

Uputstvo za upotrebu

ELECTROLUX ugradna rerna KOD3H70X

 **Electrolux**



Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

<https://tehnoteka.rs/p/electrolux-ugradna-rerna-kod3h70x-akcija-cena/>



SR Пећница
SL Pečica

Упутство за употребу 2
Navodila za uporabo 35

Get the most out of your appliance



For quick access to manuals, how-to guides, support and more through our photo registration visit **electrolux.com/register**



Electrolux

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	3
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	4
3. ИНСТАЛАЦИЈА.....	7
4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	9
5. КОМАНДНА ТАБЛА.....	9
6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	10
7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	10
8. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	13
9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	14
10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	15
11. КОРИСНИ САВЕТИ.....	16
12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	28
13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	32
14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	33

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 .
Добродошли у Electrolux.

Посетите нашу веб страницу да бисте:



Добили савете у вези са коришћењем, брошуре, решења за проблеме, информације о сервисирању и поправкама:

www.electrolux.com/support



Региструјте свој производ ради боље услуге:

www.registerelectrolux.com



Купите додатни прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:

www.electrolux.com/shop

БРИГА О КОРИСНИКУ И СЕРВИСИРАЊЕ

Увек користите оригиналне резервне делове.

Када се обраћате овлашћеном сервисном центру, увек при руци имајте следеће податке: Модел, број производа (PNC), серијски број.

Ове информације се налазе на плочици са техничким карактеристикама.

 Упозорење/опрез - Информације о безбедности.

 Опште информације и савети

 Информације у вези са заштитом животне средине

Задржано право измена.

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

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

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од овог уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Немојте да дозволите деци да се играју уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одлажите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Постарајте се да деца и кућни љубимци не буду близу уређаја док уређај ради или се расхлађује. Доступни делови постају врели током употребе.
- 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 напајања.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- Не користите овај уређај пре него што га инсталирате у уградни елемент.
- 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.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја проверите да ли се врата рерне отварају без ограничења.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се

употребљавати са извором електричног напајања.

Минимална висина кухињског елемента (минимална висина елемента испод радне плоче)	590 (600) mm
Ширина кухињског елемента	560 mm
Дубина кухињског елемента	550 (550) mm
Висина предње стране уређаја	594 mm
Висина задње стране уређаја	576 mm
Ширина предње стране уређаја	595 mm
Ширина задње стране уређаја	559 mm
Дубина уређаја	569 mm
Дубина уграђеног уређаја	548 mm
Дубина са отвореним вратима	1022 mm
Минимална величина вентилационог отвора. Отвор постављен на доњој задњој страни	560x20 mm
Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране	1500 mm
Монтажни завртњи	4x25 mm

2.2 Прикључење на електричну мрежу



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

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

Типови каблова за инсталацију или замену за Европу:

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

За пресек кабла погледајте податке о укупној снази на плочици са техничким карактеристикама: 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

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

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 натапољне 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:
 - 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 чишћења искључите уређај и извуците утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се сломају 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. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за перну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

2.5 Унутрашње осветљење



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова,

сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.

- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

2.6 Услуга

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру..
- 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. ИНСТАЛАЦИЈА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

3.1 Уграђивање



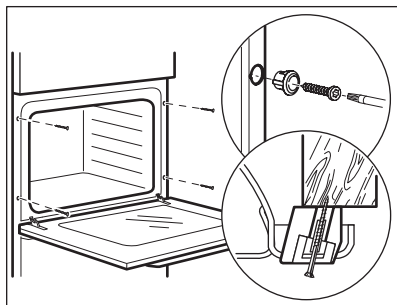
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



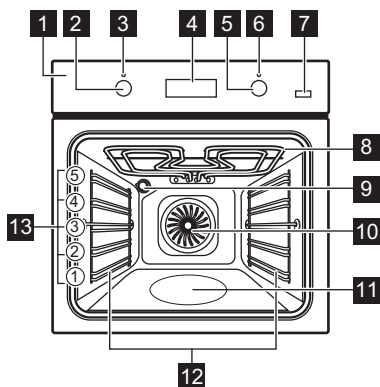


3.2 Причвршћивање рерне за кухињски елемент



4. ОПИС ПРОИЗВОДА

4.1 Општи приказ



- 1** Командна табла
- 2** Командно дугме за функције загревања
- 3** Лампица / симбол напајања
- 4** Дисплеј
- 5** Командно дугме (за температуру)
- 6** Индикатор / симбол температуре
- 7** Пара Плус
- 8** Грејни елемент
- 9** Лампица
- 10** Вентилатор
- 11** Утиснути делови унутрашњости - Суд за чишћење водом
- 12** Подршка решетке, могуће уклањање
- 13** Положаји решетке

4.2 Прибор

- **Решеткасто 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.
- **Телескопске вођице**
Са овим телескопским вођицама можете лакше да постављате и уклањате решетке.

5. КОМАНДНА ТАБЛА

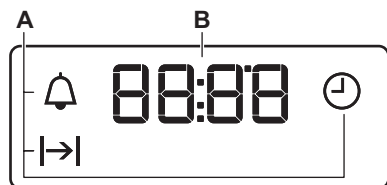
5.1 Дугмад која се увлаче

За коришћење овог уређаја притисните командно дугме. Командно дугме се извлачи.

5.2 Сензорска поља / дугмад

—	Да бисте подесили време.
⌚	За подешавање функције часовника.
+	Да бисте подесили време.
☞	За укључивање и искључивање функције Печење уз равни вентилатор ПЛУС.

5.3 Дисплеј



- A. Функције сата
B. Тајмер

6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Пре прве употребе

Рерна може да испушта мирис и дим током претходног загревања. Уверите се да је просторија проветрена.

 Корак 1	 Корак 2	 Корак 3
Подесите сат	Очистите рерну	Претходно загрејте празну рерну
1. Притисните:  2.  ,  - притисните да подесите сат. Притисните:  3.  ,  - притисните да подесите минуте. Притисните: 	1. Уклоните сав прибор и подршке решетки из рерне. 2. Обришите рерну и прибор меком крпом, топлом водом и благим детецентом.	1. Подесите максималну температуру за функцију:  . Време: 1 h. 2. Подесите максималну температуру за функцију:  . Време: 15 min. 3. Подесите максималну температуру за функцију:  . Време: 15 min.
Искључите рерну и сачекајте да се охлади. Ставите прибор и подршке решетки које се скидају у рерну.		

7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

7.1 Како да подесите: Функција загревања

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

Корак 2 Окрените командно дугме да бисте изабрали температуру.

Корак 3 Када се кување заврши, окрените командну дугмад на положај искључено да бисте искључили рерну.

7.2 Подешавање функције: Печење уз равни вентилатор ПЛУС



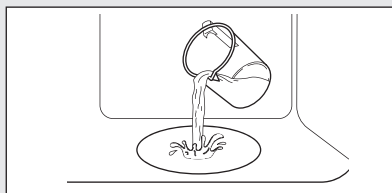
УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина и оштећења уређаја.

Корак 1 Проверите да ли је рерна хладна.

Корак 2 Испуните удубљења у унутрашњости рерне водом са чесме.

❗ Максимални капацитет удубљења у унутрашњости рерне је 250 ml. Немојте да допуњавате удубљења у унутрашњости рерне током печења или када је рерна врућа.



Корак 3 Подесите функцију:

Притисните: Индикатор се укључује. Ради само са функцијом: Печење уз равни вентилатор ПЛУС.

Корак 4 Окрените командно дугме за температуру да бисте подесили температуру.

Корак 5 Загрејте празну рерну током 10 минута да би се створила влага.

Корак 6 Ставите храну у рерну. Погледајте одељак „Напомене и савети“. Не отварајте врата рерне током кувања.

Корак 7 Окрените командно дугме за функције загревања на положај „искључено“ да бисте искључили рерну.
 - притисните да бисте искључили рерну. Индикатор се искључује.

Корак 8 Након што функција дође до краја, пажљиво отворите врата. Отпуштена влага може да изазове опекотине.

Корак 9 Проверите да ли је рерна хладна. Уклоните преосталу воду из удубљења у унутрашњости рерне.

7.3 Функције загревања

Функција загревања	Примена
 0 Положај Искључено	Рерна је искључена.
 Светло	За укључивање лампице.
 Печење уз равни вентил. / Печење уз равни вентилатор ПЛУС / Чишћење водом	За печење на највише три положаја решетке истовремено и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20 °C - 40 °C него за Конвенционално припрема. За додавање влаге током печења. За добијање праве боје и хрскаве корице током печења. Даје више сочности током поновног загревања. Погледајте одељак „Нега и чишћење“ за више информација о: Чишћење водом.
 Влажно печење уз вентил.	Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током печења. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте одељак „Свакодневна употреба“, Напомене: Влажно печење уз вентил..
 Загревање одоздо	За печење колача са хрскавом доњом кором и за конзервирање хране.

Функција загревања	Примена
 Одмрзавање	За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.
 Брзо гриловање	За печење пљоснатих намирница у великим количинама и тостирање хлеба.
 Турбо гриловање	За печење великих комада меса или живине с костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.
 Функција за пицу	За печење пице. За интензивно запецање и добијање хрскаве доње површине.
 Конвенционално припрема	За печење теста и меса на једном положају решетке.

7.4 Напомене за: Влажно печење уз вентил.

Ова функција је коришћена ради усаглашавања са класом енергетске ефикасности и захтевима у вези са екодизајном према стандарду EU 65/2014 и EU 66/2014. Тестови у складу са EN 60350-1.

Током печења врата рерне треба да буду затворена како функција не би била прекидана и како би рерна радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети“, Влажно печење уз вентил.. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте поглавље „Енергетска ефикасност“, Уштеда енергије.

8. ФУНКЦИЈЕ САТА

8.1 Функције сата

Функција сата	Примена
 Доба дана	За подешавање, промену или проверу тачног времена.
 Трајање	За подешавање времена рада рерне.
 Тајмер	За подешавање одбројавања. Ова функција не утиче на рад рерне. Можете да подесите ову функцију у било ком моменту, чак и ако је рерна искључена.

8.2 Како да подесите: Функције сата

Како да промените: Доба дана	
 - трепери када прикључите рерну на електрично напајање, када је дошло до прекида напајања или када тајмер није подешен.	
Корак 1	 - узастопно притискајте.  - почиње да трепери.
Корак 2	 ,  - притисните да подесите време. После отприлике 5 секунди, треперење престаје и дисплеј приказује време.
 - узастопно притискајте да бисте променили време.  - почиње да трепери.	
Како да подесите: Трајање	
Корак 1	Подесите функцију рерне и температуру.
Корак 2	 - узастопно притискајте.  - почиње да трепери.
Корак 3	 ,  - притисните да подесите трајање. На дисплеју се приказује:  .  - трепери када истекне задато време. Звучни сигнал се чује кад се рерна искључи.
Корак 4	Притисните било које дугме да бисте прекинули звучни сигнал.
Корак 5	Окрените командно дугме у положај „искључено“.
Како да подесите: Тајмер	
Корак 1	 - узастопно притискајте.  - почиње да трепери.

Како да подесите: Тајмер

Корак 2  - притисните да подесите време.
Функција аутоматски стартује након 5 секунди.
Кад дође крај подешеном времену, чује се звучни сигнал.

Корак 3 Притисните било које дугме да бисте прекинули звучни сигнал.

Корак 4 Окрените командно дугме у положај „искључено“.

Како да откажете: Функције сата

Корак 1  - узастопно притискајте док симбол функције сата не почне да трепери.

Корак 2 Притисните и задржите: .
Функција сата се искључује након неколико секунди.

9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА

**УПОЗОРЕЊЕ!**

Погледајте поглавља о безбедности.

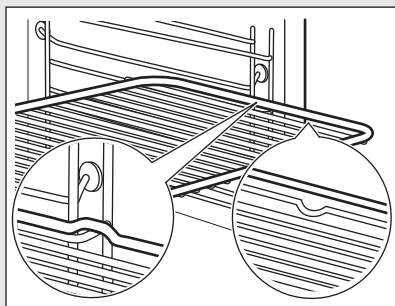
такође спречавају превртање.
Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа на полици.

9.1 Убацивање прибора

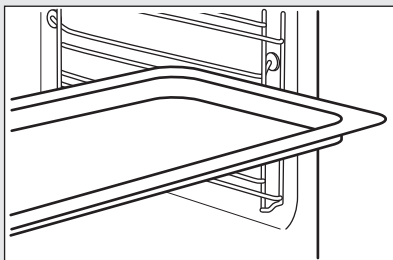
Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења

Решеткаста полица:

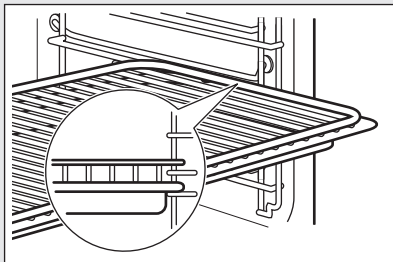
Угурајте полицу између вођица на носачу решетке и водите рачуна да ножице буду окренуте надоле.



Плех за печење /Дубоки тигањ:
Угурајте плех између вођица на подршци решетке.



Решеткаста полица, Плех за печење /Дубоки тигањ:
Гурните плех између вођица на подршци за решетку и решеткасту полицу између вођица на подршци за решетку изнад.



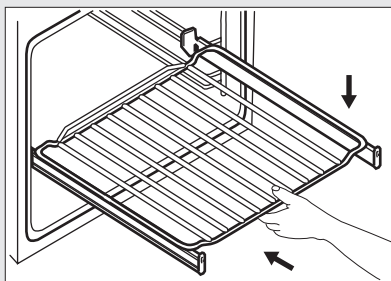
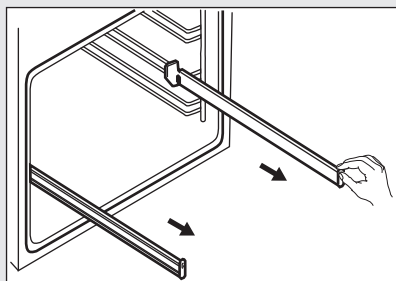
9.2 Коришћење телескопских вођица

Не подмазујте телескопске вођице.

Проверите да ли сте до краја гурнули телескопске вођице у рерну пре него што затворите врата рерне.

Корак 1 Извадите леву и десну телескопску вођицу.

Корак 2 Поставите решеткасту полицу на телескопске вођице, а затим их пажљиво гурните у рерну.



10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

10.1 Вентилатор за хлађење

Док рерна ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује у циљу хлађења спољних површина рерне. Ако искључите рерну,

вентилатор за хлађење може наставити да ради све док се рерна не охлади.

10.2 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.

11. КОРИСНИ САВЕТИ



Погледајте поглавља о безбедности.

11.1 Препоруке у вези са печењем

Ова рерна има пет нивоа решетке.

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.

11.2 Печење уз равни вентилатор ПЛУС

Користите други положај решетке.

Користите плех за печење.

 КОЛАЧИ / ПЕЦИВА / ХЛЕБОВИ	 (ml)	 (°C)	 (min)
Колачи / Чајна пецива / Кроасани	100	150 - 180	10 - 20
Фокача	100	200 - 210	10 - 20
Пица	100	230	10 - 20

 КОЛАЧИ / ПЕЦИВА / ХЛЕБОВИ	 (ml)	 (°C)	 (min)
Земичке	100	200	20 - 25
Хлеб	100	180	35 - 40
Колач од шљива / Пита с јабукама / Земичке са циметом, печене у калупу за колаче	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Користите 150 ml воде, осим ако није другачије наведено.

 СМРЗНУТА ГОТОВА ЈЕЛА	 (°C)	 (min)
Пица	200 - 210	10 - 20
Кроасани	170 - 180	15 - 25
Лазање, користите 200 ml	180 - 200	35 - 50

Користите 100 ml воде.

Подесите температуру на 110 °C.

 РЕГЕНЕРАЦИЈА ХРАНЕ	 (min)
Земичке	10 - 20
Хлеб	15 - 25
Фокача	15 - 25
месо	15 - 25
Запечена тестенина	15 - 25
Пица	15 - 25
Пиринач	15 - 25
Поврће	15 - 25

Користите 200 ml воде.

Користите стаклене посуде за печење.

 ПЕЧЕЊЕ	 (°C)	 (min)
Говеђе печење	200	50 - 60
Пиле	210	60 - 80

 ПЕЧЕЊЕ	 (°C)	 (min)
Печена свињетина	180	65 - 80

11.3 Печење и пржење

 КО-ЛАЧИ	Конвенционално припрема		Печење уз равни вентил.		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Рецепти за сваки дан	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	Калуп за колаче
Тесто за шкотски кекс с маслацем	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	Калуп за колаче
Чизкејк са млеком и пухтером	170	1	165	2	60 - 80	Калуп за колаче, Ø 26 cm
Штрудла	175	3	150	2	60 - 80	Плех за печење
Џем-тарт	170	2	165	2	30 - 40	Калуп за колаче, Ø 26 cm
Божихни колач, претходно загрејте празну рерну	160	2	150	2	90 - 120	Калуп за колаче, Ø 20 cm
Колач од шљива, претходно загрејте празну рерну	175	1	160	2	50 - 60	Плех за хлеб
Мафини	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Плех за печење
Мафини, два нивоа	-	-	140 - 150	2 и 4	25 - 35	Плех за печење
Мафини, три нивоа	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	30 - 45	Плех за печење
Кекс	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Плех за печење

 КО- ЛАЧИ	Конвенционално припрема		Печење уз равни вентил.		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Кекс, два нивоа	-	-	140 - 150	2 и 4	35 - 40	Плех за печење
Кекс, три нивоа	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	35 - 45	Плех за печење
Пуслице	120	3	120	3	80 - 100	Плех за печење
Пуслице, два нивоа, претходно загрејте празну рерну	-	-	120	2 и 4	80 - 100	Плех за печење
Земичке, претходно загрејте празну рерну	190	3	190	3	12 - 20	Плех за печење
Еклери	190	3	170	3	25 - 35	Плех за печење
Еклери, два нивоа	-	-	170	2 и 4	35 - 45	Плех за печење
Тартови на тањиру	180	2	170	2	45 - 70	Калуп за колаче, Ø 20 cm
Богат воћни колач	160	1	150	2	110 - 120	Калуп за колаче, Ø 24 cm

Претходно загрејте празну рерну.

 ХЛЕБ И ПИЦА	Конвенционално припрема		Печење уз равни вентил.		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Бели хлеб, 1 - 2 комада, 0,5 kg сваки	190	1	190	1	60 - 70	-

 ХЛЕБ И ПИЦА	Конвенционално припрема		Печење уз равни вентил.		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Ражани хлеб, претходно за- гревање није потребно	190	1	180	1	30 - 45	Плех за хлеб
Земичке, 6 - 8 земички	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	Плех за печење
Пица	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Емајлира- ни плех
Чајна пецива	200	3	190	3	10 - 20	Плех за печење

Претходно загрејте празну рерну.

Користите калуп за колаче.

 ФЛАНОВИ	Конвенционално припрема		Печење уз равни вентил.		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Флан са тестенином, претходно загревање није потребно	200	2	180	2	40 - 50
Флан са поврћем, прет- ходно загревање није потребно	200	2	175	2	45 - 60
Киш	180	1	180	1	50 - 60
Лазање	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Канелони	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Користите други положај решетке.

Користите решеткасту полицу.

 МЕСО	Конвенционално припрема	Печење уз равни вентил.	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Говедина	200	190	50 - 70
Свињетина	180	180	90 - 120
Телетина	190	175	90 - 120
Енглески говеђи одрезак, слабо печен	210	200	50 - 60
Енглески говеђи одрезак, средње печен	210	200	60 - 70
Енглески говеђи одрезак, добро печен	210	200	70 - 75

 МЕСО	Конвенционално припрема		Печење уз равни вентил.		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Свињска плећка, са кожом	180	2	170	2	120 - 150
Свињска коленица, 2 комада	180	2	160	2	100 - 120
Јагњећи котлети	190	2	175	2	110 - 130
Цело пиле	220	2	200	2	70 - 85
Ђурка, цела	180	2	160	2	210 - 240
Патка, цела	175	2	220	2	120 - 150
Гуска, цела	175	2	160	1	150 - 200
Зец, исечен на комаде	190	2	175	2	60 - 80
Зец, исечен на комаде	190	2	175	2	150 - 200
Цео фазан	190	2	175	2	90 - 120

Користите други положај решетке.

 РИБА	Конвенционално припрема	Печење уз рав- ни вентил.	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Пастрмка / Деверика, 3 - 4 ри- бе	190	175	40 - 55
Туна / Лосос, 4 - 6 филета	190	175	35 - 60

11.4 Грил

Претходно загрејте празну рерну.

Користите четврти ниво решетке.

Када печете на грилу, температура мора да буде подешена на максимум.

 ГРИЛ	 (kg)	 (min) 1. страна	 (min) 2. страна
Филе одресци, 4 комада	0.8	12 - 15	12 - 14
Одрезак од говеђег меса, 4 комада	0.6	10 - 12	6 - 8
Кобасице, 8	-	12 - 15	10 - 12
Свињски одресци, 4 комада	0.6	12 - 16	12 - 14
Пиле, половина, 2	1	30 - 35	25 - 30
Ћевапи, 4	-	10 - 15	10 - 12
Пилеће груди, 4 комада	0.4	12 - 15	12 - 14
Пљескавице, 6	0.6	20 - 30	-
Рибљи филети, 4 комада	0.4	12 - 14	10 - 12
Запечени сендвичи, 4 - 6	-	5 - 7	-
Тост, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.5 Турбо гриловање

Претходно загрејте празну рерну.

Користите први и други ниво решетке.

За израчунавање времена печења помножите време дато у доњој табели и центиметре дебљине филета.

 ГОВЕДИ- НА	 (°C)	 (min)
Печена јунетина или филети, слабо печено	190 - 200	5 - 6

 ГОВЕДИ- НА	 (°C)	 (min)
Печена јунетина или филети, средње печено	180 - 190	6 - 8
Печена јунетина или филети, добро печено	170 - 180	8 - 10

 СВИЊЕ- ТИНА	 (°C)	 (min)
Плећка / Врат / Шунка у комаду, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Одресци / Ребра, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Ћуфте, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Свињске коленице, претходно куване, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 ТЕЛЕТИ- НА	 (°C)	 (min)
Телеће печење, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Телећи котлет, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 ЈАГЊЕ- ТИНА	 (°C)	 (min)
Јагњећи бут / Печена јагњетина, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120

 ЈАГЊЕ- ТИНА	 (°C)	 (min)
Јагњећа леђа, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 ЖИВИНА	 (°C)	 (min)
Живинско месо, порције, 0,2 - 0,25 kg сваки	200 - 220	30 - 50
Пиле, половина, 0,4 - 0,5 kg сваки	190 - 210	35 - 50
Пиле, млада кокошка, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Патка, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Гуска, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Ђурка, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Ђурка, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 РИБА (КУВАНА НА ПАРИ)	 (°C)	 (min)
Цела риба, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

11.6 Одмрзавање

	 (kg)	 Време одмрзавања (мин)	 Време додатног одмрзавања (мин)	
Пиле	1	100 - 140	20 - 30	Пиле, које је на преврнутој тањири, ставите на велики тањир. Окрените када истекне половина времена.
месо	1 0.5	100 - 140 90 - 120	20 - 30	Окрените када истекне половина времена.
Павлака	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Неутрална павлака може да се умутити и када је још увек делимично замрзнута.
Пастрма	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Јагоде	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Путер	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Колач	1.4	60	60	-

11.7 Сушење - Печење уз равни вентил.

Прекријте послужавнике са замашћеним папиром или папиром за печење.

За боље резултате, искључите рерну на пола печења, отворите врата и оставите да се охлади на једну ноћ да би се сушење завршило.

За 1 плех користите трећи положај решетке.

За 2 плеха користите први и трећи положај решетке.

 ПОВРЋЕ	 (°C)	 (h)
Пасуљ	60 - 70	6 - 8
Паприке	60 - 70	5 - 6

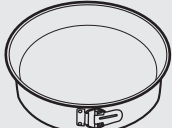
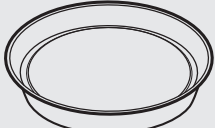
 ПОВРЋЕ	 (°C)	 (h)
Поврће за супу	60 - 70	5 - 6
Печурке	50 - 60	6 - 8
Зачинско биље	40 - 50	2 - 3

Подесите температуру на 60 °C - 70 °C.

 ВОЋЕ	 (h)
Шљиве	8 - 10
Кајсије	8 - 10
Кришке јабуке	6 - 8
Крушке	6 - 9

11.8 Влажно печење уз вентил. - препоручени прибор

Користите тамне и нерелефне лименке и посуде. Оне бољу апсорбују топлоту него светле боје и рефлектујуће посуде.

			
Плех за пизу	Посуђа за печење	Мала посуђа за печење	Плех за флан
Таман, нерелефнујући Пречник 28 cm	Таман, нерелефнујући Пречник 26 cm	Керамички Пречник 8 cm, висина 5 cm	Таман, нерелефнујући Пречник 28 cm

11.9 Влажно печење уз вентил.

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

		 (°C)		 (min)
Слатке зе-мичке, 12 кома-да	плех за печење или посуђа за скупљање масноће	175	3	40 - 50
Земичке, 9 ко-мада	плех за печење или посуђа за скупљање масноће	180	2	35 - 45
Пиза, замрзнута, 0,35 kg	решеткаста полица	180	2	45 - 55
Швајцарски ро-лат	плех за печење или посуђа за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Брауни	плех за печење или посуђа за скупљање масноће	170	2	45 - 50
Суфле, 6 кома-да	керамичке посуде на решеткастој полици	190	3	45 - 55
Корица за флан	плех за флан на решеткастој полици	180	2	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Сендвич-торта „Викторија“	посуда за печење на решеткастој полици	170	2	35 - 50
Поширана риба, 0,3 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	35 - 45
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	25 - 35
Рибљи филети, 0,3 kg	плех за пицу на решеткастој полици	170	3	30 - 40
Поширано месо, 0,25 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	40 - 50
Колачи, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	150	2	30 - 45
Макарони, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	45 - 55
Мафини, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Славо 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	30 - 40
Поврће, бланширано, 0,4 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	35 - 45
Вегетаријански омлет	плех за пицу на решеткастој полици	180	3	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Медитеранско поврће, 0,7 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	4	35 - 45

11.10 Информације за институте за тестирање

Тестови према стандарду IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Ситни колачи, 20 по плеху	Конвенционално припрема	Плех за печење	3	170	20 - 30	-
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	3	150 - 160	20 - 35	-
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Конвенционално припрема	Решетка полица	2	180	70 - 90	-
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Печење уз равни вентил.	Решетка полица	2	160	70 - 90	-
Бисквит торта, калуп за колаче Ø26 cm	Конвенционално припрема	Решетка полица	2	170	40 - 50	Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута.

				(°C)		(min)	
Бисквит торта, калуп за колаче Ø26 cm	Печење уз равни вен-тил.	Решет-каста полица	2	160	40 - 50		Претходно за-грејте рерну у трајању од 10 минута.
Бисквит торта, калуп за колаче Ø26 cm	Печење уз равни вен-тил.	Решет-каста полица	2 и 4	160	40 - 60		Претходно за-грејте рерну у трајању од 10 минута.
Шкотски кекс с масла-цем	Печење уз равни вен-тил.	Плех за печење	3	140 - 150	20 - 40		-
Шкотски кекс с масла-цем	Печење уз равни вен-тил.	Плех за печење	2 и 4	140 - 150	25 - 45		-
Шкотски кекс с масла-цем	Конвенцио-нално при-према	Плех за печење	3	140 - 150	25 - 45		-
Тост, 4 - 6 кома-да	Грил	Решет-каста полица	4	макс.	2 - 3 минута прву страну; 2 - 3 минута другу страну		Претходно за-грејте рерну у трајању од 3 минута.
Пљеска-вица, 6 комада, 0,6 kg	Грил	Решет-каста полица и посуда за скуп-љање масноће	4	макс.	20 - 30		Ставите решет-касту полицу на четврти ниво и посуду за скуп-љање масноће на други ниво рерне. Окрените храну на пола печења. Претходно за-грејте рерну у трајању од 3 минута.

12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 Напомене у вези са чишћењем



Средства за чишћење

Обришите предњу страну рерне меком крпом, топлом водом и благим средством за чишћење. Очистите и проверите заптивач на вратима око оквира врата рерне.

За чишћење металних површина користите раствор средства за чишћење.

Очистите мрље благим детерџентом.



Свакодневна употреба

Очистите унутрашњост рерне након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.

У рерни или на стакленим плочама на вратима може доћи до кондензовања влаге. Да би се смањила кондензација, оставите рерну да ради 10 минута пре почетка кувања. Не одлажите храну у рерни дуже од 20 минута. Након сваке употребе, осушите унутрашњост меком крпом.



Прибор

Након сваке употребе, очистите сав прибор и оставите га да се осуши. Користите меку крпу са топлом водом и благим детерџентом. Немојте прати прибор у машини за прање судова.

Не чистите прибор са нелепљивим премазом помоћу абразивних средстава за чишћење или предмета са оштрим ивицама.

12.2 Како очистити: Утиснути делови унутрашњости

Очистите удубљења у унутрашњости рерне да бисте уклонили остатке каменца након кувања на пари.

Корак 1	Корак 2	Корак 3
Сипајте: 250 ml белог сирћета у удубљења у унутрашњости рерне. Користите раствор од 6% сирћета без икаквих додатака.	Оставите сирће да раствори остатке каменца на собној температури у трајању од око 30 минута.	Очистите шупљину топлем водом и меком тканином.
За функцију: Печење уз равни вентилатор ПЛУС чистите рерну на сваких 5 - 10 циклуса кувања.		

12.3 Како да извадите: Подршке за решетке

Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

12.4 Како да користите: Чишћење водом

Овај поступак чишћења користи влагу како би се из рерне уклониле заостале масноће и комадићи хране.

Корак 1	Сипајте воду у удубљења у унутрашњости рерне: 200 ml.	Корак 4	Оставите рерну да ради 30 минута.
Корак 2	Подесите функцију:   . Притисните:  .	Корак 5	Искључите рерну.
Корак 3	Подесите температуру на 90 °C.	Корак 6	Сачекајте да се рерна охлади. Осушите унутрашњост меком крпом.

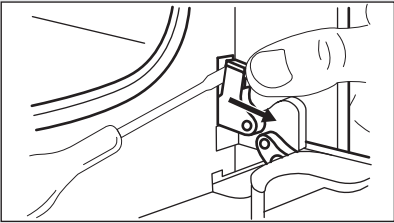
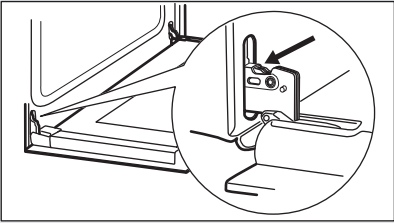
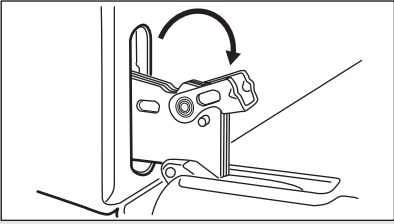
12.5 Како да скинете и инсталирате: Врата

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.

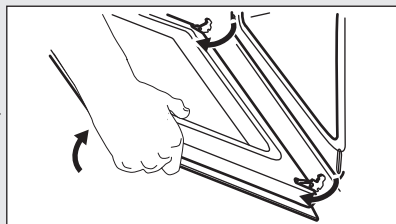


ОПРЕЗ

Немојте да рерну без стаклених плоча.

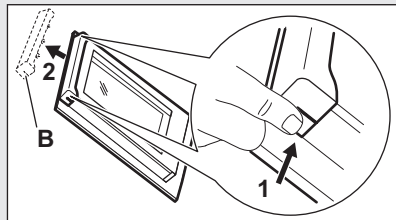
Корак 1	Отворите врата до краја и пронађите шарку на десној стране врата.	
Корак 2	Користите одвијач да подигнете и до краја окренете полуку шарке с десне стране.	
Корак 3	Пронађите шарку на левој страни врата.	
Корак 4	Подигните и до краја окрените полуку на левој шарки.	
Корак 5	Затворите врата рерне до пола, до првог положаја за отварање. Затим подигните и повуците врата према себи и извадите их из лежишта.	
Корак 6	Ставите врата на меку крпу на стабилној површини.	

Корак 7 Притисните оквир врата (В) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.

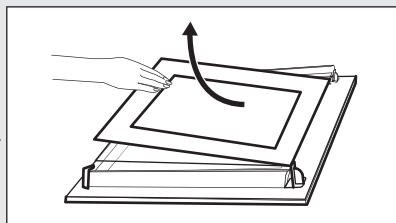


Корак 8 Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.

Корак 9 Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и пажљиво их извуците нагоре. Уверите се да су стаклене плоче исклизнуле до краја из носача.



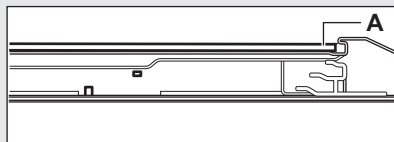
Корак 10 Очистите стаклене плоче водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.



Корак 11 Након чишћења, монтирајте стаклену плочу и врата рерне.

Одштампана зона мора да буде окренута ка унутрашњости врата. Након инсталације проверите да површина оквира стаклене плоче на одштампању није груба на додир. Кад се правилно инсталира, оквир врата кликне.

Водите рачуна да правилно поставите унутрашњу стаклену плочу у лежишта.



12.6 Како да замените: Лампица



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.
Лампица може бити врућа.

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

Пре замене лампице:

Корак 1

Корак 2

Корак 3

Пре замене лампице:		
Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади.	Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне утичнице.	Дно унутрашњости рерне прекријте крпом.

Задња лампица

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

13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

13.1 Шта учинити ако...

За било који од случајева који није наведен у овој табели обратите се овлашћеном сервисном центру.

Проблем	Проверите да ли...
Рерна се не загрева.	Осигурач је прегорео.
Заптивач врата је оштећен.	Немојте да користите рерну. Контактирајте овлашћени сервисни центар.
На дисплеју се приказује „12.00“.	Дошло је до нестанка струје. Подесите време.
Вода цури из удубљења унутрашњости рерне.	Има превише воде у удубљењу унутрашњости рерне.

Проблем	Проверите да ли...
Незадовољавајући учинак кувања за функцију: Печење уз равни вентилатор ПЛУС .	Испунили сте удубљења у унутрашњости рерне водом.
Лампица не ради.	Сијалица је прегорела.

13.2 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.)

14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

14.1 Информације о производу и Лист са информацијама о производу*

Назив добављача	Electrolux
Идентификација модела	KOD3H70X 949499338
Индекс енергетске ефикасности	95.3
Класа енергетске ефикасности	A
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.93 kWh/циклусу
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.81 kWh/циклусу
Број шупљина у рерни	1
Извор топлоте	Електрична струја
Запремина	72 l
Тип рерне	Уградна рерна
Маса	29.2 kg

* За Европску унију у складу са прописима ЕУ 65/2014 и 66/2014.
 За Републику Белорусију у складу са STB 2478-2017, додаток G; STB 2477-2017, Анекси А и В.
 За Украјину у складу са 568/32020.

Класа енергетске ефикасности није применљива за Русију.

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



Рерна има функције које вам помажу да уштедите електричну енергију током свакодневне припреме хране.

Уверите се да су врата рерне затворена када рерна ради. Не

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

Користите метално посуђе за кување да бисте повећали уштеду енергије.

Кад је то могуће, немојте да загревате рерну пре печења.

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

Када је време печења дуже од 30 минута, смањите температуру рерне на минимум, 3 – 10 минута пре истека времена печења Месо ће наставити да се пече користећи преосталу топлоту у рерни.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

Одржавајте топлоту хране

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту obroка.

Влажно печење уз 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. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	36
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	37
3. NAMESTITEV.....	40
4. OPIS IZDELKA.....	41
5. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....	41
6. PRED PRVO UPORABO.....	42
7. VSAKODNEVNA UPORABA.....	43
8. ČASOVNE FUNKCIJE.....	45
9. UPORABA DODATNE OPREME.....	46
10. DODATNE FUNKCIJE.....	47
11. NAMIGI IN NASVETI.....	48
12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	59
13. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	63
14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	63

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 in informacije glede popravil:

www.electrolux.com/support



Registracijo svojega izdelka za boljšo storitev:

www.registerelectrolux.com



Nakup dodatkov, potrošnega materiala in originalnih nadomestnih delov 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. ⚠ VARNOSTNE INFORMACIJE

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

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko 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, mlajši od osem let, ter invalidi se ne smejo približevati izdelku, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Preprečite, da bi se otroci igrali z napravo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- OPOZORILO: Ko naprava deluje ali se ohlaja, poskrbite, da bodo otroci in hišni ljubljenci dovolj oddaljeni od nje. Dostopni deli se med uporabo segrejejo.
- Če ima naprava varovalo za otroke, ga je treba vklopiti.
- Čiščenje 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.

- **OPOZORILO:** Pred zamenjavo žarnice mora biti naprava izklopljena, da preprečite možnost udara električnega toka.
- Ne uporabljajte, preden jo ne namestite v vgrajeno strukturo.
- 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.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo pečice preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava ima električni hladilni sistem. Za delovanje potrebuje električno napajanje.

Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino)	590 (600) mm
Širina omarice	560 mm
Globina omarice	550 (550) mm
Višina sprednjega dela naprave	594 mm
Višina hrbtnega dela naprave	576 mm
Širina sprednjega dela naprave	595 mm
Širina hrbtnega dela naprave	559 mm
Globina naprave	569 mm
Vgradna globina naprave	548 mm
Globina ob odprtih vratih	1022 mm

Najmanjša velikost prezačevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbtni strani	560x20 mm
Dolžina napajalnega kabla. Kabel v desnem vogalu na hrbtni strani	1500 mm
Pritrdilni vijaki	4x25 mm

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 ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.

- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

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

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

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

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 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 gob, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.

2.5 Notranja osvetlitev



OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo druge in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu.
- 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 poškodb ali zadušitve.

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

3. NAMESTITEV



OPOZORILO!

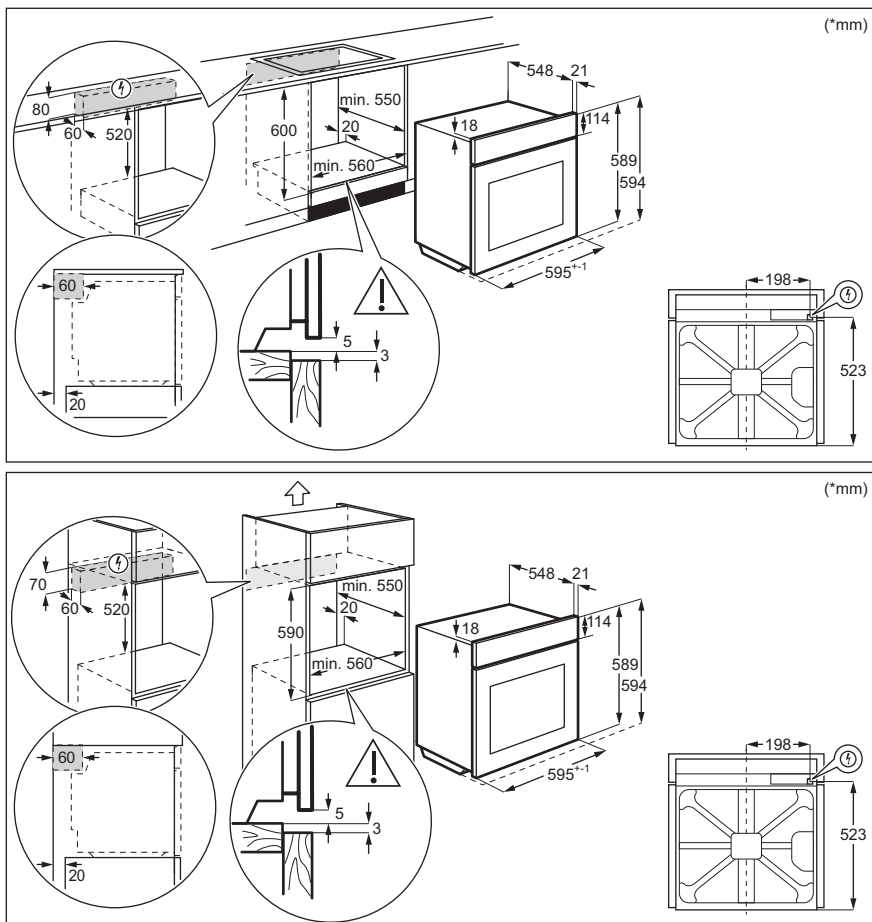
Oglejte si poglavja o varnosti.

3.1 Vgradnja

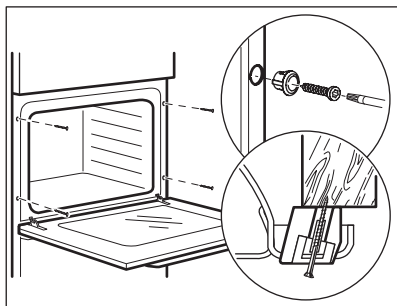


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

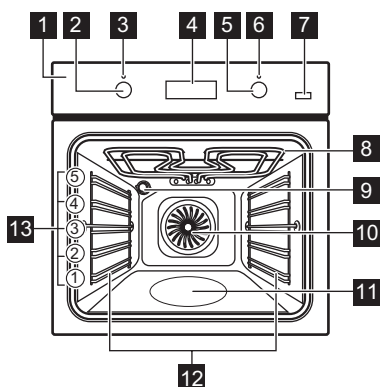


3.2 Pritrditev pečice v omaro



4. OPIS IZDELKA

4.1 Splošni pregled



- 1** Upravljalna plošča
- 2** Gumb za funkcije pečice
- 3** Lučka/simbol napajanja
- 4** Prikazovalnik
- 5** Upravljalni gumb (za nastavitev temperature)
- 6** Prikazovalnik/simbol temperature
- 7** Plus para
- 8** Grelec
- 9** Luč
- 10** Ventilator
- 11** Vboklina pečice - Posoda za čiščenje z vodo
- 12** Nosilci rešetk, odstranljivi
- 13** Položaji rešetk

4.2 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.

- **Teleskopska vodila**
Teleskopska vodila omogočajo lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk.

5. UPRAVLJALNA PLOŠČA

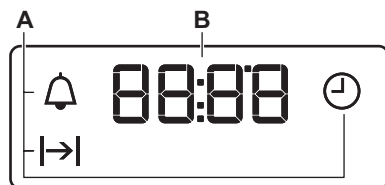
5.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj

Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.

5.2 Senzorska polja/Tipke

—	Za nastavitev časa.
	Za nastavitev časovne funkcije.
+	Za nastavitev časa.
	Za vklop in izklop funkcije Vroči zrak PLUS.

5.3 Prikazovalnik



- A. Časovne funkcije
B. Programska ura

6. PRED PRVO UPORABO



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Pred prvo uporabo

Pečica lahko med predgrevanjem oddaja neprijetne vonjave in dim. Poskrbite za prezračevanje prostora.

 1. korak:	 2. korak:	 3. korak:
Nastavite uro.	Očistite pečico.	Predhodno ogrejte prazno pečico.
1. Pritisnite: 2. , - pritisnite, da nastavite uro. Pritisnite: 3. , - pritisnite, da nastavite minute. Pritisnite:	1. Iz pečice odstranite vso opremo in odstranljive nosilce rešetk. 2. Pečico in pripomočke očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom.	1. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: Čas: 1 ura. 2. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: Čas: 15 min. 3. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: Čas: 15 min.

Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi. Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk položite v pečico.

7. VSAKODNEVNA UPORABA



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

7.1 Nastavitev: Funkcija pečice

1. korak: Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.

2. korak: Obrnite upravljalni gumb za izbiro temperature.

3. korak: Po koncu pečenja obrnite gumb v položaj za izklop, da izklopite pečico.

7.2 Nastavitev funkcije: Vroči zrak PLUS



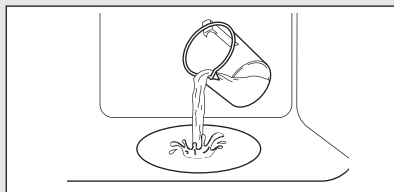
OPOZORILO!

Nevarnost opeklin in poškodb naprave.

1. korak: Prepričajte se, da je pečica hladna.

2. korak: Vboklino pečice napolnite z vodo iz pipe.

❗ V vboklino pečice lahko natočite največ 250 ml. Vbokline pečice ne polnite ponovno med peko ali ko je pečica vroča.



3. korak: Nastavite funkcijo: .

Pritisnite: . Zasveti indikator. Deluje samo s funkcijo: Vroči zrak PLUS.

4. korak: Obrnite upravljalni gumb za nastavitev temperature, da nastavite temperaturo.

5. korak: Predhodno segrevajte prazno pečico 10 minut, da ustvarite vlago.

6. korak: Postavite hrano v pečico.

Oglejte si poglavje »Namigi in nasveti«. Med pečenjem ne odpirajte vrat pečice.

7. korak: Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop za izklop pečice.

 - pritisnite za izklop pečice. Indikator ugasne.

8. korak: Po koncu izvajanja funkcije vrata previdno odprite. Sproščena vlaga lahko povzroči opekline.

9. korak: Prepričajte se, da je pečica hladna. Iz vbokline pečice odstranite preostalo vodo.

7.3 Funkcij pečice

Funkcija pečice	Uporaba
 Položaj za izklop	Pečica je izklopljena.
 Osvetlitev	Za vklop luči.
  Vroči zrak / Vroči zrak PLUS / Čiščenje z vodo	Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperatura nastavitve za 20 - 40 °C nižje kot pri Konvencionalne kuhe. Za dodajanje vlage med pripravo hrane. Za doseganje prave barve in hrustljave skorje med peko. Za večjo sočnost med segrevanjem. Oglejte si poglavje »Vzdrževanje in čiščenje« za dodatne informacije o: Aqua Clean
 Vlažno pečenje	Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljenih. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje.
 Gretje spodaj	Za peko tort s hrustljivim dnom ter za vlaganje hrane.

Funkcija pečice	Uporaba
 Odtaljevanje	Za odtaljevanje živil (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjenih živil.
 Veliki žar	Za peko tankih kosov velike količine jedi in za popekanje kruha.
 Turbo grill	Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.
 Funkcija pica	Za peko pice. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.
 Konvencionalne kuhe	Za peko in pečenje jedi na eni višini.

7.4 Opombe glede: Vlažno pečenje

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

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

Za navodila za kuhanje si oglejte poglavje »Namigi in nasveti«, Vlažno pečenje. Za splošna priporočila za varčevanje z energijo si oglejte poglavje »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.

8. ČASOVNE FUNKCIJE

8.1 Časovne funkcije

Časovna funkcija	Uporaba
 Ura	Za nastavitev, spreminjanje ali preverjanje časa.
 Trajanje	Za nastavitev trajanja delovanja pečice.
 Odštevalna ura	Za nastavitev odštevanja. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice. To funkcijo lahko nastavite kadarkoli, tudi ko je pečica izklopljena.

8.2 Nastavitev: Časovne funkcije

Sprememba: Ura	
 - utripa, ko pečico priključite na električno omrežje, če pride do izpada električne energije ali ko programska ura ni nastavljena.	
1. korak:  - pritisnite.  - začne utripati.	
2. korak:  ,  - pritisnite za nastavitev časa. Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikazuje čas.	
 - pritisnite za spremembo časa.  - začne utripati.	
Nastavitev: Trajanje	
1. korak: Nastavite funkcijo pečice in temperaturo.	
2. korak:  - pritisnite.  - začne utripati.	
3. korak:  ,  - pritisnite za nastavitev trajanja. Na prikazovalniku se prikaže:  .  - utripa ob poteku nastavljenega časa. Oglasi se zvočni signal in pečica se izklopi.	
4. korak: Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.	
5. korak: Obrnite gume v položaj za izklop.	
Nastavitev: Odštevalna ura	
1. korak:  - pritisnite.  - začne utripati.	

Nastavitev: Odštevalna ura

2. korak: **+**, **—** - pritisnite za nastavitev časa.
Funkcija se samodejno zažene po petih sekundah.
Ko nastavljen čas poteče, se oglasi zvočni signal.

3. korak: Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.

4. korak: Obrnite gumb v položaj za izklop.

Preklic: Časovne funkcije

1. korak:  - pritiskajte, dokler ne začne utripati simbol časovne funkcije.

2. korak: Pritisnite in držite: **—**.
Časovna funkcija se po nekaj sekundah izklopi.

9. UPORABA DODATNE OPREME

**OPOZORILO!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

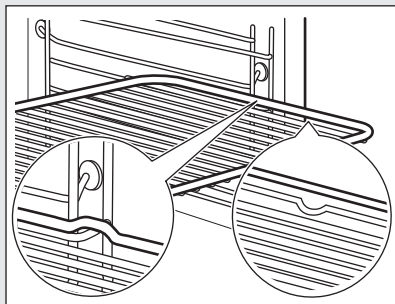
prevračanjem. Visok rob okrog mreže preprečuje zdrs posode.

9.1 Vstavljanje opreme

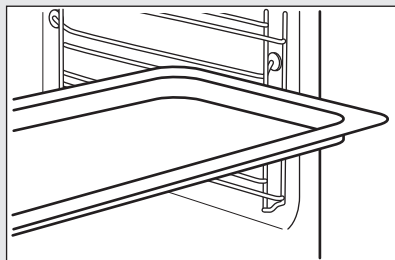
Majhna zarezna na vrhu poveča varnost.
Zareze so tudi varovala pred

Mreža za pečenje:

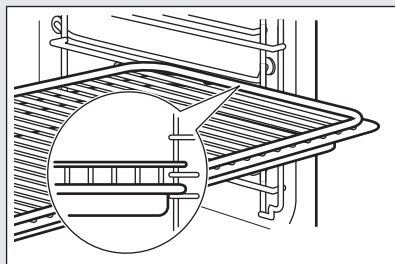
Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk in poskrbite, da bodo nogice obrnjene navzdol.



Pekač za pecivo /Globok pekač:
Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.



Mreža za pečenje, Pekač za pecivo /Globok pekač:
Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk in mrežo za pečenje na vodilih zgoraj.



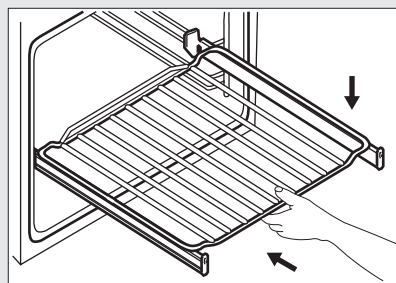
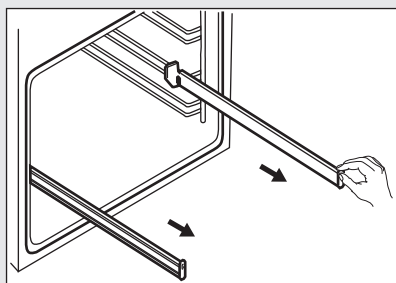
9.2 Uporaba teleskopskih vodil

Teleskopskih vodil ne oljite.

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

1. korak: Izvlecite desno in levo teleskopsko vodilo.

2. korak: Na teleskopski vodili namestite mrežo za pečenje ter ju previdno potisnite v pečico.



10. DODATNE FUNKCIJE

10.1 Ventilator za hlajenje

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

10.2 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.

11. NAMIGI IN NASVETI



Oglejte si poglavja o varnosti.

11.1 Priporočila za pečenje

Pečica ima pet položajev 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 nastavitvev, 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.

11.2 Vroči zrak PLUS

Uporabite drugi položaj rešetk.

Uporabite pekač.

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.

 TORTE/PECIVO/KRUHKI	 (ml)	 (°C)	 (min.)
Piškoti / Čajni kolački / Roglički	100	150 - 180	10 - 20
Fokača	100	200 - 210	10 - 20
Pica	100	230	10 - 20
Žemlje	100	200	20 - 25
Kruh	100	180	35 - 40
Češpljev kolač / Jabolčna pita / Cimetovi zvitki, pečeni v tortnem modelu	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Dodajte 150 ml vode, če ni navedeno drugače.

 ZAMRZNJENI PRIPRAVLJENI OBROKI	 (°C)	 (min.)
Pica	200 - 210	10 - 20
Roglički	170 - 180	15 - 25
Lazanja, dodajte 200 ml	180 - 200	35 - 50

Dodajte 100 ml vode.

Nastavite temperaturo na 110 °C.

 REGENERACIJA ŽIVIL	 (min.)
Žemlje	10 - 20
Kruh	15 - 25
Fokača	15 - 25
Meso	15 - 25
Testenine	15 - 25
Pica	15 - 25
Riž	15 - 25
Zelenjava	15 - 25

Dodajte 200 ml vode.

Uporabite stekleno posodo za peko.

 PEČENJE	 (°C)	 (min.)
Goveja pečenka	200	50 - 60
Piščanec	210	60 - 80
Pečena svinjina	180	65 - 80

11.3 Peka peciva in pečenje mesa

 PE- CIVO	Konvencionalne kuhe		Vroči zrak		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Recepti za umešano testo	170	2	160	3 (2 in 4)	45 - 60	Model za torte
Kolač iz krhkega testa	170	2	160	3 (2 in 4)	20 - 30	Model za torte
Smetanova ali skutna torta	170	1	165	2	60 - 80	Model za torte, Ø 26 cm
Zavitek	175	3	150	2	60 - 80	Pekač za pecivo
Kolač z marmelado	170	2	165	2	30 - 40	Model za torte, Ø 26 cm
Božični kolač, Predhodno ogrejte prazno pečico.	160	2	150	2	90 - 120	Model za torte, Ø 20 cm
Češpljev kolač, Predhodno ogrejte prazno pečico.	175	1	160	2	50 - 60	Model za kruh
Mafini	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Pekač za pecivo
Mafini, dva nivoja	-	-	140 - 150	2 in 4	25 - 35	Pekač za pecivo
Mafini, trije nivoji	-	-	140 - 150	1, 3 in 5	30 - 45	Pekač za pecivo
Drobno pecivo	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Pekač za pecivo
Drobno pecivo, dva nivoja	-	-	140 - 150	2 in 4	35 - 40	Pekač za pecivo
Drobno pecivo, trije nivoji	-	-	140 - 150	1, 3 in 5	35 - 45	Pekač za pecivo
Beljakovi poljubčki	120	3	120	3	80 - 100	Pekač za pecivo

 PE- CIVO	Konvencionalne kuhe		Vroči zrak		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Beljakovi poljubčki, dva nivoja, Predhodno ogrejte prazno pečico.	-	-	120	2 in 4	80 - 100	Pekač za pecivo
Žemlje, Predhodno ogrejte prazno pečico.	190	3	190	3	12 - 20	Pekač za pecivo
Éclair	190	3	170	3	25 - 35	Pekač za pecivo
Éclair, dva nivoja	-	-	170	2 in 4	35 - 45	Pekač za pecivo
Pite	180	2	170	2	45 - 70	Model za torte, Ø 20 cm
Bogata sadna torta	160	1	150	2	110 - 120	Model za torte, Ø 24 cm

Predhodno ogrejte prazno pečico.

 KRUH IN PICA	Konvencionalne kuhe		Vroči zrak		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Bel kruh, 1 - 2 kosa, 0,5 kg vsak	190	1	190	1	60 - 70	-
Rženi kruh, Predhodno segrevanje ni potrebno.	190	1	180	1	30 - 45	Model za kruh
Žemlje, 6 - 8 žemelj	190	2	180	2 (2 in 4)	25 - 40	Pekač za pecivo
Pica	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Emajliran pladenj

 KRUH IN PICA	Konvencionalne kuhe		Vroči zrak		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Čajni kolački	200	3	190	3	10 - 20	Pekač za pecivo

Predhodno ogrejte prazno pečico.

Uporabite tortni model.

 KOLAČI	Konvencionalne kuhe		Vroči zrak		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Narastek s testeninami, Predhodno segrevanje ni potrebno.	200	2	180	2	40 - 50
Zelenjavni narastek, Predhodno segrevanje ni potrebno.	200	2	175	2	45 - 60
Pite (quiche)	180	1	180	1	50 - 60
Lazanja	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Kaneloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Uporabite drugi položaj rešetk.

Uporabite mrežo za pečenje.

 MESO	Konvencionalne kuhe	Vroči zrak	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Govedina	200	190	50 - 70
Svinjina	180	180	90 - 120
Teletina	190	175	90 - 120
Goveja pečenka po angleško, manj zapečena	210	200	50 - 60
Goveja pečenka po angleško, sred- nje zapečena	210	200	60 - 70

 MESO	Konvencionalne kuhe	Vroči zrak	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Goveja pečenka po angleško, do- bro zapečena	210	200	70 - 75

 MESO	Konvencionalne kuhe		Vroči zrak		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Svinjsko pleče s kožo	180	2	170	2	120 - 150
Svinjska krača, 2 kosa	180	2	160	2	100 - 120
Jagnje-stegno	190	2	175	2	110 - 130
Cel piščanec	220	2	200	2	70 - 85
Cel puran	180	2	160	2	210 - 240
Cela raca	175	2	220	2	120 - 150
Cela gos	175	2	160	1	150 - 200
Zajec, razrezan na kose	190	2	175	2	60 - 80
Zajec, razrezan na kose	190	2	175	2	150 - 200
Cel fazan	190	2	175	2	90 - 120

Uporabite drugi položaj rešetk.

 RIBE	Konvencionalne kuhe	Vroči zrak	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Postrv / Orada, 3 - 4 ribe	190	175	40 - 55
Tuna / Losos, 4 - 6 filejev	190	175	35 - 60

11.4 Žar

Predhodno ogrejte prazno pečico.

Uporabite četrti položaj rešetk.

Žar z najvišjo nastavitvijo temperature.

 ŽAR	 (kg)	 (min.) 1. stran	 (min.) 2. stran
Zrezki iz pljučne pečenke, 4 kosi	0.8	12 - 15	12 - 14
Goveji zrezek, 4 kosi	0.6	10 - 12	6 - 8
Klobase, 8	-	12 - 15	10 - 12
Svinjski kotleti, 4 kosi	0.6	12 - 16	12 - 14
Piščanec, polovica, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Piščančje prsi, 4 kosi	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgerji, 6	0.6	20 - 30	-
Ribji file, 4 kosi	0.4	12 - 14	10 - 12
Popečeni obloženi kruhki, 4 - 6	-	5 - 7	-
Popečen kruh, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.5 Turbo grill

Predhodno ogrejte prazno pečico.

Uporabite prvi ali drugi položaj rešetk.

Za izračun časa pečenja pomnožite čas iz spodnje razpredelnice z debelino fileja (v centimetrih).

 GOVEDI- NA	 (°C)	 (min.)
Goveja pečenka ali file, manj za-pečen	190 - 200	5 - 6
Goveja pečenka ali file, srednje zapečen	180 - 190	6 - 8
Goveja pečenka ali file, dobro za-pečen	170 - 180	8 - 10

 SVINJINA	 (°C)	 (min.)
Pleče/ Vrat/Šunka, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotleti/ Rebrca, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Mesna štruca, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Svinjska krača, predhodno kuha-na, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 TELETINA	 (°C)	 (min.)
Telečja pečenka, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Telečja krača, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 JAGNJE-TINA	 (°C)	 (min.)
Jagnječje stegno/ Pečena jagnjetina, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Jagnječji hrbet, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 PERUTNI-NA	 (°C)	 (min.)
Perutnina, porcije, 0,2 - 0,25 kg vsaka	200 - 220	30 - 50
Piščanec, polovica, 0,4 - 0,5 kg vsaka	190 - 210	35 - 50

 PERUTNI-NA	 (°C)	 (min.)
Piščanec, pitanec, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Raca, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Gos, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Puran, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Puran, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 RIBA (DUŠENA)	 (°C)	 (min.)
Cela riba, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

11.6 Odtaljevanje

	 (kg)	 Čas odtaljevanja (min.)	 Dodatni čas odtaljevanja (min.)	
Piščanec	1	100 - 140	20 - 30	Piščanca položite na obrnjen krožnik, postavljen na velik krožnik. Obrnite po polovici časa priprave.
Meso	1 0.5	100 - 140 90 - 120	20 - 30	Obrnite po polovici časa priprave.
Smetana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smetano lahko stepete tudi, ko še vedno vsebuje zmrznjene delce.
Postrv	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jagode	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Maslo	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Torta	1.4	60	60	-

11.7 Dehidriranja - Vroči zrak

Pekač prekrijte s proti maščobi odpornim papirjem ali papirjem za peko.

Za boljše rezultate pečico izklopite po polovici časa sušenja, odprite vrata in za dokončanje sušenja pustite, da se ohlaja čez noč.

Za en pekač uporabite tretji položaj rešetk.

Za dva pekača uporabite prvi in četrti položaj rešetk.

VA  ZELENJA- (°C)	 (°C)	 (h)
Fizol	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6

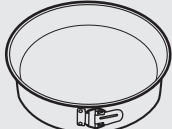
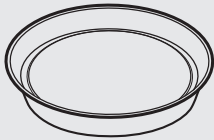
VA  ZELENJA- (°C)	 (°C)	 (h)
Jušna zelenjava	60 - 70	5 - 6
Gobe	50 - 60	6 - 8
Zelišča	40 - 50	2 - 3

Nastavite temperaturo na 60 - 70 °C.

 SADJE (h)	 (h)
Slive	8 - 10
Marelice	8 - 10
Jabolčni krlji	6 - 8
Hruške	6 - 9

11.8 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki

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

			
Posoda za pico	Pekač za peko	Majhne posode za pečenje in serviranje	Model za testo za kolač
Temen, neodbojen premer 28 cm	Temen, neodbojen premer 26 cm	Keramika premer 8 cm, višina 5 cm	Temen, neodbojen premer 28 cm

11.9 Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

		 (°C)		 (min.)
Buhtlji, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	175	3	40 - 50
Kruhki/Žemlje, 9 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	35 - 45
Pizza, zamrznjena, 0,35 kg	mreža za pečenje	180	2	45 - 55
Rulada	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Rjavčki (brownies)	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	45 - 50
Soufflé, 6 kosov	Keramični ramekini na mreži za pečenje	190	3	45 - 55
Testo za kolač	Model za testo za kolač na mreži za pečenje	180	2	35 - 45
Viktorijin kolač	Posoda za peko na mreži za pečenje	170	2	35 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	35 - 45
Cela riba, 0,2 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	25 - 35
Ribji file, 0,3 kg	Posoda za pico na mreži za pečenje	170	3	30 - 40
Poširano meso, 0,25 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	40 - 50
Piškoti, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	150	2	30 - 45
Makroni, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	45 - 55
Mafini, 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

		 (°C)		 (min.)
Kolački, 8 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Zelenjava, poširana, 0,4 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	35 - 45
Vegetarijanska omleta	Posoda za pico na mreži za pečenje	180	3	35 - 45
Mediterranska zelenjava, 0,7 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	4	35 - 45

11.10 Informacije za preizkuševalne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Drobno pecivo, 20 kosov na pekač	Konvencionalne kuhe	Pekač za pecivo	3	170	20 - 30	-
Drobno pecivo, 20 kosov na pekač	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	150 - 160	20 - 35	-
Drobno pecivo, 20 kosov na pekač	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	150 - 160	20 - 35	-
Jabolčna pita, 2 modela Ø 20 cm	Konvencionalne kuhe	Mreža za pečenje	2	180	70 - 90	-
Jabolčna pita, 2 modela Ø 20 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90	-

				 (°C)	 (min.)	
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Konvencionalne kuhe	Mreža za pečenje	2	170	40 - 50	Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	40 - 50	Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2 in 4	160	40 - 60	Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	140 - 150	20 - 40	-
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	140 - 150	25 - 45	-
Masleni piškoti	Konvencionalne kuhe	Pekač za pecivo	3	140 - 150	25 - 45	-
Popečen kruh, 4 - 6 kosov	Žar	Mreža za pečenje	4	maks.	2 - 4 minute prva stran; 2 - 3 minute druga stran	Pečico 3 minute predhodno segrevajte.
Goveji burger, 6 kosov, 0,6 kg	Žar	Mreža za pečenje in prestrežna ponev	4	maks.	20 - 30	Mrežo za pečenje postavite na četrti, prestrežno ponev pa na tretji nivo pečice. Hrana obrnite po polovici časa pečenja. Pečico 3 minute predhodno segrevajte.

12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Opombe glede čiščenja

 Čistilna sredstva	Sprednji del pečice očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom. Očistite in preverite tesnilo vrat okrog okvira pečice. Za čiščenje kovinskih površin uporabite čistilno raztopino. Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.
 Vsakodnevna uporaba	Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar. Vlaga lahko v pečici ali na steklenih vratih kondenzira. Če želite zmanjšati kondenzacijo, naj pečica deluje 10 minut pred začetkom pečenja. Hrane ne shranjujte v pečici dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost posušite z mehko krpo.
 Pripomočki	Vso opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite mehko krpo s toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju. Pripomočkov s premazom proti prijemanju ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

12.2 Postopek čiščenja: Vboklina pečice

Po peki s paro očistite vboklino pečice, da odstranite ostanke apnenca.

1. korak:	2. korak:	3. korak:
Nalijte: 250 ml belega kisa v vboklino pečice. Uporabite največ 6-odstotni kis brez dodatkov.	Kis naj 30 minut pri temperaturi okolja raztaplja ostanke apnenca.	Notranjost pečice očistite s toplo vodo in mehko krpo.
Za funkcijo: Vroči zrak PLUS očistite pečico vsakih 5 - 10 ciklov peke.		

12.3 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

12.4 Uporaba: Čiščenje z vodo

Ta postopek čiščenja uporablja vlago za odstranjevanje preostalih delcev maščobe in hrane iz pečice.

1. korak: V vboklino pečice nalijte vodo: 200 ml.
--

2. korak: Nastavite funkcijo:  . Pritisnite:  .
3. korak: Nastavite temperaturo na 90 °C.
4. korak: Pečica naj deluje 30 minut.
5. korak: Izklopite pečico.
6. korak: Počakajte, da se pečica ohladi. Notranjost posušite z mehko krpo.

12.5 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«.

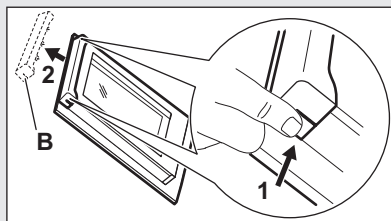


POZOR!

Pečice ne uporabljajte brez steklenih plošč.

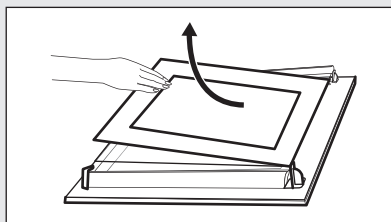
1. korak: V celoti odprite vrata in poiščite tečaj na desni strani vrat.	
2. korak: Z izvijačem dvignite in povsem obrnite desni vzvod tečaja.	
3. korak: Poiščite tečaj na levi strani vrat.	
4. korak: Dvignite in povsem zavrtite vzvod na levem tečaju.	
5. korak: Vrata pečice zaprite do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite naprej ter snemite s tečajev.	
6. korak: Vrata položite na mehko krpo na trdno površino.	
7. korak: Primite okvir vrat (B) na zgornjem robu vrat na obeh straneh in pritisnite navznoter, da sprostite zaponko.	
8. korak: Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.	

9. korak: Držite stekleno ploščo vrat za zgornji rob in jo previdno izvlecite. Poskrbite, da steklene plošče povsem zdrsnejo iz nosilcev.

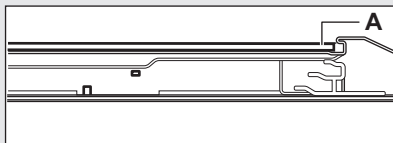


10. korak: Steklene plošče očistite z vodo in milom. Temeljito jih osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.

11. korak: Po čiščenju namestite stekleno ploščo in vrata pečice.



Površina natisa mora biti obrnjena proti notranjosti vrat. Po namestitvi se prepričajte, da površina natisa na okvirju steklene plošče ni hrapava na dotik. Ko je okvir vrat pravilno nameščen, se zasliši klik. Poskrbite, da bo notranja steklena plošča vstavljena na pravo mesto.



12.6 Zamenjava: Luči



OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.
Žarnica je lahko vroča.

Halogensko žarnico vedno prijemajte s krpo, da se ostanki maščobe ne bi zapekli nanjo.

Pred zamenjavo žarnice:

1. korak:	2. korak:	3. korak:
Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.	Pečico izključite iz napajanja.	Na dno pečice položite krpo.

Žarnica na zadnji steni

1. korak: Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.

2. korak: Očistite steklen pokrov.

3. korak: Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.

4. korak: Namestite steklen pokrov.

13. ODPRAVLJANJE TEŽAV



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

13.1 Kaj storite v primeru ...

V vseh primerih, ki niso vključeni v to razpredelnico, se obrnite na pooblaščen servisni center.

Težava	Preverite, če ...
Pečica se ne se- greje.	Je pregorela varo- valka.
Je tesnilo vrat po- škodovano.	Ne uporabljajte pe- čice. Obrnite se na pooblaščen ser- visni center.
Na prikazovalniku se prikaže »12.00«.	Prišlo je do izpada električnega toka. Nastavite čas.

Težava	Preverite, če ...
Voda izteka iz vbo- kline pečice.	V vboklini pečice je preveč vode.
Prihaja do nezado- voljive učinkovitosti kuhanja funkcije: Vroči zrak PLUS .	Ste vboklino peči- ce napolnili z vo- do.
Luč ne sveti.	Je luč pregorela.

13.2 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 odstranjajte iz notranjosti pečice.

Priporočamo, da podatke zapišete sem:

Ime modela (MOD.)

Številka izdelka (PNC)

Serijska številka (S.N.)

14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

14.1 Informacije o izdelku in informacijski list o izdelku*

Ime dobavitelja	Electrolux
Identifikacija modela	KOD3H70X 949499338
Indeks energijske učinkovitosti	95.3
Razred energijske učinkovitosti	A

Poraba energije pri standardni obremenitvi ter običajnem načinu	0.93 kWh/cikel
Poraba energije pri standardni obremenitvi in načinu z ventilatorjem	0.81 kWh/cikel
Število prostorov za peko	1
Toplotni vir	Elektrika
Prostornina	72 l
Vrsta pečice	Vgradna pečica
Teža	29.2 kg

* Za Evropsko unijo glede na predpisa EU 65/2014 in 66/2014.

Za Belorusijo glede na STB 2478-2017, dodatek G; STB 2477-2017, prilogi A in B.

Za Ukrajino glede na 568/32020.

Razred energijske učinkovitosti ne velja za Rusijo.

EN 60350-1 - Gospodinski 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.

Poskrbite, da bodo vrata med delovanjem pečice zaprta. Vrat pečice 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 pred pečenjem.

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

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

Ohranjanje jedi toplih

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

Vlažno pečenje

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 odstranjujte z gospodinskimi odpadki. Izdelek vrnite na

krajevno zbirališče za recikliranje ali se
obrnite na občinski urad.

www.electrolux.com/shop



867359453-A-292020

Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Electrolux, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://tehnoteka.rs/p/electrolux-ugradna-terna-kod3h70x-akcija-cena/>