



---

**SL** Parna pečica

---

Navodila za uporabo



## KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	3
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	4
3. OPIS IZDELKA.....	7
4. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....	8
5. PRED PRVO UPORABO.....	8
6. VSAKODNEVNA UPORABA.....	9
7. ČASOVNE FUNKCIJE.....	11
8. UPORABA DODATNE OPREME.....	13
9. DODATNE FUNKCIJE.....	18
10. NAMIGI IN NASVETI.....	19
11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	33
12. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	38
13. NAMESTITEV.....	40
14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	42

## 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](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Registrirajte svoj izdelek za boljši servis:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

**[www.electrolux.com/shop](http://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. ⚠ VARNOSTNE 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 napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci, mlajši od treh let, se ne smejo približevati napravi, 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 se med uporabo lahko segrejejo.
- 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 izključite iz napajanja.
- **OPOZORILO:** Pred zamenjavo žarnice mora biti naprava izklopljena, da preprečite možnost udara električnega toka.
- Naprave ne uporabljajte, dokler je ne namestite v vgradno konstrukcijo.
- 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 osebje 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.
- Preden vtaknete vtič v vtičnico, povsem zaprite vrata naprave.
- Naprava je izdelana v skladu z direktivami EGS.
- 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.
- 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

## 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.

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.

## 2.4 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.
- 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 Pirolitično čiščenje



### OPOZORILO!

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

- 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 srednjih hladilnih odprtin 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 otroki ali osebam, ki se soočajo s zdravstvenimi težavami.

## 2.6 Kuhanje v sopari



### OPOZORILO!

Nevarnost opeklin in poškodb naprave.

- Sproščena para lahko povzroči opekline:
  - Med kuhanjem v sopari ne odpirajte vrat naprave.
  - Po kuhanju v sopari vrata naprave previdno odprite.

## 2.7 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.

## 2.8 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.

- Uporabljajte samo originalne nadomestne dele.

## 2.9 Odstranjevanje



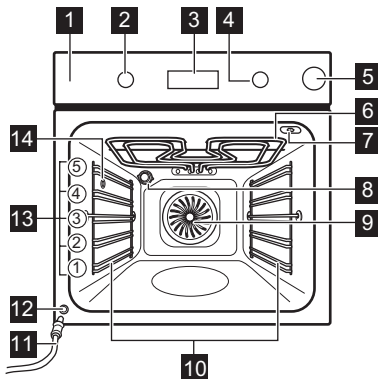
### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- 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 Gumb za funkcije pečice
- 3 Prikazovalnik
- 4 Upravljalni gumb (za nastavev temperature)
- 5 Predal za vodo
- 6 Grelec
- 7 Vtičnica sonde za meso
- 8 Luč
- 9 Ventilator
- 10 Nosilci rešetk, odstranljivi
- 11 Odtočna cev
- 12 Ventil za odvod vode
- 13 Položaji rešetk
- 14 Dovod za paro




## 3.2 Pripomočki

- **Mreža za pečenje**  
Za posodo, modele, pečenke.
- **Pekač za pecivo**  
Za kolače in piškote.
- **Posoda za žar/pekač**

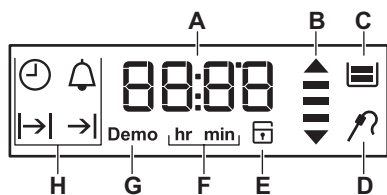
- Za peko in pečenje ali kot posoda za zbiranje maščobe.
- **Sonda za meso**  
Za merjenje pečenosti živil.
- **Teleskopska vodila**  
Za rešetke in pladnje.

## 4. UPRAVLJALNA PLOŠČA

### 4.1 Tipke

Senzorsko polje/Tipka	Funkcija	Opis
	ODŠTEVALNA URA	Za nastavev ODŠTEVALNE URE. Držite več kot tri sekunde za vklop ali izklop luči v pečici.
	URA	Za nastavev časovne funkcije.
	TEMPERATURA	Za preverjanje temperature pečice ali temperature sonde za meso (če obstaja). Uporabljajte samo med izvajanjem funkcije pečice.

### 4.2 Prikazovalnik



- A. Programska ura/Temperatura
- B. Indikator segrevanja in akumulirane toplote
- C. Predal za vodo
- D. Sonda za meso (le izbrani modeli)
- E. Zapora vrat (le izbrani modeli)
- F. Ure/minute
- G. Predstavitveni način (le izbrani modeli)
- H. Časovne funkcije

## 5. PRED PRVO UPORABO



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.



Za nastavev časa si oglejte poglavje »Časovne funkcije«.

### 5.1 Prvo čiščenje

Iz pečice odstranite vso opremo in odstranljive nosilce rešetk.



Oglejte si poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«.

Pred prvo uporabo očistite pečico in opremo.

Opremo in odstranljive nosilce rešetk namestite nazaj v prvotni položaj.

### 5.2 Predgrevanje

Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.

1. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo.
2. Pečica naj deluje eno uro.
3. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo.
4. Pečica naj deluje 15 minut.
5. Pečico izklopite in pustite, da se ohladi.

Pripomočki se lahko segrejejo bolj kot običajno. Pečica lahko oddaja neprijetne vonjave in dim. V prostoru poskrbite za zadostno zračenje.

## 6. VSAKODNEVNA UPORABA












**OPOZORILO!**  
Oglejte si poglavja o varnosti.



### 6.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj

Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.

### 6.2 Funkcije pečice

Funkcija pečice	Uporaba
 Položaj za izklop	Pečica je izklopljena.
 Hitro segrevanje pečice	Za skrajšanje časa segrevanja.
 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.
 Gretje zgoraj/spodaj	Za peko in pečenje jedi na eni višini.
 Gretje spodaj	Za peko tort s hrustljivim dnom ter za vlaganje hrane.

Funkcija pečice	Uporaba
 Odtaljevanje	Za odtaljevanje živil (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjenih živil.
 Vlažno pečenje	Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Za navodila za kuhanje si oglejte poglavje »Namiigi in nasveti«, Vlažno pečenje. 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 nastavljenih. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za splošna priporočila za varčevanje z energijo si oglejte poglavje »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo. Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti v skladu z EN 60350-1. Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.
 Infra pečenje	Za pečenje večjih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.


Funkcija pečice	Uporaba
 Vroči zrak + Parno	Za pripravo jedi v sopari. To funkcijo uporabite za skrajšanje časa priprave ter ohranitev vitaminov in hranil v hrani. Izberite funkcijo in nastavite temperaturo med 130 °C in 230 °C.
 Piroliza	Za vklop pirolitičnega čiščenja pečice. S pomočjo te funkcije zgori preostala umazanija v pečici.

### 6.3 Nastavitev funkcije pečice

- Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
  - Obrnite upravljalni gumb za izbiro temperature.
- Lučka zasveti, ko pečica deluje.
- Pečico izklopite tako, da obrnete gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

### 6.4 Hitro segrevanje pečice

Funkcija hitrega segrevanja skrajša čas segrevanja.


 Med izvajanjem funkcije hitrega segrevanja v pečico ne postavljajte hrane.

- Obrnite gumb za funkcije pečice, da nastavite funkcijo hitrega segrevanja.
- Obrnite gumb za nastavitve temperature, da nastavite temperaturo.


Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal.


- Nastavite funkcijo pečice.

### 6.5 Indikator segrevanja

Ko deluje funkcija pečice, se na prikazovalniku ena za drugo prikažejo črtice , ko temperatura v pečici naraste, in izginejo, ko pade.

### 6.6 Kuhanje v sopari

 Uporabljajte le vodo. Ne uporabljajte filtrirane (demineralizirane) ali destilirane vode. Ne uporabljajte drugih tekočin. V predal za vodo ne nalivajte vnetljivih ali alkoholnih tekočin.

- Nastavite funkcijo .
- Pritisnite pokrov predala za vodo, da ga odprete.
- Predal za vodo polnite z vodo, dokler se na prikazovalniku ne prikaže indikator polne posode za vodo. V posodo lahko natočite največ 900 ml. Količina zadostuje za približno 55 - 60 minut priprave hrane v pečici.
- Predal za vodo potisnite v prvotni položaj.
- Nastavite temperaturo med 130 °C in 230 °C.

Kuhanje v sopari zagotavlja dobre rezultate v tem temperaturnem območju.

- Po končanem kuhanju v sopari izpraznite posodo za vodo.

Po vsaki uporabi funkcije pare počakajte vsaj 60 minut ter na ta način preprečite, da bi vroča voda pritekla iz ventila za odvod vode.






#### **POZOR!**

Naprava je vroča. Obstaja nevarnost opeklin. Pri praznjenju predala za vodo bodite previdni.

### 6.7 Indikator posode za vodo

Med kuhanjem v sopari indikator posode za vodo na prikazovalniku prikazuje raven vode v posodi.

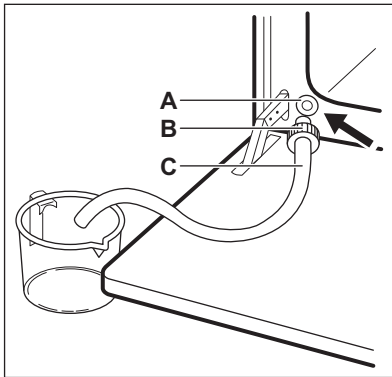
- Ko je posoda polna, se na prikazovalniku prikaže  in oglasi se zvočni signal. Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.
- Ko je posoda napolnjena do polovice, se na prikazovalniku prikaže .
- Ko je posoda prazna, se na prikazovalniku prikaže  in oglasi se zvočni signal. Napolnite posodo.


- i** Če v posodo nalijete preveč vode, varnostni odvod pomakne odvečno vodo na dno pečice. Z gobo odstranite vodo.

## 6.8 Praznjenje posode za vodo

- !** **POZOR!**  
Preden začnete prazniti posodo za vodo, se prepričajte, da je pečica hladna.

1. Pripravite odtočno cev (C), ki je priložena navodilom za uporabo. Prikluček (B) namestite na enega izmed koncev odtočne cevi.
2. Drugi konec odtočne cevi (C) speljite v posodo. Namestite ga nižje od ventila za odvod vode (A).






3. Odprite vrata pečice in vstavite priključek (B) v ventil za odvod vode (A).
4. Med praznjenjem posode za vodo potiskajte priključek. Voda je lahko še vedno notri, ko se na prikazovalniku prikaže:  Počakajte, da voda preneha teči iz ventila za odvod vode.
5. Prikluček odstranite iz ventila, ko voda preneha teči.



- i** Izčrpane vode ne uporabljajte za ponovno polnjenje posode za vodo.

## 7. ČASOVNE FUNKCIJE

### 7.1 Razpredelnica časovnih funkcij


Časovna funkcija	Uporaba
 ČAS	Za prikaz ali spremembo časa. Čas lahko spreminjate samo, ko je pečica izklopljena.

Časovna funkcija	Uporaba
 TRAJANJE	Za nastavitev trajanja delovanja pečice. Uporabljajte le, ko je nastavljena funkcija pečice.
 KONEC	Za nastavitev časa izklopa pečice. Uporabljajte le, ko je nastavljena funkcija pečice.


Časovna funkcija	Uporaba
 ZAMIK VKLOPA	Kombinacija funkcij TRAJANJE in KONEC.
 ODŠTEVAL- NA URA	Uporabite jo za nastavitvev odštevanja časa. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice. ODŠTEVALNO URO lahko nastavite kadarkoli, tudi ko je pečica izklopljena.

## 7.2 Nastavitev in spreminjanje časa



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

1. Obrnite gumb za nastavitev temperature za nastavitev ure.
2. Pritisnite  za potrditev in nastavitev minut.





Na prikazovalniku sta prikazana **min** in nastavljena ura. "00« utripa.


3. Obrnite gumb za nastavitev temperature za nastavitev minut.
4. Pritisnite  za potrditev ali po se bo nastavljen čas samodejno shranil po petih sekundah.

Na prikazovalniku se prikaže nov čas.

Če želite spremeniti čas, pritisnite , dokler na prikazovalniku ne začne utripati indikator za čas .





## 7.3 Nastavitev funkcije TRAJANJE


1. Nastavite funkcijo pečice.
2. Pritisnite , dokler ne začne utripati .
3. Obrnite gumb za nastavitev temperature za nastavitev minut, nato pa pritisnite  za potrditev. Obrnite gumb za nastavitev temperature za nastavitev ure, nato pa pritisnite  za potrditev.

Po pretečeni nastavljeni funkciji TRAJANJE se za dve minuti oglasi zvočni signal. Na prikazovalniku utripata  in čas. Pečica se samodejno izklopi.

4. Pritisnite katerokoli tipko ali odprite vrata pečice, da izklopite signal.
5. Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop.





## 7.4 Nastavitev funkcije KONEC

1. Nastavite funkcijo pečice.
2. Pritisnite , dokler ne začne utripati .
3. Obrnite gumb za nastavitev temperature za nastavitev ure, nato pa pritisnite  za potrditev. Obrnite gumb za nastavitev temperature za nastavitev minut, nato pa pritisnite  za potrditev.



Po pretečenem nastavljenem času konca se za dve minuti oglasi zvočni signal. Na prikazovalniku utripata  in čas. Pečica se samodejno izklopi.



4. Pritisnite katerokoli tipko ali odprite vrata pečice, da izklopite signal.
5. Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop.

## 7.5 Nastavitev funkcije ZAMIK VKLOPA


1. Nastavite funkcijo pečice.
2. Pritisnite , dokler ne začne utripati .
3. Obrnite gumb za nastavitev temperature za nastavitev minut za funkcijo TRAJANJE, nato pa pritisnite  za potrditev. Obrnite gumb za nastavitev temperature za nastavitev ure za funkcijo TRAJANJE, nato pa pritisnite  za potrditev.

Na prikazovalniku utripa .

4. Obrnite gumb za nastavitev temperature za nastavitev ure za funkcijo KONEC, nato pa pritisnite  za potrditev. Obrnite gumb za nastavitev temperature za nastavitev minut za funkcijo KONEC, nato pa pritisnite  za potrditev. Na

prikazovalniku se prikažeta   in nastavljena temperatura.




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.

Po pretečenem nastavljenem času konca se za dve minuti oglasi zvočni signal. Na prikazovalniku utripata  in čas. Pečica se izklopi.

5. Pritisnite katerokoli tipko ali odprite vrata pečice, da izklopite signal.
6. Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop.

## 7.6 Nastavljanje ODŠTEVALNE URE

Odštevalno uro lahko nastavite ob vklopljeni in izklopljeni pečici.

1. Pritisčajte , dokler na prikazovalniku ne začneta utripati  in »00«.
2. Obrnite gumb za nastavev temperature za nastavev sekund in nato minut.  
Ko je čas, ki ga nastavite, daljši od 60 minut, na prikazovalniku utripa **hr**.
3. Nastavite ure.
4. ODŠTEVALNA URA se samodejno zažene po petih sekundah.  
Po pretečenih 90 % nastavljenega časa se oglasi zvočni signal.
5. Ko se nastavljen čas konča, se za dve minuti oglasi zvočni signal. "Na prikazovalniku utripata **00:00**« in . Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.

## 8. UPORABA DODATNE OPREME



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 8.1 Uporaba sonde za meso

Sonda za meso meri temperaturo jedra mesa. Ko meso doseže nastavljeno temperaturo, se pečica izklopi.


Nastaviti je treba dve temperaturi:

- Temperaturo pečice. Oglejte si razpredelnico za pečenje.
- Temperaturo jedra. Oglejte si razpredelnico za sondo za meso.

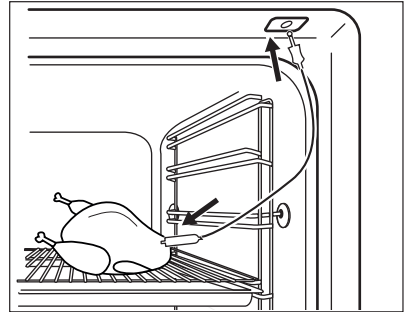


### POZOR!

Uporabite le pečici priloženo sondo za meso ali originalne nadomestne dele.


1. Nastavite funkcijo in temperaturo pečice.
2. Konico sonde za meso (s simbolom  na ročaju) potisnite v sredino mesa.

3. Vtič sonde za meso vtaknite v vtičnico na vrhu pečice.




Med pečenjem mora sonda za meso ostati v mesu in biti priključena na vtičnico.


Pri prvi uporabi sonde za meso je privzeta temperatura jedra 60 °C.

Med utripanjem simbola  lahko z gumbom za temperaturo spremenite privzeto temperaturo jedra.

Na prikazovalniku se prikažeta simbol sonde za meso in privzeta temperatura jedra.

4. Pritisnite , da shranite novo temperaturo jedra, ali počakajte 10 sekund, da se nastavev samodejno shrani.

Nova privzeta temperatura jedra se prikaže med naslednjo uporabo sonde za meso.

Ko meso doseže nastavljeno temperaturo jedra, utripata simbol sonde za meso  in privzeta temperatura jedra. Za dve minuti se oglasi zvočni signal.


5. Pritisnite katerokoli tipko ali odprite vrata pečice, da izklopite signal.
6. Iz vtičnice iztaknite vtič sonde za meso. Iz pečice odstranite meso.
7. Izklopite pečico.



### OPOZORILO!

Pri odstranjevanju konice in vtiča sonde za meso bodite previdni. Sonda za meso je vroča. Obstaja nevarnost opeklin.

Ob vsaki vstavitvi vtiča sonde za meso v vtičnico morate ponovno nastaviti čas sonde za meso. Trajanja in konca ne morete izbrati.

Ko pečica prvič računa okvirni čas trajanja, na prikazovalniku utripa simbol . Ko je računanje končano, se na prikazovalniku prikaže trajanje pečenja. Računanje poteka v ozadju med pečenjem, vrednost trajanja na prikazovalniku pa se po potrebi posodobi.

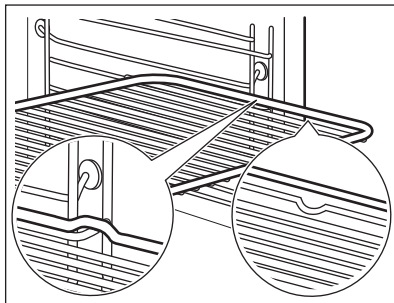
Temperaturo lahko med pečenjem kadarkoli spremenite:

1. Pritisnite **°C**:
  - enkrat - na prikazovalniku se prikaže nastavljena temperatura jedra; po želji jo lahko spremenite v petih sekundah.
  - dvakrat - na prikazovalniku se prikaže trenutna temperatura pečice.
  - trikrat - na prikazovalniku se prikaže nastavljena temperatura pečice; po želji jo lahko spremenite v petih sekundah. Te informacije so na voljo samo med postopkom ogrevanja.
2. Z gumbom za temperaturo spremenite temperaturo.

## 8.2 Vstavljanje pripomočkov

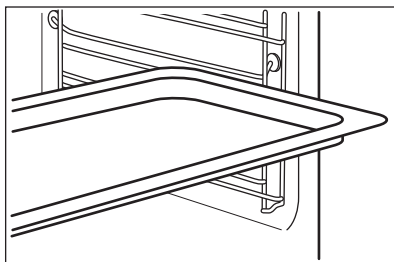
Mreža za pečenje:

Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk in poskrbite, da bodo nogice obrnjene navzdol.



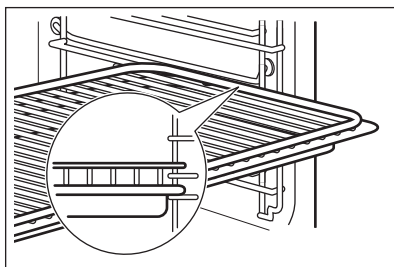
Pekač za pecivo/ Globok pekač:

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. Zreze so tudi varovala pred prevračanjem. Visok rob okrog mreže preprečuje zdrs posode.

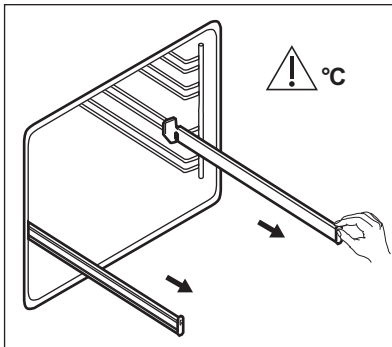
### 8.3 Teleskopska vodila

- i** Navodila za namestitve teleskopskih vodil shranite za poznejšo uporabo.

Teleskopski vodili omogočata lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk.

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

1. Izvlecite desno in levo teleskopsko vodilo.



2. Na teleskopski vodili namestite mrežo za pečenje ter ju previdno potisnite v pečico.



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

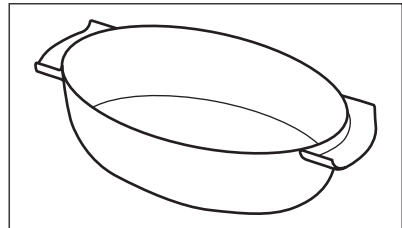
### 8.4 Pripomočki za kuhanje v sopari

- i** Komplet pripomočkov za kuhanje v sopari ni priložen pečici. Za dodatne informacije se obrnite na krajevnega dobavitelja.

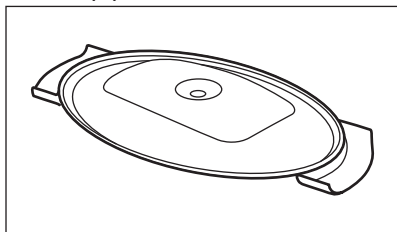
#### Model za peko dietetičnih jedi za funkcije kuhanja v sopari.

Model sestoji iz steklene posode, pokrova z odprtino za cevko za injektor (C) in jeklenega podstavka za na dno modela.

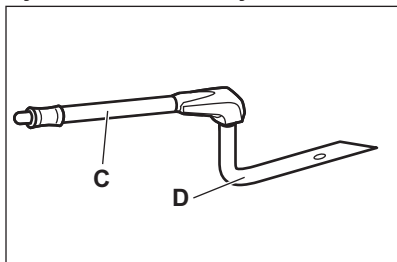
#### Steklena posoda (A)



### Pokrov (B)

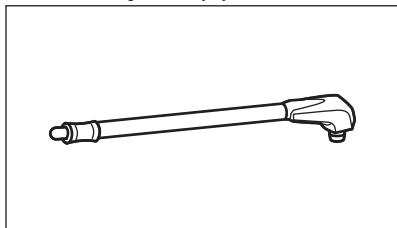


### Injektor in cevka za injektor.

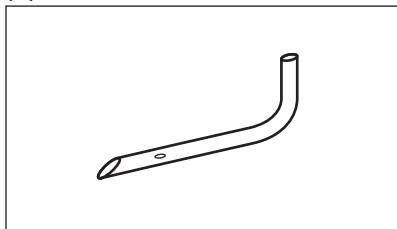


»C« je cevka za injektor za kuhanje v sopari, »D« je injektor za kuhanje z neposredno paro.

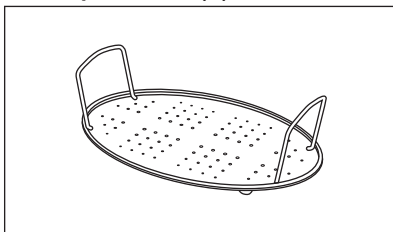
### Cevka za injektor (C)



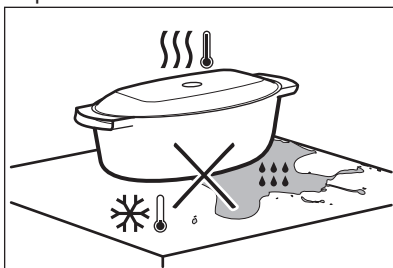
### Injektor za kuhanje z neposredno paro (D)



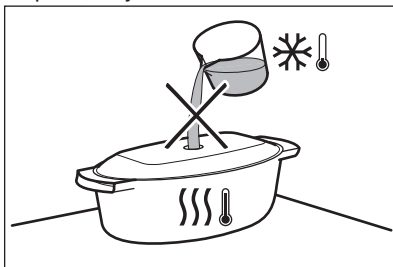
### Jeklen podstavek (E)



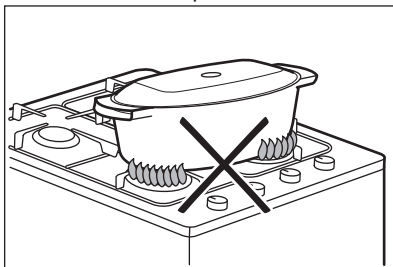
- Vročega modela za peko ne postavljajte na hladne/mokre površine.



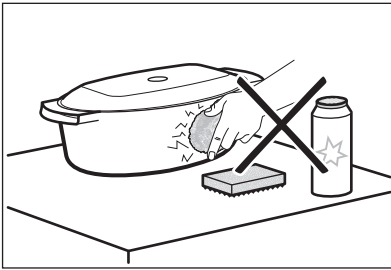
- Ne zlivajte hladnih tekočin v model za peko, ko je ta vroč.



- Modela za peko ne uporabljajte na vročih kuhalnih površinah.



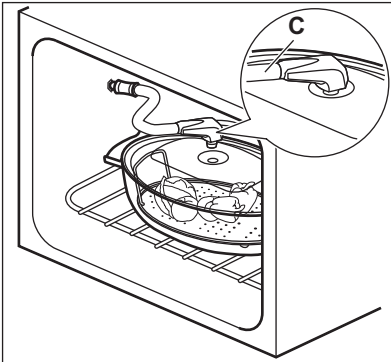
- Modela za peko ne čistite z abrazivi, čistilnimi sredstvi in praški.



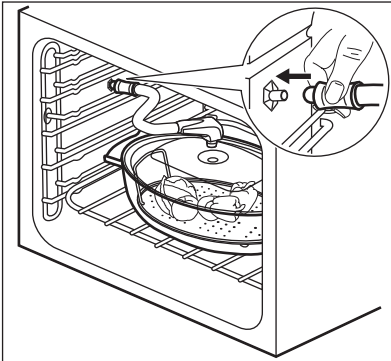
### 8.5 Kuhanje v sopari v modelu za peko dietetičnih jedi

Živilo položite na jeklen pladenj v modelu za peko in model pokrijte s pokrovom.

1. Vstavite cevko za injektor v posebno odprtino v pokrovu modela za peko dietetičnih jedi.



2. Model za peko postavite na drugi položaj rešetk od spodaj navzgor.
3. Drugi konec cevke za injektor vstavite v dovodno odprtino za paro.



Pazite, da ne stisnete cevke za injektor ali da se ta ne dotakne grelca na vrhu pečice.

4. Nastavite pečico za funkcijo kuhanja v sopari.

### 8.6 Kuhanje z neposredno paro

Živilo položite na jeklen podstavek v modelu za peko. Dodajte malo vode.



#### POZOR!

Ne uporabljajte pokrova.



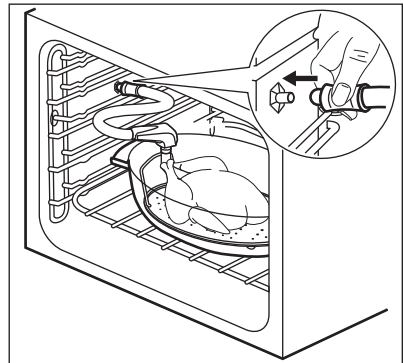
#### OPOZORILO!

Pri uporabi injektorja med delovanjem pečice bodite pazljivi. Za dotikanje injektorja, ko je pečica vroča, vedno uporabljajte zaščitne rokavice. Ko ne uporabljate funkcije pare, injektor vedno odstranite iz pečice.



Cevka za injektor je izdelana posebej za kuhanje in ne vsebuje nevarnih materialov.

1. Vstavite injektor (D) v cevko za injektor (C). Drugi konec vstavite v dovodno odprtino za paro.

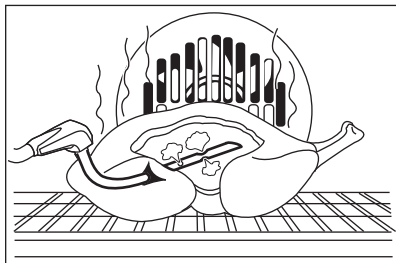


2. Model za peko postavite na prvi ali drugi položaj rešetk od spodaj navzgor.

Pazite, da ne stisnete cevke za injektor ali da se ta ne dotakne grelca na vrhu pečice.

3. Nastavite pečico za funkcijo kuhanja v sopari.

Ko pripravljate jedi, kot je piščanec, raca, puran, kozliček ali velika riba, vstavite injektor (D) neposredno v odprtino v mesu. Pazite, da ne blokirate odprtin.




Za dodatne informacije o kuhanju v sopari si oglejte razpredelnice za kuhanje v sopari v poglavju »Namigi in nasveti«.


## 9. DODATNE FUNKCIJE



### 9.1 Uporaba varovala za otroke

Ko je vklopljeno varovalo za otroke, pečice ni mogoče nenamerno vklopiti.

1. Poskrbite, da bo gumb za funkcije pečice obrnjen v položaj za izklop.
2. Sočasno pritisnite in dve sekundi držite  in **°C**.

Oglasi se zvočni signal. Na

prikazovalniku se prikažeta SAFE in . Vrata so zaklenjena.


 Simbol  se na prikazovalniku prikaže tudi, ko deluje funkcija Piroлиза.

Za izklop varovala za otroke ponovite 2. korak.


### 9.2 Uporaba funkcije zaklepanja tipk

Funkcijo zaklepanja tipk lahko vklopite samo takrat, ko pečica deluje.

Ko je funkcija zaklepanja tipk vklopljena, temperature in nastavitve časa delujoče funkcije pečice ni mogoče spremeniti nenamerno.



1. Izberite funkcijo pečice in jo nastavite glede na svoje želje.
2. Sočasno pritisnite in dve sekundi držite  in **°C**.

Oglasi se zvočni signal. Na prikazovalniku se za pet sekund prikaže Loc.

 Loc se prikaže na prikazovalniku, ko obrnete gumb za nastavitve temperature ali pritisnete poljubno tipko, ko je funkcija zaklepanja tipk vklopljena.


Ko obrnete gumb za funkcije pečice, se pečica izklopi.

Ko pečico izklopite, medtem ko je vklopljena funkcija zaklepanja tipk, se funkcija zaklepanja tipk samodejno preklopi na varovalo za otroke. Oglejte si »Uporaba varovala za otroke«.

 Če deluje funkcija Piroлиза, so vrata zaklenjena, na prikazovalniku pa se prikaže .



Za izklop funkcije zaklepanja tipk ponovite 2. korak.

### 9.3 Indikator akumulirane toplote

Ko izklopite pečico, se na prikazovalniku prikaže indikator akumulirane toplote , če je temperatura v pečici višja od 40 °C.

## 9.4 Samodejni izklop

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - največ	3
Piroliza	4.5

Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Sonda za meso, Trajanje, Konec.

## 10. NAMIGI IN NASVETI



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.



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

### 10.1 Priporočila za pečenje

Pečica ima pet položajev rešetk.

Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.

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

Če za določen recept ne najdete nastavitvev, poiščite podobne.

Pečica ima poseben sistem kroženja zraka, ki neprestano obnavlja paro. To omogoča pripravo jedi v vlažnem okolju, zato ostanejo živila sočna v notranjosti in hrustljava navzven. Skrajša čas pečenja in zmanjša porabo energije.

## 9.5 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.

## 9.6 Varnostni termostat

Nepravilno delovanje pečice ali okvarjeni deli lahko povzročijo nevarno pregrevanje. Za preprečitev tega ima pečica varnostni termostat, ki prekine dovod napajalne napetosti. Ko se temperatura zniža, se pečica ponovno samodejno vklopi.

### Peka tort

Vrat pečice ne odpirajte pred iztekom 3/4 časa pečenja.

Če uporabljate dva pekača sočasno, med njima pustite en nivo prazen.

### Peka mesa in rib

Če pečete hrano z veliko maščobe, uporabite globok pekač, da preprečite nastanek madežev, ki jih ni mogoče odstraniti.

Preden meso razrežete, počakajte približno 15 minut, da sok ne izteče.

Če želite med pečenjem mesa preprečiti nastanek prevelike količine dima, v globok pekač nalijte nekaj vode. Za preprečitev kondenzacije dima dolijte vodo vsakokrat, ko izpari.







### Čas priprave

Čas priprave je odvisen od vrste hrane, njene strukture in količine.






V začetku med pripravo opazujte potek. Pri uporabi te naprave poiščite nastavitve (nastavitvev gretja, čas priprave itd.), ki najbolj ustrezajo vaši posodi, receptom in količinam.

## 10.2 Vroči zrak + Parno

Predhodno ogrejte prazno pečico.





 <b>TORTE/PECIVO</b>				
	 (°C)	 (min.)		
Tarti, Predhodno segrevanje ni potrebno.	175	30 - 40	2	Model za torte, Ø 26 cm
Angleški sadni kolač, Predhodno segrevanje ni potrebno.	160	80 - 90	2	Model za torte, Ø 26 cm
Panettone	150 - 160	70 - 100	2	Model za torte, Ø 20 cm
Češpljev kolač	160	40 - 50	2	Model za kruh
Drobno pecivo, Predhodno segrevanje ni potrebno.	150	20 - 35	3 (2 in 4)	Pekač za pecivo
Pekovsko pecivo	180 - 200	12 - 20	2	Pekač za pecivo
Brioš (sladki kruh)	180	15 - 20	3 (2 in 4)	Pekač za pecivo

Uporabite tortni model.




 <b>KOLAČI</b>				
	 (°C)	 (min.)		
Polnjena zelenjava	170 - 180	30 - 40	1	
Lazanja	170 - 180	40 - 50	2	
Gratiniran krompir	160 - 170	50 - 60	1 (2 in 4)	

Uporabite drugi položaj rešetk.




Uporabite mrežo za pečenje.

 MESO		
	 (°C)	 (min.)
Pečena svinjina, 1 kg	180	90 - 110
Teletina, 1 kg	180	90 - 110
Goveja pečenka, manj zapečena, 1 kg	210	45 - 50
Goveja pečenka, srednje zapečena, 1 kg	200	55 - 65
Goveja pečenka, dobro zapečena, 1 kg	190	65 - 75





Uporabite drugi položaj rešetk.

	 (°C)	 (min.)
Jagnječje stegno, 1 kg	175	110 - 130
Cel piščanec, 1 kg	200	55 - 65
Cel puran, 4 kg	170	180 - 240
Cela raca, 2 - 2,5 kg	170 - 180	120 - 150
Zajec, razrezan na kose	170 - 180	60 - 90

Uporabite prvi položaj rešetk.

	 (°C)	 (min.)
Cela gos, 3 kg	160 - 170	150 - 200





Uporabite drugi položaj rešetk.

 RIBE		
	 (°C)	 (min.)
Postrv, 3 - 4 ribe, 1,5 kg	180	25 - 35
Tuna, 4 - 6 filejev, 1,2 kg	175	35 - 50
Oslič	200	20 - 30

Jed pogrejte na krožniku.

Predhodno ogrejte prazno pečico.

Uporabite drugi položaj rešetk.

 POGREVANJE S PARO		
	 (°C)	 (min.)
Mesni zvitki/Gratin	130	15 - 25
Testenine in omaka	130	10 - 15
Priloge	130	10 - 15
Jedi za na en krožnik	130	10 - 15
meso	130	10 - 15
Zelenjava	130	10 - 15

### 10.3 Priprava v modelu za peko dietetičnih jedi




Uporabite funkcijo: Vroči zrak + Parno.




Uporabite drugi položaj rešetk.

Nastavite temperaturo na 130°C.




 <b>ZELENJAVA</b>	
	 (min.)
Paradižnik	15
Jajčevci	15 - 20
Brokoli, cvetki	20 - 25
Bučke, narezane	20 - 25
Trakovi paprike	20 - 25
Cvetača, cvetki	25 - 30
Koleraba	25 - 30
Beluši, beli	25 - 35
Rezine zelene	30 - 35
Koromač	30 - 35
Beluši, zeleni	35 - 45
Korenje	35 - 40

Nastavite temperaturo na 130 °C.




 <b>MESO</b>	
	 (min.)
Poširane piščančje prsi	25 - 35

 <b>MESO</b>	
	 (min.)
Kuhana šunka	55 - 65
Kasseler	80 - 100









Nastavite temperaturo na 130 °C.









 <b>RIBE</b>	
	 (min.)
Postrv / Lososov file	25 - 30

Nastavite temperaturo na 130 °C.









 <b>PRILOGE</b>	
	 (min.)
Riž	35 - 40
Kuhan krompir, narezan na četrtine	35 - 45
Polenta	40 - 45
Neolupljen krompir, srednje velik	50 - 60









## 10.4 Peka peciva in pečenje mesa

 <b>PECIVO</b>							
	Gretje zgoraj/ spodaj		Vroči zrak		 (min.)		
	 (°C)		 (°C)				
Recepti za umešano testo	170	2	160	3 (2 in 4)	45 - 60	Model za torte	
Kolač iz krhkega testa	170	2	160	3 (2 in 4)	20 - 30	Model za torte	
Smetanova ali skutna torta	170	1	165	2	80 - 100	Model za torte, Ø 26 cm	
Zavitek	175	3	150	2	60 - 80	Pekač za pecivo	
Kolač z marmelado	170	2	165	2	30 - 40	Model za torte, Ø 26 cm	
Biskvit	170	2	150	2	40 - 50	Model za torte, Ø 26 cm	
Božični kolač, Predhodno ogrejte prazno pečico.	160	2	150	2	90 - 120	Model za torte, Ø 20 cm	
Češpljev kolač, Predhodno ogrejte prazno pečico.	175	1	160	2	50 - 60	Model za kruh	
Muffini, Predhodno ogrejte prazno pečico.	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Pekač za pecivo	
Muffini, dva nivoja, Predhodno ogrejte prazno pečico.	-	-	140 - 150	2 in 4	25 - 35	Pekač za pecivo	
Muffini, trije nivoji, Predhodno ogrejte prazno pečico.	-	-	140 - 150	1, 3 in 5	30 - 45	Pekač za pecivo	
Drobno pecivo	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Pekač za pecivo	

 <b>PECIVO</b>							
	Gretje zgoraj/ spodaj		Vroči zrak		 (min.)		
	 (°C)		 (°C)				
Drobno pecivo, dva nivoja	-	-	140 - 150	2 in 4	35 - 40	Pekač za pecivo	
Drobno pecivo, trije nivoji	-	-	140 - 150	1, 3 in 5	35 - 45	Pekač za pecivo	
Beljakovi poljubčki	120	3	120	3	80 - 100	Pekač za pecivo	
Beljakovi poljubčki, dva nivoja, Predhodno ogrejte prazno pečico.	-	-	120	2 in 4	80 - 100	Pekač za pecivo	
Žemlje, Predhodno ogrejte prazno pečico.	190	3	190	3	12 - 20	Pekač za pecivo	
Éclair	190	3	170	3	25 - 35	Pekač za pecivo	
Éclair, dva nivoja	-	-	170	2 in 4	35 - 45	Pekač za pecivo	
Pite	180	2	170	2	45 - 70	Model za torte, Ø 20 cm	
Bogata sadna torta	160	1	150	2	110 - 120	Model za torte, Ø 24 cm	








Predhodno ogrejte prazno pečico.

 <b>KRUH IN PICA</b>							
	Gretje zgoraj/ spodaj		Vroči zrak		 (min.)		
	 (°C)		 (°C)				
Beli kruh, 1 - 2 kosa, 0,5 kg vsak	190	1	190	1	60 - 70	-	

 <b>KRUH IN PICA</b>						
	Gretje zgoraj/ spodaj		Vroči zrak		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Rženi kruh, Predhodno segrevanje ni potrebno.	190	1	180	1	30 - 45	Model za kruh
Žemlje, 6 - 8 žemelj	190	2	180	2 (2 in 4)	25 - 40	Pekač za pe- civo
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Pekač za pe- civo / Globok pekač
Čajni kolački	200	3	190	3	10 - 20	Pekač za pe- civo






Predhodno ogrejte prazno pečico.








Uporabite tortni model.

 <b>KOLAČI</b>						
	Gretje zgoraj/ spodaj		Vroči zrak		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Narastek s testeninami, Predhodno segrevanje ni potrebno.	200	2	180	2	40 - 50	
Zelenjavni narastek, Predhodno segrevanje ni potrebno.	200	2	175	2	45 - 60	
Pite (quiche)	180	1	180	1	50 - 60	
Lazanja	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	
Kaneloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	






Uporabite drugi položaj rešetk.

Uporabite mrežo za pečenje.

 MESO			
	Gretje zgoraj/ spodaj	Vroči zrak	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Govedina	200	190	50 - 70
Svinjina	180	180	90 - 120
Teletina	190	175	90 - 120
Goveja pečenka po angleško, manj zapečena	210	200	50 - 60
Goveja pečenka po angleško, srednje zapečena	210	200	60 - 70
Goveja pečenka po angleško, do- bro zapečena	210	200	70 - 75

 MESO					
	Gretje zgoraj/spodaj		Vroči zrak		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Svinjsko pleče s kožo	180	2	170	2	120 - 150
Svinjska krača, 2 kosa	180	2	160	2	100 - 120
Jagnje-stegno	190	2	175	2	110 - 130
Cel piščanec	220	2	200	2	70 - 85
Cel puran	180	2	160	2	210 - 240
Cela raca	175	2	220	2	120 - 150
Cela gos	175	2	160	1	150 - 200
Zajec, razrezan na kose	190	2	175	2	60 - 80
Zajec, razrezan na kose	190	2	175	2	150 - 200
Cel fazan	190	2	175	2	90 - 120

Uporabite drugi položaj rešetk.





 RIBE			
	Gretje zgoraj/ spodaj	Vroči zrak	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Postrv / Orada, 3 - 4 ribe	190	175	40 - 55
Tuna / Losos, 4 - 6 filejev	190	175	35 - 60





## 10.5 Infra pečenje





Predhodno ogrejte prazno pečico.





Uporabite prvi ali drugi položaj rešetk.





Za izračun časa pečenja pomnožite čas iz spodnje razpredelnice z debelino fileja (v centimetrih).





 GOVEDINA			
	 (°C)	 (min.)	
			Goveja pečenka ali file, manj za-pečen
Goveja pečenka ali file, srednje zapečen	180 - 190	6 - 8	
Goveja pečenka ali file, dobro za-pečen	170 - 180	8 - 10	





 SVINJINA			
	 (°C)	 (min.)	
			Pleče/ Vrat/Šunka, 1 - 1,5 kg
Kotleti/ Rebrca, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	





 SVINJINA			
	 (°C)	 (min.)	
			Mesna štruca, 0,75 - 1 kg
Svinjska krača, predhodno kuhana, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120	





 TELETINA			
	 (°C)	 (min.)	
			Telečja pečenka, 1 kg
Telečja krača, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	

 JAGNJETINA			
	 (°C)	 (min.)	
			Jagnječje stegno/ Pečena jagnjetina, 1 - 1,5 kg






 JAGNJETINA			
	 (°C)	 (min.)	
Jagnječji hrbet, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	






 PERUTNINA			
	 (°C)	 (min.)	
Perutnina, porcije, 0,2 - 0,25 kg vsaka	200 - 220	30 - 50	
Piščanec, polovica, 0,4 - 0,5 kg vsaka	190 - 210	35 - 50	
Piščanec, pitanec, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	

 PERUTNINA			
	 (°C)	 (min.)	
Raca, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	
Gos, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	
Puran, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	
Puran, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	

 RIBA (DUŠENA)			
	 (°C)	 (min.)	
Cela riba, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	

## 10.6 Odtaljevanje

	 (kg)	 Čas odtaljevanja (min.)	 Dodatni čas odtaljevanja (min.)	
Piščanec	1	100 - 140	20 - 30	Piščanca položite na obrnjen krožnik, postavljen na velik krožnik. Obrnite po polovici časa priprave.
meso	1	100 - 140	20 - 30	Obrnite po polovici časa priprave.
	0.5	90 - 120		
Smetana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smetano lahko stepete tudi, ko še vedno vsebuje zmrznjene delce.
Postrv	0.15	25 - 35	10 - 15	-

	 (kg)	 Čas odtaljevanja (min.)	 Dodatni čas odtaljevanja (min.)	
Jagode	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Maslo	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Torta	1.4	60	60	-





## 10.7 Sušenje - Vroči zrak

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.




Za en pekač uporabite tretji položaj rešetk.

Za dva pekača uporabite prvi in četrti položaj rešetk.

 ZELENJAVA		
	 (°C)	 (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

Nastavite temperaturo na 60 - 70 °C.

 SADJE	
	 (h)
Slive	8 - 10
Marelice	8 - 10
Jabolčni krljji	6 - 8

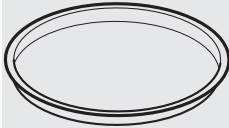
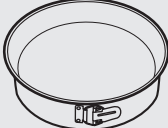


 SADJE	
	 (h)
Hruške	6 - 9

## 10.8 Sonda za meso

	 (°C)
Telečja pečenka	75 - 80
Telečja krača	85 - 90
Goveja pečenka po angleško, manj zapečena	45 - 50
Goveja pečenka po angleško, srednje zapečena	60 - 65
Goveja pečenka po angleško, dobro zapečena	70 - 75
Svinjsko pleče	80 - 82
Svinjska krača	75 - 80
Jagnjetina	70 - 75
Piščanec	98
Zajec	70 - 75
Postrv / Orada	65 - 70
Tuna / Losos	65 - 70






## 10.9 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki






Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.

			
<b>Posoda za pico</b>	<b>Pekač za peko</b>	<b>Majhne posodice za pečenje in serviranje</b>	<b>Model za testo za kolač</b>
Temen, neodbojen premer 28 cm	Temen, neodbojen premer 26 cm	Keramika premer 8 cm, višina 5 cm	Temen, neodbojen premer 28 cm

## 10.10 Vlažno pečenje








Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.







		 (°C)		 (min.)
Buhtlji, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Kruhki/Žemlje, 9 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	30 - 40
Pizza, zamrznjena, 0,35 kg	mreža za pečenje	220	2	10 - 15
Rulada	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	25 - 35
Rjavčki (brownies)	Pekač ali prestrezna posoda	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 kosov	Keramični ramekini na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Testo za kolač	Model za testo za kolač na mreži za pečenje	180	2	15 - 25
Viktorijin kolač	Posoda za peko na mreži za pečenje	170	2	40 - 50

		 (°C)		 (min.)
Poširana riba, 0,3 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	20 - 25
Cela riba, 0,2 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	25 - 35
Ribji filet, 0,3 kg	Posoda za pico na mreži za pečenje	180	3	25 - 30
Poširano meso, 0,25 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	25 - 30
Piščoti, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Makroni, 24 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 35
Muffini, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Slano pecivo, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 30
Piščoti iz krhkega testa, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	150	2	25 - 35
Kolački, 8 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	20 - 30
Zelenjava, poširana, 0,4 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	35 - 45
Vegetarijanska omleta	Posoda za pico na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Mediteranska zelenjava, 0,7 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	4	25 - 30

## 10.11 Informacije za preizkuševalne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Drobno pecivo, 20 kosov na pekač	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo	3	170	20 - 30	-
Drobno pecivo, 20 kosov na pekač	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	150 - 160	20 - 35	-
Drobno pecivo, 20 kosov na pekač	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	150 - 160	20 - 35	-
Jabolčna pita, 2 modela Ø 20 cm	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	180	70 - 90	-
Jabolčna pita, 2 modela Ø 20 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90	-
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	170	40 - 50	Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	40 - 50	Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2 in 4	160	40 - 60	Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	140 - 150	20 - 40	-
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	140 - 150	25 - 45	-
Masleni piškoti	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo	3	140 - 150	25 - 45	-

			 (°C)	 (min.)	
Popečen kruh, 4 - 6 kosov	Žar	Mreža za pečenje	4	maks. 2 - 3 minute	Pečico 3 minute predhodno segrevajte.
Goveji burger, 6 kosov, 0,6 kg	Žar	Mreža za pečenje in prestrezna ponev	4	maks. 20 - 30	Mrežo za pečenje postavite na četrto, prestrezno ponev pa na tretje nivo pečice. Hrano obrnite po polovici časa pečenja. Pečico 3 minute predhodno segrevajte.

## 11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 11.1 Opombe glede čiščenja



#### Čistilna sredstva

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

Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilo.

Trdovratnejše madeže očistite s posebnim čistilom za pečice.



#### Vsakodnevna uporaba

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

Vlaga lahko v pečici ali na steklenih vratih kondenzira. Če želite zmanjšati kondenzacijo, vklopite pečico 10 minut pred začetkom prave hrane. Po vsaki uporabi notranjost posušite z mehko krpo.



#### Pripomočki

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

Pripomočkov s premazom proti prijemanju ne čistite z agresivnimi čistili, ostrimi predmeti ali v pomivalnem stroju.

## 11.2 Pečice iz nerjavnega jekla ali aluminija

Vrata pečice čistite le z vlažno krpo ali gobico. Posušite z mehko krpo.

Nikoli ne uporabljajte jeklene volne, kislin ali abrazivnih sredstev, ki bi lahko poškodovale površino pečice. Na enak način očistite upravljalno ploščo na pečici.

## 11.3 Odstranjevanje nosilcev rešetk

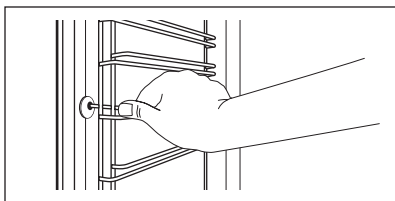
Preden začnete s čiščenjem pečice, odstranite nosilce rešetk.



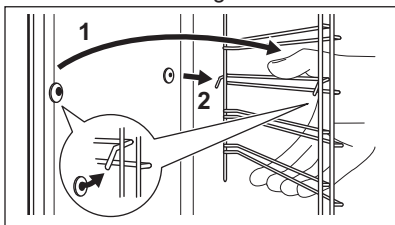
### POZOR!

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.

## 11.4 Piroлиза



### POZOR!

Odstranite vse pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.



Funkcije Piroлиза ne začnite, če niste povsem zaprli vrat pečice. Pri nekaterih modelih se ob pojavu te napake na prikazovalniku prikaže »C3«.




### OPOZORILO!

Pečica se močno segreje. Obstaja nevarnost opeklin.



### POZOR!


Če v isti kuhinjski element namestite druge naprave, jih ne uporabljajte med izvajanjem funkcije Piroлиза. To lahko poškoduje napravo.

1. Pečico obrišite z moko mehko krpo.
2. Notranjo stran vrat očistite z vročo vodo, da se nanjo zaradi vročega zraka ne bi prižgali ostanki hrane.
3. Nastavite funkcijo Piroлиза. Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«, »Funkcije pečice«.
4. Ko utripa , obrnite gumb za nastavitev temperature, da nastavite trajanje pirolize:

Funkcija	Opis
P1	Rahlo čiščenje. Trajanje: 1 ura in 30 min..
P2	Običajno čiščenje. Trajanje: 2 uri in 30 min..

Po dveh sekundah se piroliza začne. Za zamik začetka čiščenja lahko uporabite funkcijo KONEC.

Med pirolizo luč v pečici ne sveti.

5. Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, se vrata zaklenejo. Na prikazovalniku so prikazani  in stolpci prikaza gretja, dokler se vrata ne odklenejo.

Če želite ustaviti pirolizo, preden se zaključí, obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

- Po zaključku pirolize se na prikazovalniku prikaže ura. Vrata pečice ostanejo zaklenjena.
- Ko se pečica ponovno ohladi, se vrata odklenejo.

## 11.5 Opomnik za čiščenje

Kot opomnik na potrebno pirolizo na prikazovalniku 10 sekund po vsakem vklopu in izklopu pečice utripa PYR.



### Opomnik za čiščenje ugasne:

- Po koncu pirolize.
- Če sočasno pritisnete



3s in °C, medtem ko na prikazovalniku utripa PYR.

## 11.6 Čiščenje posode za vodo



### OPOZORILO!

Vode ne zlivajte v posodo za vodo med čiščenjem.



Med čiščenjem lahko nekaj vode kapne iz dovoda za paro v pečico. Na nivo rešetke neposredno pod dovod za paro postavite prestrežno posodo, da preprečite kapljanje vode na dno pečice.

Po določenem času lahko v pečici nastane vodni kamen. Če želite to preprečiti, očistite dele pečice, ki ustvarjajo paro. Posodo izpraznite po vsakem kuhanju v sopari.

### Vrste vode

- Mehka voda z nizko vsebnostjo apnenca** - priporočena vrsta. Zmanjša število čiščenj.
- Voda iz pipe** - lahko jo uporabite, če je dovod vode v vašem gospodinjstvu opremljen s filtrom ali mehčalcem vode.
- Trda voda z visoko vsebnostjo apnenca** - ne vpliva na delovanje pečice, a poveča število čiščenj.

## RAZPREDELNICA KOLIČINE KALCIJA, KI JO NAVAJA SZO (Svetovna zdravstvena organizacija)

Kalcijeve usedline	Trdota vode		Klasifikacija vode	Zaženeite postopek odstranjenja vodnega kamna na
	(francoske stopinje)	(nemške stopinje)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Mehka	75 ciklov - 2,5 meseca
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Srednja trdota	50 ciklov - 2 meseca
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Trda ali apnenčasta	40 ciklov - 1,5 meseca
preko 180 mg/l	več kot 18	več kot 10	Zelo trda	30 ciklov - 1 mesec

- Posodo za vodo napolnite z 850 ml vode in 50 ml citronske kisline (pet čajnih žličk). Izklopite pečico in počakajte približno 60 minut.
- Vklopite pečico in nastavite funkcijo: Vroči zrak + Parno. Nastavite temperaturo 230 °C. Po 25 minutah pečico izklopite in pustite, da se ohlaja 15 minut.
- Vklopite pečico in nastavite funkcijo: Vroči zrak + Parno. Nastavite temperaturo med 130 in 230 °C. Pečico izklopite po 10 minutah. Pustite, da se ohladi, in nadaljujte z odstranjevanjem vsebine iz posode.

Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«, Praznjenje posode za vodo.

4. Izperite posodo za vodo in s krpo očistite ostanke vodnega kamna v pečici.
5. Očistite odtočno cev v topli vodi z milom. Da bi preprečili poškodbe, ne uporabljajte kislin, razpršil ali podobnih čistil.

## 11.7 Odstranjevanje in nameščanje vrat

Vrata pečice so sestavljena iz treh steklenih plošč. Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranje steklene plošče. Preden odstranite steklene plošče, preberite celotna navodila »Odstranjevanje in nameščanje vrat«.

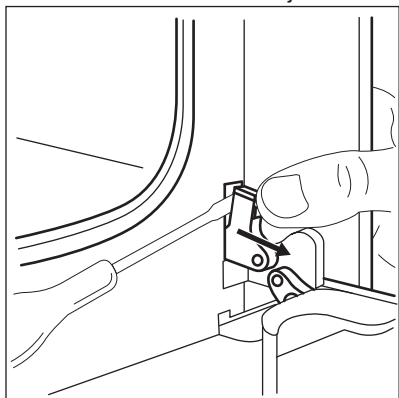


Če poskušate odstraniti steklene plošče, preden odstranite vrata pečice, se lahko vrata zaprejo.

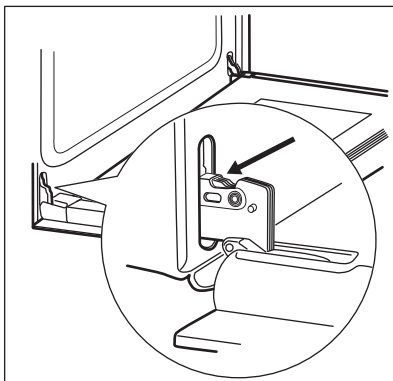


**POZOR!**  
Pečice ne uporabljajte brez steklenih plošč.

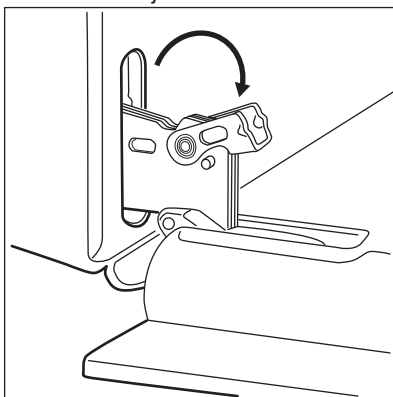
1. V celoti odprite vrata in poiščite tečaj na desni strani vrat.
2. Z izvijačem dvignite in povsem obrnite desni vzvod tečaja.



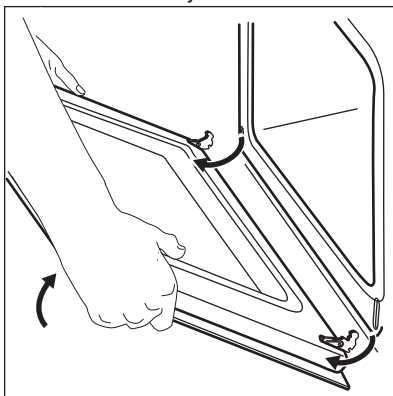
3. Poiščite tečaj na levi strani vrat.



4. Dvignite in povsem obrnite vzvod na levem tečaju.

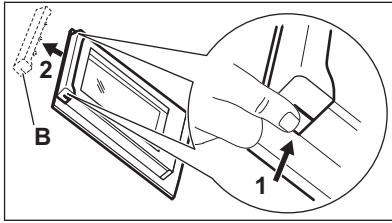


5. Vrata pečice zaprite do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite naprej ter snemite s tečajev.

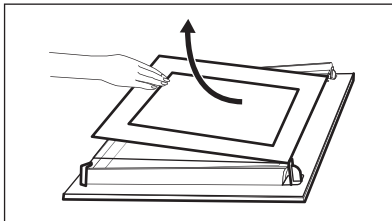


6. Vrata položite na mehko krpo na trdno površino.

7. Primite okvir vrat (B) na zgornjem robu vrat na obeh straneh in pritisnite navznoter, da sprostite zaponko.



8. Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.  
9. Držite steklene plošče vrat za zgornji rob in jih previdno izvlecite eno za drugo. Začnite z zgornjo ploščo. Poskrbite, da steklene plošče povsem zdrsnejo iz nosilcev.

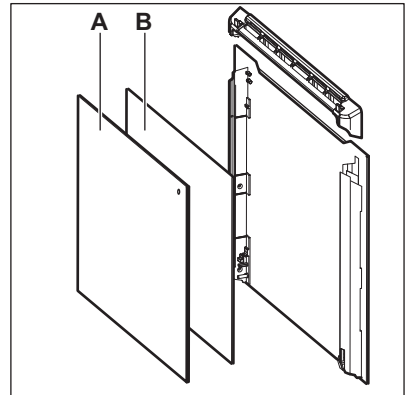


10. Steklene plošče očistite z vodo in milom. Temeljito jih osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.

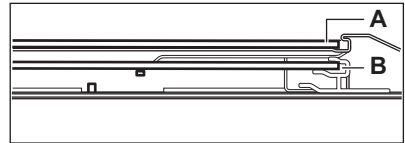
Ko končate s čiščenjem, namestite steklene plošče in vrata pečice.

Pazite, da stekleni plošči (A in B) namestite nazaj v pravem zaporedju. Preverite simbol/natis na strani steklene plošče; vsaka steklena plošča je drugačna, da je razstavljanje in sestavljanje preprostejše.

Ko je okvir vrat pravilno nameščen, se zasliši klik.



Poskrbite, da bo srednja steklena plošča vstavljena na pravo mesto.



## 11.8 Zamenjava žarnice



### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.  
Žarnica je lahko vroča.

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



### POZOR!

Halogensko žarnico vedno prijemajte s krpo, da se ostanki maščobe ne bi zapekli nanjo.

## Luč zadaj

1. Steklen pokrov žarnice obrnite in ga snemite.
2. Očistite steklen pokrov.
3. Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
4. Namestite steklen pokrov.

## 12. ODPRAVLJANJE TEŽAV









### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 12.1 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.	Vrata niso pravilno zaprta.	Povsem zaprite vrata.
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.
Sonda za meso ne deluje.	Vtič sonde za meso ni pravilno vtaknjen v vtičnico.	Vtaknite vtič sonde za meso čim globlje v vtičnico.
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"> <li>Vrat niste povsem zaprli.</li> <li>Zapora vrat je okvarjena.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Povsem zaprite vrata.</li> <li>Izklopite pečico z glavno varovalko ali zaščitnim stikalom v omarici z varovalkami in jo ponovno vklopite.</li> <li>Če se na prikazovalniku ponovno prikaže »F102«, se obrnite na oddelek za pomoč strankam.</li> </ul>
Na prikazovalniku se prikaže koda napake, ki je ni v razpredelnici.	Elektronska okvara.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Izklopite pečico z glavno varovalko ali zaščitnim stikalom v omarici z varovalkami in jo ponovno vklopite.</li> <li>Če se na prikazovalniku ponovno prikaže koda napake, se obrnite na oddelek za pomoč strankam.</li> </ul>
V pečici je voda.	V posodi za vodo je preveč vode.	Izklopite pečico in obrišite vodo s krpo ali gobo.
Indikator »Polna posoda za vodo«  ne sveti.	V posodi za vodo ni dovolj vode.	Posodo polnite z vodo, dokler ne zasveti indikator. Če začne voda iztekati iz pečice in indikator še vedno ne sveti, se obrnite na strokovno usposobljenega serviserja.
Sveti indikator »Prazna posoda za vodo«  .	V posodi za vodo ni vode.	Napolnite posodo. Če indikator še vedno sveti, se obrnite na strokovno usposobljenega serviserja.
Kuhanje v sopari ne deluje.	Vodni kamen zapira odprtino.	Preverite dovodno odprtino za paro. Odstranite vodni kamen.
Kuhanje v sopari ne deluje.	V posodi za vodo ni vode.	Napolnite posodo za vodo.
Posoda za vodo se prazni več kot tri minute ali pa voda izteka iz dovodne odprtine za paro.	V pečici so obloge iz vodnega kamna.	Očistite posodo za vodo. Oglejte si »Čiščenje posode za vodo«.

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Naprava je vklopljena in se ne segreje. Ventilator ne deluje. Na prikazovalniku se prikaže " <b>Demo</b> ".	Vklopljen je predstaviten način.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Izklopite pečico.</li> <li>2. Sočasno pritisnite in držite    °C.</li> <li>3. Utripati začeta prva številka na prikazovalniku in indikator <b>Demo</b>.</li> <li>4. Vnesite kodo 2468, tako da obrnete gumb za nastavitev temperature desno ali levo, da spremenite vrednosti, in pritisnite  za potrditev.</li> <li>5. Utripati začne naslednja številka.</li> <li>6. Način <b>Demo</b> se izklopi, ko potrdite zadnjo številko in je koda prava.</li> </ol>
Na prikazovalniku se prikaže »12.00«.	Prišlo je do izpada električnega toka.	Ponastavite uro.

## 12.2 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 odstranjujte iz notranjosti pečice.

### Priporočamo, da podatke zapišete sem:

Ime modela (MOD.) .....

Številka izdelka (PNC) .....

Serijska številka (S.N.) .....

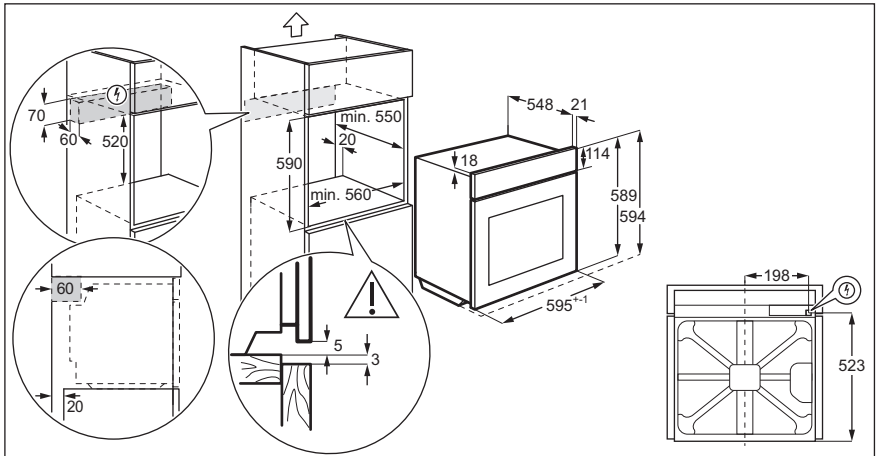
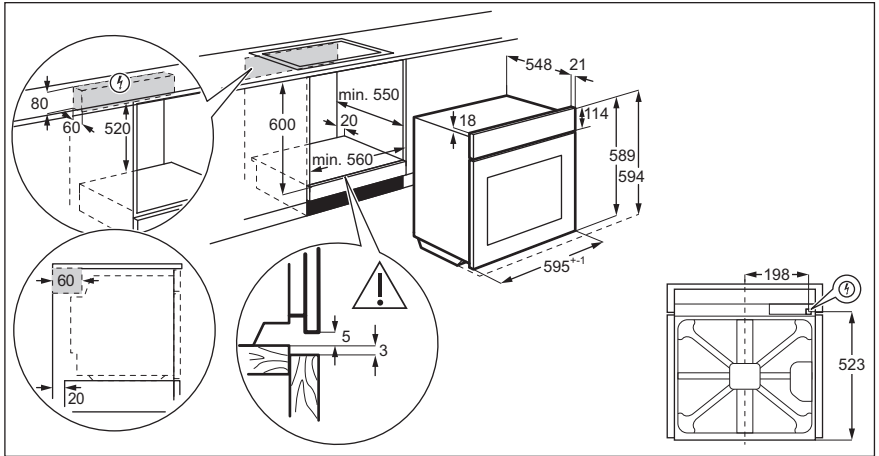
## 13. NAMESTITEV



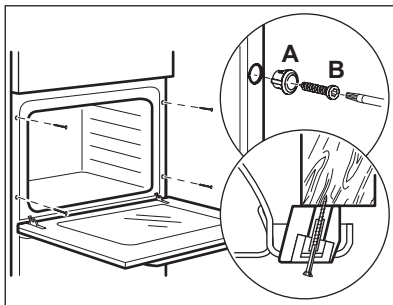
### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

## 13.1 Vgradnja



## 13.2 Pritrditev naprave na omarico



## 13.3 Električna namestitev



Če ne upoštevate varnostnih navodil iz poglavij o varnosti, proizvajalec ne prevzema odgovornosti.

Naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

## 13.4 Kabel

Vrste kablov, ki so primerni za priključitev ali zamenjavo:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Za presek kabla si oglejte skupno moč na ploščici za tehnične navedbe. Ogledate si lahko tudi razpredelnico:

Skupna moč (W)	Presek kabla (mm <sup>2</sup> )
največ 1380	3 x 0.75
največ 2300	3 x 1

Skupna moč (W)	Presek kabla (mm <sup>2</sup> )
največ 3680	3 x 1.5

Ozemljitveni vodnik (zeleno-rumen kabel) mora biti 2 cm daljši od faznega in nevtralnega vodnika (moder in rjav kabel).

## 14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

### 14.1 Informacijski list o izdelku

Informacije o izdelku v skladu z EU 65-66/2014

Ime dobavitelja	Electrolux
Identifikacija modela	EOC6P71X
Indeks energijske učinkovitosti	81.2
Razred energijske učinkovitosti	A+
Poraba energije pri standardni obremenitvi ter običajnem načinu	0.93 kWh/cikel
Poraba energije pri standardni obremenitvi in načinu z ventilatorjem	0.69 kWh/cikel
Število prostorov za peko	1
Toplotni vir	Elektrika
Prostornina	72 l
Vrsta pečice	Vgradna pečica
Teža	33.2 kg

EN 60350-1 - Gospodinjski 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.

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 pred pečenjem.

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 vklopíte program z izbiro Trajanje ali Konec ter pečenje traja več kot 30 minut, grelca samodejno izklopita prej.

Ventilator in luč še naprej delujeta. Ko izklopíte pečico, se na prikazovalniku prikaže akumulirana toplota. To toploto lahko uporabíte za ohranjanje toplote hrane.

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

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

**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 izklopíte luč. Vklopíte jo samo, ko jo potrebujete.


**Vlažno pečenje**

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

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

## 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 odstranjujte z gospodinjstvi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867355013-B-162019

