



# Kar najbolje izkoristite svojo napravo



Za hiter dostop do priročnikov, navodil,  
podpore in še več preko naše foto registracije  
obiščite [electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)

## KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	3
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	4
3. NAMESTITEV.....	7
4. OPIS IZDELKA.....	9
5. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....	9
6. PRED PRVO UPORABO.....	10
7. VSAKODNEVNA UPORABA.....	10
8. ČASOVNE FUNKCIJE.....	12
9. UPORABA DODATNE OPREME.....	13
10. DODATNE FUNKCIJE.....	14
11. NAMIGI IN NASVETI.....	15
12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	27
13. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	30
14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	33

## MISLIMO NA VAS

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

Dobrodošli pri Electroluxu.

**Obiščite naše spletno mesto za:**



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

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



Registrirajte svoj izdelek za boljši servis:

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



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


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

## POMOČ STRANKAM IN SERVIS


Priporočamo uporabo originalnih nadomestnih delov.

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

Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

 Opozorilo/Pozor - Varnostne informacije

 Splošne informacije in nasveti

 Okoljske informacije.

Pridržujemo si pravico do sprememb.

## 1. ⚠ VARNOSTNE INFORMACIJE

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

### 1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

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

### 1.2 Splošna varnostna navodila

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

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

## 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.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.

- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo pečice preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava ima električni hladilni sistem. Za delovanje potrebuje električno napajanje.

Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino)	590 (600) mm
Širina omarice	560 mm
Globina omarice	550 (550) mm
Višina sprednjega dela naprave	594 mm

Višina hrbtnega dela naprave	576 mm
Širina sprednjega dela naprave	595 mm
Širina hrbtnega dela naprave	559 mm
Globina naprave	569 mm
Vgradna globina naprave	548 mm
Globina ob odprtih vratih	1022 mm
Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbtni strani	560x20 mm
Dolžina napajalnega kabla. Kabel v desnem vogalu na hrbtni strani	1500 mm
Pritrdilni vijaki	4x25 mm

## 2.2 Električna povezava



### OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti oseba pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti

pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.

- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Preden vtaknete vtič v vtičnico, povsem zaprite vrata naprave.
- Naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

### Vrste kablov, ki so primerni za priključitev ali zamenjavo za Evropo:

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

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

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

## 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, ohlajša 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.
- Če se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gob, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.
- Katalitičnega emajla (če obstaja) ne čistite s čistilnimi sredstvi.

## 2.5 Pirolytično čiščenje



#### **OPOZORILO!**

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

- Pred izvajanjem funkcije samodejnega čiščenja s pirolizo ali pred prvo uporabo iz pečice odstranite:
  - Vse odvečne ostanke hrane, razlito olje ali maščobo/obloge.
  - Vse odstranljive predmete (vključno z rešetkami, stranskimi vodili itd., ki so priloženi izdelku), še posebej lonce, ponve, pekače,

posode s premazom proti prijemanju itd.

- Pazljivo preberite vsa navodila za pirolitično čiščenje.
- Med pirolitičnim čiščenjem naj se otroci ne zadržujejo v bližini naprave. Naprava se močno segreje, iz sprednjih hladilnih odprtin pa se sprošča vroč zrak.
- Pri pirolitičnem čiščenju so prisotne visoke temperature, zaradi katerih se lahko iz ostankov hrane in konstrukcijskega materiala kadi, takrat uporabniku močno priporočamo, da naredi naslednje:
  - Med in po vsakem pirolitičnem čiščenju poskrbi za dobro prezračevanje.
  - Med prvo uporabo pri najvišji temperaturi in po njej zagotovi dobro prezračevanje.
- Za razliko od ljudi so nekateri ptici in plazilci lahko izredno občutljivi na morebitne hlapce, ki se sproščajo med čiščenjem pirolitičnih pečic.
  - Med in po pirolitičnem čiščenju umaknite živali (še posebej ptice) iz okolice naprave, prostor pa naj bo po čiščenju ob prvi uporabi pečice pri najvišji temperaturi dobro prezračevan.
- Majhne domače živali so prav tako lahko občutljive na krajevne temperaturne spremembe v bližini vseh pirolitičnih pečic med izvajanjem programa samodejnega pirolitičnega čiščenja.
- Površine proti prijemanju na loncih, ponvah, pekačih, posodah itd. lahko poškodujejo visoke temperature pri pirolitičnem čiščenju vseh pirolitičnih

pečic in so lahko tudi vir nizke stopnje škodljivih hlapov.

- Hlapi, ki se sproščajo iz pirolitičnih pečic/ostankov hrane, kot je opisano, niso škodljivi za ljudi, vključno z otroki ali osebami z zdravstvenimi težavami.

## 2.6 Notranja osvetlitev



### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

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

## 2.7 Servis

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

## 2.8 Odstranjevanje



### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

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

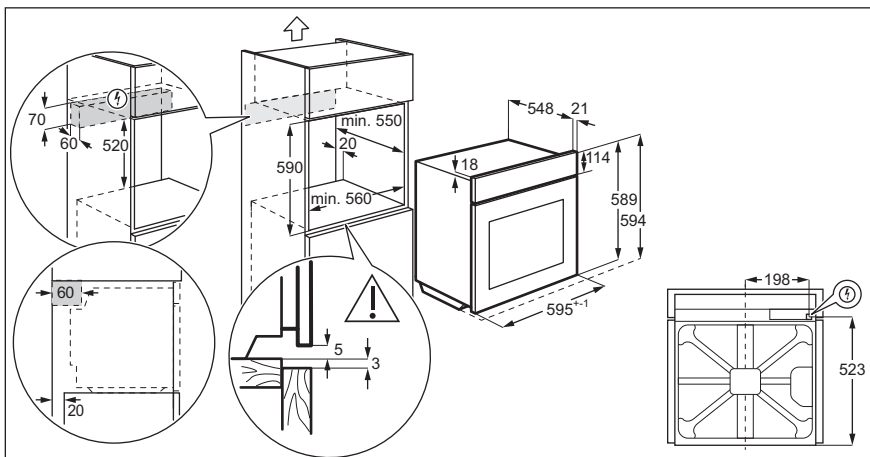
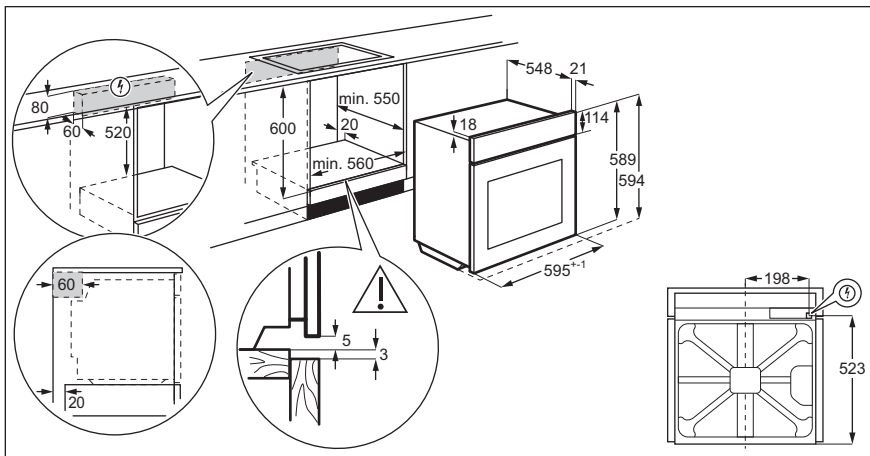
# 3. NAMESTITEV



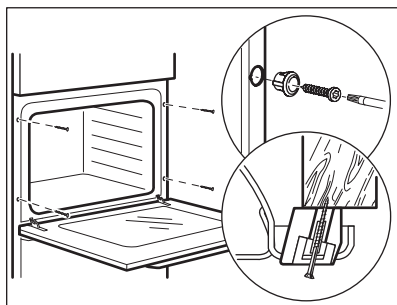
### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 3.1 Vgradnja

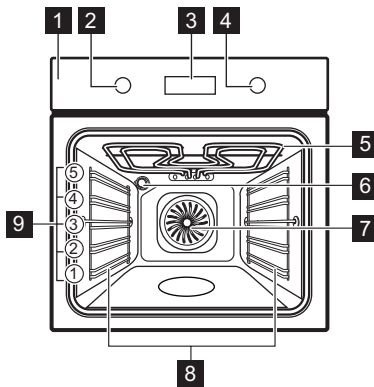


### 3.2 Pritrditev pečice v omaro



## 4. OPIS IZDELKA

### 4.1 Splošni pregled



- 1** Upravljalna plošča
- 2** Gumb za funkcije pečice
- 3** Prikazovalnik
- 4** Upravljalni gumb (za nastavitev temperature)
- 5** Grelec
- 6** Luč
- 7** Ventilator
- 8** Nosilci rešetk, odstranljivi
- 9** Položaji rešetk

### 4.2 Pripomočki

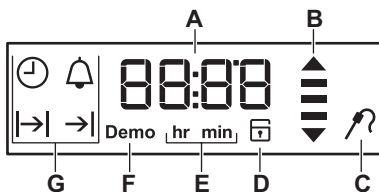
- **Mreža za pečenje**  
Za posodo, modele, pečenke.
- **Pekač za pecivo**  
Za kolače in piškote.
- **Posoda za žar/pekač**  
Za peko in pečenje ali kot posoda za zbiranje maščobe.
- **Teleskopska vodila**  
Za rešetke in pladnje.

## 5. UPRAVLJALNA PLOŠČA

### 5.1 Tipke

Senzorsko polje/Tipka	Funkcija	Opis
—	MINUS	Za nastavitev časa.
🕒	URA	Za nastavitev časovne funkcije.
+	PLUS	Za nastavitev časa.

### 5.2 Prikazovalnik



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

## 6. PRED PRVO UPORABO



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.



Za nastavitve časa si oglejte poglavje »Časovne funkcije«.

### 6.1 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.

### 6.2 Predgrevanje

Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.

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

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

## 7. VSAKODNEVNA UPORABA





### OPOZORILO!


Oglejte si poglavja o varnosti.




### 7.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj






Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.

### 7.2 Funkcije pečice

Funkcija pečice	Uporaba
 Položaj za izklop	Pečica je izklopljena.
 Vroči zrak	Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20 - 40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj/spodaj.

Funkcija pečice	Uporaba
 Gretje zgoraj/spodaj	Za peko in pečenje jedi na eni višini.


Funkcija pečice	Uporaba
 Vlažno pečenje	<p>Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Za navodila za kuhanje si oglejte poglavje »Namigi in nasveti«, Vlažno pečenje. Med pečenjem morajo biti vrata zaprta, da se funkcija ne prekine in da se zagotovi delovanje pečice z največjo energijsko učinkovitostjo. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljene. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za splošna priporočila za varčevanje z energijo si oglejte poglavje »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo. Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti v skladu z EN 60350-1. Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.</p>
 Veliki Žar	<p>Za peko velike količine ploskih jedi in za popekanje kruha.</p>
 Infra pečenje	<p>Za pečenje večjih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.</p>

Funkcija pečice	Uporaba
 Funkcija pice	<p>Za peko pice. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.</p>
 meso	<p>Za pripravo zelo mehke in sočno pečene hrane.</p>
 Ohrani toploto	<p>Za ohranjanje toplote hrane.</p>
 Odtaljevanje	<p>Za odtaljevanje živil (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjenih živil.</p>
 Piroliza	<p>Za vklop pirolitičnega čiščenja pečice. S pomočjo te funkcije zgori preostala umazanija v pečici.</p>

### 7.3 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.

### 7.4 Indikator segrevanja

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



## 8. ČASOVNE FUNKCIJE


### 8.1 Razpredelnica časovnih funkcij

Časovna funkcija	Uporaba
 ČAS	Za prikaz ali spremembo časa. Čas lahko spreminjate samo, ko je pečica izklopljena.
 TRAJANJE	Za nastavev trajanja delovanja pečice. Uporabljajte le, ko je nastavljena funkcija pečice.
 KONEC	Za nastavev časa izklopa pečice. Uporabljajte le, ko je nastavljena funkcija pečice.
 ZAMIK VKLOPA	Kombinacija funkcij TRAJANJE in KONEC.
 ODŠTEVALNA URA	Uporabite jo za nastavev odštevanja časa. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice. ODŠTEVALNO URO lahko nastavite kadarkoli, tudi ko je pečica izklopljena.
00:00 ŠTEVEC ČASA	Če ne nastavite nobene druge časovne funkcije, ŠTEVEC ČASA samodejno nadzoruje čas delovanja pečice. Vklopi se ob začetku segrevanja pečice. Števca časa ne morete uporabiti pri naslednjih funkcijah: TRAJANJE, KONEC.




### 8.2 Nastavev in spreminjanje časa

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



1. Pritisnite  ali , da nastavite ure.

2. Pritisnite  za potrditev in nastavev minut.






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


3. Pritisnite  ali , da nastavite minute.
4. Pritisnite  za potrditev ali po se bo nastavljen čas samodejno shranil po petih sekundah.

Na prikazovalniku se prikaže nov čas.

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






### 8.3 Nastavev funkcije TRAJANJE


1. Nastavite funkcijo pečice.
2. Pritisnite , dokler ne začne utripati .
3. Pritisnite  ali , da nastavite minute in nato ure. Pritisnite  za potrditev.

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

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

### 8.4 Nastavev funkcije KONEC






1. Nastavite funkcijo pečice.
2. Pritisnite , dokler ne začne utripati .
3. Pritisnite  ali , da nastavite ure in nato minute. Pritisnite  za potrditev.

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






4. Pritisnite katerokoli tipko ali odprite vrata pečice, da izklopite signal.

- Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop.


## 8.5 Nastavitev funkcije ZAMIK VKLOPA

- Nastavite funkcijo pečice.
- Pritisčajte , dokler ne začne utripati .
- Pritisnite  ali , da nastavite minute in nato ure za funkcijo TRAJANJE. Pritisnite  za potrditev.

Na prikazovalniku utripa .

- Pritisnite  ali , da nastavite ure in nato minute za funkcijo KONEC. Pritisnite  za potrditev. Na prikazovalniku se prikažeta  in nastavljena temperatura.






Pečica se pozneje samodejno vklopi, deluje toliko časa, kolikor je nastavljen čas za funkcijo TRAJANJE, in se nato izklopi ob času, ki je nastavljen za funkcijo KONEC.

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



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

## 8.6 Nastavljanje ODŠTEVALNE URE

Odštevhalno uro lahko nastavite ob vklopljeni in izklopljeni pečici.

- Pritisčajte , dokler ne začne utripati .
- Pritisnite  ali , da nastavite sekunde in nato minute. Ko je čas, ki ga nastavite, daljši od 60 minut, na prikazovalniku utripa **hr**.
- Nastavite ure.
- ODŠTEVALNA URA se samodejno zažene po petih sekundah. Po pretečenih 90 % nastavljenega časa se oglasi zvočni signal.
- Ko se nastavljen čas konča, se za dve minuti oglasi zvočni signal. "Na prikazovalniku utripata **00:00**« in . Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.

## 8.7 ŠTEVEC ČASA

Za ponastavitev števca časa pritisnite in držite  in . Programska ura začne znova prištevati.

# 9. UPORABA DODATNE OPREME



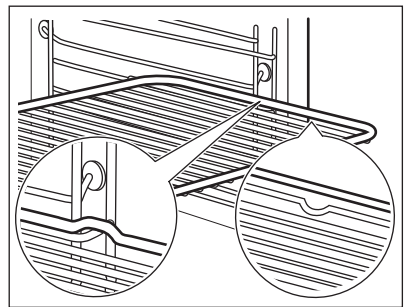
### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

## 9.1 Vstavljanje pripomočkov

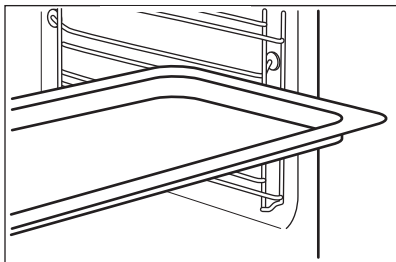
Mreža za pečenje:

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



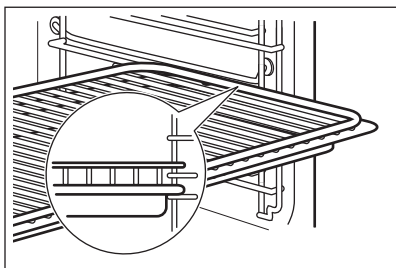
Pekač za pecivo/ Globok pekač:

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.



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

## 9.2 Teleskopska vodila

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

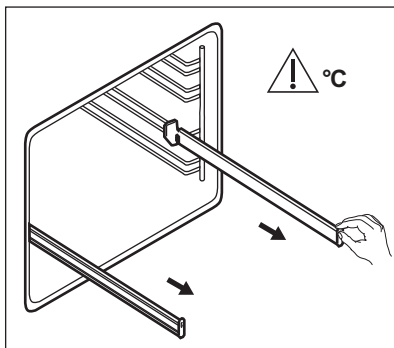
Teleskopski vodili omogočata lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk.



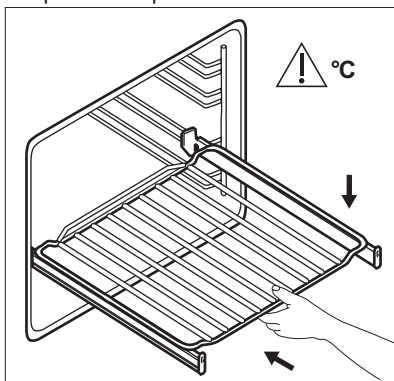
### POZOR!

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.


## 10. DODATNE FUNKCIJE

### 10.1 Uporaba varovala za otroke


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

1. Poskrbite, da bo gumb za funkcije pečice obrnjen v položaj za izklop.

2. Sočasno pritisnite in dve sekundi držite  in .


Oglasi se zvočni signal. Na prikazovalniku se prikazeta SAFE in . Vrata so zaklenjena.



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



Za izklop varovala za otroke ponovite 2. korak.

## 10.2 Indikator akumulirane toplote

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

## 10.3 Samodejni izklop

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5



(°C)



(h)

200 - 245

5,5

250 - največ

3

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

## 10.4 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.

## 10.5 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.

# 11. NAMIGI IN NASVETI



### POZORILLO!

Oglejte si poglavja o varnosti.



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

## 11.1 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 razpredelnih spodaj se nahajajo standardne nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk.

Če za določen recept ne najdete nastavitve, 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.

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.

**11.2 Peka peciva in pečenje mesa**

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








 <b>PECIVO</b>						
	Gretje zgoraj/spodaj		Vroči zrak		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Mafini, dva nivoja, Predhodno ogrejte prazno pečico.	-	-	140 - 150	2 in 4	25 - 35	Pekač za pečico
Mafini, trije nivoji, Predhodno ogrejte prazno pečico.	-	-	140 - 150	1, 3 in 5	30 - 45	Pekač za pečico
Drobno pečivo	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Pekač za pečico
Drobno pečivo, dva nivoja	-	-	140 - 150	2 in 4	35 - 40	Pekač za pečico
Drobno pečivo, trije nivoji	-	-	140 - 150	1, 3 in 5	35 - 45	Pekač za pečico
Beljakovi poljubčki	120	3	120	3	80 - 100	Pekač za pečico
Beljakovi poljubčki, dva nivoja, Predhodno ogrejte prazno pečico.	-	-	120	2 in 4	80 - 100	Pekač za pečico
Žemlje, Predhodno ogrejte prazno pečico.	190	3	190	3	12 - 20	Pekač za pečico
Éclair	190	3	170	3	25 - 35	Pekač za pečico
Éclair, dva nivoja	-	-	170	2 in 4	35 - 45	Pekač za pečico
Pite	180	2	170	2	45 - 70	Model za torte, Ø 20 cm
Bogata sadna torta	160	1	150	2	110 - 120	Model za torte, Ø 24 cm








Predhodno ogrejte prazno pečico.

 <b>KRUH IN PICA</b>						
	Gretje zgoraj/ spodaj		Vroči zrak		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Bel 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
Pica	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Pekač za pecivo / Glo- bok pekač
Čajni kolački	200	3	190	3	10 - 20	Pekač za pecivo

Predhodno ogrejte prazno pečico.






Uporabite tortni model.








 <b>KOLAČI</b>						
	Gretje zgoraj/spodaj		Vroči zrak		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Narastek s testeni- nami, Predhodno segrevanje ni po- trebno.	200	2	180	2	40 - 50	
Zelenjavni narastek, Predhodno segreva- nje 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	








 KOLAČI					
	Gretje zgoraj/spodaj		Vroči zrak		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Kaneloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Uporabite drugi položaj rešetk.






Uporabite mrežo za pečenje.

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

 MESO					
	Gretje zgoraj/spodaj		Vroči zrak		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Svinjsko pleče s kožo	180	2	170	2	120 - 150
Svinjska krača, 2 kosa	180	2	160	2	100 - 120
Jagnje-stegno	190	2	175	2	110 - 130
Cel piščanec	220	2	200	2	70 - 85

 MESO					
	Gretje zgoraj/spodaj		Vroči zrak		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Cel puran	180	2	160	2	210 - 240
Cela raca	175	2	220	2	120 - 150
Cela gos	175	2	160	1	150 - 200
Zajec, razrezan na kose	190	2	175	2	60 - 80
Zajec, razrezan na kose	190	2	175	2	150 - 200
Cel fazan	190	2	175	2	90 - 120

Uporabite drugi položaj rešetk.






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






### 11.3 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 ko- si	0.8	12 - 15





 ŽAR			
	 (kg)	 (min.) 1. stran	 (min.) 2. stran
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 file, 4 kosi	0.4	12 - 14	10 - 12
Popečeni obloženi kruhki, 4 - 6	-	5 - 7	-
Popečen kruh, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3





## 11.4 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

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






 <b>JAGNJETINA</b>			
	 (°C)	 (min.)	
Jagnječje stegno/ Pečena jagnjetina, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	
Jagnječji hrbet, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	






 <b>PERUTNINA</b>			
	 (°C)	 (min.)	
Perutnina, porcije, 0,2 - 0,25 kg vsaka	200 - 220	30 - 50	

 <b>PERUTNINA</b>			
	 (°C)	 (min.)	
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	

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

## 11.5 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.

	 (kg)	 Čas odtaljevanja (min.)	 Dodatni čas odtaljevanja (min.)	
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	-





## 11.6 Sušenje - Vroči zrak

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

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

Za en pekač uporabite tretji položaj rešetk.

Za dva pekača uporabite prvi in četrti položaj rešetk.

 ZELENJAVA		
	 (°C)	 (h)
Fižol	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Jušna zelenjava	60 - 70	5 - 6
Gobe	50 - 60	6 - 8



### ZELENJAVA



(°C)

(h)

Zelišča

40 - 50

2 - 3

Nastavite temperaturo na 60 - 70 °C.



### SADJE



(h)

Slive

8 - 10

Marelice

8 - 10

Jabolčni krhliji


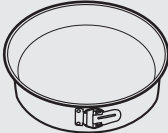

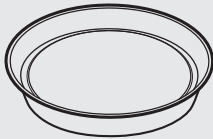
6 - 8

Hruške

6 - 9






## 11.7 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki






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

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

## 11.8 Vlažno pečenje








Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.








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







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

## 11.9 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	-

				 (°C)	 (min.)	
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	-
Popečen kruh, 4 - 6 kosov	Žar	Mreža za pečenje	4	maks.	2 - 3 minute prva stran; 2 - 3 minute druga stran	Pečico 3 minute predhodno segrevajte.

			 (°C)	 (min.)	
Goveji burger, 6 kosov, 0,6 kg	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.

## 12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 12.1 Opombe glede čiščenja



#### Čistilna sredstva

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

Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilo.

Trdovratnejše madeže očistite s posebnim čistilom za pečice.



#### Vsakodnevna uporaba

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

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



#### Pripomočki

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

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

### 12.2 Pečice iz nerjavnega jekla ali aluminija

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

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

## 12.3 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

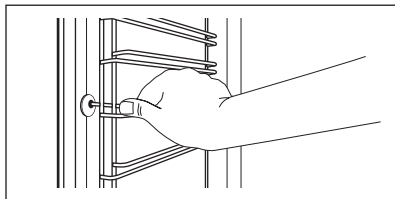
Preden začnete s čiščenjem pečice, odstranite nosilce rešetk.



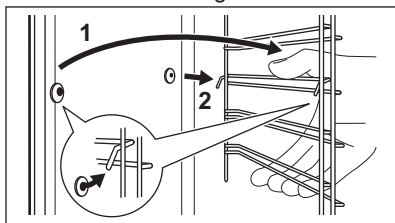
### POZOR!

Pri odstranjevanju nosilcev rešetk bodite previdni.

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



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



Odstranjeno opremo namestite v obratnem zaporedju.



Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.

## 12.4 Piroliza



### POZORI!

Odstranite vse pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.



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



### OPOZORILO!

Pečica se močno segreje. Obstaja nevarnost opeklin.



### POZORI!

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

1. Pečico obrišite z moko mehko krpo.
2. Notranjo stran vrat očistite z vročo vodo, da se nanjo zaradi vročega zraka ne bi prižgali ostanki hrane.
3. Nastavite funkcijo Piroliza. Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«, »Funkcije pečice«.
4. Ko utripa  $\rightarrow$ , pritisnite  $\oplus$  ali  $\ominus$ , da nastavite trajanje pirolize:

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

Pritisnite  $\odot$  ali obrnite gumb za nastavev temperature za začetek pirolize.

Za zamik začetka čiščenja lahko uporabite funkcijo KONEC.



Med pirolizo luč v pečici ne sveti.

5. Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, se vrata zaklenejo. Na prikazovalniku so prikazani  $\square$  in stolpci prikaza gretja, dokler se vrata ne odklenejo. Če želite ustaviti pirolizo, preden se zaključí, obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.
6. Po zaključku pirolize se na prikazovalniku prikaže ura. Vrata pečice ostanejo zaklenjena.
7. Ko se pečica ponovno ohladi, se vrata odklenejo.

## 12.5 Opomnik za čiščenje

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

**Opomnik za čiščenje ugasne:**

- Po koncu pirolize.
- Če sočasno pritisnete  in , medtem ko na prikazovalniku utripa PYR.

**12.6 Odstranjevanje in nameščanje vrat**

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

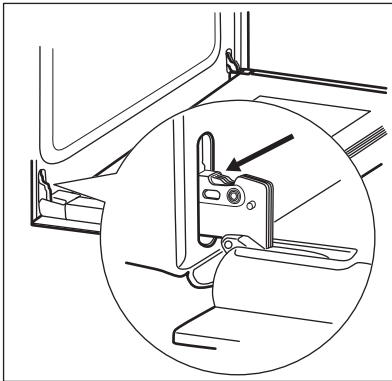


Če poskušate odstraniti steklene plošče, preden odstranite vrata pečice, se lahko vrata zaprejo.

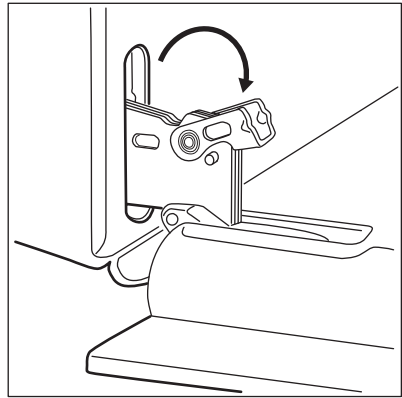
**POZOR!**

Pečice ne uporabljajte brez steklenih plošč.

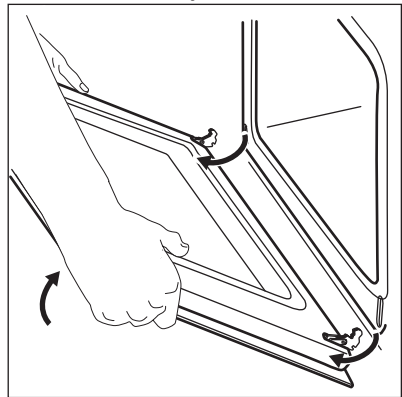
1. Vrata odprite do konca in primate tečaja.



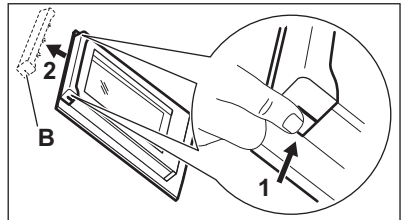
2. Dvignite in povsem obrnite vzvoda na obeh tečajih.



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

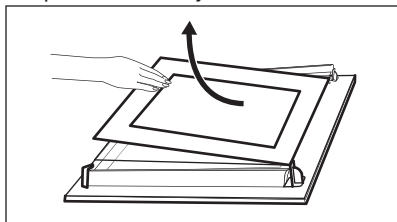


4. Vrata položite na mehko krpo na trdno površino.
5. Primite okvir vrat (B) na zgornjem robu vrat na obeh straneh in pritisnite navznoter, da sprostite zaponko.



6. Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.
7. Držite steklene plošče vrat za zgornji rob in jih previdno izvlecite eno za drugo. Začnite z zgornjo ploščo.

Poskrbite, da steklene plošče povsem zdrsnejo iz nosilcev.

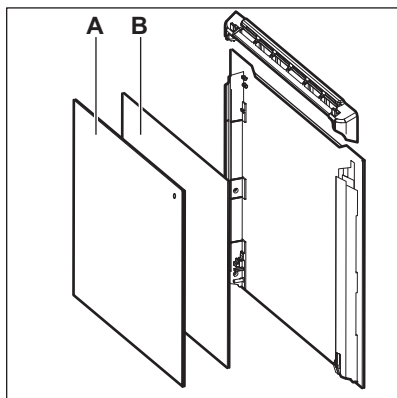


8. Steklena plošče očistite z vodo in milom. Temeljito jih osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.

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

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

Ko je okvir vrat pravilno nameščen, se zasliši klik.



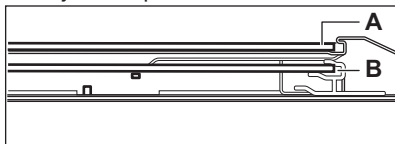
## 13. ODPRAVLJANJE TEŽAV



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

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



## 12.7 Zamenjava: Žarnica



### 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 ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
4. Namestite steklen pokrov.

### 13.1 Kaj storite v primeru ...

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Pečice ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.	Pečica ni priključena na napajanje ali je priključena nepravilno.	Preverite, ali je pečica pravilno priključena na napajanje (oglejte si vezalno shemo, če je na voljo).
Pečica se ne segreje.	Pečica je izklopljena.	Vklopite pečico.
Pečica se ne segreje.	Ura ni nastavljena.	Nastavite uro.
Pečica se ne segreje.	Potrebne nastavitve niso nastavljene.	Prepričajte se, da so nastavitve pravilne.
Pečica se ne segreje.	Vklopljen je samodejni izklop.	Oglejte si »Samodejni izklop«.
Pečica se ne segreje.	Funkcija Varovalo za otroke je vklopljena.	Oglejte si »Uporaba varovala za otroke«.
Pečica se ne segreje.	Vrata niso pravilno zaprta.	Povsem zaprite vrata.
Pečica se ne segreje.	Pregorela je varovalka.	Preverite, ali je varovalka vzrok za motnjo. Če varovalka večkrat zapored pregori, se obrnite na električarja.
Luč ne sveti.	Luč je okvarjena.	Zamenjajte žarnico.
Na živilih in v notranjosti pečice se nabirata para in kondenz.	Hrano ste predolgo pustili v pečici.	Po zaključku peke jedi ne puščajte v pečici dlje kot 15 - 20 minut.
Na prikazovalniku se prikaže »C3«.	Funkcija čiščenja ne deluje. Niste povsem zaprli vrat ali pa je okvarjena zapora vrat.	Povsem zaprite vrata.
Na prikazovalniku se prikaže »F102«.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vrat niste povsem zaprli.</li> <li>• Zapora vrat je okvarjena.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Povsem zaprite vrata.</li> <li>• Izklopite pečico z glavno varovalko ali zaščitnim stikalom v omarici z varovalkami in jo ponovno vklopite.</li> <li>• Če se na prikazovalniku ponovno prikaže »F102«, se obrnite na oddelek za pomoč strankam.</li> </ul>

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Na prikazovalniku se prikaže koda napake, ki je ni v razpredelnici.	Elektronska okvara.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Izklopite pečico z glavno varovalko ali zaščitnim stikalom v omarici z varovalkami in jo ponovno vklopite.</li> <li>Če se na prikazovalniku ponovno prikaže koda napake, se obrnite na oddelek za pomoč strankam.</li> </ul>
Naprava je vklopljena in se ne segreje. Ventilator ne deluje. Na prikazovalniku se prikaže " <b>Demo</b> ".	Vklopljen je predstavitveni način.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Izklopite pečico.</li> <li>Pritisnite in držite tipko <b>+</b>.</li> <li>Utripati začeta prva številka na prikazovalniku in indikator <b>Demo</b>.</li> <li>Vnesite kodo 2468 s pritiskom tipke <b>+</b> ali <b>-</b>, da spremenite vrednosti, in pritisnite <b>⌚</b> za potrditev.</li> <li>Utripati začne naslednja številka.</li> <li>Način <b>Demo</b> se izklopi, ko potrdite zadnjo številko in je koda prava.</li> </ol>
Na prikazovalniku se prikaže »12.00«.	Prišlo je do izpada električnega toka.	Ponastavite uro.

### 13.2 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.)	.....

# 14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

## 14.1 Informacije o izdelku in informacijski list o izdelku\*

Ime dobavitelja	Electrolux
Identifikacija modela	EOF4P74X 949498126
Indeks energijske učinkovitosti	81.2
Razred energijske učinkovitosti	A+
Poraba energije pri standardni obremenitvi ter običajnem načinu	0.93 kWh/cikel
Poraba energije pri standardni obremenitvi in načinu z ventilatorjem	0.69 kWh/cikel
Število prostorov za peko	1
Toplotni vir	Elektrika
Prostornina	72 l
Vrsta pečice	Vgradna pečica
Teža	31.7 kg

\* Za Evropsko unijo glede na predpisa EU 65/2014 in 66/2014.

Za Belorusijo glede na STB 2478-2017, dodatek G; STB 2477-2017, prilogi A in B.  
Za Ukrajino glede na 568/32020.

Razred energijske učinkovitosti ne velja za Rusijo.

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

## 14.2 Varčevanje z energijo



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

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

Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, pečice ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

### Priprava hrane z ventilatorjem

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

### Akumulirana toplota

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

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

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo pečice na najnižjo

stopnjo. Akumulirana toplota v pečici še naprej omogoča pečenje.

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

#### **Ohranjanje jedi toplih**

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti topel obrok, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na


prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.


#### **Vlažno pečenje**

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.

## 15. SKRIB ZA OKOLJE

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

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



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



867359322-A-492019

