EOD3H50TX



HR	Pećnica	Upute za uporabu	2
SL	Pečica	Navodila za uporabo	34

Electrolux

SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI..... 3
2. SIGURNOSNE UPUTE..... 4
3. OPIS PROIZVODA..... 7
4. UPRAVLJAČKA PLOČA..... 7
5. PRIJE PRVE UPOTREBE..... 8
6. SVAKODNEVNA UPORABA..... 8
7. FUNKCIJE SATA..... 11
8. KORIŠTENJE PRIBORA..... 12
9. DODATNE FUNKCIJE..... 13
10. SAVJETI I PREPORUKE..... 14
11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE..... 26
12. RJEŠAVANJE PROBLEMA..... 29
13. POSTAVLJANJE..... 31
14. ENERGETSKA UČINKOVITOST..... 32

MISLIMO NA VAS

Hvala vam što ste kupili Electrolux uređaj. Izabrali ste proizvod koji sa sobom donosi desetljeća profesionalnog iskustva i inovacija. Domišljat i elegantan, projektiran je misleći na vas. Stoga, uvijek kada ga koristite, možete biti sigurni znajući da ćete svaki put dobiti izvrsne rezultate.
Dobrodošli u Electrolux.
Posjetite našu internetsku stranicu za:



Dobivanje savjeta o korištenju, rješavanje problema, brošure i servisne informacije:
www.electrolux.com/webselfservice



Registriranje vašeg proizvoda za bolji servis:
www.registerelectrolux.com



Kupujte dodatnu opremu, potrošni materijal i originalne rezervne dijele za svoj uređaj:
www.electrolux.com/shop

BRIGA O KUPCIMA I SERVIS

Preporučujemo uporabu originalnih rezervnih dijelova.
Prilikom kontaktiranja ovlaštenog servisnog centra, provjerite da su vam dostupni sljedeći podaci: Model, PNC, serijski broj.
Informacije možete pronaći na natpisnoj pločici.

⚠ Upozorenje / Oprez - sigurnosne informacije

ⓘ Opće informacije i savjeti

Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

Prije postavljanja i korištenja uređaja, pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu ozljedu ili oštećenje koji su rezultat neispravnog postavljanja ili korištenja. Upute uvijek držite na sigurnom i pristupačnom mjestu za buduću upotrebu.

1.1 Sigurnost djece i ranjivih skupina ljudi

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti.
- Djeca između 3 i 8 godina starosti i osobe s velikim i složenim invaliditetom trebaju se držati podalje, osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Djeca mlađa od 3 godine trebaju se držati podalje od uređaja ako nisu pod trajnim nadzorom.
- Ne dozvolite djeci da se igraju uređajem.
- Sva pakiranja držite izvan dohvata djece i odlažite ih na odgovarajući način.
- Djeci i kućnim ljubimcima ne dozvoljavajte približavanje uređaju dok je u radu ili dok se hladi. Pristupačni dijelovi su vrući.
- Ako uređaj ima sigurnosno zaključavanje za zaštitu djece, morate ga aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju čistiti uređaj i provoditi održavanje koje izvršava korisnik.

1.2 Opća sigurnost

- Kvalificirana osoba mora postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pazite da ne dodirujete grijače.

- Prilikom vađenja ili stavljanja pribora ili posuđa obavezno koristite rukavice.
- Uređaj isključite iz električne mreže prije bilo kakvih radova na održavanju.
- Prije zamjene žarulje provjerite je li uređaj isključen kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte uređaje za parno čišćenje.
- Nemojte koristiti agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Ako je kabel napajanja oštećen, proizvođač, ovlašteni servisni centar ili slično kvalificirana osoba mora ga zamijeniti kako bi se izbjegla opasnost od strujnog udara.
- Za skidanje vodilica plitica najprije povucite prednji dio vodilice, a zatim stražnji dio dalje od bočnih stijenki. Vodilice polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Postavljanje

UPOZORENJE!
Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Pridržavajte se uputa za ugradnju koje su priložene uređaju.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Zadržite minimalnu udaljenost od ostalih uređaja i jedinica.
- Uređaj postavite na sigurno i prikladno mjesto koje zadovoljava zahtjeve za postavljanje.
- Uređaj je opremljen električnim sustavom hlađenja. Mora se koristiti s električnim napajanjem.

2.2 Električni priključak

UPOZORENJE!
Opasnost od požara i strujnog udara.

- Sva spajanja na električnu mrežu treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Uvjerite se da su parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim detaljima napajanja.
- Uvijek koristite pravilno ugrađenu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite višeputne utikače i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti

električni kabel, to mora izvršiti ovlašteni servisni centar.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili prostora ispod uređaja, posebice tijekom rada ili kad su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja utaknite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li pristup utikaču nakon postavljanja.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste utikač izvukli iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtanje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje iskapčanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom od minimalno 3 mm.
- Ovaj je uređaj usklađen s direktivama EEZ-a.

2.3 Upotreba

UPOZORENJE!
Opasnost od ozljede, opeklina, strujnog udara ili eksplozije.

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo upotrebi u domaćinstvu.
- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da otvori za ventilaciju nisu blokirani.
- Uređaj ne ostavljajte bez nadzora dok radi.
- Isključite uređaj nakon svake upotrebe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata uređaja u radu. Oslobađa se vruća para.
- Ne upravljajte uređajem vlažnim rukama ili kada je u doticaju s vodom.
- Ne pritišćite otvorena vrata.
- Uređaj ne koristite kao radnu površinu ili za čuvanje stvari.
- Pažljivo otvarajte vrata. Korištenje sastojaka koji sadrže alkohol može izazvati miješanje alkohola i zraka.
- Iskre ili otvoreni plamen ne smiju doći u dodir s uređajem kada otvarate vrata.
- Ne stavljajte zapaljive predmete ili predmete namočene zapaljivim sredstvima u, pored ili na uređaj.

UPOZORENJE!
Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Kako biste spriječili oštećenje ili gubitak boje emajla:
  – ne stavljajte izravno na dno uređaja posuđe ili druge predmete.
  – ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno u unutrašnjosti uređaja.
  – ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
  – ne držite vlažne posude i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
  – budite oprezni prilikom vađenja ili postavljanja pribora.
- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Za vrlo vlažne kolače koristite duboku posudu. Voćni sokovi mogu izazvati pojavu mrlja koje mogu biti trajne.
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo kuhanju. Ne smije se koristiti za druge namjene, primjerice grijanje prostorije.
- Uvijek pecite sa zatvorenim vratima pećnice.
- Ako je uređaj postavljen iza ploče namještaja (npr. vrata) osigurajte da vrata nikad nisu zatvorena dok uređaj radi. Toplina i vlaga mogu se nakupiti iza ploče zatvorenog namještaja i uzrokovati značajno oštećenje uređaja, ormarića u kojem se nalazi ili poda. Ne zatvarajte ploču namještaja dok se uređaj potpuno ne ohladi nakon uporabe.

2.4 Održavanje i čišćenje

UPOZORENJE!
Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja uređaj isključite, a utikač izvucite iz utičnice mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Ako su oštećene, staklene ploče vrata odmah zamijenite. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Pažljivo skidajte vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite isključivo neutralni deterdžent. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, poštujte sigurnosne upute na ambalaži.
- Katalitički emajl (ako postoji) nemojte čistiti bilo kakvom vrstom deterdženta.

2.5 Unutarnja rasvjeta

UPOZORENJE!
Opasnost od električnog udara.

- Vrsta žarulje ili halogeno svjetlo koje se koristi u ovom uređaju namijenjeno je samo za kućanske uređaje. Ne koristite ga za kućno osvjetljenje.
- Prije zamjene žarulje, uređaj iskopčajte iz električne mreže.
- Koristite samo žarulje istih karakteristika..

2.6 Servisiranje

- Za popravak uređaja kontaktirajte ovlašteni servis.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

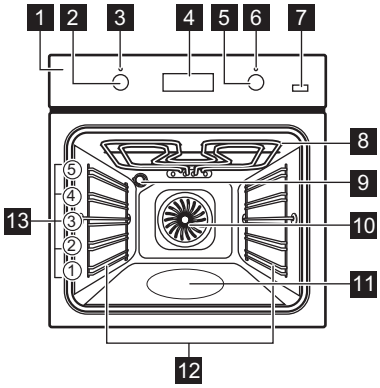
2.7 Odlaganje

UPOZORENJE!
Opasnost od ozljede ili gušenja.

- Iskopčajte uređaj iz napajanja.
- Odrežite kabel napajanja blizu uređaja i odložite ga.
- Uklonite bravu na vratima kako biste spriječili zatvaranje djece ili kućnih ljubimaca u uređaju.

3. OPIS PROIZVODA

3.1 Opći pregled



1 Upravljačka ploča
2 Okretni gumb za funkcije grijanja
3 Lampica/simbol za napajanje
4 Zaslon
5 Kontrolni okretni gumb (za temperaturu)
6 Indikator/simbol za temperaturu
7 Plus para
8 Grijaći element
9 Lampica
10 Ventilator
11 Reljefna unutrašnjost - spremnik za čišćenje vodom
12 Nosač polica, uklonjivo
13 Položaji polica

3.2 Pribor

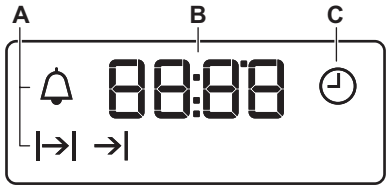
- **Žičana polica**
  Za posude za kuhanje, kalupe za pečenje kolača i mesa.
- **Pekač za pecivo**
  Za torte i biskvite.
- **Duboka plitica**
  Može se koristiti za pečenje kolača i mesa ili kao posuda za sakupljanje masnoće.
- **Sklopive vodilice**
  Za police i plitice.

4. UPRAVLJAČKA PLOČA

4.1 Tipke

Polje senzora/tipka	Funkce	Opis
—	MINUS	Za postavljanje vremena.
⏲	SAT	Za postavljanje funkcije sata.
+	PLUS	Za postavljanje vremena.
	PLUS PARA	Za uključivanje funkcije Vrući zrak PLUS.

4.2 Zaslon



A. Funkcije sata
B. Tajmer
C. Funkcija sata

5. PRIJE PRVE UPOTREBE

UPOZORENJE!
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Za postavljanje vremena, pogledajte odjeljak "Funkcije sata".

5.1 Početno čišćenje

Izvadite sav pribor i sve pomične vodilice za police iz pećnice.

Pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“.

Očistite pećnicu i pribor prije prve upotrebe.
Pribor i uklonjive vodilice polica vratite na njihovo mjesto.

5.2 Prethodno zagrijavanje

Prije prve uporabe unaprijed zagrijte praznu pećnicu.

Za funkciju: Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", "Postavljanje funkcije Vrući zrak PLUS". Vrući zrak PLUS".

1. Odaberite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu.
2. Pustite pećnicu da radi 1 sat.
3. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu.
4. Pustite pećnicu da radi 15 minuta.
5. Postavite funkciju , pritisnite: Plus para . Postavite maksimalnu temperaturu.
6. Pustite pećnicu da radi 15 minuta.
7. Isključite pećnicu i ostavite je da se ohladi.

Pribor može postati topliji nego obično.
Pećnica može ispuštati miris i dim.
Provjerite je li protok zraka u prostoriji dovoljan.

6. SVAKODNEVNA UPORABA

UPOZORENJE!
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Uvlačive tipke

Za početak korištenja uređaja pritisnite tipku. Tipka se izvlači.

6.2 Postavljanje funkcije zagrijavanja

1. Okrenite prekidač funkcija pećnice za odabir funkcije mikrovalne pećnice.
2. Okrenite regulator za odabir temperature.

Svjetlo se uključuje kad pećnica radi.

3. Za isključivanje pećnice okrenite sklopku za funkcije pećnice u isključen položaj

6.3 Funkcije grijanja

Funkcija pećnice	Aplikacija
0 Položaj Isključeno	Pećnica je isključena.
 Osvijetljenje unutrašnjosti	Za uključivanje svjetla bez funkcije pečenja.
 Vrući zrak / Vrući zrak PLUS / Čišćenje pomoću vode	Za pečenje na 3 položaja rešetka za pečenje istovremeno i sušenje hrane. Postavite temperaturu 20 - 40 °C niže nego zaUobičajeno kuhanje. / Za dodavanje vlažnosti tijekom kuhanja. Za dobivanje prave boje i hrskave korice tijekom pečenja. Za više sočnosti tijekom podgrijavanja. Pogledajte poglavlje "Njega i čišćenje" za više informacija o: Aqua Clean

Funkcija pećnice	Aplikacija
 Vlažni vrući zrak	Ta funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Za upuite za kuhanje pogledajte poglavlje „Savjeti i preporuke", Vlažni vrući zrak. Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da se osigura da pećnica radi s najvišom mogućom energetskom učinkovitošću. Kad koristite tu funkciju, temperatura u unutrašnjosti može se razlikovati od postavljene temperature. .Snaga grijanja može biti smanjena. Za općenite savjete o uštedi energije pogledajte poglavlje "Energetska učinkovitost", Ušteda energije.Ta funkcija korištena je za usklađenje s klasom energetske učinkovitosti u skladu s EN 60350-1.
 Donji grijač	Za pečenje kolača s hrskavijom donjom stranom i konzerviranje namirnica.
 Odmrzavanje	Za odmrzavanje hrane (povrća i voća). Vrijeme odleđivanja ovisi o količini i veličini smrznutih namirnica.
 Veliki roštilj	Za pečenje tanjih komada hrane u većim količinama i pripremanje tosta.

Funkcija pećnice	Aplikacija
Turbo roštilj	Za pečenje većih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju rešetki za pečenje. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.
Pizza program	Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.
Uobičajeno kuhanje	Za pečenje i prženje na jednom položaju rešetki za pečenje.

6.4 Postavljanje funkcije:Vrući zrak PLUS

Ta funkcija povećava vlažnost tijekom kuhanja.

UPOZORENJE!
Postoji opasnost od opekotina i oštećenja na uređaju.

Ispuštena vlaga može uzrokovati opekline. Nakon što funkcija prestane raditi, pažljivo otvorite vrata.

1. Ispunite udubljenje u unutrašnjosti vodom iz slavine.



Maksimalni kapacitet udubljenja u unutrašnjosti iznosi 250 ml. Napunite udubljenje u unutrašnjosti vodom samo dok je pećnica još hladna.

OPREZ!
Tijekom kuhanja ili dok je pećnica još vruća ne nadopunjavajte udubinu u unutrašnjosti.

2. Postavite funkciju: .
3. Pritisnite: Plus para .

Radi samo s funkcijom: Vrući zrak PLUS. Indikator se uključuje.

4. Regulator okrenite na postavljenu temperaturu..
5. Predgrijte praznu pećnicu 10 minuta kako bi se stvorila vlaga.
6. Stavite hranu u pećnicu.

Pogledajte poglavlje „Savjeti i preporuke".
Nemojte otvarati vrata pećnice tijekom pečenja.

7. Okrenite tipku funkcije pećnice na položaj isklj., pritisnite Plus para za isključivanje pećnice.

Indikator se isključuje.

8. Iz udubine u unutrašnjosti uklonite vodu.

UPOZORENJE!
Pazite da je prije uklanjanja preostale vode iz udubine u unutrašnjosti uređaj hladan.

7. FUNKCIJE SATA

7.1 Tablica funkcija sata

Funkcija sata		Uporaba
	NAMJEŠTANJE VREMENA	Za postavljanje, promjenu ili provjeru vremena.
|→|	TRAJANJE	Za postavljanje duljine rada uređaja.
→|	ZAVRŠETAK	Za postavljanje kada se uređaj isključuje.
|→|→|	ODGODA VREMENA	Za kombiniranje funkcija TRAJANJE i ZAVRŠETAK.
	ZVUČNI ALARM	Za postavljanje vremena odbrojavanja. Ova funkcija nema utjecaja na rad uređaja. ZVUČNI ALARM možete postaviti bilo kada, čak i ako je uređaj isključen.

7.2 Postavljanje vremena. Promjena vremena

Prije uključivanja pećnice morate namjestiti vrijeme.

bljeska kad uređaj priključite na električno napajanje, u slučaju prekida napajanja ili kad tajmer nije postavljen.

Pritisnite tipku + ili — za postavljanje točnog vremena.
Nakon otprilike pet sekundi bljeskanje prestaje i na zaslonu se prikazuje postavljeno vrijeme.

Za promjenu vremena pritiščite dok ne počne bljeskati.

7.3 Postavljanje funkcije TRAJANJE

1. Postavite funkciju i temperaturu pećnice.
2. Pritiščite dok ne počne bljeskati |→|.
3. Pritisnite + ili — za postavljanje vremena funkcije TRAJANJE.

Na zaslonu se prikazuje |→|.

4. Po isteku vremena, |→| bljeska i oglašava se zvučni signal. Uređaj se automatski isključuje.
5. Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje zvučnih signala.
6. Okrenite tipku funkcija pećnice i tipku temperature u položaj Isključeno.

7.4 Postavljanje funkcije ZAVRŠETAK

1. Postavite funkciju i temperaturu pećnice.
2. Pritiščite dok ne počne bljeskati →|.
3. Pritisnite + ili — za postavljanje vremena.

Na zaslonu se prikazuje →|.

4. Po isteku vremena, →| bljeska i oglašava se zvučni signal. Uređaj se automatski isključuje.
5. Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje signala.
6. Okrenite tipku funkcija pećnice i tipku temperature u položaj Isključeno.

7.5 Postavljanje ODGODE VREMENA

1. Postavite funkciju i temperaturu pećnice.
2. Pritiščite dok ne počne bljeskati |→|.
3. Pritisnite + ili — za postavljanje vremena funkcije TRAJANJE.
4. Pritisnite .

5. Pritisnite + ili — za postavljanje vremena funkcije ZAVRŠETAK.
6. Za potvrdu pritisnite ⏲.

Uređaj se automatski uključuje kasnije, radi vrijeme određeno funkcijom TRAJANJE i zustavlja se u vrijeme određeno funkcijom ZAVRŠETAK. U postavljeno vrijeme, oglašava se zvučni signal.

7. Uređaj se automatski isključuje. Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje signala.
8. Okrenite tipku funkcija pećnice i tipku temperature u položaj Isključeno.

7.6 Postavljanje ZVUČNOG ALARMA

1. Pritiščite ⏲ dok ne počne bljeskati 🔔.
2. Za postavljanje potrebnog vremena pritisnite + ili —.

Zvučni alarm pokreće se automatski nakon 5 sekundi.

3. Po isteku vremena, oglašava se zvučni signal. Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje zvučnih signala.
4. Prekidač za funkcije pećnice i regulator temperature okrenite u položaj isključeno.

7.7 Poništavanje funkcija sata

1. Pritiščite tipku ⏲ dok ne počne bljeskati indikator potrebne funkcije.
2. Pritisnite i držite —.

Funkcija sata se nakon nekoliko sekundi isključuje.

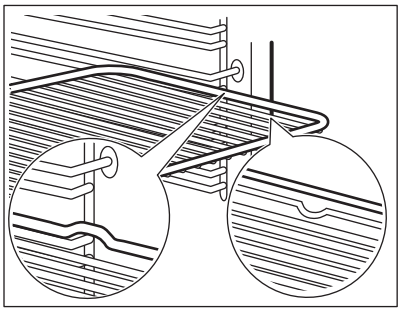
8. KORIŠTENJE PRIBORA

⚠ **UPOZORENJE!**
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

8.1 Umetanje pribora

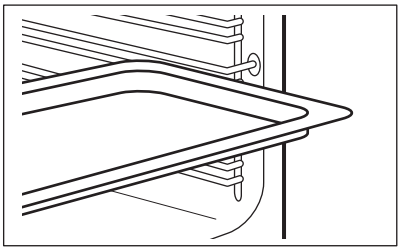
Mreža za pečenje:

Gurnite mrežu između vodilica nosača police i provjerite jesu li nožice okrenute prema dolje..



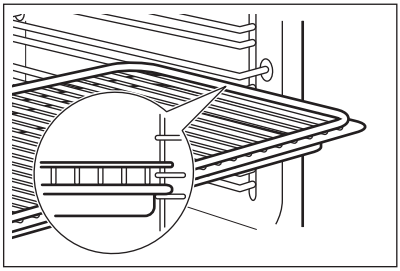
Pekač za pecivo/ Duboka plitica:

Pritisnite pekač za pecivo /duboku pliticu između vodilica ili nosača polica.



Žičana polica i pekač za pecivo /duboka pliticazajedno:

Gurnite pekač za pecivo /duboku pliticu između vodilica nosača polica i žičane police na vodilicama iznad.



Mali urezi na vrhu povećavaju sigurnost. Te izbočine ujedno su i dodatna mjera protiv prevrtanja. Visoki rub oko police sprječava klizanje posuđa s police.

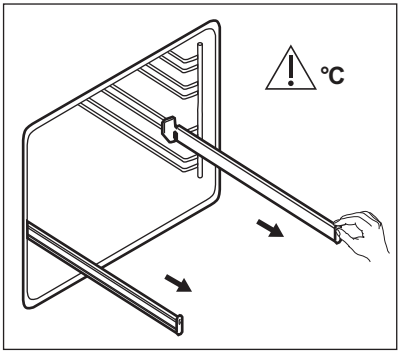
8.2 Sklopive vodilice

Sačuvajte upute za postavljanje teleskopskih vodilica za buduću upotrebu.

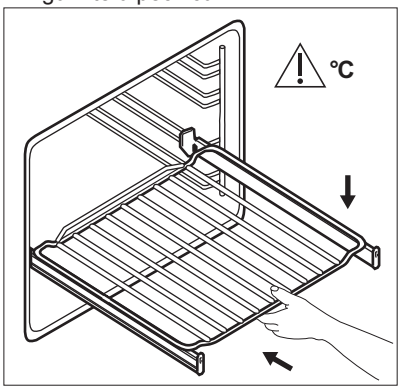
Pomoću teleskopskih vodilica možete lakše stavljati i vaditi plitice.

OPREZ!
Nemojte čistiti teleskopske vodilice u perilici posuđa. Nemojte podmazivati teleskopske vodilice.

1. Izvucite desnu i lijevu teleskopsku vodilicu.



2. Stavite mrežu za pečenje na teleskopske vodilice i pažljivo ih gurnite u pećnicu.



Prije zatvaranja vrata pećnice teleskopske vodilice obavezno gurnite u pećnicu do kraja.

9. DODATNE FUNKCIJE

9.1 Ventilator za hlađenje

Kada pećnica radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje kako bi površinu pećnice održao hladnom. Ako isključite pećnicu, ventilator za hlađenje nastavlja raditi dok se pećnica ne ohladi.

9.2 Sigurnosni termostat

Neispravan rad pećnice ili komponente u kvaru mogu uzrokovati opasno pregrijavanje. Kako bi se to spriječilo, paćnica ima sigurnosni termostat koji prekida napajanje. Pećnica se ponovno automatski uključuje čim se temperatura snizi.

10. SAVJETI I PREPORUKE

UPOZORENJE!
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Temperature i vremena pečenja u tablicama služe kao primjeri. Oni ovise o receptima, kvaliteti i količini korištenih sastojaka.

10.1 Preporuke za kuhanje

Pećnica ima pet položaja police.

Brojite položaje police od dna pećnice.

Vaša pećnica može peći drugačije nego pećnica koju ste imali ranije. Tablica ispod sadrži standardne postavke temperature, vremena kuhanja i položaja police.

Ako ne možete naći postavke za posebni recept, potražite onaj za sličan recept.

Pećnica ima poseban sustav pomoću kojega zrak cirkulira i para se stalno reciklira. S tim sustavom možete kuhati u parnom okolišu i održati hranu mekanom iznutra a hrskavom izvana. Time se skraćuje vrijeme pečenja i potrošnja energije.

Pečenje kolača
Ne otvarajte vrata pećnice prije isteka 3/4 postavljenog vremena kuhanja.

Koristite pliticu za pečenje.

Ako koristite dvije posude za pečenje istovremeno, ostavite jednu praznu razinu između njih.

Pečenje mesa i ribe
Koristite duboku pliticu za vrlo masnu hranu kako biste sačuvali pećnicu od mrlja koje mogu biti trajne.

Ostavite meso otprilike 15 minuta prije rezanja tako da se sok ne iscijedi.

Kako biste spriječili stvaranje prevelike količine dima tijekom pečenja, u duboku pliticu dodajte malo vode. Za sprečavanje kondenzacije dima, dodajte vode svaki put nakon što se osuši.

Vremena pripreme
Vremena pripreme ovise o vrsti, konzistentnosti i volumenu hrane.

U početku pratite tijek kuhanja. Pronađite najbolje postavke (postavka topline, vrijeme pripreme itd.) za vaše posuđe, recepte i količine tijekom korištenja uređaja.

10.2 Vrući zrak PLUS

Koristite drugi položaj police u pećnici.

TORTE/KOLAČI/KRUH			
	(ml)	(°C)	(min)
Kolačići / Pogačice / Kroasani	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Krušna peciva	100	200	20 - 25
Kruh	100	180	35 - 40

TORTE/KOLAČI/KRUH

	(ml)	(°C)	(min)
Kolač sa šljivama / Pita od jabuka / Rolice s cimetom, pečene u kalupu za torte	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Koristite 150 ml vode, ako nije drukčije nevedeno.

ZAMRZNUTA GOTOVA JELA

	(°C)	(min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Kroasani	170 - 180	15 - 25
Lasagne, koristite 200 ml	180 - 200	35 - 50

Dodajte 100 ml vode.

Postavite temperaturu na 110 °C .

REGENERACIJA HRANE

	(min)
Krušna peciva	10 - 20
Kruh	15 - 25
Focaccia	15 - 25

REGENERACIJA HRANE

	(min)
Meso	15 - 25
Tjestenina	15 - 25
Pizza	15 - 25
Riža	15 - 25
Povrće	15 - 25

Dodajte 200 ml vode.

Koristite stakleno posuđe.

PEČENJE

	(°C)	(min)
Goveđe pečenje	200	50 - 60
Pile	210	60 - 80
Svinjsko pečenje	180	65 - 80

10.3 Pečenje i prženje

TORTE						
	Uobičajeno kuhanje		Vrući zrak		(min)	
	(°C)		(°C)			
Recepti s tučenim tijestom	170	2	160	3 (2 i 4)	45 - 60	Kalup za torte
Prhko tijesto	170	2	160	3 (2 i 4)	20 - 30	Kalup za torte
Kolač sa sirom i maslacem	170	1	165	2	80 - 100	Kalup za torte, Ø 26 cm
Štrudl	175	3	150	2	60 - 80	Pekač za pecivo
Torta s pekmezom	170	2	165	2	30 - 40	Kalup za torte, Ø 26 cm
Božićni kolač, prethodno zagrijte pećnicu	160	2	150	2	90 - 120	Kalup za torte, Ø 20 cm
Kolač sa šljivama, prethodno zagrijte pećnicu	175	1	160	2	50 - 60	Kalup za kruh
Muffini	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Pekač za pecivo
Muffini, dvije razine	-	-	140 - 150	2 i 4	25 - 35	Pekač za pecivo
Muffini, tri razine	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	30 - 45	Pekač za pecivo
Keksi	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Pekač za pecivo
Keksi, dvije razine	-	-	140 - 150	2 i 4	35 - 40	Pekač za pecivo
Keksi, tri razine	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	35 - 45	Pekač za pecivo
Poljupci	120	3	120	3	80 - 100	Pekač za pecivo

TORTE

	Uobičajeno kuhanje		Vrući zrak		(min)	
	(°C)		(°C)			
Poljupci, dvije razine, prethodno zagrijte pećnicu	-	-	120	2 i 4	80 - 100	Pekač za pecivo
Peciva, prethodno zagrijte pećnicu	190	3	190	3	12 - 20	Pekač za pecivo
Ekleri	190	3	170	3	25 - 35	Pekač za pecivo
Ekleri, dvije razine	-	-	170	2 i 4	35 - 45	Pekač za pecivo
Male voćne pite	180	2	170	2	45 - 70	Kalup za torte, Ø 20 cm
Bogata voćna torta	160	1	150	2	110 - 120	Kalup za torte, Ø 24 cm

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

KRUH I PIZZA

	Uobičajeno kuhanje		Vrući zrak		(min)	
	(°C)		(°C)			
Bijeli kruh, 1 - 2 komada, 0,5 kg svaki	190	1	190	1	60 - 70	-
Raženi kruh, podgrijavanje nije potrebno	190	1	180	1	30 - 45	Kalup za kruh
Krušna peciva, 6 - 8 peciva	190	2	180	2 (2 i 4)	25 - 40	Pekač za pecivo
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Emajlirana plitica

KRUH I PIZZA

	Uobičajeno kuhanje		Vrući zrak			
	(°C)		(°C)		(min)	
Pogačice	200	3	190	3	10 - 20	Pekač za pecivo

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

Koristite kalup za kolače.

ROŽATE

	Uobičajeno kuhanje		Vrući zrak		
	(°C)		(°C)		(min)
Zapečena jela s tjesteninom, podgrijavanje nije potrebno	200	2	180	2	40 - 50
Pita od prhkog tijesta s povrćem, podgrijavanje nije potrebno	200	2	175	2	45 - 60
Bureci	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Caneloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Koristite drugi položaj police u pećnici.

Koristite mrežu za pečenje.

MESO

	Uobičajeno kuhanje (°C)	Vrući zrak (°C)	(min)
Govedina	200	190	50 - 70
Svinjetina	180	180	90 - 120
Teletina	190	175	90 - 120
Englesko goveđe pečenje, slabo pečeno	210	200	50 - 60
Englesko goveđe pečenje, srednje pečeno	210	200	60 - 70
Englesko goveđe pečenje, dobro pečeno	210	200	70 - 75

MESO

	Uobičajeno kuhanje (°C)		Vrući zrak (°C)		(min)
Svinjska lopatica, s kožom	180	2	170	2	120 - 150
Svinjska potkoljenica, 2 komada	180	2	160	2	100 - 120
Janjeći but	190	2	175	2	110 - 130
Cijelo pile	220	2	200	2	70 - 85
Cijela purica	180	2	160	2	210 - 240
Cijela patka	175	2	220	2	120 - 150
Cijela guska	175	2	160	1	150 - 200
Zec, izrezan na komade	190	2	175	2	60 - 80
Kunić, izrezan na komade	190	2	175	2	150 - 200
Cijeli fazan	190	2	175	2	90 - 120

Koristite drugi položaj police u pećnici.

RIBA			
	Uobičajeno kuhanje	Vrući zrak	(min)
	(°C)	(°C)	
Pastrva / Orada, 3 - 4 ribe	190	175	40 - 55
Tunjevina / Losos, 4 - 6 fileta	190	175	35 - 60

10.4 Mali roštilj

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

Koristite četvrti položaj police u pećnici.

Roštiljajte na maksimalnoj postavci temperature.

ROŠTILJ			
	(kg)	(min) s jedne strane	(min) s druge strane
Teleći odresci, 4 komada	0.8	12 - 15	12 - 14
Goveđi biftek, 4 komada	0.6	10 - 12	6 - 8
Kobasice, 8	-	12 - 15	10 - 12
Svinjeći kotleti, 4 komada	0.6	12 - 16	12 - 14
Pile, polovica, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabi, 4	-	10 - 15	10 - 12
Pileća prsa, 4 komada	0.4	12 - 15	12 - 14
Pljeskavice, 6	0.6	20 - 30	-
Riblji filet, 4 komada	0.4	12 - 14	10 - 12
Tost sendviči, 4 - 6	-	5 - 7	-
Tost, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

10.5 Turbo roštilj

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

Koristite prvi ili drugi položaj na polici.

Za izračun vremena pečenja, pomnožite vrijeme iz tablice ispod s centimetrima debljine fileta.

GOVEDINA

	(°C)	(min)
Goveđe pečenje ili filet, slabo pečeno	190 - 200	5 - 6
Goveđe pečenje ili filet, srednje pečeno	180 - 190	6 - 8
Goveđe pečenje ili filet, dobro pečeno	170 - 180	8 - 10

SVINJETINA

	(°C)	(min)
Lopatica / Vrat / Rolana šunka, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotleti / Rebra, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Mesna štruca, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Buncek, prethodno kuhan, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

TELETINA

	(°C)	(min)
Teleće pečenje, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Teleća koljenica, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

JANJETINA

	(°C)	(min)
Janjeći but / Janjeće pečenje, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Janjeći hrbat, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

PERAD

	(°C)	(min)
Perad u komadima, 0,2 - 0,25 kg svaka	200 - 220	30 - 50
Pile, polovica, 0,4 - 0,5 kg svaka	190 - 210	35 - 50
Pile, mlada kokoš, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Patka, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Guska, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Purica, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Purica, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

RIBA, CIJELA (NA PARI)

	(°C)	(min)
Riba, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

10.6 Odmrzavanje

	(kg)	Vrijeme odmrzavanja (min.)	Naknadno vrijeme odmrzavanja (min)	
Pile	1	100 - 140	20 - 30	Pile stavite na okrenuti tanjurić postavljen u veliki tanjur. Preokrenuti kada prođe pola vremena.
Meso	1	100 - 140	20 - 30	Preokrenuti kada prođe pola vremena.
	0.5	90 - 120		
Krema	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Vrhnje se može tući i kada je još djelomično zamrznuto.
Pastrva	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jagode	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Maslac	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Gateau torta	1.4	60	60	-

10.7 Sušenje - Vrući zrak

Prekrijte police masnim papirom ili papirom za pečenje.

Za bolje rezultate zaustavite pećnicu na pola vremena sušenja, otvorite vrata i za dovršetak pustite da se osuši preko noći.

Za 1 pliticu upotrijebite položaj treće police.

Za 2 plitice upotrijebite položaj prve i četvrte police.

POVRĆE

	(°C)	(h)
Grah	60 - 70	6 - 8

POVRĆE

	(°C)	(h)
Paprike	60 - 70	5 - 6
Povrće za juhu	60 - 70	5 - 6
Gljive	50 - 60	6 - 8
Začinsko bilje	40 - 50	2 - 3

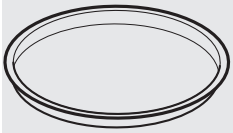
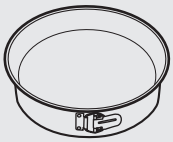
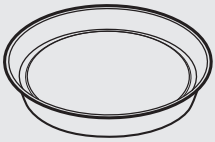
Postavite temperaturu na 60 - 70 °C.

VOĆE	
	(h)
Šljive	8 - 10
Marelice	8 - 10
Jabuke izrezane na ploške	6 - 8

VOĆE	
	(h)
Kruške	6 - 9

10.8 Vlažni vrući zrak - preporučeni pribor

Koristite tamne i nereflektirajuće limove i spremnike. Oni bolje apsorbiraju toplinu od svijetlih boja i reflektirajućeg posuđa.

 **Plitica za pizzu**	 **Posuda za pečenje**	 **Keramičke zdjelice**	 **Limeni kalup za flan**
Tamni, ne-reflektirajući promjer 28 cm	Tamni, nereflektirajući promjer 26 cm	Keramika 8 cm promjer, 5 cm visina	Tamni, ne-reflektirajući promjer 28 cm

10.9 Vlažni vrući zrak

Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

		(°C)		(min)
Slatke rolice, 12 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	175	3	40 - 50
Pecivo-kiflice, 9 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	35 - 45
Pizza, smrznu-ta, 0,35 kg	rešetka za pečenje	180	2	45 - 55
Rolada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	30 - 40
Čokoladni kolačić	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	45 - 50

		(°C)		(min)
Sufle, 6 komada	keramički kalupi na rešetki za pečenje	190	3	45 - 55
Biskvitna podloga za flan	podloga za flan na rešetki za pečenje	180	2	35 - 45
Sendvič Victoria	posuda za pečenje na rešetki za pečenje	170	2	35 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	35 - 45
Riba, 0,2 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	25 - 35
Riblji filet, 0,3 kg	pizza na rešetki za pečenje	170	3	30 - 40
Poširano meso, 0,25 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	40 - 50
Kolačići, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	150	2	30 - 45
Kolačići s bademima, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	45 - 55
Muffini, 12 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	30 - 40
Ukusna tijesta, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	35 - 45
Sitni kolači od lisnatog tijesta, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	150	2	40 - 50
Tortice, 8 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	30 - 40
Povrće, poširano, 0,4 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	35 - 45
Vegetarijanski omlet	pizza na rešetki za pečenje	180	3	35 - 45
Mediteransko povrće, 0,7 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	4	35 - 45

10.10 Informacije za ustanove za testiranje

Provjere prema IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Sitni kolači (po 20 na plitici)	Uobičajeno kuhanje	Pekač za pecivo	3	170	20 - 30	-
Sitni kolači (po 20 na plitici)	Vrući zrak	Pekač za pecivo	3	150 - 160	20 - 35	-
Sitni kolači (po 20 na plitici)	Vrući zrak	Pekač za pecivo	2 i 4	150 - 160	20 - 35	-
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Uobičajeno kuhanje	Rešetka za pečenje	2	180	70 - 90	-
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Vrući zrak	Rešetka za pečenje	2	160	70 - 90	-
Biskvitna torta, u kalupu Ø26 cm	Uobičajeno kuhanje	Rešetka za pečenje	2	170	40 - 50	Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.
Biskvitna torta, u kalupu Ø26 cm	Vrući zrak	Rešetka za pečenje	2	160	40 - 50	Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.
Biskvitna torta, u kalupu Ø26 cm	Vrući zrak	Rešetka za pečenje	2 i 4	160	40 - 60	Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.
Prhko tijesto	Vrući zrak	Pekač za pecivo	3	140 - 150	20 - 40	-
Prhko tijesto	Vrući zrak	Pekač za pecivo	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-

				 (°C)	 (min)	
Prhko tijesto	Uobičajeno kuhanje	Pekač za pecivo	3	140 - 150	25 - 45	-
Tost, 4 - 6 komada	Mali roštilj	Rešetka za pečenje	4	maks.	2 - 3 minute prva strana; 2 - 3 minute druga strana	Pećnicu prethodno zagrijte 3 minute.
Goveđi burger, 6 komada, 0,6 kg	Mali roštilj	Žičana polica i posuda za sakupljanje masnoće	4	maks.	20 - 30	Stavite mrežu za pečenje na četvrtu razinu i posudu za skupljanje masnoće na treću razinu pećnice. Okrenite hranu na polovici vremena kuhanja. Pećnicu prethodno zagrijte 3 minute.

11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

UPOZORENJE!
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

11.1 Napomene o čišćenju

Prednju stranu pećnice očistite mekom krpom namočenom u toplu vodu s blagim sredstvom za čišćenje.

Za čišćenje metalnih površina koristite namjensko sredstvo za čišćenje.

Unutrašnjost pećnice očistite nakon svake upotrebe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka hrane može rezultirati požarom. Rizik je veći za pliticu roštilja.

Nakon svake upotrebe očistite svu dodatnu opremu i pustite da se osuši. Koristite meku krpu namočenu u toplu vodu sa sredstvom za čišćenje. Pribor ne perite u perilici posuđa.

Tvrdokorne mrlje čistite posebnim sredstvom za čišćenje pećnica.

Ako je dodatna oprema od neljepljivog materijala, ne čistite je agresivnim sredstvima, oštrim predmetima ili u perilici posuđa. To može uzrokovati oštećenja na neljepljivom sloju.

U uređaju ili na staklu vrata može se kondenzirati vlaga. Za smanjenje kondenzacije, uključite pećnicu 10 minuta prije kuhanja.Nakon svake uporabe očistite vlagu iz pećnice.

11.2 Pećnice od nehrđajućeg čelika ili aluminija

Očistite vrata pećnice samo vlažnom krpom ili spužvom. Osušite mekanom krpom.

Ne koristite čeličnu vunu, kiseline ili abrazivne proizvode koji bi mogli oštetiti površinu pećnice. Očistite upravljačku ploču pećnice uz isti oprez.

11.3 Čišćenje udubljenja u unutrašnjosti

Postupak čišćenja uklanja naslage kamenca iz udubljenja u unutrašnjosti nakon kuhanja s parom.

Za funkciju: Vrući zrak PLUSPreporučujemo da postupak čišćenja provodite najmanje nakon svakih 5 - 10 ciklusa kuhanja.

1. Stavite 250 ml alkoholnog octa u udubljenje u unutrašnjosti na dnu pećnice.
   Koristite najviše 6%-tni ocat bez ikakvih aditiva.
2. Ostavite ocat 30 minuta na sobnoj temperaturi da otopi naslage kamenca.
3. Očistite unutrašnjost mlakom vodom i mekom krpom.

11.4 Čišćenje brtve vrata

Redovno provjeravajte brtvu vrata. Brtva vrata nalazi se oko ruba unutrašnjosti pećnice. Ne koristite pećnicu ako je brtva vrata oštećena. Kontaktirajte ovlašteni servisni centar.

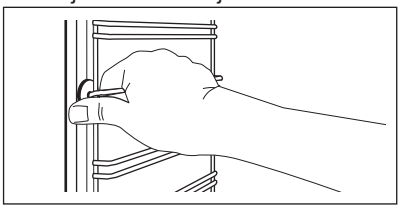
Za čišćenje brtve vrata, pogledajte opće informacije o čišćenju.

11.5 Skidanje vodilica polica

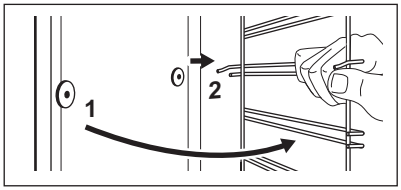
Za čišćenje pećnice, skinite vodilice polica.

OPREZ!
Pažljivo skidajte vodilice polica.

1. Prednji dio nosača police povucite dalje od bočne stijenke.



2. Stražnji dio vodilice police povucite s bočne stjenke i uklonite ga.



Uklonjeni pribor postavite obrnutim redoslijedom.

Zatike za držanje na teleskopskim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.

11.6 Aqua Clean

Ovaj postupak čišćenja koristi vlagu kako bi pomogao ukloniti masnoće i ostataka hrane iz pećnice.

1. Stavite 200 ml vode u udubljenja na dnu pećnice.
2. Postavite funkciju: i pritisnite .
3. Postavite temperaturu na 90 °C .
4. Pustite pećnicu da radi 30 minuta.
5. Isključite pećnicu i ostavite je da se ohladi.
6. Kad je pećnica hladna, očistite je mekanom krpom.

UPOZORENJE!
Prije nego je dotaknete, uvjerite se da je pećnica hladna. Postoji opasnost od opekotina.

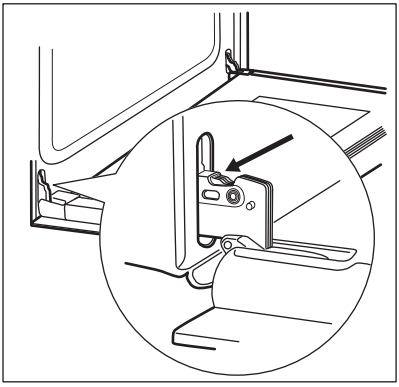
11.7 Skidanje i postavljanje vrata

Vrata pećnice sastoje se od dvije staklene ploče. Možete skinuti vrata pećnice i unutarnju staklenu ploču kako biste ih očistili. Pročitajte cijele upute "Skidanje i postavljanje vrata" prije skidanja staklenih ploča.

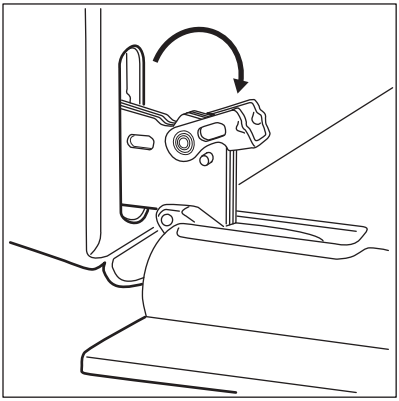
Vrata pećnice bi se mogla zatvoriti ako unutarnju staklenu ploču pokušate skinuti prije nego skinete vrata pećnice.

OPREZ!
Pećnicu ne upotrebljavajte bez unutarnjih staklenih ploča.

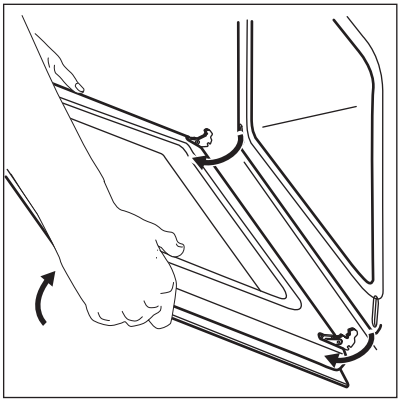
1. Potpuno otvorite vrata i držite obje šarke.



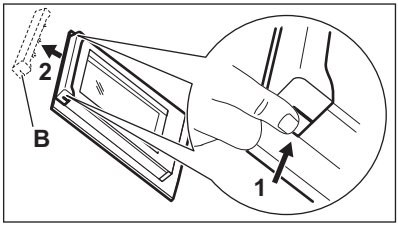
2. Podignite i potpuno okrenite poluge na obje šarke.



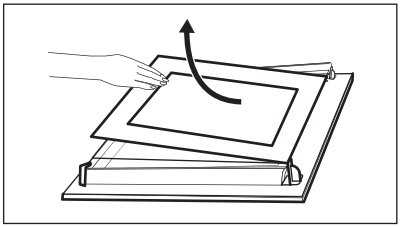
3. Zatvorite vrata pećnice napola, do prvog položaja. Zatim podignite i povucite vrata prema naprijed i izvadite ih iz ležišta.



4. Stavite vrata na stabilnu površinu zaštićenu mekom krpom.
5. Uhvatite prirubnicu vrata (B) na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste otpustili spojnice.



6. Povucite okvir vrata prema naprijed kako biste ga skinuli.
7. Držite staklenu ploču vrata za vrh i pažljivo je izvucite. Osigurajte da se ploče potpuno izvuku iz nosača.



8. Staklene ploče očistite vodom i sapunicom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.

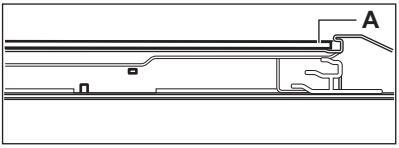
Kad je čišćenje završeno, postavite staklenu ploču i vrata pećnice.

Zona s tiskom mora biti okrenuta prema unutrašnjoj strani vrata. Nakon postavljanje provjerite da površina okvira

staklene ploče na dijelovima s tiskom nije gruba na dodir.

Kad je ispravno postavljen, okvir vrtata klikne.

Osigurajte da unutarnju staklenu ploču postavite ispravno na mjesto.



11.8 Zamjena žarulje

UPOZORENJE!
Opasnost od električnog udara.
Svjetlo može biti vruće.

1. Isključite pećnicu.

Pričekajte dok se pećnica ohladi.

2. Iskopčajte pećnicu iz napajanja.
3. Na dno unutrašnjosti stavite krpu.

OPREZ!
Uvijek držite halogenu žarulju krpom kako biste spriječili izgaranje naslaga masti na žarulji.

Stražnje svjetlo

1. Okrenite stakleni poklopac svjetla i skinite ga.
2. Očistite stakleni poklopac.
3. Zamijenite žarulju odgovarajućom žaruljom koja je otpora na toplinu od 300 °C.
4. Postavite stakleni poklopac.

12. RJEŠAVANJE PROBLEMA

UPOZORENJE!
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

12.1 Rješavanje problema...

Problem	Mogući uzrok	rješenje
Pećnica se ne grije.	Pećnica je isključena.	Uključite pećnicu.
Pećnica se ne grije.	Sat nije podešen.	Namjestite sat.
Pećnica se ne grije.	Nisu postavljene potrebne postavke.	Provjerite jesu li postavke točne.
Pećnica se ne grije.	Osigurač je pregorio.	Provjerite je li osigurač uzrok kvara. Ako osigurač stalno pregara, obratite se kvalificiranom električaru.
Svjetlo pećnice ne radi.	Svjetlo pećnice nije ispravno.	Zamijenite žarulju pećnice.
Para i kondenzat nakupljaju se na hrani i u unutrašnjosti pećnice	Jelo ste predugo ostavili u pećnici.	Nakon završetka pečenja jelo ne ostavljajte u pećnici dulje od 15 - 20 minuta.
Značajke kuhanja nisu dobre prilikom uporabe funkcije: Vrući zrak PLUS.	Niste ispravno uključili funkciju: Vrući zrak PLUSs opcijom Plus para.	Pogledajte "Uključivanje funkcije: Vrući zrak PLUS".

Problem	Mogući uzrok	rješenje
Značajke kuhanja nisu dobre prilikom uporabe funkcije: Vrući zrak PLUS.	Udubljenje u uhutrašnjosti niste napunili vodom.	Pogledajte "Uključivanje funkcije: Vrući zrak PLUS".
Želite uključiti funkciju "Vrući zrak", ali indikator funkcije "Plus para" je uključen.	Niste uključili funkciju Vrući zrak PLUS.	Pogledajte "Uključivanje funkcije: Vrući zrak PLUS".
Želite uključiti funkciju "Vrući zrak", ali indikator funkcije "Plus para" je uključen.	Ne radi pečenje s parom.	Pomoću kućnog osigurača ili sigurnosne sklopke u kutiji s osiguračima isključite pa ponovo uključite uređaj. Pogledajte "Uključivanje funkcije: Vrući zrak PLUS".
Voda u udubljenju u unutražnjosti ne vrije.	Temperatura je preniska.	Temperaturu postavite na najmanje 110 °C. Pogledajte poglavlje „Savjeti i preporuke".
Voda izlazi iz udubljenja u unutrašnjosti.	Previše vode u spremniku za vodu.	Isključite pećnicu i pazite da je uređaj hladan. Vodu obrišite krpom ili spužvom. Dodajte ispravnu količinu vode u udubljenje u unutrašnjosti. Pogledajte određeni postupak.
Na zaslonu se prikazuje "12.00"	Došlo je do nestanka električne energije.	Ponovno postavite sat.

12.2 Servisni podaci

Ako sami ne možete pronaći rješenje problema, obratite se vašem zastupniku iliovlaštenom servisu.

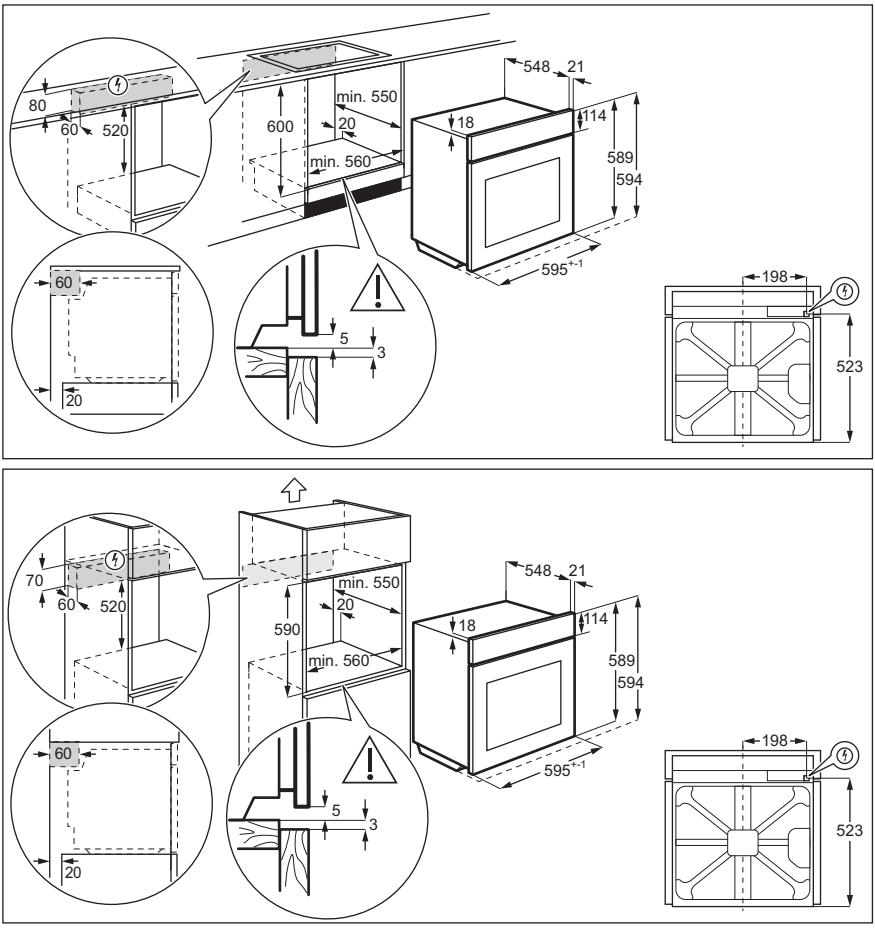
Podaci potrebni za servis nalaze se na nazivnoj pločici. Nazivna pločica nalazi se na prednjem okviru unutrašnjosti pećnice. Ne vadite nazivnu pločicu iz unutrašnjosti pećnice.

Preporučujemo da podatke zapišete ovdje:	
Model (MOD.)	.....
Broj proizvoda (PNC)	.....
Serijski broj (S.N.)	.....

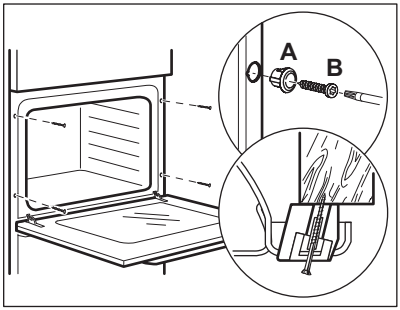
13. POSTAVLJANJE

UPOZORENJE!
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

13.1 Ugradnja



13.2 Pričvršćivanje uređaja za kuhinjski ormarić



13.3 Električna instalacija

Proizvođač nije odgovoran zbog nepoštivanja sigurnosnih mjera iz poglavlja o sigurnosti.

Ovaj uređaj ima glavni utikač i kabel za napajanje.

13.4 Kabel

Vrste kabela primjenjive za instalaciju ili zamjenu:

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

Za presjek kabela pogledajte ukupnu snagu na nazivnoj pločici: Također možete pogledati tablicu:

Ukupna snaga (W)	Presjek kabela (mm^2)
maksimalno 1380	3 x 0.75
maksimalno 2300	3 x 1
maksimalno 3680	3 x 1.5

Uzemljenje (zeleno-žuti vodič) mora biti 2 cm dulje od vodiča faze i nule (smeđi i plavi vodiči).

14. ENERGETSKA UČINKOVITOST

14.1 Tablica informacija o proizvodu i informacije u skladu s EU 65-66/2014

Naziv dobavljača	Electrolux
Identifikacija modela	EOD3H50TX 949499048
Indeks energetske učinkovitosti	95.3
Razred energetske učinkovitosti	A
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, konvencionalni način rada	0.93 kWh/ciklusu
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, rad s ventilatorom	0.81 kWh/ciklusu
Broj prostora za pečenje	1
Izvor topline	Električna struja
Zapremnina	72 l
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica
Masa	29.3 kg

EN 60350- 1 - Kućanski električni aparati za kuhanje - 1. dio: Rasponi, pećnice, parne pećnice i roštilji - Metode mjerenja značajki.

14.2 Ušteda energije



Pećnica sadrži značajke koje vam pomažu štedjeti energiju tijekom svakodnevnog pečenja.

Uvjerite se da su vrata pećnice ispravno zatvorena dok pećnica radi. Tijekom pečenja ne otvarajte vrata prečesto. Brtvu vrata održavajte čistom i uvjerite se da je dobro pričvršćena.

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

Kad je to moguće, ne predgrijavajte pećnicu prije pečenja.

Tijekom istovremene pripreme nekoliko jela, vremenske razmake između pečenja držite što kraćima.

Pečenje s ventilatorom
Ako je moguće, koristite funkcije pečenja s ventilatorom kako biste uštedjeli energiju.

Preostala toplina
Kad je vrijeme pečenja duže od 30 minuta, 3-10 minuta prije završetka pečenja smanjite temperaturu pećnice na minimum. Preostala toplina u pećnici nastavit će peći.

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostale hrane.

Održavanje hrane toplom
Za korištenje preostale topline i održavanje hrane toplom, odaberite najnižu moguću temperaturu.

Vlažni vrući zrak
Ta funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom pečenja.

15. BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom ♺. Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Uređaje označene simbolom ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

KAZALO

1. VARNOSTNA INFORMACIJE..... 35
2. VARNOSTNA NAVODILA..... 36
3. OPIS IZDELKA..... 38
4. UPRAVLJALNA PLOŠČA..... 39
5. PRED PRVO UPORABO..... 39
6. VSAKODNEVNA UPORABA..... 40
7. ČASOVNE FUNKCIJE..... 42
8. UPORABA DODATNE OPREME..... 43
9. DODATNE FUNKCIJE..... 44
10. NAMIGI IN NASVETI..... 45
11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE..... 57
12. ODPRAVLJANJE TEŽAV..... 60
13. NAMESTITEV..... 61
14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST..... 63

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 napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Preprečite, da bi se otroci igrali z napravo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavrzite.
- Ko naprava deluje ali se ohlaja, poskrbite, da bodo otroci in hišni ljubljenčki 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 izključite 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.
- Za odstranitev nosilcev rešetk najprej povlecite sprednji del nosilcev rešetk in nato zadnjega od stranskih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.

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.
- Naprava je izdelana v skladu z direktivami EGS.

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.
- 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.

2.4 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 pooblaščeni 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 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.

2.6 Servis

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

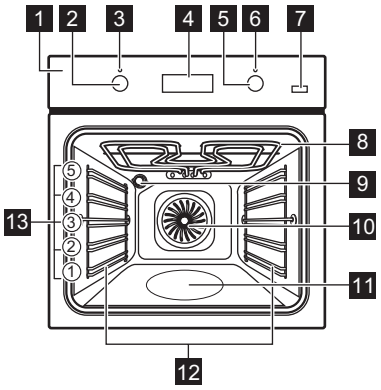
2.7 Odstranjevanje

OPOZORILO!
Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.
- 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 Lučka/simbol napajanja
4 Prikazovalnik
5 Upravljalni gumb (za nastavitev temperature)
6 Prikazovalnik/simbol temperature
7 Plus para
8 Grelec
9 Luč
10 Ventilator
11 Vboklina pečice - Posoda za čiščenje z vodo
12 Nosilci rešetk, odstranljivi
13 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.

Za rešetke in pladnje.

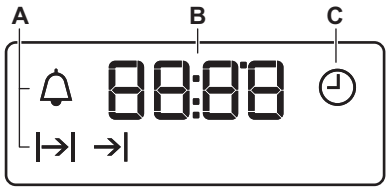
- **Teleskopska vodila**

4. UPRAVLJALNA PLOŠČA

4.1 Tipke

Senzorsko polje/Tipka	Funkcija	Opis
—	MINUS	Za nastavitev časa.
	URA	Za nastavitev časovne funkcije.
+	PLUS	Za nastavitev časa.
	PLUS PARA	Za vklop funkcije Vroči zrak PLUS.

4.2 Prikazovalnik



A. Časovne funkcije
B. Programska ura
C. Časovna funkcija

5. PRED PRVO UPORABO

OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

Za nastavitev 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.

Za funkcijo: Vroči zrak PLUS si oglejte poglavje » Vsakodnevna uporaba«, » Nastavitev funkcije«. Vroči zrak PLUS".

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. Nastavite funkcijo , pritisnite: Plus para . Nastavite najvišjo temperaturo.
6. Pečica naj deluje 15 minut.

7. 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 Nastavitev funkcije pečice

1. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
2. Obrnite upravljalni gumb za izbiro temperature.

Lučka zasveti, ko pečica deluje.

3. Pečico izklopite tako, da obrnete gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

6.3 Funkcije pečice

Funkcija pečice	Uporaba
0 Položaj za izklop	Pečica je izklopljena.
Osvetlitev	Za vklop luči brez funkcije pečice.
Vroči Zrak / Vroči zrak PLUS / Čiščenje z vodo	Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20 - 40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj/spodaj. /Za dodajanje vlage med pripravo hrane. Za doseganje prave barve in hrustljave skorje med peko. Za večjo sočnost med segrevanjem. Oglejte si poglavje »Vzdrževanje in čiščenje« za dodatne informacije o: Aqua Clean

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 nastavljene. 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.
Gretje Spodaj	Za peko tort s hrustljavim dnom ter za vlaganje hrane.
Odtaljevanje	Za odtaljevanje živil (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjenih živil.
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.
Program Za Pizzo	Za peko pice. Za močno zapečenost in hrustljavo dno.
Gretje zgoraj/ spodaj	Za peko in pečenje jedi na eni višini.

6.4 Nastavitev funkcije:Vroči zrak PLUS

Ta funkcija poveča vlažnost med pečenjem.

OPOZORILO!
Nevarnost opeklin in poškodb naprave.

Sproščena vlaga lahko povzroči opekline. Po koncu izvajanja funkcije vrata previdno odprite.

1. Vboklino pečice napolnite z vodo iz pipe.



V vboklino pečice lahko natočite največ 250 ml.
Vboklino pečice napolnite z vodo samo, ko je pečica hladna.

POZOR!
Vbokline pečice ne polnite ponovno med peko ali ko je pečica vroča.

2. Nastavite funkcijo: .
3. Pritisnite: Plus para .

Deluje samo s funkcijo: Vroči zrak PLUS. Zasveti indikator.

4. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo.
5. Predhodno segrevajte prazno pečico 10 minut, da ustvarite vlago.
6. Postavite hrano v pečico.

Oglejte si poglavje »Namigi in nasveti«. Med pečenjem ne odpirajte vrat pečice.

7. Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop; pritisnite Plus para za izklop pečice.

Indikator ugasne.

8. Odstranite vodo iz vbokline pečice.

OPOZORILO!
Preden odstranite preostalo vodo iz vbokline pečice, se prepričajte, da je pečica hladna.

7. ČASOVNE FUNKCIJE

7.1 Razpredelnica časovnih funkcij

Časovna funkcija		Uporaba
	ČAS	Za nastavitev, spreminjanje ali preverjanje časa.
|→|	TRAJANJE	Za nastavitev trajanja delovanja naprave.
→|	KONEC	Za nastavitev časa izklopa naprave.
|→|→|	ZAMIK VKLOPA	Za kombiniranje funkcij TRAJANJE in KONEC.
	ODŠTEVALNA URA	Za nastavitev odštevanja časa. Ta funkcija ne vpliva na delovanje naprave. ODŠTEVALNO URO lahko nastavite kadarkoli, tudi ko je naprava izklopljena.

7.2 Nastavitev časa. Spreminjanje časa

Pred uporabo pečice morate nastaviti čas.

utripa, ko napravo priključite na električno omrežje, če pride do izpada električne energije ali ko programska ura ni nastavljena.

Pritisnite + ali − za nastavitev pravega časa.
Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikazuje nastavljen čas.

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

7.3 Nastavitev TRAJANJA

1. Nastavite funkcijo in temperaturo pečice.
2. Pritiskajte , dokler ne začne utripati |→|.
3. Pritisnite + ali −, da nastavite TRAJANJE.

Na prikazovalniku se prikaže |→|.

4. Ko čas poteče, utripa |→| in oglasi se zvočni signal. Naprava se samodejno izklopi.
5. Zvočni signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.
6. Obrnite gumb za funkcije pečice in gumb za nastavitev temperature v položaj za izklop.

7.4 Nastavitev KONCA

1. Nastavite funkcijo in temperaturo pečice.
2. Pritiskajte ⏲, dokler ne začne utripati →|.
3. Pritisnite + ali —, da nastavite čas.

Na prikazovalniku se prikaže →|.

4. Ko čas poteče, utripa →| in oglasi se zvočni signal. Naprava se samodejno izklopi.
5. Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.
6. Obrnite gumb za funkcije pečice in gumb za nastavitev temperature v položaj za izklop.

7.5 Nastavitev ZAMIKA VKLOPA

1. Nastavite funkcijo in temperaturo pečice.
2. Pritiskajte ⏲, dokler ne začne utripati |→|.
3. Pritisnite + ali —, da nastavite čas za funkcijo TRAJANJE.
4. Pritisnite ⏲.
5. Pritisnite + ali —, da nastavite čas za funkcijo KONEC.
6. Za potrditev pritisnite ⏲.

Naprava 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. Ob nastavljenem času se oglasi zvočni signal.

7. Naprava se samodejno izklopi. Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.
8. Obrnite gumb za funkcije pečice in gumb za nastavitev temperature v položaj za izklop.

7.6 Nastavljanje ODŠTEVALNE URE

1. Pritiskajte ⏲, dokler ne začne utripati 🔔.
2. Pritisnite + ali —, da nastavite potreben čas.

Odštevalna ura se samodejno zažene po petih sekundah.

3. Ko nastavljen čas poteče, se oglasi zvočni signal. Zvočni signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.
4. Gumba za nastavitev funkcije in temperature obrnite v položaj za izklop.

7.7 Preklic časovnih funkcij

1. Pritiskajte ⏲, dokler ne začne utripati indikator želene funkcije.
2. Pritisnite in držite —.

Časovna funkcija se po nekaj sekundah izklopi.

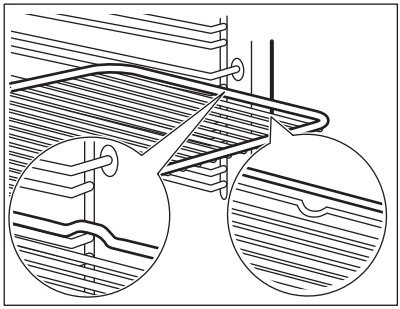
8. UPORABA DODATNE OPREME

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

8.1 Vstavljanje pripomočkov

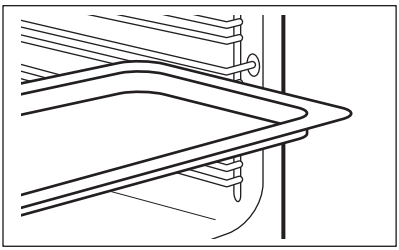
Mreža za pečenje:

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



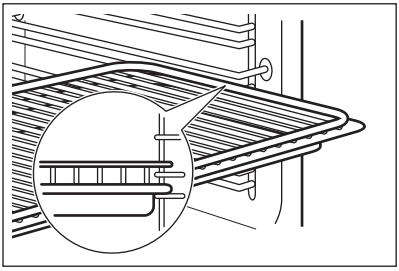
Pekač za pecivo/ Globok pekač:

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.



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

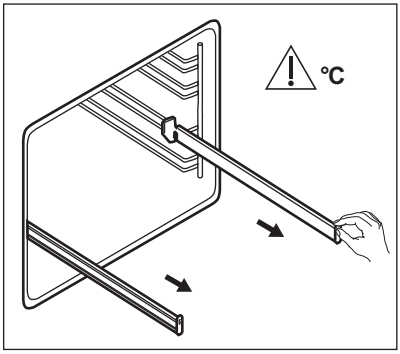
8.2 Teleskopska vodila

Navodila za namestitev teleskopskih vodil shranite za poznejšo uporabo.

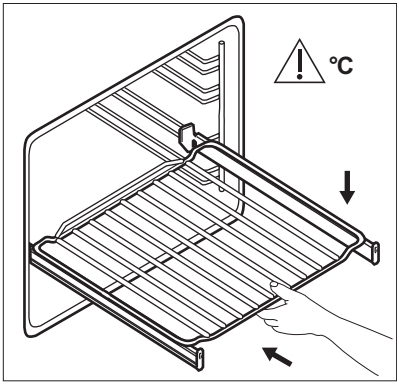
Teleskopski vodili omogočata lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk.

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.

9. DODATNE FUNKCIJE

9.1 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.

9.2 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.

10. 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.

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 razpredelnicah spodaj se nahajajo standardne nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk.

Če za določen recept ne najdete nastavitev, 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.

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

Uporabite pekač.

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 (nastavitev gretja, čas priprave itd.), ki najbolj ustrezajo vaši posodi, receptom in količinam.

10.2 Vroči zrak PLUS

Uporabite drugi položaj rešetk.

TORTE/PECIVO/KRUHKI			
	(ml)	(°C)	(min.)
Piškoti / Čajni kolački / Rogljički	100	150 - 180	10 - 20
Fokača	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Žemlje	100	200	20 - 25
Kruh	100	180	35 - 40

TORTE/PECIVO/KRUHKI

	(ml)	(°C)	(min.)
Češpljev kolač / Jabolčna pita / Cimetovi zvitki, pečeni v tortnem modelu	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Dodajte 150 ml vode, če ni navedeno drugače.

ZAMRZNJENI PRIPRAVLJENI OBROKI

	(°C)	(min.)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Rogljički	170 - 180	15 - 25
Lazanja, dodajte 200 ml	180 - 200	35 - 50

Dodajte 100 ml vode.

Nastavite temperaturo na 110 °C.

REGENERACIJA ŽIVIL

	(min.)
Žemlje	10 - 20
Kruh	15 - 25
Fokača	15 - 25

REGENERACIJA ŽIVIL

	(min.)
Meso	15 - 25
Testenine	15 - 25
Pizza	15 - 25
Riž	15 - 25
Zelenjava	15 - 25

Dodajte 200 ml vode.

Uporabite stekleno posodo za peko.

PEČENJE

	(°C)	(min.)
Goveja pečenka	200	50 - 60
Piščanec	210	60 - 80
Pečena svinjina	180	65 - 80

10.3 Peka peciva in pečenje mesa

PECIVO						
	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
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	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Pekač za pecivo
Muffini, dva nivoja	-	-	140 - 150	2 in 4	25 - 35	Pekač za pecivo
Muffini, trije nivoji	-	-	140 - 150	1, 3 in 5	30 - 45	Pekač za pecivo
Drobno pecivo	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Pekač za pecivo
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

PECIVO

	Gretje zgoraj/ spodaj		Vroči Zrak		(min.)	
	(°C)		(°C)			
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
Ėclair	190	3	170	3	25 - 35	Pekač za pecivo
Ėclair, 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.

KRUH IN PICA

	Gretje zgoraj/ spodaj		Vroči Zrak		(min.)	
	(°C)		(°C)			
Beli kruh, 1 - 2 kosa, 0,5 kg vsak	190	1	190	1	60 - 70	-
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 pecivo

KRUH IN PICA

	Gretje zgoraj/spodaj		Vroči Zrak			
	(°C)		(°C)		(min.)	
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Emajliran pladenj
Čajni kolački	200	3	190	3	10 - 20	Pekač za pecivo

Predhodno ogrejte prazno pečico.

Uporabite tortni model.

KOLAČI

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

10.4 Mali Žar

Predhodno ogrejte prazno pečico.

Uporabite četrti položaj rešetk.

Žar z najvišjo nastavitvijo temperature.

ŽAR

	(kg)	(min.) 1. stran	(min.) 2. stran
Zrezki iz pljučne pečenke, 4 kosi	0.8	12 - 15	12 - 14
Goveji zrezek, 4 kosi	0.6	10 - 12	6 - 8
Klobase, 8	-	12 - 15	10 - 12
Svinjski kotleti, 4 kosi	0.6	12 - 16	12 - 14
Piščanec, polovica, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Piščančje prsi, 4 kosi	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgerji, 6	0.6	20 - 30	-
Ribji filet, 4 kosi	0.4	12 - 14	10 - 12
Popečeni obloženi kruhki, 4 - 6	-	5 - 7	-
Popečen kruh, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

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 zapečen	190 - 200	5 - 6
Goveja pečenka ali file, srednje zapečen	180 - 190	6 - 8
Goveja pečenka ali file, dobro zapečen	170 - 180	8 - 10

SVINJINA

	(°C)	(min.)
Pleče/ Vrat/Šunka, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotleti/ Rebrca, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Mesna štruca, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Svinjska krača, predhodno kuhana, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

TELETINA

	(°C)	(min.)
Telečja pečenka, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Telečja krača, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

JAGNJETINA

	(°C)	(min.)
Jagnječje stegno/ Pečena jagnjetina, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
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
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	-
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

ZELENJAVA

	(°C)	(h)
Jušna zelenjava	60 - 70	5 - 6
Gobe	50 - 60	6 - 8
Zelišča	40 - 50	2 - 3

Nastavite temperaturo na 60 - 70 °C.

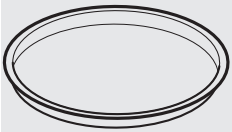
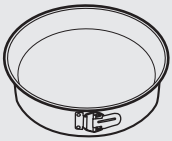
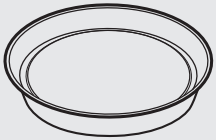
SADJE

	(h)
Slive	8 - 10
Marelice	8 - 10

SADJE	
	(h)
Jabolčni krhlji	6 - 8
Hruške	6 - 9

10.8 Vlažni Vroči Zrak - priporočeni pripomočki

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

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

10.9 Vlažni Vroči Zrak

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

		(°C)		(min.)
Buhtlji, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	175	3	40 - 50
Kruhki/Žemlje, 9 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	35 - 45
Pizza, zamrznjena, 0,35 kg	mreža za pečenje	180	2	45 - 55
Rulada	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Rjavčki (brownies)	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	45 - 50
Soufflé, 6 kosov	Keramični ramekini na mreži za pečenje	190	3	45 - 55

		(°C)		(min.)
Testo za kolač	Model za testo za kolač na mreži za pečenje	180	2	35 - 45
Viktorijin kolač	Posoda za peko na mreži za pečenje	170	2	35 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	35 - 45
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	170	3	30 - 40
Poširano meso, 0,25 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	40 - 50
Piškoti, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	150	2	30 - 45
Makroni, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	45 - 55
Muffini, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Slano pecivo, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	35 - 45
Piškoti iz krhkega testa, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	150	2	40 - 50
Kolački, 8 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Zelenjava, poširana, 0,4 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	35 - 45
Vegetarijanska omleta	Posoda za pico na mreži za pečenje	180	3	35 - 45
Mediteranska zelenjava, 0,7 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	4	35 - 45

10.10 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	Mali Žar	Mreža za pečenje	4	maks.	2 - 3 minute prva stran; 2 - 3 minute druga stran	Pečico 3 minute predhodno segrevajte.
Goveji burger, 6 kosov, 0,6 kg	Mali Žar	Mreža za pečenje in prestrezna ponev	4	maks.	20 - 30	Mrežo za pečenje postavite na četrti, prestrezno ponev pa na tretji 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

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.

Vlaga lahko v pečici ali na steklenih vratih kondenzira. Če želite zmanjšati kondenzacijo, vklopite pečico 10 minut pred začetkom peke.Po vsaki uporabi obrišite vlago.

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 poškodovala površino pečice. Na enak način očistite upravljalno ploščo na pečici.

11.3 Čiščenje vbokline pečice

Pri čiščenju se odstranijo ostanki apnenca s spodnjega dela pečice po peki s paro.

Za funkcijo: Vroči zrak PLUS priporočamo čiščenje vsaj na pet do deset ciklov peke.

1. V vboklino na dnu pečice vlijte 250 ml belega kisa.
   Uporabite največ 6-odstotni kis brez dodatkov.

2. Kis naj 30 minut pri temperaturi okolja raztaplja ostanke apnenca.
3. Notranjost pečice očistite s toplo vodo in mehko krpo.

11.4 Čiščenje tesnil vrat

Redno preverjajte tesnila vrat. Tesnilo vrat se nahaja na okvirju notranjosti pečice. Pečice ne uporabljajte, če je tesnilo vrat poškodovano. Obrnite se na pooblaščeni servisni center.

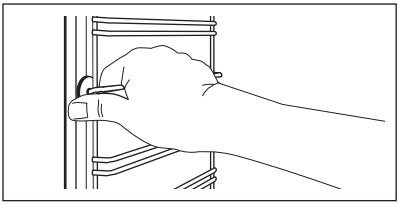
Za čiščenje tesnil vrat si oglejte splošne informacije o čiščenju.

11.5 Odstranjevanje nosilcev rešetk

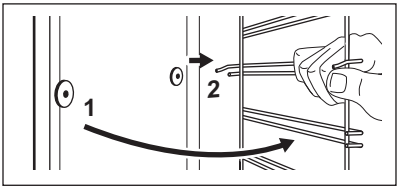
Preden začnete s čiščenjem pečice, odstranite nosilce rešetk.

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.

11.6 Aqua Clean

Ta postopek čiščenja uporablja vlago za pomoč pri odstranjevanju preostalih delcev maščobe in hrane iz pečice.

1. V vboklino na dnu pečice vlijte 200 ml vode.
2. Nastavite funkcijo: in pritisnite .
3. Nastavite temperaturo na 90 °C.
4. Pečica naj deluje 30 minut.
5. Pečico izklopite in pustite, da se ohladi.
6. Ko je pečica hladna, jo očistite z mehko krpo.

OPOZORILO!
Prepričajte se, da je pečica hladna, preden se jo dotaknete. Obstaja nevarnost opeklin.

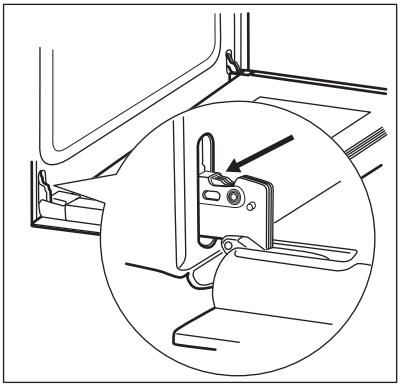
11.7 Odstranjevanje in nameščanje vrat

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

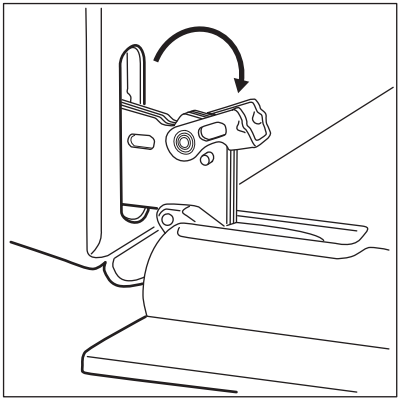
Če poskušate odstraniti notranjo stekleno ploščo, preden odstranite vrata pečice, se lahko vrata zaprejo.

POZOR!
Pečice ne uporabljajte brez notranje steklene plošče.

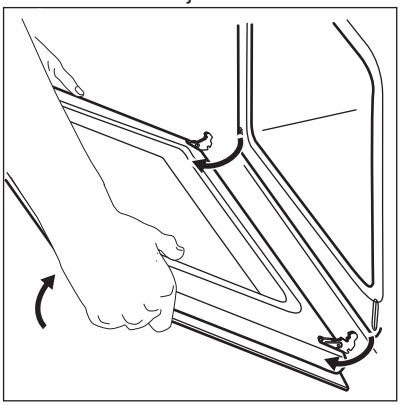
1. Vrata odprite do konca in primite tečaja.



2. Dvignite in povsem obrnite vzvoda na obeh tečajih.

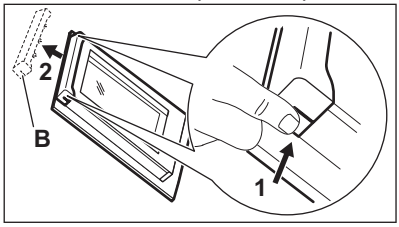


3. Vrata pečice zaprite do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite naprej ter snemite s tečajev.

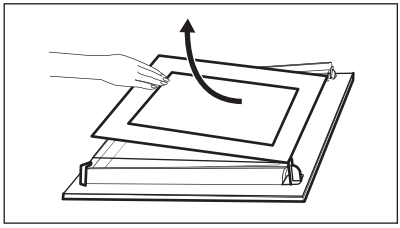


4. Vrata položite na mehko krpo na trdno površino.

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



6. Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.
7. Držite stekleno ploščo vrat za zgornji rob in jo previdno izvlecite. Poskrbite, da steklene plošče povsem zdrsnejo iz nosilcev.



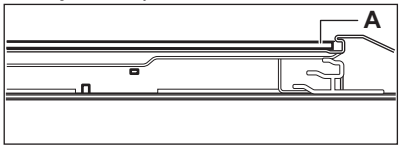
8. Steklene plošče očistite z vodo in milom. Temeljito jih osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Ko končate s čiščenjem, namestite stekleno ploščo in vrata pečice.

Površina natisa mora biti obrnjena proti notranjosti vrat. Po namestitvi se prepričajte, da površina natisa na okvirju steklene plošče ni hrapava na dotik.

Ko je okvir vrat pravilno nameščen, se zasliši klik.

Poskrbite, da bo notranja 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 izključite 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 ustrezno 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
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.	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.
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.
Pečenje ni učinkovito s funkcijo: Vroči zrak PLUS.	Niste pravilno vklopili funkcije: Vroči zrak PLUSs tipko Plus para.	Oglejte si »Vklop funkcije«: Vroči zrak PLUS".
Pečenje ni učinkovito s funkcijo: Vroči zrak PLUS.	Vbokline pečice niste napolnili z vodo.	Oglejte si »Vklop funkcije«: Vroči zrak PLUS".

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Vklopiti želite funkcijo Vroči zrak PLUS, a indikator Plus para ne sveti.	Niste izbrali funkcije pečice, ki podpira možnost Plus para.	Oglejte si »Vklop funkcije«: Vroči zrak PLUS".
Vklopiti želite funkcijo Vroči zrak PLUS, a indikator Plus para ne sveti.	Plus para ne deluje.	Izklopite napravo z glavno varovalko ali zaščitnim stikalom v omarici z varovalkami in jo ponovno vklopite. Oglejte si »Vklop funkcije«: Vroči zrak PLUS".
Voda v vboklini pečice ne vre.	Temperatura je prenizka.	Temperaturo nastavite vsaj na 110 °C. Oglejte si poglavje »Namigi in nasveti«.
Voda izteka iz vbokline pečice.	V vboklini pečice je preveč vode.	Izklopite pečico in se prepričajte, da je naprava hladna. Vodo obrišite s krpo ali gobo. V vboklino pečice dodajte pravo količino vode. Upoštevajte določen postopek.
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 alipooblaščen servisni center.

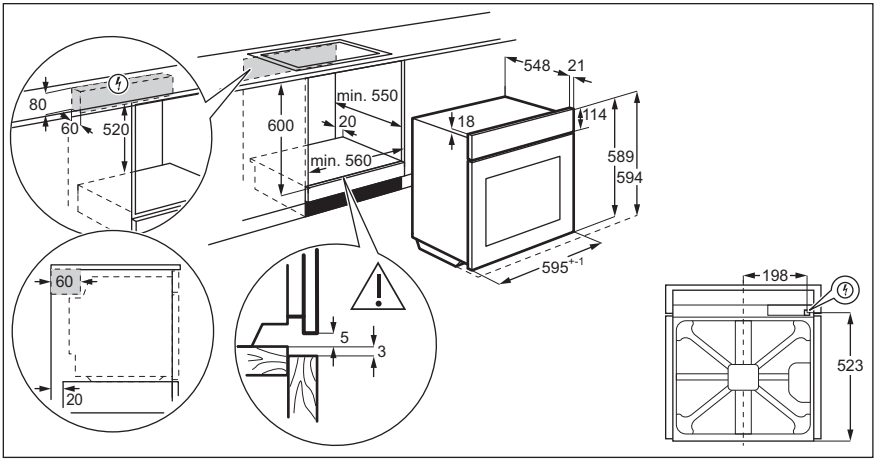
Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okviru notranjosti pečice. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti pečice.

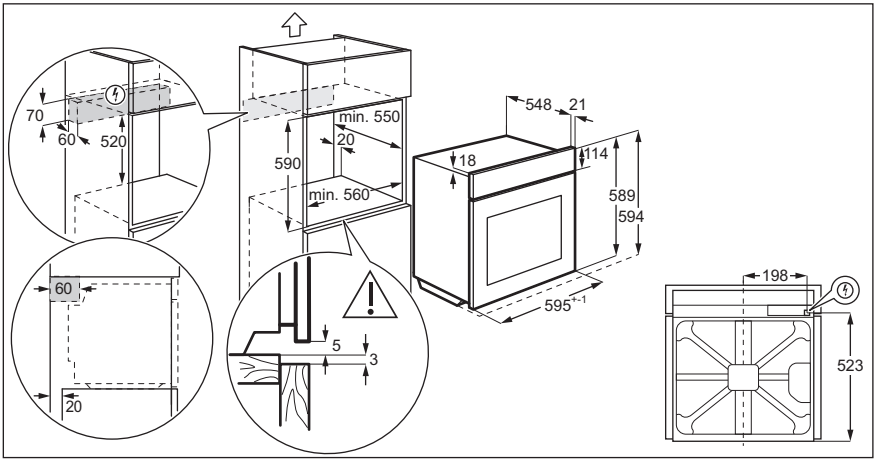
Priporočamo, da podatke zapišete sem:	
Ime modela (MOD.)	.....
Številka izdelka (PNC)	.....
Serijska številka (S.N.)	.....

13. NAMESTITEV

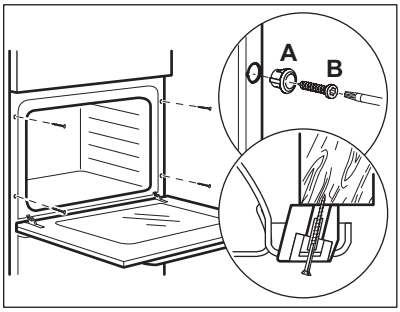
OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

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^2)
največ 1380	3 x 0.75
največ 2300	3 x 1

Skupna moč (W)	Presek kabla (mm^2)
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 Informacije o izdelku v skladu z EU 65-66/2014

Ime dobavitelja	Electrolux
Identifikacija modela	EOD3H50TX 949499048
Indeks energijske učinkovitosti	95.3
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	0.81 kWh/cikel
Število prostorov za peko	1
Toplotni vir	Elektrika
Prostornina	72 l
Vrsta pečice	Vgradna pečica
Teža	29.3 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 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.

Vlažni Vroči Zrak
Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

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 gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

www.electrolux.com/shop



867355144-B-142019

CE