



---

HR Pečnica na paru  
SL Parna pečica

---

Upute za uporabu 2  
Navodila za uporabo 38

## Get the most out of your appliance



For quick access to manuals, how-to guides,  
support and more through our photo  
registration visit [electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



Electrolux

# SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	3
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	4
3. OPIS PROIZVODA.....	7
4. PRIJE PRVE UPOTREBE.....	7
5. SVAKODNEVNA UPORABA.....	8
6. FUNKCIJE SATA.....	11
7. KORIŠTENJE PRIBORA.....	12
8. DODATNE FUNKCIJE.....	16
9. SAVJETI I PREPORUKE.....	16
10. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	30
11. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	33
12. POSTAVLJANJE.....	35
13. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	36

## MISLIMO NA VAS

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

Dobrodošli u Electrolux.

**Posjetite našu internetsku stranicu za:**



Dobivanje savjeta o korištenju, rješavanje problema, brošure i servisne informacije:

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



Registriranje vašeg proizvoda za bolji servis:

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



Kupujte dodatnu opremu, potrošni materijal i originalne rezervne dijelove za svoj uređaj:


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


## BRIGA O KUPCIMA I SERVIS


Preporučujemo uporabu originalnih rezervnih dijelova.

Prilikom kontaktiranja ovlaštenog servisnog centra, provjerite da su vam dostupni sljedeći podaci: Model, PNC, serijski broj.

Informacije možete pronaći na natpisnoj pločici.

 Upozorenje / Oprez - sigurnosne informacije

 Opće informacije i savjeti

 Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

## 1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

### 1.1 Sigurnost djece i ranjivih skupina ljudi

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

### 1.2 Opća sigurnost

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

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

## 2. SIGURNOSNE UPUTE

### 2.1 Postavljanje



#### **UPOZORENJE!**

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

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

- Uređaj je opremljen električnim sustavom hlađenja. Mora se koristiti s električnim napajanjem.

### 2.2 Električni priključak



#### **UPOZORENJE!**

Opasnost od požara i strujnog udara.

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

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

## 2.3 Upotreba



### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opekline, strujnog udara ili eksplozije.

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo upotrebi u domaćinstvu.
- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da otvori za ventilaciju nisu blokirani.
- Uređaj ne ostavljajte bez nadzora dok radi.
- Isključite uređaj nakon svake upotrebe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata uređaja u radu. Oslobađa se vruća para.
- Ne upravljajte uređajem vlažnim rukama ili kada je u doticaju s vodom.
- Ne pritišćite otvorena vrata.

- Uređaj ne koristite kao radnu površinu ili za čuvanje stvari.
- Pažljivo otvarajte vrata. Korištenje sastojaka koji sadrže alkohol može izazvati miješanje alkohola i zraka.
- Iskre ili otvoreni plamen ne smiju doći u dodir s uređajem kada otvarate vrata.
- Ne stavljajte zapaljive predmete ili predmete namočene zapaljivim sredstvima u, pored ili na uređaj.



### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

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

## 2.4 Kuhanje na pari



### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od opekotina i oštećenja na uređaju.

- Ispuštena para može uzrokovati opekline:
  - Nemojte otvarati vrata uređaja tijekom pečenja na pari.
  - Pažljivo otvorite vrata uređaja nakon pečenja na pari.

## 2.5 Održavanje i čišćenje



### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

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

- Katalitički emajl (ako postoji) nemojte čistiti bilo kakvom vrstom deterdženta.

## 2.6 Unutarnja rasvjeta



### UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

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

## 2.7 Servisiranje

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

## 2.8 Odlaganje



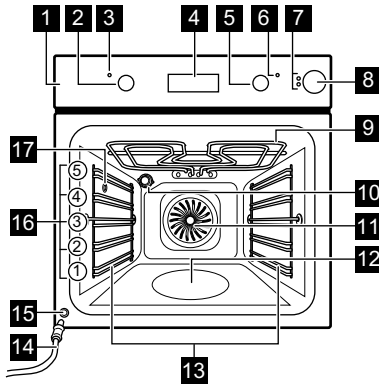
### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

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

## 3. OPIS PROIZVODA

### 3.1 Opći pregled



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Okretni gumb za funkcije grijanja
- 3 Lampica/symbol za napajanje
- 4 Zaslon
- 5 Kontrolni okretni gumb (za temperaturu)
- 6 Indikator/symbol za temperaturu
- 7 Indikator za spremnik za vodu
- 8 Pladanj za vodu
- 9 Grijaći element
- 10 Lampica
- 11 Ventilator
- 12 Reljefna unutrašnjost - spremnik za čišćenje vodom
- 13 Nosač polica, uklonjivo
- 14 Odvodna cijev
- 15 Ventil izlaznog otvora za vodu
- 16 Položaji polica
- 17 Ulaz za paru

### 3.2 Pribor

- **Žičana polica**  
Za posude za kuhanje, kalupe za pečenje kolača i mesa.
- **Pekač za pecivo**  
Za torte i biskvite.

- **Duboka plitica**  
Može se koristiti za pečenje kolača i mesa ili kao posuda za sakupljanje masnoće.
- **Sklopive vodilice**  
Za police i plitice.

## 4. PRIJE PRVE UPOTREBE



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



Za postavljanje vremena, pogledajte odjeljak "Funkcije sata".

### 4.1 Početno čišćenje



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


Pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“.

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

### 4.2 Prethodno zagrijavanje

Prije prve uporabe unaprijed zagrijte praznu pećnicu.

1. Odaberite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu.
2. Pustite pećnicu da radi 1 sat.
3. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu.

4. Pustite pećnicu da radi 15 minuta.
5. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu.
6. Pustite pećnicu da radi 15 minuta.
7. Isključite pećnicu i ostavite je da se ohladi.

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

## 5. SVAKODNEVNA UPORABA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 5.1 Uvlačive tipke

Za početak korištenja uređaja pritisnite tipku. Tipka se izvlači.



### 5.2 Postavljanje funkcije zagrijavanja



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

Svjetlo se uključuje kad pećnica radi.




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

### 5.3 Funkcije grijanja

Funkcija pećnice	Aplikacija
 Položaj Isključeno	Pećnica je isključena.
 Osvjetljenje unutrašnjosti	Za uključivanje svjetla bez funkcije pečenja.

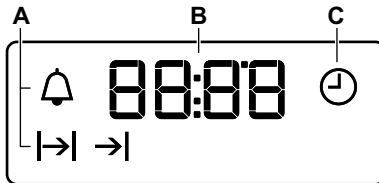
Funkcija pećnice	Aplikacija
 Vrući zrak + Para	Za kuhanje na pari. Ovu funkciju upotrebljavajte kako biste skratili vrijeme kuhanja i sačuvali vitamine i hranjive tvari u hrani. Odaberite funkciju i postavite temperaturu na vrijednost između 130 °C i 230 °C.
 Vlažni vrući zrak	Ta funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Za upuite za kuhanje pogledajte poglavlje „Savjeti i preporuke“, Vlažni vrući zrak. Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da se osigura da pećnica radi s najvišom mogućom energetsom učinkovitošću. Kad koristite tu funkciju, temperatura u unutrašnjosti može se razlikovati od postavljene temperature. Snaga grijanja može biti smanjena. Za općenite savjete o uštedi energije pogledajte poglavlje "Energetska učinkovitost", Ušteda energije. Ta funkcija korištena je za usklađenje s klasom energetske učinkovitosti u skladu s EN 60350-1.



Funkcija pećnice	Aplikacija
 Donji grijač	Za pečenje kolača s hrskavijom donjom stranom i konzerviranje namirnica.
 Vrući zrak	Za pečenje na 3 položaja rešetka za pečenje istovremeno i sušenje hrane. Postavite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za Uobičajeno kuhanje.
 Turbo roštijl	Za pečenje većih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju rešetki za pečenje. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.

Funkcija pećnice	Aplikacija
 Veliki roštijl	Za pečenje tanjih komada hrane u većim količinama i pripremanje tosta.
 Pizza program	Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.
 Uobičajeno kuhanje (Gornji/Donji grijač) / Čišćenje pomoću vode	Za pečenje i prženje na jednom položaju rešetki za pečenje. Pogledajte poglavlje "Njega i čišćenje" za više informacija o: Aqua Clean

## 5.4 Zaslón



- A. Funkcija sata
- B. Tajmer
- C. Funkcija sata


## 5.5 Tipke

Polje senzora/tipka	Funkce	Opis
—	MINUS	Za postavljanje vremena.
	SAT	Za postavljanje funkcije sata.
+	PLUS	Za postavljanje vremena.

## 5.6 Kuhanje na pari



Upotrebljavajte samo vodu. Ne upotrebljavajte filtriranu (demineraliziranu) ili destiliranu vodu. Ne upotrebljavajte druge tekućine. Ne stavljate zapaljive tekućine ili tekućine koje sadrže alkohol u ladicu za vodu.

1. Postavite funkciju .
2. Pritisnite poklopac ladicu za vodu kako biste ga otvorili.
3. U spremnik za vodu ulijevate vodu sve dok se ne uključi indikator punog spremnika. Maksimalna zapremina spremnika je 900 ml. To je dovoljno za približno 55 - 60 minuta pečenja.
4. Postavite ladicu za vodu u njen početni položaj.
5. Postavite temperaturu između 130 °C i 230 °C. Parno kuhanje daje dobre rezultate s tim rasponom temperature.
6. Nakon svakog kuhanja na pari ispraznite spremnik za vodu.


Pričekajte najmanje 60 minuta nakon svake upotrebe funkcije s parom kako biste spriječili da vruća voda izađe kroz ventil za izlaz vode.



### OPREZI!


Uređaj je vruć. Postoji opasnost od opekotina. Budite pažljivi kada praznite ladicu za vodu.

## 5.7 Indikator praznog spremnika

Indikator  pokazuje da je spremnik prazan i da se mora napuniti.

Za više informacija pogledajte poglavlje "Kuhanje na pari".

## 5.8 Indikator punog spremnika

Indikator  pokazuje da je pećnica spremna za kuhanje na pari.



Ako u spremnik ulijete previše vode, sigurnosni ispusit će je izliti na dno pećnice. Vodu upijte spužvom ili krpom.

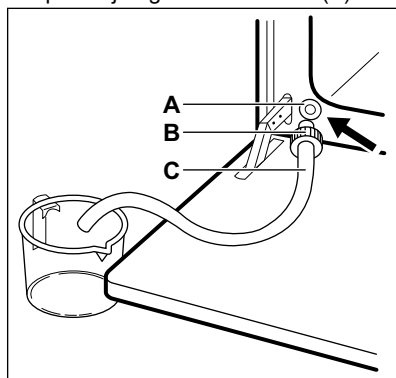
## 5.9 Pražnjenje spremnika za vodu




### OPREZI!

Prije pražnjenja spremnika za vodu provjerite je li pećnica hladna.

1. Pripremite cijev za ispuštanje (C) koja se nalazi u pakiranju s uputstvima. Stavite priključak (B) na jedan od krajeva cijevi za ispuštanje.
2. Drugi kraj cijevi za ispuštanje (C) stavite u spremnik. Stavite ga u niži položaj nego ventil za izlaz (A).








3. Otvorite vrata pećnice i umetnite priključak (B) u ventil za izlaz (A).
4. Pritisnite priključak dok praznite spremnik za vodu. Nakon uklanjanja indikatora praznog spremnika, , voda još uvijek može biti unutra. Pričekajte dok voda ne prestane istjecati kroz ventil za pražnjenje.
5. Kada voda prestane istjecati, skinite priključak s ventila.



Vodu koju ste ispusitili nemojte koristiti za ponovno punjenje spremnika za vodu.


## 6. FUNKCIJE SATA



### 6.1 Tablica funkcija sata

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



### 6.2 Postavljanje vremena. Promjena vremena

Prije uključivanja pećnice morate namjestiti vrijeme.



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



Pritisnite tipku  ili  za postavljanje točnog vremena.


Nakon otprilike pet sekundi bljeskanje prestaje i na zaslonu se prikazuje postavljeno vrijeme.


Za promjenu vremena pritisnite  dok ne počne bljeskati .

### 6.3 Postavljanje funkcije TRAJANJE

1. Postavite funkciju i temperaturu pećnice.
2. Pritisnite  dok ne počne bljeskati .





3. Pritisnite  ili  za postavljanje vremena funkcije TRAJANJE.


Na zaslonu se prikazuje .


4. Po isteku vremena,  bljeska i oglašava se zvučni signal. Uređaj se automatski isključuje.
5. Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje zvučnih signala.

6. Okrenite tipku funkcija pećnice i tipku temperature u položaj Isključeno.






### 6.4 Postavljanje funkcije ZAVRŠETAK

1. Postavite funkciju i temperaturu pećnice.
2. Pritisnite  dok ne počne bljeskati .
3. Pritisnite  ili  za postavljanje vremena.

Na zaslonu se prikazuje .

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

### 6.5 Postavljanje ODGODE VREMENA

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

5. Pritisnite  $\oplus$  ili  $\ominus$  za postavljanje vremena funkcije ZAVRŠETAK.
6. Za potvrdu pritisnite  $\text{⌚}$ .  
Uređaj se automatski uključuje kasnije, radi vrijeme određeno funkcijom TRAJANJE i zastavlja se u vrijeme određeno funkcijom ZAVRŠETAK. U postavljeno vrijeme, oglašava se zvučni signal.
7. Uređaj se automatski isključuje. Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje signala.
8. Okrenite tipku funkcija pećnice i tipku temperature u položaj Isključeno.

## 6.6 Postavljanje ZVUČNOG ALARMA

1. Pritisnite  $\text{⌚}$  dok ne počne bljeskati  $\text{🔔}$ .

## 7. KORIŠTENJE PRIBORA



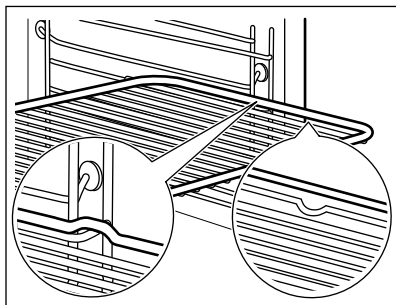
### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 7.1 Umetanje pribora

Mreža za pečenje:

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



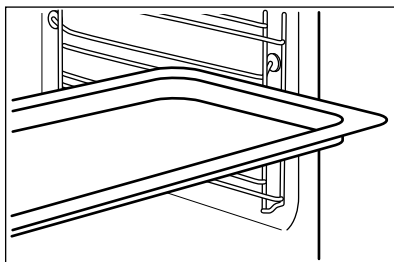
Pekač za pecivo/ Duboka plitica:

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

2. Za postavljanje potrebnog vremena pritisnite  $\oplus$  ili  $\ominus$ .  
Zvučni alarm pokreće se automatski nakon 5 sekundi.
3. Po isteku vremena, oglašava se zvučni signal. Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje zvučnih signala.
4. Prekidač za funkcije pećnice i regulator temperature okrenite u položaj isključeno.

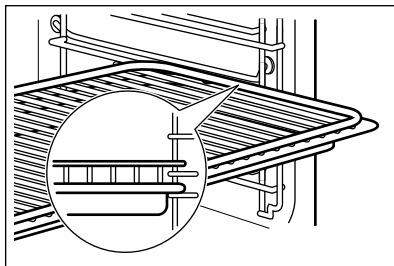
## 6.7 Poništavanje funkcija sata

1. Pritisnite tipku  $\text{⌚}$  dok ne počne bljeskati indikator potrebne funkcije.
2. Pritisnite i držite  $\ominus$ .  
Funkcija sata se nakon nekoliko sekundi isključuje.



Žičana police i pekač za pecivo /duboka plitica zajedno:

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



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

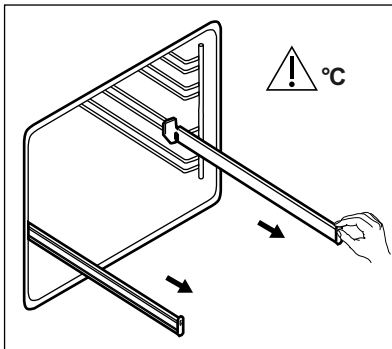
## 7.2 Sklopive vodilice

- i** Sačuvajte upute za postavljanje teleskopskih vodilica za buduću upotrebu.

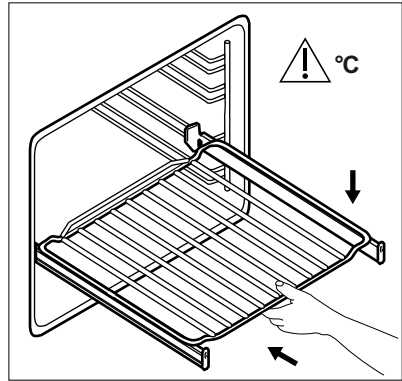
Pomoću teleskopskih vodilica možete lakše stavljati i vaditi plitice.

- !** **OPREZI!**  
Nemojte čistiti teleskopske vodilice u perilici posuđa. Nemojte podmazivati teleskopske vodilice.

1. Izvucite desnu i lijevu teleskopsku vodilicu.



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



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

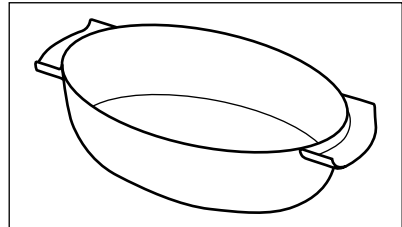
## 7.3 Pribor za pečenje s parom

- i** Pribor za pečenje s parom ne isporučuje se s uređajem. Više informacija potražite kod svog lokalnog dobavljača.

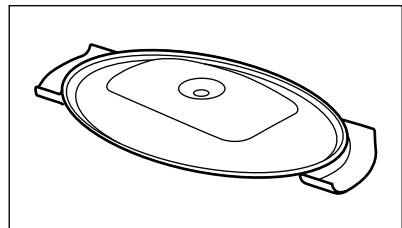
### Posuda za djetno pečenje za funkcije pečenja s parom

Posuda se sastoji od staklene posude, poklopca s otvorom za cijev mlaznice (C) i čelične rešetke koju stavljate na dno posude za pečenje.

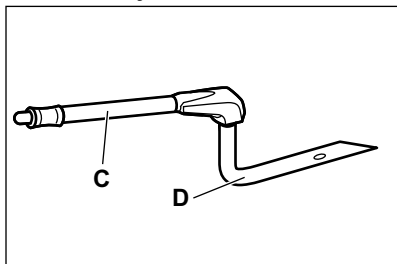
#### Staklena zdjela (A)



#### Poklopac (B)

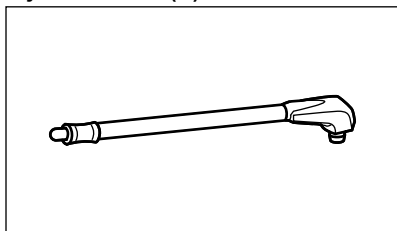


### Mlaznica i cijev mlaznice

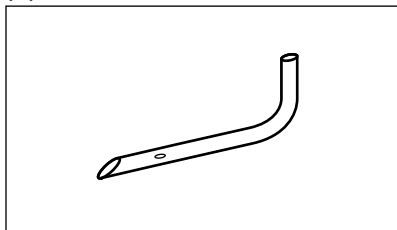


"C" je cijev mlaznice za pečenje s parom,  
"D" je mlaznica za izravno pečenje s  
parom.

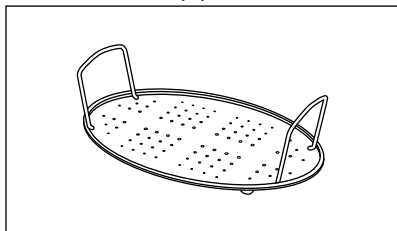
### Cijev mlaznice (C)



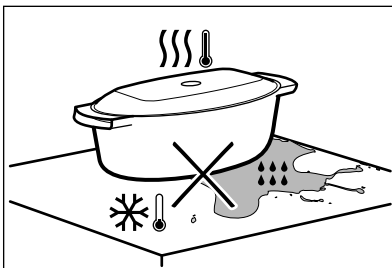
### Mlaznica za izravno pečenje s parom (D)



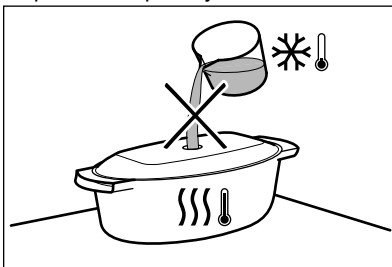
### Čelična rešetka (E)



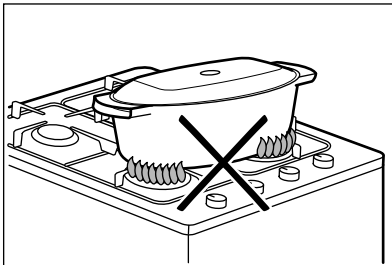
- Ne stavljajte vruću posudu za pečenje na hladne / mokre površine.



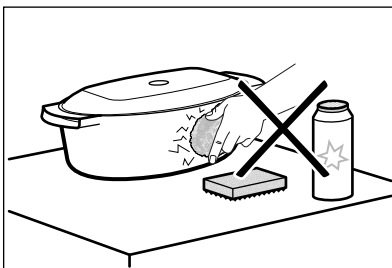
- Ne ulijevajte hladne tekućine u vruću posudu za pečenje.



- Ne upotrebljavajte posudu za pečenje na vrućim površinama za kuhanje.



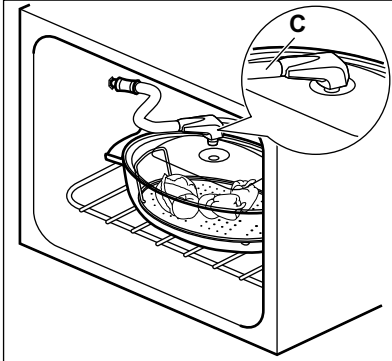
- Posudu za pečenje ne čistite abrazivnim sredstvima, ribalicama i deterdžentima.



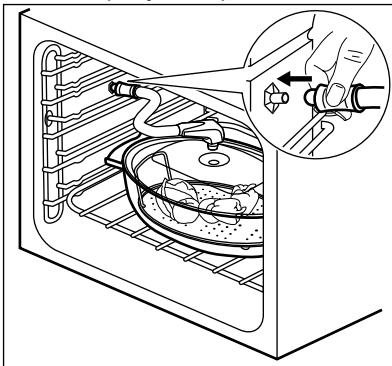
## 7.4 Pečenje s parom u posudi za dijetno pečenje

Hranu stavite na čeličnu rešetku unutar posude za pečenje i poklopite poklopcem.

1. Umetnite cijev mlaznice u specijalni otvor na poklopcu posude za dijetno pečenje.



2. Stavite posudu za pečenje na prvu ili drugu rešetku od dna.
3. Drugi kraj cijevi injektora stavite u ulazni priključak pare.



Provjerite da ne prignječujete cijev mlaznice ili da ne dodiruje grijač na vrhu pećnice.

4. Postavite pećnicu na funkciju pečenja s parom.

## 7.5 Izravno pečenje s parom

Hranu stavite na čeličnu rešetku unutar posude za pečenje. Dodaje malo vode.



### OPREZ!

Ne upotrebljavajte poklopac posude.



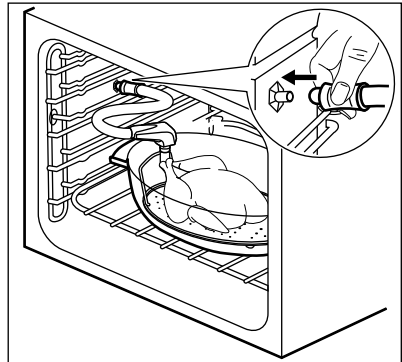
### UPOZORENJE!

Pazite kada upotrebljavate mlaznicu kada pećnica radi. Za rukovanje mlaznicom dok je pećnica vruća uvijek koristite kuhinjske rukavice. Mlaznicu uvijek izvadite iz pećnice kada ne upotrebljavate funkciju pare.



Cijev mlaznice posebno je napravljena za pečenje i ne sadrži štetne tvari.

1. Stavite mlaznicu (D) u cijev mlaznice (C). Spojite drugi kraj na ulaz pare.

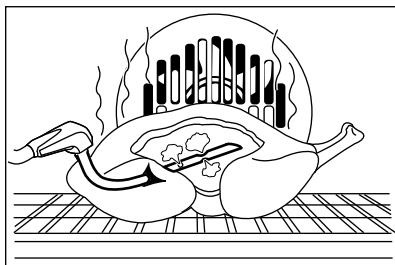


2. Stavite posudu za pečenje na prvu ili drugu rešetku od dna.

Provjerite da ne prignječujete cijev mlaznice ili da ne dodiruje grijač na vrhu pećnice.

3. Postavite pećnicu na funkciju pečenja s parom.

Kada kuhate piletinu, patku, poretinu, kozletinu ili veliku ribu, umetnite mlaznicu (D) izravno u prazan dio mesa. Provjerite da niste prouzročili blokiranje otvora.



Za više informacija o pečenju s parom pogledajte tablice za pečenje s parom u poglavlju "Savjeti i preporuke".

## 8. DODATNE FUNKCIJE

### 8.1 Ventilator za hlađenje

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

### 8.2 Sigurnosni termostat

Neispravan rad pećnice ili komponente u kvaru mogu uzrokovati opasno

pregrijavanje. Kako bi se to spriječilo, pećnica ima sigurnosni termostat koji prekida napajanje. Pećnica se ponovno automatski uključuje čim se temperatura snizi.

## 9. SAVJETI I PREPORUKE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.



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

### 9.1 Preporuke za kuhanje

Pećnica ima pet položaja police.

Brojite položaje police od dna pećnice.

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

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

Pećnica ima poseban sustav pomoću kojega zrak cirkulira i para se stalno reciklira. S tim sustavom možete kuhati u

parnom okolišu i održati hranu mekanom iznutra a hrskavom izvana. Time se skraćuje vrijeme pečenja i potrošnja energije.

#### Pečenje kolača

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

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

#### Pečenje mesa i ribe

Koristite duboku plitvicu za vrlo masnu hranu kako biste sačuvali pećnicu od mrlja koje mogu biti trajne.

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

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



**Vremena pripreme**

Vremena pripreme ovise o vrsti, konzistentnosti i volumenu hrane.

U početku pratite tijek kuhanja. Pronađite najbolje postavke (postavka topline,

vrijeme pripreme itd.) za vaše posude, recepte i količine tijekom korištenja uređaja.

**9.2 Vrući zrak + Para****Torte i tijesta**

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Napomene
Kolač od jabuka <sup>1)</sup>	160	60 - 80	2	U kalupu za kolače od 20 cm
Tartovi	175	30 - 40	2	U kalupu za kolače od 26 cm
Voćna torta	160	80 - 90	2	U kalupu za kolače od 26 cm
Dizano tijesto	160	35 - 45	2	U kalupu za kolače od 26 cm
Panettone <sup>1)</sup>	150 - 160	70 - 100	2	U kalupu za kolače od 20 cm
Kolač od šljiva <sup>1)</sup>	160	40 - 50	2	U kalupu za kruh
Kolačići	150 - 160	25 - 30	3 (2 i 4)	U pekaču
Biskviti	150	20 - 35	3 (2 i 4)	U pekaču
Slatka peciva <sup>1)</sup>	180 - 200	12 - 20	2	U pekaču
Brioši <sup>1)</sup>	180	15 - 20	3 (2 i 4)	U pekaču

<sup>1)</sup> Pečnicu prethodno zagrijte 10 minuta.

**Kruh i pizza**

Pečnicu prethodno zagrijte 10 minuta.

Koristite pliticu za pečenje.

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Bijeli kruh, 2x 0.5 kg svaki	180 - 190	45 - 60	2

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Rolati, 6 - 8, 0.5 kg	190 - 210	20 - 30	2 (2 i 4)
Pizza	200 - 220	20 - 30	2

**Pite**

Pripremite kalup za tortu.

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Punjeno povrće	170 - 180	30 - 40	1
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2
Zapečeni krumpir	160 - 170	50 - 60	1 (2 i 4)

### Meso

Koristite drugi položaj police u pećnici.

Koristite mrežu za pečenje.

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Svinjsko pečenje 1 kg	180	90 - 110
Teletina, 1 kg	180	90 - 110
Goveđi odrezak - slabo pečen, 1 kg	210	45 - 50
Goveđi odrezak - srednje pečen, 1 kg	200	55 - 65
Goveđi odrezak - jako pečen, 1 kg	190	65 - 75

Koristite drugi položaj police u pećnici.

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Janje, but, 1 kg	175	110 - 130
Pile, cijelo, 1 kg	200	55 - 65
Purica, cijela, 4 kg	170	180 - 240
Patka, cijela, 2 - 2,5kg	170 - 180	120 - 150

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Zec, izrezan na komade	170 - 180	60 - 90

Koristite prvi položaj police u pećnici.

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Guska, cijela, 3 kg	160 - 170	150 - 200

### Riba

Koristite drugi položaj police u pećnici.

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Pastrva, 3-4 ribe, 1,5kg	180	25 - 35
Tuna, 4 - 6 fileta, 1,2 kg	175	35 - 50
Zec	200	20 - 30

### Podgrijavanje parom

Podgrijte jelo na tanjuru.

Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.

Koristite drugi položaj police u pećnici.

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Složenic / Gratinirana jela	130	15 - 25
Tjestenina i umak	130	10 - 15

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Prilozi (npr. riža, krumpiri, tjestenina)	130	10 - 15
Jela na jednom tanjuru	130	10 - 15
Meso	130	10 - 15
Povrće	130	10 - 15

### 9.3 Kuhanje u dijetnom posuđu

Koristite funkciju: Vrući zrak + Para.

#### **Povrće**

Koristite drugi položaj police u pećnici.

Postavite temperaturu na 150°C .

Jelo	Vrijeme (min)
Brokula, cvjetiči	20 - 25
Patlidžan	15 - 20
Cvjetača, cvjetiči	25 - 30
Rajčice	15
Bijele šparoge	35 - 45
Zelene šparoge	25 - 35
Tikvice, rezane	20 - 25
Mrkva	35 - 40
Komorač	30 - 35
Korabica	25 - 30
Paprika nasjeckana na trake	20 - 25

Jelo	Vrijeme (min)
Sjeckani celer	30 - 35

#### **Meso**

Koristite drugi položaj police u pećnici.

Postavite temperaturu na 150°C .

Jelo	Vrijeme (min)
Kuhana šunka	55 - 65
Kuhana pileća prsa	25 - 35
Kasseler (dimljeni svinjeći but)	80 - 100

#### **Riba**

Koristite drugi položaj police u pećnici.

Postavite temperaturu na 150°C .

Jelo	Vrijeme (min)
Pastrva	25 - 30
Fileti od lososa	25 - 30

#### **Prilozi**

Koristite drugi položaj police u pećnici.

Postavite temperaturu na 150°C .

Jelo	Vrijeme (min)
Riža	35 - 40
Neoguljeni krumpiri, srednji	50 - 60
Kuhani krumpiri, narezani na četvrtine	35 - 45
Palenta	40 - 45

## 9.4 Pečenje i prženje

### Kolači

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke		
Recepti s tučenim tijestom	170	2	160	3 (2 i 4)	45 - 60	U kalupu za torte
Prhko tijesto	170	2	160	3 (2 i 4)	20 - 30	U kalupu za torte
Kolač sa sirom i maslacem	170	1	165	2	60 - 80	U kalupu za kolače od 26 cm
Kolač s jabukama (pita s jabukama ) <sup>1)</sup>	170	2	160	2 (lijevo i desno)	80 - 100	U dva kalupa za pečenje torte od 20 cm na mreži za pečenje
Štrudl	175	3	150	2	60 - 80	U pekaču
Torta s marmeladom	170	2	165	2 (lijevo i desno)	30 - 40	U kalupu za kolače od 26 cm
Dizano tijesto	170	2	160	2	50 - 60	U kalupu za kolače od 26 cm
Božićni kolač/ bogati voćni kolač <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	U kalupu za kolače od 20 cm
Kolač od šljiva <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 - 60	U kalupu za kruh
Kolačići - jedna razina	170	3	140 - 150	3	20 - 30	U pekaču
Kolačići - dvije razine	-	-	140 - 150	2 i 4	25 - 35	U pekaču
Mali kolačići - tri razine	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	30 - 45	U pekaču

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke		
Rolada / rezanci - jedna razina	140	3	140 - 150	3	30 - 35	U pekaču
Rolada / rezanci - dvije razine	-	-	140 - 150	2 i 4	35 - 40	U pekaču
Rolada / rezanci - tri razine	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	35 - 45	U pekaču
Poljupci - jedna razina	120	3	120	3	80 - 100	U pekaču
Meringue torte - dvije razine <sup>1)</sup>	-	-	120	2 i 4	80 - 100	U pekaču
Žemlje <sup>1)</sup>	190	3	190	3	12 - 20	U pekaču
Ekleri - jedna razina	190	3	170	3	25 - 35	U pekaču
Ekleri - dvije razine	-	-	170	2 i 4	35 - 45	U pekaču
Voćne pite	180	2	170	2	45 - 70	U kalupu za kolače od 20 cm
Bogata voćna torta	160	1	150	2	110 - 120	U kalupu za kolače od 24 cm
Sendvič Victoria	170	1	160	2 (lijevo i desno)	50 - 60	U kalupu za kolače od 20 cm

<sup>1)</sup> Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.

**Kruh i pizza**

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke		
Bijeli kruh <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 komada, 500 g po komadu
Raženi kruh	190	1	180	1	30 - 45	U kalupu za kruh
Peciva <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (2 i 4)	25 - 40	6 - 8 peciva u pekaču za pecivo
Pizza <sup>1)</sup>	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	U pekaču za pecivo ili dubokoj plitici
Pogače <sup>1)</sup>	200	3	190	3	10 - 20	U pekaču

<sup>1)</sup> Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.

**Pite**

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke		
Zapečena tjestenina	200	2	180	2	40 - 50	U kalupu
Pita od prhkog tijesta s povrćem	200	2	175	2	45 - 60	U kalupu
Bureci <sup>1)</sup>	180	1	180	1	50 - 60	U kalupu
Lasagne <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	U kalupu
Caneloni <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	U kalupu

<sup>1)</sup> Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.

**Meso**

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke		
Govedina	200	2	190	2	50 - 70	Na mreži za pečenje
Svinjetina	180	2	180	2	90 - 120	Na mreži za pečenje
Teletina	190	2	175	2	90 - 120	Na mreži za pečenje
Englesko goveđe pečenje, slabo pečeno	210	2	200	2	50 - 60	Na mreži za pečenje
Englesko goveđe pečenje, srednje pečeno	210	2	200	2	60 - 70	Na mreži za pečenje
Englesko goveđe pečenje, dobro pečeno	210	2	200	2	70 - 75	Na mreži za pečenje
Svinjska plečka	180	2	170	2	120 - 150	S koricom
Svinjske nogice	180	2	160	2	100 - 120	2 komada
Janjetina	190	2	175	2	110 - 130	But
Pile	220	2	200	2	70 - 85	Cijeli
Purica	180	2	160	2	210 - 240	Cijeli
Patka	175	2	220	2	120 - 150	Cijeli
Guska	175	2	160	1	150 - 200	Cijeli
Kunić	190	2	175	2	60 - 80	Razrezan na komade
Zec	190	2	175	2	150 - 200	Razrezan na komade

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke		
Fazan	190	2	175	2	90 - 120	Cijeli

### Riba

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke		
Pastrva/komarča	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 riba
Tuna/losos	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fileta

## 9.5 Mali roštilj

Postavite maksimalnu temperaturu.

Pečnicu prethodno zagrijte 3 minuta.

Koristite četvrti položaj police u pećnici.

Jelo	Količina		Vrijeme (min)	
	Komada	Količina (kg)	1. strana	2. strana
Teleći odresci	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Goveđi odrezak	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Svinjetina	8	-	12 - 15	10 - 12
Svinjski kotleti	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Pile (razrezano na 2 dijela)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabi	4	-	10 - 15	10 - 12
Pileća prsa	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	0.6	20 - 30	-
Riblji filet	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Tost sendviči	4 - 6	-	5 - 7	-
Tost	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

## 9.6 Turbo roštilj

Koristite prvi ili drugi položaj na polici.

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

### Govedina

Prethodno zagrijte pećnicu.



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

### Svinjetina

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Rame, vrat, komad šunke (1 - 1,5 kg)	160 - 180	90 - 120
Pečena rebra, 1 - 1.5 kg	170 - 180	60 - 90
Mesna štruga (0,75 - 1 kg)	160 - 170	50 - 60
Svinjska koljenica (gotova), 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

### Teletina

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

### Janjetina

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Janjeći but, janjeće pečenje, 1 - 1,5kg	150 - 170	100 - 120
Janjeća leđa, 1 - 1,5kg	160 - 180	40 - 60

### Perad

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Porcije peradi, 0.2 - 0.25 kg svaka	200 - 220	30 - 50
Pile, polovica, 0.4 - 0.5 kg svaka	190 - 210	35 - 50
Pile, veće pile, 1-1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Patka 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Guska, 3,5 - 5kg	160 - 180	120 - 180
Purica, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Purica, 4 - 6	140 - 160	150 - 240

### Riba, cijela (na pari)

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

## 9.7 Sušenje - Vrući zrak

Prekrijte police masnim papirom ili papirom za pečenje.

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

**Povrće**

Za jednu pliticu upotrijebite položaj treće police.

Za 2 plitice upotrijebite položaj prve i četvrte police.

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

**Voće**

Postavite temperaturu na 60- 70 °C.

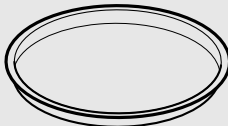
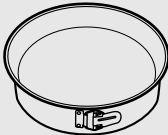

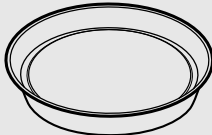
Za jednu pliticu upotrijebite položaj treće police.

Za 2 plitice upotrijebite položaj prve i četvrte police.

Hrana	Vrijeme (h)
Šljive	8 - 10
Marelice	8 - 10
Jabuke izrezane na ploške	6 - 8
Kruške	6 - 9

**9.8 Vlažni vrući zrak - preporučeni pribor**

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

			
<b>Pladanj za pizzu</b>	<b>Posuda za pečenje</b>	<b>Ramekini</b>	<b>Valoviti lim za pečenje</b>
Tamni, nereflektirajući promjer 28 cm	Tamni, nereflektirajući promjer 26 cm	Keramika 8 cm promjer, 5 cm visina	Tamni, nereflektirajući promjer 28 cm

**9.9 Vlažni vrući zrak**

Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

Hrana	Pribor	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Vrijeme (min)
Slatke rolice, 12 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	175	3	40 - 50
Pecivo-kiflice, 9 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	180	2	35 - 45

Hrana	Pribor	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Vrijeme (min)
Pizza, smrznuta, 0,35 kg	mreža za pečenje	180	2	45 - 55
Rolada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	170	2	30 - 40
Čokoladni kolačić	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	170	2	45 - 50
Sufle, 6 komada	keramički kalupi na mreži žičanoj polici	190	3	45 - 55
Biskvitna podloga za flan	podloga za flan na rešetki za pečenje	180	2	35 - 45
Sendvič Victoria	pečenje na žičanoj polici	170	2	35 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	180	2	35 - 45
Riba, 0,2 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	180	3	25 - 35
Riblji filet, 0,3 kg	pizza na rešetki za pečenje	170	3	30 - 40
Poširano meso, 0,25 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	180	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	180	3	40 - 50
Kolačići, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	150	2	30 - 45
Kolačići s bademima, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	180	2	45 - 55
Muffini, 12 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	170	2	30 - 40
Ukusna tijesta, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	170	2	35 - 45
Sitni kolači od lisnatog tijesta, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	150	2	40 - 50
Tortice, 8 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	170	2	30 - 40
Povrće, poširano, 0,4 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	180	2	35 - 45

Hrana	Pribor	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Vrijeme (min)
Vegetarijanski omlet	pizza na rešetki za pečenje	180	3	35 - 45
Mediteransko povrće, 0,7 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	180	4	35 - 45

## 9.10 Informacije za ustanove za testiranje

Provjere prema IEC 60350-1.

Jelo	Funkce	Pribor	Položaj rešetke	Temp eratura (°C)	Vrijeme (min)	Napomene
Sitan kolač	Uobičajeno kuhanje	Pekač za pecivo	3	170	20 - 30	Stavite 20 malih kolača po jednom pladnju za pečenje.
Sitan kolač	Vrući zrak / Kuhanje s vrućim zrakom	Pekač za pecivo	3	150 - 160	20 - 35	Stavite 20 malih kolača po jednom pladnju za pečenje.
Sitan kolač	Vrući zrak / Kuhanje s vrućim zrakom	Pekač za pecivo	2 i 4	150 - 160	20 - 35	Stavite 20 malih kolača po jednom pladnju za pečenje.
Pita od jabuka	Uobičajeno kuhanje	Žičana polica	2	180	70 - 90	Koristite 2 lima (promjera 20 centimetara), dijagonalno podignuta.
Pita od jabuka	Vrući zrak / Kuhanje s vrućim zrakom	Žičana polica	2	160	70 - 90	Koristite 2 lima (promjera 20 centimetara), dijagonalno podignuta.
Spužvasti kolač bez masnoće	Uobičajeno kuhanje	Žičana polica	2	170	40 - 50	Koristite kalup za torte (promjera 26 centimetara). Pečnicu prethodno zagrijte 10 minuta.

Jelo	Funkce	Pribor	Položaj rešetke	Temp eratura (°C)	Vrijeme (min)	Napomene
Spužvasti kolač bez masnoće	Vrući zrak / Kuhanje s vrućim zrakom	Žičana polica	2	160	40 - 50	Koristite kalup za torte (promjera 26 centimetara). Pečnicu prethodno zagrijte 10 minuta.
Spužvasti kolač bez masnoće	Vrući zrak / Kuhanje s vrućim zrakom	Žičana polica	2 i 4	160	40 - 60	Koristite kalup za torte (promjera 26 centimetara). Dijagonalno podignite. Pečnicu prethodno zagrijte 10 minuta.
Prhko tijesto	Vrući zrak / Kuhanje s vrućim zrakom	Pekač za pecivo	3	140 - 150	20 - 40	-
Prhko tijesto	Vrući zrak / Kuhanje s vrućim zrakom	Pekač za pecivo	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-
Prhko tijesto	Uobičajeno kuhanje	Pekač za pecivo	3	140 - 150	25 - 45	-
Tost 4 - 6 komada	Mali roštilj	Žičana polica	4	maks.	2 - 3 minute prva strana; 2 - 3 minute druga strana	Pečnicu prethodno zagrijte 3 minuta.
Goveđi burger 6 komada, 0.6 kg	Mali roštilj	Žičana polica i posuda za sakupljanje masnoće	4	maks.	20 - 30	Stavite mrežu za pečenje na četvrtu razinu i posudu za skupljanje masnoće na treću razinu pećnice. Okrenite hranu na polovici vremena kuhanja. Pečnicu prethodno zagrijte 3 minuta.

## 10. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 10.1 Napomene o čišćenju

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

Za čišćenje metalnih površina koristite namjensko sredstvo za čišćenje.

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

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

Tvrđokorne mrlje čistite posebnim sredstvom za čišćenje pećnica.

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

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

### 10.2 Pećnice od nehrđajućeg čelika ili aluminija

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

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

### 10.3 Čišćenje brtve vrata

Redovno provjeravajte brtvu vrata. Brtva vrata nalazi se oko ruba unutrašnjosti pećnice. Ne koristite pećnicu ako je brtva

vrata oštećena. Kontaktirajte ovlašteni servisni centar.

Za čišćenje brtve vrata, pogledajte opće informacije o čišćenju.

### 10.4 Skidanje vodilica polica

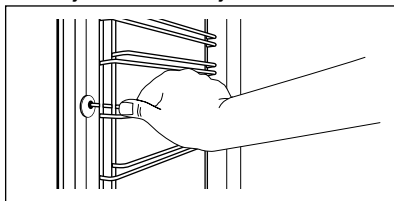
Za čišćenje pećnice, skinite vodilice polica.



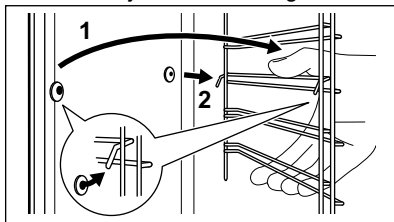
### OPREZ!

Pažljivo skidajte vodilice polica.

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



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



Uklonjeni pribor postavite obrnutim redosljedom.



Zatike za držanje na teleskopskim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.

### 10.5 Aqua Clean

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

1. Stavite 300 ml vode u udubljena na dnu pećnice.
2. Postavite funkciju:
3. Postavite temperaturu na 90 °C .

4. Pustite pećnicu da radi 30 minuta.
5. Isključite pećnicu i ostavite je da se ohladi.
6. Kad je pećnica hladna, očistite je mekanom krpom.

**UPOZORENJE!**

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

## 10.6 Čišćenje spremnika za vodu

**UPOZORENJE!**

Tijekom ciklusa čišćenja, u spremnik za vodu nemojte ulijevati vodu.



Tijekom postupka čišćenja malo vode može kapnuti iz otvora za paru u unutrašnjost pećnice. Stavite pladanj za sakupljanje na razinu police ravno ispod otvora za paru kako biste spriječili curenje vode u unutrašnjost pećnice.

Nakon određenog vremena mogle bi se pojaviti naslage kamenca u pećnici. Kako biste to spriječili, potrebno je čistiti dijelove pećnice koji proizvode paru. Nakon svakog pečenja s parom ispraznite spremnik.

**Vrste vode**

- **Mekana voda s niskim sadržajem kamenca** - preporučena vrsta. Smanjuje količinu postupaka čišćenja.
- **Vodovodna voda** - možete je koristiti ako vaš kućni priključak koristi pročištač ili uređaj za omekšavanje vode.
- **Tvrda voda s puno kamenca** - nema utjecaj na učinkovitost rada pećnice, ali povećava postupak čišćenja.

### TABLICA KOLIČINE KALCIJA ODREĐENE OD W.H.O. (Svjetske zdravstvene organizacije)

Naslage kalcija	Tvrdoća vode		Klasifikacija vode	Provedite dekalifikaciju svakih
	(francuski stupnjevi)	(njemački stupnjevi)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Slatka i meka	75 ciklusa - 2,5 mjeseca
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Srednja tvrdoća	50 ciklusa - 2 mjeseca
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Tvrda ili krečnjačka	40 ciklusa - 1,5 mjeseca
iznad 180 mg/l	iznad 18	iznad 10	Vrlo tvrda	30 ciklusa - 1 mjesec

1. Spremnik napunite s 850 ml vode i 50 ml limunske kiseline (pet čajnih žličica). Isključite pećnicu i pričekajte otprilike 60 minuta.
2. Uključite pećnicu i postavite funkciju: Vrući zrak + Para. Postavite temperaturu na 230 °C. Isključite pećnicu nakon 25 minuta i pustite da se hladi 15 minuta.
3. Uključite pećnicu i postavite funkciju: Vrući zrak + Para. Temperaturu postavite između 130 i 230°C. Isključite pećnicu nakon 10 minuta.

Pustite da se ohladi i nastavite s uklanjanjem sadržaja spremnika. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", Pražnjenje spremnika vode.

4. Spremnik za vodu isperite i krpom očistite preostali kamenac u unutrašnjosti pećnice.
5. Ručno očistite odvod toplom vodom i sapunicom. Ne koristite kiseline, raspršivače ili slična sredstva za čišćenje kako biste spriječili oštećenja.

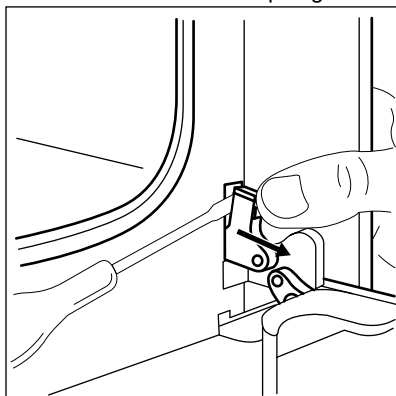
## 10.7 Skidanje i postavljanje vrata

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

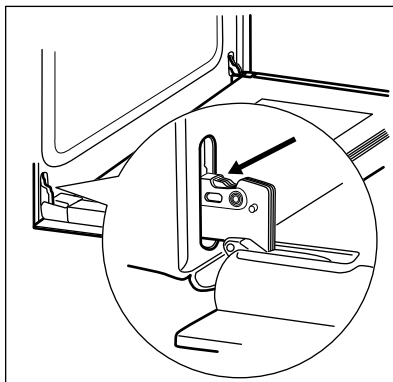
**i** Vrata pećnice bi se mogla zatvoriti ako unutarnju staklenu ploču pokušate skinuti prije nego skinete vrata pećnice.

**!** **OPREZ!** Pećnicu ne upotrebljavajte bez unutarnjih staklenih ploča.

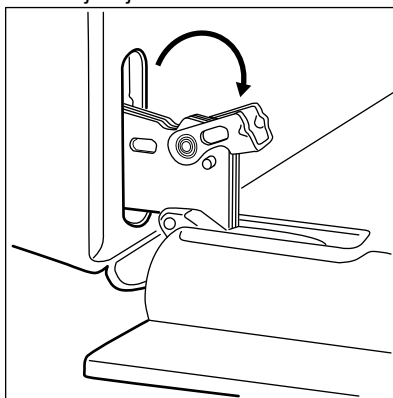
1. Otvorite vrata do kraja i nađite šarku s desne strane vrata.
2. Odvijačem podignite i potpuno okrenite desnu stranu poluge šarke.



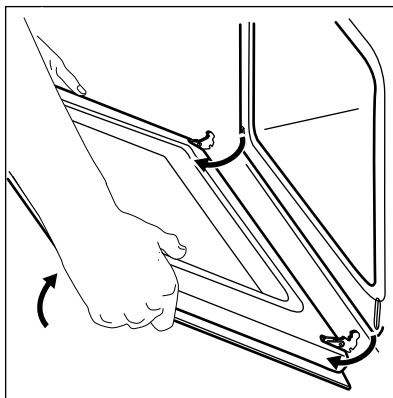
3. Pronađite šarku na lijevoj strani vrata.



4. Podignite i potpuno okrenite polugu na lijevoj šarki.



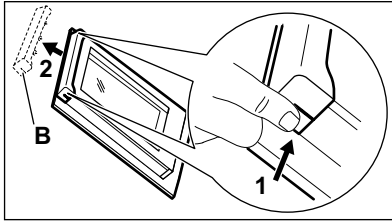
5. Zatvorite vrata pećnice napola, do prvog položaja. Zatim podignite i povucite vrata prema naprijed i izvadite ih iz ležišta.



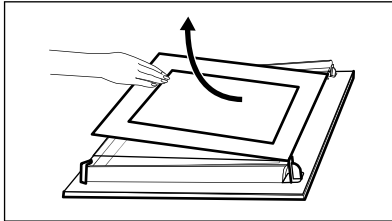
6. Stavite vrata na stabilnu površinu zaštićenu mekom krpom.



7. Uхватite prirubnicu vrata (B) na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste otpustili spojnice.



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



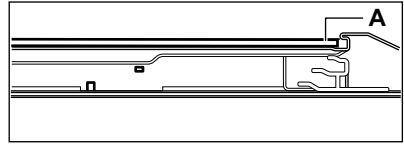
10. Staklene ploče očistite vodom i sapunicom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.

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

Zona s tiskom mora biti okrenuta prema unutrašnjoj strani vrata. Nakon postavljanje provjerite da površina okvira staklene ploče na dijelovima s tiskom nije gruba na dodir.

Kad je ispravno postavljen, okvir vrata klikne.

Osigurajte da unutarnju staklenu ploču postavite ispravno na mjesto.



## 10.8 Zamjena žarulje



### UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.  
Svjetlo može biti vruće.

1. Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ohladi.
2. Iskopčajte pećnicu iz napajanja.
3. Na dno unutrašnjosti stavite krpou.



### OPREZ!

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

## Stražnje svjetlo

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

# 11. RJEŠAVANJE PROBLEMA





### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

## 11.1 Rješavanje problema...

Problem	Mogući uzrok	rješenje
Pećnica se ne grije.	Pećnica je isključena.	Uključite pećnicu.
Pećnica se ne grije.	Sat nije podešen.	Namjestite sat.

Problem	Mogući uzrok	rješenje
Pećnica se ne grije.	Nisu postavljene potrebne postavke.	Provjerite jesu li postavke točne.
Pećnica se ne grije.	Osigurač je pregorio.	Provjerite je li osigurač uzrok kvara. Ako osigurač stalno pregara, obratite se kvalificiranom električaru.
Na zaslonu se prikazuje "12.00"	Došlo je do nestanka električne energije.	Ponovno postavite sat.
Svjetlo pećnice ne radi.	Svjetlo pećnice nije ispravno.	Zamijenite žarulju pećnice.
Para i kondenzat nakupljaju se na hrani i u unutrašnjosti pećnice	Jelo ste predugo ostavili u pećnici.	Nakon završetka pečenja jelo ne ostavljajte u pećnici dulje od 15 - 20 minuta.
U pećnici ima vode.	Previše je vode u spremniku za vodu.	Isključite uređaj i obrišite vodu krpom ili spužvom.
Indikator "Pun spremnik"  je isključen.	Nema dovoljno vode u spremniku.	Ulijevajte vodu u spremnik sve dok se indikator ne uključi. Ako voda počne teći po pećnici, a indikator je i dalje isključen, kontaktirajte ovlaštenog servisera.
Indikator "Prazan spremnik"  je uključen.	U spremniku nema vode.	Napunite spremnik. Ako je indikator i dalje isključen, kontaktirajte ovlaštenog servisera.
Ne radi pečenje s parom.	U spremniku nema vode.	Napunite spremnik za vodu.
Ne radi pečenje s parom.	Kamenac je začepio otvor.	Provjerite otvor za ulaz pare. Odstranite kamenac.
Pražnjenje spremnika za vodu traje više od tri minute ili voda istječe iz otvora za izlaz pare.	U pećnici ima naslaga kamenca.	Očistite spremnik za vodu. Pogledajte "Čišćenje spremnika za vodu".

## 11.2 Servisni podaci

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

Podaci potrebni za servis nalaze se na nazivnoj pločici. Nazivna pločica nalazi

se na prednjem okviru unutrašnjosti pećnice. Ne vadite nazivnu pločicu iz unutrašnjosti pećnice.

**Preporučujemo da podatke zapišete ovdje:**

Model (MOD.) .....

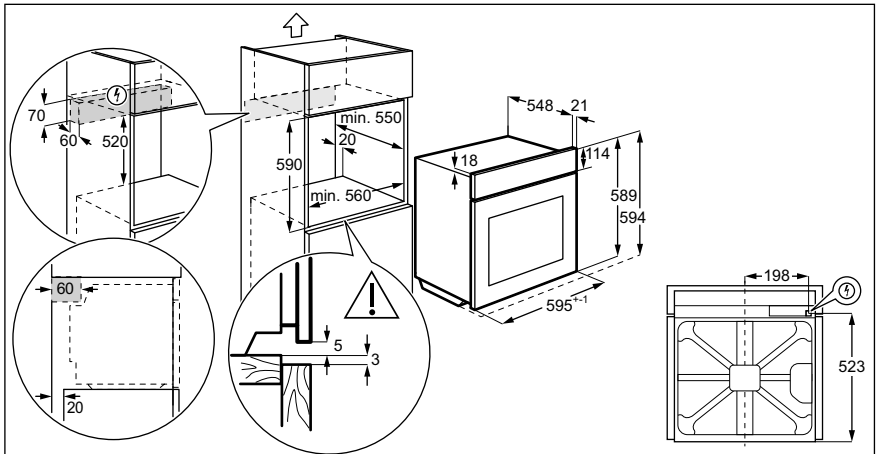
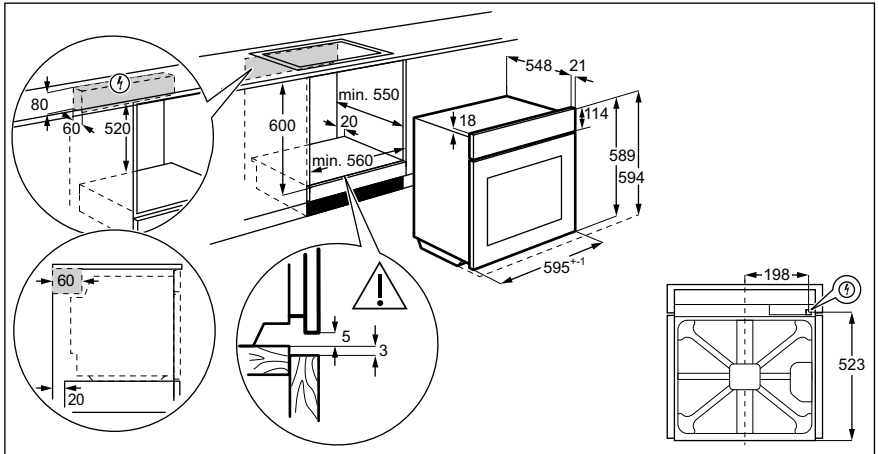
Broj proizvoda (PNC) .....

Serijski broj (S.N.) .....

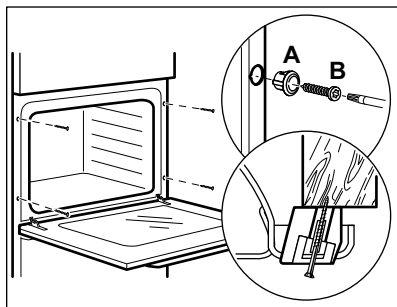
## 12. POSTAVLJANJE

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

### 12.1 Ugradnja



## 12.2 Pričvršćivanje uređaja za kuhinjski ormarić



## 12.3 Električna instalacija



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

Ovaj uređaj ima glavni utikač i kabel za napajanje.

## 12.4 Kabel

Vrste kabela primjenjive za instalaciju ili zamjenu:

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

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

Ukupna snaga (W)	Presjek kabela (mm <sup>2</sup> )
maksimalno 1380	3 x 0.75
maksimalno 2300	3 x 1
maksimalno 3680	3 x 1.5

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

# 13. ENERGETSKA UČINKOVITOST

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

Naziv dobavljača	Electrolux	
Identifikacija modela	EOC5E70X 949494029 KOCEH70X 949494027	
Indeks energetske učinkovitosti	95.3	
Razred energetske učinkovitosti	A	
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, konvencionalni način rada	0.93 kWh/ciklusu	
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, rad s ventilatorom	0.81 kWh/ciklusu	
Broj prostora za pečenje	1	
Izvor topline	Električna struja	
Zapremnina	72 l	
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica	
Masa	EOC5E70X	30.5 kg
	KOCEH70X	30.0 kg

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

### 13.2 Ušteda energije



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


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

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

Kad je to moguće, ne predgrijavajte pećnicu prije pečenja.

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

## 14. BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Uređaje označene

### Pečenje s ventilatorom

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

### Preostala toplina

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


Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostale hrane.

### Održavanje hrane toplom

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

### Vlažni vrući zrak

Ta funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom pečenja.

simbolom  ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

## KAZALO

1. VARNOSTNA INFORMACIJE.....	39
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	40
3. OPIS IZDELKA.....	42
4. PRED PRVO UPORABO.....	43
5. VSAKODNEVNA UPORABA.....	43
6. ČASOVNE FUNKCIJE.....	46
7. UPORABA DODATNE OPREME.....	48
8. DODATNE FUNKCIJE.....	51
9. NAMIGI IN NASVETI.....	52
10. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	65
11. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	69
12. NAMESTITEV.....	70
13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	72

## 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. ⚠ 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 izkjučite iz napajanja.
- Pred zamenjavo žarnice mora biti naprava izklopljena, da preprečite možnost udara električnega toka.
- Naprave ne čistite s paro.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati predstavnik proizvajalca, pooblaščenega servisnega centra ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- Za odstranitev nosilcev rešetk najprej povlecite sprednji del nosilcev rešetk in nato zadnjega od stranskih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.

## 2. VARNOSTNA NAVODILA

### 2.1 Namestitev



#### **OPOZORILO!**

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

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

### 2.2 Električna povezava



#### **OPOZORILO!**

Nevarnost požara in električnega udara.

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



pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.

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

## 2.3 Uporaba



### **OPOZORILO!**

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Naprava je namenjena samo za uporabo v gospodinjstvu.
- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso blokirane.
- Med delovanjem naprave ne puščajte brez nadzora.
- Napravo po vsaki uporabi izklopite.
- Pri odpiranju vrat naprave med njenim delovanjem bodite previdni. Iz naprave lahko puhne vroč zrak.
- Naprave ne upravljajte z mokrimi rokami ali ko je v stiku z vodo.
- Na odprta vrata ne pritiskajte s silo.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali za odlaganje.
- Vrata naprave odpirajte previdno. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Pri odpiranju vrat naprave ne sme priti v stik z iskrami ali odprtim ognjem.
- V napravo, njeno bližino ali nanjo ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali mokrih predmetov z vnetljivimi izdelki.



### **OPOZORILO!**

Obstaja nevarnost škode na napravi.

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

## 2.4 Kuhanje v sopari



### **OPOZORILO!**

Nevarnost opeklin in poškodb naprave.

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

## 2.5 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.

## 2.6 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



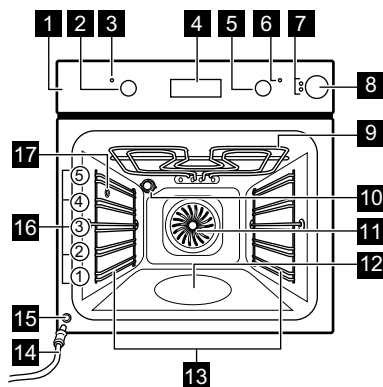
### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

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

# 3. OPIS IZDELKA

## 3.1 Splošni pregled



- 1 Upravljalna plošča
- 2 Gumb za funkcije pečice
- 3 Lučka/symbol napajanja
- 4 Prikazovalnik
- 5 Upravljalni gumb (za nastavev temperature)
- 6 Prikazovalnik/symbol temperature
- 7 Indikator posode za vodo
- 8 Predal za vodo
- 9 Grelec
- 10 Luč
- 11 Ventilator

- 12** Vboklina pečice - Posoda za čiščenje z vodo
- 13** Nosilci rešetk, odstranljivi
- 14** Odtočna cev

- 15** Ventil za odvod vode
- 16** Položaji rešetk
- 17** Dovod za paro

### 3.2 Pripomočki

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

- **Posoda za žar/pekač**  
Za peko in pečenje ali kot posoda za zbiranje maščobe.
- **Teleskopska vodila**  
Za rešetke in pladnje.

## 4. PRED PRVO UPORABO



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.



Za nastavitve časa si oglejte poglavje »Časovne funkcije«.

### 4.1 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.

### 4.2 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. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo.
6. Pečica naj deluje 15 minut.
7. Pečico izklopite in pustite, da se ohladi.

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

## 5. VSAKODNEVNA UPORABA



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.




### 5.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj

Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.

### 5.2 Nastavitev funkcije pečice

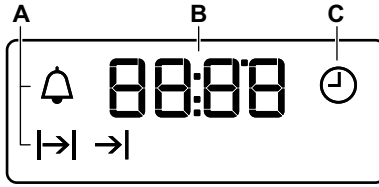
1. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
  2. Obrnite upravljalni gumb za izbiro temperature.
- Lučka zasveti, ko pečica deluje.
3. Pečico izklopite tako, da obrnete gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

## 5.3 Funkcije pečice

Funkcija pečice	Uporaba
 Položaj za izklop	Pečica je izklopljena.
 Osvetlitev	Za vklop luči brez funkcije pečice.
 Vroči zrak + Parno	Za pripravo jedi v sopari. To funkcijo uporabite za skrajšanje časa priprave ter ohranitev vitaminov in hranil v hrani. Izberite funkcijo in nastavite temperaturo med 130 °C in 230 °C.
 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 nastavljenih. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za splošna priporočila za varčevanje z energijo si oglejte poglavje »Energjska učinkovitost«, Varčevanje z energijo. Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti v skladu z EN 60350-1.

Funkcija pečice	Uporaba
 Gretje Spodaj	Za peko tort s hrustljivim dnom ter za vlažnejše hrane.
 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.
 Infra Pečenje	Za pečenje večjih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.
 Veliki Žar	Za peko velike količine ploskih jedi in za popekanje kruha.
 Program Za Pizzo	Za peko pice. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.
 Gretje zgoraj/spodaj (Gretje Zgoraj/Spodaj) / Čiščenje z vodo	Za peko in pečenje jedi na eni višini. Oglejte si poglavje »Vzdrževanje in čiščenje« za dodatne informacije o: Aqua Clean

## 5.4 Prikazovalnik




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

## 5.5 Tipke

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

## 5.6 Kuhanje v sopari

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

- Nastavite funkcijo .
- Pritisnite pokrov predala za vodo, da ga odprete.
- Predal za vodo polnite z vodo, dokler ne zasveti indikator polne posode za vodo.  
V posodo lahko natočite največ 900 ml. Količina zadostuje za približno 55 - 60 minut priprave hrane v pečici.
- Predal za vodo potisnite v prvotni položaj.
- Nastavite temperaturo med 130 °C in 230 °C.  
Kuhanje v sopari zagotavlja dobre rezultate v tem temperaturnem območju.
- Po končanem kuhanju v sopari izpraznite posodo za vodo.  
Po vsaki uporabi funkcije pare počakajte vsaj 60 minut ter na ta način preprečite,


da bi vroča voda pritekla iz ventila za odvod vode.



### POZOR!


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

## 5.7 Indikator prazne posode za vodo

Indikator  prikazuje, da je posoda prazna in da jo je treba napolniti.

Za dodatne informacije si oglejte »  
Kuhanje v sopari«.

## 5.8 Indikator polne posode za vodo

Indikator  prikazuje, da je pečica pripravljena za kuhanje v sopari.



Če v posodo nalijete preveč vode, varnostni odvod pomakne odvečno vodo na dno pečice. Odstranite vodo z gobo ali krpo.

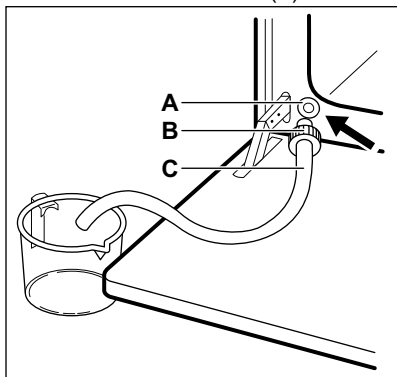
## 5.9 Praznjenje posode za vodo




### POZOR!

Preden začnete prazniti posodo za vodo, se prepričajte, da je pečica hladna.

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








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



Izčrpane vode ne uporabljajte za ponovno polnjenje posode za vodo.

## 6. ČASOVNE FUNKCIJE

### 6.1 Razpredelnica časovnih funkcij

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

### 6.2 Nastavitev časa. Spreminjanje časa

Pred uporabo pečice morate nastaviti čas.



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

Pritisnite  $\oplus$  ali  $\ominus$  za nastavitev pravega časa.

Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikazuje nastavljen čas.

Če želite spremeniti čas, pritisnite  $\odot$ , dokler ne začne utripati  $\odot$ .

### 6.3 Nastavitev TRAJANJA

1. Nastavite funkcijo in temperaturo pečice.
2. Pritisnite  $\odot$ , dokler ne začne utripati  $\rightarrow|$ .
3. Pritisnite  $\oplus$  ali  $\ominus$ , da nastavite TRAJANJE.

Na prikazovalniku se prikaže  $\rightarrow|$ .

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

### 6.4 Nastavitev KONCA

1. Nastavite funkcijo in temperaturo pečice.
2. Pritisnite  $\odot$ , dokler ne začne utripati  $\rightarrow|$ .
3. Pritisnite  $\oplus$  ali  $\ominus$ , da nastavite čas.

Na prikazovalniku se prikaže  $\rightarrow|$ .

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

### 6.5 Nastavitev ZAMIKA VKLOPA

1. Nastavite funkcijo in temperaturo pečice.

2. Pritisnite  $\odot$ , dokler ne začne utripati  $\rightarrow|$ .

3. Pritisnite  $\oplus$  ali  $\ominus$ , da nastavite čas za funkcijo TRAJANJE.

4. Pritisnite  $\odot$ .

5. Pritisnite  $\oplus$  ali  $\ominus$ , da nastavite čas za funkcijo KONEC.

6. Za potrditev pritisnite  $\odot$ .

Naprava se pozneje samodejno vklopi, deluje toliko časa, kolikor je nastavljen čas za funkcijo TRAJANJE, in se nato izklopi ob času, ki je nastavljen za funkcijo KONEC. Ob nastavljenem času se oglasi zvočni signal.

7. Naprava se samodejno izklopi.

Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.

8. Obrnite gumb za funkcije pečice in gumb za nastavitev temperature v položaj za izklop.

### 6.6 Nastavljanje ODŠTEVALNE URE

1. Pritisnite  $\odot$ , dokler ne začne utripati  $\triangle$ .

2. Pritisnite  $\oplus$  ali  $\ominus$ , da nastavite potreben čas.

Odštevalna ura se samodejno zažene po petih sekundah.

3. Ko nastavljen čas poteče, se oglasi zvočni signal. Zvočni signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.

4. Gumba za nastavitev funkcije in temperature obrnite v položaj za izklop.

### 6.7 Preklic časovnih funkcij

1. Pritisnite  $\odot$ , dokler ne začne utripati indikator zelene funkcije.

2. Pritisnite in držite  $\ominus$ . Časovna funkcija se po nekaj sekundah izklopi.

## 7. UPORABA DODATNE OPREME



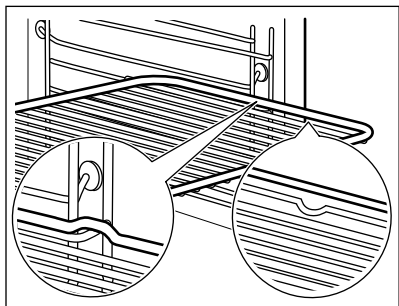
### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 7.1 Vstavljanje pripomočkov

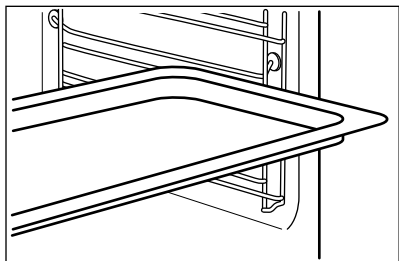
Mreža za pečenje:

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



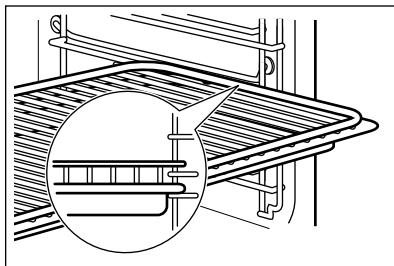
Pekač za pecivo/ Globok pekač:

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



Rešetka in pekač za pecivo/globok pekačskupaj:

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



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

### 7.2 Teleskopska vodila



Navodila za namestitev teleskopskih vodil shranite za poznejšo uporabo.

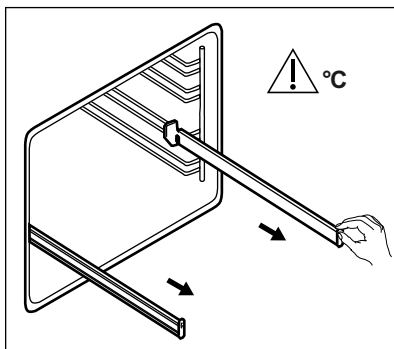
Teleskopski vodili omogočata lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk.



### POZOR!

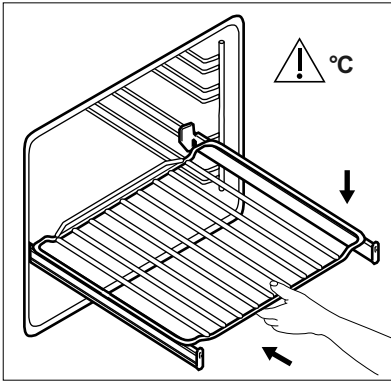
Teleskopskih vodil ne pomivajte v pomivalnem stroju. Teleskopskih vodil ne podmazujte.

1. Izvlecite desno in levo teleskopsko vodilo.



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





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

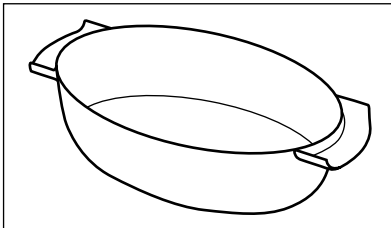
### 7.3 Pripomočki za kuhanje v sopari

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

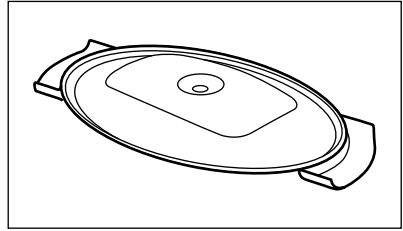
#### Model za peko dietetičnih jedi za funkcije kuhanja v sopari.

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

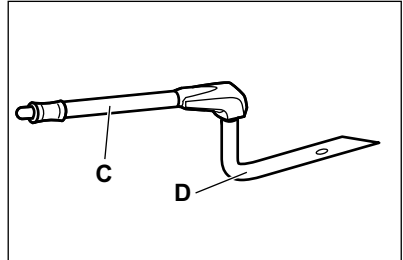
#### Steklena posoda (A)



#### Pokrov (B)

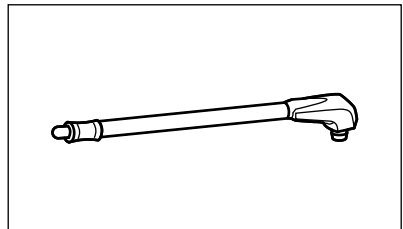


#### Injektor in cevka za injektor.

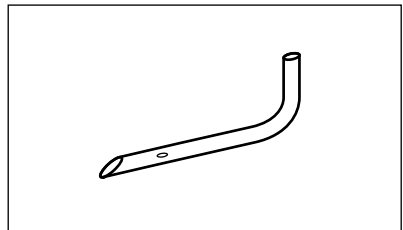


»C« je cevka za injektor za kuhanje v sopari, »D« je injektor za kuhanje z neposredno paro.

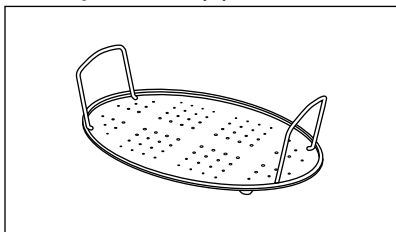
#### Cevka za injektor (C)



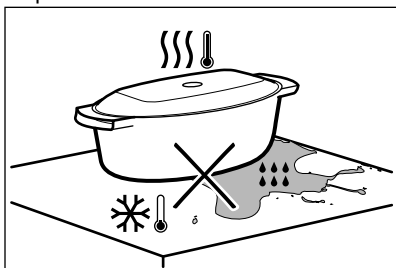
#### Injektor za kuhanje z neposredno paro (D)



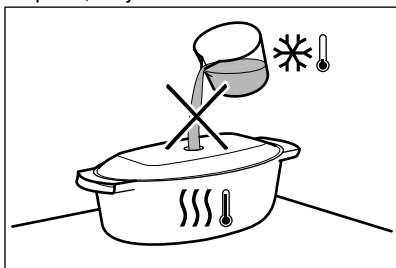
### Jeklen podstavek (E)



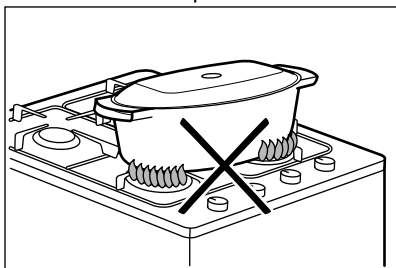
- Vročega modela za peko ne postavljajte na hladne/mokre površine.



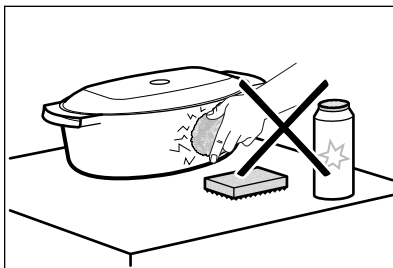
- Ne zlivajte hladnih tekočin v model za peko, ko je ta vroč.



- Modela za peko ne uporabljajte na vročih kuhinjskih površinah.



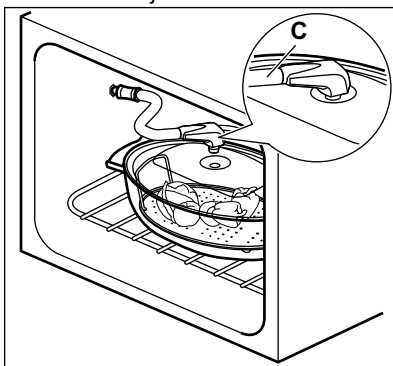
- Modela za peko ne čistite z abrazivi, čistilnimi sredstvi in praški.



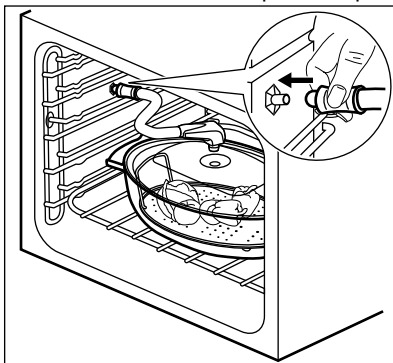
### 7.4 Kuhanje v sopari v modelu za peko dietetičnih jedi

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

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



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



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

4. Nastavite pečico za funkcijo kuhanja v sopari.

## 7.5 Kuhanje z neposredno paro

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



### POZOR!

Ne uporabljajte pokrova.



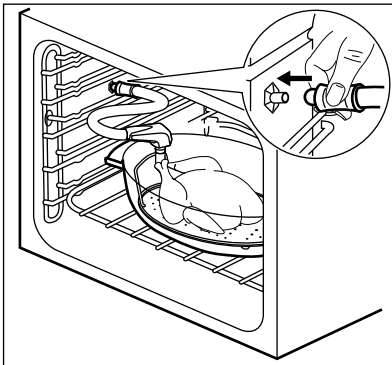
### OPOZORILO!

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



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

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

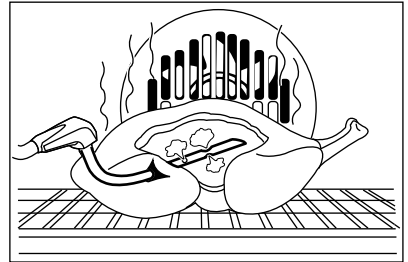


2. Model za peko postavite na prvi ali drugi položaj rešetk od spodaj navzgor.

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

3. Nastavite pečico za funkcijo kuhanja v sopari.

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



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

## 8. DODATNE FUNKCIJE

### 8.1 Ventilator za hlajenje

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

### 8.2 Varnostni termostat

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

temperatura zniža, se pečica ponovno samodejno vklopi.

## 9. 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.

### 9.1 Priporočila za pečenje

Pečica ima pet položajev rešetk.

Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.

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

Če za določen recept ne najdete nastavitev, poiščite podobne.

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

### 9.2 Vroči zrak + Parno

#### Kolači in pecivo

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Opombe
Jabolčni kolač <sup>1)</sup>	160	60 - 80	2	V tortnem modelu 20 cm
Tarti	175	30 - 40	2	V tortnem modelu 26 cm
Angleški sadni kolač	160	80 - 90	2	V tortnem modelu 26 cm
Biskvit	160	35 - 45	2	V tortnem modelu 26 cm
Panettone <sup>1)</sup>	150 - 160	70 - 100	2	V tortnem modelu 20 cm
Češpljev kolač <sup>1)</sup>	160	40 - 50	2	V pekaču za kruh
Drobno pecivo	150 - 160	25 - 30	3 (2 in 4)	V pekaču za pecivo

#### Peča tort

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

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

#### Peča 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.

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Opombe
Drobno pecivo	150	20 - 35	3 (2 in 4)	V pekaču za pecivo
Pekovsko pecivo <sup>1)</sup>	180 - 200	12 - 20	2	V pekaču za pecivo
Brioš <sup>1)</sup>	180	15 - 20	3 (2 in 4)	V pekaču za pecivo

<sup>1)</sup> Pečico 10 minut predhodno segrevajte.

### Kruh in pica

Pečico 10 minut predhodno segrevajte.

Uporabite pekač.

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Bel kruh, 2 x 0,5 kg vsak	180 - 190	45 - 60	2

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Žemlje, 6 - 8, 0,5 kg	190 - 210	20 - 30	2 (2 in 4)
Pizza	200 - 220	20 - 30	2

### Sadni kolači

Pripravite v tortnem modelu.

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Polnjena zelenjava	170 - 180	30 - 40	1
Lazanja	170 - 180	40 - 50	2
Gratiniran krompir	160 - 170	50 - 60	1 (2 in 4)

### Meso

Uporabite drugi položaj rešetk.

Uporabite mrežo za pečenje.

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)
Svinjska pečenka, 1 kg	180	90 - 110
Teletina, 1 kg	180	90 - 110
Goveja pečenka - manj zapečena, 1 kg	210	45 - 50

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)
Goveja pečenka - srednje zapečena, 1 kg	200	55 - 65
Goveja pečenka - dobro zapečena, 1 kg	190	65 - 75

Uporabite drugi položaj rešetk.

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)
Jagnjetina, stegno, 1 kg	175	110 - 130
Piščanec, cel, 1 kg	200	55 - 65
Puran, cel, 4 kg	170	180 - 240
Raca, cela, 2 - 2,5 kg	170 - 180	120 - 150
Zajec, razrezan na kose	170 - 180	60 - 90

Uporabite prvi položaj rešetk.

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)
Gos, cela, 3 kg	160 - 170	150 - 200

#### Ribe

Uporabite drugi položaj rešetk.

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

#### Pogrevanje s paro

Jed pogrejte na krožniku.

Pečico 10 minut predhodno segrevajte.

Uporabite drugi položaj rešetk.

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)
Mesni zvitki/Gratin	130	15 - 25

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)
Testenine in omaka	130	10 - 15
Priloge (npr. riž, krompir, testenine)	130	10 - 15
Jedi za na en krožnik	130	10 - 15
Meso	130	10 - 15
Zelenjava	130	10 - 15

### 9.3 Priprava v modelu za peko dietetičnih jedi

Uporabite funkcijo: Vroči zrak + Parno.

#### Zelenjava

Uporabite drugi položaj rešetk.

Nastavite temperaturo na 150 °C.

Jed	Čas (min.)
Brokoli, cvetki	20 - 25
Jajčevcevec	15 - 20
Cvetača, cvetki	25 - 30
Paradižnik	15
Beli beluši	35 - 45
Zeleni beluši	25 - 35
Bučka, narezana	20 - 25
Korenje	35 - 40
Koromač	30 - 35
Koleraba	25 - 30
Trakovi paprike	20 - 25
Rezine zelene	30 - 35

#### Meso

Uporabite drugi položaj rešetk.

Nastavite temperaturo na 150 °C.

Jed	Čas (min.)
Kuhana šunka	55 - 65
Poširane piščančje prsi	25 - 35
Kasseler (prekajena svinjska zarezbrnica)	80 - 100

**Ribe**  
Uporabite drugi položaj rešetk.  
Nastavite temperaturo na 150 °C.

Jed	Čas (min.)
Postrv	25 - 30

Jed	Čas (min.)
Lososov file	25 - 30

**Priloge**  
Uporabite drugi položaj rešetk.  
Nastavite temperaturo na 150 °C.

Jed	Čas (min.)
Riž	35 - 40
Neolupljen krompir, srednje velik	50 - 60
Kuhan krompir, narezan na četrtine	35 - 45
Polenta	40 - 45

## 9.4 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	60 - 80	V tortnem modelu 26 cm
Jabolčna torta (jabolčna pita) <sup>1)</sup>	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

Jed	Gretje Zgoraj/Spodaj		Vroči Zrak		Čas (min.)	Opombe
	Tempera- tura (°C)	Položaj rešetk	Tempera- tura (°C)	Položaj rešetk		
Biskvit	170	2	160	2	50 - 60	V tortnem modelu 26 cm
Božični kolač/ bogata sadna torta <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	V tortnem modelu 20 cm
Češpljev kolač <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 - 60	V pekaču za kruh
Drobno pecivo - en nivo	170	3	140 - 150	3	20 - 30	V pekaču za pecivo
Drobno pecivo - dva nivoja	-	-	140 - 150	2 in 4	25 - 35	V pekaču za pecivo
Drobno pecivo - trije nivoji	-	-	140 - 150	1, 3 in 5	30 - 45	V pekaču za pecivo
Piškoti/pecivo iz krhkega testa - en nivo	140	3	140 - 150	3	30 - 35	V pekaču za pecivo
Piškoti/pecivo iz krhkega testa - dva nivoja	-	-	140 - 150	2 in 4	35 - 40	V pekaču za pecivo
Piškoti/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 <sup>1)</sup>	-	-	120	2 in 4	80 - 100	V pekaču za pecivo



Jed	Gretje Zgoraj/Spodaj		Vroči Zrak		Čas (min.)	Opombe
	Tempera- tura (°C)	Položaj rešetk	Tempera- tura (°C)	Položaj rešetk		
Žemlje <sup>1)</sup>	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 tor- ta	160	1	150	2	110 - 120	V tortnem modelu 24 cm
Viktorijin kolač	170	1	160	2 (levo in desno)	50 - 60	V tortnem modelu 20 cm

<sup>1)</sup> Pečico 10 minut predhodno segrevajte.

#### Kruh in pica

Jed	Gretje Zgoraj/Spodaj		Vroči Zrak		Čas (min.)	Opombe
	Tempera- tura (°C)	Položaj rešetk	Tempera- tura (°C)	Položaj rešetk		
Beli kruh <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (2 in 4)	25 - 40	6 - 8 že- melj v pe- kaču za pecivo
Pizza <sup>1)</sup>	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	V pekaču za pecivo ali globo- kem peka- ču
Čajni ko- lački <sup>1)</sup>	200	3	190	3	10 - 20	V pekaču za pecivo

<sup>1)</sup> 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) <sup>1)</sup>	180	1	180	1	50 - 60	V modelu
Lazanja <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	V modelu
Kaneloni <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	V modelu

<sup>1)</sup> 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

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

## 9.5 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

Jed	Količina		Čas (min.)	
	Kosov	Količina (kg)	1. stran	2. stran
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

## 9.6 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	Temperatura (°C)	Čas (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

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

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)
Mesna štruca, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Svinjska krača (predhodno kuhana), 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
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

**9.7 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.

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

**Sadje**

Nastavite temperaturo na 60 - 70 °C.

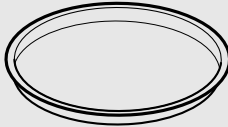
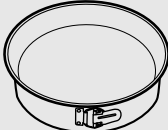

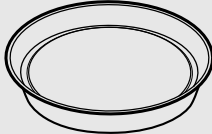
Za en pekač uporabite tretji položaj rešetk.

Za dva pekača uporabite prvi in četrti položaj rešetk.

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

**9.8 Vlažni Vroči Zrak - 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 posode za pečenje in serviranje</b>	<b>Model za testo za kolač</b>
Temen, neodbojen premer 28 cm	Temen, neodbojen premer 26 cm	Keramika premer 8 cm, višina 5 cm	Temen, neodbojen premer 28 cm

## 9.9 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	175	3	40 - 50
Kruhki/Žemlje, 9 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	35 - 45
Pizza, zamrznjena, 0,35 kg	mreža za pečenje	180	2	45 - 55
Rulada	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Rjavčki (brownies)	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	45 - 50
Soufflé, 6 kosov	Keramični ramekini na mreži za pečenje	190	3	45 - 55
Testo za kolač	Model za testo za kolač na mreži za pečenje	180	2	35 - 45
Viktorijin kolač	Posoda za peko na mreži za pečenje	170	2	35 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	35 - 45

Jed	Pripomočki	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Čas (min.)
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	170	3	30 - 40
Poširano meso, 0,25 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	40 - 50
Piščoti, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	150	2	30 - 45
Makroni, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	45 - 55
Muffini, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Slano pecivo, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	35 - 45
Piščoti iz krhkega testa, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	150	2	40 - 50
Kolački, 8 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Zelenjava, poširana, 0,4 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	35 - 45
Vegetarijanska omleta	Posoda za pico na mreži za pečenje	180	3	35 - 45
Mediteranska zelenjava, 0,7 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	4	35 - 45

## 9.10 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.

Jed	Funkcija	Pripomočki	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Opombe
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.
Biskvit brez masčob	Vroči Zrak / Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	40 - 50	Uporabite tortni model (premer 26 cm). Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Biskvit brez masčob	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	-



Jed	Funkcija	Priporočki	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Opombe
Popečen kruh 4 - 6 kosov	Mali Žar	Mreža za pečenje	4	maks.	2 - 4 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 prestrezna ponev	4	maks.	20 - 30	Mrežo za pečenje postavite na četrti, prestrezno ponev pa na tretji nivo pečice. Hrana obrnite po polovici časa pečenja. Pečico tri minute predhodno segrevajte.

## 10. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 10.1 Opombe glede čiščenja

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

Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilo.

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

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

Trdovratnejše madeže očistite s posebnim čistilom za pečice.

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

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

### 10.2 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.

### 10.3 Čiščenje tesnil vrat

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

Za čiščenje tesnil vrat si oglejte splošne informacije o čiščenju.

## 10.4 Odstranjevanje nosilcev rešetk

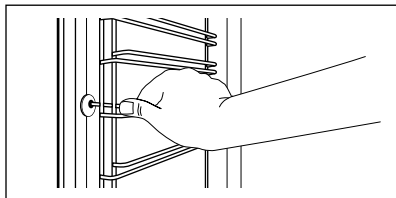
Preden začnete s čiščenjem pečice, odstranite nosilce rešetk.



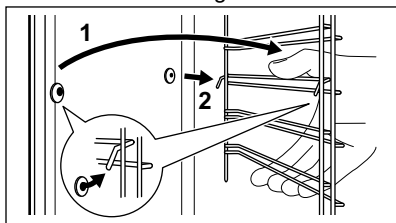
### POZOR!

Pri odstranjevanju nosilcev rešetk bodite previdni.

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



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



Odstranjeno opremo namestite v obratnem zaporedju.



Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.

## 10.5 Aqua Clean

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

1. V vboklino na dnu pečice vlijte 300 ml vode.
2. Nastavite funkcijo:

3. Nastavite temperaturo na 90 °C.
4. Pečica naj deluje 30 minut.
5. Pečico izklopite in pustite, da se ohladi.
6. Ko je pečica hladna, jo očistite z mehko krpo.



### OPOZORILO!

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

## 10.6 Čiščenje posode za vodo



### OPOZORILO!

Vode ne zlivajte v posodo za vodo med čiščenjem.



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

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

### Vrste vode

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

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

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

1. Posodo za vodo napolnite z 850 ml vode in 50 ml citronske kisline (pet čajnih žličk). Izklopite pečico in počakajte približno 60 minut.
2. Vključite pečico in nastavite funkcijo: Vroči zrak + Parno. Nastavite temperaturo 230 °C. Po 25 minutah pečico izklopite in pustite, da se ohlaja 15 minut.
3. Vključite pečico in nastavite funkcijo: Vroči zrak + Parno. Nastavite temperaturo med 130 in 230 °C. Pečico izklopite po 10 minutah. Pustite, da se ohladi, in nadaljujte z odstranjevanjem vsebine iz posode. Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«, Praznjenje posode za vodo.
4. Izperite posodo za vodo in s krpo očistite ostanke vodnega kamna v pečici.
5. Očistite odtočno cev v topli vodi z milom. Da bi preprečili poškodbe, ne uporabljajte kislin, razpršil ali podobnih čistil.

### 10.7 Odstranjevanje in nameščanje vrat

Vrata pečice so sestavljena iz dveh steklenih plošč. Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranje steklene plošče. Preden odstranite steklene plošče, preberite celotna

navodila »Odstranjevanje in nameščanje vrat«.



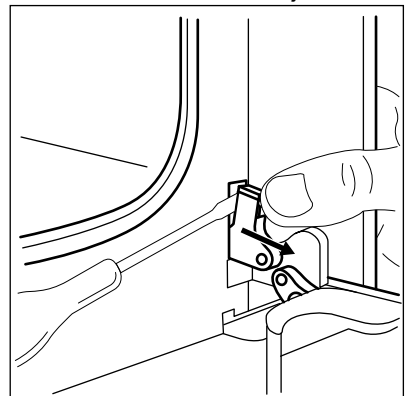
Če poskušate odstraniti notranjo stekleno ploščo, preden odstranite vrata pečice, se lahko vrata zaprejo.



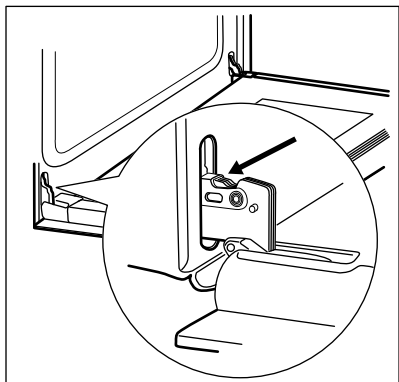
#### POZOR!

Pečice ne uporabljajte brez notranje steklene plošče.

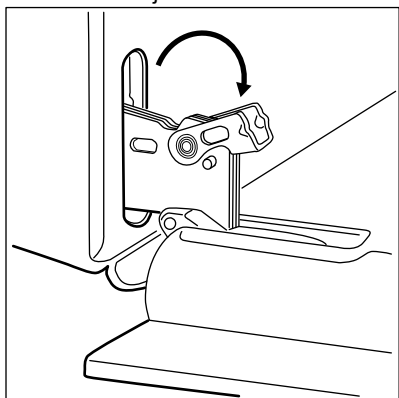
1. V celoti odprite vrata in poiščite tečaj na desni strani vrat.
2. Z izvijačem dvignite in povsem obrnite desni vzvod tečaja.



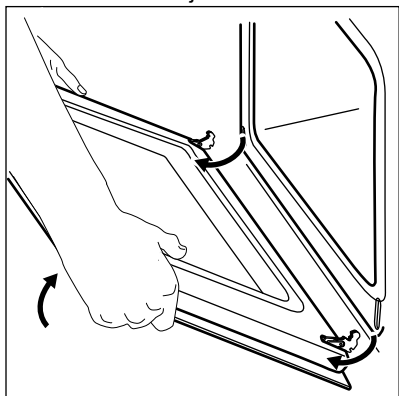
3. Poiščite tečaj na levi strani vrat.



4. Dvignite in povsem obrnite vzvod na levem tečaju.

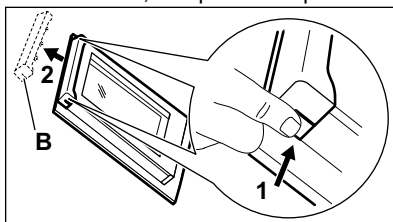


5. Vrata pečice zaprite do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite naprej ter snemite s tečajev.

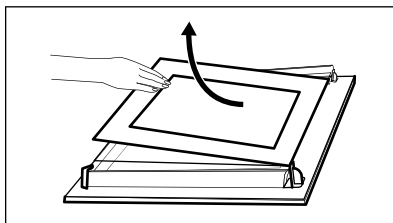


6. Vrata položite na mehko krpo na trdno površino.

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 stekleno ploščo vrat za zgornji rob in jo previdno izvlecite. Poskrbite, da steklene plošče povsem zdrsnijo iz nosilcev.

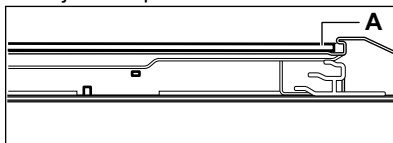


10. Steklene plošče očistite z vodo in milom. Temeljito jih osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju. Ko končate s čiščenjem, namestite stekleno ploščo in vrata pečice.

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

Ko je okvir vrat pravilno nameščen, se zasliši klik.

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



## 10.8 Zamenjava žarnice



### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.  
Žarnica je lahko vroča.

1. Izključite 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.

## 11. ODPRAVLJANJE TEŽAV





### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 11.1 Kaj storite v primeru ...

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Pečica se ne segreje.	Pečica je izklopljena.	Vklopite pečico.
Pečica se ne segreje.	Ura ni nastavljena.	Nastavite uro.
Pečica se ne segreje.	Potrebne nastavitve niso nastavljene.	Prepričajte se, da so nastavitve pravilne.
Pečica se ne segreje.	Pregorela je varovalka.	Preverite, ali je varovalka vzrok za motnjo. Če varovalka večkrat zapored pregori, se obrnite na električarja.
Na prikazovalniku se prikaže »12.00«.	Prišlo je do izpada električnega toka.	Ponastavite uro.
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.
V pečici je voda.	V posodi za vodo je preveč vode.	Izključite pečico in obrišite vodo s krpo ali gobo.

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Indikator »Polna posoda za vodo«  ne sveti.	V posodi za vodo ni dovolj vode.	Posodo polnite z vodo, dokler ne zasveti indikator. Če začne voda iztekati iz pečice in indikator še vedno ne sveti, se obrnite na strokovno usposobljenega serviserja.
Sveti indikator »Prazna posoda za vodo«  .	V posodi za vodo ni vode.	Napolnite posodo. Če indikator še vedno sveti, se obrnite na strokovno usposobljenega serviserja.
Kuhanje v sopari ne deluje.	V posodi za vodo ni vode.	Napolnite posodo za vodo.
Kuhanje v sopari ne deluje.	Vodni kamen zapira odprtino.	Preverite dovodno odprtino za paro. Odstranite vodni kamen.
Posoda za vodo se prazni več kot tri minute ali pa voda izteka iz dovodne odprtine za paro.	V pečici so obloge iz vodnega kamna.	Očistite posodo za vodo. Oglejte si »Čiščenje posode za vodo«.

## 11.2 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.)	.....

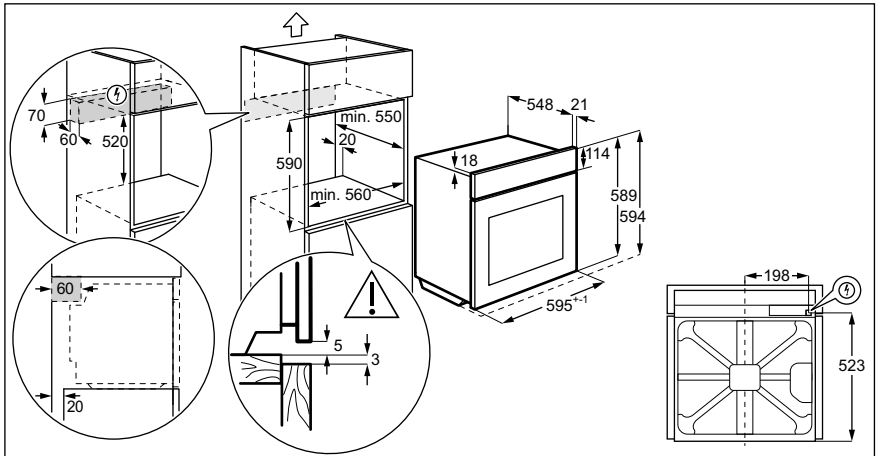
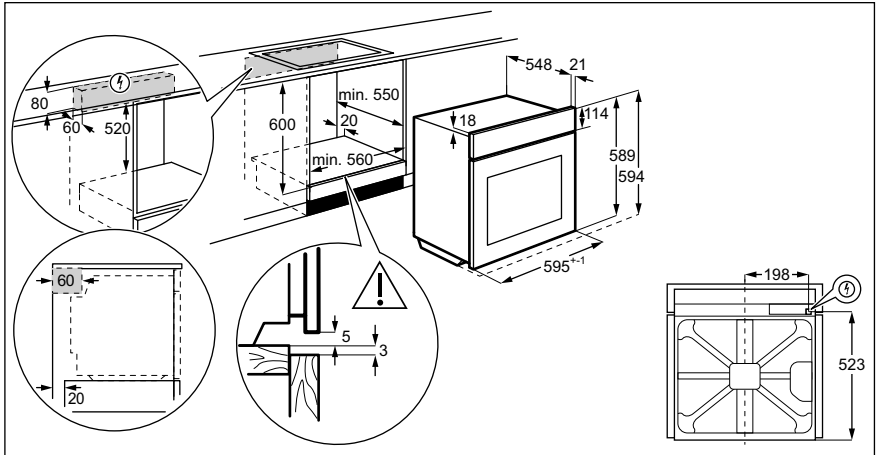
## 12. NAMESTITEV



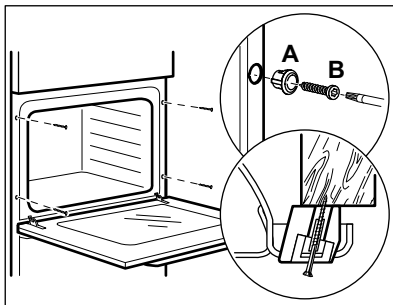
### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

## 12.1 Vgradnja



## 12.2 Pritrditev naprave na omarico



## 12.3 Električna namestitev



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

Naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

## 12.4 Kabel

Vrste kablov, ki so primerni za priključitev ali zamenjavo:

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

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

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

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

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

## 13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

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

Ime dobavitelja	Electrolux	
Identifikacija modela	EOC5E70X 949494029 KOCEH70X 949494027	
Indeks energijske učinkovitosti	95.3	
Razred energijske učinkovitosti	A	
Poraba energije pri standardni obremenitvi ter običajnem načinu	0.93 kWh/cikel	
Poraba energije pri standardni obremenitvi in načinu z ventilatorjem	0.81 kWh/cikel	
Število prostorov za peko	1	
Toplotni vir	Elektrika	
Prostornina	72 l	
Vrsta pečice	Vgradna pečica	
Teža	EOC5E70X	30.5 kg
	KOCEH70X	30.0 kg

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

### 13.2 Varčevanje z energijo



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

Poskrbite, da bodo vrata med delovanjem pečice dobro zaprta. Vrat med pečenjem ne odpirajte prepogosto.

Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.

Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, pečice ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

#### Priprava hrane z ventilatorjem

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



**Akumulirana toplota**

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

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.


**Ohranjanje jedi toplih**


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

**Vlažni Vroči Zrak**

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

## 14. SKRB ZA OKOLJE

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

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





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



867355208-B-062019