



**EOC8P39H**

**KOCBP39H**

**SR** Упутство за употребу | Пећница на пару

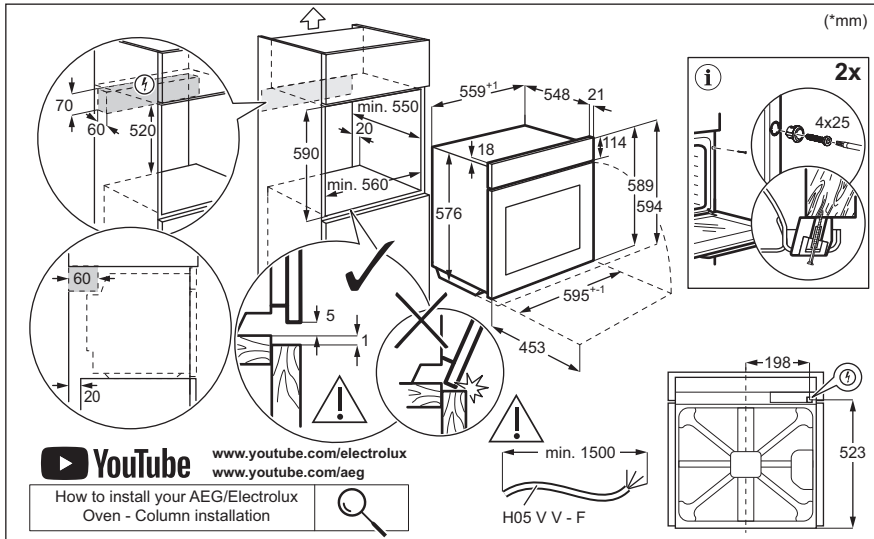
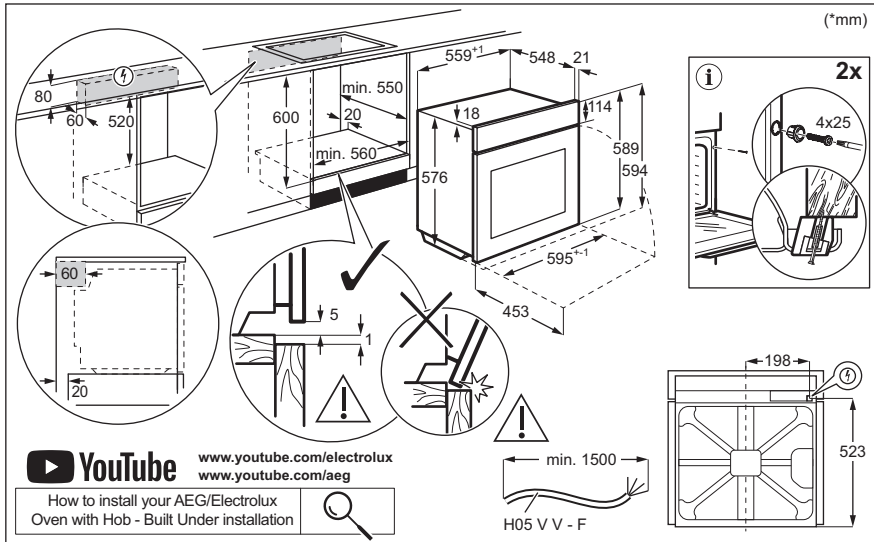
**3**

**SL** Navodila za uporabo | Parna pećica

**28**



# ИНСТАЛИРАЊЕ / NAMESTITEV



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



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Задржано право измена.

## САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	3
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	5
3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	9
4. КОМАНДНА ТАБЛА.....	9
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	10
6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	11
7. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	15
8. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	16
9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	17
10. КОРИСНИ САВЕТИ.....	19
11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	21
12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	24
13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	26
14. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	27

## 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

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

### 1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

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

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

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

## **1.2 Опште мере безбедности**

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

се избегне додиривање грејних елемената или унутрашњих површина апарата.

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

## 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

### 2.1 Монтажа

#### УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

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

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

### 2.2 Прикључење на електричну мрежу

#### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

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

компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.

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

### Типови каблова за инсталацију или замену за Европу:

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

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

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

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

## 2.3 Употреба

### УПОЗОРЕЊЕ!

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

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

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

### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

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

## 2.4 Нега и чишћење

### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде, пожара или оштећења уређаја.

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

## 2.5 Пиролитичко чишћење

### УПОЗОРЕЊЕ!

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

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

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

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

## 2.6 Кување на пари

### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина и оштећења уређаја.

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

- Отворите врата уређаја пажљиво након кувања на пари.

## 2.7 Унутрашње осветљење

### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

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

## 2.8 Сервисирање

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

## 2.9 Одлагање

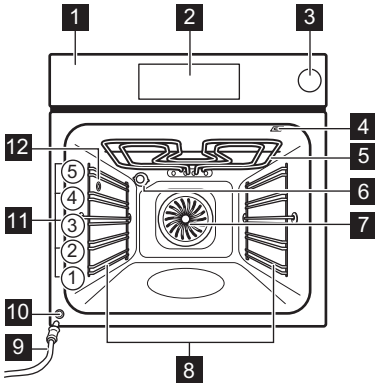
### УПОЗОРЕЊЕ!

Опасност од повређивања или гушења.

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

## 3. ОПИС ПРОИЗВОДА

### 3.1 Општи приказ



- 1 Командна табла
- 2 Дисплеј
- 3 Резервоар за воду
- 4 Утичница температурног сензора
- 5 Грејни елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилатор
- 8 Носач решетке, покретни

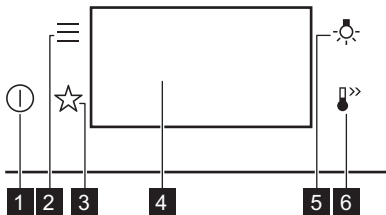
- 9 Одводна цев
- 10 Вентил за одвод воде
- 11 Положаји решетке
- 12 Одвод паре

### 3.2 Прибор

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

## 4. КОМАНДНА ТАБЛА

### 4.1 Преглед командне табле

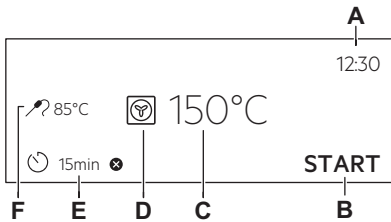


- 1 Укључено / Искључено  
Притисните и задржите да бисте укључили и искључили апарат.

2	Мени	Списак опција уређаја и функција које се подешавају.
3	Омиљена опција	Приказује омиљена подешавања.
4	Дисплеј	Приказује тренутна подешавања уређаја.
5	Прекидач лампице	За укључивање и искључивање лампице.
6	Брзо загревање	За укључивање и искључивање функције: Брзо загревање.

## 4.2 Дисплеј

Дисплеј са подешеним кључним функцијама.



- A. Доба дана
- B. СТАРТ / СТОП
- C. Температура
- D. Функције загревања
- E. Тајмер
- F. Температурни Сензор за храну (само на одабраним моделима)

### Индикатори дисплеја

- ОК За потврђивање изабране ставке/подешавања.

### Индикатори дисплеја

- За враћање за један ниво уназад у менију.
- За поништавање последње активности.
- За укључивање и искључивање опција.
- Активирана је функција оглашавања звучног сигнала.
- Активирана је функција оглашавања звучног сигнала и заустављања кувања.
- Активирана је само искачућа порука.
- Одложено пуштање у погон је активирана.
- За отказивање подешавања.

## 5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 5.1 Прво прикључивање

Дисплеј приказује поруку добродошлице након првог повезивања.

Треба да подесите: Језик, Осветљеност екрана, Звукови тастера, Јачина звучног сигнала, Доба дана.

### 5.2 Прво предгревање и чишћење

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

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

## 6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 6.1 Функције загревања

#### СТАНДАРДНО



##### Гриловање

За гриловање танких комада хране и то-стирање хлеба.



##### Турбо гриловање

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



##### Печење уз равни вентилатор

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



##### Смрзнута храна

Савршено за готова јела (нпр. помфрит, крокете или пролећне ролнице).



##### Загревање одозго/одоздо

За печење на једном положају решетке.



##### Загревање одоздо

Одаберите ову функцију након процеса кувања да бисте по потреби запекли храну са доње стране. Користите најнижи ниво полице.



##### Нарастање теста

За убрзавање дизања киселог теста. Прекријте површину теста како бисте спречили сушење.



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

## ДЕЛИКАТЕСИ



##### Конзервација

Да бисте конзервирали поврће и воће, ставите тегле за конзервирање у плех за печење напуњену водом, користећи тегле отпорне на топлоту са херметичким поклопцем или поклопце са навојем исте величине. Користите најнижи положај решетке.



##### Дехидратација

За сушење сецканог воћа, поврћа и печурки. Да би се омогућило да ваздух засићен влагом изађе, а да се воће боље осуши, препоручљиво је повремено отварање врата пећнице током процеса сушења.



##### Загревање посуђа

За загревање посуђа пре сервирања.



##### Одмрзавање

За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.



##### Гратинирано

За јела као што су лазање или гратинирани кромпир. За печење гратинираних јела и за запецање.



##### Споро кување

Процес кувања на ниској температури. Савршено је за кување финих јела (нпр. говедина, телетина или јагњетина).



##### Одржавање топлоте

За одржавање топлоте хране. Имајте у виду да нека јела могу да наставе да се кувају и исушују док се одржавају топлотом. Покријте посуде ако је потребно.



##### Влажно печење уз вентилатор

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



#### Регенерисање паре

Подгревање хране паром спречава да се површина осуши. Топлота се распо­ређује благо и уједначено, што омогућа­ва да се поново добију укус и мирис хра­не, као да је тек припремљена. Ова функција може да се користи за поновно загревање хране директно на тањиру. Можете поново да загревате храну у неколико тањира истовремено, користећи различите положаје решетки.



#### Печење хлеба

Користите ову функцију за припрему хлеба и хлебних земички са резултати­ма налик професионалним у погледу хра­скавости, боје и сјаја корице.



#### Ниска влажност

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



#### Функција за пицу

Најбоље за печење пице и других јела која захтевају више топлоте одоздо.

## 6.2 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор


Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна (у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови у складу са: IEC/EN 60350-1.

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

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

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

## 6.3 Подешавање: Функције загревања

1. Укључите апарат. На дисплеју је приказана подразумевана функција загревања и температура.
2. Притисните симбол функције загревања  да бисте ушли у подмени.
3. Одаберите функцију загревања и притисните ОК.
4. Подесите температуру. Притисните ОК.

5. Притисните START . Температурни Сензор за храну – можете да прикључите сензор у било ком тренутку пре или током кувања. Погледајте одељак „Коришћење прибора, температурни сензор”.

6. STOP - притисните да бисте искључили функцију загревања.
7. Искључите уређај.

## 6.4 Подешавање: функције загревања на пари

1. Укључите апарат. Изаберите симбол функције грејања и притисните га да бисте ушли у подмени.
2. Подесите функцију загревања на пари.
3. Притисните ОК. Дисплеј затим приказује подешавања температуре.
4. Подесите температуру.
5. Притисните ОК.
6. Притисните поклопац резервоара за воду да бисте га отворили.
7. Пуните резервоар за воду хладном водом до максималног нивоа (око 900 ml) док се не огласи звучни сигнал или на дисплеју не појави порука. У резервоар за воду не сипајте количину воде која прелази његов максимални капацитет. Постоји ризик од цурења воде, преливања и оштећења намештаја.

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

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

8. Вратите резервоар за воду у почетни положај.
9. Притисните **START** .  
Када уређај достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал.
10. Када у резервоару за воду понестане воде, чује се звучни сигнал. Напуните резервоар за воду.
11. Искључите уређај.
12. Да бисте спречили појаву наслага каменца, испразните резервоар за воду након сваког кувања на пари.
13. Након кувања, пажљиво отворите врата пећнице. Преостала вода може да се кондензује у унутрашњости пећнице. Након сваког коришћења сачекајте најмање 60 мин како врела вода не би изашла из вентила за одвод воде.

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

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

## 6.5 Пражњење резервоара за воду

### Индикатор резервоара за воду



Резервоар је пун.



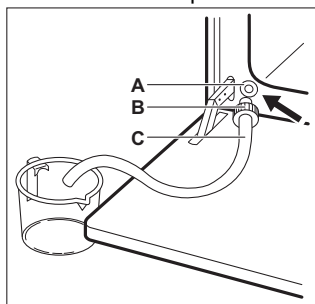
Резервоар је пун до половине.



Резервоар је празан. Поново напуните резервоар.

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

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



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



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

## 6.6 Мени

Притисните **≡** за улазак у мени.

Ставка у менију	Примена
Помоћ при припреми хране	Приказује аутоматске програме.
Чишћење	Приказује програме чишћења.
Омиљена опција	Приказује омиљена подешавања.
Опције	Користи се за подешавање конфигурације уређаја.
Подешавања	Конфигурација Користи се за подешавање конфигурације уређаја.
Сервисирање	Приказује верзију софтвера и конфигурацију.


## Подмени за: Чишћење

Подмени	Примена
Пироли- тичко чиш- ћење, брзо	Трајање: 1 h.
Пироли- тичко чиш- ћење, нор- мално	Трајање: 1 h 30 min.
Пироли- тичко чиш- ћење, ин- тензивно	Трајање: 2 h 30 min.

## Подмени за: Опције

Подмени	Примена
Светло	За укључивање и искључивање лампе.
Блокада за безбедност деце	Спречава нехотично активирање апарата.
Брзо загре- вање	Скраћује време загревања. Доступно је само за неке функције загревања.
Подсетник за чишћење	Укључује и искључује подсетник.
Изглед ди- гиталног са- та	Мења формат приказа времена.

## Подмени за: Конфигурација

Подмени	Опис
Језик	Подешава језик уређаја.
Осветље- ност екрана	Подешава осветљеност дисплеја.
Звукови та- стера	Укључује и искључује звук поља осетљивих на додир. Звук није могуће искључити за  .
Јачина звучног сиг- нала	Подешава јачину звукова тастера и сигнала.

Подмени	Опис
Доба дана	Подешава тренутно време и датум.

## Подмени за: Сервисирање

Подмени	Опис
Демо режим рада	Код за активацију/деактивацију: 2468
Верзија софтвера	Информације о верзији софтвера.
Поништи сва подеша- вања	Враћа на фабричка подешавања.



## 6.7 Подешавање: Помоћ при припреми хране

Помоћ при припреми хране подмени се састоји од скупа додатних функција и програма који су намењени наменским јелима. Свако јело у овом подменију је дато у одговарајућем подешавању. Можете да подесите време и температуру током кувања.

Приликом кувања неких јела, можете да користите и Температурни Сензор за храну. Степен до којег се кува јело:

- Слабо печено
- Средње
- Реш печено

Приликом кувања неких јела, можете да користите и Аутоматско мерење тежине.



1. Укључите апарат.
2. Притисните .
3. Притисните . Уђите у Помоћ при припреми хране.
4. Изаберите јело или врсту хране.
5. Ставите храну унутар уређаја и притисните **START**.


Када се функција заврши, проверите да ли је храна спремна. Продужите време кувања, ако је потребно.

## 7. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

### 7.1 Омиљена опција ☆



Можете сачувати највише 3 омиљена подешавања, као што су функција загревања и време кувања.

1. Укључите апарат.
  2. Изаберите жељено подешавање.
  3. Притисните .
  4. Изаберите: Омиљена опција / Сачувај тренутна подешавања.
  5. Притисните + да бисте додали подешавање у листу: Омиљена опција.
  6. Притисните ОК.
-  – притисните да бисте поништили подешавање.

 – притисните да бисте отказали подешавање.


### 7.2 Контролна брава

Ова функција спречава случајну промену функције уређаја.

1. Укључите апарат.
  2. Подесите функцију загревања.
  3. ☆,  – притисните истовремено ради укључивања функције.
- ☆,  – притисните истовремено да бисте укључили функцију.

### 7.3 Блокада за безбедност деце

Спречава нехотично активирање уређаја.

1. Укључите апарат.
  2. Притисните .
  3. Изаберите Опције / Блокада за безбедност деце.
  4. Притисните слова шифре абecedним редом.
- Блокада за безбедност деце је активиран.



Када се ова функција активира, приступите: Тајмер и лампа је доступна.

Да бисте омогућили употребу уређаја, изаберите слова шифре по абecedном реду.

Врата су закључана када се ова функција активира и уређај је искључен.

### 7.4 Аутоматско искључивање

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

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

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

Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Температурни Сензор за храну, Крај.

### 7.5 Вентилатор за хлађење

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

## 8. ФУНКЦИЈЕ САТА


### 8.1 Опис функција сата

Функција	Опис
Тајмер	За подешавање дужине кувања. Максимум је 23 ч 59 мин. Можете да подесите шта се дешава када време истекне: Крај активности.
Крај активности	Огласи звучни сигнал – када време истекне, оглашава се звучни сигнал. Ову функцију можете да подесите било када, чак и ако је уређај искључен.  Огласи звучни сигнал и заустави припрему – када време истекне, оглашава се звучни сигнал и функција загревања се искључује.  Самоисклачући прозор – када време истекне, порука се појављује на дисплеју. Ову функцију можете да подесите било када, чак и ако је уређај искључен.
Одложено пуштање у погон	За одлагање старта и/или краја кувања.
Додатно време	Да бисте продужили време кувања.
Тајмер у току рада	Да бисте показали колико дуго уређај ради. Максимум је 23 ч 59 мин. Можете да укључите и искључите функцију. Ова функција не утиче на рад уређаја.

### 8.2 Подешавање: Доба дана

1. Укључите апарат.
2. Притисните: Доба дана.
3. Подесите тајмер.
4. Притисните **OK**.


### 8.3 Подешавање: Тајмер

1. Изаберите функцију загревања и подесите температуру.
  2. Притисните .
  3. Подесите тајмер.
- Можете да изаберете крај активности притиском на тастер ● ● ●.



4. Притисните **OK**. Понављајте радњу док се на дисплеју не прикаже главни екран.

Када преостане 10% времена кувања, а храна не изгледа као да ће ускоро бити готова, можете да продужите време кувања. Такође можете да промените функцију загревања. Притисните **+1min** да бисте продужили време кувања.

### 8.4 Подешавање: Одложено пуштање у погон


1. Подесите функцију загревања и температуру.
2. Притисните .
3. За подешавање времена кувања.
4. Притисните ● ● ●.
5. Притисните: Одложено пуштање у погон.
6. Одаберите жељено време почетка.
7. Притисните **OK**. Понављајте радњу док се на дисплеју не прикаже главни екран.

### 8.5 Подешавање: Тајмер у току рада

1. Притисните .
2. Притисните ● ● ●.
3. Притисните: Тајмер у току рада.
4. Превуците или притисните  да бисте видели време рада на главном екрану.
5. Притисните **OK**. Понављајте радњу док се на дисплеју не прикаже главни екран.

### 8.6 Промена подешавања тајмера

Задато време можете да промените у било ком тренутку у току кувања.

1. Притисните .
2. Подесите вредност тајмера.
3. Притисните **OK**.

## 9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА

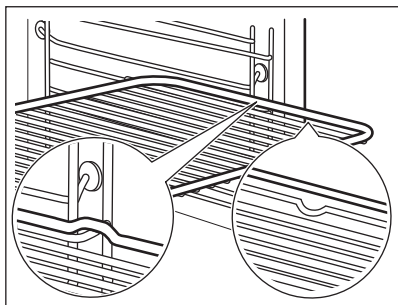
### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 9.1 Убацивање прибора

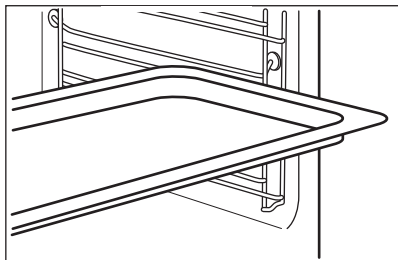
Мало удубљење са горње стране повећава безбедност и пружа заштиту од нагињања. Удубљења такође спречавају превртање. Ивица око полице спречава клизање посуђа са полице.

#### Решеткаста полица



Уметните полицу између вођица на носачу решетке и водите рачуна да ножице буду окренуте надоле. Побрините се да полица додирне задњи део унутрашњости пећнице.

#### Плех за печење / Дубоки тигањ




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

### 9.2 Температурни Сензор за храну

То мери температуру унутар хране. Можете да је користите са сваком функцијом загревања.

Треба да се подесе две температуре:

- °C – температура унутар уређаја. Требало би да буде бар 25 °C више од температуре у средини печене хране.
-  – температура у средини печене хране.

За најбоље резултате кувања:

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

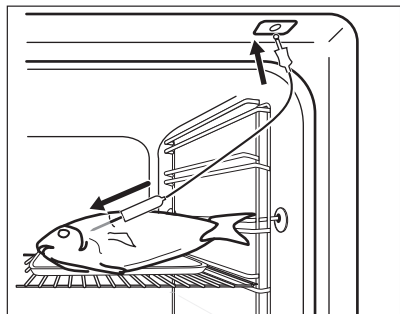
Уређај израчунава приближно време завршетка печења. Зависи од количине хране, подешене функције загревања и температуре.

#### Кување са: Температурни Сензор за храну

### УПОЗОРЕЊЕ!

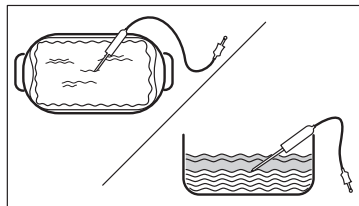
Постоји ризик од опекотина јер температурни сензор за и носачи решетке постају врели. Не додирујте температурни сензор голим рукама. Увек користите рукавице за пећницу.

1. Укључите апарат.
2. Подесите функцију загревања и по потреби температуру рерне.
3. Уметните температурни сензор у јело:  
**Месо, живина и риба**  
Уметните целу иглу температурног сензора у месо или рибу у свом најдебљем делу.



### Касерола

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



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

Дисплеј приказује тренутну температуру температурног сензора:

- притисните да бисте подесили температуру сензора унутар хране.
- – притисните да бисте подесили жељену опцију:
  - Огласи звучни сигнал - када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал.
  - Огласи звучни сигнал и заустави припрему – када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал и печење се прекида.
- Изаберите опцију и више пута притисните **OK** да бисте прешли на главни екран.
- Притисните **START**.

- Када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал. Проверите да ли је храна спремна. Продужите време кувања, ако је потребно.
- Извучите утикач температурног сензора из утичнице и извадите јело из уређаја.

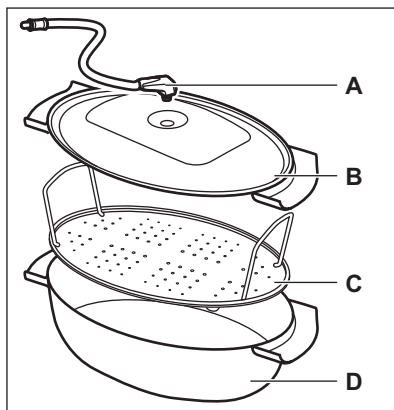
### 9.3 Посуда за кување на пари



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

Посуда за кување на пари састоји се од:

- Цев ризгаљке – за кување на пари,
- Поклопац,
- Челична решетка,
- Стаклена посуда.



Немојте:

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

## 9.4 Кување на пари у посуди за кување на пари

1. Ставите храну на челичну решетку у посуди за кување на пари и покријте је поклопцем.
2. Ставите цев бризгальке у отвор поклопца.
3. Ставите посуду за кување на пари на други положај решетке одоздо.

4. Прикључите цев бризгальке на црево за пару. Погледајте одељак „Опис производа”.
5. Подесите уређај за функцију кувања на пари.

## 10. КОРИСНИ САВЕТИ

### 10.1 Препоруке у вези са печењем

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





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


Избројте положаје решетке, почев од оне најближе дну рерне.


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

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

#### Симболи који се користе у табелама:

	Врста хране
	Функција загревања
	Температура
	Прибор

 Положај решетке

 Време кувања (мин)






### 10.2 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор





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

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

### 10.3 Влажно печење уз вентилатор






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

				
Слатке земичке, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Ролнице, 9 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	30 - 40

		°C		
Пица, замрзнута, 0,35 kg	решеткаста полица	220	2	10 - 15
Швајцарски ролат	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	25 - 35
Брауни колач	плех за печење или посуда за скупљање масноће	175	3	25 - 30
Суфле, 6 комада	керамичке посуде на решеткастој полици	200	3	25 - 30
Корица за флан	плех за флан на решеткастој полици	180	2	15 - 25
Сендвич-торта Викторија	посуда за печење на решеткастој полици	170	2	40 - 50
Поширана риба, 0,3 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	20 - 25
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	25 - 35
Рибљи филети, 0,3 kg	плех за пицу на решеткастој полици	180	3	25 - 30
Поширано месо, 0,25 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	200	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	200	3	25 - 30
Колачи, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Колачи-макарони, 24 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	25 - 35
Мафини, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Славо пециво, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	25 - 30
Кекс од сипкавог теста, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	150	2	25 - 35
Тортице, 8 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	20 - 30
Поврће, бланширано, 0,4 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	35 - 45
Вегетаријански омлет	плех за пицу на решеткастој полици	200	3	25 - 30
Медитеранско поврће, 0,7 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	4	25 - 30

## 10.4 Информације за институте за тестирање

Тестови у складу са IEC 60350-1.

				°C	
Ситни колачи, 20 по плеху	Загревање одозго/одоздо	Плех за печење	3	170	20 - 35
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вентилатор	Плех за печење	3	150 - 160	20 - 35
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вентилатор	Плех за печење	2 и 4	150 - 160	20 - 35
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Загревање одозго/одоздо	Решеткаста полица	2	180	70 - 90
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Печење уз равни вентилатор	Решеткаста полица	2	160	70 - 90
Немасна бисквит торта, калуп за тарту Ø 26 cm 1)	Загревање одозго/одоздо	Решеткаста полица	2	170	40 - 50
Немасна бисквит торта, калуп за тарту Ø 26 cm 1)	Печење уз равни вентилатор	Решеткаста полица	2	160	40 - 50
Немасна бисквит торта, калуп за тарту Ø 26 cm 1)	Печење уз равни вентилатор	Решеткаста полица	2 и 4	160	40 - 60
Шкотски колачић	Печење уз равни вентилатор	Плех за печење	3	140 - 150	20 - 40
Шкотски колачић	Печење уз равни вентилатор	Плех за печење	2 и 4	140 - 150	25 - 45
Шкотски колачић	Загревање одозго/одоздо	Плех за печење	3	140 - 150	25 - 45
Тост 1)	Гриловање	Решеткаста полица	4	макс.	1 - 5

1) Предгревајте уређај 10 минута.

## 11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 11.1 Напомене у вези са чишћењем

#### Средства за чишћење

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

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

уређаја осушите само крпом од микрофибера после сваке употребе.

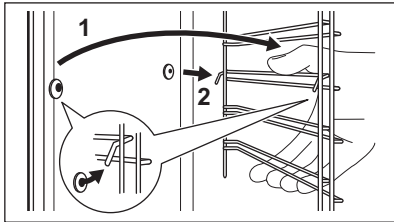
### Прибор

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

## 11.2 Уклањање носача решетке

Уклоните носаче решетака да бисте очистили пећницу.

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



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

Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.

## 11.3 Пиролитичко чишћење

Користите је за чишћење уређаја и спаљивање остатака.


### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина.

### ⚠ ОПРЕЗ

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

Немојте покретати функцију ако у потпуности нисте затворили врата пећнице.

1. Проверите да ли је уређај хладан.
2. Извадите сав прибор.
3. Очистите унутрашњост пећнице и унутрашње стакло на вратима топло водом и меком крпом.
4. Укључите апарат.
5. Притисните  / Чишћење.
6. Изаберите режим чишћења.

Опција	Трајање
Пиролитичко чишћење, брзо	1 h
Пиролитичко чишћење, нормално	1 h 30 min
Пиролитичко чишћење, интензивно	2 h 30 min

Када чишћење почне, врата рерне се закључавају и лампица се искључује. Вентилатор за хлађење ради већом брзином.

STOP – притисните да зауставите чишћење пре завршетка.

Не користите уређај док симбол за закључана врата не нестане са дисплеја.

7. Када се чишћење заврши, искључите уређај и сачекајте да се охлади.
8. Очистите унутрашњост пећнице меком крпом. Уклоните остатке са дна пећнице.

## 11.4 Чишћење резервоара за воду

1. Искључите уређај.
2. Поставите дубоки тигањ испод црева за пару.
3. Сипајте воду у резервоар за воду: 850 ml. Додајте лимунску киселину: 5 кафених кашичица. Сачекајте 60 мин.
4. Укључите уређај и подесите функцију: SteamBake. Подесите температуру на 230 °C.
5. Искључите уређај након 25 мин и сачекајте да се охлади.
6. Укључите уређај и подесите функцију: SteamBake. Подесите температуру од 130 до 230 °C.

7. Искључите уређај након 10 мин и сачекајте да се охлади.
8. Испразните резервоар за воду. Погледајте део Свакодневна употреба, одељак „Пражњење резервоара за воду”.
9. Исперите резервоар за воду и очистите преостале насlage каменца меком крпом.
10. Очистите одводну цев топлом водом и благим детерџентом.

Обратите се локалном водоводу да бисте проверили ниво тврдоће воде.

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

## 11.5 Подсетник за чишћење

Кад се појави подсетник, препоручује се чишћење.

Користите функцију: Пиролитичко чишћење.

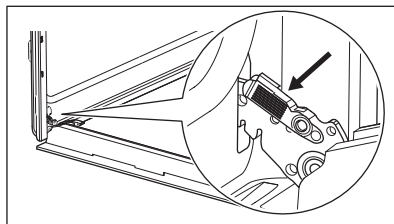
## 11.6 Скидање и постављање врата

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

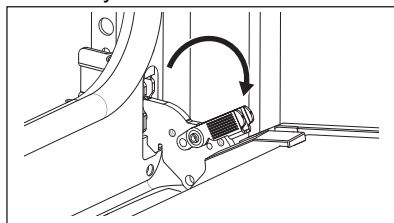
### ОПРЕЗ

Немојте да користите уређај без стаклених плоча.

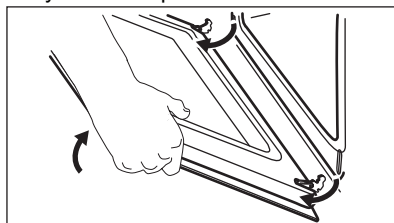
1. Потпуно отворите врата и ухватите обе шарке.



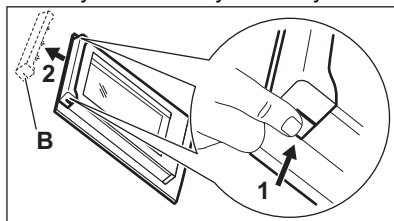
2. Подигните и повуците бравице док не кликну.



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

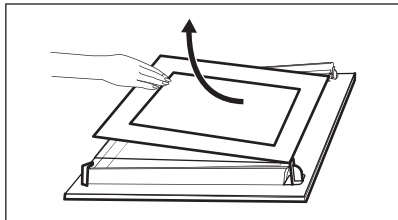


4. Врата поставите на меку крпу на стабилној површини.
5. Притисните штитнике врата **В** са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.



6. Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.
7. Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и пажљиво извучите једну по једну. Почните од горње плоче.

Уверите се да су стаклене плоче исклизнуле до краја из носача.

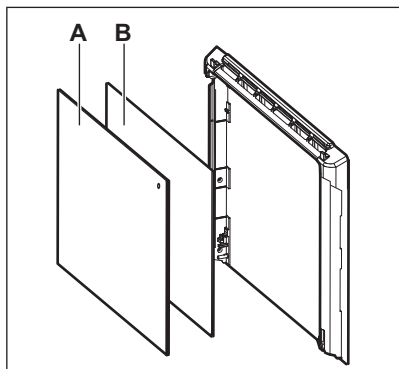


- Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.
- Након чишћења, угрејте стаклене плоче и врата пећнице.

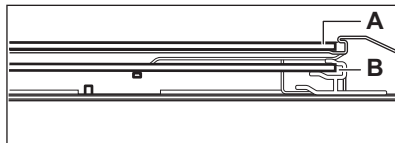
Ако су врата исправно постављена, чућете клик приликом затварања бравица.

Водите рачуна да стаклене плоче (А и В) вратите одговарајућим редоследом. Проверите да ли има симбола/штампе са стране стаклене плоче. Свака од стаклених плоча изгледа другачије да би се расклапање и склапање олакшало.

Када се исправно монтира, оквир врата кликне.



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



## 11.7 Замена лампе

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.  
Лампица може бити врућа.

- Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
- Искључите уређај из струје.
- Ставите крпу на дно пећнице.

### ⚠ ОПРЕЗ

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

## Задња сијалица

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

## 12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

## 12.1 Шта учинити ако...

Опис проблема	Узрок и решење
Не можете да активирате апарат нити да га користите.	Уређај није прикључен на електрично напајање или није правилно прикључен.
Уређај се не загрева.	Сат није подешен. Да бисте подесили сат, погледајте одељак „Функције сата”. Врата нису правилно затворена. Лампице/симболи плоче за кување Осигурач је прегорео. Проверите да осигурач није узрок проблема. Уколико се проблем понавља, позовите овлашћеног електричара. Блокада за безбедност деце је активиран.
Лампица је искључена.	Лампица је прегорела. Замените сијалицу. За детаље погледајте одељак „Нега и чишћење”.
Има воде у унутрашњости апарата.	Резервоар за воду је био превише напуњен водом.
Кување на пару не ради.	У отвору за црево за пару има наслага каменца. У резервоару за воду нема воде.
Празњење резервоара за воду траје дуже од 3 мин или вода цури из отвора за црево за пару.	У отвору за црево за пару има наслага каменца. Очистите резервоар за воду.

**i** Прекид напајања увек прекида чишћење. Поновите чишћење ако је прекинуто због нестанка струје.

## 12.2 Шифре грешке

Када дође до софтверске грешке, на дисплеју се приказује порука о грешци. Листу проблема пронаћи ћете у доле наведеној табели.

Кфд и опис	Решење
<b>C2</b> – Температурни Сензор за храну је у унутрашњости уређаја током Пиролитичко чишћење.	Извадите Температурни Сензор за храну.
<b>C3</b> – врата нису до краја затворена током Пиролитичко чишћење.	Затворите врата.
<b>F111</b> – Температурни Сензор за храну није правилно убачен у утичницу.	До краја убаците Температурни Сензор за храну у утичницу.
<b>F240, F439</b> – поља осетљива на додир на дисплеју не раде правилно.	Очистите површину дисплеја. Уверите се да нема прљавштине на пољима осетљивим на додир.
<b>F908</b> – систем уређаја не може да се повеже са командном таблом.	Искључите и укључите уређај.

## 12.3 Подаци о сервисирању

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

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира уређаја. Она се види када

отворите врата. Немојте да уклањате плочицу са техничким карактеристикама са уређаја.

**Препоручујемо вам да овде запишете податке:**

Модел (MOD.):

Број производа (PNC):

Серијски број (S.N.):

## 13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

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

Назив добављача	Electrolux	
Идентификација модела	EOC8P39H 949494858 KOCBP39H 949494859	
Индекс енергетске ефикасности	81.2	
Класа енергетске ефикасности	A+	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.93 kWh/циклусу	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.69 kWh/циклусу	
Број шупљина у рерни	1	
Извор топлоте	Електрична струја	
Јачина звука	72 l	
Тип рерне	Уградна рерна	
Маса	EOC8P39H	33.3 kg
	KOCBP39H	33.8 kg

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

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

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

### 13.3 Савети за уштеду енергије

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

Уверите се да су врата апарата затворена када апарат ради. Не отварајте врата

апарата сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

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

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

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

#### **Кување са вентилатором**

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

#### **Преостала топлота**

Када кување траје дуже од 30 мин., смањите температуру апарата на минимум 3–10 минута пре краја кувања. Кување ће се наставити користећи преосталу топлоту у апарату.

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

Када искључите апарат, дисплеј приказује преосталу топлоту.

Ако је активиран програм Трајање, а време кувања је дуже од 30 минута, грејни

елементи се аутоматски искључују раније у неким функцијама уређаја.

#### **Одржавање хране топлотом**

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

#### **Кување са искљученом лампицом**

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

#### **Влажно печење уз вентилатор**


Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.


Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек. Можете поново да упалите лампицу, али ће ова активност смањити очекивану уштеду енергије.

#### **Режим приправности**

Након 2 минута, дисплеј се пребацује у режим приправности.

## 14. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

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

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

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



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Pridržujemo si pravico do sprememb.

## KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	28
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	30
3. OPIS IZDELKA.....	33
4. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....	34
5. PRED PRVO UPORABO.....	34
6. VSAKODNEVNA UPORABA.....	35
7. DODATNE FUNKCIJE.....	38
8. ČASOVNE FUNKCIJE.....	39
9. UPORABA PRIPOMOČKOV.....	40
10. NAMIGI IN NASVETI.....	42
11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	45
12. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	48
13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	49
14. SKRIB ZA OKOLJE.....	50

## 1. ⚠ VARNOSTNE INFORMACIJE

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

### 1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

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

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

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

## 1.2 Splošna varnost

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

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

## 2. VARNOSTNA NAVODILA

### 2.1 Montaža

#### **UPOZORNENIE!**

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

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

slednjega je potrebno električno napajanje.

### 2.2 Električne povezave

#### **UPOZORNENIE!**

Nevarnost požara in električnega udara.

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

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

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

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

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

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

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

### 2.3 Uporaba

#### UPOZORNENIE!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.

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

#### UPOZORNENIE!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

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

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

## 2.4 Skrb in čiščenje

### **UPOZORNENIE!**

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali škode na napravi.

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

## 2.5 Pirolytično čiščenje

### **UPOZORNENIE!**

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

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

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

## 2.6 Kuhanje v sopari

### **UPOZORNENIE!**

Obstaja nevarnost opeklin in škode na napravi.

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

## 2.7 Notranja osvetlitev

### **UPOZORNENIE!**

Nevarnost električnega udara.

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

ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo razsvetljavo v gospodinjstvu

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

## 2.8 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.

- Uporabite samo originalne rezervne dele.

## 2.9 Odlaganje

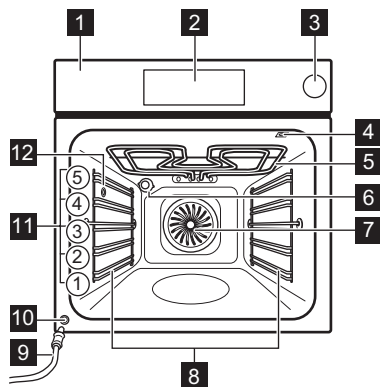
### ⚠ UPOZORNENIE!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

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

## 3. OPIS IZDELKA

### 3.1 Splošni pregled



- 1 Upravljalna plošča
- 2 Prikazovalnik
- 3 Posoda za vodo
- 4 Vtičnica za tipalo za jedi
- 5 Grelnik
- 6 Luč
- 7 Ventilator

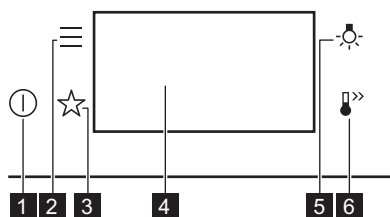
- 8 Nosilec police, snemljiv
- 9 Odtočna cev
- 10 Ventil za odvod vode
- 11 Položaji polic
- 12 Izhod za paro

### 3.2 Dodatna oprema

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

## 4. UPRAVLJALNA PLOŠČA

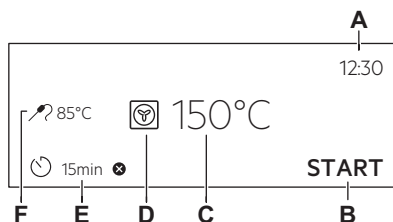
### 4.1 Pregled upravljalne plošče



<b>1</b>	Vklop / Izklop	Pritisnite in držite za vklop in izklop naprave.
<b>2</b>	Meni	Prikaže možnosti naprave in funkcije nastavitve.
<b>3</b>	Prijubljenje	Naštevva prijubljene nastavitve.
<b>4</b>	Prikazovalnik	Prikazuje trenutne nastavitve naprave.
<b>5</b>	Stikalo za luč	Prižiganje in gašenje luči.
<b>6</b>	Hitro segrevanje pečice	Za vklop in izklop funkcije: Hitro segrevanje pečice.

### 4.2 Prikazovalnik

Prikazovalnik z nastavljenimi ključnimi funkcijami.



- A. Ura
- B. ZAČETEK / ZAUSTAVITEV
- C. Temperatura
- D. Funkcije pečice
- E. Časovnik
- F. Sonda za hrano (samo izbrani modeli)

#### Indikatorji prikazovalnika

- Za potrditev izbire/nastavitve.
- Za vrnitev za eno stopnjo v meniju.
- Za preklic zadnjega dejanja.
- Za vklop in izklop funkcij.
- Vklopljena je funkcija zvočnega alarma.
- Vklopljena je funkcija zvočnega alarma in zaustavitve kuhanja.
- Vklopljeno je samo pojavno sporočilo.
- Zakasnen vklop je aktivirana.
- Za preklic nastavitve.

## 5. PRED PRVO UPORABO



### UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

## 5.1 Prva povezava



Po prvi povezavi na napajanje se na prikazovalniku prikaže pozdravno sporočilo.

Nastaviti morate: Jezik, Osvetlitev, Zvok tipk, Glasnost, Ura.

## 5.2 Začetno predgrevanje in čiščenje

Pred prvo uporabo in stikom s hrano predhodno segrejte prazno napravo. Naprava lahko oddaja neprijeten vonj in dim. Med predgrevanjem prezračite prostor.

1. Iz naprave odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.

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

## 6. VSAKODNEVNA UPORABA

### UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 6.1 Funkcije pečice

#### STANDARD



##### Žar

Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.



##### Infra pečenje

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



##### Vroči zrak

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



##### Zamrznjene jedi

Popolno za pripravljene obroke (npr. ocvrti krompirček, kroketi ali spomladanski zvitki).



##### Greteje zgoraj/spodaj

Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.



##### Greteje spodaj

To funkcijo izberite po postopku kuhanja, da po potrebi bolj zapečete hrano na dnu. Uporabite najnižji nivo rešetke.



##### Vzhajanje testa

Za pospešitev vzhajanja kvašenega testa. Pokrijte površino testa, da preprečite sušenje.



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

#### POSEBNOSTI



##### Ohranjanja

Če želite ohraniti zelenjavo in sadje, položite kozarce za konzerviranje na pekač za pecivo, napolnjen z vodo, pri tem pa uporabite kozarce z bajonetnim ali navojnim pokrovom enake velikosti, ki so odporni na toploto. Uporabite najnižji položaj rešetk.



##### Sušenje

Za sušenje narezanega sadja, zelenjave in gob. Da bi lahko vlažen zrak uhajal in bi se sadje bolje posušilo, priporočamo, da med sušenjem občasno odprete vrata pečice.







##### Greteje krožnikov

Za predhodno segrevanje krožnikov za potrebo.







##### Odtaljevanje

Za odtaljevanje hrane (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjene hrane.

	<p><b>Gratiniranje</b> Za jedi, kot sta lazanja ali gratiniran krompir. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.</p>
	<p><b>Pečenje z nizko temp.</b> Postopek kuhanja pri nizki temperaturi. Popolno za pripravo občutljivih jedi (npr. govedine, teletine ali jagnjetine).</p>
	<p><b>Ohrani toploto</b> Za ohranjanje tople hrane. Nekatere jedi se lahko pri ohranjanju toplote še naprej kuhajo in sušijo. Po potrebi pokrijte jedi.</p>
	<p><b>Vlažno pečenje</b> Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v napravi razlikuje od nastavitvene. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje.</p>

## PARA

	<p><b>Pogrevanje s paro</b> Pogrevanje hrane s paro prepreči sušenje površine. Toplota se porazdeli nežno in enakomerno, kar omogoča povrnitev okusa in arome hrane, kot da bi bila ravno pripravljena. To funkcijo lahko uporabite za pogrevanje hrane neposredno na krožniku. Sočasno lahko pogrežete več kot en krožnik na različnih položajih rešetk.</p>
	<p><b>Peka kruha</b> To funkcijo uporabite za pripravo kruha in žemelj s profesionalnimi rezultati glede hrustljivosti, barve in sijaja skorje.</p>
	<p><b>Vlaga nizka</b> Funkcija je primerna za meso, perutnino, jedi iz pečice in zloženek. Zahvaljujoč kombinaciji pare in toplote je meso sočno in mehko ter ima hrustljivo površino.</p>
	<p><b>Pizza funkcija</b> Najboljše za peko pice in drugih jedi, ki zahtevajo več toplote od spodaj.</p>

## 6.2 Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje


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

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

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

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

## 6.3 Nastavitev: Funkcije pečice

1. Vključite napravo. Na prikazovalniku se prikažeta privzeta funkcija pečice in temperatura.
2. Pritisnite simbol funkcije pečice  za vstop v podmeni.
3. Izberite funkcijo pečice in pritisnite OK.
4. Nastavite temperaturo. Pritisnite OK.
5. Pritisnite START.

Sonda za hrano – senzor lahko vključite kadar koli pred ali med kuhanjem. Oglejte si poglavje "Uporaba dodatne opreme, Sonda za meso".

6. STOP – pritisnite za izklop funkcije pečice.
7. Izključite napravo.

## 6.4 Nastavitev: funkcija gretja s paro

1. Vključite napravo. Izberite simbol funkcije pečice in pritisnite za vstop v podmeni.
2. Nastavite funkcijo gretja s paro.
3. Pritisnite OK. Na prikazovalniku se prikažejo nastavitve temperature.
4. Nastavite temperaturo.
5. Pritisnite OK.
6. Pritisnite pokrov posode za vodo, da ga odprete.
7. Posodo za vodo napolnite z mrzlo vodo do najvišje ravni (približno 900 ml), da se oglasi zvočni signal ali da se na prikazovalniku prikaže sporočilo. Posode za vodo ne napolnite prek najvišje ravni. Obstaja nevarnost iztekanja vode, prelitja in poškodb pohištva.

### **⚠ UPOZORNENIE!**

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

8. Posodo za vodo potisnite v prvotni položaj.
9. Pritisnite **START**.  
Ko naprava doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal.
10. Ko v posodi za vodo zmanjka vode, se oglasi zvočni signal. Napolnite posodo za vodo.
11. Izklopite napravo.
12. Za preprečitev kopičenja apnenca izpraznite posodo za vodo po vsakem pečenju s paro.
13. Po kuhanju previdno odprite vrata pečice. Preostala voda se lahko kondenzira v notranjosti pečice. Po vsaki uporabi počakajte vsaj 60 min ter na ta način preprečite, da bi vroča voda pritekla iz ventila za odvod vode.

### **⚠ UPOZORNENIE!**

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

## 6.5 Praznjenje posode za vodo

### Indikator posode za vodo



Posoda je polna.



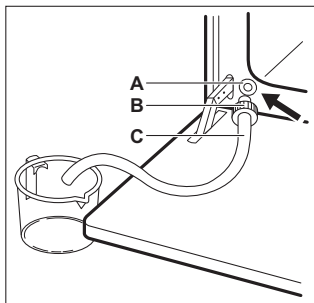
Posoda je napolnjena do polovice.



Posoda je prazna. Napolnite posodo.

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

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



3. Držite konec cevi pod ravňo **A** in večkrat pritisnite **B**, da poberete preostalo vodo.
4. Odstranite **C** in **B** in posušite notranjost pečice z mehko gobico.



Za ponovno polnjenje posode za vodo ne uporabljajte odcejene vode.

## 6.6 Meni

Pritisnite **≡** za vstop v meni.

Element menija	Applikacija	
Kuharski pomočnik	Našteva samodejne programe.	
Čiščenje	Našteva programe čiščenja.	
Prikljubljene	Našteva prikljubljene nastavitve.	
Možnosti	Za nastavitev konfiguracije naprave.	
Nastavitve	Nastavitve	Za nastavitev konfiguracije naprave.
	Servis	Prikazuje različico programske opreme in konfiguracijo.

## Podmeni za: Čiščenje


Podmeni	Applikacija
Pirolitično čiščenje, kratka	Trajanje: 1 h.

Podmeni	Aplikacija
Pirolitično čiščenje, normalno	Trajanje: 1 h 30 min.
Pirolitično čiščenje, intenzivno	Trajanje: 2 h 30 min.

## Podmeni za: Možnosti

Podmeni	Aplikacija
Osvetlitev	Vklopi in izklopi luč.
Varovalo za otroke	Preprečuje nenameren vklop naprave.
Hitro segrevanje pečice	Skrajša čas segrevanja. Na voljo je samo za nekatere funkcije pečice.
Opomnik Za Čiščenje	Izvede vklop in izklop opomnika.
Stil digitalne ure	Omogoča spremembo oblike prikaza časa na prikazovalniku.

## Podmeni za: Nastavitvev

Podmeni	Opis
Jezik	Nastavi jezik naprave.
Osvetlitev	Nastavi svetlost prikazovalnika.
Zvok tipk	Vklopi in izklopi zvok polj na dotik. Izklop zvoka ni možen za  .
Glasnost	Nastavi glasnost zvokov tipk in signalov.
Ura	Nastavi trenutni čas in datum.

## Podmeni za: Servis

Podmeni	Opis
Predstavitveni način	Koda za vklop/izklop: 2468
Različica programske opreme	Informacije o različici programske opreme.
Ponastavi vse nastavitve.	Ponastavi tovarniške nastavitve.



## 6.7 Nastavitvev: Kuharski pomočnik

Kuharski pomočnik podmeni je sestavljen iz vrste dodatnih funkcij in programov, ki so zasnovani za namenske jedi. Vsaka jed v tem podmeniju ima ustrezno nastavitvev. Čas in temperaturo lahko nastavite med pečenjem.

Za nekatere jedi lahko kuhate tudi s funkcijo Sonda za hrano. Stopnja priprave jedi:

- Manj pečeno
- Srednje pečeno
- Bolj pečeno

Nekatere jedi lahko pripravite tudi s funkcijo Teža - Avtomatika.


1. Vključite napravo.
2. Pritisnite .
3. Pritisnite . Vnesite Kuharski pomočnik.
4. Izberite jed ali vrsto hrane.
5. Živila položite v napravo in pritisnite **START**.



Ko se funkcija konča, preverite, ali je hrana pripravljena. Po potrebi podaljšajte čas kuhanja.

## 7. DODATNE FUNKCIJE

### 7.1 Priljubljene

Shranite lahko do 3 vaše priljubljene nastavitve, kot sta funkcija pečice in čas kuhanja.

1. Vključite napravo.
2. Izberite zeleno nastavitvev.
3. Pritisnite .

4. Izberite: Priljubljene / Shrani trenutne nastavitve.
5. Pritisnite **+**, da dodate nastavitvev na seznam: Priljubljene.
6. Pritisnite **OK**.
-  – pritisnite za ponastavitvev nastavitvev.
-  – pritisnite za preklic nastavitvev.

## 7.2 Zaklepanje tipk


Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije naprave.

1. Vključite napravo.
2. Nastavitev funkcije pečice.
3. ☆, 🔒 – pritisnite sočasno, da vključite funkcijo.

☆, 🔒 – pritisnite sočasno, da izklopite funkcijo.

## 7.3 Varovalo za otroke

Ta funkcija preprečuje nenameren vklop naprave.

1. Vključite napravo.
2. Pritisnite .
3. Izberite Možnosti / Varovalo za otroke.
4. Pritisnite kodne črke po abecednem redu.

Varovalo za otroke je vključeno.

Ko je ta funkcija vključena, lahko dostopate do: Časovnik in luči.



Če želite omogočiti uporabo naprave, izberite kodne črke po abecednem vrstnem redu.

Vrata so zaklenjena, ko vključite to funkcijo in izklopite napravo.

## 7.4 Samodejni izklop

Če je funkcija pečice vključena in nastavitve niso spremenjene, se naprava po določenem

času iz varnostnih razlogov samodejno izklopi.

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

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

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

## 7.5 Ventilator za hlajenje

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

# 8. ČASOVNE FUNKCIJE

## 8.1 Opis časovnih funkcij

Funkcija	Opis
Časovnik	Za nastavitev dolžine pečenja. Največ je 23 h 59 min. Nastavite lahko, kaj se zgodi, ko se čas izteče tako, da nastavite zeleno: Končaj.


Funkcija	Opis
Končaj	Aktiviraj alarm - ko čas poteče, se oglasi zvočni signal. To funkcijo lahko nastavite kadarkoli, tudi ko je naprava izklopljena.
	Aktiviraj alarm in končaj s kuhanjem - ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal, funkcija pečice pa se izklopi.
	Prikaz samo pojavnega sporočila - ko se čas izteče, se na prikazovalniku prikaže sporočilo. To funkcijo lahko nastavite kadarkoli, tudi ko je naprava izklopljena.

Funkcija	Opis
Zakasnjen vklop	Za zamik začetka in/ali konca pečenja.
Podaljšanje časa	Za podaljšanje časa kuhanja.
Čas delovanja	Za prikaz trajanja delovanja naprave. Največ je 23 h 59 min. Funkcijo lahko vklopite ali izklopite. Ta funkcija ne vpliva na obratovanje naprave.

## 8.2 Nastavitev: Ura


1. Vklopite napravo.
2. Pritisnite: Ura.
3. Nastavite programsko uro.
4. Pritisnite OK.

## 8.3 Nastavitev: Časovnik



1. Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo.
2. Pritisnite .
3. Nastavite programsko uro. Zeleno dejanje Končaj lahko izberete s pritiskom ●●●.
4. Pritisnite OK. Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon.

Ko preostane še 10 % časa kuhanja in se vam zdi, da hrana še ni pripravljena, lahko čas kuhanja podaljšate. Spremenite lahko tudi funkcijo pečice. Za podaljšanje časa kuhanja pritisnite **+1min**.

## 8.4 Nastavitev: Zakasnjen vklop


1. Nastavite funkcijo pečice in temperaturo.
2. Pritisnite .
3. Nastavite čas kuhanja.
4. Pritisnite ●●●.
5. Pritisnite: Zakasnjen vklop.
6. Izberite zeleni začetni čas.
7. Pritisnite OK. Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon.

## 8.5 Nastavitev: Čas delovanja

1. Pritisnite .
2. Pritisnite ●●●.
3. Pritisnite: Čas delovanja.
4. Pritisnite ali podrsajte , da prikažete čas delovanja na glavnem zaslonu.
5. Pritisnite OK. Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon.

## 8.6 Spreminjanje nastavitve časovnika

Nastavljeni čas lahko kadarkoli spremenite med kuhanjem.

1. Pritisnite .
2. Nastavite vrednost programske ure.
3. Pritisnite OK.

# 9. UPORABA PRIPOMOČKOV

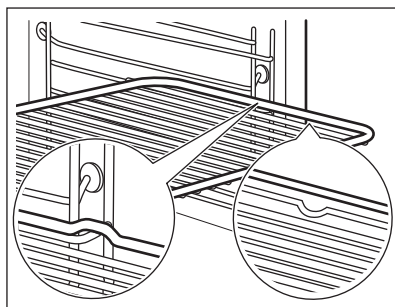
### UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

## 9.1 Vstavljanje opreme

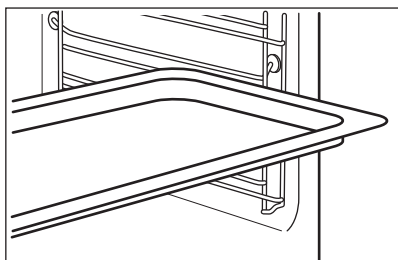
Mala zareza na vrhu poveča varnost in zaščito pred nagibom. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

### Mreža za pečenje



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

### Pekač za pecivo / Globok pekač




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

## 9.2 Sonda za hrano

Meri temperaturo znotraj hrane. Uporabite lahko z vsako funkcijo pečice.

Nastaviti je mogoče dve temperaturi:

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

Za najboljše rezultate kuhanja:

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

Naprava izračuna približen končni čas pečenja. Odvisen je od količine živil, funkcije pečice in temperature.

### Kuhanje z: Sonda za hrano

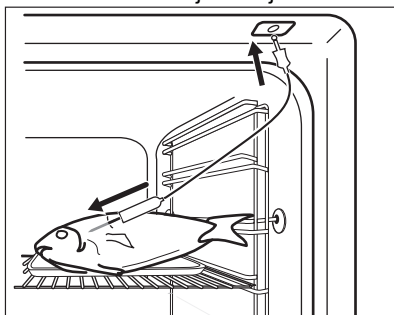
#### **UPOZORNENIE!**

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

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

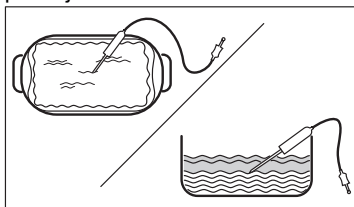
### Meso, perutnina in ribe

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




### Zloženska

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



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

Na prikazovalniku se prikaže trenutna temperatura sonda za meso.

5.  – pritisnite, da nastavite temperaturo jedra sonde za meso.
6. ● ● ● – pritisnite, da nastavite zeleno možnost:
  - Aktiviraj alarm – ko hrana doseže temperaturo jedra, se oglasi zvočni signal.
  - Aktiviraj alarm in končaj s kuhanjem – ko hrana doseže temperaturo jedra, se oglasi zvočni signal, kuhanje pa se konča.
7. Izberite funkcijo in večkrat pritisnite OK, da pridete na glavni zaslon.
8. Pritisnite START.

9. Ko hrana doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal. Preverite, ali je hrana pripravljena. Po potrebi podaljšajte čas kuhanja.
10. Iztaknite vtič sonde za meso iz vtičnice ter vzemite jed iz naprave.

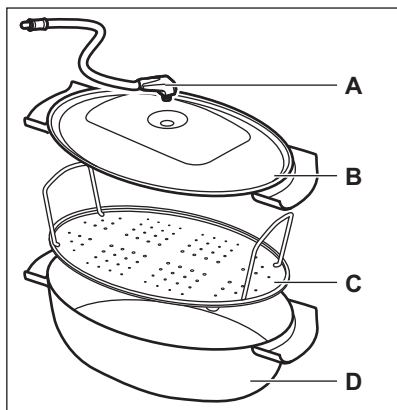
### 9.3 Posoda za kuhanje v sopari



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

Posoda za paro sestavljajo:

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



Ne storite naslednjega:

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

### 9.4 Kuhanje s paro v posodi za paro

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

## 10. NAMIGI IN NASVETI

### 10.1 Priporočila za pečenje

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

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

Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.

Če za določen recept ne najdete nastavitvev, poiščite podobne.

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

#### Simboli, uporabljeni v razpredelnicah:






Vrsta živila



Funkcija pečice



Temperatura

	Pribor
	Položaj rešetke
	Čas priprave (min)





## 10.2 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki





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

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

## 10.3 Vlažno pečenje






Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

		°C		
Buhtlji, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Žemlje, 9 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	30 - 40
Pizza, zamrznjena, 0,35 kg	mreža za pečenje	220	2	10 - 15
Rulada	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	25 - 35
Čokoladni kolač z lešniki	Pekač ali prestrezna posoda	175	3	25 - 30
Soufflé/Narastek, 6 kosov	Keramični ramekini na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Testo za kolač	Model za testo za kolač na mreži za pečenje	180	2	15 - 25
Viktorijin kolač	Posoda za peko na mreži za pečenje	170	2	40 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	20 - 25
Cela riba, 0,2 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	25 - 35
Ribji file, 0,3 kg	Posoda za pico na mreži za pečenje	180	3	25 - 30
Poširano meso, 0,25 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	25 - 30
Piškotki, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Makaroni, 24 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 35
Muffini, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Slano pecivo, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 30
Piškoti iz krhkega testa, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	150	2	25 - 35

		°C		
Kolački, 8 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	20 - 30
Zelenjava, poširana, 0,4 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	35 - 45
Vegetarijska omleta	Posoda za pico na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Mediteranska zelenjava, 0,7 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	4	25 - 30

## 10.4 Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

				°C	
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo	3	170	20 - 35
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	150 - 160	20 - 35
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	150 - 160	20 - 35
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	180	70 - 90
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90
Biskvit brez maščob, model peciva Ø 26 cm <b>1)</b>	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	170	40 - 50
Biskvit brez maščob, model peciva Ø 26 cm <b>1)</b>	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	40 - 50
Biskvit brez maščob, model peciva Ø 26 cm <b>1)</b>	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2 in 4	160	40 - 60
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	140 - 150	20 - 40
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	140 - 150	25 - 45
Masleni piškoti	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo	3	140 - 150	25 - 45
Toast <b>1)</b>	Žar	Mreža za pečenje	4	Največje	1 - 5

**1)** Napravo 10 minut predhodno ogrevajte.

## 11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

### **⚠ UPOZORNENIE!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 11.1 Opombe o čiščenju

#### Čistilna sredstva

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

#### Vsakodnevna uporaba

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

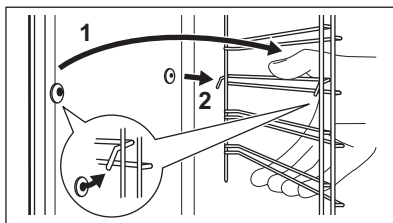
#### Pripomočki

- Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite samo krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.
- Pripomočkov s premazom proti prijemanju ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

### 11.2 Odstranjevanje nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja naprave odstranite nosilce rešetk.

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



4. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.

Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.

### 11.3 Pirolitično čiščenje

Uporabite ga za čiščenje naprave in za odstranjevanje ostankov.


### **⚠ UPOZORNENIE!**

Obstaja tveganje opeklin.

### **⚠ POZOR!**

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

Funkcije ne začnite, če niste povsem zaprli vrat pečice.

1. Poskrbite, da je naprava hladna.
2. Odstranite vso opremo
3. Notranjost pečice in notranje steklo vrat očistite s toplo vodo, mehko krpo in blagim čistilnim sredstvom.
4. Vključite napravo.
5. Pritisnite  / Čiščenje.
6. Izberite način čiščenja.

Možnost	Trajanje
Pirolitično čiščenje, kratka	1 h
Pirolitično čiščenje, normalno	1 h 30 min
Pirolitično čiščenje, intenzivno	2 h 30 min

Ko se zažene čiščenje, so vrata pečice zaklenjena in luč je ugasnjena. Ventilator za hlajenje deluje z višjo hitrostjo.

STOP – pritisnite, če želite prekiniti čiščenje, preden se konča.

Naprave ne uporabljajte, dokler s prikazovalnika ne izgine simbol zapore vrat.

7. Ko čistite konce, najprej izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
8. Notranjost pečice očistite z mehko krpo. Z dna pečice odstranite ostanke.

## 11.4 Čiščenje posode za vodo

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

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

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

## 11.5 Opomnik Za Čiščenje

Ko se prikaže opomnik, je priporočeno čiščenje.

Uporabite funkcijo: Pirolitično čiščenje.

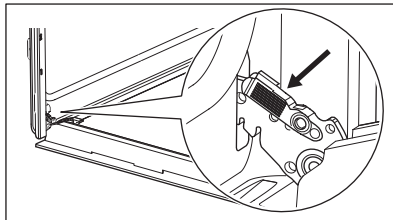
## 11.6 Odstranjevanje in nameščanje vrat

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

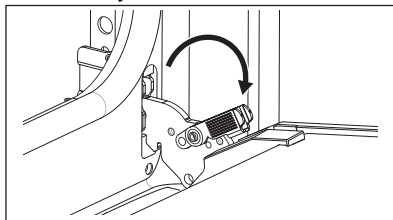
### ⚠ POZOR!

Naprave ne uporabljajte brez steklenih plošč.

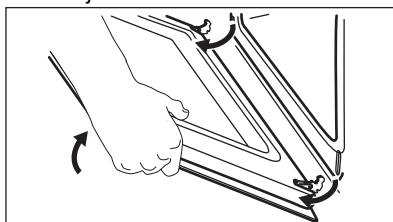
1. Odprite vrata do konca in primate tečaja.



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

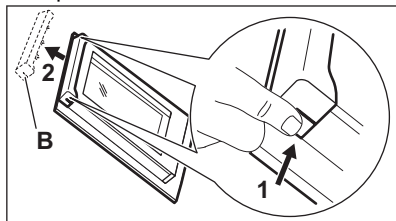


3. Zaprite vrata pečice do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite, da jih snamete s tečajev.

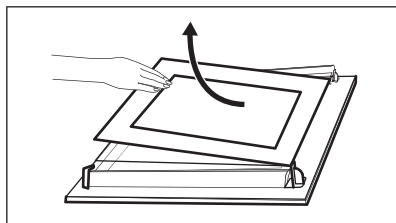


4. Položite vrata na mehko krpo na stabilni površini.
5. Okvir vrat B pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in

potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.



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

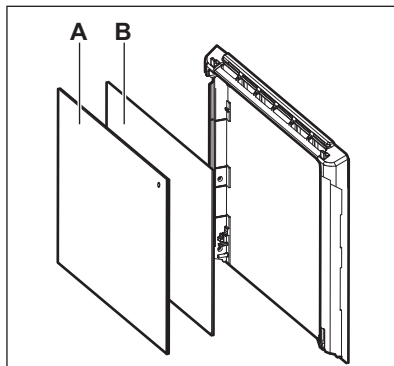


8. Steklena plošče očistite z vodo in milom. Steklena plošče temeljito posušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.
9. Po čiščenju namestite steklene plošče in vrata pečice.

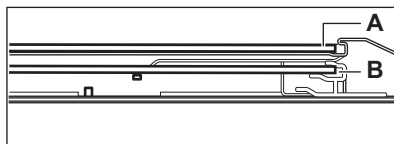
Če so vrata pravilno nameščena, boste pri zapiranju zapahov zaslišali klik.

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

Ko je okvir vrat pravilno nameščen, se zasliši klik.



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



## 11.7 Zamenjava žarnice

### ⚠ UPOZORNENIE!

Nevarnost električnega udara.  
Žarnica je lahko vroča.

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

### ⚠ POZOR!

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

### Žarnica na zadnji steni


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

## 12. ODPRAVLJANJE TEŽAV

### UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 12.1 Kaj storite v primeru ...

Opis težave	Vzrok in rešitev
Naprave ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.	Naprava ni priključena na električno napajanje ali je priključena nepravilno.
Naprava se ne segreje.	Ura ni nastavljena. Za nastavitve ure si oglejte poglavje »Časovne funkcije«.
	Vrata niso pravilno zaprta. Lučke/simboli za kuhalne plošče
	Pregorela je varovalka. Preverite, ali je varovalka vzrok za težave. Če se težave ponovijo, se obrnite na usposobljenega električarja.
	Varovalo za otroke je vklopljeno.
Luč ne sveti.	Luč je pregorela. Zamenjajte žarnico. Za podrobnosti si oglejte poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«.
V notranjosti naprave je voda.	Posoda za vodo je bila napolnjena s preveč vode.
Pečenje s paro ne deluje.	V dovodu za paro so ostanki vodnega kamna. V posodi za vodo ni vode.
Praznjenje posode za vodo traja dlje kot 3 min ali pa voda izteka iz dovoda za paro.	V dovodu za paro so ostanki vodnega kamna. Očistite posodo za vodo.
 Izpad električne napetosti vedno prekine čiščenje. Čiščenje ponovite, če ga je prekinil izpad električne napetosti.	

### 12.2 Kode napak

Ko se pojavi napaka programske opreme, se na prikazovalniku prikaže sporočilo o napaki. Seznam težav boste našli v spodnji razpredelnici.

Koda in opis	Rešitev
<b>C2</b> - Sonda za hrano je v notranjosti naprave med Piro-litično čiščenje.	Izvalcite Sonda za hrano.
<b>C3</b> - vrata med Piro-litično čiščenje niso povsem zaprta.	Zaprte vrata.
<b>F111</b> - Sonda za hrano ni pravilno vključena v vtičnico.	Sonda za hrano povsem vključite v vtičnico.
<b>F240, F439</b> - polja na dotik na prikazovalniku ne delu-jejo pravilno.	Očistite površino prikazovalnika. Poskrbite, da na poljih na dotik ne bo umazanije.
<b>F908</b> - sistem naprave se ne more povezati z upravljal-no ploščo.	Za vklop in izklop naprave.

### 12.3 Servisni podatki

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

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

Priporočamo, da podatke vpišete sem:

Model (MOD.):

Produktna številka (PNC):

Serijska številka (S.N.):

## 13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

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

Ime dobavitelja	Electrolux	
Identifikacija modela	EOC8P39H 949494858 KOCBP39H 949494859	
Indeks energijske učinkovitosti	81.2	
Razred energijske učinkovitosti	A+	
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	0.93 kWh/cikel	
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0.69 kWh/cikel	
Število votlin pečice	1	
Toplotni vir	Električna energija	
Prostornina	72 l	
Vrsta pečice	Pečica, v vgrajenem štedilniku	
Masa	EOC8P39H	33.3 kg
	KOCBP39H	33.8 kg

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

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

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

### 13.3 Nasveti za varčevanje z energijo

Spodnji nasveti vam bodo pomagali prihraniti energijo pri uporabi naprave.

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

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

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

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

#### Pečenje z ventilatorjem

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

#### Akumulirana toplota

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo naprave na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v napravi peče naprej.

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

Ko izklopite napravo, se na prikazovalniku prikaže akumulirana toplota.

Če je aktiviran program z Trajanje in je čas pečenja daljši od 30 minut, se grelnika pri nekaterih funkcijah naprave samodejno izklopija prej.

#### Ohranjanje jedi toplih

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

#### Pečenje ob izklopljeni luči

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

#### Vlažno pečenje


Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.


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

#### Način pripravljenosti

Po dveh minutah prikazovalnik preklopi v stanje pripravljenosti.

## 14. SKRIB ZA OKOLJE

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

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



**electrolux.com**

701130356-A-332024



**CE**