

EOE8P31V  
EOE8P31X



---

SL Pečica

Navodila za uporabo



## KAZALO

1. VARNOSTNA INFORMACIJE.....	3
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	4
3. OPIS IZDELKA.....	7
4. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....	7
5. PRED PRVO UPORABO.....	9
6. VSAKODNEVNA UPORABA.....	10
7. ČASOVNE FUNKCIJE.....	16
8. SAMODEJNI PROGRAMI.....	17
9. UPORABA DODATNE OPREME.....	18
10. DODATNE FUNKCIJE.....	19
11. NAMIGI IN NASVETI.....	21
12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	31
13. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	36
14. NAMESTITEV.....	37
15. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	38

## 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, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci, mlajši od treh let, se ne smejo približevati, 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 Pirolytično čiščenje



### OPOZORILO!

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

- 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 odprtih 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

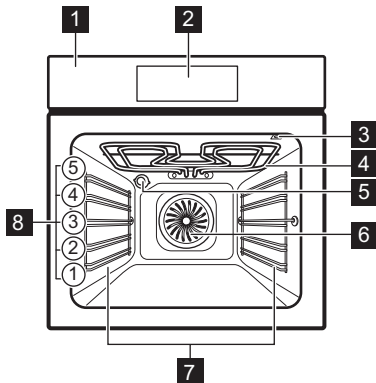


**OPOZORILO!**  
Nevarnost poškodbe ali zadržitve.

- 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** Elektronski programator
- 3** Vtičnica sonde za meso
- 4** Grelec
- 5** Luč
- 6** Ventilator
- 7** Nosilci rešetk, odstranljivi
- 8** Položaji rešetk

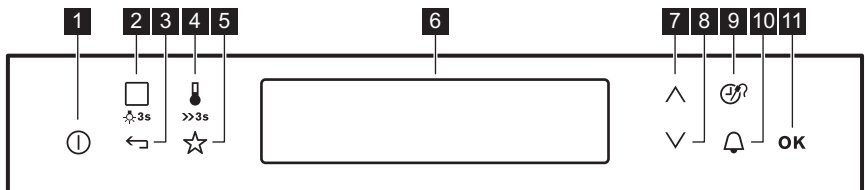
## 3.2 Pripomočki

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









- Za peko in pečenje ali kot posoda za zbiranje maščobe.
- **Sonda za meso**  
Za merjenje pečenosti živil.
- **Teleskopska vodila**  
Za rešetke in pladnje.

# 4. UPRAVLJALNA PLOŠČA

## 4.1 Elektronski programator

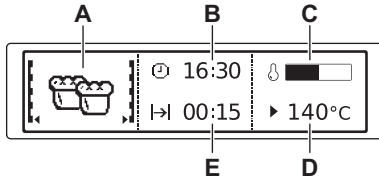


### Napravo upravljajte s senzorskimi polji.

Senzorsko polje	Funkcija	Opomba
1 	VKLOP/IZKLOP	Za vklop in izklop naprave.
2 	Funkcije Pečice ali Kuharski pomočnik	Enkrat se dotaknite senzorskega polja, da izberete funkcijo pečice ali meni: Kuharski pomočnik. Ponovno se dotaknite senzorskega polja za preklop med menijema: Funkcije Pečice, Kuharski pomočnik. Za vklop ali izklop osvetlitve se tri sekunde dotikajte polja.
3 	Tipka za vrnitev	Za vrnitev za eno stopnjo v meniju. Za prikaz glavnega menija se tri sekunde dotikajte polja.
4 	Izbira temperature	Za nastavev temperature ali prikaz trenutne temperature v napravi. Tri sekunde se dotikajte polja, da vklopite ali izklopite funkcijo: Hitro Segrevanje Pečice.
5 	Priljubljeni Programi	Za shranitev in dostop do priljubljenih programov.
6 -	Prikazovalnik	Prikazuje trenutne nastavitve naprave.
7 	Tipka Gor	Za pomikanje gor po meniju.
8 	Tipka Dol	Za pomikanje dol po meniju.
9 	Časovne in dodatne funkcije	Za nastavev različnih funkcij. Ko se izvaja funkcija pečice, se dotaknite senzorskega polja za nastavev programske ure ali funkcij: Zaklepanje Nastavev, Priljubljeni Programi, Segrej +Zadrži, Nastavi + Začni. Spremenite lahko tudi nastavitve sonde za meso.
10 	Odštevalna Ura	Za nastavev funkcije: Odštevalna Ura.
11 OK	V REDU	Za potrditev izbire ali nastavitve.



## 4.2 Prikazovalnik



- A. Funkcija pečice
- B. Ura
- C. Indikator segrevanja
- D. Temperatura
- E. Trajanje ali čas zaključka funkcije

### Drugi indikatorji prikazovalnika:

Simbol		Funkcija
	Odštevalna Ura	Funkcija deluje.
	Ura	Na prikazovalniku se prikaže trenutni čas.
	Trajanje	Na prikazovalniku se prikaže potreben čas priprave hrane.
	Konec	Na prikazovalniku se prikaže zaključek priprave hrane.
	Temperatura	Na prikazovalniku se prikaže temperatura.
	Prikaz Časa	Prikazovalnik prikazuje, kako dolgo deluje funkcija pečice. Hkrati pritisnite  in , da ponastavite čas.
	Izračun	Pečica izračuna čas za pečenje.
	Indikator segrevanja	Prikazovalnik prikazuje temperaturo v pečici.
	Hitro Segrevanje Pečice	Funkcija je vklopljena. Skrajša čas segrevanja.
	Teža - Avtomatika	Na prikazovalniku je prikazano, da je vklopljen sistem samodejnega pečenja glede na težo ali da je mogoče spremeniti težo.
	Segrej+Zadrži	Funkcija je vklopljena.

## 5. PRED PRVO UPORABO



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

### 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 Prva priključitev

Ko pečico priključujete na električno omrežje ali po izpadu električnega toka, morate nastaviti jezik, kontrast prikazovalnika, osvetlitev prikazovalnika in čas.

1. Pritisnite  $\wedge$  ali  $\vee$ , da nastavite vrednost.
2. Za potrditev pritisnite OK.

## 6. VSAKODNEVNA UPORABA



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 6.1 Uporaba menijev

1. Vklonite pečico.
2. Pritisnite  $\vee$  ali  $\wedge$  za izbiro možnosti menija.
3. Pritisnite OK, da se pomaknete v podmeni ali sprejmete nastavitve.



V vsakem trenutku se lahko pomaknete nazaj v glavni meni s pritiskom  $\leftarrow$ .

### 6.2 Pregled menijev

#### Glavni meni

Simbol/ Element menija	Uporaba
 Funkcije Pečice	Vsebuje seznam funkcij pečice.
 Kuharski pomočnik	Vsebuje seznam samodejnih programov.
 Priljubljeni Programi	Vsebuje seznam priljubljenih programov pečenja, ki jih oblikuje uporabnik.

## 5.3 Predgrevanje

Pred prvo uporabo odstranite vso dodatno opremo in pečico predhodno ogrejte.




1. Nastavite funkcijo: Gretje zgoraj/  
spodaj  $\text{—}$  in najvišjo temperaturo.
  2. Pečica naj deluje eno uro.
  3. Nastavite funkcijo: Vroči Zrak  $\text{☼}$  in najvišjo temperaturo.
  4. Pečica naj deluje 15 minut.
- Pečica lahko med predgrevanjem oddaja neprijetne vonjave in dim. V prostoru poskrbite za zadostno zračenje.

Simbol/ Element menija	Uporaba
 Čiščenje	Vsebuje seznam programov čiščenja.
 Nastavitve	Za nastavitve konfiguracije naprave.
 Posebnosti	Vsebuje seznam dodatnih funkcij pečice.
 Kuharski pomočnik	Vsebuje priporočene nastavitve pečice za številne jedi. Izberite jed in začnite s pečenjem. Temperatura in časi so samo smernice za boljše rezultate in jih lahko prilagodite. Odvisni so od recepta, kakovosti in količine uporabljenih sestavin.

#### Podmeni za: Nastavitve




Simbol/ Element menija	Opis
 Nastavitve ure	Nastavi trenutni čas na uri.

Simbol/ Element menija	Opis
 Prikaz Časa	Ko je VKLOPLJEN, prikazovalnik prikazuje trenutni čas, ko izklopite napravo.
 Hitro Segreva- nje Pečice	Ko je VKLOPLJENA, funkcija skrajša čas segrevanja.
 Nastavi + Začni	Za nastavitve funkcije in njen poznejši vklop s pritiskom poljubnega simbola na upravljalni plošči.
 Segrej+Zadrži	Pripravljeno hrano ohranja toplo 30 minut po izteku pečenja.
 Podaljšanje Časa	Vklopi in izklopi funkcijo Podaljšanje časa.
 Kontrast	Nastavi kontrast prikazovalnika po stopnjah.
 Osvetlitev	Nastavi osvetlitev prikazovalnika po stopnjah.
 Jezik	Nastavi jezik na prikazovalniku.
 Glasnost	Nastavi glasnost zvoikov in signalov ob dotiku po stopnjah.
 Zvok Tipk	Vklopi in izklopi zvok polja na dotik. Zvoka polja na dotik VKLOP/IZKLOP ni mogoče izklopiti.
 Zvoki Opozoril In Napak	Vklopi in izklopi opozorilne zvoke.
 Opomnik Za Čiščenje	Opomni vas, kdaj je treba očistiti napravo.












Simbol/ Element menija	Opis
 Način DEMO	Koda za vklop/izklop: 2468.
 Servis	Prikaže različico in konfiguracijo programske opreme.
 Vrnitev Na	Vse nastavitve se ponastavijo na tovarniške nastavitve.

### 6.3 Funkcije Pečice

Funkcija pečice	Uporaba
 Vroči Zrak	Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperatura nastavite za 20 - 40 °C nižje kot pri funkciji: Gretje zgoraj/spodaj.
 Program Za Pizzo	Za pečenje na eni višini za jedi, katere želite bolj zapečene in hrustljave. Temperaturo nastavite za 20 - 40 °C nižje kot pri funkciji: Gretje zgoraj/spodaj.
 Gretje zgoraj/ spodaj (Gretje Zgoraj/Spodaj)	Za peko in pečenje jedi na eni višini.
 Zamrznjene Jedi	Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrt krompirček, pečen krompir ali spomladanski zvitki).
 Žar	Za pečenje ploskih živil na žaru in popekanje kruha.


Funkcija pečice	Uporaba
 Infra Pečenje	Za pečenje večjih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.
 Gretje Spodaj	Za peko tort s hrustljavim dnom ter za vlaganje hrane.
 Vlažni Vroči Zrak	Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Za navodila za kuhanje si oglejte poglavje »Namigi in nasveti«, Vlažni Vroči Zrak. Med pečenjem morajo biti vrata zaprta, da se funkcija ne prekine in da se zagotovi delovanje pečice z največjo energijsko učinkovitostjo. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljene. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za splošna priporočila za varčevanje z energijo si oglejte poglavje »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo. Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti v skladu z EN 60350-1. Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.

## 6.4 Posebnosti

Funkcija pečice	Uporaba
  Ohrani Toplotu	Za ohranjanje toplote hrane.
 Gretje Krožnikov	Za predhodno segrevanje krožnikov za postrežbo.
 Sterilizacija	Za vlaganje zelenjave (npr. kislih kumaric).
 Sušenje	Za sušenje narezane-ga sadja, zelenjave in gob.
 Vzhajanje Testa	Za pospešitev vzhajanja kvašenega testa. Preprečuje izsušitev površine testa in ohranja testo elastično.
 Pečenje Z Nizko Temp.	Za pripravo mehkih, sočnih pečen.
  Pečenje Kruha	To funkcijo uporabite za pripravo kruha in žemelj z zelo dobrimi profesionalnimi rezultati glede hrustljivosti, barve in sijaja skorje.
 Odtaljevanje	Za odtaljevanje živil (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjenih živil.
 Gratiranje	Za jedi, kot je lasanja ali gratiniran krompir. Za gratiranje in dodatno zapečenost.

## 6.5 Kuharski pomočnik


### Kategorija hrane: Ribe/Morski Sadeži

Jed	
Ribe	Pečena riba
	Ribje Palčke
	Ribji filet, zamrznjen
	Cela majhna riba, na žaru
	Cela riba, pečena na žaru
	Cela riba, pečena na žaru 
Losos, Cel	-



### Kategorija hrane: Perutnina

Jed	
Perutnina Brez Kost	-
Piščanec	Piščančje perutnice, sveže
	Piščančje perutnice, zamrz.
	Piščančja bedra, sveža
	Piščančja bedra, zamrznjena
	Piščanec, 2 polovici

### Kategorija hrane: Meso

Jed	
Govedina	Dušeno meso 
	Mesna Štruca

Jed	
Goveji Zrezek	Manj Pečen
	Manj Pečen 
	Srednje Pečeno
	Srednje Pečeno 
	Dobro Pečen
	Dobro Pečen 
Skandinavska Govedina	Manj Pečen 
	Srednje Pečeno 
	Dobro Pečen 
Svinjina	Rebrca
	Krača, predhodno kuhana
	Svinjsko Stegno
	Svinjska zarebri- ca
	Svinjski Vrat
	Svinjsko pleče
Teletina	Telečja Krača
	Telečja pečenka
	Telečja pečenka 
Jagnjetina	Jagnje-stegno
	Jagnječji hrbet
	Jagnje-pečenka, srednje

Jed	
Divjačina	Zajec <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zajčje stegno</li> <li>• Zajčji hrbet</li> </ul>
	Divjačina <ul style="list-style-type: none"> <li>• Divjačinsko bedro</li> <li>• Srnin/jelenov hrbet</li> </ul>
	Pečena divjačina 
	Zarebrnica divjačine 

#### Kategorija hrane: Jed Iz Pečice

Jed	
Lazanja/Kaneloni, zamrz.	-
Gratinirana zelenjava	-
Sladke Jedi	-

#### Kategorija hrane: Pica/Quiche

Jed	
Pizza	Pizza, tanka
	Pizza, dodatno obložena
	Pizza, zamrznjena
	Pizza, debela-zamrznjena
	Pizza, ohlajena
	Koščki pize, zamrznjeni
Francoske štručke s sirom	-
Tarte Flambée	-
Pikantna švicarska pita	-
Quiche Lorraine	-

Jed	
Pikantna Pita	-
<b>Kategorija hrane: Torta/Piškoti</b>	
Jed	
Šarkelj	-
Jabol. kolač, obložen	-
Biskvit	-
Jabolčna Pita	-
Skutna Pogača, Tort. Model	-
Brioš	-
Pešчени Kolač	-
Kolači	-
Sladka švicarska pita	-
Mandljevi Kolač	-
Muffini	-
Pecivo	-
Pecivo Iz Krhkega Testa	-
Princeskini Krofi	-
Pecivo Iz Listnatega Testa	-
Éclair	-
Makroni	-
Piškoti Iz Krhkega Testa	-
Božični Kolač	-
Jabolčni zavitek, zamrznjen	-
Pecivo na pekaču	Umešano Testo Kvašeno Testo
Skutna Pogača, Pekač	-

Jed	
Čokoladni Kolač Z Lešniki	-
Rulada	-
Pecivo Iz Kvašene- nega Testa	-
Drobljenec	-
Sladko Pecivo	-
Testo Za Kolač	Krhko Testo
	Kolač Iz Umešane- ga Testa
Sadni Kolač	Sadni Kolač Iz Krhkega Testa
	Sadni Kolač Iz Umeš. Testa
	Kvašeno Testo

#### Kategorija hrane: Kruh/Žemlje

Jed	
Kruhki/Žemlje	Kruhki/Žemlje, za- mrznjeni
Ciabatta	-
Kruh	Pleten Kolač
	Kvašena Pletenica
	Nevzhajan Kruh

#### Kategorija hrane: Priloge

Jed	
Ocvrti krompir, ta- nek	-
Ocvrti krompir, de- bel	-
Ocvrti krompir, za- mrznjen	-
Pečeni Krompir/ Kroketi	-

Jed	
Pečeni Krompir V Oblicah	-
Praženi Krompir- Rösti	-



Ko je treba spremeniti težo ali temperaturo jedra jedi, za nastavitev novih vrednosti uporabite  $\wedge$  ali  $\vee$ .

### 6.6 Nastavitev funkcije pečice

1. Vključite pečico.
2. Izberite meni: Funkcije Pečice.
3. Za potrditev pritisnite OK.
4. Izberite funkcijo pečice.
5. Za potrditev pritisnite OK.
6. Nastavite temperaturo.
7. Za potrditev pritisnite OK.

### 6.7 Indikator segrevanja

Ko vklopite funkcijo pečice, na prikazovalniku zasveti vrstični diagram. Vrstični diagram prikazuje zviševanje temperature. Ko je temperatura dosežena, se trikrat oglasi zvočni signal, vrstični diagram pa utripa in nato izgine.

### 6.8 Hitro Segrevanje Pečice

Ta funkcija skrajša čas segrevanja.



Med izvajanjem funkcije hitrega segrevanja v pečico ne postavljajte hrane.

Za vklop funkcije tri sekunde držite pritisnjeno polje  $\downarrow$ . Indikator segrevanja se spreminja.







Ta funkcija ni na voljo za nekatere funkcije pečice.

### 6.9 Akumulirana toplota

Ko izklopite pečico, se na prikazovalniku prikaže akumulirana toplota. Toploto lahko uporabite za ohranjanje toplote hrane.

## 7. ČASOVNE FUNKCIJE

### 7.1 Razpredelnica časovnih funkcij

Časovna funkcija	Uporaba
 Odštevalna Ura	Za nastavitev odštevanja (najv. 2 uri in 30 minut). Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice. Za vklop funkcije uporabite  . Pritisnite  ali  , da nastavite minute, in OK za začetek.
 Trajanje	Za nastavitev časa delovanja pečice (najv. 23 ur 59 min.).
 Konec	Za nastavitev časa izklopa funkcije pečice (največ 23 ur 59 minut).

Če nastavite čas za časovno funkcijo, se začne čas odštevati po petih sekundah.






Če uporabite časovni funkciji: Trajanje in Konec, pečica izklopi grelca po pretečenih 90 % nastavljenega časa. Pečica uporabi akumulirano toploto za nadaljevanje pečenja do izteka časa (3 - 20 minut).

### 7.2 Nastavitev časovnih funkcij



Pred uporabo funkcij: Trajanje, Konec morate najprej nastaviti funkcijo pečice in temperaturo. Pečica se samodejno izklopi. Funkciji: Trajanje in Konec lahko uporabite sočasno, če želite pečico samodejno vklopiti in izklopiti ob poznejšem času. Funkciji: Trajanje in Konec ne delujeta ob uporabi sonde za meso.

1. Nastavite funkcijo pečice.
  2. Pritiskajte , dokler se na prikazovalniku ne prikaže potrebna časovna funkcija in ustrezen simbol.
  3. Pritisnite  ali , da nastavite potreben čas.
  4. Za potrditev pritisnite OK.
- Ko čas poteče, se oglasi zvočni signal. Pečica se izklopi. Na prikazovalniku se prikaže sporočilo.
5. Signal lahko izklopite s pritiskom poljubnega simbola.


### 7.3 Segrej+Zadrž

Pogoji za funkcijo:

- Nastavljena temperatura je več kot 80 °C.
- Funkcija: Trajanje je nastavljena.

Funkcija: Segrej+Zadrži 30 minut ohranja toploto pripravljene hrane na 80 °C. Vklopi se po zaključku peke ali pečenja mesa.

Funkcijo lahko vklopite ali izklopite v meniju: Nastavitve.

1. Vklopite pečico.
2. Izberite funkcijo pečice.
3. Nastavite temperaturo nad 80 °C.
4. Pritiskajte , dokler se na prikazovalniku ne prikaže: Segrej+Zadrž.
5. Za potrditev pritisnite OK.



Ko se funkcija konča, se oglasi zvočni signal.

Funkcija ostane vklopljena, če spremenite funkcijo pečice.



## 7.4 Podaljšanje Časa

Funkcija: Podaljšanje Časa nadaljuje s funkcijo pečice, ko se konča Trajanje.



Uporabno za vse funkcije pečice ob funkciji Trajanje ali Teža - Avtomatika.

Ni na voljo za funkcije pečice s sondo za meso.

1. Ko se peka zaključí, se oglasi zvočni signal. Pritisnite poljuben simbol. Na prikazovalniku se prikaže sporočilo.
2. Pritisnite  za vklop ali  za preklic.
3. Nastavite dolžino funkcije.
4. Pritisnite OK.

# 8. SAMODEJNI PROGRAMI



## OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

## 8.1 Spletni recepti



Recepte za samodejne programe te pečice najdete na našem spletnem mestu. Da boste našli pravo knjižico receptov, preverite število izdelka (PNC) na ploščici za tehnične navedbe na sprednjem okvirju notranjosti pečice.

## 8.2 Kuharski pomočnik z Recepti

Ta pečica ima vključenih vrsto receptov, ki jih lahko uporabite. Recepti so določeni in jih ne morete spremeniti.





1. Vklopite pečico.
2. Izberite meni: Kuharski pomočnik. Za potrditev pritisnite OK.
3. Izberite kategorijo in jed. Za potrditev pritisnite OK.
4. Izberite recept. Za potrditev pritisnite OK.



Ko uporabite funkcijo: Ročno, pečica uporablja samodejne nastavitve. Lahko jih spremenite kot pri drugih funkcijah.

## 8.3 Kuharski pomočnik z Teža - Avtomatika

Ta funkcija samodejno izračuna čas pečenja. Za uporabo funkcije je treba vnesti težo živila.

1. Vklopite pečico.
2. Izberite meni: Kuharski pomočnik. Za potrditev pritisnite OK.
3. Izberite kategorijo in jed. Za potrditev pritisnite OK.
4. Izberite funkcijo: Teža - Avtomatika. Za potrditev pritisnite OK.
5. Pritisnite  ali , da nastavite težo živila. Za potrditev pritisnite OK. Samodejni program se zažene.
6. Težo lahko kadarkoli spremenite. Pritisnite  ali  za spremembo teže.
7. Ko čas poteče, se oglasi zvočni signal. Signal lahko izklopite s pritiskom poljubnega simbola.



Pri nekaterih programih morate živilo po 30 minutah obrniti. Na prikazovalniku se prikaže opomnik.

## 9. UPORABA DODATNE OPREME



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 9.1 Sonda za meso

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

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



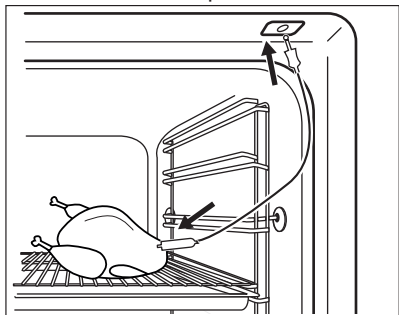
### POZOR!

Uporabite le priloženo sondo za meso ali prave nadomestne dele.



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

1. Konico sonde za meso potisnite v sredino mesa.
2. Vtič sonde za meso vtaknite v vtičnico na vrhu pečice.



3. Vključite pečico. Prikazovalnik prikaže simbol sonde za meso.
4. V manj kot petih sekundah pritisnite  $\wedge$  ali  $\vee$ , da nastavite temperaturo jedra.
5. Nastavite funkcijo gretja in po potrebi temperaturo pečice.

Pečica izračuna približen končni čas. Končni čas je različen za različne količine živil, nastavljene temperature pečice (najmanj 120 °C) in načine delovanja. Pečica izračuna končni čas v približno 30 minutah.

6. Za spremembo temperature jedra pritisnite  $\text{Ⓢ}$ .

Ko meso doseže nastavljeno temperaturo jedra, se oglasi zvočni signal. Pečica se samodejno izklopi.

7. Signal lahko izklopite s pritiskom poljubnega simbola.
8. Iztaknite vtič sonde za meso iz vtičnice in vzemite meso iz pečice.
9. Pritisnite  $\text{Ⓢ}$  za izklop pečice.



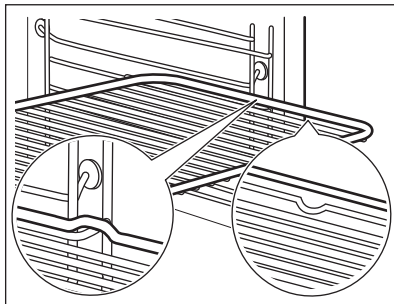
### OPOZORILO!

Sonda za meso je vroča. Obstaja nevarnost opeklin. Bodite previdni, ko odstranjujete konico in vtič sonde za meso.

### 9.2 Vstavljanje pripomočkov

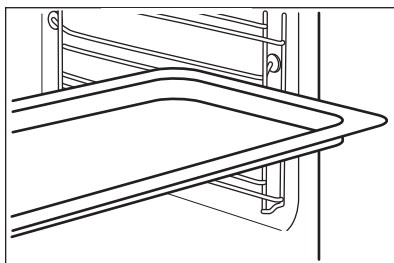
Mreža za pečenje:

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



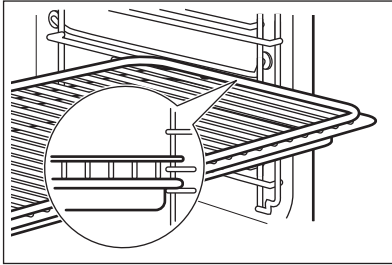
Pekač za pecivo/ Globok pekač:

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



Rešetka in pekač za pecivo/globok pekačkupaj:

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



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

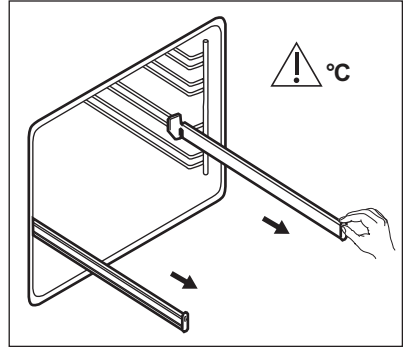
### 9.3 Teleskopska vodila

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

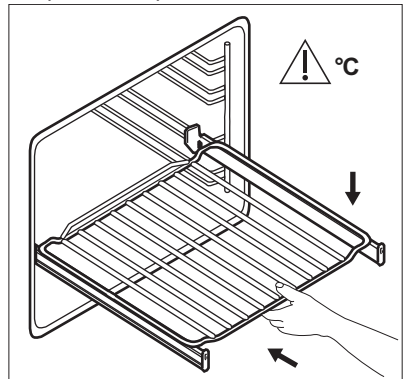
Teleskopski vodili omogočata lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk.

- !** **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.




## 10. DODATNE FUNKCIJE

### 10.1 Priljubljeni Programi

Shranite lahko svoje priljubljene nastavitve, kot so trajanje, temperatura in funkcija pečice. Na voljo so v meniju: Priljubljeni Programi. Shranite lahko 20 programov.

#### Shranjevanje programa

1. Vklopite pečico.
2. Nastavite funkcijo pečice ali samodejni program.

3. Pritiskajte , dokler se na prikazovalniku ne prikaže: SHRANI.
4. Za potrditev pritisnite OK. Na prikazovalniku se prikaže prvo prosto pomnilniško mesto.
5. Za potrditev pritisnite OK.
6. Vnesite ime programa. Utripa prva črka.
7. Pritisnite  ali  za spremembo črke.
8. Pritisnite OK. Utripa naslednja črka.

9. Po potrebi ponovite 7. korak.

10. Za shranitev pritisnite in držite **OK**. Pomnilniško mesto lahko prepišete. Ko se na prikazovalniku prikaže prvo prosto pomnilniško mesto, pritisnite **∨** ali **∧** in nato **OK**, da prepišete obstoječi program.

Ime programa lahko spremenite v meniju: Uredite Ime Programa.

## Zagon programa

1. Vključite pečico.
2. Izberite meni: Priljubljeni Programi.
3. Za potrditev pritisnite **OK**.
4. Izberite ime najljubšega programa.
5. Za potrditev pritisnite **OK**.

Pritisnete lahko **☆**, da takoj pridete v meni: Priljubljeni Programi.

## 10.2 Uporaba varovala za otroke

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

**i** Če deluje funkcija Piroлиза, se vrata samodejno zaklenejo. Ko se dotaknete poljubnega simbola, se na prikazovalniku prikaže sporočilo.

1. Pritisnite **Ⓛ** za vklop prikazovalnika.
2. Sočasno pritiskajte **Ⓢ** in **☆**, dokler se na prikazovalniku ne prikažeta sporočila.

Za izklop funkcije varovala za otroke ponovite 2. korak.

## 10.3 Zaklepanje Nastavitvev

Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije pečice. Lahko jo vklopite samo takrat, ko pečica deluje.

1. Vključite pečico.
2. Nastavite funkcijo pečice ali nastavitvev.
3. Pritiskajte **Ⓢ**, dokler se na prikazovalniku ne prikaže: Zaklepanje Nastavitvev.

4. Za potrditev pritisnite **OK**.

**i** Če deluje funkcija Piroлиза, so vrata zaklenjena, na prikazovalniku pa se prikaže simbol ključa.

Za izklop funkcije pritisnite **Ⓢ**. Na prikazovalniku se prikaže sporočilo. Ponovno pritisnite **Ⓢ** in nato **OK** za potrditev.

**i** Ko izklopite pečico, se izklopi tudi funkcija.

## 10.4 Nastavi + Začni

Funkcija vam omogoča nastaviti funkcijo pečice (ali program) in jo uporabiti pozneje z enim pritiskom poljubnega simbola.

1. Vključite pečico.
2. Nastavite funkcijo pečice.
3. Pritiskajte **Ⓢ**, dokler se na prikazovalniku ne prikaže: Trajanje.
4. Nastavite čas.
5. Pritiskajte **Ⓢ**, dokler se na prikazovalniku ne prikaže: Nastavi + Začni.
6. Za potrditev pritisnite **OK**.

Pritisnite poljuben simbol (razen **Ⓛ**) za vklop funkcije: Nastavi + Začni. Nastavljena funkcija pečice se vklopi.

Ko se funkcija pečice zaključi, se oglasi zvočni signal.

**i**

- Funkcija Zaklepanje Nastavitvev je vključena, ko deluje funkcija pečice.
- Meni: Nastavitve omogoča vklop in izklop funkcije: Nastavi + Začni.

## 10.5 Samodejni izklop

Iz varnostnih razlogov se pečica 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	1.5

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

## 10.6 Svetlost prikazovalnika

Prikazovalnik ima dva načina svetlosti:

- Nočna svetlost – ko je pečica izklopljena, je v času od 22.00 do 06.00 svetlost prikazovalnika zmanjšana.
- Dnevna svetlost:
  - ko je pečica vklopljena.
  - če se med nočno svetlostjo dotaknete simbola (razen VKLOP/IZKLOP), se prikazovalnik za

naslednjih 10 sekund preklopi nazaj v način dnevne svetlosti.

- če je pečica izklopljena in nastavite funkcijo: Odštevalna Ura. Ko se funkcija konča, se prikazovalnik preklopi nazaj na nočno svetlost.

## 10.7 Ventilator za hlajenje

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

## 10.8 Varnostni termostat

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

# 11. NAMIGI IN NASVETI



### POZORILLO!

Oglejte si poglavja o varnosti.



Temperature in časi pečenja v razpredelnicah so lahko drugačne, kot so bile lastnosti prejšnje. V razpredelnicah spodaj se nahajajo standardne nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk.

## 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 notranosti 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.

## 11.2 Peka tort

- Vrat pečice ne odpirajte pred iztekom 3/4 časa pečenja.
- Če uporabljate dva pekača sočasno, med njima pustite en nivo prazen.

## 11.3 Peka mesa in rib

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

## 11.5 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
Zavitek	175	3	150	2	60 - 80	V pekaču za pecivo
Kolač z marmeladom	170	2	165	2 (levo in desno)	30 - 40	V tortnem modelu 26 cm
Božični kolač/bogata sadna torta	160	2	150	2	90 - 120	V tortnem modelu 20 cm Pečico 10 minut predhodno segrevajte.

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.

## 11.4 Čas priprave

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

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

Jed	Gretje zgoraj/spodaj		Vroči Zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
Češpljev kolač	175	1	160	2	50 - 60	V pekaču za kruh Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Piškoti/pecivo iz krhkega testa	140	3	140 - 150	3	25 - 45	V pekaču za pecivo
Poljubčki - en nivo	120	3	120	3	80 - 100	V pekaču za pecivo
Poljubčki - dva nivoja	-	-	120	2 in 4	80 - 100	V pekaču za pecivo Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Žemlje	190	3	190	3	12 - 20	V pekaču za pecivo Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
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	170	1	160	2 (levo in desno)	30 - 50	V tortnem modelu 20 cm

## Kruh in pica

Jed	Gretje zgoraj/spodaj		Vroči Zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
Bel kruh	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 kosa, 0,5 kg na kos Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Rženi kruh	190	1	180	1	30 - 45	V pekaču za kruh
Žemlje	190	2	180	2 (2 in 4)	25 - 40	6 - 8 žemelj v pekaču za pecivo Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	V pekaču za pecivo ali globokem pekaču Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Čajni kolački	200	3	190	3	10 - 20	V pekaču za pecivo 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)	180	1	180	1	50 - 60	V modelu Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Lazanja	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	V modelu Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Kaneloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	V modelu 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

Jed	Gretje zgoraj/spodaj		Vroči Zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
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

## 11.6 Žar



Prazno pečico segrevajte 3 minute pred vstavljanjem živil.

Jed	Količina		Temperatura (°C)	Čas (min.)		Položaj rešetk
	Kosov	Količina (kg)		1. stran	2. stran	
Goveji zrezki	4	0.8	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Biftki	4	0.6	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Klobase	8	-	maks.	12 - 15	10 - 12	4
Svinjski kotleti	4	0.6	maks.	12 - 16	12 - 14	4
Piščanec (prepolovljen)	2	1.0	maks.	30 - 35	25 - 30	4
Kebab	4	-	maks.	10 - 15	10 - 12	4
Piščančje prsi	4	0.4	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	0.6	maks.	20 - 30	-	4
Ribji filet	4	0.4	maks.	12 - 14	10 - 12	4
Popečeni obloženi kruhki	4 - 6	-	maks.	5 - 7	-	4
Popečen kruh	4 - 6	-	maks.	2 - 4	2 - 3	4

## 11.7 Infra Pečenje

### Govedina

Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Goveja pečenka ali file, manj zapečen <sup>1)</sup>	na cm debeline	190 - 200	5 - 6	1 ali 2
Goveja pečenka ali file, srednje zapečen <sup>1)</sup>	na cm debeline	180 - 190	6 - 8	1 ali 2
Goveja pečenka ali file, dobro zapečen <sup>1)</sup>	na cm debeline	170 - 180	8 - 10	1 ali 2

<sup>1)</sup> Pečico predhodno ogrejte.

**Svinjina**

Jed	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Pleče, vrat, šunka	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 ali 2
Kotlet, rebrca	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 ali 2
Mesna štruca	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 ali 2
Svinjska krača (predhodno kuhana)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 ali 2

**Teletina**

Jed	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Telečja pečena	1	160 - 180	90 - 120	1 ali 2
Telečja krača	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 ali 2

**Jagnjetina**

Jed	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Jagnje-stegno, pečena jagnjetina	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 ali 2
Jagnječji hrbet	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 ali 2

**Perutnina**

Jed	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Porcije perutnine	0,2 - 0,25 vsaka	200 - 220	30 - 50	1 ali 2
Piščanec, polovica	0,4 - 0,5 vsaka	190 - 210	35 - 50	1 ali 2
Piščanec, pitanec	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 ali 2
Raca	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 ali 2
Gos	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 ali 2
Puran	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 ali 2
Puran	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 ali 2

## Riba

Jed	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Pečena riba, cela	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 ali 2

## 11.8 Vlažni Vroči Zrak



Med peko vrata naprave odprite le po potrebi.

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Gratinirane testenine	190 - 200	45 - 55	2
Gratiniran krompir	160 - 170	60 - 75	2
Musaka	180 - 200	75 - 90	2
Lazanja	160 - 170	55 - 70	2
Kaneloni	170 - 190	65 - 75	2
Kruhov narastek	150 - 160	75 - 90	2
Rižev narastek	170 - 190	45 - 60	2
Jabolčni kolač	150 - 160	75 - 85	2
Bel kruh	180 - 190	50 - 60	2

## 11.9 Pečenje Z Nizko Temp.

To funkcijo uporabite za pripravo nemasnih in mehkih kosov mesa in ribe s temperaturo jedra ne več kot 65 °C. Ta funkcija ni primerna za recepte, kot je dušeno meso ali mastna svinjska pečenka. Sondo za meso lahko uporabite za zagotovitev prave temperature jedra mesa (oglejte si razpredelnico za sondo za meso).

V prvih 10 minutah lahko nastavite temperaturo pečice med 80 °C in 150 °C. Privzeta temperatura je 90 °C. Ko je temperatura nastavljena, pečica nadaljuje s pečenjem pri 80 °C. Te funkcije ne uporabljajte za perutnino.



Ko uporabljate to funkcijo, hrano vedno pecite brez pokrova.

1. Meso pecite v ponvi na kuhalni plošči pri zelo visoki nastavitvi 1 - 2 minuti na vsaki strani.
2. Meso postavite na rešetko v pečici v vročem pekaču.
3. Sondo za meso potisnite v meso.
4. Izberite funkcijo: Pečenje Z Nizko Temp. in nastavite pravo končno temperaturo jedra.

## Nastavite temperaturo na 120 °C.

Jed	Čas (min.)	Položaj rešetk
Goveja pečenka, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Goveji file, 1 - 1,5 kg	90 - 150	3
Telečja pečenka, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1

Jed	Čas (min.)	Položaj rešetk
Zrezki, 0,2 - 0,3 kg	20 - 40	3

## 11.10 Sterilizacija

Uporabite le kozarce za vlaganje enakih velikosti.

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

Pri tej funkciji uporabite prvo rešetko od spodaj.

### Jagodičevje

Jed	Temperatura (°C)	Čas kuhanja do začetka vretja (min.)	Nadaljevanje pri 100 °C (min.)
Jagode/borovnice/maline/zrele kosmulje	160 - 170	35 - 45	-

### Pečkato in koščičasto sadje

Jed	Temperatura (°C)	Čas kuhanja do začetka vretja (min.)	Nadaljevanje pri 100 °C (min.)
Hruške/kutine/slive	160 - 170	35 - 45	10 - 15

### Zelenjava

Jed	Temperatura (°C)	Čas kuhanja do začetka vretja (min.)	Nadaljevanje pri 100 °C (min.)
Korenje <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kumare	160 - 170	50 - 60	-
Mešana zelenjava	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kolerabica/grah/beluši	160 - 170	50 - 60	15 - 20

<sup>1)</sup> Pustite stati v pečici, ko jo izklopite.

## 11.11 Sušenje

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

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

Kozarce enakomerno napolnite in zaprite.

Kozarci se ne smejo dotikati med seboj.

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

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

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

**Zelenjava**

Jed	Temperatura (°C)	Čas (h)	Položaj rešetk	
			1. položaj	2. položaj
Fižol	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprika	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Jušna zelenjava	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Gobe	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Zelišča	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

**Sadje**

Jed	Temperatura (°C)	Čas (h)	Položaj rešetk	
			1. položaj	2. položaj
Slive	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Mareljice	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Jabolčni krljji	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Hruške	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

**11.12 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
Goveja pečenka po angleško, srednje zapečena	60 - 65
Goveja pečenka po angleško, dobro zapečena	70 - 75

Jed	Temperatura jedra živila (°C)
Svinjsko pleče	80 - 82
Svinjska krača	75 - 80
Jagnjetina	70 - 75
Piščanec	98
Zajec	70 - 75
Postrv/orada	65 - 70
Tuna/losos	65 - 70

**12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE**

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

**12.1 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.

## 12.2 Pečice iz nerjavnega jekla ali aluminija

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

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

## 12.3 Odstranjevanje nosilcev rešetk

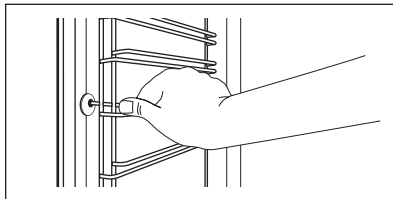
Preden začnete s čiščenjem pečice, odstranite nosilce rešetk.



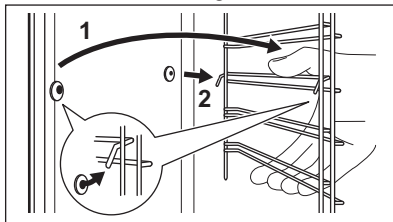
### POZOR!

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.

## 12.4 Piroliza



### POZOR!

Odstranite vse pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.



**Postopek pirolitičnega čiščenja se ne more začeti:**

- Če niste iztaknili vtiča sonde za meso iz vtičnice.
- Če niste povsem zaprli vrat pečice. Najhujšo umazanijo odstranite ročno.



### POZOR!

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

1. Notranjo stran vrat očistite z vročo vodo, da se nanjo zaradi vročega zraka ne bi prižgali ostanki hrane.
2. Vklopite pečico in v glavnem meniju izberite funkcijo: Piroliza. Za potrditev pritisnite OK.
3. Nastavite trajanje čiščenja:



Funkcija	Opis
Kratka	1 h za nizko stopnjo umažanje.
Normalna	1 h 30 min za običajno stopnjo umažanje.
Intenzivna	2 h 30 min za visoko stopnjo umažanje.

4. Za potrditev pritisnite **OK**.

**i** Ko se začne pirolitično čiščenje, so vrata pečice zaklenjena in luč ne sveti.

**i** Če želite prekiniti pirolitično čiščenje, preden se konča, izklopite pečico.



**OPOZORILO!**

Ko je funkcija zaključena, je pečica zelo vroča. Pustite, da se ohladi. Obstaja nevarnost opeklin.

**i** Ko je funkcija zaključena, vrata ostanejo zaklenjena za fazo ohlajanja. Nekatere funkcije pečice med fazo ohlajanja niso na voljo.

## 12.5 Odstranjevanje in nameščanje vrat

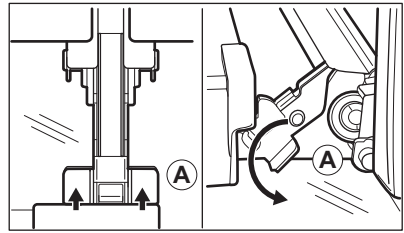
Za čiščenje lahko odstranite vrata in notranje steklene plošče. Število steklenih plošč je različno za različne modele.



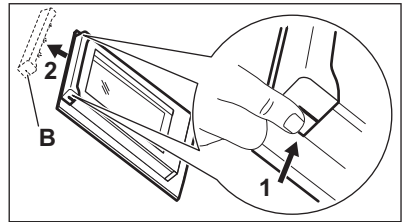
**OPOZORILO!**

Vrata so težka.

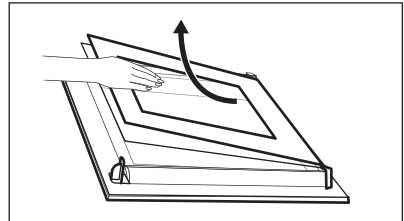
1. Vrata povsem odprite.
2. Do konca pritisnite vpenjalni ročici (A) na tečajih.



3. Zaprite vrata pečice do prvega položaja odpiranja (približno do kota 70°).
4. Vrata primite na vsaki strani z eno roko in jih potegnite stran od pečice pod kotom navzgor.
5. Nato položite vrata z zunanjo stranjo navzdol na mehko krpo in trdno površino.
6. Primite okvir vrat (B) na zgornjem robu vrat na obeh straneh in pritisnite navznoter, da sprostite zaponko.



7. Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.
8. Steklena plošča vrat primite na zgornjem delu eno za drugo in jih potegnite navzgor iz vodila.



9. Stekleno ploščo očistite z vodo in milom. Stekleno ploščo temeljito osušite.

Ko je čiščenje končano, ponovite zgornje korake v obratnem zaporedju. Najprej vstavite manjšo ploščo, nato pa večjo in vrata.

**i** Ena od rok tečaja (običajno desna) se prosto premika. Poskrbite, da bosta obe roki tečaja v enakem položaju (kot približno 70°).

**!** **OPOZORILO!**  
Poskrbite, da boste steklene plošče vstavili pravilno, drugače se lahko površina vrat pregreje.

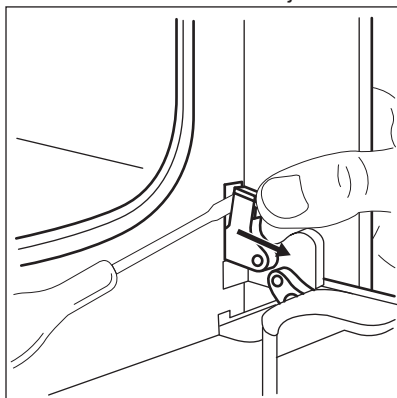
## 12.6 Odstranjevanje in nameščanje vrat

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«.

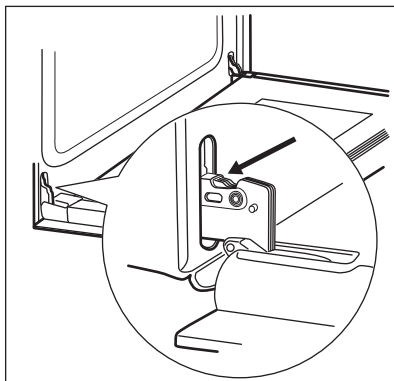
**i** Če poskušate odstraniti steklene plošče, preden odstranite vrata pečice, se lahko vrata zaprejo.

**!** **POZOR!**  
Pečice ne uporabljajte brez steklenih plošč.

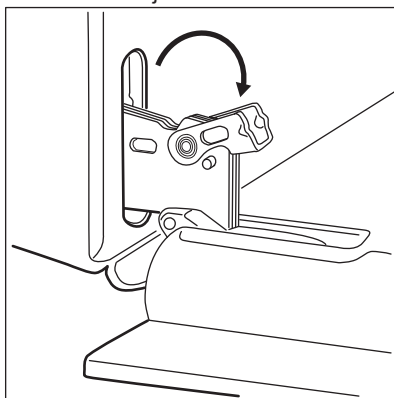
1. V celoti odprite vrata in poiščite tečaj na desni strani vrat.
2. Z izvijačem dvignite in povsem obrnite desni vzvod tečaja.



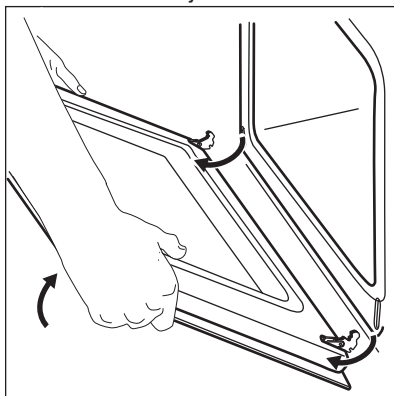
3. Poiščite tečaj na levi strani vrat.



4. Dvignite in povsem obrnite vzvod na levem tečaju.

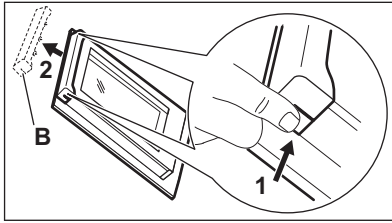


5. Vrata pečice zaprite do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite naprej ter snemite s tečajev.

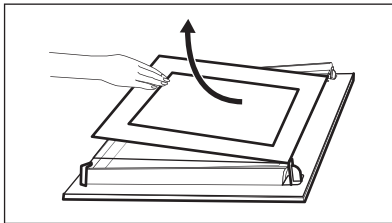


6. Vrata položite na mehko krpo na trdno površino.

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.

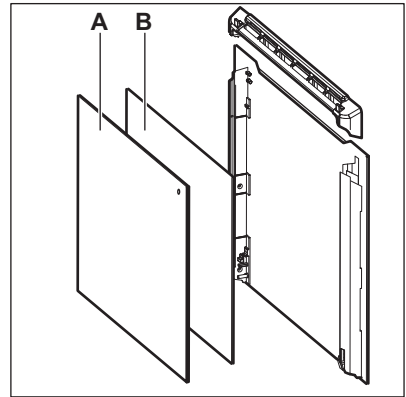


10. Steklene plošče očistite z vodo in milom. Temeljito jih osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.

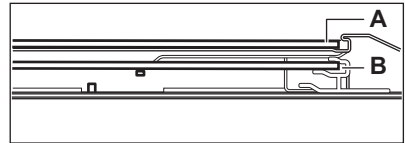
Ko končate s čiščenjem, namestite steklene plošče in vrata pečice.

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.



## 12.7 Zamenjava žarnice



### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.  
Žarnica je lahko vroča.

1. Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.
2. Pečico izklopite 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.

## 13. ODPRAVLJANJE TEŽAV



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 13.1 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.
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.	Vrata niso pravilno zaprta.	Povsem zaprite vrata.
Pečica se ne segreje.	Pregorela je varovalka.	Preverite, ali je varovalka vzrok za motnjo. Če varovalka večkrat zapored prepore, se obrnite na električarja.
Luč ne sveti.	Luč je okvarjena.	Zamenjajte žarnico.
Na prikazovalniku se prikaže F111.	Vtič sonde za meso ni pravilno vtaknjen v vtičnico.	Vtaknite vtič sonde za meso čim globlje v vtičnico.
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>
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.

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Naprava je vklopljena in se ne segreje. Ventilator ne deluje. Na prikazovalniku se prikaže "Demo".	Vklopljen je predstavitveni način.	Oglejte si »Nastavitve« v poglavju »Vsakodnevna uporaba«.

## 13.2 Servisni podatki

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

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične

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

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

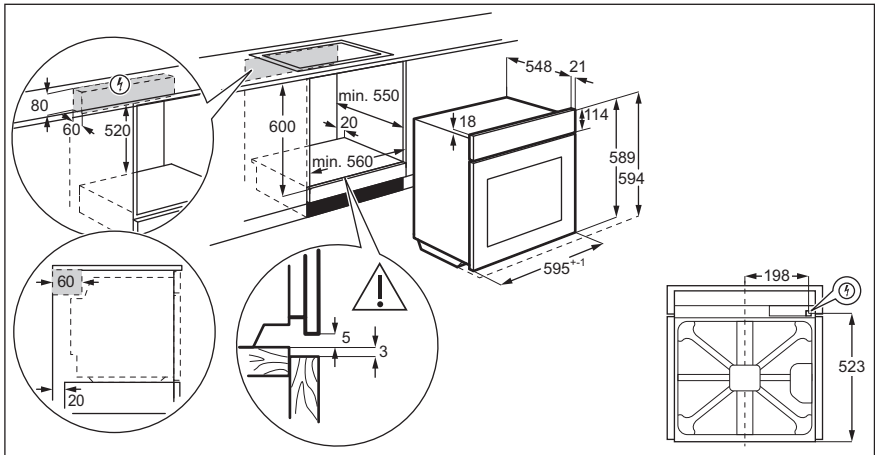
## 14. NAMESTITEV

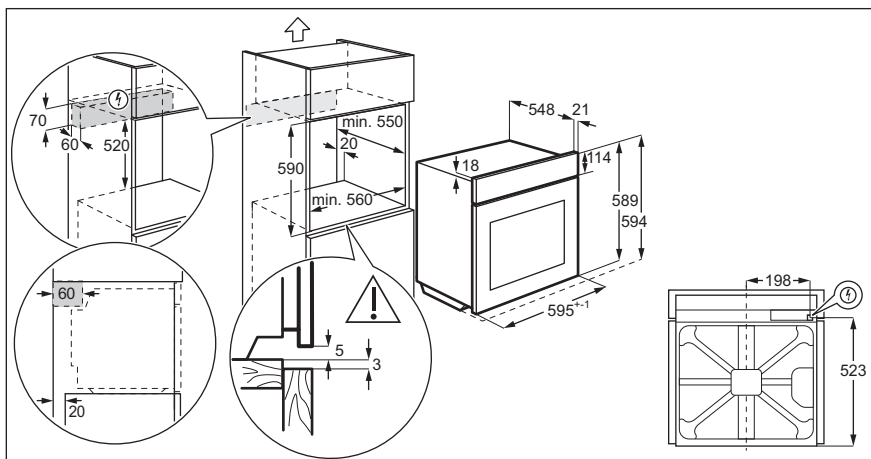


### OPOZORILO!

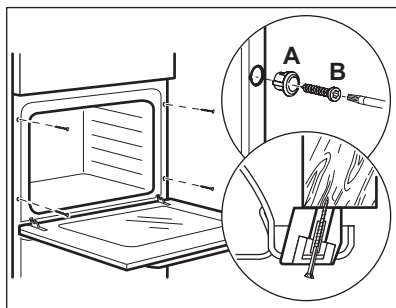
Oglejte si poglavja o varnosti.

### 14.1 Vgradnja





## 14.2 Pritrditev naprave na omarico



## 14.3 Električna namestitvev



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

Naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

## 14.4 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
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).

# 15. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

## 15.1 Podatkovna kartica izdelka in informacije v skladu z EU 65-66/2014

Ime dobavitelja

Electrolux

Identifikacija modela	EOE8P31V EOE8P31X	
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	EOE8P31V	31.2 kg
	EOE8P31X	31.2 kg

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

## 15.2 Varčevanje z energijo



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

### Splošni namigi

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, preden vanjo položite hrano.

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

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

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.

### 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.

## 16. SKRB ZA OKOLJE

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

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









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



867355083-A-462018

