EEC2400EOX



SR	Пећница	Упутство за употребу	2
SL	Pečica	Navodila za uporabo	32

Electrolux

САДРЖАЈ

1. БЕЗБЕДНОСНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ....3
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА....4
3. ОПИС ПРОИЗВОДА....7
4. КОМАНДНА ТАБЛА....8
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ....8
6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА....9
7. ФУНКЦИЈЕ САТА....10
8. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА....12
9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ....12
10. КОРИСНИ САВЕТИ....13
11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ....23
12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА....27
13. ИНСТАЛАЦИЈА....29
14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ....30

МИ МИСЛИМО НА ВАС

Хвала вам што сте купили Electrolux уређај. Одабрали сте производ који са собом носи више деценија професионалног искуства и иновација. Генијалан и модеран, дизајниран је имајући у виду вас. Према томе, сваки пут када га користите можете бити сигурни да ћете добити одличне резултате.
Добро дошли у Electrolux.
Посетите наш веб сајт на адреси:



Обезбедите савете у вези са коришћењем, брошуре, решења за проблеме, информације о сервисирању:
www.electrolux.com/webselfservice



Региструјте свој производ ради боље услуге:
www.registerelectrolux.com



Купите додатни прибор, потрошне материјале и оригиналне резервне делове за свој уређај:
www.electrolux.com/shop

БРИГА О КОРИСНИКУ И СЕРВИСИРАЊЕ

Препоручујемо вам да користите оригиналне резервне делове.
Приликом обраћања сервисној служби, проверите да ли поседујете следеће податке: Модел, број производа (PNC), серијски број.
Информације се могу наћи на плочици са техничким карактеристикама.

⚠ Упозорење/опрез - упутства о безбедности

ⓘ Опште информације и савети

Информацији о заштити животне средине

Задржано право измена.

1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ

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

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, kao особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности.
- Децу узраста од 3 до 8 година и особе са веома веома широким и сложеним инвалидитетом треба удаљити уколико нису под непрекидним надзором.
- Децу млађу од 3 године треба удаљити уколико нису под непрекидним надзором.
- Немојте да дозволите деци да се играју уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одлажите је на одговарајући начин.
- Постарајте се да деца и кућни љубимци не буду близу уређаја док уређај ради или се расхлађује. Доступни делови су врели.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, исти би требало да буде активиран.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

1.2 Опште мере безбедности

- Само овлашћена особа може да инсталира овај уређај и замени кабл.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити

пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
- Увек користите заштитне рукавице кад вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну.
- Пре чишћења и одржавања, искључите уређај из електричне утичнице.
- Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући Овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла опасност од електрицитета.
- Пре пиролитичког чишћења морате уклонити вишак просуте хране. Уклоните све делове из рерне.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Инсталирање

УПОЗОРЕЊЕ!
Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтирање које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.

2.2 Прикључивање на струју

УПОЗОРЕЊЕ!
Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.

- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу заштићену од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Немојте да допустите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја, посебно када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Ширина контактног отвора на раставном прекидачу мора износити најмање 3 мм.
- Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете мрежни утикач у зидну утичницу.
- Овај уређај је усклађен са директивама ЕЕЗ-а.

2.3 Употреба

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

- Уређај је само за кућну употребу.
- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Поведите рачуна да отвори за вентилацију нису запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол доводи до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.

УПОЗОРЕЊЕ!
Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
  - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
  - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
  - Немојте стављати воду директно у врућ уређај.

  - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
  - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливене колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Овај уређај је намењен само за кување. Немојте га користити у друге сврхе, на пример за загревање просторије.
- Док спремате јело, врата рерне треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај инсталиран иза плоче намештаја (нпр. врата) постарајте се да таква врата никад не буду затворена док уређај ради. Топлота и влага могу да се накупе иза затворених врата намештаја и да накнадно изазову оштећење уређаја, кухињског елемента и коме се уређај налази или пода. Не затварајте панел намештаја док се уређај до краја не охлади после употребе.

2.4 Нега и чишћење

УПОЗОРЕЊЕ!
Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре него што започнете процес одржавања, искључите уређај и извуците мрежни утикач из утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се поломе стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај чистите влажном, меком крпом. У ту сврху користите само неутралне детерџенте. Немојте да користите било какве абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, растварач или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.
- Немојте чистити каталитички емајл (уколико постоји) никаквим детерџентом.

2.5 Пиролитичко чишћење

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

- Пре обављања функције пиролитичког самочишћења или пре прве употребе, из унутрашњости рерне уклоните:
  - Било какве остатке хране, уље или масноће које су просуте/ наталожене.
- Пажљиво прочитајте сва упутства за пиролитичко чишћење.
- Држите децу далеко од уређаја док је пиролитичко чишћење у току. Уређај постаје врео и врео ваздух се ослобађа из предњих отвора за хлађење.
- Операција пиролитичког чишћења одвија се на високој температури, због чега може доћи до ослобађања испарења насталих од остатака хране и материјала од којих је уређај направљен, те вам стога препоручујемо следеће:
  - Обезбедите добру вентилацију током и након сваког пиролитичког чишћења.
  - Обезбедите добру вентилацију у току и након прве употребе на максималној радној температури.
- За разлику од људи, неке птице и гмизавци могу бити изузетно осетљиви на потенцијална испарења која се емитују у току процеса чишћења свих пиролитичких рерни.
  - Склоните све кућне љубимце (посебно птице) који се налазе у близини уређаја током и након пиролитичког чишћења и прво подесите максималну

температуру у добро проветреном простору.
- Мали кућни љубимци такође могу бити осетљиви на локалне промене температуре у близини пиролитичких рерни када је програм самочишћења пиролизом у току.
- Нелепљиве површине посуда, плехова, тацни, прибора, итд. могу оштетити високе температуре поступка пиролитичког чишћења у свим рернама са пиролизом и такође могу бити извор слабијих штетних испарења.
- Испарења која генеришу све пиролитичке рерне/остаци кувања описани су као безбедни за људе, укључујући децу или лица са здравственим проблемима.

2.6 Унутрашње осветљење

УПОЗОРЕЊЕ!
Ризик од струјног удара.

- Тип сијалице или халогене лампа коришћене у овом уређају намењен је искључиво за употребу у кућним апаратима. Немојте га користити за расвету у домаћинству.
- Пре замене сијалице искључите уређај са електричне мреже.
- Користите само сијалице истих спецификација.

2.7 Сервис

- За поправљање уређаја позовите овлашћени сервисни центар.
- Користите само оригиналне резервне делове.

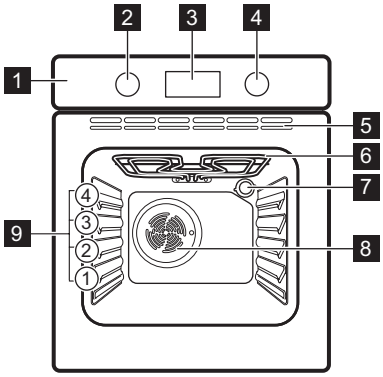
2.8 Одлагање

УПОЗОРЕЊЕ!
Ризик од повреде или гушења.

- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните ручицу од врата да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

3. ОПИС ПРОИЗВОДА

3.1 Општи приказ



1 Командна табла
2 Командно дугме за функције загревања
3 Дисплеј
4 Командно дугме (за температуру)
5 Отвори за ваздух за вентилатор за хлађење
6 Грејни елемент
7 Сијалица
8 Вентилатор
9 Положаји решетке

3.2 Делови

- **Решеткаста полица**

За посуђе за кување, калупе за колаче, печење.
- **Плех за печење**

За колаче и кекс.

- **Грил / дубоки тигањ**

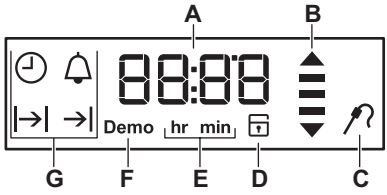
За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.

4. КОМАНДНА ТАБЛА

4.1 Дугмад

Сензорско поље / дугме	Функција	Опис
—	МИНУС	Да бисте подесили време.
⏲	САТ	За подешавање функције часовника.
+	ПЛУС	Да бисте подесили време.

4.2 Дисплеј



A. Тајмер / Температура
B. Загревање и индикатор преостале топлоте
C. Температурни сензор (само на одабраним моделима)
D. Закључавање врата (само на одабраним моделима)
E. Сати / минути
F. Демо режим (само на одабраним моделима)
G. Функције сата

5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

УПОЗОРЕЊЕ!
Погледајте поглавља о безбедности.

Да бисте подесили доба дана, погледајте одељак „Функције сата“.

5.1 Прво чишћење

Уклоните сву додатну опрему из рерне.

Погледајте одељак „Нега и чишћење“.

Пре прве употребе очистите рерну и прибор.
Вратите прибор на првобитно место.

5.2 Претходно загревање

Претходно загрејте рерну пре прве употребе.

1. Подесите функцију .Подесите максималну температуру.
2. Оставите рерну да ради 1 сат.
3. Подесите функцију . Подесите максималну температуру.
4. Оставите рерну да ради 15 минута.
5. Искључите рерну и оставите је да се охлади.

Прибор може да постане врелији него обично. Рерна може да испушта мирис и дим. Проверите да ли је довољан проток ваздуха у просторији.

6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

УПОЗОРЕЊЕ!
Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Функције рерне

Функција рерне	Примена
0 Положај Искључено	Рерна је искључена.
Печење уз вентилатор	За пржење или пржење и печење хране на истој температури, на више од једног нивоа решетке, без мешања укуса.
Уобичајено печење (Загрев. одозго/одоздо)	За печење теста и меса на једном положају решетке.
Грилование	За печење пљоснатих намирница на грилу и тостирање хлеба.
Брзо грилование	За печење пљоснатих намирница на грилу у великим количинама и тостирање хлеба.
Турбо грилование	За печење већих комада меса или живине с костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.
Загревање одоздо	За печење колача са хрскавом доњом кором и за конзервирање хране.
месо	За припремање веома меканог и сочног печења.
Печење уз влаж. и вентил.	Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током печења. За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети“, Печење уз влаж. и вентил.. Током печења врата рерне треба да буду затворена како функција не би била прекидана и како би се осигурало да рерна ради на највишем могућем степену енергетске ефикасности. Када користите ову функција, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Користи се преостала топлота.Снага загревања може бити умањена. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте поглавље „Енергетска ефикасност“, Уштеда енергије.Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности у складу са стандардом EN 60350-1. Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 секунди.
Одмрзавање	За одмрзавање хране (површна и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.

Функција рерне	Примена
 Пиролиза	За укључивање пиролитичког чишћења рерне. Ова функција уклања остатке прљавштине у рерни.

6.2 Подешавање функције загревања

1. Окрените командно дугме за функције загревања да бисте изабрали функцију загревања.
2. Окрените командно дугме да бисте изабрали температуру.

Лампица се укључује када рерна ради.

3. Искључите рерну, окрените командно дугме за функције загревања на положај „искључено“.

6.3 Индикатор загревања

Док је функција активна, траке на дисплеју ⋮ појављују се једна по једна када темперетура у рерни порасте, а нестају када се смањи.

7. ФУНКЦИЈЕ САТА

7.1 Табела са функцијама сата

Функција сата	Примена
ВРЕМЕ	За приказивање или промену тачног времена. Промену подешеног времена могуће је вршити само када је рерна искључена.
|→| ТРАЈАЊЕ	За подешавање времена рада рерне. Користите само када је подешена функција загревања.
→| КРАЈ	За подешавање времена искључивања рерне. Користите само када је подешена функција загревања.
|→|→| ВРЕМЕ ОДЛАГАЊА	Комбиновање функција ТРАЈАЊЕ и КРАЈ.
ТАЈМЕР	Користите за подешавање времена за одбројавање. Ова функција не утиче на рад рерне. ТАЈМЕР можете да подесите у било ком моменту, чак и ако је рерна искључена.
00:00 ТАЈМЕР ЗА ЗБРАЈАЊЕ ВРЕМЕНА	Ако не подесите ниједну другу функцију сата, ТАЈМЕР ЗА ЗБРАЈАЊЕ ВРЕМЕНА аутоматски надгледа колико дуго рерна ради. Тајмер се укључује оног момента када рерна почне да се загрева. Тајмер за збрајање времена се не може користити са следећим функцијама: ТРАЈАЊЕ, КРАЈ.

7.2 Подешавање и промена времена

Након првог прикључења уређаја на електричну мрежу, сачекајте док се на

дисплеју не појави **hr** и „**12:00**“. "**12**" трепери.

1. Притисните + или — да бисте подесили сате.
2. Притисните ⏲ да бисте потврдили и подесили минуте.

На екрану се приказује **min** и подешен сат. "**00**" трепери.

3. Додирните + или — да бисте подесили тренутне минуте.
4. Притисните ⏲ да бисте потврдили или ће подешено време аутоматски бити меморисано након 5 секунди.

Дисплеј показује ново време.
Да бисте променили време, узастопно притискајте ⏲ све док индикатор подешеног времена 🕘 трепери на дисплеју.

7.3 Подешавање функције ТРАЈАЊЕ

1. Подесите функцију загревања.
2. Притискајте изнова ⏲ док |→| не почне да трепери.
3. Притисните + или — да бисте подесили минуте а затим сате.
   Притисните ⏲ за потврду.

Када истекне задато време за Трајање, оглашава се звучни сигнал у трајању од два минута. |→| и подешавање времена трепере на дисплеју. Рерна се аутоматски искључује.

4. Притисните било које дугме или отворите врата да бисте зауставили звучни сигнал.
5. Окрените дугме функције загревања на положај „искључено“.

7.4 Подешавање функције КРАЈ

1. Подесите функцију загревања.
2. Притискајте изнова ⏲ док →| не почне да трепери.
3. Притисните + или — да бисте подесили сате а затим минуте.
   Притисните ⏲ за потврду.

На крају задатог времена, оглашава се звучни сигнал у трајању од 2 минута. →| и подешавање времена трепере на дисплеју. Рерна се аутоматски искључује.

4. Притисните било које дугме или отворите врата да бисте зауставили звучни сигнал.
5. Окрените дугме функције загревања на положај „искључено“.

7.5 Подешавање функције ВРЕМЕ ОДЛАГАЊА

1. Подесите функцију загревања.
2. Притискајте изнова ⏲ док |→| не почне да трепери.
3. Притисните + или — да бисте подесили минуте а затим сате за време ТРАЈАЊА. Притисните ⏲ за потврду.

На дисплеју трепери →|.

4. Притисните + или — да бисте подесили сате а затим минуте за време КРАЈА. Притисните ⏲ за потврду. Дисплеј приказује |→|→| и подешену температуру.

Рерна се касније аутоматски укључује, ради током задатом времена ТРАЈАЊА и зауставља се у време када је подешен КРАЈ.
На КРАЈУ задатог времена, оглашава се звучни сигнал у трајању од 2 минута. →| и подешавање времена трепере на дисплеју. Рерна ће се искључити.

5. Притисните било које дугме или отворите врата да бисте зауставили звучни сигнал.
6. Окрените дугме функције загревања на положај „искључено“.

7.6 Подешавање ТАЈМЕРА

Тајмер може да се подешава и када је рерна укључена и када је искључена.

1. Притискајте изнова ⏲ док 🔔 не почне да трепери.
2. Притисните + или — да бисте подесили секунде а затим минуте. Ако је време које сте подесили дуже од 60 минута, на дисплеју трепери **hr**.
3. Подесите сате.
4. ТАЈМЕР аутоматски стартује после 5 секунди.
   Након истека 90% подешеног времена оглашава се звучни сигнал.
5. Када задато време истекне, оглашава се звучни сигнал у трајању од два минута. "**00:00**" и 🔔 трепере на дисплеју. Притисните било које дугме да бисте прекинули звучни сигнал.

7.7 ТАЈМЕР ЗА ЗБРАЈАЊЕ ВРЕМЕНА

Да бисте ресетовали тајмер за збрајање времена, притисните и држите + и —. Тајмер почиње да одбројава изнова.

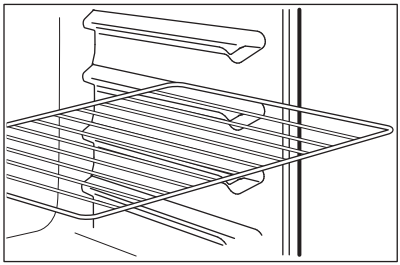
8. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!**
Погледајте поглавља о безбедности.

8.1 Постављање опреме

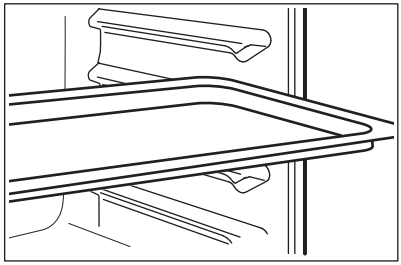
Решеткаста полица:

Угурајте полицу између вођица на носачу решетке и водите рачуна да ножице буду окренуте надоле.



Плех за печење/ Дубоки плех:

Угурајте плех за печење /дубоки плех између вођица на носачу решетке.



9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

9.1 Коришћење функције Блокада за безбедност деце

Када је активирана функција Блокада за безбедност деце рерна не може случајно да се укључи.

1. Осигурајте да дугме за функције рерне буде на положају „искључено“.
2. Истовремено пристисните и задржите ⏲ и + у трајању од 2 секунде.

Оглашава се звучни сигнал. На дисплеју се појављују SAFE и 🔓. Врата су закључана.

ⓘ Симбол 🔓 се појављује на дисплеју и кад је активна функција Пиролиза.

Да бисте искључили функцију за безбедност деце, поновите корак 2.

9.2 Индикатор преостале топлоте

Када искључите рерну, дисплеј приказује индикатор преостале топлоте ако је температура у рерни виша од 40 °C.Окрените за температуру налево или надесно да бисте проверили температуру рерне.

9.3 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога рерна се после неког времена аутоматски искључује уколико ради функција загревања а ви не промените температуру у рерни.

Температура (°C)	Време искључивања (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250	1.5

Након аутоматског искључења, притисните било које дугме да бисте поново укључили рерну.

Аутоматско искључивање не ради са следећим функцијама: Светло, Трајање, Крај.

9.4 Вентилатор за хлађење

Док рерна ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује у циљу хлађења спољних површина рерне. Ако искључите рерну, вентилатор за хлађење наставља да ради све док се рерна не охлади.

9.5 Безбедносни термостат

Неправилан рад рерне или неисправни делови могу довести до опасног прегревања. Да би се ово спречило, рерна има безбедносни термостат који прекида напајање. Рерна се поново аутоматски укључује кад температура опадне.

10. КОРИСНИ САВЕТИ

УПОЗОРЕЊЕ!
Погледајте поглавља о безбедности.

Температура и време печења наведени у табелама су само оријентационе вредности. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака.

10.1 Препоруке у вези са печењем

Рерна има четири нивоа решетки.

Решетке се броје од дна рерне.

Ваша рерна можда пече на другачији начин у односу на рерну коју сте раније поседовали. Доње таблице пружају вам стандардна подешавања температуре, времена печења и положаје полица.

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

Ова рерна има посебан систем за кружење ваздуха и за непрекидно кружење паре. Уз помоћ овог система можете да припремате храну на пари, како би храна у средини била мека а споља хрскава. Он скраћује време кувања и смањује потрошњу енергије.

Печење колача
Немојте да отварате врата рерне пре него што прође 3/4 подешеног времена за печење.

Уколико истовремено печете у два плеха, оставите један празан ниво између њих.

Печење меса и рибе
Код припреме веома масне хране користите дубоки плех како масноћа не би капала по рерни и направила трајне мрље

Оставите месо да одстоји петнаестак минута пре него што га исечете како се не би разлили сокови.

Да током печења на роштиљу не би било превише дима у рерни, додајте мало воде у дубоки плех. Да се дим не би кондензовао, додајте воду сваки пут када испари.

Време кувања
Време кувања зависи од врсте хране, њене густине и запремине.

У почетку, надгледајте учинак током кувања. Пронађите најбоља подешавања за ваше посуђе, рецепте и количине (степен топлоте, време кувања, итд.) када користите овај уређај.

10.2 Табела за печење теста и меса

Колачи

Храна	Загрев. одозго/одоздо		Печење уз вентилатор		Време (мин)	Коментари
	Температура (°C)	Ниво решетке	Температура (°C)	Ниво решетке		
Колачи од умућених јаја	170	2	165	2 (1 и 3)	45 - 60	У калупу за колаче
Бисквитно тесто	170	2	160	2 (1 и 3)	20 - 30	У калупу за колаче
Колач од сира са слатком павлаком	170	1	165	2	70 - 80	У калупу за колаче прчника 26 цм
Колач с јабукама (пита с јабукама)	170	1	160	2 (1 и 3)	80 - 100	У два калупа за колаче пречника 20 цм на решеткастој полици
Штрудла	175	2	150	2	60 - 80	У плеху за печење
Тарт са џемом	170	2	160	2 (1 и 3)	30 - 40	У калупу за колаче прчника 26 цм

Храна	Загрев. одозго/одоздо		Печење уз вентилатор		Време (мин)	Коментари
	Температура (°C)	Ниво решетке	Температура (°C)	Ниво решетке		
Воћни колач	170	2	155	2	50 - 60	У калупу за колаче прчника 26 цм
Бисквит торта (безмасна бисквит торта)	170	2	160	2	90 - 120	У калупу за колаче прчника 26 цм
Божићна торта/ воћна торта	170	2	160	2	50 - 60	У калупу за колаче пречника 20 цм
Колач од шљива[1)]	170	2	165	2	20 - 30	У плеху за хлеб
Ситни колачи	170	3	166	3 (1 и 3)	25 - 35	У плеху за печење
Кекс[1)]	150	3	140	3 (1 и 3)	30 - 35	У плеху за печење
Пуслице	100	3	115	3	35 - 40	У плеху за печење
Слатке земичке[1)]	190	3	180	3	80 - 100	У плеху за печење
Кувано тесто[1)]	190	3	180	3 (1 и 3)	15 - 20	У плеху за печење
Тартови на тањиру	180	3	170	2	25 - 35	У калупу за колаче пречника 20 цм
Сендвич-торта Викторија	180	1 или 2	170	2	45 - 70	Лево + десно у калупу за колаче пречника 20 цм

Храна	Загрев. одозго/одоздо		Печење уз вентилатор		Време (мин)	Коментари
	Температура (°C)	Ниво решетке	Температура (°C)	Ниво решетке		
Воћни колач	160	1	150	2	110 - 120	У калупу за колаче пречника 24 цм
Сендвич-торта „Викторија“[1)]	170	1	160	1	50 - 60	У калупу за колаче пречника 20 цм

1) Претходно загрејте пећницу у трајању од 10 минута.

Хлеб и пица

Храна	Загрев. одозго/одоздо		Печење уз вентилатор		Време (мин)	Коментари
	Температура (°C)	Ниво решетке	Температура (°C)	Ниво решетке		
Бели хлеб[1)]	190	1	195	1	60 - 70	1-2 комада, 500 г по комаду
Ражани хлеб	190	1	190	1	30 - 45	У плеху за хлеб
Земичке[1)]	190	2	180	2 (1 и 3)	25 - 40	6-8 земички у плеху за печење
Пица[1)]	190	1	190	1	20 - 30	У дубоком тигању
Чајно пециво[1)]	200	3	190	2	10 – 20	У плеху за печење

1) Претходно загрејте пећницу у трајању од 10 минута.

Фланови

Храна	Загрев. одозго/одоздо		Печење уз вентилатор		Време (мин)	Коментари
	Температура (°C)	Ниво решетке	Температура (°C)	Ниво решетке		
Флан са запеченом тестенином	180	2	180	2	40 - 50	У калупу
Флан од поврћа	200	2	200	2	45 - 60	У калупу
Киш лорен	190	1	190	1	40 - 50	У калупу
Лазање	200	2	200	2	25 - 40	У калупу
Канелони	200	2	200	2	25 - 40	У калупу
Јоркширски пудинг[1)]	220	2	210	2	20 - 30	6 калупа за пудинг

[1)] Претходно загрејте пећницу у трајању од 10 минута.

Месо

Храна	Загрев. одозго/одоздо		Печење уз вентилатор		Време (мин)	Коментари
	Температура (°C)	Ниво решетке	Температура (°C)	Ниво решетке		
Говедина	200	2	190	2	50 - 70	На решеткастој полици и у дубоком тигању за печење
Свињетина	180	2	180	2	90 - 120	На решеткастој полици и у дубоком тигању за печење
Телетина	190	2	175	2	90 - 120	На решеткастој полици и у дубоком тигању за печење

Храна	Загрев. одозго/одоздо		Печење уз вентилатор		Време (мин)	Коментари
	Температура (°C)	Ниво решетке	Температура (°C)	Ниво решетке		
Енглеско говеђе печење, слабо печено	210	2	200	2	44 - 50	На решеткастој полици и у дубоком тигању за печење
Енглеско говеђе печење, средње печено	210	2	200	2	51 - 55	На решеткастој полици и у дубоком тигању за печење
Енглеско говеђе печење, добро печено	210	2	200	2	55 - 60	На решеткастој полици и у дубоком тигању за печење
Свињска плећка	180	2	170	2	120 - 150	У дубоком тигању
Свињска цеваница	180	2	160	2	100 - 120	2 комада у дубоком тигању
Јагњетина	190	2	190	2	110 - 130	Ногица
Пиле	200	2	200	2	70 - 85	Цело
Ћурка	180	1	160	1	210 - 240	Цела
Патка	175	2	160	2	120 - 150	Цела
Гуска	175	1	160	1	150 - 200	Цела
Зечетина	190	2	175	2	60 - 80	Сечена на комаде
Зец	190	2	175	2	150 - 200	Сечен на комаде
Фазан	190	2	175	2	90 - 120	Цео

Риба

Храна	Загрев. одозго/одоздо		Печење уз вентилатор		Време (мин)	Коментари
	Температура (°C)	Ниво решетке	Температура (°C)	Ниво решетке		
Пастрмка/ Морска деверика	190	2	175	2 (1 и 3)	40 - 55	3-4 рибе
Туна/ Лосос	190	2	175	2 (1 и 3)	35 - 60	4-6 филета

10.3 Гриловање

Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута.

Користите трећи ниво.

Подесите температуру на 250 °C.

Храна	Количина		Време (мин)	
	Комада	Количина (кг)	1. страна	2. страна
Филе одресци	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Одресци од говеђег меса	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Кобасице	8	-	12 - 15	10 - 12
Свињски одресци	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Пиле (сечено на пола)	2	1	30 - 35	25 - 30
Ћевапи	4	-	10 - 15	10 - 12
Пилећа прса	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Пљескавица	6	0.6	20 - 30	-
Рибљи филе	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Сендвичи	4 - 6	-	5 - 7	-
Тост	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

10.4 Турбо гриловање

Подесите максималну температуру од 200 °C.

Користите трећи ниво решетке.

Храна	Количина		Време (мин)	
	Комада	(кг)	1. страна	2. страна
Роловани батаци (ћуређи)	1	1	30 - 40	20 - 30
Пилетина (сечена на пола)	2	1	25 - 30	20 - 30
Пилећи батаци	6	-	15 - 20	15 - 18
Препелица	4	0.5	25 - 30	20 - 25
Гратинирано поврће	-	-	20 - 25	-
Шкољке	-	-	15 - 20	-
Скуша	2 - 4	-	15 - 20	10 - 15
Комади рибе	4 - 6	0.8	12 - 15	8 - 10

10.5 Печење уз влаж. и вентил.



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

Храна	Прибор	Температура (°C)	Ниво решетке	Време (мин)
Слатке земичке, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	35 - 40
Земичке, 9 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	35 - 40
Пица, замрзнута, 0,35 кг	решеткаста полица	220	2	35 - 40
Швајцарски ролат	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Брауни	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	30 - 40

Храна	Прибор	Температура (°C)	Ниво решетке	Време (мин)
Суфле, 6 комада	керамичке посуде на решеткастој полици	200	3	30 - 40
Корица за флан	плех за флан на решеткастој полици	170	2	20 - 30
Сендвич-торта „Викторија“	посуда за печење на решеткастој полици	170	2	35 - 45
Поширана риба, 0,3 кг	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	35 - 45
Цела риба, 0,2 кг	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	35 - 45
Рибљи филет, 0,3 кг	плех за пицу на решеткастој полици	180	3	35 - 45
Месо у кесици, 0,25 кг	плех за печење или посуда за скупљање масноће	200	3	40 - 50
Шашлик, 0,5 кг	плех за печење или посуда за скупљање масноће	200	3	25 - 35
Колачи, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Колачи Макарони, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	40 - 45
Мафини, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Слано тесто, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	35 - 45
Бисквити од сипкавог теста, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	150	2	40 - 50
Тортице, 8 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	20 - 30
Бланширано поврће, 0,4 кг	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	35 - 40

Храна	Прибор	Температура (°C)	Ниво решетке	Време (мин)
Вегетаријански омлет	плех за пицу на решеткастој полици	200	3	30 - 45
Поврће, медитеранско 0,7 кг	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	4	35 - 40

10.6 Одмрзавање

Храна	Количина (кг)	Време одмрзавања (мин)	Време допунског одмрзавања (мин)	Коментари
Пиле	1.0	100 - 140	20 - 30	Пиле, које је на превернутој тацни, ставите на велики тањир. Окрените када истекне половина времена.
месо	1.0	100 - 140	20 - 30	Окрените када истекне половина времена.
месо	0.5	90 - 120	20 - 30	Окрените када истекне половина времена.
Пастрмка	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Јагоде	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Путер	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Павлака	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Неутрална павлака може да се умути и када је још увек делимично замрзнута.
Колач	1.4	60	60	-

10.7 Информације за институте за тестирање

Тестови према стандарду IEC 60350-1.

Храна	Функција	Прибор	Ниво решетке	Температура (°C)	Време (мин)	Коментари
Мали колач	Уобичајено печење	Плех за печење	3	170	20 - 30	Ставите 20 малих колача у један плех за печење.
Пита с јабукама	Уобичајено печење	Решеткаста полица	1	170	80 - 120	Користите 2 плеха (пречника 20 цм), постављена дијагонално.
Бисквит торта	Уобичајено печење	Решеткаста полица	2	170	35 - 45	Користите калуп за колач (пречника 26 цм).
Шкотски кекс с маслацем	Уобичајено печење	Плех за печење	3	150	20 - 35	Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута.
Тост 4 - 6 комада	Грилловање	Решеткаста полица	3	макс.	2 - 4 минута прву страну; 2 - 3 минута другу страну	Претходно загрејте рерну у трајању од 3 минута.
Пљескавица 6 комада, 0,6 кг	Грилловање	Решеткаста полица и посуда за скупљање масноће	3	макс.	20 - 30	Ставите решеткасту полицу на трећи ниво и посуду за скупљање масноће на други ниво рерне. Окрените храну на пола печења. Претходно загрејте рерну у трајању од 3 минута.

11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

УПОЗОРЕЊЕ!
Погледајте поглавља о безбедности.

11.1 Напомене у вези са чишћењем

Обришите предњу страну рерне меком крпом, топлом водом и благим средством за чишћење.

За чишћење металних површина користите наменско средство за чишћење.

Унутрашњост рерне треба чистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци хране могу проузроковати пожар. Ризик је већи када се користи посуда за печење на грилу.

Након сваке употребе, очистите сав пибор и оставите га да се осуши. Користите меку крпу са топлом водом и средством за чишћење. Немојте прати прибор у машини за прање посуђа.

Уклоните тврдокорну прљавштину специјалним средством за чишћење рерне.

Ако има тефлонских делова, немојте их чистити агресивним средствима, оштрим предметима нити у машини за судове. На тај начин бисте могли оштетити тефлонски премаз.

У рерни или на стакленим плочама на вратима може доћи до кондензовања влаге. Да би се смањила кондензација, укључите рерну 10 минута пре почетка кувања.Очистите влагу из унутрашњости након сваке употребе.

11.2 Рерне од нерђајућег челика или алуминијума

Очистите врата рерне користећи искључиво влажну крпу или сунђер. Осушите меком крпом.

Немојте користити челичну вуну, киселине, нити абразивне материјале, јер они могу оштетити површину рерне. Уз исте мере предострожносри очистите и командну таблу рерне.

11.3 Пиролиза

ОПРЕЗ
Уклоните сав прибор.

Немојте покретати функцију Пиролиза ако у потпуности не затворите врата рерне. На неким моделима, на дисплеју се приказује „C3“ када дође до ове грешке.

УПОЗОРЕЊЕ!
Уређај се загрева до високих температура. Постоји ризик од опекотина.

ОПРЕЗ
Ако постоји други уређај инсталиран у истом кухињском плакару, не користите га истовремено кад и функцију пиролизе. То може да изазове оштећење уређаја.

1. Ручно уклоните најтврдокорнију прљавштину.
2. Очистите унутрашњу страну врата врућом водом како остаци хране не би изгорели на врелом ваздуху.
3. Подесите функцију Пиролиза. Погледајте одељак „Функције рерне“.

|→| трепће.

4. Функцију Крај можете да користите да бисте одложили почетак чишћења.
5. Притисните или окрените ⏲ дугме за подешавање температуре у смеру казаљке на сату да бисте покренули поступак чишћења. Време трајања поступка: 2 ч. Током пиролизе сијалица у рерни се искључује.

Када је рерна на подешеној температури, врата се закључавају.

На дисплеју се приказује симбол 🔒 и линије индикатора топлоте се појављују док се врата не откључају.

11.4 Подсетник за чишћење

Као подсетник да је пиролиза неопходна, симбол PYR трепери на дисплеју 10 секунди након сваког активирања и деактивирања рерне.

Подсетник за чишћење се гаси:
- након завршетка пиролизе;
- ако истовремено притиснете + и − док PYR трепери на дисплеју.

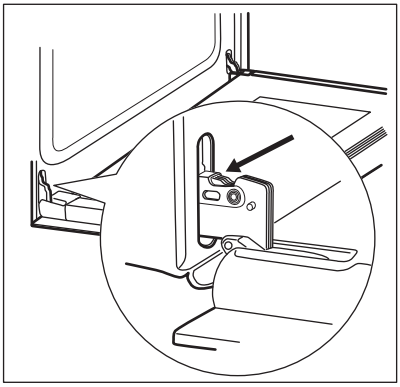
11.5 Скидање и постављање врата

Врата рерне имају четири стаклене плоче. Можете да скинете врата рерне и унутрашње стаклене плоче ради чишћења. Прочитајте цело упутство за „Скидање и инсталирање врата“ пре него што скинете стаклене плоче.

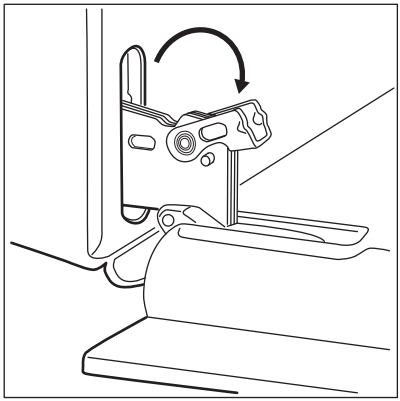
Врата рерне могу да се затворе ако покушате да скинете стаклене плоче пре него што скинете врата рерне.

ОПРЕЗ
Немојте да рерну без стаклених плоча.

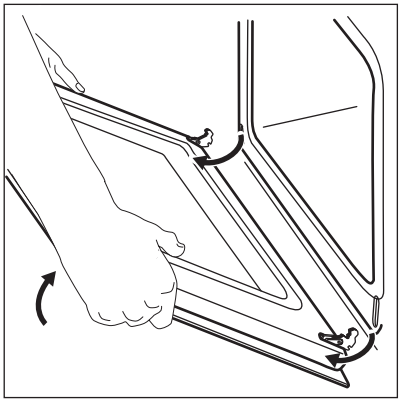
1. До краја отворите врата и придржите обе шарке од врата.



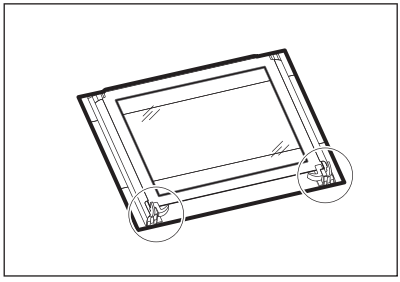
2. Подигните и до краја окрените полуге на обема шаркама.



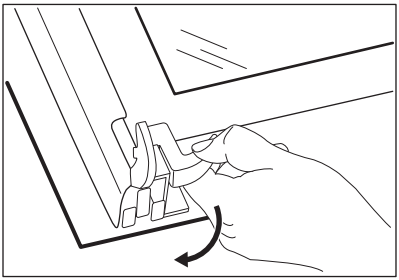
3. Затворите врата рерне до пола, до првог положаја за отварање. Затим подигните и повуците врата према себи и извадите их из лежишта.



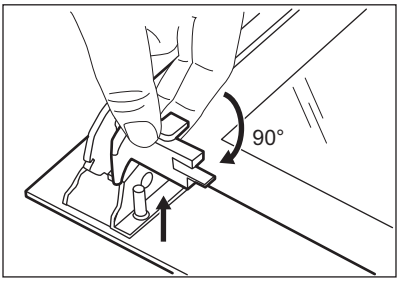
4. Ставите врата на меку крпу на стабилној површини.



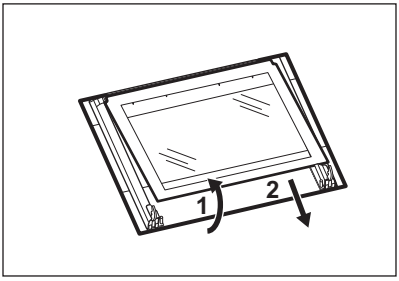
5. Отпустите систем за закључавање да бисте извадили стаклене плоче.



6. Окрените два причвршћивача за 90° и извадите их из лежишта.



7. Једну по једну стаклену плочу најпре пажљиво подигните, а затим их извадите. Почните од горње плоче.

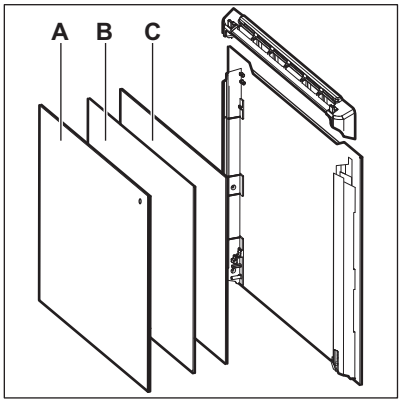


8. Очистите стаклене плоче водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.

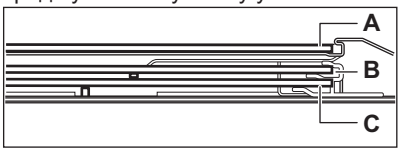
Кад је чишћење завршено, монтирајте стаклене плоче и врата рерне.

Водите рачуна да стаклене плоче (A, B и C) вратите одговарајућим редоследом. Проверите који је симбол/штампа на бочној страни стаклене плоче јер свака стаклена плоча изгледа другачије како би се олакшала демонтажа и монтажа.

Кад се правилно инсталира, оквир врата кликне.



Водите рачуна да правилно поставите средњу стаклену плочу у лежишта.



11.6 Замена сијалице

УПОЗОРЕЊЕ!
Ризик од струјног удара.
Сијалица може бити врућа.

1. Искључите рерну.

Сачекајте да се рерна охлади.

2. Искључите рерну из мрежне утичнице.
3. Дно унутрашњости рерне прекријте крпом.

Задња сијалица

1. Окрените стаклени поклопац сијалице како бисте га скинули.
2. Очистите стаклени поклопац.
3. Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на топлоту до 300 °C.
4. Поставите стаклени поклопац.

12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

УПОЗОРЕЊЕ!
Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 Шта учинити ако...

Проблем	Могући узрок	Решење
Не можете да активирате рерну нити да је користите.	Рерна није прикључена у електрично напајање или није правилно прикључена.	Проверите да ли је рерна правилно укључена у струју (погледајте дијаграм за повезивање, ако је доступан).
Рерна се не загрева.	Рерна је деактивирана.	Активирајте рерну.
Рерна се не загрева.	Сат није подешен.	Подесите сат.
Рерна се не загрева.	Нису обављена неопходна подешавања.	Проверите да ли су сва подешавања исправна.
Рерна се не загрева.	Аутоматско искључивање је активирано.	Погледајте одељак „Аутоматско искључивање“.
Рерна се не загрева.	Функција Блокаде за безбедност деце је активирана.	Погледајте одељак „Употреба функције Блокада за безбедност деце“.
Рерна се не загрева.	Осигурач је прегорео.	Проверите да осигурач није узрок овога. Уколико осигурач непрекидно прегорева, обратите се квалификованом, овлашћеном електричару.
Сијалица не ради.	Лампица је неисправна.	Замените сијалицу.
Сувише дуго траје кување јела, или су она скувана сувише брзо.	Температура је прениска или превисока.	Уколико је неопходно, подесите температуру. Пратите савет из упутства за употребу.
Пара и кондензација се таложе на храни и у унутрашњости рерне.	Јело је остало у рерни превише дуго.	Не остављајте јело у рерни дуже од 15-20 минута након што се процес печења заврши.
На дисплеју се приказује „C3“.	Функција чишћења не ради. Нисте сасвим затворили врата или је закључавање врата неисправно.	Лепо затворите врата.

Проблем	Могући узрок	Решење
На дисплеју се приказује „F102“.	• Нисте до краја затворили врата рерне. • Механизам закључавања врата је неисправан.	• Лепо затворите врата. • Искључите рерну преко кућног осигурача или сигурносног прекидача у кутији са осигурачима и затим је поново укључите. • Уколико се на дисплеју поново прикаже „F102“, контактирајте корисничку службу.
На дисплеју се приказује кôд грешке који није наведен у табели.	Дошло је до електричног квара.	• Искључите рерну преко кућног осигурача или сигурносног прекидача у кутији са осигурачима и затим је поново укључите. • Уколико се на дисплеју поново прикаже кôд грешке, контактирајте корисничку службу.
Уређај није активиран и не загрева се. Вентилатор не ради. На дисплеју се појављује **"Demo"**.	Активиран је демо режим.	1. Искључите рерну. 2. Притисните и задржите дугме +. 3. На екрану почињу да трепере прва цифра на дисплеју и индикатор **Demo**. 4. Унесите шифру 2468 тако што ћете притиснути дугмад + или − да бисте променили вредности па притисните ⏲ за потврду. 5. Следећа цифра почиње да трепери. 6. **Demo** режим се деактивира када потврдите последњу цифру и када је шифра исправна.

12.2 Подаци о сервисирању

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

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости рерне. Немојет

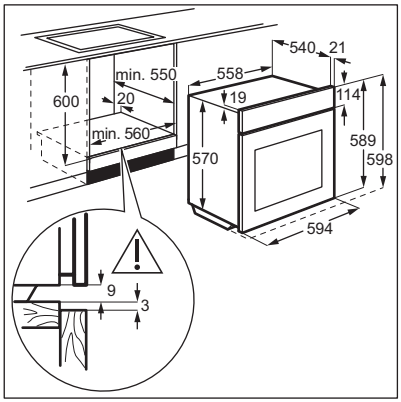
уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости рерне.

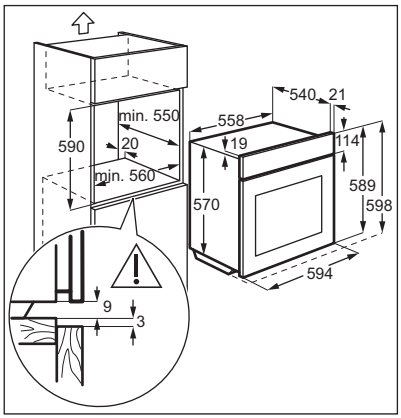
Препоручујемо вам да овде запишете податке:	
Модел (MOD.)	.....
Број производа (PNC)	.....
Серијски број (S.N.)	.....

13. ИНСТАЛАЦИЈА

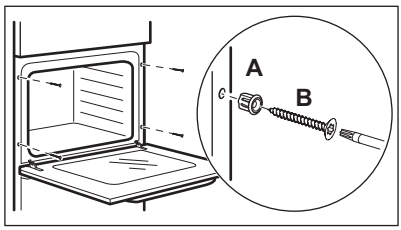
УПОЗОРЕЊЕ!
Погледајте поглавља о безбедности.

13.1 Уграђивање





13.2 Причвршћивање уређаја за кухињски елемент



13.3 Инсталација на електричну мрежу

Произвођач није одговоран уколико не поштујете ове безбедносне мере из поглавља „Безбедност“.

Уређај се испоручује само са мрежним каблом.

13.4 Кабл

Доступни типови каблова за инсталацију или замену:

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

За пресек кабла погледајте податке о укупној снази на плочици са техничким карактеристикама: Можете такође погледати у табели следеће податке:

Укупна снага (W)	Пресек кабла (мм²)
максимално 1380	3 x 0.75
максимално 2300	3 x 1

Укупна снага (W)	Пресек кабла (мм²)
максимално 3680	3 x 1.5

Жица за уземљење (зелена/жута жица) мора бити за 2 цм дужа од жица за фазу и нулу (плава и браон жица).

14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

14.1 Кратак опис производа и информације о производу према EU 65-66/2014

Назив добављача	Electrolux
Идентификација модела	EEC2400EOX
Индекс енергетске ефикасности	81.8
Класа енергетске ефикасности	A+
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.85 kWh/циклусу
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.63 kWh/циклусу
Број шупљина у рерни	1
Извор топлоте	Електрична струја
Запремина	53 л
Тип рерне	Уградна рерна
Маса	33.6 кг

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

14.2 Уштеда енергије

Ова рерна има одређене функције које вам помажу да уштедите електричну енергију док свакодневно припремате храну.

Општи савети

Проверите да ли су врата рерне добро затворена када рерна ради. Не отварајте врата сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе да бисте повећали уштеду енергије.

Када је могуће, немојте да загревате рерну пре него што ставите храну унутра.

За печење које траје дуже од 30 минута, смањите температуру рерне на минимум 3-10 минута пре истека времена печења, у зависности од његовог трајања. Месо ће наставити да се пече користећи преосталу топлоту у рерни.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

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

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

Преостала топлота
Ако је активиран програм код кога су изабрани Трајање или Крај, а време кувања је дуже од 30 минута, грејни елементи се аутоматски деактивирају раније код неких функција рерне.

Вентилатор и лампица настављају да раде.

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

Печење уз влаж. и вентил.
Функција предвиђена за уштеду енергије током печења.

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

15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом ♺. Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних уређаја. Уређаје обележене симболом немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

KAZALO

1. VARNOSTNA INFORMACIJE..... 33
2. VARNOSTNA NAVODILA..... 34
3. OPIS IZDELKA..... 37
4. UPRAVLJALNA PLOŠČA..... 37
5. PRED PRVO UPORABO..... 38
6. VSAKODNEVNA UPORABA..... 38
7. ČASOVNE FUNKCIJE..... 39
8. UPORABA DODATNE OPREME..... 41
9. DODATNE FUNKCIJE..... 41
10. NAMIGI IN NASVETI..... 42
11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE..... 51
12. ODPRAVLJANJE TEŽAV..... 54
13. NAMESTITEV..... 56
14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST..... 57

MISLIMO NA VAS

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



pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije:
www.electrolux.com/webselfservice



Registrirajte svoj izdelek za boljši servis:
www.registerelectrolux.com



Kupite dodatke, potrošni material in originalne nadomestne dele za vašo napravo:
www.electrolux.com/shop

POMOČ STRANKAM IN SERVIS

Priporočamo uporabo originalnih nadomestnih delov.
Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke: model, številko izdelka, serijsko številko.
Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

⚠ Opozorilo/Pozor - Varnostne informacije

ⓘ Splošne informacije in nasveti

Okoljske informacije.

Pridržujemo si pravico do sprememb.

1. ⚠ VARNOSTNA INFORMACIJE

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

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko uporabljajo otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo.
- Otroci med tretjim in osmim letom starosti ter invalidi se ne smejo približevati, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci, mlajši od treh let, se ne smejo približevati, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Preprečite, da bi se otroci igrali z napravo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavrzite.
- Ko naprava deluje ali se ohlaja, poskrbite, da bodo otroci in hišni ljubljenčki dovolj oddaljeni od nje. Dostopni deli so vroči.
- Če ima naprava varovalo za otroke, ga je treba vklopiti.
- Čiščenja naprave in uporabniškega vzdrževanja na njej ne smejo izvajati otroci brez nadzora.

1.2 Splošna varnostna navodila

- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.

- Pripomočke ali posodo vedno odstranjujte iz pečice ali postavljajte vanjo z zaščitnimi rokavicami.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo izključite iz napajanja.
- Pred zamenjavo žarnice mora biti naprava izklopljena, da preprečite možnost udara električnega toka.
- Naprave ne čistite s paro.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati predstavnik proizvajalca, pooblaščenega servisnega centra ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- Pred pirolitičnim čiščenjem je treba odstraniti razlito tekočino. Iz pečice odstranite vse dele.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Namestitev

OPOZORILO!
To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Naprava ima električni hladilni sistem. Za delovanje potrebuje električno napajanje.

2.2 Električna povezava

OPOZORILO!
Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti osebje pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave, še posebej, ko so vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.

- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Preden vtaknete vtič v vtičnico, povsem zaprite vrata naprave.
- Naprava je izdelana v skladu z direktivami EGS.

2.3 Uporaba

OPOZORILO!
Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Naprava je namenjena samo za uporabo v gospodinjstvu.
- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso blokirane.
- Med delovanjem naprave ne puščajte brez nadzora.
- Napravo po vsaki uporabi izklopite.
- Pri odpiranju vrat naprave med njenim delovanjem bodite previdni. Iz naprave lahko puhne vroč zrak.
- Naprave ne upravljajte z mokrimi rokami ali ko je v stiku z vodo.
- Na odprta vrata ne pritiskajte s silo.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali za odlaganje.
- Vrata naprave odpirajte previdno. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Pri odpiranju vrat naprava ne sme priti v stik z iskrami ali odprtim ognjem.
- V napravo, njeno bližino ali nanjo ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali mokrih predmetov z vnetljivimi izdelki.

OPOZORILO!
Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Da bi preprečili poškodbo ali spreminjanje barve emajla:
  - Ne postavljajte posode ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
  - Ne postavljajte aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
  - Ne dajajte vode neposredno v vročo napravo.
  - Ne puščajte mokre posode in hrane v napravi, ko končate s pripravo hrane.
  - Bodite pri odstranjevanju ali nameščanju pripomočkov previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za sočne torte uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročajo madeže, ki so lahko trajni.
- Naprava je namenjena le kuhanju. Ni je dovoljeno uporabljati za druge namene, npr. ogrevanje prostora.
- Jedi v pečici vedno pripravljajte pri zaprtih vratih.
- Če napravo namestite za ploščo omarice (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo omarice se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava povsem ne ohladi.

2.4 Vzdrževanje in čiščenje

OPOZORILO!
Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščeni servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte

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

2.5 Pirolitično čiščenje

OPOZORILO!
Nevarnost poškodb/Požara/ Kemičnih emisij (hlapov) v načinu Piroliza.

- Pred izvajanjem funkcije samodejnega čiščenja s pirolizo ali pred prvo uporabo iz pečice odstranite:
  – Vse odvečne ostanke hrane, razlito olje ali maščobo/obloge.
- Pazljivo preberite vsa navodila za pirolitično čiščenje.
- Med pirolitičnim čiščenjem naj se otroci ne zadržujejo v bližini naprave. Naprava se močno segreje, iz sprednjih hladilnih odprtin pa se sprošča vroč zrak.
- Pri pirolitičnem čiščenju so prisotne visoke temperature, zaradi katerih se lahko iz ostankov hrane in konstrukcijskega materiala kadi, takrat uporabniku močno priporočamo, da naredi naslednje:
  – Med in po vsakem pirolitičnem čiščenju poskrbi za dobro prezračevanje.
  – Med prvo uporabo pri najvišji temperaturi in po njej zagotovi dobro prezračevanje.
- Za razliko od ljudi so nekateri ptiči in plazilci lahko izredno občutljivi na morebitne hlape, ki se sproščajo med čiščenjem pirolitičnih pečic.
  – Med in po pirolitičnem čiščenju umaknite živali (še posebej ptice) iz okolice naprave, prostor pa naj bo po čiščenju ob prvi uporabi pečice pri najvišji temperaturi dobro prezračevan.
- Majhne domače živali so prav tako lahko občutljive na krajevne temperaturne spremembe v bližini vseh pirolitičnih pečic med izvajanjem programa samodejnega pirolitičnega čiščenja.
- Površine proti prijemanju na loncih, ponvah, pekačih, posodah itd. lahko poškodujejo visoke temperature pri pirolitičnem čiščenju vseh pirolitičnih pečic in so lahko tudi vir nizke stopnje škodljivih hlapov.
- Hlapi, ki se sproščajo iz pirolitičnih pečic/ostankov hrane, kot je opisano, niso škodljivi za ljudi, vključno z dojenčki ali osebami z zdravstvenimi težavami.

2.6 Notranja osvetlitev

OPOZORILO!
Nevarnost električnega udara.

- Žarnica ali halogenska žarnica, uporabljena za to napravo, je prilagojena le gospodinjskim aparatom. Ne uporabljajte je za hišno razsvetljavo.
- Pred zamenjavo žarnice izključite napravo iz napajanja.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

2.7 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščeni servisni center.
- Uporabljajte samo originalne nadomestne dele.

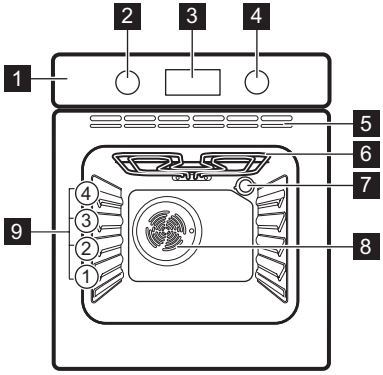
2.8 Odstranjevanje

OPOZORILO!
Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci ali živali zaprli v napravo.

3. OPIS IZDELKA

3.1 Splošni pregled



1. Upravljalna plošča
2. Gumb za funkcije pečice
3. Prikazovalnik
4. Upravljalni gumb (za nastavitev temperature)
5. Zračne odprtine ventilatorja za hlajenje
6. Grelec
7. Luč
8. Ventilator
9. Položaji rešetk

3.2 Pripomočki

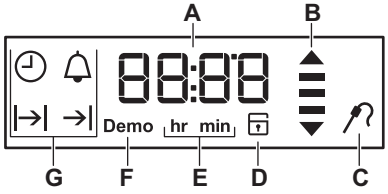
- **Mreža za pečenje**
  Za posodo, modele, pečenke.
- **Pekač za pecivo**
  Za kolače in piškote.
- **Posoda za žar/pekač**
  Za peko in pečenje ali kot posoda za zbiranje maščobe.

4. UPRAVLJALNA PLOŠČA

4.1 Tipke

Senzorsko polje/Tipka	Funkcija	Opis
—	MINUS	Za nastavitev časa.
◷	URA	Za nastavitev časovne funkcije.
+	PLUS	Za nastavitev časa.

4.2 Prikazovalnik



A. Programska ura/Temperatura
B. Indikator segrevanja in akumulirane toplote
C. Sonda za meso (le izbrani modeli)
D. Zapora vrat (le izbrani modeli)
E. Ure/minute
F. Predstavitveni način (le izbrani modeli)
G. Časovne funkcije

5. PRED PRVO UPORABO

OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

Za nastavitev časa si oglejte poglavje »Časovne funkcije «.

5.1 Prvo čiščenje

Iz pečice odstranite vso opremo.

Oglejte si poglavje » Vzdrževanje in čiščenje«.

Pred prvo uporabo očistite pečico in opremo.
Opremo namestite nazaj v prvotni položaj.

5.2 Predgrevanje

Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.

1. Nastavite funkcijo .Nastavite najvišjo temperaturo.
2. Pečica naj deluje eno uro.
3. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo.
4. Pečica naj deluje 15 minut.
5. Pečico izklopite in pustite, da se ohladi.

Pripomočki se lahko segrejejo bolj kot običajno. Pečica lahko oddaja neprijetne vonjave in dim. V prostoru poskrbite za zadostno zračenje.

6. VSAKODNEVNA UPORABA

OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Funkcije pečice

Funkcija pečice	Uporaba
0 Položaj za izklop	Pečica je izklopljena.
Vroči zrak	Za pečenje ali pečenje mesa in peko peciva z enako temperaturo priprave na več kot eni višini, ne da bi se okusi mešali.
Gretje zgoraj/ spodaj (Gretje Zgoraj/ Spodaj)	Za peko in pečenje jedi na eni višini.
Mali Žar	Za pečenje ploskih živil na žaru in popekanje kruha.
Veliki Žar	Za peko velike količine ploskih jedi in za popekanje kruha.
Infra Pečenje	Za pečenje večjih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.
Gretje Spodaj	Za peko tort s hrustljavim dnom ter za vlaganje hrane.
Meso	Za pripravo zelo mehke in sočno pečene hrane.

Funkcija pečice	Uporaba
 Vlažni Vroči Zrak	Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Za navodila za kuhanje si oglejte poglavje »Namigi in nasveti«, Vlažni Vroči Zrak. Med pečenjem morajo biti vrata zaprta, da se funkcija ne prekine in da se zagotovi delovanje pečice z največjo energijsko učinkovitostjo. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljene. Uporabljena je akumulirana toplota.Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za splošna priporočila za varčevanje z energijo si oglejte poglavje »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti v skladu z EN 60350-1. Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.

Funkcija pečice	Uporaba
 Odtaljevanje	Za odtaljevanje živil (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjenih živil.
 Piroliza	Za vklop pirolitičnega čiščenja pečice. S pomočjo te funkcije zgori preostala umazanija v pečici.

6.2 Nastavitev funkcije pečice

1. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
2. Obrnite upravljalni gumb za izbiro temperature.

Lučka zasveti, ko pečica deluje.

3. Pečico izklopite tako, da obrnete gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

6.3 Indikator segrevanja

Ko deluje funkcija pečice, se na prikazovalniku ena za drugo prikažejo črtice , ko temperatura v pečici naraste, in izginejo, ko pade.

7. ČASOVNE FUNKCIJE

7.1 Razpredelnica časovnih funkcij

Časovna funkcija	Uporaba
ČAS	Za prikaz ali spremembo časa. Čas lahko spreminjate samo, ko je pečica izklopljena.
TRAJANJE	Za nastavitev trajanja delovanja pečice. Uporabljajte le, ko je nastavljena funkcija pečice.

Časovna funkcija	Uporaba
KONEC	Za nastavitev časa izklopa pečice. Uporabljajte le, ko je nastavljena funkcija pečice.
ZAMIK VKLOPA	Kombinacija funkcij TRAJANJE in KONEC.

Časovna funkcija	Uporaba
ODŠTEVALNA URA	Uporabite jo za nastavitev odštevanja časa. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice. ODŠTEVALNO URO lahko nastavite kadarkoli, tudi ko je pečica izklopljena.
00:00 ŠTEVEC ČASA	Če ne nastavite nobene druge časovne funkcije, ŠTEVEC ČASA samodejno nadzoruje čas delovanja pečice. Vklopi se ob začetku segrevanja pečice. Števca časa ne morete uporabiti pri naslednjih funkcijah: TRAJANJE, KONEC.

7.2 Nastavitev in spreminjanje časa

Po prvi priključitvi na omrežno napetost počakajte, da se na prikazovalniku prikažeta **hr** in »**12:00**«. "**12**« utripa.

1. Pritisnite + ali —, da nastavite ure.
2. Pritisnite ⏲ za potrditev in nastavitev minut.

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

3. Pritisnite + ali —, da nastavite minute.
4. Pritisnite ⏲ za potrditev ali po se bo nastavljen čas samodejno shranil po petih sekundah.

Na prikazovalniku se prikaže nov čas.

Če želite spremeniti čas, pritiskajte ⏲, dokler na prikazovalniku ne začne utripati indikator za čas 🕘.

7.3 Nastavitev funkcije TRAJANJE

1. Nastavite funkcijo pečice.
2. Pritiskajte ⏲, dokler ne začne utripati |→|.
3. Pritisnite + ali —, da nastavite minute in nato ure. Pritisnite ⏲ za potrditev.

Po pretečeni nastavljeni funkciji TRAJANJE se za dve minuti oglasi zvočni signal. Na prikazovalniku utripata |→| in čas. Pečica se samodejno izklopi.

4. Pritisnite katerokoli tipko ali odprite vrata pečice, da izklopite signal.
5. Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop.

7.4 Nastavitev funkcije KONEC

1. Nastavite funkcijo pečice.
2. Pritiskajte ⏲, dokler ne začne utripati →|.
3. Pritisnite + ali —, da nastavite ure in nato minute. Pritisnite ⏲ za potrditev.

Po pretečenem nastavljenem času konca se za dve minuti oglasi zvočni signal. Na prikazovalniku utripata →| in čas. Pečica se samodejno izklopi.

4. Pritisnite katerokoli tipko ali odprite vrata pečice, da izklopite signal.
5. Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop.

7.5 Nastavitev funkcije ZAMIK VKLOPA

1. Nastavite funkcijo pečice.
2. Pritiskajte ⏲, dokler ne začne utripati |→|.
3. Pritisnite + ali —, da nastavite minute in nato ure za funkcijo TRAJANJE. Pritisnite ⏲ za potrditev.

Na prikazovalniku utripa →|.

4. Pritisnite + ali —, da nastavite ure in nato minute za funkcijo KONEC. Pritisnite ⏲ za potrditev. Na prikazovalniku se prikažeta |→| →| in nastavljena temperatura.

Pečica se pozneje samodejno vklopi, deluje toliko časa, kolikor je nastavljen čas za funkcijo TRAJANJE, in se nato izklopi ob času, ki je nastavljen za funkcijo KONEC.

Po pretečenem nastavljenem času konca se za dve minuti oglasi zvočni signal. Na prikazovalniku utripata →| in čas. Pečica se izklopi.

5. Pritisnite katerokoli tipko ali odprite vrata pečice, da izklopite signal.
6. Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop.

7.6 Nastavljanje ODŠTEVALNE URE

Odštevalno uro lahko nastavite ob vklopljeni in izklopljeni pečici.

1. Pritiskajte ⏲, dokler ne začne utripati 🔔.
2. Pritisnite + ali −, da nastavite sekunde in nato minute.

   Ko je čas, ki ga nastavite, daljši od 60 minut, na prikazovalniku utripa **hr**.
3. Nastavite ure.
4. ODŠTEVALNA URA se samodejno zažene po petih sekundah. Po pretečenih 90 % nastavljenega časa se oglasi zvočni signal.
5. Ko se nastavljen čas konča, se za dve minuti oglasi zvočni signal. "Na prikazovalniku utripata **00:00**« in 🔔. Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.

7.7 ŠTEVEC ČASA

Za ponastavitev števca časa pritisnite in držite + in −. Programska ura začne znova prištevati.

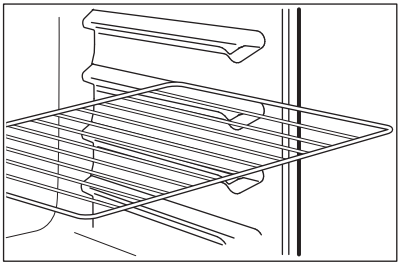
8. UPORABA DODATNE OPREME

⚠ **OPOZORILO!**
Oglejte si poglavja o varnosti.

8.1 Vstavljanje pripomočkov

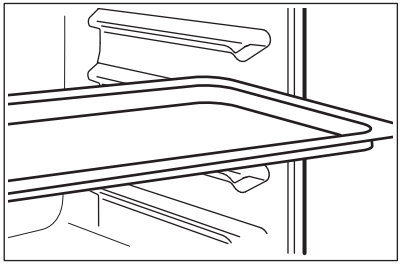
Mreža za pečenje:

Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk in poskrbite, da bodo nogice obrnjene navzdol.



Pekač za pecivo/ Globok pekač:

Pekač za pecivo /globok pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.



9. DODATNE FUNKCIJE

9.1 Uporaba varovala za otroke

Ko je vklopljeno varovalo za otroke, pečice ni mogoče nenamerno vklopiti.

1. Poskrbite, da bo gumb za funkcije pečice obrnjen v položaj za izklop.
2. Sočasno pritisnite in dve sekundi držite ⏲ in +.

Oglasi se zvočni signal. Na prikazovalniku se prikažeta SAFE in 🔒. Vrata so zaklenjena.

Simbol se na prikazovalniku prikaže tudi, ko deluje funkcija Piroliza.

Za izklop varovala za otroke ponovite 2. korak.

9.2 Indikator akumulirane toplote

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

9.3 Samodejni izklop

Iz varnostnih razlogov se pečica po določenem času samodejno izklopi, če deluje funkcija pečice in ne spremenite temperature pečice.

Temperatura (°C)	Čas izklopa (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250	1.5

Za vklop pečice po samodejnem izklopu pritisnite katerokoli tipko.

Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Trajanje, Konec.

9.4 Ventilator za hlajenje

Ko pečica deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, ki ohranja površine pečice hladne. Če pečico izklopite, lahko ventilator za hlajenje deluje, dokler se pečica ne ohladi.

9.5 Varnostni termostat

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

10. NAMIGI IN NASVETI

OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

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

10.1 Priporočila za pečenje

Pečica ima štiri položaje rešetk.

Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.

Lastnosti vaše pečice so lahko drugačne, kot so bile lastnosti prejšnje. V razpredelnicah spodaj se nahajajo standardne nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk.

Če za določen recept ne najdete nastavitev, poiščite podobne.

Pečica ima poseben sistem kroženja zraka, ki neprestano obnavlja paro. To omogoča pripravo jedi v vlažnem okolju, zato ostanejo živila sočna v notranjosti in hrustljava navzven. Skrajša čas pečenja in zmanjša porabo energije.

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

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

Peka mesa in rib
Če pečete hrano z veliko maščobe, uporabite globok pekač, da preprečite nastanek madežev, ki jih ni mogoče odstraniti.

Preden meso razrežete, počakajte približno 15 minut, da sok ne izteče.

Če želite med pečenjem mesa preprečiti nastanek prevelike količine dima, v

globok pekač nalijte nekaj vode. Za preprečitev kondenzacije dima dolijte vodo vsakokrat, ko izpari.

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

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

10.2 Razpredelnica za peko peciva in pečenje mesa

Pecivo

Jed	Gretje Zgoraj/Spodaj		Vroči zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
Recepti za umešano testo	170	2	165	2 (1 in 3)	45 - 60	V tortnem modelu
Kolač iz krhkega testa	170	2	160	2 (1 in 3)	20 - 30	V tortnem modelu
Smetanova ali skutna torta	170	1	165	2	70 - 80	V tortnem modelu 26 cm
Jabolčna torta (jabolčna pita)	170	1	160	2 (1 in 3)	80 - 100	V dveh tortnih modelih 20 cm na rešetki
Zavitek	175	2	150	2	60 - 80	V pekaču za pecivo
Kolač z marmelado	170	2	160	2 (1 in 3)	30 - 40	V tortnem modelu 26 cm
Angleški sadni kolač	170	2	155	2	50 - 60	V tortnem modelu 26 cm
Biskvit (biskvit brez maščob)	170	2	160	2	90 - 120	V tortnem modelu 26 cm
Božični kolač/ bogata sadna torta	170	2	160	2	50 - 60	V tortnem modelu 20 cm
Češpljev kolač[1)]	170	2	165	2	20 - 30	V pekaču za kruh

Jed	Gretje Zgoraj/Spodaj		Vroči zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
Drobno pecivo	170	3	166	3 (1 in 3)	25 - 35	V pekaču za pecivo
Drobno pecivo[1)]	150	3	140	3 (1 in 3)	30 - 35	V pekaču za pecivo
Beljakovi poljubčki	100	3	115	3	35 - 40	V pekaču za pecivo
Žemlje[1)]	190	3	180	3	80 - 100	V pekaču za pecivo
Princeske[1)]	190	3	180	3 (1 in 3)	15 - 20	V pekaču za pecivo
Pite	180	3	170	2	25 - 35	V tortnem modelu 20 cm
Viktorijin kolač	180	1 ali 2	170	2	45 - 70	Levo + desno v tortnem modelu 20 cm
Bogata sadna torta	160	1	150	2	110 - 120	V tortnem modelu 24 cm
Viktorijin kolač[1)]	170	1	160	1	50 - 60	V tortnem modelu 20 cm

1) Pečico predhodno ogrevajte 10 minut.

Kruh in pizza

Jed	Gretje Zgoraj/Spodaj		Vroči zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
Beli kruh[1)]	190	1	195	1	60 - 70	1 - 2 kosa, 500 g na kos
Rženi kruh	190	1	190	1	30 - 45	V pekaču za kruh
Žemlje[1)]	190	2	180	2 (1 in 3)	25 - 40	6 - 8 žemelj v pekaču za pecivo

Jed	Gretje Zgoraj/Spodaj		Vroči zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
Pizza[1)]	190	1	190	1	20 - 30	V globokem pekaču
Čajni kolački[1)]	200	3	190	2	10 – 20	V pekaču za pecivo

1) Pečico predhodno ogrevajte 10 minut.

Sadni kolači

Jed	Gretje Zgoraj/Spodaj		Vroči zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
Narastek s testeninami	180	2	180	2	40 - 50	V modelu
Zelenjavni narastek	200	2	200	2	45 - 60	V modelu
Pite (quiche)	190	1	190	1	40 - 50	V modelu
Lazanja	200	2	200	2	25 - 40	V modelu
Kaneloni	200	2	200	2	25 - 40	V modelu
Yorkshire puding[1)]	220	2	210	2	20 - 30	6 modelov za puding

1) Pečico predhodno ogrevajte 10 minut.

Meso

Jed	Gretje Zgoraj/Spodaj		Vroči zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
Govedina	200	2	190	2	50 - 70	Na rešetki in v globokem pekaču
Svinjina	180	2	180	2	90 - 120	Na rešetki in v globokem pekaču

Jed	Gretje Zgoraj/Spodaj		Vroči zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
Teletina	190	2	175	2	90 - 120	Na rešetki in v globokem pekaču
Goveja pečenka po angleško - manj zapečena	210	2	200	2	44 - 50	Na rešetki in v globokem pekaču
Goveja pečenka po angleško - srednje zapečena	210	2	200	2	51 - 55	Na rešetki in v globokem pekaču
Goveja pečenka po angleško - dobro zapečena	210	2	200	2	55 - 60	Na rešetki in v globokem pekaču
Svinjsko pleče	180	2	170	2	120 - 150	V globokem pekaču
Svinjska krača	180	2	160	2	100 - 120	2 kosa v globokem pekaču
Jagnjetina	190	2	190	2	110 - 130	Stegno
Piščanec	200	2	200	2	70 - 85	Cel
Puran	180	1	160	1	210 - 240	Cel
Raca	175	2	160	2	120 - 150	Cela
Gos	175	1	160	1	150 - 200	Cela
Zajec	190	2	175	2	60 - 80	Razkosan
Zajec	190	2	175	2	150 - 200	Razkosan
Fazan	190	2	175	2	90 - 120	Cel

Riba

Jed	Gretje Zgoraj/Spodaj		Vroči zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
Postrv / orada	190	2	175	2 (1 in 3)	40 - 55	3 - 4 ribe
Tuna / losos	190	2	175	2 (1 in 3)	35 - 60	4 - 6 filejev

10.3 Mali Žar

Nastavite temperaturo na 250 °C.

Pečico 10 minut predhodno segrevajte.

Uporabite tretji položaj.

Jed	Količina		Čas (min.)	
	Kosov	Količina (kg)	1. stran	2. stran
Goveji zrezki	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Biftki	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Klobase	8	-	12 - 15	10 - 12
Svinjski kotleti	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Piščanec (prepolovljen)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab	4	-	10 - 15	10 - 12
Piščančje prsi	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	0.6	20 - 30	-
Ribji file	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Popečeni obloženi kruhki	4 - 6	-	5 - 7	-
Popečen kruh	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

10.4 Infra Pečenje

Uporabite tretji položaj rešetk.

Nastavite najvišjo temperaturo 200 °C.

Jed	Količina		Čas (min.)	
	Kosov	(kg)	1. stran	2. stran
Zvitki iz puranjega mesa	1	1	30 - 40	20 - 30
Piščanec (razpolovljen)	2	1	25 - 30	20 - 30

Jed	Količina		Čas (min.)	
	Kosov	(kg)	1. stran	2. stran
Piščančja bedra	6	-	15 - 20	15 - 18
Prepelica	4	0.5	25 - 30	20 - 25
Gratinirana zelenjava	-	-	20 - 25	-
Pokrovače	-	-	15 - 20	-
Skuša	2 - 4	-	15 - 20	10 - 15
Ribji fileji	4 - 6	0.8	12 - 15	8 - 10

10.5 Vlažni Vroči Zrak

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

Jed	Pripomočki	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Čas (min.)
Štručke, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	35 - 40
Žemlje, 9 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	35 - 40
Pica, zamrznjena, 0,35 kg	mreža za pečenje	220	2	35 - 40
Rulada	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Rjavčki (brownies)	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	30 - 40
Soufflè, 6 kosov	Keramični ramekini na mreži za pečenje	200	3	30 - 40
Testo za kolač	Model za testo za kolač na mreži za pečenje	170	2	20 - 30
Viktorijin kolač	Posoda za peko na mreži za pečenje	170	2	35 - 45
Poširana riba, 0,3 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	35 - 45
Cela riba, 0,2 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	35 - 45

Jed	Pripomočki	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Čas (min.)
Ribji fileti, 0,3 kg	Posoda za pico na mreži za pečenje	180	3	35 - 45
Poširano meso, 0,25 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	40 - 50
Šašlik, 0,5 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	25 - 35
Piškoti, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Makroni, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	40 - 45
Muffini, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Slano pecivo, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	35 - 45
Piškoti iz krhkega testa, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	150	2	40 - 50
Tarti, 8 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	20 - 30
Poširana zelenjava, 0,4 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	35 - 40
Vegetarijanska omleta	Posoda za pico na mreži za pečenje	200	3	30 - 45
Zelenjava, mediteranska, 0,7 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	4	35 - 40

10.6 Odtaljevanje

Jed	Količina (kg)	Čas odtaljevanja (min.)	Dodatni čas odtaljevanja (min.)	Opombe
Piščanec	1.0	100 - 140	20 - 30	Piščanca položite na obrnjen krožnik, postavljen na velik krožnik. Obrnite po polovici časa priprave.
Meso	1.0	100 - 140	20 - 30	Obrnite po polovici časa priprave.
Meso	0.5	90 - 120	20 - 30	Obrnite po polovici časa priprave.

Jed	Količina (kg)	Čas odtaljevanja (min.)	Dodatni čas odtaljevanja (min.)	Opombe
Postrv	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jagode	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Maslo	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Smetana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smetano lahko stepete tudi, ko še vedno vsebuje zmrznjene delce.
Torta	1.4	60	60	-

10.7 Informacije za preizkuševalne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

Jed	Funkcija	Pripomočki	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Opombe
Tortica	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo	3	170	20 - 30	Položite 20 tortic na en pekač.
Jabolčna pita	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	1	170	80 - 120	Uporabite dva pekača (premer 20 cm), diagonalno postavljena.
Biskvit	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	170	35 - 45	Uporabite tortni model (premer 26 cm).
Masleni piškoti	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo	3	150	20 - 35	Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Popečen kruh 4 - 6 kosov	Mali Žar	Mreža za pečenje	3	maks.	2 - 4 minute prva stran; 2 - 3 minute druga stran	Pečico tri minute predhodno segrevajte.

Jed	Funkcija	Pripomočki	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Opombe
Goveji burger 6 kosov, 0,6 kg	Mali Žar	Mreža za pečenje in prestrezna ponev	3	maks.	20 - 30	Mrežo za pečenje postavite na tretji, prestrezno ponev pa na drugi nivo pečice. Hrano obrnite po polovici časa pečenja. Pečico tri minute predhodno segrevajte.

11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

11.1 Opombe glede čiščenja

Sprednji del pečice očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom.

Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilo.

Notranjost pečice očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki hrane se lahko vžgejo. Pri ponvi za žar je nevarnost večja.

Vso opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite mehko krpo s toplo vodo in čistilno sredstvo. Opreme ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Trdovratnejšo umazanijo očistite s posebnim čistilom za pečice.

Če imate pripomočke z zaščito proti prijemanju, jih ne čistite z agresivnimi čistili, ostrimi predmeti ali v pomivalnem stroju. To lahko poškoduje premaz proti prijemanju.

Vlaga lahko v pečici ali na steklenih vratih kondenzira. Če želite zmanjšati kondenzacijo, vklopite pečico 10 minut pred začetkom peke.Po vsaki uporabi obrišite vlago.

11.2 Pečice iz nerjavnega jekla ali aluminija

Vrata pečice čistite le z vlažno krpo ali gobico. Posušite z mehko krpo.

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

11.3 Piroliza

POZOR!
Odstranite vse pripomočke.

Funkcije Piroliza ne začnite, če niste povsem zaprli vrat pečice. Pri nekaterih modelih se ob pojavu te napake na prikazovalniku prikaže »C3«.

OPOZORILO!
Naprava se močno segreje. Obstaja nevarnost opeklin.

POZOR!
Če v isti kuhinjski element namestite druge naprave, jih ne uporabljajte sočasno s funkcijo Piroliza. To lahko poškoduje napravo.

1. Najhujšo umazanijo odstranite ročno.

2. Notranjo stran vrat očistite z vročo vodo, da se nanjo zaradi vročega zraka ne bi prižgali ostanki hrane.
3. Nastavite funkcijo Piroliza. Oglejte si »Funkcije pečice«.

|→| utripa.

4. Za zamik začetka postopka čiščenja lahko uporabite funkcijo Konec.
5. Pritisnite ⏲ ali obrnite gumb za nastavitev temperature v smeri urnega kazalca za začetek postopka čiščenja.
   Trajanje postopka: 2 uri.
   Med pirolizo luč ne sveti.

Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, se vrata zaklenejo. Na prikazovalniku so prikazani simbol 🔒 in stolpci prikaza gretja, dokler se vrata ne odklenejo.

11.4 Opomnik za čiščenje

Kot opomnik na potrebno pirolizo na prikazovalniku 10 sekund po vsakem vklopu in izklopu pečice utripa PYR.

Opomnik za čiščenje ugasne:
- Po koncu pirolize.
- Če sočasno pritisnete + in —, medtem ko na prikazovalniku utripa PYR.

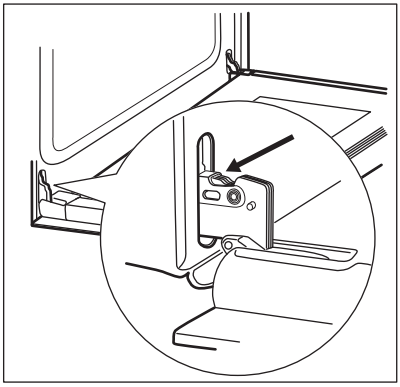
11.5 Odstranjevanje in nameščanje vrat

Vrata pečice so sestavljena iz štirih steklenih plošč. Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranje steklene plošče. Preden odstranite steklene plošče, preberite celotna navodila »Odstranjevanje in nameščanje vrat«.

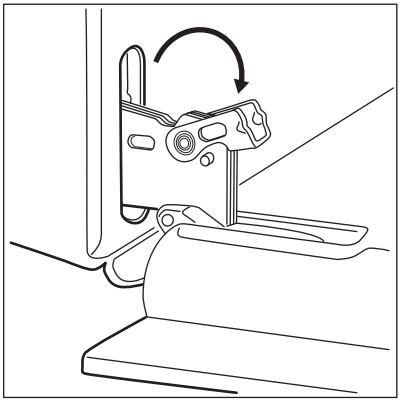
Če poskušate odstraniti steklene plošče, preden odstranite vrata pečice, se lahko vrata zaprejo.

POZOR!
Pečice ne uporabljajte brez steklenih plošč.

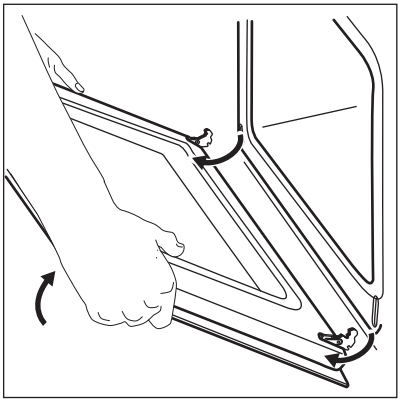
1. Vrata odprite do konca in primite tečaja.



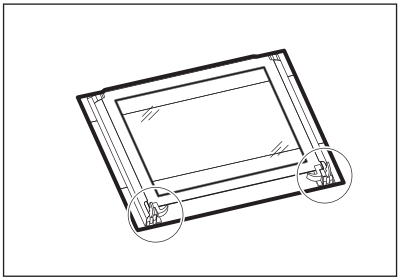
2. Dvignite in povsem obrnite vzvoda na obeh tečajih.



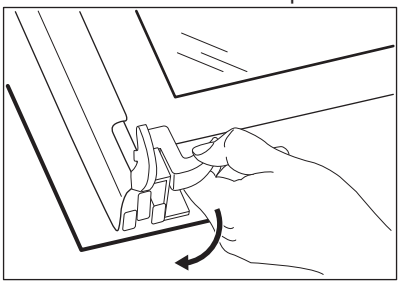
3. Vrata pečice zaprite do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite naprej ter snemite s tečajev.



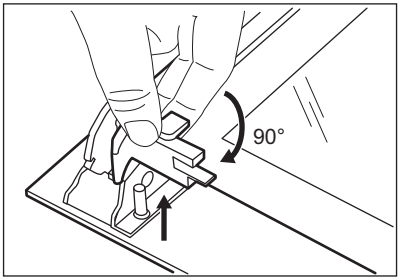
4. Vrata položite na mehko krpo na trdno površino.



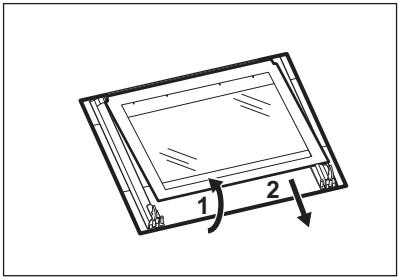
5. Sprostite sistem zapiranja, da boste lahko odstranili steklene plošče.



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



7. Najprej previdno dvignite in nato odstranite steklene plošče eno za drugo. Začnite z zgornjo ploščo.

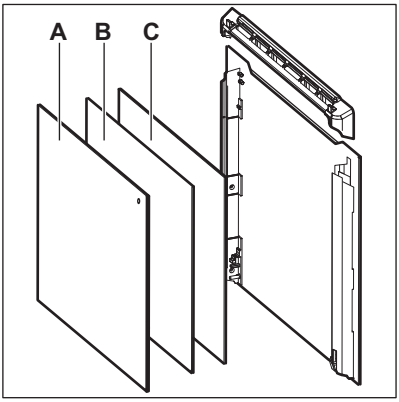


8. Steklene plošče očistite z vodo in milom. Temeljito jih osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.

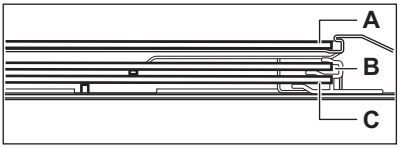
Ko končate s čiščenjem, namestite steklene plošče in vrata pečice.

Pazite, da steklene plošče (A, B in C) namestite nazaj v pravem zaporedju. Preverite simbol/natis na strani steklene plošče; vsaka steklena plošča je drugačna, da je razstavljanje in sestavljanje preprostejše.

Ko je okvir vrat pravilno nameščen, se zasliši klik.



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



11.6 Zamenjava žarnice

OPOZORILO!
Nevarnost električnega udara.
Žarnica je lahko vroča.

1. Izklopite pečico.

Počakajte, da se pečica ohladi.

2. Pečico izključite iz napajanja.
3. Na dno pečice položite krpo.

Luč zadaj

1. Steklen pokrov žarnice obrnite in ga snemite.
2. Očistite steklen pokrov.
3. Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
4. Namestite steklen pokrov.

12. ODPRAVLJANJE TEŽAV

OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Kaj storite v primeru ...

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Pečice ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.	Pečica ni priključena na napajanje ali je priključena nepravilno.	Preverite, ali je pečica pravilno priključena na napajanje (oglejte si vezalno shemo, če je na voljo).
Pečica se ne segreje.	Pečica je izklopljena.	Vklopite pečico.
Pečica se ne segreje.	Ura ni nastavljena.	Nastavite uro.
Pečica se ne segreje.	Potrebne nastavitve niso nastavljene.	Prepričajte se, da so nastavitve pravilne.
Pečica se ne segreje.	Vklopljen je samodejni izklop.	Oglejte si »Samodejni izklop«.
Pečica se ne segreje.	Funkcija Varovalo za otroke je vklopljena.	Oglejte si »Uporaba varovala za otroke«.
Pečica se ne segreje.	Pregorela je varovalka.	Preverite, ali je varovalka vzrok za motnjo. Če varovalka večkrat zapored pregori, se obrnite na električarja.
Luč ne sveti.	Luč je okvarjena.	Zamenjajte žarnico.
Jedi se pečejo prepočasi ali prehitro.	Temperatura je prenizka ali previsoka.	Po potrebi prilagodite temperaturo. Upoštevajte navodila za uporabo.
Na živilih in v notranjosti pečice se nabirata para in kondenz.	Hrano ste predolgo pustili v pečici.	Po zaključku peke jedi ne puščajte v pečici dlje kot 15 - 20 minut.
Na prikazovalniku se prikaže »C3«.	Funkcija čiščenja ne deluje. Niste povsem zaprli vrat ali pa je okvarjena zapora vrat.	Povsem zaprite vrata.

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Na prikazovalniku se prikaže »F102«.	• Vrat niste povsem zaprli. • Zapora vrat je okvarjena.	• Povsem zaprite vrata. • Izklopite pečico z glavno varovalko ali zaščitnim stikalom v omarici z varovalkami in jo ponovno vklopite. • Če se na prikazovalniku ponovno prikaže »F102«, se obrnite na oddelek za pomoč strankam.
Na prikazovalniku se prikaže koda napake, ki je ni v razpredelnici.	Elektronska okvara.	• Izklopite pečico z glavno varovalko ali zaščitnim stikalom v omarici z varovalkami in jo ponovno vklopite. • Če se na prikazovalniku ponovno prikaže koda napake, se obrnite na oddelek za pomoč strankam.
Naprava je vklopljena in se ne segreje. Ventilator ne deluje. Na prikazovalniku se prikaže **"Demo"**.	Vklopljen je predstavitveni način.	1. Izklopite pečico. 2. Pritisnite in držite tipko +. 3. Utripati začneta prva števka na prikazovalniku in indikator **Demo**. 4. Vnesite kodo 2468 s pritiskom tipke + ali −, da spremenite vrednosti, in pritisnite ⏻ za potrditev. 5. Utripati začne naslednja števka. 6. Način **Demo** se izklopi, ko potrdite zadnjo števko in je koda prava.

12.2 Servisni podatki

Če rešitve težave ne morete najti sami, se obrnite na prodajalca alipooblaščen servisni center.

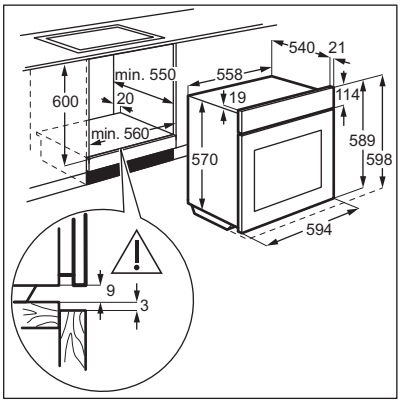
Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okviru notranjosti pečice. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti pečice.

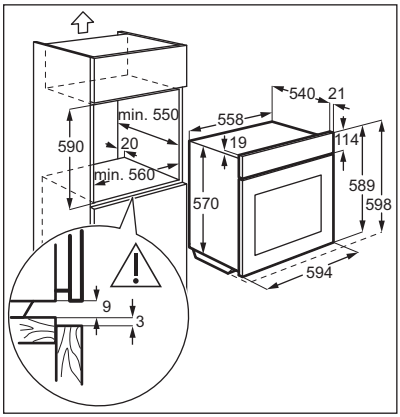
Priporočamo, da podatke zapišete sem:	
Ime modela (MOD.)	.....
Številka izdelka (PNC)	.....
Serijska številka (S.N.)	.....

13. NAMESTITEV

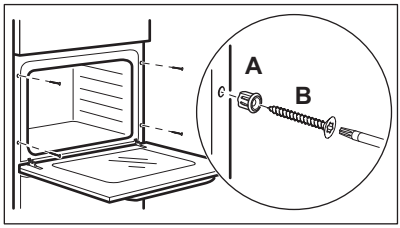
OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

13.1 Vgradnja





13.2 Pritrditev naprave na omarico



13.3 Električna namestitev

Če ne upoštevate varnostnih navodil iz poglavij o varnosti, proizvajalec ne prevzema odgovornosti.

Naprava ima nameščen le priključni kabel.

13.4 Kabel

Vrste kablov, ki so primerni za priključitev ali zamenjavo:

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

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

Skupna moč (W)	Presek kabla (mm²)
največ 1380	3 x 0.75
največ 2300	3 x 1
največ 3680	3 x 1.5

Ozemljitveni vodnik (zeleno-rumen kabel) mora biti 2 cm daljši od faznega in

nevtralnega vodnika (moder in rjav kabel).

14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

14.1 Podatkovna kartica izdelka in informacije v skladu z EU 65-66/2014

Ime dobavitelja	Electrolux
Identifikacija modela	EEC2400EOX
Indeks energijske učinkovitosti	81,8
Razred energijske učinkovitosti	A+
Poraba energije pri standardni obremenitvi ter običajnem načinu	0,85 kWh/cikel
Poraba energije pri standardni obremenitvi in načinu z ventilatorjem	0,63 kWh/cikel
Število prostorov za peko	1
Toplotni vir	Elektrika
Prostornina	53 l
Vrsta pečice	Vgradna pečica
Teža	33.6 kg

EN 60350-1 - Gospodinjski aparati za kuhanje z elektriko - 1. del: štedilniki, pečice, parne pečice in žari - Postopki za merjenje učinkovitosti delovanja.

14.2 Varčevanje z energijo



Pečica ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

Splošni namigi
Poskrbite, da bodo vrata med delovanjem pečice dobro zaprta. Vrat med pečenjem ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.

Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, pečice ne segrevajte, preden vanjo položite hrano.

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo pečice na najnižjo stopnjo, odvisno od trajanja pečenja. Akumulirana toplota v pečici še naprej omogoča pečenje.

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

Priprava hrane z ventilatorjem
Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečice z ventilatorjem, da prihranite energijo.

Akumulirana toplota
Pri nekaterih funkcijah pečice se v primeru, da vklopite program z izbiro Trajanje ali Konec ter pečenje traja več kot 30 minut, grelca samodejno izklopita prej.

Ventilator in luč še naprej delujeta.

Ohranjanje jedi toplih
Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti topel obrok, izberite najnižjo

možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

Vlažni Vroči Zrak
Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

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

15. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s simbolom , ne odstranjujte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

www.electrolux.com/shop



867348169-A-362018

CE