

EZF5C50V  
EZF5C50X  
EZF5C50Z



---

**SR** Пећница  
**SL** Pećica

---

Упутство за употребу  
Navodila za uporabo

2  
32

## САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	3
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	4
3. ИНСТАЛАЦИЈА.....	8
4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	9
5. КОМАНДНА ТАБЛА.....	9
6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	10
7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	10
8. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	12
9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	14
10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	15
11. КОРИСНИ САВЕТИ.....	16
12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	25
13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	29
14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	29

## МИСЛИМО НА ВАС

Хвала што сте купили Electrolux уређај. Изабрали сте производ који са собом доноси деценије стручног рада и иновација. Генијалан је, елегантан и осмишљен имајући у виду ваше потребе. Будите уверени да ћете при сваком коришћењу добити изванредне резултате.

Добро дошли у Electrolux.

**Посетите наш сајт да:**



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Региструјте производ ради боље услуге:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## КОРИСНИЧКА ПОДРШКА И СЕРВИС


Увек користите оригиналне резервне делове.

Када контактирате овлашћени сервисни центар, водите рачуна да код себе имате следеће податке: Модел, број производа, серијски број.

Подаци могу да се пронађу на плочици са техничким карактеристикама.

 Упозорење/опрез – информације о безбедности

 Опште информације и савети

 Информације о животной средини

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 квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Искључите уређај из струје пре било каквог одржавања.

- 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.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- **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 водите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну.
- Да бисте уклонили шине за подршку решетке прво повуците предњи део шина за подршку а затим задњи део од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- 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.

## 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)	578 (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	567 mm
Дубина уграђеног уређаја	546 mm
Дубина са отвореним вратима	1027 mm
Минимална величина вентилационог отвора. Отвор постављен на доњој задњој страни	560 x 20 mm
Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране	1500 mm
Монтажни завртњи	4 x 25 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 задњу 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 <sup>2</sup> )
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 отворате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже

алкохол доводи до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.

- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.



### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
  - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
  - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
  - Немојте стављати воду директно у врућ уређај.
  - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
  - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливане колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Овај уређај је намењен само за кување. Немојте га користити у друге сврхе, на пример за загревање просторије.
- Док спремате јело, врата рерне треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

## 2.4 Нега и чишћење



### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре чишћења искључите уређај и извучите 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.
- Немојте чистити каталитички емајл детерџентом.

## 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.

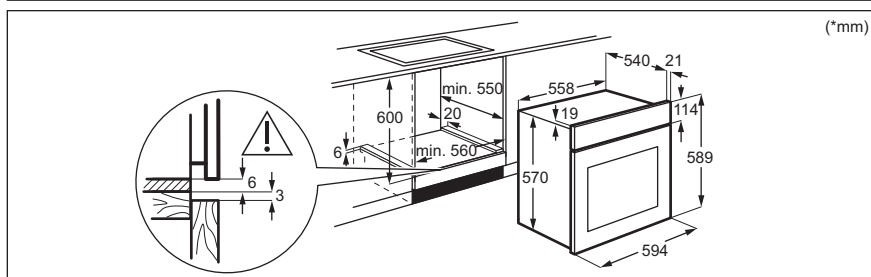
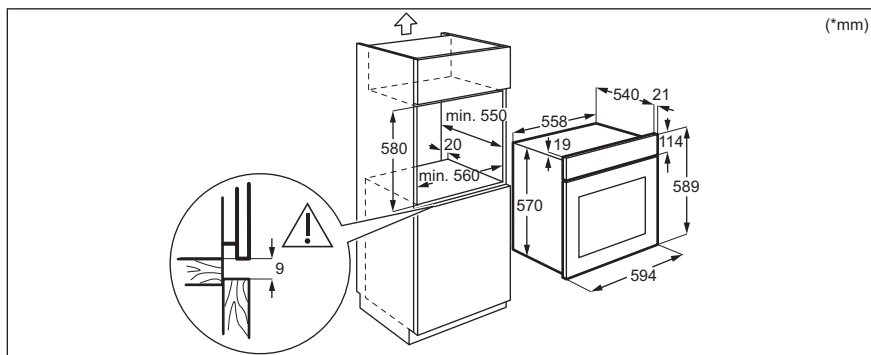
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните ручицу од врата да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

### 3. ИНСТАЛАЦИЈА

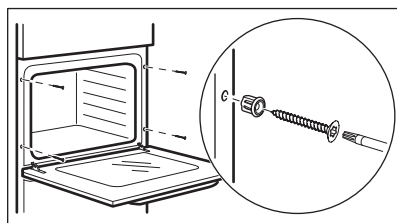


**УПОЗОРЕЊЕ!**  
Погледајте поглавља о  
безбедности.

#### 3.1 Уграђивање



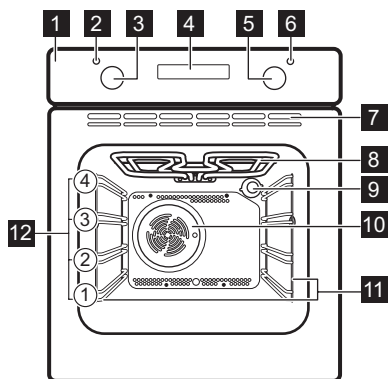
#### 3.2 Причвршћивање рерне за кухињски елемент





## 4. ОПИС ПРОИЗВОДА

### 4.1 Општи приказ



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

### 4.2 Прибор

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

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

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

## 5. КОМАНДНА ТАБЛА

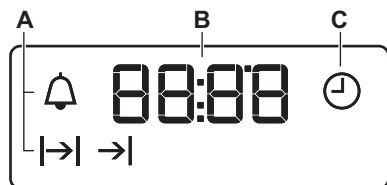
### 5.1 Дугмад која се увлаче

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.

## 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 решетке из рерне. 2. Обришите рерну и прибор меком крпом, топлим 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 решетке које се скидају у рерну.		

## 7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА







### УПОЗОРЕЊЕ!







Погледајте поглавља о безбедности.

## 7.1 Како да подесите: Функција загревања

<b>Корак 1</b>	Окрените командно дугме за функције загревања да бисте изабрали функцију загревања.
<b>Корак 2</b>	Окрените командно дугме да бисте изабрали температуру.
<b>Корак 3</b>	Када се кување заврши, окрените командну дугмад на положај искључено да бисте искључили рерну.

## 7.2 Функције загревања

Функција загревања	Примена
 Положај „искључено”	Рерна је искључена.
 Светло	За укључивање лампице.
 Печење уз равни вентил	За печење на највише два положаја решетке истовремено и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20 °C - 40 °C него за Класично печење.
 Влажно печење уз вентил.	Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током печења. Када користите ову функција, 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..

Функција загревања	Примена
 Загревање одоздо	За печење колача са хрскавом доњом кором и за конзервирање хране.
 Одмрзавање	За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.
 Грил	За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.
 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.
 Класично печење	За печење теста и меса на једном положају решетке.

## 7.3 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
 Тачно време	За подешавање, промену или проверу тачног времена.
 Трајање	За подешавање времена рада рерне.
 Време завршетка	За подешавање времена искључивања рерне.
 Време одлагања	За комбиновање функција: Трајање и Време завршетка.
 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: Тачно време	
 - трепери када прикључите рерну на електрично напајање, када је дошло до прекида напајања или када тајмер није подешен.	
<b>Корак 1</b>	 - узастопно притискајте  - почиње да трепери.
<b>Корак 2</b>	 ,  - 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	
<b>Корак 1</b>	Подесите функцију рерне и температуру.
<b>Корак 2</b>	 - узастопно притискајте.  - почиње да трепери.
<b>Корак 3</b>	 ,  - притисните да подесите трајање. На дисплеју се приказује:  .  - трепери када истекне задато време. Звучни сигнал се чује кад се рерна искључи.



**Како да подесите: Трајање**

**Корак 4** Притисните било које дугме да бисте прекинули звучни сигнал.


**Корак 5** Окрените командно дугме у положај „искључено“.


**Како да подесите: Време завршетка**

**Корак 1** Подесите функцију рерне и температуру.

**Корак 2**  - узастопно притискајте.  - почиње да трепери.

**Корак 3**  ,  - притисните да подесите време.

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: Време одлагања**


**Корак 1** Подесите функцију рерне и температуру.

**Корак 2**  - узастопно притискајте.  - почиње да трепери.

**Корак 3**  ,  - притисните да подесите време за: Трајање.

**Корак 4** Притисните: .

**Корак 5**  ,  - притисните да подесите време за: Време завршетка.

**Корак 6** Притисните: .

У подешено време чује се звучни сигнал и рерна се искључује.

**Корак 7** Притисните било које дугме да бисте прекинули звучни сигнал.

**Корак 8** Окрените командно дугме у положај „искључено“.

**Како да подесите: Тајмер**

**Корак 1**  - узастопно притискајте.  - почиње да трепери.

**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.

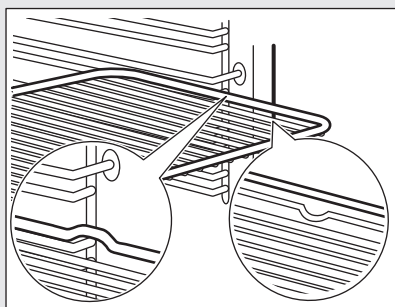
такође спречавају превртање.  
Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа на полици.

### 9.1 Убацивање прибора

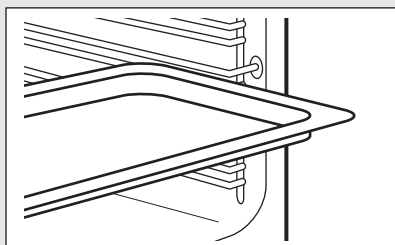
Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења

**Решетка полица:**

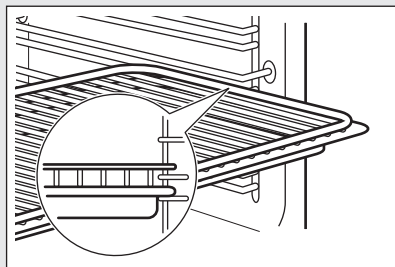
Угурајте полицу између вођица на носачу решетке и водите рачуна да ножице буду окренуте надоле.

**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 решетке и решеткасту полицу између вођица на подршци за решетке изнад.



## 9.2 Коришћење телескопских вођица

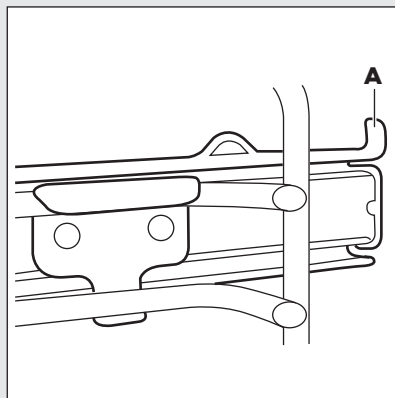
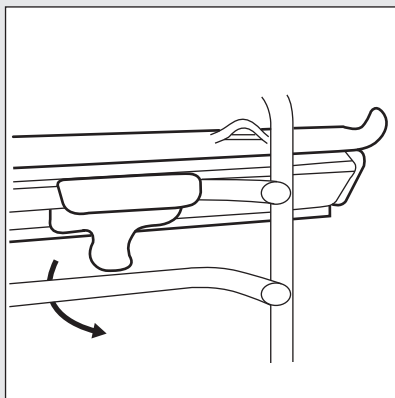
Можете да поставите телескопске вођице на сваки ниво. Проверите да су обе телескопске вођице на истом нивоу.

Не подмазујте телескопске вођице.

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

**Корак 1** Поставите телескопске вођице на подршке решетке.

**Корак 2** Уверите се да је врх телескопске вођице (А) усмерен нагоре.



## 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



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 11.1 Препоруке у вези са печењем

Ова рерна има четири 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 и пржење

 КО- ЛАЧИ	Класично печење		Печење уз равни вентил		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Рецепти за сваки дан	170	2	160	2 (1 и 3)	45 - 60	Калуп за колаче
Тесто за шкотски кекс с ма-слацем	170	2	160	2 (1 и 3)	24 - 34	Калуп за колаче
Чизкејк са млеком и пу-тером	170	1	160	2	60 - 80	Калуп за колаче, Ø 26 cm




 КО- ЛАЧИ	Класично печење		Печење уз равни вентил		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Штрудла	175	2	150	2	60 - 80	Плех за печење
Џем-тарт	170	2	160	2	30 - 40	Калуп за колаче, Ø 26 cm
Воћни колач	170	2	155	2	60 - 70	Калуп за колаче, Ø 26 cm
Божихни колач / Богат воћни колач	170	2	160	2	50 - 60	Калуп за колаче, Ø 20 cm
Колач од шљива, претходно загрејте празну рерну	170	2	160	2	50 - 60	Плех за хлеб
Кекс, претходно загрејте празну рерну	150	3	150	3	20 - 30	Плех за печење
Пуслице	100	3	100	3	90 - 120	Плех за печење
Земичке, претходно загрејте празну рерну	190	3	180	3	15 - 20	Плех за печење
Тесто за екле-ре, претходно загрејте празну рерну	190	3	180	3	25 - 35	Плех за печење
Тартови на та-њиру	180	3	170	2	45 - 70	Калуп за колаче, Ø 20 cm
Сендвич-торта „Викторија“	180	1 или 2	170	2	40 - 55	Калуп за колаче, Ø 20 cm

Претходно загрејте празну рерну.





 <b>ХЛЕБ И ПИЦА</b>	Класично печење		Печење уз равни вентил		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Бели хлеб, 1 - 2 комада, 0,5 kg сваки	190	1	190	1	60 - 70	-
Ражани хлеб, претходно загревање није потребно	190	1	180	1	30 - 45	Плех за хлеб
Земичке, 6 - 8 земички	190	2	180	2 (1 и 3)	25 - 40	Плех за печење
Пица	190	1	190	1	20 - 30	Дубоки тигањ
Чајна пецива	200	3	190	2	10 - 20	Плех за печење







Користите калуп за колаче.




 <b>ФЛАНОВИ</b>	Класично печење		Печење уз равни вентил		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Флан са тестенином	180	2	180	2	40 - 50
Флан са поврћем	200	2	175	2	45 - 60
Киш	190	1	190	1	40 - 50
Лазанје	200	2	200	2	25 - 40
Канелони	200	2	190	2	25 - 40
Јоркширски пудинг, 6 калупа за пудинг, претходно загрејте празну рерну	220	2	210	2	20 - 30

Користите други положај решетке.

Користите решеткасту полицу.

 МЕСО	Класично печење	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	44 - 50
Енглески говеђи одрезак, средње печен	210	200	51 - 55
Енглески говеђи одрезак, добро печен	210	200	55 - 60

 МЕСО	Класично печење		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	190	2	110 - 130
Цело пиле	200	2	200	2	70 - 85
Ђурка, цела	180	1	160	1	210 - 240
Патка, цела	175	2	160	2	120 - 150
Гуска, цела	175	1	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

 РИБА	Класично печење		Печење уз равни вен-тил		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Пастрмка / Деверика, 3 - 4 рибе	190	2	175	2 (1 и 3)	40 - 55
Туна / Лосос, 4 - 6 филета	190	2	175	2 (1 и 3)	35 - 60

### 11.3 Грил

Претходно загрејте празну рерну.

Користите трећи ниво решетке.

Подесите температуру на 250 °C.




 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

### 11.4 Турбо гриловање






Претходно загрејте празну рерну.

Подесите температуру на 200 °C.

Користите трећи ниво решетке.

			 (min)	
			(kg)	1. страна
Роловани батаци, ћурећи		1	30 - 40	20 - 30
Пиле, половина, 2		1	25 - 30	20 - 30
Пилећи батаци, 6 комада		-	15 - 20	15 - 18
Препелица, 4 комада		0.5	25 - 30	20 - 25
Гратинирано поврће		-	20 - 25	-
Шкољке		-	15 - 20	-
Скуша, 2 - 4		-	15 - 20	10 - 15
Комади рибе, 4 - 6		0.8	12 - 15	8 - 10

## 11.5 Одмрзавање

	 (kg)	 Време одмрзавања (мин)	 Време допунског одмрзавања (мин)	
Пиле	1	100 - 140	20 - 30	Пиле, које је на преврнутој таџни, 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 умути и када је још увек делимично замрзнута.
Пастрмка	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	-

## 11.6 Влажно печење уз вентил. - препоручени прибор

Користите тамне и нерелефтујуће лименке и посуде. Оне бољу апсорбују






топлоту него светле боје и рефлектујуће посуде.






			
<b>Плех за пицу</b>	<b>Посуда за печење</b>	<b>Мала посу- да за печење</b>	<b>Плех за флан</b>
Таман, нерелефтујући Пречник 28 cm	Таман, нерелефтујући Пречник 26 cm	Керамички Пречник 8 cm, висина 5 cm	Таман, нерелефтујући Пречник 28 cm

## 11.7 Влажно печење уз вентил.

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






		 (°C)		 (min)
Слатке земичке, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	35 - 40
Земичке, 9 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	35 - 40
Пица, замрзнута, 0,35 kg	решеткаста полица	220	2	35 - 40
Швајцарски ролат	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Брауни	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	30 - 40
Суфле, 6 комада	керамичке посуде на решеткастој полици	200	3	30 - 40

		 (°C)		 (min)
Корица за флан	плех за флан на решеткастој полици	170	2	20 - 30
Сендвич-торта „Викторија“	посуда за печење на решеткастој полици	170	2	35 - 45
Поширана риба, 0,3 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	35 - 45
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	35 - 45
Рибљи филети, 0,3 kg	плех за пицу на решеткастој полици	180	3	35 - 45
Поширано месо, 0,25 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	200	3	40 - 50
Шашлик, 0,5 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	200	3	25 - 35
Колачи, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Макарони, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	40 - 45
Мафини, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Слаано тесто, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	35 - 45
Бисквити од сипкавог теста, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	150	2	40 - 50
Тортице, 8 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	20 - 30
Поврће, бланширано, 0,4 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	35 - 40








		 (°C)		 (min)
Веgetаријански омлет	плех за пицу на решеткастој полици	200	3	30 - 45
Медитеранско поврће, 0,7 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	4	35 - 40

## 11.8 Информације за институте за тестирање

Тестови према стандарду IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Ситни колачи, 20 по плеху	Класично печење	Плех за печење	3	170	20 - 30	-
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Класично печење	Решеткаста полица	1	170	80 - 120	-
Бисквит торта, калуп за колаче Ø26 cm	Класично печење	Решеткаста полица	2	170	35 - 45	-
Шкотски кекс с маслацем	Класично печење	Плех за печење	3	150	20 - 35	Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута.
Тост, 4 - 6 комада	Грил	Решеткаста полица	3	макс.	2 - 4 минута прву страну; 2 - 3 минута другу страну	Претходно загрејте рерну у трајању од 3 минута.



						
				(°C)	(min)	
Пљеска- вица, 6 комада, 0,6 kg	Грил	Решет- каста полица и посуда за скуп- љање масноће	3	макс.	20 - 30	Ставите решет- касту полицу на трећи ниво и посуду за скуп- љање масноће на други ниво рерне. Окрените храну на по- ла печења. Претходно за- грејте рерну у трајању од 3 минута.

## 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. Не користите га на каталитичким површинама.



#### Свакоднев- на 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.



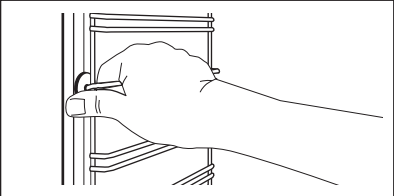
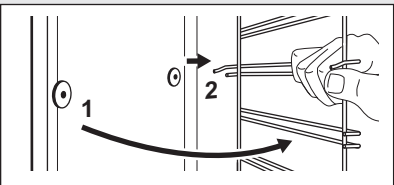

#### Прибор

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 да извадите: Подршке за решетке/ каталитичке панеле

Извадите подршке решетака / каталитичке панеле да бисте очистили рерну.

<p><b>Корак 1</b> Искључите рерну и сачекајте да се охлади.</p>	
<p><b>Корак 2</b> Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида. Држите задњи део подршке полице и каталитичку плочу на месту. Каталитичке плоче нису причвршћене за зидове рерне. Оне могу да испадну кад вадите подршке решетки.</p>	
<p><b>Корак 3</b> Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.</p>	
<p><b>Корак 4</b> Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом. Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.</p>	

## 12.3 Како да користите: Каталитичко чишћење

У унутрашњости постоје каталитичке плоче. То упија масноћу током катализе.

Флеке или губитак боје каталитичког премаза немају утицаја на чишћење.

Пре каталитичког чишћења		
Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	Уклоните сав прибор.	Очистите дно рерне и унутрашње стакло на вратима топлом водом, меком крпом и благим детерџентом.
Очистите рерну користећи каталитичко чишћење		
Корак 1	Корак 2	Корак 3

### Очистите рерну користећи каталитичко чишћење

Подесите функцију и температуру рерне:  250 °C  
Трајање: 1 h

Након чишћења, окрените командно дугме за функцију рерне на положај „искључено“.

Када се рерна охлади, очистите унутрашњост меком влажном крпом.

## 12.4 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

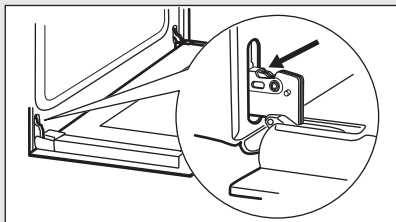
„Скидање и инсталирање врата“ пре него што скинете стаклене плоче.



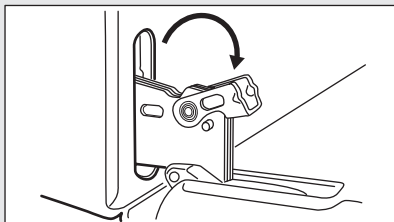
### ОПРЕЗ

Немојте да рерну без стаклених плоча.

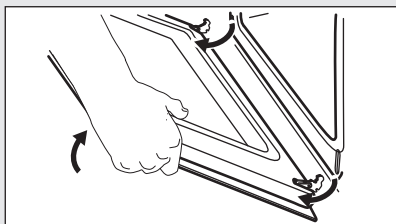
**Корак 1** До краја отворите врата и држите обе шарке.



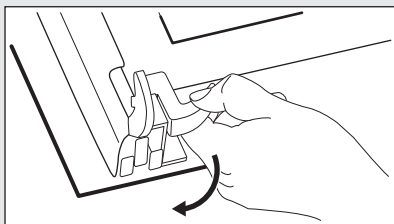
**Корак 2** Подигните и окрените до краја полуге на обема шаркама.



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

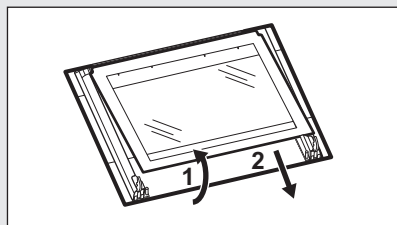
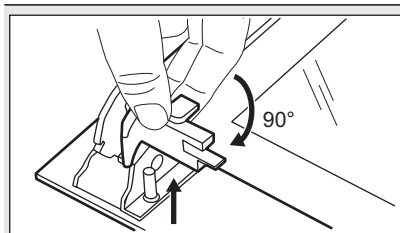


**Корак 4** Ставите врата на меку крпу на стабилној површини и отпустите систем за кључавања да бисте скинули унутрашњу стаклену плочу.



**Корак 5** Окрените причвршћиваче за 90° и извадите их из лежишта.

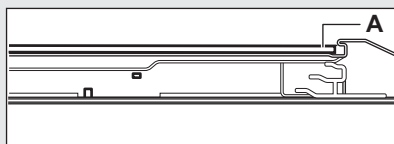
**Корак 6** Стаклену плочу најпре пажљиво подигните, а затим је извадите.



**Корак 7** Очистите стаклене плоче водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.

**Корак 8** Након чишћења, монтирајте стаклену плочу и врата рерне.

Кад се правилно инсталира, оквир врата кликне. Водите рачуна да правилно поставите унутрашњу стаклену плочу у лежишта.



## 12.5 Како да замените: Лампица



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.  
Лампица може бити врућа.

#### Пре замене лампице:

Корак 1	Корак 2	Корак 3
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 °С.

**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.

Проблем	Проверите да ли...
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	EZF5C50V 944068021 EZF5C50X 944068020 EZF5C50Z 944068019
Индекс енергетске ефикасности	94.9
Класа енергетске ефикасности	A
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.85 kWh/циклусу

Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.75 kWh/циклусу	
Број шупљина у рерни	1	
Извор топлоте	Електрична струја	
Запремина	57 l	
Тип рерне	Уградна рерна	
Маса	EZF5C50V	29.6 kg
	EZF5C50X	29.6 kg
	EZF5C50Z	29.6 kg

\* За Европску унију у складу са прописима ЕУ 65/2014 и 66/2014.  
 За Републику Белорусију у складу са СТБ 2478-2017, додаток G; СТБ 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 оброка.

### 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.....	33
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	34
3. NAMESTITEV.....	37
4. OPIS IZDELKA.....	38
5. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....	38
6. PRED PRVO UPORABO.....	39
7. VSAKODNEVNA UPORABA.....	39
8. ČASOVNE FUNKCIJE.....	41
9. UPORABA DODATNE OPREME.....	43
10. DODATNE FUNKCIJE.....	44
11. NAMIGI IN NASVETI.....	44
12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	53
13. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	56
14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	57

## MISLIMO NA VAS

Zahvaljujemo se vam, da ste kupili napravo Electrolux. Izbrali ste izdelek, ki s sabo prinaša večdesetletne strokovne izkušnje in inovacije. Ta genialen in eleganten izdelek je bil zasnovan z vami v mislih. Kadar koli ga uporabite, ste tako lahko prepričani, da boste vsakič dobili odlične rezultate. Pozdravljeni pri podjetju Electrolux.

### Obiščite naše spletno mesto za



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Kupite dodatno opremo, potrošno blago in originalne nadomestne dele za vašo napravo:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## SKRB ZA STRANKE IN SERVIS


Vedno uporabite samo originalne rezervne dele.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke: Model, številka izdelka, serijska številka.

Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

 Opozorilo / varnostne informacije

 Splošni podatki in nasveti

 Informacije o varovanju okolja

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.
- Čiščenja naprave in uporabniškega vzdrževanja na njej ne smejo izvajati otroci brez nadzora.

### 1.2 Splošna varnost

- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo odklopite iz napajanja.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati predstavnik proizvajalca, pooblaščenega servisnega

centra ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.

- **OPOZORILO:** Pred zamenjavo žarnice mora biti naprava izklopljena, da preprečite možnost udara električnega toka.
- **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.
- Za odstranitev nosilcev rešetk najprej povlecite sprednji del nosilcev rešetk in nato zadnjega od stranskih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Naprave ne čistite s paro.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.

## 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)	578 (600) mm
Širina omarice	560 mm
Globina omarice	550 (550) mm
Višina sprednjega dela naprave	594 mm
Višina hrbtnege dela naprave	576 mm
Širina sprednjega dela naprave	595 mm
Širina hrbtnege dela naprave	559 mm
Globina naprave	567 mm
Vgradna globina naprave	546 mm

Globina ob odprtih vratih	1027 mm
Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbtni strani	560 x 20 mm
Dolžina napajalnega kabla. Kabel v desnem vogalu na hrbtni strani	1500 mm
Pritrdilni vijaki	4 x 25 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. Ogladate si lahko tudi razpredelnico:

Skupna moč (W)	Presek kabla (mm <sup>2</sup> )
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.

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

## 2.4 Vzdrževanje in čiščenje



### OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.
- Katalitičnega emajla ne čistite s čistilnimi sredstvi.

## 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 gospodinskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje 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 poškodbe ali zadržitve.

- 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.

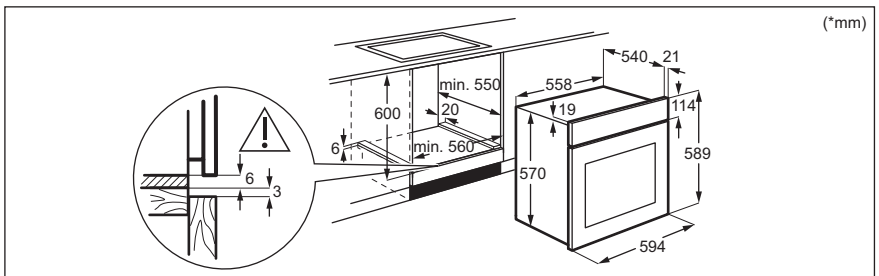
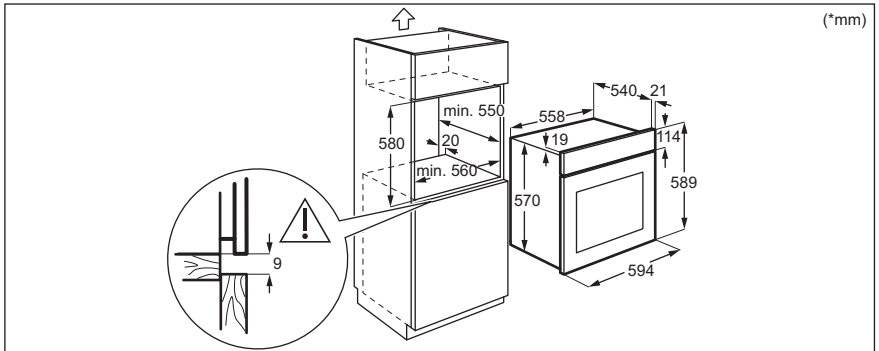
## 3. NAMESTITEV



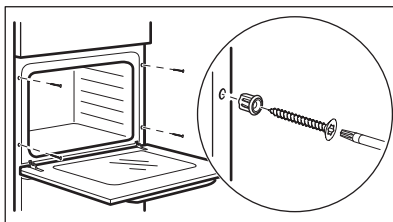
### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 3.1 Vgradnja

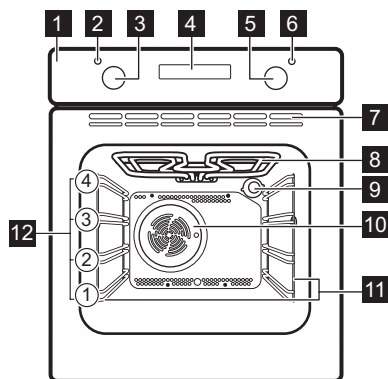


### 3.2 Pritrditev pečice v omaro



## 4. OPIS IZDELKA

### 4.1 Splošni pregled



- 1 Nadzorna plošča
- 2 Lučka/symbol delovanja
- 3 Gumb za funkcije pečice
- 4 Prikazovalnik
- 5 Upravljalni gumb (za nastavitev temperature)
- 6 Prikazovalnik/symbol temperature
- 7 Zračne reže ventilatorja
- 8 Grelnik
- 9 Žarnica
- 10 Ventilator
- 11 Nosilec police, snemljiv
- 12 Položaji polic

### 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

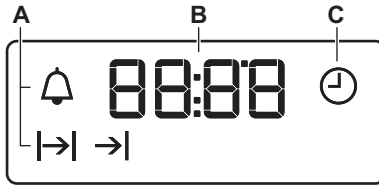
### 5.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj

Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.

### 5.2 Senzorska polja/Tipke

—	Za nastavitev časa.
⚠	Za nastavitev časovne funkcije.
+	Za nastavitev časa.

## 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.

 <b>1. korak:</b>	 <b>2. korak:</b>	 <b>3. korak:</b>
<b>Nastavite uro.</b>	<b>Očistite pečico.</b>	<b>Predhodno ogrejte prazno pečico.</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pritisnite: .</li> <li>2. ,  - pritisnite, da nastavite uro. Pritisnite: .</li> <li>3. ,  - pritisnite, da nastavite minute. Pritisnite: .</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Iz pečice odstranite vso opremo in odstranljive nosilce rešetk.</li> <li>2. Pečico in pripomočke očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: . Čas: 1 ura.</li> <li>2. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: . Čas: 15 min.</li> <li>3. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: . Čas: 15 min.</li> </ol>
<p>Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi. Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk položite v pečico.</p>		






## 7. VSAKODNEVNA UPORABA

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

## 7.1 Nastavitev: Funkcija pečice

<b>1. korak:</b>	Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
<b>2. korak:</b>	Obrnite upravljalni gumb za izbiro temperature.
<b>3. korak:</b>	Po koncu pečenja obrnite gumb v položaj za izklop, da izklopite pečico.

## 7.2 Funkcij pečice

Funkcija pečice	Uporaba
 Položaj izklopa	Pečica je izklopljena.
 Osvetlitev	Za vklop luči.
 Vroči zrak	Za sočasno pečenje na do dveh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20 - 40 °C nižje kot pri Gretje zgoraj/spodaj.
 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 hrustljavim 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.
 Žar	Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.
 Hitri žar	Za peko tankih kosov velike količine jedi in za popekanje kruha.
 Infra pečenje	Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.
 Gretje zgoraj/spodaj	Za peko in pečenje jedi na eni višini.

## 7.3 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.
 Konec	Za nastavitev časa izklopa pečice.
 Zamik vklopa	Za kombiniranje funkcij: Trajanje in Konec.
 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 gumb v položaj za izklop.


**Nastavitev: Konec**

**1. korak:** Nastavite funkcijo pečice in temperaturo.

**2. korak:**  - pritisčajte.  - začne utripati.

**3. korak:** ,  - pritisnite za nastavitev časa.

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 gumb v položaj za izklop.

**Nastavitev: Zamik vklopa**


**1. korak:** Nastavite funkcijo pečice in temperaturo.

**2. korak:**  - pritisčajte.  - začne utripati.

**3. korak:** ,  - pritisnite za nastavitev časa za: Trajanje.

**4. korak:** Pritisnite: .

**5. korak:** ,  - pritisnite za nastavitev časa za: Konec.

**6. korak:** Pritisnite: .

Ob nastavljenem času se oglasi zvočni signal in pečica se izklopi.

**7. korak:** Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.

**8. korak:** Obrnite gumb v položaj za izklop.

**Nastavitev: Odštevalna ura**

**1. korak:**  - pritisčajte.  - začne utripati.

**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:**  - pritisčajte, 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.

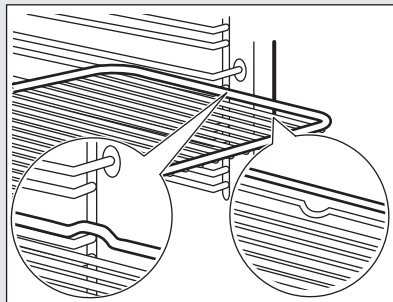
prevračanjem. Visok rob okrog mreže  
preprečuje zdrs posode.

### 9.1 Vstavljanje opreme

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

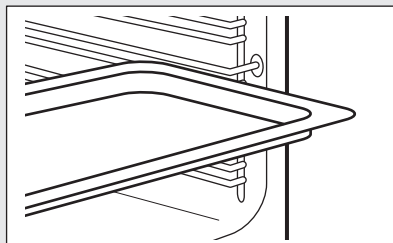
#### **Mreža za pečenje:**

Mrežo potisnite med vodili nosilca re-  
šetk in poskrbite, da bodo nogice obr-  
njene navzdol.



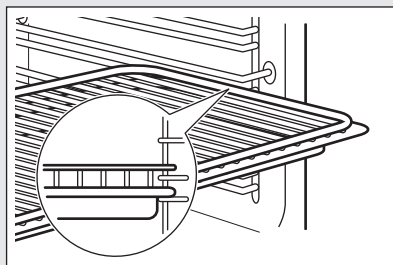
#### **Pekač za pecivo /Globok pekač:**

Pekač potisnite med vodili nosilca re-  
šetk.



#### **Mreža za pečenje, Pekač za peci- vo /Globok pekač:**

Pekač potisnite med vodili nosilca re-  
šetk in mrežo za pečenje na vodilih  
zgoraj.



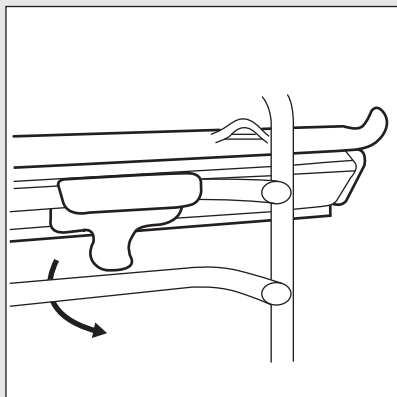
### 9.2 Uporaba teleskopskih vodil

Teleskopski vodili lahko namestite na  
vsak nivo. Teleskopski vodili morata biti  
nameščeni na istem nivoju.

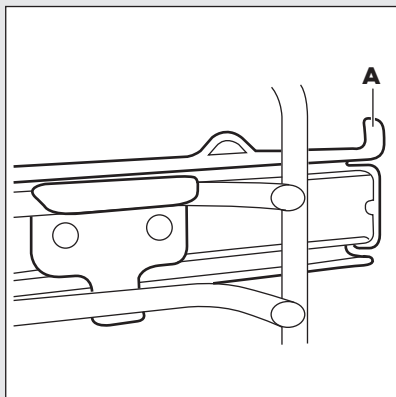
Teleskopskih vodil ne oljite.

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

**1. korak:** Teleskopski vodili namestite na nosilce rešetk.



**2. korak:** Konica teleskopskih vodil (A) mora biti obrnjena navzgor.



## 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 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



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 11.1 Priporočila za pečenje

Pečica ima štiri položaje rešetk.

Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.

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

Če za določen recept ne najdete nastavitve, poiščite podobne.

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

#### Peka tort

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

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

#### Peka mesa in rib

Če pečete hrano z veliko maščobe, uporabite globok pekač, da preprečite

nastanek madežev, ki jih ni mogoče odstraniti.

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








Če želite med pečenjem mesa preprečiti nastanek prevelike količine dima, v globok pekač nalijte nekaj vode. Za preprečitev kondenzacije dima dolijte vodo vsakokrat, ko izpari.








### Čas priprave

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








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

## 11.2 Peka peciva in pečenje mesa







 PEČI- VO	Gretje zgoraj/ spodaj		Vroči zrak		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Recepti za umešano testo	170	2	160	2 (1 in 3)	45 - 60	Model za torte
Kolač iz krhkega testa	170	2	160	2 (1 in 3)	24 - 34	Model za torte
Smetanova ali skutna torta	170	1	160	2	60 - 80	Model za torte, Ø 26 cm
Zavitek	175	2	150	2	60 - 80	Pekač za pecivo
Kolač z marmelado	170	2	160	2	30 - 40	Model za torte, Ø 26 cm
Angleški sadni kolač	170	2	155	2	60 - 70	Model za torte, Ø 26 cm
Božični kolač / Bogata sadna torta	170	2	160	2	50 - 60	Model za torte, Ø 20 cm
Češpljev kolač, Predhodno ogrejte prazno pečico.	170	2	160	2	50 - 60	Model za kruh
Drobno pecivo, Predhodno ogrejte prazno pečico.	150	3	150	3	20 - 30	Pekač za pecivo
Beljakovi poljubčki	100	3	100	3	90 - 120	Pekač za pecivo
Žemlje, Predhodno ogrejte prazno pečico.	190	3	180	3	15 - 20	Pekač za pecivo







 <b>PEČI-</b> VO	Gretje zgoraj/ spodaj		Vroči zrak		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Krhko testo, Predhodno ogrejte prazno pečico.	190	3	180	3	25 - 35	Pekač za pe- civo
Pite	180	3	170	2	45 - 70	Model za tor- te, Ø 20 cm
Viktorijin kolač	180	1 ali 2	170	2	40 - 55	Model za tor- te, Ø 20 cm

Predhodno ogrejte prazno pečico.

 <b>KRUH IN PI-</b> CA	Gretje zgoraj/ spodaj		Vroči zrak		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Bel kruh, 1 - 2 ko- sa, 0,5 kg vsak	190	1	190	1	60 - 70	-
Rženi kruh, Pred- hodno segrevanje ni potrebno.	190	1	180	1	30 - 45	Model za kruh
Žemlje, 6 - 8 že- melj	190	2	180	2 (1 in 3)	25 - 40	Pekač za pecivo
Pica	190	1	190	1	20 - 30	Globok pekač
Čajni kolački	200	3	190	2	10 - 20	Pekač za pecivo





Uporabite tortni model.







 <b>KOLAČI</b>	Gretje zgoraj/spodaj		Vroči zrak		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Narastek s testeni- nami	180	2	180	2	40 - 50
Zelenjavni narastek	200	2	175	2	45 - 60







 KOLAČI	Gretje zgoraj/spodaj		Vroči zrak		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Pite (quiche)	190	1	190	1	40 - 50
Lazanja	200	2	200	2	25 - 40
Kaneloni	200	2	190	2	25 - 40
Jorkširski puding, 6 modelov za puding, Predhodno ogrejte prazno pečico.	220	2	210	2	20 - 30







Uporabite drugi položaj rešetk.

Uporabite mrežo za pečenje.

 MESO	Gretje zgoraj/ spodaj	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	44 - 50
Goveja pečenka po angleško, srednje zapečena	210	200	51 - 55
Goveja pečenka po angleško, dobro zapečena	210	200	55 - 60

 MESO	Gretje zgoraj/spodaj		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	190	2	110 - 130
Cel piščanec	200	2	200	2	70 - 85
Cel puran	180	1	160	1	210 - 240

 MESO	Gretje zgoraj/spodaj		Vroči zrak		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Cela raca	175	2	160	2	120 - 150
Cela gos	175	1	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





 RIBE	Gretje zgoraj/spodaj		Vroči zrak		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Postrv / Orada, 3 - 4 ribe	190	2	175	2 (1 in 3)	40 - 55
Tuna / Losos, 4 - 6 filejev	190	2	175	2 (1 in 3)	35 - 60

### 11.3 Žar





Predhodno ogrejte prazno pečico.

Uporabite tretji položaj rešetk.

Nastavite temperaturo na 250 °C.

 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
Piščancje prsi, 4 kosi	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgerji, 6	0.6	20 - 30	-






 ŽAR	 (kg)	 (min.) 1. stran	 (min.) 2. stran
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

## 11.4 Infra pečenje






Predhodno ogrejte prazno pečico.






Nastavite temperaturo na 200 °C.

Uporabite tretji položaj rešetk.

		 (min.)	
	(kg)	1. stran	2. stran
Zvitki iz puranjega mesa	1	30 - 40	20 - 30
Piščanec, polovica, 2	1	25 - 30	20 - 30
Piščančja bedra, 6 kosi	-	15 - 20	15 - 18
Prepelica, 4 kosi	0.5	25 - 30	20 - 25
Gratin. zelenjava	-	20 - 25	-
Pokrovače	-	15 - 20	-
Skuša, 2 - 4	-	15 - 20	10 - 15
Ribji fileji, 4 - 6	0.8	12 - 15	8 - 10


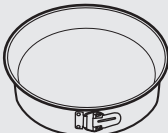

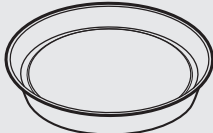
## 11.5 Odtaljevanje

	 (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.

	 (kg)	 Čas odtaljevanja (min.)	 Dodatni čas odtaljevanja (min.)	
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	-






## 11.6 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki






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

			
<b>Posoda za pico</b>	<b>Pekač za peko</b>	<b>Majhne posodice za pečenje in serviranje</b>	<b>Model za testo za kolač</b>
Temen, neodbojen premer 28 cm	Temen, neodbojen premer 26 cm	Keramika premer 8 cm, višina 5 cm	Temen, neodbojen premer 28 cm

## 11.7 Vlažno pečenje








Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.




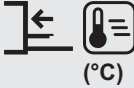


		 (°C)		 (min.)
Buhtlji, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	35 - 40
Kruhki/Žemlje, 9 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	35 - 40
Pizza, zamrznjena, 0,35 kg	mreža za pečenje	220	2	35 - 40
Rulada	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Rjavčki (brownies)	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	30 - 40
Soufflé, 6 kosov	Keramični ramekini na mreži za pečenje	200	3	30 - 40
Testo za kolač	Model za testo za kolač na mreži za pečenje	170	2	20 - 30
Viktorijin kolač	Posoda za peko na mreži za pečenje	170	2	35 - 45
Poširana riba, 0,3 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	35 - 45
Cela riba, 0,2 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	35 - 45
Ribji file, 0,3 kg	Posoda za pico na mreži za pečenje	180	3	35 - 45
Poširano meso, 0,25 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	40 - 50
Šašlik, 0,5 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	25 - 35
Piščoti, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Makroni, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	40 - 45
Mafini, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Slano pecivo, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	35 - 45
Piščoti iz krhkega testa, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	150	2	40 - 50

		 (°C)		 (min.)
Kolački, 8 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	20 - 30
Zelenjava, poširana, 0,4 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	35 - 40
Vegetarijanska omleta	Posoda za pico na mreži za pečenje	200	3	30 - 45
Mediterska zelenjava, 0,7 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	4	35 - 40

## 11.8 Informacije za preizkuševalne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Drobno pecivo, 20 kosov na pekač	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo	3	170	20 - 30	-
Jabolčna pita, 2 modela Ø 20 cm	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	1	170	80 - 120	-
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	170	35 - 45	-
Masleni piškoti	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo	3	150	20 - 35	Pečico 10 minute predhodno segrevajte.
Popečen kruh, 4 - 6 kosov	Žar	Mreža za pečenje	3	maks.	2 - 4 minute prva stran; 2 - 3 minute druga stran	Pečico 3 minute predhodno segrevajte.

					
			(°C)	(min.)	
Goveji burger, 6 kosov, 0,6 kg	Žar	Mreža za 3 pečenje in pre-strezna ponev	maks.	20 - 30	Mrežo za pečenje postavite na tretji, prestrezno ponev pa na drugi nivo pečice. Hrano obrnite po polovici časa pečenja. Pečico 3 minute predhodno segreti.

## 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. Ne nanašajte ga na katalitične površine.



#### 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.



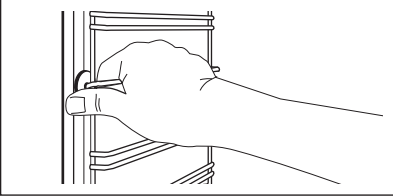
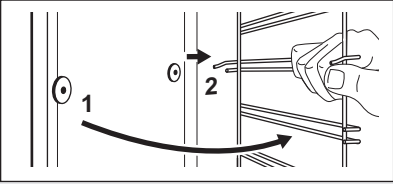
#### Pripomočki

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 Odstranjevanje: nosilcev rešetk /katalitičnih plošč


Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk/katalitične plošče.

<p><b>1. korak:</b> Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.</p>	
<p><b>2. korak:</b> Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene. Zadnji del nosilca rešetke in katalitično ploščo držite na svojem mestu. Katalitične plošče niso pritrjene na stene pečice. Pri odstranjevanju nosilcev rešetk lahko padejo ven.</p>	
<p><b>3. korak:</b> Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.</p>	
<p><b>4. korak:</b> Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju. Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.</p>	

## 12.3 Uporaba: Katalitično čiščenje

V pečici se nahajajo katalitične plošče. Vsrkavajo maščobo med katalizo.

Madeži in sprememba barve katalitičnega premaza ne vplivajo na čiščenje.

Pred katalitičnim čiščenjem		
Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	Odstranite vse pripomočke.	Dno pečice in notranje steklo vrat očistite s toplo vodo, mehko krpo in blagim čistilnim sredstvom.
Katalitično čiščenje pečice		
1. korak:	2. korak:	3. korak:
Nastavite funkcijo in temperaturo pečice:  250 °C Trajanje: 1 ura	Po čiščenju obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.	Ko se pečica ohladi, notranjost očistite z moko mehko krpo.

## 12.4 Odstranjevanje in nameščanje: Vrat

Vrata pečice so sestavljena iz dveh steklenih plošč. Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranje steklene plošče. Preden odstranite

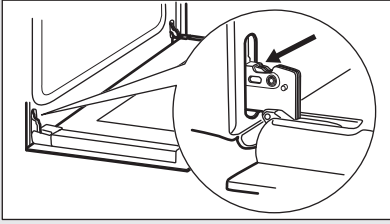
steklene plošče, preberite celotna navodila »Odstranjevanje in nameščanje vrat«.



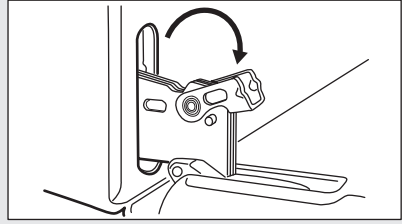
### POZOR!

Pečice ne uporabljajte brez steklenih plošč.

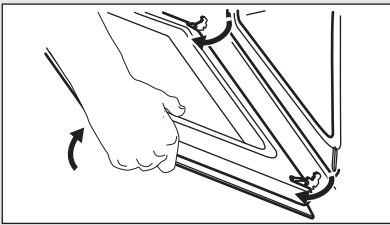
**1. korak:** Odprite vrata do konca in primite tečajja.



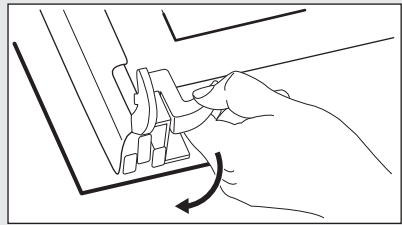
**2. korak:** Dvignite in povsem obrnite vzvoda na obeh tečajjih.



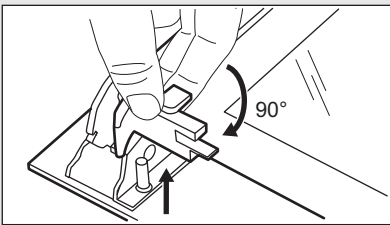
**3. korak:** Vrata pečice zaprite do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite naprej ter snemite s tečajjev.



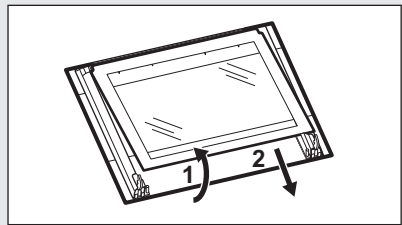
**4. korak:** Vrata položite na mehko krpo na trdno površino in sprostite sistem zapiranja, da boste lahko odstranili notranjo stekleno ploščo.



**5. korak:** Obrnite zaponki za 90° in ju snemite z njunega mesta.



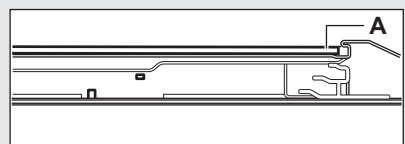
**6. korak:** Najprej previdno dvignite in nato odstranite stekleno ploščo.



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

**8. korak:** Po čiščenju namestite stekleno ploščo in vrata pečice.

Ko je okvir vrat pravilno nameščen, se zasliši klik. Poskrbite, da bo notranja steklena plošča vstavljena na pravo mesto.



## 12.5 Zamenjava: Luči



### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

Žarnica je lahko vroča.

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

<b>1. korak:</b> Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.
<b>2. korak:</b> Očistite steklen pokrov.
<b>3. korak:</b> Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
<b>4. korak:</b> 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 ...
Se pečica ne segreje.	Je pregorela varovalka.
Je tesnilo vrat poškodovano.	Ne uporabljajte pečice. Obrnite se na pooblaščen servisni center.

Težava	Preverite, če ...
Na prikazovalniku se prikaže »12.00«.	Prišlo je do izpada električnega toka. Nastavite čas.
Luč ne sveti.	Je luč pregorela.

### 13.2 Servisni podatki

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

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



<b>Priporočamo, da podatke zapišete sem:</b>	
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	EZF5C50V 944068021 EZF5C50X 944068020 EZF5C50Z 944068019	
Indeks energijske učinkovitosti	94,9	
Razred energijske učinkovitosti	A	
Poraba energije pri standardni obremenitvi ter običajnem načinu	0,85 kWh/cikel	
Poraba energije pri standardni obremenitvi in načinu z ventilatorjem	0,75 kWh/cikel	
Število prostorov za peko	1	
Toplotni vir	Elektrika	
Prostornina	57 l	
Vrsta pečice	Vgradna pečica	
Teža	EZF5C50V	29.6 kg
	EZF5C50X	29.6 kg
	EZF5C50Z	29.6 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 - Gospodinjski aparati za kuhanje z elektriko - 1. del: štedilniki, pečice, parne pečice in žari - Postopki za merjenje učinkovitosti delovanja.

### 14.2 Varčevanje z energijo



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

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



[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867348985-B-532020

