Uporabite prestrezni pekač za zbiranje sokov, ki odtekajo iz hrane. Namestite ga na 1. ali 2. višino in dodajte približno pol litra vode. Priporočamo, da meso med pečenjem obračate, da bo porjavelo bolj enakomerno. Pečice ni treba vnaprej segreti. Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta. Pri tej funkciji lahko uporabite raženj, če je ta priložen.
	<b>ODMRZOVANJE</b>	Za hitrejšo odmrzovanja hrane. Položite hrano na srednjo višino. Pustite hrano v embalaži, da se ne posuši na zunanji strani.
	<b>TURBO VENTILATOR</b>	Za hrano s hrustljavim spodnjim delom in mehkim vrhom. Primerno za pečenje kolačev s tekočim nadevom in brez kupljenega biskvita/testa (npr. pit, slivovih kolačev, kolačev z rikoto, pic z bogatim nadevom) na eni višini. Hrano postavite na drugo višino. Pred pečenjem segrejte pečico. Ta funkcija je prav tako primerna za zamrznjeno hrano (npr. pico, krompir, zavitek, lazanjo). Upošteвайте navodila na embalaži izdelka.
	<b>TERMOVENTILACIJSKO PEČENJE</b>	Za istočasno pripravo različnih jedi, ki potrebujejo enako temperaturo, na dveh višinah (npr. rib, zelenjave, kolačev). To funkcijo lahko uporabite za pripravo različnih vrst hrane, ne da bi se vonj jedi prenašal z ene na drugo. Za kuhanje na eni višini uporabite 2. višino. Za kuhanje na dveh višinah uporabite 1. in 3. višino, pečico vnaprej segrejte.
	<b>SPODNJI GRELNIK</b>	Po pečenju uporabite to funkcijo, da se spodnji del jedi rjavo zapeče. Priporočamo, da hrano postavite na 1. ali 2. višino. Ta funkcija je prav tako primerna za počasno pripravo, npr. za zelenjavo in enolončnice V tem primeru uporabite 2. višino. Pečice ni treba vnaprej segreti.

## PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO

Recept	Funkcija	Predgretje	Rešetka (od spodaj navzgor)	Temp. (°C)	Čas (min.)	Pribor in opombe
Kvašeno pecivo		Da	2	160–180	35–55	Tortni model na rešetki
		Da	1–3	150–170	30–90	3. višina: tortni model na rešetki 1. višina: tortni model na rešetki
Pite z nadevom (skutna pita, jabolčni zavitek, jabolčna pita)		Da	2	150–190	30–85	Prestrezni/originalni pekač ali tortni model na rešetki
		Da	1–3	150–190	35–90	3. višina: tortni model na rešetki 1. višina: tortni model na rešetki
Piškoti/kolački		Da	3	170–180	15–40	Prestrezni/originalni pekač
		Da	1–3	150–175	20–45	3. višina: rešetka 1. višina: prestrezni/originalni pekač
Princes krofi		Da	3	180	30–40	Prestrezni/originalni pekač
		Da	1–3	170–190	35–45	3. višina: univerzalni pekač na rešetki 1. višina: prestrezni/originalni pekač
Španski vetrci		Da	3	90	120–130	Prestrezni/originalni pekač
		Da	1–3	90	130–150	3. višina: univerzalni pekač na rešetki 1. višina: prestrezni/originalni pekač
Kruh/pica/focaccia		Da	2	190–250	15–50	Prestrezni/originalni pekač
		Da	1–3	190–250	25–50	3. višina: univerzalni pekač na rešetki 1. višina: prestrezni/originalni pekač
Zamrznjena pica		Da	2	250	10–15	2. višina: prestrezni/originalni pekač na rešetki
		Da	1–3	250	10–20	3. višina: univerzalni pekač na rešetki 1. višina: prestrezni/originalni pekač
Slane pite (zelenjavna pita, lotarinška pita)		Da	2	175–200	40–50	tortni model na rešetki
		Da	1–3	175–190	50–65	3. višina: tortni model na rešetki 1. višina: tortni model na rešetki

Recept	Funkcija	Predgretje	Rešetka (od spodaj navzgor)	Temp. (°C)	Čas (min.)	Pribor in opombe
Vol-au-vents/krekerji iz listnatega testa		Da	3	180–200	20–30	Prestrezni/originalni pekač
		Da	1–3	175–200	25–45	3. višina: univerzalni pekač na rešetki 1. višina: prestrezni/originalni pekač
Lazanja/pečene testenine/ kaneloni/flan		Da	2	190–200	40–65	Prestrezni ali univerzalni pekač na rešetki
Jagnjetina/teletina/govedi- na/svinjina, 1 kg		Da	2	190–200	90–110	Prestrezni ali univerzalni pekač na rešetki
Piščanec/kunec/raca, 1 kg		Da	2	190–200	65–85	Prestrezni ali univerzalni pekač na rešetki
Puran/gos, 3 kg		Da	1/2	190–200	140–180	Prestrezni ali univerzalni pekač na rešetki
Pečena riba/zavita v papir za peko (file, cela)		Da	2	180–200	40–60	Prestrezni ali univerzalni pekač na rešetki
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)		Da	2	175–200	50–60	Univerzalni pekač na rešetki
Toast		Da	4	200	2–5	rešetka
Ribji fileji/zrezki		Da	4	200	30–40	4. višina: rešetka (obrnite hrano po polovici časa priprave)
						3. višina: prestrezni pekač z vodo
Klobase/kebab/rebrca/ham- burgerji		Da	4	200	30–50	4. višina: rešetka (obrnite hrano po polovici časa priprave)
						3. višina: prestrezni pekač z vodo
Pečen piščanec 1–1,3 kg		-	2	200	55–70	2. višina: rešetka (hrano po potrebi obrnite po dveh tretjinah časa priprave)
						1. višina: prestrezni pekač z vodo
Pečen piščanec 1–1,3 kg		-	2	200	60–80	2. višina: raženj (če je del oprema)
						1. višina: prestrezni pekač z vodo
Rostbif, angleško pečen, 1 kg		-	2	200	35–50	Univerzalni pekač na rešetki (hrano po potrebi obrnite po dveh tretjinah časa priprave)
Jagnječe stegno/krača		-	2	200	60–90	Prestrezni ali univerzalni pekač na rešetki (hrano po potrebi obrnite po dveh tretjinah časa priprave)
Pečen krompir		-	2	200	45–55	Prestrezni/originalni pekač (hrano obrnite po dveh tretjinah časa priprave)
Gratinirana zelenjava		-	2	200	20–30	Univerzalni pekač na rešetki
Lazanja in meso		Da	1–3	200	50–100*	3. višina: univerzalni pekač na rešetki
						1. višina: prestrezni ali univerzalni pekač na rešetki

Recept	Funkcija	Predgretje	Rešetka (od spodaj navzgor)	Temp. (°C)	Čas (min.)	Pribor in opombe
Meso in krompir		Da	1–3	200	45–100*	3. višina: univerzalni pekač na rešetki
						1. višina: prestrezni ali univerzalni pekač na rešetki
Ribe in zelenjava		Da	1–3	175	30–50*	3. višina: univerzalni pekač na rešetki
						1. višina: prestrezni ali univerzalni pekač na rešetki

Časi, podani v tej tabeli, veljajo za pripravo hrane z načinom zakasnjenega začetka (če je na voljo). Čas priprave je lahko daljši, odvisno od jedi.

**Opomba:** simboli funkcij priprave so lahko nekoliko drugačni kot na risbi.

**Opomba:** časi in temperature pečenja so informativni in veljajo za štiri obroke.

## PRIPOROČENA UPORABA IN NASVETI

### Vodič po preglednici za pripravo

V preglednici je označena najboljša funkcija za določene jedi, ki jih istočasno pripravljate na eni ali več višinah. Čas priprave se šteje od trenutka, ko hrano postavite v pečico, brez predgretja (kjer je potrebno). Temperatura in čas priprave so okvirne vrednosti, ki so odvisne od količine hrane in vrste uporabljenega pribora. Najprej uporabite najnižje priporočene vrednosti. Če hrana ni dovolj kuhana oz. pečena, uporabite višje vrednosti. Uporabljajte priložen pribor ter po možnosti temne kovinske tortne modele 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, ki so za izbiro priložene opreme, ki jo je treba vstaviti na različna vodila, podana v preglednici za pripravo.

#### Istočasna priprava različnih jedi

Z uporabo funkcije za termoventilacijsko pripravo lahko hkrati pečete različne jedi, ki zahtevajo enako temperaturo pečenja (npr.: ribe in zelenjavo), z uporabo različnih višin. Iz pečice vzemite jedi, ki zahtevajo krajši čas priprave, jedi, ki zahtevajo daljši čas priprave, pa pustite v pečici.

#### Sladice

- Mehke sladice pripravljajte s funkcijo za običajno pečenje na eni višini. Uporabite temne kovinske tortne modele in jih vedno postavite na priloženo rešetko. Za pečenje na več višinah izberite funkcijo termoventilacijske priprave in razvrstite tortne modele, da zagotovite optimalno kroženje vročega zraka.
- Če želite preveriti, ali je vzhajano pecivo pečeno, započite lesen zobotrebec v sredino peciva. Če je zobotrebec čist, je pecivo pečeno.
- Če uporabljate teflonske tortne modele, ne mažite robov z maslom, saj lahko pecivo ob robovih neenakomerno vzhaja.
- Če se pecivo med pripravo "sesede", naslednjič nastavite nižjo temperaturo. Lahko tudi zmanjšate količino tekočine v testu in ga bolj rahlo premešate.
- Za sladice z vlažnim nadevom (skutna ali sadna pita) uporabite funkcijo "KONVEKCIJSKO PEČENJE". Če je biskvit peciva vlažen, pecite na nižji višini in posujte spodnji del peciva s krušnimi ali piškotnimi drobtinami, preden dodate nadev.

#### Meso

- Uporabite poljuben univerzalni pekač ali stekleno posodo ustreznih velikosti za pripravo izbranega kosa mesa. Za pečenje pečenk je najbolje, če na dno posode vlijete nekaj tekočine ter pečenko za boljši okus polivate med pečenjem. 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 bo meso enakomerno pečeno. Debelejši kosi mesa zahtevajo daljši čas pečenja. Če želite preprečiti prekomerno zapečenje mesa, spustite rešetko na nižjo višino, da se meso peče 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 prestrezni pekač s pol litra vode. Po potrebi dolijte vodo.

#### Raženj (samo pri nekaterih modelih)

Ta pribor uporabljajte za enakomerno pečenje velikih kosov mesa in perutnine. Meso namestite na palico ražnja (piščanca povežite z vrstico) in pred vstavljanjem palice v vdolbino za raženj na sprednji strani pečice preverite, ali je meso dobro pritrjeno. Da preprečite nastajanje dima in prestrežete sok mesa, na prvo višino vstavite prestrezni pekač s pol litra vode. Palica ima plastičen ročaj, ki ga odstranite pred začetkom pečenja in ga uporabite po koncu pečenja, da se ne opečete pri jemanju mesa iz pečice.

#### Pica

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