Thinking of you
Electrolux

EOB3301

PL	PIEKARNIK	INSTRUKCJA OBSŁUGI 2
SL	PEČICA	NAVODILA ZA UPORABO 25

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 4
3. OPIS URZĄDZENIA 6
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM 6
5. CODZIENNA EKSPLOATACJA 7
6. FUNKCJE ZEGARA 8
7. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW 9
8. DODATKOWE FUNKCJE 9
9. PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI 10
10. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE 18
11. CO ZROBIĆ, GDY... 21
12. DANE TECHNICZNE 22
13. INSTALACJA 22

Z MYŚLĄ O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zaprojektowano z myślą o Tobie. Użytkując je masz zawsze pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux!

Odwiedź naszą witrynę internetową, aby uzyskać:

Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:
www.electrolux.com

Zarejestruj swój produkt, aby uprościć jego obsługę serwisową:
www.electrolux.com/productregistration

Kupuj akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:
www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.
Kontaktując się z serwisem, należy przygotować poniższe dane.
Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej. Model, numer produktu, numer seryjny.

Ostrzeżenie/przestroga – informacje dotyczące bezpieczeństwa.

Informacje i wskazówki ogólne

Informacje dot. ochrony środowiska

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy dokładnie przeczytać dołączoną instrukcję obsługi. Producent nie odpowiada za uszkodzenia i obrażenia ciała spowodowane nieprawidłową instalacją i eksploatacją. Należy zachować instrukcję wraz z urządzeniem do wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

⚠ **OSTRZEŻENIE!**
Występuje zagrożenie uduszeniem lub odniesieniem obrażeń mogących skutkować trwałym kalectwem.

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane przez dorosłą osobę lub osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nie należy pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Wszystkie opakowania należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Czyszczeniem i konserwacją nie mogą zajmować się dzieci bez nadzoru dorosłych.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Podczas pracy urządzenia jego wnętrze mocno się nagrzewa. Nie dotykać elementów grzejnych w urządzeniu. Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Nie używać do czyszczenia urządzenia myjki parowej.

- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie należy używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną dla danego modelu urządzenia.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy odciągnąć najpierw ich przednią, a następnie tylną część od bocznych ścianek. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

2. ⚠ WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

⚠ **OSTRZEŻENIE!**
Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji dostarczoną wraz z urządzeniem.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Zawsze używać rękawic ochronnych.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zachować minimalne odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Należy zadbać o to, aby meble itp. znajdujące się obok urządzenia i nad nim spełniały odpowiednie wymogi bezpieczeństwa.
- Boki urządzenia powinny sąsiadować z urządzeniami lub meblami o tej samej wysokości.

Podłączenie do sieci elektrycznej

⚠ **OSTRZEŻENIE!**
Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wykwalifikowany elektryk powinien wykonać wszystkie połączenia elektryczne.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Należy upewnić się, że informacje o podłączeniu elektrycznym podane na tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami instalacji zasilającej. W przeciwnym razie należy skontaktować się z elektrykiem.
- Należy zawsze używać prawidłowo zamontowanych gniazd elektrycznych z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić przedstawicielowi serwisu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać drzwi urządzenia, zwłaszcza gdy drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno w przypadku elementów znajdujących się pod napięciem, jak zaizolowanych części zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.

- Przy odłączaniu urządzenia nie ciągnąć za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowo-prądowych (RCD) oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.

2.2 Przeznaczenie

OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem lub wybuchem.

- Z urządzenia należy korzystać w warunkach domowych.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączać urządzenie po każdym użyciu.
- Be careful, when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Always keep the appliance door closed when the appliance is in operation.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

OSTRZEŻENIE!
Występuje ryzyko uszkodzenia urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu się emalii:

  – Nie należy kłaść naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.

  – Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie urządzenia.

  – Nie należy wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.

  – Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.

  – Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.
- Odbarwienie emalii nie ma wpływu na działanie urządzenia. Nie stanowi to wady w rozumieniu warunków gwarancji.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamić emalię.

2.3 Konserwacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięcia szyb w drzwiach urządzenia.
- W przypadku pęknięcia szyb należy je niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z punktem serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Pozostałości tłuszczu lub potraw w urządzeniu mogą stać się przyczyną pożaru.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie neutralne środki czyszczące. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- W przypadku stosowania aerozolu do piekarników należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy) żadnych detergentów.

2.4 Wewnętrzne oświetlenie piekarnika

- Żarówka zwykła lub halogenowa zastosowana w tym urządzeniu jest przeznaczona wyłącznie do urządzeń domowych. Nie należy używać jej do oświetlania pomieszczeń.

OSTRZEŻENIE!
Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

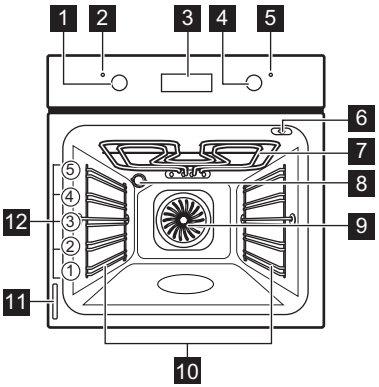
- Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.5 Utylizacja

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający i wyrzucić go.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

3. OPIS URZĄDZENIA



1 Pokrętło wyboru funkcji piekarnika
2 Wskaźnik zasilania
3 Sterowanie elektroniczne
4 Pokrętło regulacji temperatury
5 Wskaźnik temperatury
6 Gniazdo czujnika temperatury
7 Grill
8 Oświetlenie piekarnika
9 Wentylator
10 Prowadnice blach, wyjmowane
11 Tabliczka znamionowa
12 Poziomy umieszczenia potrawy

3.1 Akcesoria piekarnika

- **Ruszt**

  Do ustawiania naczyń, foremek do ciast oraz do pieczenia mięs.
- **Blacha do pieczenia ciasta**

  Do pieczenia ciast i ciastek.
- **Blacha do pieczenia/opiekania mięsa**

  Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.
- **Termosonda**

  Do mierzenia stopnia upieczenia potrawy.

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

4.1 Czyszczenie wstępne

- Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmowane prowadnice blach (jeśli dotyczy).
- Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie.

Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

4.2 Ustawianie czasu

Przed użyciem piekarnika należy ustawić czas.

Po podłączeniu urządzenia do źródła zasilania lub po wystąpieniu przerwy w zasilaniu będzie migał wskaźnik funkcji zegara.
Nacisnąć przycisk **+** lub **-**, aby ustawić prawidłowy czas.
Po upływie około pięciu sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina.

Aby zmienić ustawienie aktualnej godziny, należy nacisnąć jednocześnie przyciski **+** i **-**, aż zacznie migać wskazanie czasu. Nie można ustawiać jednocześnie funkcji Minutnik.

4.3 Wstępne nagrzewanie

Należy wstępnie nagrzać puste urządzenie w celu wypalenia pozostałości smaru.

1. Wybrać funkcję i ustawić maksymalną temperaturę.
2. Pozostawić włączone urządzenie na jedną godzinę.
3. Wybrać funkcję i ustawić maksymalną temperaturę.
4. Pozostawić włączone urządzenie na dziesięć minut.
5. Wybrać funkcję i ustawić maksymalną temperaturę.
6. Pozostawić włączone urządzenie na dziesięć minut.

Akcesoria mogą rozgrzać się mocniej niż zwykle. Z urządzenia może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Jest to normalne zjawisko. Należy zapewnić wystarczający dopływ świeżego powietrza.

5. CODZIENNA EKSPLOATACJA

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Włączanie i wyłączanie urządzenia

1. Obrócić pokrętło wyboru funkcji piekarnika w celu wybrania żądanej funkcji.

   Gdy urządzenie jest włączone, świeci się wskaźnik zasilania.
2. Obrócić pokrętło regulacji temperatury na żądaną temperaturę.

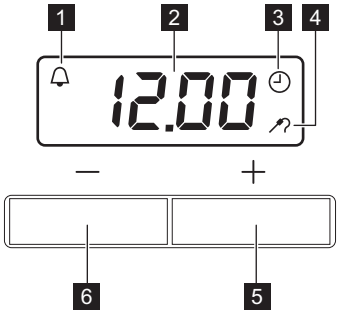
   Wskaźnik temperatury włącza się, gdy temperatura w urządzeniu wzrasta.
3. Aby wyłączyć urządzenie, należy obrócić pokrętło wyboru funkcji piekarnika i pokrętło regulacji temperatury do położenia wyłączenia.

5.2 Funkcje piekarnika

Funkcja piekarnika		Zastosowanie
0	Położenie wyłączenia	Urządzenie jest wyłączone.
	Oświetlenie piekarnika	Umożliwia oświetlenie wnętrza piekarnika, gdy nie jest włączona funkcja pieczenia.
	Pieczenie tradycyjne	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie. Jednocześnie działają górna i dolna grzałka.

Funkcja piekarnika		Zastosowanie
	Górna grzałka	Do wykańczania upieczonych potraw. Działa tylko górna grzałka.
	Grzałka dolna	Do pieczenia ciast z kruchym spodem. Działa tylko dolna grzałka.
	Grill	Do grillowania niewielkich ilości płaskich potraw na środku rusztu. Do przyrządzania tostów.
	Szybki grill	Do grillowania płaskich potraw w dużych ilościach. Do przyrządzania tostów. Działa cała grzałka grilla.
	Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa. Grzałka grilla i wentylator piekarnika działają naprzemiennie, zapewniając obieg gorącego powietrza wokół potrawy.
	Termoobieg	Do pieczenia mięsa lub do pieczenia mięsa i ciast wymagających jednakowej temperatury, na więcej niż jednym poziomie, bez przenikania zapachów.
	Pizza	Do pieczenia pizzy, quiche i placków. Grzałka grilla i dolna grzałka zapewniają bezpośredni dopływ ciepła, natomiast wentylator wymusza obieg gorącego powietrza wspomagającego pieczenie dodatków lub nadzienia.

5.3 Sterowanie elektroniczne



1. Wskaźnik minutnika
2. Wskazanie czasu
3. Wskaźnik funkcji zegara
4. Wskaźnik czujki temperatury
5. Przycisk **+**
6. Przycisk **-**

6. FUNKCJE ZEGARA

6.1 Ustawianie minutnika

Funkcja ta służy do odliczania ustawionego czasu. Maksymalny możliwy do ustawienia czas to 2 godziny i 30 minut. Funkcja nie ma wpływu na działanie piekarnika.

1. Nacisnąć kilkakrotnie **+** lub **-**, aby ustawić żądany czas.
2. Minutnik uruchomi się automatycznie po pięciu sekundach.
3. Gdy upłynie ustawiony czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Nacisnąć przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

7. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Termosonda

Termosonda mierzy temperaturę wewnątrz mięsa.

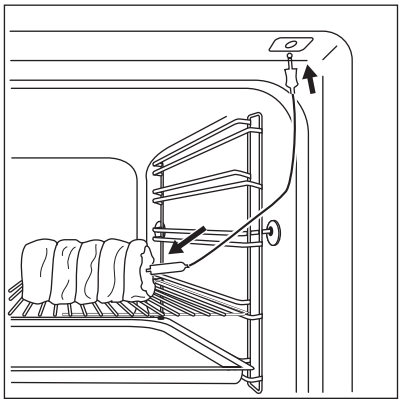
Do ustawienia są dwie wartości temperatur:

- Temperatura piekarnika. Patrz tabela pieczenia mięsa.
- Temperatura wewnątrz produktu. Patrz tabela dla termosondy.

Należy stosować wyłącznie termosondę w zestawie z urządzeniem lub oryginalne części zamienne.

OSTRZEŻENIE!
Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania końcówki i wtyczki termosondy. Termosonda jest gorąca. Występuje zagrożenie poparzeniem.

1. Włożyć końcówkę termosondy (z symbolem na uchwycie) w środek mięsa.



2. Umieścić wtyczkę termosondy w gnieździe znajdującym z przodu urządzenia. Na wyświetlaczu zacznie migać symbol termosondy .
3. Nacisnąć przycisk **+** lub **–**, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu. Można ustawić dowolną temperaturę w zakresie od 30°C do 99°C.
4. Ustawić funkcję i temperaturę piekarnika.
5. Należy upewnić się, że podczas pieczenia termosonda pozostaje w mięsie, a jej wtyczka jest podłączona do gniazda w urządzeniu.
6. Gdy mięso osiągnie ustawioną temperaturę, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Nacisnąć przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
7. Wyłączyć urządzenie.
8. Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda. Wyjąć mięso z urządzenia.

Jeśli mięso nie jest odpowiednio upieczone, należy powtórzyć powyższe czynności i ustawić wyższą temperaturę wewnątrz produktu.

8. DODATKOWE FUNKCJE

8.1 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać powierzchnie urządzenia w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący kontynuuje działanie do czasu schłodzenia urządzenia.

8.2 Termostat bezpieczeństwa

Nieprawidłowe działanie urządzenia lub uszkodzone podzespoły mogą spowodować niebezpieczne przegrzanie urządzenia. Aby temu zapobiec, piekarnik wyposażono w termostat bezpieczeństwa, który w razie potrzeby wyłącza zasilanie. Po obniżeniu temperatury piekarnik automatycznie włączy się ponownie.

9. PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI

- Potrawy można umieszczać w urządzeniu na pięciu różnych poziomach. Poziomy umieszczania potraw liczy się od dołu.
- Urządzenie wyposażono w specjalny układ obiegu powietrza oraz stałej recyrkulacji pary. System ten, dzięki obecności pary, umożliwia przygotowanie delikatnych potraw z chrupiącą skórką. Zmniejsza on do minimum czas pieczenia i zużycie energii.
- Wewnątrz urządzenia lub na szklanych drzwiach może skraplać się wilgoć. Jest to normalne zjawisko. Otwierając drzwi podczas pieczenia, należy zawsze odsunąć się od urządzenia. Aby ograniczyć zjawisko skraplania pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia.
- Wycierać nadmiar wilgoci po każdym użyciu urządzenia.
- Podczas pieczenia nie należy kłaść przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia ani nie zakrywać jego elementów folią aluminiową. Może to wpłynąć na efekty pieczenia i spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.

9.1 Pieczenie ciast

- Drzwi piekarnika nie należy otwierać przed upływem co najmniej 3/4 ustawionego czasu pieczenia.
- Jeśli wykorzystywane są dwie blachy do pieczenia jednocześnie należy pozostawić jeden pusty poziom między nimi.

9.2 Pieczenie mięsa i ryb

- Do pieczenia bardzo tłustych potraw należy używać głębokiej blachy, aby nie dopuścić do trwałego zabrudzenia piekarnika.
- Po upieczeniu mięsa należy odczekać około 15 minut przed jego pokrojeniem, aby nie wyciekły soki.
- Aby uniknąć nadmiaru dymu w piekarniku podczas pieczenia, należy do głębokiej blachy wlać nieco wody. Aby zapobiec gromadzeniu się dymu, należy dolewać wody po trochu, za każdym razem, gdy wyparuje.

9.3 Czasy pieczenia

Czasy pieczenia zależą od rodzaju potrawy, jej konsystencji oraz ilości.
W początkowym okresie należy kontrolować wyniki pieczenia. Pozwoli to odnaleźć najlepsze ustawienia (mocy grzania, czasu pieczenia itp.) dla posiadanych naczyń, przepisów i ilości potraw pieczonych przy użyciu omawianego urządzenia.

9.4 Tabela pieczenia

CIASTA

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia [minuty]	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura [°C]	Poziom piekarnika	Temperatura [°C]		
Ciasta ucierane	2	170	3 (2 i 4)	160	45 - 60	W foremce do ciasta
Kruche ciasto	2	170	3 (2 i 4)	160	20 - 30	W foremce do ciasta

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia [minuty]	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura [°C]	Poziom piekarnika	Temperatura [°C]		
Sernik	1	170	2	165	60 - 80	W foremce do ciasta 26 cm
Jabłecznik (szarlotka)	2	170	2 (po lewej i po prawej)	160	80 - 100	W dwóch foremkach do ciasta 20 cm na ruszcie[1)]
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	Na blasze do pieczenia
Tarta z dżemem	2	170	2 (po lewej i po prawej)	165	30 - 40	W foremce do ciasta 26 cm
Biszkopt	2	170	2	160	50 - 60	W foremce do ciasta 26 cm
Keks/ciasto owocowe	2	160	2	150	90 - 120	W foremce do ciasta 20 cm[1)]
Ciasto ze śliwkami	1	175	2	160	50 - 60	W formie do chleba [1)]
Małe ciasteczka – jeden poziom	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Na blasze do pieczenia
Małe ciasteczka – dwa poziomy	-	-	2 i 4	140 - 150	25 - 35	Na blasze do pieczenia
Małe ciasteczka – trzy poziomy	-	-	1, 3 i 5	140 - 150	30 - 45	Na blasze do pieczenia
Ciasteczka/ ciasta przekładane – jeden poziom	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Na blasze do pieczenia
Ciasteczka/ ciasta przekładane – dwa poziomy	-	-	2 i 4	140 - 150	35 - 40	Na blasze do pieczenia
Ciasteczka/ ciasta przekładane – trzy poziomy	-	-	1, 3 i 5	140 - 150	35 - 45	Na blasze do pieczenia
Bezy – jeden poziom	3	120	3	120	80 - 100	Na blasze do pieczenia
Bezy – dwa poziomy	-	-	2 i 4	120	80 - 100	Na blasze do pieczenia[1)]

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia [minuty]	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura [°C]	Poziom piekarnika	Temperatura [°C]		
Bułeczki	3	190	3	190	12 - 20	Na blasze do pieczenia[1)]
Eklery – jeden poziom	3	190	3	170	25 - 35	Na blasze do pieczenia
Eklery – dwa poziomy	-	-	2 i 4	170	35 - 45	Na blasze do pieczenia
Tarty płaskie	2	180	2	170	45 - 70	W foremce do ciasta 20 cm
Ciasto owocowe	1	160	2	150	110 - 120	W foremce do ciasta 24 cm
Biszkopt królowej Wiktorii	1	170	2	160	50 - 60	W foremce do ciasta 20 cm

1) Rozgrzewać wstępnie przez 10 minut.

CHLEB I PIZZA

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia [minuty]	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura [°C]	Poziom piekarnika	Temperatura [°C]		
Biały chleb	1	190	1	190	60 - 70	1–2 sztuki po 500 g[1)]
Chleb żytni	1	190	1	180	30 - 45	W formie do chleba
Bułki	2	190	2 (2 i 4)	180	25 - 40	6–8 bułek na głębokiej blasze do pieczenia[1)]
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Na blasze do pieczenia lub głębokiej blasze do pieczenia[1)]
Drożdżówki	3	200	3	190	10 - 20	Na blasze do pieczenia[1)]

1) Rozgrzewać wstępnie przez 10 minut.

ZAPIEKANKI

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia [minuty]	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura [°C]	Poziom piekarnika	Temperatura [°C]		
Zapiekanka makaronowa	2	200	2	180	40 - 50	W formie
Zapiekanka warzywna	2	200	2	175	45 - 60	W formie
Quiche	1	180	1	180	50 - 60	W formie[1)]
Lazania	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	W formie[1)]
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	W formie[1)]

[1)] Rozgrzewać wstępnie przez 10 minut.

MIĘSO

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia [minuty]	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura [°C]	Poziom piekarnika	Temperatura [°C]		
Wołowina	2	200	2	190	50 - 70	Na jednym ruszcie
Wieprzowina	2	180	2	180	90 - 120	Na jednym ruszcie
Cielęcina	2	190	2	175	90 - 120	Na jednym ruszcie
Angielski rostbef, krwisty	2	210	2	200	50 - 60	Na jednym ruszcie
Angielski rostbef, średnio wypieczony	2	210	2	200	60 - 70	Na jednym ruszcie
Angielski rostbef, dobrze wypieczony	2	210	2	200	70 - 75	Na jednym ruszcie
Łopatka wieprzowa	2	180	2	170	120 - 150	Ze skórą
Goleń wieprzowa	2	180	2	160	100 - 120	2 kawałki
Jagnięcina	2	190	2	175	110 - 130	Udziec
Kurczak	2	220	2	200	70 - 85	W całości
Indyk	2	180	2	160	210 - 240	W całości

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia [minuty]	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura [°C]	Poziom piekarnika	Temperatura [°C]		
Kaczka	2	175	2	220	120 - 150	W całości
Gęś	2	175	1	160	150 - 200	W całości
Królik	2	190	2	175	60 - 80	W kawałkach
Zając	2	190	2	175	150 - 200	W kawałkach
Bażant	2	190	2	175	90 - 120	W całości

RYBA

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia [minuty]	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura [°C]	Poziom piekarnika	Temperatura [°C]		
Pstrąg/dorada	2	190	2	175	40 - 55	3–4 ryby
Tuńczyk/łosoś	2	190	2	175	35 - 60	4–6 filetów

9.5 Grill

Przed rozpoczęciem pieczenia należy nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 10 minut.

	Ilość		Grill		Czas pieczenia (min)	
RODZAJ POTRAWY	Kawałki	(g)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	1. strona	2. strona
Steki	4	800	4	maks.	12-15	12-14
Befsztyki	4	600	4	maks.	10-12	6-8
Kiełbaski	8	-	4	maks.	12-15	10-12
Kotlety wieprzowe	4	600	4	maks.	12-16	12-14
Kurczak (połówki)	2	1000	4	maks.	30-35	25-30
Kebaby	4	-	4	maks.	10-15	10-12
Pierś z kurczaka	4	400	4	maks.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	maks.	20-30	-
Filet rybny	4	400	4	maks.	12-14	10-12
Zapiekane kanapki	4-6	-	4	maks.	5-7	-
Tosty	4-6	-	4	maks.	2-4	2-3

9.6 Turbo grill

Wołowina

RODZAJ POTRAWY	Ilość	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pieczeń wołowa lub filet, lekko wypieczone	na każdy cm grubości	1	190 - 200 1)	5 - 6
Pieczeń wołowa lub filet, średnio wypieczone	na każdy cm grubości	1	180 - 190 1)	6 - 8
Pieczeń wołowa lub filet, dobrze wypieczone	na każdy cm grubości	1	170 - 180 1)	8 - 10

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Wieprzowina

RODZAJ POTRAWY	Ilość	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Łopatka, karkówka, szynka	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Kotlet, żeberka	1 - 1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Klops	750 g - 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Golonka wieprzowa (obgotowana)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Cielęcina

RODZAJ POTRAWY	Ilość	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pieczeń cielęca	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Gicz cielęca	1,5 - 2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Jagnięcina

RODZAJ POTRAWY	Ilość	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Udziec jagnięcy, pieczeń jagnięca	1 - 1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Comber jagnięcy	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Drób

RODZAJ POTRAWY	Ilość	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Kawałki drobiu	po 200 - 250 g	1	200 - 220	30 - 50

RODZAJ POTRAWY	Ilość	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Kurczak, połówka	po 400 - 500 g	1	190 - 210	35 - 50
Kurczak, pularda	1 - 1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Kaczka	1,5 - 2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Gęś	3,5 - 5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Indyk	2,5 - 3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Indyk	4 - 6 kg	1	140 - 160	150 - 240

Ryba (gotowanie na parze)

RODZAJ POTRAWY	Ilość	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Cała ryba	1 - 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

9.7 Pasteryzowanie – grzałka dolna

Owoce jagodowe

PASTERYZOWANIE	Temperatura (°C)	Czas gotowania do momentu zagotowania (min)	Dalsze gotowanie w temperaturze 100°C (min)
Truskawki, jagody leśne, maliny, dojrzały agrest	160 – 170	35 – 45	–

Owoce pestkowe

PASTERYZOWANIE	Temperatura (°C)	Czas gotowania do momentu zagotowania (min)	Dalsze gotowanie w temperaturze 100°C (min)
Gruszki, pigwy, śliwki	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Warzywa

PASTERYZOWANIE	Temperatura (°C)	Czas gotowania do momentu zagotowania (min)	Dalsze gotowanie w temperaturze 100°C (min)
Marchew [1)]	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Ogórki	160 – 170	50 – 60	–
Pikle	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Kalarepa, groch, szparagi	160 – 170	50 – 60	15 – 20

1) Po wyłączeniu urządzenia należy pozostawić przetwory w piekarniku.

9.8 Suszenie - termoobieg

Umieścić papier do pieczenia na ruszcie piekarnika.

WARZYWA

RODZAJ POTRAWY	Poziom piekarnika		Temperatura (°C)	Czas (godz.)
	1 poziom	2 poziomy		
Fasola	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Papryka	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Warzywa na zupę	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Grzyby	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Zioła	3	1/4	40 - 50	2 - 3

OWOCE

RODZAJ POTRAWY	Poziom piekarnika		Temperatura (°C)	Czas (godz.)
	1 poziom	2 poziomy		
Śliwki	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Morele	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Krojone jabłka	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Gruszki	3	1/4	60 - 70	6 - 9

9.9 Tabela temperatur dla termosondy

RODZAJ POTRAWY	Temperatura wewnątrz produktu (°C)
Pieczeń cielęca	75 - 80
Gicz cielęca	85 - 90
Pieczeń wołowa, lekko wypieczona	45 - 50
Pieczeń wołowa, średnio wypieczona	60 - 65
Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona	70 - 75
Łopatka wieprzowa	80 - 82
Goleń wieprzowa	75 - 80
Jagnięcina	70 - 75
Kurczak	98
Zając	70 - 75
Pstrąg/dorada	65 - 70
Tuńczyk/łosoś	65 - 70

10. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

- Przód urządzenia należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Do czyszczenia powierzchni metalowych należy używać zwykłego płynu do mycia naczyń.
- Po każdym użyciu należy oczyścić wnętrze piekarnika. Dzięki temu można łatwiej usunąć zabrudzenia i uniknąć ich przypalenia.
- Trudne do usunięcia zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.
- Po każdym użyciu akcesoriów piekarnika należy je wyczyścić i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Akcesoriów nieprzywierających nie wolno czyścić agresywnymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Może to spowodować uszkodzenie powłoki nieprzywierającej.

Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium:
Drzwi piekarnika należy czyścić wyłącznie za pomocą wilgotnej gąbki. Osuszyć miękką ściereczką.
Nie należy używać myjek stalowych, kwasów ani produktów ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię piekarnika. Panel sterowania piekarnika należy czyścić stosując się do tych samych zaleceń.

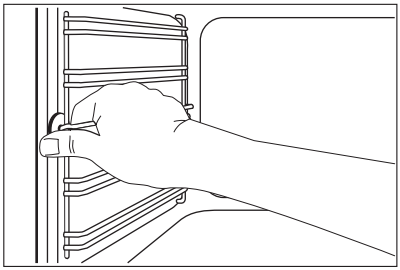
10.1 Czyszczenie uszczelki drzwi

- Należy regularnie sprawdzać uszczelkę drzwi. Uszczelka drzwi jest założona wokół obramowania komory piekarnika. Nie wolno korzystać z urządzenia, jeśli uszczelka drzwi jest uszkodzona. Należy skontaktować się z punktem serwisowym.
- Aby wyczyścić uszczelkę drzwi, należy zapoznać się z ogólnymi informacjami na temat czyszczenia.

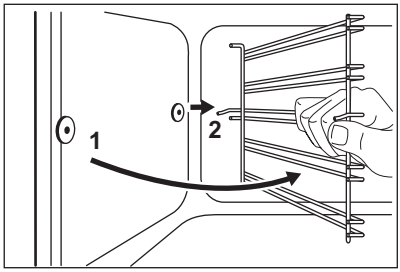
10.2 Prowadnice blach

W celu wyczyszczenia bocznych ścianek można wymontować prowadnice blach.

Demontaż prowadnic blach



1. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.



2. Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je.

Montaż prowadnic blach

Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

Zaokrąglone końce prowadnic blach muszą być skierowane do przodu.

10.3 Oświetlenie piekarnika

OSTRZEŻENIE!
Zachować ostrożność podczas wymiany żarówki oświetlenia piekarnika. Występuje zagrożenie porażeniem prądem.

Przed wymianą żarówki oświetlenia piekarnika:

- Wyłączyć piekarnik.
- Wykręcić bezpieczniki ze skrzynki bezpieczników lub wyłączyć wyłącznik obwodu.

Na dnie piekarnika umieścić szmatkę, aby zapobiec uszkodzeniu żarówki i szklanego klosza.
Aby uniknąć zabrudzenia żarówki halogenowej tłuszczem, należy chwytać ją przez szmatkę.

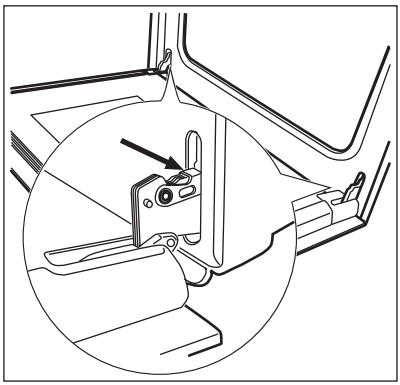
1. Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika, odporną na działanie wysokich temperatur do 300°C.
   Użyć żarówki tego samego typu.
4. Zamontować klosz.

10.4 Czyszczenie drzwi piekarnika

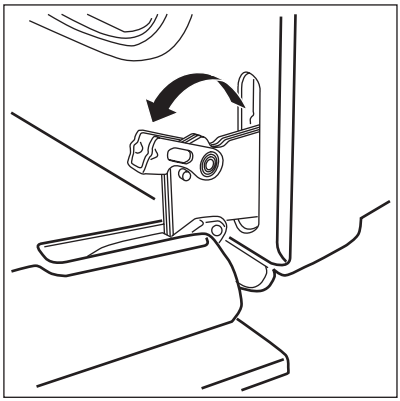
W drzwiach piekarnika znajdują się dwie szyby. Drzwi piekarnika i wewnętrzną szybę można wymontować w celu ich wyczyszczenia.

Jeśli drzwi nie zostaną uprzednio zdemontowane, mogą się gwałtownie zamknąć podczas wyjmowania z nich wewnętrznej szyby.

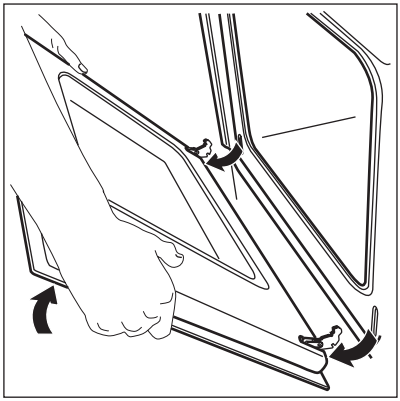
Demontaż drzwi i szyby piekarnika



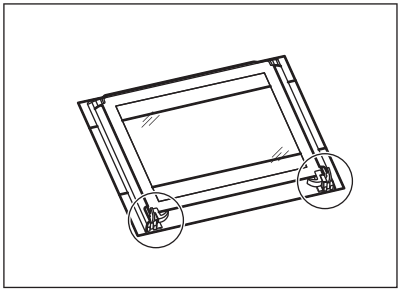
1. Otworzyć całkowicie drzwi i chwycić za oba zawiasy.



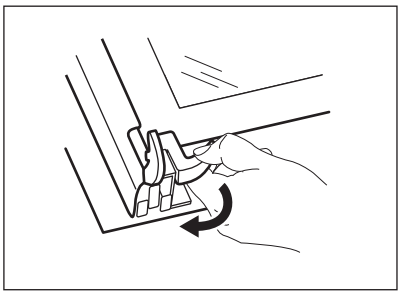
2. Unieść i obrócić dźwignie umieszczone na obu zawiasach.



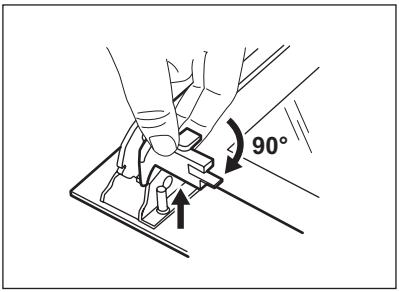
3. Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (do połowy). Następnie pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



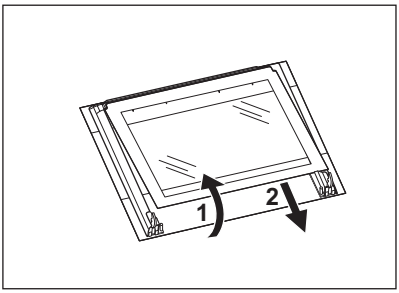
4. Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.



5. Zwolnić system blokujący w celu wymontowania wewnętrznej szyby.

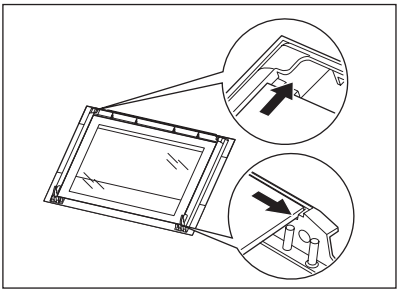


6. Obrócić oba elementy mocujące o 90° i wyjąć je z mocowań.



7. Ostrożnie podnieść (krok 1) i wyjąć (krok 2) szybę.
8. Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha.

Montaż szyby i drzwi



Po umyciu należy najpierw włożyć szybę, a następnie zamontować drzwi piekarnika. Wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Nadruk na szybie powinien być skierowany ku wewnętrznej stronie drzwi. Należy sprawdzić, czy po zamontowaniu powierzchnia obramowania szyby w miejscu nadruku nie jest szorstka w dotyku.
Upewnić się, że wewnętrzna szyba została osadzona prawidłowo. Patrz ilustracja.

11. CO ZROBIĆ, GDY…

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Piekarnik nie nagrzewa się.	Urządzenie jest wyłączone.	Włączyć urządzenie.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie jest ustawiony aktualny czas.	Ustawić aktualny czas.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Sprawdzić, czy wprowadzono prawidłowe ustawienia.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.	Sprawdzić bezpiecznik. Jeżeli bezpiecznik zadziała więcej niż jeden raz, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie piekarnika.	Żarówka oświetlenia piekarnika jest przepalona.	Wymienić żarówkę.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie **F11**.	Wystąpiło zwarcie termosondy lub jej wtyczki nie włożono prawidłowo do gniazda.	Wsunąć wtyczkę termosondy do oporu do gniazda znajdującego się z przodu urządzenia.
Na potrawach i w piekarniku osiada skroplona para wodna.	Potrawa pozostawała zbyt długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku dłużej niż przez 15-20 minut po zakończeniu pieczenia.

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub punktem serwisowym.
Dane niezbędne dla punktu serwisowego znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory urządzenia.

Zaleca się wpisanie danych w tym miejscu:

Model (MOD.) .....

Numer produktu (PNC) .....

Numer seryjny (S.N.) .....

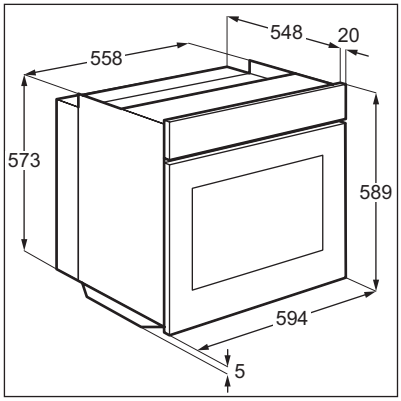
12. DANE TECHNICZNE

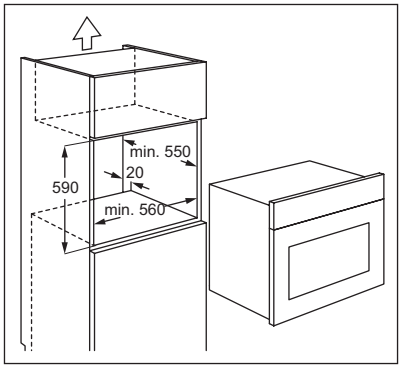
Napięcie	230 V
Częstotliwość	50 Hz

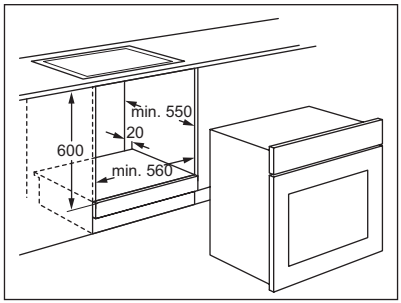
13. INSTALACJA

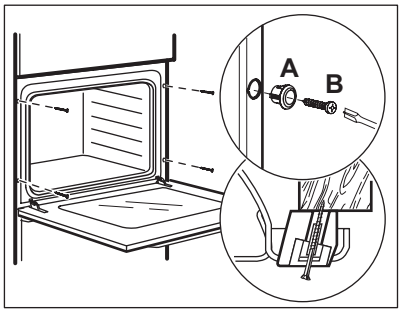
OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Zabudowa urządzenia









13.2 Instalacja elektryczna

OSTRZEŻENIE!
Instalację elektryczną musi wykonać wykwalifikowana osoba.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie zaleceń dotyczących bezpieczeństwa, które zawarto w rozdziale „Informacje dotyczące bezpieczeństwa".

Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

13.3 Przewód

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F. Dobór przekroju przewodu należy przeprowadzić na podstawie mocy całkowitej podanej na tabliczce znamionowej oraz w tabeli:

Całkowity pobór mocy	Przekrój przewodu
maksimum 1380 W	3 x 0,75 mm²
maksimum 2300 W	3 x 1 mm²
maksimum 3680 W	3 x 1,5 mm²

Przewód ochronny (żółto-zielony) musi być o 2 cm dłuższy od przewodu fazowego i neutralnego (niebieski i brązowy).

14. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem ♺ należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu.
Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

VSEBINA

1. NAVODILA ZA VARNO UPORABO 26
2. VARNOSTNA NAVODILA 27
3. OPIS IZDELKA 28
4. PRED PRVO UPORABO 29
5. VSAKODNEVNA UPORABA 29
6. ČASOVNE FUNKCIJE 31
7. UPORABA DODATNE OPREME 31
8. DODATNE FUNKCIJE 32
9. KORISTNI NAMIGI IN NASVETI 32
10. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE 39
11. KAJ STORITE V PRIMERU... 43
12. TEHNIČNI PODATKI 44
13. NAMESTITEV 44

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 ljubljenčki 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

- 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.
- Uporabite le sondo za meso, priporočljivo za to napravo.
- Za odstranitev nosilcev rešetk najprej povlecite sprednji del nosilcev rešetk in nato zadnjega od stranskih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.

2. ⚠ VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Namestitev

OPOZORILO!
To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite previdni, ker je težka. Vedno nosite zaščitne rokavice.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Upoštevajte 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 pooblaščeni serviser 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.

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.

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.
- 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 gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.
- Katalitičnega emajla (če obstaja) ne čistite s čistilnimi sredstvi.

2.4 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.

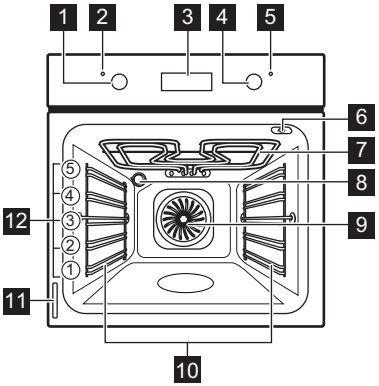
- Pred zamenjavo žarnice izključite napravo iz napajanja.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

2.5 Odstranjevanje

OPOZORILO!
Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel in ga zavrzite.
- 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 Indikator napajanja
3 Elektronski programator
4 Gumb za nastavitev temperature
5 Indikator temperature
6 Vtičnica sonde za meso
7 Žar
8 Luč v pečici
9 Ventilator
10 Nosilci rešetk, odstranljivi
11 Ploščica za tehnične navedbe
12 Položaji rešetk

3.1 Oprema pečice

- **Rešetka**

  Za posodo, modele, pečenke.
- **Pekač**

  Za kolače in piškote.
- **Posoda za žar / pekač**

  Za peko in pečenje ali kot posoda za zbiranje maščobe.
- **Sonda za meso**

  Za merjenje pečenosti živil.

4. PRED PRVO UPORABO

OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

4.1 Prvo čiščenje

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

Glejte poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«.

4.2 Nastavitev časa

Pred uporabo pečice morate nastaviti čas.

Ko napravo priključite na električno omrežje ali ko pride do izpada električnega toka, utripa indikator funkcije Dnevni čas.
Pritisnite tipko **+** ali **-** za nastavitev pravilnega časa.
Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikazuje nastavljen čas.

Za spremembo trenutnega časa sočasno pritiskajte tipki **+** in **-** , dokler ne začne utripati prikazovalnik časa. Funkcije Odštevalna ura ne smete nastaviti sočasno.

4.3 Predgrevanje

Prazno napravo predhodno ogrevajte, da zažgete preostalo maščobo.

1. Nastavite funkcijo in najvišjo temperaturo.
2. Naprava naj deluje eno uro.
3. Nastavite funkcijo in najvišjo temperaturo.
4. Naprava naj deluje deset minut.
5. Nastavite funkcijo in najvišjo temperaturo.
6. Naprava naj deluje deset 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.

5.1 Vklop in izklop naprave

1. Obrnite gumb za funkcije pečice na funkcijo pečice.

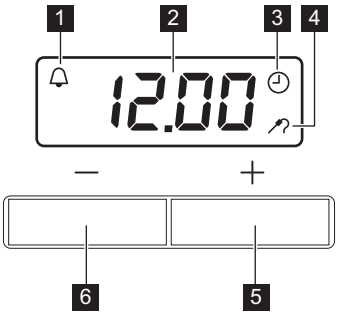
   Indikator napajanja zasveti, ko naprava deluje.
2. Obrnite gumb za nastavitev temperature, da izberete želeno temperaturo.

   Indikator temperature zasveti, ko se temperatura v napravi povečuje.
3. Če želite napravo izklopiti, obrnite gumb za funkcije pečice in gumb za nastavitev temperature v položaj za izklop.

5.2 Funkcije pečice

Funkcija pečice		Uporaba
	Položaj za izklop	Naprava je izklopljena.
	Osvetlitev	Za vklop luči v pečici brez funkcije pečice.
	Gretje zgoraj in spodaj	Za peko in pečenje mesa na eni višini pečice. Zgornji in spodnji grelec delujeta sočasno.
	Gretje zgoraj	Za dokončevanje že pečenih jedi. Deluje le zgornji grelec.
	Gretje spodaj	Za peko tort s hrustljavim ali zapečenim dnom. Deluje le spodnji grelec.
	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.
	Infra pečenje	Za peko večjih kosov mesa. Grelec za žar in ventilator pečice delujeta izmenično ter zagotavljata kroženje vročega zraka okoli jedi.
	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.
	Program za pizzo	Za pripravo pice, mesnih, zelenjavnih, sirovih ali sadnih pit. Žar in spodnji grelec zagotavljata neposredno toploto, ventilator pa omogoča kroženje vročega zraka za peko obloge pice ali nadeva pite.

5.3 Elektronski programator



1. Indikator za odštevalno uro
2. Prikazovalnik časa
3. Indikator za funkcijo ure
4. Indikator za sondo za meso
5. Tipka **+**
6. Tipka **-**

6. ČASOVNE FUNKCIJE

6.1 Nastavitev odštevalne ure

To funkcijo uporabite za nastavitev odštevalnega časa. Najdaljši čas, ki ga lahko nastavite, je 2 uri in 30 minut. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice.

1. Pritiskajte **+** ali **-** , da nastavite potrebni čas.
2. Odštevalna ura se samodejno zažene po petih sekundah.
3. Po izteku nastavljenega časa se oglasi zvočni signal. Pritisnite tipko za izklop signala.

7. UPORABA DODATNE OPREME

OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

7.1 Sonda za meso

Sonda za meso meri temperaturo jedra mesa.

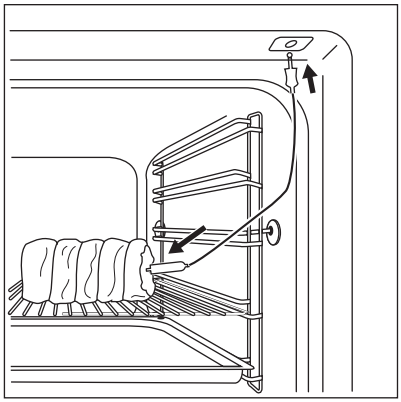
Nastaviti je treba dve temperaturi:

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

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

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

1. Konico sonde za meso (s simbolom na ročaju) potisnite v sredino mesa.



2. Vtič sonde za meso vtaknite v vtičnico na sprednji strani naprave. Na prikazovalniku utripa simbol sonde za meso .
3. Pritisnite tipko **+** ali **-** za nastavitev temperature jedra. Temperaturo lahko nastavite med 30 °C in 99 °C.
4. Nastavite funkcijo pečice in temperaturo pečice.
5. Med pečenjem mora sonda za meso ostati v mesu in biti priključena na vtičnico.
6. Ko meso doseže nastavljeno temperaturo jedra, se oglasi zvočni signal. Pritisnite tipko za izklop signala.
7. Izklopite napravo.
8. Iztaknite vtič sonde za meso iz vtičnice. Iz naprave odstranite meso.

Če meso ni pečeno po vaših željah, ponovite zgornje korake in nastavite višjo temperaturo jedra.

8. DODATNE FUNKCIJE

8.1 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.

8.2 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.
- Vlaga 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 emajl.

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 (nastavitev 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

VRSTA JEDI	Gretje zgoraj in spodaj		Vroči zrak		Čas priprave [min]	Opombe
	Položaj rešetk	Temp [°C]	Položaj rešetk	Temp [°C]		
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
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)]

VRSTA JEDI	Gretje zgoraj in spodaj		Vroči zrak		Čas priprave [min]	Opombe
	Položaj rešetk	Temp [°C]	Položaj rešetk	Temp [°C]		
Ėclair - en nivo	3	190	3	170	25 - 35	V pekaču za pecivo
Ėclair - 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	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 kos1)
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 pecivo1)
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	V pekaču za pecivo ali globokem pekaču1)
Čajni kolački	3	200	3	190	10 - 20	V pekaču za pecivo1)

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

VRSTA JEDI	Gretje zgoraj in spodaj		Vroči zrak		Čas priprave [min]	Opombe
	Položaj rešetk	Temp [°C]	Položaj rešetk	Temp [°C]		
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
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.

	Količina		Mali žar		Čas pečenja [min]	
VRSTA JEDI	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 kotleti	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
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, rebrca	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 Sterilizacija - Gretje spodaj

Jagodičevje

STERILIZIRANJE	Temperatura [°C]	Čas kuhanja do začetka vretja [min]	Dodatni čas kuhanja pri 100 °C [min]
Jagode, borovnice, maline, zrele kosmulje	160 – 170	35 – 45	–

Pečkato in koščičasto sadje

STERILIZIRANJE	Temperatura [°C]	Čas kuhanja do začetka vretja [min]	Dodatni čas kuhanja pri 100 °C [min]
Hruške, kutine, slive	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Zelenjava

STERILIZIRANJE	Temperatura [°C]	Čas kuhanja do začetka vretja [min]	Dodatni čas kuhanja pri 100 °C [min]
Korenje[1)]	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Kumare	160 – 170	50 – 60	–
Mešana zelenjava	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Koleraba, grah, beluši	160 – 170	50 – 60	15 – 20

1) Po izklopu pečice pustite sterilizirana živila v njej.

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
Jabolčni krhlji	3	1/4	60 - 70	6 - 8

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

9.9 Razpredelnica za sondo za meso

VRSTA JEDI	Temperatura jedra [°C]
Pečena teletina	75 - 80
Telečja krača	85 - 90
Rostbif po angleško, malo pečen	45 - 50
Rostbif po angleško, srednje pečen	60 - 65
Rostbif po angleško, dobro pečen	70 - 75
Svinjsko pleče	80 - 82
Svinjska krača	75 - 80
Jagnjetina	70 - 75
Piščanec	98
Kunec	70 - 75
Postrv/orada	65 - 70
Tuna/losos	65 - 70

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.

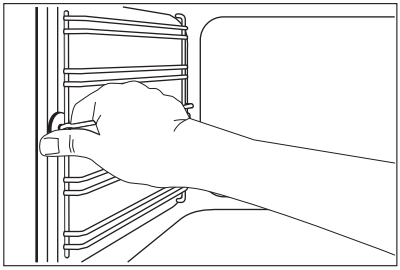
10.1 Čiščenje tesnil vrat

- Redno preverjajte tesnila vrat. Tesnilo vrat se nahaja na okvirju notranjosti pečice. Naprave ne uporabljajte, če je tesnilo vrat poškodovano. Obrnite se na servisni center.
- Za čiščenje tesnil vrat si oglejte splošne informacije o čiščenju.

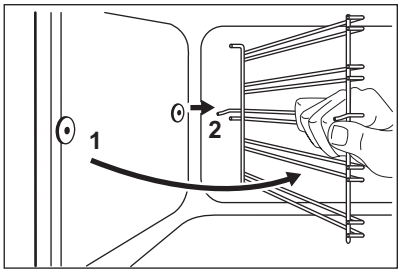
10.2 Nosilci rešetk

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.

Zaokroženi konci nosilcev rešetk morajo gledati naprej.

10.3 Luč v pečici

OPOZORILO!
Pri menjavi žarnice v pečici bodite previdni. Obstaja nevarnost električnega udarca.

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.

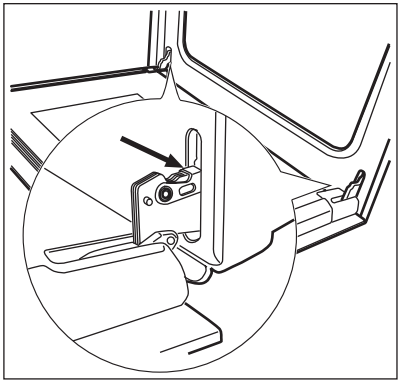
1. Steklen pokrov obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca in ga snemite.
2. Očistite steklen pokrov.
3. Zamenjajte žarnico v pečici z ustrezno žarnico, odporno na toploto 300 °C.
   Uporabite enako vrsto žarnice.
4. Namestite steklen pokrov.

10.4 Čiščenje vrat pečice

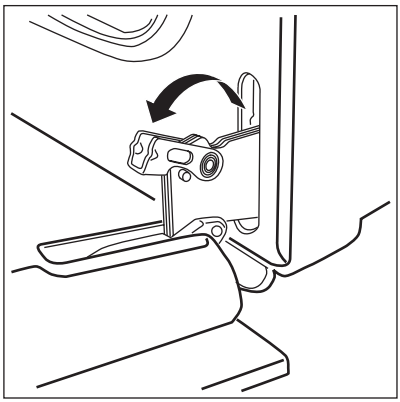
Vrata pečice so sestavljena iz dveh steklenih plošč. Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranje steklene plošče.

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

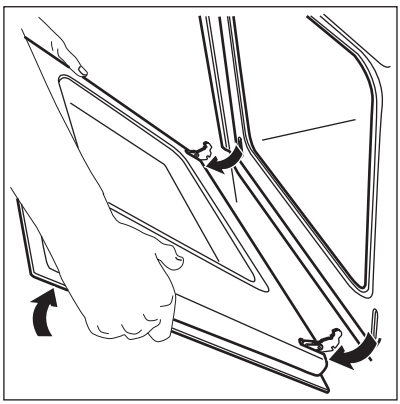
Odstranjevanje vrat pečice in steklene plošče



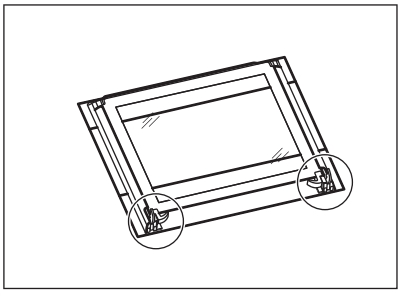
1. Vrata odprite do konca in primite tečaja vrat.



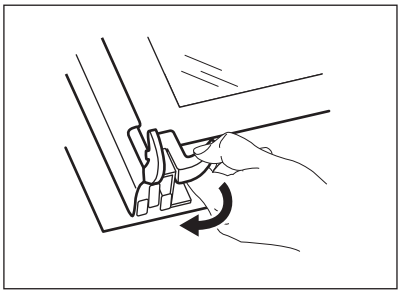
2. Dvignite in zavrtite vzvoda na obeh tečajih.



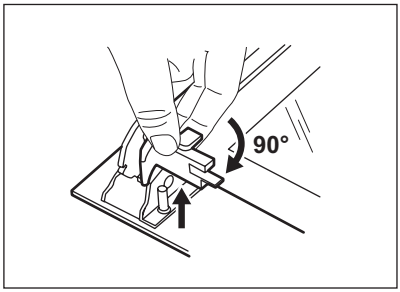
3. Zaprite vrata pečice do prvega položaja odpiranja (do polovice). Potem jih potegnite naprej in snemite s tečajev.



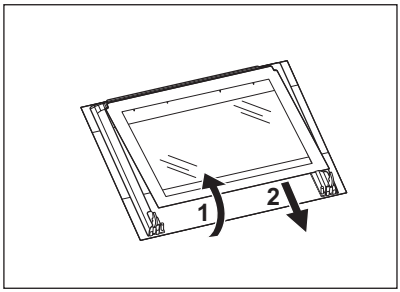
4. Vrata položite na mehko krpo na trdno površino.



5. Sprostite sistem zapiranja, da boste lahko sneli notranjo stekleno ploščo.

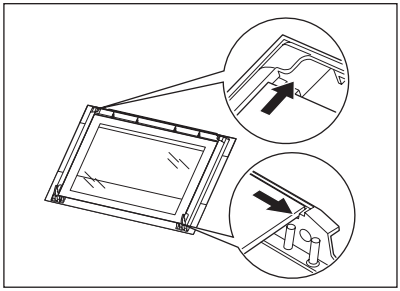


6. Obrnite zaponki za 90° in ju snemite z njunega mesta.



7. Previdno dvignite (1. korak) in odstranite (2. korak) stekleno ploščo.
8. Stekleno ploščo očistite z vodo in milom. Stekleno ploščo temeljito osušite.

Nameščanje vrat pečice in steklene plošče



Ko končate s čiščenjem, namestite steklene plošče in vrata pečice. Naredite zgornje korake v obratnem vrstnem redu.
Površina natisa mora biti obrnjena proti notranjosti vrat. Po namestitvi se prepričajte, da površina natisa na okvirju steklene plošče ni hrapava na dotik.
Poskrbite, da bo notranja steklena plošča vstavljena na pravo mesto. Oglejte si sliko.

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.
Pečica se ne segreje.	Potrebne nastavitve niso nastavljene.	Prepričajte se, da so nastavitve pravilne.
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.
Na prikazovalniku se prikaže **F11**.	Sonda za meso je v kratkem stiku oz. vtič sonde ni dobro vtaknjen v vtičnico.	Vtič sonde za meso do konca vtaknite v vtičnico na sprednji strani naprave.
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 tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okviru notranjosti naprave.

Priporočamo, da podatke zapišete sem:

Ime modela (MOD.) .....

Številka izdelka (PNC) .....

Serijska številka (S.N.) .....

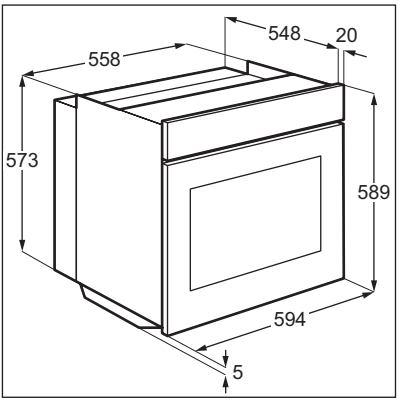
12. TEHNIČNI PODATKI

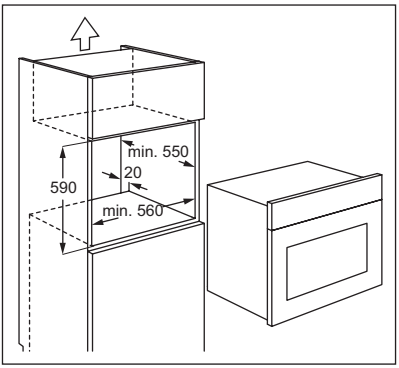
Napetost	230 V
Frekvenca	50 Hz

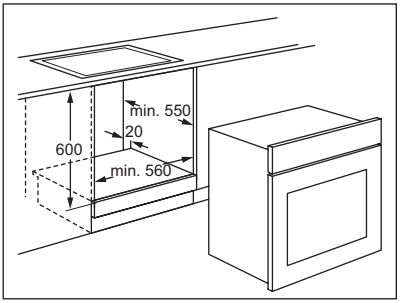
13. NAMESTITEV

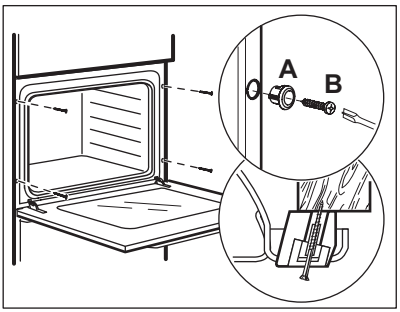
OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

13.1 Vgradnja









13.2 Električna namestitev

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 ploščici za tehnične navedbe) in razpredelnico:

Skupna moč	Presek kabla
največ 1380 W	3 x 0,75 mm²
največ 2300 W	3 x 1 mm²

Skupna moč	Presek kabla
največ 3680 W	3 x 1,5 mm²

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

www.electrolux.com/shop



397236401-D-482012

CE