

KODDP71X  
EOD6P71X  
EOD6P71Z



---

SL Pečica

---

Navodila za uporabo



**Electrolux**

## KAZALO

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

## MISLIMO NA VAS

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

Dobrodošli pri Electroluxu.

**Obiščite naše spletno mesto za:**



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

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



Registrirajte svoj izdelek za boljši servis:

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



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

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

## POMOČ STRANKAM IN SERVIS


Priporočamo uporabo originalnih nadomestnih delov.

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

Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

 Opozorilo/Pozor - Varnostne informacije

 Splošne informacije in nasveti

 Okoljske informacije.

Pridržujemo si pravico do sprememb.

## 1. ⚠ VARNOSTNA INFORMACIJE

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

### 1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

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

### 1.2 Splošna varnostna navodila

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

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

## 2. VARNOSTNA NAVODILA

### 2.1 Namestitev



#### **OPOZORILO!**

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

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

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

### 2.2 Električna povezava



#### **OPOZORILO!**

Nevarnost požara in električnega udara.

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

- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti oseba pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Preden vtaknete vtič v vtičnico, povsem zaprite vrata naprave.
- Naprava je izdelana v skladu z direktivami EGS.
- Naprave ne upravljajte z mokrimi rokami ali ko je v stiku z vodo.
- Na odprta vrata ne pritiskajte s silo.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali za odlaganje.
- Vrata naprave odpirajte previdno. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Pri odpiranju vrat naprava ne sme priti v stik z iskrami ali odprtim ognjem.
- V napravo, njeno bližino ali nanjo ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali mokrih predmetov z vnetljivimi izdelki.



#### **OPOZORILO!**

Obstaja nevarnost škode na napravi.

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

## 2.3 Uporaba



#### **OPOZORILO!**

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Naprava je namenjena samo za uporabo v gospodinjstvu.
- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso blokirane.
- Med delovanjem naprave ne puščajte brez nadzora.
- Napravo po vsaki uporabi izklopite.
- Pri odpiranju vrat naprave med njenim delovanjem bodite previdni. Iz naprave lahko puhne vroč zrak.

## 2.4 Vzdrževanje in čiščenje



### OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

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

## 2.5 Pirolitično čiščenje



### OPOZORILO!

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

- Pred izvajanjem funkcije samodejnega čiščenja s pirolizo ali pred prvo uporabo iz pečice odstranite:
  - Vse odvečne ostanke hrane, razlito olje ali maščobo/obloge.
  - Vse odstranljive predmete (vključno z rešetkami, stranskimi vodili itd., ki so priloženi izdelku), še posebej lonce, ponve, pekače, posode s premazom proti prijemanju itd.
- Pazljivo preberite vsa navodila za pirolitično čiščenje.
- Med pirolitičnim čiščenjem naj se otroci ne zadržujejo v bližini naprave.

Naprava se močno segreje, iz sprednjih hladilnih odprtin pa se sprošča vroč zrak.

- Pri pirolitičnem čiščenju so prisotne visoke temperature, zaradi katerih se lahko iz ostankov hrane in konstrukcijskega materiala kadi, takrat uporabniku močno priporočamo, da naredi naslednje:
  - Med in po vsakem pirolitičnem čiščenju poskrbi za dobro prezračevanje.
  - Med prvo uporabo pri najvišji temperaturi in po njej zagotovi dobro prezračevanje.
- Za razliko od ljudi so nekateri ptiči in plazilci lahko izredno občutljivi na morebitne hlapce, ki se sproščajo med čiščenjem pirolitičnih pečic.
  - Med in po pirolitičnem čiščenju umaknite živali (še posebej ptice) iz okolice naprave, prostor pa naj bo po čiščenju ob prvi uporabi pečice pri najvišji temperaturi dobro 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 dojenčki ali osebami z zdravstvenimi težavami.

## 2.6 Notranja osvetlitev



### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

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

- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

## 2.7 Servis

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

## 2.8 Odstranjevanje



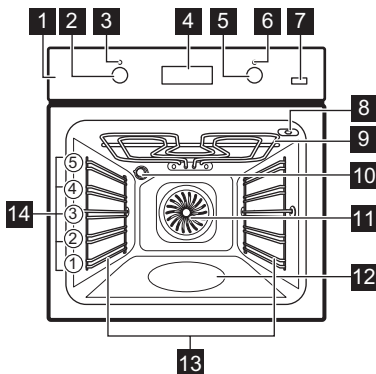
### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

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

# 3. OPIS IZDELKA

## 3.1 Splošni pregled



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





## 3.2 Pripomočki

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

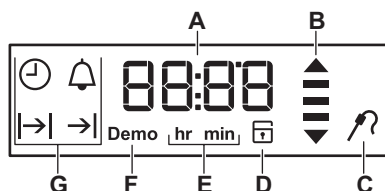
- **Sonda za meso**  
Za merjenje pečenosti živil.
- **Teleskopska vodila**  
Za rešetke in pladnje.

## 4. UPRAVLJALNA PLOŠČA

### 4.1 Tipke

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

### 4.2 Prikazovalnik



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

## 5. PRED PRVO UPORABO



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavje o varnosti.



Za nastavev časa si oglejte poglavje »Časovne funkcije«.

### 5.1 Prvo čiščenje

Iz pečice odstranite vso opremo in odstranljive nosilce rešetk.

Oglejte si poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«.

Pred prvo uporabo očistite pečico in opremo.




Opremo in odstranljive nosilce rešetk namestite nazaj v prvotni položaj.

### 5.2 Predgrevanje

Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.



Za funkcijo: Vroči zrak PLUS si oglejte poglavje »Vsakodnevna uporaba«, »Nastavev funkcije«. Vroči zrak PLUS».

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



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

vonjave in dim. V prostoru poskrbite za zadostno zračenje.

## 6. VSAKODNEVNA UPORABA







### OPOZORILO!


Oglejte si poglavja o varnosti.





### 6.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj

Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.

### 6.2 Funkcije pečice

| Funkcija pečice  | Uporaba  |
|--|--|
| <br>Položaj za izklop             | Pečica je izklopljena.   |
| <br>Hitro Segrevanje Pečice       | Za skrajšanje časa segrevanja.   |
| <br>Vroči Zrak / Vroči zrak PLUS | Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20 - 40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj/ spodaj. /Za dodajanje vlage med pripravo hrane. Za doseganje prave barve in hrustljave skorje med peko. Za večjo sočnost med segrevanjem. |
| <br>Program Za Pizzo            | Za peko pice. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.   |

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

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

## 6.3 Nastavitev funkcije pečice

1. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
2. Obrnite upravljalni gumb za izbiro temperature.

Lučka zasveti, ko pečica deluje.

3. Pečico izklopite tako, da obrnete gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

## 6.4 Nastavitev funkcije: Vroči zrak PLUS

Ta funkcija poveča vlažnost med pečenjem.

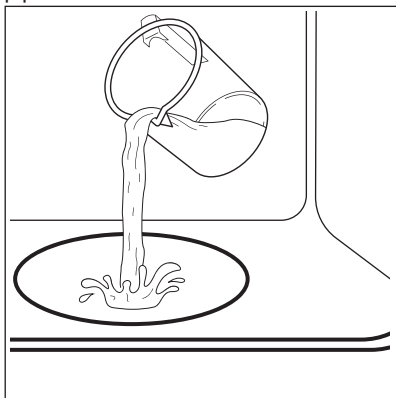


### OPOZORILO!

Nevarnost opeklin in poškodb naprave.

Sproščena vlaga lahko povzroči opekline. Po koncu izvajanja funkcije vrata previdno odprite.

1. Vboklino pečice napolnite z vodo iz pipe.





V vboklino pečice lahko natočite največ 250 ml.

Vboklino pečice napolnite z vodo samo, ko je pečica hladna.




### POZOR!

Vbokline pečice ne polnite ponovno med peko ali ko je pečica vroča.

2. Nastavite funkcijo: .
3. Pritisnite: Plus para .

Deluje samo s funkcijo: Vroči zrak PLUS. Zasveti indikator.

- Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo.
- Predhodno segrevajte prazno pečico 10 minut, da ustvarite vlago.
- Postavite hrano v pečico. Oglejte si poglavje »Namigi in nasveti«. Med pečenjem ne odpirajte vrat pečice.
- Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop; pritisnite Plus para  za izklop pečice.

Indikator ugasne.

- Odstranite vodo iz vbokline pečice.



#### OPOZORILO!

Preden odstranite preostalo vodo iz vbokline pečice, se prepričajte, da je pečica hladna.

## 6.5 Hitro Segrevanje Pečice


Funkcija hitrega segrevanja skrajša čas segrevanja.



Med izvajanjem funkcije hitrega segrevanja v pečico ne postavljajte hrane.

- Obrnite gumb za funkcije pečice, da nastavite funkcijo hitrega segrevanja.
  - Obrnite gumb za nastavev temperature, da nastavite temperaturo.
- Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal.
- Nastavite funkcijo pečice.


## 6.6 Indikator segrevanja

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

# 7. ČASOVNE FUNKCIJE


## 7.1 Razpredelnica časovnih funkcij

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


| Časovna funkcija   | Uporaba   |
|--|---|
| <br>ODŠTEVAL-<br>NA URA | Uporabite jo za nastavev odštevanja časa. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice. ODŠTEVALNO URO lahko nastavite kadarkoli, tudi ko je pečica izklopljena. |

## 7.2 Nastavev in spreminjanje časa



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

- Obrnite gumb za nastavev temperature za nastavev ure.
- Pritisnite  za potrditev in nastavev minut.





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


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

Na prikazovalniku se prikaže nov čas.

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





### 7.3 Nastavev funkcije TRAJANJE


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

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

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





### 7.4 Nastavev funkcije KONEC

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





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

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


### 7.5 Nastavev funkcije ZAMIK VKLOPA

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

Na prikazovalniku utripa .

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





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

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

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


### 7.6 Nastavljanje ODŠTEVALNE URE

Odštevalno uro lahko nastavite ob vklopljeni in izklopljeni pečici.

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

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

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

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

## 8. UPORABA DODATNE OPREME



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 8.1 Uporaba sonde za meso

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


Nastaviti je treba dve temperaturi:

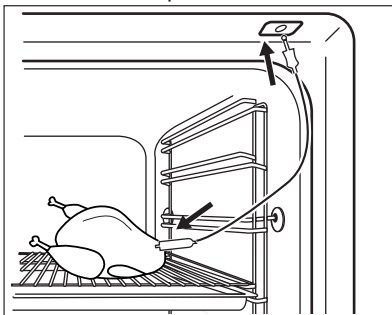
- Temperaturo pečice. Oglejte si razpredelnico za pečenje.
- Temperaturo jedra. Oglejte si razpredelnico za sondo za meso.



### POZOR!


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

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




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


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

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

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

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

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

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


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



### OPOZORILO!

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

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

Ko pečica prvič računa okvirni čas trajanja, na prikazovalniku utripa simbol . Ko je računanje končano, se na prikazovalniku prikaže trajanje pečenja.

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

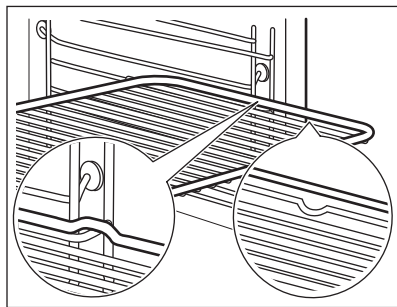
Temperaturo lahko med pečenjem kadarkoli spremenite:

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

## 8.2 Vstavljanje pripomočkov

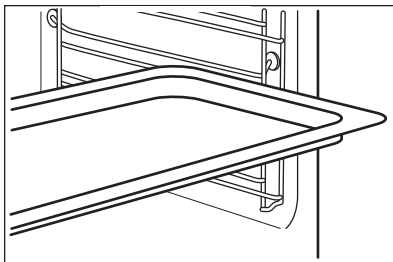
Mreža za pečenje:

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



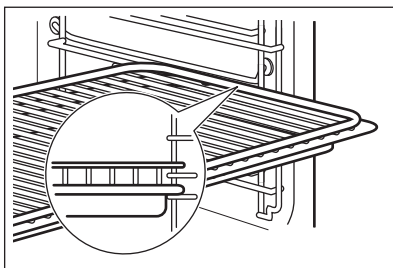
Pekač za pecivo/ Globok pekač:

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



Rešetka in pekač za pecivo/globok pekačskupaj:

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



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

## 8.3 Teleskopska vodila

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

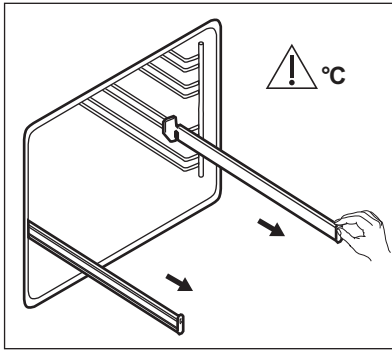
Teleskopski vodili omogočata lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk.



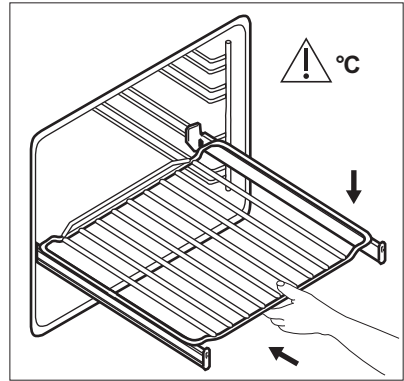
### **POZOR!**

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

1. Izvlecite desno in levo teleskopsko vodilo.



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





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



## 9. DODATNE FUNKCIJE

### 9.1 Uporaba varovala za otroke

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

1. Poskrbite, da bo gumb za funkcije pečice obrnjen v položaj za izklop.
2. Sočasno pritisnite in dve sekundi držite  in  $^{\circ}\text{C}$ .

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


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

Za izklop varovala za otroke ponovite 2. korak.


### 9.2 Uporaba funkcije zaklepanja tipk

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

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



1. Izberite funkcijo pečice in jo nastavite glede na svoje želje.
2. Sočasno pritisnite in dve sekundi držite  in  $^{\circ}\text{C}$ .

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

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


Ko obrnete gumb za funkcije pečice, se pečica izklopi.

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

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

Za izklop funkcije zaklepanja tipk ponovite 2. korak.

### 9.3 Indikator akumulirane toplote

Ko izklopite pečico, se na prikazovalniku prikaže indikator akumulirane toplote , če je temperatura v pečici višja od  $40^{\circ}\text{C}$ . Obrnite gumb za nastavitve

temperature levo ali desno, da preverite temperaturo pečice.

## 9.4 Samodejni izklop

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

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

Za vklop naprave po samodejnem izklopu pritisnite katerokoli tipko.



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

## 10. NAMIGI IN NASVETI



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.



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

### 10.1 Priporočila za pečenje

Pečica ima pet položajev rešetk.

Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.

Lastnosti vaše pečice so lahko drugačne, kot so bile lastnosti prejšnje. V razpredelnica 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,

## 9.5 Ventilator za hlajenje

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

## 9.6 Varnostni termostat

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

zato ostanejo živila sočna v notranjosti in hrustljava navzven. Skrajša čas pečenja in zmanjša porabo energije.

### Peka tort

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

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

### Peka mesa in rib

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

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

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

### Čas priprave

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



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

## 10.2 Vroči zrak PLUS





Uporabite drugi položaj rešetk.





Dodajte 150 ml vode.

Uporabite pekač.

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

Dodajte 200 ml vode.

|  <b>ZAMRZNJENI PRIPRAVLJENI OBROKI</b> |   |   |
|---|---|---|
|                                        | <br>(°C) | <br>(min.) |
| Pizza   | 200 - 210   | 10 - 20   |
| Rogljčki  | 170 - 180   | 15 - 25   |

|  <b>ZAMRZNJENI PRIPRAVLJENI OBROKI</b> |   |   |
|---|---|---|
|                                        | <br>(°C) | <br>(min.) |
| Lazanja   | 180 - 200   | 35 - 50   |





Dodajte 100 ml vode.

Nastavite temperaturo na 110 °C.

|  <b>REGENERACIJA ŽIVIL</b> |   |
|---|---|
|                            | <br>(min.) |
| Žemlje  | 10 - 20   |
| Kruh  | 15 - 25   |
| Fokača  | 15 - 25   |
| Meso  | 15 - 25   |
| Testenine   | 15 - 25   |
| Pizza   | 15 - 25   |
| Riž   | 15 - 25   |
| Zelenjava   | 15 - 25   |

Dodajte 200 ml vode.

Uporabite stekleno posodo za peko.

|  <b>PEČENJE</b> |   |   |
|--|---|---|
|                 | <br>(°C) | <br>(min.) |
| Goveja pečenka   | 200   | 50 - 60   |
| Piščanec   | 210   | 60 - 80   |
| Pečena svinjina  | 180   | 65 - 80   |

## 10.3 Peka peciva in pečenje mesa

### Pecivo

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

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

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

**Kruh in pica**

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

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

**Sadni kolači**

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

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

**Meso**

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

**Ribe**

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

**10.4 Mali Žar**

Nastavite najvišjo temperaturo.

Pečico tri minute predhodno segrevajte.

Uporabite četrti položaj rešetk.

| Jed                      | Količina |               | Čas (min.) |          |
|--------------------------|----------|---------------|------------|----------|
|                          | Kosov    | Količina (kg) | 1. stran   | 2. stran |
| Goveji zrezki            | 4        | 0.8           | 12 - 15    | 12 - 14  |
| Biftki                   | 4        | 0.6           | 10 - 12    | 6 - 8    |
| Klobase                  | 8        | -             | 12 - 15    | 10 - 12  |
| Svinjski kotleti         | 4        | 0.6           | 12 - 16    | 12 - 14  |
| Piščanec (prepolovljen)  | 2        | 1             | 30 - 35    | 25 - 30  |
| Kebab                    | 4        | -             | 10 - 15    | 10 - 12  |
| Piščančje prsi           | 4        | 0.4           | 12 - 15    | 12 - 14  |
| Hamburger                | 6        | 0.6           | 20 - 30    | -        |
| Ribji file               | 4        | 0.4           | 12 - 14    | 10 - 12  |
| Popečeni obloženi kruhki | 4 - 6    | -             | 5 - 7      | -        |
| Popečen kruh             | 4 - 6    | -             | 2 - 4      | 2 - 3    |

**10.5 Infra Pečenje**

Uporabite prvi ali drugi položaj rešetk.

**Govedina**

Pečico predhodno segrejte.

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

| Jed                                      | Temperatura (°C) | Čas (min.) |
|--|------------------|------------|
| Goveja pečenka ali file, manj zapečen    | 190 - 200        | 5 - 6      |
| Goveja pečenka ali file, srednje zapečen | 180 - 190        | 6 - 8      |

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

### Svinjina

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

### Teletina

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

### Jagnjetina

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

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

### Perutnina

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

### Riba (dušena)

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

## 10.6 Odtaljevanje

| Jed      | Količina (kg) | Čas odtaljevanja (min.) | Dodatni čas odtaljevanja (min.) | Opombe  |
|----------|---------------|-------------------------|---------------------------------|---|
| Piščanec | 1.0           | 100 - 140               | 20 - 30                         | Piščanca položite na obrnjen krožnik, postavljen na velik krožnik. Obrnite po polovici časa priprave. |
| Meso     | 1.0           | 100 - 140               | 20 - 30                         | Obrnite po polovici časa priprave.  |
|          | 0.5           | 90 - 120                |                                 |   |
| Postrv   | 0.15          | 25 - 35                 | 10 - 15                         | -   |
| Jagode   | 0.3           | 30 - 40                 | 10 - 20                         | -   |
| Maslo    | 0.25          | 30 - 40                 | 10 - 15                         | -   |
| Smetana  | 2 x 0,2       | 80 - 100                | 10 - 15                         | Smetano lahko stepete tudi, ko še vedno vsebuje zmrznjene delce.                                      |
| Torta    | 1.4           | 60                      | 60                              | -   |

## 10.7 Sušenje - Vroči Zrak

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

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

### Zelenjava

Za en pekač uporabite tretji položaj rešetk.

Za dva pekača uporabite prvi in četrti položaj rešetk.

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

### Sadje

Nastavite temperaturo na 60 - 70 °C.

Za en pekač uporabite tretji položaj rešetk.

Za dva pekača uporabite prvi in četrti položaj rešetk.

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

## 10.8 Razpredelnica za sondo za meso

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


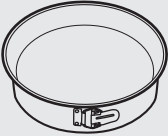

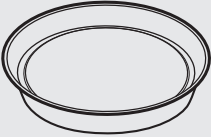


| Jed  | Temperatura jedra živila (°C) |
|--|-------------------------------|
| Goveja pečenka po angleško, srednje zapečena | 60 - 65                       |
| Goveja pečenka po angleško, dobro zapečena   | 70 - 75                       |
| Svinjsko pleče                               | 80 - 82    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

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

### 10.9 Vlažni Vroči Zrak - priporočeni pripomočki

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

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

### 10.10 Vlažni Vroči Zrak

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

| Jed                                 | Pripomočki                                  | Temperatura (°C) | Položaj rešetk | Čas (min.) |
|-------------------------------------|---|------------------|----------------|------------|
| Buhtlji, 12 kosov                   | Pekač ali prestrezna posoda                 | 180              | 2              | 20 - 30    |
| Kruhki/Žemlje, 9 kosov              | Pekač ali prestrezna posoda                 | 180              | 2              | 30 - 40    |
| Pizza, zamrzne-<br>na, 0,35 kg      | mreža za pečenje                            | 220              | 2              | 10 - 15    |
| Rulada                              | Pekač ali prestrezna posoda                 | 170              | 2              | 25 - 35    |
| Rjavčki (brownies)                  | Pekač ali prestrezna posoda                 | 175              | 3              | 25 - 30    |
| Soufflé, 6 kosov                    | Keramični ramekini na mreži za pečenje      | 200              | 3              | 25 - 30    |
| Testo za kolač                      | Model za testo za kolač na mreži za pečenje | 180              | 2              | 15 - 25    |
| Viktorijin kolač                    | Posoda za peko na mreži za pečenje          | 170              | 2              | 40 - 50    |
| Poširana riba, 0,3 kg               | Pekač ali prestrezna posoda                 | 180              | 3              | 20 - 25    |
| Cela riba, 0,2 kg                   | Pekač ali prestrezna posoda                 | 180              | 3              | 25 - 35    |
| 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    |
| Piškotni, 16 kosov                  | Pekač ali prestrezna posoda                 | 180              | 2              | 20 - 30    |
| Makroni, 20 kosov                   | Pekač ali prestrezna posoda                 | 180              | 2              | 25 - 35    |
| Muffini, 12 kosov                   | Pekač ali prestrezna posoda                 | 170              | 2              | 30 - 40    |
| Slano pecivo, 16 kosov              | Pekač ali prestrezna posoda                 | 180              | 2              | 25 - 30    |
| Piškotni iz krhkega testa, 20 kosov | Pekač ali prestrezna posoda                 | 150              | 2              | 25 - 35    |

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

### 10.11 Informacije za preizkuševalne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

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

| Jed                                    | Funkcija                   | Priporo-<br>močki                                  | Polo-<br>žaj<br>re-<br>šetk | Tem-<br>peratu-<br>ra (°C) | Čas (min.)   | Opombe   |
|--|----------------------------|--|-----------------------------|----------------------------|--|--|
| Biskvit<br>brez ma-<br>ščob            | Vroči Zrak /<br>Vroči zrak | Mreža za<br>pečenje                                | 2                           | 160                        | 40 - 50  | Uporabite tortni<br>model (premer<br>26 cm).<br>Pečico 10 minut<br>predhodno se-<br>grevajte.  |
| Biskvit<br>brez ma-<br>ščob            | Vroči Zrak /<br>Vroči zrak | Mreža za<br>pečenje                                | 2 in 4                      | 160                        | 40 - 60  | Uporabite tortni<br>model (premer<br>26 cm). Diago-<br>nalno postavljen.<br>Pečico 10 minut<br>predhodno se-<br>grevajte.  |
| Masleni<br>piškoti                     | Vroči Zrak /<br>Vroči zrak | Pekač za<br>pecivo                                 | 3                           | 140 -<br>150               | 20 - 40  | -  |
| Masleni<br>piškoti                     | Vroči Zrak /<br>Vroči zrak | Pekač za<br>pecivo                                 | 2 in 4                      | 140 -<br>150               | 25 - 45  | -  |
| Masleni<br>piškoti                     | Gretje zgo-<br>raj/spodaj  | Pekač za<br>pecivo                                 | 3                           | 140 -<br>150               | 25 - 45  | -  |
| Popečen<br>kruh<br>4 - 6 ko-<br>sov    | Mali Žar                   | Mreža za<br>pečenje                                | 4                           | maks.                      | 2 - 3 minute<br>prva stran; 2 -<br>3 minute dru-<br>ga stran | Pečico tri minute<br>predhodno se-<br>grevajte.  |
| Goveji<br>burger<br>6 kosov,<br>0,6 kg | Mali Žar                   | Mreža za<br>pečenje<br>in pre-<br>strezna<br>ponev | 4                           | maks.                      | 20 - 30  | Mrežo za peče-<br>nje postavite na<br>četrti, prestrezno<br>ponev pa na tretji<br>nivo pečice. Hra-<br>no obrnite po po-<br>lovisi časa peče-<br>nja.<br>Pečico tri minute<br>predhodno se-<br>grevajte. |

## 11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 11.1 Opombe glede čiščenja

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

Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilo.

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

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

Trdovratnejše madeže očistite s posebnim čistilom za pečice.

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

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

## 11.2 Pečice iz nerjavnega jekla ali aluminija

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

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

## 11.3 Čiščenje vbokline pečice

Pri čiščenju se odstranijo ostanki apnenca s spodnjega dela pečice po peki s paro.

**i** Za funkcijo: Vroči zrak PLUS priporočamo čiščenje vsaj na pet do deset ciklov peke.

1. V vboklino na dnu pečice vlijte 250 ml belega kisa. Uporabite največ 6-odstotni kis brez dodatkov.
2. Kis naj 30 minut pri temperaturi okolja raztaplja ostanke apnenca.
3. Notranjost pečice očistite s toplo vodo in mehko krpo.

## 11.4 Odstranjevanje nosilcev rešetk

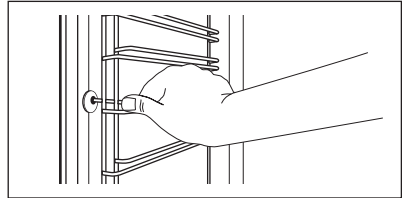
Preden začnete s čiščenjem pečice, odstranite nosilce rešetk.



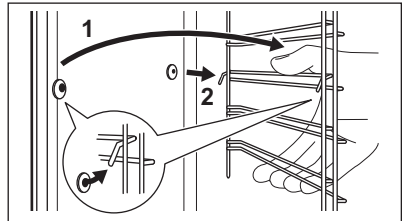
### POZOR!

Pri odstranjevanju nosilcev rešetk bodite previdni.

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



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



Odstranjeno opremo namestite v obratnem zaporedju.



Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.

## 11.5 Piroliza



### POZOR!

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



### POZOR!

Odstranite vse pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.



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




### OPOZORILO!

Pečica se močno segreje. Obstaja nevarnost opeklin.


**POZOR!**

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

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

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

Po dveh sekundah se piroliza začne. Za zamik začetka čiščenja lahko uporabite funkcijo KONEC. Med pirolizo luč v pečici ne sveti.

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

**11.6 Opomnik za čiščenje**

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

**Opomnik za čiščenje ugasne:**

- Po koncu pirolize.
- Če sočasno pritisnete



3s in °C, medtem ko na prikazovalniku utripa PYR.

**11.7 Odstranjevanje in nameščanje vrat**

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

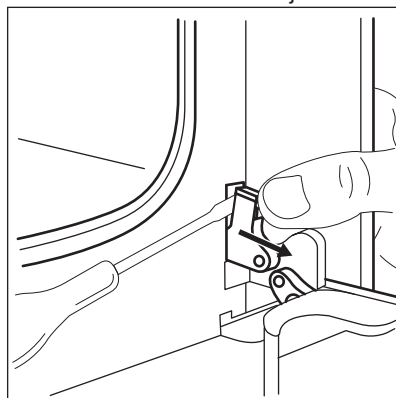


Če poskušate odstraniti steklene plošče, preden odstranite vrata pečice, se lahko vrata zaprejo.

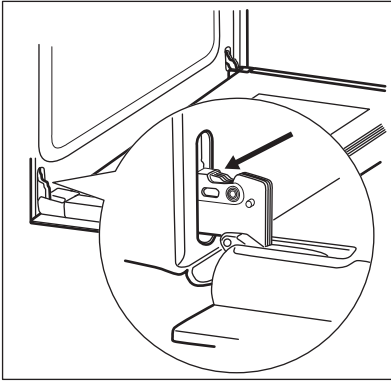
**POZOR!**

Pečice ne uporabljajte brez steklenih plošč.

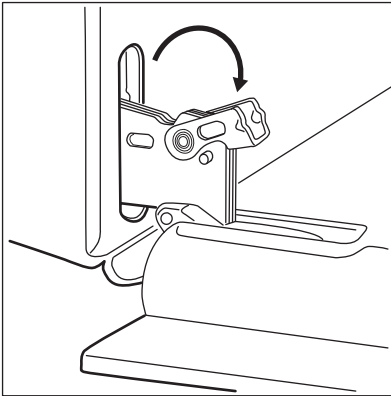
1. V celoti odprite vrata in poiščite tečaj na desni strani vrat.
2. Z izvijačem dvignite in povsem obrnite desni vzvod tečaja.



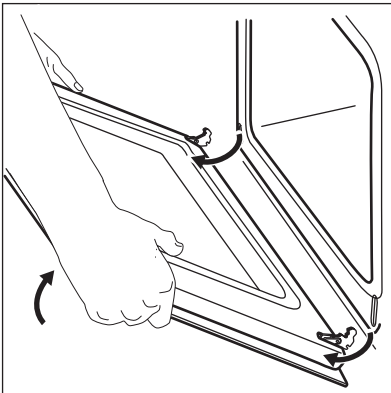
3. Poiščite tečaj na levi strani vrat.



4. Dvignite in povsem obrnite vzvod na levem tečaju.

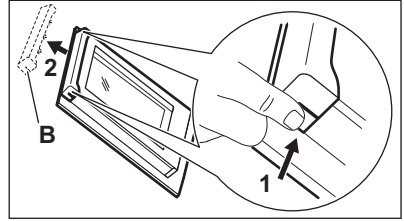


5. Vrata pečice zaprite do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite naprej ter snemite s tečajev.

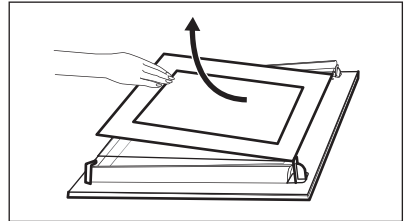


6. Vrata položite na mehko krpo na trdno površino.

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



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

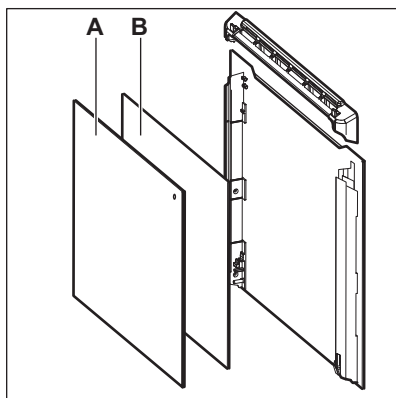


10. Steklene plošče očistite z vodo in milom. Temeljito jih osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.

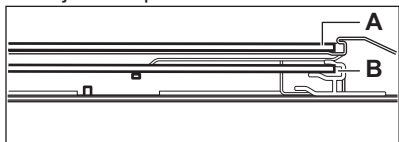
Ko končate s čiščenjem, namestite steklene plošče in vrata pečice.

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

Ko je okvir vrat pravilno nameščen, se zasliši klik.



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



## 11.8 Zamenjava žarnice



### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.  
Žarnica je lahko vroča.

## 12. ODPRAVLJANJE TEŽAV



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 12.1 Kaj storite v primeru ...

| Težava  | Možen vzrok   | Rešitev  |
|---|---|--|
| Pečice ni mogoče vklopiti ali je uporabljati. | Pečica ni priključena na napajanje ali je priključena nepravilno. | Preverite, ali je pečica pravilno priključena na napajanje (oglejte si vezalno shemo, če je na voljo). |
| Pečica se ne segreje.                         | Pečica je izklopljena.  | Vklopite pečico.   |
| Pečica se ne segreje.                         | Ura ni nastavljena.   | Nastavite uro.   |
| Pečica se ne segreje.                         | Potrebne nastavitve niso nastavljene.                             | Prepričajte se, da so nastavitve pravilne.   |

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



### POZOR!

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





### Luč zadaj

1. Steklen pokrov žarnice obrnite in ga snemite.
2. Očistite steklen pokrov.
3. Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
4. Namestite steklen pokrov.



| <b>Težava</b>   | <b>Možen vzrok</b>   | <b>Rešitev</b>   |
|---|--|--|
| Pečica se ne segreje.   | Vklopljen je samodejni izklop.   | Oglejte si »Samodejni izklop«.   |
| Pečica se ne segreje.   | Funkcija Varovalo za otroke je vklopljena.   | Oglejte si »Uporaba varovala za otroke«.   |
| Pečica se ne segreje.   | Pregorela je varovalka.  | Preverite, ali je varovalka vzrok za motnjo. Če varovalka večkrat zapored pregori, se obrnite na električarja.   |
| Luč ne sveti.   | Luč je okvarjena.  | Zamenjajte žarnico.  |
| Sonda za meso ne deluje.  | Vtič sonde za meso ni pravilno vtaknjen v vtičnico.  | Vtaknite vtič sonde za meso čim globlje v vtičnico.  |
| Jedi se pečejo prepočasi ali prehitro.                          | Temperatura je prenizka ali previsoka.   | Po potrebi prilagodite temperaturo. Upoštevajte navodila za uporabo.   |
| Na živilih in v notranjosti pečice se nabirata para in kondenz. | Hrano ste predolgo pustili v pečici.   | Po zaključku peke jedi ne puščajte v pečici dlje kot 15 - 20 minut.  |
| Na prikazovalniku se prikaže »C2«.                              | Želite vklopiti funkcijo pirolyze ali odtaljevanja, vendar iz vtičnice niste iztahnili vtiča sonde za meso.        | Iztahnite vtič sonde za meso iz vtičnice.  |
| Na prikazovalniku se prikaže »C3«.                              | Funkcija čiščenja ne deluje. Niste povsem zaprli vrat ali pa je okvarjena zapora vrat.                             | Povsem zaprite vrata.  |
| Na prikazovalniku se prikaže »F102«.                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vrat niste povsem zaprli.</li> <li>• Zapora vrat je okvarjena.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Povsem zaprite vrata.</li> <li>• Izklopite pečico z glavnim varovalko ali zaščitnim stikalom v omarici z varovalkami in jo ponovno vklopite.</li> <li>• Če se na prikazovalniku ponovno prikaže »F102«, se obrnite na oddelek za pomoč strankam.</li> </ul> |

| Težava   | Možen vzrok   | Rešitev   |
|--|---|---|
| Na prikazovalniku se prikaže koda napake, ki je ni v razpredelnici.        | Elektronska okvara.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Izklopite pečico z glavno varovalko ali zaščitnim stikalom v omarici z varovalkami in jo ponovno vklopite.</li> <li>Če se na prikazovalniku ponovno prikaže koda napake, se obrnite na oddelek za pomoč strankam.</li> </ul> |
| Pečenje ni učinkovito s funkcijo: Vroči zrak PLUS.                         | Niste pravilno vklopili funkcije: Vroči zrak PLUSs tipko Plus para. | Oglejte si »Vklop funkcije«: Vroči zrak PLUS".  |
| Pečenje ni učinkovito s funkcijo: Vroči zrak PLUS.                         | Vbokline pečice niste napolnili z vodo.                             | Oglejte si »Vklop funkcije«: Vroči zrak PLUS".  |
| Vklopiti želite funkcijo Vroči zrak PLUS, a indikator Plus para ne svetli. | Niste izbrali funkcije pečice, ki podpira možnost Plus para.        | Oglejte si »Vklop funkcije«: Vroči zrak PLUS".  |
| Vklopiti želite funkcijo Vroči zrak PLUS, a indikator Plus para ne svetli. | Plus para ne deluje.  | Izklopite napravo z glavno varovalko ali zaščitnim stikalom v omarici z varovalkami in jo ponovno vklopite.<br>Oglejte si »Vklop funkcije«: Vroči zrak PLUS".   |
| Želite vklopiti funkcijo čiščenja, a prikazovalnik kaže "C4".              | Pritisnili ste tipko Plus para.                                     | Ponovno pritisnite tipko Plus para.   |
| Voda v vboklini pečice ne vre.   | Temperatura je prenizka.  | Temperaturo nastavite vsaj na 110 °C.<br>Oglejte si poglavje »Namiigi in nasveti«.  |
| Voda izteka iz vbokline pečice.  | V vboklini pečice je preveč vode.                                   | Izklopite pečico in se prepričajte, da je naprava hladna. Vodo obrišite s krpo ali gobo. V vboklino pečice dodajte pravo količino vode. Upoštevajte določen postopek.   |

| Težava   | Možen vzrok                            | Rešitev   |
|--|--|---|
| Naprava je vklopljena in se ne segreje. Ventilator ne deluje. Na prikazovalniku se prikaže "Demo". | Vklopljen je predstavitveni način.     | <ol style="list-style-type: none"> <li>Izklopite pečico.</li> <li>Sočasno pritisnite in držite    °C.</li> <li>Utripati začeta prva številka na prikazovalniku in indikator <b>Demo</b>.</li> <li>Vnesite kodo 2468, tako da obrnete gumb za nastavev temperature desno ali levo, da spremenite vrednosti, in pritisnite  za potrditev.</li> <li>Utripati začne naslednja številka.</li> <li>Način <b>Demo</b> se izklopi, ko potrdite zadnjo številko in je koda prava.</li> </ol> |
| Na prikazovalniku se prikaže »12.00«.  | Prišlo je do izpada električnega toka. | Ponastavite uro.  |

## 12.2 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.

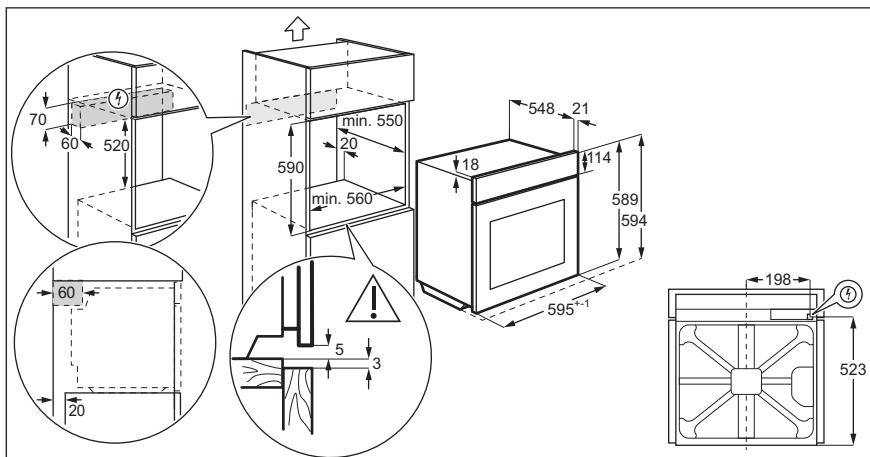
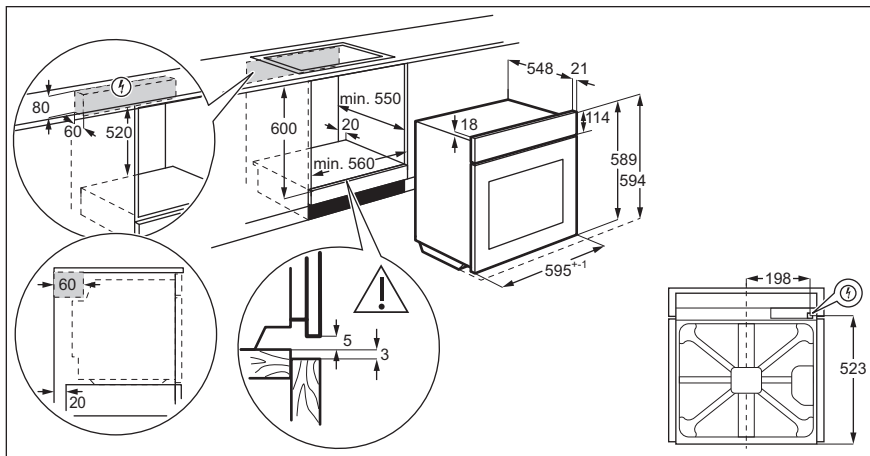
| Priporočamo, da podatke zapišete sem: |       |
|---------------------------------------|-------|
| Ime modela (MOD.)                     | ..... |
| Številka izdelka (PNC)                | ..... |
| Serijska številka (S.N.)              | ..... |

## 13. NAMESTITEV

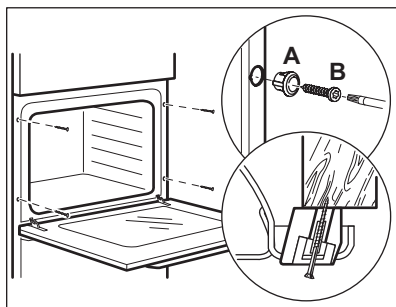


**OPOZORILO!**  
Oglejte si poglavja o varnosti.

## 13.1 Vgradnja



## 13.2 Pritrnitev naprave na omarico



## 13.3 Električna namestitvev

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

Naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

## 13.4 Kabel

Vrste kablov, ki so primerni za priključitev ali zamenjavo:

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

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

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

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

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

## 14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

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

|  |  |         |
|--|--|---------|
| Ime dobavitelja  | Electrolux   |         |
| Identifikacija modela  | KODDP71X 949499822<br>EOD6P71X 949499823<br>EOD6P71Z 949499826 |         |
| Indeks energijske učinkovitosti                                      | 81.2   |         |
| Razred energijske učinkovitosti                                      | A+   |         |
| Poraba energije pri standardni obremenitvi ter običajnem načinu      | 0.93 kWh/cikel   |         |
| Poraba energije pri standardni obremenitvi in načinu z ventilatorjem | 0.69 kWh/cikel   |         |
| Število prostorov za peko  | 1  |         |
| Toplotni vir   | Elektrika  |         |
| Prostornina  | 72 l   |         |
| Vrsta pečice   | Vgradna pečica   |         |
| Teža   | EOD6P71X   | 33.4 kg |
|  | EOD6P71Z   | 32.5 kg |
|  | KODDP71X   | 32.9 kg |

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

### 14.2 Varčevanje z energijo



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

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

Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, pečice ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

### **Priprava hrane z ventilatorjem**

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

### **Akumulirana toplota**

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

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

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

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

### **Ohranjanje jedi toplih**

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

### **Pečenje ob izklopljeni luči**


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


### **Vlažni Vroči Zrak**

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

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

## **15. SKRB ZA OKOLJE**

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

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



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



867359367-A-022020

