

VARNOSTNA OPOZORILA

Natančno preberite vsa navodila preden uporabite napravo.

Navodila shranite.



Opomba:

Ta simbol označuje pomembne informacije za uporabnika.

- Pred prvo uporabo pečice odstranite vso papirno embalažo v notranjosti aparata ter varovalni karton, knjižice, plastične vrečke, itd.
- Preverite, da naprava ni utrpela poškodb med prevozom.
- Aparat položite na razdalji najmanj 20 cm od vtičnice, v katero boste aparat priključili.
- Pred prvo uporabo naj aparat vsaj 30 minut deluje prazen, z najvišjo temperaturo in s funkcijo CONVECTION, da odstranite vonj po novem in morebitni dim, do katerega lahko pride zaradi zaščitnih snovi, ki se pred prevozom na nanesejo na grelnike. Prezračite prostor.
- Ne uporabljajte na površinah, ki jih toplota lahko poškoduje.
- Pečica mora biti nameščena v zaprtem prostoru, kjer ni prepriha in stran od virov toplote in neposredne sončne svetlobe.
- Pred uporabo dobro operite ves pribor, ročno ali v pomivalnem stroju, razen zbiralnika drobtin, ki ga morate oprati ročno.
- Pečica je opremljena s sistemom za obnovo v primeru prekinitve toka do 5 s.



Pozor!

Nespoštovanje opozoril lahko privede do poškodb ali škode na aparatu.

- Ta pečica je zasnovan za peko živil. Ne sme se je uporabljati za druge namene in ne sme se je kakorkoli spreminjati ali onesposobiti.
- Ko aparat vzamete iz embalaže, se prepričajte, da so vrata nepoškodovana in pravilno delujejo. Ker so vrata pečice steklena, so lomljiva. Če so vidno obtolčena, odrgnjena ali opraskana, jih je treba zamenjati. Izogibajte se močnemu loputanju in udarjanju vrat med uporabo, čiščenjem in premikanjem aparata. Ko je aparat vroč, ne polivajte hladne tekočine po vratih.
- Aparat postavite na vodoravno površino, na višino najmanj 85 cm in izven dosega otrokom.
- Aparat lahko uporabljajo otroci, ki niso mlajši od 8 let in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali mentalnimi zmo-

gljivostmi ali brez potrebnih izkušenj samo, če so pod nadzorom ali po tem, ko so dobile navodila o varni uporabi aparata in so razumeli nevarnosti povezane z njegovo uporabo. Otroci naj bodo pod nadzorom, ne pustite, da se igrajo z aparatom. Čiščenje in vzdrževanje uporabnika ne smejo izvajati otroci, razen v primeru, da imajo več kot 8 let in so ne-prestano pod nadzorom.

- Aparat in napajalni kabel hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
 - Aparata med delovanjem ne smete premikati.
 - Aparat ne uporabljajte, če:
 - Je napajalni kabel poškodovan
 - če je padel in so vidne očitne poškodbe ali nepravilnosti v delovanju. V teh primerih se izognite vsem tveganjem, aparat izročite najbližjemu servisnemu centru.
 - Aparata nikoli ne postavite v bližino toplotnih virov.
 - Aparat ne uporabljajte za ogrevanje.
 - V aparat nikoli ne vstavljajte papirja, lepenke ali plastike in nanj nikoli ne postavljajte ničesar (orodja, rešetk, drugih predmetov).
 - Ne vstavljajte ničesar v ventilacijske šobe, ki se nahajajo v zgornjem in zadnjem delu aparata. Preverite, da niso zamašene.
 - Ta pečica ni namenjena za vgradnjo.
 - Ko so vrata odprta, nanje ne postavljajte težkih predmetov, vročih ponev ali posod. Ročaja ne potiskajte navzdol.
 - Vsaka profesionalna uporaba, neprimerna ali neskladna z navodili za uporabo, pomeni razveljavitev odgovornosti in garancije proizvajalca.
- Aparat je namenjen samo za uporabo v gospodinjstvu. Ni predvidena uporaba v: prostorih za kuhanje hrane za osebe trgovin, pisarn in drugih delovnih mest, na kmečkem turizmu, hotelih, motelih in drugih sprejemnih strukturah, v sobah v najem.
 - Ko je ne uporabljajte in pred vsakim čiščenjem aparat ve-

dno izklopite.

- Aparata ne smete uporabljati z zunanjim časovnikom ali z daljinskim upravljavcem.
- Aparat se mora postaviti in uporabljati tako, da je zadnja stran ob steni.
- Za čiščenje pekača ne uporabljajte ostrih kovinskih predmetov.
- Pred čiščenjem vedno izklopite aparat in izvlecite vtič iz električne vtičnice.
- Ta izdelek ni zasnovan za shranjevanje živil.

Pripomočki za peko niso primerni za shranjevanje živil, predvsem kislih. Na površinah pribora za peko ne puščajte kislih snovi, kot so limonin sok ali kis. Kisle snovi, kot so limonin sok, paradižnikova mezga, kis in podobne, če jih pustimo dlje na površini pripomočkov za peko, lahko načnejo i pokvarijo oblogo.



Nevarnost za opekline!

Nespoštovanje opozoril lahko privede do opeklin.

- Ko aparat deluje, je lahko temperatura vrat in dosegljivih zunanjih površin zelo visoka. Vedno uporabite vrtljive gumbе, ročaje in gumbе. Nikoli se ne dotikajte kovinskih delov ali stekla. Če je potrebno, uporabljajte rokavice za peko.
- Ta električna naprava deluje z visokimi temperaturami, ki lahko privedejo do opeklin.
- Vnetljivih izdelkov ne puščajte v bližini pečice ali pod delovno površino, na katero je postavljena.
- Aparat naj nikoli ne deluje pod visečo omarico ali polico ali v bližini vnetljivih snovi, kot so zavese, senčila itd.
- **Če se hrana ali drugi deli pečice vnamejo, nikoli ne gasite z vodo.**
**Vrata naj bodo zaprta, izvlecite vtič in plamene za-
dušite z vlažno krpo.**



Nevarnost!

Neupoštevanje teh opozoril je lahko vzrok za poškodbe zaradi električnega udara, ki je življenjsko nevaren.

- **Pred priklopom vtikača v omrežno vtičnico preveri-**

te, da je:

- **Omrežna napetost skladna z vrednostjo, ki je navedena na tablici.**
- **Zmogljivost vtičnice 16 A in če je opremljena z oze-
mljitvenim vodnikom.**
**Proizvajalec zavrača kakršnokoli odgovornost v pri-
meru, da se ne spoštujejo varnostni predpisi.**
- Ne dovolite, da napajalni kabel visi in preprečite stik z vro-
čimi deli pečice. Aparat nikoli ne izklopite tako, da povleče-
te za napajalni kabel.
- Če želite uporabiti podaljšek, preverite, da je ta v dobrem
stanju, opremljen z ozemljenim vtičem in kablom, kate-
rega presek je najmanj enak preseku napajalnega kabla,
dobavljenega z aparatom.
- Za preprečitev tveganja električnega udara napajalni ka-
bel, vtič in celoten aparat nikoli ne potaplajte v vodo.
- **Če je napajalni kabel poškodovan, ga
mora zamenjati proizvajalec ali njegov
servisni center oziroma vsekakor oseba s
podobno kvalifikacijo, da se tako izogne-
te vsem nevarnostim.**
- Zaradi osebne varnosti aparat nikoli ne razstavljajte sami.
Vedno se obrnite na servisni center.

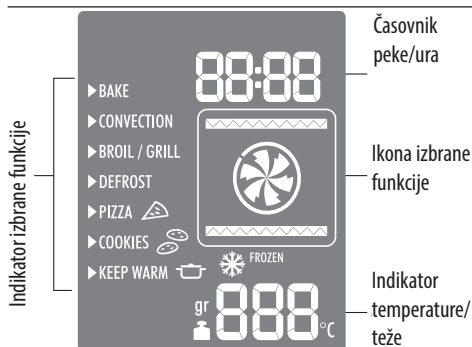


Ta izdelek je skladen z Uredbo (ES) št. 1935/2004 o
materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živilo.

OPIS APARATA

- A Zgornji grelnik
- B Notranja luč
- C Steklена vrata
- D Rešetke
- E Pladenj
- F Zaslon
- G Gumb časovnika ☺
- H Gumb za zagon START
- I Rdeča kontrolna lučka delovanja
- L Gumb za nadzor notranje temperature 🌡
- M Vrtljivi gumb za reguliranje temperature/teže 🌡/🍳
- N Gumb za vklop/pripravljenost ⏻
- O Vrtljivi gumb za izbiranje funkcij FUNCTION
- P Spodnji grelnik
- Q Krožnik za pico
- R Zbiralnik drobtin
- S Grelnik ventilatorja (ni viden)

ZASLON



TEHNIČNI PODATKI

Napetost: 220-240 V ~ 50/60Hz

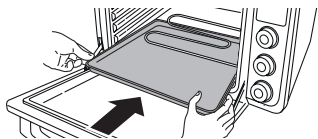
Odjem moči: 2000 W

Mere LxHxP: 490x445x300

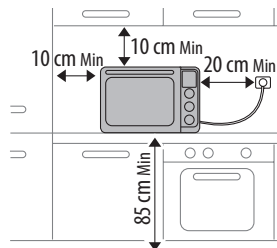
Teža: 11,586 kg

MONTAŽA IN PRVA UPORABA

- Pred prvo uporabo pečice odstranite vso papirno embalažo v notranjosti aparata ter varovalni karton, knjižice, plastične vrečke, itd.
- Preverite, da naprava ni utrpela poškodb med prevozom.
- Aparat postavite na ravno in trdno površino. Z aparata odstranite vse predmete. Ne uporabljajte na površinah, ki jih toplota lahko poškoduje.
- Pred uporabo dobro operite ves pribor, ročno ali v pomivalnem stroju, razen zbiralnika drobtin, ki ga morate oprati ročno. Zbiralnik drobtin vstavite v pečico, na dno odprtine, pod spodnji grelnik.



- Aparat položite na razdalji najmanj 20 cm od vtičnice, v katero boste aparat priključili. Preden vklopite aparat, ga za 10 cm odmaknite od stene in od vseh predmetov, ki se nahajajo na isti delovni površini.



- Pred prvo uporabo naj aparat vsaj 30 minut deluje prazen, z najvišjo temperaturo in s funkcijo CONVECTION (ventilacijska peka), da odstranite vonj po novem in morebitni dim, do katerega lahko pride zaradi zaščitnih snovi, ki se pred prevozom na nanesejo na grelnike. Prezračite prostor.

NASTAVITEV URE

Ko aparat prvič priključite v domače omrežno vtičnico ali po prekinitvi napajanja, odda zvočni signal in na zaslonu se prikažejo štiri črtice ("-- : --"). Po 5 sekundah zaslon ugasne, ker ura in dan nista bila nastavljena in aparat se postavi v stanje pripravljenosti. Uro nastavite na naslednji način: Pritisnite gumb za zagon START (H) za vsaj 3 sekunde (slika 2).

Ura prične utripati (00:00).

Uro nastavite z vrtenjem vrtljivega gumba ⌚ časovnika (G) (13:00).

Pritisnite gumb za start START (H).

Minute pričnejo utripati (13:00).

Minute nastavite z vrtenjem vrtljivega gumba ⌚ časovnika (G) (13:25).

Pritisnite gumb za start START (H).


Prikaže se nastavljena ura (13:25).

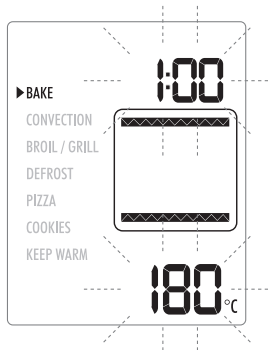
Če želite uro spreminjati naknadno, ponovite zgoraj opisan postopek. Za spreminjanje ure se mora aparat nahajati v stanju pripravljenosti.





FUNKCIJA BAKE (TRADICIONALNA PEKA)

Ta funkcija je idealna za pripravo lasanje, kanelonov in vseh vrst tort ...

- Pritisnite gumb za vklop/pripravljenost  (N). Pečica se vklopi. Ko je pečica vklopljena, če ne obrnete nobenega vrtljivega gumba ali ne pritisnete nobenega gumba, se po 2 minutah izklopi in postavi v stanje pripravljenosti.
- Samodejno izbrana funkcija, ki se prikaže na zaslonu, je BAKE (tradicionalna peka).

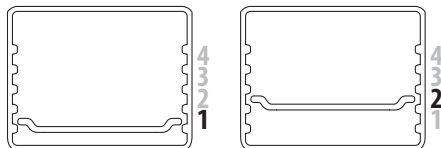



Spremenljive vrednosti, čas peke in temperatura, utripajo. Če teh vrednosti ne nastavite, zaslon prikazuje 1:00 h in 180°C.

- Obrnite vrtljivi gumb za nastavev temperature/teže  (M) in nastavite temperaturo (od najnižje 80°C do najvišje 220°C).
- Obrnite vrtljivi gumb časovnika  (G) in nastavite čas peke (od najmanj 0:01 minute do največ 2:00 uri).
- Pritisnite gumb za zagon START (H) za začetek faze segrevanja. Rdeča signalna lučka delovanja (I), ki obdaja gumb za za-

gon START (H), se vklopi in na zaslonu se prikaže napis "PRE - HEAT".

- Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, odda zvočni signal. Predhodno nastavljen čas peke se prične odšteti.
- Odprite vrata pečice in živilo za peko vstavite na rešetko (D) ali na pladenj (E) v položaj 1 ali 2.



- Zaprite vrata.
- Po preteku časa peke se na zaslonu prikaže napis "END" in odda se zvočni signal.
- Za ponovno nastavev pečice, med delovanjem ali po končani peki, ko se na zaslonu prikaže napis "END", pritisnite gumb za vklop/pripravljenost  (N) za 2 sekundi.
- Odprite vrata pečice in vzemite živilo, uporabite rokavice za pečico.


Ko je aktivna funkcija BAKE (tradicionalna peka), lahko spremenite funkcijo s CONVECTION (ventilacijska peka) ali z BROIL/GRILL, brez prekinitve peke. Preprosto obrnite vrtljivi gumb za izbiranje funkcij FUNCTION (O) in izberite novo želeno funkcijo. Čas peke in temperatura ostaneta enaka predhodno nastavljenima. S funkcijo BROIL/GRILL se temperatura nastavi samodejno.

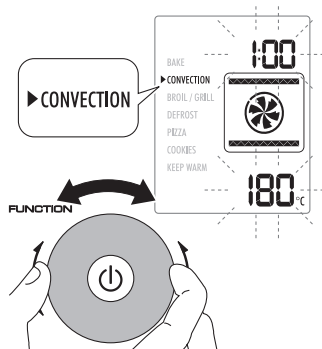
ŽIVILA	TEŽA	POLOŽAJ REŠETKE/PLADENJ	TEMPERATURA	ČAS (minut)
kaneloni	1000 g	rešetka v pol. 1	180° C	35-40
ribe	1000 g	pladenj v pol. 2	200° C	30-35
gratinirani paradižniki	1000 g	pladenj v pol. 2	200° C	25-30
biskvit	700 g	rešetka v pol. 1	170° C	25-30
krof	750 g	rešetka v pol. 1	180° C	30-35
pita z marmelado	1000 g	pladenj v pol. 2	180° C	30-35
plum cake	900 g	rešetka v pol. 1	150° C	85-90
kolaček	12 kom	pladenj v pol. 2	170° C	20-25





FUNKCIJA CONVECTION (VENTILACIJSKA PEKA)

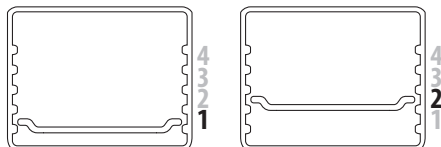
Ta funkcija je idealna za peko slanega peciva, perutnine, krompirja sladice s listnatim testom.


- Pritisnite gumb za vklop/pripravljenost  (N). Pečica se vklopi. Ko je pečica vklopljena, če ne obrnete nobenega vrtljivega gumba ali ne pritisnete nobenega gumba, se po 2 minutah izklopi in postavi v stanje pripravljenosti.
- Samodejno izbrana funkcija, ki se prikaže na zaslonu, je BAKE (tradicionalna peka).
- Obrnite vrtljivi gumb za izbiranje funkcij FUNCTION (0) in izberite način CONVECTION. Spremenljivi vrednosti, temperatura in čas peke, utripata. Če teh vrednosti ne nastavite, zaslon prikazuje 1:00 h in 180°C.



- Obrnite vrtljivi gumb za nastavev temperature/teže  (M) in nastavite temperaturo (od najnižje 80°C do najvišje 220°C).
- Obrnite vrtljivi gumb časovnika  (G) in nastavite čas peke (od najmanj 0:01 minute do največ 2:00 uri).

- Pritisnite gumb za zagon START (H) za začetek faze segrevanja. Rdeča signalna lučka delovanja (I), ki obdaja gumb za zagon START (H), se vklopi in na zaslonu se prikaže napis "PRE-HEAT".
- Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, odda zvočni signal. Predhodno nastavljen čas peke se prične odšteti.
- Odprite vrata pečice in živilo za peko vstavite na rešetko (D) ali na pladenj (E) v položaj 1 ali 2.



- Zaprite vrata.
- Po preteku časa peke se na zaslonu prikaže napis "END" in odda se zvočni signal.
- Za ponovno nastavev pečice, med delovanjem ali po končani peki, ko se na zaslonu prikaže napis "END", pritisnite gumb za vklop/pripravljenost  (N) za 2 sekundi.
- Odprite vrata pečice in vzemite živilo, uporabite rokavice za pečico.

Ko je aktivna funkcija CONVECTION (ventilacijska peka), lahko spremenite funkcijo s CONVECTION (tradicionalna peka) ali z BROIL/GRILL, brez prekinitve peke.

Preprosto obrnite vrtljivi gumb za izbiranje funkcij FUNCTION (0) in izberite novo zeleno funkcijo.

Čas peke in temperatura ostaneta enaka predhodno nastavljeni. S funkcijo BROIL/GRILL se temperatura nastavi samodejno.

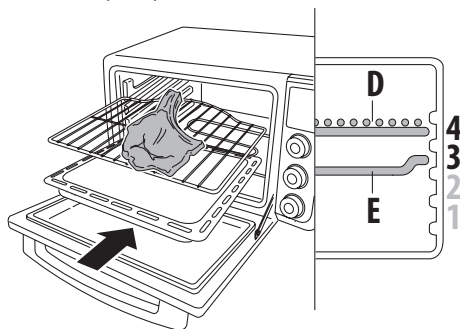
JEDI	TEŽA	POLOŽAJ REŠETKE/PLADENJ	TEMPERATURA	ČAS (minut)
kruh	500 g	pladenj v pol. 2	170° C	35-40
slana pita	700 g	rešetka v pol. 1	180° C	30-35
cel piščanec	2500 g	pladenj v pol. 1	180° C	90-100
kosí piščanca	1500 g	pladenj v pol. 1	180° C	40-45
nabodala	1000 g	pladenj v pol. 2	170° C	55-60
pečenka	1000 g	pladenj v pol. 1	180° C	75-80
zamrznjen krompir	1000 g	pladenj v pol. 2	190° C	55-60
svež krompir	1000 g	pladenj v pol. 2	190° C	50-55
zamrznjeni rogljički	6 kom	pladenj v pol. 2	160° C	25-30



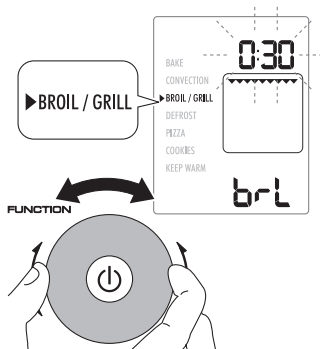
FUNKCIJA BROIL/GRILL (PEKA NA ŽARU)

Ta funkcija je idealna za peko zrezkov, klobas in zarebrnic ali za gratiniranje živil ...

- S to funkcijo ni potrebno predhodno segrevanje.
 - Živila postavite na rešetko (D) in vstavite v pečico skupaj s pladnjem (E).
- Pladenj (E) in rešetko (D) morate postaviti kot je prikazano na sliki (položaja 3 in 4).



- Zaprite vrata.
- Pritisnite gumb za vklop/pripravljenost (N). Pečica se vklopi. Ko je pečica vklopljena, če ne obrnete nobenega vrtljivega gumba ali ne pritisnete nobenega gumba, se po 2 minutah izklopi in postavi v stanje pripravljenosti.
- Samodejno izbrana funkcija, ki se prikaže na zaslonu, je BAKE (tradicionalna peka).
- Obrnite vrtljivi gumb za izbiranje funkcij FUNCTION (O) in izberite način BROIL/GRILL; na zaslonu se prikaže napis "BRL" in spremenljiva vrednost za čas peke utripa. Če te vrednosti ne nastavite, zaslon prikazuje 0:30 minut.



- S to funkcijo se temperatura nastavi samodejno.
- Obrnite vrtljivi gumb časovnika (G) in nastavite čas peke (od najmanj 0:01 minute do največ 2:00 uri).
- Pritisnite gumb za zagon START (H) za začetek peke. Rdeča signalna lučka delovanja (I), ki obdaja gumb za zagon START (H), se vklopi.
- Približno na polovici peke živilo obrnite.
- Po preteku časa peke se na zaslonu prikaže napis "END" in odda se zvočni signal.
- Za ponovno nastavitve pečice, med delovanjem ali po končani peki, ko se na zaslonu prikaže napis "END", pritisnite gumb za vklop/pripravljenost (N) za 2 sekundi.
- Odprite vrata pečice in vzemite živilo, uporabite rokavice za pečico.

Ko je aktivna funkcija BROIL/GRILL, lahko spremenite funkcijo s BAKE (tradicionalna peka) ali s CONVECTION, (ventilacijska peka) brez prekinitve peke.

Preprosto obrnite vrtljivi gumb za izbiranje funkcij FUNCTION (O) in izberite novo želeno funkcijo.

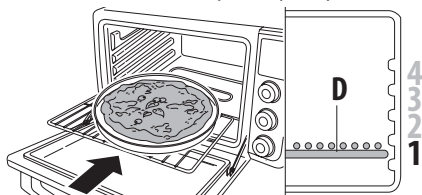
Čas peke ostane kot je bil predhodno nastavljen, temperatura se nastavi samodejno (180°C).

JEDI	TEŽA	POLOŽAJ REŠETKE/PLADENJ	TEMPERATURA	ČAS (minut)
bržola	3 kom	rešetka v pol. 4 pladenj v pol. 3	auto	25-30
klobase	400 g	rešetka v pol. 4 pladenj v pol. 3	auto	20-25
jagnječje zarebrnice	4 kosi	rešetka v pol. 4 pladenj v pol. 3	auto	15-20

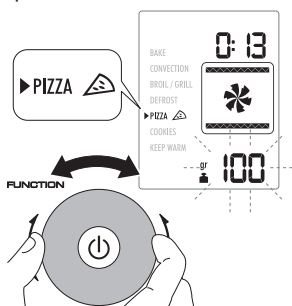
FUNKCIJA PIZZA

Za funkcija je idealna za peko svežih ali zamrznjenih pic ...

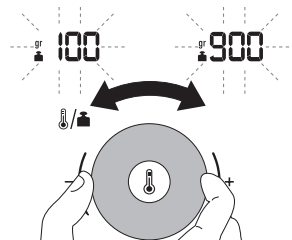
- Je avtomatska funkcija, ki ima predhodno nastavljene programe.
- S funkcijo PIZZA se čas peke in temperatura nastavita samodejno. Po končani peki lahko vklopite še za nekaj minut, če je potrebno.
- Pico postavite na krožnik za pice (Q), vse skupaj postavite na rešetko (D) in vstavite v pečico v položaj 1.



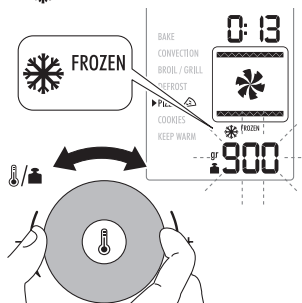
- Zaprite vrata.
- Pritisnite gumb za vklop/pripravljenost (N). Pečica se vklopi. Ko je pečica vklopljena, če ne obrnete nobenega vrtljivega gumba ali ne pritisnete nobenega gumba, se po 2 minutah izklopi in postavi v stanje pripravljenosti. Samodejno izbrana funkcija, ki se prikaže na zaslonu, je BAKE (tradicionalna peka).
- Obrnite vrtljivi gumb za izbiranje funkcij FUNCTION (O) in izberite način PIZZA. Spremenljiva vrednost glede na težo utripa.



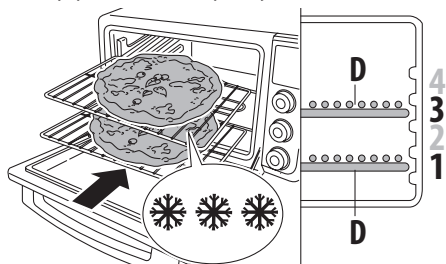
- Obrnite vrtljivi gumb za nastavev temperature/teže (M) in nastavite težo pice (od najmanj 100 g do največ 900 g)



in izberite tudi vrsto pice, ki jo želite peči: 'sveža' ali 'zamrznjena' (FROZEN).



- Pritisnite gumb za zagon START (H) za začetek peke. Rdeča signalna lučka delovanja (I), ki obdaja gumb za zagon START (H), se vklopi.
- Med peko 'sveže' pice zvočni signal opozori, da lahko odprete vrata pečice in pici dodate mocarelo.
- To pa se ne zgodi med peko 'zamrznjene' pice (FROZEN).
- Zaprite vrata in počakajte, da se peka zaključi.
- Pečete lahko tudi dve 'zamrznjeni' pici (FROZEN) istočasno, tako, da jih postavite neposredno na dve rešetki (D), kot je prikazano na sliki (položaj 1 in 3).



Na polovici peke dve rešetki medsebojno zamenjajte.

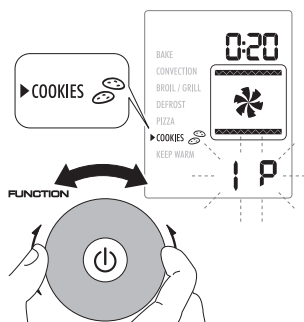
- Po preteku časa peke, na zaslonu utripa napis "00:00" in zasliši se zvočni signal. Dodatno lahko pečete še največ 10 minut, če je potrebno. Če v roku 5 minut ne nastavite dodatnega časa, se pečica samodejno ponastavi. Če nastavite dodaten čas, se po preteku slednjega prikaže napis "END".
- Za ponovno nastavev pečice, med delovanjem ali po končani peki, pritisnite gumb za vklop/pripravljenost (N) za 2 sekundi.
- Odprite vrata pečice in vzemite pico ali pici, uporabite rokavice za pečico.



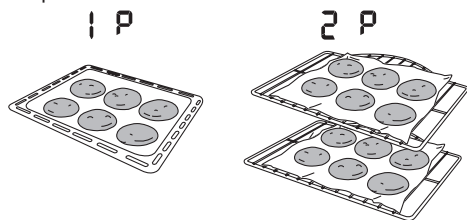
FUNKCIJA COOKIES (PIŠKOTI)

Ta funkcija je idealna za peko slastnih piškotov ...

- Je avtomatska funkcija, ki ima predhodno nastavljene programe.
- S to funkcijo se čas peke in temperatura nastavita samodejno.
- Čas peke pa je vseeno mogoče spremeniti z obrnljivo vrtljivo gumba časovnika (G).
- Pritisnite gumb za vklop/pripravljenost (N). Pečica se vklopi. Ko je pečica vklopljena, če ne obrnete nobenega vrtljivega gumba ali ne pritisnete nobenega gumba, se po 2 minutah izklopi in postavi v stanje pripravljenosti. Samodejno izbrana funkcija, ki se prikaže na zaslonu, je BAKE (tradicionalna peka).
- Obrnite vrtljivi gum za izbiro funkcij na FUNCTION (O) in izberite način COOKIES; na zaslonu se pojavi napis "1P" in utripa.



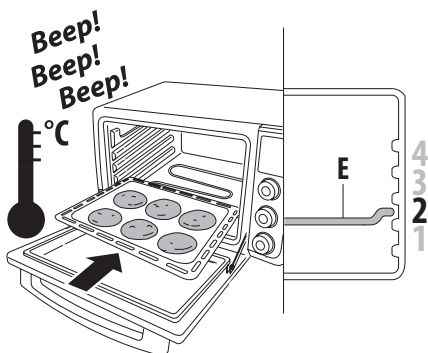
- Obrnite vrtljivi gumb za reguliranje temperature/teže (M) in izberite količino piškotov, ki jo želite speči: "1P" za peko piškotov, postavljenih na eno samo raven, ali "2P" za peko na dveh ravneh istočasno.



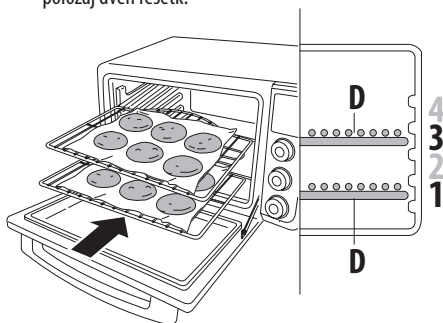
- Pritisnite gumb za zagon START (H) za začetek faze segrevanja. Rdeča signalna lučka delovanja (I), ki obdaja gumb za zagon START (H), se vklopi in na zaslonu se prikaže napis "PRE-HEAT".
- Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, odda zvočni signal. Čas peke je nastavljen in rdeča signalna lučka (I)

utripa.

- Odprite vrata pečice, postavite piškote na pladenj (E) (za peko piškotov na samo eni ravni) in vse skupaj vstavite na položaj 2.



- Piškote je mogoče peči v dveh ravneh istočasno, s postavitvijo piškotov neposredno na dve rešetki (D) z uporabo papirja za peko in vse skupaj postavimo v pečico na položaja 1 in 3. Približno na polovici peke, rdeča signalna lučka (I) utripa in zvočni signal opozori, da je potrebno zamenjati položaj dveh rešetk.

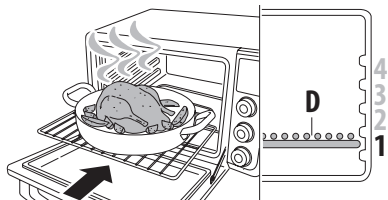


- Zaprite vrata.
- Pritisnite gumb za zagon START (H) za nadaljevanje peke.
- Po preteku časa peke se na zaslonu prikaže napis "00:00" in odda se zvočni signal. Dodatno lahko pečete še največ 10 minut, če je potrebno. Če v roku 5 minut ne nastavite dodatnega časa, se pečica samodejno ponastavi. Če nastavite dodaten čas, se po preteku slednjega prikaže napis "END".
- Za ponovno nastavitve pečice, med delovanjem ali po končani peki, pritisnite gumb za vklop/pripravljenost (N) za 2 sekundi.
- Odprite vrata pečice in vzemite pladenj (E) ali obe rešetki (D), uporabite rokavice za pečico.

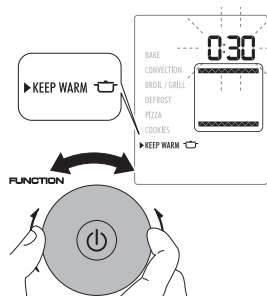


KEEP WARM (OHRANI TOPLO)

- Predhodno pečena živila postavite na rešetko (D) ali na pladenj (E) in vstavite v pečico na položaj 1.



- Zaprite vrata.
- Pritisnite gumb za vklop/pripravljenost (N). Pečica se vklopi. Ko je pečica vklopljena, če ne obrnete nobenega vrtljivega gumba ali ne pritisnete nobenega gumba, se po 2 minutah izklopi in postavi v stanje pripravljenosti. Samodejno izbrana funkcija, ki se prikaže na zaslonu, je BAKE (tradicionalna peka).
- Obrnite vrtljivi gumb za izbiranje funkcij FUNCTION (O) in izberite način KEEP WARM. Spremenljiva vrednost čas ohranjanja na toplem utripa.



- Obrnite vrtljivi gumb časovnika (G) za nastavev časa ohranjanja na toplem (od najmanj 0:01 minute do največ 6:00 ur). S to funkcijo se temperatura nastavi samodejno.
- Pritisnite gumb za zagon START (H) za začetek ohranjanja živil na toplem. Rdeča signalna lučka delovanja (I), ki obdaja gumb za zagon START (H), se vklopi.
- Po preteku časa ohranjanja na toplem se na zaslonu prikaže napis "END" in odda se zvočni signal.
- Za ponovno nastavev pečice, med delovanjem ali po poteku časa ohranjanja na toplem, ko se na zaslonu prikaže napis "END", pritisnite gumb za vklop/pripravljenost (N) za 2 sekundi.
- Odprite vrata pečice in vzemite živilo, uporabite rokavice za pečico.

Slow cooker

Funkcija KEEP WARM, na podlagi točno določene nizke temperature, se lahko uporablja tudi kot 'slow cooker' (dolgotrajna priprava z nizko temperaturo). S to funkcijo se čas peke lahko nastavi do 6 ur.

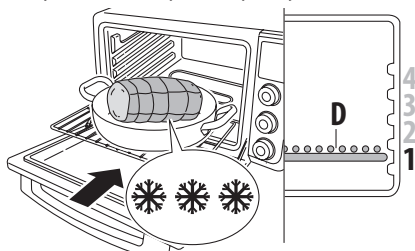


FUNKCIJA DEFROST (ODMRZOVANJE)

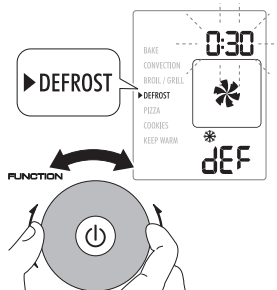
Ta funkcija je idealna za lažje odmrzovanje živil ...

Pred uporabo te funkcije se prepričajte, da je pečica povsem hladna.

- Živila za odmrzovanje postavite na rešetko (D) ali na pladenj (E) in vstavite v pečico na položaj 1.



- Zaprite vrata.
- Pritisnite gumb za vklop/pripravljenost (N). Pečica se vklopi. Ko je pečica vklopljena, če ne obrnete nobenega vrtljivega gumba ali ne pritisnete nobenega gumba, se po 2 minutah izklopi in postavi v stanje pripravljenosti.
- Samodejno izbrana funkcija, ki se prikaže na zaslonu, je BAKE (tradicionalna peka).
- Obrnite vrtljivi gumb za izbiranje funkcij FUNCTION (O) in izberite način DEFROST; na zaslonu se prikaže napis ❄️ DEF in spremljiva vrednost za čas peke utripa. Če te vrednosti ne nastavite, zaslon prikazuje 0:30.



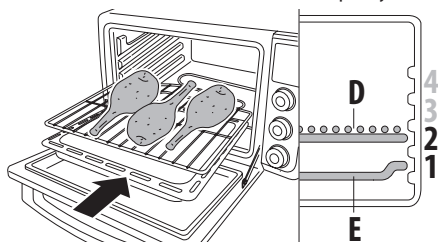
- Obrnite vrtljivi gumb časovnika (G) in nastavite čas odmrzovanja (od najmanj 0:01 minute do največ 2:00 uri).
- Pritisnite gumb za zagon START (H) za začetek cikla odmrzovanja. Rdeča signalna lučka delovanja (I), ki obdaja gumb za za-

- gon START (H), se vklopi.
- Po preteku časa odmrzovanja se na zaslonu prikaže napis "END" in odda se zvočni signal.
- Za ponovno nastavitve pečice, med delovanjem ali po končanem odmrzovanju, ko se na zaslonu prikaže napis "END", pritisnite gumb za vklop/pripravljenost (N) za 2 sekundi.
- Odprite vrata pečice in vzemite živilo.

NASVETI ZA ZDRAVO PREHRANO

Ko pripravljate hrano z visoko vsebnostjo maščob, ob uporabi funkcij BAKE in CONVECTION svetujemo, da živila postavite neposredno nad rešetko, vstavljeni na položaju 2, in pladenj na položaju 1.

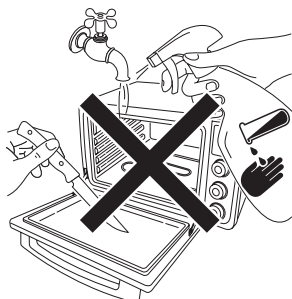
Na ta način se bo odvečna maščoba nabirala na pladnju.



ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

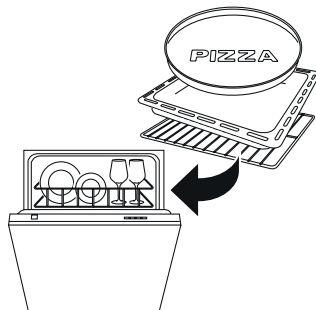
S pogostim čiščenjem preprečite sproščanje dima in neprijetnih vonjav med peko. Ne dovolite nabiranja maščobe v aparatu.

- Pred vsakim vzdrževalnim posegom ali čiščenjem odklopite vtič in počakajte, da se pečica ohladi.
- Očistite vrata, notranje stene in zunanje površine pečice z raztopino vode, ki ste ji dodali nevtralen detergent, ter dobro osušite.
- Za čiščenje ne uporabljajte grobih, kislih ali agresivnih čistil, vnetljivih tekočin, kovinskih gobic ali ostrih kovinskih predmetov. Aparat nikoli ne potaplajte v vodo, niti ne pomivajte pod tekočo vodo.

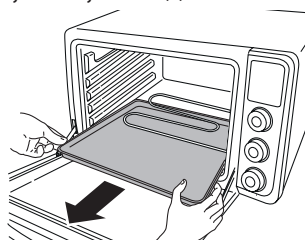


Pazite, da voda ali tekoče milo ne vstopi v odprtine na vrhu pečice.

- Pripomočke lahko operete ročno ali v pomivalnem stroju, razen zbiralnika drobtin, ki ga morate oprati ročno ter dobro osušiti.



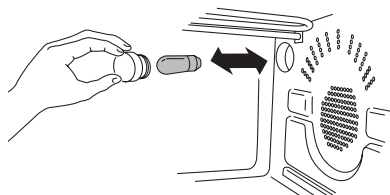
- Pladenj za zbiranje drobtin (R) vzemite z dna vaše pečice.



Operite ga ročno. Če je težko odstraniti umazanijo, pladenj splaknite z vročo vodo in milom ter, če je potrebno, očistite nežno z gobico, brez drgnjenja.

- Ko pečica deluje, je lučka (B) v notranjosti pečice stalno vklopljena.

Če je potrebno zamenjati sijalko, naredite naslednje: odklopite vtič iz omrežne vtičnice, odvijte steklen pokrov in zamenjajte sijalko z novo enake vrste (odporno na visoke temperature) ter znova privijte steklen pokrov. (tip sijalke: E14, 15W, 300 °C).








ODSTRANITEV



Aparat ne smete odstraniti skupaj z gospodinjskimi odpadki, izročite ga pooblaščenemu centru za ločeno zbiranje in recikliranje odpadkov.

NEPRAVILNOSTI DELOVANJA

SPOROČILO O NAPAKI NA ZASLONU	OPIS	MOŽNA TEŽAVA	REŠITEV
E0:11 Err	Nepravilno delovanje tipala temperature	Elektronski nadzor je zaznal nepravilno delovanje tipala temperature	Zapišite si številko napake. Resetirajte nadzor s pritiskom na gumb za vklop/pripravljenost  (N) za 2 sekundi in odklopite vtič iz omrežne vtičnice. Temperaturno tipalo je morda poškodovano. Pokličite pooblaščen servisni center De Longhi ter sporočite številko napake.
E0:12 Err	Nepravilno delovanje tipala temperature	Elektronski nadzor je zaznal nepravilno delovanje tipala temperature	Zapišite si številko napake. Resetirajte nadzor s pritiskom na gumb za vklop/pripravljenost  (N) za 2 sekundi in odklopite vtič iz omrežne vtičnice. Temperaturno tipalo je morda poškodovano. Pokličite pooblaščen servisni center De Longhi ter sporočite številko napake.
E0:21 Err	Nastavljena temperatura ni dosežena: Pečica ni dosegla nastavljene temperature v doglednem času	Elektronski nadzor je zaznal predolg čas delovanja za dosego nastavljene temperature v notranjosti pečice	Zapišite si številko napake. Resetirajte nadzor s pritiskom na gumb za vklop/pripravljenost  (N) za 2 sekundi in odklopite vtič iz omrežne vtičnice. Najprej preverite, ali so bila vrata dobro zaprta med delovanjem. Če so vrata med delovanjem odprta, pečica ne more doseči nastavljene temperature. Če pa so bila vrata pravilno zaprta, so grelniki morda poškodovani. Pokličite pooblaščen servisni center De Longhi ter sporočite številko napake.
E0:22 Err	Visoka temperatura: Pečica je dosegla previsoko temperaturo	Elektronski nadzor je zaznal prekomerno visoko temperaturo v notranjosti pečice	Zapišite si številko napake. Resetirajte nadzor s pritiskom na gumb za vklop/pripravljenost  (N) za 2 sekundi in odklopite vtič iz omrežne vtičnice. Elektronski nadzor pečice je morda poškodovan. Pokličite pooblaščen servisni center De Longhi ter sporočite številko napake.
E0:27 Err	Nepredvideno segrevanje: Tipalo temperature je zaznalo povišanje temperature, čeprav so grelniki izklopljeni	Elektronski nadzor je zaznal nepričakovano segrevanje notranjosti, ko so grelniki izklopljeni	Zapišite si številko napake. Resetirajte nadzor s pritiskom na gumb za vklop/pripravljenost  (N) za 2 sekundi in odklopite vtič iz omrežne vtičnice. Ta napaka se lahko pojavi, če je bila aktivirana funkcija DEFROST, ko je pečica še topla zaradi predhodne uporabe. Prepričajte se, ali je pečica dobro ohlajena, preden zaženete funkcijo DEFROST. Če funkcije DEFROST niste uporabili, je elektronski nadzor morda poškodovan. Pokličite pooblaščen servisni center De Longhi ter sporočite številko napake.

MOŽNA TEŽAVA	REŠITEV
Pečica se ne vklopi	<ul style="list-style-type: none"> - Preverite, ali je vtičač pravilno vstavljen v omrežno vtičnico - Vtičač vstavite v drugo vtičnico - Preverite, ali stikalo za električno napajanje pravilno deluje <p>Če s temi rešitvami težav ni mogoče odpraviti, pečica verjetno ne deluje pravilno. Pokličite pooblaščen servisni center De Longhi.</p>
Lučka zaslona je ugasnila	Elektronski nadzor pečice se je preklopil v stanje pripravljenosti, po določenem času neuporabe, če ura dneva ni nastavljena. Ko je ura dneva nastavljena, je lučka zaslona vedno vklopljena.
Ura dneva je izginila	Če je predhodno nastavljena ura dneva izginila, je prišlo do prekinitve električne energije daljše od 5 sekund. Elektronski nadzor se je resetiral. Ponovno nastavite uro dneva.
Luč v pečici ostane izklopljena, ko je pečica vklopljena	<ul style="list-style-type: none"> - Sijalka pečice je okvarjena. Zamenjajte. - Sijalka pečice ni pravilno privita v ležišču. Preverite, ali je sijalka pravilno privita. <p>Če s temi rešitvami težav ni mogoče odpraviti, elektronski nadzor za upravljanje luči verjetno ne deluje pravilno. Pokličite pooblaščen servisni center De Longhi.</p>
Pica se ne speče enakomerno	Z nekaterimi zelo velikimi picami, ali s posebnimi sestavinami, lahko nastopijo težave enakomernosti peke. Svetujemo, da pico med peko obračate, da dosežete dober končni rezultat.
Iz odprtin pečice izhaja para	To je normalno. Pečica je opremljena z odprtinami za ventilacijo, da se izloči odvečno vlago, ki se sprošča s posebej vlažnimi živili.
Na notranji površini stekla vrat so prisotne vodne kapljice	To je normalno. Kondenzat, ki se sprošča s posebno vlažnimi živili, se nabira na površini notranjega stekla in se zbira v posebnem vodilu v spodnjem delu notranjosti vrat.

RECEPTI

SVEŽA PICA

Sestavine:	Količina:
voda	200 g
svež pivski kvas	7 g
bela moka W330	
(ali moka tipa 0 manitoba)	210 g
pšenični durum zdrob	50 g
ekstra deviško oljčno olje	15 g
kuhinska sol	6 g
mocarela	100 g
paradižnik	
sol	po želji
origano	po želji

1. Priprava testa za pico: v skledi mešalnika z vodo stopimo kvas, vsujemo moko in mesimo približno 7-8 minut, občasno testo z lopatico ločimo od stepala.
2. Postopoma dodajamo sol in na koncu počasi dodamo olje. Ko se olje povsem vpije, naoljimo desko in nanjo vsujemo testo ter ga oblikujemo v kroglo.
3. Testo postavimo dovolj veliko in rahlo naoljeno skledo, prekrijemo s folijo ali čisto krpo ter pustimo vzhajati na mlačnem mestu, stran od prepaha.
4. Počakamo, da se prostornina testa vsaj podvoji (približno 1 uro in pol) ter nadaljujemo s pripravo pice. Testo postavimo na rahlo pomokano desko ter ga z rokami razvlečemo; dobro naoljimo pladenj za pico iz pribora, postavimo nanj testo ter ga obložimo s pasiranim paradižnikom, ščepecem soli in origanom.
5. Pladenj s pico postavimo v pečico na rešetko, vstavljeno v vodilo 1. Izberemo funkcijo PIZZA, nastavimo težo 800 g in pritisnemo gumb za zagon START (H).
6. 6 minut pred koncem peke pečica odda zvočni signal; takrat dodamo mocarelo v koščkih in nadaljujemo s peko.
7. Po končani peki postrežemo.

LAZANJA PO BOLONJSKO

Sestavine:	Količina:
sveža lazanja	10 listov
bešamela	1 l
ragu	500 g
sir grana	100 g

1. Najprej posebej pripravimo ragu in bešamelom.
2. Gremo na sestavljanje lazanje: vzamemo pekač pravokotne oblike velikosti 30x20 cm. Dno pekača po vsej površini

enakomerno namažemo s tankim slojem bešamele, nato položimo liste lazanje in znova nanesimo tanek sloj bešamele.

3. Sedaj nanesimo ragu in nariban sir tako, da prekrijemo celotno površino pekača. Nato izdelamo nov sloj lazanje, dokler ne porabimo vseh sestavin, zaključimo s slojem raguja in izdatno potrosimo z naribanim sirom.
4. Izberemo funkcijo BAKE, nastavimo temperaturo na 180°C in čas na 40 minut, pritisnemo gumb za zagon START (H). Pečica se prične segreti; ko doseže nastavljeno temperaturo, zaslon prikaže čas peke. Pekač postavimo na rešetko, postavljeno v vodilo 1 in pečemo nastavljeni čas.
5. Na koncu vzamemo iz pečice in pred postrežbo počakamo, da se nekoliko ohladi.

PIŠČANČJI ZVITKI S SIROM IN ŠPINAČO

Sestavine:	Količina:
piščančje prsi	4
rezine sira	2
kuhana špinača	200 g
ekstra deviško oljčno olje	po želji
sol in poper	po želji
list žajblja	po želji
rožmarin	po želji

1. Posamezne piščančje prsi raztegnemo in potolčemo; solimo, popramo in posujemo s seseklanim rožmarinom in žajbljem. Na vsake prsi damo špinačo ter na trakove narezani rezini sira.
2. Piščančje rezine zvijemo in pritrdimo z zobotrebci ali kuhinjsko vrvico.
3. Zvitke položimo v pekač, prekrit s papirjem za peko.
4. Izberemo funkcijo CONVECTION, nastavimo temperaturo na 180°C in čas peke na 30 minut. Pritisnemo gumb za zagon START (H). Pečica se prične segreti.
5. Ko doseže nastavljeno temperaturo, zaslon prikaže čas peke. Pekač postavimo na vodilo 2 in pečemo nastavljeni čas.
6. Postrežemo narezane.

PEČENA KRAČA S SEZAMOVIM KROMPIRJEM IN ČEBULNO KREMO Z INGVERJEM

Sestavine:	Količina:
svinjska krača	
(2 celi, po dolžini prerezani na pol)	1,4 kg
bio rdeč krompir	500 g
zmes zelene, korenčka in čebule	po želji
česen	2 stroka
dijonska gorčica	1 žlička
nageljnovc žbice	6 kosov
žajbelj, rožmarin	po želji
ekstra deviško oljčno olje	3 g
čebula	150 g
svež ingver	30 g
sol in poper	po želji

1. Krače en dan mariniramo (priporočljivo) z gorčico, 2 žlicama olja, zdrobljenimi nageljnovidni žbicami, česnom, dišavnimi zelišči, kozarcem suhega belega vina, soljo in poprom.
2. Na drobne kocke narežemo mešanico korenja, zelene in čebule, nato dodamo k mesu in vse skupaj razporedimo na pekaču.
3. Pekač vstavimo v vodilo 1, zapremo vrata in pečico za 4 ure nastavimo na funkcijo KEEP WARM.
4. V tem času z bikarbonatom operemo krompir, ga razrežemo na običajne kocke za pečico 3x3 cm.
5. Krompir poparimo v slani vodi, da postane na pol mehak, nato ga odvezamo in zabelimo s soljo, poprom, oljem in sezamovimi semeni.
6. Čebulo narežemo na koščke in v 500 g vodi kuhamo, dokler ne postane kremasta, nato dodamo nariban ingver in riževo moko ter vse skupaj premešamo. Solimo po potrebi. Omaka mora biti kremasta, če je potrebno, jo zgostite s kuhanjem.
7. Krači vzamemo iz odstranimo in shranimo zelenjavo ter sok peke. Krompir postavimo v pekač.
8. Podlago peke, ki smo jo prej shranili, sesekljamo in zgostimo z nekaj ekstra deviškega oljčnega olja.
9. Izberemo funkcijo CONVECTION, nastavimo temperaturo na 220°C in čas peke na 30 minut. Pritisnemo gumb za zagon START (H). Pečica se prične segreti.
10. Ko doseže nastavljeno temperaturo, zaslon prikaže čas peke. Pekač postavimo na vodilo 2 in pečemo nastavljeni čas.
11. Ko sta krači zapečeni, jih vzamemo iz pečice ter postrežemo z dvema pripravljenima omakama.

ORADA NA MEDITERANSKI NAČIN

Sestavine:	Količina:
oradi	2
paradižnik češnjevcev	200 g
olive	100 g
strok česna	1
timijan	po želji
sol	po želji
poper	po želji
oljčno olje	po želji

1. Najprej odstranimo luske; orado očistimo in odstranimo drobovje. Posolimo in popopravimo notranjost trebuha, dodamo strok česna in dve vejici timijana.
2. Olje vlijemo v pekač in položimo vanj obe oradi.
3. Paradižnike narežemo na polovice in jih vsujemo v pekač skupaj z olivami; posolimo.
4. Izberemo funkcijo CONVECTION, nastavimo temperaturo na 200°C in čas peke na 35 minut. Pritisnemo gumb za zagon START (H). Pečica se prične segreti.
5. Ko doseže nastavljeno temperaturo, zaslon prikaže čas peke. Pekač postavimo na vodilo 2 in pečemo nastavljeni čas.
6. Ponudite.

PITA Z MARMELEDO

Sestavine:	Količina:
moka	250 g
sladkor	110 g
maslo	125 g
jajce	1 celo + 1 rumenjaka
sol	1 ščepec
marmelada	200 g

1. S kuhinjskim multipraktikom premešamo vse sestavine (razen marmelade); približno 1/3 testa shranimo za kasnejšo krasisitev.
2. Ostalo testo zvaljamo in obložimo tortni model z zaporo, ki smo ga prej namazali z maslom in moko.
3. Dodamo marmelado in s preostalim testom okrasimo s prekrizanimi trakovi.
4. Izberemo funkcijo CONVECTION, nastavimo temperaturo na 180°C in čas peke na 35 minut. Pritisnemo gumb za zagon START (H). Pečica se prične segreti.
5. Ko doseže nastavljeno temperaturo, zaslon prikaže čas peke. Tortni model postavimo na rešetko, postavljeno v vodilo 1 in pečemo nastavljeni čas.

BISKVIT

Sestavine:	Količina:
jajca	6
sladkor	190 g
moka 00	150 g
krompirjev škrob	75 g
vanilin	2 g

1. V skledi stepemo jajca in sladkor, da dobimo penasto kremo. Nato dodamo presejano moko, škrob in vanilin ter z metlico mešamo, dokler ne dobimo homogene zmesi; pazimo, da nam ne uplahne.
2. Tortni model premera 26 cm namažemo z maslom in pomokamo ter vanj na sredino vlijemo maso ter jo dobro poravnamo.
3. Izberemo funkcijo CONVECTION, nastavimo temperaturo na 170°C in čas peke na 30 minut. Pritisnemo gumb za zagon START (H). Pečica se prične segrevati.
4. Ko doseže nastavljeno temperaturo, zaslon prikaže čas peke. Tortni model postavimo na rešetko, postavljeno v vodilo 1 in pečemo nastavljeni čas.

PLUM CAKE

Sestavine:	Količina:
maslo	250 g
sladkor	250 g
jajca	3 cela + 2 rumenjaka
moka	250 g
rozine	80 g
rum	1 kozarček
sol	1 ščepec

1. Maslo (ki ga moramo vzeti iz hladilnika vsaj 2 uri pred pravo) dobro premešamo s sladkorjem, da zmes postane bela.
2. Eno po eno dodamo jajca, nato počasi dodajamo moko in ščepec soli. Dodamo še rum in rozine (ki smo jih predhodno 30 minut namakali v mlačni vodi). Rozine najprej odcejamo, nato pomokamo, da se med peko ne potopijo na dno tortnega modela.
3. Zmes vlijemo v pravokoten model, ki smo ga prej namazali z maslom in pomokali.
4. Izberemo funkcijo CONVECTION, nastavimo temperaturo na 150°C in čas peke na 90 minut. Pritisnemo gumb za zagon START (H). Pečica se prične segrevati.
5. Ko doseže nastavljeno temperaturo, zaslon prikaže čas peke. Model za plum cake postavimo na rešetko, postavljeno v vodilo 1 in pečemo nastavljeni čas.

CHOCOLATE-NUTS CHIPS COOKIES

Sestavine:	Količina:
olupljeni lešniki	110 g + 50 g
polnozrnat trsni sladkor	50 g
sojino mleko	50 ml
pirina moka	25 g
kakav v prahu	5 g
koruzni škrob	10 g
zdrobljena jedilna čokolada	15 g

1. Lešnike skupaj s sladkorjem na grobo sesekljamo v mešalniku: dobiti moramo zelo drobne koščke
2. V skledo presejemo moko in škrob ter kakav, nato dodamo zmes sesekljanih lešnikov in n koncu še čokolado. Dodamo še sojino mleko ter vse skupaj energično premešamo, da zmes postane gladka ter dovolj vlažna.
3. V skledi postavimo v hladilnik za najmanj 1 uro, da se zmes utrdi in jo bo kasneje mogoče obdelati z rokami.
4. Zmes obdelamo podobno kot svaljke: naredimo trakove in iz teh oreške testa, ki jih bomo naredili okrogle ter razporedili na dve rešetki z papirjem za peko. Kroglice sploščimo z vilicami ter posujemo z lešnikovimi drobtinami. Izberemo funkcijo COOKIES ter nastavimo 2P. Pritisnemo gumb za zagon START (H).
5. Ko pečica doseže temperaturo, se preklopi v stanje pripravljenosti in čas peke na zaslonu prične utripati: rešetki vstavimo v vodilo 1 in 3, nastavimo čas na 20 minut ter pritisnemo gumb za zagon START (H).
6. Približno na polovici peke, ko pečica odda zvočni signal in čas peke na zaslonu utripa, rešetki medsebojno zamenjamo ter pritisnemo gumb za zagon START (H).
7. Piškote postrežemo.