



user manual
Инструкция по
эксплуатации
navodila za uporabo

Oven
Духовой шкаф
Pečica

EOC66800

Electrolux. Thinking of you.

Обменяйтесь с нами своими мыслями на
www.electrolux.com

СОДЕРЖАНИЕ

Сведения по технике безопасности		Дополнительные функции	33
	23	Полезные советы	34
Описание изделия	27	Уход и очистка	40
Перед первым использованием	27	Что делать, если ...	44
Ежедневное использование	28	Технические данные	45
Функции часов	31	Установка	45
Использование дополнительных принадлежностей	31	Охрана окружающей среды	47

Право на изменения сохраняется



СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и использованием внимательно прочитайте настоящее руководство, которое содержит следующие сведения:

- Обеспечение безопасности людей и имущества
- Защита окружающей среды
- Правильный порядок эксплуатации прибора.

Всегда храните настоящие инструкции вместе с прибором, даже если передаете или продаете его.

Изготовитель не несет ответственности за повреждение имущества в результате неправильной установки или эксплуатации прибора.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный электроприбор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими или сенсорными способностями, с недостаточным опытом или знаниями только под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения от него соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор. Дети не должны играть с электроприбором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей. Неосторожное обращение с упаковочными мате-

риалами может стать причиной удушья или травмы.

- Не подпускайте детей и животных к электроприбору, когда открыта его дверца, или когда он работает. Существует опасность получения травм или потери трудоспособности.
- Если прибор оснащен функцией защиты от детей или блокировки кнопок, то следует ее использовать. Это позволит предотвратить случайное включение прибора детьми или животными.

Общие правила техники безопасности

- Не изменяйте параметры данного прибора. Существует опасность получения травм и повреждения прибора.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.

Установка

- Установку и подключение должен выполнять только сертифицированный электрик. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Убедитесь, что прибор не поврежден при транспортировке. Не подключай-

- те поврежденный прибор. При необходимости обратитесь к поставщику.
- Перед первым использованием электроприбора удалите с него все элементы упаковки, наклейки и пленку. Не снимайте табличку с техническими данными. Это может привести к аннулированию гарантии.
 - Неукоснительно соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы (требования техники безопасности, правила и порядок утилизации, правила техники электро- и газобезопасности и т.д.), действующие в стране, на территории которой используется прибор.
 - Перед установкой убедитесь, что духовой шкаф отключен от электросети.
 - Будьте осторожны при перемещении прибора. Он имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки. При перемещении прибора не тяните его за ручку.
 - Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
 - Следует использовать подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автомат защиты от тока утечки и пускатели.
 - Все детали, закрывающие токоведущие части прибора, должны быть закреплены таким образом, чтобы снять их можно было только с помощью специальных инструментов.
 - Некоторые части прибора находятся под напряжением. Духовой шкаф должен быть закрыт кухонной мебелью, чтобы не оставалось зазоров. Это защитит от поражения электрическим током, так как исключит возможность случайного касания частей, находящихся под напряжением.
 - Перед установкой убедитесь, что размеры ниши соответствуют размерам устанавливаемого прибора.

- Убедитесь, что мебель под и рядом с прибором надежно закреплена.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами.
- Прибор нельзя устанавливать на подставке..
- Встраиваемые духовые шкафы и варочные панели оборудуются специальными системами для подключения к электрической сети. Чтобы исключить повреждение прибора, следует объединять только приборы от одного и того же производителя.

Подключение к электросети

- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что электрические данные на табличке с техническими данными соответствуют параметрам электрической сети.
- Данные по напряжению питания приведены на табличке с техническими данными.
- Включайте прибор только в правильно установленную электророзетку с защитным контактом.
- При подключении электроприборов к розетке кабели не должны касаться или находиться рядом с горячей дверцей прибора.
- Не пользуйтесь переходниками, соединителями и удлинителями. Существует риск возгорания.
- Запрещается выполнять замену сетевого кабеля или использовать сетевой кабель другого типа. Обратитесь в сервисный центр.
- Убедитесь, что сетевой кабель и (если имеется) вилка сетевого кабеля сзади прибора не пережаты и не имеют повреждений.
- Проверьте, чтобы после установки был обеспечен доступ к вилке сетевого кабеля.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за сетевой кабель. Всегда беритесь за саму вилку, если она имеется.

Эксплуатация

- Настоящий прибор предназначен только для бытового применения. Не

- используйте его в коммерческих и промышленных целях.
- Используйте прибор только для приготовления пищи в домашних условиях. Это позволит избежать травм или повреждения имущества.
 - Не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или подставки для каких-либо предметов.
 - Не ставьте в прибор, на него или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы, а также предметы из легко плавящихся материалов (из пластика или алюминия). Существует риск взрыва или возгорания.
 - Во время работы прибора его внутренняя камера нагревается. Существует опасность получения ожогов. Не прикасайтесь к нагревательным элементам прибора. Для установки или извлечения дополнительных принадлежностей и посуды используйте защитные перчатки.
 - Будьте осторожны, помещая принадлежности в духовой шкаф и доставая их из него, чтобы не повредить эмалированные поверхности духового шкафа.
 - Всегда держитесь в стороне от электроприбора, когда открыта его дверца или когда он работает. Может произойти высвобождение горячего пара. Существует опасность получения ожогов кожи.
 - Изменение цвета эмали духового шкафа не влияет на эффективность работы прибора, поэтому оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
 - Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали духового шкафа:
 - не помещайте какие бы то ни было предметы непосредственно на дно прибора и не накрывайте его алюминиевой фольгой;
 - не подвергайте прибор прямому воздействию горячей воды;
 - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
 - Не используйте прибор, если на него попала вода. При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками.
 - Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
 - Всегда закрывайте дверь прибора при приготовлении пищи, даже когда готовите на гриле.
- ### Уход и чистка
- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
 - Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов. Существует опасность повреждения стеклянных панелей.
 - Содержите прибор в чистоте. Скопление остатков жира или пищи может привести к возгоранию.
 - Регулярная чистка способствует сохранности поверхности прибора.
 - Для очень сочных пирогов используйте глубокий противень во избежание вытекания сока фруктов, который может вызвать образование неудаляемых пятен.
 - Для обеспечения личной безопасности и безопасности имущества используйте для чистки электроприбора только воду с мылом. Не используйте легковоспламеняющиеся вещества или вещества, вызывающие коррозию.
 - Не очищайте электроприбор с помощью чистящих средств, в которых используется пар или высокое давление, предметов с острыми краями, абразивных чистящих веществ, губок с абразивным покрытием и пятновыводителей.
 - При использовании распылителя для чистки духовых шкафов соблюдайте указания изготовителя.
 - Не следует чистить стеклянную дверцу абразивными чистящими средствами или металлическим скребком. Жаростойкая поверхность внутреннего стекла может повредиться и расколоться.

- Поврежденные стеклянные панели дверцы становятся хрупкими и могут разрушиться. Необходимо их заменить. Обратитесь в сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с устройства. Дверца тяжелая!
- Не чистите каталитическую эмаль (если она имеется).

Пиролитическая очистка

- Не оставляйте прибор без присмотра во время пиролитической очистки.
- Во время пиролитической очистки не следует пытаться открыть дверцу. Также не следует отключать питание.
- Не подпускайте детей к прибору во время пиролитической очистки. Прибор очень сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов.
- При пиролитической очистке несмываемая грязь может изменить цвет эмали. Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора.

Опасность возгорания

- Открывайте дверцу осторожно. При использовании спирта может образовываться смесь спирта с воздухом. Существует опасность пожара.
- Не подносите искры или открытое пламя к электроприбору при открывании дверцы.
- Не ставьте в электроприбор, на него или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы, а также предметы из легкоплавких материалов (из пластмассы или алюминия).

Лампа освещения духового шкафа

- В приборе используются специальные лампы, предназначенные только

для бытовых приборов. Их нельзя применять для полного или частичного освещения жилых комнат.

- При необходимости замены используйте только лампы такой же мощности, специально предназначенные для бытовых приборов.
- Перед заменой лампы освещения духового шкафа извлеките вилку сетевого кабеля из розетки. Существует опасность поражения электрическим током.

Сервисный центр

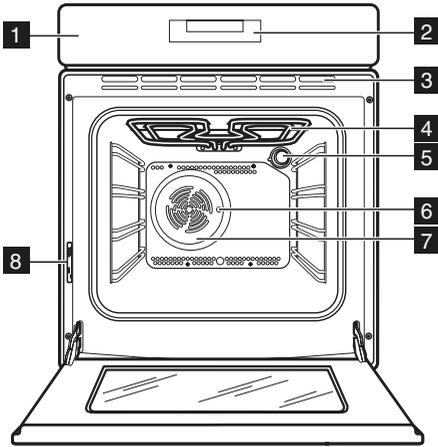
- Проводить работы по ремонту прибора разрешается только специалистам авторизованного сервисного центра. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Применяйте только оригинальные запасные части.

Утилизация прибора

- Для предотвращения риска получения травм или повреждения имущества выполните следующие действия:
 - Отключите питание прибора.
 - Обрежьте сетевой кабель и выбросьте его в мусорный контейнер.
 - Удалите защелку дверцы и выбросьте ее в мусорный контейнер. Тогда дети или мелкие животные не окажутся запертыми внутри прибора. Существует риск смерти от удушья.

ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Общий обзор



- 1** Панель управления
- 2** Электронный программатор
- 3** Вентиляционные отверстия
- 4** Гриль
- 5** Лампа освещения духового шкафа
- 6** Отверстие для вертела
- 7** Вентилятор
- 8** Табличка с техническими данными

Принадлежности духового шкафа

- **Решетка**
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Плоский противень для выпечки**
Для выпекания пирогов и печенья.
- **Сотейник**
Для выпекания кондитерских изделий, жарки мяса или для использова-

ния в качестве противня для сбора жира.

- **Вертел**
Для обжаривания больших кусков мяса и птицы.
- **Съемные телескопические направляющие**
На них устанавливаются полки или противни.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

! **ВНИМАНИЕ!** См. «Сведения по технике безопасности».

Предварительная чистка духового шкафа

- Выньте из духового шкафа все съемные элементы.
- Перед первым использованием вымойте духовой шкаф.

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не используйте для чистки абразивные моющие средства! Они могут привести к повреждению поверхности. См. раздел "Уход и чистка".

Установка и изменение времени суток

i Для эксплуатации духового шкафа необходимо выставить текущее время.

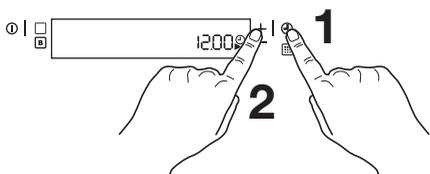
При подключении духового шкафа к сети или при сбое подачи электропитания символ времени ⌚ и ▶ автоматически включаются в мигающем режиме.

Установите текущее время при помощи кнопок + или - .

Изменение времени

1. Многократным нажатием кнопки ⌚ добейтесь включения на дисплее символов ⌚ и ▶ в мигающем режиме.

- Установите текущее время при помощи кнопок **+** или **-**.



Приблизительно через 5 секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.

ВАЖНО! Задать текущее время можно только при выключенном духовом шкафу.

Предварительный нагрев

- Задайте функцию  и максимальную температуру.

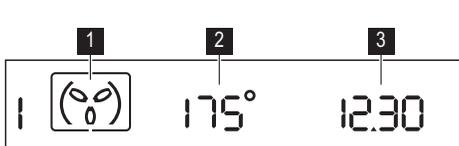
- Включите пустой духовой шкаф на 45 минут.
- Задайте функцию  и максимальную температуру.
- Включите пустой духовой шкаф на 15 минут.

Это необходимо, чтобы сжечь загрязнения внутри камеры. Принадлежности духового шкафа при этом могут нагреться больше, чем при обычном использовании. В это время может появиться неприятный запах и дым. Это нормально. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

 **ВНИМАНИЕ!** См. «Сведения по технике безопасности».

Дисплей



- Режим приготовления
- Температура
- Время

Кнопка	Режим	Описание
	"ВКЛ/ВЫКЛ"	Включение или выключение прибора.
	СЕЛЕКТОР	Установка режима духового шкафа.
	БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ	Включение или выключение режима быстрого разогрева.
	ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА	Пуск процедуры пиролизической очистки.
+ / -	ПЛЮС, МИНУС	Установка значений температуры и времени.
	ЧАСЫ	Установка параметров функции часов.

Сенсорные кнопки

Сенсорные кнопки позволяют управлять всеми функциями духового шкафа. С их помощью можно выбрать любую комбинацию режима приготовления, температуры приготовления и функцию таймера.

Одновременно нажимайте не более одной сенсорной кнопки.

Для выбора режима приготовления нажмите и удерживайте кнопку в нажатом положении.

Задание режима духового шкафа



1. Многократным нажатием кнопки  добейтесь отображения на дисплее в мигающем режиме символа требуемой функции духового шкафа. На дисплее высветится автоматически заданная температура. Если в течение приблизительно 5 секунд не изменить эту температуру, прибор начнет работу.
2. Для изменения температуры воспользуйтесь кнопкой  или .

i При запуске выбранного режима духового шкафа на дисплее в ми-

гающем режиме отображается символ температуры .

Этот символ обозначает повышение температуры внутри камеры духового шкафа.

При достижении внутри камеры духового шкафа заданной температуры раздается звуковой сигнал и символ температуры отображается в постоянном режиме.

i В случае сбоя электропитания все заданные установки сохраняются в течение примерно 3 минут. Если напряжение отсутствовало в течение более 3 минут, вам придется вновь выполнить все установки (в том числе вновь выставить текущее время).

Режимы духового шкафа

Режимы духового шкафа		Применение
	Верхний + нижний нагрев	Используются верхний и нижний нагревательные элементы. Для выпекания и жарки на одном уровне духового шкафа.
	Принудительная конвекция горячего воздуха	Позволяет одновременно выпекать или выпекать и жарить разные блюда, требующие одинаковой температуры приготовления, на разных уровнях, без взаимопроникновения запахов.
	Большой гриль	Включение нагревательного элемента гриля на максимальную мощность. Используется для приготовления на гриле большого количества плоских продуктов. Приготовление тостов.
	Вертел	Приготовление мяса на гриле или приготовление шашлыка и некрупных кусков мяса. Предустановленная температура: 200°C–250°C.
	Приготовление мяса	Используется для жарки мяса. Нагрев производится с помощью верхнего и нижнего нагревательных элементов.

Режимы духового шкафа		Применение
	Гриль с конвекцией	Нагревательный элемент гриля и вентилятор духового шкафа обеспечивают обдув приготавливаемого блюда горячим воздухом. Используется для жарки больших кусков мяса. ВАЖНО! Максимальная температура для этого режима: 200°C.
	Подогрев	Используется для поддержания приготовленных блюд в теплом виде.
	Размораживание	Используется для размораживания замороженных продуктов. Может использоваться для размораживания деликатных продуктов, например, заварных пирожных, замороженных тортов, кондитерских изделий, хлеба и других изделий из дрожжевого теста.
	Пиролитическая очистка	Используется для удаления твердых загрязнений.

Функция использования остаточного тепла

При использовании режима "Продолжительность приготовления" духовой шкаф автоматически выключается за несколько минут до истечения заданного времени. Доведение приготавливаемого блюда до готовности осуществляется с помощью остаточного тепла без потребления энергии.

ВАЖНО! Функция использования остаточного тепла доступна только в том случае, когда продолжительность приготовления превышает 15 минут.

Функция "Быстрый нагрев"

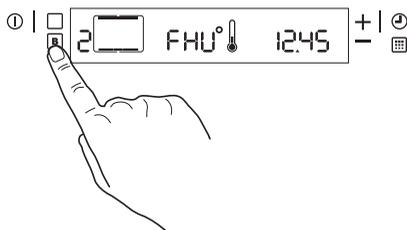
Функция "Быстрый нагрев" позволяет уменьшить время предварительного прогрева духового шкафа. Ее можно использовать для любого режима приготовления.

ВАЖНО! До завершения работы функции "Быстрый нагрев" не кладите продукты в духовой шкаф.

1. Задайте нужный режим приготовления.

При необходимости измените предложенную температуру.

2. Нажмите кнопку . На дисплее появится символ "FHU" и включится функция "Быстрый разогрев".



3. По окончании действия функции "Быстрый нагрев" подается звуковой сигнал, а сообщение "FHU" на дисплее гаснет.

Нагрев духового шкафа продолжится в соответствии с заданными режимом приготовления и температурой.

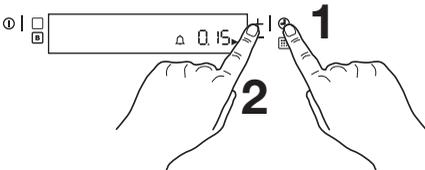
4. Поместите продукты в духовой шкаф.

ФУНКЦИИ ЧАСОВ

Функция часов		Описание
	Время суток	Показывает текущее время. Для установки, смены или проверки времени.
	Таймер обратного отсчета	Для задания времени обратного отсчета. После окончания заданного периода времени звучит сигнал. Эта функция не влияет на работу духового шкафа.
	Длительность	Служит для установки времени работы духового шкафа.
	Завершение	Для установки времени отключения духового шкафа.

i Можно одновременно использовать функцию "Продолжительность"  и "Завершение" , если необходимо автоматически включить и позже выключить прибор. В таком случае сначала установите "Продолжительность" , а затем "Завершение" .

Установка параметров функции часов



1. Выберите режим и температуру (не обязательно при использовании таймера). См. раздел "Установка режима духового шкафа".
2. Многократным нажатием кнопки  добейтесь отображения на дисплее символа требуемой функции часов в мигающем режиме.

3. Для установки параметров таймера , времени приготовления  или времени окончания приготовления  нажмите кнопку  или . При этом на дисплее появится символ соответствующей функции часов.

По завершении заданного периода времени символ функции часов переходит в мигающий режим работы и на 2 минуты включается звуковой сигнал. Чтобы выключить звуковой сигнал, коснитесь любого сенсорного поля.

- i** При использовании функций "Длительность"  и "Окончание"  прибор выключается автоматически.
4. Коснитесь поля  для выключения прибора.

Отмена функций часов.

1. Многократным касанием сенсорного поля  добейтесь отображения на дисплее в мигающем режиме символа необходимой функции часов и символа .
2. Многократным нажатием кнопки  добейтесь появления на дисплее значения времени "00:00".

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

! **ВНИМАНИЕ!** См. «Сведения по технике безопасности».

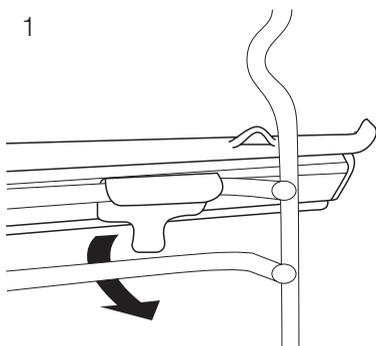
Телескопические направляющие Установка телескопических направляющих

Телескопические направляющие можно установить на каждом уровне.

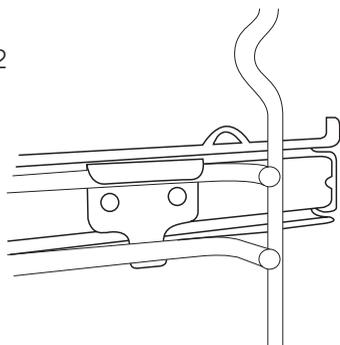
Убедитесь, что две телескопические направляющие установлены на одном и том же уровне.

Стопоры на концах телескопической направляющей должны быть обращены вверх.

1



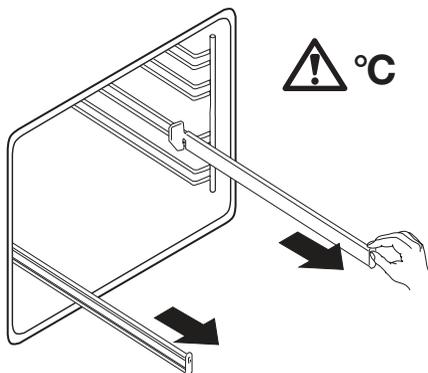
2



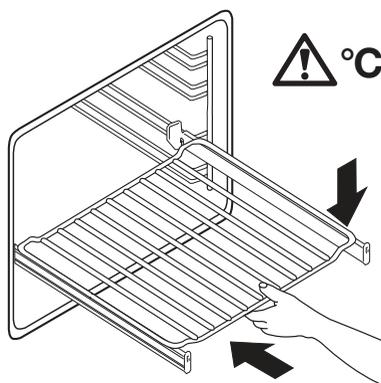
Использование телескопических направляющих

Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.

1. Полностью выдвиньте правую и левую телескопическую направляющую.



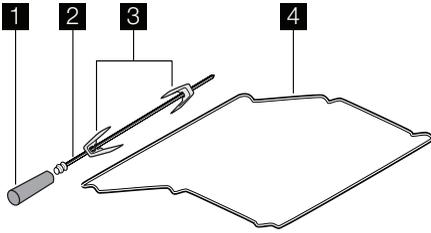
2. Установите полку на телескопические направляющие и аккуратно задвиньте их внутрь прибора. Обязательно полностью задвиньте телескопические направляющие внутрь прибора перед тем, как закрыть дверцу.



! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не мойте телескопические направляющие в посудомоечной машине. Не смазывайте телескопические направляющие.

i Телескопические направляющие можно приобрести отдельно.

Вертел

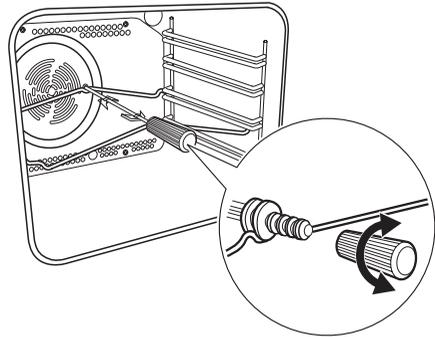


- 1 Рукоятка
- 2 Шпалка вертела
- 3 Вилки
- 4 Рама вертела

! **ВНИМАНИЕ!** Вилка и шпалка вертела остро заточены (если ваш духовой шкаф ими укомплектован). Будьте осторожны при обращении с ними.

1. Поставьте сотейник на первый уровень снизу.
2. Вставьте держатель вертела на вторую полку снизу.

3. Наденьте первую вилку на вертел.
4. Установите продукт.
5. Установите вторую вилку. Затяните вилки с помощью винтов.
6. Установите конец вертела в отверстие для вертела (см. "Описание изделия").
7. Положите переднюю часть вертела на держатель.
8. Снимите рукоятку.
9. Выберите режим и задайте температуру духового шкафа (см. "Таблицы для приготовления пищи").



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

Защита от детей

i Когда установлена защита от детей, пользоваться прибором невозможно.

Включение функции "Защита от детей"

1. Нажмите **Ⓛ** для выключения прибора.
2. Одновременно нажимайте **□** и **—**, пока на дисплее не отобразится "SAFE". Функция защиты от детей включена.

Отключение функции "Защита от детей"

Для выключения защиты от детей повторите те же действия.

Контрольный звуковой сигнал

Отключение контрольного звукового сигнала

1. Выключите прибор, нажав кнопку **Ⓛ**
2. Одновременно нажмите и удерживайте кнопки **□** и **+** до тех пор, пока не прозвучит звуковой сигнал (примерно 2 секунды).

Функция подачи контрольного звукового сигнала отключена.

Включение контрольного звукового сигнала

1. Одновременно нажмите и удерживайте кнопки **□** и **+** до тех пор, пока не прозвучит звуковой сигнал (примерно 2 секунды).
2. Функция контрольного звукового сигнала включена.

Автоматическое отключение

i Прибор автоматически отключается через некоторое время:

- Если Вы не выключили его;
- Если Вы не изменили значение температуры духового шкафа.

Выключение духового шкафа происходит автоматически через определенное время в зависимости от температуры:

30°C - 115°C	через	12,0 часов
120°C - 195°C	через	8,5 часов
200°C - 245°C	через	5,5 часов
250°C - макс. температура	через	3,0 часа

После автоматического отключения полностью выключите духовой шкаф. Затем Вы можете включить его снова.

Код ошибки

В случае обнаружения каких-либо неверных параметров контроллер прибо-

ра остановит работу заданных режимов, а на дисплее высветится соответствующий код ошибки. См. раздел "Если прибор не работает".

Вентилятор охлаждения

Этот вентилятор включается автоматически для охлаждения поверхностей прибора. После выключения духового шкафа вентилятор охлаждения продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

Предохранительный термостат

Для предотвращения опасного перегрева из-за неправильного использования прибора или неисправности какого-либо компонента духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, отключающим электропитание при необходимости. При снижении температуры духовой шкаф автоматически включается снова.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- В устройстве предусмотрено четыре уровня установки решеток. Положение уровней решеток отсчитываются от дна духового шкафа.
- Устройство оснащено специальной системой циркуляции воздуха, которая также перерабатывает пар. Эта система позволяет готовить блюда на пару, которые получаются мягкими внутри и с хрустящей корочкой снаружи. Эта система также позволяет сократить до минимума время приготовления и потребление электроэнергии.
- Влага может конденсироваться в устройстве или на стеклянной дверце. Это вполне нормальный процесс. При открывании дверцы во время процесса приготовления всегда следует находиться немного в стороне от устройства. Чтобы снизить объем конденсата, перед процессом приготовления включите духовой шкаф на 10 минут.

- После каждого процесса приготовления удалите влагу из духового шкафа с помощью куска ткани.
- Не кладите блюда непосредственно на дно камеры духового шкафа для приготовления, и не накрывайте их алюминиевой фольгой. Это может привести к тому, что результаты приготовления будут отличаться от ожидаемых, и к повреждению эмалевого покрытия.

Выпечка

- Оптимальная температура для приготовления выпечки находится в интервале между 150°C и 200°C..
- Перед выпеканием духовой шкаф необходимо прогреть в течение 10 минут.
- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 установленного времени приготовления.

- При одновременном использовании двух противней для выпечки оставляйте между ними пустой уровень.

Приготовление мяса и рыбы

- Для приготовления следует использовать куски мяса весом не менее 1 кг. При приготовлении слишком малого количества мяса оно окажется пересушенным.
- Чтобы красное мясо было хорошо прожаренным снаружи и сочным внутри, устанавливайте температуру в диапазоне от 200°C до 250°C.
- Для приготовления белого мяса, курицы и рыбы устанавливайте температуру в диапазоне от 150°C до 175°C.
- При приготовлении очень жирных продуктов используйте противень для сбора жира во избежание образования на поверхности духового шкафа пятен, удаление которых может оказаться невозможным.

- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его - тогда оно останется сочным.
- Для предотвращения образования чрезмерного количества дыма при жарке налейте немного воды в противень для сбора жира. Чтобы избежать отложения нагара от дыма, следите за тем, чтобы в поддоне во время приготовления всегда была вода.

Продолжительность приготовления

Продолжительность приготовления зависит от вида продукта, его консистенции и объема.

Вначале, следите за готовностью пищи во время приготовления. В процессе эксплуатации прибора опытным путем найдите оптимальные параметры (уровень мощности нагрева, продолжительность приготовления и т.д.) для используемых вами посуды, рецептов блюд и количества продуктов.

Таблица приготовления выпечки и режимов жарения

ПИРОГИ И ТОРТЫ

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Принудительная конвекция горячего воздуха		Время приготовления [мин]	Примечания
	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]		
Изделия из взбитого теста	2	170	2 (1 и 3)	165	45-60	В форме для выпечки
Песочное тесто	2	170	2 (1 и 3)	160	24-34	В форме для выпечки
Чизкейк (сырный сливочный пирог)	1	170	2	165	60-80	В форме для выпечки 26 см
Яблочный пирог	1	170	2 (1 и 3)	160	100-120	2 формы для выпечки по 20 см - на решетке
Штрудель	2	175	2	150	60-80	На противне для выпечки
Пирог с джемом	2	170	2 (1 и 3)	160	30-40	В форме для выпечки 26 см
Пирог с фруктами	2	170	2	155	60-70	В форме для выпечки 26 см

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Принудительная конвекция горячего воздуха		Время приготовления [мин]	Примечания
	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]		
Бисквит (нежирный бисквитный торт)	2	170	2	160	35-45	В форме для выпечки 26 см
Рождественский пирог/пирог с большим количеством фруктов	2	170	2	160	50-60	В форме для выпечки 20 см
Сливовый пирог	2	170	2	165	50-60	В форме для хлеба ¹⁾
Небольшие торты или пирожные	3	170	3 (1 и 3)	165	20-30	На плоском противне для выпечки
Сухое печенье	3	150	3 (1 и 3)	140	20-30	На плоском противне для выпечки ¹⁾
Безе	3	100	3	115	90-120	На плоском противне для выпечки
Булочки	3	190	3	180	15-20	На плоском противне для выпечки ¹⁾
Заварные пирожные	3	190	3 (1 и 3)	180	25-35	На плоском противне для выпечки ¹⁾
Открытые пироги	3	180	2	170	45-70	В форме для выпечки 20 см
Бисквитный торт	1 или 2	180	2	170	40-55	Левый + правый в форме для выпечки 20 см

1) Предварительный прогрев 10 минут.

ХЛЕБ И ПИЦЦА

БЛЮДО	Обычный режим приготовления		Режим принудительной конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]		
Белый хлеб	1	190	1	195	60-70	1 - 2 шт. по 500 г ¹⁾
Ржаной хлеб	1	190	1	190	30-45	В форме для хлеба
Булочки	2	190	2 (1 и 3)	180	25-40	6 - 8 штук на плоском противне для выпечки ¹⁾
Пицца	1	190	1	190	20-30	В сотейнике ¹⁾
Сконы (пшеничные или ячменные лепешки)	3	200	2	190	10-20	На плоском противне для выпечки ¹⁾

1) Предварительный прогрев 10 минут.

ФЛАНЫ (ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА)

БЛЮДО	Обычный режим приготовления		Режим принудительной конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]		
Флан с пастой (пирог с пастой)	2	180	2	180	40-50	В форме
Флан с овощами (пирог с овощами)	2	200	2	200	45-60	В форме
Киш (пирог с заварн. кремом и начинкой)	1	190	1	190	40-50	В форме
Лазанья	2	200	2	200	25-40	В форме
Каннеллони (трубочки из теста с начинкой)	2	200	2	200	25-40	В форме
Йоркширский пудинг	2	220	2	210	20-30	6 форм для пудинга ¹⁾

1) Предварительный прогрев 10 минут.

МЯСО

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Принудительная конвекция горячего воздуха		Время приготовления [мин]	Примечания
	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]		
Говядина	2	200	2	190	50-70	На решетке и в сотейнике
Свинина	2	180	2	180	90-120	На решетке и в сотейнике
Телятина	2	190	2	175	90-120	На решетке и в сотейнике
Английский ростбиф с кровью	2	210	2	200	44-50	На решетке и в сотейнике
Английский ростбиф среднепрожаренный	2	210	2	200	51-55	На решетке и в сотейнике
Английский ростбиф хорошо прожаренный	2	210	2	200	55-60	На решетке и в сотейнике

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Принудительная конвекция горячего воздуха		Время приготовления [мин]	Примечания
	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]		
Свинья лопатка	2	180	2	170	120-150	В сотейнике
Свинья рулька	2	180	2	160	100-120	2 шт. в сотейнике
Баранина	2	190	2	190	110-130	Нога
Курица	2	200	2	200	70-85	Целиком в сотейнике
Индейка	1	180	1	160	210-240	Целиком в сотейнике
Утка	2	175	2	160	120-150	Целиком в сотейнике
Гусь	1	175	1	160	150-200	Целиком в сотейнике
Кролик	2	190	2	175	60-80	Разрезанный на куски
Заяц	2	190	2	175	150-200	Разрезанный на куски
Фазан	2	190	2	175	90-120	Целиком в сотейнике

РЫБА

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Принудительная конвекция горячего воздуха		Время приготовления [мин]	Примечания
	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]		
Форель/морской лещ	2	190	2 (1 и 3)	175	40-55	3 – 4 рыбы
Тунец/лосось	2	190	2 (1 и 3)	175	35-60	4 - 6 кусочков филе

Приготовление на гриле

 Перед началом приготовления прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Продолжительность приготовления в минутах 	
	Штук	гр.	уровень 	Темп. (°C)	Первая сторона	2-я сторона
Вырезка	4	800	3	250	12-15	12-14
Бифштекс	4	600	3	250	10-12	6-8
Сосиски	8	/	3	250	12-15	10-12
Свиные отбивные	4	600	3	250	12-16	12-14
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Кебабы	4	/	3	250	10-15	10-12

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Продолжительность приготовления в минутах ⌚	
	Штук	гр.	уровень 	Темп. (°C)	Первая сторона	2-я сторона
Куриная грудка	4	400	3	250	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	3	250	20-30	
Рыбное филе	4	400	3	250	12-14	10-12
Поджаренные сэндвичи	4-6	/	3	250	5-7	/
Тосты	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Гриль с конвекцией

температура не должна превышать 200°C.

 **ВНИМАНИЕ!** При использовании данного режима максимальная

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Продолжительность приготовления в минутах ⌚	
	Штук	г	уровень 	Темп. (°C)	Первая сторона	2-я сторона
Мясо на костьке (индейка)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Куриные ножки	6	-	3	200	15-20	15-18
Перепела	4	500	3	200	25-30	20-25
Запеканка из овощей	-	-	3	200	20-25	-
штук Гребешки	-	-	3	200	15-20	-
Скумбрия	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Ломтики рыбы	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Вертел

 Перед началом приготовления прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

БЛЮДО	Количество		темп. °C	Время приготовления в минутах
Птица	1000	2	250	50-60
Жарка	800	2	250	50-60

Информация об акриламидах

ВАЖНО! Согласно самым последним научным исследованиям жарка пищевых продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может

представлять опасность для здоровья из-за образования акриламида. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не обжаривать их до

образования корочки интенсивного коричневого цвета.

УХОД И ОЧИСТКА

 **ВНИМАНИЕ!** См. «Сведения по технике безопасности».

- Протирайте переднюю панель прибора мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе моющего средства.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Чистите камеру духового шкафа после каждого применения. Это облегчает удаление загрязнений и предотвращает их пригорание.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования протирайте все принадлежности духового шкафа (мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства) и затем давайте им высохнуть.
- При наличии принадлежностей с антипригарным покрытием не используйте для их чистки агрессивные средства, острые предметы и не мойте их в посудомоечной машине. В противном случае возможно повреждение антипригарного покрытия!

Приборы из нержавеющей стали или алюминия:

Чистку дверцы духового шкафа следует выполнять, используя только влажную губку. Протрите дверцу насухо мягкой тканью. Не допускается использовать металлические мочалки, кислоты или абразивные материалы, поскольку они могут повредить поверхности духового шкафа. Чистку панели управления духового шкафа необходимо выполнять, соблюдая те же самые меры предосторожности

Пиролитическая очистка

 **ВНИМАНИЕ!** Прибор очень сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов.

ВАЖНО! Не используйте одновременно функцию пиролитической очистки и варочную панель (при наличии). Это может привести к выходу прибора из строя.

Перед использованием функции пиролитической очистки:

1. Извлеките из прибора все съемные элементы и удалите явные загрязнения.
2. Удалите вручную наиболее крупные загрязнения.
3. Плотно закройте дверцу духового шкафа.

Использование функции пиролитической очистки

1. Многократным нажатием кнопки  добейтесь отображения на дисплее функции  ("поставил и ушел").
 - На дисплее отобразится символ PYRO 1 или PYRO 2.
 - Через 3 секунды на дисплее появится сообщение с просьбой удалить из прибора все съемные детали.
2. Нажмите на **+** или **–**, чтобы установить продолжительность пиролитической очистки.
 - P2:00 для низкой степени загрязнения
 - P2 2:30 для высокой степени загрязнения
3. Нажмите на  для запуска процедуры пиролитической очистки.

Последовательное включение полосок на символе  означает повышение температуры внутри камеры прибора.

При достижении заданной температуры происходит автоматическая блокировка дверцы прибора, а на дисплее отображается символ .

По окончании процедуры пиролитической очистки на дисплее снова отображается текущее время. При этом дверца духового шкафа будет заблокирована. Когда прибор остынет, раздастся звуковой сигнал и будет снята блокировка дверцы.

- i** Чтобы остановить цикл пиролизической очистки в любое время, нажмите кнопку на .

Окончание процедуры пиролизической очистки

- i** Вы можете задать время окончания процедуры пиролизической очистки с помощью функции часов "Окончание" →I.
1. Повторите действия шагов 1, 2 и 3 описанной выше процедуры.
 2. Нажмите на .
 3. На дисплее появится стрелка  и символ →I. На дисплее отобразится время окончания процедуры пиролизической очистки.
 4. С помощью кнопок  или  установите требуемое время окончания процедуры пиролизической очистки.

Напоминание о пиролизической очистке

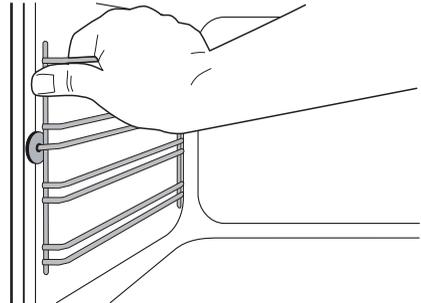
Данная функция напоминает пользователю о необходимости проведения пиролизической очистки. Выдается звуковой сигнал, а на дисплее приблизительно на 15 секунд отображаются символы "Pyro". Выберите функцию пиролизической очистки.

- i** На дисплее выключенного прибора будет высвечиваться напоминание до тех пор, пока не будет проведена пиролизическая очистка.

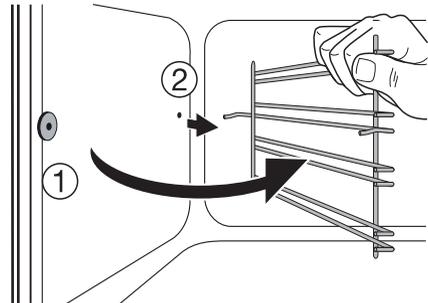
Направляющие

Снятие направляющих

1. Потянув за ближнюю сторону направляющих, отсоедините их от стенки.



2. Потянув за дальнюю сторону направляющих, отсоедините их от стенки и извлеките наружу.



Установка направляющих

Чтобы установить направляющие на место, выполните приведенную выше последовательность действий в обратном порядке.

- i** Закругленные концы направляющих должны смотреть вперед!

Лампа освещения духового шкафа

- !** **ВНИМАНИЕ!** Будьте осторожны! Существует опасность поражения электрическим током!

Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.
- Извлеките предохранители или отключите рубильник на электрощите.

i Положите ткань на дно духового шкафа, чтобы не разбить лампу освещения и плафон.

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон.
3. Замените лампу освещения духового шкафа аналогичной лампой с жаростойкостью 300 °С. Используйте лампу аналогичного типа.
4. Установите стеклянный плафон.

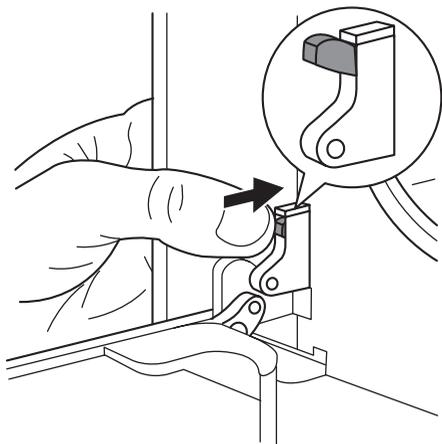
Чистка дверцы духового шкафа

В дверце духового шкафа имеется три стеклянных панели. Дверцу духового шкафа и внутренние панели можно снять, чтобы вымыть их.

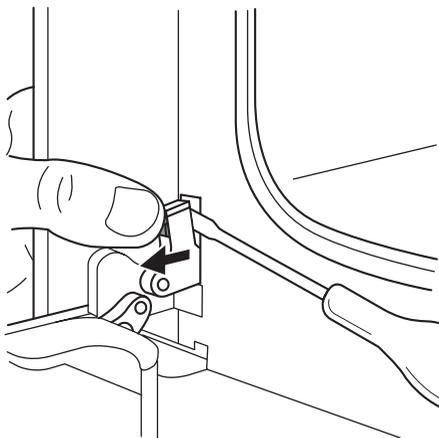
i Дверца духового шкафа может захлопнуться при попытке извлечь внутреннюю стеклянную панель, предварительно не сняв дверцу.

Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели

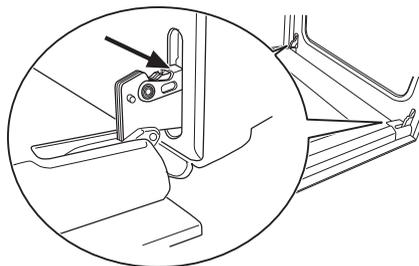
1. Полностью откройте дверцу и найдите петлю слева.
2. Несильно нажмите на фиксатор, чтобы он поднялся вверх.



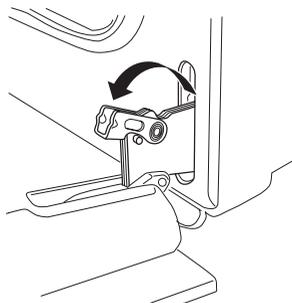
3. Удерживая нажатый элемент одной рукой, отверткой высвободите левую сторону дверцы из ее гнезда.



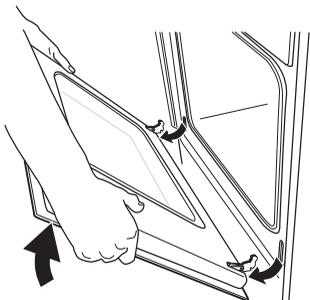
4. Найдите петлю с правой стороны дверцы.



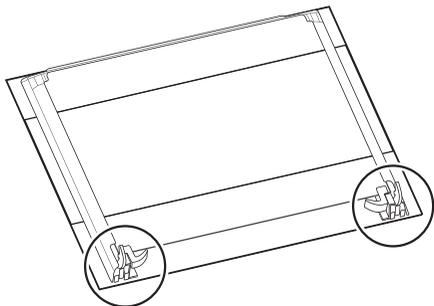
5. Поверните рычаг на петле.



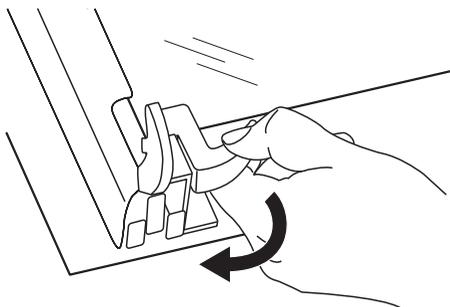
6. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда.



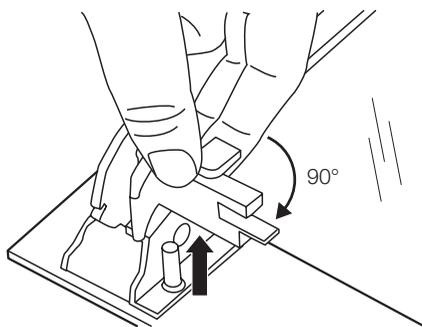
7. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.



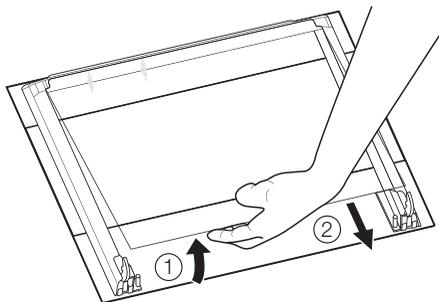
8. Отожмите стопоры, чтобы снять стеклянные панели.



9. Поверните два фиксатора на 90° и извлеките их из своих гнезд.



10. Осторожно поднимите (шаг 1) и извлеките (шаг 2) стекла одно за другим. Начинайте с верхней стеклянной панели.



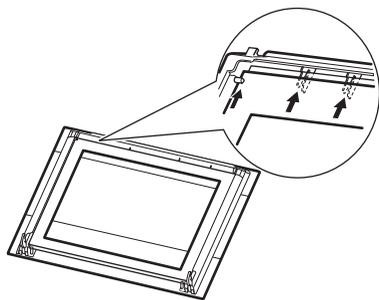
Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянные панели.

Установка дверцы духового шкафа и стеклянных панелей на место

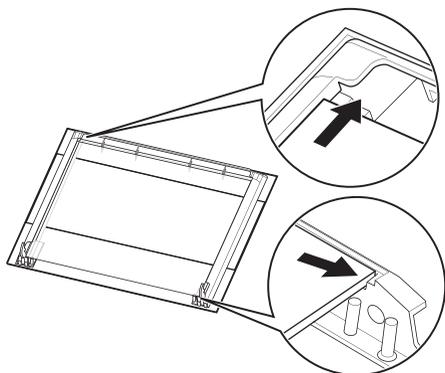
После окончания очистки установите стеклянные панели и дверцу духового шкафа. Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.

Средняя стеклянная панель имеет декорированную рамку. При установке этой панели убедитесь, что надписи на стекле находятся на внутренней стороне дверцы. После установки убедитесь, что поверхность рамки стеклянной панели не является грубой на ощупь там, где расположены надписи.

Убедитесь, что средняя стеклянная панель правильно установлена в соответствующие направляющие (см. рисунок).



Убедитесь, что верхняя стеклянная панель правильно установлена в соответствующие направляющие (см. рисунок).



i Приборы из нержавеющей стали или алюминия:

Чистку дверцы духового шкафа следует выполнять, используя только влажную губку. Протрите дверцу насухо мягкой тканью. Не допускается использовать металлические мочалки, кислоты или абразивные материалы, поскольку они могут повредить поверхности духового шкафа. Чистку панели управления духового шкафа необходимо выполнять, соблюдая те же самые меры предосторожности

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...



ВНИМАНИЕ! См. «Сведения по технике безопасности».

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Прибор не нагревается.	Прибор выключен.	Включите прибор.
	Не установлено время на часах.	Установите часы.
	Не заданы необходимые настройки.	Проверьте установки.
	Выбрана функция автоматического отключения.	См. "Автоматическое отключение".
	Функция защиты от детей включена.	См. "Отключение защиты от детей".
	Сработал автоматический прерыватель на электрощите.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания прерывателя обратитесь к квалифицированному электрику.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Лампа освещения духового шкафа не работает.	Лампа освещения духового шкафа неисправна.	Замените лампу освещения духового шкафа.
Вентилятор духового шкафа производит шум.	Полки или противни касаются задней стенки духового шкафа.	Как следует установите полки или противни.
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри прибора.	Блюда находились в приборе слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в приборе более, чем на 15-20 минут.
На дисплее отображается ► или ⌚, прибор не производит нагрев; циркуляция воздуха отсутствует.	Включен деморежим.	Выключите прибор. Нажмите на ⌚ примерно на две секунды. Прозвучит звуковой сигнал. Одновременно нажмите и удерживайте кнопки ⌚ и — до тех пор, пока не прозвучит сигнал и не погаснет индикатор.
На дисплее высвечивается код неисправности "F...".	Произошел сбой электронной системы.	Запишите код ошибки и обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обратитесь к продавцу или в сервисный центр. Данные, необходимые для сервисного центра, находятся на табличке с техни-

ческими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа.

Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.)

PNC (номер изделия)

Серийный номер (S.N.)

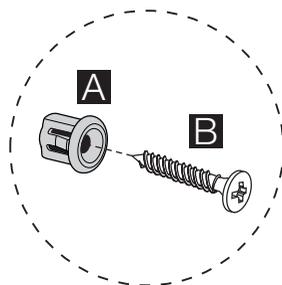
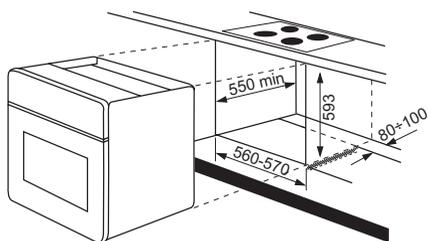
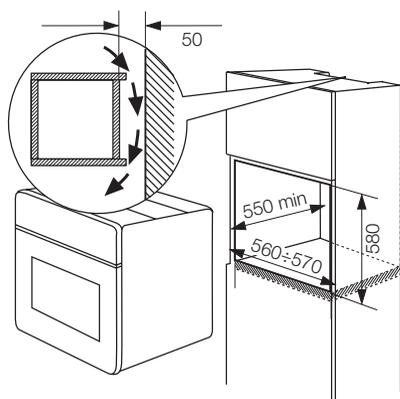
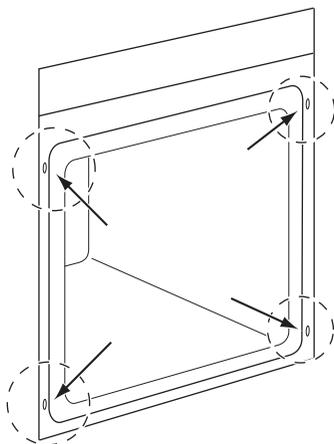
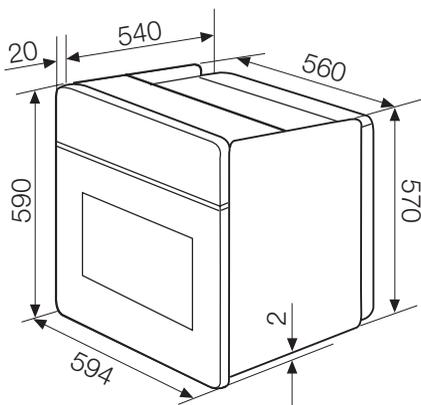
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

УСТАНОВКА

 **ВНИМАНИЕ!** См. «Сведения по технике безопасности».

Встраивание



Электрическое подключение

! **ВНИМАНИЕ!** Электрическое подключение должно выполняться только квалифицированным и опытным специалистом.

i Производитель не несет ответственность, если пользователь не соблюдает меры безопасности, приведенные в Главе "Сведения по технике безопасности".

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

Сетевой кабель

Типы кабелей, пригодные для установки или замены: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. та-

бличку с техническими данными) и эту таблицу:

Полная мощность	Сечение сетевого кабеля
максимум 1380 Вт	3 x 0,75 мм ²
максимум 2300 Вт	3 x 1 мм ²

Полная мощность	Сечение сетевого кабеля
максимум 3680 Вт	3 x 1,5 мм ²

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (синий и коричневый провода).

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации

этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.



Упаковочные материалы
Упаковочные материалы безвредны для окружающей среды и пригодны для вторичной переработки. Пластмассовые детали обозначены международными аббревиатурами, такими как PE, PS и т.д. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.



ME10

Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.

Electrolux. Thinking of you.

Sodelujte pri naših razmišljanjih na spletni strani:
www.electrolux.com

VSEBINA

Varnostna navodila	48	Koristni namigi in nasveti	56
Opis izdelka	51	Vzdrževanje in čiščenje	61
Pred prvo uporabo	51	Kaj storite v primeru...	65
Vsakodnevna uporaba	52	Tehnični podatki	65
Časovne funkcije	54	Namestitvev	66
Uporaba dodatne opreme	54	Skrb za varstvo okolja	67
Dodatne funkcije	56		

Pridržujemo si pravico do sprememb



VARNOSTNA NAVODILA

Pred namestitvijo in uporabo natančno preberite ta priročnik:

- Zaradi osebne varnosti in varnosti vaše lastnine;
- Zaradi spoštovanja do okolja;
- Zaradi pravilnega delovanja naprave.

Ta navodila za uporabo hranite skupaj z napravo, tudi če le-to premaknete ali prodate. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, nastale zaradi napačne namestitve ali uporabe.

Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od 8. leta starosti naprej ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutilnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja uporabljajo le, če so pod nadzorom ali pa so jim bila dana ustrezna navodila glede uporabe naprave na varen način in če razumejo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- Vse dele embalaže hranite zunaj dosega otrok. Obstaja nevarnost zadušitve ali telesnih poškodb.
- Ko so vrata naprave odprta ali naprava deluje, poskrbite, da bodo otroci in živali dovolj oddaljeni od nje, ker se zelo segreje. Obstaja nevarnost poškodbe ali druge trajne telesne okvare.
- Če ima naprava funkcijo varovala za otroke ali zaklepanja tipk (zaklepanje tipk), jo uporabite. Funkcija otrokom in živalim preprečuje nenamerno uporabo naprave.

Spolšna varnostna navodila

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave. Obstaja nevarnost telesnih poškodb in poškodb naprave.
- Med delovanjem naprave ne puščajte brez nadzora.
- Napravo po vsaki uporabi izklopite.

Namestitvev

- Nameščanje in priključitev naprave lahko opravi le pooblaščen električar. Obrnite se na pooblaščen servisni center. Na ta način preprečite nevarnost poškodb na konstrukciji ali telesnih poškodb.
- Prepričajte se, da se naprava med prevozom ni poškodovala. Ne priključite poškodovane naprave. Po potrebi pokličite dobavitelja.
- Pred uporabo odstranite z naprave vso embalažo, nalepke in folijo. Ne odstranjujte ploščice za tehnične navedbe. To lahko razveljavi garancijo.
- Dosledno upoštevajte trenutno veljavne zakone, predpise, direktive in standarde v državi, kjer uporabljate napravo (varnostne predpise, predpise v zvezi z odstranjevanjem, električne varnostne predpise ali varnostne predpise glede uporabe plina itd.).
- Med nameščanjem mora biti naprava izključena iz napajanja.
- Pri premikanju naprave bodite previdni. Naprava je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice. Naprave ne vlecite za ročaj.

- 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.
- Imeti morate pravilne izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferencni tok in kontaktorje.
- Deli za zaščito pred udarom električnega toka morajo biti pritrjeni tako, da jih ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Pred nameščanjem preverite, ali ima kuhinjski element odprtino ustreznih dimenzij.
- Poskrbite, da bo naprava nameščena pod in v bližino trdnih konstrukcij.
- Upoštevajte predpisane minimalne razdalje do drugih naprav in enot.
- Napravo namestite tako, da bo s hrbtnim delom in eno stransko steno ob višji napravi. Druga stran naprave pa mora biti nameščena ob napravo enake višine.
- Naprave ni dovoljeno namestiti na podstavke.
- Vgradne pečice in vgradne kuhalne plošče so opremljene s posebnimi sistemi za povezavo. Za preprečitev poškodb naprave le-to uporabljajte le z napravami istega proizvajalca.

Priključitev na električno napetost

- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so električni podatki s ploščice za tehnične navedbe skladni z vašo hišno električno napeljavo.
- Informacije o napetosti najdete na ploščici za tehnične navedbe.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno vtičnico, odporno na udarce.
- Ko vključujete električne naprave v električne vtičnice, pazite, da se kabli ne dotaknejo ali pridejo v bližino vročih vrat naprave.
- Ne uporabljajte razdelilnikov, konektorjev in podaljškov. Obstaja nevarnost požara.
- Ne zamenjajte električnega priključnega kabla. Obrnite se na servisni center.
- Pazite, da ne stisnete vtiča (če obstaja) in kabla za napravo ali ju kako drugače poškodujete.
- Poskrbite, da bo priključek dosegljiv tudi po namestitvi.

- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič – če obstaja.

Uporaba

- Naprava je namenjena le uporabi v gospodinjstvu. Naprave ne uporabljajte v komercialne ali industrijske namene.
- Napravo uporabljajte samo v gospodinjstvu. Na ta način preprečite telesne poškodbe oseb ali poškodbe lastnine.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali za odlaganje.
- V napravo, njeno bližino ali nanjo ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali mokrih predmetov (iz plastike ali aluminija). Obstaja nevarnost eksplozije ali požara.
- Notranjost naprave postane med delovanjem zelo vroča. Obstaja nevarnost opeklin. Ne dotikajte se grelcev v napravi. Za vstavljanje ali premikanje opreme ali loncev uporabljajte rokavice.
- Ko odstranjujete ali nameščate pripomočke bodite previdni, da ne poškodujete emajla.
- Ko med delovanjem naprave odpirate vrata, ne stojte preblizu. Iz naprave lahko puhne vroča para. Obstaja nevarnost kožnih opeklin.
- Sprememba barve emajla ne vpliva na zmogljivost naprave, zato ne predstavlja pomanjkljivosti v smislu zakona o garanciji.
- Da bi preprečili poškodbo ali spreminjanje barve emajla:
 - ne postavljajte predmetov neposredno na dno notranjosti naprave in ga ne prekrivajte z aluminijasto folijo;
 - ne dajajte vroče vode neposredno v napravo;
 - ne puščajte mokre posode in hrane v napravi, ko končate s pripravo hrane.
- Naprave ne uporabljajte, če je v stiku z vodo. Naprave ne upravljajte z mokrimi rokami.
- Na odprta vrata ne pritiskajte s silo.
- Ko pripravljate hrano, tudi če pečete na žaru, vedno zaprite vrata naprave.

Vzdrževanje in čiščenje

- Pred vzdrževanjem napravo izklopite in izključite iz vtičnice.

- Preden začnete vzdrževanje, se prepričajte, da je naprava hladna. Obstaja nevarnost opeklin. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Naprava naj bo ves čas čista. Obloge maščob ali ostanki hrane lahko povzročijo požar.
- Redno čiščenje preprečuje poslabšanje lastnosti materiala na površini.
- Za zelo sočne torte uporabite globok pekač za pecivo, da preprečite, da bi sok sadja povzročil trajne madeže.
- Zaradi osebne varnosti in varnosti vaše lastnine napravo čistite le z vodo in milom. Ne uporabljajte vnetljivih izdelkov ali izdelkov, ki lahko povzročijo korozijo.
- Naprave ne čistite s parnimi čistilniki, visokotlačnimi napravami, ostrimi predmeti, abrazivnimi čistilnimi sredstvi, gobicami z grobo površino in odstranjevalci madežev.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte navodila proizvajalca.
- Steklenih vrat ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali kovinskim strgalom. Toplotno odporna površina notranjega stekla lahko počni in se zdrobi.
- Če so steklene površine v vratih poškodovane, steklo oslabi in lahko počni. Morate jih zamenjati. Obrnite se na servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat s pečice bodite previdni. Vrata so težka!
- Ne čistite katalitičnega emajla (če obstaja).

Pirolitično čiščenje

- Med pirolitičnim čiščenjem naprave ne puščajte brez nadzora.
- Med pirolitičnim čiščenjem ne poskušajte odpreti vrat in prekiniti napajanja.
- Otroci se med pirolitičnim čiščenjem ne smejo zadrževati v bližini naprave. Naprava se močno segreje. Obstaja nevarnost opeklin.

- Trdovratna umazanija lahko med pirolitičnim čiščenjem povzroči spremembo barve emajla. Sprememba barve emajla ne vpliva na zmogljivost naprave.

Nevarnost požara

- Vrata odpirajte previdno. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka. Obstaja nevarnost požara.
- Ne dovolite isker ali odprtega ognja blizu naprave, ko odpirate vrata.
- V napravo, njeno bližino ali nanjo ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali mokrih predmetov z vnetljivimi izdelki in/ali topljivih predmetov (iz plastike ali aluminija).

Žarnica v pečici

- Pred zamenjavo žarnice v pečici napravo izključite iz napajanja. Obstaja nevarnost električnega udara!
- Če morate zamenjati žarnico, naj bo enake moči kot prejšnja in posebej prilagojena gospodinjskim aparatom.
- Pred zamenjavo žarnice v pečici napravo izključite iz napajanja. Obstaja nevarnost električnega udara.

Servisni center

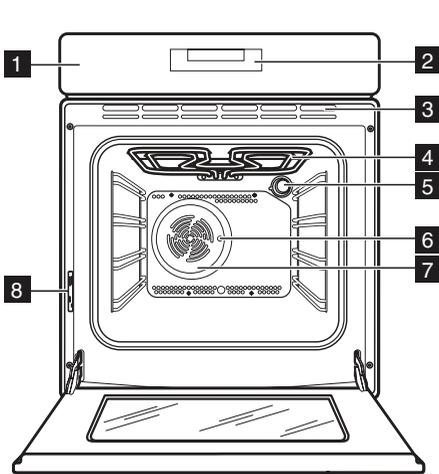
- Popravila ali katerakoli druga dela na napravi lahko izvaja le pooblaščen serviser. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Uporabljajte samo originalne nadomestne dele.

Odstranjevanje naprave

- Za preprečitev nevarnosti telesnih ali drugih poškodb
 - Pred zamenjavo žarnice izključite pečico iz napajanja.
 - Odrežite električni priključni kabel in ga zavrzite.
 - Odstranite zapah. Na ta način preprečite, da bi se v napravo zaprli otroci ali male živali. Obstaja nevarnost zadušitve.

OPIS IZDELKA

Splošni pregled



- 1 Upravljalna plošča
- 2 Elektronski programator
- 3 Prezračevalne odprtine
- 4 Žar
- 5 Luč v pečici
- 6 Odprtina za raženj
- 7 Ventilator
- 8 Napisna ploščica s tehničnimi navedbami

Oprema pečice

- **Rešetka**
Za posodo, modele, pečenke.
- **Nizek pekač za pecivo**
Za kolače in piškote.
- **Globok pekač**
Za pečenje peciva in mesa ali kot posoda za zbiranje maščob.

• Raženj

Za pečenje večjih kosov mesa in perutnine na žaru.

• Zamenljiva teleskopska vodila

Za nameščanje rešetk ali pekačev.

PRED PRVO UPORABO

! **Opozorilo!** Glejte poglavje »Varnostne informacije«.

Prvo čiščenje

- Iz naprave odstranite vse dele.
- Napravo očistite pred prvo uporabo.

! **Previdnost!** Ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev! Taka sredstva lahko poškodujejo površino. Glejte poglavje "Vzdrževanje in čiščenje".

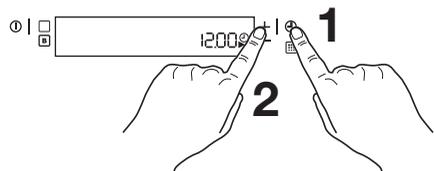
Nastavitev in spreminjanje časa

i Najprej nastavite čas, nato vklopite pečico.

Ko pečico priključite na električno omrežje ali ko pride do izpada električne napetosti, samodejno utripa simbol za čas  in . Nastavite zeleni čas z  ali .

Spreminjanje časa

1. Pritiskajte , dokler na prikazovalniku ne začne utripati  in .
2. Nastavite zeleni čas z  ali .



Na uri se prikaže čas, utripanje pa preneha po približno 5 sekundah.

Pomembno! Čas lahko nastavite samo, ko je pečica izklopljena.

Predgrevanje

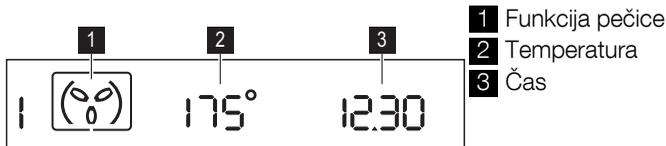
1. Nastavite funkcijo  in najvišjo temperaturo.
2. Prazna pečica naj deluje 45 minut.
3. Nastavite funkcijo  in najvišjo temperaturo.

4. Prazna pečica naj deluje 15 minut. Na ta način zgorijo vse nečistoče v pečici. Pripomočki se lahko segrejejo bolj kot pri običajni uporabi. V tem času se lahko sproščata vonj in dim. To je običajno. Poskrbite za zadostno zračenje.

VSAKODNEVNA UPORABA

! **Opozorilo!** Glejte poglavje »Varnostne informacije«.

Prikazovalnik



- 1** Funkcija pečice
- 2** Temperatura
- 3** Čas

Tipka	Funkcija	Opis
	VKLOP/IZKLOP	Za vklop ali izklop pečice.
	IZBIRNI GUMB	Za nastavev funkcije pečice.
	HITRO SEGREVANJE	Za vklop funkcije hitrega segrevanja.
	PIROLITičNO ČIŠČENJE	Za začetek pirolitičnega čiščenja.
	PLUS, MINUS	Za nastavljanje vrednosti (temperature in časa).
	URA	Za nastavev časovne funkcije.

Tipki na dotik

Tipki na dotik upravljata vse funkcije pečice. Uporabite tipki na dotik, da nastavite kombinacijo funkcije in temperature pečenja ter samodejnega časa.

Pritisnite samo eno tipko na dotik.

Za nastavev funkcije pečenja pritisnite tipko in jo držite.

Nastavev funkcije pečice



1. Pritiskajte , dokler ne utripa simbol za zeleno funkcijo pečice. Na prikazovalniku se prikaže samodejna temperatura. Če temperature ne spremenite v približno petih sekundah, začne naprava delovati.
2. Če želite spremeniti temperaturo, pritisnite tipko  ali .

i Če ste vklopili funkcijo pečice, prične utripati simbol temperature . Simbol kaže višanje temperature v pravi. Ko naprava doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal in simbol temperature preneha utripati.

i Ob izpadu toka programer ohrani vse nastavitve za približno 3 minute. Po več kot 3 minutah brez električnega toka, morate ponovno nastaviti nastavitve (tudi uro).

Funkcije pečice

Funkcija pečice		Uporaba
	Tradicionalno pečenje	Toplota prihaja iz zgornjega in spodnjega grelnega elementa. Za peko in pečenje mesa na enem nivoju pečice.
	Ventilacijsko pečenje	Za pečenje mesa ali pečenje mesa in peko hrane, ki zahteva enako temperaturo priprave, lahko uporabljate več kot eno višino, ne da bi se okusi mešali.
	Celotni žar	Vklopljen je celoten grelec za žar. Za peko na žaru večjih količin ploščatih jedi. Za pripravo popečenega kruha (toasta).
	Raženj	Za na žaru pečeno meso ali kebabe ter manjše kose mesa. Nastavljena temperatura: 200 °C — 250 °C.
	Pečenje mesa	Za peko mesa. Toplota prihaja z zgornjega in spodnjega grelnega elementa.
	Termična obdelava na žaru	Grelec za žar in ventilator pečice krožita vroč zrak okrog hrane. Za peko večjih kosov mesa. Pomembno! Največja temperatura za to funkcijo: 200 °C.
	Ohranjanje toplote	Za ohranjanje tople hrane.
	Odtaljevanje	Za odtaljevanje zamrznjene hrane. Primerno za odtaljevanje občutljive hrane, npr. s kremo polnjene torte, ledene torte, pecivo, kruh ter drugo hrano iz kvasa.
	Pirolitično čiščenje	Za odstranitev trdovratne umazanije.

Funkcija akumulirane toplote

S funkcijo trajanja se pečica samodejno izklopi nekaj minut pred iztekom časa pečenja. Pečica uporablja akumulirano toploto, da zaključí pečenje brez porabe energije.

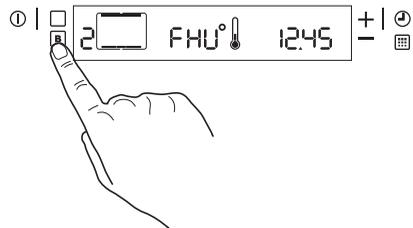
Pomembno! Funkcija akumulirane toplote se lahko uporabi samo, če je trajanje časa pečenja daljše od 15 minut.

Funkcija hitrega segrevanja

Funkcija hitrega segrevanja zmanjša čas predhodnega ogrevanja. Lahko jo uporabite z vsako funkcijo.

Pomembno! V pečico ne dajte hrane, dokler funkcija hitrega segrevanja ni zaključena.

1. Nastavite funkcijo pečice. Po potrebi spremenite priporočeno temperaturo.
2. Pritisnite tipko **B**. Prikazovalnik prikaže »FHU« in funkcija hitrega segrevanja prične delovati.



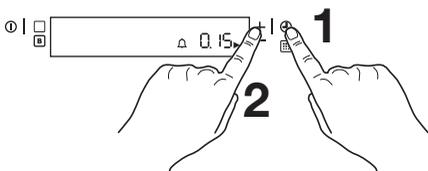
3. Ko je hitro segrevanje zaključeno, se zasliši zvočni signal in »FHU« se izklopi. Pečica nadaljuje z ogrevanjem v nastavljeni funkciji in temperaturi pečice.
4. Postavite hrano v pečico.

ČASOVNE FUNKCIJE

Časovne funkcije		Uporaba
	Čas	Prikazuje točen čas. Za nastavitev, spreminjanje ali ogled časa.
	Odštevalna ura	Za nastavitev odštevanja časa. Po pretečenem nastavljenem času se oglasi zvočni signal. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice
	Trajanje	Za nastavitev, koliko časa naj pečica deluje.
	Konec	Za nastavitev časa izklopa pečice.

i Funkciji Trajanje  in Konec  se lahko uporabljata istočasno, da se pečica lahko kasneje samodejno vklopi in izklopi. V tem primeru najprej nastavite Trajanje , nato Konec .

Nastavitev časovnih funkcij



1. Nastavite funkcijo in temperaturo pečice (ni potrebno pri funkciji odštevalne ure). Glejte »Nastavitev funkcije pečice«.
2. Pritiskajte , dokler ne utripa simbol za želeno časovno funkcijo.

3. Za nastavitev časa za odštevalno uro , trajanje  ali konec  pritisnite tipko  ali . Zasveti ustrezen simbol časovne funkcije. Ko se čas izteče, začne utripati simbol časovne funkcije in za dve minuti se oglasi zvočni signal. S pritiskom poljubnega senzorskega polja izklopite zvočni signal.

- i** Pri funkcijah trajanje  in konec  se naprava samodejno izklopi.
4. Pritisnite , da se izklopi naprava.

Preklic časovnih funkcij

1. Pritiskajte  dokler na prikazovalniku ne začne utripati simbol za časovno funkcijo in .
2. Pritiskajte » — «, dokler ni čas »00:00«.

UPORABA DODATNE OPREME

! **Opozorilo!** Glejte poglavje »Varnostne informacije«.

Teleskopska vodila

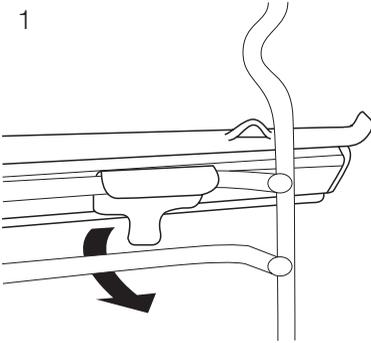
Namestitve teleskopskih vodil

Teleskopski vodili lahko namestite na vsak nivo.

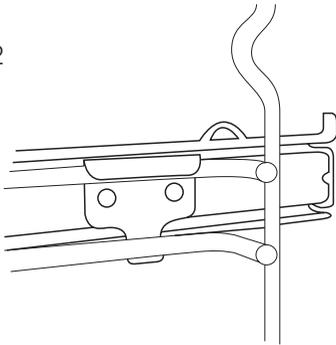
Teleskopski vodili morata biti nameščeni na istem nivoju.

Zaustavitveni element, ki je na enem koncu teleskopskega vodila, mora gledati navzgor.

1



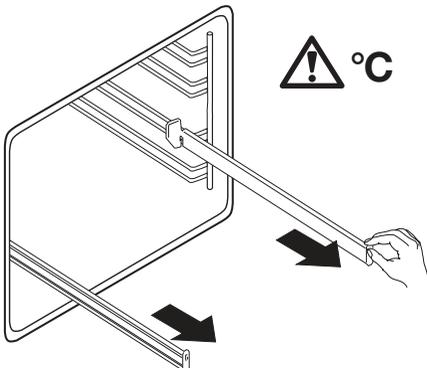
2



Uporaba teleskopskih vodil

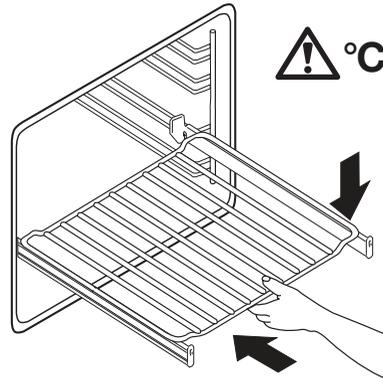
Teleskopska vodila omogočajo lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk.

1. Izvlecite desno in levo teleskopsko vodilo.



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

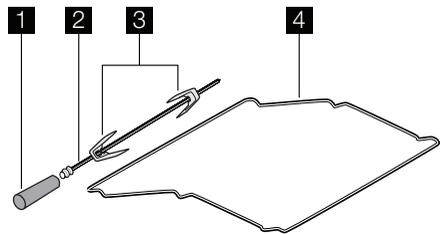
Preden zaprete vrata pečice, preverite, ali ste teleskopski vodili popolnoma potisnili v notranjost pečice.



- ! **Previdnost!** Teleskopskih vodil ne pomivajte v pomivalnem stroju. Teleskopskih vodil ne podmazujte.

- i Teleskopska vodila lahko kupite ločeno.

Raženj

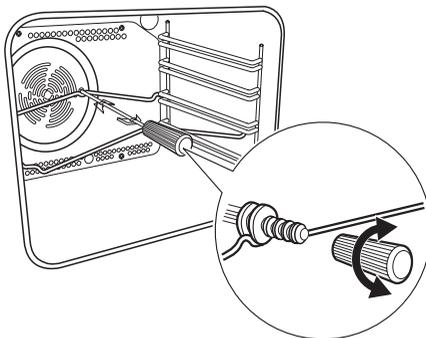


- 1 Ročaj
- 2 Raženj (palica)
- 3 Vilice
- 4 Okvir ražnja

- ! **Opozorilo!** Vilice in palica ražnja so ostre (če so priložene). Pri uporabi bodite previdni.

1. Namestite globoki pekač na prvi višini rešetke od spodaj.
2. Na drugo višino rešetke od spodaj namestite okvir ražnja.

3. Nato namestite prve vilice in palico za raženj.
4. Na palico postavite hrano, ki jo želite speči na ražnju.
5. Namestite druge vilice.
Z vijaki privijte vilice.
6. Konico palice za raženj vstavite v odprto ražnja (glejte »Opis izdelka«).
7. Sprednji del palice za raženj namestite na okvir za raženj.
8. Odstranite ročaj.
9. Nastavite funkcijo pečice in temperaturo (glejte »Razpredelnica za pečenje«).



DODATNE FUNKCIJE

Varovalo za otroke

i Ko je nastavljeno Varovalo za otroke, ne morete upravljati z napravo.

Vklop varovala za otroke

1. Pritisnite **1**, da se izklopi naprava.
2. Hkrati pritisnite **□** in **—**, dokler se na prikazovalniku ne prikaže "SAFE". Varovalo za otroke je vklopljeno.

Izklop varovala za otroke

Za izklop varovala za otroke, ponovite zgoraj navedene korake.

Nadzorni pisk

Izklop nadzornega piska

1. Pritisnite **1**, da se izklopi naprava.
2. Pritisnite in hkrati držite **□** in **+**, dokler ne zaslišite zvoka (približno 2 sekundi).

Nadzorni pisk ne deluje.

Vklop nadzornega piska

1. Pritisnite in hkrati držite **□** in **+**, dokler ne zaslišite zvoka (približno 2 sekundi).
2. Nadzorni pisk znova deluje.

Samodejni izklop

i Naprava se po določenem času samodejno izklopi:

- Če ne izklopite naprave.
- Če ne spremenite temperature pečice.

Pečica se izklopi, ko je temperatura pečice:

30 - 115 °C	po	12,0 urah
120 - 195 °C	po	8,5 urah
200 - 245 °C	po	5,5 urah
250 – maks. °C	po	3,0 urah

Po samodejnem izklopu povsem izklopite pečico. Nato jo lahko ponovno vklopite.

Koda napake

V primeru nepravilnih parametrov krmilna enota zaustavi vklopljene funkcije ter na prikazovalniku prikaže ustrezno kodo napake. Glejte poglavje »Kaj storite v primeru ...«.

Ventilator za hlajenje

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

Varnostni termostat

Pečica ima vgrajen varnostni termostat, ki z izklopom napajalne napetosti preprečuje nevarno pregrevanje (v primeru nepravilne uporabe ali okvarjenih elementov). Ko se temperatura zniža, se pečica ponovno samodejno vklopi.

KORISTNI NAMIGI IN NASVETI

- Naprava ima štiri nivoje za rešetko. Nivoje za rešetko štejte od spodaj navzgor.
- Pečica ima poseben sistem kroženja zraka, ki neprestano reciklira paro. To omogoča pripravo jedi v vlažnem okolju, zato

ostanejo živila sočna v notranjosti in hrustljava navzven. Skrajša čas pečenja in zmanjša porabo energije na najmanjšo možno raven.

- Vлага lahko v napravi ali na steklenih vratih kondenzira. To je običajno. Če med pripravo hrane odpirate vrata, se vedno umaknite stran od naprave. Če želite zmanjšati kondenzacijo, vklopite napravo 10 minut pred začetkom pečenja.
- Po vsaki uporabi naprave obrišite vlago.
- Med pripravo hrane je ne postavljajte neposredno na dno naprave in je ne prekrivajte z aluminijasto folijo. To lahko spremeni rezultat pečenja in poškoduje emajl.

Pečenje peciva

- Najboljša temperaturo za peko tort je med 150 °C in 200 °C.
- Pečico ogrevajte približno 10 minut pred začetkom pečenja.
- Vrat pečice ne odpirajte pred iztekom 3/4 časa pečenja.
- Če istočasno uporabljate dva pekača, med pekačema pustite en nivo prazen.

Pečenje mesa in rib

- Ne pecite kosov mesa, ki so lažji od 1 kg. V primeru pečenja premajhnih količin se meso preveč posuši.

- Če želite da bo rdeče meso dobro zapečeno zunaj in sočno v notranjosti, nastavite temperaturo med 200 °C in 250 °C.
- Za belo meso, perutnino in ribe nastavite temperaturo od 150 °C-175 °C.
- Za pečenje zelo mastnega mesa uporabite prestrezno ponev, ki prepreči nastanek trajnih madežev v pečici.
- Meso pred razrezom pustite približno 15 minut v pečici, da sok ne izteče iz mesa.
- Priporočamo, da za preprečitev nastajanja prevelike količine dima v pečici med pečenjem v prestrezno ponev vlijete manjšo količino vode. Za preprečitev nastajanja dima dodajte vodo vsakič, ko se osuši.

Časi priprave

Časi priprave so odvisni od vrste, gostote in količine živila.

Na začetku nadzorujte delovanje med pečenjem. Med uporabo naprave ugotovite optimalne nastavitve (za stopnjo kuhanja, čas priprave itd.) za uporabljeno posodo, recepte in količino.

Razpredelnica za peko peciva in pečenje mesa

TORTE

VRSTA JEDI	Tradicionalno pečenje		Ventilacijsko pečenje		Čas pečenja [min]	Opombe
	Nivo 	Temp. [°C]	Nivo 	Temp. [°C]		
Umešano testo	2	170	2 (1 in 3)	165	45-60	V tortnem modelu
Kolač iz krhkega testa	2	170	2 (1 in 3)	160	24-34	V tortnem modelu
Smetanova ali skutna torta	1	170	2	165	60-80	V tortnem modelu 26 cm
Jabolčna torta (jabolčna pita)	1	170	2 (1 in 3)	160	100-120	2 tortna modela premera 20 cm na rešetki
Zavitek	2	175	2	150	60-80	V pekaču
Kolač z marmelado	2	170	2 (1 in 3)	160	30-40	V tortnem modelu 26 cm
Sadni kolač	2	170	2	155	60-70	V tortnem modelu 26 cm
Biskvit (biskvit brez maščob)	2	170	2	160	35-45	V tortnem modelu 26 cm

VRSTA JEDI	Tradicionalno pečenje		Ventilacijsko pečenje		Čas pečenja [min]	Opombe
	Nivo 	Temp. [°C]	Nivo 	Temp. [°C]		
Božični kolač/ bogata sadna torta	2	170	2	160	50-60	V tortnem modelu 20 cm
Slivov kolač	2	170	2	165	50-60	V pekaču za kruh ¹⁾
Drobno pecivo	3	170	3 (1 in 3)	165	20-30	V nizkem pekaču za pecivo
Drobno pecivo	3	150	3 (1 in 3)	140	20-30	V nizkem pekaču za pecivo ¹⁾
Beljakovi poljubčki	3	100	3	115	90-120	V nizkem pekaču za pecivo
Žemlje	3	190	3	180	15-20	V nizkem pekaču za pecivo ¹⁾
Princeske	3	190	3 (1 in 3)	180	25-35	V nizkem pekaču za pecivo ¹⁾
Pite	3	180	2	170	45-70	V tortnem modelu 20 cm
Viktorijin kolač	1 ali 2	180	2	170	40-55	Levo + desno v tortnem modelu 20 cm

1) Predgretje za 10 minut.

KRUH IN PICA

VRSTA JEDI	Tradicionalno pečenje		Ventilacijsko pečenje		Čas pečenja [min]	Opombe
	Nivo 	Temp. [°C]	Nivo 	Temp. [°C]		
Beli kruh	1	190	1	195	60-70	1-2 kosa, 500 g en kos ¹⁾
Rženi kruh	1	190	1	190	30-45	V pekaču za kruh
Žemlje	2	190	2 (1 in 3)	180	25-40	6-8 žemelj v nizkem pekaču ¹⁾
Pica	1	190	1	190	20-30	V globokem pekaču ¹⁾
Čajni kolački	3	200	2	190	10-20	V nizkem pekaču za pecivo ¹⁾

1) Predgretje za 10 minut.

NARASTKI

VRSTA JEDI	Tradicionalno pečenje		Ventilacijsko pečenje		Čas pečenja [min]	Opombe
	Nivo 	Temp. [°C]	Nivo 	Temp. [°C]		
Narastek s testeninami	2	180	2	180	40-50	V modelu
Zelenjavni narastek	2	200	2	200	45-60	V modelu
Pite (quiche)	1	190	1	190	40-50	V modelu
Lazanja	2	200	2	200	25-40	V modelu

VRSTA JEDI	Tradicionalno pečenje		Ventilacijsko pečenje		Čas pečenja [min]	Opombe
	Nivo 	Temp. [°C]	Nivo 	Temp. [°C]		
Kaneloni	2	200	2	200	25-40	V modelu
Yorkshirski puding	2	220	2	210	20-30	6 modelov za puding ¹⁾

1) Predgretje za 10 minut.

MESO

VRSTA JEDI	Tradicionalno pečenje		Ventilacijsko pečenje		Čas pečenja [min]	Opombe
	Nivo 	Temp. [°C]	Nivo 	Temp. [°C]		
Govedina	2	200	2	190	50-70	Na rešetki in v globokem pekaču
Pork	2	180	2	180	90-120	Na rešetki in v globokem pekaču
Teletina	2	190	2	175	90-120	Na rešetki in v globokem pekaču
Rostbif po angleško - malo pečen	2	210	2	200	44-50	Na rešetki in v globokem pekaču
Rostbif po angleško - srednje pečen	2	210	2	200	51-55	Na rešetki in v globokem pekaču
Rostbif po angleško - dobro pečen	2	210	2	200	55-60	Na rešetki in v globokem pekaču
Svinjsko pleče	2	180	2	170	120-150	V globokem pekaču
Svinjska krača	2	180	2	160	100-120	2 kosa v globokem pekaču
Jagnjetina	2	190	2	190	110-130	Stegno
Piščanec	2	200	2	200	70-85	Cel v globokem pekaču
Puran	1	180	1	160	210-240	Cel v globokem pekaču
Raca	2	175	2	160	120-150	Cel v globokem pekaču
Gos	1	175	1	160	150-200	Cel v globokem pekaču
Zajec	2	190	2	175	60-80	Razkosan
Kunec	2	190	2	175	150-200	Razkosan
Fazan	2	190	2	175	90-120	Cel v globokem pekaču

RIBE

VRSTA JEDI	Tradicionalno pečenje		Ventilacijsko pečenje		Čas pečenja [min]	Opombe
	Nivo 	Temp. [°C]	Nivo 	Temp. [°C]		
Postrv/orada	2	190	2 (1 in 3)	175	40-55	3-4 ribe

VRSTA JEDI	Tradicionalno pečenje		Ventilacijsko pečenje		Čas pečenja [min]	Opombe
	Nivo 	Temp. [°C]	Nivo 	Temp. [°C]		
Tuna/losos	2	190	2 (1 in 3)	175	35-60	4-6 filejev

Prilava na žaru

 Pečico segrevajte 10 minut pred vstavljanjem živil.

VRSTA JEDI	Količina		Žar		Čas pečenja v minutah 	
	Kosov	g	raven 	Temp. (°C)	1. stran	2. stran
Goveji zrezki	4	800	3	250	12-15	12-14
Biftki	4	600	3	250	10-12	6-8
Klobase	8	/	3	250	12-15	10-12
Svinjski kotleti	4	600	3	250	12-16	12-14
Piščanec (polovica)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebab	4	/	3	250	10-15	10-12
Piščančje prsi	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
Ribji fileji	4	400	3	250	12-14	10-12
Popečeni obloženi kruhki	4-6	/	3	250	5-7	/
Popečen kruh	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Termična obdelava na žaru

 **Opozorilo!** To funkcijo uporabljajte z najvišjo temperaturo 200 °C.

VRSTA JEDI	Količina		Prilava na žaru		Čas pečenja v minutah 	
	Kosov	g	višina 	temp. (°C)	1. stran	2. stran
Zvitki iz puranjega mesa	1	1000	3	200	30-40	20-30
Piščanec (polovica)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Piščančja bedra	6	-	3	200	15-20	15-18
Prepelica	4	500	3	200	25-30	20-25
Gratinirana zelenjava	-	-	3	200	20-25	-
koščki pokrovače (školjke)	-	-	3	200	15-20	-
Makrela	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Ribji fileji	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Raženj

- i** Pečico segrevajte 10 minut pred vstavljanjem živil.

VRSTA JEDI	Količina		temp. °C	Čas pečenja v minutah
Perutnina	1000	2	250	50-60
Pečenka	800	2	250	50-60

Informacije o akrilamidih

Pomembno! Glede na najnovejša znanstvena dognanja lahko prekomerno zapečena hrana (zlasti jedi, ki vsebujejo

škrob) predstavlja tveganje za zdravje zaradi akrilamidov. Zato priporočamo, da hrano pripravljate pri najnižjih možnih temperaturah in je ne zapečete preveč.

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

! **Opozorilo!** Glejte poglavje »Varnostne informacije«.

- Sprednji del naprave očistite z mehko krpo, namočeno v topli vodi s čistilom.
- Za čiščenje kovinskih površin uporabljajte običajno čistilno sredstvo
- Notranjost pečice očistite po vsaki uporabi. Na ta način lažje odstranite umazanijo, ki se ne more zapeči na površino.
- Trdovratno umazanijo očistite s posebnim čistilom za čiščenje pečice.
- Po vsaki uporabi očistite in posušite vso opremo pečice (z mehko krpo, namočeno v topli vodi s čistilom).
- Če imate teflonsko posodo, je ne čistite z agresivnimi čistili, s predmeti z ostrimi robovi ali v pomivalnem stroju. Uničil bi se teflonski premaz!

i **Pripomočki iz nerjavečega jekla ali aluminija:**

Vrata pečice čistite samo z mokro gobico. Z mehko krpo jih obrišite do suhega.

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

Pirolitično čiščenje

! **Opozorilo!** Naprava se močno segreje. Obstaja nevarnost opeklin.

Pomembno! Ne uporabljajte sočasno funkcije pirolitičnega čiščenja in kuhalne plošče (če je nameščena skupaj z napravo). Lahko se poškoduje naprava.

Pred pirolitičnim čiščenjem:

1. Iz naprave odstranite vse odstranljive dele in razlito tekočino.
2. Ročno odstranite večje nečistoče.
3. Pravilno zaprite vrata pečice.

Uporaba pirolitičnega čiščenja

1. Pritiskajte , dokler se na prikazovalniku ne prikaže .
 - Na prikazovalniku se prikaže PYRO 1 ali PYRO 2.
 - Prikazovalnik tri sekunde prikazuje sporočilo, da je treba iz naprave odstraniti vse odstranljive dele.
2. Pritisnite  ali , da nastavite trajanje pirolitičnega čiščenja:
 - P1 2:00 za nizko stopnjo nečistoče
 - P2 2:30 za visoko stopnjo umazanije.
3. Pritisnite  za začetek pirolitičnega čiščenja.

Črtice na simbolu  se prikažejo ena za drugo in na ta način kažejo višanje temperature v napravi.

Ko naprava doseže vnaprej nastavljeno temperaturo, se zaklenejo vrata, na prikazovalniku pa se prikaže .

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

i Če želite v določenem trenutku zaustaviti pirolitično čiščenje, pritisnite .

Konec pirolitičnega čiščenja

- i** Čas konca pirolitičnega čiščenja lahko nastavite s časovno funkcijo Konec →I .
1. Ponovite korake 1, 2 in 3 iz zgornjega postopka.
 2. Pritisnite .
 3. Na prikazovalniku se prikažeta puščica ► in simbol →I . Prikazovalnik prikazuje čas za konec pirolitičnega čiščenja.
 4. Pritisnite + ali - , da prilagodite čas za konec pirolitičnega čiščenja.

Opomnik za pirolizo

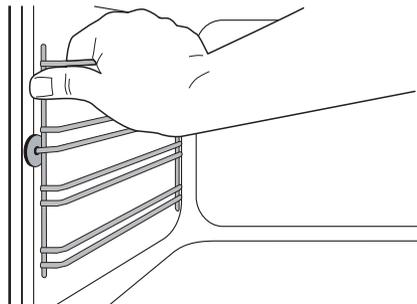
Funkcija opomnika uporabnika opomni, kdaj je potrebno pirolitično čiščenje. Zaslíši se zvočni signal, na prikazovalniku pa se za približno 15 sekund prikaže »Py-ro« . Nastavite funkcijo pirolitičnega čiščenja.

- i** Na prikazovalniku se prikazuje opomnik, ko je naprava izklopljena, dokler ne očistite naprave s pirolitičnim čiščenjem.

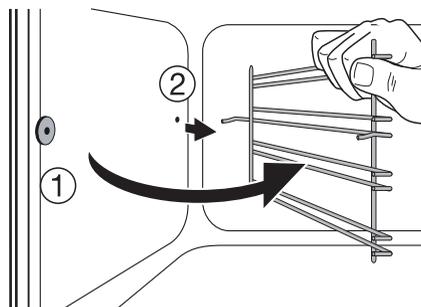
Nosilci rešetk

Odstranjevanje nosilcev rešetk

1. Sprednji del nosilca rešetk povlecite s stranice.



2. Zadnji del nosilca rešetk povlecite s stranice in odstranite nosilec.



Namestitev nosilcev rešetk

Nosilce rešetk namestite v obratnem vrstnem redu.

- i** Zaokrožena dela nosilcev rešetk morata biti obrnjena proti sprednjemu delu pečice!

Luč v pečici

- !** **Opozorilo!** Bodite previdni! Obstaja nevarnost električnega udara!

Pred zamenjavo žarnice v pečici:

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

- i** Na dno pečice položite krpo, da zaščitite luč v pečici in steklen pokrov.

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

Čiščenje vrat pečice

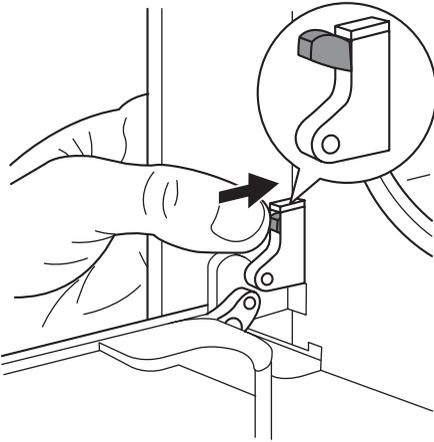
Vrata pečice so sestavljena iz treh steklenih plošč. Za čiščenje snemite vrata pečice in notranje steklene plošče.

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

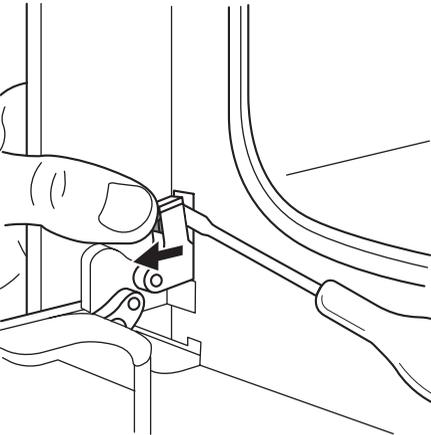
Odstranjevanje vrat pečice in steklenih plošč

1. V celoti odprite vrata in poiščite tečaj na levi strani vrat.

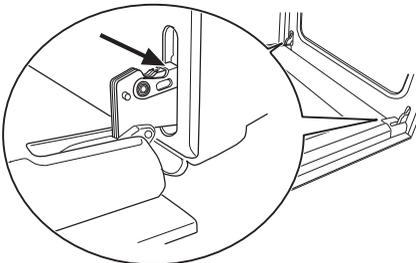
2. Rahlo potisnite zadrževalni del nazaj.



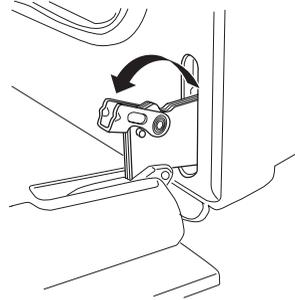
3. Z eno roko pridržite potisnjen del in z drugo roko s pomočjo izvijača odstranite levo stran vrat s tečajev.



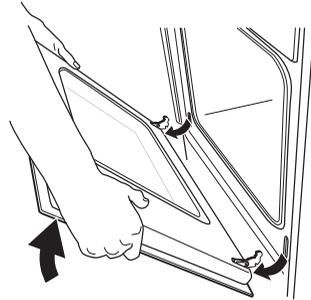
4. Poiščite tečaj na desni strani vrat.



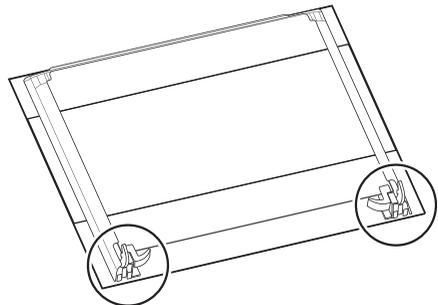
5. Obrnite vzvod na tečaju.



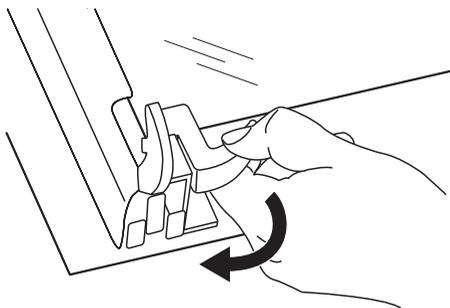
6. Zaprite vrata pečice do prvega položaja odpiranja (do polovice). Potem jih potegnite naprej in snemite s tečajev.



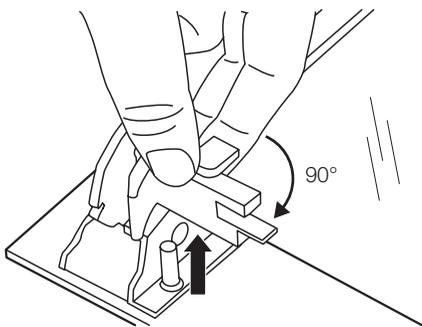
7. Vrata položite na mehko krpo na trdno površino.



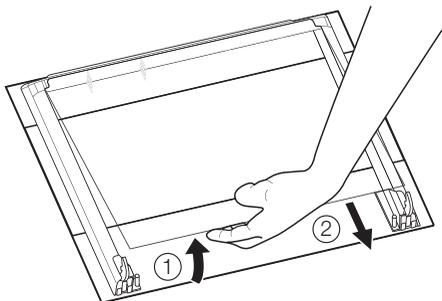
8. Sprostite blokirni sistem in odstranite steklene plošče.



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



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



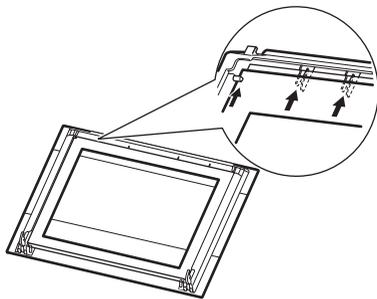
Steklene plošče očistite z vodo in milom. Skrbno jih osušite.

Namestitev vrat pečice in steklenih plošč

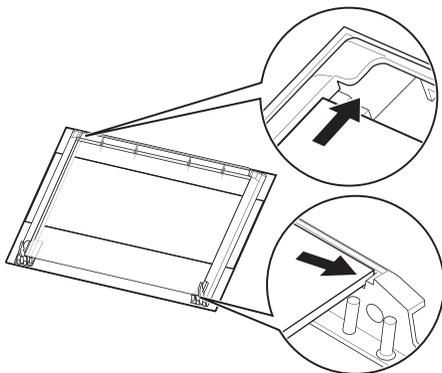
Ko končate s čiščenjem, namestite steklene plošče in vrata pečice. Naredite zgornje korake v obratnem vrstnem redu.

Srednja plošča ima okrasni okvir. Ko nameščate to stekleno ploščo, mora biti površina natisa obrnjena proti notranjosti vrat. Po namestitvi se prepričajte, da površina natisa na okvirju steklene plošče ni hrapava na dotik.

Poskrbite, da bo srednja steklena plošča vstavljena na pravo mesto (glejte sliko).



Poskrbite, da bo zgornja steklena plošča vstavljena na pravo mesto (glejte sliko).



i Pripomočki iz nerjavečega jekla ali aluminija:

Vrata pečice čistite samo z mokro gobico. Z mehko krpo jih obrišite do suhega.

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

KAJ STORITE V PRIMERU...

 **Opozorilo!** Glejte poglavje »Varnostne informacije«.

Težava	Možen vzrok	Ukrep
Naprava se ne segreje.	Naprava je izklopljena.	Vklopite napravo.
	Ura ni nastavljena.	Nastavite uro.
	Potrebne nastavitve niso nastavljene.	Naredite pregled nastavitve.
	Vklopljen je samodejni izklop.	Glejte »Samodejni izklop«.
	Varovalo za otroke je vklopljeno.	Glejte »Izklop varovala za otroke«.
Luč v pečici ne deluje.	Sprožila se je varovalka v omarici za varovalke.	Naredite pregled varovalke. Če se varovalka sproži več kot enkrat, se obrnite na usposobljenega električarja.
	Žarnica je okvarjena.	Zamenjajte žarnico v pečici.
Ventilator pečice povzroča hrup.	Rešetke ali pekači se dotikajo zadnje plošče pečice.	Rešetke ali pekače vstavite pravilno.
Na živilih in stenah naprave se nabirata para in kondenz.	Jed ste predolgo pustili v napravi.	Jedi po končani pripravi ne pustite v napravi več kot 15-20 minut.
Prikazovalnik prikazuje ► ali  , naprava se ne segreje in zrak ne kroži.	Vklopljen je način Demo.	Izklopite napravo. Pritisnite  za približno dve sekundi. Oglasi se zvočni signal. Istočasno pritisnite in držite tipki  in  , dokler se ne izklopita zvočni signal in indikator.
Na prikazovalniku se prikaže koda o napaki »F...«.	Elektronska okvara.	Zapišite kodo o napaki in se obrnite na servisni center.

Če napake ne morete odpraviti sami, se obrnite na prodajalca ali na pooblaščen servisni center.

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Plo-

Priporočamo, da podatke zapišete sem:

Ime modela (MOD.)

.....

Številka izdelka (PNC)

.....

Serijska številka (S.N.)

.....

TEHNIČNI PODATKI

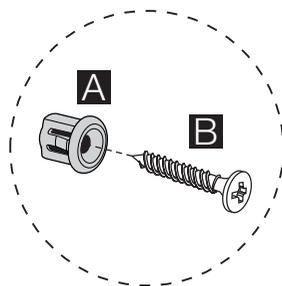
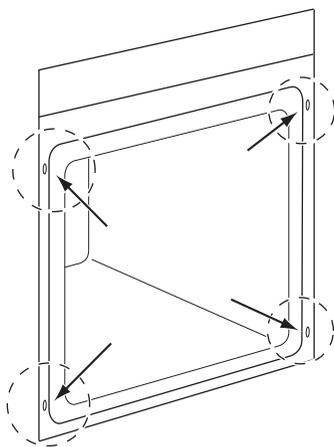
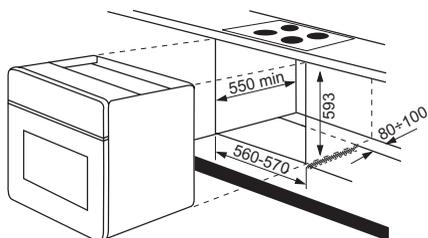
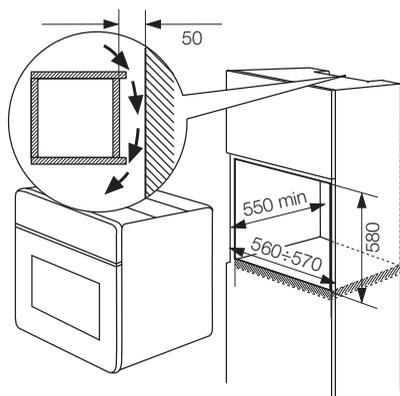
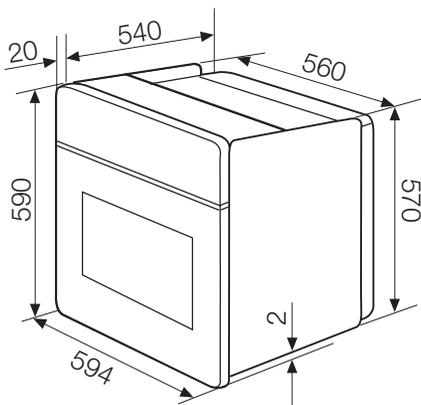
Napetost	230 V
Frekvenca	50 Hz

ščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okviru notranjosti pečice.

NAMESTITEV

! **Opozorilo!** Glejte poglavje »Varnostne informacije«.

Vgradnja



Električna namestitev

! **Opozorilo!** Namestitev naprave lahko izvede samo kvalificirana in usposobljena oseba.

i Če ne upoštevate varnostnih navodil iz poglavja »Varnostne informacije«, proizvajalec ne prevzema odgovornosti.

Ta naprava je dobavljena z električnim vtičem in kablom.

Kabel

Vrste kabla za namestitev ali zamenjavo: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Za prerez kabla glejte skupno moč (na napisni ploščici s tehničnimi podatki) in razpredelnico:

Skupna moč	Prerez kabla
maks. 1380 W	3 x 0,75 mm ²
maks. 2300 W	3 x 1 mm ²
maks. 3680 W	3 x 1,5 mm ²

Glavni kabel (zeleni/rumeni kabel) mora biti 2 cm daljši kot fazni in nevtralni kabel (modri in rjavi kabel).

SKRB ZA VARSTVO OKOLJA

Simbol  na izdelku ali njegovi embalaži označuje, da z izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki, Izdelek odpeljite na ustrezno zbirno mesto za predelavo električne in elektronske opreme. S pravilnim načinom odstranjevanja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice in vplive na okolje in zdravje ljudi, ki bi se lahko pojavile v primeru nepravilnega odstranjevanja izdelka. Za podrobnejše informacije o odstranjevanju in predelavi

izdelka se obrnite na pristojen mestni organ za odstranjevanje odpadkov, komunalno službo ali na trgovino, v kateri ste izdelek kupili.



Embalažni material

Embalažni material je okolju prijazen in ga lahko recikirate. Plastični deli so označeni z mednarodnimi oznakami, kot so PE, PS itd. Embalažni material odložite v posode za ločeno zbiranje odpadkov na krajevem zbirališču odpadkov.



www.electrolux.com/shop

