



Thinking of you
Electrolux



EOC3430

.....
SK RÚRA
SL PEČICA

.....
NÁVOD NA POUŽÍVANIE 2
NAVODILA ZA UPORABO 27



OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE	3
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	4
3. POPIS VÝROBKU	6
4. PRED PRVÝM POUŽITÍM	7
5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE	7
6. ČASOVÉ FUNKCIE	9
7. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA	10
8. DOPLNKOVÉ FUNKCIE	11
9. UŽITOČNÉ RADY A TIPY	11
10. OŠETROVANIE A ČISTENIE	18
11. ČO ROBIŤ, KEĎ.....	23
12. TECHNICKÉ ÚDAJE	24
13. INŠTALÁCIA	25

WE'RE THINKING OF YOU

Ďakujeme vám, že ste si kúpili spotrebič Electrolux. Vybrali ste si výrobok, ktorý v sebe skrýva desaťročia odborných skúseností a inovácií. Pri vývoji tohto dômyselného a štýlového spotrebiča sme mysleli na vás. Preto si pri každom použití môžete byť istí, že dosiahnete vynikajúce výsledky.

Vitajte vo svete Electrolux.

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



Tipy na používanie, brožúry, riešenie problémov a informácie o údržbe:
www.electrolux.com



Zaregistrujte si produkt a využite tak ešte lepší servis:
www.electrolux.com/productregistration



Do spotrebiča si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:
www.electrolux.com/shop

STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.

Keď budete kontaktovať servis, nezabudnite si pripraviť nasledujúce údaje.

Tieto informácie nájdete na výrobnom štítku. Model, číslo výrobku, sériové číslo.



Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny.



Všeobecné informácie a tipy



Environmentálne informácia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nie je zodpovedný za škody a zranenia spôsobené nesprávnou inštaláciou a používaním. Návod na používanie uchovávajte vždy v blízkosti spotrebiča, aby ste doň mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb



VAROVANIE

Nebezpečenstvo udusenia, poranenia alebo trvalého postihnutia.

- Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí môžu tento spotrebič používať len vtedy, ak sú pod dozorom dospelšej osoby alebo osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly uschovajte mimo dosahu detí.
- Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď je horúci. Prístupné časti sú horúce.
- Ak má spotrebič detskú poistku, odporúčame ju zapnúť.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba kvalifikovaná osoba.
- Počas činnosti sa vnútorné časti spotrebiča zohrejú na vysokú teplotu. Nedotýkajte sa ohrevných článkov v spotrebiči. Pri vybratí alebo vkladaní príslušenstva alebo nádob na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Pred údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.

- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte drsné práškové prostriedky, ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Vyliate zvyšky sa musia pred pyrolytickým čistením odstrániť. Z rúry vyberte všetky súčasti.
- Ak chcete vybrať zasúvacie lišty, najprv potiahnite prednú časť zasúvacích lišt a potom zadný koniec smerom od bočnej steny a vyberte ich. Pri inštalácii zasúvacích lišt zvolte opačný postup.
- Dbajte, aby bol spotrebič pred výmenou žiarovky vypnutý, aby bolo vylúčené nebezpečenstvo úderu elektrickým prúdom.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Inštalácia



VAROVANIE

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetok obalový materiál.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny pre inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Pri premiestňovaní spotrebiča buďte vždy opatrní, pretože je ťažký. Vždy používajte bezpečnostné rukavice.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Uistite sa, že konštrukcie, pod ktorými a vedľa ktorých je spotrebič nainštalovaný, sú bezpečné.
- Po bokoch spotrebiča musia byť umiestnené spotrebiče alebo zariadenia rovnej výšky.

Elektrické zapojenie



VAROVANIE

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky práce spojené so zapojením do elektrickej siete smie vykonať výlučne kvalifikovaný elektrikár.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že elektrické údaje uvedené na typovom štítku spotrebiča zodpovedajú parametrom elektrickej siete. Ak nie, kontaktujte elektrikára.
- Vždy používajte správne nainštalovanú uzemnenú zásuvku.
- Nepoužívajte adaptéry, rozdujky ani predĺžovacie prírodné káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak chcete vymeniť prívodný elektrický kábel, kontaktujte servis alebo elektrikára.
- Nedovoľte, aby sa sieťové káble dostali do kontaktu s dvierkami spotrebiča najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a neizolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Zástrčku zapojte do zásuvky až na konci inštalácie. Uistite sa, že napájací elektrický kábel je po inštalácii prístupný.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Pri odpájaní spotrebiča od elektrickej siete neťahajte za napájací kábel. Vždy ťahajte za zástrčku napájacieho kábla.
- Použite iba správne izolačné zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka).
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať izolačné zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch.

Vzdialenosť kontaktov izolačného zariadenia musí byť minimálne 3 mm.

- Skôr ako zapojíte spotrebič do elektrickej siete, úplne zatvorte dverka rúry.

2.2 Používanie



VAROVANIE

Nebezpečenstvo zranenia, popálenia, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Tento spotrebič používajte v domácom prostredí.
- Nemeňte technické charakteristiky tohto spotrebiča.
- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití spotrebič vypnite.
- Keď je spotrebič v činnosti, pri otváraní dveriek postupujte opatrne. Môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dverka netlačte.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.
- Dverka musia byť zavreté vždy, keď je spotrebič v činnosti.
- Dverka spotrebiča otvárajte opatrne. Použitím prísad s obsahom alkoholu môže vzniknúť zmes alkoholu so vzduchom.
- Pri otváraní dveriek sa do blízkosti spotrebiča nesmú dostať iskry ani otvorený plameň.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti, ani naň.



VAROVANIE

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby ste predišli poškodeniu alebo zmene farby smaltu:
 - nádoby na pečenie ani iné predmety nekladte priamo na dno spotrebiča.
 - na dno spotrebiča nedávajte alobal.
 - do horúceho spotrebiča nelejte vodu,
 - po ukončení prípravy jedla v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny,
 - pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva postupujte opatrne.

- Zmena farby smaltu nemá žiadny vplyv na funkciu spotrebiča. Nie je to nedostatok, na ktorý sa vzťahuje záruka.
- Na prípravu vlhkých koláčov používajte hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.

2.3 Ošetrovanie a čistenie



VAROVANIE

Hrozí nebezpečenstvo zranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely poškodené, ihneď ich nechajte vymeniť. Kontaktujte servisné stredisko.
- Pri vyberaní dveriek spotrebiča postupujte opatrne. Dverka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli opotrebeniu povrchového materiálu.
- Zvyšky tuku alebo potravín v spotrebiči môžu spôsobiť požiar.
- Spotrebič vyčistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na obale.
- Katalytický smalt (ak je k dispozícii) nečistite žiadnym čistiacim prostriedkom.

Pyrolytické čistenie



VAROVANIE

Riziko popálenia.

- Pred vykonaním funkcie Pyrolytického samočistenia alebo funkcie Prvé použitie odstráňte z vnútra rúry:
 - Všetky zvyšky jedla, oleja alebo tuku a iné nečistoty.
 - Všetky vyberateľné predmety (vrátane roštov, bočných zásuvných mriežok a pod., ktoré boli dodané s produktom), predovšetkým však telefónne hrnce, panvice, pekáče, nástroje a pod.
- Podrobne si prečítajte všetky pokyny týkajúce sa pyrolytického čistenia.

- Keď je spustené pyrolytické čistenie, nepúšťajte deti k spotrebiču. Spotrebič sa veľmi zoheje.
- Pyrolytické čistenie je proces využívajúci veľmi vysokú teplotu, pri ktorom môže dôjsť k tvorbe dymu zo zvyškov jedla a konštrukčných materiálov, preto spotrebiteľom dôrazne odporúčame:
 - V priebehu pyrolytického čistenia a po ňom zabezpečte dobré vetranie.
 - Počas prvého použitia pri maximálnej teplote a po ňom zabezpečte dobré vetranie.
 - V priebehu pyrolytického čistenia sa domáce zvieratá (najmä vtáky) nesmú dostať do blízkeho okolia spotrebiča a pri prvom použití funkcie pyrolytického čistenia alebo maximálnej teploty zabezpečte dostatočné vetranie.
- Na rozdiel od ľudí môžu byť niektoré vtáky a plazy extrémne citlivé na prípadné výpary vznikajúce počas čistiaceho procesu všetkých pyrolytických rúr.
- Malé zvieratá môžu byť tiež veľmi citlivé na lokálne zmeny teploty v blízkosti všetkých pyrolytických rúr počas programu pyrolytického samočistenia.
- Nelepivé povrchy hrncov, pánví, plechov, kuchynského riadu a pod. môžu byť poškodené vysokou teplotou pri pyrolytickom čistení vo všetkých pyrolytických rúrach a môžu byť tiež zdrojom nízkej úrovne škodlivých výparov.
- Opísané výpary, ktoré sa uvoľňujú zo všetkých pyrolytických rúr/zvyškov po varení, nie

sú škodlivé pre ľudí vrátane dojčiat a ľudí so zdravotnými problémami.

2.4 Vnútorne osvetlenie

- Žiarovka alebo halogénová žiarovka používaná v tomto spotrebiči je určená len pre domáce spotrebiče. Nepoužívajte ich na osvetlenie domácnosti.



VAROVANIE

Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

- Pred výmenou žiarovky odpojte spotrebič od zdroja napájania.
- Používajte žiarovky s rovnakými technickými údajmi.

2.5 Likvidácia

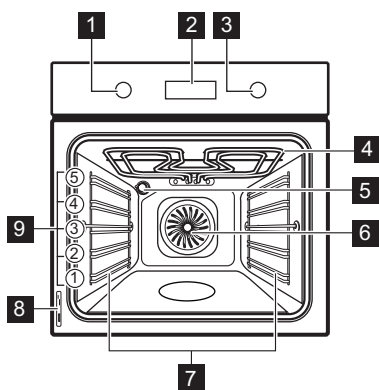


VAROVANIE

Nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Odrežte elektrický napájací kábel a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu detí a domácich zvierat v spotrebiči.

3. POPIS VÝROBKU



1 Ovládač funkcií rúry

- 2 Elektronický programátor
- 3 Ovládač teploty
- 4 Gril
- 5 Osvetlenie rúry
- 6 Ventilátor
- 7 Zasúvacia lišta, vyberateľná
- 8 Typový štítok
- 9 Úrovne v rúre

3.1 Príslušenstvo rúry

• Drôtený rošt

Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.

- **Plech na pečenie**
Na koláče a sušienky.
- **Pekáč na grilovanie/pečenie**
Na pečenie mäsa a múčnych pokrmov alebo ako nádoba na zachytávanie tuku.

- **Teleskopické lišty**
Pre rošty a plechy.

4. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE

Pozrite si kapitoly o bezpečnosti.

4.1 Prvé čistenie



- Vyberte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty (ak sú k dispozícii).
- Pred prvým použitím spotrebič vyčistite.



Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.

4.2 Nastavenie presného času

Na displeji sa zobrazí **hr** a čas **12:00**. **12** bliká.

1. Stlačením tlačidla **+** alebo **-** nastavte presný počet hodín.
2. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla . Toto je potrebné iba pri prvom nastavení času. Potom sa nová hodnota času automaticky uloží po uplynutí piatich sekúnd.
Na displeji sa zobrazí symbol **min** a nastavená hodina. Bliká hodnota **00**.
3. Stlačením tlačidla **+** alebo **-** nastavte presný počet minút.
4. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla . Toto je potrebné iba pri prvom nastavení



času. Potom sa nová hodnota času automaticky uloží po uplynutí piatich sekúnd.

Na displeji sa zobrazí aktuálny nastavený čas.

Zmena presného času





Čas môžete zmeniť iba na vypnutom spotrebiči.

Opakovane stláčajte tlačidlo , až kým na displeji nezačne blikat' indikátor presného času . Pri nastavovaní času postupujte podľa pokynov v časti „Nastavenie presného času“.

4.3 Predhrievanie

Predhrejte prázdny spotrebič, aby sa spálil zvyšný tuk.

1. Nastavte funkciu  a maximálnu teplotu.
2. Spotrebič nechajte spustený 45 minút.
3. Nastavte funkciu  a maximálnu teplotu.
4. Spotrebič nechajte spustený 15 minút. Príslušenstvo sa môže zohriať viac než zvyčajne. Spotrebič môže produkovať zápach a dym. Je to normálne. Zabezpečte dostatočné prúdenie vzduchu.

5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE

Pozrite si kapitoly o bezpečnosti.











Ak chcete spotrebič použiť, stlačte ovládač. Ovládač sa vysunie.

5.1 Zapnutie a vypnutie spotrebiča

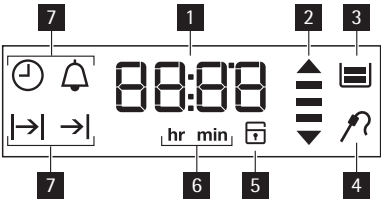
1. Ovládač funkcií rúry otočte na príslušnú funkciu.

2. Ovládač teploty otočte na požadovanú teplotu.
3. Ak chcete spotrebič vypnúť, otočte ovládač funkcií rúry do vypnutej polohy.



5.2 Funkcie rúry

Funkcia rúry na pečenie	Použitie
0 Poloha Vypnuté	Spotrebič je vypnutý.
 Teplovzdušné pečenie	Na pečenie mäsa alebo pečenie mäsa a múčnych pokrmov pri rovnakej teplote na viacerých roštoch, bez premiešania chutí.
 Tradičné pečenie	Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni. Horné aj dolné výhrevné teleso pracujú súčasne.
 Gril	Na grilovanie plochých jedál v menších množstvách uprostred roštu. Na prípravu hriankov.
 Rýchly gril	Na grilovanie plochých jedál vo väčších množstvách. Na prípravu hriankov. Pracuje celé výhrevné teleso grilu.
 Turbo gril	Na pečenie veľkých kusov mäsa. Striedavo pracuje výhrevné teleso grilu a ventilátor rúry, ktorý zabezpečuje cirkuláciu horúceho vzduchu okolo pokrmu.
 Pizza	Na prípravu pizze, quiche alebo koláča.
 Mäso	Na prípravu veľmi jemných a šťavnatých pečených mäsových jedál.
 Uchovať teplé	Na uchovanie teploty pokrmov.
 Rozmrazovanie	Na rozmrazenie zmrazených pokrmov.
 Pyrolýza	Na čistenie rúry. Vysoká teplota spáli zvyškové nečistoty. Po vychladnutí spotrebiča ich môžete zotrieť handričkou.


5.3 Displej


1 Časomer	
2 Ukazovateľ ohrevu a zvyškového tepla	
3 Nádrž na vodu (iba pri vybraných modeloch)	
4 Teplotná sonda (iba pri vybraných modeloch)	
5 Zámok dverí (iba pri vybraných modeloch)	
6 Hodiny/minúty	
7 Časové funkcie	

5.4 Tlačidlá





Tlačidlo	Funkcia	Opis
	Hodiny	Na nastavenie časovej funkcie.
	Mínus, plus	Na nastavenie času.

5.5 Ukazovateľ ohrevu a zvyškového tepla


Keď zapnete funkciu rúry, čiarky na displeji  sa postupne zobrazujú jedna po druhej. Čiarky signalizujú, či teplota rúry stúpa, alebo klesá.

Keď spotrebič vypnete, na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla , ak je teplota v rúre vyššia ako 40 °C. Ak chcete na displeji zobraziť teplotu rúry, otočte ovládačom teploty doľava alebo doprava.


6. ČASOVÉ FUNKCIE

Symbol	Funkcia	Opis
	Kuchynský časomer	Slúži na nastavenie odpočítavania času.
	Presný čas	Na nastavenie, zmenu alebo kontrolu presného času. Pozrite si časť „Nastavenie presného času“.
	Trvanie	Nastavenie, ako dlho má byť spotrebič v prevádzke. Skôr ako nastavíte túto funkciu, nastavte funkciu rúry.
	Koniec	Nastavenie času, kedy sa má spotrebič vypnúť. Skôr ako nastavíte túto funkciu, nastavte funkciu rúry. Funkcie Trvanie a Koniec môžete použiť súčasne (posunutý štart) na nastavenie času, kedy sa má spotrebič zapnúť a potom vypnúť.










Časovú funkciu zmeníte opakovaným stláčaním tlačidla .






Stlačením tlačidla  potvrdíte nastavenie časových funkcií alebo počkajte 5 sekúnd, kým sa nastavenie potvrdí automaticky.

6.1 Nastavenie funkcií Trvanie alebo Koniec




1. Opakovane stláčajte tlačidlo , až kým na displeji nezačne blikat symbol  alebo .
2. Stlačením tlačidla + alebo - nastavte minúty.
3. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla .
4. Stlačením tlačidla + alebo - nastavte hodiny.
5. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla .
6. Keď uplynie nastavený čas, začne blikat symbol  a  a nastavený čas. Dve minúty bude znieť zvukový signál. Spotrebič sa vypne. Zvukový signál vypnete stlačením tlačidla alebo otvorením dvierok spotrebiča.






Ak stlačíte tlačidlo  počas nastavovania času pre funkciu Trvanie , spotrebič prejde na nastavenie časovej funkcie Koniec .

6.2 Nastavenie časomera

Slúži na nastavenie odpočítavania času. Maximálne je možné nastaviť 23 hodiny a 59 minút. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. Časomer môžete použiť kedykoľvek, aj keď je spotrebič vypnutý.

1. Opakovane stláčajte tlačidlo , až kým na displeji nezačne blikat  a 00.
2. Stlačením tlačidla + alebo - nastavte časomer. Na začiatku sa čas zobrazuje v minútach a sekundách. Keď je čas, ktorý nastavujete, dlhší ako 60 minút, na displeji sa zobrazí symbol **hr**. Spotrebič potom odpočítava čas v hodinách a minútach.
3. Časomer sa spustí automaticky po piatich sekundách.
4. Po uplynutí nastaveného času znie dve minúty zvukový signál. Na displeji bliká hodnota 00:00 a . Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.



Ak nastavíte časomer pri spustených funkciách Trvanie  alebo Koniec , na displeji sa zobrazí symbol .

6.3 Časomer odpočítavajúci smerom nahor

Časomer odpočítavajúci smerom nahor slúži na sledovanie času prevádzky rúry. Zapne sa okamžite, keď rúra začne zohrievať.

Ak chcete vynulovať funkciu časomera s odpočítavaním smerom nahor, stlačte a podržte tlačidlá

+ a -. Časovač začne znova odpočítavať nastavenú dobu.



Časomer odpočítavajúci smerom nahor nemôžete použiť pri spustenej časovej funkcii Trvanie |→| ani Koniec →|.

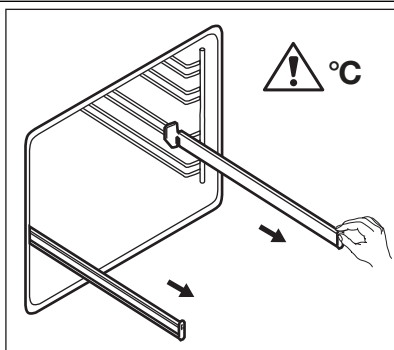
7. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



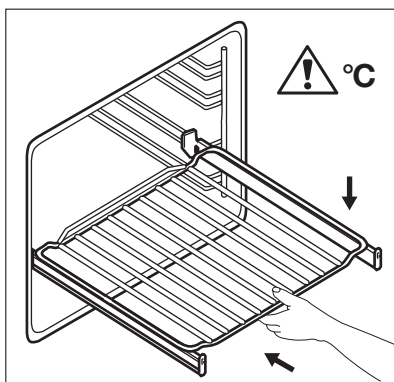
VAROVANIE

Pozrite si kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Teleskopické lišty



1. Vytiahnite ľavú a pravú teleskopickú lištu.



2. Drôtený rošt položte na teleskopické lišty a opatrne ich zasuňte do rúry.

Pred zatvorením dvierok rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do spotrebiča.



Inštaláčn  pokyny pre teleskopické lišty si uchovajte pre neskoršie použitie.

Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.



POZOR




Teleskopické lišty neumývajte v umývačke riadu. Teleskopické lišty nemažte.

8. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

8.1 Detská poistka


Ak je zapnutá detská poistka, rúru nie je možné ovládať. Táto funkcia má za úlohu zabrániť náhodnému zapnutiu spotrebiča deťmi.

Zapnutie a vypnutie funkcie Detská poistka:

1. Nenastavujte funkciu rúry.
2. Súčasne stlačte a dve sekundy podržte tlačidlá  a .
3. Zaznie zvukový signál. Na displeji sa zobrazia alebo zmizne **SAFE** a  (keď zapnete alebo vypnete funkciu Detská poistka).



Ak má rúra funkciu Pyrolytické čistenie, sú dvierka uzamknuté.

Po otočení ovládača alebo stlačení tlačidla sa na displeji zobrazí **SAFE** a .

8.2 Automatické vypínanie

Z bezpečnostných dôvodov sa po istom čase spotrebič vypne:

- Ak je spustená funkcia rúry.
- Ak nezmeníte teplotu rúry.

Teplota rúry	Čas vypnutia
30 - 115 °C	12.5 h
120 - 195 °C	8.5 h

Teplota rúry	Čas vypnutia
200 - 245 °C	5.5 h
250 – max. °C	3.0 h

Po automatickom vypnutí spotrebič znova zapnete stlačením ľubovoľného tlačidla.



Automatické vypnutie funguje so všetkými funkciami rúry okrem funkcií Osvetlenie rúry, Trvanie, Koniec a Posunutý štart.

8.3 Chladiaci ventilátor

Ak je spotrebič v prevádzke, automaticky sa aktívuje chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Po vypnutí spotrebiča chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti dovtedy, kým teplota v spotrebiči neklesne.

8.4 Bezpečnostný termostat

Nesprávna prevádzka spotrebiča alebo chybné súčasti môžu spôsobiť nebezpečné prehriatie. Aby sa tomu predišlo, rúra je vybavená bezpečnostným termostatom, ktorý preruší dodávku energie. Po poklese teploty sa rúra opäť automaticky zapne.

9. UŽITOČNÉ RADY A TIPY

- Spotrebič má päť úrovní roštov. Úrovne roštov sa číslujú smerom od dna spotrebiča.
- Spotrebič je vybavený špeciálnym systémom, ktorý cirkuluje vzduch a neustále recykluje paru. Pomocou tohto systému môžete variť v parnom prostredí a uchovať pokrmy mäkké vo vnútri a chrumkavé na povrchu. Znižuje čas varenia a spotrebu energie na minimum.
- V spotrebiči alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. Je to normálne. Pri otváraní dvierok počas pečenia vždy ustúpte od spotrebiča. Ak chcete znížiť kondenzáciu, rúru zapnite 10 minút pred pečením.
- Po každom použití spotrebič utrite od vlhkosti
- Neumiestňujte predmety priamo na dno rúry ani neprikrývajte časti rúry alebo jej príslušen-

stvo alobalom. Mohlo by to zmeniť výsledky pečenia a poškodiť smalt.

9.1 Pečenie koláčov

- Neotvárajte dvierka rúry pred uplynutím 3/4 nastaveného času pečenia.
- Ak pri pečení používate súčasne dva plechy, nechávajte medzi nimi jednu voľnú úroveň.

9.2 Pečenie mäsa a rýb

- Na prípravu nadmerne masných pokrmov použite hlboký pekáč, aby ste predišli vytvoreniu škvŕn, ktoré môžu byť trvalé.
- Pred krájaním mäsa ho nechajte odstáť približne 15 minút, aby z neho nevytiekla šťava.

- Aby počas pečenia v rúre nevznikalo príliš mnoho dymu, pridajte do hlbokého pekáča trochu vody. Kondenzácii dymu zabránite, ak vodu pridáte vždy, keď sa odparí.

Spočiatku sledujte priebeh pečenia. Pri používaní spotrebiča nájdite najvhodnejšie nastavenia (varný stupeň, doba pečenia, atď.) pre vami používaný kuchynský riad, recepty a množstvá.

9.3 Doby pečenia

Doby pečenia závisia od typu pokrmu, jeho konzistencie a objemu.

9.4 Tabuľka pre pečenie múčnych jedál a mäsa

KOLÁČE

DRUH JEDLA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		Doba pečenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)		
Šlahané cestá	2	170	3 (2 a 4)	160	45 - 60	Vo forme na koláče
Linecké cesto	2	170	3 (2 a 4)	160	20 - 30	Vo forme na koláče
Tvarohový koláč	1	170	2	165	60 - 80	V 26 cm forme na koláče
Jablkový koláč	2	170	2 (vľavo a vpravo)	160	80 - 100	V dvoch 20 cm formách na koláče na drôtenom rošte ¹⁾
Závin	3	175	2	150	60 - 80	Na plechu na pečenie
Torta s džemom	2	170	2 (vľavo a vpravo)	165	30 - 40	V 26 cm forme na koláče
Piškótový koláč	2	170	2	160	50 - 60	V 26 cm forme na koláče
Vianočná štóla/Koláč so sušeným ovocím	2	160	2	150	90 - 120	V 20 cm forme na koláče ¹⁾
Slivkový koláč	1	175	2	160	50 - 60	Vo forme na chlieb ¹⁾
Drobné pečivo – jedna úroveň	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Na plechu na pečenie
Drobné pečivo – dve úrovne	-	-	2 a 4	140 - 150	25 - 35	Na plechu na pečenie
Drobné pečivo – tri úrovne	-	-	1, 3 a 5	140 - 150	30 - 45	Na plechu na pečenie

DRUH JEDLA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		Doba pečenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)		
Sušienky/ploché pečivo – jedna úroveň	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Na plechu na pečenie
Sušienky/ploché pečivo – dve úrovne	-	-	2 a 4	140 - 150	35 - 40	Na plechu na pečenie
Sušienky/ploché pečivo – tri úrovne	-	-	1, 3 a 5	140 - 150	35 - 45	Na plechu na pečenie
Snehové pusinky – jedna úroveň	3	120	3	120	80 - 100	Na plechu na pečenie
Snehové pusinky – dve úrovne	-	-	2 a 4	120	80 - 100	Na plechu na pečenie ¹⁾
Kysnuté koláče	3	190	3	190	12 - 20	Na plechu na pečenie ¹⁾
Veterníky – jedna úroveň	3	190	3	170	25 - 35	Na plechu na pečenie
Veterníky – dve úrovne	-	-	2 a 4	170	35 - 45	Na plechu na pečenie
Plochý koláč	2	180	2	170	45 - 70	V 20 cm forme na koláče
Koláč so sušeným ovocím	1	160	2	150	110 - 120	V 24 cm forme na koláče
Viktóriin koláč	1	170	2 (vľavo a vpravo)	160	50 - 60	V 20 cm forme na koláče

¹⁾ Predhrievajte 10 minút.

CHLIEB A PIZZA

DRUH JEDLA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		Doba pečenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)		
Biely chlieb	1	190	1	190	60 - 70	1 – 2 kusy, hmotnosť jedného kusa 500 g ¹⁾
Ražný chlieb	1	190	1	180	30 - 45	Vo forme na chlieb

DRUH JEDLA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		Doba pečenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)		
Pečivo z chlebového cesta	2	190	2 (2 a 4)	180	25 - 40	6 – 8 rožkov v plechu na pečenie ¹⁾
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	V plechu na pečenie alebo hlbokom pekáči ¹⁾
Pagáče	3	200	3	190	10 - 20	Na plechu na pečenie ¹⁾

¹⁾ Predhrievajte 10 minút.

ZAPEKANÉ POKRMY

DRUH JEDLA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		Doba pečenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)		
Zapekané cestoviny	2	200	2	180	40 - 50	Vo forme
Zapekaná zelenina	2	200	2	175	45 - 60	Vo forme
Košičky	1	180	1	180	50 - 60	Vo forme ¹⁾
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Vo forme ¹⁾
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Vo forme ¹⁾

¹⁾ Predhrievajte 10 minút.

MÄSO

DRUH JEDLA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		Doba pečenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)		
Hovädzie mäso	2	200	2	190	50 - 70	Na drôtenom rošte
Bravčové	2	180	2	180	90 - 120	Na drôtenom rošte
Telacie mäso	2	190	2	175	90 - 120	Na drôtenom rošte

DRUH JEDLA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		Doba pečenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)		
Krvavý anglický rozbif	2	210	2	200	50 - 60	Na drôtenom rošte
Stredne prepečený anglický rozbif	2	210	2	200	60 - 70	Na drôtenom rošte
Prepečený anglický rozbif	2	210	2	200	70 - 75	Na drôtenom rošte
Bravčové pliecko	2	180	2	170	120 - 150	S kôrkou
Bravčové kolená	2	180	2	160	100 - 120	2 kusy
Jahňacie mäso	2	190	2	175	110 - 130	Stehno
Kurča	2	220	2	200	70 - 85	Vcelku
Morka	2	180	2	160	210 - 240	Vcelku
Kačka	2	175	2	220	120 - 150	Vcelku
Hus	2	175	1	160	150 - 200	Vcelku
Králik	2	190	2	175	60 - 80	Porciovaný
Zajac	2	190	2	175	150 - 200	Porciovaný
Bažant	2	190	2	175	90 - 120	Vcelku

RYBA

DRUH JEDLA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		Doba pečenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)		
Pstruh/pražma morská	2	190	2	175	40 - 55	3 – 4 ryby
Tuniak/losos	2	190	2	175	35 - 60	4 – 6 filiet

9.5 Gril



Prázdnu rúru predhrievajte 10 minút pred pečením.

DRUH JEDLA	Množstvo		Gril		Doba pečenia (min.)	
	Kusy	(g)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	1. strana	2. strana
Steaky z filiet	4	800	4	max.	12-15	12-14
Hovädzie steaky	4	600	4	max.	10-12	6-8
Klobásy	8	-	4	max.	12-15	10-12

DRUH JEDLA	Množstvo		Gril		Doba pečenia (min.)	
	Kusy	(g)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	1. strana	2. strana
Bravčové kotlety	4	600	4	max.	12-16	12-14
Kurča (rozdelené na 2 časti)	2	1000	4	max.	30-35	25-30
Kebaby	4	-	4	max.	10-15	10-12
Kuracie prsia	4	400	4	max.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	max.	20-30	-
Fileta z ryby	4	400	4	max.	12-14	10-12
Zapekané sendviče	4-6	-	4	max.	5-7	-
Hrianky	4-6	-	4	max.	2-4	2-3

9.6 Turbo gril

Hovädzie mäso

DRUH JEDLA	Množstvo	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min.)
Hovädzie pečené alebo fileta	na cm hrúbky	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Stredne prepečený rozbif alebo fileta	na cm hrúbky	1	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Hovädzie pečené alebo fileta	na cm hrúbky	1	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

¹⁾ Rúru predhrejte.

Bravčové

DRUH JEDLA	Množstvo	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min.)
Pliecko, krkovička, stehno	1 – 1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Kotleta, rebierka	1 – 1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Sekaná	750 g – 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Bravčové koleno (predvarené)	750 g – 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Teľacie mäso

DRUH JEDLA	Množstvo	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min.)
Pečené teľacie	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Teľacie koleno	1,5 – 2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Jahňacie mäso

DRUH JEDLA	Množstvo	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min.)
Jahňacie stehno, pečené jahňacie	1 – 1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Jahňací chrbát	1 – 1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Hydina

DRUH JEDLA	Množstvo	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min.)
Porciovaná hydina	Každá 200 – 250 g	1	200 - 220	30 - 50
Kurča, polovica	Každá 400 – 500 g	1	190 - 210	35 - 50
Kurčatá, vykrmené	1 – 1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Kačka	1,5 – 2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Hus	3,5 – 5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Morka	2,5 – 3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Morka	4 – 6 kg	1	140 - 160	150 - 240

Ryba (v pare)

DRUH JEDLA	Množstvo	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min.)
Celá ryba	1 – 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

9.7 Rozmrazovanie

DRUH JEDLA	(g)	Čas rozmrazovania (min.)	Dodatočný čas rozmrazovania (v min.)	Poznámky
Kurča	1000	100 - 140	20 - 30	Kurča položte na obrátený tanierik vložený do veľkého taniera. Po uplynutí polovice času obráťte.
Mäso	1000	100 - 140	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
Mäso	500	90 - 120	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
Pstruh	150	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	300	30 - 40	10 - 20	-
Maslo	250	30 - 40	10 - 15	-
Smotana	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Smotana sa dá výborne vyšľahať, aj keď je čiastočne zamrznutá.

DRUH JEDLA	(g)	Čas rozmra- zovania (min.)	Dodatočný čas rozmrazovania (v min.)	Poznámky
Torta	1400	60	60	-

9.8 Sušenie – Teplovzdušné pečenie

Na rošty v rúre položte papier na pečenie.

ZELENINA

DRUH JEDLA	Úroveň v rúre		Teplota (°C)	Čas [hod.]
	1 úroveň	2 úrovne		
Strukoviny	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Papriky	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Zelenina do poli- evky	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Huby	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Bylinky	3	1/4	40 - 50	2 - 3

OVOCIE

DRUH JEDLA	Úroveň v rúre		Teplota (°C)	Čas [hod.]
	1 úroveň	2 úrovne		
Slivky	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Marhule	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Jablkové plátky	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Hrušky	3	1/4	60 - 70	6 - 9

10. OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE

Pozrite si kapitoly o bezpečnosti.

- Prednú stranu spotrebiča očistite mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.
- Na čistenie kovových povrchov použite bežný čistiaci prostriedok.
- Vnútro rúry vyčistíte po každom použití. Jednoduchšie tak odstránite nečistoty, ktoré sa potom nepripáľia.
- Odolné nečistoty odstráňte špeciálnym čističom na rúry na pečenie.
- Po každom použití vyčistíte všetko príslušenstvo rúry a nechajte ho uschnúť. Použite mäk-

kú tkaninu namočenú v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.

- Ak máte príslušenstvo s nelepivým povrchom, nečistite ho agresívnymi prostriedkami, ostrými predmetmi ani v umývačke riadu. Mohlo by to poškodiť nelepivý povrch.



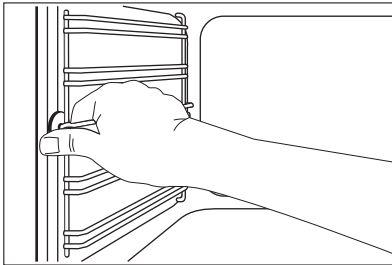
Antikorové alebo hliníkové spotrebiče:

Dvierka rúry čistite iba vlhkou špongiou. Vysušte ich mäkkou handričkou. Nepoužívajte drôtenku, kyseliny ani drsné materiály. Mohli by poškodiť povrch rúry. S rovnakou obozretnosťou čistite aj ovládací panel rúry.

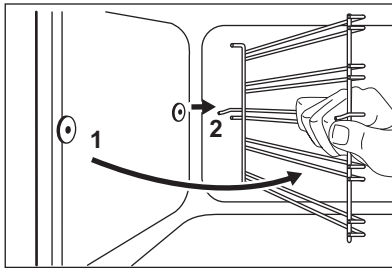
10.1 Zasúvacie lišty

Ak chcete vyčistiť bočné steny, môžete vybrať zásuvné lišty.

Vyberanie zasúvacích lišt



1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.



2. Potiahnite zadnú časť lišt od bočnej steny a lišty vyberte.

Montáž zasúvacích lišt

Pri montáži zasúvacích lišt zvolte opačný postup.



Zaoblené konce zasúvacích lišt musia smerovať dopredu.

10.2 Pyrolytické čistenie



VAROVANIE

Spotrebič sa veľmi zahrieva. Hrozí riziko popálenia.



POZOR

Ak je so spotrebičom nainštalovaný varný panel, nepoužívajte ho zároveň s funkciou Pyrolytické čistenie. Spôsobilo by to poškodenie spotrebiča.

1. Zo spotrebiča vyberte vyberateľné vodiace lišty (ak je to možné) a príslušenstvo. Prečítajte si časť Vyberanie vodiacich lišt.



POZOR

Vyberateľné vodiace lišty nesmú zostať v spotrebiči počas funkcie Pyrolytické čistenie. Hrozí riziko poškodenia.

2. Hrubé nečistoty odstráňte ručne.

3. Dvierka rúry dôkladne zatvorte.





Proces pyrolytického čistenia sa nemôže začať, ak nezatvoríte dvierka rúry.

4. Nastavte funkciu Pyrolytické čistenie. Bližšie informácie nájdete v časti „Funkcie rúry“.

5. Keď bliká symbol , stlačením tlačidla + alebo - nastavte potrebný postup:

- P1 – ak rúra nie je veľmi znečistená. Proces trvá 1 h.
- P2 – ak je rúra viac znečistená. Proces trvá 1 h 30 min.

6. Stlačte tlačidlo , aby sa proces spustil. Funkciu Koniec môžete použiť na posunutie štartu čistenia.

Keď rúra dosiahne nastavenú teplotu, dvierka sa zablokujú. Na displeji sa zobrazí symbol  a čiarky ukazovateľa ohrevu.



Ak chcete zastaviť funkciu Pyrolytické čistenie pred dokončením, otočte ovládač funkcií rúry do polohy vypnutia.

Po ukončení pyrolytického čistenia sa na displeji zobrazí presný čas. Dvierka rúry sú zablokova-

né. Keď spotrebič vychladne, zaznie zvukový signál a dvierka sa odblokujú.



Počas pyrolytického čistenia je osvetlenie rúry vypnuté.

Pripomienka čistenia

Po každom zapnutí a vypnutí spotrebiča bude na displeji 10 sekúnd blikať symbol **PYR** ako pripomienka, že je potrebné vykonať pyrolytické čistenie.

Pripomienka čistenia zhasne:

- Po ukončení funkcie pyrolytického čistenia
- Ak naraz stlačíte tlačidlá + a -, kým na displeji bliká symbol **PYR**.

10.3 Osvetlenie rúry



VAROVANIE

Pri výmene žiarovky v rúre postupujte opatrne. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

Pred výmenou žiarovky v rúre:

- Vypnite rúru.
- Odstráňte poistky z poistkovej skrine alebo prerušte elektrický obvod.



Na dno rúry položte handričku, aby ste predišli poškodeniu osvetlenia a skleneného krytu.

Halogénovú žiarovku vždy držte cez tkaninu, aby ste predišli pripáleniu zvyškov masnoty na žiarovke.

1. Otočte sklenený kryt doľava a vyberte ho.
2. Vyčistite sklenený kryt.
3. Vymeňte žiarovku v rúre za vhodnú žiarovku odolnú teplote 300 °C.
Použite rovnaký druh žiarovky do rúry.
4. Nasadte sklenený kryt.

10.4 Čistenie dvierok rúry

Dvierka rúry sa skladajú zo štyroch sklenených panelov. Dvierka rúry a vnútorné sklenené panely môžete vybrať a vyčistiť.



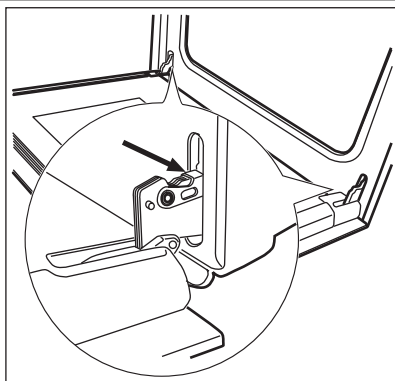
Ak by ste sa pokúšali sklenené panely vybrať, kým sú dvierka namontované, mohli by sa dvierka zatvoriť.



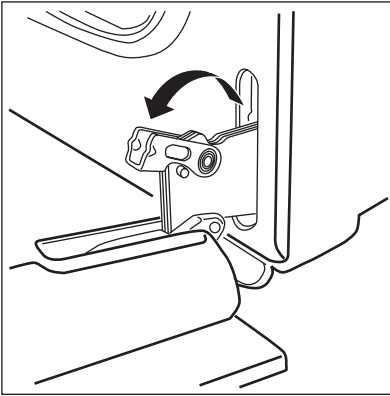
POZOR

Spotrebič nepoužívajte bez sklenených panelov.

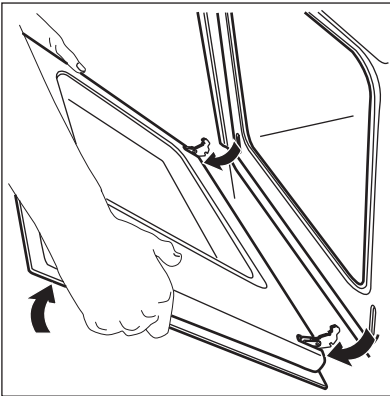
Demontáž dvierok rúry a skleneného panelu



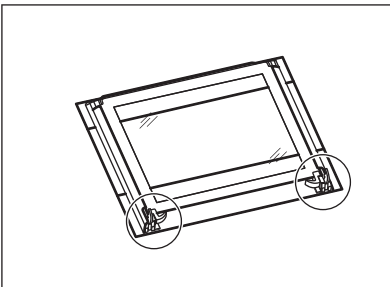
1. Úplne otvorte dvierka a uchopte oba závesy dvierok.



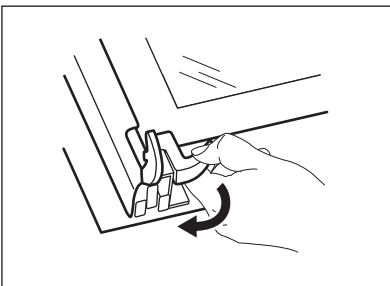
2. Nadvihnite páčky na oboch závesoch a preklopte ich.



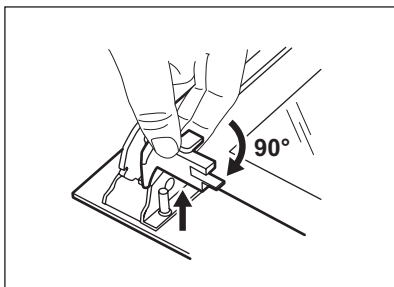
3. Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej polohe (do polovice otvorené). Potom ich potiahnite vpred a vyberte z lôžka.



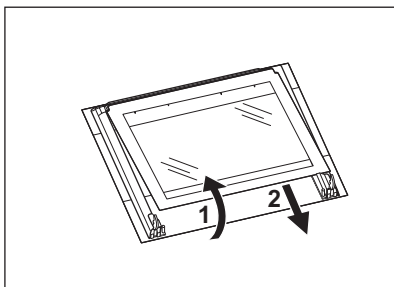
4. Dvierka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch.



5. Uvoľnite blokovací systém, aby sa dali vybrať sklenené panely.

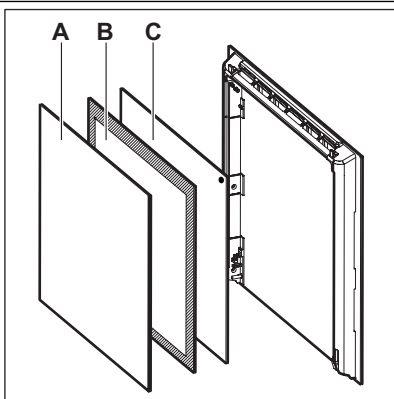


6. Otočte obidve úchytky o 90° a vyberte ich z ich lôžok.



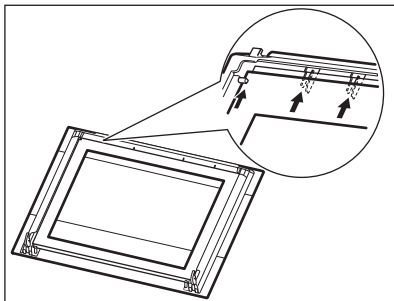
7. Opatrne nadvihnite (krok 1) a po jednom vyberte (krok 2) sklenené panely. Začnite vrchným panelom.
8. Panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely opatrne osušte.

Montáž dvierok a sklenených panelov



Po dokončení čistenia nainštalujte sklenené panely a dvierka rúry. Pri montáži zvolte opačný postup.

Dbajte na to, aby ste sklenené panely (A, B a C) namontovali späť v správnom poradí. Stredný panel (B) má ozdobný rám. Povrch s potlačou musí smerovať do vnútra dvierok. Po montáži skontrolujte, či nie je povrch skleneného panela (B) na mieste potlače na dotyk drsný.



Uistite sa, že ste vrchný panel namontovali do lôžok správne.

11. ČO ROBIŤ, KEĎ...



VAROVANIE

Pozrite si kapitoly o bezpečnosti.

Problém	Možná příčina	Riešenie
Rúra sa nezohrieva.	Spotrebič je vypnutý.	Zapnite spotrebič.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené hodiny.	Nastavte čas. Pozrite si časť „Nastavenie presného času“.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené potrebné nastavenia.	Skontrolujte, či sú nastavenia správne.
Rúra sa nezohrieva.	Automatické vypínanie je zapnuté.	Pozrite si časť „Automatické vypínanie“.
Rúra sa nezohrieva.	Je zapnutá detská poistka.	Pozrite si časť „Vypnutie funkcie Detská poistka“.
Rúra sa nezohrieva.	Vyhodila sa poistka v poistkovej skrini.	Skontrolujte poistku. Ak sa poistka vyhodí viac ako raz, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
Nesvieti osvetlenie rúry.	Žiarovka rúry je nefunkčná.	Vymeňte žiarovku v rúre.
Funkcia Pyrolýzy sa nespúšťa. Na displeji sa zobrazuje symbol C3 .	Dvierka nie sú úplne zatvorené alebo majú pokazený záмок.	Zatvorte dvierka úplne.
Na displeji sa zobrazuje symbol F102 .	Dvierka nie sú úplne zatvorené alebo majú pokazený záмок.	<ol style="list-style-type: none"> Zatvorte dvierka úplne. Pomocou domovej poistky alebo ističa v poistkovej skrini vypnite spotrebič a znovu ho zapnite. Ak sa na displeji znova zobrazí F102, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

Problém	Možná příčina	Riešenie
Rúra sa nezohrieva. Na displeji sa zobrazuje symbol Demo .	Je aktivovaný ukázkový režim.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spotrebič vypnite. 2. Stlačte a podržte tlačidlo +. 3. Keď zaznie zvukový signál, otočte ovládač funkcií rúry na prvú funkciu. Na displeji bude blikať Demo. 4. Ovládač funkcií rúry otočte do vypnutej polohy. 5. Uvoľnite tlačidlo +. 6. Ovládač teploty otočte trikrát doprava. Akustický signál zaznie trikrát. Ukázkový režim sa vypne.
Na displeji sa zobrazí chybový kód.	Došlo k poruche elektroniky.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pomocou domovej poistky alebo ističa v poistkovej skrini vypnite spotrebič a znovu ho zapnite. 2. Ak sa na displeji znovu zobrazí chybový kód, obráťte sa na servisné stredisko.
Na jedle a vo vnútri rúry sa zráža para a vytvára sa skondenovaná voda.	Jedlo ste nechali v rúre príliš dlho.	Po skončení pečenia nenechávajte jedlo v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút.
<p>Ak problém nedokážete odstrániť sami, obráťte sa na predajcu alebo servisné stredisko. Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa</p>		
<p>Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:</p>		
Model (MOD.)	
Číslo výrobku (PNC)	
Sériové číslo (S.N.)	

12. TECHNICKÉ ÚDAJE

Elektrické napätie	230 V
Frekvencia	50 Hz

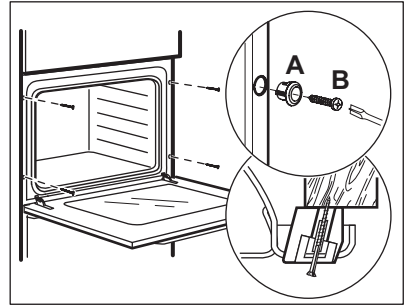
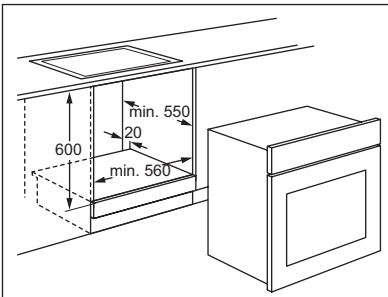
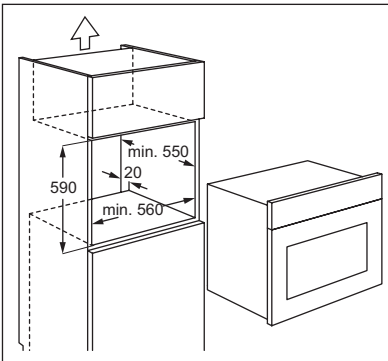
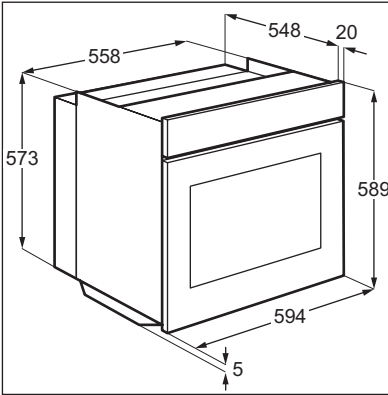
13. INŠTALÁCIA



VAROVANIE

Pozrite si kapitoly o bezpečnosti.

13.1 Zabudovanie do



13.2 Elektrická inštalácia



VAROVANIE

Elektrickú inštaláciu môže vykonať iba kvalifikovaná osoba.



Výrobca nenesie zodpovednosť v prípade, že nedodržíte bezpečnostné opatrenia uvedené v kapitole „Bezpečnostné pokyny“.

Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a káblom.

13.3 Kábel


Typy káblov použiteľných pre montáž alebo výmenu: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.


Ohľadne parametrov kábla sa riadte podľa celkového príkonu (na typovom štítku) a údajov v tabuľke:

Celkový výkon	Prierez kábla
maximálne 1380 W	3 x 0,75 mm ²
maximálne 2300 W	3 x 1 mm ²
maximálne 3680 W	3 x 1,5 mm ²

Uzemňovací kábel (zeleno-žltý kábel) musí byť o 2 cm dlhší ako fázový a neutrálny kábel (modrý a hnedý kábel).

14. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických

spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom  spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

VSEBINA

1. NAVODILA ZA VARNO UPORABO	28
2. VARNOSTNA NAVODILA	29
3. OPIS IZDELKA	31
4. PRED PRVO UPORABO	31
5. VSAKODNEVNA UPORABA	32
6. ČASOVNE FUNKCIJE	33
7. UPORABA DODATNE OPREME	34
8. DODATNE FUNKCIJE	35
9. KORISTNI NAMIGI IN NASVETI	36
10. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE	43
11. KAJ STORITE V PRIMERU.....	47
12. TEHNIČNI PODATKI	49
13. NAMESTITEV	49

MISLIMO NA VAS

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

Dobrodošli pri Electroluxu.

Obiščite našo spletno stran za:



nasvete glede uporabe, brošure, odpravljanje motenj, servisne informacije:
www.electrolux.com



registrirajte vaš izdelek za boljši servis:
www.electrolux.com/productregistration



kupite dodatke, potrošni material in originalne nadomestne dele za vaš aparat:
www.electrolux.com/shop

POMOČ STRANKAM IN SERVIS

Priporočamo uporabo originalnih nadomestnih delov.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke.

Podatke najdete na ploščici s tehničnimi podatki. Model, PNC, serijska številka.



Opozorilo / Pozor - varnostne informacije.



Splošne informacije in nasveti



Okoljske informacije

Pridržujemo si pravico do sprememb.

1. NAVODILA ZA VARNO UPORABO

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe in škodo, nastalo zaradi napačne namestitve in uporabe. Navodila shranite skupaj z napravo za poznejšo uporabo.

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb



OPOZORILO!

Nevarnost zadušitve, poškodbe ali trajne telesne okvare.

- To napravo lahko uporabljajo otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja le pod nadzorom odrasle osebe ali osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Preprečite, da bi se otroci igrali z napravo.
- Vse dele embalaže hranite zunaj dosega otrok.
- Ko naprava deluje ali se ohlaja, poskrbite, da bodo otroci in hišni ljubljenci dovolj oddaljeni od nje. Dostopni deli so vroči.
- Če ima naprava varovalo za otroke, priporočamo, da ga vklopite.
- Čiščenja in uporabniškega vzdrževanja ne smejo izvajati otroci brez nadzora.

1.2 Splošna varnostna navodila

- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- Naprava se v notranjosti med delovanjem segreje. Ne dotikajte se grelcev v napravi. Pripomočke ali posodo vedno odstranjujte iz pečice ali postavljajte vanjo z zaščitnimi rokavicami.
- Naprave ne čistite s paro.
- Pred vzdrževalnimi deli prekinite napajanje.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Pred pirolitičnim čiščenjem je treba odstraniti razlito tekočino. Iz pečice odstranite vse dele.

- Za odstranitev nosilcev rešetk najprej povlecite sprednji del nosilcev rešetk in nato zadnjega od stranskih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Pred zamenjavo žarnice mora biti naprava izklopljena, da preprečite možnost udara električnega toka.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Namestitvev



OPOZORILO!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upošteвайте navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite previdni, ker je težka. Vedno nosite zaščitne rokavice.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Upošteвайте predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Poskrbite, da bo naprava nameščena pod in v bližino trdnih konstrukcij.
- Stranice naprave morajo biti nameščene ob napravah ali enotah z isto višino.

Priključitev na električno napetost



OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti pooblaščen servisier ali usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so električni podatki na ploščici za tehnične navedbe skladni z električno napeljavo. Če niso, se posvetujte z električarjem.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Za zamenjavo poškodovanega kabla se obrnite na servis ali električarja.

- Napajalni kabli ne smejo priti v stik z vrati naprave, še posebej, ko so 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 napravo priključite na električno omrežje, povsem zaprite vrata pečice.

2.2 Uporaba



OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin, električnega udara ali eksplozije.

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

- Naprave ne upravljajte z mokrimi rokami ali ko je v stiku z vodo.
- Na odprta vrata ne pritiskajte s silo.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali za odlaganje.
- Med delovanjem naprave naj bodo vrata zaprta.
- Vrata naprave odpirajte previdno. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Pri odpiranju vrat naprava ne sme priti v stik z iskrami ali odprtim ognjem.
- V napravo, njeno bližino ali nanjo ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali mokrih predmetov z vnetljivimi izdelki.
- Preostala maščoba ali hrana v napravi lahko povzroči požar.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralne detergente. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gob, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.
- Katalitičnega emajla (če obstaja) ne čistite s čistilnimi sredstvi.



OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Da bi preprečili poškodbo ali spreminjanje barve emajla:
 - ne postavljajte posode ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
 - ne postavljajte aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
 - Ne dajajte vode neposredno v vročo napravo.
 - Ne puščajte mokre posode in hrane v napravi, ko končate s pripravo hrane.
 - Pri odstranjevanju ali nameščanju pripomočkov bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ne vpliva na zmogljivost naprave. Garancija tega ne vrednoti kot pomanjkljivost.
- Za sočne torte uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročajo madeže, ki so lahko trajni.

2.3 Nega in čiščenje



OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na servis.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Pred pirolitičnim samočiščenjem ali prvo uporabo iz pečice odstranite naslednje:
 - vse večje ostanke hrane, olje ali razlito maščobo / usedline,
 - vse odstranljive predmete (vključno z rešetkami, stranskimi vodili itd., priloženimi izdelku), še posebej vso posodo s premazom proti prijemanju, pladnje, pripomočke itd.
- Pazljivo preberite vsa navodila za pirolitično čiščenje.
- Med pirolitičnim čiščenjem naj se otroci ne držujejo v bližini naprave. Naprava se močno segreje.
- Pirolitično čiščenje je visokotemperaturno delovanje, pri katerem se lahko sproščajo hlapi iz ostankov pečenja in konstrukcijskih materialov, zaradi tega močno priporočamo, da potrošnik naredi naslednje:
 - Med in po vsakem pirolitičnem čiščenju poskrbite za dobro prezračevanje.
 - Med prvo uporabo pri najvišji temperaturi in po njej zagotovite dobro prezračevanje.
 - Med in po pirolitičnem čiščenju odstranite živali (še posebej ptice) iz okolice naprave in delovanje pri najvišji temperaturi uporabite v dobro prezračenem prostoru.
- Za razliko od ljudi so nekateri ptiči in plazilci lahko izredno občutljivi na morebitne hlapce, ki se sproščajo med čiščenjem pirolitičnih pečic.
- Majhne domače živali so prav tako lahko občutljive na krajevne temperaturne spremembe v bližini vseh pirolitičnih pečic med izvajanjem programa samodejnega pirolitičnega čiščenja.
- Površine proti prijemanju na loncih, ponvah, pekačih, posodah itd. lahko poškodujejo visoke temperature pri pirolitičnem čiščenju vseh pirolitičnih pečic in so lahko tudi vir nizke stopnje škodljivih hlapov.

Pirolitično čiščenje



OPOZORILO!

Nevarnost opeklin.

- Pred pirolitičnim samočiščenjem ali prvo uporabo iz pečice odstranite naslednje:
 - vse večje ostanke hrane, olje ali razlito maščobo / usedline,
 - vse odstranljive predmete (vključno z rešetkami, stranskimi vodili itd., priloženimi izdelku), še posebej vso posodo s premazom proti prijemanju, pladnje, pripomočke itd.
- Pazljivo preberite vsa navodila za pirolitično čiščenje.
- Med pirolitičnim čiščenjem naj se otroci ne držujejo v bližini naprave. Naprava se močno segreje.
- Pirolitično čiščenje je visokotemperaturno delovanje, pri katerem se lahko sproščajo hlapi iz ostankov pečenja in konstrukcijskih materialov, zaradi tega močno priporočamo, da potrošnik naredi naslednje:
 - Med in po vsakem pirolitičnem čiščenju poskrbite za dobro prezračevanje.
 - Med prvo uporabo pri najvišji temperaturi in po njej zagotovite dobro prezračevanje.
 - Med in po pirolitičnem čiščenju odstranite živali (še posebej ptice) iz okolice naprave in delovanje pri najvišji temperaturi uporabite v dobro prezračenem prostoru.
- Za razliko od ljudi so nekateri ptiči in plazilci lahko izredno občutljivi na morebitne hlapce, ki se sproščajo med čiščenjem pirolitičnih pečic.
- Majhne domače živali so prav tako lahko občutljive na krajevne temperaturne spremembe v bližini vseh pirolitičnih pečic med izvajanjem programa samodejnega pirolitičnega čiščenja.
- Površine proti prijemanju na loncih, ponvah, pekačih, posodah itd. lahko poškodujejo visoke temperature pri pirolitičnem čiščenju vseh pirolitičnih pečic in so lahko tudi vir nizke stopnje škodljivih hlapov.

- Hlapi, ki se sproščajo iz pirolitičnih pečic/ostankov hrane, kot je opisano, niso škodljivi za ljudi, vključno z dojenčki ali osebami z zdravstvenimi težavami.

2.4 Notranja lučka

- Žarnica ali halogenska žarnica, uporabljena za to napravo, je prilagojena le gospodinjskim aparatom. Ne uporabljajte je za hišno razsvetljavo.



OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

- Pred zamenjavo žarnice izkjučite napravo iz napajanja.

- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

2.5 Odstranjevanje

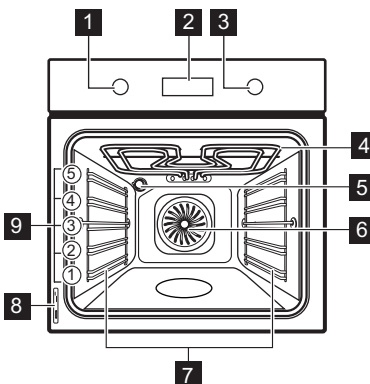


OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadužitve.

- Napravo izkjučite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel in ga zavržite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci in živali zaprli v napravo.

3. OPIS IZDELKA



- 1** Gumb za funkcije pečice
- 2** Elektronski programator
- 3** Gumb za nastavev temperature
- 4** Žar

- 5** Luč v pečici
- 6** Ventilator
- 7** Nosilci rešetk, odstranljivi
- 8** Ploščica za tehnične navedbe
- 9** Položaji rešetk

3.1 Oprema pečice

- **Rešetka**
Za posodo, modele, pečenke.
- **Pečaj**
Za kolače in piškote.
- **Posoda za žar / pečaj**
Za peko in pečenje ali kot posoda za zbiranje maščobe.
- **Izvlačna vodila**
Za rešetke in pladnje.

4. PRED PRVO UPORABO



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.



Glejte poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«.


4.1 Prvo čiščenje

- Odstranite vse pripomočke in odstranljive nosilce rešetk (če obstajajo).
- Pred prvo uporabo napravo očistite.


4.2 Nastavev časa

Na prikazovalniku se prikažeta **hr** in **12:00**. 12 utripa.

1. Pritisnite **+** ali **-**, da nastavite pravo uro.

2. Za potrditev pritisnite . To je potrebno le ob prvem nastavljanju časa. Potem se nova časovna vrednost samodejno shrani po petih sekundah.

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



3. Pritisnite + ali -, da nastavite prave minute.
4. Za potrditev pritisnite . To je potrebno le ob prvem nastavljanju časa. Potem se nova časovna vrednost samodejno shrani po petih sekundah.

Na prikazovalniku se prikaže nov čas.

Spreminjanje nastavljenega časa





Čas lahko spreminjate samo, če je naprava izklopljena.

Pritisnite , dokler na prikazovalniku ne utripa indikator za čas . Pri nastavljanju novega ča-

sa upoštevajte postopek, ki je opisan v »Nastavitve časa«.

4.3 Predgrevanje

Prazno napravo predhodno ogrevajte, da zažgete preostalo maščobo.

1. Nastavite funkcijo  in najvišjo temperaturo.
2. Naprava naj deluje 45 minut.
3. Nastavite funkcijo  in najvišjo temperaturo.
4. Naprava naj deluje 15 minut.

Pripomočki se lahko segrejejo bolj kot običajno. Naprava lahko oddaja neprijetne vonjave in dim. To je običajno. Poskrbite za zadostno zračenje.

5. VSAKODNEVNA UPORABA



OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.






Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.



2. Obrnite gumb za nastavitev temperature, da nastavite temperaturo.
3. Če želite izklopiti napravo, obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

5.1 Vklon in izklop naprave

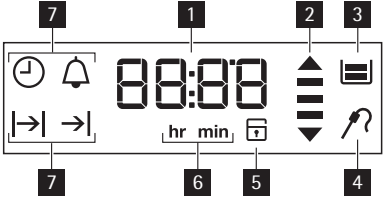
1. Obrnite gumb za funkcije pečice na funkcijo pečice.

5.2 Funkcije pečice


Funkcija pečice	Uporaba
 Položaj za izklop	Naprava je izklopljena.
 Vroči zrak	Za pečenje ali pečenje mesa in peko peciva z enako temperaturo priprave na več kot eni višini, ne da bi se okusi mešali.
 Gretje zgoraj in spodaj	Za peko in pečenje mesa na eni višini pečice. Zgornji in spodnji grelec delujeta sočasno.
 Mali žar	Za peko na žaru majhnih količin ploskih jedi na sredi rešetke. Za pripravo popečenega kruha (toasta).
 Veliki žar	Za peko na žaru večjih količin ploskih jedi. Za pripravo popečenega kruha (toasta). Deluje celotni grelec za žar.

Funkcija pečice	Uporaba
 Infra pečenje	Za peko večjih kosov mesa. Grelec za žar in ventilator pečice delujeta izmenično ter zagotavljata kroženje vročega zraka okoli jedi.
 Program za pizzo	Za pripravo pice, mesnih, zelenjavnih, sirovih ali sadnih pit.
 Meso	Za pripravo zelo mehke in sočno pečene hrane.
 Ohrani toploto	Za ohranjanje tople hrane.
 Odtaljevanje	Za odtaljevanje zamrznjene hrane.
 Proliza	Za čiščenje pečice. Pri visoki temperaturi zgori preostala umazanja. Odstranite jo lahko s krpo, ko je naprava hladna.


5.3 Prikazovalnik


1	Programska ura	
2	Indikator segrevanja in akumulirane toplote	
3	Posoda za vodo (le izbrani modeli)	
4	Sonda za meso (le izbrani modeli)	
5	Zapora vrat (le izbrani modeli)	
6	Ure/minute	
7	Časovne funkcije	

5.4 Tipke


Tipka	Funkcija	Opis
	Ura	Za nastavitev časovne funkcije.
—, +	Minus, plus	Za nastavitev časa.

5.5 Indikator segrevanja in akumulirane toplote

Ko vklopite funkcijo pečice, ena za drugo zasvetijo črtice na prikazovalniku . Črtice prikazujejo naraščanje ali padanje temperature pečice.

Ko izklopite napravo, se na prikazovalniku prikaže indikator akumulirane toplote , če je temperatura v pečici višja od 40 °C. Obrnite gumb za nastavitev temperature levo ali desno za prikaz temperature pečice na prikazovalniku.

6. ČASOVNE FUNKCIJE

Simbol	Funkcija	Opis
	Odštevvalna ura	Za nastavitev odštevanja časa.

Simbol	Funkcija	Opis
	Nastavitev ure	Za nastavitev, spreminjanje ali preverjanje časa. Glejte »Nastavitev časa«.
	Trajanje	Za nastavitev trajanja delovanja naprave. Preden nastavite to funkcijo, nastavite funkcijo pečice.
	Konec	Za nastavitev časa izklopa naprave. Preden nastavite to funkcijo, nastavite funkcijo pečice. Funkciji Trajanje in Konec lahko uporabljate sočasno (časovni zamik) za nastavitev časa vklopa in izklopa naprave.

Pritisnite za spremembo časovne funkcije.

Pritisnite , da potrdite nastavitve časovnih funkcij, ali počakajte pet sekund, da se nastavitve samodejno potrdijo.

6.1 Nastavljanje funkcije Trajanje ali Konec

1. Pritisnite , dokler na prikazovalniku ne začne utripati simbol ali .
2. Pritisnite + ali -, da nastavite minute.
3. Za potrditev pritisnite .
4. Pritisnite + ali -, da nastavite uro.
5. Za potrditev pritisnite .
6. Ko se nastavljen čas konča, utripata simbol ali in nastavljen čas. Za dve minuti se oglasi zvočni signal. Naprava se izklopi. Pritisnite tipko ali odprite napravo, da izklopite zvočni signal.

Če pritisnete med nastavljanjem časa za Trajanje , naprava preide na nastavitev funkcije Konec .

6.2 Nastavitev odštevalne ure

Za nastavitev odštevanja časa. Najdaljši čas, ki ga lahko nastavite, je 23 ur in 59 minut. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice. Odštevalno uro lahko nastavite kadarkoli, tudi ko je naprava izklopljena.

1. Pritisnite , dokler na prikazovalniku ne začeta utripati in .
2. Pritisnite + ali -, da nastavite odštevalno uro. Najprej se čas izračuna v minutah in sekundah. Ko je čas, ki ga nastavite, daljši od 60 minut, se na prikazovalniku prikaže simbol **hr**. Naprava nato izračuna čas v urah in minutah.
3. Odštevalna ura se samodejno zažene po petih sekundah.
4. Ko se nastavljeni čas konča, zvočni signal deluje dve minuti. Na prikazovalniku utripata **00:00** in . Pritisnite tipko za izklop signala.

Če funkcijo Odštevalna ura nastavite, ko deluje funkcija Trajanje ali Konec , se na prikazovalniku prikaže simbol .

6.3 Števec časa

Števec časa uporabite za nastavitev časa delovanja pečice. Vklopi se ob začetku segrevanja pečice.

Za ponastavitev števca časa pritisnite in držite tipki + in -. Programska ura začne znova prišteti.

Števca časa ne morete uporabiti med izvajanjem funkcije Trajanje ali Konec .

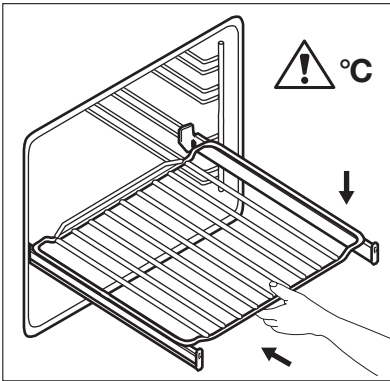
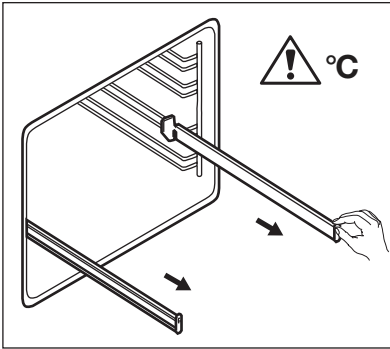
7. UPORABA DODATNE OPREME



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

7.1 Izvlečna vodila



1. Izvlecite desno in levo teleskopsko vodilo.

2. Na teleskopski vodili namestite rešetko ter ju previdno potisnite v napravo.

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



Navodila za namestitev teleskopskih vodil shranite za poznejšo uporabo.

Teleskopska vodila omogočajo lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk.



PREVIDNOST!


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


8. DODATNE FUNKCIJE

8.1 Varovalo za otroke

Ko je vklopljena funkcija Varovalo za otroke, pečice ne morete upravljati. To pa zato, da se prepreči, da otroci ne bodo po nesreči vklopili napravo.


Vklop in izklop funkcije varovala za otroke:

1. Ne nastavite funkcije pečice.
2. Hkrati za dve sekundi pritisnite in držite  in +.

3. Oglasi se zvočni signal. Na prikazovalniku se prikaže ali izgineta z njega **SAFE** in  (ko vklopite ali izklopite varovalo za otroke).



Če ima pečica funkcijo Pirolytično čiščenje, so vrata zaklenjena.

Ko obrnete gumb ali pritisnete tipko, se na prikazovalniku prikaže **SAFE** in .

8.2 Samodejni izklop

Iz varnostnih razlogov se naprava po določenem času izklopi:

- če deluje funkcija pečice,
- če ne spremenite temperature pečice.

Temperatura pečice	Čas izklopa
30 - 115 °C	12.5 h
120 - 195 °C	8.5 h
200 - 245 °C	5.5 h
250 - največ °C	3.0 h

Po samodejnem izklopu pritisnite tipko za ponovni vklop naprave.



Samodejni izklop deluje pri vseh funkcijah pečice, razen pri funkcijah Osvetlitev, Trajanje, Konec in Zamik vklopa.

8.3 Ventilator za hlajenje

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

8.4 Varnostni termostat

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

9. KORISTNI NAMIGI IN NASVETI

- Naprava ima pet nivojev za rešetko. Nivoje za rešetko štejte od spodaj navzgor.
- Naprava ima poseben sistem kroženja zraka, ki neprestano obnavlja paro. To omogoča pripravo jedi v vlažnem okolju, zato ostanejo živila sočna v notranjosti in hrustljava navzven. Skrajša čas pečenja in zmanjša porabo energije na najmanjšo mogočo raven.
- Vлага lahko v napravi ali na steklenih vratih kondenzira. To je običajno. Če med pripravo hrane odpirate vrata, se vedno umaknite stran od naprave. Če želite zmanjšati kondenzacijo, vklopite napravo 10 minut pred začetkom priprave hrane.
- Po vsaki uporabi naprave očistite vlago.
- Med pripravo hrane ne postavljajte predmetov neposredno na dno naprave in jih ne prekrivajte z aluminijasto folijo. To lahko spremeni rezultate pečenja in poškoduje email.

9.1 Peka tort

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

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

9.2 Peka mesa in rib

- Če pečete hrano z veliko maščobe, uporabite globok pekač, da preprečite nastanek madežev, ki jih ni mogoče odstraniti.
- Preden meso razrežete, počakajte približno 15 minut, da sok ne izteče.
- Če želite med pečenjem mesa preprečiti nastanek prevelike količine dima, v globok pekač nalijte nekaj vode. Za preprečitev kondenzacije dima dolijte vodo vsakokrat, ko izpari.

9.3 Čas priprave

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

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

9.4 Razpredelnica za peko peciva in pečenje mesa

PECIVO

VRSTA JEDI	Gretje zgoraj in spodaj		Vroči zrak		Čas priprave [min]	Opombe
	Položaj rešetk	Temp [°C]	Položaj rešetk	Temp [°C]		
Recepti za umešano testo	2	170	3 (2 in 4)	160	45 - 60	V tortnem modelu
Kolač iz krhkega testa	2	170	3 (2 in 4)	160	20 - 30	V tortnem modelu
Smetanova ali skutna torta	1	170	2	165	60 - 80	V tortnem modelu 26 cm
Jabolčna torta (jabolčna pita)	2	170	2 (levo in desno)	160	80 - 100	V dveh tortnih modelih 20 cm na rešetki ¹⁾
Zavitek	3	175	2	150	60 - 80	V pekaču za pecivo
Kolač z marmelado	2	170	2 (levo in desno)	165	30 - 40	V tortnem modelu 26 cm
Biskvit	2	170	2	160	50 - 60	V tortnem modelu 26 cm
Božični kolač/ bogata sadna torta	2	160	2	150	90 - 120	V tortnem modelu 20 cm ¹⁾
Češpljev kolač	1	175	2	160	50 - 60	V pekaču za kruh ¹⁾
Drobno pecivo - en nivo	3	170	3	140 - 150	20 - 30	V pekaču za pecivo
Drobno pecivo - dva nivoja	-	-	2 in 4	140 - 150	25 - 35	V pekaču za pecivo
Drobno pecivo - trije nivoji	-	-	1, 3 in 5	140 - 150	30 - 45	V pekaču za pecivo
Piškoti/pecivo iz krhkega testa - en nivo	3	140	3	140 - 150	30 - 35	V pekaču za pecivo
Piškoti/pecivo iz krhkega testa - dva nivoja	-	-	2 in 4	140 - 150	35 - 40	V pekaču za pecivo
Piškoti/pecivo iz krhkega testa - trije nivoji	-	-	1, 3 in 5	140 - 150	35 - 45	V pekaču za pecivo

VRSTA JEDI	Gretje zgoraj in spodaj		Vroči zrak		Čas priprave [min]	Opombe
	Položaj rešetk	Temp [°C]	Položaj rešetk	Temp [°C]		
Poljubčki - en nivo	3	120	3	120	80 - 100	V pekaču za pecivo
Poljubčki- dva nivoja	-	-	2 in 4	120	80 - 100	V pekaču za pecivo ¹⁾
Žemlje	3	190	3	190	12 - 20	V pekaču za pecivo ¹⁾
Éclair - en nivo	3	190	3	170	25 - 35	V pekaču za pecivo
Éclair - dva nivoja	-	-	2 in 4	170	35 - 45	V pekaču za pecivo
Pite	2	180	2	170	45 - 70	V tortnem modelu 20 cm
Bogata sadna torta	1	160	2	150	110 - 120	V tortnem modelu 24 cm
Viktorijin kolač	1	170	2 (levo in desno)	160	50 - 60	V tortnem modelu 20 cm

¹⁾ Predgretje za 10 minut.

KRUH IN PICA

VRSTA JEDI	Gretje zgoraj in spodaj		Vroči zrak		Čas priprave [min]	Opombe
	Položaj rešetk	Temp [°C]	Položaj rešetk	Temp [°C]		
Beli kruh	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 kosa, 500 g na kos ¹⁾
Rženi kruh	1	190	1	180	30 - 45	V pekaču za kruh
Žemlje	2	190	2 (2 in 4)	180	25 - 40	6 - 8 žemelj v pekaču za pecivo ¹⁾
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	V pekaču za pecivo ali globokem pekaču ¹⁾
Čajni kolački	3	200	3	190	10 - 20	V pekaču za pecivo ¹⁾

¹⁾ Predgretje za 10 minut.

NARASTKI

VRSTA JEDI	Gretje zgoraj in spodaj		Vroči zrak		Čas priprave [min]	Opombe
	Položaj rešetk	Temp [°C]	Položaj rešetk	Temp [°C]		
Narastek s testeninami	2	200	2	180	40 - 50	V modelu
Zelenjavni narastek	2	200	2	175	45 - 60	V modelu
Pite (quiche)	1	180	1	180	50 - 60	V modelu ¹⁾
Lazanja	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	V modelu ¹⁾
Kaneloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	V modelu ¹⁾

¹⁾ Predgretje za 10 minut.

MESO

VRSTA JEDI	Gretje zgoraj in spodaj		Vroči zrak		Čas priprave [min]	Opombe
	Položaj rešetk	Temp [°C]	Položaj rešetk	Temp [°C]		
Govedina	2	200	2	190	50 - 70	Na rešetki
Svinjina	2	180	2	180	90 - 120	Na rešetki
Teletina	2	190	2	175	90 - 120	Na rešetki
Rostbif po angleško, malo pečen	2	210	2	200	50 - 60	Na rešetki
Rostbif po angleško, srednje pečen	2	210	2	200	60 - 70	Na rešetki
Rostbif po angleško, dobro pečen	2	210	2	200	70 - 75	Na rešetki
Svinjsko pleče	2	180	2	170	120 - 150	S kožo
Svinjska krača	2	180	2	160	100 - 120	2 kosa
Jagnjetina	2	190	2	175	110 - 130	Stegno
Piščanec	2	220	2	200	70 - 85	Cel
Puran	2	180	2	160	210 - 240	Cel
Raca	2	175	2	220	120 - 150	Cela
Gos	2	175	1	160	150 - 200	Cela
Zajec	2	190	2	175	60 - 80	Razkosan

VRSTA JEDI	Gretje zgoraj in spodaj		Vroči zrak		Čas priprave [min]	Opombe
	Položaj rešetk	Temp [°C]	Položaj rešetk	Temp [°C]		
Kunec	2	190	2	175	150 - 200	Razkosan
Fazan	2	190	2	175	90 - 120	Cel

RIBA

VRSTA JEDI	Gretje zgoraj in spodaj		Vroči zrak		Čas priprave [min]	Opombe
	Položaj rešetk	Temp [°C]	Položaj rešetk	Temp [°C]		
Postrv/orada	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 ribe
Tuna/losos	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 filejev

9.5 Mali žar



Pečico segrevajte 10 minut pred vstavljanjem živil.

VRSTA JEDI	Količina		Mali žar		Čas pečenja [min]	
	Kosov	[g]	Položaj rešetk	Temp [°C]	1. stran	2. stran
Goveji zrezki	4	800	4	maks.	12-15	12-14
Biftki	4	600	4	maks.	10-12	6-8
Klobase	8	-	4	maks.	12-15	10-12
Svinjski kotleci	4	600	4	maks.	12-16	12-14
Piščanec (polovica)	2	1000	4	maks.	30-35	25-30
Kebab	4	-	4	maks.	10-15	10-12
Piščančje prsi	4	400	4	maks.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	maks.	20-30	-
Ribji file	4	400	4	maks.	12-14	10-12
Popečeni obloženi kruhki	4-6	-	4	maks.	5-7	-
Popečen kruh	4-6	-	4	maks.	2-4	2-3

9.6 Infra pečenje

Govedina

VRSTA JEDI	Količina	Položaj rešetk	Temperatura [°C]	Čas [min]
Goveji zrezek ali file, manj pečen	na cm debeline	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6

VRSTA JEDI	Količina	Položaj rešetk	Temperatura [°C]	Čas [min]
Goveji zrezek ali file, srednje pečen	na cm debeline	1	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Goveji zrezek ali file, dobro pečen	na cm debeline	1	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

¹⁾ Pečico predhodno ogrejte.

Svinjina

VRSTA JEDI	Količina	Položaj rešetk	Temperatura [°C]	Čas [min]
Pleče, vrat, šunka	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Kotlet, rebra	1 - 1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Mesna štruca	750 g - 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Svinjska krača (predhodno kuhana)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Teletina

VRSTA JEDI	Količina	Položaj rešetk	Temperatura [°C]	Čas [min]
Pečena teletina	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Telečja krača	1,5 - 2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Jagnjetina

VRSTA JEDI	Količina	Položaj rešetk	Temperatura [°C]	Čas [min]
Jagnje-stegno, pečena jagnjetina	1 - 1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Jagnječji hrbet	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Perutnina

VRSTA JEDI	Količina	Položaj rešetk	Temperatura [°C]	Čas [min]
Porcije perutnine	200 - 250 g na osebo	1	200 - 220	30 - 50
Piščanec, polovica	400 - 500 g na osebo	1	190 - 210	35 - 50
Piščanec, pitanec	1 - 1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Raca	1,5 - 2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Gos	3,5 - 5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Puran	2,5 - 3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Puran	4 - 6 kg	1	140 - 160	150 - 240

Riba (dušena)

VRSTA JEDI	Količina	Položaj rešetk	Temperatura [°C]	Čas [min]
Pečena riba, cela	1 - 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

9.7 Odtaljevanje

VRSTA JEDI	[g]	Čas odtaljevanja [min.]	Dodatni čas odtaljevanja [min.]	Opombe
Piščanec	1000	100 - 140	20 - 30	Piščanca položite na obrnjen krožnik, postavljen na velik krožnik. Obrnite po polovici časa priprave.
Meso	1000	100 - 140	20 - 30	Obrnite po polovici časa priprave.
Meso	500	90 - 120	20 - 30	Obrnite po polovici časa priprave.
Postrvi	150	25 - 35	10 - 15	-
Jagode	300	30 - 40	10 - 20	-
Maslo	250	30 - 40	10 - 15	-
Smetana	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Smetano lahko stepete tudi, ko še vedno vsebuje zmrznjene delce.
Torta	1400	60	60	-

9.8 Sušenje - Vroči zrak

Na rešetke položite papir za peko.

ZELENJAVA

VRSTA JEDI	Položaj rešetk		Temperatura [°C]	Čas [h]
	1 nivo	2 nivoja		
Fižol	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Paprika	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Jušna zelenjava	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Gobe	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Zelišča	3	1/4	40 - 50	2 - 3

SADJE

VRSTA JEDI	Položaj rešetk		Temperatura [°C]	Čas [h]
	1 nivo	2 nivoja		
Slive	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Marelice	3	1/4	60 - 70	8 - 10

VRSTA JEDI	Položaj rešetk		Temperatura [°C]	Čas [h]
	1 nivo	2 nivoja		
Jabolčni krljji	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Hruške	3	1/4	60 - 70	6 - 9

10. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

- Sprednji del naprave očistite z mehko krpo, toplo vodo in čistilom.
- Za čiščenje kovinskih površin uporabite običajno čistilo.
- Notranjost pečice očistite po vsaki uporabi. Nato lahko lažje odstranite umazanijo in se ta ne zažge.
- Trdovratnejšo umazanijo očistite s posebnim čistilom za pečice.
- Vso opremo za pečico očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite mehko krpo s toplo vodo in čistilno sredstvo.
- Če imate pribor z zaščito proti prijemanju, ga ne čistite z agresivnimi čistili, ostrimi predmeti

ali v pomivalnem stroju. Lahko uničite premaz proti prijemanju!



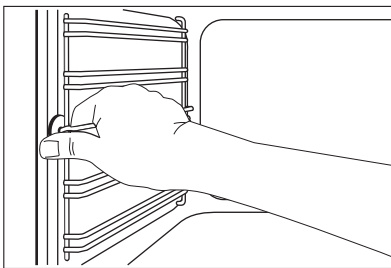
Pripomočki iz nerjavnega jekla ali aluminija:

Vrata pečice čistite le z mokro gobico. Posušite z mehko krpo. Ne uporabljajte jeklene volne, kislin ali grobih materialov, ker lahko poškodujejo površino pečice. Na enak način očistite upravljalno ploščo na pečici.

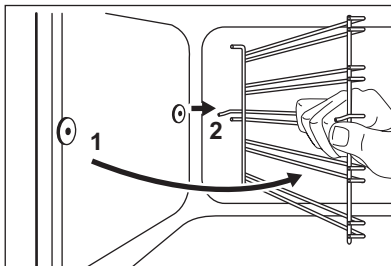
10.1 Nosilci rešetk

Za čiščenje stranskih sten lahko odstranite nosilce rešetk.

Odstranjevanje nosilcev rešetk



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



2. Zadnji del nosilca rešetke potegnite z zadnjega dela stranskih sten in ga odstranite.

Nameščanje nosilcev rešetk

Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.



Zakroženi konci nosilcev rešetk morajo gledati naprej.

10.2 Pirolitično čiščenje



OPOZORILO!

Naprava se močno segreje. Obstaja nevarnost opeklin.



PREVIDNOST!

Če je nad napravo nameščena tudi kuhalna plošča, te ne uporabljajte sočasno s funkcijo Pirolitično čiščenje. To lahko poškoduje napravo.

1. Iz pečice odstranite odstranljive nosilce za rešetke (če obstajajo) in opremo. Glejte »Odstranjevanje nosilcev za rešetke«.





PREVIDNOST!


Odstranljivi nosilci za rešetke naj ne ostanejo v napravi med pirolitičnim čiščenjem. Obstaja nevarnost poškodbe.

2. Najhujšo umazano odstranite ročno.
3. Povsem zaprite vrata pečice.



Pirolitično čiščenje se ne more začeti, če ne zaprete vrat pečice.

4. Nastavite funkcijo Pirolitično čiščenje. Oglejte si »Funkcije pečice«.
5. Ko utripa , pritisnite + ali -, da nastavite potreben postopek:
 - **P1** - če pečica ni zelo umazana. Postopek traja 1 uro.
 - **P2** - če je pečica bolj umazana. Postopek traja 1 uro in 30 min.
6. Pritisnite  za začetek postopka. Za zamik začetka čiščenja lahko uporabite funkcijo Konec.

Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, se vrata zaklenejo. Na prikazovalniku so prikazani simbol  in stolpci prikaza grejta.



Če želite zaustaviti pirolitično čiščenje, preden se konča, obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

Po zaključku pirolitičnega čiščenja se na prikazovalniku prikaže ura. Vrata pečice ostanejo zaklenjena. Ko se naprava ponovno ohladi, se oglasi zvočni signal in vrata se odklenejo.



Med pirolitičnim čiščenjem luč v pečici ne sveti.

Opomnik za čiščenje

Opomnik vas opozarja na potrebno pirolitično čiščenje. 10 sekund po vsakem vklopu in izklopu naprave na prikazovalniku utripa **PYR**.

Opomnik za čiščenje ugasne:

- Po koncu funkcije pirolitičnega čiščenja.
- Če sočasno pritisnete »+« in »-«, medtem ko na prikazovalniku utripa **PYR**.

10.3 Luč v pečici



OPOZORILO!

Pri menjavi žarnice v pečici bodite previdni. Obstaja nevarnost električnega udara.

Pred zamenjavo žarnice v pečici:

- Izklopite pečico.
- Odstranite varovalke iz omarice z varovalkami ali odklopite odklopnik.



Na dno pečice položite krpo, da preprečite poškodbe luči v pečici in steklenega pokrova. Halogensko žarnico vedno prijemajte s krpo, da se ostanki maščobe ne bi zapekli nanjo.

1. Steklen pokrov obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca in ga snemite.
2. Očistite steklen pokrov.
3. Zamenjajte žarnico v pečici z ustrežno žarnico, odporno na toploto 300 °C. Uporabite enako vrsto žarnice.
4. Namestite steklen pokrov.

10.4 Čiščenje vrat pečice

Vrata pečice so sestavljena iz štirih steklenih plošč. Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranje steklene plošče.



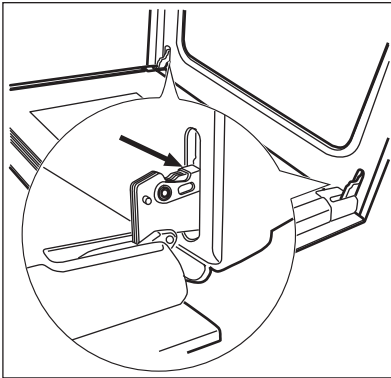
Če poskušate odstraniti steklene plošče, preden odstranite vrata pečice, se lahko vrata zaprejo.



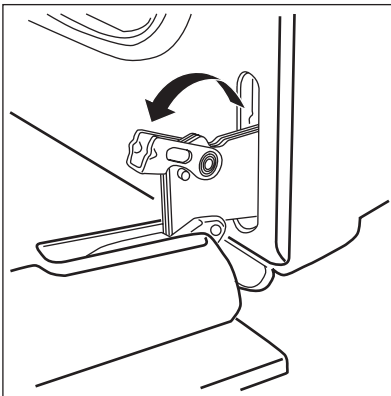
PREVIDNOST!

Naprave ne uporabljajte brez steklenih plošč.

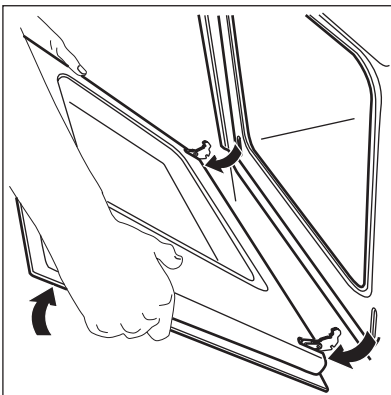
Odstranjevanje vrat pečice in steklene plošče



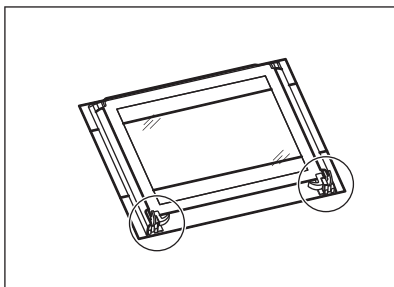
1. Vrata odprite do konca in primite tečaja vrat.



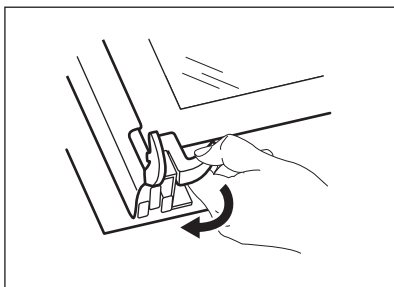
2. Dvignite in zavrtite vzvoda na obeh tečajih.



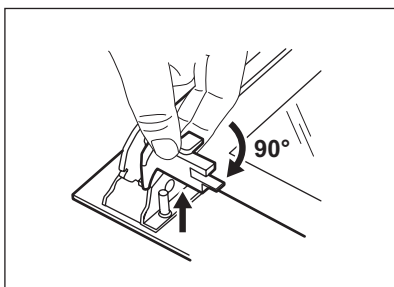
3. Zaprite vrata pečice do prvega položaja odpiranja (do polovice). Potem jih potegnite naprej in snemite s tečajev.



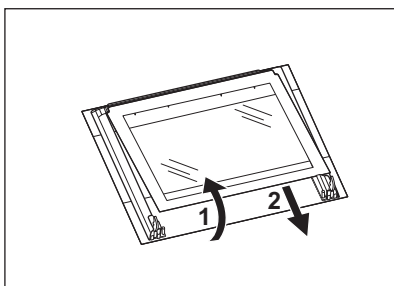
4. Vrata položite na mehko krpo na trdno površino.



5. Sprostite sistem zapiranja, da boste lahko odstranili steklene plošče.



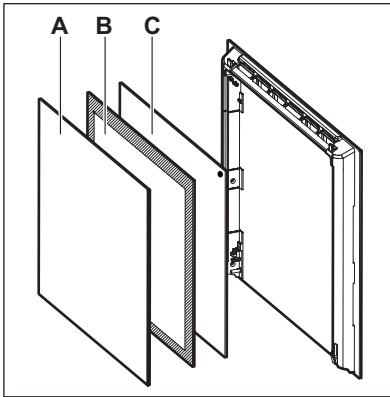
6. Obrnite zaponki za 90° in ju snemite z nju-nega mesta.



7. Previdno dvignite (1. korak) in snemite (2. korak) steklene plošče eno za drugo. Začnite z zgornjo ploščo.

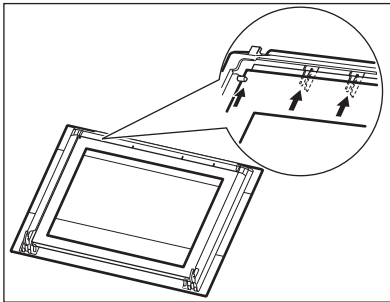
8. Steklene plošče očistite z vodo in milom. Temeljito jih osušite.

Namestitev vrat pečice in steklenih plošč



Ko končate s čiščenjem, namestite steklene plošče in vrata pečice. Ponovite zgornje korake v obratnem zaporedju.

Pazite, da steklene plošče (A, B in C) namestite nazaj v pravem zaporedju. Srednja plošča (B) ima okrasni okvir. Površina natisa mora biti obrnjena proti notranjosti vrat. Po namestitvi se prepričajte, da površina natisa na okvirju steklene plošče (B) ni hrapava na dotik.



Poskrbite, da bo zgornja plošča vstavljena na pravo mesto.

11. KAJ STORITE V PRIMERU...

**OPOZORILO!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Pečica se ne segreje.	Naprava je izklopljena.	Vklopite napravo.
Pečica se ne segreje.	Ura ni nastavljena.	Nastavite uro. Glejte »Nastavitev časa«.
Pečica se ne segreje.	Potrebne nastavitve niso nastavljene.	Prepričajte se, da so nastavitve pravilne.
Pečica se ne segreje.	Vklopljen je samodejni izklop.	Glejte »Samodejni izklop«.
Pečica se ne segreje.	Funkcija Varovalo za otroke je vklopljena.	Glejte »Izklop varovala za otroke«.

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Pečica se ne segreje.	Sprožila se je varovalka v omarici za varovalke.	Preverite varovalko. Če se varovalka sproži več kot enkrat, se obrnite na usposobljenega električarja.
Luč v pečici ne deluje.	Žarnica je okvarjena.	Zamenjajte žarnico v pečici.
Piroliza se ne začne. Na prikazovalniku se prikaže C3 .	Vrata niso povsem zaprta ali pa je okvarjena zapora vrat.	Povsem zaprite vrata.
Na prikazovalniku se prikaže F102 .	Vrata niso povsem zaprta ali pa je okvarjena zapora vrat.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Povsem zaprite vrata. 2. Izklopite napravo z glavno varovalko ali zaščitnim stikalom v omarici z varovalkami in jo ponovno vklopite. 3. Če se na prikazovalniku ponovno prikaže F102, se obrnite na servisni center.
Pečica se ne segreje. Na prikazovalniku se prikaže Demo .	Vklopljen je predstavitveni način.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Izklopite napravo. 2. Pritisnite in držite tipko +. 3. Ko se oglasi zvočni signal, obrnite gumb za funkcije pečice na prvo funkcijo. Na prikazovalniku utripa Demo. 4. Obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop. 5. Spustite tipko +. 6. Trikrat obrnite gumb za nastavitev temperature v smeri urnega kazalca. Trikrat se oglasi zvočni signal. Predstavitveni način je izklopljen.
Na prikazovalniku se prikaže koda o napaki.	Elektronska okvara.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Izklopite napravo z glavno varovalko ali zaščitnim stikalom v omarici z varovalkami in jo ponovno vklopite. 2. Če se na prikazovalniku ponovno prikaže koda napake, se obrnite na servisni center.
Na živilih in stenah pečice se nabirata para in kondenz.	Hrano ste predolgo pustili v pečici.	Po zaključku peke jedi ne puščajte v pečici dlje kot 15-20 minut.

Če napake ne morete odpraviti sami, se obrnite na prodajalca ali na pooblaščen servisni center. Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za teh-

nične navedbe se nahaja na sprednjem okviru notranjosti naprave. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti naprave.

Priporočamo, da podatke zapišete sem:

Ime modela (MOD.)

Številka izdelka (PNC)

Serijska številka (S.N.)

12. TEHNIČNI PODATKI

Napetost	230 V
Frekvenca	50 Hz

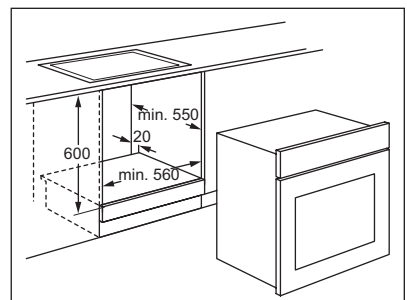
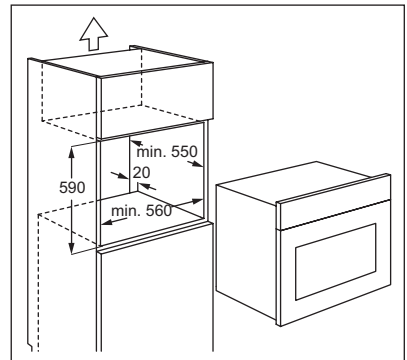
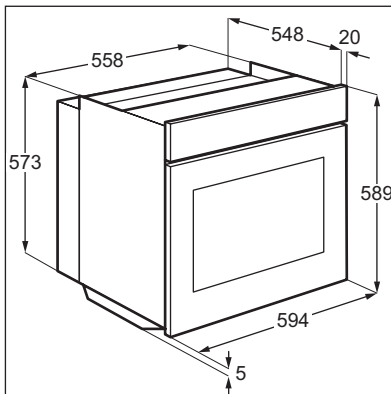
13. NAMESTITEV

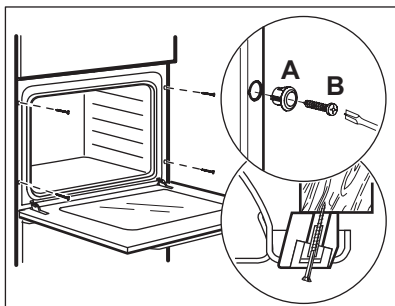


OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

13.1 Vgradnja





13.2 Električna namestitvev



OPOZORILO!

Priključitev na električno omrežje mora izvesti strokovno usposobljena oseba.



Če ne upoštevate varnostnih navodil iz poglavja »Varnostna navodila«, proizvajalec ne prevzema odgovornosti.

Naprava je dostavljena z vtičem in napajalnim kablom.

13.3 Kabel


Vrste kablov, ki so primerni za priključitev ali zamenjavo: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Za presek kabla si oglejte skupno moč (na plošči za tehnične navedbe) in razpredelnico:

Skupna moč	Presek kabla
največ 1380 W	3 x 0,75 mm ²
največ 2300 W	3 x 1 mm ²
največ 3680 W	3 x 1,5 mm ²


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

14. SKRB ZA VARSTVO OKOLJA

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol .

Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo.

Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih

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

www.electrolux.com/shop



397310951-A-122013

