

KODDP71X
EOD6P71X
EOD6P71Z



SL Pečica

Navodila za uporabo



Electrolux

KAZALO

1. VARNOSTNA INFORMACIJE.....	3
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	4
3. OPIS IZDELKA.....	7
4. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....	8
5. PRED PRVO UPORABO.....	8
6. VSAKODNEVNA UPORABA.....	9
7. ČASOVNE FUNKCIJE.....	11
8. UPORABA DODATNE OPREME.....	13
9. DODATNE FUNKCIJE.....	15
10. NAMIGI IN NASVETI.....	16
11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	28
12. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	32
13. NAMESTITEV.....	35
14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	37

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**

 **Okolske 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 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 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.
- Pred pirolitičnim čiščenjem je treba odstraniti razlito tekočino. Iz pečice odstranite vse dele.
- Za odstranitev nosilcev rešetk najprej povlecite sprednji del nosilcev rešetk in nato zadnjega od stranskih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Uporabite samo tipalo za jedi (sondo za meso), priporočljivo za to napravo.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Namestitev



OPOZORILO!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

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

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

2.2 Električna povezava



OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

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

- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti oseba pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Preden vtaknete vtič v vtičnico, povsem zaprite vrata naprave.
- Naprava je izdelana v skladu z direktivami EGS.
- 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.

2.3 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.

2.4 Vzdrževanje in čiščenje



OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

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

2.5 Pirolitično čiščenje



OPOZORILO!

Nevarnost poškodb/Požara/
Kemičnih emisij (hlapov) v
načinu Piroliza.
Funkcije Piroliza ne začnite,
če je pritisnjena tipka Plus
para.

- 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 ptiči in plazilci lahko izredno občutljivi na morebitne hlapce, ki se sproščajo med čiščenjem pirolitičnih pečic.
 - Med in po pirolitičnem čiščenju umaknite živali (še posebej ptice) iz okolice naprave, prostor pa naj bo po čiščenju ob prvi uporabi pečice pri najvišji temperaturi dobro prezračen.
- Majhne domače živali so prav tako lahko občutljive na krajevne temperaturne spremembe v bližini vseh pirolitičnih pečic med izvajanjem programa samodejnega pirolitičnega čiščenja.
- Površine proti prijemanju na loncih, ponvah, pekačih, posodah itd. lahko poškodujejo visoke temperature pri pirolitičnem čiščenju vseh pirolitičnih pečic in so lahko tudi vir nizke stopnje škodljivih hlapov.
- Hlapi, ki se sproščajo iz pirolitičnih pečic/ostankov hrane, kot je opisano, niso škodljivi za ljudi, vključno z dojenčki ali osebami z zdravstvenimi težavami.

2.6 Notranja osvetlitev



OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

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

- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

2.7 Servis

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

2.8 Odstranjevanje



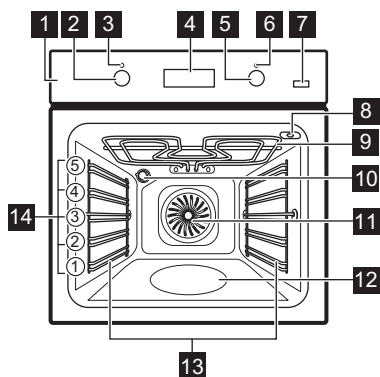
OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

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

3. OPIS IZDELKA

3.1 Splošni pregled



- 1 Upravljalna plošča
- 2 Gumb za funkcije pečice
- 3 Lučka/simbol napajanja
- 4 Prikazovalnik
- 5 Upravljalni gumb (za nastavitev temperature)
- 6 Prikazovalnik/simbol temperature
- 7 Plus para
- 8 Vtičnica sonde za meso
- 9 Grelec
- 10 Luč
- 11 Ventilator
- 12 Vboklina pečice
- 13 Nosilci rešetk, odstranljivi
- 14 Položaji rešetk

3.2 Pripomočki

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

Za peko in pečenje ali kot posoda za zbiranje maščobe.

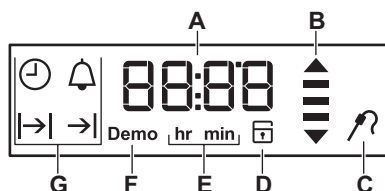
- **Sonda za meso**
Za merjenje pečenosti živil.
- **Teleskopska vodila**
Za rešetke in pladnje.

4. UPRAVLJALNA PLOŠČA

4.1 Tipke

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

4.2 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

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".

- Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo.
- Pečica naj deluje eno uro.
- Nastavite funkcijo , pritisnite: Plus para . Nastavite najvišjo temperaturo.
- Pečica naj deluje 15 minut.
- Pečico izklopite in pustite, da se ohladi.

Pripomočki se lahko segrejejo bolj kot običajno. Pečica lahko oddaja neprijetne

vonjave in dim. V prostoru poskrbite za zadostno zračenje.

6. VSAKODNEVNA UPORABA



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj

Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.

6.2 Funkcije pečice

Funkcija pečice	Uporaba
 Položaj za izklop	Pečica je izklopljena.
 Hitro Segrevanje Pečice	Za skrajšanje časa segrevanja.
 Vroči Zrak / Vroči zrak PLUS	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.
 Program Za Pizzo	Za peko pice. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.

Funkcija pečice	Uporaba
 Gretje zgoraj/spodaj (Gretje Zgoraj/Spodaj)	Za peko in pečenje jedi na eni višini.
 Gretje Spodaj	Za peko tort s hrustljivim dnom ter za vlaganje hrane.
 Odtaljevanje	Za odtaljevanje živil (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjenih živil.

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. 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.
 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.
 Piroliza	Za vklop pirolitičnega čiščenja pečice. S pomočjo te funkcije zgori preostala umazanija v pečici.

6.3 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.

6.4 Nastavitev funkcije: Vroči zrak PLUS

Ta funkcija poveča vlažnost med pečenjem.

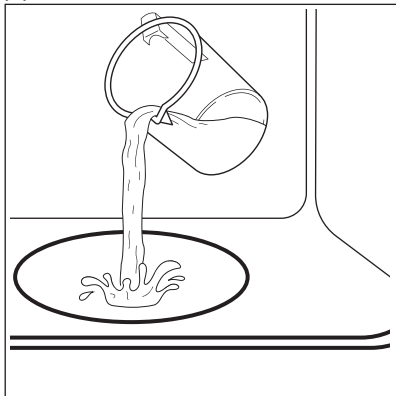


OPOZORILO!

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.

6.5 Hitro Segrevanje Pečice

Funkcija hitrega segrevanja skrajša čas segrevanja.



Med izvajanjem funkcije hitrega segrevanja v pečico ne postavljajte hrane.

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

Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal.

3. Nastavite funkcijo pečice.

6.6 Indikator segrevanja

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

7. ČASOVNE FUNKCIJE

7.1 Razpredelnica časovnih funkcij

Časovna funkcija	Uporaba
 ČAS	Za prikaz ali spremembo časa. Čas lahko spreminjate samo, ko je pečica izklopljena.
 TRAJANJE	Za nastavitve trajanja delovanja pečice. Uporabljajte le, ko je nastavljena funkcija pečice.
 KONEC	Za nastavitve časa izklopa pečice. Uporabljajte le, ko je nastavljena funkcija pečice.
 ZAMIK VKLOPA	Kombinacija funkcij TRAJANJE in KONEC.

Časovna funkcija	Uporaba
 ODŠTEVALNA URA	Uporabite jo za nastavitve odštevanja časa. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice. ODŠTEVALNO URO lahko nastavite kadarkoli, tudi ko je pečica izklopljena.

7.2 Nastavitev in spreminjanje časa

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

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

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

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

Na prikazovalniku se prikaže nov čas.

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

7.3 Nastavev funkcije TRAJANJE

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

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

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

7.4 Nastavev funkcije KONEC

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

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

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

7.5 Nastavev funkcije ZAMIK VKLOPA

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

Na prikazovalniku utripa .

4. Obrnite gumb za nastavev temperature za nastavev ure za funkcijo KONEC, nato pa pritisnite  za potrditev. Obrnite gumb za nastavev temperature za nastavev minut za funkcijo KONEC, nato pa pritisnite  za potrditev. Na prikazovalniku se prikažeta   in nastavljena temperatura.

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

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

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

7.6 Nastavljanje ODŠTEVALNE URE

Odštevalno uro lahko nastavite ob vklopljeni in izklopljeni pečici.

1. Pritisnite  , dokler na prikazovalniku ne začneta utripati  in »00«.
2. Obrnite gumb za nastavev temperature za nastavev sekund in nato minut.

Ko je čas, ki ga nastavite, daljši od 60 minut, na prikazovalniku utripa **hr**.

3. Nastavite ure.
4. ODŠTEVALNA URA se samodejno zažene po petih sekundah. Po pretečenih 90 % nastavljenega časa se oglasi zvočni signal.

5. Ko se nastavljen čas konča, se za dve minuti oglasi zvočni signal. "Na prikazovalniku utripata **00:00**« in . Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.

8. UPORABA DODATNE OPREME



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

8.1 Uporaba sonde za meso

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

Nastaviti je treba dve temperaturi:

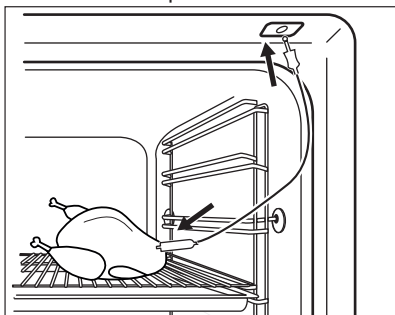
- Temperaturo pečice. Oglejte si razpredelnico za pečenje.
- Temperaturo jedra. Oglejte si razpredelnico za sondo za meso.



POZOR!

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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



OPOZORILO!

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

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

Ko pečica prvič računa okvirni čas trajanja, na prikazovalniku utripa simbol .

Ko je računanje končano, se na prikazovalniku prikaže trajanje pečenja.

Računanje poteka v ozadju med pečenjem, vrednost trajanja na prikazovalniku pa se po potrebi posodobi.

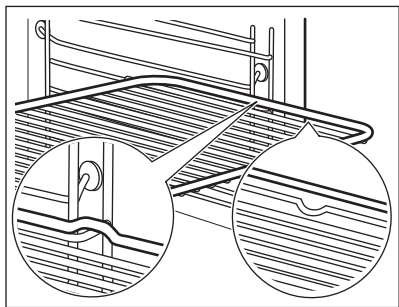
Temperaturo lahko med pečenjem kadarkoli spremenite:

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

8.2 Vstavljanje pripomočkov

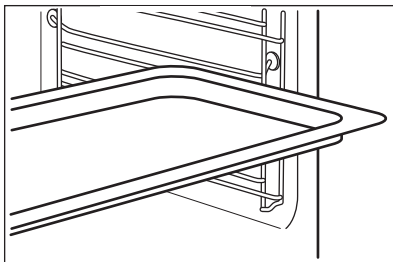
Mreža za pečenje:

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



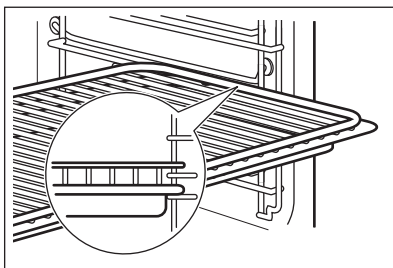
Pekač za pecivo/ Globok pekač:

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



Rešetka in pekač za pecivo/globok pekačskupaj:

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



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

8.3 Teleskopska vodila



Navodila za namestitev teleskopskih vodil shranite za poznejšo uporabo.

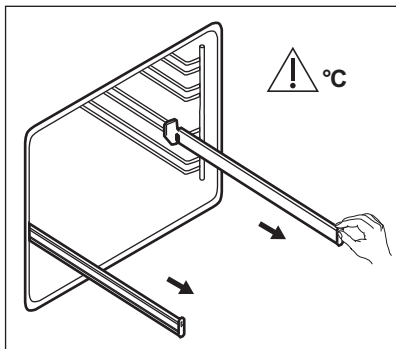
Teleskopski vodili omogočata lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk.



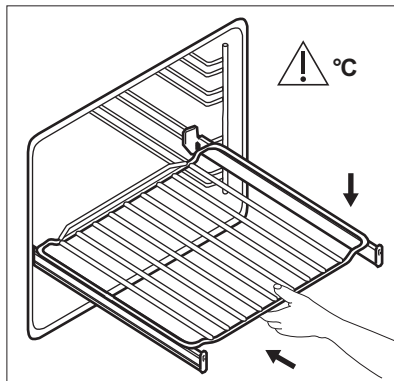
POZOR!

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 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 prikaže **SAFE** in . Vrata so zaklenjena.

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

Za izklop varovala za otroke ponovite 2. korak.

9.2 Uporaba funkcije zaklepanja tipk

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

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

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

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

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

Ko obrnete gumb za funkcije pečice, se pečica izklopi.

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

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

Za izklop funkcije zaklepanja tipk ponovite 2. korak.

9.3 Indikator akumulirane toplote

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

temperature levo ali desno, da preverite temperaturo pečice.

9.4 Samodejni izklop

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

Temperatura (°C)	Čas izklopa (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - največ	3

Za vklop naprave po samodejnem izklopu pritisnite katerokoli tipko.



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

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,

9.5 Ventilator za hlajenje

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

9.6 Varnostni termostat

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

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.

10.2 Vroči zrak PLUS

Uporabite drugi položaj rešetk.

Dodajte 150 ml vode.

Uporabite pekač.

 TORTE/PECIVO/KRUHKI		
	 (°C)	 (min.)
Piškoti / Čajni kolački / Rogljčki	150 - 180	10 - 20
Fokača	200 - 210	10 - 20
Pizza	230	10 - 20
Žemlje	200	20 - 25
Kruh	180	35 - 40
Češpljev kolač / Jabolčna pita / Cimetovi zvitki, pečeni v tortnem modelu	160 - 180	30 - 60

Dodajte 200 ml vode.

 ZAMRZNJENI PRIPRAVLJENI OBROKI		
	 (°C)	 (min.)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Rogljčki	170 - 180	15 - 25

 ZAMRZNJENI PRIPRAVLJENI OBROKI		
	 (°C)	 (min.)
Lazanja	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
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

Jed	Gretje Zgoraj/Spodaj		Vroči Zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
Recepti za umešano testo	170	2	160	3 (2 in 4)	45 - 60	V tortnem modelu
Kolač iz krhkega testa	170	2	160	3 (2 in 4)	20 - 30	V tortnem modelu
Smetanova ali skutna torta	170	1	165	2	80 - 100	V tortnem modelu 26 cm
Jabolčna torta (jabolčna pita) ¹⁾	170	2	160	2 (levo in desno)	80 - 100	V dveh tortnih modelih 20 cm na rešetki
Zavitek	175	3	150	2	60 - 80	V pekaču za pecivo
Kolač z marmelado	170	2	165	2 (levo in desno)	30 - 40	V tortnem modelu 26 cm
Biskvit	170	2	150	2	40 - 50	V tortnem modelu 26 cm
Božični kolač/ bogata sadna torta ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	V tortnem modelu 20 cm
Češpljev kolač ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	V pekaču za kruh
Drobno pecivo - en nivo ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	V pekaču za pecivo
Drobno pecivo - dva nivoja ¹⁾	-	-	140 - 150	2 in 4	25 - 35	V pekaču za pecivo

Jed	Gretje Zgoraj/Spodaj		Vroči Zrak		Čas (min.)	Opombe
	Tempera- tura (°C)	Položaj rešetk	Tempera- tura (°C)	Položaj rešetk		
Drobno pecivo - trije nivoji ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 in 5	30 - 45	V pekaču za pecivo
Piškti/pecivo iz krhkega testa - en nivo	140	3	140 - 150	3	25 - 45	V pekaču za pecivo
Piškti/pecivo iz krhkega testa - dva nivoja	-	-	140 - 150	2 in 4	35 - 40	V pekaču za pecivo
Piškti/pecivo iz krhkega testa - trije nivoji	-	-	140 - 150	1, 3 in 5	35 - 45	V pekaču za pecivo
Poljubčki - en nivo	120	3	120	3	80 - 100	V pekaču za pecivo
Poljubčki - dva nivoja ¹⁾	-	-	120	2 in 4	80 - 100	V pekaču za pecivo
Žemlje ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	V pekaču za pecivo
Éclair - en nivo	190	3	170	3	25 - 35	V pekaču za pecivo
Éclair - dva nivoja	-	-	170	2 in 4	35 - 45	V pekaču za pecivo
Pite	180	2	170	2	45 - 70	V tortnem modelu 20 cm
Bogata sadna torta	160	1	150	2	110 - 120	V tortnem modelu 24 cm
Viktorijin kolač ¹⁾	170	1	160	2 (levo in desno)	30 - 50	V tortnem modelu 20 cm

¹⁾ Pečico 10 minut predhodno segrevajte.

Kruh in pica

Jed	Gretje Zgoraj/Spodaj		Vroči Zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
Beli kruh ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 kosa, 500 g na kos
Rženi kruh	190	1	180	1	30 - 45	V pekaču za kruh
Žemlje ¹⁾	190	2	180	2 (2 in 4)	25 - 40	6 - 8 žemelj v pekaču za pecivo
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	V pekaču za pecivo ali globokem pekaču
Čajni kolački ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	V pekaču za pecivo

¹⁾ Pečico 10 minut predhodno segrevajte.

Sadni kolači

Jed	Gretje Zgoraj/Spodaj		Vroči Zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
Narastek s testeninami	200	2	180	2	40 - 50	V modelu
Zelenjavni narastek	200	2	175	2	45 - 60	V modelu
Pite (quiche) ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	V modelu
Lazanja ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	V modelu
Kaneloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	V modelu

¹⁾ Pečico 10 minut predhodno segrevajte.

Meso

Jed	Gretje Zgoraj/Spodaj		Vroči Zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
Govedina	200	2	190	2	50 - 70	Na rešetki
Svinjina	180	2	180	2	90 - 120	Na rešetki
Teletina	190	2	175	2	90 - 120	Na rešetki
Goveja pečenka po angleško, manj zapečena	210	2	200	2	50 - 60	Na rešetki
Goveja pečenka po angleško, srednje zapečena	210	2	200	2	60 - 70	Na rešetki
Goveja pečenka po angleško, dobro zapečena	210	2	200	2	70 - 75	Na rešetki
Svinjsko pleče	180	2	170	2	120 - 150	S kožo
Svinjska krača	180	2	160	2	100 - 120	2 kosa
Jagnjetina	190	2	175	2	110 - 130	Stegno
Piščanec	220	2	200	2	70 - 85	Cel
Puran	180	2	160	2	210 - 240	Cel
Raca	175	2	220	2	120 - 150	Cela
Gos	175	2	160	1	150 - 200	Cela
Zajec	190	2	175	2	60 - 80	Razkosan
Zajec	190	2	175	2	150 - 200	Razkosan
Fazan	190	2	175	2	90 - 120	Cel

Ribe

Jed	Gretje Zgoraj/Spodaj		Vroči Zrak		Čas (min.)	Opombe
	Tempera- tura (°C)	Položaj rešetk	Tempera- tura (°C)	Položaj rešetk		
Postrv/ orada	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 ribe
Tuna/ losos	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 file- jev

10.4 Mali Žar

Nastavite najvišjo temperaturo.

Pečico tri minute predhodno segrevajte.

Uporabite četrti položaj rešetk.

Jed	Količina		Čas (min.)	
	Kosov	Količina (kg)	1. stran	2. stran
Goveji zrezki	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Biftki	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Klobase	8	-	12 - 15	10 - 12
Svinjski kotleti	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Piščanec (prepolovljen)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab	4	-	10 - 15	10 - 12
Piščančje prsi	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	0.6	20 - 30	-
Ribji file	4	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

Uporabite prvi ali drugi položaj rešetk.

Govedina

Pečico predhodno segrejte.

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

Jed	Tempera- tura (°C)	Čas (min.)
Goveja pe- čenka ali fi- le, manj za- pečen	190 - 200	5 - 6
Goveja pe- čenka ali fi- le, srednje zapečen	180 - 190	6 - 8

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)
Goveja pečenka ali file, dobro zapecen	170 - 180	8 - 10

Svinjina

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)
Pleče, svinjski vrat, šunka, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotlet, rebrca, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Mesna štruca, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Svinjska krača (predhodno kuhan), 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Teletina

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

Jagnjetina

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)
Jagnje-stegno, pečena jagnjetina, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120

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

Perutnina

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)
Porcije perutnine, 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)

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)
Cela riba, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

10.6 Odtaljevanje

Jed	Količina (kg)	Čas odtaljevanja (min.)	Dodatni čas odtaljevanja (min.)	Opombe
Piščanec	1.0	100 - 140	20 - 30	Piščanca položite na obrnjen krožnik, postavljen na velik krožnik. Obrnite po polovici časa priprave.
Meso	1.0	100 - 140	20 - 30	Obrnite po polovici časa priprave.
	0.5	90 - 120		
Postrv	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jagode	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Maslo	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Smetana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smetano lahko stepete tudi, ko še vedno vsebuje zmrznjene delce.
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.

Zelenjava

Za en pekač uporabite tretji položaj rešetk.

Za dva pekača uporabite prvi in četrti položaj rešetk.

Za en pekač uporabite tretji položaj rešetk.

Za dva pekača uporabite prvi in četrti položaj rešetk.

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

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

Sadje

Nastavite temperaturo na 60 - 70 °C.

10.8 Razpredelnica za sondo za meso

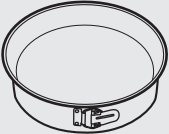
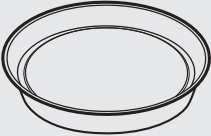
Jed	Temperatura jedra živila (°C)
Telečja pečenka	75 - 80
Telečja krača	85 - 90
Goveja pečenka po angleško, manj zapečena	45 - 50

Jed	Temperatura jedra živila (°C)
Goveja pečenka po angleško, srednje zapečena	60 - 65
Goveja pečenka po angleško, dobro zapečena	70 - 75
Svinjsko pleče	80 - 82
Svinjska krača	75 - 80
Jagnjetina	70 - 75

Jed	Temperatura jedra živila (°C)
Piščanec	98
Zajec	70 - 75
Postrv/orada	65 - 70
Tuna/losos	65 - 70

10.9 Vlažni Vroči Zrak - priporočeni pripomočki

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

Pripomočki	Velikost	Slika:
Posoda za pico, temna, neodbojna	premer 28 cm	
Posoda za peko, temna, neodbojna	premer 26 cm	
Ramekini, keramični	premer 8 cm, višina 5 cm	
Model za testo za kolač, temen, neodbojen	premer 28 cm	

10.10 Vlažni Vroči Zrak

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

Jed	Pripomočki	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Čas (min.)
Buhtlji, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Kruhki/Žemlje, 9 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	30 - 40
Pizza, zamrzjen-na, 0,35 kg	mreža za pečenje	220	2	10 - 15
Rulada	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	25 - 35
Rjavčki (brow-nies)	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
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, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 35
Muffini, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Slano pecivo, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 30
Piškoti iz krhke-ga testa, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	150	2	25 - 35

Jed	Pripomočki	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Čas (min.)
Kolački, 8 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	20 - 30
Zelenjava, poširana, 0,4 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	35 - 45
Vegetarijanska omleta	Posoda za pico na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Mediteranska zelenjava, 0,7 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	4	25 - 30

10.11 Informacije za preizkuševalne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

Jed	Funkcija	Pripomočki	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Opombe
Tortica	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo	3	170	20 - 30	Položite 20 tortic na en pekač.
Tortica	Vroči Zrak / Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	150 - 160	20 - 35	Položite 20 tortic na en pekač.
Tortica	Vroči Zrak / Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	150 - 160	20 - 35	Položite 20 tortic na en pekač.
Jabolčna pita	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	180	70 - 90	Uporabite dva pekača (premer 20 cm), diagonalno postavljena.
Jabolčna pita	Vroči Zrak / Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90	Uporabite dva pekača (premer 20 cm), diagonalno postavljena.
Biskvit brez masčob	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	170	40 - 50	Uporabite tortni model (premer 26 cm). Pečico 10 minut predhodno segrevajte.

Jed	Funkcija	Priporočki	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Opombe
Biskvit brez maščob	Vroči Zrak / Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	40 - 50	Uporabite tortni model (premer 26 cm). Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Biskvit brez maščob	Vroči Zrak / Vroči zrak	Mreža za pečenje	2 in 4	160	40 - 60	Uporabite tortni model (premer 26 cm). Diagonalno postavljen. Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Masleni piškoti	Vroči Zrak / Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	140 - 150	20 - 40	-
Masleni piškoti	Vroči Zrak / 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	Mali Žar	Mreža za pečenje	4	maks.	2 - 3 minute prva stran; 2 - 3 minute druga stran	Pečico tri minute predhodno segrevajte.
Goveji burger 6 kosov, 0,6 kg	Mali Žar	Mreža za pečenje in prestrežno ponev	4	maks.	20 - 30	Mrežo za pečenje postavite na četrti, prestrežno ponev pa na tretji nivo pečice. Hrano obrnite po polovici časa pečenja. Pečico tri 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 ponovi 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.

i 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 Odstranjevanje nosilcev rešetk

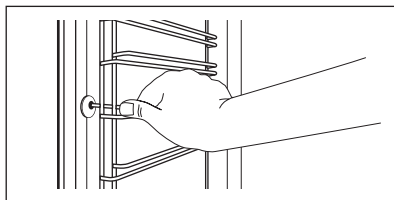
Preden začnete s čiščenjem pečice, odstranite nosilce rešetk.



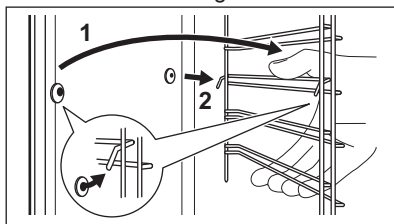
POZOR!

Pri odstranjevanju nosilcev rešetk bodite previdni.

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



2. Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranske stene in ga odstranite.



Odstranjeno opremo namestite v obratnem zaporedju.



Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.

11.5 Piroliza



POZOR!

Funkcije Piroliza ne začnite, če je pritisnjena tipka Plus para.



POZOR!

Odstranite vse pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.



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



OPOZORILO!

Pečica se močno segreje. Obstaja nevarnost opeklin.

**POZOR!**

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

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

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

Po dveh sekundah se piroliza začne.

Za zamik začetka čiščenja lahko uporabite funkcijo KONEC.

Med pirolizo luč v pečici ne sveti.

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

11.6 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 °C, medtem ko na prikazovalniku utripa PYR.

11.7 Odstranjevanje in nameščanje vrat

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

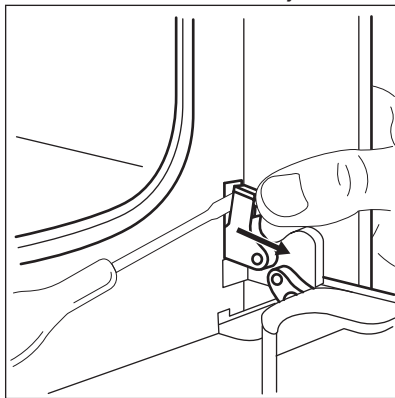


Če poskušate odstraniti steklene plošče, preden odstranite vrata pečice, se lahko vrata zaprejo.

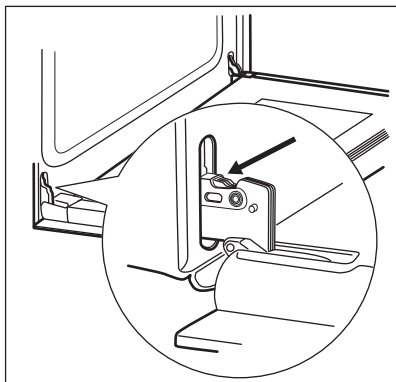
**POZOR!**

Pečice ne uporabljajte brez steklenih plošč.

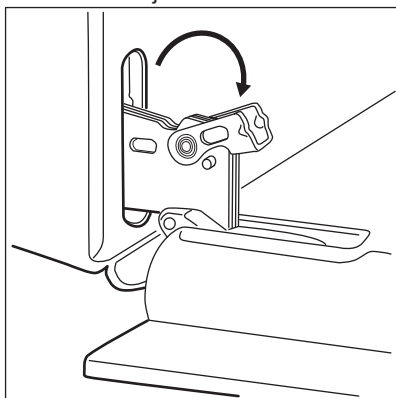
1. V celoti odprite vrata in poiščite tečaj na desni strani vrat.
2. Z izvijačem dvignite in povsem obrnite desni vzvod tečaja.



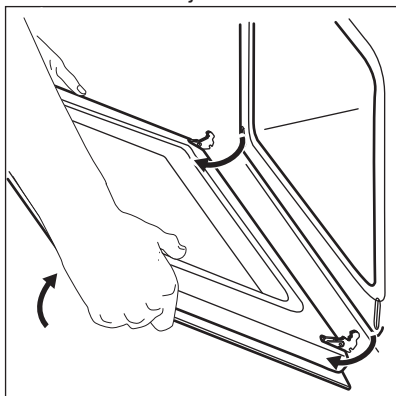
3. Poiščite tečaj na levi strani vrat.



4. Dvignite in povsem obrnite vzvod na levem tečaju.

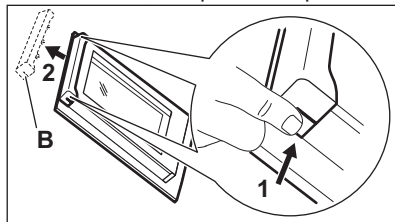


5. Vrata pečice zaprite do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite naprej ter snemite s tečajev.

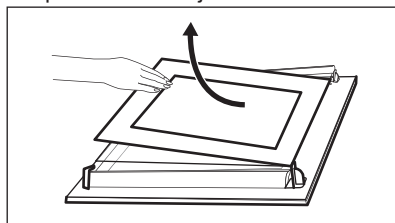


6. Vrata položite na mehko krpo na trdno površino.

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



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

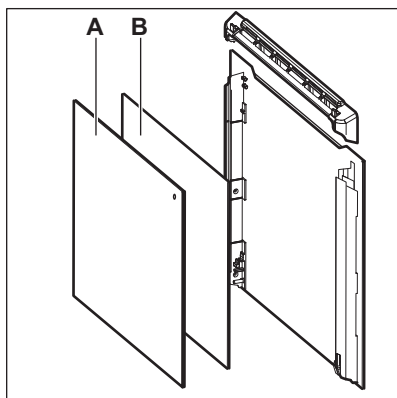


10. Steklene plošče očistite z vodo in milom. Temeljito jih osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.

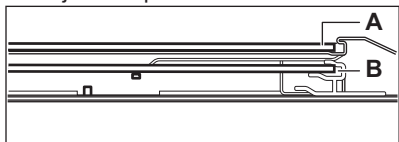
Ko končate s čiščenjem, namestite steklene plošče in vrata pečice.

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

Ko je okvir vrat pravilno nameščen, se zasliši klik.



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



11.8 Zamenjava žarnice



OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.
Žarnica je lahko vroča.

1. Izklopite pečico.
Počakajte, da se pečica ohladi.
2. Pečico 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
Pečice ni mogoče vklopiti ali je uporabljeni.	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.

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Pečica se ne segreje.	Vklopljen je samodejni izklop.	Oglejte si »Samodejni izklop«.
Pečica se ne segreje.	Funkcija Varovalo za otroke je vklopljena.	Oglejte si »Uporaba varovala za otroke«.
Pečica se ne segreje.	Pregorela je varovalka.	Preverite, ali je varovalka vzrok za motnjo. Če varovalka večkrat zapored pregori, se obrnite na električarja.
Luč ne sveti.	Luč je okvarjena.	Zamenjajte žarnico.
Sonda za meso ne deluje.	Vtič sonde za meso ni pravilno vtaknjen v vtičnico.	Vtaknite vtič sonde za meso čim globlje v vtičnico.
Jedi se pečejo prepočasi ali prehitro.	Temperatura je prenizka ali previsoka.	Po potrebi prilagodite temperaturo. Upoštevajte navodila za uporabo.
Na živilih in v notranjosti pečice se nabirata para in kondenz.	Hrano ste predolgo pustili v pečici.	Po zaključku peke jedi ne puščajte v pečici dlje kot 15 - 20 minut.
Na prikazovalniku se prikaže »C2«.	Želite vklopiti funkcijo pirolize ali odtaljevanja, vendar iz vtičnice niste iztaknili vtiča sonde za meso.	Iztaknite vtič sonde za meso iz vtičnice.
Na prikazovalniku se prikaže »C3«.	Funkcija čiščenja ne deluje. Niste povsem zaprli vrat ali pa je okvarjena zapora vrat.	Povsem zaprite vrata.
Na prikazovalniku se prikaže »F102«.	- Vrat niste povsem zaprli. - Zapora vrat je okvarjena.	- Povsem zaprite vrata. - Izklopite pečico z glavnim varovalko ali zaščitnim stikalom v omarici z varovalkami in jo ponovno vklopite. - Če se na prikazovalniku ponovno prikaže »F102«, se obrnite na oddelek za pomoč strankam.

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Na prikazovalniku se prikaže koda napake, ki je ni v razpredelnici.	Elektronska okvara.	- Izklopite pečico z glavno varovalko ali zaščitnim stikalom v omarici z varovalkami in jo ponovno vklopite. - Če se na prikazovalniku ponovno prikaže koda napake, se obrnite na oddelek za pomoč strankam.
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".
Vklopiti želite funkcijo Vroči zrak PLUS, a indikator Plus para ne svetli.	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 svetli.	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".
Želite vklopiti funkcijo čiščenja, a prikazovalnik kaže "C4".	Pritisnili ste tipko Plus para.	Ponovno pritisnite tipko Plus para.
Voda v vboklini pečice ne vre.	Temperatura je prenizka.	Temperaturo nastavite vsaj na 110 °C. Oglejte si poglavje »Nastavi 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.

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Naprava je vklopljena in se ne segreje. Ventilator ne deluje. Na prikazovalniku se prikaže "Demo" .	Vklopljen je predstavitveni način.	1. Izklopite pečico. 2. Sočasno pritisnite in držite    . 3. Utripati začeta prva številka na prikazovalniku in indikator Demo. 4. Vnesite kodo 2468, tako da obrnete gumb za nastavev temperature desno ali levo, da spremenite vrednosti, in pritisnite  za potrditev. 5. Utripati začne naslednja številka. 6. Način Demo se izklopi, ko potrdite zadnjo številko in je koda prava.
Na prikazovalniku se prikaže »12.00«.	Prišlo je do izpada električnega toka.	Ponastavite uro.

12.2 Servisni podatki

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

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične

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

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

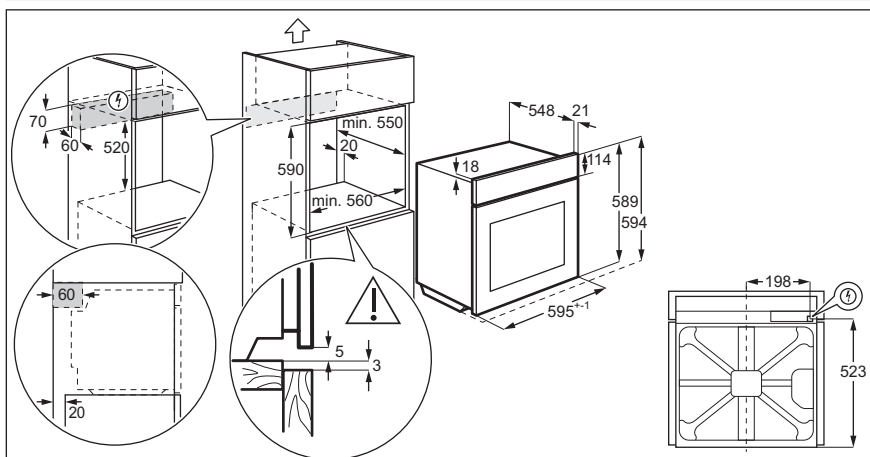
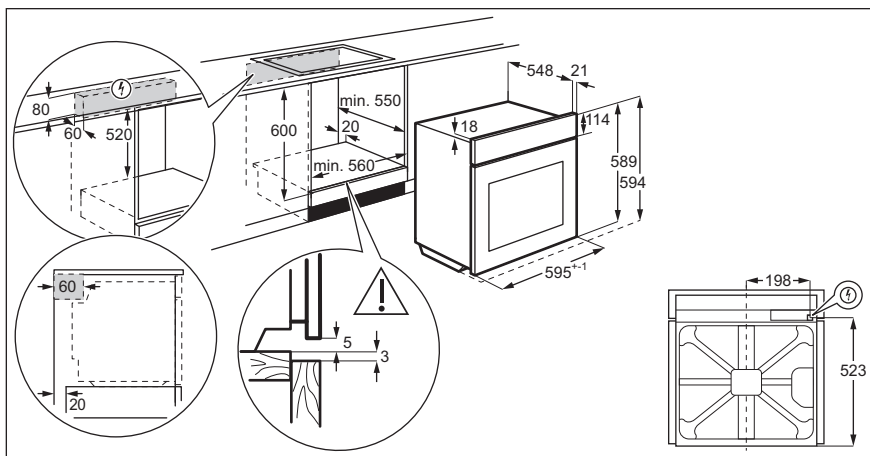
13. NAMESTITEV



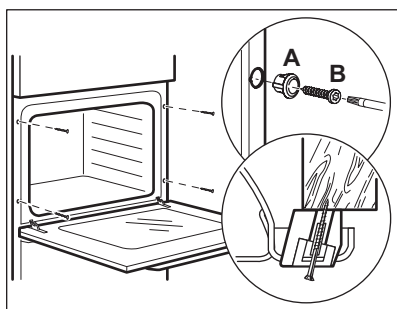
OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

13.1 Vgradnja



13.2 Pritrditev naprave na omarico



13.3 Električna namestitve

i 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	KODDP71X 949499822 EOD6P71X 949499823 EOD6P71Z 949499826	
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	EOD6P71X	33.4 kg
	EOD6P71Z	32.5 kg
	KODDP71X	32.9 kg

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

14.2 Varčevanje z energijo



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

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.

Pečenje ob izklopljeni luči

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

Vlažni Vroči Zrak

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

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

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



867359367-A-022020

