


## POMEMBNA NAVODILA ZA VARNOST

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 bosí.
- 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 poči.
- 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 naprave odrežite napajalni 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 pečiice preverite, da se pečiica med prevozom ni poškodovala in se vrata pečiice pravilno zapirajo. Če se pojavijo težave, se obrnite na prodajalca ali na najbližji servisni center. Za preprečitev poškodb med postopkom namestitve pečiice odstranite samo iz podstavka iz polistirena (stiropora).

### PRIPRAVA KUHINJSKEGA ELEMENTA

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

### 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 pečiice in je vidna, ko so vrata pečiice 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 pečiice odstranite pribor in pečiico 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 pečiice ne prekrivajte z aluminijasto folijo.
- Vode nikoli ne vlivajte neposredno v vročo pečiico, saj lahko tako poškodujete emajl v pečiici.
- Nikoli ne vlecite posode po dnu pečiice, saj lahko tako poškodujete emajl v pečiici.
- Prepričajte se, da se električni kabli drugih naprav ne dotikajo vročih delov pečiice oz. se ne zagodijo v vrata pečiice.
- Pečiice nikoli ne izpostavljajte vremenskim vplivom.


## VAROVANJE OKOLJA



### Odstranjevanje embalažnega materiala

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.

### Odstranjevanje 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

- Pečiico 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.
- Pečiico izklopite 10–15 minut pred iztekom nastavljenega časa priprave. Hrana, ki zahteva daljši čas priprave, se še naprej kuha oz. peče tudi po izklopu pečiice.

## IZJAVA O SKLADNOSTI



- Pečiica, ki je predvidena za stik s hrano, ustreza zahtevam evropske uredbe (CE) 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 ODPRVLJANJE NAPAK

### Pečiica ne deluje:

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

### Vrata se ne odprejo:

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

## Elektronski programator 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, če lahko napako odpravite sami ob pomoči predlogov v poglavju "Navodila za odpravljanje težav".
2. Z izklopom in ponovnim vklopom naprave preverite, če 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



0000 000 00000

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 katerikoli izmed teh izdelkov pride v stik z napravo, 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.



## OPOZORILO

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

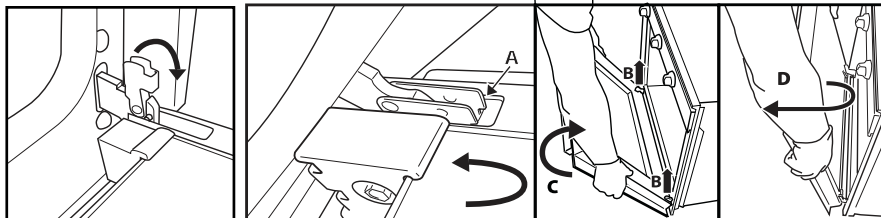
### DEMONTAŽA VRAT

#### Demontaža 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 namestitve vrat:

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

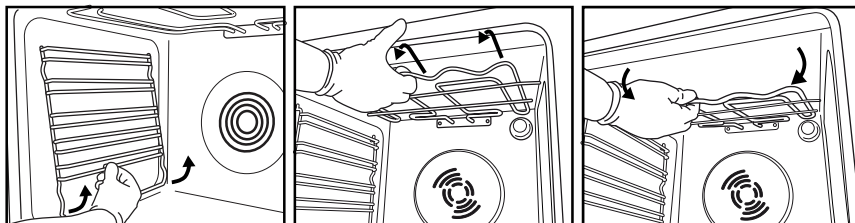


Sl. 1

Sl. 2

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

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



Sl. 3

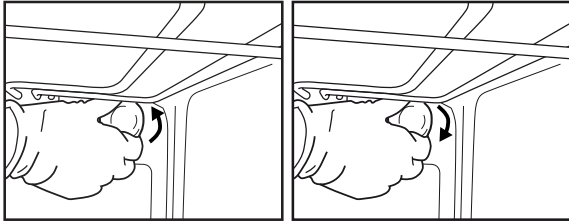
Sl. 4

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 pokrov žarnice ponovno privijte (sl. 7).
3. Pečico ponovno priključite na električno omrežje.



Sl. 6

Sl. 7

### Opomba:

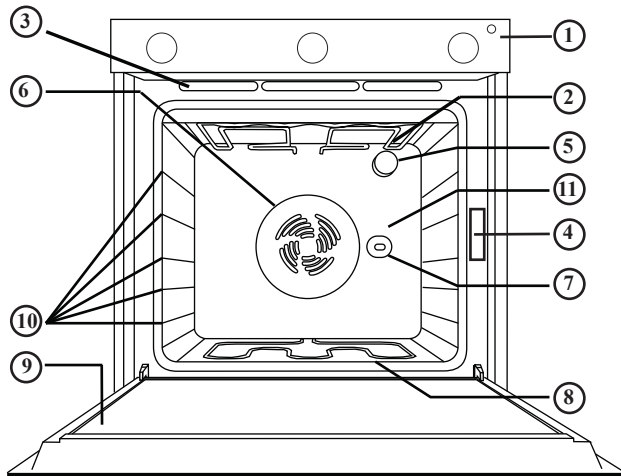
- Uporabljajte samo žarnice 25–40 W/230 V z žarilno nitko tipa E-14 T300 °C ali halogenske žarnice 20–40 W/230 V tipa G9 T300 °C (odvisno od modela).
- Žarnica v aparatu je posebej zasnovana za električne aparate in ni primerna za osvetljevanje prostorov v gospodinjstvu (uredba Komisije (ES) št. 244/2009).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



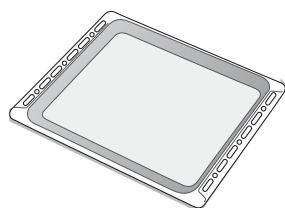
1. Upravljalna plošča
2. Zgornji grelnik/žar
3. Hladilni sistem (če je prisoten)
4. Ploščica s podatki (ne odstranite)
5. Luč
6. Ventilacijski sistem za pečenje (če je prisoten)
7. Raženj (če je na voljo)
8. Spodnji grelnik (ni viden)
9. Vrata
10. Položaj vodil
11. Zadnja stena

### Opomba:

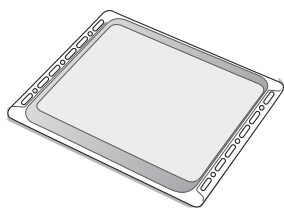
- Vaš izdelek se lahko razlikuje od tistega, prikazanega na sliki.
- Po koncu priprave hrane in izklopu pečice lahko hladilni ventilator deluje še nekaj časa.

## ZDRUŽLJIV PRIBOR

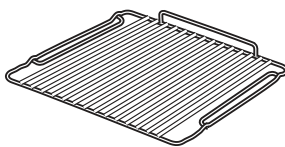
(za pribor, ki je priložen pečici, si oglejte tehnične podatke)



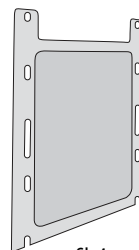
Sl. 1



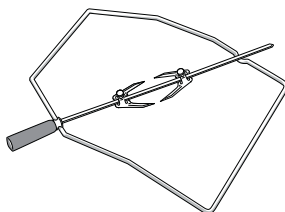
Sl. 2



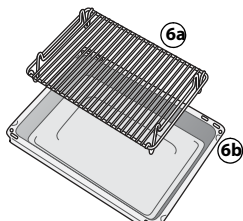
Sl. 3



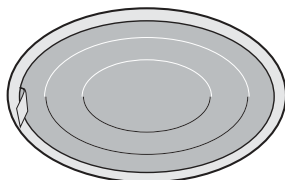
Sl. 4



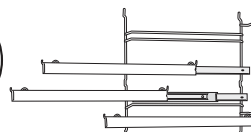
Sl. 5



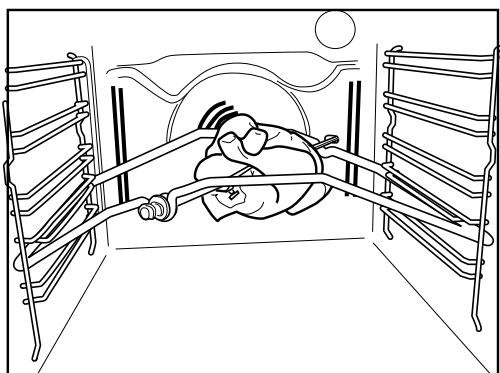
Sl. 6



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. Za preprečitev brizganja maščobe in nastajanja dima vlijete v pekač nekaj vode.

### **Originalni pekač (Sl. 2)**

Za pečenje piškotov, peciva in pic.

### **Rešetka (Sl. 3)**

Za pečenje živil na žaru ali kot podpora za lonce, modele za pecivo 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 prekríte s posebnim mikroporoznim emajlom, ki vpija kapljice maščobe. Priporočamo, da po pečenju zelo mastnih jedi zaženete program samodejnega čiščenja (glejte ČIŠČENJE).

### **Raženi (Sl. 5)**

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

### **Komplet "Grill Pan Set" (sl. 6)**

V kompletu je rešetka (6a) in emajlirana posoda (6b). Komplet se namesti na rešetko (3) in uporablja s funkcijo žara.

### **Maščobni filter (sl. 7)**

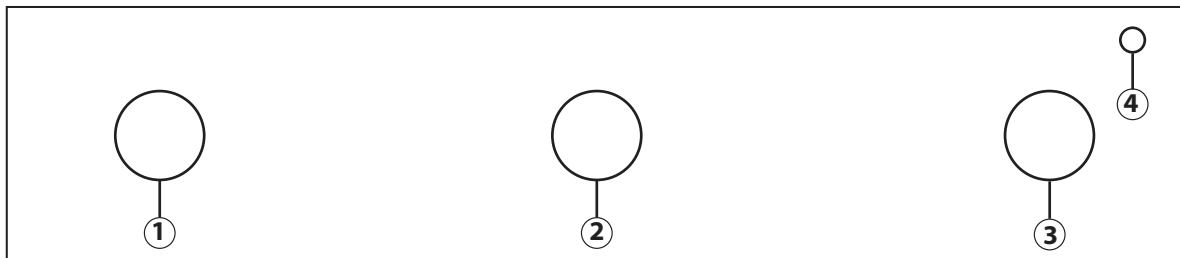
Uporabite ga **samo** za pečenje zelo mastnih jedi. Obesite ga na zadnjo steno v notranjosti pečice, nasproti ventilatorja. Filter lahko čistite v pomivalnem stroju in ga uporabljate z aktivirano funkcijo ventilatorja.

### **Drсна vodila (sl. 8)**

Omoogočajo, da se rešetke in prestrezní ponve med pečenjem do polovice izvlečejo iz pečice. Vodila so primerna za vso dodatno opremo; pomivajo se lahko v pomivalnem stroju.



## OPIS UPRAVLJALNE PLOŠČE



### Opomba:

- Vaš izdelek se lahko razlikuje od tistega, prikazanega na sliki.

1. Gumb za izbiro funkcije
2. Gumb za izbiro trajanja priprave
3. Vrtljivi gumb za nastavitve temperature
4. Rdeča kontrolna lučka termostata.

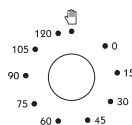
### UPORABA PEČICE

Gumb za izbiro funkcije zavrtite na željeno funkcijo. Vključi se žarnica v pečici.

Gumb termostata zavrtite v smeri urnega kazalca na želeno temperaturo. Zasveti rdeča kontrolna lučka termostata, ki ob dosegu izbrane temperature ponovno ugasne. Po zaključeni pripravi hrane obrnite gumba v položaj "0".

### GUMB ZA IZBIRO TRAJANJA PRIPRAVE

S tem izbirnim gumbom lahko nastavite čas od 1 do 120 minut. Za nastavitve trajanja, po izbrani funkciji peke, v celoti obrnite gumb v smeri urinemu kazalcu in ga ponovno vrnite na želeni čas peke tako, da ga obračate v nasprotni smeri urinega kazalca. Po poteku nastavljenega časa peke se pečica izklopi in izbirni gumb ostane v položaju "0". Pri uporabi pečice v ročnem načinu, torej brez nastavitve časa peke, se prepričajte, da je izbirni gumb obrnjen na simbol .
































**POMEMBNO:** Če je izbirni gumb obrnjen na "0", se pečica ne vključi. Za vklop pečice obrnite izbirni gumb na simbol ali nastavite čas priprave.








## TABELA Z OPISOM FUNKCIJ

FUNKCIJA	OPIS
IZKLOP	-
LUČ	Za vklop luči pečice.
KLASIČNO	Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini. Uporabite 2. višino. Vnaprej segrejte pečico na zeleno temperaturo. LED-lučka termostata se izklopi, ko je pečica pripravljena in je vanjo mogoče položiti hrano.
FUNKCIJA "SMARTCLEAN"	Za odstranjevanje umazanije, ki nastane med pripravo hrane s programom pri nizki temperaturi. Kombinirano delovanje posebnega emajla in vodne pare, ki se sprošča med izvedbo programov, olajša odstranjevanje umazanije. Program vklopite šele potem, 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.
KONVEKCIJA PEČENJE	Za peko peciva s tekočim nadevom (sladice ali slane jedi) na eni višini. To funkcijo je mogoče uporabiti tudi za pripravo jedi na dveh višinah. Položaj jedi lahko spremenite, da dosežete enakomernje pečenje. Za pečenje le na eni višini uporabite drugo višino, za pečenje na dveh višinah pa prvo in tretjo. Pred pečenjem pečico predhodno segrejte.
ŽAR	Za peko zrezkov, kebaba in klobasic na žaru; za gratiniranje zelenjave ter popekanje kruha. Postavite jed 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.
HITRI ŽAR	Za pečenje velikih kosov mesa (stegna, goveje pečenke, piščancev). Postavite jed na srednjo višino. Uporabite prestrezni pekač za zbiranje sokov, ki odteka 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 segrevati. Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta. Pri tej funkciji lahko uporabite ražen, če je ta priložen
ODMRZOVANJE	Za hitrejše odmrzovanja hrane. Položite hrano na srednjo višino. Pustite hrano v embalaži, da se ne posuši na zunanji strani.

# 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	Model za pecivo na rešetki
		Da	1-3	150-170	30-90	3. višina: model za pecivo na rešetki (po polovici časa priprave zamenjajte višino) 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: model za pecivo na rešetki (po polovici časa priprave zamenjajte višino) 1. višina: tortni model na rešetki
Piškoti/kolači		Da	3	170-180	15-40	Prestrezni/originalni pekač
		Da	1-3	150-175	20-45	3. višina: rešetka (po polovici časa priprave zamenjajte višino) 1. višina: prestrezni/originalni pekač
Princeske		Da	3	180	30-40	Prestrezni/originalni pekač
		Da	1-3	170-190	35-45	3. višina: pekač na rešetki (po polovici časa priprave zamenjajte višino) 1. višina: prestrezni/originalni pekač
Beljakovi poljubčki		Da	3	90	120-130	Prestrezni/originalni pekač
		Da	1-3	90	130-150	3. višina: univerzalni pekač na rešetki (po polovici časa priprave zamenjajte višino) 1. višina: prestrezni/originalni pekač
Kruh/pica/focaccia		Da	2	190-250	15-50	Prestrezni/originalni pekač
		Da	1-3	190-250	25-45	3. višina: univerzalni pekač na rešetki (po polovici časa priprave zamenjajte višino) 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: pekač na rešetki (po polovici časa priprave zamenjajte višino) 1. višina: prestrezni/originalni pekač
Slane pite (zelenjavna pita, lotariška pita)		Da	2	175-200	40-50	Model za pecivo na rešetki
		Da	1-3	180-190	40-55	3. višina: model za pecivo na rešetki (po polovici časa priprave zamenjajte višino) 1. višina: tortni model na rešetki

Recept	Funkcija	Predgretje	Rešetka (od spodaj navzgor)	Temp. (°C)	Čas (min.)	Pribor in opombe
Maslene paštetke/pecivo iz listnatega testa		Da	3	180-200	20-30	Prestrezni/originalni pekač
		Da	1-3	180-190	20-40	3. višina: univerzalni pekač na rešetki (po polovici časa priprave zamenjajte višino) 1. višina: prestrezni/originalni pekač
Lazanja/pečene testenine/ kaneloni/flan		Da	2	190-200	40-65	Prestrezna ponev ali univerzalni pekač na rešetki
Jagnjetina/teletina/govedina/švinjina, 1 kg		Da	2	190-200	90-110	Prestrezna ponev ali univerzalni pekač na rešetki
Piščanec/kunec/raca, 1 kg		Da	2	190-200	65-85	Prestrezna ponev ali univerzalni pekač na rešetki
Puran/gos, 3 kg		Da	1/2	190-200	140-180	Prestrezna ponev ali univerzalni pekač na rešetki
Pečena riba/v lastnem soku (file, cela)		Da	2	180-200	40-60	Prestrezna ponev 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	Vodilo
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/ Hamburgerji		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 prisoten)
						1. višina: prestrezni pekač z vodo

Recept	Funkcija	Predgretje	Rešetka (od spodaj navzgor)	Temp. (°C)	Čas (min.)	Pribor in opombe
Goveja pečenka, angleško pečena, 1 kg		-	2	200	35-50	univerzalni pekač na rešetki (hrano po potrebi obrnite po dveh tretjinah časa pečenja)
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 (hrano obrnite po dveh tretjinah časa priprave)
						1. višina: prestrezni ali univerzalni pekač na rešetki
Meso in krompir		Da	1-3	200	45-100*	3. višina: univerzalni pekač na rešetki (hrano obrnite po dveh tretjinah časa priprave)
						1. višina: prestrezni ali univerzalni pekač na rešetki
Ribe in zelenjava		Da	1-3	180	30-50*	3. višina: univerzalni pekač na rešetki (po polovici časa priprave zamenjajte višino)
						1. višina: prestrezni ali univerzalni pekač na rešetki

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

**Opomba:** Simboli funkcij kuhanja so lahko nekoliko drugačni kot na risbi.

# 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 "KONVEKCIJSKO PEČENJE" lahko istočasno pečete različne jedi, ki zahtevajo enako temperaturo pečenja (npr ribe in zelenjavo), z uporabo različnih višin. po polovici časa priprave zamenjajte višino. 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 modele za pecivo in jih vedno postavite na priloženo rešetko. Za pripravo hrane 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, če je meso dobro pritrjeno. Da preprečite nastajanje dima in prestrežete sok mesa, vstavite prestrezni pekač s pol litra vode na prvo višino. 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.