



Kar najbolje izkoristite svojo napravo



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



Electrolux

KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	3
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	4
3. NAMESTITEV.....	7
4. OPIS IZDELKA.....	9
5. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....	9
6. PRED PRVO UPORABO.....	10
7. VSAKODNEVNA UPORABA.....	10
8. ČASOVNE FUNKCIJE.....	12
9. UPORABA DODATNE OPREME.....	14
10. DODATNE FUNKCIJE.....	16
11. NAMIGI IN NASVETI.....	17
12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	28
13. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	32
14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	34

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

SKRB 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 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, mlajši od osem let, ter invalidi se ne smejo približevati izdelku, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Preprečite, da bi se otroci igrali z napravo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- **OPOZORILO:** Ko naprava deluje ali se ohlaja, poskrbite, da bodo otroci in hišni ljubljenci dovolj oddaljeni od nje. Dostopni deli se med uporabo segrejejo.
- Če ima naprava varovalo za otroke, ga je treba vklopiti.
- Čiščenja naprave in uporabniškega vzdrževanja na njej ne smejo izvajati otroci brez nadzora.

1.2 Splošna varnostna navodila

- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- Pripomočke ali posodo vedno odstranjujte iz pečice ali postavljajte vanjo z zaščitnimi rokavicami.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo izključite iz napajanja.

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

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Namestitev



OPOZORILO!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

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

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

Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino)	590 (600) mm
Širina omarice	560 mm
Globina omarice	550 (550) mm
Višina sprednjega dela naprave	594 mm
Višina hrbtnege dela naprave	576 mm
Širina sprednjega dela naprave	595 mm
Širina hrbtnege dela naprave	559 mm

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

2.2 Električna povezava



OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti 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 (tailine varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Preden vtaknete vtič v vtičnico, povsem zaprite vrata naprave.
- Naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

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

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

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

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

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

2.3 Uporaba



OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Naprava je namenjena samo za uporabo v gospodinjstvu.
- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso blokirane.

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



OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

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

Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava povsem ne ohladi.

2.4 Vzdrževanje in čiščenje



OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.

2.5 Pirolitično 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 prezračen.
- Majhne domače živali so prav tako lahko občutljive na krajevne temperaturne spremembe v bližini vseh pirolitičnih pečic med izvajanjem programa samodejnega pirolitičnega čiščenja.
- Površine proti prijemanju na loncih, ponvah, pekačih, posodah itd. lahko poškodujejo visoke temperature pri pirolitičnem čiščenju vseh pirolitičnih pečic in so lahko tudi vir nizke stopnje škodljivih hlapov.
- Hlapi, ki se sproščajo iz pirolitičnih pečic/ostankov hrane, kot je opisano, niso škodljivi za ljudi, vključno z otroki ali osebami z zdravstvenimi težavami.

3. NAMESTITEV



OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

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
- 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 zadužitve.

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

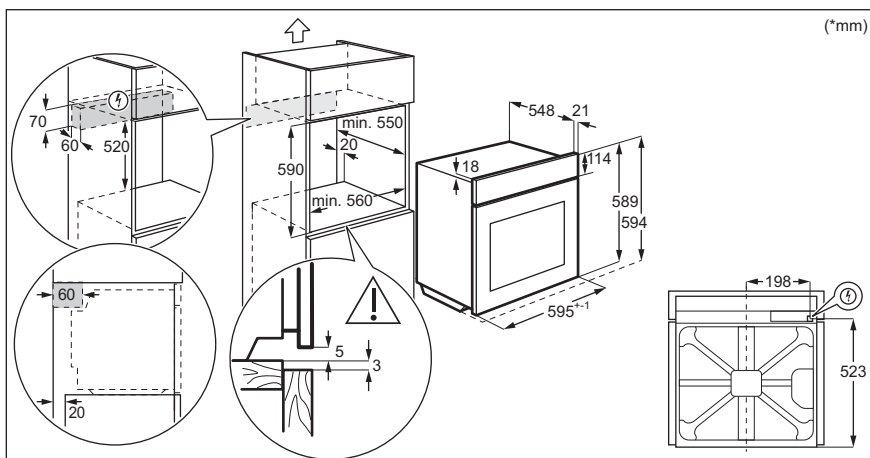
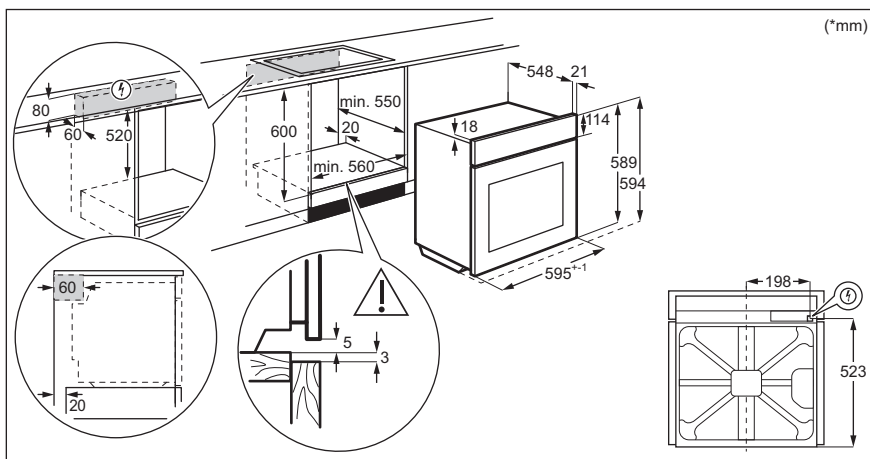
3.1 Vgradnja



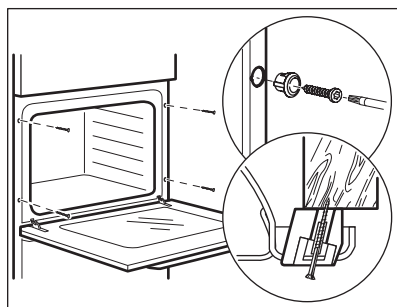
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



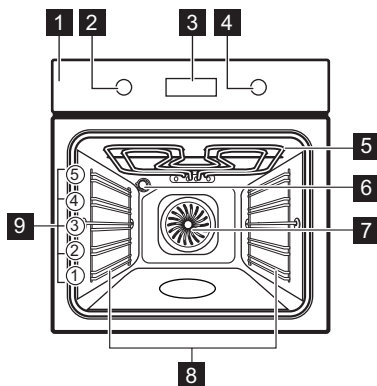


3.2 Pritrditev pečice v omaro



4. OPIS IZDELKA

4.1 Splošni pregled



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

4.2 Pripomočki

- **Mreža za pečenje**
Za posodo, modele, pečenke.
- **Posoda za žar/pekač**
Za peko in pečenje ali kot posoda za zbiranje maščobe.




- **Teleskopska vodila**
Teleskopska vodila omogočajo lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk.

5. UPRAVLJALNA PLOŠČA

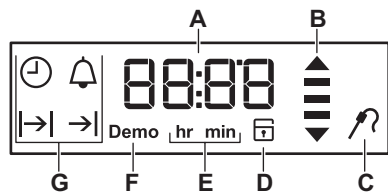
5.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj

Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.

5.2 Senzorska polja/Tipke

	Za nastavitev ODŠTEVALNE URE. Držite več kot tri sekunde za vklop ali izklop luči v pečici.
	Za nastavitev časovne funkcije.
	Za preverjanje temperature pečice ali temperature sonde za meso (če obstaja). Uporabljajte samo med izvajanjem funkcije pečice.

5.3 Prikazovalnik



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

6. PRED PRVO UPORABO



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

Pred uporabo pečice nastavite uro.

6.1 Prvo čiščenje

1. korak:	2. korak:	3. korak:
Iz pečice odstranite vso opremo 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 Nastavitev: Funkcija pečice


1. korak: Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.

2. korak: Obrnite upravljalni gumb za izbiro temperature.







3. korak: Po koncu pečenja obrnite gume v položaj za izklop, da izklopite pečico.






7.2 Indikator segrevanja

Ko deluje funkcija pečice, se na prikazovalniku ena za drugo prikažejo

črtice , ko temperatura v pečici naraste, in izginejo, ko pade.

7.3 Funkcij pečice

Funkcija pečice	Uporaba
 Položaj za izklop	Pečica je izklopljena.
 Vroči zrak	Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20 - 40 °C nižje kot pri Konvencionalne kuhe.
 Konvencionalne kuhe	Za peko in pečenje jedi na eni višini.
 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.
 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.

Funkcija pečice	Uporaba
 Funkcija pica	Za peko pice. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.
 Meso	Za pripravo zelo mehke in sočno pečene hrane.
 Ohrani toploto	Za ohranjanje toplote hrane.
 Odtaljevanje	Za odtaljevanje živil (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjenih živil.
 Piroliza	Za vklop pirolitičnega čiščenja pečice.

7.4 Opombe glede: 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. Testiranja 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.

Za navodila za kuhanje si oglejte poglavje »Namigi in nasveti«, Vlažno pečenje. Za splošna priporočila za varčevanje z energijo si oglejte poglavje »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.





8. ČASOVNE FUNKCIJE

8.1 Razpredelnica časovnih funkcij




Časovne funkcije	Aplikacija
 Ura	Za prikaz ali spremembo ure. Uro lahko spreminjate samo, ko je pečica izklopljena.
 Trajanje	Za nastavitev dolžine pečenja. Uporabljajte le, ko je nastavljena funkcija pečice.
 Konec	Za nastavitev časa izklopa pečice. Uporabljajte le, ko je nastavljena funkcija pečice.
 Časovni zamik	Kombinacija funkcij: Trajanje, Konec.
 Odštevalna ura	Za nastavitev odštevanja. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice. Odštevalna ura – se lahko nastavi kadarkoli, tudi če je pečica izključena.

8.2 Nastavitev: Ura

Po prvi priključitvi na omrežno napetost počakajte, da se na prikazovalniku prikažeta: **hr 12:00. 12** – utripa.

1. korak	Obrnite gumb za temperaturo za nastavitev ure.
2. korak	 – pritisnite za potrditev. Prikazovalnik prikazuje nastavljeno uro in: min. 00 – utripa.
3. korak	Obrnite gumb za temperaturo za nastavitev minut.
4. korak	 – pritisnite za potrditev. Na prikazovalniku se prikaže nastavljen čas.
	 – ponavljajoče pritisnite za spremembo časa.  – utripa na prikazovalniku.

8.3 Za nastavitev funkcije: Trajanje

1. korak	Nastavitev funkcije pečice.
2. korak	 – ponavljajoče pritisnite.  – začne utripati.
3. korak	Zavrtite kontrolni gumb za nastavitev minut.  – pritisnite za potrditev.

4. korak	Obrnite gumb za temperaturo za nastavev ure. ⌚ – pritisnite za potrditev. Po preteku nastavljenega časa se za dve minuti oglasi zvočni signal. Na prikazovalniku utripa nastavev časa. Pečica se samodejno izklopi.
5. korak	Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.
6. korak	Obrnite gumb v položaj za izklop.

8.4 Za nastavev funkcije: Konec

1. korak	Nastavev funkcije pečice.
2. korak	⌚ – ponavljajoče pritisnite. → – začne utripati.
3. korak	Obrnite gumb za temperaturo za nastavev ure. ⌚ – pritisnite za potrditev.
4. korak	Obrnite gumb za temperaturo za nastavev minut. ⌚ – pritisnite za potrditev. Po preteku nastavljenega časa konca se za dve minuti oglasi zvočni signal. Na prikazovalniku utripa časovna nastavev. Pečica se samodejno izklopi.
5. korak	Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.
6. korak	Obrnite gumb v položaj za izklop.

8.5 Za nastavev funkcije: Časovni zamik

1. korak	Nastavev funkcije pečice.
2. korak	⌚ – ponavljajoče pritisnite. → – začne utripati.
3. korak	Obrnite gumb za temperaturo za nastavev minut za funkcijo: Trajanje. Pritisnite: ⌚.
4. korak	Obrnite gumb za temperaturo za nastavev ure za funkcijo: Trajanje. Pritisnite: ⌚. Na prikazovalniku se prikaže: → .
5. korak	Obrnite gumb za temperaturo za nastavev ure za funkcijo: Konec. Pritisnite: ⌚.
6. korak	Obrnite gumb za temperaturo za nastavev minut za funkcijo: Konec. Pritisnite: ⌚.

Na prikazovalniku se prikaže nastavljena temperatura, $\left[\rightarrow \right]$, $\rightarrow \left[\right]$.
 Pečica se pozneje samodejno vklopi, deluje toliko časa, kolikor je nastavljen čas trajanja, in se nato izklopi ob nastavljenem končnem času.
 Po pretečenem nastavljenem končnem času se za dve minuti oglasi zvočni signal. Na prikazovalniku utripa časovna nastavitvev. Pečica se izklopi.

7. korak Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.

8. korak Obrnite gumb v položaj za izklop.

8.6 Za nastavitve funkcije: Odštevalna ura

Odštevalno uro lahko nastavite ob vklopljeni ali izklopljeni pečici.

1. korak



– ponavljajoče pritisnite.  **00** – utripa.


2. korak

Obrnite gumb za temperaturo za nastavitve sekund in nato minut. Kadar je nastavljeni čas daljši od 60 min, utripa **hr**.

3. korak

Nastavite ure.
 Odštevalna ura – Funkcija se samodejno zažene po petih sekundah. Po pretečenih 90 % nastavljenega časa se oglasi zvočni signal.

4. korak

Ko se nastavljeni čas konča, se za dve minuti oglasi zvočni signal **00:00**,  – utripa. Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.

9. UPORABA DODATNE OPREME



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

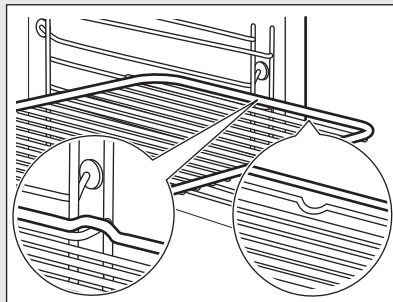
prevračanjem. Visok rob okrog mreže preprečuje zdrs posode.

9.1 Vstavljanje opreme

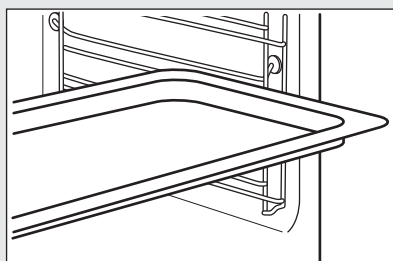
Majhna zarezna na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala pred

Mreža za pečenje:

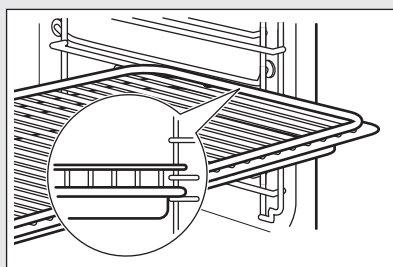
Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk in poskrbite, da bodo nogice obrnjene navzdol.

**Globok pekač:**

Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.

**Mreža za pečenje, Globok pekač:**

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

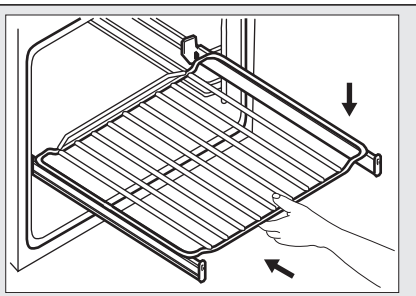
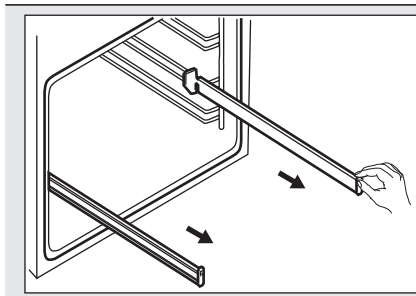
**9.2 Uporaba teleskopskih vodil**

Teleskopskih vodil ne oljite.

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

1. korak: Izvlecite desno in levo teleskopsko vodilo.

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





10. DODATNE FUNKCIJE

10.1 Uporaba: Varovalo za otroke

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

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

2. korak  °C – Sočasno pritisnite in dve sekundi držite.


Oglasi se zvočni signal. SAFE  – se pojavita na prikazovalniku. Vrata pečice so zaklenjena.

Za izklop varovala za otroke ponovite 2. korak.

10.2 Kako uporabiti: Zaklepanje tipk

Funkcijo lahko vklopite samo takrat, ko pečica deluje. Ko je funkcija zaklepanja tipk vklopljena, temperature in nastavitvev časa ni mogoče spremeniti nenamerno.

1. korak Nastavite funkcijo pečice.


2. korak  °C – sočasno pritisnite in dve sekundi držite. Oglasi se zvočni signal. Na prikazovalniku se za 5 sekund prikaže **Loc**.

Za izklop funkcije zaklepanja tipk ponovite 2. korak.

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



Ko pečico izklopite, medtem ko je vklopljena funkcija zaklepanja tipk, funkcija zaklepanja tipk samodejno preklopi na varovalo za otroke. Glejte »Uporaba Varovala za otroke« v poglavju »Dodatne funkcije«.



10.3 Indikator akumulirane toplote

Ko izklopite pečico, se na prikazovalniku prikaže indikator akumulirane toplote , če je temperatura v pečici višja od 40 °C. Obrnite gumb za nastavev temperature levo ali desno, da preverite temperaturo pečice.

10.4 Samodejni izklop

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

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

 (°C)	 (h)
250 - največ	3

Po samodejnem izklopu obrnite gumb v položaj za izklop.

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

10.5 Ventilator za hlajenje

Ko pečica deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, ki ohranja površine

pečice hladne. Če pečico izklopate, lahko ventilator za hlajenje deluje, dokler se pečica ne ohladi.

10.6 Varnostni termostat

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

11. NAMIGI IN NASVETI



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

11.1 Priporočila za pečenje

Pečica ima pet položajev rešetk.

Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.

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

Če za določen recept ne najdete nastavitve, poiščite podobne.

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

Peka tort

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

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

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.








11.2 Peka peciva in pečenje mesa

CIVO PE- 	Konvencionalne ku- he		Vroči zrak		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Recepti za umešano te- sto	170	2	160	3 (2 in 4)	45 - 60	Model za tor- te
Kolač iz krhkega te- sta	170	2	160	3 (2 in 4)	20 - 30	Model za tor- te
Smetanova ali skutna torta	170	1	165	2	80 - 100	Model za tor- te, Ø 26 cm
Zavitek	175	3	150	2	60 - 80	Pekač za pe- civo
Kolač z mar- melado	170	2	165	2	30 - 40	Model za tor- te, Ø 26 cm
Biskvit	170	2	150	2	40 - 50	Model za tor- te, Ø 26 cm
Božični ko- lač, Pred- hodno ogrej- te prazno pe- čico.	160	2	150	2	90 - 120	Model za tor- te, Ø 20 cm
Češpljev ko- lač, Pred- hodno ogrej- te prazno pe- čico.	175	1	160	2	50 - 60	Model za kruh
Mafini, Pred- hodno ogrej- te prazno pe- čico.	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Pekač za pe- civo
Mafini, dva nivoja, Pred- hodno ogrej- te prazno pe- čico.	-	-	140 - 150	2 in 4	25 - 35	Pekač za pe- civo
Mafini, trije nivoji, Pred- hodno ogrej- te prazno pe- čico.	-	-	140 - 150	1, 3 in 5	30 - 45	Pekač za pe- civo

 PE- CIVO	Konvencionalne kuhe		Vroči zrak		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Drobno pecivo	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Pekač za pecivo
Drobno pecivo, dva nivoja	-	-	140 - 150	2 in 4	35 - 40	Pekač za pecivo
Drobno pecivo, trije nivoji	-	-	140 - 150	1, 3 in 5	35 - 45	Pekač za pecivo
Beljakovi poljubčki	120	3	120	3	80 - 100	Pekač za pecivo
Beljakovi poljubčki, dva nivoja, Predhodno ogrejte prazno pečico.	-	-	120	2 in 4	80 - 100	Pekač za pecivo
Žemlje, Predhodno ogrejte prazno pečico.	190	3	190	3	12 - 20	Pekač za pecivo
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







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 pecivo
Pica	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Pekač za pecivo / Globok pekač
Čajni kolački	200	3	190	3	10 - 20	Pekač za pecivo





Predhodno ogrejte prazno pečico.







Uporabite tortni model.

 KOLAČI	Konvencionalne kuhe		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

11.3 Žar

Predhodno ogrejte prazno pečico.

Uporabite četrti položaj rešetk.

Žar z najvišjo nastavitvijo temperature.




 ŽAR	 (kg)	 (min.) 1. stran	 (min.) 2. stran
	Zrezki iz pljučne pečenke, 4 kosi	0.8	12 - 15
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
Piščancje prsi, 4 kosi	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgerji, 6	0.6	20 - 30	-
Ribji file, 4 kosi	0.4	12 - 14	10 - 12
Popečeni obloženi kruhki, 4 - 6	-	5 - 7	-
Popečen kruh, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3




11.4 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	5 - 6




 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

 JAGNJE- TINA	 (°C)	 (min.)
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

11.5 Odtaljevanje

	 (kg)	 Čas odtaljevanja (min.)	 Dodatni čas odtaljevanja (min.)	
Piščanec	1	100 - 140	20 - 30	Piščanca položite na obrnjen krožnik, postavljen na velik krožnik. Obrnite po polovici časa priprave.
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	-




11.6 Dehidriranja - Vroči zrak




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

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



Za en pekač uporabite tretji položaj rešetk.

Za dva pekača uporabite prvi in četrti položaj rešetk.

 ZELENJA- VA	 (°C)	 (h)
Fižol	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6

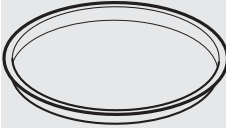
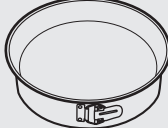


 ZELENJA- VA	 (°C)	 (h)
Jušna zelenjava	60 - 70	5 - 6
Gobe	50 - 60	6 - 8
Zelišča	40 - 50	2 - 3

Nastavite temperaturo na 60 - 70 °C.

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






11.7 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki






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

			
Posoda za piko	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

11.8 Vlažno pečenje








Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.








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

		 (°C)		 (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	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
Piščoti, 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
Piščoti 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
Mediterska zelenjava, 0,7 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	4	25 - 30

11.9 Informacije za preizkuševalne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

						
				(°C)	(min.)	
Drobno pecivo, 20 kosov na pekač	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	-
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	maks.	2 - 4 minute prva stran; 2 - 3 minute druga stran	Pečico 3 minute predhodno segrevajte.

						
			(°C)	(min.)		
Goveji burger, 6 kosov, 0,6 kg	Žar	Mreža za 4 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 3 minute predhodno segrevajte.

12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Opombe glede čiščenja



Čistilna sredstva

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

Za čiščenje kovinskih površin uporabite 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.

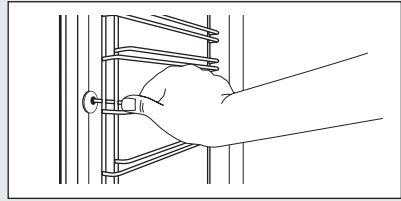
Pripomočkov s premazom proti prijemanju ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

12.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

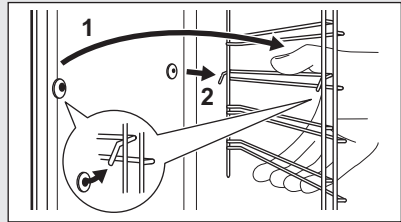
1. korak: Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.

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 rešetke namestite v obratnem zaporedju. Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.



12.3 Uporaba: Pirolitičnega čiščenja

Pečico čistite s pomočjo pirolitičnega čiščenja.



OPOZORILO!

Obstaja nevarnost opeklin.



POZOR!

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

Pred pirolitičnim čiščenjem:

Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.

Odstranite vse pripomočke.

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

1. korak: Nastavite funkcijo: |>| - utripa.


2. korak: Obrnite upravljalni gumb (za temperaturo) za nastavev načina čiščenja.

Funkcija	Način čiščenja	Trajanje
P1	Rahlo čiščenje	1 ura 30 minut
P2	Običajno čiščenje	2 h 30 min.

3. korak: - pritisnite za začetek čiščenja.

4. korak: Po čiščenju obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

Med čiščenjem luč v pečici ne sveti. Vrata pečice ostanejo zaklenjena. Ko se pečica ohladi, se vrata odklenejo.

Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, se vrata zaklenejo. Dokler se vrata ne odklenejo, prikazovalnik prikazuje: stolpce prikaza gretja, . Če želite ustaviti čiščenje, preden se zaključí, obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.


Ko se čiščenje konča:

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

12.4 Opomnik za čiščenje

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

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

 3s, °C - pritisnite sočasno, da izklopite opomnik.

12.5 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«.

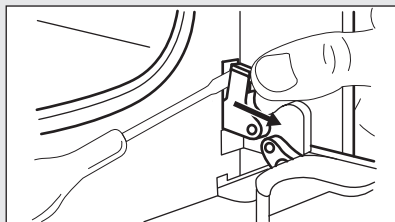


POZOR!

Pečice ne uporabljajte brez steklenih plošč.

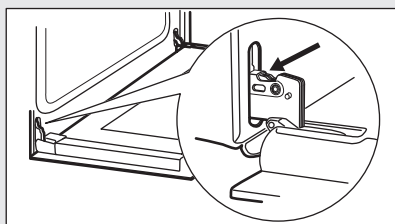
1. korak: V celoti odprite vrata in poiščite tečaj na desni strani vrat.

2. korak: Z izvijačem dvignite in povsem obrnite desni vzvod tečaja.

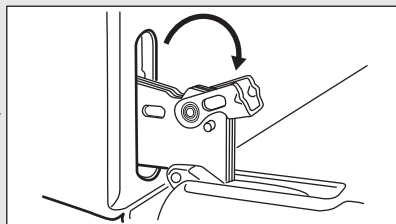


3. korak: Poiščite tečaj na levi strani vrat.

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

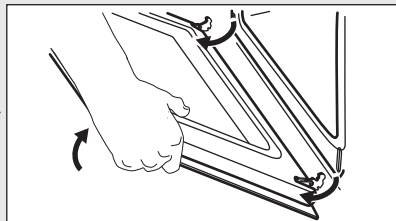


5. korak: Vrata pečice zaprite do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite naprej ter snemite s tečajev.

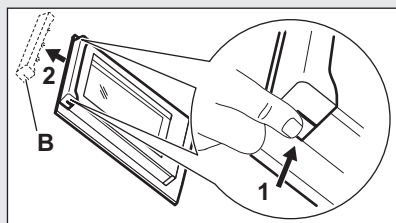


6. korak: Vrata položite na mehko krpo na trdno površino.

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

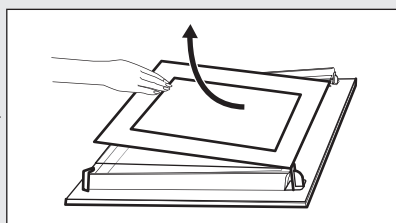


8. korak: Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.



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. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.

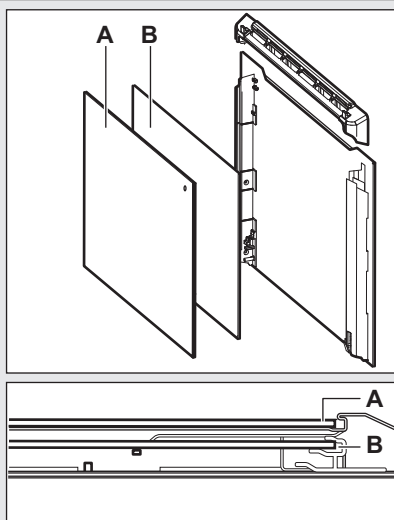


11. korak: Po čiščenju namestite steklene plošče in vrata pečice.

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.



12.6 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.

13. ODPRAVLJANJE TEŽAV



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

13.1 Kaj storite v primeru ...

V vseh primerih, ki niso vključeni v to razpredelnico, se obrnite na pooblaščen servisni center.

Pečica se ne vklopi ali segreje.	
Težava	Preverite, če ...
Pečice ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.	Je pečica pravilno priključena na napajanje.
Pečica se ne segreje.	Je samodejni izklop onemogočen.
Pečica se ne segreje.	So vrata pečice zaprta.
Pečica se ne segreje.	Je pregorela varovalka.
Pečica se ne segreje.	Je funkcija varovalka za otroke izklopljena.






Sestavni deli	
Težava	Preverite, če ...
Luč ne sveti.	Vlažno pečenje - je vklopljena.
Luč ne sveti.	Je luč pregorela.

Kode napak	
Na prikazovalniku se prikaže ...	Preverite, če ...
C3	Vrata pečice so zaprta ali ključavnica vrat ni pokvarjena.
F102	So vrata pečice zaprta.
F102	Ključavnica vrat ni pokvarjena.
12:00	Prišlo je do izpada električnega toka. Nastavite čas.

Kode napak

Če se na prikazovalniku prikaže koda napake, ki je ni v razpredelnici, izklopite in vklopite varovalko, da ponovno zaženete pečico. Če se koda napake pojavi ponovno, se obrnite na pooblaščen servisni center.

Druge težave

Težava	Preverite, če ...
Naprava je vklopljena in se ne segreje. Ventilator ne deluje. Na prikazovalniku se prikaže »Demo«.	<p>Predstavitveni način je izklopljen.</p> <ol style="list-style-type: none"> Izklopite pečico.   ,  ,  - sočasno pritisnite in držite. Prva številka na prikazovalniku in Demo utripata. Obrnite gumb za nastavev temperature za vnos kode: 2468. Pritisnite: . Utripa naslednja številka.

13.2 Servisni podatki

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

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

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

14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

14.1 Informacije o izdelku in informacijski list o izdelku*

Ime dobavitelja	Electrolux
Identifikacija modela	EOF6P70X 949498081, 949498154
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	30.8 kg

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

Razred energijske učinkovitosti ne velja za Rusijo.

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

14.2 Varčevanje z energijo



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

Poskrbite, da bodo vrata med delovanjem pečice 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.

Priprava hrane z ventilatorjem

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

Akumulirana toplota

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

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

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

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti topel obrok, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

Pečenje ob izklopljeni luči


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


Vlažno pečenje

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

Pri uporabi te funkcije luč po 30 sekundah samodejno ugasne. Luč lahko ponovno vklopite, a to dejanje bo zmanjšalo pričakovan prihranek energije.

15. SKRB ZA OKOLJE

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

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

www.electrolux.com/shop



867368034-A-132021

