

COE7P31X
EOE7P31Z



SL Pečica

Navodila za uporabo



Electrolux

KAZALO

1. VARNOSTNA INFORMACIJE.....	3
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	4
3. OPIS IZDELKA.....	7
4. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....	8
5. PRED PRVO UPORABO.....	10
6. VSAKODNEVNA UPORABA.....	10
7. ČASOVNE FUNKCIJE.....	12
8. SAMODEJNI PROGRAMI.....	14
9. UPORABA DODATNE OPREME.....	15
10. DODATNE FUNKCIJE.....	19
11. NAMIGI IN NASVETI.....	21
12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	35
13. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	38
14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	40

MISLIMO NA VAS

Zahvaljujemo se vam za nakup Electroluxove naprave. Izbrali ste izdelek, ki vključuje desetletja profesionalnih izkušenj in izboljšav. Inovativen in eleganten je bil zasnovan z mislijo na vas. Kadarkoli ga boste uporabili, ste lahko prepričani v zagotovitev odličnih rezultatov.

Dobrodošli pri Electroluxu.

Obiščite naše spletno mesto za:



pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije:

www.electrolux.com/webselfservice



Registrirajte svoj izdelek za boljši servis:

www.registerelectrolux.com



Kupite dodatke, potrošni material in originalne nadomestne dele za vašo napravo:

www.electrolux.com/shop

POMOČ STRANKAM IN SERVIS

Priporočamo uporabo originalnih nadomestnih delov.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke: model, številko izdelka, serijsko številko.

Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

 Opozorilo/Pozor - Varnostne informacije

 Splošne informacije in nasveti

 Okoljske informacije.

Pridržujemo si pravico do sprememb.

1. ⚠ VARNOSTNA INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko uporabljajo otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo.
- Otroci med tretjim in osmim letom starosti ter invalidi se ne smejo približevati, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci, mlajši od treh let, se ne smejo približevati, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Preprečite, da bi se otroci igrali z napravo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- Ko naprava deluje ali se ohlaja, poskrbite, da bodo otroci in hišni ljubljenci dovolj oddaljeni od nje. Dostopni deli so vroči.
- Če ima naprava varovalo za otroke, ga je treba vklopiti.
- Čiščenja naprave in uporabniškega vzdrževanja na njej ne smejo izvajati otroci brez nadzora.

1.2 Splošna varnostna navodila

- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.

- Pripomočke ali posodo vedno odstranjujte iz pečice ali postavljajte vanjo z zaščitnimi rokavicami.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo izkjučite iz napajanja.
- Pred zamenjavo žarnice mora biti naprava izklopljena, da preprečite možnost udara električnega toka.
- Naprave ne čistite s paro.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati predstavnik proizvajalca, pooblaščenega servisnega centra ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- Pred pirolitičnim čiščenjem je treba odstraniti razlito tekočino. Iz pečice odstranite vse dele.
- Za odstranitev nosilcev rešetk najprej povlecite sprednji del nosilcev rešetk in nato zadnjega od stranskih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Uporabite samo tipalo za jedi (sondo za meso), priporočljivo za to napravo.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Namestitev



OPOZORILO!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.

- Naprava ima električni hladilni sistem. Za delovanje potrebuje električno napajanje.

2.2 Električna povezava



OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.

- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti oseba pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Naprava je izdelana v skladu z direktivami EGS.
- Na odprta vrata ne pritiskajte s silo.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali za odlaganje.
- Vrata naprave odpirajte previdno. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Pri odpiranju vrat naprava ne sme priti v stik z iskrami ali odprtim ognjem.
- V napravo, njeno bližino ali nanjo ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali mokrih predmetov z vnetljivimi izdelki.



OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Da bi preprečili poškodbo ali spreminjanje barve emajla:
 - Ne postavljajte posode ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
 - Ne postavljajte aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
 - Ne dajajte vode neposredno v vročo napravo.
 - Ne puščajte mokre posode in hrane v napravi, ko končate s pripravo hrane.
 - Bodite pri odstranjevanju ali nameščanju pripomočkov previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za sočne torte uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročajo madeže, ki so lahko trajni.
- Naprava je namenjena le kuhanju. Ni je dovoljeno uporabljati za druge namene, npr. ogrevanje prostora.
- Jedi v pečici vedno pripravljajte pri zaprtih vratih.
- Če napravo namestite za ploščo omarice (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo omarice se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava povsem ne ohladi.

2.3 Uporaba



OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Naprava je namenjena samo za uporabo v gospodinjstvu.
- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso blokirane.
- Med delovanjem naprave ne puščajte brez nadzora.
- Napravo po vsaki uporabi izklopite.
- Pri odpiranju vrat naprave med njenim delovanjem bodite previdni. Iz naprave lahko puhne vroč zrak.
- Naprave ne upravljajte z mokrimi rokami ali ko je v stiku z vodo.

2.4 Vzdrževanje in čiščenje



OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.
- Katalitičnega emajla (če obstaja) ne čistite s čistilnimi sredstvi.

2.5 Pirolytično čiščenje



OPOZORILO!

Nevarnost poškodb/Požara/
Kemičnih emisij (hlapov) v načinu Pirolyza.

- Pred izvajanjem funkcije samodejnega čiščenja s pirolizo ali pred prvo uporabo iz pečice odstranite:
 - Vse odvečne ostanke hrane, razlito olje ali maščobo/obloge.
 - Vse odstranljive predmete (vključno z rešetkami, stranskimi vodili itd., ki so priloženi izdelku), še posebej lonce, ponve, pekače, posode s premazom proti prijemanju itd.
- Pazljivo preberite vsa navodila za pirolitično čiščenje.
- Med pirolitičnim čiščenjem naj se otroci ne zadržujejo v bližini naprave. Naprava se močno segreje, iz sprednjih hladilnih odprtih pa se sprošča vroč zrak.

- Pri pirolitičnem čiščenju so prisotne visoke temperature, zaradi katerih se lahko iz ostankov hrane in konstrukcijskega materiala kadi, takrat uporabniku močno priporočamo, da naredi naslednje:
 - Med in po vsakem pirolitičnem čiščenju poskrbi za dobro prezračevanje.
 - Med prvo uporabo pri najvišji temperaturi in po njej zagotovi dobro prezračevanje.
- Za razliko od ljudi so nekateri ptiči in plazilci lahko izredno občutljivi na morebitne hlapce, ki se sproščajo med čiščenjem pirolitičnih pečic.
 - Med in po pirolitičnem čiščenju umaknite živali (še posebej ptice) iz okolice naprave, prostor pa naj bo po čiščenju ob prvi uporabi pečice pri najvišji temperaturi dobro prezračevan.
- Majhne domače živali so prav tako lahko občutljive na krajevne temperaturne spremembe v bližini vseh pirolitičnih pečic med izvajanjem programa samodejnega pirolitičnega čiščenja.
- Površine proti prijemanju na loncih, ponvah, pekačih, posodah itd. lahko poškodujejo visoke temperature pri pirolitičnem čiščenju vseh pirolitičnih pečic in so lahko tudi vir nizke stopnje škodljivih hlapov.
- Hlapi, ki se sproščajo iz pirolitičnih pečic/ostankov hrane, kot je opisano, niso škodljivi za ljudi, vključno z dojenčki ali osebami z zdravstvenimi težavami.

2.6 Notranja osvetlitev



OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

- Žarnica ali halogenska žarnica, uporabljena za to napravo, je prilagojena le gospodinjskim aparatom. Ne uporabljajte je za hišno razsvetljavo.
- Pred zamenjavo žarnice izključite napravo iz napajanja.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

2.7 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabljajte samo originalne nadomestne dele.

2.8 Odstranjevanje

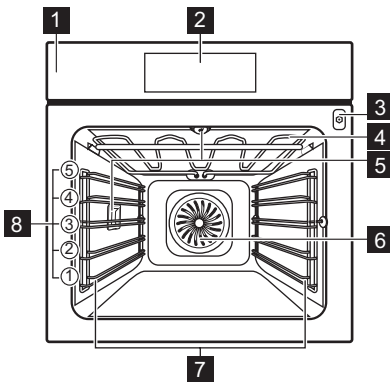


OPOZORILO!
Nevarnost poškodbe ali zadržitve.

- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavržite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci ali živali zaprli v napravo.

3. OPIS IZDELKA

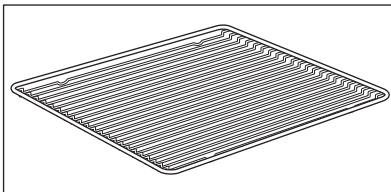
3.1 Splošni pregled



- 1 Upravljalna plošča
- 2 Elektronski programator
- 3 Vtičnica sonde za meso
- 4 Grelec
- 5 Luč
- 6 Ventilator
- 7 Nosilci rešetk, odstranljivi
- 8 Položaji rešetk

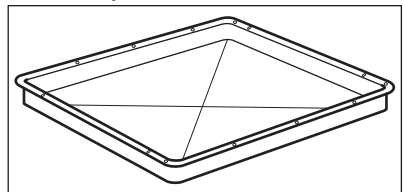
3.2 Pripomočki

Mreža za pečenje



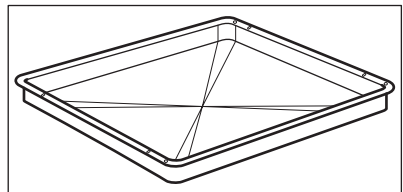
Za posodo, modele, pečenke.

Pekač za pecivo



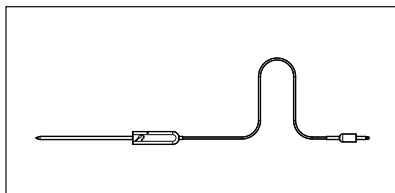
Za kolače in piškote.

Posoda za žar/pekač



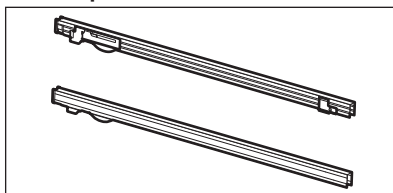
Za peko in pečenje ali kot posoda za zbiranje maščobe.

Sonda za meso



Za merjenje temperature v hrani.

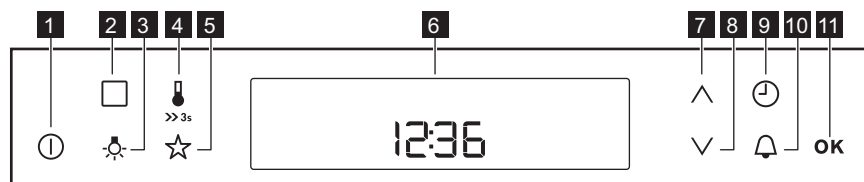
Teleskopska vodila








Za preprostejše vstavljanje in odstranjevanje pekačev in rešetke.

4. UPRAVLJALNA PLOŠČA

4.1 Elektronski programator

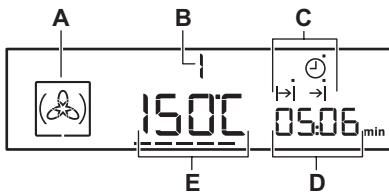


Napravo upravljajte s senzorskimi polji.

Senzorsko polje	Funkcija	Opis
1 	VKLOP/IZKLOP	Za vklop in izklop pečice.
2 	MOŽNOSTI	Za nastavitev funkcije pečice, funkcije čiščenja ali samodejnega programa.
3 	LUČ V PEČICI	Za vklop in izklop žarnice v pečici.
4  >>3s	TEMPERATURA/ HITRO SEGREVANJE PEČICE	Omogoča nastavljanje in preverjanje temperature pečice ali temperature sonde za meso (če je prisotna). Če pritisnete in držite tri sekunde, se VKLOPI in IZKLOPI funkcija hitrega segrevanja.
5 	PRILJUBLJENE	Za shranitev vašega najljubšega programa. S to tipko lahko neposredno dostopite do svojega priljubljenega programa, tudi če je pečica izklopljena.
6 -	PRIKAZOVALNIK	Prikazuje trenutne nastavitve pečice.






Senzor-sko po-lje	Funkcija	Opis
7 	GOR	Za pomikanje gor po meniju.
8 	DOL	Za pomikanje dol po meniju.
9 	URA	Za nastavitev časovnih funkcij.
10 	ODŠTEVALNA URA	Za nastavitev odštevalne ure.
11 	V REDU	Za potrditev izbire ali nastavitve.



4.2 Prikazovalnik



- A. Simbol funkcije pečice
- B. Številka funkcije/programa pečice
- C. Indikatorji za časovne funkcije (oglejte si razpredelnico »Časovne funkcije«)
- D. Prikazovalnik časa/akumulirane toplote
- E. Prikazovalnik temperature/časa

Drugi indikatorji prikazovalnika:

Simbol	Ime	Opis
	Samodejni program	Izberete lahko samodejni program.
	Priljubljeni program	Izvaja se priljubljeni program.
kg / g	kg/g	Izvaja se samodejni program z vnosom teže.
h / min	h/min.	Deluje časovna funkcija.
---	Indikator segrevanja/akumulirane toplote	Prikazuje stopnjo temperature pečice.
	Temperatura/hitro segrevanje pečice	Funkcija deluje.
	Temperatura	Lahko preverite ali spremenite temperaturo.
	Sonda za meso	Vtič sonde za meso je v vtičnici sonde za meso.

Simbol	Ime	Opis
	Zapora vrat	Funkcija zapore vrat deluje.
	Odštevalna ura	Deluje funkcija odštevalne ure.

4.3 Indikator segrevanja

Če vklopite funkcijo pečice, se prikaže ----. Črtice kažejo povišanje ali znižanje temperature v pečici.

Ko je pečica na nastavljeni temperaturi, črtice izginejo s prikazovalnika.

5. PRED PRVO UPORABO



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.



Za nastavitve časa si oglejte poglavje »Časovne funkcije«.

Oglejte si poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«.

Pred prvo uporabo očistite pečico in opremo.

Opremo in odstranljive nosilce rešetk namestite nazaj v prvotni položaj.

5.1 Prvo čiščenje

Iz pečice odstranite vso opremo in odstranljive nosilce rešetk.



6. VSAKODNEVNA UPORABA










OPOZORILO!



Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Funkcije pečice

Funkcija pečice	Uporaba
 Vroči Zrak	Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20 - 40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj/spodaj.
 Program Za Pizzo	Za peko pice. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.

Funkcija pečice	Uporaba
 Gretje zgoraj/spodaj (Gretje Zgoraj/Spodaj)	Za peko in pečenje jedi na eni višini.
 Pečenje Z Nizko Temp.	Za pripravo mehkih, sočnih pečenk.
 Gretje Spodaj	Za peko tort s hrustljivim dnom ter za vlaganje hrane.




Funkcija pečice	Uporaba
 Vlažni Vroči Zrak	Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Za navodila za kuhanje si oglejte poglavje »Namigi in nasveti«, Vlažni Vroči Zrak. Med pečenjem morajo biti vrata zaprta, da se funkcija ne prekine in da se zagotovi delovanje pečice z največjo energijsko učinkovitostjo. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljenе. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za splošna priporočila za varčevanje z energijo si oglejte poglavje »Energjska učinkovitost«, Varčevanje z energijo. Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energjske učinkovitosti v skladu z EN 60350-1. Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.
 Odtaljevanje	Za odtaljevanje živil (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjenih živil.
 Ohrani Toplotu	Za ohranjanje toplote hrane.
 Mali Žar	Za pečenje ploskih živil na žaru in popekanje kruha.

Funkcija pečice	Uporaba
 Veliki Žar	Za peko velike količine ploskih jedi in za popekanje kruha.
 Infra Pečenje	Za pečenje večjih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.





Luč lahko med nekaterimi funkcijami pečice pri nižji temperaturi od 60 °C samodejno ugasne.

6.2 Nastavitev funkcije pečice


1. Pečico vklopite z . Na prikazovalniku so prikazani nastavljena temperatura, simbol in številka funkcije pečice.
2. Pritisnite  ali  za nastavitev funkcije pečice.
3. Pritisnite **OK** ali pa se pečica po petih sekundah samodejno vklopi. Če vklopite pečico in ne nastavite funkcije ali programa pečice, se pečica čez 20 sekund samodejno izklopi.

6.3 Spreminjanje temperature

Pritisnite  ali , da spremenite temperaturo v korakih: 5 °C. Ko temperatura v pečici doseže nastavljeno, se oglasi zvočni signal, indikator segrevanja pa izgine.

6.4 Preverjanje temperature

Trenutno temperaturo v pečici lahko preverite med izvajanjem funkcije ali programa.

1. Pritisnite . Prikazovalnik prikazuje temperaturo v pečici.
2. Pritisnite **OK** ali pa se na prikazovalniku samodejno po petih sekundah ponovno prikaže nastavljena temperatura.

6.5 Hitro Segrevanje Pečice

Med izvajanjem funkcije hitrega segrevanja v pečico ne postavljajte hrane.

Hitro segrevanje je na voljo samo za nekatere funkcije pečice. Če se v meniju nastavitve vklopi zvok napake, se oglasi zvočni signal, če hitro segrevanje ni na voljo za nastavljeno funkcijo. Oglejte si »

Uporaba menija nastavitve« v poglavju »Dodatne funkcije«.






Funkcija hitrega segrevanja skrajša čas segrevanja.

Če želite vklopiti funkcijo hitrega segrevanja, pritisnite in več kot tri sekunde držite .

Če vklopite funkcijo hitrega segrevanja, na prikazovalniku utripajo črtice.





7. ČASOVNE FUNKCIJE

7.1 Razpredelnica časovnih funkcij



Časovna funkcija	Uporaba
 ČAS	Za prikaz ali spremembo časa. Čas lahko spreminjate samo, ko je pečica vklopljena.
 TRAJANJE	Za nastavitve trajanja delovanja pečice.
 KONEC	Za nastavitve časa izklopa pečice.
 ZAMIK VKLOPA	Za kombiniranje funkcij TRAJANJE in KONEC.
 ODŠTEVALNA URA	Za nastavitve odštevanja časa. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice. ODŠTEVALNO URO lahko nastavite kadarkoli, tudi ko je pečica izklopljena.
00:00 ŠTEVEC ČASA	Za nastavitve štetja časa, ki predstavlja čas delovanja pečice. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice. Vklopi se ob začetku segrevanja pečice. ŠTEVEC ČASA se ne vklopi, če sta nastavljeni funkciji TRAJANJE in KONEC.

7.2 Nastavitve in spreminjanje časa







Po prvi priključitvi na omrežno napetost počakajte, da se na prikazovalniku prikaže **h** in **12:00**. "12« utripa.

1. Pritisnite  ali , da nastavite ure.
2. Pritisnite **OK**.
3. Pritisnite  ali , da nastavite minute.
4. Pritisnite **OK**.

Na prikazovalniku se prikaže nov čas.

Če želite spremeniti čas, pritisnite , dokler ne začne utripati .

7.3 Nastavitve TRAJANJA

1. Nastavite funkcijo pečice in temperaturo.
2. Pritisnite , dokler ne začne utripati .
3. Pritisnite  ali , da nastavite minute za TRAJANJE.
4. Pritisnite **OK** ali pa se funkcija TRAJANJE po petih sekundah samodejno vklopi.
5. Pritisnite  ali , da nastavite ure za TRAJANJE.
6. Pritisnite **OK** ali pa se funkcija TRAJANJE po petih sekundah samodejno vklopi.

Ko se nastavljen čas konča, se za dve minuti oglasi zvočni signal. Na

prikazovalniku utripa $\rightarrow|$ in prikaže se nastavitev časa. Pečica se izklopi.

7. Pritisnite senzorsko polje, da izklopite signal.
8. Izklopite pečico.

7.4 Nastavitev KONCA

1. Nastavite funkcijo pečice in temperaturo.
2. Pritiskajte \odot , dokler ne začne utripati $\rightarrow|$.
3. Pritisnite \wedge ali \vee , da nastavite KONEC, nato pa OK. Najprej nastavite minute in nato ure.

Ko se nastavljen čas konča, se za dve minuti oglasi zvočni signal. Na

prikazovalniku utripa $\rightarrow|$ in prikaže se nastavev časa. Pečica se samodejno izklopi.

4. Pritisnite senzorsko polje, da izklopite signal.
5. Izklopite pečico.

7.5 Nastavitev funkcije ZAMIK VKLOPA

1. Nastavite funkcijo pečice in temperaturo.
2. Pritiskajte \odot , dokler ne začne utripati $\rightarrow|$.
3. Pritisnite \wedge ali \vee , da nastavite minute za TRAJANJE.
4. Pritisnite OK.
5. Pritisnite \wedge ali \vee , da nastavite ure za TRAJANJE.
6. Pritisnite OK.

Na prikazovalniku utripa $\rightarrow|$.

7. Pritisnite \wedge ali \vee , da nastavite KONEC, nato pa OK. Najprej nastavite minute in nato ure.

Pečica se pozneje samodejno vklopi, deluje toliko časa, kolikor je nastavljen čas za funkcijo TRAJANJE, in se nato

izklopi ob času, ki je nastavljen za funkcijo KONEC. Ko se nastavljen čas konča, se za dve minuti oglasi zvočni signal. Na prikazovalniku utripa $\rightarrow|$ in prikaže se nastavev časa. Pečica se samodejno izklopi.

8. Pritisnite senzorsko polje, da izklopite signal.
9. Izklopite pečico.



Ko je vklopljena funkcija zamika vklopa, se na prikazovalniku prikažejo simbol funkcije pečice, $\rightarrow|$ s piko in $\rightarrow|$. Pika kaže, katera časovna funkcija je vklopljena na prikazovalniku časa/akumulirane toplote.

7.6 Nastavitev: Odštevalna Ura

1. Pritisnite \triangle .

Na prikazovalniku utripa \triangle in prikaže se »00«.

2. Pritisnite \triangle za preklon med funkcijami. Najprej nastavite sekunde, potem minute in na koncu ure.
3. Pritisnite \wedge ali \vee , da nastavite ODŠTEVALNO URO, in \triangle za potrditev.
4. Pritisnite OK ali pa se ODŠTEVALNA URA samodejno zažene po petih sekundah.

Ko nastavljen čas poteče, se za dve minuti oglasi zvočni signal, na prikazovalniku pa utripa 00:00 in prikaže se \triangle .

5. Pritisnite senzorsko polje, da izklopite signal.

7.7 ŠTEVEČ ČASA

1. Za ponastavitev števec časa pritiskajte: \vee in \wedge .
2. Ko se na prikazovalniku prikaže »00:00«, začne števec časa znova šteti čas.

8. SAMODEJNI PROGRAMI



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

če nimate znanja ali izkušenj s pripravo jedi. Na prikazovalniku so prikazani privzeti časi priprave jedi za vse samodejne programe.

Na voljo je 9 samodejnih programov. Samodejni program ali recept uporabite,

8.1 Samodejni programi

Številka programa	Ime programa
1	GOVEJA PEČENKA
2	PEČENA SVINJINA
3	PIŠČANEC, CEL
4	PIZZA
5	MUFFINI
6	QUICHE LORRAINE
7	BELI KRUH
8	GRATINIRAN KROMPIR
9	LAZANJA

8.2 Spletni recepti



Recepte za samodejne programe te pečice najdete na našem spletnem mestu. Da boste našli pravo knjižico receptov, preverite število izdelka (PNC) na ploščici za tehnične navedbe na sprednjem okvirju notranjosti pečice.

8.3 Samodejni programi

1. Vključite napravo.
2. Dotaknite se polja . Na prikazovalniku je prikazana številka samodejnega programa, (1 – 9).
3. Dotaknite se polja \wedge ali \vee , da izberete samodejni program.
4. Dotaknite se polja OK ali počakajte pet sekund, da naprava začne samodejno delovati.

5. Ko se nastavljeni čas konča, zvočni signal deluje dve minuti. Simbol \rightarrow utripa.
6. Za izklop zvočnega signala se dotaknite senzorskega polja.
7. Izklopite napravo.

8.4 Samodejni programi z vnosom teže

Če nastavite težo mesa, naprava izračuna čas pečenja.

1. Vključite napravo.
2. Dotaknite se polja .
3. Dotaknite se polja \wedge ali \vee , da nastavite program za težo. Na prikazovalniku se prikaže naslednje: čas priprave jedi, simbol trajanja \rightarrow , privzeta teža in merska enota (kg, g).
4. Dotaknite se polja OK ali pa se nastavitev po petih sekundah samodejno shranijo. Naprava se vklopi.

5. Privzeto vrednost teže lahko spremenite z \wedge ali \vee . Dotaknite se polja OK.
6. Ko se nastavljeni čas konča, zvočni signal deluje dve minuti. Utripa \rightarrow .
7. Za izklop zvočnega signala se dotaknite senzorskega polja.
8. Izklopite napravo.

8.5 Samodejni programi s sondo za meso (izbrani modeli)

Temperatura jedra hrane je fiksno nastavljena v programih za sondo za meso. Program se konča, ko sonda v napravi doseže nastavljeno temperaturo jedra.

1. Vključite napravo.
2. Dotaknite se \square .
3. Namestite sondo za meso. Oglejte si »Sonda za meso«.
4. Dotaknite se \wedge ali \vee , da nastavite program za sondo za meso. Na prikazovalniku se prikažejo čas priprave jedi, \rightarrow in \curvearrowright .
5. Dotaknite se OK ali pa se nastavitve po petih sekundah samodejno shranijo. Ko se nastavljeni čas konča, zvočni signal deluje dve minuti. Utripa \rightarrow .
6. Za izklop zvočnega signala se dotaknite senzorskega polja ali odprite vrata.
7. Izklopite napravo.

9. UPORABA DODATNE OPREME



OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.



Ko vtaknete vtič sonde za meso v vtičnico, prekličete nastavitve za časovne funkcije.

9.1 Sonda za meso

Sonda za meso meri temperaturo hrane. Ko jed doseže nastavljeno temperaturo, se pečica izklopi.

Nastaviti je treba dve temperaturi:

- temperaturo pečice (najmanj 120 °C),
- temperaturo jedra.



POZOR!
Uporabite le priloženo sondo za meso ali originalne nadomestne dele.

Navodila za najboljše rezultate:

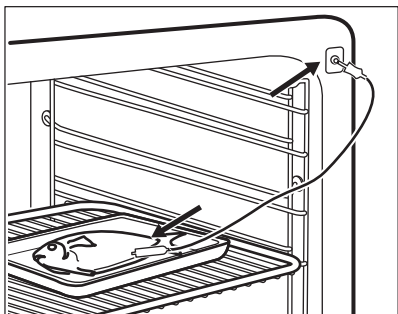
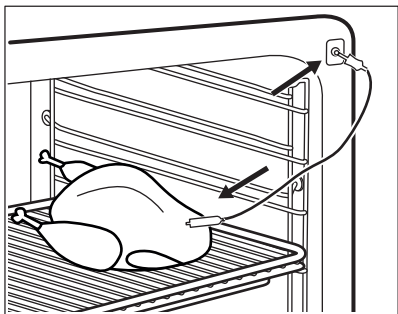
- Sestavine morajo imeti sobno temperaturo.
- Sonde za meso ne morete uporabiti za tekoče jedi.
- Med pečenjem mora sonda za meso ostati v jedi in vtič v vtičnici.
- Uporabite priporočene nastavitve sonde za meso. Oglejte si poglavje »Namigi in nasveti«.







Pečica izračuna približen čas pečenja, ki se lahko spremeni.







Kategorije hrane: meso, perutnina in ribe

1. Vključite napravo.
2. Konico sonde za meso (z \curvearrowright na ročaju) potisnite v sredino mesa ali ribe, če je možno, v najdebelejši del. Poskrbite, da bo v jedi vsaj 3/4 sonde za meso.
3. Vtič sonde za meso vtaknite v vtičnico na sprednjem okvirju naprave.




Na prikazovalniku utripa  in prikazana je privzeta nastavljena temperatura jedra. Ob prvem delovanju je temperatura 60 °C, ob vsakem nadaljnjem pa je enaka zadnji nastavljeni vrednosti.

4. Dotaknite se  ali , da nastavite temperaturo jedra.
5. Dotaknite se  ali pa se nastavitev po petih sekundah samodejno shranijo.

 Temperaturo jedra lahko nastavite samo, ko utripa . Če se pred nastavljanjem temperature jedra na prikazovalniku prikaže , a ne utripa, pritisnite  in  ali  za nastavev nove vrednosti.


6. Nastavite funkcijo in temperaturo pečice.

Na prikazovalniku se prikažeta trenutna temperatura jedra in simbol segrevanja

 Ko pečete s sondo za meso, lahko spremenite temperaturo, prikazano na prikazovalniku. Ko vtaknete vtič sonde za meso v vtičnico ter nastavite funkcijo in temperaturo pečice, se na prikazovalniku prikaže trenutna temperatura jedra.

Pritisčajte , da se prikažejo ostale tri temperature:

- nastavljena temperatura jedra,
- trenutna temperatura pečice,
- trenutna temperatura jedra.

Ko jed doseže nastavljeno temperaturo jedra, se za dve minuti oglasi zvočni signal in utripata vrednost temperature jedra in . Naprava se izklopi.

7. Z dotikom senzorskega polja izklopite zvočni signal.
8. Iztaknite vtič sonde za meso iz vtičnice ter vzemite jed iz naprave.

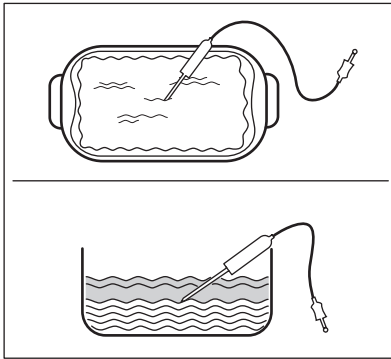


OPOZORILO!

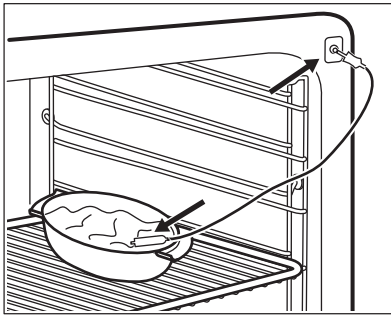
Ker se sonda za meso segreje, obstaja nevarnost opeklin. Ob izključitvi in odstranjevanju iz jedi bodite previdni.


Kategorija hrane: zloženska




1. Vključite napravo.
2. Polovico sestavin dajte v posodo za pečenje.
3. Konico sonde za meso vstavite točno v sredino zloženske. Sonda za meso mora biti med pečenjem trdno na enem mestu. Za to uporabite trdno sestavino. Z robom posode za pečenje podprite silikonski ročaj sonde za meso. Konica sonde za meso se ne sme dotakniti dna posode za pečenje.








4. Sondo za meso pokrijte s preostalimi sestavinami.
5. Vtič sonde za meso vtaknite v vtičnico na sprednjem okvirju naprave.



Na prikazovalniku utripa  in prikazana je privzeta nastavljena temperatura jedra. Ob prvem delovanju je temperatura 60 °C, ob vsakem nadaljnjem pa je enaka zadnji nastavljeni vrednosti.


6. Dotaknite se  ali , da nastavite temperaturo jedra.
7. Dotaknite se  ali pa se nastavitev po petih sekundah samodejno shranijo.



Temperaturo jedra lahko nastavite samo, ko utripa . Če se pred nastavljanjem temperature jedra na prikazovalniku prikaže , a ne utripa, pritisnite  in  ali  za nastavitve nove vrednosti.

8. Nastavite funkcijo in temperaturo pečice.

Na prikazovalniku se prikažeta trenutna temperatura jedra in simbol segrevanja

Ko jed doseže nastavljeno temperaturo jedra, se za dve minuti oglasi zvočni signal in utripata vrednost temperature jedra in . Naprava se izklopi.

9. Z dotikom senzorskega polja izklopite zvočni signal.

10. Iztaknite vtič sonde za meso iz vtičnice ter vzemite jed iz naprave.



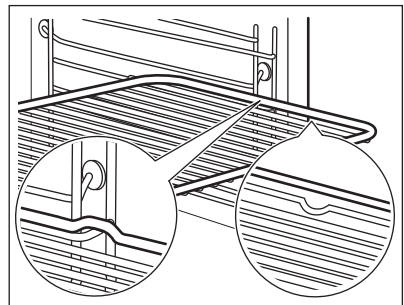
OPOZORILO!

Ker se sonda za meso segreje, obstaja nevarnost opeklin. Ob izključitvi in odstranjevanju iz jedi bodite previdni.

9.2 Vstavljanje pripomočkov

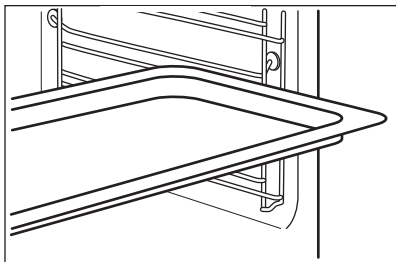
Mreža za pečenje:

Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk .



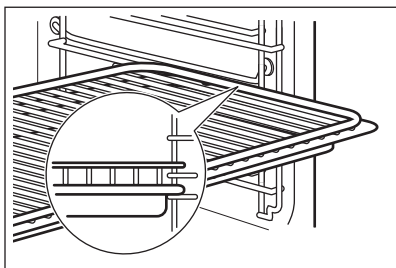
Pekač za pecivo/ Globok pekač:

Pekač za pecivo /globok pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.



Rešetka in pekač za pecivo/globok pekačskupaj:

Pekač za pecivo/globok pekač potisnite med vodili nosilca rešetk in mrežo za pečenje na vodilih zgoraj.



i Majhna zreza na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala pred prevračanjem. Visok rob okrog mreže preprečuje zdrs posode.

9.3 Teleskopska vodila - Vstavljanje pripomočkov

Teleskopska vodila omogočajo lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk.



POZOR! Teleskopskih vodil ne pomivajte v pomivalnem stroju. Teleskopskih vodil ne podmazujte.



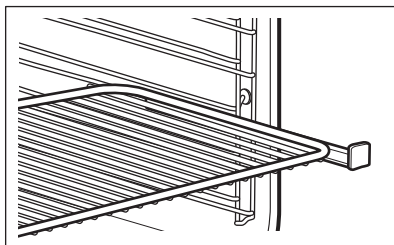
POZOR! Preden zaprete vrata pečice, preverite, ali ste teleskopski vodili popolnoma potisnili v notranjost pečice.

Mreža za pečenje:

Mrežo za pečenje postavite na teleskopski vodili z nogicami, obrnjenimi navzdol.

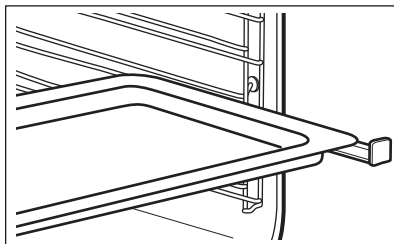


Visok rob okoli mreže za pečenje je poseben element, ki preprečuje zdrs posode.



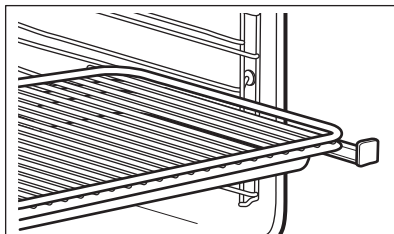
Globok pekač:

Globok pekač postavite na teleskopski vodili.



Mreža za pečenje in globok pekač skupaj:

Mrežo za pečenje in globok pekač postavite skupaj na teleskopski vodili.



10. DODATNE FUNKCIJE

10.1 Uporaba funkcije Priljubljene:

To funkcijo uporabite, da shranite svoje najljubše nastavitve temperature in časa za funkcijo pečice ali program.

1. Nastavite temperaturo in čas za funkcijo pečice ali program.
 2. Pritisnite in za več kot tri sekunde držite ☆. Oglasi se zvočni signal.
 3. Izklopite napravo.
- **Za vklop funkcije** se dotaknite ☆. Naprava vklopi vaš priljubljeni program.

i Ko se funkcija izvaja, lahko spremenite čas in temperaturo.

- **Za izklop funkcije** se dotaknite ①. Naprava izklopi vaš priljubljeni program.

10.2 Uporaba varovala za otroke

Varovalo za otroke preprečuje nenamerni vklop pečice.

i Če deluje funkcija Piroлиза, so vrata zaklenjena. Ko pritisnete senzorsko polje, se na prikazovalniku prikaže sporočilo.

1. To funkcijo lahko vklopite ob izklopljeni pečici. Ne nastavite funkcije pečice.
2. Pritisnite in tri sekunde držite ①.
3. Sočasno pritisnite in dve sekundi držite ① in √.

Oglasi se zvočni signal.

Na prikazovalniku se prikaže SAFE. Vrata so zaklenjena.

Za izklop funkcije varovala za otroke ponovite 3. korak.

10.3 Uporaba funkcije zaklepanja tipk

Funkcijo lahko vklopite samo takrat, ko pečica deluje.

Zaklepanje tipk preprečuje nenamerno spreminjanje funkcije pečice.

1. Za vklop funkcije vklopite pečico.
2. Vklopite funkcijo ali nastavev pečice.
3. Sočasno pritisnite in dve sekundi držite ① in √.

Oglasi se zvočni signal.

Na prikazovalniku se prikaže ključavnica. Za izklop funkcije zaklepanja tipk ponovite 3. korak.

i Če deluje funkcija Piroлиза, so vrata zaklenjena. Ko pritisnete senzorsko polje, se na prikazovalniku prikaže sporočilo.

i Pečico lahko izklopite, ko je vklopljeno zaklepanje tipk. Ko izklopite pečico, se zaklepanje tipk izklopi.

10.4 Uporaba menija nastavitvev

Meni nastavitvev vam omogoča vklop ali izklop funkcij v glavnem meniju. Na prikazovalniku se prikažeta SET in številka nastavitve.

	Opis	Vrednost nastavitve
1	INDIKATOR AKUMULIRANE TOPLOTE	VKLOP/IZKLOP
2	OPOMNIK ZA ČIŠČENJE	VKLOP/IZKLOP
3	ZVOK TIPK ¹⁾	KLIK/PISK/IZKLOP

Opis	Vrednost nastavitve
4 ZVOK NAPAKE	VKLOP/IZKLOP
5 NAČIN DEMO	Koda za vklop: 2468
6 MENI SERVISIRANJA	-
7 NOVA NASTAVITEV	DA/NE

1) Zvoka senzorskega polja VKLOP/IZKLOP ni mogoče izklopiti.

1. Pritisnite in tri sekunde držite .

Prikazovalnik prikazuje SET1 in »1
« utripa.

2. Pritisnite \wedge ali \vee , da nastavite nastavitvev.

3. Pritisnite OK.

4. Pritisnite \wedge ali \vee , da spremenite vrednost nastavitvev.

5. Pritisnite OK.

Za izhod iz menija Nastavitve pritisnite

Ⓛ ali pritisnite in držite .

10.5 Samodejni izklop

Iz varnostnih razlogov se naprava po določenem času samodejno izklopi, če deluje funkcija pečice in ne spremenite nastavitvev.

Temperatura (°C)	Čas izklopa (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - največ	1.5

Po samodejnem izklopu se dotaknete senzorskega polja za ponovno upravljanje naprave.



Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah:
Sonda za meso, Osvetlitev,
Pečenje z nizko temp.,
Trajanje, Konec, Zamik
vklopa.

10.6 Svetlost prikazovalnika

Prikazovalnik ima dva načina svetlosti:

- Nočna svetlost – ko je naprava izklopljena, je v času od 22.00 do 06.00 svetlost prikazovalnika zmanjšana.
- Dnevna svetlost:
 - ko je naprava vklopljena.
 - če se med nočno svetlostjo dotaknete senzorskega polja (razen VKLOP/IZKLOP), se prikazovalnik za naslednjih 10 sekund preklopi nazaj v način dnevne svetlosti.
 - če je naprava izklopljena in nastavite odštevalno uro. Ko se odštevalna ura izteče, se prikazovalnik preklopi nazaj na nočno svetlost.

10.7 Ventilator za hlajenje

Ko pečica deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, ki ohranja površine pečice hladne. Če pečico izklopite, lahko ventilator za hlajenje deluje, dokler se pečica ne ohladi.

11. NAMIGI IN NASVETI



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.



Temperature in časi pečenja v razpredelnicah so le smernice. Odvisni so od recepta, kakovosti in količine uporabljenih sestavin.

11.1 Priporočila za pečenje

Lastnosti vaše pečice so lahko drugačne, kot so bile lastnosti prejšnje. V razpredelnicah spodaj se nahajajo standardne nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk.

Če za določen recept ne najdete nastavitve, poiščite podobne.

11.2 Pečenje kruha in peciva

Prvič uporabite nižjo temperaturo.

Čas pečenja lahko podaljšate za 10 – 15 minut, če pečete na več kot enem položaju rešetk.

Torte in peciva, ki jih pečete na različnih višinah, ne bodo enakomerno zapečeni. Če pride do neenakomernega porjavenja, ni treba spreminjati nastavitve temperature. Razlike se med pečenjem izenačijo.

Pekači v pečici se med pečenjem lahko zvijejo. Ko se ponovno ohladijo, se zravnjajo.

11.3 Nasveti za peko

Rezultati peke	Možen vzrok	Rešitev
Kolač spodaj ni dovolj pečen.	Položaj rešetke ni pravi.	Kolač prestavite nižje.
Kolač se je sesedel in je vlažen ali neenakomerne sestave.	Temperatura pečice je previsoka.	Naslednjič nastavite nekoliko nižjo temperaturo pečice.
	Prekratek časa pečenja.	Naslednjič nastavite daljši čas pečenja in nižjo temperaturo.
Kolač je presuh.	Temperatura pečice je prenizka.	Naslednjič nastavite višjo temperaturo pečice.
	Predolg čas pečenja.	Naslednjič nastavite krajši čas pečenja.
Kolač se ni enakomerno spekel.	Temperatura pečice je previsoka in čas pečenja prekratek.	Nastavite nižjo temperaturo in daljši čas pečenja.
	Biskvitno testo ni enakomerno porazdeljeno.	Naslednjič enakomerno porazdelite testo po pekaču.
Kolač ni pečen v času, kot je navedeno v receptu.	Temperatura pečice je prenizka.	Naslednjič nastavite nekoliko višjo temperaturo pečice.

11.4 Peka na enem nivoju

Peka v modelih

Uporabite funkcijo: Vroči Zrak.

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Kolač iz krhkega testa, Predhodno ogrejte prazno pečico.	170 - 180	10 - 25	2
Kolač iz umešane-ga testa	150 - 170	20 - 25	2
Šarkelj / Brioš	150 - 160	50 - 70	1
Peščen kolač / Sadni kolači	140 - 160	70 - 90	1

Peka v modelih

Uporabite prvi položaj rešetk.

Uporabite funkcijo: Gretje zgoraj/spodaj / Gretje Zgoraj/Spodaj.

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)
Skutna pogacha	170 - 190	60 - 90

Torte, pecivo, kruhki

Uporabite tretji položaj rešetk.

Uporabite funkcijo: Vroči Zrak.

Uporabite pekač.

Torte, pecivo, kruhki

Predhodno segrejte prazno pečico.

Uporabite funkcijo: Gretje zgoraj/spodaj / Gretje Zgoraj/Spodaj.

Uporabite pekač.

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)
Kolač z drobljen-cem	150 - 160	20 - 40
Sadni kolač (iz kvašenega/ umešanega testa), uporabite globok pekač.	150	35 - 55
Sadni kolač iz krhkega testa	160 - 170	40 - 80

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Rulada	180 - 200	10 - 20	3
Rženi kruh:	1. 230	1. 20	1
1. Začnite z:	2. 160 - 180	2. 30 - 60	
2. Nadaljujte z:			
Maslen kolač z mandlji / Sladko pecivo	190 - 210	20 - 30	3
Princeskine krofi / Éclair	190 - 210	20 - 35	3

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Pletenica / Pleten kolač	170 - 190	30 - 40	3
Sadni kolač (iz kvašenega/umešanega testa), uporabite globok pekač.	170	35 - 55	3
Pecivo iz kvašene-ga testa z občutljivimi nadevi (npr. skut, smetano, jajčno kremo)	160 - 180	40 - 80	3
Božični kolač	160 - 180	50 - 70	2

Drobno pecivo

Uporabite tretji položaj rešetk.

Uporabite funkcijo: Vroči Zrak.

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)
Piškoti iz krhke-ga testa	150 - 160	10 - 20
Kruhki/Žemlje, Predhodno ogrejte prazno pečico.	160	10 - 25
Piškoti iz umešanega testa	150 - 160	15 - 20
Pecivo iz listnatega testa, Predhodno ogrejte prazno pečico.	170 - 180	20 - 30
Piškoti iz kvašene-ga testa	150 - 160	20 - 40

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)
Makroni	100 - 120	30 - 50
Beljakovo pecivo / Beljakovi poljubčki	80 - 100	120 - 150

Drobno pecivo

Predhodno segrejte prazno pečico.

Uporabite tretji položaj rešetk.

Uporabite funkcijo: Gretje zgoraj/spodaj / Gretje Zgoraj/Spodaj.

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)
Kruhki/Žemlje	190 - 210	10 - 25

11.5 Narastki in gratinirane jedi

Uporabite prvi položaj rešetk.

Jed	Funkcija	Temperatura (°C)	Čas (min.)
Francoske štručke s stopljenim sirom	Vroči Zrak	160 - 170	15 - 30
Gratin. zelenjava, Predhodno ogrejte prazno pečico.	Infra Pečenje	160 - 170	15 - 30

Jed	Funkcija	Temperatura (°C)	Čas (min.)
Lazanja	Gretje zgoraj/spodaj / Gretje Zgoraj/Spodaj	180 - 200	25 - 40
Ribji narastek	Gretje zgoraj/spodaj / Gretje Zgoraj/Spodaj	180 - 200	30 - 60
Polnjena zelenjava	Vroči Zrak	160 - 170	30 - 60
Sladki narastki	Gretje zgoraj/spodaj / Gretje Zgoraj/Spodaj	180 - 200	40 - 60
Narastek s testen.	Gretje zgoraj/spodaj / Gretje Zgoraj/Spodaj	180 - 200	45 - 60

11.6 Vlažni Vroči Zrak

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Gratinirane testenine	200 - 220	45 - 55	3
Gratiniran krompir	180 - 200	70 - 85	3
Musaka	170 - 190	70 - 95	3
Lazanja	180 - 200	75 - 90	3
Kaneloni	180 - 200	70 - 85	3
Kruhov narastek	190 - 200	55 - 70	3
Rižev puding	170 - 190	45 - 60	3
Jabolčni kolač iz umešanega testa (okrogel tortni model)	160 - 170	70 - 80	3
Beli kruh	190 - 200	55 - 70	3

11.7 Peka na več nivojih

Uporabite pekače.

Uporabite funkcijo: Vroči Zrak.

Torte, pecivo

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	
			2. položaj	3. položaj
Princeskini krofi / Éclair	160 - 180 Predhodno ogrejte prazno pečico.	25 - 45	1 / 4	-
Drobljenec	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

Piškoti, drobno pecivo, pecivo, rulade

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	
			2. položaj	3. položaj
Kruhki/Žemlje	180	20 - 30	1 / 4	-
Piškoti iz krhkega testa	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Piškoti iz umešanega testa	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Pecivo iz listnatega testa	170 - 180 Predhodno ogrejte prazno pečico.	30 - 50	1 / 4	-
Piškoti iz kvašenega testa	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Makroni	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Piškoti iz beljakov / Beljakovi poljubčki	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

11.8 Pečenje Z Nizko Temp.

To funkcijo uporabite za pripravo nemasnih in mehkih kosov mesa in ribe s temperaturo jedra ne več kot 65 °C. Ta funkcija ni primerna za recepte, kot je dušeno meso ali masna svinjska pečenka. Sondo za meso lahko uporabite za zagotovitev prave temperature jedra mesa (oglejte si razpredelnico za sondo za meso).

V prvih 10 minutah lahko nastavite temperaturo pečice med 80 °C in 150 °C. Privzeta temperatura je 90 °C. Ko je temperatura nastavljena, pečica

nadaljuje s pečenjem pri 80 °C. Te funkcije ne uporabljajte za perutnino.



Ko uporabljate to funkcijo, hrano vedno pecite brez pokrova.

1. Meso pecite v ponvi na kuhalni plošči pri zelo visoki nastavitvi 1 - 2 minuti na vsaki strani.
2. Meso postavite na rešetko v pečici v vročem pekaču.
3. Sondo za meso potisnite v meso.
4. Izberite funkcijo Pečenje z nizko temp. in nastavite pravo končno temperaturo jedra.

Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Goveja pečenska	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Goveji file	1000 - 1500 g	120	90 - 150	3
Telečja pečenska	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Zrezki	200 - 300 g	120	20 - 40	3

11.9 Hrustljivo pecivo s:Program Za Pizzo

Uporabite prvi položaj rešetk.

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)
Tarti	180 - 200	40 - 55
Špinačni narastek	160 - 180	45 - 60
Lotarinška špehovka / Švicarska pita	170 - 190	45 - 55
Skutna pogača	140 - 160	60 - 90
Jabolčna pita, obložena	150 - 170	50 - 60
Zelenjavna pita	160 - 180	50 - 60

Pred pečenjem ogrejte prazno pečico.

Uporabite drugi položaj rešetk.

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)
Pizza, tanka, uporabite globok pekač.	200 - 230	15 - 20
Pizza, debela	180 - 200	20 - 30
Nevzhajan kruh	230 - 250	10 - 20
Pecivo iz listnatega testa	160 - 180	45 - 55
Obloženi kruhki	230 - 250	12 - 20
Ruski Pirogi	180 - 200	15 - 25

11.10 Pečenje mesa

Uporabite posodo, ki je odporna na toploto.

Pusto meso pecite pokrito.

Velike kose mesa pecite neposredno v pekaču ali na rešetki nad pekačem.

V pekač nalijte nekaj vode, da se maščobne kapljice ne prižgejo.

Meso po 1/2 do 2/3 časa peke obrnite.

Meso in ribe pecite v večjih kosih (s težo najmanj 1 kg).

Kose mesa med pečenjem večkrat prelijte z lastnim sokom.

11.11 Razpredelnice za pečenje mesa

Uporabite prvi položaj rešetk.

Govedina

Jed	Količina	Funkcija	Temperatura (°C)	Čas (min.)
Dušena govedina	1 - 1,5 kg	Gretje zgoraj/ spodaj / Gretje Zgoraj/Spodaj	230	120 - 150
Goveja pečenka ali file, manj zape- čen, Predhodno ogrejte prazno pe- čico.	na cm debeli- ne	Infra Pečenje	190 - 200	5 - 6
Goveja pečenka ali file, srednje za- pečen, Predhodno ogrejte prazno pe- čico.	na cm debeli- ne	Infra Pečenje	180 - 190	6 - 8
Goveja pečenka ali file, dobro za- pečen, Predhodno ogrejte prazno pe- čico.	na cm debeli- ne	Infra Pečenje	170 - 180	8 - 10

Svinjina

Uporabite funkcijo: Infra Pečenje.

Jed	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Čas (min.)
Pleče / Vrat /Šunka	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Kotleti / Rebrca	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Mesna štruca	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Svinjska krača, pred- hodno kuhana	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

Teletina

Uporabite funkcijo: Infra Pečenje.

Jed	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Čas (min.)
Telečja pečenka	1	160 - 180	90 - 120
Telečja krača	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

Jagnjetina

Uporabite funkcijo: Infra Pečenje.

Jed	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Čas (min.)
Jagnječje stegno / Pečena jagnjetina	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120

Jed	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Čas (min.)
Jagnječji hrbet	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

Divjačina

Uporabite funkcijo: Gretje zgoraj/spodaj / Gretje Zgoraj/Spodaj.

Jed	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Čas (min.)
Hrbet / Zajčje stegno, Predhodno ogrejte prazno pečico.	do 1	230	30 - 40
Divjačinski hrbet	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Divjačinsko bedro	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90

Perutnina

Uporabite funkcijo: Infra Pečenje.

Jed	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Čas (min.)
Perutnina, porcije	0,2 - 0,25 vsaka	200 - 220	30 - 50
Piščanec, polovica	0,4 - 0,5 vsaka	190 - 210	35 - 50
Piščanec, pitanec	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Raca	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Gos	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Puran	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Puran	4 - 6	140 - 160	150 - 240

Ribe

Uporabite funkcijo: Gretje zgoraj/spodaj / Gretje Zgoraj/Spodaj.

Jed	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Čas (min.)
Cela riba	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

11.12 Mali Žar

Postavite pekač na prvi položaj rešetk za zbiranje maščobe.

Pred pečenjem ogrejte prazno pečico.

Pecite samo tanke kose mesa ali ribe.

Mali Žar

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)		Položaj rešetk
		1. stran	2. stran	
Goveja pečenka	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)		Položaj rešetk
		1. stran	2. stran	
Goveji file	230	20 - 30	20 - 30	3
Svinjska ledvena pečenka	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Telečja pečenka	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Jagnječji hrbet	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Cela riba, 0,5 kg - 1,0 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Veliki Žar

Na žaru vedno pecite z najvišjo temperaturno nastavitvijo.

Uporabite četrti položaj rešetk, če ni navedeno drugače.

Jed	Čas (min.)	
	1. stran	2. stran
Burgerji	8 - 10	6 - 8
Svinjski file	10 - 12	6 - 10
Klobase	10 - 12	6 - 8
Zrezki	7 - 10	6 - 8
Popečen kruh, uporabite peti položaj rešetk.	1 - 3	1 - 3
Popečen kruh z nadevom	6 - 8	-

11.13 Zamrznjene Jedi - Vroči Zrak

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Pizza, zamrznjena	200 - 220	15 - 25	2
Pizza, debela-zamrznjena	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, ohlajena	210 - 230	13 - 25	2
Koščki pizze, zamrznjeni	180 - 200	15 - 30	2
Ocvrti krompir, tanek	200 - 220	20 - 30	3
Ocvrti krompir, debel	200 - 220	25 - 35	3

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Pečeni Krompir V Oblicah / Pečeni Krompir/ Kroketi	220 - 230	20 - 35	3
Praženi Krompir-Rösti	210 - 230	20 - 30	3
Lazanja / Kaneloni, sveži	170 - 190	35 - 45	2
Lazanja / Kaneloni, zamrznjeni	160 - 180	40 - 60	2
V pečici pečen sir	170 - 190	20 - 30	3
Piščancje perutnice	190 - 210	20 - 30	2

11.14 Odtaljevanje

Odstranite embalažo živil in položite živilo na krožnik.

Uporabite prvi položaj rešetk.

Hrane ne pokrivajte, saj se lahko zaradi tega podaljša čas odtaljevanja.

Pri večjih porcijah hrane na dno pečice postavite obrnjen prazen krožnik. Hrano položite v globok krožnik ali posodo, to pa postavite na krožnik v pečici. Po potrebi odstranite nosilce rešetk.

Jed	Količina (kg)	Čas odtaljevanja (min.)	Dodatni čas odtaljevanja (min.)
Piščanec, Obrnite po polovici časa priprave.	1	100 - 140	20 - 30
Meso, Obrnite po polovici časa priprave.	1	100 - 140	20 - 30
Postrv	0.15	25 - 35	10 - 15
Jagode	0.3	30 - 40	10 - 20
Maslo	0.25	30 - 40	10 - 15
Smetana, smetano stepajte, ko še vedno vsebuje zmrznjene delce	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15
Torta	1.4	60	60

11.15 Sterilizacija - Gretje spodaj

- Uporabite le kozarce za vlaganje enakih velikosti.

- Ne uporabljajte kozarcev z navojnim in bajonetnim pokrovom ali kovinske posode.
- Pri tej funkciji uporabite prvo rešetko od spodaj.
- Na pekač ne postavite več kot šest enolitrskih kozarcev za vlaganje.

- Kozarce enakomerno napolnite in zaprite.
- Kozarci se ne smejo dotikati med seboj.
- V pekač nalijte približno 1/2 litra vode, da bo v pečici zagotovljena zadostna vlaga.
- Ko začne tekočina v kozarcih počasi vreti (pri litrskih kozarcih po približno 35 - 60 minutah), izklopite pečico ali zmanjšajte temperaturo na 100 °C (glejte razpredelnico).

Jagodičevje

Jed	Temperatura (°C)	Čas kuhanja do začetka vretja (min.)	Nadaljevanje pri 100 °C (min.)
Jagode / borovnice / maline / zrele kosmulje	160 - 170	35 - 45	-

Pečkato in koščičasto sadje

Jed	Temperatura (°C)	Čas kuhanja do začetka vretja (min.)	Nadaljevanje pri 100 °C (min.)
Hruške / kutine / slive	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Zelenjava

Jed	Temperatura (°C)	Čas kuhanja do začetka vretja (min.)	Nadaljevanje pri 100 °C (min.)
Korenje ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kumare	160 - 170	50 - 60	-
Mešana zelenjava	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kolerabica / grah / beluši	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Pustite stati v pečici, ko jo izklopite.

11.16 Sušenje

Pekač prekrijte s proti maščobi odpornim papirjem ali papirjem za peko.

Za boljše rezultate pečico izklopite po polovici časa sušenja, odprite vrata in za dokončanje sušenja pustite, da se ohlaja čez noč.

Zelenjava

Za en pekač uporabite tretji položaj rešetk.

Za dva pekača uporabite prvi in četrti položaj rešetk.

Jed	Temperatura (°C)	Čas (h)
Fižol	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Jušna zelenjava	60 - 70	5 - 6
Gobe	50 - 60	6 - 8
Zelišča	40 - 50	2 - 3

Sadje

Nastavite temperaturo na 60 - 70 °C.

Za en pekač uporabite tretji položaj rešetk.

Za dva pekača uporabite prvi in četrti položaj rešetk.

Jed	Čas (h)
Slive	8 - 10

Jed	Čas (h)
Marelice	8 - 10
Jabolčni krlji	6 - 8
Hruške	6 - 9

11.17 Sonda za meso

Govedina	Temperatura jedra živila (°C)		
	Manj Pečen	Srednje Peče- no	Dobro pečeno
Goveja pečenka	45	60	70
Ledvena pečenka	45	60	70

Govedina	Temperatura jedra živila (°C)		
	Manj	Srednje Peče- no	Več
Mesna štruca	80	83	86

Svinjina	Temperatura jedra živila (°C)		
	Manj	Srednje Peče- no	Več
Šunka / Pečenka	80	84	88
Zrezek s hrbta / Svinjska ledvena pečenka, prekajena / Svinjska ledvena pečenka, poširana	75	78	82

Teletina	Temperatura jedra živila (°C)		
	Manj	Srednje Peče- no	Več
Telečja pečenka	75	80	85
Telečja krača	85	88	90

Ovčatina/jagnjetina	Temperatura jedra živila (°C)		
	Manj	Srednje Peče- no	Več
Ovčje stegno	80	85	88
Ovčji hrbet	75	80	85

Ovčjetina/jagnjetina	Temperatura jedra živila (°C)		
	Manj	Srednje Peče- no	Več
Pečena jagnjetina / Jagnječje stegno	65	70	75
Divjačina	Temperatura jedra živila (°C)		
	Manj	Srednje Peče- no	Več
Zajčji hrbet / Divjačinski hrbet	65	70	75
Zajčje stegno / Zajec, cel / Divjačinsko stegno	70	75	80
Perutnina	Temperatura jedra živila (°C)		
	Manj	Srednje Peče- no	Več
Piščanec	80	83	86
Raca, cela/polovica / Puran, cel/prsi	75	80	85
Raca, prsi	60	65	70
Riba (losos, postrv, smuč)	Temperatura jedra živila (°C)		
	Manj	Srednje Peče- no	Več
Riba, cela/velika/dušena / Riba, cela/velika/pečena	60	64	68
Zloženske - Predhodno kuhana zelenjava	Temperatura jedra živila (°C)		
	Manj	Srednje Peče- no	Več
Zloženka iz bučk / Brokolijeva zloženka / Koromačeva zloženka	85	88	91
Zloženske - Pikantne	Temperatura jedra živila (°C)		
	Manj	Srednje Peče- no	Več
Kaneloni / Lazanja / Narastek s testen.	85	88	91

Zloženske - Sladke	Temperatura jedra živila (°C)		
	Manj	Srednje Peče- no	Več
Zloženka iz belega kruha s sadjem/brez sadja / Zloženka iz riževe kaše s sadjem/brez sadja / Sladka zloženka iz rezancev	80	85	90

11.18 Informacije za preizkuševalne inštitute

Preizkusi v skladu z EN 60350 in IEC 60350.

Peka na enem nivoju. Peka v modelih

Jed	Funkcija	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Biskvit brez maščob	Vroči Zrak	140 - 150	35 - 50	2
Biskvit brez maščob	Gretje zgoraj/spodaj / Gretje Zgoraj/Spodaj	160	35 - 50	2
Jabolčna pita, 2 modela Ø 20 cm	Vroči Zrak	160	60 - 90	2
Jabolčna pita, 2 modela Ø 20 cm	Gretje zgoraj/spodaj / Gretje Zgoraj/Spodaj	180	70 - 90	1

Peka na enem nivoju. Drobnno pecivo

Uporabite tretji položaj rešetk.

Jed	Funkcija	Temperatura (°C)	Čas (min.)
Masleni piškoti / Pecivo iz krh. testa	Vroči Zrak	140	25 - 40
Masleni piškoti / Pecivo iz krh. testa, Predhodno ogrejte prazno pečico.	Gretje zgoraj/spodaj / Gretje Zgoraj/Spodaj	160	20 - 30
Drobnno pecivo, 20 kosov na pekač, Predhodno ogrejte prazno pečico.	Vroči Zrak	150	20 - 35
Drobnno pecivo, 20 kosov na pekač, Predhodno ogrejte prazno pečico.	Gretje zgoraj/spodaj / Gretje Zgoraj/Spodaj	170	20 - 30

Peka na več nivojih. Drobnno pecivo

Jed	Funkcija	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	
				2. položaj	3. položaj
Masleni piškoti / Pecivo iz krh. testa	Vroči Zrak	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Drobnno pecivo, 20 kosov na pekač, Predhodno ogrejte prazno pečico.	Vroči Zrak	150	23 - 40	1 / 4	-

Mali Žar

Prazno pečico pet minut predhodno segrevajte.

Žar z najvišjo nastavitvijo temperature.

Jed	Funkcija	Čas (min.)	Položaj rešetk
Popečen kruh	Mali Žar	1 - 3	5
Goveji zrezek, Obrnite po polovici časa priprave.	Mali Žar	24 - 30	4

Veliki Žar

Prazno pečico tri minute predhodno segrevajte.

Žar z najvišjo nastavitvijo temperature.

Uporabite četrti položaj rešetk.

Jed	Čas (min.)	
	1. stran	2. stran
Burgerji	8 - 10	6 - 8
Popečen kruh	1 - 3	1 - 3

12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

**OPOZORILO!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Opombe glede čiščenja

Sprednji del pečice očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom.

Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilo.

Notranjost pečice očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki hrane se lahko vžgejo. Pri ponvi za žar je nevarnost večja.

Vso opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite mehko krpo s toplo vodo in čistilno sredstvo. Opreme ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Trdovratnejše madeže očistite s posebnim čistilom za pečice.

Če imate pripomočke z zaščito proti prijemanju, jih ne čistite z agresivnimi čistili, ostrimi predmeti ali v pomivalnem stroju. To lahko poškoduje premaz proti prijemanju.

Po vsaki uporabi obrišite vlago.

12.2 Odstranjevanje nosilcev rešetk

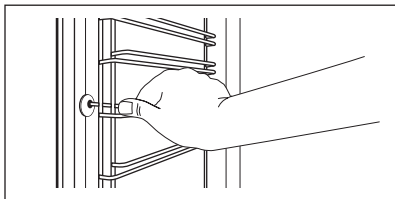
Preden začnete s čiščenjem pečice, odstranite nosilce rešetk.



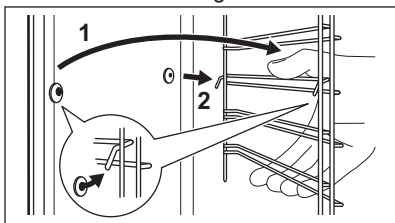
POZOR!

Pri odstranjevanju nosilcev rešetk bodite previdni.

1. Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.



2. Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.



Odstranjeno opremo namestite v obratnem zaporedju.



Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.

12.3 Piroliza



POZORI!

Odstranite vse pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.




Postopek pirolitičnega čiščenja se ne more začeti:

- Če niste iztahnili vtiča sonde za meso iz vtičnice. Pri nekaterih modelih se ob pojavu te napake na prikazovalniku prikaže »C2«.
- Če niste povsem zaprli vrat pečice. Pri nekaterih modelih se ob pojavu te napake na prikazovalniku prikaže »C3«.






POZOR!

Če v isti kuhinjski element namestite druge naprave, jih ne uporabljajte sočasno s funkcijo Piroliza. To lahko poškoduje pečico.

Med pirolitičnim čiščenjem so vrata zaklenjena. Simbol  in stolpci indikatorja toplote svetijo, dokler se vrata ne odklenejo. Vrata se odklenejo šele, ko je temperatura v pečici varna in se zaključi pirolitično čiščenje.

Med pirolitičnim čiščenjem luč ne sveti.

1. Najhujšo umazanijo odstranite ročno.
2. Notranjo stran vrat očistite z vročo vodo, da se nanjo zaradi vročega zraka ne bi prižgali ostanki hrane.
3. Vključite pečico.
4. Pritisčajte , dokler se na prikazovalniku ne prikažeta "Pyro" in številka programa čiščenja.
5. Pritisnite **OK**.
6. Pritisnite  ali , da nastavite trajanje postopka čiščenja:

Funkcija	Opis
1	1 h za nizko stopnjo umazanije.
2	1 h 30 min za običajno stopnjo umazanije.


3

3 h za visoko stopnjo umažanje.

Za zamik začetka postopka čiščenja lahko uporabite funkcijo Konec.

7. Za potrditev pritisnite OK.

12.4 Opomnik za čiščenje

Da vas opomni na potrebo po pirolitičnem čiščenju, na prikazovalniku 10 sekund po vsakem izklopu naprave utripa simbol opomnika za čiščenje .



Opomnik za čiščenje ugasne:

- Po koncu pirolitičnega čiščenja.
- Ko ga izklopite v osnovnih nastavitvah. Oglejte si »Uporaba menija nastavitv«.

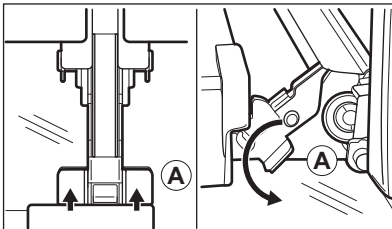
12.5 Odstranjevanje in nameščanje vrat

Za čiščenje lahko odstranite vrata in notranje steklene plošče. Število steklenih plošč je različno za različne modele.



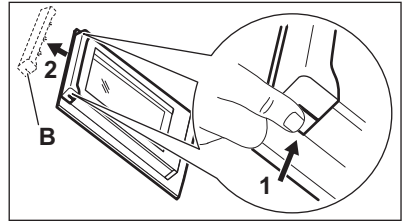
OPOZORILO!
Vrata so težka.

1. Vrata povsem odprite.
2. Do konca pritisnite vpenjalni ročici (A) na tečajih.

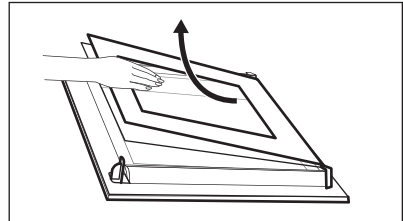


3. Zaprite vrata pečice do prvega položaja odpiranja (približno do kota 70°).
4. Vrata primite na vsaki strani z eno roko in jih potegnite stran od pečice pod kotom navzgor.

5. Nato položite vrata z zunanjo stranjo navzdol na mehko krpo in trdno površino.
6. Primite okvir vrat (B) na zgornjem robu vrat na obeh straneh in pritisnite navznoter, da sprostite zaponko.



7. Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.
8. Steklena plošče vrat primite na zgornjem delu eno za drugo in jih potegnite navzgor iz vodila.



9. Stekleno ploščo očistite z vodo in milom. Stekleno ploščo temeljito osušite.

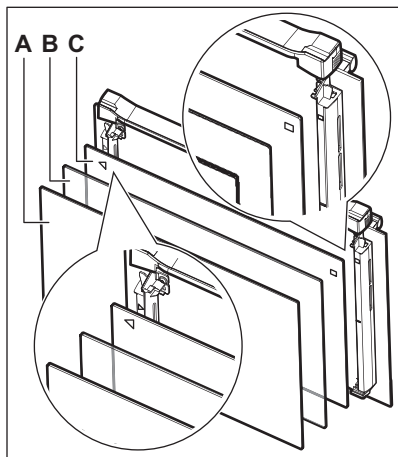
Ko je čiščenje končano, ponovite zgornje korake v obratnem zaporedju. Najprej vstavite manjšo ploščo, nato pa večjo in vrata.



OPOZORILO!

Poskrbite, da boste steklene plošče vstavili pravilno, drugače se lahko površina vrat pregreje.

Pazite, da steklene plošče (C, B in A) namestite nazaj v pravem zaporedju. Najprej vstavite ploščo C, ki ima na levi strani natisnjen kvadrat, na desni pa trikotnik. Ta simbola najdete tudi na okvirju vrat. Trikotnik s stekla se mora ujemati s trikotnikom na okvirju vrat, kvadrat pa s kvadratom. Nato vstavite drugi dve stekleni plošči.



12.6 Zamenjava žarnice



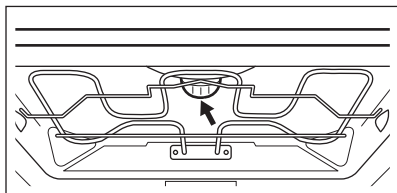
OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.
Žarnica je lahko vroča.

1. Izključite pečico.
2. Počakajte, da se pečica ohladi.
3. Pečico izključite iz napajanja.
3. Na dno pečice položite krpo.

Luč na vrhu

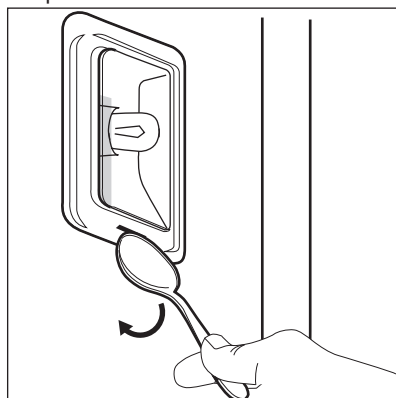
1. Steklen pokrov žarnice obrnite in ga snemite.



2. Očistite steklen pokrov.
3. Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
4. Namestite steklen pokrov.

Stranska luč

1. Odstranite levi nosilec rešetk za dostop do žarnice.
2. Z ozkim, topim predmetom (npr. čajno žličko) odstranite steklen pokrov.



3. Očistite steklen pokrov.
4. Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
5. Namestite steklen pokrov.
6. Namestite levi nosilec rešetk.



13. ODPRAVLJANJE TEŽAV



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

13.1 Kaj storite v primeru ...

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Pečice ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.	Pečica ni priključena na napajanje ali je priključena nepravilno.	Preverite, ali je pečica pravilno priključena na napajanje (oglejte si vezalno shemo, če je na voljo).
Pečica se ne segreje.	Pečica je izklopljena.	Vklopite pečico.
Pečica se ne segreje.	Ura ni nastavljena.	Nastavite uro.
Pečica se ne segreje.	Potrebne nastavitve niso nastavljene.	Prepričajte se, da so nastavitve pravilne.
Pečica se ne segreje.	Vklopljen je samodejni izklop.	Oglejte si »Samodejni izklop«.
Pečica se ne segreje.	Funkcija Varovalo za otroke je vklopljena.	Oglejte si »Uporaba varovala za otroke«.
Pečica se ne segreje.	Pregorela je varovalka.	Preverite, ali je varovalka vzrok za motnjo. Če varovalka večkrat zapored pregori, se obrnite na električarja.
Luč ne sveti.	Luč je okvarjena.	Zamenjajte žarnico.
Prikazovalnik ne prikazuje časa med izklopom.	Prikazovalnik je izklopljen.	Za ponoven vklop prikazovalnika se sočasno dotaknite  in  .
Sonda za meso ne deluje.	Vtič sonde za meso ni pravilno vtaknjen v vtičnico.	Vtaknite vtič sonde za meso čim globlje v vtičnico.
Jedi se pečejo prepočasi ali prehitro.	Temperatura je prenizka ali previsoka.	Po potrebi prilagodite temperaturo. Upoštevajte navodila za uporabo.
Na živilih in v notranjosti pečice se nabirata para in kondenz.	Hrano ste predolgo pustili v pečici.	Po zaključku peke jedi ne puščajte v pečici dlje kot 15 - 20 minut.
Na prikazovalniku se prikaže »C2«.	Želite vklopiti funkcijo pirolyze ali odtaljevanja, vendar iz vtičnice niste iztaknili vtiča sonde za meso.	Iztaknite vtič sonde za meso iz vtičnice.
Na prikazovalniku se prikaže »C3«.	Funkcija čiščenja ne deluje. Niste povsem zaprli vrat ali pa je okvarjena zapora vrat.	Povsem zaprite vrata.

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Na prikazovalniku se prikaže »F102«.	<ul style="list-style-type: none"> Vrat niste povsem zaprli. Zapora vrat je okvarjena. 	<ul style="list-style-type: none"> Povsem zaprite vrata. Izklopite pečico z glavno varovalko ali zaščitnim stikalom v omarici z varovalkami in jo ponovno vklopite. Če se na prikazovalniku ponovno prikaže »F102«, se obrnite na oddelek za pomoč strankam.
Na prikazovalniku se prikaže koda napake, ki je ni v razpredelnici.	Elektronska okvara.	<ul style="list-style-type: none"> Izklopite pečico z glavno varovalko ali zaščitnim stikalom v omarici z varovalkami in jo ponovno vklopite. Če se na prikazovalniku ponovno prikaže koda napake, se obrnite na oddelek za pomoč strankam.
Naprava je vklopljena in se ne segreje. Ventilator ne deluje. Na prikazovalniku se prikaže "Demo".	Vklopljen je predstavitveni način.	Oglejte si »Uporaba menija nastavitve« v poglavju »Dodatne funkcije«.

13.2 Servisni podatki

Če rešitve težave ne morete najti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center.

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične

navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okviru notranjosti pečice. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjajte iz notranjosti pečice.

Priporočamo, da podatke zapišete sem:	
Ime modela (MOD.)
Številka izdelka (PNC)
Serijska številka (S.N.)

14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

14.1 Podatkovna kartica izdelka in informacije v skladu z EU 65-66/2014

Ime dobavitelja	Electrolux
-----------------	------------

Identifikacija modela	COE7P31X EOE7P31Z	
Indeks energijske učinkovitosti	81,2	
Razred energijske učinkovitosti	A+	
Poraba energije pri standardni obremenitvi ter običajnem načinu	1,09 kWh/cikel	
Poraba energije pri standardni obremenitvi in načinu z ventilatorjem	0,69 kWh/cikel	
Število prostorov za peko	1	
Toplotni vir	Elektrika	
Prostornina	71 l	
Vrsta pečice	Vgradna pečica	
Teža	COE7P31X	36.0 kg
	EOE7P31Z	36.0 kg

EN 60350-1 - Gospodinski aparati za kuhanje z elektriko - 1. del: štedilniki, pečice, parne pečice in žari - Postopki za merjenje učinkovitosti delovanja.

14.2 Varčevanje z energijo



Pečica ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

Splošni namigi

Poskrbite, da bodo vrata med delovanjem pečice dobro zaprta. Vrat med pečenjem ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.

Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, pečice ne segrevajte, preden vanjo položite hrano.

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo pečice na najnižjo stopnjo, odvisno od trajanja pečenja. Akumulirana toplota v pečici še naprej omogoča pečenje.

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

Priprava hrane z ventilatorjem

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečice z ventilatorjem, da prihranite energijo.

Akumulirana toplota

Pri nekaterih funkcijah pečice se v primeru, da vklopite program z izbiro Trajanje ali Konec ter pečenje traja več kot 30 minut, grelca samodejno izklopita prej.

Ventilator in luč še naprej delujeta.

Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti topel obrok, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

Pečenje ob izklopljeni luči



Med pečenjem izklopite luč. Vključite jo samo, ko jo potrebujete.

Vlažni Vroči Zrak


Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.


Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne. Luč lahko ponovno vklopite, a to dejanje bo zmanjšalo pričakovan prihranek energije.

Izklop prikazovalnika

Prikazovalnik lahko izklopite. Sočasno pritisnite in držite  in . Za vklop ponovite ta korak.

15. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih

s simbolom , ne odstranjajte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

www.electrolux.com/shop



867352920-A-512018

