



Thinking of you
Electrolux



EOB3450AAH
EOB3450AOX

.....
МК ПЕЧКА
SR ПЕЋНИЦА

.....
УПАТСТВО ЗА РАКУВАЊЕ 2
УПУТСТВО ЗА УПОТРЕБУ 31



СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗБЕДНОСТ.....	4
3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	7
4. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....	7
5. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	8
6. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....	10
7. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ.....	11
8. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	12
9. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	12
10. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	22
11. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ.....	26
12. МОНТАЖА.....	27
13. ТЕХНИЧКИ ИНФОРМАЦИИ.....	29
14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	29

НИЕ МИСЛИМЕ НА ВАС

Ви благодариме што го избравте овој апарат на Electrolux. Одбравте производ којшто носи со себе децении на професионално искуство и иновации. Уникатен и стилски, дизајниран е специјално за вас. Секогаш кога ќе го користите, можете да бидете сигурни дека ќе имате добри резултати во секое време.

Добредојдовте во Electrolux.

Посетете ја нашата страница за да:



Добиете корисни совети, брошури, водич за решавање на проблеми, информации за сервисирање:

www.electrolux.com



Го регистрирайте вашиот производ за подобро сервисирање:

www.registerelectrolux.com



Купувате дополнителен прибор, потрошни или оригинални резервни делови за вашиот апарат:

www.electrolux.com/shop

ГРИЖА И УСЛУГА ЗА КОРИСНИЦИ

Секогаш користете оригинални резервни делови.

Кога ќе контактирате со нашиот Овластен сервис, треба да ги имате на располагање следниве податоци: Модел, број на производот, сервиски број. Информациите може да ги најдете на плочката со спецификации.



Предупредување / Внимание - Безбедносни информации



Општи информации и совети



Информации за животната средина

Можноста за промени е задржана.

1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтажата и употребата на овој апарат, внимателно прочитајте ги приложените упатства. Производителот не е одговорен ако неправилната монтажа и употреба предизвикаат повреди и оштетувања. Секогаш чувајте го упатството со апаратот за идна употреба.

1.1 Безбедност на деца и ранливи лица

- Овој апарат можат да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот и ги разбираат опасностите поврзани со него.
- Не дозволувајте им на децата да играат со апаратот.
- Чувајте го пакувањето настрана од дофат на деца.
- Држете ги децата и миленичињата подалеку од апаратот кога тој работи или кога се лади. Деловите кои се достапни се жешки.
- Доколку апаратот има уред за безбедност на деца, ви препорачуваме да го активирате.
- Чистењето и одржувањето од страна на корисникот не треба да го прават деца без надзор.
- Апаратот не смее да биде во дофат на деца помали од 3 години освен ако не се под постојан надзор.

1.2 Општа безбедност

- Само квалификувано лице може да го монтира уредот и да го замени кабелот.
- Апаратот се загрева во внатрешноста при работа. Не допирајте ги греачите што се наоѓаат во апаратот. Секогаш користете ракавици за рерна за

вадење или ставање прибор или огноотпорни садови.

- Пред одржувањето, исклучете го апаратот од струја.
- Пред да ја менувате светилката во рерната, проверете дали уредот е исклучен, за да ја избегнете можноста од струен удар.
- Не користете чистач на пара за чистење на апаратот.
- Не користете груби абразивни средства или остри метални стругалки за да го чистите стаклото на вратата, бидејќи тоа може да предизвика прскање на стаклото.
- Доколку се оштети кабелот за напојување, тој треба да биде заменет од страна на производителот, негов Овластен сервисен центар или слично квалификувани лица за да се избегне опасност.
- За да ги извадите држачите на решетките, повлечете го предниот дел од држачот на решетката, а потоа задниот крај настрана од страничните сидови. Монтирајте ги држачите на решетките по обратен редослед.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗБЕДНОСТ

2.1 Монтажа



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да го монтира само квалификувано лице.

- Извадете ја целата амбалажа
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Придржувајте се до упатството за монтажа приложено со апаратот.
- Секогаш внимавајте кога го преместувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици.
- Не влечете го апаратот за рачката.

- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Проверете дали апаратот е монтиран под и во близина на безбедна структура.
- Страните на апаратот мора да останат во близина на апаратите или до уредите со иста висина.

2.2 Поврзување на струја



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Секое поврзување со струја треба да биде направено од квалификуван електричар.

- Апаратот мора да биде заземјен.
- Проверете дали информацијата за напојување со струја на плочката со спецификации се совпаѓа со напојувањето со струја. Доколку не се совпаѓа, контактирајте со електричар.
- Секогаш користете правилно монтиран штекер отпорен на струјни удари.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжени кабли.
- Погрижете се да не ги оштетите приклучокот за струја и кабелот. Доколку кабелот за струја на апаратот треба да се замени, тоа мора да го направи нашиот Овластен сервисен центар.
- Не дозволувајте кабелот да дојде во допир со или да биде близу до вратата на апаратот, особено кога вратата е жешка.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата. Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.
- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.
- Не повлекувајте го кабелот за струја за да го исклучите апаратот. Секогаш повлекувајте го приклучокот.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 mm.
- Апаратот ги исполнува барањата предвидени со Директивите на ЕЕЗ.

2.3 Употреба



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Постои опасност од повреда, изгореници или струен удар или експлозија.

- Користете го апаратот само во домашни услови.
- Не менувајте ги спецификациите на овој апарат.
- Погрижете се отворите за вентилација да не бидат блокирани.
- Не оставајте го апаратот без надзор додека работи.
- Исклучувајте го апаратот по секоја употреба.
- Внимавајте кога ја отворате вратата на апаратот додека тој работи. Може да се ослободи жежок воздух.
- Не ракувајте со апаратот со влажни раце или кога тој има контакт со вода.
- Не притискајте на отворената врата.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или како простор за складирање.
- Внимателно отворајте ја вратата на апаратот. Користењето на состојки со алкохол може да предизвика мешање на алкохол и воздух.
- Кога ја отворате вратата, не дозволувајте апаратот да дојде во контакт со искри или отворен оган.
- Не ставајте запаливи производи или предмети натопени со запаливи средства во, блиску до, или на апаратот.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- За да го заштитите емајлот од оштетување или губење на бојата:
 - не ставајте огноотпорни садови или други предмети директно на дното на апаратот.
 - не ставајте алуминиумска фолија директно на дното на апаратот.
 - не ставајте вода директно во врелиот апарат.

- не чувајте влажни чинии или храна во апаратот откако сте завршиле со готвењето.
- бидете внимателни при отстранување или поставување на приборот.
- Обезбојувањето на емајлот нема ефект врз работата на апаратот. Тоа не е дефект во смисол на гаранцијата.
- Користете длабока тава за влажни колачи. Овошните сокови предизвикуваат дамки кои може да останат постојано.
- Овој апарат е наменет само за готвење. Не смее да се користи за други намени, на пример за загревање на простории.
- Секогаш гответе со затворена врата на печката.

2.4 Нега и чистење



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреди, пожар или оштетување на апаратот.

- Пред одржувањето, исклучете го апаратот и исклучете го кабелот од штекерот за струја.
- Проверете дали апаратот е ладен. Постои опасност од кршење на стаклените плочи.
- Веднаш заменете ги стаклените плочи на вратата кога се оштетени. Контактирајте со сервисот.
- Бидете внимателни кога ја вадите вратата од апаратот. Вратата е тешка!
- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на материјалот на површината.
- Заостанатата мрснотија или храна во апаратот може да предизвика пожар.

- Чистете го апаратот со мека, влажна крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунгери за чистење, растворувачи или метални предмети.
- Доколку користите спреј за рерна, почитувајте ги безбедносните упатства на пакувањето.
- Не чистете го каталитичкиот емајл (доколку има) со никаков тип на детергент.

2.5 Внатрешна светилка

- Видот на светилката или на халогената лампа која се користи за овој апарат е само за употреба во апарати за домаќинство. Не употребувајте ја за осветлување во куќата.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.

- Пред да ја замените светилката, исклучете го апаратот од напојувањето.
- Користете само светилки со истите спецификации.

2.6 Расходување



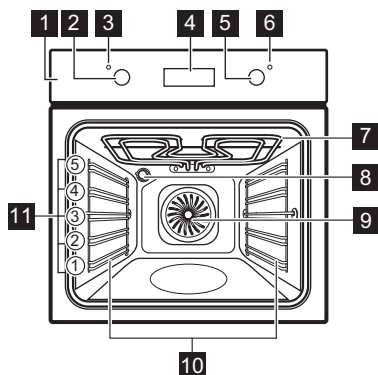
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушвање.

- Исклучете го апаратот од приклучокот за струја.
- Отсечете го кабелот за струја и фрлете го.
- Извадете ја рачката на вратата за да спречите затворање на деца и миленичиња во апаратот.

3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

3.1 Генерален преглед



- 1 Контролна табла
- 2 Копче за функции на печката
- 3 Светло за јачина / симбол / показател
- 4 Електронски програматор
- 5 Копче за температура
- 6 Светилка за температура / симбол / показател
- 7 Греач
- 8 Светло
- 9 Вентилатор
- 10 Држач за решетка, се вадат
- 11 Положби на решетките

3.2 Прибор

- **Решетка**
За садови за готвење, калапи за торта, тави за печење.
- **Плех за печење**
За колачи и кори.

- **Скара- / Длабока тава**
За печење тесто и месо или како сад за собирање маснотија.
- **Телескопски шини**
За решетки и плехови.

4. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

4.1 Прво чистење

Извадете ги сите додатоци и држачите на решетките што се вадат од апаратот.



Видете го поглавјето „Нега и чистење“.

Исчистете го апаратот пред првата употреба.

Ставете ги додатоците и држачите кои се вадат назад во нивната првобитна позиција.

4.2 Подесување на времето

Мора да го поставите времето пред да почнете да работите со рерната.

Показателот за функцијата Време во денот трепка кога ќе го поврзете апаратот со електрична струја, кога има прекин на струја или кога не е подесен тајмерот.


Притиснете на копчето \oplus или \ominus за да го корегирате времето. По околу 5 секунди, трепкањето престанува и на екранот се прикажува поставеното точно време.

4.3 Менување на времето



Не можете да ја промените функцијата време во денот ако работат функциите




Времетраење |→| или Крај
→|

Притискајте го  повторно и повторно сè додека симболот за Време во денот не почне да трепка.

За да поставите ново време, видете во "Поставување на време".

4.4 Предзагревање

Загрејте го апаратот додека е празен за да ја изгорите преостанатата маснотија.

1. Поставете ја функцијата на печката и  максималната температура.
2. Оставете го апаратот да работи околу еден час.
3. Поставете ја функцијата на печката и  максималната температура.
4. Оставете го апаратот да работи околу 15 минути.
5. Поставете ја функцијата на печката и  максималната температура.
6. Оставете го апаратот да работи околу 15 минути.

Дополнителниот прибор може да стане потопол од обично. Апаратот може да испушта миризба и чад. Тоа е нормално. Погрижете се да има доволен проток на воздух во собата.

Оставете ја печката да се излади. Натопете мека крпа со топла вода и малку нежен течен детергент и со неа исчистете ја внатрешноста на рерната.

5. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

5.1 Тркалца коишто се повлекуваат

За да го користите уредот, притиснете го контролното тркалце. Контролното тркалце излегува надвор.

5.2 Вклучување и исклучување на апаратот

на печката и температурата на позиција исклучено.













Во зависност од моделот, вашиот апарат може да има копчиња со симболи, показни светла или светла:

- Показното светло се пали кога печката се загрева.
- Светлото се пали кога апаратот работи.
- Симболот покажува дали копчето ги контролира функциите на печката или температурата.

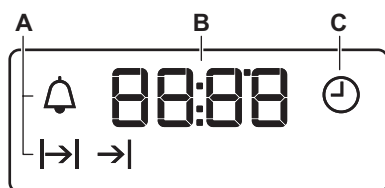
1. Завртете го контролното тркалце за функциите на печката за да изберете функција на печката.
2. Завртете го копчето за контрола на температурата за да изберете температура.
3. За да го исклучите апаратот, свртете ги тркалцата за функциите

5.3 Функции на печката

Функции на печката	Примена
 Положба исклучено	Апаратот е исклучен.
 Светло	За вклучување на светлото без функција за готвење.
 Вообичаено готвење	За печење тесто и месо на 1 ниво на решетката.
 Горен греач	За запекнување на леб, колачи и печива. За довршување зготвени јадења.
 Долен грејач	За печење колачи со крцкав долен дел и за конзервирање зимница.
 Печење на скара	За печење на рамни парчиња храна и за печење тостови.
 Брзо печење на скара	За печење рамни парчиња храна во големи количини и за печење тостови од леб.


Функции на печката	Примена
 турбо печење	За печење на поголеми парчиња месо или живина со коски на 1 ниво на решетката. Исто и за запекување и потпекување.
 Готвење со вентилатор/ Одмрзнување	За да печете истовремено на 3 нивоа на решетката и за да сушите храна. Поставете ја температурата за 20 - 40 °C пониско отколку кај Вообичаеното готвење. За одмрзнување смрзната храна.
 Поставки за пица	За да добиете попечена површина и крцкав долен дел кога печете храна на 1 ниво на решетката. Поставете ја температура на печката за 20 - 40 °C пониско отколку за Вообичаеното готвење.

5.4 Екран





- A) Показатели за функциите
- B) Екран за време
- C) Показно светло за функција



5.5 Копчиња






Копче	Функција	Опис
—	МИНУС	За да го поставите времето.
	ЧАСОВНИК	За да ја поставите функцијата на часовникот.
+	ПЛУС	За да го поставите времето.

6. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ




6.1 Табела со функции на часовникот




Функција часовник	Примена
 Време во денот	За да го поставите, промените или проверите точното време.
 Потсетник во минути	За нагудување на времето. Оваа функција нема влијание врз работата на апаратот.

Функција часовник	Примена
 Времетраење	За подесување на времето за готвење на печката.
 Крај	За да го поставите времето во денот кога печката е исклучена.

 Можете да ги користите функциите Времетраење  и Крај  истовремено за да го подесите времето за работа на апаратот и кога истиот ќе биде исклучен. Ова Ви овозможува да го вклучите апаратот со одложено време. Прво подесете го Времетраењето  а потоа Крајот .


6.2 Поставување на функциите на часовникот




За Времетраење  и Крај , поставете ги функцијата и температурата на рерната. Ова не е потребно за Потсетникот за време .

1. Притискајте го копчето  повеќе пати, сè додека показното светло за соодветната функција на часовникот не почне да трепка.
2. Притиснете го  или  за да ја поставите потребната функција на часовникот.



Функцијата на часовникот работи. Екранот го покажува показното светло

за поставената функција на часовникот.


-  За функцијата Потсетник за време екранот го прикажува преостанатото време.
3. Кога времето ќе заврши, показното светло за функцијата на часовникот трепка и се огласува звучен сигнал. Притиснете го кое било копче за да го исклучите сигналот.
4. Свртете го копчето за функција на рерната и копчето за температура во положба исклучено.

 Кај функциите Времетраење  и Крај , апаратот автоматски се исклучува.


6.3 Откажување на функциите на часовникот

1. Повеќе пати притискајте го  додека не почне да трепка индикаторот за соодветната функција.
2. Притиснете и држете . Функцијата на часовникот се гасне по неколку секунди.

7. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

7.1 Телескопски шини

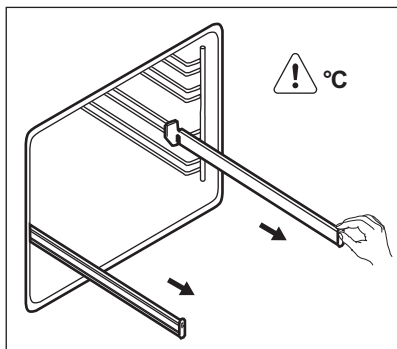
 Чувајте го упатството за монтирање на телескопските шини за идна употреба.

Со телескопските шини можете да ги ставате и да ги вадите решетките многу полесно.

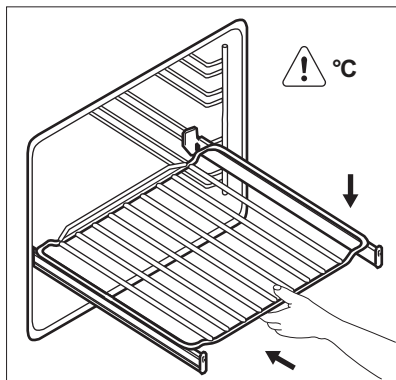
**ВНИМАНИЕ!**

Не чистете ги телескопските шини во машина за миене садови. Не подмачкувајте ги телескопските шини.

1. Извлекете ја десната и левата телескопска шина.



2. Поставете ја решетката на телескопските шини, а потоа нежно турнете ги во апаратот.



Пред да ја затворите вратата на рерната, проверете дали целосно сте ги турнале телескопските шини внатре во апаратот.

8. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

8.1 Вентилатор за ладење

Кога работи апаратот, вентилаторот за ладење се вклучува автоматски за да ги одржува ладни површините на апаратот. Ако го исклучите апаратот, вентилаторот за ладење продолжува да работи додека апаратот не се излади.

8.2 Безбедносен термостат

Неправилната работа на апаратот или дефектните компоненти може да

предизвикаат опасно прегревање. За да се спречи тоа, печката има безбедносен термостат што го прекинува напојувањето со струја. Печката автоматски се вклучува повторно кога температурата ќе се намали.

9. ПОМОШ И СОВЕТИ

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.



Температурата и времињата на печење во табелите се дадени само како водич. Тие зависат од рецептите и квалитетот и количината на состојките што се употребуваат.

9.1 Општи информации

- Апаратот има пет позиции на решетката. Бројте ги нивоата на решетките од долниот дел на апаратот.
- Апаратот е опремен со специјален систем кој обезбедува струење на воздухот и постојано кружење на пареата. Со овој систем може да готвите во опкружување со пареа, со што јадењата ќе останат сочни одвнатре, а крцкави однадвор. Тоа ги намалува времето на готвење и потрошувачката на енергија на минимум.
- На апаратот или на стаклените плочи на вратата може да кондензира влага. Тоа е нормално. Додека готвите, секогаш стојте подалеку од апаратот кога ја отворате вратата. За да ја намалите кондензацијата, загрејте го апаратот околу 10 минути пред готвењето.
- Избришете ја влагата по секоја употреба на апаратот.
- Кога готвите, не ставајте ги предметите директно на дното на апаратот и не покривајте кој било дел со алуминиумска фолија. Тоа може да влијае на резултатите на печењето и да го оштети емајлот.

9.2 Печење колачи

- Не отворајте ја вратата на рерната пред да поминат 3/4 од времето за печење.

9.5 Табела за печење тесто и месо

Колачи

Храна	Вообичаено готвење		Готвење со вентилатор		Време (мин.)	Коментар и
	Температура (°C)	Ниво на решетката	Температура (°C)	Ниво на решетката		
Рецепти со матење	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	Во калап за колач

- Ако користите два плеха за печење истовремено, оставете го нивото помеѓу нив празно.

9.3 Готвење месо и риба

- Користете длабока тава за многу мрсна храна за да спречите појава на трајни дамки во печката.
- Оставете го месото да постои околу 15 минути пред да го сечете за да не му истечат соковите.
- За да спречете појава на многу чад во печката за време на печењето месо, додадете малку вода во длабоката тава. За спречување на кондензација на чад, додадете вода секогаш кога истата ќе се исуши.

9.4 Времетраење на готвењето

Времетраењето на готвењето зависи од видот на храна, нејзината густина и зафатнина.

На почеток, следете го работењето на рерната кога готвите. Најдете ги најдобрите поставки (температура, време на готвење итн.) за вашите садови, рецепти и количества кога го користите овој апарат.

Храна	Вообичаено готвење		Готвење со вентилатор		Време (мин.)	Коментар и
	Температура (°C)	Ниво на решетката	Температура (°C)	Ниво на решетката		
Тесто без квасец	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	Во калап за колач
Колач со сирење и матеница	170	1	165	2	60 - 80	Во калап за торта од 26 см
Колач со јаболка (Пита со јаболка) ¹⁾	170	2	160	2 (лево и десно)	80 - 100	Во два калапа за колач од 20 см на решетка
Штрудла	175	3	150	2	60 - 80	Во плех за печење
Колач со џем	170	2	165	2 (лево и десно)	30 - 40	Во калап за торта од 26 см
Пандишпан	170	2	160	2	50 - 60	Во калап за торта од 26 см
Божиќен колач / Богат колач со овошје ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	Во калап за торта од 20 см
Колач со сливи ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Во плех за леб
Ситни колачи - едно ниво	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Во плех за печење
Ситни колачи - две нивоа	-	-	140 - 150	2 и 4	25 - 35	Во плех за печење
Ситни колачи - три нивоа	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	30 - 45	Во плех за печење

Храна	Вообичаено готвење		Готвење со вентилатор		Време (мин.)	Коментар и
	Температура (°C)	Ниво на решетката	Температура (°C)	Ниво на решетката		
Бисквити / Печиво во форма на стапчиња - едно ниво	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Во плех за печење
Бисквити / Печиво во форма на стапчиња - две нивоа	-	-	140 - 150	2 и 4	35 - 40	Во плех за печење
Бисквити / Печиво во форма на стапчиња - три нивоа	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	35 - 45	Во плех за печење
Целувки - едно ниво	120	3	120	3	80 - 100	Во плех за печење
Пуслици - две нивоа ¹⁾	-	-	120	2 и 4	80 - 100	Во плех за печење
Земички ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Во плех за печење
Еклери - едно ниво	190	3	170	3	25 - 35	Во плех за печење
Еклери - две нивоа	-	-	170	2 и 4	35 - 45	Во плех за печење
Пити со овошје	180	2	170	2	45 - 70	Во калап за торта од 20 см
Богат колач со овошје	160	1	150	2	110 - 120	Во калап за торта од 24 см

Храна	Вообичаено готвење		Готвење со вентилатор		Време (мин.)	Коментар и
	Температура (°C)	Ниво на решетката	Температура (°C)	Ниво на решетката		
Викторијанска торта со џем	170	1	160	2 (лево и десно)	50 - 60	Во калап за торта од 20 см

1) Загрејте ја печката 10 минути.

Леб или пица

Храна	Вообичаено готвење		Готвење со вентилатор		Време (мин.)	Коментар и
	Температура (°C)	Ниво на решетката	Температура (°C)	Ниво на решетката		
Бел леб ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 парчиња, 500 gr секое парче
Р'жан леб	190	1	180	1	30 - 45	Во плех за леб
Кифлички ¹⁾	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	6 - 8 кифлички во плех за печење
Пица ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Во плех за печење или во длабока тава
Земички ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Во плех за печење

1) Загрејте ја печката 10 минути.

Пудинзи

Храна	Вообичаено готвење		Готвење со вентилатор		Време (мин.)	Коментар и
	Температура (°C)	Ниво на решетката	Температура (°C)	Ниво на решетката		
Колач од паста	200	2	180	2	40 - 50	Во калап
Колач со зеленчук	200	2	175	2	45 - 60	Во калап
Киш ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Во калап
Лазањи ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Во калап
Канелони ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Во калап

¹⁾ Загрејте ја печката 10 минути.

Месо

Храна	Вообичаено готвење		Готвење со вентилатор		Време (мин.)	Коментар и
	Температура (°C)	Ниво на решетката	Температура (°C)	Ниво на решетката		
Говедско месо	200	2	190	2	50 - 70	На решетка
Свинско	180	2	180	2	90 - 120	На решетка
Телешко месо	190	2	175	2	90 - 120	На решетка
Печено говедско месо на англиски начин, полуживо	210	2	200	2	50 - 60	На решетка
Печено говедско месо на англиски начин, средно печено	210	2	200	2	60 - 70	На решетка

Храна	Вообичаено готвење		Готвење со вентилатор		Време (мин.)	Коментар и
	Температура (°C)	Ниво на решетката	Температура (°C)	Ниво на решетката		
Печено говедско месо на англиски начин, добро печено	210	2	200	2	70 - 75	На решетка
Свинска плешка	180	2	170	2	120 - 150	Со кожа
Свинска коленица	180	2	160	2	100 - 120	2 парчиња
Јагне	190	2	175	2	110 - 130	Бут
Пилешко месо	220	2	200	2	70 - 85	Цело
Мисирка	180	2	160	2	210 - 240	Цела
Патка	175	2	220	2	120 - 150	Цела
Гускино месо	175	2	160	1	150 - 200	Цело
Зајак	190	2	175	2	60 - 80	Исечен на парчиња
Див зајак	190	2	175	2	150 - 200	Исечен на парчиња
Фазан	190	2	175	2	90 - 120	Цел

Риба

Храна	Вообичаено готвење		Готвење со вентилатор		Време (мин.)	Коментар и
	Температура (°C)	Ниво на решетката	Температура (°C)	Ниво на решетката		
Пастрмка / Спарид	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 риби
Туна / Лосос	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 филети

9.6 Печење



Загрејте ја претходно празната печка 3 минути пред готвењето.

Храна	Количина		Температура (°C)	Време (мин.)		Ниво на решетката
	Парчиња	(g)		прва страна	втора страна	
Бифтек филети	4	800	макс.	12 - 15	12 - 14	4
Говедски бифтек	4	600	макс.	10 - 12	6 - 8	4
Колбаси	8	-	макс.	12 - 15	10 - 12	4
Свински кремнадли	4	600	макс.	12 - 16	12 - 14	4
Пиле (исечено на половина)	2	1000	макс.	30 - 35	25 - 30	4
Кебапи	4	-	макс.	10 - 15	10 - 12	4
Пилешки гради	4	400	макс.	12 - 15	12 - 14	4
Хамбургер	6	600	макс.	20 - 30	-	4
Филети од риба	4	400	макс.	12 - 14	10 - 12	4
Тостиран и сендвичи	4 - 6	-	макс.	5 - 7	-	4
Тост	4 - 6	-	макс.	2 - 4	2 - 3	4

9.7 Турбо печење на скара

Говедско месо

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (мин.)	Ниво на решетката
Ростбиф или филе, слабо печено ¹⁾	за секој cm дебелина	190 - 200	5 - 6	1 или 2

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (мин.)	Ниво на решетката
Ростбиф или филе, средно печено ¹⁾	за секој cm дебелина	180 - 190	6 - 8	1 или 2
Ростбиф или филе, добро печено ¹⁾	за секој cm дебелина	170 - 180	8 - 10	1 или 2

¹⁾ Загрејте ја рерната.

Свинско

Храна	Количина (kg)	Температура (°C)	Време (мин.)	Ниво на решетката
Плешка, врат, шунка	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 или 2
Кременадли, ребра	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 или 2
Печено месо	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 или 2
Свинска коленица (претходно сварена)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 или 2

Телешко месо

Храна	Количина (kg)	Температура (°C)	Време (мин.)	Ниво на решетката
Печено телешко	1	160 - 180	90 - 120	1 или 2
Телешка коленица	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 или 2

Јагне

Храна	Количина (kg)	Температура (°C)	Време (мин.)	Ниво на решетката
Јагнешки бут, јагнешко печено	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 или 2
Јагнешки грб	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 или 2

Месо од живина

Храна	Количина (kg)	Температура (°C)	Време (мин.)	Ниво на решетката
Порции живина	0,2 - 0,25 секое	200 - 220	30 - 50	1 или 2
Половина пиле	0,4 - 0,5 секое	190 - 210	35 - 50	1 или 2
Пиле, младо пиле	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 или 2
Патка	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 или 2
Гускино месо	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 или 2
Мисиркино месо	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 или 2
Мисиркино месо	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 или 2

Риба

Храна	Количина (kg)	Температура (°C)	Време (мин.)	Ниво на решетката
Цели парчиња риба	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 или 2

9.8 Одмрзнување

Храна	Количина (g)	Време на одмрзнување (мин.)	Дополнително време на одмрзнување (мин.)	Коментари
Пиле	1000	100 - 140	20 - 30	Положете го пилето на превртена тацна поставена врз голем сад. Превртете го по половина време.
Месо	1000	100 - 140	20 - 30	Превртете го по половина време.
Месо	500	90 - 120	20 - 30	Превртете го по половина време.
Пастрмка	150	25 - 35	10 - 15	-
Јагоди	300	30 - 40	10 - 20	-
Путер	250	30 - 40	10 - 15	-

Храна	Количина (g)	Време на одмрзнување (мин.)	Дополнително време на одмрзнување (мин.)	Коментари
Павлака	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Слатката павлака може добро да се измат и кога е уште замрзната на места.
Колач	1400	60	60	-

9.9 Сушење- Готвење со вентилатор

- Прекријте ги плеховите со мрсна хартија или хартија за печење.
- За подобар резултат, исклучете ја печката откако ќе истече половина

од времето за сушење, отворете ја вратата и дозволете да се лади една нок за да се доврши сушењето.

Зеленчук

Храна	Температура (°C)	Време (час)	Ниво на решетката	
			1 позиција	2 позиции
Мешунки	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Пиперки	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Зеленчук за закиселување	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Печурки	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Билки	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Овошје

Храна	Температура (°C)	Време (час)	Ниво на решетката	
			1 позиција	2 позиции
Сливи	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Кајсии	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Кришки од јаболко	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Круши	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

10.1 Забелешки за чистењето

- Предниот дел на апаратот чистете го со мека крпа натопена со топла вода и средство за чистење.

- За чистење на металните површини употребете вообичаено средство за чистење.
- Чистете ја внатрешноста на апаратот по секоја употреба. Насобирањето на мрснотии или други остатоци од храна може да резултира со пожар. Ризикот е поголем кај тавата со решетка.
- Тврдокорната нечистотија исчистете ја со специјално средство за чистење печки.
- Чистете го целиот прибор после секоја употреба и оставете го да се исуши. Користете мека крпа натопена со топла вода и средство за чистење.
- Ако имате нелеплив прибор, не чистете го со агресивни средства или остри предмети, ниту пак во машина за миење садови. Тоа може да предизвика оштетување на нелепливиот слој.

10.2 Уреди од не'рѓосувачки челик или од алуминиум



Чистете ја вратата на печката само со мокар сунгер. Исушете ја со мека крпа.
Не користете челична жица, киселини или абразивни материјали, бидејќи тие можат да ја оштетат површината.
Чистете ја контролната табла на печката со истите мерки на претпазливост.

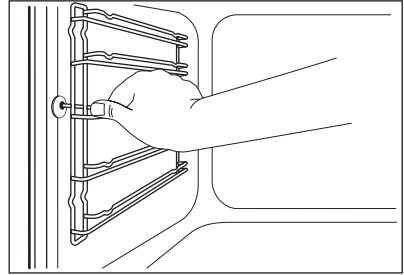
10.3 Чистење на заптивката на вратата

- Вршете редовна проверка на заптивката на вратата. Заптивката на вратата е околу рамката на внатрешноста на печката. Не го користете апаратот ако заптивката на вратата е оштетена. Контактирајте го Овластениот сервисен центар.
- За да ја исчистите заптивката на вратата, видете ги општите информации за чистењето.

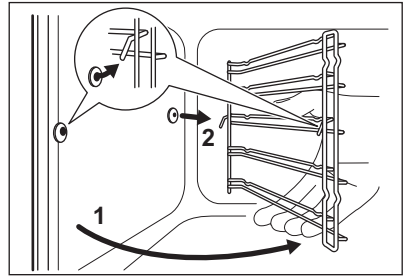
10.4 Вадење на држачи на решетки

За да ја исчистите рерната, извадете ги држачите за решетки.

1. Повлечете го предниот дел од држачите настрана од страничниот сид.



2. Повлечете го задниот дел од држачите настрана од страничниот сид и извадете го.



Монтирајте ги држачите на решетките по обратен редослед.



Иглите за држење на телескопските шини мора да се насочени напред.

10.5 Горен дел на печката



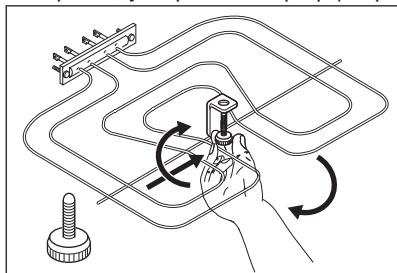
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Исклучете го апаратот пред да го извадите грејачот. Проверете дали апаратот е ладен. Постои опасност од изгореници.

Извадете ги држачите на решетката.

Можете да го извадите грејачот за да го исчистите плафонот на печката полесно.

1. Извадете го шрафот што го држи грејачот. Кога го правите ова првпат, употребете штрафцигер.



2. Внимателно повлечете го грејачот надолу.
3. Искристите го плафонот на печката со мека крпа со топла вода и средство за чистење и оставете да се исуши.

Поставете го грејачот по обратен редослед.

Поставете ги држачите на решетката.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Проверете дали грејачот е правилно монтиран и дали паѓа.

10.6 Чистење на вратата на печката

Вратата на печката има две стаклени плочи. Можете да ги извадите вратата на печката и внатрешната стаклена плоча за да ги исчистите.



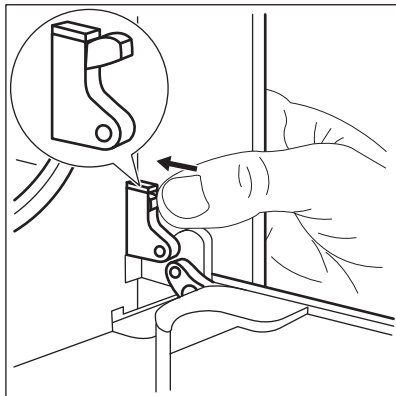
Доколку се обидете да ја извадите внатрешната стаклена плоча пред да ја отстраните вратата на печката, вратата може да се затвори.



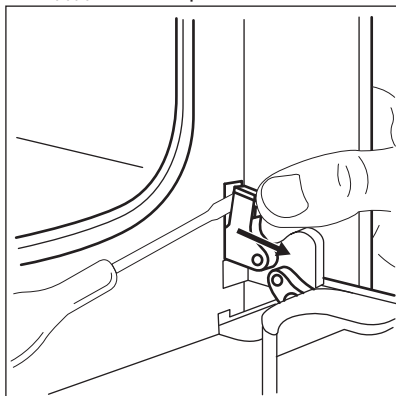
ВНИМАНИЕ!

Не користете го апаратот без внатрешната стаклена плоча.

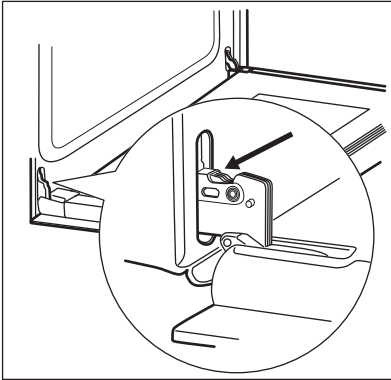
1. Целосно отворете ја вратата и најдете ја шарката од десната страна на вратата.
2. Турнете ја стегата додека не се повлече назад.



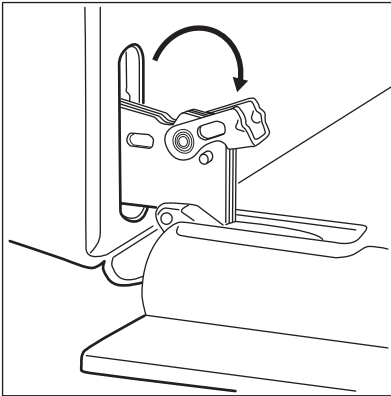
3. Држете ја турнатата стег со едната рака. Употребете одвртка со другата рака за да ја подигнете и да ја свртите рачката на шарката од десната страна.



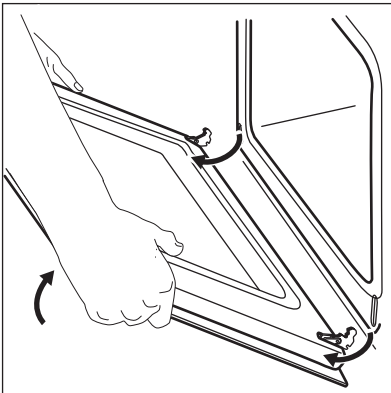
4. Најдете ја шарката од левата страна на вратата.



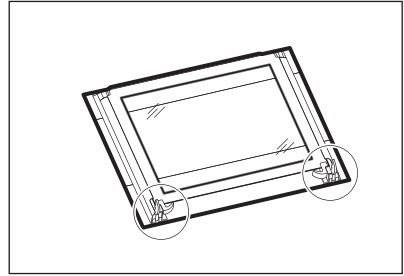
5. Кренете и завртете го лостот на левата шарка.



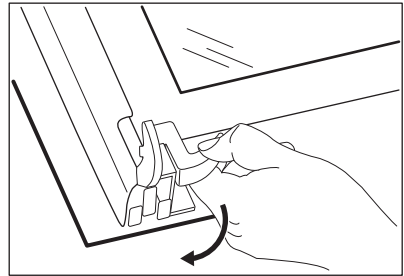
6. Затворете ја вратата на печката до првота позиција на отворање. Потоа повлечете напред и извадете ја вратата од лежиштето.



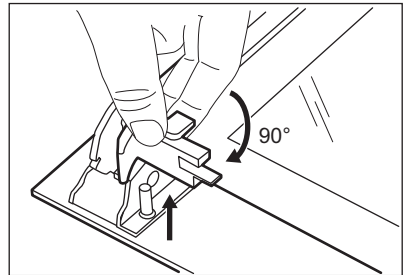
7. Ставете ја вратата врз мека крпа на стабилна површина.



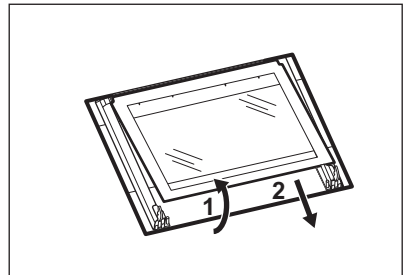
8. Отпуштете го системот за блокада за да ја извадите внатрешната стаклена плоча.



9. Свртете ги двата прицврстувачи за 90° и извадете ги од лежиштата.



10. Прво внимателно кренете ја и потоа извадете ја стаклената плоча.



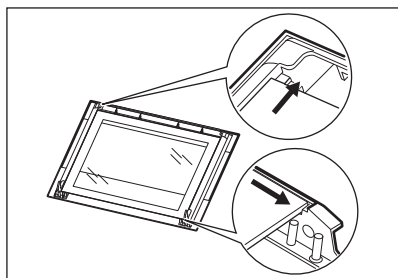
11. Исчистете ја стаклената плоча со топла вода и сапуница.

Внимателно исушете ја стаклената плоча.

Кога чистењето е завршено, ставете ги стаклената плоча и вратата на печката. Направете ја горенаведената постапка по обратен редослед.

Отпечатената зона мора да е свртена кон внатрешната страна на вратата. Откако ќе ја монтирате, проверете дали површината на рамката на стаклената плоча на отпечатените места е груба на допир.

Внимавајте да ја монтирате внатрешната стаклена плоча точно во седиштата.



10.7 Замена на светилката

Ставете крпче на долниот дел од внатрешноста на апаратот. Со тоа се

спречува оштетување на капачето на светилката и на внатрешноста.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар! Исклучете го осигурувачот пред замена на светилката. Светилката и стакленото капаче за светилката може да бидат жешки.



ВНИМАНИЕ!

Секогаш држете ја халогената светилка со ткаенина за да спречите на светилката да изгорат остатоци од маснотија.

1. Исклучете го апаратот.
2. Извадете ги осигурувачите од кутијата или исклучете го прекинувачот на струјното коло.

Задна светилка

1. Свртете го стакленото капаче на светлото налево за да го извадите.
2. И исчистете го стаклениот капак.
3. Заменете го светлото со соодветно светло огноотпорно на топлина до 300 °C.
4. Монтирајте го стакленото капаче.

11. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

11.1 Што да направите ако...

Проблем	Можна причина	Решение
Печката не се загрева.	Печката е исклучена.	Вклучете ја печката.
Печката не се загрева.	Часовникот не е поставен.	Поставете го часовникот.
Печката не се загрева.	Не се поставени потребните поставки.	Проверете дали поставките се точни.

Проблем	Можна причина	Решение
Печката не се загрева.	Избил осигурувач.	Проверете дали осигурувачот е причина за дефектот. Ако осигурувачот постојано избива, стапете во контакт со квалификуван електричар.
Светлото не работи.	Светлото не е исправно.	Заменете го светлото.
На храната и во внатрешноста на печката се спушта пара и кондензација.	Сте ја оставиле храната во печката многу долго.	Не оставајте ги јадењата во печката подолго од 15 - 20 минути откако ќе заврши процесот на готвење.
На екранот се прикажува "12.00".	Имало прекин во струјата.	Наместете го повторно часовникот.

11.2 Податоци за сервис

Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај Вашиот продавач или во Овластениот сервисен центар.

Потребните податоци за сервисниот центар се на плочката со

спецификации. Плочката со спецификации се наоѓа на предната рамка во внатрешноста на апаратот. Не отстранувајте ја плочката со спецификации од внатрешноста на апаратот.

Ви препорачуваме податоците да ги впишете тука:	
Модел (MOD.)
Број на производот (PNC)
Сериски број (S.N.)

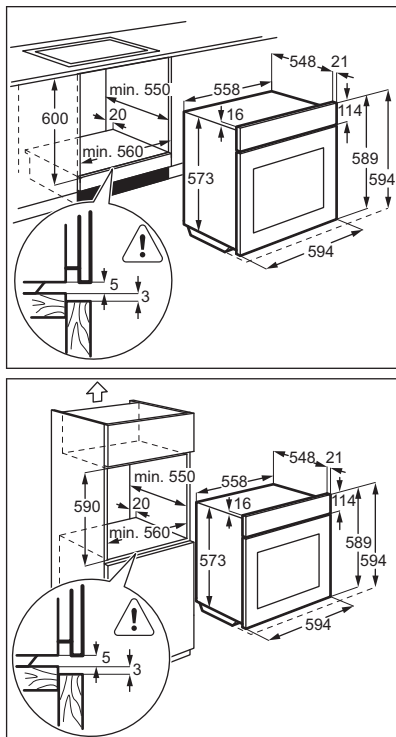
12. МОНТАЖА



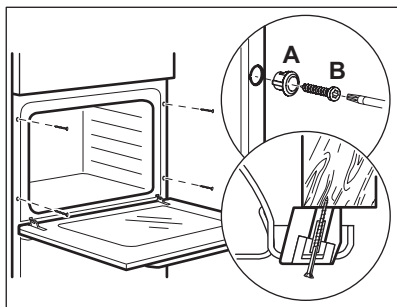
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

12.1 Вградување



12.2 Прицврстување на апаратот за плакар



12.3 Електрична инсталација

i Производителот не презема одговорност доколку не ги следите безбедносните мерки од поглавјето Безбедносни информации.

Апаратот е снабден со главен приклучок и главен кабел.

12.4 Кабел

Типови на кабли кои може да се монтираат или да се заменуваат: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

За делот на кабелот, видете ја вкупната моќност на плочката за спецификации и табелата:

Вкупна моќност (W)	Дел од кабелот (mm ²)
максимум 1380	3 x 0,75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1,5

Кабелот за заземјување (зелен / жолт кабел) мора да биде 2 cm подолг од кабелот за фаза и кабелот за нула (синиот и кафеауиот кабел).

13. ТЕХНИЧКИ ИНФОРМАЦИИ

13.1 Технички податоци

Волтажа	230 V
Фреквенција	50 Hz

14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

14.1 Етикета на производот и информации според EU 65-66/2014

Име на снабдувачот	Electrolux
Идентификација на модел	EOB3450AAX EOB3450AOX
Показател за енергетска ефикасност	100.0
Класа на енергетска ефикасност	A
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	0.93 kWh/cycle
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим со форсиран вентилатор	0.85 kWh/cycle
Број на празнини	1
Извор на топлина	Електрицитет
Волумен	72 l
Вид печка	Вградена печка
Маса	EOB3450AAX 33.6 kg EOB3450AOX 33.4 kg

EN 60350-1 - Електрични апарати за готвење во домаќинство - Дел 1: Шпорети, печки, печки на плин и скари
- Методи за мерење на работата.

14.2 Штедење на енергија

Апаратот има функции кои ви помагаат да заштедите енергија при секојдневното готвење.

• **Општи совети**


- Проверете дали вратата на печката се затвора правилно кога апаратот е во функција и држете ја затворена колку што е тоа можно за време на готвењето.


- Користете метални садови за да постигнете поголема заштеда на струја.
- Кога е можно, ставете ја храната внатре во печката без да ја загревате.
- За време на готвење што трае подолго од 30 минути, намалете ја температурата на печката на минимум барем 3-10 минути пред да истече времето, согласно времетраењето на готвењето. Преостанатата топлина во печката ќе овозможи готвењето да продолжи.
- Користете ја преостанатата топлина за да ги загреете другите јадења.

- **Готвење со вентилатор** - кога е можно, користете ги функциите за готвење со вентилатор за да заштедите струја.
- **Одржување на топла храна** - ако сакате да ја искористите

преостанатата топлина за да го одржите јадењето топло, изберете ја најниската поставка за температура.

15. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот . Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не

фрлајте ги апаратите озанчени со симболот  во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	32
2. УПУТСТВА О БЕЗБЕДНОСТИ.....	33
3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	36
4. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	36
5. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	37
6. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	39
7. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	40
8. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	41
9. КОРИСНИ САВЕТИ.....	41
10. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	50
11. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	54
12. ИНСТАЛАЦИЈА.....	55
13. ТЕХНИЧКЕ ИНФОРМАЦИЈЕ.....	56
14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	56

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



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


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

 Информације о заштити животне средине

Задржано право измена.

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран уколико услед неправилне инсталације и употребе уређаја дође до повреда и квара. Чувајте упутство за употребу поред уређаја ради даљих подешавања.

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 и 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.
- Немојте дозволити деци да се играју уређајем.
- Сву амбалажу држите ван домашаја деце.
- Постарајте се да деца и кућни љубимци не буду близу уређаја док уређај ради или се расхлађује. Доступни делови су врели.
- Ако уређај има блокаду за децу, препоручујемо вам да је активирате.
- Чишћење и одржавање не треба да обављају деца, уколико нису под надзором.
- Децу млађу од 3 године треба удаљити уколико нису под непрекидним надзором.

1.2 Опште мере безбедности

- Само овлашћена особа може да инсталира овај уређај и замени кабл.
- Унутрашњост уређаја постаје врела кад уређај ради. Немојте додиривати грејне елементе на уређају. Увек користите заштитне рукавице кад вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну.
- Пре чишћења, искључите уређај из струје.

- 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.
- 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 решетки врши се обрнутим редоследом.

2. УПУТСТВА О БЕЗБЕДНОСТИ

2.1 Монтирање



УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните сву амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутства за инсталацију које сте добили уз уређај.
- Увек будите пажљиви када померате уређај, јер је тежак. Увек носите заштитне рукавице.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Проверите да ли је уређај уграђен испод и поред безбедно причвршћених елемената.
- Стране уређаја морају бити поред уређаја или јединица исте висине.

2.2 Струјни прикључак



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од пожара и електричног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Проверите да ли информације о напону и струји на плочици са техничким карактеристикама одговарају извору напајања. Уколико то није случај, обратите се електричару.
- Користите искључиво правилно инсталирану утичницу, отпорну на ударце.
- Не користите адаптере за вишеструке утикаче 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 мрежну 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 контактнoг отвора на раставном прекидачу мора износити најмање 3 мм.
- Овај уређај је усклађен са директивама ЕСС.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте рукавати 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.

2.3 Употреба



УПОЗОРЕЊЕ!

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

- Користите овај уређај само у домаћинству.
- Не мењајте спецификацију овог уређаја.
- Поведите рачуна да отвори за вентилацију нису запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
 - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
 - Немојте стављати алуминијумску фолију директно на дно 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 не утиче на сам рад уређаја. То није дефект који подлеже регулативи гаранције.
- 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.

2.4 Нега и чишћење



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре одржавања уређаја, искључите га и извадите утикач кабла за напајање из зидне 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 сервису.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Остаци масноће или хране у уређају могу изазвати пожар.
- Уређај чистите влажном, меком крпом. У ту сврху користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне сунђере, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се безбедносних упутстава на амбалажи.
- Немојте чистити каталитички емајл (уколико постоји) никаквим детерџентом.

2.5 Унурашња лампица

- Тип сијалице или халогене лампе која се користи у овом уређају намењен је искључиво за употребу у кућним апаратима. Немојте га користити за расвету у домаћинству.



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Пре замене сијалице, искључите уређај са електричне мреже.
- Користите само сијалице истих спецификација.

2.6 Одлагање



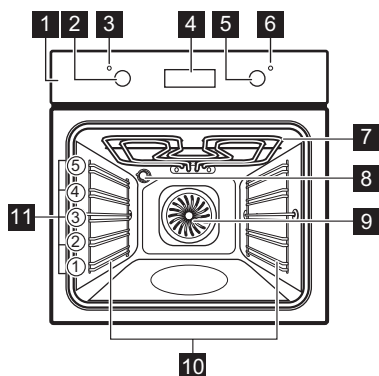
УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји опасност од повређивања или угушења.

- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Одсеците кабл за напајање и баците га у смеће.
- Уклоните ручицу од врата да бисте спречили да се деца и кућни љубимци затворе у уређају.

3. ОПИС ПРОИЗВОДА

3.1 Општи преглед



- 1 Командна табла
- 2 Командно дугме за функције пећнице
- 3 Лампица/симбол/индикатор укључивања
- 4 Електронски програматор
- 5 Командно дугме за температуру
- 6 Лампица/симбол/индикатор температуре
- 7 Грејни елемент
- 8 Сијалица
- 9 Вентилатор
- 10 Потпора решетке, уклоњива
- 11 Положаји решетке

3.2 Додатна опрема

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

- **Дубоки тигањ**
За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.
- **Телескопске вођице**
За решетке и плехове.

4. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

4.1 Прво чишћење

Уклоните сав прибор и подршке решетке из уређаја.



Погледајте одељак „Нега и чишћење“.

Очистите уређај пре прве употребе. Прибор и потпоре за решетке вратите у почетни положај.

4.2 Подешавање времена

Морате да подесите време пре рада са пећницом.

Индикатор за функцију Време трепери када повежете уређај на електрично напајање, када је напајање прекинута или када тајмер није подешен.

Притисните дугме \oplus или \ominus да бисте подесили тачно време. После отприлике пет секунди треперење престаје и дисплеј приказује време које сте подесили.

4.3 Промена времена






Време не можете да промените ако су активне функције Трајање \rightarrow или Крај \rightarrow .

Притисните \odot више пута узастопно све док индикатор за функцију Време не почне да трепери.

Да бисте подесили ново време погледајте „Подешавање времена“.

4.4 Претходно загревање

Претходно загрејте празан уређај како би изгорела сва преостала масноћа.

1. Подесите функцију  и максималну температуру.
2. Оставите уређај да ради један сат.
3. Подесите функцију  и максималну температуру.
4. Оставите уређај да ради 15 минута.
5. Подесите функцију  и максималну температуру.
6. Оставите уређај да ради 15 минута.

5. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

5.1 Командна дугмад на увлачење

За коришћење уређаја, притисните командно дугме. Командно дугме постаје испупчено.

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

Пустите да се рерна охлади. Поквасите меку крпу топлом водом и малом количином благог детерџента за судове и очистите унутрашњост рерне.

5.2 Активирање и деактивирање уређаја












Оно зависи од модела ако ваш уређај има симболе за командну дугмад, индикаторе или лампице:

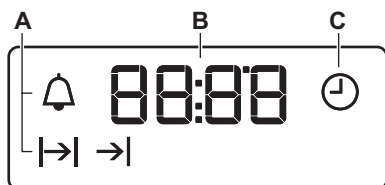
- Индикатор се укључује када се рерна загреје.
- Лампица се укључује када уређај ради.
- Симбол показује да ли дугме контролише функције пећнице или температуру.

1. Окрените дугме за функције пећнице да бисте изабрали неку функцију.
2. Окрените дугме за температуру да бисте изабрали температуру.
3. Да бисте искључили уређај, окрените командна дугмад за функције пећнице и температуру на положај „искључено“.

5.3 Функције пећнице

Функција пећнице	Примена
0 Положај Искључено	Уређај је искључен.
 Светло	За активирање лампице без функције печења.
 Уобичајено печење	За печење хране на једном нивоу решетке.
 Горњи грејач	За црни хлеб, колаче и пецива. За довршавање куваних јела.
 Загревање одоздо	За печење колача са хрскавом доњом кором и за конзервирање хране.
 Гриловање	За печење пљоснатих намирница на грилу и тостирање хлеба.
 Брзо гриловање	За печење хране на грилу у великим количинама и за тостирање хлеба.
 Турбо гриловање	За печење већих комада меса или живине с костима на 1 положају решетке. Такође, да се храна добро испече и буде хрскава.
 Прави топлим ваздух/ одмрзавање	За печење на до три положаја решетке истовремено и сушење хране. Подесите температуру 20-40°C ниже него за уобичајено печење. За одмрзавање смрзнуте хране.
 Пица подешавање	За печење на једном нивоу решетке како би храна била боље печена и хрскава. Подесите температуру у пећници тако да буде за 20-40°C нижа него за функцију Уобичајено печење.

5.4 Дисплеј



- A) Индикатори функција
- B) Дисплеј времена
- C) Индикатор функције

5.5 Дугмад

Дугме	Функција	Опис
—	МИНУС	За подешавање времена.
⌚	САТ	За подешавање функције часовника.
+	ПЛУС	За подешавање времена.

6. ФУНКЦИЈЕ САТА

6.1 Табела са функцијама сата

Функција сата	Примена	
⌚	Време	За подешавање, промену или проверу тачног времена.
🔔	Тајмер	За подешавање одбројавања времена. Ова функција не утиче на рад уређаја.
⏪	Трајање	За подешавање времена рада пећнице.
⏩	Крај	За подешавање времена деактивирања пећнице.



Можете истовремено користити функције Трајање **⏪** и Крај **⏩** да бисте подесили време колико дуго уређај треба да ради и када би требало да се деактивира. Ово омогућава одложено активирање уређаја. Прво подесите функцију Трајање **⏪** а потом функцију Крај **⏩**.

6.2 Подешавање функција сата

За функције Трајање **⏪** и Крај **⏩**, подесите функцију рерне и температуру. Ово није неопходно за функцију Тајмер **🔔**.

1. Притисните више пута узастопно **⌚** све док индикатор жељене

функције сата не почне да трепери.

2. Притисните **+** или **—** да бисте подесили време потребно за функцију сата.

Функција сата је активирана. Дисплеј показује индикатор функције сата коју сте подесили.





На дисплеју се приказује преостало време за функцију Тајмер.

3. Кад време истекне, индикатор функције сата затрепери а звучни сигнал се огласи. Додирните неко дугме да бисте прекинули звучни сигнал.
4. Окрените дугме за функције рерне и дугме за температуру на позицију „Искључено“.



Помоћу функција Трајање **⏪** и Крај **⏩** уређај се аутоматски деактивира.

6.3 Поништавање функција сата

1. Притисните више пута узаастопно  све док индикатор жељене функције не затрепери.
2. Притисните и задржите .

Функција сата се гаси после неколико секунди.

7. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

7.1 Телескопске вођице



Упутство за употребу телескопских вођица сачувајте за будуће коришћење.

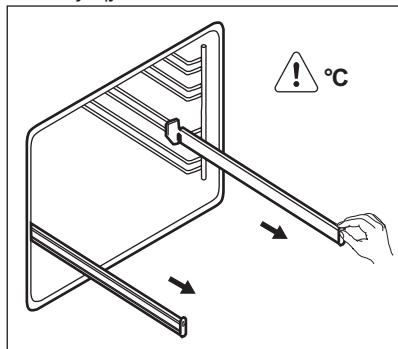
Са телескопским вођицама можете лакше да постављате и уклањате решетке.



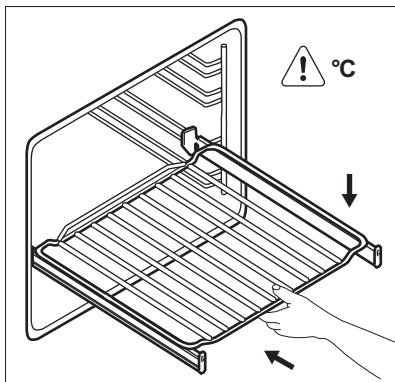
УПОЗОРЕЊЕ!

Не перите телескопске вођице у машини за прање посуђа. Не подмазујте телескопске вођице.

1. Извадите леву и десну телескопску вођицу.



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



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

8. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

8.1 Вентилатор за хлађење

Док уређај ради, вентилатор за хлађење се аутоматски активира у циљу хлађења спољних површина уређаја. Када деактивирате уређај, вентилатор за хлађење може наставити да ради све док се уређај не охлади.

8.2 Безбедносни термостат

Неправилан рад уређаја или неисправни делови могу довести до опасног прегревања. Да би се ово спречило, пећница има безбедносни термостат који прекида напајање. Пећница се поново аутоматски активира када температура опадне.

9. 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.

алуминијумском фолијом. То се може одразити на резултате печења и оштетити емајл.

9.2 Печење колача

- Немојте да отворате врата пећнице пре него што прође 3/4 подешеног времена за печење.
- Уколико истовремено печете у два плеха, оставите један празан ниво између њих.

9.1 Опште информације

- Уређај има пет положаја решетке. Избројте положаје решетке, почев од оне најближе дну уређаја.
- Овај уређај 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. Овај систем скраћује време кувања и потрошњу енергије своди на минимум.
- У уређају или на стакленим плочама на вратима може доћи до кондензовања влаге. То је уобичајено. Увек се мало удаљите од уређаја када отворате врата док уређај ради. Да би се смањила кондензација, укључите уређај 10 минута пре почетка кувања.
- Уређај треба очистити од влаге након сваке употребе.
- Када кувате, немојте стављати предмете директно на дно уређаја нити покривати делове

9.3 Печење меса и рибе

- Код припреме веома масне хране користите дубоки плекс како масноћа не би капала по пећници 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 пећници, додајте мало воде у дубоки плекс. Да се дим не би кондензовао, додајте воду сваки пут када испари.

9.4 Време кувања

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

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

9.5 Табела за печење теста и меса

Колачи

Храна	Уобичајено печење		Печење уз равни вентил		Време (мин.)	Коментар и
	Температура (°C)	Ниво решетке	Температура (°C)	Ниво решетке		
Колачи од умућених јаја	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	У калупу за колаче
Бисквитно тесто	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	У калупу за колаче
Колач са слатким сиром	170	1	165	2	60 - 80	У калупу за колаче пречника 26 цм
Колач са јабукама (пита са јабукама) ¹⁾	170	2	160	2 (лево и десно)	80 - 100	У два калупа за колаче пречника 20 цм на решеткастој полици
Штрудла	175	3	150	2	60 - 80	У плеху за печење
Тарт са џемом	170	2	165	2 (лево и десно)	30 - 40	У калупу за колаче пречника 26 цм
Бисквит торта	170	2	160	2	50 - 60	У калупу за колаче пречника 26 цм
Божићна торта/ воћна торта ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	У калупу за колаче пречника 20 цм
Колач од шљива ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	У плеху за хлеб
Ситни колачи – један ниво	170	3	140 - 150	3	20 - 30	У плеху за печење

Храна	Уобичајено печење		Печење уз равни вентил		Време (мин.)	Коментар и
	Температура (°C)	Ниво решетке	Температура (°C)	Ниво решетке		
Ситни колачи – два нивоа	-	-	140 - 150	2 и 4	25 - 35	У плеху за печење
Ситни колачи - три нивоа	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	30 - 45	У плеху за печење
Кекс/ пециво у тракама - један ниво	140	3	140 - 150	3	30 - 35	У плеху за печење
Кекс/ пециво у тракама - два нивоа	-	-	140 - 150	2 и 4	35 - 40	У плеху за печење
Кекс/ пециво у тракама - три нивоа	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	35 - 45	У плеху за печење
Пуслице - један ниво	120	3	120	3	80 - 100	У плеху за печење
Пуслице - два нивоа ¹⁾	-	-	120	2 и 4	80 - 100	У плеху за печење
Слатке земичке ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	У плеху за печење
Еклери - један ниво	190	3	170	3	25 - 35	У плеху за печење
Еклери - два нивоа	-	-	170	2 и 4	35 - 45	У плеху за печење
Тартови на тањиру	180	2	170	2	45 - 70	У калупу за колаче пречника 20 цм

Храна	Уобичајено печење		Печење уз равни вентил		Време (мин.)	Коментар и
	Температура (°C)	Ниво решетке	Температура (°C)	Ниво решетке		
Воћна торта	160	1	150	2	110 - 120	У калупу за колаче пречника 24 цм
Сендвич-торта „Викторија“	170	1	160	2 (лево и десно)	50 - 60	У калупу за колаче пречника 20 цм

1) Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута.

Хлеб и пица

Храна	Уобичајено печење		Печење уз равни вентил		Време (мин.)	Коментар и
	Температура (°C)	Ниво решетке	Температура (°C)	Ниво решетке		
Бели хлеб ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1-2 комада, 500 г по комаду
Ражани хлеб	190	1	180	1	30 - 45	У плеху за хлеб
Земичке ¹⁾	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	6-8 земички у плеху за печење
Пица ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	У плеху за печење или у дубоком тигању
Чајно пециво ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	У плеху за печење

1) Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута.

Фланови

Храна	Уобичајено печење		Печење уз равни вентил		Време (мин.)	Коментар и
	Температура (°C)	Ниво решетке	Температура (°C)	Ниво решетке		
Флан са тестенином	200	2	180	2	40 - 50	У калупу
Флан од поврћа	200	2	175	2	45 - 60	У калупу
Киш лорен ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	У калупу
Лазање ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	У калупу
Канелони ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	У калупу

¹⁾ Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута.

Месо

Храна	Уобичајено печење		Печење уз равни вентил		Време (мин.)	Коментар и
	Температура (°C)	Ниво решетке	Температура (°C)	Ниво решетке		
Говедина	200	2	190	2	50 - 70	На решеткастој полици
Свињетина	180	2	180	2	90 - 120	На решеткастој полици
Телетина	190	2	175	2	90 - 120	На решеткастој полици
Енглеско говеђе печење, слабо печено	210	2	200	2	50 - 60	На решеткастој полици

Храна	Уобичајено печење		Печење уз равни вентил		Време (мин.)	Коментар и
	Температура (°C)	Ниво решетке	Температура (°C)	Ниво решетке		
Енглеско говеђе печење, средње печено	210	2	200	2	60 - 70	На решеткастој полици
Енглеско говеђе печење, добро печено	210	2	200	2	70 - 75	На решеткастој полици
Свињска плећка	180	2	170	2	120 - 150	Са кожицом
Свињска коленица	180	2	160	2	100 - 120	2 комада
Јагњетина	190	2	175	2	110 - 130	Ногица
Пиле	220	2	200	2	70 - 85	Цело
Ђурка	180	2	160	2	210 - 240	Цела
Патка	175	2	220	2	120 - 150	Цела
Гуска	175	2	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	Уобичајено печење		Печење уз равни вентил		Време (мин.)	Коментар и
	Температура (°C)	Ниво решетке	Температура (°C)	Ниво решетке		
Пастрмка/ Морска деверика	190	2	175	2	40 - 55	3-4 рибе
Туна/ Лосос	190	2	175	2	35 - 60	4-6 филета

9.6 Гриловање



Пре печења, загрејте празну пећницу у трајању од 3 минута.

Храна	Количина		Температура (°C)	Време (мин.)		Ниво решетке
	Комада	(г)		1. страна	2. страна	
Филе одресци	4	800	макс.	12 - 15	12 - 14	4
Одресци од говеђег меса	4	600	макс.	10 - 12	6 - 8	4
Кобасице	8	-	макс.	12 - 15	10 - 12	4
Свињски одресци	4	600	макс.	12 - 16	12 - 14	4
Пиле (сечено на пола)	2	1000	макс.	30 - 35	25 - 30	4
Ћевапи	4	-	макс.	10 - 15	10 - 12	4
Пилећа прса	4	400	макс.	12 - 15	12 - 14	4
Пљескавица	6	600	макс.	20 - 30	-	4
Рибљи филе	4	400	макс.	12 - 14	10 - 12	4
Сендвичи	4 - 6	-	макс.	5 - 7	-	4
Тост	4 - 6	-	макс.	2 - 4	2 - 3	4

9.7 Турбо гриловање

Говедина

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (мин.)	Ниво решетке
Говеђе печење или филети, слабо печено ¹⁾	по цм дебљине	190 - 200	5 - 6	1 или 2
Говеђе печење или филети, средње печено ¹⁾	по цм дебљине	180 - 190	6 - 8	1 или 2

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (мин.)	Ниво решетке
Говеђе печење или филети, добро печено ¹⁾	по цм дебљине	170 - 180	8 - 10	1 или 2

¹⁾ Рерну претходно загрејте.

Свињетина

Храна	Количина (кг)	Температура (°C)	Време (мин.)	Ниво решетке
Плећка, врат, шунка у комаду	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 или 2
Котлет, ребро	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 или 2
Ћуфте	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 или 2
Свињске коленице (претходно куване)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 или 2

Телетина

Храна	Количина (кг)	Температура (°C)	Време (мин.)	Ниво решетке
Печена телетина	1	160 - 180	90 - 120	1 или 2
Телеће коленице	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 или 2

Јагњетина

Храна	Количина (кг)	Температура (°C)	Време (мин.)	Ниво решетке
Јагњећи котлети, печена јагњетина	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 или 2
Јагњећа леђа	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 или 2

Живинско месо

Храна	Количина (кг)	Температура (°C)	Време (мин.)	Ниво решетке
Порције живине	Свака од 0,2 - 0,25	200 - 220	30 - 50	1 или 2

Храна	Количина (кг)	Температура (°C)	Време (мин.)	Ниво решетке
Пиле, половина	Свака од 0,4 - 0,5	190 - 210	35 - 50	1 или 2
Кокошије и пилеће месо	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 или 2
Патка	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 или 2
Гуска	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 или 2
Ђурка	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 или 2
Ђурка	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 или 2

Риба

Храна	Количина (кг)	Температура (°C)	Време (мин.)	Ниво решетке
Цела риба	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 или 2

9.8 Одмрзавање

Храна	Количина (г)	Време одмрзавања (мин.)	Време допунског одмрзавања (мин.)	Коментари
Пиле	1000	100 - 140	20 - 30	Ставите пиле на преврнутој таџни на велики тањир. Окрените на пола одмрзавања.
Месо	1000	100 - 140	20 - 30	Окрените на пола одмрзавања.
Месо	500	90 - 120	20 - 30	Окрените на пола одмрзавања.
Пастрмка	150	25 - 35	10 - 15	-
Јагоде	300	30 - 40	10 - 20	-
Путер	250	30 - 40	10 - 15	-
Неутрална павлака	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Неутрална павлака може да се умути и када је још увек делимично замрзнута.
Торта	1400	60	60	-

9.9 Сушење - Печење уз равни вентил.

- Прекријте послужавнике са замашћеним папиром или папиром за печење.

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

Поврће

Храна	Температура (°C)	Време (ч)	Ниво решетке	
			Један положај	Два положаја
Пасуљ	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Паприке	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Поврће за кисељење	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Печурке	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Зачинско биље	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Воће

Храна	Температура (°C)	Време (ч)	Ниво решетке	
			Један положај	Два положаја
Шљиве	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Кајсије	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Кришке јабуке	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Крушке	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

10.1 Напомене у вези са чишћењем

- Обришите предњу страну уређаја меком крпом, топлом водом и средством за чишћење.
- За чишћење металних површина користите уобичајено средство за чишћење.
- Унутрашњост уређаја 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.

- Уклоните тврдокорну прљавштину специјалним средством за чишћење пећнице.
- Након сваке употребе, очистите сав пибор и оставите га да се осуши. Користите меку крпу са топлом водом и средством за чишћење.
- Ако има тефлонских делова, немојте их чистити агресивним средствима, оштрим предметима нити у машини за судове. На тај начин бисте могли оштетити тефлонски премаз.

10.2 Уређаји од нерђајућег челика или алуминијума

- i** Очистите врата рерне користећи искључиво влажан 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 пећнице.

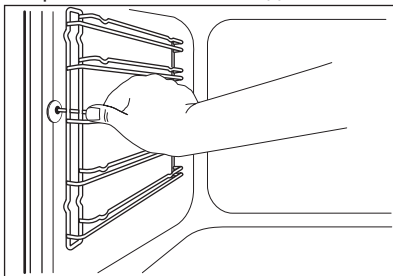
10.3 Чишћење заптивача за врата

- Редовно проверавајте заптивач за врата. Заптивач за врата се налази око оквира врата пећнице. Немојте да користите уређај ако је заптивач за врата оштећен. Контактирајте овлашћени сервисни центар.
- Да бисте очистили заптивач за врата, потражите опште информације о чишћењу.

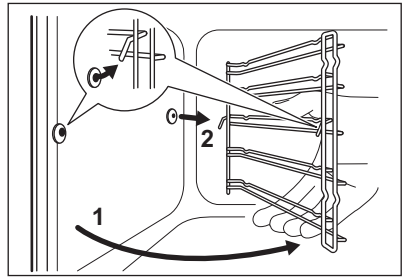
10.4 Уклањање подршки полице

Да бисте очистили пећницу, уклоните носаче решетке.

1. Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.



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



Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.

- i** Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.

10.5 Горњи део пећнице



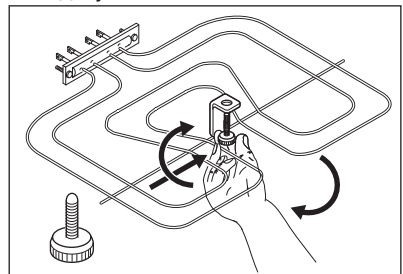
УПОЗОРЕЊЕ!

Искључите уређај пре него што уклоните грејни елемент. Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик од опекотина.

Уклоните подршку полица.

Грејни елемент можете да извадите да бисте лакше очистили горњи део пећнице.

1. Уклоните завртањ који служи за причвршћивање грејача. Приликом првог одвијања, употребите одвијач.



2. Пажљиво повуците грејач надоле.
3. Очистите горњи део пећнице меком тканином, користећи топлу воду и средство за чишћење, а затим је оставите да се осуши.

Поставите грејни елемент обрнутим редоследом.

Поставите подршку за решетке.



УПОЗОРЕЊЕ!

Водите рачуна да је грејач правилно постављен и да неће пасти.

10.6 Чишћење врата пећнице

Врата пећнице имају две стаклене плоче. Врата пећнице и унутрашњу стаклену плочу можете скинути да бисте их очистили.



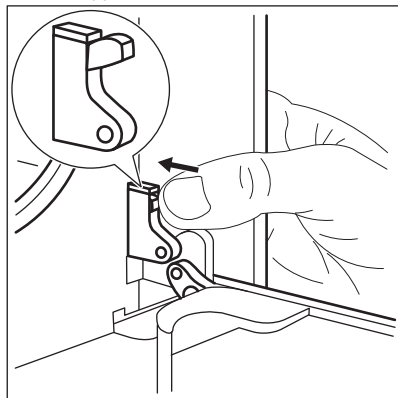
Врата пећнице могу да се затворе ако покушате да скинете унутрашњу стаклену плочу пре него што скинете врата пећнице.



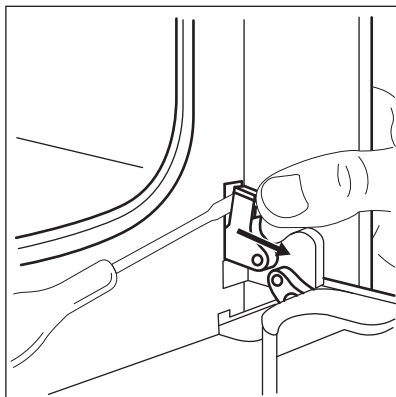
УПОЗОРЕЊЕ!

Немојте да користите уређај без унутрашње стаклене плоче.

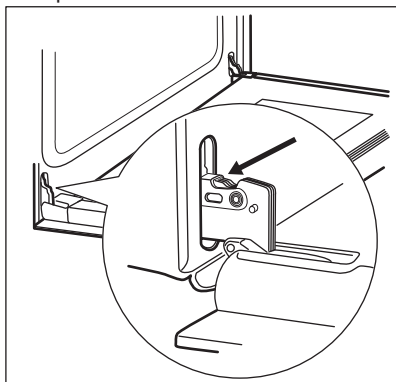
1. Отворите врата у потпуности и потражите шарку на десној стране врата.
2. Гурните компоненту за причвршћивање док се не врати назад.



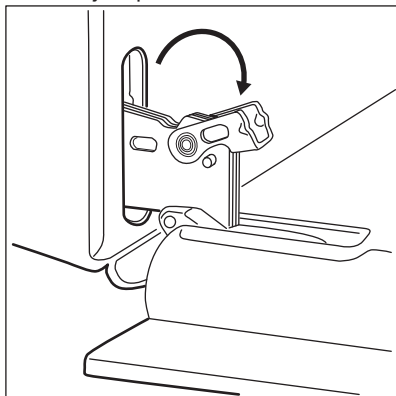
3. Компоненту коју сте гурнули придржите једном руком. Другом руком, помоћу шрафа, подигните и окрените полуку шарке с десне стране.



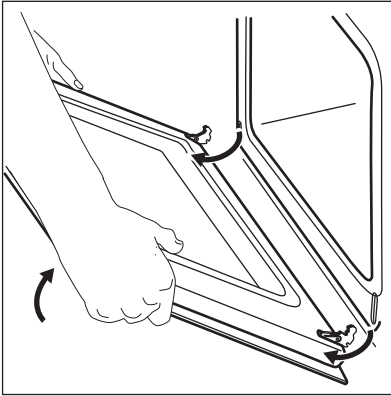
4. Потражите шарку на левој страни врата.



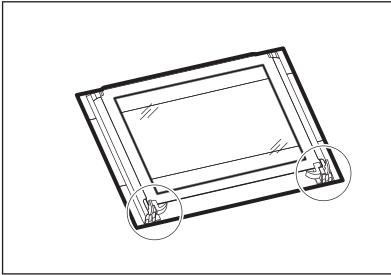
5. Подигните и окрените полуку на левој шарки.



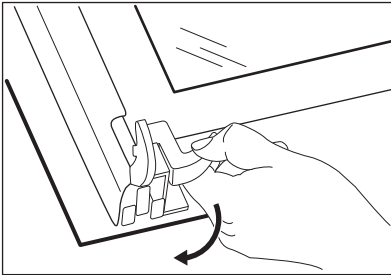
6. Затворите врата рерне до пола, до првог положаја за отварање. Затим их повуците према себи и извадите из лежишта.



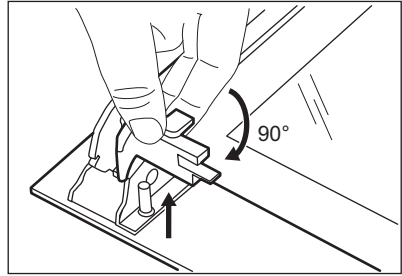
7. Ставите врата на меку крпу на стабилној површини.



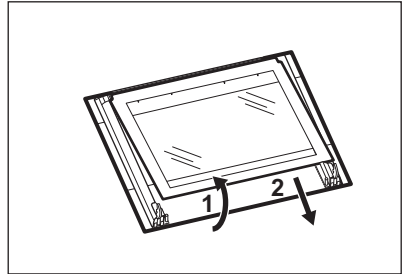
8. Отпустите систем за закључавање да бисте извадили унутрашњу стаклену плочу.



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



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

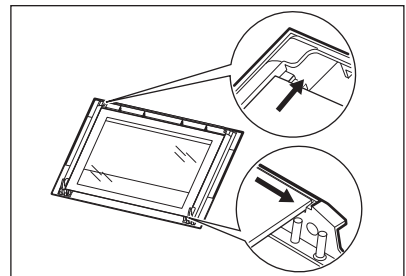


11. Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклену плочу.

Када се чишћење заврши, поставите стаклену плочу и врата пећнице. Горе описани поступак обавите супротним редоследом.

Одштампана зона мора да буде окренута ка унутрашњости врата. Након инсталације проверите да површина оквира стаклене плоче на одштампуној зони није груба на додир.

Водите рачуна да правилно поставите унутрашњу стаклену плочу у лежишта.



10.7 Замена лампице

Дно унутрашњости уређаја прекријте крпом. Тако ћете спречити оштећење заштитног стакла сијалице и саме рерне.



УПОЗОРЕЊЕ!

Опасност од електричног удара! Искључите осигурач пре него што замените лампицу. Сијалица и заштитно стакло могу постати врели.



УПОЗОРЕЊЕ!

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

1. Деактивирајте уређај.
2. Извадите осигураче из кутије са осигурачима или деактивирајте главни прекидач за напајање.

Задња лампица

1. Окрените стаклени поклопац за лампу супротно кретању казаљке на сату како бисте га скинули.
2. Очистите стаклени поклопац.
3. Замените лампицу одговарајућом лампицом од 300°C која је отпорна на топлоту.
4. Поставите стаклени поклопац.

11. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

11.1 Шта учинити ако...

Проблем	Могући узрок	Решење
Пећница се не загрева.	Опција је деактивирана.	Активирајте пећницу.
Пећница се не загрева.	Сат није подешен.	Подесите сат.
Пећница се не загрева.	Нису обављена неопходна подешавања.	Проверите да ли су сва подешавања исправна.
Пећница се не загрева.	Искочио је осигурач.	Проверите да осигурач није узрок овога. Ако осигурач непрекидно искаче, обратите се квалификованом електричару.
Лампица не ради.	Лампица је неисправна.	Замените лампицу.

Проблем	Могући узрок	Решење
Пара и кондензација се таложе на храни и у унутрашњости пећнице.	Јело је остало у пећници превише дуго.	Не остављајте јело у пећници дуже од 15-20 минута након што се процес печења заврши.
На дисплеју се приказује „12.00“.	Десио се нестанак струје.	Поново подесите сат.

11.2 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 на отвору уређаја. Немојет уклањати плочицу са техничким карактеристикама из отвора уређаја.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:

Модел (MOD.)

Број производа (PNC)

Серијски број (S.N.)

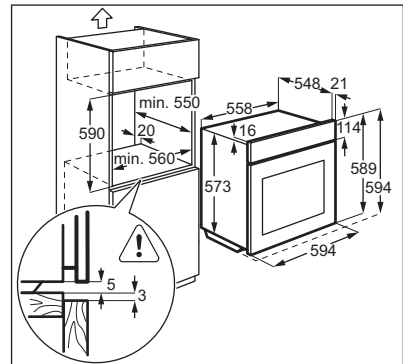
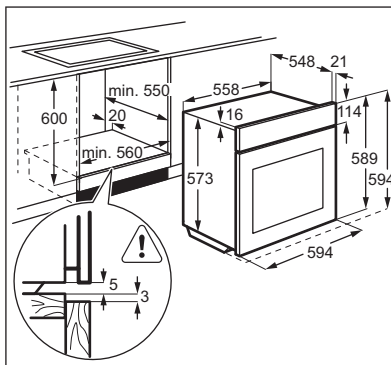
12. ИНСТАЛАЦИЈА



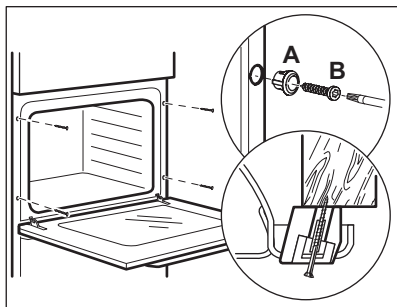
УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 Уграђивање



12.2 Причвршћивање уређаја за кухињски елемент



12.3 Електрична инсталација



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

Уређај се испоручује са мрежним утикачем и мрежним каблом.

12.4 Кабл

Доступни типови каблова за инсталацију и 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 и у табели:

Укупна снага (W)	Пресек кабла (мм ²)
максимално 1380	3 x 0,75
максимално 2300	3 x 1
максимално 3680	3 x 1,5

Линија за уземљење (зелени/жути кабл) мора бити за 2 цм дужа од жица за фазу и нулу (плава и браон жица).

13. ТЕХНИЧКЕ ИНФОРМАЦИЈЕ

13.1 Технички подаци

Напон	230 V
Фреквенција	50 Hz

14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

14.1 Микрофиш и информације о производу према ЕУ 65-66/2014

Назив добављача	Electrolux
Идентификација модела	EOB3450AAH EOB3450AOX
Индекс енергетске ефикасности	100.0
Класа енергетске ефикасности	A
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.93 kWh/циклусу
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.85 kWh/циклусу

Број унутрашњости пећница	1
Извор топлоте	Електрична струја
Јачина гласа	72 л
Тип пећнице	Уградна пећница
Маса	ЕОВ3450ААХ 33.6 кг ЕОВ3450АОХ 33.4 кг

EN 60350-1 - Електрични уређаји за кување за домаћинство - део 1: Шпорети, пећнице, пећнице на пару и грилови - поступци за мерење учинка.

14.2 Уштеда енергије

Овај уређај садржи неке функције које вам помажу да уштедите електричну енергију током свакодневне припреме хране.


- **Општи савети**
 - Уверите се да су врата рерне исправно затворена када уређај ради и држите их затвореним што је дуже могуће током печења.
 - Користите метално посуђе да бисте повећали уштеду енергије.
 - Кад год је могуће, ставите храну у рерну без претходног загревања.


- 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. Преостала топлота унутар рерне ће наставити да пече месо.

- Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

- **Печење са вентилатором** - кад год је могуће, користите функције печења са вентилатором да бисте сачували енергију.
- **Одржавање хране топлотом** - ако желите да користите преосталу топлоту да одржите топлоту obroка, изаберите најниже могуће подешавање температуре.

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.

www.electrolux.com/shop



867310012-A-322014