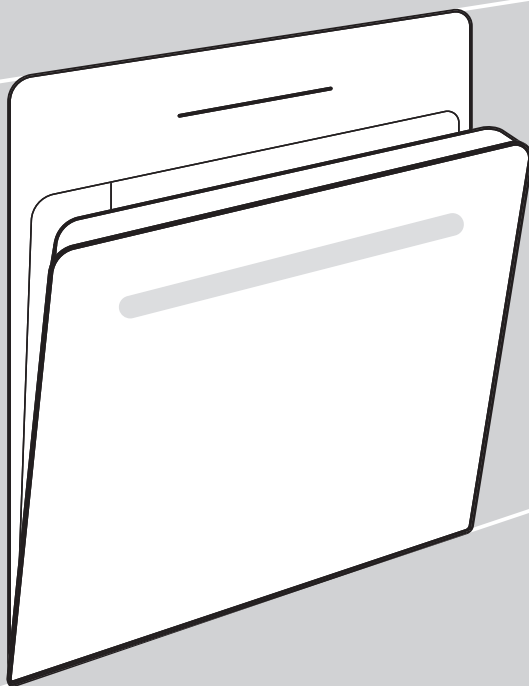


gorenje

SL

SI

NAVODILA ZA UPORABO VGRADNA PEČICA



Zahvaljujemo se vam za zaupanje pri nakupu našega aparata.

Za lažjo uporabo izdelka smo priložili podrobna navodila. Ta naj vam pomagajo, da se boste kar najhitreje seznanili s svojim novim aparatom.

Prepričajte se, da ste prejeli nepoškodovan aparat. Če ugotovite transportno poškodbo, se, prosimo, povežite s prodajalcem, pri katerem ste kupili aparat ali pa z območnim skladiščem, od koder je bil dobavljen. Telefonsko številko najdete na računu oziroma dobavnici.

Navodila za vgradnjo in priključitev so priložena na ločenem listu.

Navodila za uporabo, vgradnjo in priključitev aparata lahko najdete tudi na naši spletni strani:

<http://www.gorenje.com>

V navodilih boste opazili simbole, ki imajo naslednje pomeni:



INFORMACIJA!

Informacija, nasvet, namig ali priporočilo



OPOZORILO!

Opozorilo - splošna nevarnost



Pomembno je, da navodila pozorno preberete.

Kazalo

1. Varnostna opozorila	4
1.1 Varna in pravilna uporaba pri samodejnem pirolitičnem čiščenju	5
2. Ostala pomembna varnostna opozorila	6
3. Opis aparata	8
3.1 Oprema aparata	8
3.2 Upravljalna plošča	10
4. Pred prvo uporabo	11
4.1 Prvi vklop	11
5. Uporaba pečice – izbira nastavitev peke	13
5.1 Osnovni meni - Ročni način peke	14
5.2 Časovnik - Časovne funkcije	16
5.3 Koračno pečenje (+ meni)	18
5.4 Avtomatski meni	19
5.5 Dodatni programi	19
6. Začetek delovanja	21
7. Konec delovanja in izklop pečice	21
7.1 Gratiniranje (+ meni)	22
7.2 Gratiniranje od spodaj	23
7.3 Priljubljene - shranjevanje lastnih nastavitev	24
8. Splošne nastavitve	25
8.1 Zaklepanje zaslona (+ Meni)	26
9. Povezava aparata z aplikacijo ConnectLife	26
10. Upravljanje Wi-Fi	27
10.1 Uporaba Wi-Fi	27
10.2 Upravljanje oddaljenega nadzora nad pečico	28
11. Splošni nasveti za peko	30
11.1 Tabela pečenja	31
11.2 Peka s temperaturno sondo	36
12. Čiščenje in vzdrževanje	39
12.1 Samodejno čiščenje pečice – piroliza	39
12.2 Odstranjevanje žičnih in fiksni izvlečnih vodil	41
12.3 Odstranjevanje in nameščanje vrat in stekla vrat	42
12.4 Menjava žarnice	43
13. Odpravljanje težav	44
13.1 Tabela motenj in napak	44
13.2 Napisna tablica – podatki o aparatu	45
14. Podatki o skladnosti	45
15. Varstvo okolja	46
16. Test jedi	47

1. Varnostna opozorila

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

Aparat sme priključiti le servisna služba ali pooblaščen strokovnjak. Pri nestrokovnih posegih v aparat in popravilih aparata obstaja nevarnost resnih telesnih poškodb in poškodb aparata.

Naprava za izklop mora biti vgrajena v fiksno napeljavo v skladu z navodili za električne povezave.

Da se aparat ne bi pregreval, ga ne namestite za dekorativna vrata.

Poškodovano priključno vrvico sme zamenjati le proizvajalec ali pooblaščen serviser oz. druga strokovno usposobljena oseba, saj je sicer takšno opravilo lahko nevarno.

Otroci, stari osem in več let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi in umskimi zmožnostmi ali pomanjkljivim znanjem ter izkušnjami, lahko uporabljajo ta aparat pod ustreznim nadzorom ali če so prejeli ustrezna navodila o varni uporabi aparata in če razumejo nevarnosti, ki so povezane z uporabo aparata. Otroci naj se ne igrajo z aparatom in naj ga brez ustreznega nadzora ne čistijo ter opravljajo vzdrževalnih opravil na njem.

OPOZORILO: Dostopni deli aparata se lahko med uporabo močno segrejejo. Ne dovolite otrokom v bližino pečice.

OPOZORILO: Aparat in nekateri dostopni deli aparata se med uporabo močno segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov. Otroci, mlajši od osem let, naj bodo ves čas pod nadzorom.

Aparat ni namenjen upravljanju z zunanjimi programskimi urami ali posebnim nadzornim sistemom.

Uporabljajte izključno temperaturno sondo, ki je priporočena za uporabo v tej pečici.

Za čiščenje stekla na vratih pečice ali stekla na pokrovu kuhališča ne uporabljajte grobih čistil ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko z njimi poškodujete površino, zaradi česar lahko steklo poči.

Zaradi nevarnosti električnega udara aparata ne čistite s parnimi ali visokotlačnimi čistilniki.

OPOZORILO: Pred menjavo žarnice se prepričajte, da je aparat izklopljen iz električnega omrežja, da tako preprečite nevarnost električnega udara.

Nikoli ne vlivajte vode na dno pečice. Zaradi temperaturnih razlik lahko pride do poškodb emajla.

1.1 Varna in pravilna uporaba pri samodejnem pirolitičnem čiščenju

Med postopkom samodejnega čiščenja se pečica močno segreje in je tudi na zunanji strani zelo vroča. Nevarnost opeklin! Otroci naj se ne zadržujejo v bližini pečice.

2. Ostala pomembna varnostna opozorila

Aparat je namenjen uporabi v gospodinjstvu. Ne uporabljajte ga v kateri koli drug namen (za ogrevanje prostora, sušenje živali, papirja, tkanin ali zelišč itd.), saj v takih primerih obstaja nevarnost poškodbe ali požara.

Aparat sme priključiti le servisna služba ali pooblaščen strokovnjak. Pri nestrokovnih posegih v aparat in popravilih aparata obstaja nevarnost resnih telesnih poškodb in poškodb aparata.

Priporočamo, da aparat prenašata in vgradita vsaj dve osebi (teža aparata).

Ne dvigujte aparata tako, da držite za ročaj vrat.

Tečaji vrat pečice se lahko ob premočni obremenitvi poškodujejo. Ne stopajte in ne sedajte na odprta vrata pečice in se ne naslanjajte nanje. Prav tako na vrata pečice ne polagajte težkih predmetov.

Če se priključne vrvice drugih aparatov, ki se nahajajo v bližini tega aparata, zapletejo v vrata pečice, se lahko poškodujejo, kar lahko povzroči kratki stik. Zato poskrbite, da bodo priključne vrvice drugih aparatov na varni razdalji.

Pazite, da prezračevalne odprtine niso prekrite ali drugače ovirane.

Pečice ne oblagajte z aluminijasto folijo in na dno aparata ne postavljajte pekačev ali druge posode. Zgoraj omenjeno zmanjša kroženje zraka v pečici, zavira in upočasnjuje peko ter uničuje emajl.

Svetujemo, da med peko ne odpirate vrat pečice, saj to poveša porabo energije in povečuje nabiranje kondenzata.

Ob koncu peke in med peko bodite previdni pri odpiranju vrat pečice, saj obstaja nevarnost, da se poparite.

Da bi preprečili nabiranje vodnega kamna, po peki oz. po koncu uporabe pečice pustite njena vrata odprta, da se pečniški prostor ohladi na sobno temperaturo.

Pečico čistite, ko je popolnoma ohlajena.

Do morebitnega neujemanja barvnih nians med različnimi aparati ali sestavnimi elementi znotraj iste oblikovalske linije lahko prihaja zaradi različnih dejavnikov, kot so npr. različni koti, pod katerimi gledate aparate, različna barvna ozadja, materiali ter osvetljenost prostora.

Če je aparat poškodovan, ga ne uporabljajte. Izklopite ga iz električnega omrežja in pokličite pooblaščen servis.

Uporaba pečice je varna tako z vodili pekača kot brez njih.

V pečici ne shranjujte stvari, ki bi lahko ob vklopu pečice povzročile nevarnost.

Preden aktivirate samodejno čiščenje, natančno preberite in upoštevajte napotke v poglavju Čiščenje in vzdrževanje, ki opisuje pravilno in varno uporabo te funkcije.

Med delovanjem samodejnega čiščenja ne postavljajte ničesar na dno pečice.

Nevarnost požara! Pri samodejnem čiščenju se aparat segreje do zelo visokih temperatur, kar povzroči, da se ostanki hrane v aparatu upepelijo. Pred vsako uporabo zato odstranite vidno umazanijo iz notranjosti pečice in s pribora. Pri funkciji čiščenja se lahko sprošča dim, iz pečice pa lahko izhajajo tudi dražeči hlapi in plini. Zato med izvajanjem tega postopka poskrbite za dobro prezračevanje prostora. Male živali oziroma hišni ljubljenci so lahko zelo občutljivi na morebitne hlapce. Priporočljivo je, da jih med delovanjem funkcije umaknete iz prostora in po koncu čiščenja prostor dobro prezračite.

Med funkcijo čiščenja ne odpirajte vrat pečice.

Pazite, da v odprtino za zaklepanje vodila vrat ne zaide tujek, ki bi onemogočal samodejno zaklepanje vrat med postopkom čiščenja pečice.

Med postopkom samodejnega čiščenja se ne dotikajte kovinskih površin oz. delov aparata!

Če pride med samodejnim čiščenjem do izpada električne energije, se program po dveh minutah prekine, vrata pa ostanejo zaklenjena. Vrata se ponovno odklenejo, ko aparat zazna, da je temperatura padla pod 150 °C v središču pečniškega prostora.

Po samodejnem čiščenju lahko notranjost pečniškega prostora in pribor pečice spremenita barvo ter izgubita sijaj. To ne vpliva na samo funkcionalnost.



OPOZORILO!

Uporaba pečice pri odprtih vratih in s sklenjenim stikalom vrat ni dovoljena.



OPOZORILO!

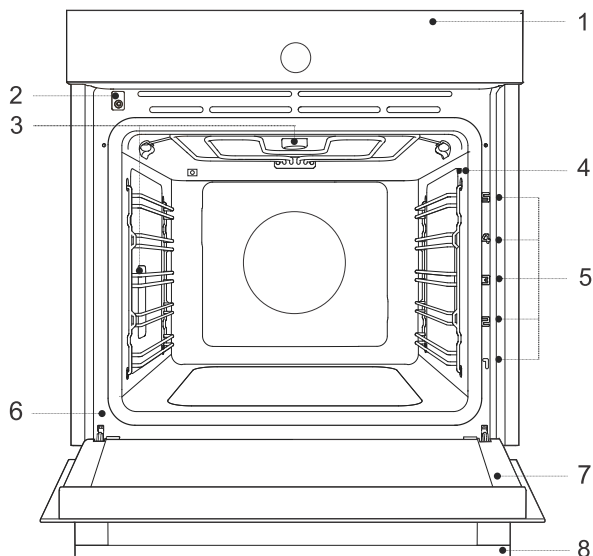
Pred priključitvijo aparata natančno preberite navodilo za uporabo. Odprava okvare oziroma reklamacija, ki bi nastala zaradi nepravilne priključitve ali uporabe aparata, ni predmet garancije.

3. Opis aparata



OPOZORILO!

Funkcije in oprema aparata so odvisne od modela.



1. Upravljalna enota
2. Zaklep vrat s stikalom
3. Osvetlitev
4. Vtičnica za temperaturno sondo
5. Vodila — nivoji pečenja
6. Napisna tablica
7. Vrata pečice
8. Ročaj vrat

3.1 Oprema aparata

Stikalo vrat pečice

Stikalo izključi delovanje grel in ventilacijo v pečniškem prostoru, kadar se med delovanjem pečice vrata odprejo.

Vodila

Žična vodila – mrežno rešetko in pekače vedno vstavite v vodilno rego.

Fiksna izvlečna vodila – opremo položite na vodilo. Na isto vodilo lahko položite mrežo skupaj s prestreznim pekačem.

OPOMBA: Vodila za vstavljanje opreme se štejejo od spodaj navzgor.

Pribor pečice

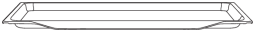
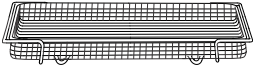


Mrežna rešetka – se uporablja za peko na žaru ali pa nanjo postavite posodo ali pekač z živlom.

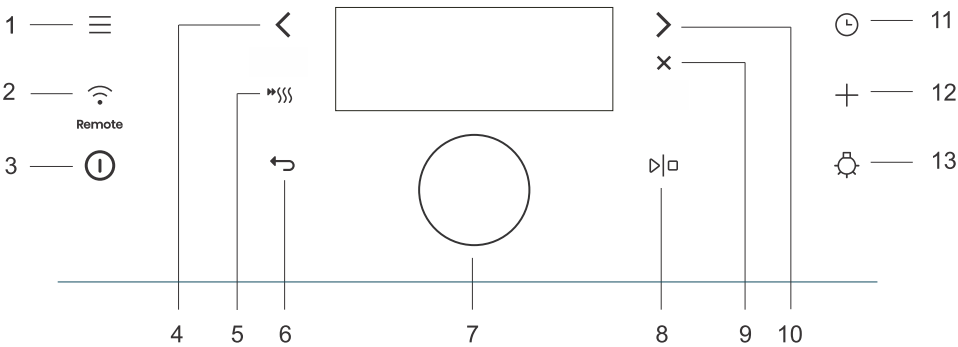
OPOMBA: Mrežno rešetko v vodilno rego vedno vstavite tako, da je višji del rešetke zadaj zgoraj.

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

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

	Plitki pekač – se uporablja za ploska in drobna peciva. Uporablja se tudi kot posoda za prestrezanje maščobe. OPOMBA: Plitki pekač se lahko pri segrevanju v pečici deformira. Ko se ohladi, se vrne v prvotno stanje. Deformacija ne vpliva na njegovo uporabnost.
	Mrežasti pekač Airfry – (pekač z luknjami) se uporablja za pripravo jedi na sistemih z dodatkom pare ter pri funkciji intenzivno pečenje (air fry). Luknjice omogočajo boljši pretok zraka okoli živila in pripomorejo k večji hrustljivosti.
	Univerzalni globoki pekač – se uporablja za peko zelenjave in vlažnega peciva. Uporablja se tudi kot posoda za prestrezanje maščobe. OPOMBA: Univerzalni globok pekač naj ne bo med peko nikoli v prvem vodilu.
	Temperaturna sonda za meso - (BAKESENSOR)
OPOMBA: Dodatno opremo lahko kupite pri pooblaščenem servisu.	

3.2 Upravljalna plošča



Tipka		Uporaba
1.		Izbira osnovnih menijev
2.		Nastavitev povezljivosti Wi-Fi, Remote
3.		Vklop in izklop pečice
4.		Izbirna tipka levo
5.		Vklop in izklop hitrega predgretja
6.		Izhod iz trenutnega stanja brez shranjevanja
7.		Gumb za izbiro nastavitev in potrjevanje
8.		Zagon in ustavitev delovanja
9.		Preklic trenutne nastavitve, brisanje funkcije
10.		Izbirna tipka desno
11.		Izbira časovnih funkcij
12.		Dodatne nastavitve
13.		Vklop in izklop lučke v pečici

OPOMBA: Na upravljalni plošči se osvetlijo samo tipke, ki do v trenutnem meniju omogočene (polno ali delno osvetljene).

Legenda bližnjic:			
Kratek dotik na tipko – za izbiro nastavitev	Dolg dotik na tipko – 5 sek – za dodatne nastavitve ali pospešeno spreminjanje	Vrtenje gumba – za prehod med nastavitvami.	Pritisk na gumb – za potrditev izbire.
INFORMACIJA! Nastavitve upravljate s tipkami in gumbom. Za boljše odzivanje tipk se jih dotikajte s čim večjo površino blazinice prsta. Ob vsakem dotiku tipke se oglasi zvočni signal (kadar je funkcija na voljo).			

Prvi korak	Vmesni korak	Čakanje / izvajanje	Opcijski korak

4. Pred prvo uporabo

1.	Iz pečice odstranite pribor pečice in ostanke embalaže (karton, stiropor, plastika).
2.	Pribor in notranjost pečice obrišite z vlažno krpo. Ne uporabljajte grobih krp in čistil.
3.	Vklopite pečico (gl. poglavje 4.1 Prvi vklop).
4.	Pečico približno eno uro segrevajte na sistemu zgornje in spodnje grelo pri temperaturi 230 °C (glejte poglavje Ročni način peke).
OPOMBA: Med segrevanjem se sprošča značilen "vonj po novem", zato prostor med tem temeljito zračite.	

4.1 Prvi vklop

Po prvem priklopu aparata na električno omrežje ali po daljšem izpadu napajanja z električno energijo, boste morali nastaviti jezik in čas.

INFORMACIJA!
Če tega ne želite nastaviti, pritisnite . Shranijo se prevzete nastavitve. Nastavitve lahko kadarkoli spremenite (gl. poglavje 8. Splošne nastavitve).



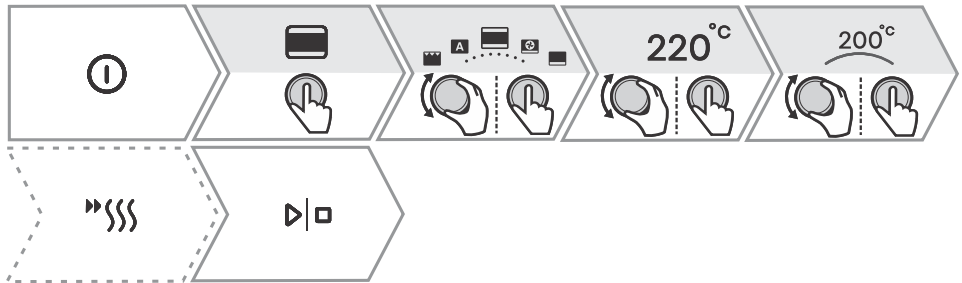
1.	Izbira jezika: Na prikazovalniku se prikaže privzeti jezik (angleščina). Z vrtenjem GUMBA spremenite jezik. Potrdite s pritiskom na GUMB.
2.	Nastavitev točnega časa: Z vrtenjem GUMBA nastavite točen dnevni čas. Izbiro potrdite s pritiskom na GUMB.
Vse začetne nastavitve so nastavljene in aparat je v stanju pripravljenosti.	

5. Uporaba pečice – izbira nastavitev peke

Glavni meni izbire	
Vklomite aparat ① in izberite  . Z vrtenjem GUMBA izbirate med različnimi meniji:	
Osnovni meni	Omogoča poljubno nastavitve parametrov pečenja s prednastavljenimi vrednostmi, ki jih lahko spremenite (gl. poglavje 5.1 <i>Osnovni meni - Ročni način peke</i>).
Shranjeno	Omogoča veliko izbiro prednastavljenih programov glede na izbrano jed (gl. poglavje 5.4 <i>Avtomatski meni</i>).
Priljubljeno	Ta način omogoča, da izberete svoje lastne programe, ki ste jih prehodno shranili (gl. poglavje 7.3 <i>Priljubljene - shranjevanje lastnih nastavitev</i>).
Dodatni programi	Izbira dodatnih programov (gl. poglavje 5.5 <i>Dodatni programi</i>).
Čiščenje	Programi za čiščenje pečice.
Nastavitve	Splošne nastavitve pečice (gl. poglavje 8. <i>Splošne nastavitve</i>).

+ Meni - dodatne nastavitve	
Funkcija omogoča dodatne možnosti nastavitve. Vsebina menija se spreminja glede na nadzorne možnosti, ki so takrat na voljo. Za izbiro dodatnih nastavitev se dotaknite + .	
Koračno pečenje	Nastavitve pečenja v treh korakih z različnimi parametri (gl. poglavje 5.3 <i>Koračno pečenje (+ meni)</i>). Funkcijo lahko izberete po tem, ko nastavite čas pečenja.
Več informacij	Podrobne informacije o programih in delovanju sistemov pečice.
Gratiniranje	Uporablja se za jedi, katerim dodate preliv/posip ali pa želite dodatno zapeči njeno površino ob koncu peke. Funkcijo lahko izberete po 10 minutah pečenja ali ob koncu pečenja. (gl. poglavje 6. <i>Začetek delovanja</i>).
Priljubljeno	Shranjevanje izbranih nastavitev po vaši meri (gl. poglavje 7.3 <i>Priljubljene - shranjevanje lastnih nastavitev</i>).
Zaklep zaslona	Vklop / izklop varnostnega zaklepanja tipk za zaščito pečice pred nenamerno uporabo (gl. poglavje 8.1 <i>Zaklepanje zaslona (+ Meni)</i>).

5.1 Osnovni meni - Ročni način peke



1.	Vklopite aparat ① .
2.	Z vrtenjem GUMBA izberite sistem pečenja (glejte tabelo Izbira sistemi pečenja). Izbiro potrdite s pritiskom na GUMB.
3.	Z vrtenjem GUMBA nastavite temperaturo izbiro potrdite.
4.	Hitro predgretje uporabite, če želite pečico čim hitreje segreti na želeno temperaturo. Z dotikom na * se simbol polno osvetli. Ko je dosežena nastavljena temperatura, se oglasi zvočni signal. Na prikazovalniku se prikaže napis Vstavite jed . Odprite vrata in vstavite jed. Program samodejno nadaljuje peko z izbranimi nastavitvami.
5.	Dodatno lahko nastavite: - Časovnik (gl. poglavje 5.2 Časovnik - Časovne funkcije) - Koračno pečenje (gl. poglavje 5.3 Koračno pečenje (+ meni))
6.	Za začetek delovanja peke se dotaknite ▶□ .

Izbira sistema pečenja

Simbol	Uporaba
	Spodnje + Zgornje gredo Za tradicionalno pečenje jedi na enem nivoju, pripravo suflejev ter za pečenje pri nizkih temperaturah (počasno pečenje).
	Vroč zrak Vroč zrak omogoča večji pretok toplega zraka okoli jedi. Na ta način bolj izsuši njegovo površino ter ustvari debelejšo skorjo. Za pečenje mesa, peciva in zelenjave ter za sušenje živil na enem ali več nivojih hkrati.
	Vroč zrak + Spodnje gredo Optimalno za peko pice ter peciva z večjo vsebnostjo vode. Za pečenje na enem nivoju, kadar želite čim hitreje pečene in hrustljave jedi.
	Spodnje + Zgornje gredo + Ventilator Za enakomerno peko jedi na enem nivoju ter pripravo suflejev.
	Veliki žar Za peko večjih količin ploščatih živil, kot so opečen kruh, obložen kruhki, klobase za žar, zrezki, ribe, nabodala ter za gratiniranje in doseganje hrustljave skorje živil. Enakomerno se segreje celotna površina pod gredi, ki so nameščene na strop pečice. Nizka stopnja - primerna za peko ribjih filejev, celih rib, sira za žar. Srednja stopnja - primerna za peko manjših kosov mesa, ribjih kotleto, zelenjave, obloženih kruhkov, nabodal.

Simbol	Uporaba
	Visoka stopnja - primerna za peko steakov, burgerjev, klobas za žar, toasta in gratin-iranje.
	Veliki žar + Ventilator Za peko perutnine ter večjih kosov mesa na žaru.
	Vroč zrak + Zgornje grelo Takšen način peke daje hrani hrustljavo skorjico brez dodanih maščob. Gre za zdravo različico priprave »hitre hrane« z manjšo vsebnostjo kalorij. Primerno za manjše kose mesa, ribe, zelenjavo in predhodno pripravljene zamrznjene izdelke (pomfrit, piščančji medaljoni).
	Več sistemov Izbiro potrdite na OK . Prikaže se več sistemov.
	Veliki žar + Spodnje grelo Za hitrejšo peko jedi na enem nivoju ter za doseganje hrustljave površine pri pecivu.
	Spodnje grelo + Mali žar Za nežno in nadzorovano počasno peko delikatnih jedi (mehki kosi mesa) ter peko peciva s hrustljivim dnom.
	Spodnje grelo + Mali žar + Ventilator Za optimalno pripravo kvašenih pekovskih izdelkov in vseh vrst kruha ter za vkuhanje.
	Veliki žar + Spodnje grelo + Vroč zrak Za jedi, pri katerih želimo doseči enakomerno hrustljivost z vseh strani. Funkcija je primerna tudi kot prvi korak večkoračne peke mesa, saj omogoča hitro porjavenje površine v začetni fazi ter počasno pečenje v drugi fazi. Meso je sočno, skorjica pa lepo porjavela.
	Vroč zrak + Mali žar Vroči zrak omogoča večji pretok toplega zraka okoli jedi. Na ta način bolj izsuši njeno površino, v kombinaciji z grelom za žar pa pripomore k intenzivnejši barvi. Za hitrejšo pečenje mesa in zelenjave.
	Vroč zrak ECO¹⁾ Za nežno, počasno in enakomerno peko mesa, rib in peciva na enem nivoju. Takšen način pečenja ohrani večji delež vode v mesu, zaradi česar le-to ostane sočnejše in mehkejše, pecivo pa je enakomerno porjavelo/pečeno. Uporablja se v temperaturnem območju od 140 °C do 220 °C.
	Avtomatski meni Bližnjica do Avtomatskega menija (gl. poglavje Avtomatski meni)

¹⁾ Ta funkcija se uporablja za določanje razreda energijske učinkovitosti v skladu s standardom EN 60350-1.

5.2 Časovnik - Časovne funkcije

Za izbiro časovnih funkcije se dotaknite  . S tipko < ali > izberite časovno funkcijo, ki jo želite nastaviti.



INFORMACIJA!

Ura mora biti nastavljena na dnevni čas.



INFORMACIJA!

Izbrano časovno funkcijo lahko ponastavite z dotikom na **0:00** .

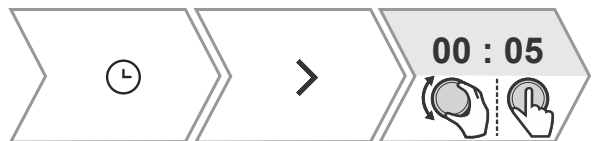
Opis / časovna funkcija	Uporaba
Trajanje	Pri tem načinu določite, kako dolgo naj pečica deluje.
Časovnik	Opozorilnik deluje neodvisno od delovanja pečice. Po izteku nastavljenega časa se aparat ne vključi ali izključi samodejno.
Konec pečenja ob	Ta način uporabite, ko želite, da se živilo v pečici začne peči s časovnim zamikom. Vnesite trajanje in želeni končni čas peke. Aparat se samodejno zažene in konča ob želenem času.

Nastavitev trajanja peke



1. Z vrtenjem GUMBA nastavite želeni čas delovanja peke. Izbiro potrdite s pritiskom na GUMB. Na prikazovalniku se prikaže izbrani čas delovanja pečice.
2. Za začetek delovanja peke se dotaknite ▷|◻ .

Nastavitev časovnika



1. Z vrtenjem GUMBA nastavite trajanje časovnika. Izbiro potrdite s pritiskom na GUMB.
- Najdaljša možna nastavev je 24 ur.
OPOMBA: Če aparat izklopite, je trajanje časovnika še vedno aktivno.

Nastavitev zakasnjene izklopa peke



1.	Najprej nastavite trajanje delovanja. Z vrtenjem GUMBA nastavite želeni čas delovanja peke. Izbiro potrdite z pritiskom na GUMB. Na prikazovalniku se prikaže izbrani čas delovanja pečice. <i>Primer: čas peke 2 uri</i>
2.	Zakasnjeno delovanje izberete z dotikom ⌚ in nato 2x klikom > . Z vrtenjem GUMBA nastavite čas, ob katerem želite, da je jed pripravljena. Izbiro potrdite s pritiskom na GUMB. Na prikazovalniku se izpiše želeni končni čas. <i>Primer: konec peke ob 18:00 ⌚</i>
3.	Za začetek delovanja peke se dotaknite ▶ ◻ . Pečica med čakanjem na vklop preide v delno pripravljenost. Izbrane nastavitve se samodejno vklopijo in izklopijo ob izbranem času. <i>Primer: vklop peke ob 16:00, konec peke ob 18:00</i>
Po poteku nastavljenega časa pečica samodejno preneha delovati. Oglasi se zvočni signal.	



OPOZORILO!

Funkcija ni primerna za živila, ki potrebujejo predhodno hitro predgretje pečice.

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

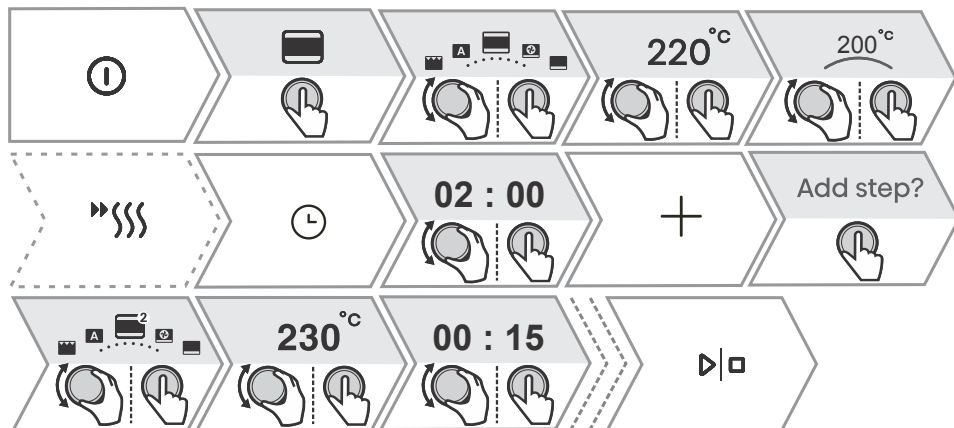
5.3 Koračno pečenje (+ meni)

Funkcija omogoča nastavitve pečenja v treh korakih (v enem postopku priprave hrane združite tri zaporedne korake pečenja).



INFORMACIJA!

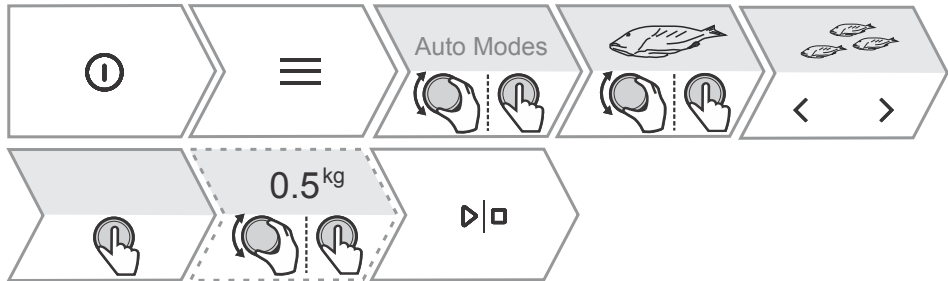
Funkcijo lahko nastavite v Osnovnem meniju - ročni način peke (gl. poglavje 5.1 *Osnovni meni - Ročni način peke*).



1.	Vklopite aparat ① .
2.	Prvi korak Z vrtenjem GUMBA izberite sistem pečenja, temperaturo in trajanje delovanja za prvi korak. Izbiro potrdite s pritiskom na GUMB. Izberete lahko tudi hitro predgretje.
3.	Izberite dodatne nastavitve. Dotaknete se + . Na prikazovalniku se prikaže napis Dodaj korak . Potrdite s pritiskom na GUMB.
4.	Drugi korak Izberite nastavitve za drugi korak pečenja (gl. nastavitve pod točko 2.). Izbiro potrdite s pritiskom na GUMB. INFORMACIJA: Enako naredite še za Tretji korak .
5.	Pred začetkom peke lahko vse tri korake tudi spremenite. S tipko < ali > izberite korak, ki ga želite spremeniti.
6.	Za začetek delovanja peke se dotaknite ▷◻ . Pečica najprej začne delovati z nastavitvami za prvi korak.
OPOMBA: Posamezen korak lahko odstranite z dotikom na ✕ .	

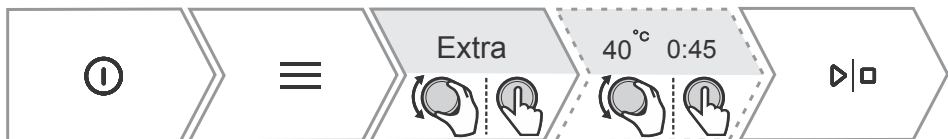
5.4 Avtomatski meni

Program vam ponuja veliko izbiro prednastavljenih receptov, preverjenih s strani kuharjev in strokovnjakov za prehrano.



1.	Vklopite aparat in izberite . Z vrtenjem GUMBA izberite Avtomatski meni . Potrdite s pritiskom na GUMB, da vstopite v podmeni.
2.	Z vrtenjem GUMBA izberite želeno kategorijo in izbiro potrdite s pritiskom na GUMB. S pritiskom na tipki ali izberite podkategorijo, nato z vrtenjem GUMBA določite vrsto jedi in izbiro potrdite s ponovnim pritiskom na GUMB. Recepti imajo v naprej določen sistem, temperaturo in čas pečenja. OPOMBA: Pri nekaterih jedeh lahko spremenite težo in stopnjo zapečenosti.
3.	Za začetek delovanja peke se dotaknite .
4.	Nekatere jedi vsebujejo tudi funkcijo hitrega predgretja. Ko je dosežena nastavljena temperatura, se oglasi se zvočni signal. Na prikazovalniku prikaže napis Vstavite jed . Odprite vrata in vstavite jed. Program samodejno nadaljuje peko z izbranimi nastavitvami.
OPOMBA: Z dotikom na si lahko pogledate podroben opis trenutne izbire.	

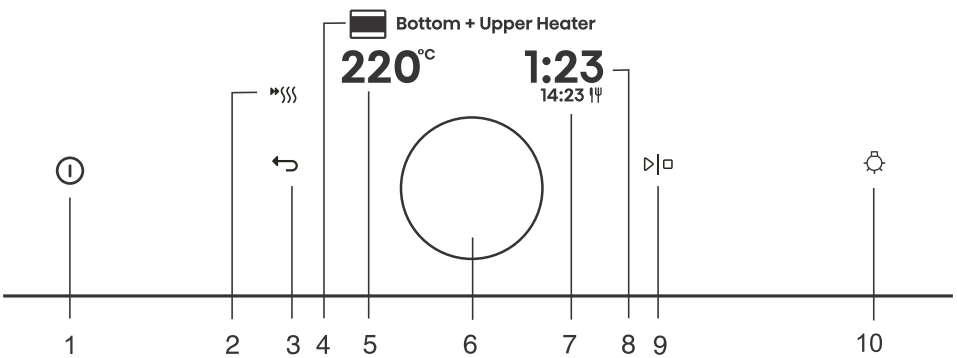
5.5 Dodatni programi



1.	Vklopite aparat in izberite . S pritiskom na GUMB izberite Dodatni programi . S ponovnim pritiskom na GUMB potrdite izbiro, da vstopite v podmeni.
2.	Z vrtenjem GUMBA izberite funkcijo (glejte tabelo v nadaljevanju) . Potrdite s pritiskom na GUMB. Prikažejo se prednastavljene vrednosti. Nekatere funkcije omogočajo nastavitve temperature in trajanja delovanja.
3.	Za začetek delovanja se dotaknite .

Program	Uporaba
Air fry	Cvrenje hrane z vročim zrakom, brez dodatnih maščob. Hitrejša in bolj zdrava priprava "hitre hrane". Takšen način peke daje hrani hrustljivo skorjico brez dodanih maščob. Gre za zdravo različico priprave »hitre hrane«, z manjšo vsebnostjo kalorij.
Vzhajanje testa	Testo bo hitreje in enakomerneje vzhajalo, pri tem pa se površina ne bo izsušila. Med vzhajanjem na odpirajte vrat.
Dehidracija	S pomočjo zraka zmanjšate količino vlage v živilu in s tem podaljšate njegovo obstojnost.
Odtajanje	Uporablja se za počasno odtaljevanje zamrznjene hrane (tort, kolačev, peciva, kruha in žemljic ter globoko zamrznjenega sadja). Na polovici časa odtajevanja kose hrane obrnite, premešajte in ločite, če so bili primrzni eni eden na drugega.
Pogrevanje	Način omogoča nežno pogrevanje že pripravljenih jedi. Med delovanjem ne odpirajte vrat po nepotrebnem.
Ohranjanje toplote	Uporablja se za ohranjanje toplote že pripravljenih jedi. Med delovanjem ne odpirajte vrat.
Pogrevanje krožnikov	Uporablja se za predhodno pogrevanje posode za serviranje, da hrana v njih ostane topla dlje časa. Določite lahko temperaturo.
Vkuhanje	Postopek, s katerim podaljšamo obstojnost živila. Uporabite kozarce z gumijastim tesnilnim obročem in pokrovom. Ne uporabljajte kozarcev z navojnimi ali kovinskimi pokrovi ali kovinskih pločevink. Nalijte 1 liter vroče vode (približno 70°C) v globok pekač in vanj postavite 6 enakih kozarcev. Pekač postavite v pečico na drugo vodilo.
Sterilizacija	Primerno za sterilizacijo vseh vrst steklenic. Sterilizacija je postopek, pri katerem uničimo vse vrste mikroorganizmov.
Sabbath	Funkcija Sabbath omogoča, da hrana v pečici ostane topla, ne da bi pri tem morali pečico vklopiti in izklopiti. Nastavite trajanje delovanja (24 ali 72 ur) in temperaturo. Z dotikom na  se začne odštevanje časa. Vsi zvoki in delovanje so izklopljeni, razen tipke  . OPOMBA: V primeru prekinitve napajanja z električno energijo se način Sabbath izklopi in pečica se vrne v prvotno stanje.

6. Začetek delovanja



Tipka	Uporaba
1.	Vklop in izklop pečice
2.	Vklop in izklop hitrega predgretja
3.	Izhod iz trenutnega stanja brez shranjevanja
4.	Izbran sistem pečenja
5. 220°	Izbira temperature
6.	Gumb za izbiro nastavitev in potrjevanje
7. 14:23 Ψ	Čas konca pečenja
8. 1:23	Pretečen čas pečenja
9.	Zagon in ustavitev delovanja
10.	Vklop in izklop lučke v pečici
OPOMBA: Na upravljalni plošči se osvetlijo samo tipke, ki do v trenutnem meniju omogočene (polno ali delno osvetljene).	

INFORMACIJA!
Med peko lahko spreminjate sistem, temperaturo in časovne funkcije.

7. Konec delovanja in izklop pečice

Po končanem pečenju se na prikazovalniku izpiše **Pečenje zaključeno**.

Delovanje lahko prekinete tudi z dotikom na ▷|◻ .



Z vrtenjem GUMBA lahko izberete novo nastavitev. Potrdite s pritiskom na GUMB. Vsebina menija se spreminja glede na nadzorne možnosti, ki so takrat na voljo.	
Pečenje zaključeno	Izberite Konec, da zaključite pečenje. Na prikazovalniku se prikaže osnovni meni.
Dodaj dodaten čas	Z izbiro podaljšate pečenje z enakimi nastavitvami sistema in temperature. OPOMBA: Če ste imeli nastavljeno trajanje se čas šteje naprej od tam, kjer je bil ustavljen.
Gratiniranje	Funkcijo izberite, če želite dodatno zapeči zgornjo stran jedi.
Gratiniranje od spodaj	Funkcijo izberite, če želite dodatno zapeči spodnjo stran jedi.
Dodajte k priljubljenim?	Način omogoča, da izbrane nastavitve shranite med svoje priljubljene in jih kasneje ponovno uporabite (7.3 <i>Priljubljene - shranjevanje lastnih nastavitev</i>).

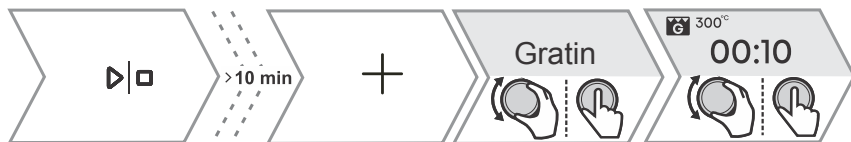
INFORMACIJA!

Po končanem delovanju, se prekinejo in izbrišejo tudi vse časovne nastavitve na uri, razen opozorilnika. Ura se nastavi na prikaz dnevnega časa. Hladilni ventilator bo deloval še nekaj časa.

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

7.1 Gratiniranje (+ meni)

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

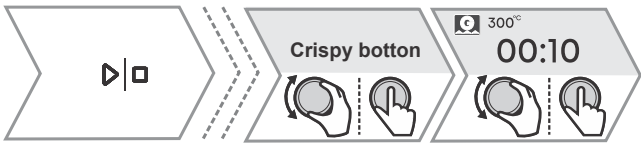


1.	Dotaknite se + in z vrtenjem GUMBA izberite Dodaj gratiniranje . Funkcija je na voljo po 10 min delovanja.
2.	Na prikazovalniku se prikaže prednastavljeni sistem velik žar in temperatura 300°C. Nastavite čas delovanja (max 10 min) in potrdite izbiro z dotikom na ▷ ◻ .
3.	Funkcijo lahko med delovanjem tudi izklopite. Izklopite pečenje z dotikom na ▷ ◻ .



OPOZORILO!
Nadzorujte pečenje. Med uporabo funkcije gratiniranja pečica doseže visoke temperature. Funkcija gratiniranja deluje največ 10 minut, nato se pečica avtomatsko izklopi.

7.2 Gratiranje od spodaj



Funkcija je omogočena samo ob zaključku peke in deluje 10 min.	
1.	V zaključnem meniju z vrtenjem GUMBa izberite Gratiniranje od spodaj . Potrdite izbiro z dotikom na  .
2.	Pečenje izklopite z dotikom na  .

7.3 Priljubljene - shranjevanje lastnih nastavitev

Dodaj med priljubljene je funkcija, ki omogoča, da lahko svoje najljubše in najpogostejše uporabljene nastavitve shranite v spomin in jih naslednjič ponovno uporabite. V spomin lahko shranite 12 receptov.



1.	Shranjevanje receptov med nastavitvami. Dotaknite se in z vrtenjem GUMBA izberite Dodajte k priljubljenim?. Potrdite s pritiskom na GUMB.
2.	Shranjevanje nastavitve po končani peki. V zaključnem meniju z vrtenjem GUMBA izberite Dodajte k priljubljenim?. Potrdite s pritiskom na GUMB.
Shranjeni nastavitvi lahko spremenite tudi ime. Z vrtenjem GUMBA izberite črko in jo potrdite s pritiskom na GUMB. Znak po potrebi izbrišite na . Potrdite na , da shranite priljubljen recept.	
3.	Prikaz že shranjenih receptov. Dotaknite se . Z vrtenjem GUMBA izberite Shranjeno. Potrdite s pritiskom na GUMB, da vstopite v podmeni. Prikažejo se shranjeni recepti. OPOMBA: Že shranjenim receptom, lahko prednastavljene vrednosti tudi spremenite in jih po končani peki shranite pod novim imenom.
4.	Brisanje že shranjenih receptov Vklopite aparat in izberite . Z vrtenjem GUMBA izberite Shranjeno. Potrdite s pritiskom na GUMB, da se vam pokažejo shranjeni recepti. Izberi recept in ga zbršite z dotikom na .

8. Splošne nastavitve

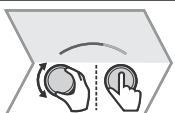
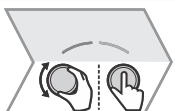
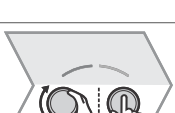


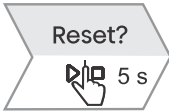
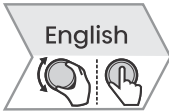
OPOZORILO!

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

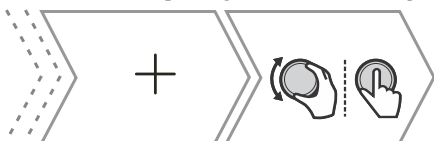


Dotaknite se . Z vrtenjem GUMBA izberite **Nastavitve**. Potrdite na GUMB, da vstopite v podmeni. Posamezne nastavitve urejate z vrtenjem GUMBA. Izbiro potrdite na GUMB.

1.		Ura Nastavite ure in minute. Izberete lahko 12h ali 24h prikaz z dotikom na  .
2.		Glasnost Izbirate lahko med štirimi stopnjami jakosti (brez zvoka, nizek, srednji, visok).
3.		Zvok tipk Omogočite ali onemogočite zvok tipk.
4.		Nočni način Funkcija samodejno zmanjša osvetlitev z višje na nižjo intenziteto ter izklopi prikaz dnevnega časa in zvočne signale med 19:00 in 7:00. Za aktivacijo nočnega načina določite začetni in končni čas delovanja. Nočni način izklopite s pritiskom na tipko  .
5.		Prikazovanik Funkcija omogoča vklop ali izklop prikaza dnevnega časa. Privzeta nastavev je izklopljena (OFF). Ob vklopu funkcije (ON), se lahko zviša poraba električne energije.
6.		Nastavitve hitrega predgretja Funkcija aktivira avtomatsko predgretje k sistemom pečenja, ki to dopuščajo. Izberite vklop (ON) ali izklop (OFF).
7.		Sistemi pečenja Funkcija aktivira prikaz vseh sistemov pečenja na prikazovalniku. Izberite vklop (ON) ali izklop (OFF).

8.		Ponastavitve - Tovarniške nastavitve Funkcija aktivira ponastavitev aparata na tovarniške nastavitve. Na prikazovalniku se prikaže napis Ponastavi , ki ga potrdite z dolgim pritiskom na ▷ ◻.
9.		Jezik Na prikazovalniku se prikaže privzeti jezik (angleščina). Če vam jezik v katerem se izpisujejo besedila na prikazovalniku ne ustreza izberite drugega.
Za izhod iz menija splošnih nastavitvev se dotaknite ≡ ali ↶		

8.1 Zaklepanje zaslona (+ Meni)



1.	Dotaknite se + in z vrtenjem GUMBA izberite Zaslon je zaklenjen . Izbiro potrdite s pritiskom na GUMB. Zaslon je zaklenjen. Če želite zaslon odkleniti, se ponovno dotaknite +.
----	---

- Če zaklepanje nastavite, kadar nimate nastavljene nobene časovne funkcije (samo prikaz dnevnega časa), pečica ne bo delovala.
- Če zaklepanje nastavite po nastavitvi katere koli časovne funkcije, bo pečica normalno delovala, ne boste pa mogli spreminjati nastavitvev.
- Ko so tipke zaklenjene ne morete spreminjati sistemov pečenja ali dodatnih funkcij. Izklopite lahko samo pečenje.
- Tipke ostanejo zaklenjene tudi po izklopu pečice. Če želite izbrati nov sistem, morate izklopiti zaklepanje.

9. Povezava aparata z aplikacijo ConnectLife

ConnectLife je platforma pametnega doma, ki povezuje ljudi, naprave in storitve. Aplikacija **ConnectLife** vsebuje napredne digitalne storitve in brezskrbne rešitve, ki uporabnikom omogočajo spremljanje in nadzor aparatov, prejemanje obvestil s pametnega telefona ter posodabljanje programske opreme (podprte funkcije se razlikujejo glede na vaš aparat in vašo regijo/državo).

Za povezavo vašega pametnega aparata potrebujete domače Wi-Fi omrežje (podprto je samo 2,4 GHz omrežje) in pametni telefon z aplikacijo **ConnectLife**.



Za prenos aplikacije **ConnectLife**, poskenirajte kodo QR ali poiščite **ConnectLife** v svoji priljubljeni trgovini z aplikacijami.

1. Namestite aplikacijo **ConnectLife** in si ustvarite račun.
2. V aplikaciji **ConnectLife** pojdite v meni za dodajanje naprave in izberite ustrezno vrsto naprave. Nato poskenirajte QR kodo (najdete jo na napisni tablici aparata; lahko tudi ročno vnesete AUID/SN številko).
3. Aplikacija vas nato vodi skozi cel postopek povezave aparata s pametnim telefonom.
4. Po uspešni povezavi, lahko aparat upravljate na daljavo preko mobilne aplikacije.

10. Upravljanje Wi-Fi



INFORMACIJA!

Če ta nastavek ni na voljo, vaša pečica ni opremljena z modulom Wi-Fi in ne podpira povezljivosti z internetom.

Kadar je modul Wi-Fi omogočen in je nastavek povezave uspešno izvedena in usklajena, lahko pečico nadzorujete in upravljate s pomočjo mobilne naprave in aplikacije **ConnectLife**.

Wi-Fi povezava deluje na istem frekvenčnem območju kot nekatere druge naprave (npr. mikrovalovne pečice in igrače z daljinskim upravljanjem). Posledično so mogoče začasne ali stalne motnje povezave. V takšnih primerih razpoložljivosti ponujenih funkcij ni mogoče zagotoviti.

Zagotavljanje kakovosti ponujenih funkcij je močno odvisna od moči signala. Če je usmerjevalnik precej oddaljen od aparata, se lahko pojavijo težave pri zanesljivosti povezave.

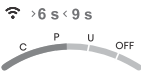
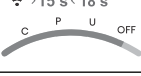
10.1 Uporaba Wi-Fi

Vklopite aparat , nato z dotikom na  aktivirate nastavitve funkcij Wi-Fi.

Vstop v nastavek funkcij modula Wi-Fi izvedete z različno dolgimi dotiki na .

Če ste se tipke  dotaknili pomotoma, lahko nastavek prekinete s ponovnim dolgim dotikom (18 sekund) na .

1.	 > 3 s C P U OFF	Vklop modula Wi-Fi: Z dolgim dotikom (do 3 sekunde) na  se na prikazovalniku izpiše Wifi aktiven za vklop modula. Simbol  utripa.
2.	 > 3 s < 6 s C P U OFF	Povezovanje aparata: Z dolgim dotikom (med 3 do 6 sekund) na  se na prikazovalniku izpiše Vzpostavitev povezave . OPOMBA: Za nadaljnje nastavitve sledite navodilom v aplikaciji ConnectLife.

3.		Povezovanje dodatnih uporabnikov: Z dolgim dotikom (med 6 do 9 sekund) na  se na prikazovalniku izpiše Uparjanje . To nastavitve uporabite, če želite na aparat povezati dodatne uporabnike z aplikacijo ConnectLife. OPOMBA: Za nadaljnje nastavitve sledite navodilom v aplikaciji ConnectLife.
4.		Odstranitev vseh povezanih uporabnikov: Z dolgim dotikom (med 9 do 12 sekund) na  se na prikazovalniku izpiše Razdruži vse uporabnike . To nastavitve uporabite, če želite iz aparata odstraniti vse povezane uporabnike z aplikacijo ConnectLife.
5.		Izklop modula Wi-Fi: Povezavo z Wi-Fi izklopite z dolgim dotikom (med 15 do 18 sekund) na  . Na prikazovalniku izpiše Wifi onemogočen .

10.2 Upravljanje oddaljenega nadzora nad pečico



OPOZORILO!

Oddaljeno spremljanje aparata preko mobilne naprave ne more nadomestiti osebnega nadzora nad postopkom peke v pečici. Vedno redno in osebno tudi preverjajte dejansko dogajanje znotraj pečice.

Dotaknite se tipke  . Na prikazovalniku zasveti simbol **Remote**, ki nakazuje možnost oddaljenega nadzora preko aplikacije ConnectLife,



INFORMACIJA!

Nekatere funkcije z oddaljenim dostopom zaradi varnosti niso na voljo.

- Če je pečica v stanju pripravljenosti in odprete vrata pečice, je treba možnost oddaljenega nadzora ponovno omogočiti.
- V primeru, da odprete vrata med pečenjem, se možnost oddaljenega nadzora na pečici izklopi.
- Vsaka aktivnost uporabnika na upravljalni enoti, samodejno izklopi možnost oddaljenega nadzora na pečici.
- Prekinitev oziroma zaključek programa je edina možnost, ki je omogočena ne glede na to, ali je oddaljen nadzor omogočen ali ne.
- Oddaljen nadzor je onemogočen, kadar uporabljate sistem z mikrovalovi (ne velja za kombinirane sisteme z mikrovalovi).
-



OPOZORILO!

Vedno poskrbite, da se pečica uporablja pravilno in v skladu z navodili, predvsem pa kadar je v uporabi oddaljeni nadzor. Ne zaženite pečice z oddaljenim dostopom, če niste prepričani, kaj točno se nahaja v pečici.

Status Wi-Fi	Simbol Wi-Fi na zaslonu
Wi-Fi je onemogočen.	Simbol Wi-Fi sveti s polovično intenziteto.

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

Status Wi-Fi	Simbol Wi-Fi na zaslonu
Wi-Fi je omogočen in je uspešno povezan s strežnikom.	Simbol Wi-Fi sveti s polno intenziteto.
Wi-Fi je omogočen in: • vzpostavlja se povezava s strežnikom, • je v stanju nastavitvev ali vzpostavljanja povezav, • ni povezave s strežnikom.	Simbol Wi-Fi sveti s polno intenziteto in utripa.
Oddaljeni nadzor nad pečico ni omogočen.	Simbol REMOTE ne sveti na zaslonu.
Oddaljeni nadzor nad pečico je omogočen.	REMOTE sveti na zaslonu s polno intenziteto.

11. Splošni nasveti za peko

Oprema:

- Uporabljajte opremo iz toplotno odpornih in neodbojnih materialov (priloženi pekači, emajlirana posoda, posoda iz toplotno odpornega stekla). Svetli materiali (plemenito jeklo ali aluminij) odbijajo toploto, zato se živilo v njih slabše toplotno obdela.
- Pekače vedno vstavite do konca vodil. Kadar pečete na mrežni rešetki, pekače vedno postavite na njeno sredino.
- Ne postavljajte pekačev neposredno na dno pečice.
- Med delovanjem aparata ne uporabljajte univerzalnega globokega pekača na 1. nivoju pečice.
- Dna pečice ali mrežne rešetke ne prekrivajte z aluminijasto folijo.
- Modele za peko vedno postavite na mrežno rešetko.
- Kadar pečete na več nivojih hkrati, univerzalni globoki pekač vstavite na nižji nivo.
- Če uporabljate papir za peko, naj bo ta visoko toplotno obstojen. Vedno ga ustrezno obrežite. Njegova uporaba preprečuje sprijemanje hrane s pekačem in omogoča, da se jed lažje odstrani iz pekača.
- Kadar pečete neposredno na mrežni rešetki, v en nivo nižje vstavite univerzalni globoki pekač kot prestrežno posodo.

Priprava hrane:

- Za optimalno pripravo hrane priporočamo, da upoštevate smernice, ki jih navajamo v tabeli priprave hrane. Pri tem izberite nižjo navedeno temperaturo in najkrajši navedeni čas peke, nato pa preverite rezultat in po koncu peke po potrebi prilagodite nastavitve.
- Pri receptih iz starejših kuharskih knjig uporabite sistem spodnje in zgornje grelo (klasika) ter 10 °C nižjo temperaturo, kot je navedeno v receptu.
- Pri peki večjih kosov mesa ali peciva z večjo vsebnostjo vode, bo v pečici nastala večja količina pare, ki lahko na vratih pečice ustvari kondenzat. To je normalen pojav, ki ne vpliva na delovanje aparata. Po končani peki obrišite vrata in steklo vrat do suhega.

Učinkovita raba z energijo

- Pečico predgrejajte le, če je tako navedeno v receptu ali v tabelah v teh navodilih za uporabo. Če uporabljate hitro predgretje, ne vstavljajte živila v pečico, dokler pečica ni popolnoma ogreta, razen če gre za drugačna priporočila. Pri segrevanju prazne pečice se porabi veliko energije, zato, če je le mogoče, priporočamo, da pripravite več jedi zapored ali več jedi hkrati.
- Med pečenjem iz pečice odstranite vso nepotrebno opremo.
- Med peko, če le ni treba, ne odpirajte vrat pečice.
- Pri daljših programih pečenja lahko pečico izklopite približno 10 minut pred koncem časa pečenja in uporabite akumulirano toploto.

11.1 Tabela pečenja

OPOMBA: Jedi, ki zahtevajo popolnoma predhodno ogreto pečico, so v tabeli označene z eno zvezdico *, jedi, za katere zadostuje 5-minutno predhodno ogrevanje pečice, pa z dvema zvezdicama **. V tem primeru ne uporabite načina za hitro predgretje.

Jed			 °C	 min
PECIVO IN PEKOVSKI IZDELKI				
pecivo v modelih				
biskvitna torta	3		170	30-40
pita z nadevom	2		160	70-120
marmorni kolač	2		170-180	50-60
kolač iz kvašenega testa, šarkelj	2		170-180	45-55
odprta pita, tart	3		170-180	35-45
brownieji	2		170-180	30-35
pecivo na pekaču				
zavitek	2		180-190	60-70
zavitek, zamrznjen	2		200-210	34-45
biskvitna rulada	3		170-180 *	13-18
buhtlji	2		180-190	30-40
drobno pecivo				
kolački	3		160 *	25-35
kolački, 2 nivoja	1, 5		140-150 **	30-40
pecivo iz kvašenega testa	2		180 *	17-22
pecivo iz kvašenega testa, 2 nivoja	2, 4		160 *	18-25
pecivo iz listnatega testa	3		200-220	30-45
pecivo iz listnatega testa, 2 nivoja	2, 4		170 *	25-30
piškoti				
brizgani piškoti	3		150	30-40
brizgani piškoti, 2 nivoja	2, 4		150 *	30-40

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

Jed			 °C	 min
brizgani piškoti, 3 nivoji	1, 3, 5		145 *	40-50
piškoti	3		160-180	40-50
piškoti, 2 nivoja	2, 4		150-160 *	20-25
španski vetrци	3		80-100 *	120-150
španski vetrци, 2 nivoja	2, 4		80-100 *	120-150
makroni	3		130-140 *	15-20
makroni, 2 nivoja	2, 4		130-140 *	15-20
kruh				
vzhajanje testa	2		40-45	30-45
kruh na pekaču	2		190-200	40-55
kruh na pekaču, 2 nivoja	2, 4		190-200 *	40-55
kruh v modelu	3		190-200	30-45
kruh v modelu, 2 nivoja	2, 4		200-210	30-45
ploščati kruh (fokača)	2		270	15-25
sveže žemlje	3		180-200	20-30
sveže žemlje, 2 nivoja	2, 4		200-210 *	15-20
opečen kruh	5		Visoko	4-6
obloženi kruhki	5		Srednje	5-9
pizza in ostale jedi				
pizza	1		300 *	4-10
pizza, 2 nivoja	2, 4		210-220 *	25-30
zamrznjena pizza	2		200-220	10-20
zamrznjena pizza, 2 nivoja	2, 4		200-220	10-25
slana pita, quiche	2		190-200	50-60

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

Jed			°C	min
burek	2		190-210	40-50
MESO				
govedina in teletina				
goveja pečenka (hrbet, ledja), 1,5 kg	2		160-170	130-160
dušena govedina, 1,5 kg	2		200-210	90-120
pljučna pečenka, srednje pečena, 1 kg	2		170-190 *	40-60
goveja pečenka, počasno pečenje	2		120-140 *	250-300
goveji zrezki, dobro pečeni, 4 cm debeline	4		Visoko	25-30
burgerji, 3 cm debeline	4		Visoko	25-35
telečja pečenka 1,5 kg	2		160-170	120-150
svinjina				
svinjska pečenka, hrbet, 1,5 kg	3		200-220	100-200
svinjska pečenka, pleče, 1,5 kg	3		180-190	90-120
svinjski file, 400 g	2		80-100 *	80-100
svinjska pečenka, počasno pečenje	2		100-120 *	200-230
svinjska rebra, počasno pečenje	2		120-140 *	210-240
svinjski kotleti, 3 cm debeline	4		Srednje	20-25
perutnina				
perutnina, 1,2 - 2,0 kg	2		200-220	60-80
perutnina z nadevom, 1,5 kg	2		170-180	70-90
perutnina, prsi	2		170-180	45-60
piščančja bedra	3		210-220	25-40
piščančje perutničke	4		210-220	25-40
perutnina prsi, počasna peka	3		100-120 *	60-90
mesne jedi				

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

Jed			°C	min
mesna štruca, 1 kg	2		170-180	60-70
klobase za žar, pečenice	4		Visoko	8-15
RIBE IN MORSKE JEDI				
cela riba, 350 g	4		230-240	12-20
ribji file, 1 cm debeline	4		Nizko	8-12
ribji zrezek, 2 cm debeline	4		Srednje	10-15
jakobove pokrovače	4		230 *	5-10
kozice	4		Nizko	3-10
ZELENJAVA				
pečen krompir, krhlji	3		180-200 *	30-40
pečen krompir, prepolovljen	3		200-210 *	40-50
nadevan krompir (krompir v srajčki)	3		190-200	30-40
pomfrit, domači	4		210-220 *	20-30
mešana zelenjava, krhlji	3		190-200	30-40
polnjena zelenjava	3		190-200	30-40
OBIČAJNI IZDELKI – ZAMRZNJENI				
pomfrit	3		210-220	20-25
pomfrit, 2 nivoja	2, 4		190-210	30-40
piščančji medaljoni	4		210-220 *	12-17
ribje palčke	2		210-220	15-20
lazanja, 400 g	2		200-210	30-40
zelenjava v koščkih	2		190-200	20-30
francoski rogljički	3		170-180	18-23
NARASTKI, SUFLEJI IN GRATINIRANE JEDI				
krompirjeva musaka	2		180-190	35-45

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

Jed			°C	min
lazanja	2		180-190	35-45
sladek narastek	2		160-180	40-60
sladki sufle	2		160-180 *	35-45
gratinirane jedi	3		170-190	30-45
polnjene tortilje, enchiladas	2		180-200	20-35
sir za žar	4		Nizko**	10-12
OSTALO				
vkuhavanje	2		180	30
sterilizacija	3		125	30
kuhanje v vodni kopeli	2		150-170 *	/
pogrevanje hrane	3		60-95	/
pogrevanje servisa	2		75	15

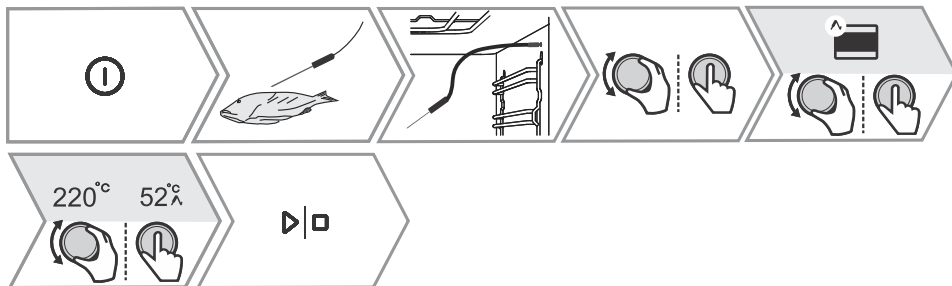
11.2 Peka s temperaturno sondo (ΛBAKESENSOR)

Temperaturna sonda omogoča natančno spremljanje središčne temperature živila med peko.



OPOZORILO!

Temperaturna sonda ne sme biti v neposredni bližini grelnih elementov.



1.	Kovinsko konico sonde zabodite v področje najdebelejši del živila. OPOMBA: Za vstop v pečenje s temperaturno sondo je potrebno trenutno pečenje najprej prekiniti in nato priključiti temperaturno sondo v vtičnico. Z vstavitvijo sonde v vtičnico se predhodno nastavljene funkcije na pečici izbrisajo.
2.	Vstavite vtič sonde v vtičnico. Z vrtenjem GUMBA izberite avtomatsko ali ročno nastavitvev. Izbiro potrdite s pritiskom na GUMBA.
3.	- Pri ročnem načinu se na prikazovalniku poleg sistema prikaže simbol Λ in prednastavljena temperatura peke (v temperaturnem območju do 210 °C), ki jo lahko spremenite. Določite tudi središčno temperaturo živila (v temperaturnem območju od 30 do 99 °C). Uporaba ročnega načina je prikazana zgoraj na sliki. - Pri avtomatskem načinu z vrtenjem GUMBA izberite jed. Recepti imajo vnaprej določen sistem, temperaturo in čas pečenja. Spremenite lahko stopnjo zapečenosti OPOMBA: Nastavitve časa peke pri uporabi sonde ni možna.
4.	Nastavitve potrdite z dotikom na ▷ ◻ . Med peko se na prikazovalniku izmenjujeta nastavljena in trenutna temperatura živila. Če želite, lahko med delovanjem spremenite temperaturo peke ali končno središčno temperaturo živila.
5.	Ko je dosežena nastavljena temperatura živila, pečica preneha delovati. Na prikazovalniku se izpiše Pečenje zaključeno . Oglašijo se zvočni signal, ki ga lahko izklopite s katerokoli tipko oziroma se po eni minuti izklopi sam.



INFORMACIJA!

Uporaba temperaturne sonde omogoča avtomatski način izbire kuhanja.

Pravilna uporaba sonde glede na vrsto živila:

- perutnina: zabodemo v najdebelejši del prsi,
- meso: zabodemo v pusti predel, ki ni marmoriran oz. prepreden z maščobo,
- manjši kosi mesa s kostjo: zabodemo v predel ob kosti,
- ribe: zabodemo za glavo, v smeri proti hrbtenici.

**OPOZORILO!**

Po uporabi sondo pazljivo odstranite iz živila in vtičnice ter jo očistite in privijte pokrov vtičnice.

Priporočene stopnje zapečenosti za različne vrste mesa

Hrana	 / °C / 	manj pe- čeno	srednja	pečeno	prepe- čeno
GOVEJE MESO					
govedina, pečenka	 / 170 / 2	48-52	53-58	59-65	68-73
govedina, file	 / 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
rostbif	 / 160 / 3	49-53	54-57	58-62	63-66
burgerji	 / Visoko / 4	54-57	60-63	66-68	71-74
TELEČJE MESO					
teletina, file	 / 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
teletina, hrbet	 / 160 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
SVINJSKO MESO					
pečenka, vratovina	 / 170 / 3	/	/	65-70	75-85
svinjina, file	 / 140 / 2	/	/	60-69	/
mesna štruca	 / 170 / 2	/	/	/	80-85
JAGNJEČJE MESO					
jagnjetina	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
OVČJE MESO					
ovčetina	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
KOZLIČJE MESO					
kozletina	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
PERUTNINSKO MESO					
perutnina, cela	 / 210 / 2	/	/	/	82-90
perutnina, prsi	 / 170 / 2	/	/	/	62-65
RIBE IN MORSKE JEDI					
postrvi	 / 210 / 4	/	/	62-65	/
tuna	 / Srednje / 4	/	/	55-60	/

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

Hrana	 /  °C / 	manj pe- čeno	srednja	pečeno	prepe- čeno
losos	 / Srednje / 4	/	/	52-55	/

12. Čiščenje in vzdrževanje



OPOZORILO!

Pred ročnim čiščenjem izklopite aparat iz električnega omrežja in počakajte, da se ohladi.

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

- Zaradi lažjega čiščenja so notranjost pečice in pekači prevlečeni s posebnim emajlom, ki ima gladko in odporno površino.
- Aparat redno čistite ter s toplo vodo in sredstvom za ročno pomivanje posode sproti odstranjujte večjo umazanijo in vodni kamen. Uporabljajte čisto mehko ali gobasto krpo.
- Nikoli ne uporabljajte agresivnih in grobih sredstev za čiščenje (grobih gobic in čistil, odstranjevalcev rje, strgal za steklokeramične plošče).
- Ostanke hrane (maščoba, sladkorji, beljakovine) se lahko med uporabo aparata vnemejo, zato pred vsako uporabo odstranite grobo umazanijo iz notranjosti pečice in s pribora.
- Oprema pečice je primerna za pomivanje v pomivalnem stroju. Izvlečna vodila niso primerna za ta način čiščenja.

Zunanost aparata	Z vročo milnico in mehko krpo odstranite nečistoče ter površine obrišite do suhega.
Notranjost aparata	Za trdovratno ali zelo močno umazanijo uporabite običajna čistila za pečice. Po uporabi takšnih sredstev aparat temeljito obrišite z mokro krpo, da odstranite vse ostanke čistil.
Pribor in vodila	Čistite z vročo milnico in z vlažno krpo. Pri trdovratni umazaniji priporočamo predhodno namakanje in uporabo ščetke.
V primeru nezadovoljivih rezultatov čiščenja ponovite postopek čiščenja.	

12.1 Samodejno čiščenje pečice – piroliza



OPOZORILO!

Pred ročnim čiščenjem izklopite aparat iz električnega omrežja in počakajte, da se ohladi.

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

S pomočjo visokih temperatur funkcija omogoča enostavno čiščenje notranjosti aparata in nekatere priložene opreme (univerzalnega globokega pekača, plitkega pekača in vodil). Med čiščenjem se maščobne obloge in druga nečistoča sežejo in upepelijo.

Na voljo so tri stopnje pirolize (intenzivnosti čiščenja) z različnim trajanjem:

Stopnja	Uporabnost čiščenja	Trajanje programa
nizka	za manjše nečistoče	2 h
srednja	za opazne večje nečistoče	2 h 15 min
visoka	za trdovratnejše in starejše nečistoče	2 h 30 min
OPOMBA: Trdovratnejša kot je umazanija, višjo stopnjo izberite.		

Priprava na pirolitično čiščenje

Pri povprečni uporabi pečice, priporočamo čiščenje s pirolizo enkrat mesečno.

- Iz pečice odstranite mrežasti pekač Airfry in temperaturno sondo.
- Iz notranjosti pečice odstranite vidno umazanijo in ostanke hrane.
- Čiščenje s pirolizo vedno zaženite, ko je aparat ohlajen.
- Možno je čiščenje priložene opreme: univerzalnega globokega pekača, plitkega pekača in vodil.
- Opremo vstavite v rego drugega ali tretjega nivoja vodila, nikoli prvega nivoja.
- Po končani pirolizi ohlajeno opremo očistite z vročo milnico in z vlažno krpo.
- V primeru čiščenja izvlečnih vodil, jih po končanem postopku večkrat izvlecite in umaknite.

INFORMACIJA!

Zaradi boljšega rezultata čiščenja priporočamo, da pečico in opremo čistite ločeno. Če s postopkom pirolize v pečici čistite tudi opremo, notranjost pečice po končanem postopku ne bo povsem očiščena.

Če s končnim rezultatom čiščenja niste zadovoljni, predlagamo ponovitev postopka.

Kot posledica samodejnega čiščenja s pirolizo lahko notranjost prostora in pribor pečice spremenita barvo ter izgubita sijaj. Izvlečna vodila lahko postanejo glasnejša. To ne vpliva na funkcionalnost pečice ali pribora.



1.	Vklopite aparat. Z vrtenjem GUMBA izberite Čiščenje . Izbiro potrdite s pritiskom na GUMB.
2.	Na prikazovalniku se prikažejo trije nivoji stopnje čiščenja in čas trajanja. Z vrtenjem GUMBA izberite stopnjo čiščenja (glejte tabelo zgora).
3.	Dotaknite se ▶ ◻ . Izbiro potrdite s pritiskom na GUMB.
4.	Vrata pečice se po določenem času zaradi vaše varnosti samodejno zaklenejo.
5.	Ko je program čiščenja s pirolizo zaključen, se na prikazovalniku ohrani informacija infoPyroLock in oglasi se zvočni signal. Ko se pečica primerno ohladi, se vrata samodejno odklenejo. Popolnoma ohlajeno notranjost pečice obrišite z vročo milnico in mehko krpo, da odstranite morebitne ostanke (npr. pepel).



OPOZORILO!

Med postopkom pirolize se lahko sproščajo neprijetne vonjave in dim, izhajajo lahko tudi dražeči hlapi in plini. Med postopkom zato poskrbite za dobro prezračevanje prostora, kjer tudi ni priporočljivo daljše zadrževanje. V bližino ne dovolite niti otrokom niti domačim živalim.

Ostanki hrane in maščoba se lahko med postopkom pirolize vnamejo, zato pred zagonom postopka iz notranjosti pečice odstranite vso nečistočo.

Med postopkom čiščenja s pirolizo se zunanost aparata močno segreje. Ne dotikajte se vrat pečice in na ročaj vrat nikoli ne obešajte gorljivih predmetov, kot so npr. kuhinjske krpe.

Ko so vrata zaklenjena (med delovanjem pirolize in v fazi ohlajanja aparata po končanem postopku), jih ne poskušajte odpreti! Lahko pride do prekinitve postopka čiščenja in nevarnosti opeklin!

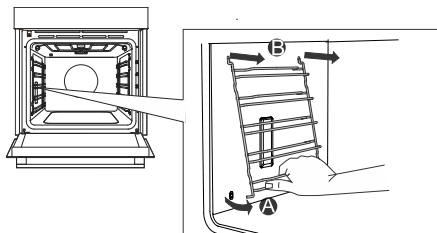
Male živali oziroma hišni ljubljenci so lahko zelo občutljivi na morebitne hlapce. Priporočljivo je, da jih med postopkom pirolize umaknete iz prostora in po končanem postopku prostor dobro prezračite.

12.2 Odstranjevanje žičnih in fiksnih izvlečnih vodil



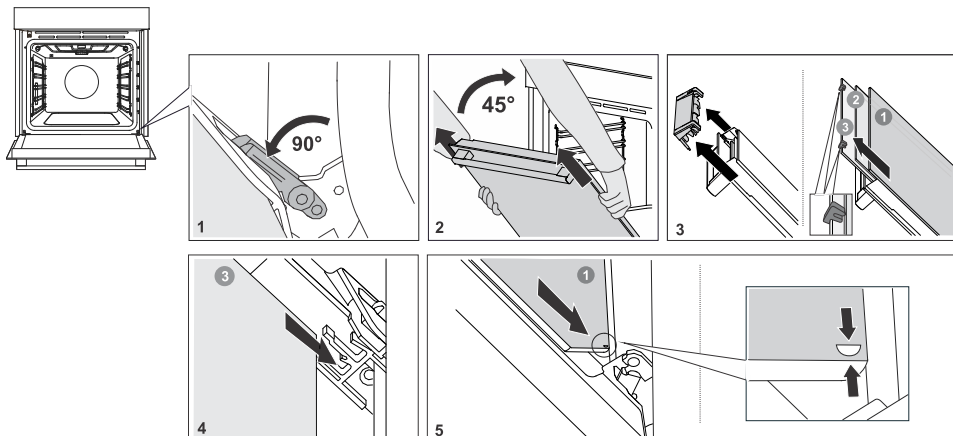
INFORMACIJA!

Pri odstranjevanju vodil pazite, da ne poškodujete emajla.



1.	Vodila primite na spodnji strani in jih povlecite proti notranjosti pečice.
2.	Na zgornji strani jih izvlecite iz odprtin.

12.3 Odstranjevanje in nameščanje vrat in stekla vrat



1.	Vrata pečice najprej popolnoma odprite.
2.	Vrata pečice so povezana s tečaji preko posebnih držal, kjer sta tudi varnostni ročici. Varnostni ročici premaknite proti vratom za 90°. Vrata počasi zapirajte do kota 45° (glede na zaprto lego vrat) in jih nato privzdignite ter izvlecite. Stekla vrat lahko očistite tudi z notranje strani, vendar jih je treba sneti z vrat aparata. Najprej storite tako, kot je opisano pod točko 2, vendar jih ne snemite.
3.	Odstranite vodilnik zraka. Z rokami ga primite na levi in desni strani vrat. Odstranite ga tako, da ga rahlo povlečete proti sebi.
4.	Steklo vrat primite na zgornjem robu in ga odstranite. Enako storite tudi pri drugem in tretjem steklu (odvisno od modela).
5.	Stekla ponovno namestite v obratnem vrstnem redu.

INFORMACIJA!

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

OPOZORILO!

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

Mehko odpiranje in zapiranje vrat

(odvisno od modela)

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

OPOZORILO!

Če je sila zapiranja oziroma odpiranja vrat prevelika, se učinek sistema zmanjša oziroma varnostni mehanizem popusti.

12.4 Menjava žarnice

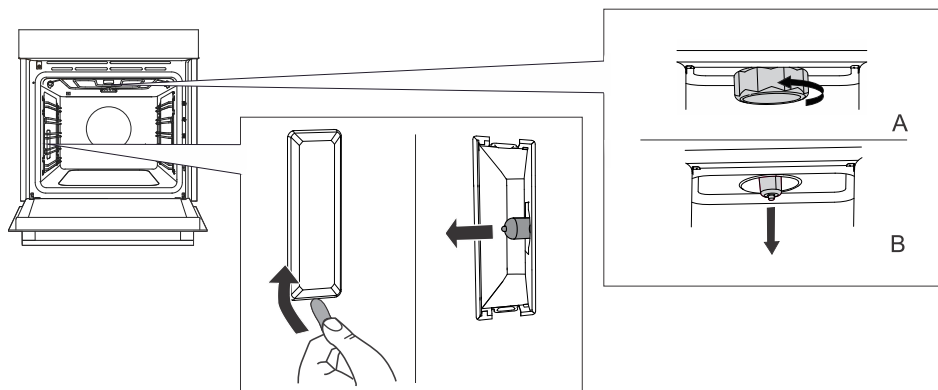
Žarnica je potrošni material in garancija zanjo ne velja. Pred menjavo žarnice odstranite pribor iz pečice. Halogenska žarnica: G9, 230 V, stranska žarnica - 25W in stropna žarnica - 40W.



OPOZORILO!

Žarnico menjujte samo, ko je aparat izključen iz električnega omrežja.

Pazite, da ne poškodujete emajla. Uporabljajte zaščito, da se ne opečete.



1.	Odvijte in odstranite pokrov (v nasprotni smeri urnega kazalca). Izvlecite halogensko žarnico.
2.	S ploščatim plastičnim pripomočkom odstranite pokrov. Izvlecite halogensko žarnico.

13. Odpravljanje težav

V garancijskem roku lahko vsa popravila izvaja le servis, pooblaščen s strani proizvajalca.

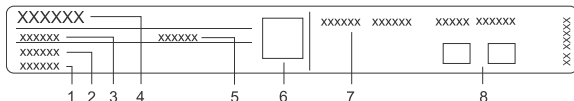
- Pred začetkom popravila je treba aparat obvezno izključiti z električnega omrežja, in sicer z izklopom varovalke ali z odstranitvijo priključne vrvice oz. vtičača iz vtičnice.
- Nepooblaščen posegi in popravila aparata lahko povzročijo nevarnost električnega udara ter kratkega stika, zato jih ne izvajajte. Takšna dela prepustite strokovnjaku oziroma serviserju.
- V primeru manjših motenj v delovanju aparata preverite v teh navodilih, ali lahko vzroke odpravite sami.
- Če aparat ne deluje zaradi napačnega upravljanja ali rokovanja, obisk serviserja tudi v času garancije ni brezplačen.
- Navodila za uporabo shranite za morebitno kasnejšo uporabo ali za naslednjega lastnika aparata.
- V nadaljevanju boste našli nekaj nasvetov v zvezi z odpravljanjem motenj.

13.1 Tabela motenj in napak

Motnja/napaka	Vzrok
Hišna varovalka se večkrat izklopi.	Pokličite servisno službo.
Osvetlitev pečice ne deluje.	Zamenjava žarnice v pečici je opisana v poglavju Menjava žarnice.
Upravljalna enota se ne odziva, napis na zaslonu je zamrznjen.	Za nekaj minut izklopите aparat iz omrežja (odvijte varovalko ali izklopите glavno stikalo), nato pa ga ponovno priključite na omrežje in vključite pečico.
Prikazovalnik prikazuje napako Err X. Če je številka napake dvomestna, se prikaže Err XX.	Prišlo je do napake delovanja elektronskega modula. Za nekaj minut izklopите aparat iz omrežja. Če je napaka še vedno prikazana, pokličite servisno službo.
Na prikazovalniku se prikaže napis Pečenje z mesno sondo, temperaturna sonda ni priključena.	Očistite vtičnico. Poskusite večkrat zaporedoma priključiti in izključiti temperaturno sondo.
Slabo pečenje s spodnje strani.	Preverite ali je izbran ustrezen program pečenja.
Nabiranje pare na prikazovalniku pri odpiranju vrat.	Vrata pečice odprite do konca, ne držite jih priprte.
Velika količina pare pri pečenju.	Določena hrana vsebuje veliko vode, zato je pojav večje količine pare normalen.
Pojav mesne sonde na zaslonu, čeprav ta ni v uporabi.	Vzrok napake so lahko kapljice ali umazanija v vtičnici mesne sonde. Priporočamo, da mesno sondo večkrat vstavite in odstranite, da se vtičnica očisti.
Če vam kljub upoštevanju zgornjih nasvetov ni uspelo odpraviti motnje, pokličite pooblaščen servis. Odprava okvar oziroma reklamacije, ki nastanejo zaradi nepravilne priključitve ali uporabe aparata, niso predmet garancije. Stroške popravila v tem primeru krijeate sami.	

13.2 Napisna tablica – podatki o aparatu

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



1. Serijska številka
2. Model
3. Tip
4. Blagovna znamka

5. Šifra
6. QR koda
7. Tehnični podatki
8. Znaki skladnosti

14. Podatki o skladnosti

Vrsta radijske opreme:	Vgrajen WiFi/BLE modul
Wi-Fi indikator	
Območje delovne frekvence:	2412 ~ 2472 MHz
Največja izhodna moč:	19.99 dBm EIRP
Največji dobitok antene:	3.26 dBi
Bluetooth indikator	
Frekvenčno območje:	2402 ~ 2480 MHz
Izhod nosilnika:	10.00 dBm
Tip emisij:	F1D

Podjetje izjavlja, da je aparat s funkcijo Connectlife skladen s temeljnimi zahtevami in ostalimi zadevnimi določili direktive 2014/53/EU. Podrobno Izjavo o skladnosti lahko najdete na spletnem naslovu <https://auid.connectlife.io> na strani Vašega aparata med dodatnimi dokumenti.



INFORMACIJA!

Projekt uporablja grafično knjižnico LVGL za svoj grafični uporabniški vmesnik.

15. Varstvo okolja



Za embaliranje izdelkov uporabljamo okolju prijazne materiale, ki jih je možno brez nevarnosti za okolje ponovno predelati (reciklirati), deponirati ali uničiti. V ta namen so embalažni materiali tudi ustrezno označeni.

Simbol na izdelku ali njegovi embalaži označuje, da z izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Izdelek odpeljite na ustrezno zbirno mesto za predelavo električne in elektronske opreme.

S pravilnim načinom odstranjevanja oz. odlaganja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice in vplive na okolje ter zdravje ljudi, ki bi se lahko pojavili v primeru nepravilnega odstranjevanja izdelka. Za podrobnejše informacije o odstranjevanju in predelavi izdelka se obrnite na pristojni mestni organ za odstranjevanje odpadkov, komunalno službo ali na trgovino, v kateri ste izdelek kupili.

Pridružujemo si pravico do morebitnih sprememb in napak v navodilih za uporabo.

16. Test jedi

EN60350-1: uporabljajte samo priloženo opremo proizvajalca.

Pekač vedno vstavljajte do končne pozicije na žičnem vodilu. Pecivo v modelih pozicionirajte tako kot prikazuje slika.

* Aparat predhodno predgrevaljte do zelene temperature. Pri tem ne uporabite načina hitro predgretje.

** Aparat predhodno predgrevaljte 10 minut. Pri tem ne uporabite načina hitro predgretje.

*** Obrnite po 2/3 časa peke

PEČENJE						
Jed	Oprema	postavitev modelov		 °C	 min	
keksi - enonivojsko	Plitki pekač		3	150	25-40	
keksi - enonivojsko	Plitki pekač		3	135 **	35-50	
keksi - dvonivojsko	Plitki pekač		2, 4	140 **	25-45	
keksi - tronivojsko	Plitki pekač		1, 4, 5	135	45-60	
kolački - enonivojsko	Plitki pekač		3	160-170 **	20-30	
kolački - enonivojsko	Plitki pekač		3	155-160 **	20-30	
kolački - dvonivojsko	Plitki pekač		1,5	140-150 **	30-45	
kolački - tronivojsko	Plitki pekač		1, 3, 5	140-150	30-50	
biskvitna torta	okrogel kovinski model, premer 26 cm/mrežna rešetka		3	170	30-45	
biskvitna torta	okrogel kovinski model, premer 26 cm/mrežna rešetka		2	160	45-55	
biskvitna torta - dvonivojska	2 x okrogel kovinski model, premer 26 cm/mrežna rešetka		2, 4	170 *	45-55	
jabolčna pita	2 x okrogel kovinski model, premer 20 cm/mrežna rešetka		2	160 **	70-120	
jabolčna pita	2 x okrogel kovinski model, premer 20 cm/mrežna rešetka		2	160	70-120	
PEČENJE Z ŽAROM						
opečen kruh	mrežna rešetka		5	Visoko	4-7	
pleskavice	mrežna rešetka + pekač za prestrezanje maščobe		5	Visoko	25-40	

gorenje



940983-a1

