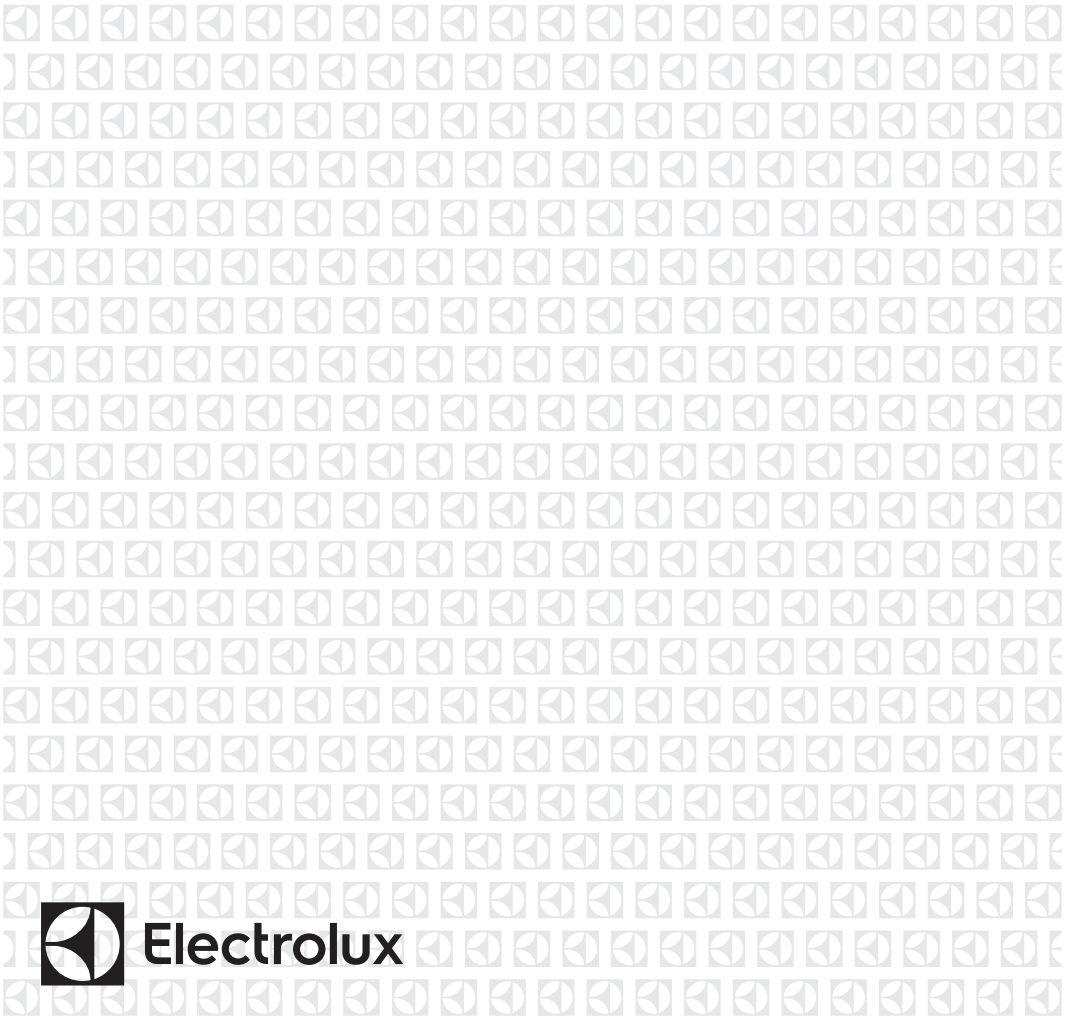




SR	Пећница	Упутство за употребу	2
SL	Reçisa	Navodila za uporabo	28



САДРЖАЈ

1. БЕЗБЕДНОСНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ.....	3
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	4
3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	7
4. КОМАНДНА ТАБЛА.....	7
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	8
6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	8
7. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	9
8. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	11
9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	12
10. КОРИСНИ САВЕТИ.....	12
11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	21
12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	24
13. ИНСТАЛАЦИЈА.....	25
14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	26

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, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности.
- Децу 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.
- Да бисте уклонили шине за подршку решетки прво повуците предњи део шина за подршку а затим задњи део од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.

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 заштитиену 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.

- 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 запущени.
- 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 заливане 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, раствараче 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 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 освету у домаћинству.
- Пре замене сијалице искључите уређај са електричне мреже.
- Користите само сијалице истих спецификација.

2.6 Сервис

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

2.7 Одлагање



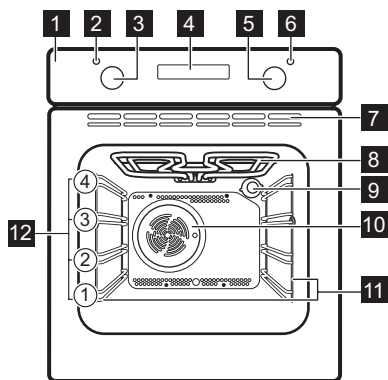
УПОЗОРЕЊЕ!

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 преглед



- 1 Командна табла
- 2 Лампица / симбол напајања
- 3 Командно дугме за функције загревања
- 4 Дисплеј
- 5 Командно дугме (за температуру)
- 6 Индикатор / симбол температуре
- 7 Отвори за ваздух за вентилатор за хлађење
- 8 Грејни елемент
- 9 Сијалица
- 10 Вентилатор
- 11 Подршка решетке, могуће уклањање
- 12 Положаји решетке

3.2 Делови

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

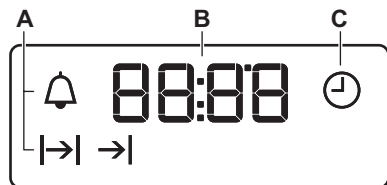
- За колаче и кекс.
- **Грил / дубоки тигањ**
За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.

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. Функције сата
B. Тајмер
C. Функција сата

5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.



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

5.1 Прво чишћење

Уклоните сав прибор и подршке решетки из рерне.



Погледајте одељак „Нега и чишћење“.

Пре прве употребе очистите рерну и прибор.

Прибор и подршке решетки вратите у почетни положај.

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 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“.

6.2 Функције рерне

Функција рерне	Примена
0	Рерна је искључена.
Положај Ис-кључено	

Функција рерне	Примена
 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.
 Загревање одоздо	За печење колача са хрскавом доњом кором и за конзервирање хране.
 Турбо гриловање	За печење већих комада меса или живине с костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.
 Брзо гриловање	За печење пљоснатих намирница на грилу у великим количинама и тостирање хлеба.
 Гриловање	За печење пљоснатих намирница на грилу и тостирање хлеба.

Функција рерне	Примена
 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 функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. 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.

7. ФУНКЦИЈЕ САТА

7.1 Табела са функцијама сата

Функција сата	Примена
 ВРЕМЕ	За подешавање, промену или проверу тачног времена.
 ТРАЈАЊЕ	За подешавање времена рада уређаја.
 КРАЈ	За подешавање времена када се уређај деактивира.

Функција сата	Примена
 ВРЕМЕ ОДЛАГАЊА	За комбиновање функција ТРАЈАЊЕ и КРАЈ.
 ТАЈМЕР	За подешавање одбројавања времена. Ова функција не утиче на рад уређаја. ТАЈМЕР можете да подесите у било ком моменту, чак и ако је уређај искључен.

7.2 Подешавање времена. Промена времена

Морате да подесите време пре рада са рерном.

⌚ трепери када повежете уређај на довод електричне енергије, када дође до прекида струје или када тајмер није подешен.

Притисните **+** или **—** да бисте подесили тачно време.
После отприлике пет секунди треперење престаје и дисплеј приказује време које сте подесили.
Да бисте променили време, притискајте изнова ⌚ док ⌚ не почне да светли.

7.3 Подешавање функције ТРАЈАЊЕ

1. Подесите функцију и температуру рерне.
2. Притискајте изнова ⌚ док  не почне да трепери.
3. Притисните **+** или **—** да бисте подесили време.

На дисплеју се приказује .

4. Када време истекне,  трепери и оглашава се звучни сигнал. Уређај се аутоматски деактивира.
5. Притисните било које дугме да бисте искључили сигнал.
6. Окрените командно дугме за функције рерне и дугме за температуру на положај „искључено“.

7.4 Подешавање функције КРАЈ

1. Подесите функцију рерне и температуру.
2. Притисните ⌚ више пута узаустопно, све док  не почне да трепери.
3. Притисните **+** или **—** да бисте подесили време.

На дисплеју се појављује .

4. Када време истекне,  трепери и оглашава се звучни сигнал. Уређај се аутоматски деактивира.
5. Притисните било које дугме да бисте прекинули звучни сигнал.
6. Окрените командно дугме за функције рерне и дугме за температуру на положај „искључено“.

7.5 Подешавање функције ВРЕМЕ ОДЛАГАЊА

1. Подесите функцију рерне и температуру.
2. Притисните ⌚ више пута узаустопно, све док  не почне да трепери.
3. Притисните **+** или **—** да бисте подесили ТРАЈАЊЕ.
4. Притисните ⌚.
5. Притисните **+** или **—** да бисте подесили КРАЈ.
6. Притисните ⌚ да бисте потврдили.

Уређај се касније аутоматски укључује, ради током задатом времена ТРАЈАЊА и зауставља се у време

када је подешен КРАЈ. Звучни сигнал се оглашава у подешено време.

7. Уређај се аутоматски деактивира. Притисните било које дугме да бисте прекинули звучни сигнал.
8. Окрените командно дугме за функције рерне и дугме за температуру на положај „искључено“.

7.6 Подешавање функције ТАЈМЕР

1. Притискајте изнова  док  не почне да трепери.
2. Притисните  или  да бисте подесили потребно време. Тајмер се аутоматски покреће након 5 секунди.

3. Када истекне подешено време, оглашава се звучни сигнал. Притисните било које дугме да бисте искључили сигнал.
4. Окрените командно дугме за функције рерне и дугме за температуру на положај „искључено“.

7.7 Поништавање функција сата

1. Притискајте изнова  док индикатор потребне функције не почне да трепери.
2. Притисните и задржите . Функција сата се гаси после неколико секунди.

8. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА



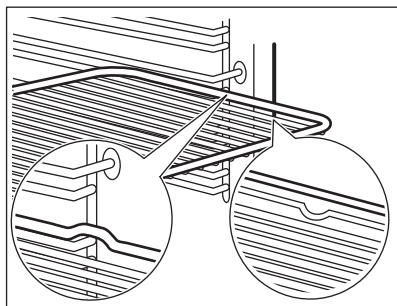
УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

8.1 Постављање опреме

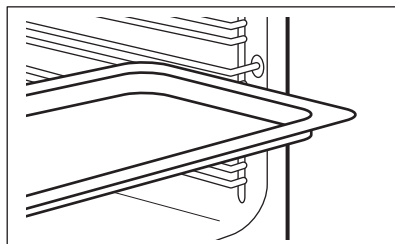
Решеткаста полица:

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



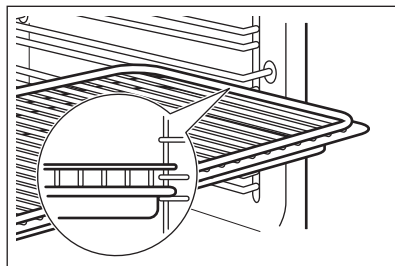
Плех за печење/ Дубоки плех:

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



Решеткаста полица и плех за печење / дубоки плех заједно:

Гурните плех за печење /дубоки плех између вођица на подршци за решетке и решеткасту полицу између вођица на подршци за решетке изнад.





Мала удубљења са горње стране повећавају безбедност. Удубљења такође спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа на полици.

9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

9.1 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.

9.2 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 прчника 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
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

Храна	Загрев. одозго/одоз-до		Печење уз вентила-тор		Време (мин)	Коментари
	Темпера-тура (°C)	Ниво ре-шетке	Темпера-тура (°C)	Ниво ре-шетке		
Божјићна 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 ко-лаци	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 тањи-ру	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
Воћни ко-лач	160	1	150	2	110 - 120	У калупу за колаче пречника 24 цм
Сендвич-торта „Виктори-ја“ 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/одоз-до		Печење уз вентила-тор		Време (мин)	Коментари
	Темпера-тура (°C)	Ниво решетке	Темпера-тура (°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 печиво ¹⁾	200	3	190	2	10 - 20	У плеху за печење

¹⁾ Претходно загрејте пећницу у трајању од 10 минута.

Фланови

Храна	Загрев. одозго/одоз-до		Печење уз вентила-тор		Време (мин)	Коментари
	Темпера-тура (°C)	Ниво решетке	Темпера-тура (°C)	Ниво решетке		
Флан са за-печеном 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/одоз-до		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
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

Храна	Загрев. одозго/одоз-до		Печење уз вентила-тор		Време (мин)	Коментари
	Темпера-тура (°C)	Ниво ре-шетке	Темпера-тура (°C)	Ниво ре-шетке		
Јагњетина	190	2	190	2	110 - 130	Ногица
Пиле	200	2	200	2	70 - 85	Цело
Ђурка	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/одоз-до		Печење уз вентила-тор		Време (мин)	Коментари
	Темпера-тура (°C)	Ниво ре-шетке	Темпера-тура (°C)	Ниво ре-шетке		
Пастрма/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

Користите трећи ниво.

Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута.

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

Храна	Количина		Време (мин)	
	Комада	Количина (кг)	1. страна	2. страна
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

Користите трећи ниво решетке.

Подесите максималну температуру од 200 °C.

Храна	Количина		Време (мин)	
	Комада	(кг)	1. страна	2. страна
Роловани батаци (ћурећи)	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
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

Храна	Прибор	Температура (°C)	Ниво решетке	Време (мин)
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
Веgetаријански омлет	плех за пизу 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 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 са 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).

Храна	Функција	Прибор	Ниво ре- шет- ке	Тем- пера- тура (°C)	Време (мин)	Коментари
Шкотски кекс с масла- цем	Уобичаје- но печење	Плех за печење	3	150	20 - 35	Претходно за- грејте рерну у трајању од 10 минута.
Тост 4 - 6 ко- мада	Грилова- ње	Решет- каста полица	3	макс.	2 - 4 минута прву страну; 2 - 3 минута другу страну	Претходно за- грејте рерну у трајању од 3 минута.
Пљеска- вица 6 кома- да, 0,6 кг	Грилова- ње	Решет- каста полица и посуда за скуп- љање масноће	3	макс.	20 - 30	Ставите решет- касту полицу на трећи ниво и посуду за скуп- љање масноће на други ниво рерне. Окрените храну на по- ла печења. Претходно за- грејте 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, топлим 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 топлим 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
влажу 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 предострожности очистите и командну таблу рерне.

11.3 Чишћење заптивача за врата

Редовно проверавајте заптивач за врата. Заптивач за врата се налази око оквира врата рерне. Немојте да користите рерну ако је заптивач за врата оштећен. Контактирајте овлашћени сервисни центар.

Да бисте очистили заптивач за врата, потражите опште информације о чишћењу.

11.4 Уклањање носача решетке

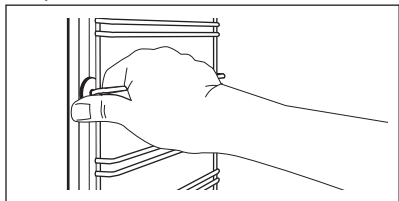
Да бисте очистили рерну, уклоните носаче решетке.



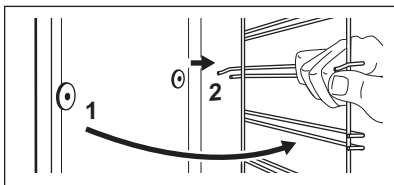
ОПРЕЗ

Будите пажљиви приликом уклањања подршке решетача.

1. Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.



2. Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.



Инсталирајте извађени прибор обрнутим редоследом.

11.5 Скидање и постављање врата

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



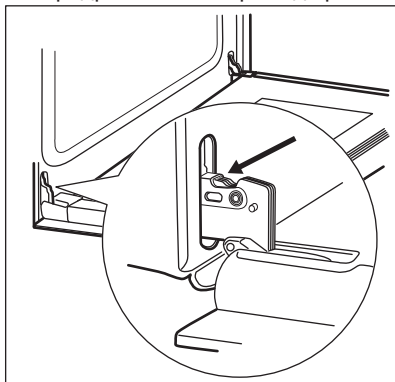
Врата рерне могу да се затворе ако покушате да скинете унутрашњу стаклену плочу пре него што скинете врата рерне.



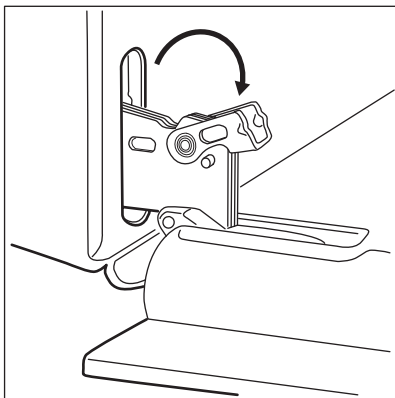
ОПРЕЗ

Немојте да користите рерну без унутрашње стаклене плоче.

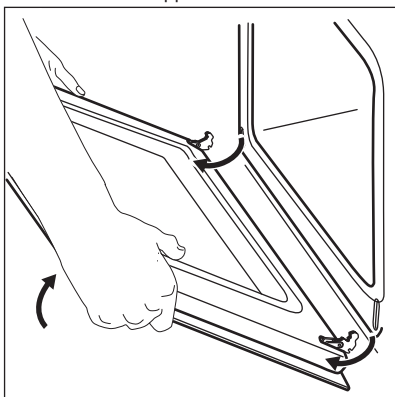
1. До краја отворите врата и придржите обе шарке од врата.



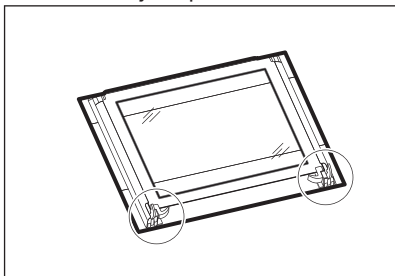
2. Подигните и до краја окрените полуге на обема шаркама.



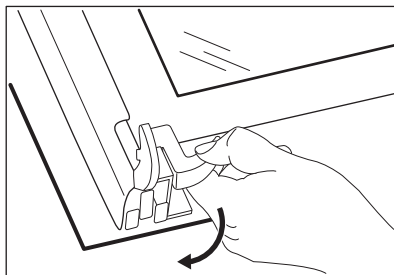
3. Затворите врата рерне до пола, до првог положаја за отварање. Затим подигните и повуците врата према себи и извадите их из лежишта.



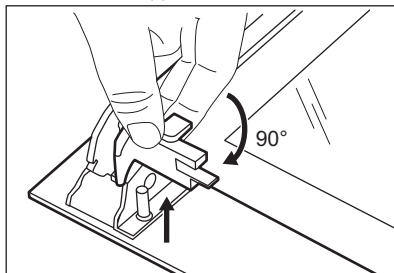
4. Ставите врата на меку крпу на стабилној површини.



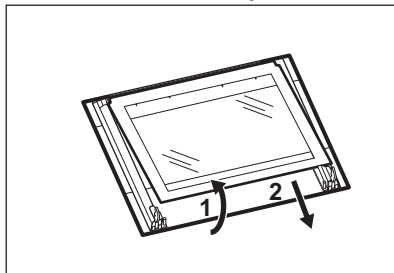
5. Отпустите систем за закључавање да бисте извадили унутрашњу стаклену плочу.



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



7. Стаклену плочу најпре пажљиво подигните, а затим је извадите.

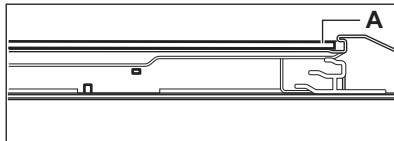


8. Очистите стаклене плоче водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.

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

Кад се правилно инсталира, оквир врата кликне.

Водите рачуна да правилно поставите унутрашњу 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
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.	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.
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 „12.00“.	Дошло је до нестанка струје.	Поново подесите сат.

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. Немојте уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости рерне.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:

Модел (MOD.)

Број производа (PNC)

Серијски број (S.N.)

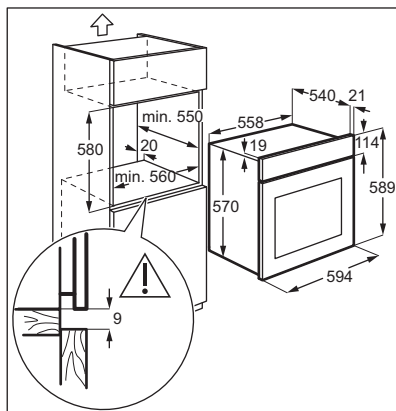
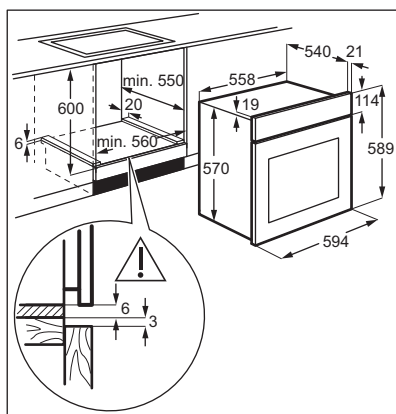
13. ИНСТАЛАЦИЈА



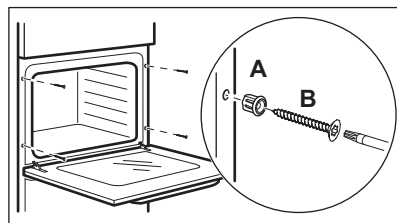
УПОЗОРЕЊЕ!

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 (mm ²)
максимално 1380	3 x 0.75
максимално 2300	3 x 1
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	EZB2400AOX
Индекс енергетске ефикасности	94.9
Класа енергетске ефикасности	A
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.83 kWh/циклусу
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.75 kWh/циклусу
Број шупљина у рерни	1
Извор топлоте	Електрична струја
Запремина	57 л
Тип рерне	Уградна рерна
Маса	29.8 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.

Одржавајте топлоту хране

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте

помоћу преостале топлоте одржали топлоту оброка.

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

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.....	29
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	30
3. OPIS IZDELKA.....	32
4. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....	33
5. PRED PRVO UPORABO.....	33
6. VSAKODNEVNA UPORABA.....	33
7. ČASOVNE FUNKCIJE.....	34
8. UPORABA DODATNE OPREME.....	36
9. DODATNE FUNKCIJE.....	37
10. NAMIGI IN NASVETI.....	37
11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	45
12. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	48
13. NAMESTITEV.....	48
14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	50

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 zavržite.
- Ko naprava deluje ali se ohlaja, poskrbite, da bodo otroci in hišni ljubljenci dovolj oddaljeni od nje. Dostopni deli so vroči.
- Če ima naprava varovalo za otroke, 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.
- Za odstranitev nosilcev rešetk najprej povlecite sprednji del nosilcev rešetk in nato zadnjega od stranskih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Namestitev



OPOZORILO!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite 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 osebe 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.
- Naprava je izdelana v skladu z direktivami EGS.

2.3 Uporaba



OPOZORILO!

Nevarnost poškodb, 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 pooblaščen 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 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.

2.6 Servis

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

2.7 Odstranjevanje



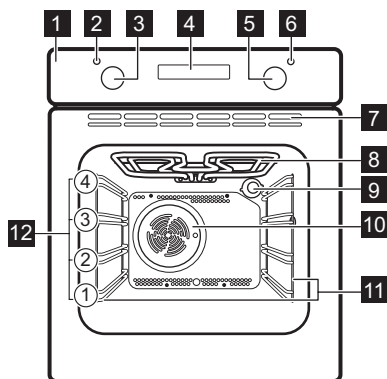
OPOZORILO!

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 Lučka/symbol napajanja
- 3 Gumb za funkcije pečice
- 4 Prikazovalnik
- 5 Upravljalni gumb (za nastavitev temperature)
- 6 Prikazovalnik/symbol temperature
- 7 Zračne odprtine ventilatorja za hlajenje
- 8 Grelec
- 9 Luč
- 10 Ventilator
- 11 Nosilci rešetk, odstranljivi
- 12 Položaji rešetk

3.2 Pripomočki

- **Mreža za pečenje**
Za posodo, modele, pečenke.
- **Pekač za pecivo**

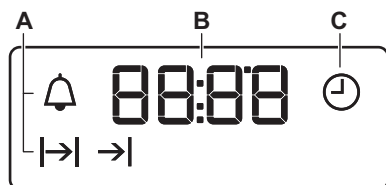
- Za kolače in piškote.
- **Posoda za žar/pekač**
Za peko in pečenje ali kot posoda za zbiranje maščobe.

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. Časovne funkcije
- B. Programska ura
- C. Časovna funkcija

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 in odstranljive nosilce rešetk.



Oglejte si poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«.

Pred prvo uporabo očistite pečico in opremo.

Opremo in odstranljive nosilce rešetk 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 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.

6.2 Funkcije pečice

Funkcija pečice	Uporaba
 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.
 Gretje Spodaj	Za peko tort s hrustljivim dnom ter za vlaganje hrane.
 Infra Pečenje	Za pečenje večjih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.

Funkcija pečice	Uporaba
 Veliki Žar	Za peko velike količine ploških jedi in za popekanje kruha.
 Mali Žar	Za pečenje ploskih živil na žaru in popekanje kruha.
 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 nastavljenih. 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.

7. ČASOVNE FUNKCIJE

7.1 Razpredelnica časovnih funkcij

Časovna funkcija	Uporaba
 ČAS	Za nastavitev, spreminjanje ali preverjanje časa.
 TRAJANJE	Za nastavitev trajanja delovanja naprave.

Časovna funkcija	Uporaba
→ KONEC	Za nastavitev časa izklopa naprave.
→ → ZAMIK VKLOPA	Za kombiniranje funkcij TRAJANJE in KONEC.
🔔 ODŠTEVALNA URA	Za nastavitev odštevanja časa. Ta funkcija ne vpliva na delovanje naprave. ODŠTEVALNO URO lahko nastavite kadarkoli, tudi ko je naprava izklopljena.

7.2 Nastavitev časa. Spreminjanje časa

Pred uporabo pečice morate nastaviti čas.

🕒 utripa, ko napravo priključite na električno omrežje, če pride do izpada električne energije ali ko programska ura ni nastavljena.

Pritisnite **+** ali **-** za nastavitev pravega časa.

Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikazuje nastavljen čas.

Če želite spremeniti čas, pritisnite 🕒, dokler ne začne utripati 🕒.

7.3 Nastavitev TRAJANJA

1. Nastavite funkcijo in temperaturo pečice.
2. Pritisnite 🕒, dokler ne začne utripati |→|.
3. Pritisnite **+** ali **-**, da nastavite TRAJANJE.

Na prikazovalniku se prikaže |→|.

4. Ko čas poteče, utripa |→| in oglasi se zvočni signal. Naprava se samodejno izklopi.
5. Zvočni signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.
6. Obrnite gumb za funkcije pečice in gumb za nastavitev temperature v položaj za izklop.

7.4 Nastavitev KONCA

1. Nastavite funkcijo in temperaturo pečice.

2. Pritisnite 🕒, dokler ne začne utripati →|.
3. Pritisnite **+** ali **-**, da nastavite čas. Na prikazovalniku se prikaže →|.
4. Ko čas poteče, utripa →| in oglasi se zvočni signal. Naprava se samodejno izklopi.
5. Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.
6. Obrnite gumb za funkcije pečice in gumb za nastavitev temperature v položaj za izklop.

7.5 Nastavitev ZAMIKA VKLOPA

1. Nastavite funkcijo in temperaturo pečice.
2. Pritisnite 🕒, dokler ne začne utripati |→|.
3. Pritisnite **+** ali **-**, da nastavite čas za funkcijo TRAJANJE.
4. Pritisnite 🕒.
5. Pritisnite **+** ali **-**, da nastavite čas za funkcijo KONEC.

6. Za potrditev pritisnite 🕒. Naprava 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. Ob nastavljenem času se oglasi zvočni signal.
7. Naprava se samodejno izklopi. Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.
8. Obrnite gumb za funkcije pečice in gumb za nastavitev temperature v položaj za izklop.

7.6 Nastavljanje ODŠTEVALNE URE

1. Pritiskajte , dokler ne začne utripati .

2. Pritisnite  ali , da nastavite potreben čas.

Odštevalna ura se samodejno zažene po petih sekundah.

3. Ko nastavljen čas poteče, se oglasi zvočni signal. Zvočni signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.

4. Gumba za nastavitev funkcije in temperature obrnite v položaj za izklop.

7.7 Preklic časovnih funkcij

1. Pritiskajte , dokler ne začne utripati indikator zelene funkcije.

2. Pritisnite in držite . Časovna funkcija se po nekaj sekundah izklopi.

8. UPORABA DODATNE OPREME



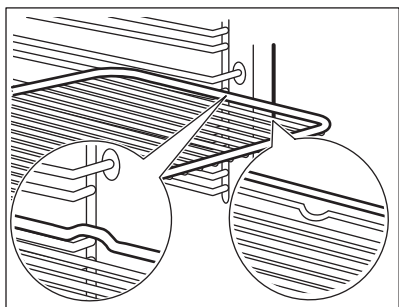
OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

8.1 Vstavljanje pripomočkov

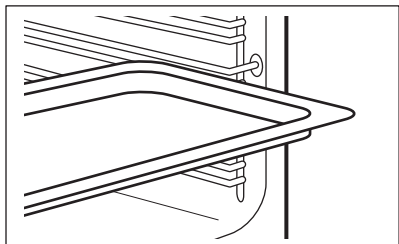
Mreža za pečenje:

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



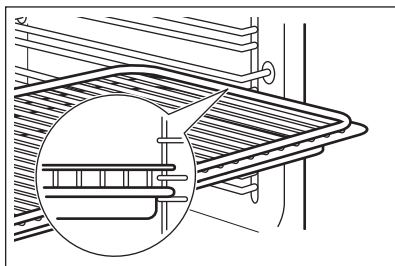
Pekač za pecivo/ Globok pekač:

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



Rešetka in pekač za pecivo/globok pekačskupaj:

Pekač za pecivo/globok pekač potisnite med vodili nosilca rešetk in mrežo za pečenje na vodilih zgoraj.



Majhna zareza na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala pred prevračanjem. Visok rob okrog mreže preprečuje zdrs posode.

9. DODATNE FUNKCIJE

9.1 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.

9.2 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 nastavitve, 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 masčob)	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
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

Jed	Gretje Zgoraj/Spodaj		Vroči zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
Beljakovi poljubčki	100	3	115	3	35 - 40	V pekaču za pecivo
Žemlje ¹⁾	190	3	180	3	80 - 100	V pekaču za pecivo
Prince-ske 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
Pizza ¹⁾	190	1	190	1	20 - 30	V globokem pekaču

Jed	Gretje Zgoraj/Spodaj		Vroči zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
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
Teletina	190	2	175	2	90 - 120	Na rešetki in v globokem pekaču

Jed	Gretje Zgoraj/Spodaj		Vroči zrak		Čas (min.)	Opombe
	Tempera- tura (°C)	Položaj rešetk	Tempera- tura (°C)	Položaj rešetk		
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
	Tempera- tura (°C)	Položaj rešetk	Tempera- tura (°C)	Položaj rešetk		
Postrv / orada	190	2	175	2 (1 in 3)	40 - 55	3 - 4 ribe

Jed	Gretje Zgoraj/Spodaj		Vroči zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
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
Piščančja bedra	6	-	15 - 20	15 - 18

Jed	Količina		Čas (min.)	
	Kosov	(kg)	1. stran	2. stran
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
Ribji fileti, 0,3 kg	Posoda za pico na mreži za pečenje	180	3	35 - 45

Jed	Pripomočki	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Čas (min.)
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 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.

Jed	Funkcija	Priporočki	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Opombe
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.
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 poškodovale površino pečice. Na enak način očistite upravljalno ploščo na pečici.

11.3 Čiščenje tesnil vrat

Redno preverjajte tesnila vrat. Tesnilo vrat se nahaja na okvirju notranjosti pečice. Pečice ne uporabljajte, če je tesnilo vrat poškodovano. Obrnite se na pooblaščen servisni center.

Za čiščenje tesnil vrat si oglejte splošne informacije o čiščenju.

11.4 Odstranjevanje nosilcev rešetk

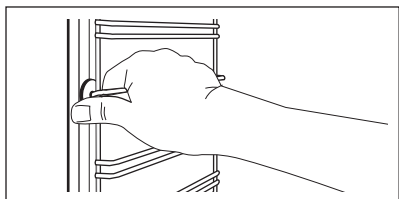
Predn začnete s čiščenjem pečice, odstranite nosilce rešetk.



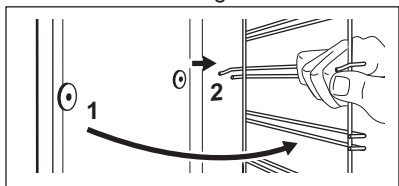
POZOR!

Pri odstranjevanju nosilcev rešetk bodite previdni.

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



2. Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.



Odstranjeno opremo namestite v obratnem zaporedju.

11.5 Odstranjevanje in nameščanje vrat

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



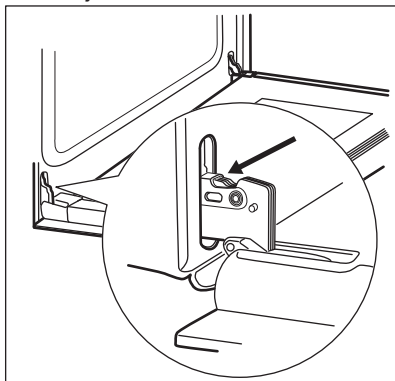
Če poskušate odstraniti notranjo stekleno ploščo, preden odstranite vrata pečice, se lahko vrata zaprejo.



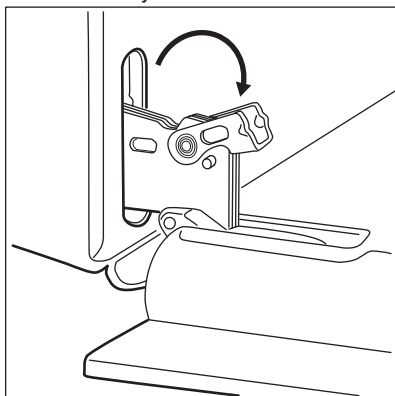
POZOR!

Pečice ne uporabljajte brez notranje steklene plošče.

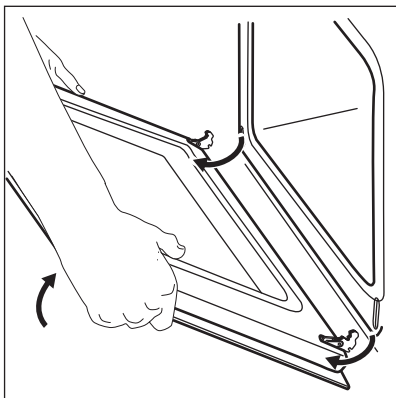
1. Vrata odprite do konca in primate tečaja.



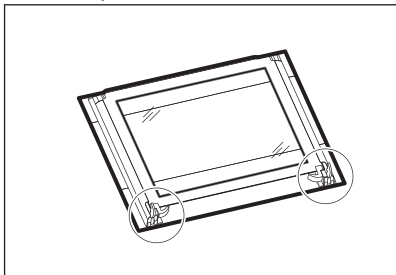
2. Dvignite in povsem obrnite vzvoda na obeh tečajih.



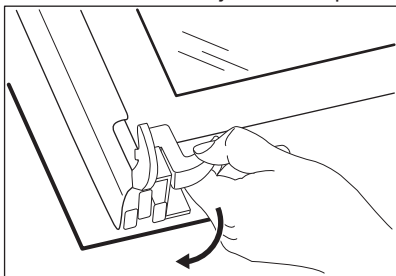
3. Vrata pečice zaprite do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite naprej ter snemite s tečajev.



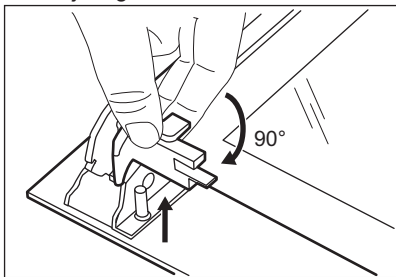
4. Vrata položite na mehko krpo na trdno površino.



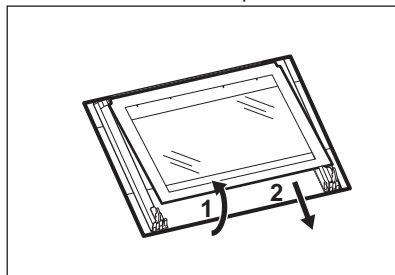
5. Sprostite sistem zapiranja, da boste lahko sneli notranjo stekleno ploščo.



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



7. Najprej previdno dvignite in nato odstranite stekleno ploščo.

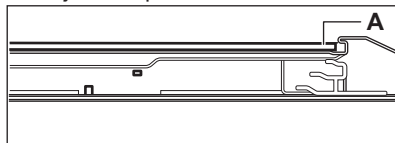


8. Steklene plošče očistite z vodo in milom. Temeljito jih osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Ko končate s čiščenjem, namestite stekleno ploščo in vrata pečice.

Ko je okvir vrat pravilno nameščen, se zasliši klik.

Poskrbite, da bo notranja 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
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.	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.
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 »12.00«.	Prišlo je do izpada električnega toka.	Ponastavite uro.

12.2 Servisni podatki

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

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične

navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na 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.)	

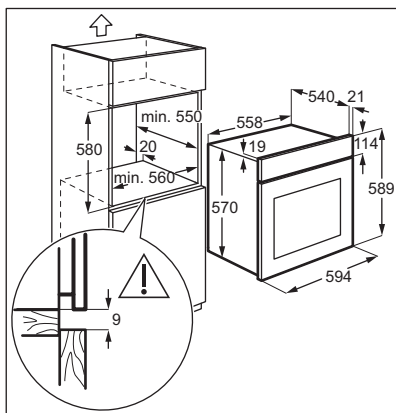
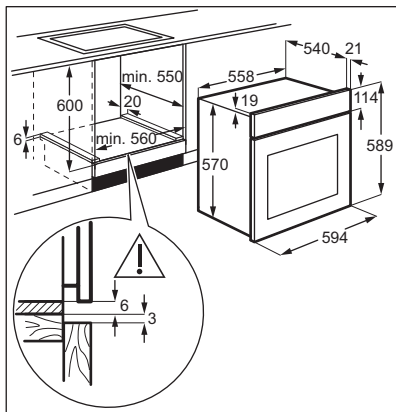
13. NAMESTITEV



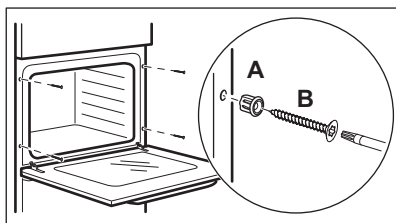
OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

13.1 Vgradnja



13.2 Pritrditev naprave na omarico



13.3 Električna namestitvev



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 (mm ²)
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	EZB2400AOX
Indeks energijske učinkovitosti	94.9
Razred energijske učinkovitosti	A
Poraba energije pri standardni obremenitvi ter običajnem načinu	0.83 kWh/cikel
Poraba energije pri standardni obremenitvi in načinu z ventilatorjem	0.75 kWh/cikel
Število prostorov za peko	1
Toplotni vir	Elektrika
Prostornina	57 l
Vrsta pečice	Vgradna pečica
Teža	29.8 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.

Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti topel obrok, izberite najnižjo možno nastavitev temperature.

Vlažni Vroči Zrak

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

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

www.electrolux.com/shop



867348203-A-362018

