



EOC6P77H

SR Упутство за употребу | Пећница на пару

3

SL Navodila za uporabo | Parna pećica

30



ИНСТАЛИРАЊЕ / NAMESTITEV



Добро дошли у Electrolux! Хвала што сте изабрали наш уређај.



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:
www.electrolux.com/support

Задржано право измена.

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	3
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	5
3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	9
4. КОМАНДНА ТАБЛА.....	9
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	10
6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	10
7. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	16
8. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	17
9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	18
10. КОРИСНИ САВЕТИ.....	20
11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	23
12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	26
13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	28
14. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	29

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним

инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.

- Децу треба контролисати како се не би играла уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не превазилази (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Искључите уређај из струје пре било каквог одржавања.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба водити рачуна да

се избегне додиривање грејних елемената или унутрашњих површина апарата.

- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Користите само температурни сензор (сензор температуре у средини печеног меса) који је препоручен за овај уређај.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- Пре пиролитичког чишћења, уклоните сав прибор из рерне, као и остатке хране или масноће које су просуте/ наталожене унутар уређаја.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Монтажа

УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Пратите упутства за монтажу која су доступна на нашем веб-сајту.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.

- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата уређаја отварају без задршке.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.

2.2 Прикључење на електричну мрежу

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама

компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.

- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете мрежни утикач у зидну утичницу.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

Типови каблова за инсталацију или замену за Европу:

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

За пресек кабла погледајте податке о укупној снази на плочици са техничким карактеристикама: Такође можете погледати и табелу:

Укупна снага (W)	Пресек кабла (mm ²)
максимално 1380	3x0.75
максимално 2300	3x1
максимално 3680	3x1.5

Проводник за уземљење (зелени/жути проводник) мора бити за 2 cm дужи од браон проводника за фазу и плавог проводника за нулу.

2.3 Употреба

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повређивања, опекотина и струјног удара или експлозије.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отворате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.

- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Увек користите стакло и тегле погодне за конзервацију.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
 - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
 - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
 - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
 - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
 - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливене колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

2.4 Нега и чишћење

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде, пожара или оштећења уређаја.

- Пре одржавања искључите уређај и извуците струјни утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се сломи стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај очистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

2.5 Пиролитичко чишћење

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде/пожара/хемијске емисије (гасова) у пиролитичком режиму.

- Пре спровођења пиролитичког чишћења и почетног предгревања, из унутрашњости рерне уклоните следеће:
 - све остатке хране, уље или масноће које су просуте/наталожене;
 - све предмете које је могуће уклонити (укључујући полице, бочне шине итд., испоручене с уређајем) нарочито посуде, плехове, тацне, прибор, итд. који имају нелепљиве површине.
- Пажљиво прочитајте сва упутства за пиролитичко чишћење.
- Држите децу подале од уређаја током пиролитичког чишћења. Уређај постаје

вreo и вreo ваздух се ослобађа из предњих отвора за хлађење.

- Операција пиролитичког чишћења одвија се на високој температури, због чега може доћи до ослобађања испарења насталих од остатака хране и материјала од којих је уређај направљен, те стога препоручујемо следеће:
 - обезбедите добру вентилацију током и након пиролитичког чишћења.
 - обезбедити добру вентилацију током и након почетног предгревања.
- Немојте просипати или наносити воду на врата пећнице током и након пиролитичког чишћења да не бисте оштетили стаклене плоче.
- Испарења која генеришу све пиролитичке пећнице/остаји кувања описани су као безбедни за људе, укључујући децу или лица са здравственим проблемима.
- Држите кућне љубимце подале од уређаја током и након пиролитичког чишћења и почетног предгревања. Мали кућни љубимци (нарочито птице и гмизавци) могу бити врло осетљиви на температурне промене и испуштена испарења.
- Нелепљиве површине посуда, плехова, таџи, прибора итд. могу се оштетити услед високих температура током пиролитичког чишћења у свим пиролитичким рернама, а могу бити и извор мањих штетних испарења.

2.6 Кување на пари

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина и оштећења уређаја.

- Отпуштена пара може да изазове опекотине:
 - Немојте да отворате врата уређаја током кувања на пари.

- Отворите врата уређаја пажљиво након кувања на пари.

2.7 Унутрашње осветљење

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.
- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

2.8 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Користите само оригиналне резервне делове.

2.9 Одлагање

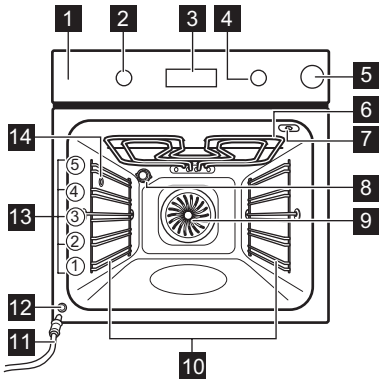
УПОЗОРЕЊЕ!

Опасност од повређивања или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите уређај из струје.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.

3. ОПИС ПРОИЗВОДА

3.1 Општи приказ



- 1 Командна табла
- 2 Командно дугме за функције загревања
- 3 Дисплеј
- 4 Командно дугме
- 5 Фиока за воду
- 6 Грејни елемент
- 7 Утичница температурног сензора
- 8 Лампа
- 9 Вентилатор

- 10 Носач решетке, покретни
- 11 Одводна цев
- 12 Вентил за одвод воде
- 13 Положаји решетке
- 14 Одвод паре

3.2 Прибор


- **Решетка полица**
За плехове за торте, ватросталне посуде, пекаче, посуде за кување / посуђе.
- **Плех за печење**
За заливане колаче, пецива, хлеб, велика печења, замрзнута јела и за скупљање течности, нпр. масноће приликом печења хране на решеткастој полици.
- **Грил/дубоки тигањ**
За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.
- **Температурни сензор**
За контролу кувања на основу температуре унутар хране.
- **Телескопске вођице**
За лакше убацивање и вађење плехова и решеткасте полице.

4. КОМАНДНА ТАБЛА





4.1 Укључује и искључује уређај

Да бисте укључили уређај:

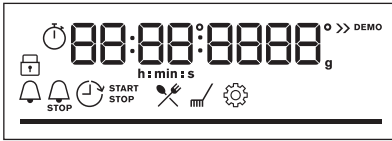
1. Притисните командну дугмад. Командна дугмад излазе.
2. Окрените дугме за функцију загревања да бисте изабрали функцију.
3. Окрените командно дугме да бисте прилагодили подешавања.

Да бисте искључили уређај: окрените командно дугме за функције загревања у положај за искључивање .







4.2 Преглед командне табле









	Притисните да бисте подесили функције тајмера.
	Притисните и задржите да бисте подесили функцију: Брзо загревање.
	Притисните да бисте укључили и искључили лампу уређаја.
	Да бисте променили подешену унутрашњу температуру хране, притисните: Температурни сензор
ОК	Притисните да бисте потврдили избор.

4.3 Индикатори дисплеја



Дисплеј са кључним функцијама.

	Уређај је закључан.
	Подмени: Потпомогнута припрема.
	Подмени: Чишћење.
	Подмени: Подешавања
	Брзо загревање је активиран.
	Резервоар за воду је празан. Поново напуните резервоар.

	Резервоар за воду је до половине.
	Резервоар за воду је пун.
	Температурни сензор је активиран.
	Тајмер је активиран.
	Време кувања је активиран.
	Време одложеног старта је активиран.
	Тајмер током рада је активиран.
	Трака напредовања: визуелни приказ који показује када уређај достигне подешену температуру или када је кување завршено.

5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.



5.1 Подешавање времена

Након првог прикључења у струју, сачекајте док се на дисплеју не појави следеће: „00:00”.

1. Окрените командно дугме да бисте подесили време завршетка.
2. Притисните ОК.

5.2 Прво предгревање и чишћење

Предгрејте празан уређај пре прве употребе и контакта са храном. Уређај може да испушта непријатан мирис и дим. Проветрите собу током предгревања.

1. Уклоните сву додатну опрему и носаче решетке из апарата.
2. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 1 ч.
3. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 15 мин.
4. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
5. Уређај и додатну опрему чистите само крпом од микрофибера, млаком водом и благим детерџентом.
6. Вратите прибор и уклоњиве носаче решетке у почетни положај.

6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Функције загревања



Печење уз равни вентил.

За печење мяса и печење колача. Подесите нижу температуру него за Загревање одозго/одоздо док вентилатор равномерно распоређује топлоту у унутрашњости пећнице.



Загревање одозго/одоздо

За печење на једном положају решетке.



Функција паре: Ниска влажност

Функција је погодна за месо, живину, јела из пећнице и ролов. поврће/грати. јела. Захваљујући комбинацији паре и топлоте, месо добија меку и сочну текстуру, заједно са хрскавом корицом.



Смрзнута храна

За припрему полуспремљене хране, нпр. помфрита, исеченог кромпира или пролећних ролница, тако да буде хрскава.



Функција за пицу

За печење пице и других јела која захтевају више топлоте одоздо.



Загревање одоздо

За запецање и добијање хрскавог дна. Користите најнижи положај решетке.



Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар уређаја може да се разликује од подешене температуре. Користи се заостала топлота. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте поглавље „Свакодневна употреба”, напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор.



Гриловање

За гриловање танких комада хране и то-стирање хлеба.



Турбо гриловање

За печење великих комада мяса или живине са костима на једној решетки. За печење гратинираних јела и за запецање.



Лампа може аутоматски да се искључи када је температура испод 80 °C током неких функција загревања.

6.2 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске

ефикасности и захтевима екодизајна (у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови у складу са: IEC/EN 60350-1.


Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек.

За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети”, Влажно печење уз вентилатор. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте одељак „Енергетска ефикасност”, део Савети за уштеду енергије.

6.3 Подешавање: Функције загревања


1. Окрените командно дугме за функције загревања и изаберите функцију.
2. Окрените командно дугме да бисте подесили температуру.

 Брзо загревање – притисните и држите да бисте скратили време загревања. Доступно је за неке функције загревања. Вентилатор се може аутоматски укључити.

6.4 Подешавање: Ниска влажност – Кување на пари



Користите само воду. Немојте користити филтрирану (деминерализовану) или дестиловану воду. Немојте да користите друге течности. Немојте да сипате запаљиве нити алкохолне течности у резервоар за воду.

1. Притисните поклопац резервоара за воду да бисте га отворили.
2. Преостали део резервоара за воду допуните хладном водом до максималног нивоа (око 900 ml).
3. Вратите резервоар за воду у почетни положај.
4. Убаците храну у уређај.
5. Окрените командно дугме за функције загревања и изаберите функцију .

- Окрените командно дугме да бисте подесили температуру. По потреби, допуните резервоар за воду током кувања.
- Након кувања, окрените дугме за функције загревања у положај за искључивање да бисте искључили уређај. Пажљиво отворите врата. Отпуштена влага може да изазове опекотине.
- Да бисте спречили појаву наслага каменца, испразните резервоар за воду након сваког кувања на пари. Након сваког коришћења сачекајте најмање 60 мин како врела вода не би изашла из вентила за одвод воде.

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Уређај је врућ. Постоји ризик од опекотина. Будите пажљиви када празните резервоар за воду.

6.5 Пражњење резервоара за воду

Индикатор резервоара за воду



Резервоар је пун.



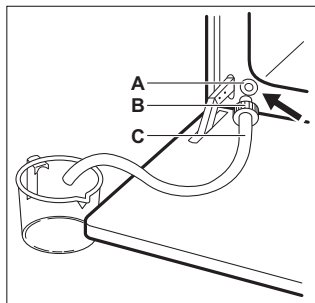
Резервоар је пун до половине.



Резервоар је празан. Поново напуните резервоар.

Ако у резервоар сипате превише воде, сигурносни одводни вентил испустиће сувишну воду у унутрашњост пећнице.

- Искључите уређај. Оставите врата пећнице отворена и сачекајте да се уређај охлади.
- Повежите одводну цев **C** са испусним вентилом **A** преко конектора **B**.



- Држите крај цеви испод нивоа **A** и узастопно притискајте **B** да бисте прикупили преосталу воду.
- Одвојте **C** и **B** и осушите унутрашњост пећнице меким сунђером.



Немојте да користите испуштену воду за поновно пуњење резервоара за воду.

6.6 Уноси: Мени ≡

Отворите Мени да бисте приступили одељку Помоћ при припреми хране и подешавањима.

- Окрените дугме за функције загревања на ≡.

На дисплеју је приказано .

- Окрените контролно дугме и изаберите икону да бисте унели подмени.

Притисните **OK**.

6.7 Подешавање: Потпомогнута припрема

Потпомогнута припрема подмени садржи програме који су осмишљени за наменска јела. Програми се подешавају и активирају одговарајућим поставкама. Током кувања можете подесити време и температуру.

- Окрените дугме за функције загревања на ≡.
- Окрените контролно дугме да бисте изабрали . Притисните **OK**.

3. Окрените контролно дугме да бисте изабрали јело (P1 - P...). Притисните ОК.
4. Ставите храну унутар уређаја.
Притисните ОК.
5. Када се функција заврши, проверите да ли је храна спремна. Продужите време кувања, ако је потребно.

Подмени: Потпомогнута припрема

Легенда



Температурни сензор мора бити повезан да би се користила ова функција. Погледајте одељак „Коришћење прибора“.

Легенда



За кување на пари, налијте воду у фиоку за воду.




































Загрејте апарат пре него што почнете да кувате.




























Ниво решетке. Погледајте одељак „Опис производа“.

Дисплеј приказује **P** и **број** јела која можете да проверите у табели.



Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
P1 Говеђе печење, слабо печено		
P2 Говеђе печење, средње печено	1 - 1.5 kg; комади дебљине 4–5 cm	  2; плех за печење Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
P3 Говеђе печење, добро печено		
P4 Котлет, средње печен	180 - 220 g по комаду; кришке дебљине 3 cm	   3; посуда за печење на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
P5 Говеђе печење/динстано (ребра прве класе, округли одрезак, дебели пауфлек)	1.5 - 2 kg	  2; посуда за печење на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Додајте течност. Ставите у апарат.
P6 Говеђе печење, слабо печено (споро печење)		
P7 Говеђе печење, средње печено (споро печење)	1 - 1.5 kg; комади дебљине 4–5 cm	  2; плех за печење Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
P8 Говеђе печење, добро печено (споро печење)		

Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
P9 Филе говедине, слабо печено (споро печење)		
P10 Филе говедине, средње печено (споро печење)	0,5–1,5 kg; комади дебљине 5–6 cm	  2; плех за печење Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
P11 Филе говедине, печен (споро печење)		
P12 Печена телетина (нпр. плећка)	0.8 - 1.5 kg; комади дебљине 4 cm	  2; посуда за печење на решеткастој полици Додајте течност. Печење покривено.
P13 Свињско печење, врат или плећка	1.5 - 2 kg	  1; посуда за печење на решеткастој полици Окрните месо након половине времена кувања.
P14 Вучена свињетина (споро кување)	1.5 - 2 kg	  2; плех за печење Окрните месо након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.
P15 Свињски каре, свеж	1 - 1.5 kg; комади дебљине 5–6 cm	  2; посуда за печење на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
P16 Свињска ребра	2 - 3 kg; користите сирову танка ребра, дебљине 2–3 cm	 3; дубоки тигањ Додајте течност да бисте покрили дно посуде. Окрните месо након половине времена кувања.
P17 Јагњећи бут са костима	1.5 - 2 kg; комади дебљине 7–9 cm	  2; посуда за печење на плеху за печење Додајте течност. Окрните месо након половине времена кувања.
P18 Цело пиле	1 - 1.5 kg; свеже	  2; посуда за ролов. поврће/грати. јела на плеху за печење Окрните пиле након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.
P19 Пола пилета	0.5 - 0.8 kg	  3; плех за печење
P20 Пилеће груди	180 - 200 g по комаду	   2; посуда за касеролу на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању.
P21 Пилећи батаци, свежи	-	  3; плех за печење Ако сте прво мариновали пилеће батаци, подесите нижу температуру и кувајте их дуже.
P22 Патка, цела	2 - 3 kg	  2; посуда за печење на решеткастој полици Ставите месо на посуду за печење. Окрните патку након половине времена кувања.

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
P23	Гуска, цела	4 - 5 kg	 2; дубоки тигањ Ставите месо на дубоки плех за печење. Окрените гуску након половине времена кувања.
P24	Векна од меса	1 kg	 2; решеткаста полица
P25	Цела риба, грилована	0.5 - 1 kg по риби	 2; плех за печење Намажите рибу маслацем, омиљеним зачинима и зачинским биљем.
P26	Рибљи филети	-	 3; посуда за ролов. поврће/грати. јела на решеткастој полици
P27	Колач од сира	-	 2;  калуп за печење од 28 cm на решеткастој полици
P28	Колач од јабука	-	 3; плех за печење
P29	Тарт од јабука	-	 2; калуп за питу на решеткастој полици
P30	Пита с јабукама	-	 1;  калуп за питу од 22 cm на решеткастој полици
P31	Брауни колачи	2 kg теста	 3; дубоки тигањ
P32	Мафини	-	 3; плех за мафине на решеткастој полици
P33	Суви колач	-	 2; посуда за колач на решеткастој полици
P34	Печени кромпир	1 kg	 2; плех за печење Ставите цео кромпир са кором на плех за печење.
P35	Исечен кромпир	1 kg	 3; плех за печење обложен папиром за печење Исеците кромпире на комаде.
P36	Гриловано мешано поврће	1 - 1.5 kg	 3; плех за печење обложен папиром за печење Исеците поврће на комаде.
P37	Крокети, смрзнати	0.5 kg	 3; плех за печење
P38	Помфрит, замрзнут	0.75 kg	 3; плех за печење
P39	Лазање са месом / поврћем са сувим листовима тестенине	1 - 1.5 kg	 1; посуда за касеролу на решеткастој полици
P40	Гратинирани кромпир (сирови кромпир)	1 - 1.5 kg	 1; посуда за касеролу на решеткастој полици Окрените посуду после половине времена кувања.

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
P41	Свежа пица, танка	-	 2; плекс за печење обложен папиром за печење
P42	Свежа пица, дебела	-	 2; плекс за печење обложен папиром за печење
P43	Киш	-	 2; плекс за печење на решеткастој полици
P44	Багет/Ћабата/Бели хлеб	0.8 kg	 2; плекс за печење обложен папиром за печење За бели хлеб је потребно више времена.
P45	Интегрални/ражени/црни хлеб	1 kg	 2; плекс за печење обложен папиром за печење/посуда за колач на решеткастој полици

6.8 Мењање: Подешавања

- Окрените дугме за функције загревања на .
- Окрените контролно дугме да бисте изабрали . Притисните **ОК**.
- Окрените контролно дугме да бисте изабрали подешавање. Притисните **ОК**.
- Окрените командно дугме да бисте подесили вредност. Притисните **ОК**.
- Окрените дугме функције загревања на положај за искључивање да бисте изашли из Мени.

Подмени: Подешавања

Подешавање	Вредност
01 Доба дана	Промени
02 Осветљеност дисплеја	1 - 5
03 Звукови тастера	1 – Звучни сигнал, 2 – Клик, 3 – Искључен звук

Подешавање	Вредност
04 Јачина звучног сигнала	1 - 4
05 Температурни сензор Радња	1 – Аларм и заустављање, 2 – Аларм
06 Тајмер током рада	Укључи/Искључи
07 Светло	Укључи/Искључи
08 Брзо загревање	Укључи/Искључи
09 Подсетник за чишћење	Укључи/Искључи
10 Демо режим	Активациони код: 2468
11 Верзија софтвера	Провера
12 Ресетовање свих подешавања	Да/Не


7. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ


7.1 Контролна брава


Ова функција спречава случајну промену функције уређаја.

Када се активира док се уређај користи, закључава командну таблу, обезбеђујући да се тренутна подешавања кувања несметано наставе.

Када се активира док је уређај искључен, задржава командну таблу закључаном, спречавајући ненамерно укључивање уређаја.



 OK – притисните и држите да бисте укључили функцију.



Звучни сигнал.  – трепери три пута када је контролна брава укључена.

 OK – притисните и држите да бисте искључили функцију.

7.2 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога, ако је функција загревања активна и никаква подешавања нису промењена, уређај ће се аутоматски искључити након одређеног временског периода.

 (°C)	 (ч)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (ч)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимално	3

Ако намеравате да покренете функцију загревања за време трајања које премашује време аутоматског искључивања, подесите време кувања. Погледајте одељак „Функције сата”.





Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Температурни сензор, Време одложеног старта.

7.3 Вентилатор за хлађење




Када апарат ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује како би хладио површине апарата. Ако искључите апарат, вентилатор за хлађење може да настави да ради док се апарат не охлади.

8. ФУНКЦИЈЕ САТА





8.1 Опис функција тајмера

 Тајмер	За подешавање времена за одбројавање. Када тајмер заврши са одбројавањем, оглашава се звучни сигнал. Ова функција нема утицаја на рад уређаја и може се подесити у било ком тренутку.
 Време кувања	Да бисте подесили трајање кувања. Када тајмер заврши са одбројавањем, чује се звучни сигнал и функција загревања се аутоматски зауставља.
 Време одложеног старта	За одлагање старта и/или краја кувања.
 Тајмер током рада	Да бисте показали колико дуго уређај ради. Максимум је 23 ч 59 мин. Ова функција нема утицаја на рад уређаја и може се подесити у било ком тренутку.

8.2 Подешавање: Тајмер



1. Притисните .
- Дисплеј приказује: 0:00 и .
2. Окрените командно дугме да бисте подесили Тајмер.
3. Притисните . Тајмер одмах почиње да одбројава.

8.3 Подешавање: Време кувања

1. Окрените дугмад да бисте изабрали функцију загревања и подесили температуру.
2. Притискајте дугме  док дисплеј не прикаже: 0:00 и .
3. Окрените командно дугме да бисте подесили Време кувања.
4. Притисните . Тајмер одмах почиње да одбројава.
5. Када се одбројавање заврши, притисните  и окрените дугме за

функције загревања на искључен положај.


8.4 Подешавање: Време одложеног старта


1. Окрените дугмад да бисте изабрали функцију загревања и подесили температуру.
2. Притискајте дугме  док дисплеј не прикаже:  и START .
3. Окрените командно дугме да бисте подесили време покретања.
4. Притисните ОК.

Дисплеј приказује: --:--  STOP .



5. Окрените командно дугме да бисте подесили време завршетка.
6. Притисните ОК.
Тајмер почиње да одбројава у подешено време покретања.
7. Када се одбројавање заврши, притисните ОК и окрените дугме за функције загревања на искључен положај.

8.5 Подешавање: Тајмер током рада

1. Окрените дугме за функције загревања на функцију  да бисте ушли у Мени.

2. Окрените командно дугме да бисте изабрали  / Тајмер током рада. Погледајте поглавље „Свакодневна употреба”, Мени: Подешавања.
3. Притисните ОК.
4. Окрените командно дугме да бисте укључили и искључили тајмер током рада.
5. Притисните ОК.

8.6 Подешавање: Доба дана

1. Окрените дугме за функције загревања на функцију  да бисте ушли у Мени.
2. Окрените командно дугме да бисте изабрали  / Доба дана. Погледајте поглавље „Свакодневна употреба”, Мени: Подешавања.
3. Окрените командно дугме да бисте подесили сат.
4. Притисните ОК.

9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА



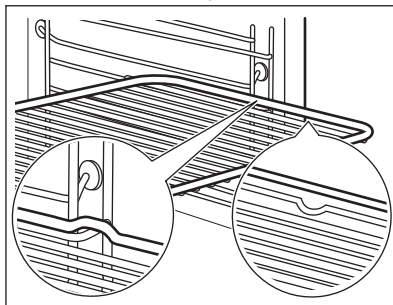
УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

9.1 Убацавање прибора

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност и пружа заштиту од нагињања. Удубљења такође спречавају превртање. Ивица око полице спречава клизање посуђа са полице.

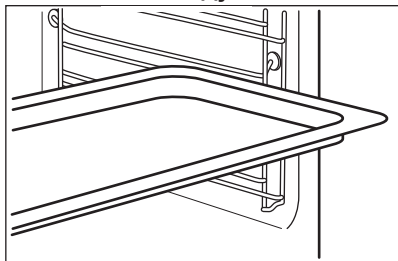
Решеткаста полица



Уметните полицу између вођица на носачу решетке и водите рачуна да ножице буду окренуте надоле. Побрините се да полица

додирне задњи део унутрашњости пећнице.

Плех за печење / Дубоки тигањ




Гурните плех између вођица на носачу решетке. Ставите плех за печење са нагибом према задњем делу унутрашњости пећнице.

9.2 Температурни сензор

То мери температуру унутар хране.

Треба да се подесе две температуре:

- $^{\circ}\text{C}$ – температура унутар уређаја. Требало би да буде бар 25°C више од температуре у средини печене хране.
-  – температура у средини печене хране.

За најбоље резултате кувања:

- Састојци треба да буду на собној температури.
- Не користите за течна јела.
- Током кувања игла температурног сензора мора да буде у потпуности уметнута у јело.

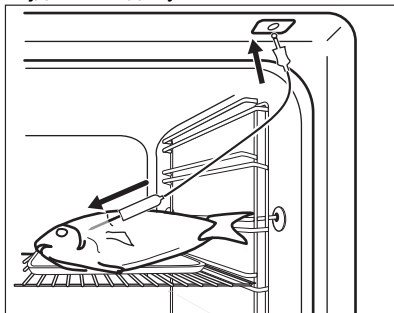
Кување са: Температурни сензор

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина јер температурни сензор за и носачи решетке постају врели. Не додирујте температурни сензор голим рукама. Увек користите рукавице за пећнице.

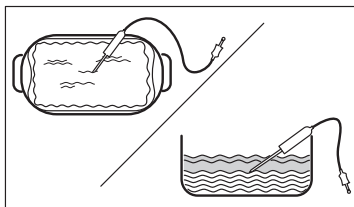
1. Укључите апарат.
2. Подесите функцију загревања и по потреби температуру рерне.
3. Уметните температурни сензор у јело:
Месо, живина и риба

Уметните целу иглу температурног сензора у месо или рибу у свом најдебљем делу.




Касерола

Убаците врх сензора за храну тачно у центар касероле. Температурни сензор треба да се стабилизује на једном месту током печења. Да бисте то постигли, користите чврсте састојке. Користите ивицу посуде за печење као ослонац за силиконску ручицу сензора за храну. Врх сензора за храну не треба да додирује дно посуде за печење.



4. Прикључите температурни сензор у утичницу која се налази унутар уређаја. Погледајте одељак „Опис производа”.

Дисплеј приказује тренутну температуру температурног сензора:

5.  – притисните да бисте подесили температуру сензора унутар хране.
6. Окрените командно дугме да бисте подесили температуру.
7. Притисните **ОК**.
8. Када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал. Проверите да ли је храна спремна. Продужите време кувања, ако је потребно.
9. Извучите утикач температурног сензора из утичнице и извадите јело из уређаја.

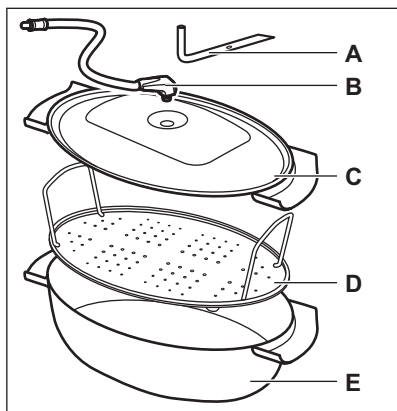
9.3 Посуда за кување на пари



Посуда за кување на пари се не испоручује са уређајем. За више информација, обратите се локалном добављачу.

Посуда за кување на пари састоји се од:

- A. Бризгалька – за директно кување на пари,
- B. Цев бризгальке – за кување на пари,
- C. Поклопац,
- D. Челична решетка,
- E. Стаклена посуда.



Немојте:

- врућу посуду за кување на пари стављајте на хладне / влажне површине.
- сипајте хладне течности у посуду за кување на пари док је врућа.
- користите посуду за кување на пари на врелој површини за кување.
- очистите посуду за кување на пари абразивима, жицом и прашковима.

9.4 Кување на пари у посуди за кување на пари

1. Ставите храну на челичну решетку у посуди за кување на пари и покријте је поклопцем.
2. Ставите цев бризгальке у отвор поклопца.
3. Ставите посуду за кување на пари на други положај решетки одоздо.
4. Прикључите цев бризгальке на црево за пару. Погледајте одељак „Опис производа“.
5. Подесите уређај за функцију кувања на пари.

9.5 Кување на директној пари

Ставите храну на челичну решетку у посуди за кување на пари. Успите мало воде. Не стављајте поклопац. Када кувате велике порције меса, ставите бризгальку у посуду.

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Бризгалька може да буде врућа када уређај ради. Увек користите рукавице за пећницу. Извадите бризгальку из пећнице кад не користите функцију паре.

1. Ставите бризгальку у цев бризгальке. Повежите други крај са цревом за пару. Погледајте одељак „Опис производа“.
2. Ставите посуду за кување на пари на први или други положај решетки одоздо. Уверите се да се цев бризгальке није заглавила. Бризгальку држите подаље од грејача.
3. Подесите уређај за функцију кувања на пари.

10. КОРИСНИ САВЕТИ

10.1 Препоруке у вези са печењем

Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака.






Ваш уређај може да пече на другачији начин од претходног уређаја. Савети испод приказују препоручена подешавања за температуру, време кувања и положај решетки за одређене врсте хране.

Избројте положаје решетке, почев од оне најближе дну рерне.

Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.

За савете у вези са уштедом енергије погледајте одељак „Енергетска ефикасност”.

Симболи који се користе у табелама:

	Врста хране
	Функција загревања
°C	Температура
	Прибор
	Положај решетке
	Време кувања (мин)





10.2 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор





Користите тамне и нерелефтујуће плехове и посуде. Оне боље апсорбују топлоту него светле и рефлектујуће посуде.

- **Плех за пицу** – тамни, нерелефтујући, пречника 28cm
- **Посуда за печење** – тамна, нерелефтујућа, пречника 26cm
- **Мала посуда за печење** – керамика, пречника 8cm, висине 5 cm
- **Плех за флан** – тамни, нерелефтујући, пречника 28cm

10.3 Влажно печење уз вентилатор






За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.







		°C		
Слатке земичке, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Ролнице, 9 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	30 - 40
Пица, замрзнута, 0,35 kg	решетка полица	220	2	10 - 15
Швајцарски ролат	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	25 - 35
Брауни колач	плех за печење или посуда за скупљање масноће	175	3	25 - 30
Суфле, 6 комада	керамичке посуде на решеткастој полици	200	3	25 - 30
Корица за флан	плех за флан на решеткастој полици	180	2	15 - 25
Сендвич-торта Викторија	посуда за печење на решеткастој полици	170	2	40 - 50
Поширана риба, 0,3 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	20 - 25
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	25 - 35
Рибљи филети, 0,3 kg	плех за пицу на решеткастој полици	180	3	25 - 30

		°C		
Поширано месо, 0,25 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	200	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	200	3	25 - 30
Колачи, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Колачи-макарони, 24 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	25 - 35
Мафини, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Славо пециво, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	25 - 30
Кекс од сипкавог теста, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	150	2	25 - 35
Тортице, 8 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	20 - 30
Поврће, бланширано, 0,4 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	35 - 45
Вегетаријански омлет	плех за пизу на решеткастој полици	200	3	25 - 30
Медитеранско поврће, 0,7 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	4	25 - 30

10.4 Информације за институте за тестирање

Тестови у складу са IEC 60350-1.

				°C	
Ситни колачи, 20 по плеху	Загревање одозго/одоздо	Плех за печење	3	170	20 - 35
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	3	150 - 160	20 - 35
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	2 и 4	150 - 160	20 - 35
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Загревање одозго/одоздо	Решеткаста полица	2	180	70 - 90
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	2	160	70 - 90
Немасна бисквит торта, калуп за торту Ø 26 cm 1)	Загревање одозго/одоздо	Решеткаста полица	2	170	40 - 50

					
Немасна бисквит торта, калуп за тарту Ø 26 см 1)	Печење уз равни вен-тил.	Решеткаста полица	2	160	40 - 50
Немасна бисквит торта, калуп за тарту Ø 26 см 1)	Печење уз равни вен-тил.	Решеткаста полица	2 и 4	160	40 - 60
Шкотски колачић	Печење уз равни вен-тил.	Плех за печење	3	140 - 150	20 - 40
Шкотски колачић	Печење уз равни вен-тил.	Плех за печење	2 и 4	140 - 150	25 - 45
Шкотски колачић	Загревање одозго/одоз-до	Плех за печење	3	140 - 150	25 - 45
Тост 1)	Гриловање	Решеткаста полица	4	макс.	1 - 5

1) Предгревајте уређај 10 минута.

11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

11.1 Напомене у вези са чишћењем

Средства за чишћење

- Предњи део уређаја очистите искључиво крпом од микрофибера натопљеном млаком водом и благим детерџентом.
- Користите раствор за чишћење металних површина.
- Флеке очистите благим детерџентом.

Свакодневна употреба

- Унутрашњост уређаја треба очистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.
- У апарату или на стакленим плочама на вратима може доћи до кондензовања влаге. Да бисте смањили кондензацију, пустите апарат да ради 10 минута пре кувања. Не чувајте храну у апарату дуже од 20 минута. Унутрашњост уређаја осушите само крпом од микрофибера после сваке употребе.

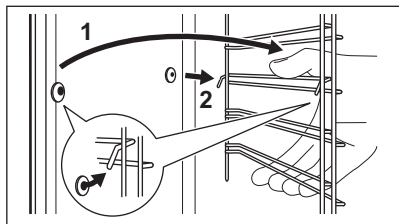
Прибор

- Након сваке употребе, очистите сав прибор и оставите га да се осуши. Користите искључиво крпу од микрофибера са млаком водом и благим детерџентом. Немојте прати прибор у машини за прање судова.
- Не чистите додатну опрему са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.

11.2 Уклањање носача решетке

Уклоните носаче решетака да бисте очистили пећницу.

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
2. Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.
3. Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.



4. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.

Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.

11.3 Пиролитичко чишћење



⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина.

⚠ ОПРЕЗ


Ако су други уређаји инсталирани у исти кухињски елемент, не користите их истовремено кад и ову функцију. То може да изазове оштећење пећнице.

Немојте покретати функцију ако у потпуности нисте затворили врата пећнице.

1. Уверите се да је уређај хладан.
2. Извадите сав прибор.
3. Очистите унутрашњост пећнице и унутрашње стакло на вратима топлом водом и меком крпом.
4. Окрените дугме за функције загревања на функцију  да бисте ушли у Мени.
5. Окрените контролно дугме да бисте изабрали  и притисните ОК.


Програм чишћења	Трајање
C1 - Благо чишћење	1 h
C2 - Нормално чишћење	1 h 30 min
C3 - Темељно чишћење	2 h 30 min

6. Окрените контролно дугме да бисте изабрали програм чишћења и притисните ОК.
7. Притисните ОК да покренете чишћење.

Када чишћење почне, врата пећнице се закључавају и лампица се искључује. Док се врата не закључају, дисплеј приказује .

8. Након чишћења, окрените дугме функције загревања на положај „искључено”.
9. Сачекајте да се уређај охлади и врата ће се откључати. Очистите унутрашњост пећнице меком крпом и водом.

11.4 Подсетник за чишћење

Када  затрепери на дисплеју након сесије кувања, уређај вас подсећа да га очистите пиролитичким чишћењем. Подсетник можете да искључите у подменију: Подешавања. Погледајте одељак „Свакодневна употреба”, Мењање: Подешавања.

11.5 Чишћење резервоара за воду

1. Искључите уређај.
2. Поставите дубоки тигањ испод црева за пару.
3. Сипајте воду у фиоку за воду: 850 ml. Додајте лимунску киселину: 5 кафених кашчица. Сачекајте 60 мин.
4. Укључите уређај и подесите функцију: Ниска влажност. Подесите температуру на 230 °C.
5. Искључите уређај након 25 мин и сачекајте да се охлади.
6. Укључите уређај и подесите функцију: Ниска влажност. Подесите температуру од 130 до 230 °C.
7. Искључите уређај након 10 мин и сачекајте да се охлади.
8. Испразните резервоар за воду. Погледајте део Свакодневна употреба, одељак „Пражњење резервоара за воду”.
9. Исперите резервоар за воду и очистите преостале наслаге каменца меком крпом.
10. Очистите одводну цев топлом водом и благим детерџентом. Обратите се локалном водоводу да бисте проверили ниво тврдоће воде.

Класификација воде:	Очистите резервоар за воду на сваких:
мека	75 циклуса – 2,5 месеца
умерено тврда	50 циклуса – 2 месеца
тврда	40 циклуса – 1,5 месец
веома тврда	30 циклуса – 1 месец

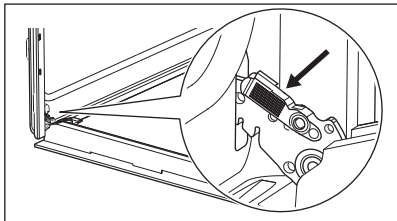
11.6 Скидање и постављање врата

Врата пећнице имају три стаклене плоче. Врата пећнице и унутрашње стаклене плоче можете да уклоните да бисте их очистили. Пре него што уклоните стаклене плоче прочитајте цело упутство „Уклањање и постављање врата”.

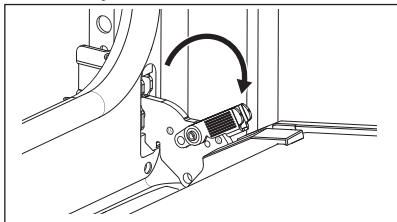
⚠ ОПРЕЗ

Немојте да користите уређај без стаклених плоча.

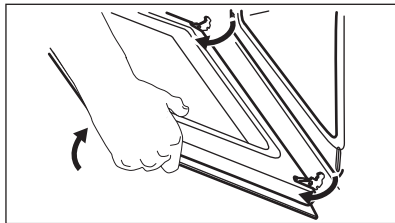
1. Потпуно отворите врата и ухватите обе шарке.



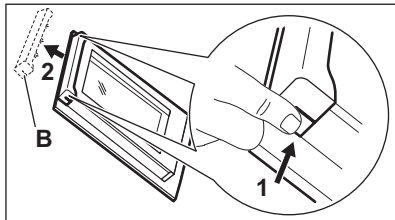
2. Подигните и повуците бравице док не кликну.



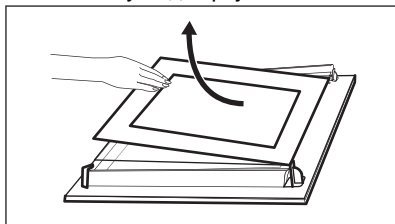
3. Затворите врата пећнице до пола, до првог отвореног положаја. Затим подигните и повуците да бисте уклонили врата из лежишта.



4. Врата поставите на меку крпу на стабилној површини.
5. Притисните штитнике врата **В** са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.



6. Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.
7. Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и пажљиво извучите једну по једну. Почните од горње плоче. Уверите се да су стаклене плоче исклизнуле до краја из носача.

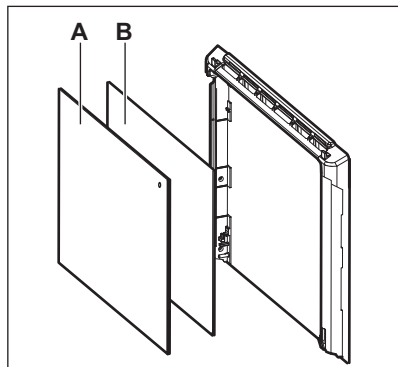


8. Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.
 9. Након чишћења, угрејте стаклене плоче и врата пећнице.
- Ако су врата исправно постављена, чућете клик приликом затварања бравица.

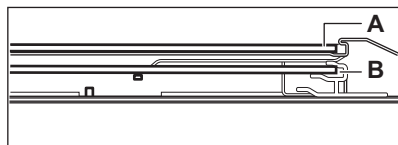
Водите рачуна да стаклене плоче (**А** и **В**) вратите одговарајућим редоследом. Проверите да ли има симбола/штампе са стране стаклене плоче. Свака од

стаклених плоча изгледа другачије да би се расклапање и склапање олакшало.

Када се исправно монтира, оквир врата кликне.



Проверите да ли сте средњу стаклену плочу правилно поставили на лежишта.



11.7 Замена лампе

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.
Лампица може бити врућа.

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
2. Искључите уређај из струје.
3. Ставите крпу на дно пећнице.

⚠ ОПРЕЗ

Халогену лампу увек држите умотану у крпу како бисте спречили сагоревање остатака масноће на лампи.

Задња сијалица

1. Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.
2. Очистите стаклени поклопац.
3. Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300°C.
4. Поставите стаклени поклопац.



12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 Шта учинити ако...

Проблем	Проверите...
Не можете да активирате апарат нити да га користите.	Уређај није правилно прикључен на електричну мрежу.
Уређај се не загрева.	Функција аутоматског искључивања је деактивирана.
Уређај се не загрева.	Врата уређаја су затворена.
Уређај се не загрева.	Осигурач није прегорео.
Уређај се не загрева.	Контролна брава је деактивиран.
Лампица је искључена.	Влажно печење уз вентилатор – је активиран.
Лампа не ради.	Лампица је прегорела.

Проблем	Проверите...
Температурни сензор не ради.	Утикач Температурни сензор је потпуно убачен у утичницу.
Err C2	Уклонили сте утикач Температурни сензор из утичнице.
Err C3	Врата уређаја су затворена или закључавање врата није поковарено.
Err F102	Врата уређаја су затворена.
Err F102	Закључавање врата није поковарено.
Дисплеј приказује 00:00 .	Дошло је до нестанка струје. Подесите доба дана.
Има још воде у унутрашњости пећнице.	У резервоару за воду нема превише воде.
 – индикатор је искључен.	У резервоару за воду има довољно воде. Уколико вода почне да цури у уређај, а индикатор је и даље искључен, обратите се овлашћеном сервисном центру.
 – индикатор је укључен.	У резервоару има довољно воде. Ако је резервоар пун, а индикатор је и даље укључен, обратите се овлашћеном сервисном центру.
Кување на пару не ради.	У отвору за црево за пару нема наслага каменца.
Кување на пару не ради.	У резервоару за воду има воде.
Празњење резервоара за воду траје дуже од три минута или вода цури из отвора за црево за пару.	У отвору за црево за пару нема наслага каменца. Очистите резервоар за воду.



Ако се на дисплеју прикаже код грешке који није у овој табели, искључите и укључите кућни осигурач да бисте поново покренули уређај. Ако се код грешке поново појави, обратите се овлашћеном сервисном центру.

12.2 Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким

карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира уређаја. Она се види када отворите врата. Немојте да уклањате плочицу са техничким карактеристикама са уређаја.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:

Модел (MOD.) :

Број производа (PNC):

Серијски број (S.N.):

13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

13.1 Лист са информацијама о производу и Информације о производу у складу са прописима ЕУ о означању енергетске ефикасности и еко-дизајну

Назив добављача	Electrolux
Идентификација модела	EOC6P77H 949494860
Индекс енергетске ефикасности	81.2
Класа енергетске ефикасности	A+
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.93 kWh/циклусу
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са формирањем вентилатора	0.69 kWh/циклусу
Број шупљина у рерни	1
Извор топлоте	Електрична струја
Јачина звука	72 l
Тип рерне	Уградна рерна
Маса	34.1 kg

IEC/EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – Део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.

13.2 Информације о производу за потрошњу енергије и максимално време за достизање применљивог режима мале снаге

Потрошња енергије у режиму приправности	0.8 W
Максимално време потребно да опрема аутоматски достигне применљиви режим мале снаге	20 мин

13.3 Савети за уштеду енергије

Следећи савети наведени у наставку помоћи ће вам да уштедите енергију приликом коришћења уређаја.

Уверите се да су врата апарата затворена када апарат ради. Не отварајте врата апарата сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување и тамне, нерелефне плехове и посуде да бисте повећали уштеду енергије.

Немојте предгревати уређај пре кувања осим ако се то посебно не препоручује.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

Кување са вентилатором

Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

Преостала топлота

Када кување траје дуже од 30 мин., смањите температуру апарата на минимум 3–10 минута пре краја кувања. Кување ће

се наставити користећи преосталу топлоту у апарату.

Користите преосталу топлоту за одржавање топлоте хране или за загревање друге хране.

Када искључите апарат, дисплеј приказује преосталу топлоту.

Одржавање хране топлотом

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту хране. На дисплеју се приказује индикатор преостале топлоте или температура.

Кување са искљученом лампицом

Искључите лампицу током кувања. Укључите је само када вам је потребна.


Влажно печење уз вентилатор


Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек.

Можете поново да упалите лампицу, али ће ова активност смањити очекивану уштеду енергије.

14. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних

уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

Dobrodošli pri blagovni znamki Electrolux! Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali našo napravo.



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:
www.electrolux.com/support

Pridržujemo si pravico do sprememb.

KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	30
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	32
3. OPIS IZDELKA.....	35
4. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....	35
5. PRED PRVO UPORABO.....	36
6. VSAKODNEVNA UPORABA.....	37
7. DODATNE FUNKCIJE.....	42
8. ČASOVNE FUNKCIJE.....	43
9. UPORABA PRIPOMOČKOV.....	44
10. NAMIGI IN NASVETI.....	46
11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	48
12. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	51
13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	52
14. SKRIB ZA OKOLJE.....	53

1. ⚠ VARNOSTNE INFORMACIJE

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

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo

invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.

- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo in .
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.
- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo odklopite iz napajanja.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- OPOZORILO: Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.

- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev ali površine naprave.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.
- Uporabite samo tipalo za jedi (sondo za meso), priporočljivo za to napravo.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Pred pirolitičnim čiščenjem iz notranjosti naprave odstranite vso opremo in odvečno razlito olje ali maščobne obloge.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Montaža

UPOZORNENIE!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitvev, ki so na voljo na našem spletnem mestu.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitvev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo naprave preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za krmiljenje

slednjega je potrebno električno napajanje.

2.2 Električne povezave

UPOZORNENIE!

Nevarnost požara in električnega udara.

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

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

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

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

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

Skupna moč (W)	Presek kabla (mm ²)
maksimalno 1380	3x0.75
maksimalno 2300	3x1
maksimalno 3680	3x1.5

Ozemljitveni kabel (zeleni/rumeni kabel) mora biti 2 cm daljši od rjave faze in modrih nevtralnih kablov

2.3 Uporaba

UPOZORNENIE!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.

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

UPOZORNENIE!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
 - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
 - Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
 - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
 - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
 - Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati naprave.
- Če napravo namestite za ploščo pohištvenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohištvenega elementa se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal.

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

2.4 Skrb in čiščenje

UPOZORNENIE!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali škode na napravi.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz glavne vtičnice.
- Poskrbite, da je naprava hladna. Obstaja nevarnost, da steklene plošče počijo.
- Če se steklene plošče vrat poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Pri odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite nabiranje umazanije in poškodbo površine materiala.
- Očistite napravo z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila na embalaži.

2.5 Pirolytično čiščenje

UPOZORNENIE!

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

- Pred izvedbo pirolitičnega čiščenja in začetnega segrevanja pred uporabo iz notranjosti pečice odstranite:
 - vse ostanke hrane, razlito olje ali maščobne obloge.
 - vsi odstranljivi predmeti (vključno s policami, stranskimi nosilci itd., ki so priloženi napravi), še posebej lonci s prevleko proti prijemanju, ponve, pekači, pripomočki itd.
- Skrbno preberite vsa navodila za pirolitično čiščenje.
- Med pirolitičnim čiščenjem naj se otroci ne zadržujejo v bližini naprave. Naprava postane zelo vroča, iz sprednjih hladilnih rež pa se sprošča vroč zrak.

- Ker je pirolitično čiščenje visokotemperaturni postopek, ki lahko sprošča hlapce iz ostankov kuhanja in materialov, iz katerih je naprava izdelana, potrošnikom priporočamo, da:
 - zagotovite dobro prezračevanje med vsakim pirolitičnim čiščenjem in po njem.
 - zagotovite dobro prezračevanje med in po začetnem predgrevanju.
- Med in po pirolitičnem čiščenju ne polijte ali nalivajte vode na vrata pečice, da ne poškodujete steklenih plošč.
- Hlapi, ki se sproščajo iz pirolitičnih pečic/ostankov hrane, kot je opisano, niso škodljivi za ljudi, vključno z otroki ali osebami z zdravstvenimi težavami.
- Med pirolitičnim čiščenjem in začetnim predgrevanjem ter po tem poskrbite, da se hišni ljubljenci ne zadržujejo v bližini naprave. Majhni hišni ljubljenci (še posebej ptice in plazilci) so lahko zelo občutljivi na temperaturne spremembe in izpust hlapov.
- Visokotemperaturno pirolitično čiščenje vseh pirolitičnih pečic lahko poškoduje površine s prevleko proti prijemanju na loncih, ponvah, pekačih, podstavkih, kuhinjskih posodah in podobno, in je lahko tudi vir nizke emisije škodljivih hlapov.

2.6 Kuhanje v sopari

UPOZORNENIE!

Obstaja nevarnost opeklin in škode na napravi.

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

2.7 Notranja osvetlitev

UPOZORNENIE!

Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjstvih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti,

ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu

- Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energetske učinkovitosti G.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

2.8 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.

- Uporabite samo originalne rezervne dele.

2.9 Odlaganje

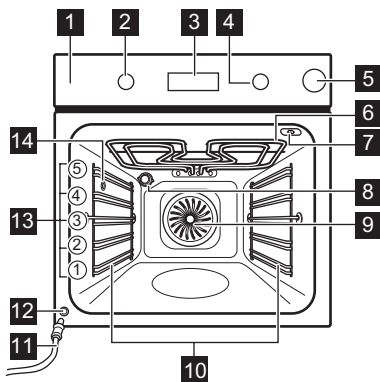
⚠ UPOZORNENIE!

Nevarnost poškodbe ali zalušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Izključite napravo iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavržite.

3. OPIS IZDELKA

3.1 Splošni pregled



- 1 Upravljalna plošča
- 2 Gumb za funkcije pečice
- 3 Prikazovalnik
- 4 Upravljalni gumb
- 5 Predal za vodo
- 6 Grelnik
- 7 Vtičnica za tipalo za jedi
- 8 Luč

- 9 Ventilator
- 10 Nosilec police, snemljiv
- 11 Odtočna cev
- 12 Ventil za odvod vode
- 13 Položaji polic
- 14 Izhod za paro

3.2 Dodatna oprema

- **Mreža za pečenje**
Za modele za torto, ognjevarne jedi, pečene jedi, posodo/jedi.
- **Pekač za pecivo**
Za vlažno pecivo, pečene dobrote, kruh, velike pečenke, zamrznjene obroke in za prestrezanje kapljic, npr. maščobe, ko pečete hrano na mreži za pečenje.
- **Posoda za žar/pekač**
Za peko in praženje ali kot posoda za zbiranje maščobe.
- **Sonda za hrano**
Za nadzor kuhanja glede na temperaturo v hrani.
- **Teleskopska vodila**
Za preprostejše vstavljanje in odstranjevanje pekačev in rešetke.


4. UPRAVLJALNA PLOŠČA

4.1 Vklon in izklon naprave





Za vklop naprave:

1. Pritisnite gumbe. Upravljalni gumbi izskočijo.

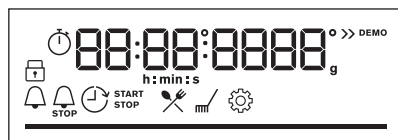
2. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo.
3. Obrnite upravljalni gumb, da prilagodite nastavitve.

Za izklop naprave: gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop .

4.2 Pregled upravljalne plošče














	Pritisnite za nastavev funkcij timerja.
	Pritisnite in držite za nastavev funkcije: Hitro segrevanje.
	Pritisnite in držite za vklop in izklop luči naprave.
	Pritisnite za nastavev temperature jedra hrane z: Sonda za hrano
OK	Pritisnite za potrditev izbire.

4.3 Indikatorji prikazovalnika



Prikazovalnik s ključnimi funkcijami.

	Naprava je zaklenjena.
---	------------------------

	Podmeni: Kuharski pomočnik.
	Podmeni: Čiščenje.
	Podmeni: Nastavitve
	Hitro segrevanje pečice je vklopljena.
	Predal za vodo je prazen. Napolnite posodo.
	Posoda za vodo je napolnjena do polovice.
	Posoda za vodo je polna.
	Sonda za hrano je vklopljena.
	Odštevalna ura je vklopljena.
	Čas priprave je vklopljena.
	Čas zakasnjenega vklopa je vklopljena.
	Čas delovanja je vklopljena.
	Vrstica poteka - vizualno prikazuje, kdaj naprava doseže nastavljeno temperaturo ali kdaj se čas kuhanja izteče.

5. PRED PRVO UPORABO

UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

5.1 Nastavev časa



Po prvi priključitvi na omrežno napetost počakajte, da se na prikazovalniku prikažeta: »00:00«.

1. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite čas.
2. Pritisnite OK.

5.2 Začetno predgrevanje in čiščenje

Pred prvo uporabo in stikom s hrano predhodno segrejte prazno napravo. Naprava

lahko oddaja neprijeten vonj in dim. Med predgrevanjem prezračite prostor.

1. Iz naprave odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.
2. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo. Pustite, da naprava deluje 1 h.
3. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo. Pustite, da naprava deluje 15 min.
4. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
5. Napravo in pripomočke čistite s krpo iz mikrovlaknen, toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.
6. Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk namestite nazaj v prvotni položaj.

6. VSAKODNEVNA UPORABA

UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Funkcije pečice



Vroči zrak

Za pečenje mesa in peko peciva. Nastavite nižjo temperaturo kot pri funkciji Konvencionalna kuha, ker ventilator enakomerno porazdeli toploto po notranjosti pečice.



Gretje zgoraj/spodaj

Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.



Funkcija s paro: Vlaga nizka

Funkcija je primerna za meso, perutnino, jedi iz pečice in zloženk. Zahvaljujoč kombinaciji pare in toplote je meso sočno in mehko ter ima hrustljivo površino.



Zamrznjene jedi

Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrti krompir, pečen krompir v oblikah ali spomladanski zvitki).



Pizza funkcija

Za peko pice in drugih jedi, ki zahtevajo več toplote od spodaj.



Gretje spodaj

Za zapečenost in hrustljivo dno. Uporabite najnižji položaj rešetk.



Vlažno pečenje

Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v napravi razlikuje od nastavljene. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje.



Žar

Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.



Infra pečenje

Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.



Luč lahko med nekaterimi funkcijami pečice pri nižji temperaturi od 80 °C samodejno ugasne.

6.2 Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje

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


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

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

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

6.3 Nastavitev: Funkcije pečice

1. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
2. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo.


 Hitro segrevanje pečice - pritisnite in držite , da skrajšate čas segrevanja. Na voljo je za nekatere funkcije pečice. Ventilator se lahko vklopi samodejno.

6.4 Nastavitev: Vlaga nizka - Kuhanje s paro



Uporabljajte samo vodo. Ne uporabljajte prefiltrirane (demineralizirane) ali destilirane vode. Ne uporabljajte drugih tekočin. V posodo za vodo ne nalivajte vnetljivih ali alkoholnih tekočin.

1. Pritisnite pokrov posode za vodo, da ga odprete.
2. Preostali del posode za vodo napolnite z vodo do najvišje ravni (okrog 900 ml).
3. Posodo za vodo potisnite v prvotni položaj.
4. Živila vstavite v napravo.

- Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice .
- Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo. Po potrebi med kuhanjem napolnite posodo za vodo.
- Po koncu kuhanja obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop, da izklopite napravo. Previdno odprite vrata. Sproščena vlaga lahko povzroči opekline.
- Za preprečitev kopičenja apnenca izpraznite posodo za vodo po vsakem pečenju s paro. Po vsaki uporabi počakajte vsaj 60 min ter na ta način preprečite, da bi vroča voda pritekla iz ventila za odvod vode.

UPOZORNENIE!

Naprava je vroča. Obstaja tveganje opeklin. Pri praznjenju posode za vodo bodite previdni.

6.5 Praznjenje posode za vodo

Indikator posode za vodo



Posoda je polna.



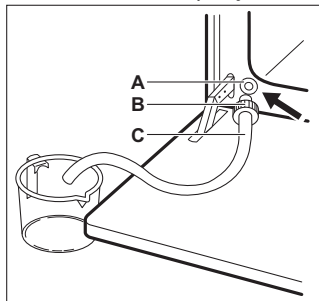
Posoda je napolnjena do polovice.



Posoda je prazna. Napolnite posodo.

Če v posodo nalijete preveč vode, varnostni odvod pomakne odvečno vodo na dno notranjosti pečice.

- Izklopite napravo. Vrata pečice pustite odprta in počakajte, da se notranjost pečice ohladi.
- Odočno cev **C** priključite na ventil za odvod **A** skozi priključek **B**.







- Držite konec cevi pod ravno **A** in večkrat pritisnite **B**, da pobere preostalo vodo.
- Odstranite **C** in **B** in posušite notranjost pečice z mehko gobico.



Za ponovno polnjenje posode za vodo ne uporabljajte odcejene vode.



6.6 Vstop: Meni

Odprite Meni za dostop do kuharskega pomočnika in nastavitvev.

- Zavrtite gumb za funkcije pečice na . Na prikazovalniku se prikaže , , .
- Obrnite upravljalni gumb in izberite ikono za vstop v podmeni. Pritisnite **OK**.

6.7 Nastavitev: Kuharski pomočnik

Kuharski pomočnik podmeni je sestavljen iz programov, ki so zasnovani za namenske jedi. Programi se zaženejo z ustrezno nastavitvijo. Med kuhanjem lahko spremenite čas in temperaturo.

- Zavrtite gumb za funkcije pečice na .
- Obrnite upravljalni gumb, da izberete . Pritisnite **OK**.
- Obrnite upravljalni gumb, da izberete jed (P1 - P...). Pritisnite **OK**.
- Živila položite v napravo. Pritisnite **OK**.
- Ko se funkcija konča, preverite, ali je hrana pripravljena. Po potrebi podaljšajte čas kuhanja.

Podmeni: Kuharski pomočnik

Legenda



Sonda za meso mora biti povezana za uporabo funkcije. Preberite si poglavje »Uporaba dodatne opreme«.




Napolnite predal za vodo z vodo za pripravo na pari.


















































Preden začnete peči, predhodno ogrejte aparat.





















Legenda

 Višina rešetke. Preberite si poglavje "Opis izdelka".



Na prikazovalniku se prikaže **P** in številka jedi, ki jo lahko preverite v razpredelnici.

Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
P1 Goveja pečenka, manj pečena		  2; pekač za pecivo
P2 Goveja pečenka, srednje pečena	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih kosov	Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P3 Goveja pečenka, dobro pečena		
P4 Zrezek, srednje pečen	180 - 220 g na kos; 3 cm debele rezine	  3; posoda za pečenje na mreži za pečenje
		Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P5 Pečena/dušena govedina (bržolna pečenka, notranje stegno, debela potrebušina)	1.5 - 2 kg	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje
		Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Dodajte tekočino. Vstavite v aparat.
P6 Goveja pečenka, manj pečena (pečenje z nizko temp.)		
P7 Goveja pečenka, srednje pečena (pečenje z nizko temp.)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih kosov	  2; pekač za pecivo
		Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P8 Goveja pečenka, bolj pečena (pečenje z nizko temp.)		
P9 Goveji file, manj pečen (počasno kuhanje)		
P10 Goveji file, srednje pečen (počasno kuhanje)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debelih kosov	  2; pekač za pecivo
		Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P11 Goveji file, bolj pečen (počasno pečenje)		
P12 Telečja pečenka (npr. pleče)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm debeli kosi	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje
		Dodajte tekočino. Pecite pokrito.
P13 Pečen svinjski vrat ali pleče	1.5 - 2 kg	  1; posoda za pečenje na mreži za pečenje
		Po polovici časa pečenja meso obrnite.
P14 Svinjina (pečenje z nizko temp.)	1.5 - 2 kg	  2; pekač za pecivo
		Po polovici časa pečenja meso obrnite, da se enakomerno zapeče.

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
P15	Svinjska ledvena pečenka, sveža	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih kosov	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P16	Svinjska rebra	2 - 3 kg; uporabite surova, 2 - 3 cm tanka rebrca	 3; globok pekač Dodajte tekočino, da pokrijete spodnji del jedi. Po polovici časa pečenja meso obrnite.
P17	Jagnječje stegno s kostmi	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm debelih kosov	  2; posoda za pečenje na pekaču za pecivo Dodajte tekočino. Po polovici časa pečenja meso obrnite.
P18	Cel piščanec	1 - 1.5 kg; sveže	  2; kozica na pekaču za pecivo Po polovici časa pečenja piščanca obrnite, da se enakomerno zapeče.
P19	Piščanec, polovica	0.5 - 0.8 kg	  3; pekač za pecivo
P20	Piščančje prsi	180 - 200 g na kos	   2; kozica na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi.
P21	Piščančja bedra, sveža	-	  3; pekač za pecivo Če ste piščančja bedra marinirali, nastavite nižjo temperaturo in jih pecite dlje.
P22	Raca, cela	2 - 3 kg	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Postavite meso v posodo za pečenje. Po polovici časa pečenja raco obrnite.
P23	Gos, cela	4 - 5 kg	  2; globoki pekač Postavite meso na globok pekač. Po polovici časa pečenja gos obrnite.
P24	Mesna štruca	1 kg	  2; mreža za pečenje
P25	Cela riba, pečena na žaru	0.5 - 1 kg na ribo	  2; pekač za pecivo Ribo napolnite z maslom, začimbami in zelišči.
P26	Ribji file	-	  3; kozica na mreži za pečenje
P27	Skutna torta	-	 2;  28 cm model za pečenje s snemljivim obodom na mreži za pečenje
P28	Jabolčni kolač	-	 3; pekač za pecivo
P29	Jabolčna pita	-	 2; model za pito na mreži za pečenje
P30	Jabolčna pita	-	 1;  22 cm model za pito na mreži za pečenje
P31	Čokoladni kolač z lešniki	2 kg testa	 3; globok pekač

Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
P32 Muffini	-	 3; pekač za muffine na mreži za pečenje
P33 Biskvitno pecivo	-	 2; model za kruh na mreži za pečenje
P34 Pečen krompir	1 kg	 2; pekač za pecivo Postavite cele neolupljene krompirje na pekač za pecivo.
P35 Pečeni krompir v oblicah	1 kg	 3; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Narežite krompir na kose.
P36 Mešana zelenjava na žaru	1 - 1.5 kg	 3; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Narežite zelenjavo na kose.
P37 Kroketi, zamrznjeni	0.5 kg	 3; pekač za pecivo
P38 Ocvrt krompir, zamrznjen	0.75 kg	 3; pekač za pecivo
P39 Mesnata/zelenjavna lazanja s suhimi lazanja lističi	1 - 1.5 kg	  1; kozica na mreži za pečenje
P40 Gratiniran krompir (surov krompir)	1 - 1.5 kg	  1; kozica na mreži za pečenje Po polovici časa priprave jedi le-to obrnite.
P41 Sveža pizza, tanka	-	  2; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko
P42 Sveža pizza, debela	-	  2; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko
P43 Kiš	-	 2; model za pečenje na mreži za pečenje
P44 Francoske štručke / ciabatta / beli kruh	0.8 kg	  2; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Več časa, potrebnega za beli kruh.
P45 Polnozrnat / ržen / črni kruh	1 kg	  2; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko / modelom za kruh na mreži za pečenje

6.8 Spreminjanje: Nastavitve

- Zavrtite gumb za funkcije pečice na .
- Obrnite upravljalni gumb, da izberete .
Pritisnite OK.
- Obrnite upravljalni gumb, da izberete nastavev. Pritisnite OK.
- Obrnite upravljalni gumb, da spremenite vrednost. Pritisnite OK.
- Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, da zapustite Meni.

Podmeni: Nastavitve

Nastavev:	Vrednost
01 Ura	Spremeni
02 Osvetlitev	1 - 5
03 Zvok tipk	1 - Pisk, 2 - Klik, 3 - Izklop zvoka
04 Glasnost	1 - 4
05 Sonda za hrano Dejanje	1 - Alarm in zaustavev, 2 - Alarm

Nastavitev:	Vrednost
06 Čas delovanja	Vklop/Izklop
07 Osvetlitev	Vklop/Izklop
08 Hitro segrevanje pečice	Vklop/Izklop
09 Opomnik za čiščenje	Vklop/Izklop

Nastavitev:	Vrednost
10 Predstavitveni način	Aktivacijska koda: 2468
11 Različica programske opreme	Preverjanje
12 Ponastavi vse nastavitve	Da/ne

7. DODATNE FUNKCIJE


7.1 Ključavnica

Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije naprave.

Ko je vklopljena, ko je naprava v uporabi, zaklene upravljalno ploščo, zaradi česar se trenutne nastavitve kuhanja nadaljujejo.

Ko je vklopljena, ko je naprava izklopljena, ohranja upravljalno ploščo zaklenjeno, kar preprečuje nenamerni vklop naprave.



 OK - pritisnite in držite za vklop funkcije.

Oglasi se zvočni signal.  - utripne 3-krat, ko je zapora vklopljena.

 OK - pritisnite in držite za izklop funkcije.

7.2 Samodejni izklop

Če je funkcija pečice vklopljena in nastavitve niso spremenjene, se naprava po določenem času iz varnostnih razlogov samodejno izklopi.

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

Če nameravate funkcijo pečice uporabljati dlje časa, kot je čas za samodejni izklop, nastavite dolžino pečenja. Oglejte si poglavje »Časovne funkcije«.





Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Sonda za hrano, Čas zakasnjenege vklopa.

7.3 Ventilator za hlajenje

Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, da ostanejo površine naprave hladne. Če napravo izklopite, lahko ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.

8. ČASOVNE FUNKCIJE

8.1 Opis funkcij timerja

 Odštevalna ura	Za nastavev odštevanja. Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal. Ta funkcija ne vpliva na delovne naprave in jo lahko kadar koli nastavite.
 Čas priprave	Za nastavev časa priprave hrane. Ko se programska ura konča, se oglasi zvočni signal, funkcija pečice pa se samodejno izklopi.
 Čas zakasnjenege vklopa	Za zamik začetka in/ali konca pečenja.
 Čas delovanja	Za prikaz trajanja delovanja naprave. Največ je 23 h 59 min. Ta funkcija ne vpliva na delovanje naprave in jo lahko kadar koli nastavite.



8.2 Nastavev: Odštevalna ura

1. Pritisnite .



Na prikazovalniku se prikaže: 0:00 in .

2. Obrnite upravljalni gumb za nastavev Odštevalna ura.
3. Pritisnite **OK**. Programska ura začne takoj odštevati čas.

8.3 Nastavev: Čas priprave

1. Obrnite gumb, da izberete funkcijo pečice in nastavite temperaturo.
2. Pritiskajte , dokler se na prikazovalniku ne prikaže: 0:00 in .
3. Obrnite upravljalni gumb za nastavev Čas priprave.
4. Pritisnite **OK**. Programska ura začne takoj odštevati čas.
5. Ko se čas izteče, pritisnite **OK** in obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.



8.4 Nastavev: Čas zakasnjenege vklopa

1. Obrnite gumb, da izberete funkcijo pečice in nastavite temperaturo.
2. Pritiskajte , dokler se na prikazovalniku ne prikaže:  in **START**.
3. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite začetni čas.
4. Pritisnite **OK**.



Na prikazovalniku se prikaže: --:--  **STOP**.

5. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite čas konca.
6. Pritisnite **OK**. Programska ura začne odštevati čas ob nastavljenem začetnem času.
7. Ko se čas izteče, pritisnite **OK** in obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

8.5 Nastavev: Čas delovanja

1. Obrnite gumb za funkcije pečice na , da odprete Meni.
2. Obrnite upravljalni gumb, da izberete  / Čas delovanja. Oglejte si poglavje "Vsakodnevna uporaba", Meni: Nastavitve.
3. Pritisnite **OK**.
4. Obrnite upravljalni gumb, da vklopite in izklopite čas delovanja.
5. Pritisnite **OK**.

8.6 Nastavev: Ura

1. Obrnite gumb za funkcije pečice na , da odprete Meni.
2. Obrnite upravljalni gumb, da izberete  / Ura. Oglejte si poglavje "Vsakodnevna uporaba", Meni: Nastavitvami.
3. Obrnite upravljalni gumb za nastavev ure.
4. Pritisnite **OK**.

9. UPORABA PRIPOMOČKOV

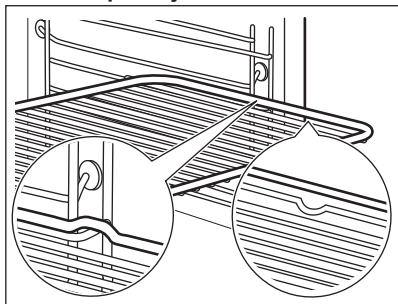
⚠ UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

9.1 Vstavljanje opreme

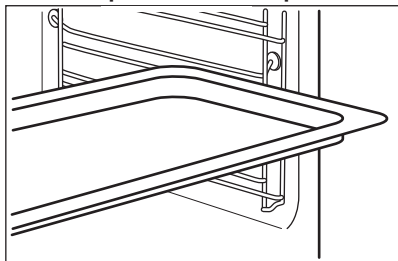
Mala zarezna na vrhu poveča varnost in zaščito pred nagibom. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

Mreža za pečenje



Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk in poskrbite, da bodo nožice obrnjene navzdol. Poskrbite, da se bo polica dotikala hrbtne strani notranjosti pečice.

Pekač za pecivo / Globok pekač



Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk. Pekač za pecivo namestite z nagibom proti zadnjemu delu notranjosti pečice.

9.2 Sonda za hrano

Meri temperaturo znotraj hrane.

Nastaviti je mogoče dve temperaturi:

- °C - temperatura v napravi. Biti mora vsaj 25 °C višje od temperature jedra živila.

-  - temperatura jedra hrane.

Za najboljše rezultate kuhanja:

- Sestavine morajo imeti sobno temperaturo.
- Ne uporabljajte za tekoče jedi.
- Med pečenjem mora biti igla sonde za meso povsem vstavljena v jed.

Kuhanje z: Sonda za hrano

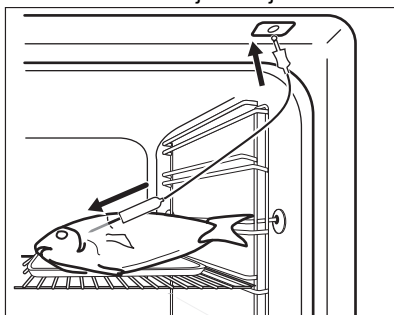
⚠ UPOZORNENIE!

Obstaja nevarnost opeklin, ker se sonda za meso in nosilci rešetk segrejejo. Ročaja sonde za meso se ne dotikajte z golimi rokami. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice.

1. Vključite napravo.
2. Nastavite funkcijo pečice in po potrebi temperaturo pečice.
3. Vstavite sondo za meso v posodo:

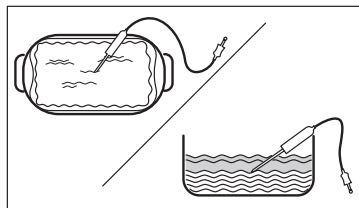
Meso, perutnina in ribe

Celotno iglo sonde za hrano vstavite v meso ali ribo na najdebelejšem delu.




Zloženska

Konico sonde za meso vstavite točno v sredino zloženske. Sonda za hrano se med kuhanjem ne sme premikati. Za to uporabite trdno sestavino. Z robom posode za pečenje podprite silikonski ročaj sonde za meso. Konica sonde za meso se ne sme dotakniti dna posode za pečenje.



4. Sondo za meso priključite v vtičnico v napravi. Preberite si poglavje "Opis izdelka".

Na prikazovalniku se prikaže trenutna temperatura sonde za meso.

5.  – pritisnite, da nastavite temperaturo jedra sonde za meso.
6. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo.
7. Pritisnite OK.
8. Ko hrana doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal. Preverite, ali je hrana pripravljena. Po potrebi podaljšajte čas kuhanja.
9. Iztaknite vtič sonde za meso iz vtičnice ter vzemite jed iz naprave.

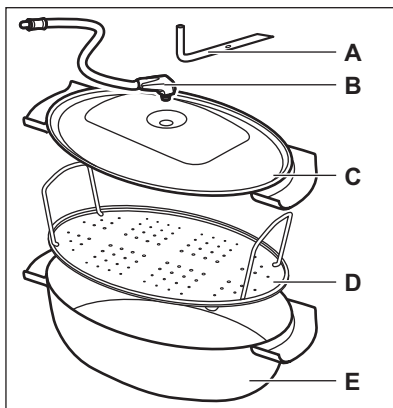
9.3 Posoda za kuhanje v sopari



Posoda za paro ni priložena napravi. Za več informacij se obrnite na lokalnega dobavitelja.

Posoda za paro sestavljajo:

- A. Injektor - za neposredno kuhanje v sopari,
- B. Cev za injektor - za kuhanje v sopari
- C. Pokrov,
- D. Jeklena rešetka,
- E. Steklena posoda.



Ne storite naslednjega:

- vročo posodo za paro postavite na hladne/mokre površine.
- v posodo za paro vlijte hladne tekočine, ko je vroča.
- posodo za paro uporabite na vroči kuhalni površini.
- posodo za paro očistite z abrazivom, čistili in praški.

9.4 Kuhanje s paro v posodi za paro

1. Hrano postavite na jekleno rešetko v posodi za paro in pokrijte s pokrovom.
2. Cev za injektor vstavite skozi odprtino v pokrovu.
3. Posodo za paro postavite na drugi položaj rešetk od spodaj.
4. Cev za injektor priključite na dovod za paro. Oglejte si poglavje "Opis izdelka".
5. Napravo nastavite za funkcijo kuhanja v sopari.

9.5 Neposredno kuhanje v sopari

Živila položite na jekleno rešetko v posodi za paro. Dodajte nekaj vode. Ne uporabite pokrova. Ko pečete večje kose mesa, vstavite injektor v jed.

UPOZORNENIE!

Med delovanjem naprave je injektor lahko vroč. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice. Ko ne uporabljate funkcije kuhanja v sopari, injektor odstranite iz naprave.

1. Injektor vstavite v cevko za injektor. Drugi konec priključite na dovod pare. Oglejte si poglavje "Opis izdelka".
2. Posodo za paro postavite na položaj prve ali druge police od spodaj navzgor.

- Pazite, da se cev za injektor ne zagodzi. Injektorja ne približujte grelnemu elementu.
3. Napravo nastavite za funkcijo kuhanja v sopari.

10. NAMIGI IN NASVETI

10.1 Priporočila za pečenje

Temperature in časi pečenja v razpredelnicah so le smernice. Odvisni so od receptov ter kakovosti in količine uporabljenih sestavin.




Vaša naprava lahko peče ali pripravlja drugače kot vaša prejšnja naprava. V spodnjih namigih so prikazane priporočene nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk za določene vrste hrane.

Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.


Če za določen recept ne najdete nastavitvev, poiščite podobne.

Za nasvete glede varčevanja z energijo si preberite poglavje "Energetska učinkovitost".

Simboli, uporabljeni v razpredelnicah:

	Vrsta živila
	Funkcija pečice
°C	Temperatura
	Pribor

 Položaj rešetke

 Čas priprave (min)





10.2 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki





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

- **Ponev za pico** - temna, neodbojna, premera 28cm
- **Posoda za peko** - temna, neodbojna, premera 26cm
- **Ramekins** - keramika, premer 8cm, višina 5 cm
- **Flan osnovni model** - temen, neodbojen, premer 28cm

10.3 Vlažno pečenje






Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.







		°C		
Buhtlji, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Žemlje, 9 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	30 - 40
Pizza, zamrznjena, 0,35 kg	mreža za pečenje	220	2	10 - 15
Rulada	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	25 - 35
Čokoladni kolač z lešniki	Pekač ali prestrezna posoda	175	3	25 - 30
Soufflé/Narastek, 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

		°C		
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
Piškotki, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Makaroni, 24 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 35
Muffini, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Slano pecivo, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 30
Piškotki iz krhkega testa, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	150	2	25 - 35
Kolački, 8 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	20 - 30
Zelenjava, poširana, 0,4 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	35 - 45
Vegetarijanska omeleta	Posoda za pico na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Mediteranska zelenjava, 0,7 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	4	25 - 30

10.4 Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

				°C	
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo	3	170	20 - 35
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	150 - 160	20 - 35
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	150 - 160	20 - 35
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	180	70 - 90
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90

					
Biskvit brez maščob, model peciva Ø 26 cm ¹⁾	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	170	40 - 50
Biskvit brez maščob, model peciva Ø 26 cm ¹⁾	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	40 - 50
Biskvit brez maščob, model peciva Ø 26 cm ¹⁾	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2 in 4	160	40 - 60
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	140 - 150	20 - 40
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	140 - 150	25 - 45
Masleni piškoti	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo	3	140 - 150	25 - 45
Toast ¹⁾	Žar	Mreža za pečenje	4	Največje	1 - 5

¹⁾ Napravo 10 minut predhodno ogrevajte.

11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

11.1 Opombe o čiščenju

Čistilna sredstva

- Sprednji del naprave čistite samo s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilom.
- Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilno sredstvo
- Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.

Vsakodnevna uporaba

- Po vsaki uporabi očistite notranjost naprave. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.
- Vlaga lahko v napravi ali na steklenih vratih kondenzira. Če želite zmanjšati kondenzacijo, naj aparat deluje 10 minut pred začetkom pečenja. Hrane ne shranjujte v aparatu dlje kot 20 minut. Notranjost naprave osušite samo s krpo iz mikrovlaken po vsaki uporabi.

Pripomočki

- Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite

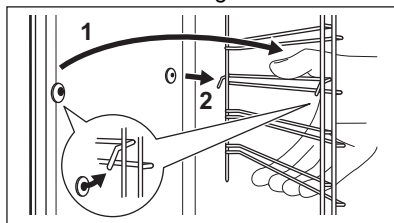
samo krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

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

11.2 Odstranjevanje nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja naprave odstranite nosilce rešetk.

1. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
2. Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.
3. Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.



4. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.

Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.

11.3 Pirolitično čiščenje



UPOZORNENIE!

Obstaja tveganje opeklin.


POZOR!

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


Funkcije ne začnite, če niste povsem zaprli vrat pečice.

1. Poskrbite, da je naprava hladna.
2. Odstranite vso opremo
3. Notranjost pečice in notranje steklo vrat očistite s toplo vodo, mehko krpo in blagim čistilnim sredstvom.
4. Obrnite gumb za funkcije pečice na , da odprete Meni.
5. Obrnite upravljalni gumb, da izberete  in pritisnite **OK**.

Program čiščenja	Trajanje
C1 - Rahlo čiščenje	1 h
C2 - Običajno čiščenje	1 h 30 min
C3 - Temeljito čiščenje	2 h 30 min

6. Obrnite upravljalni gumb, da izberete program čiščenja in pritisnite **OK**.
7. Pritisnite **OK** za začetek čiščenja. Ko se zažene čiščenje, so vrata naprave zaklenjena in luč je ugasnjena. Dokler se vrata ne odklenejo, prikazovalnik prikazuje .
8. Po čiščenju obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.
9. Počakajte, da se naprava ohladi in se vrata odklenejo. Notranjost pečice očistite z mehko krpo in vodo.

11.4 Opomnik za čiščenje

Ko po kuhanju na prikazovalniku utripa , vas naprava opomni, da jo je potrebno očistiti

s pirolitičnim čiščenjem. Opomnik lahko izklopite v podmeniju: Nastavitve. Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«, Spremenite: Nastavitve.

11.5 Čiščenje posode za vodo

1. Izklopite napravo.
2. Pod dovod za paro postavite globok pekač.
3. V predal za vodo nalijte vodo: 850 ml. Dodajte citronsko kislino: 5 čajnih žličk. Počakajte 60 min.
4. Vključite napravo in nastavite funkcijo: Vlaga nizka. Nastavite temperaturo na 230 °C.
5. Po 25 min izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
6. Vključite napravo in nastavite funkcijo: Vlaga nizka. Nastavite temperaturo med 130 in 230 °C.
7. Po 10 min izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
8. Izpraznite posodo za vodo. Oglejte si razdelek Vsakodnevna uporaba, poglavje »Praznjenje posode za vodo«.
9. Izperite posodo za vodo in odstranite ostanke apnenca z mehko krpo.
10. Očistite odvodno cev s toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.

Obrnite se na dobavitelja vode, da preveri stopnjo trdote vode.

Razvrstitev vode:	Očistite posodo za vodo vsakih:
mehko	75 ciklov – 2,5 meseca
srednje trda	50 ciklov – 2 meseca
trda	40 ciklov – 1,5 meseca
zelo trda	30 ciklov – 1 mesec

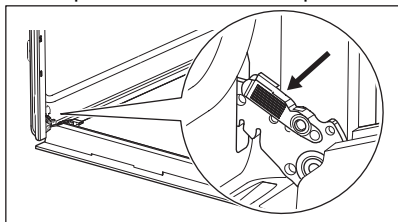
11.6 Odstranjevanje in nameščanje vrat

Vrata pečice imajo tri steklene plošče. Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranje steklene plošče. Preden odstranite steklene plošče, preberite celotna navodila »Odstranjevanje in nameščanje vrat«.

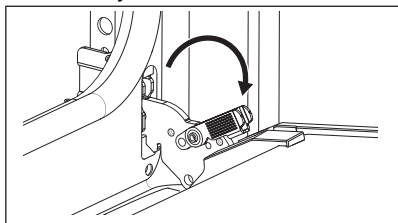
⚠ POZOR!

Naprave ne uporabljajte brez steklenih plošč.

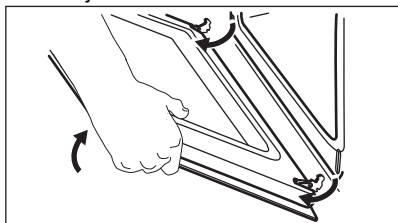
1. Odprite vrata do konca in primite tečajja.



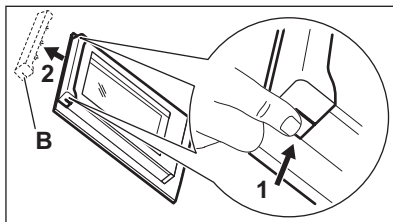
2. Dvignite in vlecite zapaha, dokler se ne zaskočijo.



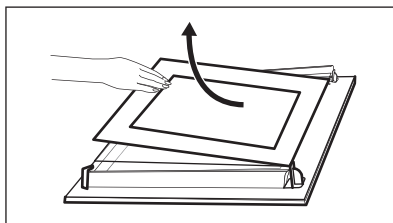
3. Zaprite vrata pečice do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite, da jih snamete s tečajjev.



4. Položite vrata na mehko krpo na stabilni površini.
5. Okvir vrat **B** pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.



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

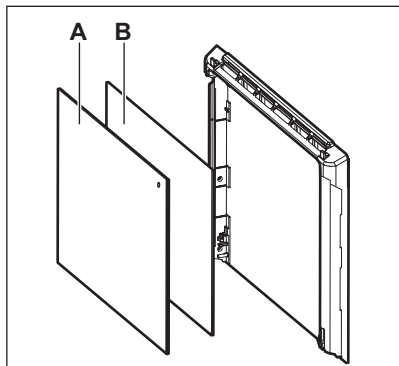


8. Steklene plošče očistite z vodo in milom. Steklene plošče temeljito posušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.
9. Po čiščenju namestite steklene plošče in vrata pečice.

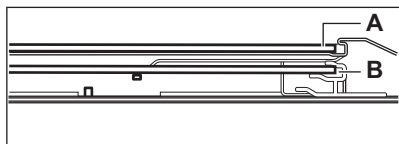
Če so vrata pravilno nameščena, boste pri zapiranju zapahov zaslišali klik.

Pazite, da steklene plošče (**A** in **B**) namestite nazaj v pravem zaporedju. Preverite simbol/natis na strani steklene plošče. Vsaka steklena plošča je videti drugačna, da je razstavljanje in sestavljanje lažje.

Ko je okvir vrat pravilno nameščen, se zasliši klik.



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



11.7 Zamenjava žarnice

⚠ UPOZORNENIE!

Nevarnost električnega udara.
Žarnica je lahko vroča.

1. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
2. Izključite napravo iz napajanja.
3. Krpo položite na dno pečice.

⚠ POZOR!

Halogensko žarnico vedno držite s krpo, da se ostanki maščobe ne zažgejo na njej.

Žarnica na zadnji steni

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



12. ODPRAVLJANJE TEŽAV

⚠ UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Kaj storite v primeru ...

Težava	Prepričajte se, ali
Naprave ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.	Naprava je pravilno priključena na napajanje.
Naprava se ne segreje.	Samodejni izklop je onemogočen.
Naprava se ne segreje.	Vrata naprave so zaprta.
Naprava se ne segreje.	Varovalka ni pregorela.
Naprava se ne segreje.	Ključavnica je izklopljena.
Luč ne sveti.	Vlažno pečenje je vklopljena.
Luč ne deluje.	Luč je pregorela.
Sonda za hrano ne deluje.	Vtič Sonda za hrano je povsem vtaknjen v vtičnico.
Err C2	Izveli ste vtič Sonda za hrano iz vtičnice.
Err C3	Vrata naprave so zaprta ali pa zapora vrat ni pokvarjena.

Težava	Prepričajte se, ali
Err F102	Vrata naprave so zaprta.
Err F102	Zapora vrat ni pokvarjena.
Na prikazovalniku se prikaže 00:00.	Prišlo je do izpada napajanja. Nastavite uro.
V notranjosti pečice je voda.	V posodi za vodo ni preveč vode.
 - indikator ne sveti.	V posodi za vodo je dovolj vode. Če začne voda iztekati iz naprave in indikator še vedno ne sveti, se obrnite na pooblaščen servisni center.
 - indikator sveti.	V posodi za vodo je dovolj vode. Če je posoda polna in indikator še vedno sveti, se obrnite na pooblaščen servisni center.
Pečenje s paro ne deluje.	V dovodu za paro ni ostankov vodnega kamna.
Pečenje s paro ne deluje.	V posodi za vodo je voda.
Praznjenje posode za vodo traja dlje kot tri minute ali pa voda izteka iz dovoda za paro.	V dovodu za paro ni ostankov vodnega kamna. Očistite posodo za vodo.



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

12.2 Servisni podatki

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

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju naprave. Vidna je, ko odprete vrata. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte z naprave.

Priporočamo, da podatke vpišete sem:

Model (MOD.):

Produktna številka (PNC):

Serijska številka (S.N.):

13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

13.1 Podatki o izdelku in informacijski list o izdelku v skladu s predpisi EU o okoljsko primerni zasnovi in energijskem označevanju

Ime dobavitelja	Electrolux
Identifikacija modela	EOC6P77H 949494860
Indeks energijske učinkovitosti	81.2
Razred energijske učinkovitosti	A+
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	0.93 kWh/cikel
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0.69 kWh/cikel

Število votlin pečice	1
Toplotni vir	Električna energija
Prostornina	72 l
Vrsta pečice	Pečica, v vgrajenem štedilniku
Masa	34.1 kg

IEC/EN 60350-1 – Gospodinjski električni aparati za pripravo jedi – 1. del: Štedilniki, pečice, parne pečice in žari – Metode za merjenje obnašanja.

13.2 Podatki o izdelku glede porabe energije in najdaljšega časa za doseg ustreznega načina nizke moči

Poraba energije v stanju pripravljenosti	0.8 W
Najdaljši čas, ki je potreben, da oprema samodejno doseže ustrezen način nizke moči	20 min

13.3 Nasveti za varčevanje z energijo

Spodnji nasveti vam bodo pomagali prihraniti energijo pri uporabi naprave.

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

Uporabljajte kovinsko posodo in temne neodbojne pekače in posode za boljše varčevanje z energijo.

Naprave pred kuhanjem ne predgrevalite, razen če je to posebej priporočljivo.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

Pečenje z ventilatorjem

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

Akumulirana toplota

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte

temperaturo naprave na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v napravi peče naprej.

Z akumulirano toploto ohranite toplo hrano oz. pogrejte ostale jedi.

Ko izklopite napravo, se na prikazovalniku prikaže akumulirana toplota.

Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti toplo hrano, 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.


Vlažno pečenje

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

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

14. SKRIB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in

zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s simbolom , ne odstranjujte z

gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.



electrolux.com

867386950-A-252024



CE