

COE7P31B
COE7P31X2
COE7P31V
EOE7P31X



SL Pečica

Navodila za uporabo

Kar najbolje izkoristite svojo napravo



Za hiter dostop do priročnikov, navodil,
podpore in še več preko naše foto registracije
obiščite electrolux.com/register

KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	3
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	4
3. NAMESTITEV.....	7
4. OPIS IZDELKA.....	9
5. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....	10
6. PRED PRVO UPORABO.....	11
7. VSAKODNEVNA UPORABA.....	12
8. ČASOVNE FUNKCIJE.....	14
9. SAMODEJNI PROGRAMI.....	15
10. UPORABA DODATNE OPREME.....	17
11. DODATNE FUNKCIJE.....	19
12. NAMIGI IN NASVETI.....	20
13. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	32
14. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	36
15. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	38
16. SKRIB ZA OKOLJE.....	40

MISLIMO NA VAS

Zahvaljujemo se vam, da ste kupili napravo Electrolux. Izbrali ste izdelek, ki s sabo prinaša večdesetletne strokovne izkušnje in inovacije. Ta genialen in eleganten izdelek je bil zasnovan z vami v mislih. Kadar koli ga uporabite, ste tako lahko prepričani, da boste vsakič dobili odlične rezultate. Pozdravljeni pri podjetju Electrolux.

Obiščite naše spletno mesto za



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:

www.electrolux.com/support



Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:

www.registerelectrolux.com



Kupite dodatno opremo, potrošno blago in originalne nadomestne dele za vašo napravo:

www.electrolux.com/shop

SKRIB ZA STRANKE IN SERVIS


Vedno uporabite samo originalne rezervne dele.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke: Model, številka izdelka, serijska številka.

Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

 Opozorilo / varnostne informacije

 Splošni podatki in nasveti

 Informacije o varovanju okolja

Pridržujemo si pravico do sprememb.

1. ⚠ VARNOSTNE INFORMACIJE

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

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- **OPOZORILO:** Ko naprava deluje ali se ohlaja, poskrbite, da so otroci in hišni ljubljenci dovolj oddaljeni od naprave. Dostopni deli se med uporabo segrejejo.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

1.2 Splošna varnost

- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo odklopite iz napajanja.

- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- **OPOZORILO:** Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače vzamete iz pečice ali nameščate v pečico.
- Uporabite samo tipalo za jedi (sondo za meso), priporočljivo za to napravo.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Pred pirolitičnim čiščenjem je treba odstraniti razlito tekočino. Iz pečice odstranite vse dele.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Montaža



OPOZORILO!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

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

- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo pečice preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za krmiljenje slednjega je potrebno električno napajanje.

Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino)	590 (600) mm
Širina omarice	560 mm
Globina omarice	550 (550) mm

Višina sprednjega dela naprave	594 mm
Višina hrbtnega dela naprave	576 mm
Širina sprednjega dela naprave	595 mm
Širina hrbtnega dela naprave	559 mm
Globina naprave	569 mm
Vgradna globina naprave	548 mm
Globina ob odprtih vratih	1022 mm
Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbtni strani	560x20 mm
Dolžina napajalnega kabla. Kabel je v desnem vogalu na hrbtni strani	1500 mm
Pritrdilni vijaki	4x25 mm

2.2 Električne povezave



OPOZORILO!
Nevarnost požara in električnega udara.

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

električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.

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

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

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

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

Skupna moč (W)	Presek kabla (mm ²)
maksimalno 1380	3 x 0.75
maksimalno 2300	3 x 1
maksimalno 3680	3 x 1.5

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

2.3 Uporaba



OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Naprava je namenjena samo za (notranjo) uporabo v gospodinjstvu.
- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko pride do izpusta vročega zraka.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Ne pritiskajte odprtih vrat.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.



OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
 - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
 - Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
 - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
 - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
 - Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.

- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Ta naprava je namenjena le kuhanju. Izdelka ne smete uporabljati v druge namene, npr. za ogrevanje prostorov.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati pečice.
- Če napravo namestite za ploščo pohišvenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohišvenega elementa se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

2.4 Vzdrževanje in čiščenje



OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- 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 gob, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.

2.5 Pirolytično čiščenje



OPOZORILO!

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

- Pred izvajanjem funkcije samodejnega čiščenja s pirolizo ali pred prvo uporabo iz pečice odstranite:

- Vse odvečne ostanke hrane, razlito olje ali maščobo/obloge.
- Vse odstranljive predmete (vključno z rešetkami, stranskimi vodili itd., ki so priloženi izdelku), še posebej lonce, ponve, pekače, posode s premazom proti prijemanju itd.
- Pazljivo preberite vsa navodila za pirolitično čiščenje.
- Med pirolitičnim čiščenjem naj se otroci ne zadržujejo v bližini naprave. Naprava se močno segreje, iz sprednjih hladilnih odprtin pa se sprošča vroč zrak.
- Pri pirolitičnem čiščenju so prisotne visoke temperature, zaradi katerih se lahko iz ostankov hrane in konstrukcijskega materiala kadi, takrat uporabniku močno priporočamo, da naredi naslednje:
 - Med in po vsakem pirolitičnem čiščenju poskrbi za dobro prezračevanje.
 - Med prvo uporabo pri najvišji temperaturi in po njej zagotovi dobro prezračevanje.
- Za razliko od ljudi so nekateri ptiči in plazilci lahko izredno občutljivi na morebitne hlapce, ki se sproščajo med čiščenjem pirolitičnih pečic.
 - Med in po pirolitičnem čiščenju umaknite živali (še posebej ptice) iz okolice naprave, prostor pa naj bo po čiščenju ob prvi uporabi pečice pri najvišji temperaturi dobro prezračevan.
- Majhne domače živali so prav tako lahko občutljive na krajevne temperaturne spremembe v bližini vseh pirolitičnih pečic med izvajanjem programa samodejnega pirolitičnega čiščenja.
- Površine proti prijemanju na loncih, ponvah, pekačih, posodah itd. lahko poškodujejo visoke temperature pri pirolitičnem čiščenju vseh pirolitičnih pečic in so lahko tudi vir nizke stopnje škodljivih hlapov.
- Hlapi, ki se sproščajo iz pirolitičnih pečic/ostankov hrane, kot je opisano, niso škodljivi za ljudi, vključno z otroki ali osebami z zdravstvenimi težavami.

2.6 Notranja osvetlitev



OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu.
- Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti G.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

2.7 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

2.8 Odlaganje



OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavržite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci, ali živali ujeli v napravo.

3. NAMESTITEV



OPOZORILO!

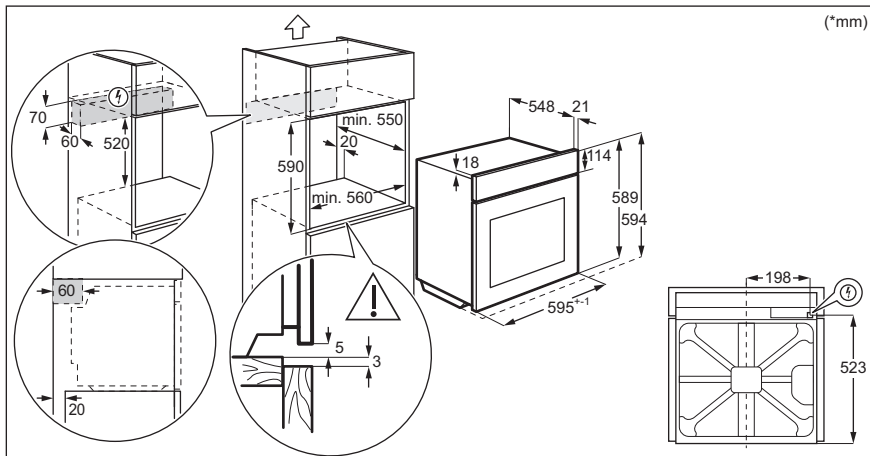
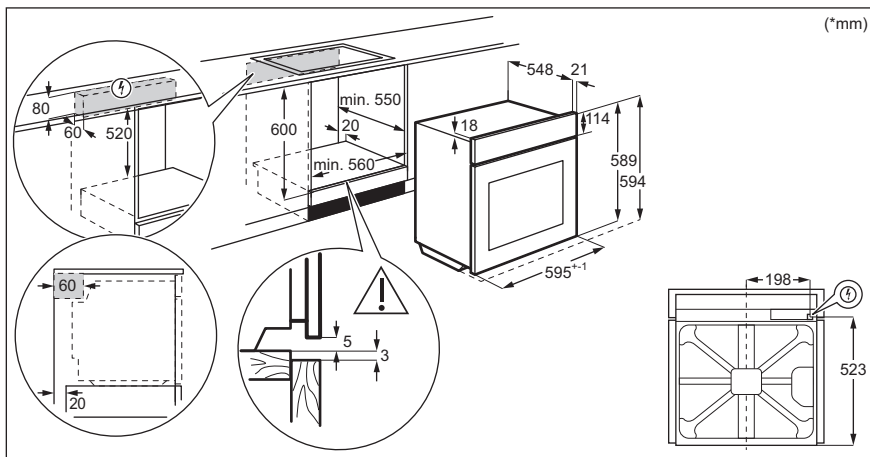
Oglejte si poglavja o varnosti.

3.1 Vgradnja

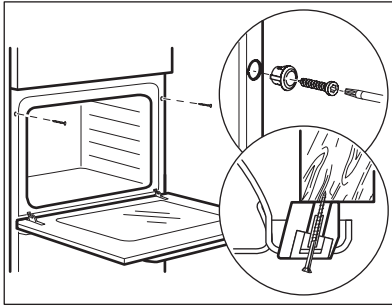


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
 Oven - Column installation

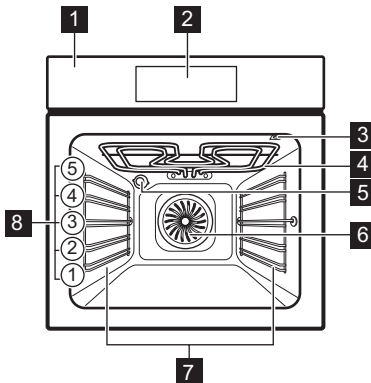


3.2 Pritrditev pečice v omaro



4. OPIS IZDELKA

4.1 Splošni pregled



- 1** Upravljalna plošča
- 2** Elektronski programator
- 3** Vtičnica za tipalo za jedi
- 4** Grelnik
- 5** Luč
- 6** Ventilator
- 7** Nosilec police, snemljiv
- 8** Položaji polic

4.2 Pripomočki

- **Mreža za pečenje**
Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.
- **Pekač za pecivo**
Za pecivo in biskvit.
- **Posoda za žar/pekač**







- Za peko in praženje ali kot posoda za zbiranje maščobe.
- **Sonda za hrano**
Za merjenje stopnje kuhanosti hrane.
- **Teleskopska vodila**
Teleskopski vodili omogočata lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk.

5. UPRAVLJALNA PLOŠČA

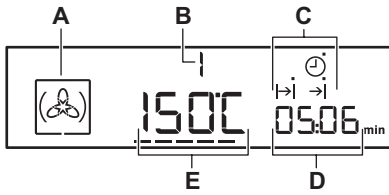
5.1 Elektronski programator



Pečico upravljajte s senzorskimi polji.

Senzor-sko polje	Funkcija	Opis
1 	VKLOP/IZKLOP	Za vklop in izklop pečice.
2 	Možnosti	Za nastavev funkcije pečice, funkcije čiščenja ali samodejnega programa.
3 	Žarnica v pečici	Za vklop in izklop žarnice v pečici.
4 	Temperatura / Hitro segrevanje pečice	Za nastavev ali preverjanje temperature. Pritisnite in tri sekunde držite, da vklopite in izklopite funkcijo: Hitro segrevanje pečice.
5 	Moj priljubljeni program	Za shranitev vašega najljubšega programa. S to tipko lahko neposredno dostopite do svojega priljubljenega programa, tudi če je pečica izklopljena.
6 -	Prikazovalnik	Prikazuje trenutne nastavitve pečice.
7 	Gor	Za pomikanje gor po meniju.
8 	Dol	Za pomikanje dol po meniju.
9 	Ura	Za nastavev časovnih funkcij.
10 	Odštevalna ura	Za nastavev Odštevalna ura.
11 	V REDU	Za potrditev izbire ali nastavitve.

5.2 Prikazovalnik



- A. Simbol funkcije pečice
- B. Številka funkcije/programa pečice
- C. Indikatorji za časovne funkcije (oglejte si razpredelnico »Časovne funkcije«)
- D. Prikazovalnik časa/akumulirane toplote
- E. Prikazovalnik temperature/časa

Drugi indikatorji prikazovalnika:

Simbol	Ime	Opis
	Samodejni program	Izberete lahko samodejni program.
	Priljubljeni program	Izvaja se priljubljeni program.
kg / g	kg/g	Izvaja se samodejni program z vnosom teže.
h / min	h/min.	Deluje časovna funkcija.
---	Indikator segrevanja/akumulirane toplote	Prikazuje stopnjo temperature pečice.
	Temperatura/hitro segrevanje pečice	Funkcija deluje.
	Temperatura	Lahko preverite ali spremenite temperaturo.
	Sonda za meso	Vtič sonde za meso je v vtičnici sonde za meso.
	Zapora vrat	Funkcija zapore vrat deluje.
	Odštevalna ura	Deluje funkcija odštevalne ure.

5.3 Indikator segrevanja

Če vklopite funkcijo pečice, se prikaže

----. Črtice kažejo povišanje ali znižanje temperature v pečici.

Ko je pečica na nastavljeni temperaturi, črtice izginejo s prikazovalnika.

6. PRED PRVO UPORABO



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Začetno čiščenje

1. korak

2. korak

3. korak

Iz pečice odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.


Pečico in pripomočke očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom.


Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk položite v pečico.


6.2 Začetno predgrevanje

Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.

1. korak: Iz pečice odstranite vso opremo in odstranljive nosilce rešetk.

2. korak: Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: . Pečica naj deluje eno uro.

3. korak: Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: . Pečica naj deluje 15 minut.

 Pečica lahko med predgrevanjem oddaja neprijetne vonjave in dim. Poskrbite za prezračevanje prostora.




7. VSAKODNEVNA UPORABA











OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

7.1 Funkcije pečice

Funkcija pečice	Uporaba
 Vroči zrak	Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri funkciji Konvencionalne kuhe.
 Funkcija pica	Za peko pizze. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.
 Konvencionalne kuhe	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.

Funkcija pečice	Uporaba
 Pečenje z nizko temp.	Za pripravo mehkih, sočnih pečenk.
 Gretje spodaj	Za peko tort s hrustljivim dnom in da se hrana ne pokvari.
...  Vlažno pečenje	Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljenega. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje.

Funkcija pečice	Uporaba
 Odtaljevanje	Za odtaljevanje hrane (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjene hrane.
 Ohrani toploto	Za ohranjanje hrane tople.
 Žar	Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.
 Veliki žar	Za peko tankih kosov velike količine jedi in za popekanje kruha.
 Turbo grill	Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.

7.2 Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje




Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014. Preizkusi v skladu z EN 60350-1.

Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.



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

Navodila za pripravo jedi lahko najdete v poglavju »Namigi in nasveti«, funkcija »Pečenje z ventilatorjem in zadrževanjem vlage« Vlažno pečenje. Splošna priporočila za varčevanje z energijo lahko najdete v poglavju »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.

7.3 Nastavitev: Funkcije pečice


- Pečico vklopite z . Na prikazovalniku so prikazani nastavljena temperatura, simbol in številka funkcije pečice.
- Pritisnite  ali  za nastavitev funkcije pečice.
- Pritisnite OK ali pa se pečica po petih sekundah samodejno vklopi. Če vklopite pečico in ne nastavite funkcije ali programa pečice, se pečica čez 20 sekund samodejno izklopi.

7.4 Nastavitev: Temperatura

Pritisnite  ali , da spremenite temperaturo v korakih: 5 °C. Ko temperatura v pečici doseže nastavljeno, se oglasi zvočni signal, indikator segrevanja pa izgine.

7.5 Preverjanje: Temperatura

Trenutno temperaturo v pečici lahko preverite med izvajanjem funkcije ali programa.

- Pritisnite . Prikazovalnik prikazuje temperaturo v pečici.
- Pritisnite OK ali pa se na prikazovalniku samodejno po petih sekundah ponovno prikaže nastavljena temperatura.

7.6 Nastavitev: Hitro segrevanje pečice

Med izvajanjem funkcije hitrega segrevanja v pečico ne postavljajte hrane.

Hitro segrevanje je na voljo samo za nekatere funkcije pečice. Če se v meniju nastavitev vklopi zvok napake, se oglasi zvočni signal, če hitro segrevanje ni na voljo za nastavljeno funkcijo. Oglejte si »Uporaba menija nastavitev« v poglavju »Dodatne funkcije«.






Funkcija hitrega segrevanja skrajša čas segrevanja.

Če želite vklopiti funkcijo hitrega segrevanja, pritisnite in več kot tri sekunde držite .

Če vklopite funkcijo hitrega segrevanja, na prikazovalniku utripajo črtice.





8. ČASOVNE FUNKCIJE

8.1 Razpredelnica časovnih funkcij



Časovna funkcija	Uporaba
 Ura	Za prikaz ali spremembo časa. Čas lahko spreminjate samo, ko je pečica vklopljena.
 Trajanje	Za nastavev trajanja delovanja pečice.
 Konec	Za nastavev časa izklopa pečice.
 Časovni zamik	Za kombiniranje funkcij Trajanje in Konec.
 Odštevvalna ura	Za nastavev odštevanja časa. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice. Odštevvalna ura lahko nastavite kadarkoli, tudi ko je pečica izklopljena.
00:00 Števec časa	Za nastavev štetja časa, ki predstavlja čas delovanja pečice. Vklopi se ob začetku segrevanja pečice. Števec časa ni vklopljena, če sta nastavljeni funkciji Trajanje in Konec. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice.

8.2 Nastavev: Ura





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



1. Pritisnite  ali , da nastavite ure.
2. Pritisnite **OK**.
3. Pritisnite  ali , da nastavite minute.
4. Pritisnite **OK**.

Na prikazovalniku se prikaže nov čas.

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

8.3 Nastavev: Trajanje

1. Nastavite funkcijo pečice in temperaturo.
2. Pritisnite , dokler ne začne utripati .
3. Pritisnite  ali , da nastavite minute za funkcijo Trajanje.



4. Pritisnite **OK** ali pa se funkcija Trajanje po petih sekundah samodejno vklopi.
5. Pritisnite  ali , da nastavite ure za Trajanje.
6. Pritisnite **OK** ali pa se funkcija Trajanje po petih sekundah samodejno vklopi.

Ko se nastavljen čas konča, se za dve minuti oglasi zvočni signal. Na

prikazovalniku utripa  in prikaže se nastavev časa. Pečica se izklopi.

7. Pritisnite senzorsko polje, da izklopite signal.
8. Izklopite pečico.

8.4 Nastavev: Konec

1. Nastavite funkcijo pečice in temperaturo.
2. Pritisnite , dokler ne začne utripati .

3. Pritisnite \wedge ali \vee , da nastavite Konec, nato pa OK. Najprej nastavite minute in nato ure.
Ko se nastavljen čas konča, se za dve minuti oglasi zvočni signal. Na prikazovalniku utripa $\rightarrow|$ in prikaže se nastavev časa. Pečica se samodejno izklopi.
4. Pritisnite senzorsko polje, da izklopite signal.
5. Izklopite pečico.

8.5 Nastavev: Časovni zamik

1. Nastavite funkcijo pečice in temperaturo.
2. Pritiskajte \odot , dokler ne začne utripati $| \rightarrow |$.
3. Pritisnite \wedge ali \vee , da nastavite minute za Trajanje.
4. Pritisnite OK.
5. Pritisnite \wedge ali \vee , da nastavite ure za Trajanje.
6. Pritisnite OK.

Na prikazovalniku utripa $\rightarrow|$.

7. Pritisnite \wedge ali \vee , da nastavite Konec, nato pa OK. Najprej nastavite minute in nato ure.
Pečica se pozneje samodejno vklopi, deluje toliko časa, kolikor je nastavljen čas za funkcijo Trajanje, in se nato izklopi ob času, ki je nastavljen za funkcijo Konec. Ko se nastavljen čas konča, se za dve minuti oglasi zvočni signal. Na prikazovalniku utripa $\rightarrow|$ in prikaže se nastavev časa. Pečica se samodejno izklopi.
8. Pritisnite senzorsko polje, da izklopite signal.

9. Izklopite pečico.



Ko je vklopljena funkcija Časovni zamik, se na prikazovalniku prikažejo simbol funkcije pečice, $| \rightarrow |$ s piko in $\rightarrow|$. Pika kaže, katera časovna funkcija je vklopljena na prikazovalniku časa/akumulirane toplote.

8.6 Nastavev: Odštevalna ura

1. Pritisnite \cup .
Na prikazovalniku utripa \cup in prikaže se »00«.
2. Pritisnite \cup za preklap med funkcijami. Najprej nastavite sekunde, potem minute in na koncu ure.
3. Pritisnite \wedge ali \vee , da nastavite Odštevalna ura, nato pa \cup za potrditev.

4. Pritisnite OK ali pa se funkcija Odštevalna ura po petih sekundah samodejno vklopi.

Ko nastavljen čas poteče, se za dve minuti oglasi zvočni signal, na prikazovalniku pa utripa 00:00 in prikaže se \cup .

5. Pritisnite senzorsko polje, da izklopite signal.

8.7 Nastavev: Števec časa

1. Za ponastavev funkcije Števec časa pritiskajte: \vee in \wedge .
2. Ko se na prikazovalniku prikaže »00:00«, začne Števec časa znova šteti čas.

9. SAMODEJNI PROGRAMI



OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

Na voljo je 9 samodejnih programov. Samodejni program ali recept uporabite, če nimate znanja ali izkušenj s pripravo jedi. Na prikazovalniku so prikazani

privzeti časi priprave jedi za vse samodejne programe.

9.1 Seznam samodejnih programov

	Program
1	GOVEJI ZREZEK
2	PEČENA SVINJINA
3	PIŠČANEC, CEL
4	PIZZA
5	MUFFINI
6	QUICHE LORRAINE
7	BELI KRUH
8	GRATINIRAN KROMPIR
9	LAZANJA

9.2 Uporaba: samodejnih programov.

1. Vključite napravo.
2. Dotaknite se .
Na prikazovalniku je prikazana številka samodejnega programa, (1 – 9).
3. Dotaknite se polja \wedge ali \vee , da izberete samodejni program.
4. Dotaknite se polja OK ali počakajte pet sekund, da naprava začne samodejno delovati.
5. Ko se nastavljeni čas konča, zvočni signal deluje dve minuti. Simbol \rightarrow utripa.
6. Za izklop zvočnega signala se dotaknite senzorskega polja ali odprite vrata pečice.
7. Izklopite napravo.

9.3 Uporaba: samodejnih programov z vnosom teže

Če nastavite težo mesa, naprava izračuna čas pečenja.

1. Vključite napravo.
2. Dotaknite se .

3. Dotaknite se polja \wedge ali \vee , da nastavite program za težo.
Na prikazovalniku se prikažejo: čas priprave jedi, simbol trajanja \rightarrow , privzeta teža in merska enota (kg, g).
4. Dotaknite se polja OK ali pa se nastavitve po petih sekundah samodejno shranijo.
Naprava se vklopi.
5. Privzeto vrednost teže lahko spremenite z \wedge ali \vee . Dotaknite se OK.
6. Ko se nastavljeni čas konča, zvočni signal deluje dve minuti. Utripa \rightarrow .
7. Za izklop zvočnega signala se dotaknite senzorskega polja ali odprite vrata pečice.
8. Izklopite napravo.

9.4 Nastavitve: samodejnih programov s Sonda za hrano.

Temperatura jedra hrane je fiksno nastavljena v programih za sondo za meso. Program se konča, ko sonda v napravi doseže nastavljeno temperaturo jedra.

1. Vključite napravo.
2. Dotaknite se .
3. Namestite sondo za meso. Oglejte si »Sonda za meso«.
4. Dotaknite se \wedge ali \vee , da nastavite program za sondo za meso.
Na prikazovalniku se prikažejo čas priprave jedi, \rightarrow in \rightarrow .
5. Dotaknite se polja OK ali pa se nastavitve po petih sekundah samodejno shranijo.
Ko se nastavljeni čas konča, zvočni signal deluje dve minuti. Utripa \rightarrow .
6. Za izklop zvočnega signala se dotaknite senzorskega polja ali odprite vrata.
7. Izklopite napravo.

10. UPORABA DODATNE OPREME

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


10.1 Sonda za meso

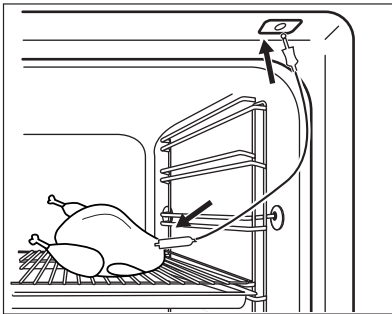
Nastaviti je treba dve temperaturi: temperaturo pečice in temperaturo jedra.


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

! **POZOR!**
Uporabite le priloženo sondo za meso ali prave nadomestne dele.




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






1. Vključite napravo.
2. Konico sonde za meso (s simbolom  na ročaju) potisnite v sredino mesa.
3. Vtič sonde za meso vtaknite v vtičnico na vrhu pečice.



Na prikazovalniku utripa  in prikazana je privzeta nastavljena temperatura jedra. Ob prvem delovanju je temperatura 60 °C, ob vsakem nadaljnjem pa je enaka zadnji nastavljeni vrednosti.

i Ko vtaknete vtič sonde za meso v vtičnico, prekličete nastavitve za časovne funkcije.

4. Dotaknite se  ali , da nastavite temperaturo jedra.
5. Dotaknite se  ali pa se nastavitve po petih sekundah samodejno shranijo.

i Temperaturo jedra lahko nastavite samo, ko utripa . Če se pred nastavljanjem temperature jedra na prikazovalniku prikaže , a ne utripa, pritisnite  in  ali  za nastavitve nove vrednosti.

6. Nastavite funkcijo pečice in temperaturo pečice.
Na prikazovalniku se prikažeta trenutna temperatura jedra in simbol segrevanja

Ko naprava računa približen čas trajanja, se na prikazovalniku prikaže števec časa. Po prvem izračunu se na prikazovalniku prikaže približno trajanje priprave hrane.


Naprava med pečenjem še naprej izračunava čas trajanja. Prikazovalnik se redno posodablja z novo vrednostjo trajanja.

i Ko pečete s sondo za meso, lahko spremenite temperaturo, prikazano na prikazovalniku. Ko vtaknete vtič sonde za meso v vtičnico ter nastavite funkcijo in temperaturo pečice, se na prikazovalniku prikaže trenutna temperatura jedra.

Pritiskajte , da se prikažejo ostale tri temperature:

- nastavljena temperatura jedra,
- trenutna temperatura pečice,
- trenutna temperatura jedra.

Ko meso doseže nastavljeno temperaturo jedra, se za dve minuti oglasi zvočni signal in utripata vrednost

temperature jedra in . Naprava se izklopi.

7. Z dotikom senzorskega polja izklopite zvočni signal.
8. Iztaknite vtič sonde za meso iz vtičnice ter vzemite meso iz naprave.



OPOZORILO!

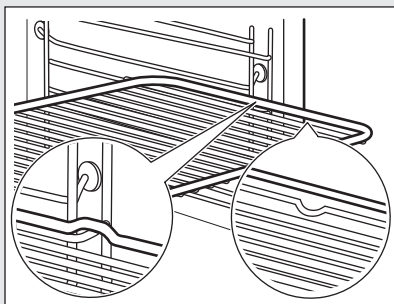
Pri odstranjevanju sonde za meso bodite previdni. Vroča je. Obstaja nevarnost opeklin.

10.2 Vstavljanje opreme

Mala zareza na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Visoki rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

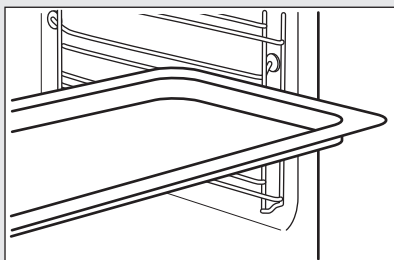
Mreža za pečenje:

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



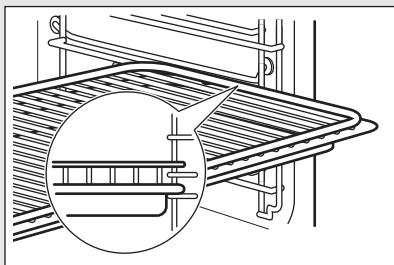
Pekač za pecivo / Globok pekač:

Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.



Mreža za pečenje, Pekač za pecivo / Globok pekač:

Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk in mrežo za pečenje na zgornjih vodilih.




11. DODATNE FUNKCIJE

11.1 Uporaba funkcije Priljubljene:

To funkcijo uporabite, da shranite svoje najljubše nastavitve temperature in časa za funkcijo pečice ali program.


1. Nastavite temperaturo in čas za funkcijo pečice ali program.
 2. Pritisnite in za več kot tri sekunde držite ☆. Oglasi se zvočni signal.
 3. Izklopite napravo.
- **Za vklop funkcije** se dotaknite ☆. Naprava vklopi vaš priljubljeni program.

 Ko se funkcija izvaja, lahko spremenite čas in temperaturo.

- **Za izklop funkcije** se dotaknite ①. Naprava izklopi vaš priljubljeni program.

11.2 Uporaba varovala za otroke

Varovalo za otroke preprečuje nenameren vklop pečice.

 Ko je pirolitično čiščenje vklopljeno, so vrata zaklenjena. Ko pritisnete senzorsko polje, se na prikazovalniku prikaže sporočilo.

1. Pritisnite in držite ① 3 sekunde, da izključite pečico.
2. Sočasno pritisnite in držite ② in √ dve sekundi.

Oglasi se zvočni signal.

Prikazovalnik prikazuje **SAFE**. Vrata so zaklenjena.

Za izklop funkcije varovala za otroke ponovite 2. korak.

11.3 Uporaba funkcije zaklepanja tipk


Funkcijo lahko vklopite samo takrat, ko pečica deluje.


Zaklepanje tipk preprečuje nenamerno spreminjanje funkcije pečice.

1. Za vklop funkcije vklopite pečico.
2. Vklopite funkcijo ali nastavev pečice.
3. Sočasno pritisnite in dve sekundi držite ② in √.

Oglasi se zvočni signal.

Na prikazovalniku se prikaže ključavnica. Za izklop funkcije zaklepanja tipk ponovite 3. korak.

 Če deluje funkcija Piroлиза, so vrata zaklenjena. Ko pritisnete senzorsko polje, se na prikazovalniku prikaže sporočilo.

 Pečico lahko izklopite, ko je vklopljeno zaklepanje tipk. Ko izklopite pečico, se zaklepanje tipk izklopi.


11.4 Uporaba menija nastavitvev

Meni nastavitvev vam omogoča vklop ali izklop funkcij v glavnem meniju. Na prikazovalniku se prikažeta SET in številka nastavitve.



	Opis	Vrednost nastavitve
1	INDIKATOR AKUMULIRANE TO-PLOTE	VKLOP/IZKLOP
2	OPOMNIK ZA ČIŠČENJE	VKLOP/IZKLOP
3	ZVOK TIPK ¹⁾	KLIK/PISK/IZKLOP

	Opis	Vrednost nastavitve
4	ZVOK NAPAKE	VKLOP/IZKLOP
5	NAČIN DEMO	Koda za vklop: 2468
6	MENI SERVISIRANJA	-
7	NOVA NASTAVITEV	DA/NE

1) Zvoka senzorskega polja VKLOP/IZKLOP ni mogoče izklopiti.

1. Pritisnite in tri sekunde držite .

Prikazovalnik prikazuje SET1 in »1« utripa.

2. Pritisnite  ali , da nastavite nastavev.

3. Pritisnite OK.

4. Pritisnite  ali , da spremenite vrednost nastavitve.

5. Pritisnite OK.



Za izhod iz menija Nastavitve pritisnite

 ali pritisnite in držite .

- Nočna svetlost – ko je naprava izklopljena, je v času od 22.00 do 06.00 svetlost prikazovalnika zmanjšana.
- Dnevna svetlost:
 - ko je naprava vklopljena.
 - če se med nočno svetlostjo dotaknete senzorskega polja (razen VKLOP/IZKLOP), se prikazovalnik za naslednjih 10 sekund preklopi nazaj v način dnevne svetlosti.
 - če je naprava izklopljena in nastavite odštevalno uro. Ko se odštevalna ura izteče, se prikazovalnik preklopi nazaj na nočno svetlost.

11.5 Samodejni izklop

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

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

Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Sonda za hrano, Trajanje, Časovni zamik, Konec, Pečenje z nizko temp..

11.6 Svetlost prikazovalnika

Prikazovalnik ima dva načina svetlosti:

11.7 Ventilator za hlajenje

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

11.8 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.

12. NAMIGI IN NASVETI



Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 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 nastavitvev, poiščite podobne.

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

Peka tort

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

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

Funkcija Gretje zgoraj in spodaj pri privzeti temperaturi je idealna za peko kruha.

Peka mesa in rib

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

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








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








Čas priprave

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








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








12.2 Peka peciva in pečenje mesa

 PEČI- VO	Konvencional- ne kuhe		Vroči zrak		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Recepti za umešano testo	170	2	160	3 (2 in 4)	45 - 60	Model za torte
Kolač iz krhkega testa	170	2	160	3 (2 in 4)	20 - 30	Model za torte
Smetanova ali skutna torta	170	1	165	2	80 - 100	Model za torte, Ø 26 cm
Zavitek	175	3	150	2	60 - 80	Pekač za pecivo
Kolač z marmelado	170	2	165	2	30 - 40	Model za torte, Ø 26 cm
Božični kolač, Predhodno ogrejte prazno pečico.	160	2	150	2	90 - 120	Model za torte, Ø 20 cm

VO  PEČI-	Konvencionalne kuhe		Vroči zrak		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Češpljev kolač, Predhodno ogrejte prazno pečico.	175	1	160	2	50 - 60	Model za kruh
Drobno pecivo	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Pekač za pecivo
Beljakovi poljubčki	120	3	120	3	80 - 100	Pekač za pecivo
Beljakovi poljubčki, Predhodno ogrejte prazno pečico., dva nivoja	-	-	120	2 in 4	80 - 100	Pekač za pecivo
Žemlje, Predhodno ogrejte prazno pečico.	190	3	190	3	12 - 20	Pekač za pecivo
Éclair	190	3	170	3	25 - 35	Pekač za pecivo
Éclair, dva nivoja	-	-	170	2 in 4	35 - 45	Pekač za pecivo
Pite	180	2	170	2	45 - 70	Model za torte, Ø 20 cm
Bogata sadna torta	160	1	150	2	110 - 120	Model za torte, Ø 24 cm
Viktorijin kolač	170	1	160	2	30 - 50	Model za torte, Ø 20 cm







Predhodno ogrejte prazno pečico.

KRUH IN PICA 	Konvencionalne kuhe		Vroči zrak		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Bel kruh, 1 - 2 kosa, 0,5 kg vsak	190	1	190	1	60 - 70	-

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





Predhodno ogrejte prazno pečico.







Uporabite tortni model.

 KOLAČI	Konvencionalne ku- he		Vroči zrak		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Narastek s testeninami, Predhodno segrevanje ni potrebno.	200	2	180	2	40 - 50
Zelenjavni narastek, Predhodno segrevanje ni potrebno.	200	2	175	2	45 - 60
Pite (quiche)	180	1	180	1	50 - 60
Lazanja	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Kaneloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40





Uporabite drugi položaj rešetk.

Uporabite mrežo za pečenje.

 MESO	Konvencionalne kuhe	Vroči zrak	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Govedina	200	190	50 - 70
Svinjina	180	180	90 - 120
Teletina	190	175	90 - 120
Goveja pečenka po angleško, manj zapečena	210	200	50 - 60
Goveja pečenka po angleško, srednje zapečena	210	200	60 - 70
Goveja pečenka po angleško, dobro zapečena	210	200	70 - 75

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

Uporabite drugi položaj rešetk.





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

12.3 Žar

Predhodno ogrejte prazno pečico.

Uporabite četrti položaj rešetk.

Žar z najvišjo nastavitvijo temperature.




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




12.4 Turbo grill



Predhodno ogrejte prazno pečico.




Uporabite prvi ali drugi položaj rešetk.




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




 GOVEDI- NA	 (°C)	 (min.)
	Goveja pečenka ali file, manj za-pečen	190 - 200




 GOVEDI- NA	 (°C)	 (min.)
Goveja pečenka ali file, srednje zapečen	180 - 190	6 - 8
Goveja pečenka ali file, dobro zapečen	170 - 180	8 - 10

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

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

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

 PERUTNI- NA	 (°C)	 (min.)
Perutnina, porcije, 0,2 - 0,25 kg vsaka	200 - 220	30 - 50
Piščanec, polovica, 0,4 - 0,5 kg vsaka	190 - 210	35 - 50
Piščanec, pitanec, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Raca, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Gos, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Puran, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Puran, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

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






12.5 Pečenje z nizko temp.

Ta funkcija omogoča pripravo nemastnega in mehkega mesa in rib. Ni primerna za: perutnino, mastne svinjske pečenke ali dušeno meso. Temperatura Sonda za hrano ne sme biti višja od 65 °C..






1. Meso eno do dve minuti pecite na vsaki strani v ponvi pri visoki temperaturi.
2. Nato ga položite v pekači ali neposredno na rešetko. Pod rešetko postavite pekač, v katerega bo odtekala maščoba. Ko uporabljate to funkcijo, hrano vedno pecite brez pokrova.
3. Uporabite: Sonda za hrano. Oglejte si poglavje »Uporaba dodatne opreme«, Uporaba: Sonda za hrano.
4. Izberite funkcijo: Pečenje z nizko temp.. Prvih 10 minut lahko nastavite temperaturo med 80 °C in 150 °C. Privzeta temperatura je 90 °C.

Nastavite temperaturo za Sonda za hrano.

5. Po 10 minutah pečica samodejno zniža temperaturo na 80 °C.

 Nastavite temperaturo na 120 °C.			
	 (kg)	 (min.)	
Zrezki	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Goveji file	1 - 1.5	90 - 150	3
Goveja pečenka	1 - 1.5	120 - 150	1
Telečja pečenka	1 - 1.5	120 - 150	1

12.6 Odtaljevanje

	 (kg)	 Čas odtaljevanja (min.)	 Dodatni čas odtaljevanja (min.)	
Piščanec	1	100 - 140	20 - 30	Piščanca položite na obrnjen krožnik, postavljen na velik krožnik. Obrnite po polovici časa priprave.
Meso	1 0.5	100 - 140 90 - 120	20 - 30	Obrnite po polovici časa priprave.
Smetana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smetano lahko stepete tudi, ko še vedno vsebuje zmrznjene delce.
Postrv	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jagode	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Maslo	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Torta	1.4	60	60	-

12.7 Ohranjanje

Uporabite funkcijo Gretje spodaj.

Uporabite le kozarce za vlaganje enakih velikosti.

Ne uporabljajte kozarcev z navojnim in bajonetnim pokrovom ali kovinske posode.

Uporabite prvi položaj rešetk.

Na pekač ne postavite več kot šest enolitrskih kozarcev za vlaganje.



Kozarce enakomerno napolnite in zaprite.




Kozarci se ne smejo dotikati med seboj.




V pekač nalijte približno 1/2 litra vode, da bo v pečici zagotovljena zadostna vlaga.

Ko začne tekočina v kozarcih počasi vreti (pri litrskih kozarcih po približno 35 - 60 minutah), izklopite pečico ali zmanjšajte temperaturo na 100 °C (glejte razpredelnico).

Nastavite temperaturo na 160 - 170 °C.

 MEHKO SA-DJE	 (min.) Čas kuhanja do začetka vretja
Jagode / Borovnice / Maline / Zrele kosmulje	35 - 45

 PEČ-KATO IN KOŠČICA-STO SADJE	 (min.) Čas kuhanja do začetka vretja	 (min.) Nadaljevanje pri 100 °C
Breskve / Kutina / Slive	35 - 45	10 - 15

 ZELENJAVA	 (min.) Čas kuhanja do začetka vretja	 (min.) Nadaljevanje pri 100 °C
Korenje	50 - 60	5 - 10
Kumare	50 - 60	-
Mešana zelenjava	50 - 60	5 - 10
Koleraba / Grah / Beluši	50 - 60	15 - 20




12.8 Dehidriranja - Vroči zrak

Pečače prekrijte s papirjem, obstojnim proti maščobi ali pergamentnim papirjem za peko.



Za boljše rezultate, pečico na sredini sušenja zaustavite, odprite vratca in pustite, da se eno noč hladi, da se sušenje zaključí.

Za en pekač uporabite tretji položaj rešetk.



Za dva pekača uporabite prvi in četrti položaj rešetk.



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



Nastavite temperaturo na 60-70 °C.

 SADJE	 (h)
Slive	8-10
Marelice	8-10
Jabolčni krljji	6-8
Hruške	6-9

12.9 Sonda za hrano


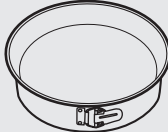

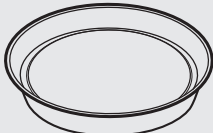
 TELEČJA PEČENKA	 (°C)
Telečja pečenka	75 - 80
Telečja krača	85 - 90
Goveja pečenka po angleško, manj zapečena	45 - 50

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

	 (°C)
Jagnjetina	70 - 75
Piščanec	98
Zajec	70 - 75
Postrv / Orada	65 - 70
Tuna / Losos	65 - 70






12.10 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki






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

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

12.11 Vlažno pečenje








Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.








		 (°C)		 (min.)
Buhtlji, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Kruhki/Žemlje, 9 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	30 - 40
Pizza, zamrzjevena, 0,35 kg	mreža za pečenje	220	2	10 - 15
Rulada	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	25 - 35

		 (°C)		 (min.)
Rjavčki (brownies)	Pekač ali prestrezna posoda	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 kosov	Keramični ramekini na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Testo za kolač	Model za testo za kolač na mreži za pečenje	180	2	15 - 25
Viktorijin kolač	Posoda za peko na mreži za pečenje	170	2	40 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	20 - 25
Cela riba, 0,2 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	25 - 35
Ribji file, 0,3 kg	Posoda za pico na mreži za pečenje	180	3	25 - 30
Poširano meso, 0,25 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	25 - 30
Piškoti, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Makroni, 24 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 35
Mafini, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Slano pecivo, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 30
Piškoti iz krhkega testa, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	150	2	25 - 35
Kolački, 8 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	20 - 30
Zelenjava, poširana, 0,4 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	35 - 45
Vegetarijanska omleta	Posoda za pico na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Mediteranska zelenjava, 0,7 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	4	25 - 30

12.12 Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

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

						
				(°C)	(min.)	
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	140 - 150	25 - 45	-
Masleni piškoti	Konvencionalne kuhe	Pekač za pecivo	3	140 - 150	25 - 45	-
Popečen kruh, 4–6 kosov	Žar	Mreža za pečenje	4	Največje	2–3 minute prva stran; 2–3 minute druga stran	Pečico predhodno segrevajte 3 minute.
Goveji burger, 6 kosov, 0,6 kg	Žar	Mreža za pečenje in prestrezna ponev	4	Največje	20 - 30	Mrežo za pečenje postavite na četrti, prestrezno ponev pa na tretji nivo pečice. Hrano obrnite po polovici časa pečenja. Pečico predhodno segrevajte 3 minute.

13. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

13.1 Opombe glede čiščenja



Čistilna sredstva

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

Za čiščenje kovinskih površin uporabite čistilno raztopino.

Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.



Vsakodnevna uporaba

Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.

Vlaga lahko v pečici ali na steklenih vratih kondenzira. Če želite zmanjšati kondenzacijo, naj pečica deluje 10 minut pred začetkom pečenja. Hrane ne shranjujte v pečici dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost posušite z mehko krpo.



Pripomočki

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

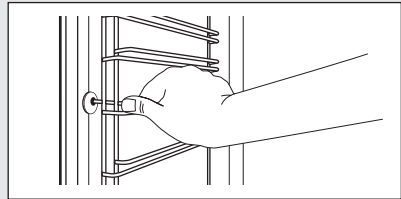
Pripomočkov s premazom proti prijemanju ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

13.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

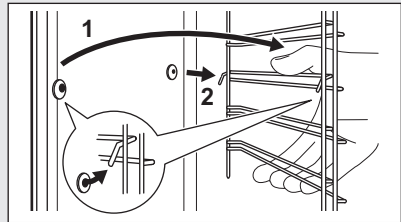
1. korak: Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.

2. korak: Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.



3. korak: Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.

4. korak: Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju. Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.



13.3 Uporaba: Piroliza

Za čiščenje pečice uporabite Piroliza.



OPOZORILO!

Obstaja tveganje opeklin.



POZOR!

Če v isti kuhinjski element namestite druge naprave, jih ne uporabljajte sočasno s to funkcijo. To lahko poškoduje pečico.

Pred Piroliza:

Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.

Odstranite pripomočke.

Dno pečice in notranje steklo vrat očistite s toplo vodo, mehko krpo in blagim čistilnim sredstvom.

1. korak

2. korak

3. korak

Vklopite pečico.	<input type="checkbox"/> – ponavljajoče pritisčajte. Na prikazovalniku se prikaže: "Pyro", številka programa čiščenja.	∧, ∨ – pritisnite za nastavitve načina čiščenja. Pritisnite: OK.
Možnost	Način čiščenja	Trajanje
1	Rahlo čiščenje	1:00
2	Običajno čiščenje	1:30
3	Temeljito čiščenje	2:30
<p>i Ko se zažene čiščenje, so vrata pečice zaklenjena in luč je ugasnjena.</p> <p>Če želite prekiniti čiščenje, preden se konča, izklopite pečico. Pečica ostane zaklenjena, dokler se ne ohladi.</p>		

Ko se čiščenje konča:

Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	Notranjost pečice očistite z mehko krpo.	Z dna pečice odstranite ostanke.
----------------------------------------------	------------------------------------------	----------------------------------

13.4 Opomnik za čiščenje

Pečica vas opomni, kdaj jo morate očistiti s pomočjo: pirolitičnega čiščenja.

■■■ - 10 sekund utripa na prikazovalniku po vsakem vklopu in izklopu pečice.

Opomnik lahko izklopite. Oglejte si »Uporaba menija nastavitve« v poglavju »Dodatne funkcije«.

13.5 Odstranjevanje in nameščanje: Vrat

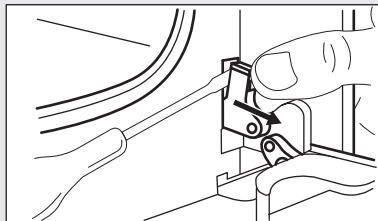
Vrata pečice so sestavljena iz treh steklenih plošč. Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranje steklene plošče. Preden odstranite steklene plošče, preberite celotna navodila »Odstranjevanje in nameščanje vrat«.



POZOR!

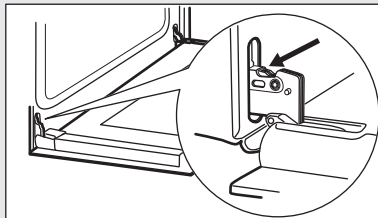
Pečice ne uporabljajte brez steklenih plošč.

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

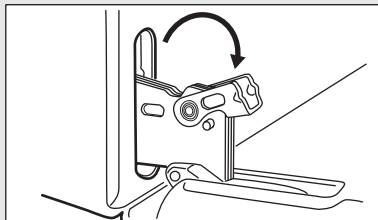


3. korak: Poiščite tečaj na levi strani vrat.

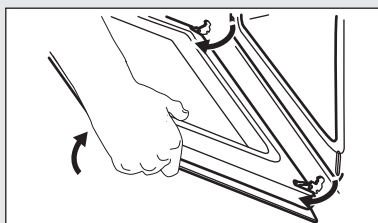
4. korak: Dvignite in povsem zavrtite vzvod na levem tečaju.



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

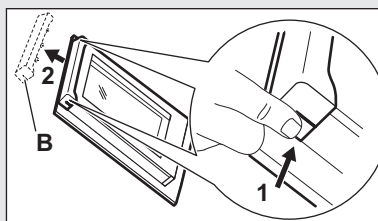


6. korak: Vrata položite na mehko krpo na trdno površino.



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

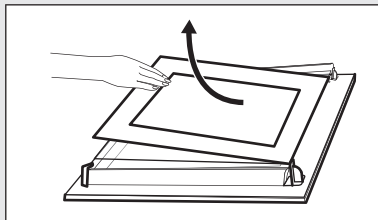
8. korak: Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.



9. korak: Držite steklene plošče vrat za zgornji rob in jih previdno izvlecite eno za drugo. Začnite z zgornjo ploščo. Poskrbite, da steklene plošče povsem zdrsnejo iz nosilcev.

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

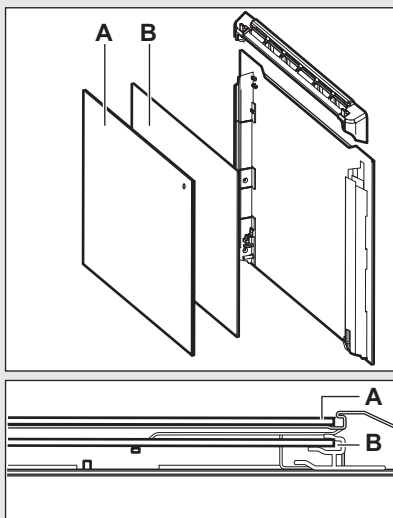
11. korak: Po čiščenju namestite steklene plošče in vrata pečice.



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

Ko je okvir vrat pravilno nameščen, se zasliši klik.

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



13.6 Zamenjava: Luči



OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

Žarnica je lahko vroča.

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

Pred zamenjavo žarnice:

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

Žarnica na zadnji steni

1. korak: Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.
2. korak: Očistite steklen pokrov.
3. korak: Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
4. korak: Namestite steklen pokrov.



14. ODPRAVLJANJE TEŽAV



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

14.1 Kaj storite v primeru ...

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Pečice ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.	Pečica ni priključena na napajanje ali je priključena nepravilno.	Preverite, ali je pečica pravilno priključena na napajanje (oglejte si vezalno shemo, če je na voljo).
Pečica se ne segreje.	Pečica je izklopljena.	Vklopite pečico.
Pečica se ne segreje.	Vrata niso pravilno zaprta.	Povsem zaprite vrata.
Pečica se ne segreje.	Ura ni nastavljena.	Nastavite uro.
Pečica se ne segreje.	Potrebne nastavitve niso nastavljene.	Prepričajte se, da so nastavitve pravilne.
Pečica se ne segreje.	Vklopljen je samodejni izklop.	Oglejte si »Samodejni izklop«.
Pečica se ne segreje.	Funkcija Varovalo za otroke je vklopljena.	Oglejte si »Uporaba varovala za otroke«.
Pečica se ne segreje.	Pregorela je varovalka.	Preverite, ali je varovalka vzrok za motnjo. Če varovalka večkrat zapored pregori, se obrnite na električarja.
Luč ne sveti.	Luč je okvarjena.	Zamenjajte žarnico.
Prikazovalnik ne prikazuje časa med izklopom.	Prikazovalnik je izklopljen.	Za ponoven vklop prikazovalnika se sočasno dotaknite  in  .
Sonda za meso ne deluje.	Vtič sonde za meso ni pravilno vtaknjen v vtičnico.	Vtaknite vtič sonde za meso čim globlje v vtičnico.
Jedi se pečejo prepočasi ali prehitro.	Temperatura je prenizka ali previsoka.	Po potrebi prilagodite temperaturo. Upoštevajte navodila za uporabo.
Na živilih in v notranjosti pečice se nabirata para in kondenz.	Hrano ste predolgo pustili v pečici.	Po zaključku peke jedi ne puščajte v pečici dlje kot 15 - 20 minut.
Na prikazovalniku se prikaže »C2«.	Želite vklopiti funkcijo pirolyze ali odtaljevanja, vendar iz vtičnice niste iztahnili vtiča sonde za meso.	Vtič sonde za meso iztahnite iz vtičnice.
Na prikazovalniku se prikaže »C3«.	Funkcija čiščenja ne deluje. Niste povsem zaprli vrat ali pa je okvarjena zapora vrat.	Povsem zaprite vrata.

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Na prikazovalniku se prikaže »F102«.	<ul style="list-style-type: none"> Vrat niste povsem zaprli. Zapora vrat je okvarjena. 	<ul style="list-style-type: none"> Povsem zaprite vrata. Izklopite pečico z glavno varovalko ali zaščitnim stikalom v omarici z varovalkami in jo ponovno vklopite. Če se na prikazovalniku ponovno prikaže »F102«, se obrnite na oddelek za pomoč strankam.
Na prikazovalniku se prikaže koda napake, ki je ni v razpredelnici.	Elektronska okvara.	<ul style="list-style-type: none"> Izklopite pečico z glavno varovalko ali zaščitnim stikalom v omarici z varovalkami in jo ponovno vklopite. Če se na prikazovalniku ponovno prikaže koda napake, se obrnite na oddelek za pomoč strankam.
Naprava je vklopljena in se ne segreje. Ventilator ne deluje. Na prikazovalniku se prikaže "Demo".	Vklopljen je predstavitveni način.	Oglejte si »Uporaba menija nastavitvev« v poglavju »Dodatne funkcije«.

14.2 Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti 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 okvirju notranjosti pečice. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti pečice.

Priporočamo, da podatke vpišete sem:	
Model (MOD.)
Številka izdelka (PNC)
Serijska številka (S.N.)

15. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

15.1 Informacije o izdelku in informacijski list o izdelku*

Ime dobavitelja	Electrolux
-----------------	------------

Identifikacija modela	COE7P31B 949498441 COE7P31X2 949498433 COE7P31V 949498447 EOE7P31X 949498424	
Indeks energijske učinkovitosti	81.2	
Razred energijske učinkovitosti	A+	
Poraba energije pri standardni obremenitvi ter običajnem načinu	0.93 kWh/cikel	
Poraba energije pri standardni obremenitvi in načinu z ventilatorjem	0.69 kWh/cikel	
Število prostorov za peko	1	
Toplotni vir	Elektrika	
Prostornina	72 l	
Vrsta pečice	Vgradna pečica	
Teža	COE7P31B	32.6 kg
	COE7P31X2	32.1 kg
	COE7P31V	32.4 kg
	EOE7P31X	32.3 kg

* Za Evropsko unijo glede na predpisa EU 65/2014 in 66/2014.
Za Belorusijo glede na STB 2478-2017, dodatek G; STB 2477-2017, prilogi A in B.
Za Ukrajino glede na 568/32020.

Razred energijske učinkovitosti ne velja za Rusijo.

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

15.2 Varčevanje z energijo



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

Poskrbite, da bodo vrata med delovanjem pečice zaprta. Vrat pečice 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.

Pečenje z ventilatorjem

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

Akumulirana toplota

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

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

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

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti tople obroke, izberite najnižjo možno nastavitvev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

Pečenje ob izklopljeni luči



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

Vlažno pečenje


Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.


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

Izklop prikazovalnika

Prikazovalnik lahko izklopite. Sočasno pritisnite in držite  in . Za vklop ponovite ta korak.

16. SKRB ZA OKOLJE

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

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

www.electrolux.com/shop



867368437-A-352021

