

Uputstvo za upotrebu

ELECTROLUX ugradna rerna COE7P31X

 **Electrolux**



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

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

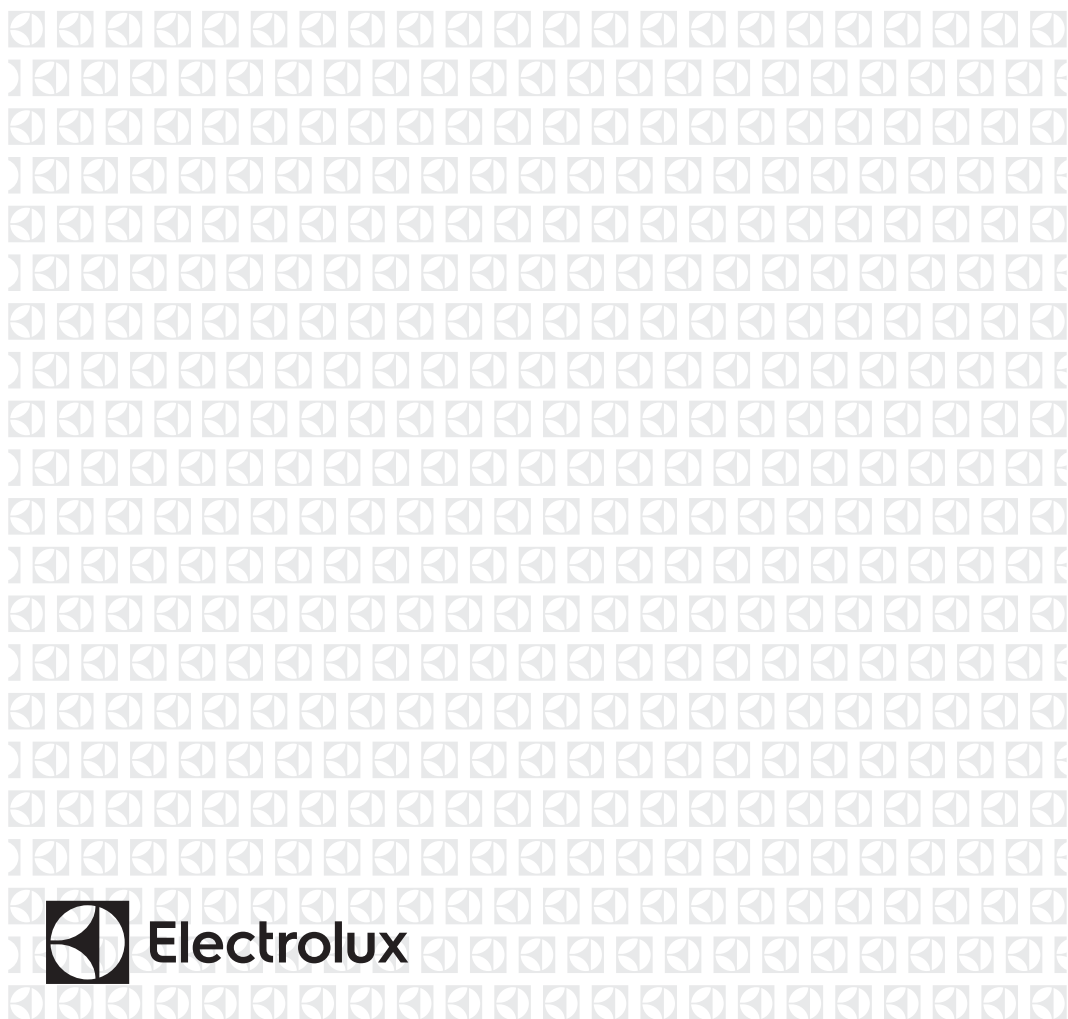
<https://tehnoteka.rs/p/electrolux-ugradna-rerna-coe7p31x-akcija-cena/>

COE7P31X
EOE7P31Z



SR Пећница

Упутство за употребу



Electrolux

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	3
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	5
3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	8
4. КОМАНДНА ТАБЛА.....	9
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	11
6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	12
7. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	14
8. АУТОМАТСКИ ПРОГРАМИ.....	16
9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	17
10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	21
11. КОРИСНИ САВЕТИ.....	23
12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	43
13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	47
14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	50

МИ МИСЛИМО НА ВАС

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

Посетите нашу веб страницу да бисте:



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

www.electrolux.com/support



Региструјте свој производ ради боље услуге:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

БРИГА О КОРИСНИКУ И СЕРВИСИРАЊЕ


Увек користите оригиналне резервне делове.

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

Ове информације се налазе на плочици са техничким карактеристикама.

 Упозорење/опрез - Информације о безбедности.

 Опште информације и савети

 Информације у вези са заштитом животне средине

Задржано право измена.

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

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

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

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

1.2 Опште мере безбедности

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

пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.

- Увек користите заштитне рукавице кад вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну.
- Пре чишћења и одржавања, искључите уређај из напајања.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- Не користите овај уређај пре него што га инсталирате у уградни елемент.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући Овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла опасност од електрицитета.
- Пре пиролитичког чишћења морате уклонити вишак просуте хране. Уклоните све делове из рерне.
- 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.
- Користите само температурни сензор (сензор температуре у средини печеног меса) који је препоручен за овај уређај.

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.
- Уграђена јединица мора да задовољи захтеве стабилности према DIN 68930.

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 зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
 - Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
 - Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
 - Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
 - У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
 - Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете мрежни утикач у зидну утичницу.
 - Уређај се испоручује са мрежним утикачем и мрежним каблом.

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 отворате 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.
- Било какве остатке хране, уље или масноће које су просуте/ наталожене.
- Све предмете које је могуће уклонити (укључујући полице, бочне шине итд., испоручене с производом) нарочито посуде, плехове, тацне, прибор, итд. које имају нелепљиве површине.

2.4 Нега и чишћење



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре чишћења искључите уређај и извуците утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се сломају стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај чистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.
- Пажљиво прочитајте сва упутства за пиролитичко чишћење.
- Држите децу даље од уређаја док ради пиролитичко чишћење. Уређај постаје вreo и вreo ваздух се ослобађа из предњих отвора за хлађење.
- Операција пиролитичког чишћења одвија се на високој температури, због чега може доћи до ослобађања испарења насталих од остатка хране и материјала од којих је уређај направљен, те вам стога препоручујемо следеће:
 - Обезбедите добру вентилацију током и након сваког пиролитичког чишћења.
 - Обезбедите добру вентилацију у току и након прве употребе на максималној радној температури.
- За разлику од људи, неке птице и гмизавци могу бити изузетно осетљиви на потенцијална испарења која се емитују у току процеса чишћења свих пиролитичких рерни.
 - Склоните све кућне љубимце (посебно птице) који се налазе у близини уређаја током и након пиролитичког чишћења и прво подесите максималну температуру у добро проветреном простору.

2.5 Пиролитичко чишћење



УПОЗОРЕЊЕ!

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

- Пре обављања функције пиролитичког самочишћења или пре прве употребе, из унутрашњости рерне уклоните:
 - Мали кућни љубимци такође могу бити осетљиви на локалне промене температуре у близини пиролитичких рерни када је програм самочишћења пиролитичким у току.
 - Нелепљиве површине посуда, плехова, тацни, прибора, итд. могу оштетити високе температуре поступка пиролитичког чишћења у свим рернама са пиролитичким у

такође могу бити извор слабијих штетних испарења.

- Испарења која генеришу све пиролизичке рерне/остаји кувања описани су као безбедни за људе, укључујући децу или лица са здравственим проблемима.

2.6 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.

2.7 Услуга

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру..
- Користите само оригиналне резервне делове.

2.8 Одлагање



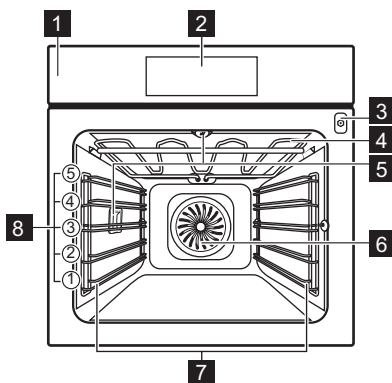
УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

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

3. ОПИС ПРОИЗВОДА

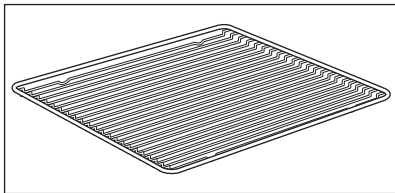
3.1 Општи преглед



- 1 Командна табла
- 2 Електронски програмер
- 3 Утичница сензора за храну
- 4 Грејни елемент
- 5 Лампица
- 6 Вентилатор
- 7 Подршка решетке, могуће уклањање
- 8 Положаји решетке

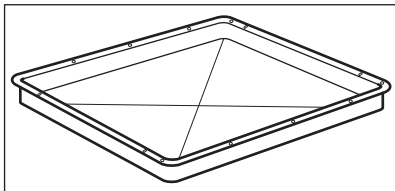
3.2 Прибор

Решеткаста полица



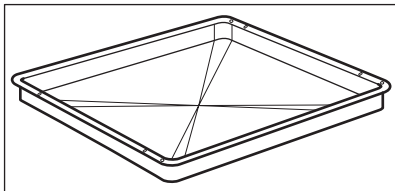
За посуђе за кување, калупе за колаче, печење.

Плех за печење



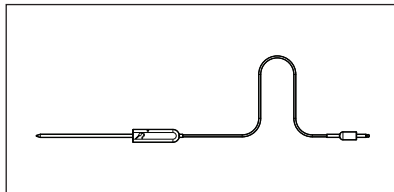
За колаче и кекс.

Дубоки тигањ



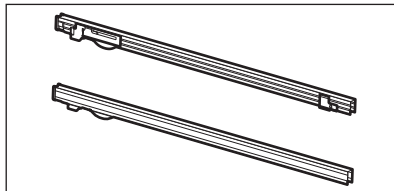
За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.

Температурни сензор



За мерење температуре унутар хране.

Телескопске вођице




За лакше убацивање и вађење плехова и решеткастих полица.

4. КОМАНДНА ТАБЛА

4.1 Електронски програмер

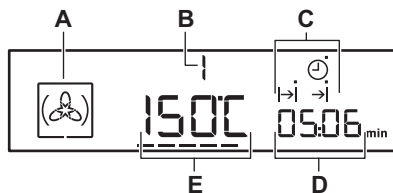


За рад са рерном, користите сензорска поља.

Сензорско поље	Функција	Опис
1	 УКЉУЧЕНО/ ИСКЉУЧЕНО	Укључује и искључује рерну.








Сензорско поље	Функција	Опис
2 	Опције	За подешавање функције загревања, функције чишћења или аутоматског програма.
3 	Светло у рерни	Укључује и искључује лампицу у рерни.
4 	Температура / брзо загревање	Служи за подешавање и проверу температуре. Притисните и задржите га током три секунде да бисте укључили и искључили функцију: брзо загревање.
5 	Мој омиљени програм	Служи за чување омиљеног програма. Помоћу овог сензорског поља можете директно приступати свом омиљеном програму и онда кад је рерна искључена.
6 -	Дисплеј	Приказује тренутна подешавања рерне.
7 	Горе	За кретање нагоре кроз мени.
8 	Доле	За кретање надоле кроз мени.
9 	Часовник	Служи за подешавање функција сата.
10 	Тајмер	За подешавање Тајмер.
11 OK	OK	За потврђивање изабране ставке или подешавања.

4.2 Дисплеј



- A. Симбол функције загревања
- B. Број функције загревања / програма
- C. Индикатори за функције часовника (погледајте табелу „Функције часовника“)
- D. Дисплеј Сат/Преостала топлота
- E. Приказ температуре/тачно времена

Остали индикатори на дисплеју:

Симбол	Назив	Опис
	Аутоматски програм	Можете да изаберете жељени аутоматски програм.
	Мој омиљени програм	Омиљени програм ради.
kg / g	кг/г	Аутоматски програм са уносом тежине хране ради.
h / min	сат / мин	Функција часовника ради.
---	Загревање / индикатор преостале топлоте	Приказује ниво температуре у рерни.
	Температура / брзо загревање	Функција ради.
	Температура	Служи за проверу, односно промену температуре у рерни.
	Температурни сензор	Температурни сензор је прикључен на своју утичницу.
	Закључавање врата	Функција закључавања врата ради.
	Тајмер	Функција тајмера ради.

4.3 Индикатор загревања

Ако укључите функцију загревања, појављује се ---. Ове траке приказују повећање или смањење температуре унутар рерне.

Када рерна достигне задату температуру, индикатор загревања се гаси са дисплеја.

5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

**УПОЗОРЕЊЕ!**

Погледајте поглавља о безбедности.

5.1 Прво чишћење

**Корак 1**

Уклоните сав прибор и подршке решетке из рерне.





**Корак 2**

Обришите рерну и прибор меком крпом, топлом водом и благим детецентом.

**Корак 3**

Ставите прибор и подршке решетке које се скидају у рерну.

5.2 Иницијално предгревање

	Претходно загрејте рерну пре прве употребе.
Корак 1	Уклоните сав прибор и подршке решетке из рерне.
Корак 2	Подесите максималну температуру за функцију:  . Оставите рерну да ради 1 сат.
Корак 3	Подесите максималну температуру за функцију:  . Оставите рерну да ради 15 минута.
	Рерна може да испушта мирис и дим током предгревања. Уверите се да је просторија проветрена.




6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА











УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Функције загревања

Функција рерне	Примена
 Печење уз равни вентил.	За печење на највише три положаја решетке истовремено и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20 °C - 40 °C него за Конвенционално припрема.
 Функција за пилу	За печење пиле. За интензивно запецање и добијање хрскаве доње површине.
 Конвенционално припрема	За печење теста и меса на једном положају решетке.

Функција рерне	Примена
 Споро печење	За припремање меког, сочног печења.
 Загревање одоздо	За печење колача са хрскавом доњом кором и за конзервирање хране.
 Влажно печење уз вентил.	Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током печења. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Користи се преостала топлота. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте одељак „Свакодневна употреба“. Напомене: Влажно печење уз вентил..

Функција рерне	Примена
 Одрмрзавање	За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.
 Одржавање топлоте	За одржавање топлоте 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.



Лампица може аутоматски да се искључи када је температура испод 60 °C током неких функција рерне.

6.2 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.

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

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.

6.3 Како да подесите: Функције загревања

1. Укључите рерну помоћу ①. На дисплеју се појављује подешена температура, симбол и бројчана ознака функције загревања.
2. Притисните \wedge или \vee да бисте подесили функцију загревања.
3. Притисните ОК или ће се рерна аутоматски активирати након 5 секунди.

Ако укључите рерну и не подесите ниједну функцију загревања или програм, рерна ће се аутоматски деактивирати након 20 секунди.

6.4 Како да подесите: Температура

Притисните \wedge или \vee да бисте променили температуру у корацама: 5°C.

Кад рерна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал и нестаје индикатор загревања.

6.5 Како проверити: Температура

Тренутну температуру у рерни можете да проверите кад ради нека функција или програм.

1. Притисните \downarrow . Дисплеј показује висину температуре у рерни.
2. Притисните ОК или ће дисплеј поново аутоматски приказати подешену температуру након 5 секунди.


6.6 Како да подесите: брзо загревање

Немојте убацивати храну у рерну док је активно брзо загревање.

Брзо загревање је доступно само код неких функција загревања. Ако је у менију за подешавања укључен звук за случај грешке, сигнал се оглашава ако функција Брзо загревање није доступна за подешену функцију. Погледајте одељак „Коришћење

менија за подешавање” у поглављу „Додатне функције”.






Функција Брзо загревање скраћује време загревања рерне.

Да бисте укључили функцију Брзо загревање, притисните и задржите  дуже од 3 секунде.

Ако је функција Брзо загревање укључена, дисплеј приказује цртице које трепере.





7. ФУНКЦИЈЕ САТА

7.1 Табела са функцијама сата



Функција сата	Примена
 Доба дана	За приказивање или промену тачног времена. Промену подешеног времена могуће је вршити само када је рерна укључена.
 Трајање	За подешавање времена рада рерне.
 Крај	За подешавање времена искључивања рерне.
 Време одлагања	За комбиновање функција Трајање и Крај.
 Тајмер	За подешавање времена за одбројавање. Ова функција не утиче на рад рерне. Тајмер можете да подесите у било ком моменту, чак и ако је рерна искључена.
00:00 Тајмер за збрајање времена	За подешавање функције збрајања која приказује време рада рерне. Тајмер се укључује оног момента када рерна почне да се загрева. Тајмер за збрајање времена није укључен ако су Трајање и Крај подешени. Ова функција не утиче на рад рерне.

7.2 Како да подесите: Доба дана



Након првог прикључења уређаја на електричну мрежу, сачекајте док се на дисплеју не појави **h** и **12:00**. „12” трепери.

1. Притисните  или  да бисте подесили сате.
2. Притисните **OK**.
3. Притисните  или  да бисте подесили минуте.

4. Притисните **OK**.

Дисплеј приказује ново време. Да бисте променили доба дана, притискајте изнова  док  не почне да светли.

7.3 Како да подесите: Трајање

1. Подесите функцију загревања и температуру.
2. Узастопно притискајте  док  не почне да трепери.

3. Притисните \wedge или \vee да бисте подесили минуте за Трајање.
4. Притисните **OK** или се Трајање аутоматски стартује након 5 секунди.
5. Притисните \wedge или \vee да бисте подесили сате за Трајање.
6. Притисните **OK** или се Трајање аутоматски стартује након 5 секунди.

Када задато време истекне, оглашава се звучни сигнал у трајању од 2 минута. На дисплеју трепери $\rightarrow|$ и подешавање времена. Рерна ће се искључити.

7. Притисните неко сензорско поље да бисте прекинули сигнал.
8. Искључите рерну.

7.4 Како да подесите: Крај

1. Подесите функцију загревања и температуру.
2. Узастопно притискајте \odot док $\rightarrow|$ не почне да трепери.
3. Притисните \wedge или \vee да бисте подесили Крај и притисните **OK**. Прво подесите минуте, а затим и сате.

Када задато време истекне, оглашава се звучни сигнал у трајању од 2 минута. На дисплеју трепери $\rightarrow|$ и подешавање времена. Рерна се искључује аутоматски.

4. Притисните неко сензорско поље да бисте прекинули сигнал.
5. Искључите рерну.

7.5 Како да подесите: Време одлагања

1. Подесите функцију загревања и температуру.
2. Узастопно притискајте \odot док $\rightarrow|$ не почне да трепери.
3. Притисните \wedge или \vee да бисте подесили минуте за Трајање.
4. Притисните **OK**.
5. Притисните \wedge или \vee да бисте подесили сате за Трајање.
6. Притисните **OK**.

Дисплеј приказује $\rightarrow|$ како трепери.

7. Притисните \wedge или \vee да бисте подесили Крај и притисните **OK**. Прво подесите минуте, а затим и сате.

Рерна се касније аутоматски укључује, ради током задатог времена Трајањеи зауставља се у Крај. По истеку задатог времена, оглашава се звучни сигнал у трајању од 2 минута. На дисплеју трепери $\rightarrow|$ и подешавање времена. Рерна се искључује аутоматски.

8. Притисните неко сензорско поље да бисте прекинули сигнал.
9. Искључите рерну.



Када је функција Време одлагања укључена, дисплеј приказује симбол те функције загревања, $\rightarrow|$ са тачком и $\rightarrow|$. Тачка приказује која функција сата је укључена на сату/ приказу преостале топлоте.

7.6 Како да подесите: Тајмер

1. Притисните \triangle .
- На дисплеју трепери \triangle и „00”.
2. За пребацивање с једне на другу опцију притисните \triangle . Прво подешавате секунде, потом минуте и сате.
3. Притисните \wedge или \vee да бисте подесили Тајмер и \triangle за потврду.
4. Притисните **OK** или се Тајмер аутоматски стартује након 5 секунди.

Кад истекне задато време, оглашава се звучни сигнал у трајању од 2 минута, а на дисплеју трепери 00:00 и \triangle .

5. Притисните неко сензорско поље да бисте прекинули сигнал.

7.7 Како да подесите: Тајмер за збрајање времена

1. За ресетовање функције Тајмер за збрајање времена притисните: ∇ и \wedge .

2. Кад дисплеј прикаже „00:00“, Тајмер за збрајање времена поново почиње да броји.

8. АУТОМАТСКИ ПРОГРАМИ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

Постоји 9 аутоматских програма. Користите аутоматски програм или рецепт уколико не знате или немате довољно искуства у припремању јела. На дисплеју се приказују подразумевана времена кувања за све аутоматске програме.

8.1 Листа аутоматских програма

	Програм
1	ГОВЕЂЕ ПЕЧЕЊЕ
2	ПЕЧЕНА СВИЊЕТИНА
3	ПИЛЕ, ЦЕЛО
4	ПИЦА
5	МАФИНИ
6	КИШ ЛОРЕН
7	БЕЛИ ХЛЕБ
8	ГРАТИНИРАНИ КРОМПИР
9	ЛАЗАЊЕ

8.2 Онлајн рецепти

Рецепте за аутоматске програме можете пронаћи на нашем веб сајту. Да бисте пронашли књигу рецепата, погледајте број производа (PNC) на плочици са техничким карактеристикама на предњем оквиру унутрашњости рерне.


8.3 Како да користите: аутоматске програме

1. Активирајте уређај.
2. Додирните \square . Дисплеј приказује број аутоматског програма (1 – 9).
3. Додирните \wedge или ∇ да бисте изабрали аутоматски програм.
4. Додирните **OK** или сачекајте пет секунди док уређај аутоматски не почне да ради.
5. Када задато време истекне, оглашава се звучни сигнал у трајању од два минута. Символ $\rightarrow|$ трепери.
6. Додирните неко сензорско поље да бисте зауставили звучни сигнал.
7. Деактивирајте уређај.

8.4 Како да користите: аутоматски програм са уносом тежине

Ако подесите тежину меса, уређај ће израчунати време печења.


1. Активирајте уређај.
2. Додирните \square .
3. Додирните \wedge или ∇ да бисте подесили програм тежине. Дисплеј приказује: време кувања, симбол трајања $\rightarrow|$, подразумевану тежину, јединицу мере (kg, g).
4. Додирните **OK** или ће поставке бити сачуване аутоматски након пет секунди. Уређај се активира.
5. Можете да промените подразумевану вредност за тежину помоћу \wedge или ∇ . Додирните **OK**.
6. Када задато време истекне, оглашава се звучни сигнал у

трајању од два минута.  трепери.



7. Додирните неко сензорско поље да бисте зауставили звучни сигнал.
8. Деактивирајте уређај.



8.5 Како да подесите: аутоматски програм помоћу Температурни сензор

Температура у средини печене хране је подразумевана и фиксна у програмима са сензором температуре у средини печеног меса. Програм се завршава када уређај достигне задату температуру у средини.


1. Активирајте уређај.
2. Додирните .
3. Убаците сензор температуре у средини печеног меса. Погледајте

одељак „Сензор температуре у средини печеног меса“.

4. Додирните  или  да бисте подесили програм за сензор температуре у средини печеног меса.

Дисплеј приказује време кувања,  и .

5. Додирните ОК или ће поставке бити сачуване аутоматски након пет секунди.

Када задато време истекне, оглашава се звучни сигнал у трајању од два минута.  трепери.

6. Додирните сензорско поље или отворите врата да бисте зауставили звучни сигнал.
7. Деактивирајте уређај.

9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

9.1 Температурни сензор

Температурни сензор - мери температуру унутар хране. Када храна достигне задату температуру, рерна се искључује.

Подесите 2 температуре:

- температуру рерне: минимално 120 °С,
- температура у средини печене хране.


За најбоље резултате кувања:

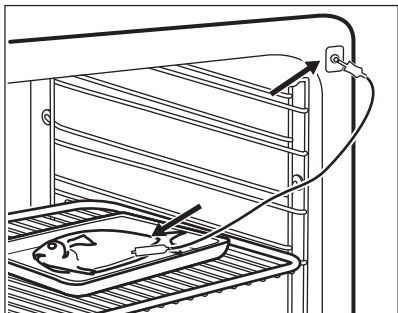
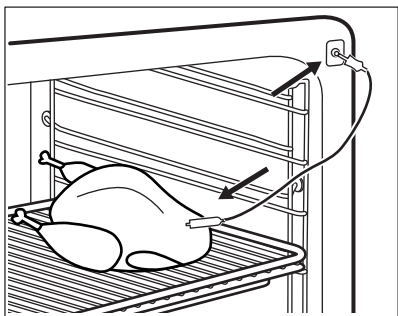
- Састојци треба да буду на собној температури.
- Температурни сензор - не користити са течним јелима.
- Температурни сензор - током кувања мора да остане у јелу.


Рерна израчунава приближно време печења, које може да се промени током кувања.





Када убаците прибор у утичницу, поништавате подешавања за функције сата.





Категорије хране: месо, живина и риба

1. Активирајте уређај.
2. Убаците врх сензора температуре (са  на ручки) у центар меса или рибе, ако је могуће у најдебљи део. Водите рачуна да барем 3/4 температурног сензора буде унутар јела.
3. Убаците утикач температурног сензора у утичницу смештену на предњем оквиру уређаја.





На дисплеју се показује симбол  који трепери и подразумевана подешена температура језгра. Ова температура износи 60 °C током прве употребе, а приликом сваке следеће употребе користи се последња подешена вредност.


4. Додирните  или  да бисте подесили температуру језгра.
5. Додирните  или  да бисте аутоматски бити сачувана након 5 секунди.

 Температуру језгра можете подешавати само када  трепери. Ако је  на дисплеју, али не трепери пре него што подесите температуру у средини печеног меса, додирните  и  или  да бисте подесили нову вредност.


6. Подесите функцију и температуру рерне.

На дисплеју се приказује тренутна температура језгра и симбол за загревање .

 Када за печење користите температурни сензор, можете да промените температуру приказану на дисплеју. Када убаците температурни сензор у утичницу и подесите функцију и температуру рерне, на дисплеју ће бити приказана температура меса.

Више пута додирните  да бисте видели три друге температуре:

- подешену температуру у средини печеног меса
- тренутну температуру у рерне
- тренутну температуру у средини печеног меса.

Када јело достигне подешену жељену температуру језгра, оглашава се звучни сигнал у трајању од 2 минута и вредност температуре језгра и  трепере. Уређај се искључује.

7. Додирните сензорско поље да бисте деактивирали звучни сигнал.
8. Извуците температурни сензор из утичнице и извадите јело из уређаја.



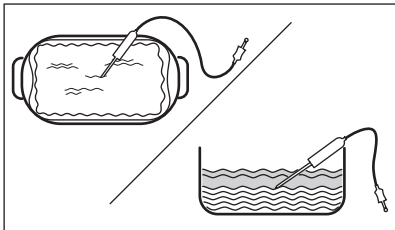
УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина јер температурни сензор постаје врео. Будите пажљиви када га искључујете и вадите из јела.

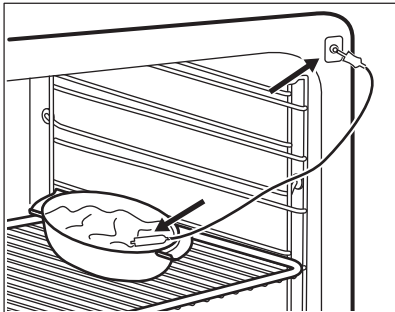
Категорија хране: касероле


1. Активирајте уређај.
2. Ставите пола састојака на посуду за печење.



3. Убаците врх температурног сензора тачно у центар касероле. Температурни сензор треба да се стабилизује на једном месту током печења. Да бисте то постигли, користите чврсте састојке. Користите ивицу посуде за печење као подршку за силиконску ручицу сензора температура језгра. Врх сензора температуре не треба да додирује дно посуде за печење.



4. Преосталим састојцима покријте сензор температура.
5. Убаците утикач температурног сензора у утичницу смештену на предњем оквиру уређаја.








На дисплеју се показује симбол  који трепери и подразумевана подешена температура језгра. Ова температура износи 60 °C током прве употребе, а приликом сваке следеће употребе користи се последња подешена вредност.

6. Додирните  или  да бисте подесили температуру језгра.

7. Додирните ОК или ће подешавања аутоматски бити сачувана након 5 секунди.




Температуру језгра можете подешавати само када  трепери. Ако је  на дисплеју, али не трепери пре него што подесите температуру у средини печеног меса, додирните  и  или  да бисте подесили нову вредност.

8. Подесите функцију и температуру рерне.

На дисплеју се приказује тренутна температура језгра и симбол за

загревање ---.

Када јело достигне подешену жељену температуру језгра, оглашава се звучни сигнал у трајању од 2 минута и вредност температуре језгра и  трепере. Уређај се искључује.

9. Додирните сензорско поље да бисте деактивирали звучни сигнал.
10. Извуците температурни сензор из утичнице и извадите јело из уређаја.



УПОЗОРЕЊЕ!

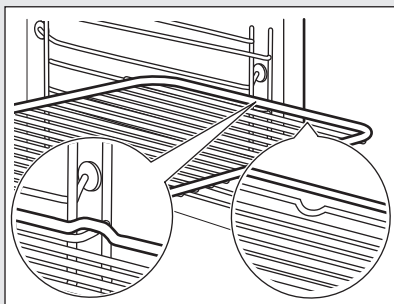
Постоји ризик од опекотина јер температурни сензор постаје вreo. Будите пажљиви када га искључујете и вадите из јела.

9.2 Убацивање прибора

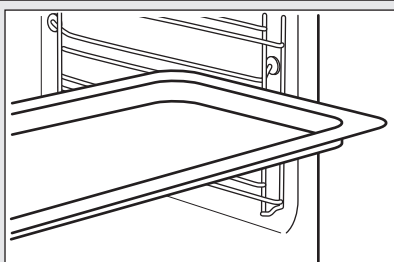
Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа на полици.

Решетка полица:

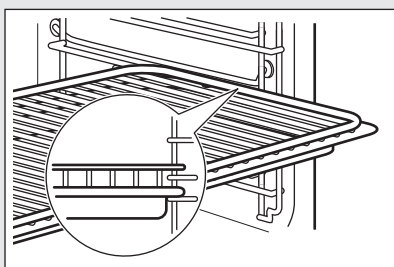
Угурајте полицу између вођица на носачу решетке .

**Плех за печење /Дубоки тигањ:**

Угурајте плех између вођица на подршци решетке.

**Решетка полица, Плех за печење /Дубоки тигањ:**

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



9.3 Телескопске вођице - постављање прибора

Са овим телескопским вођицама можете лакше да постављате и уклањате решетке.

**ОПРЕЗ**

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

**ОПРЕЗ**

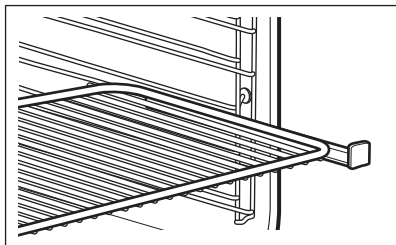
Проверите да ли сте до краја гурнули телескопске вођице у рерну пре него што затворите врата рерне.

Решетка полица:

Ставите решетку на телескопске вођице тако да ногице буду окренуте надоле.

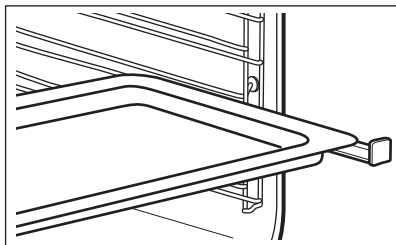


Подигнута ивица решетке је посебан уређај против клизања посуђа.



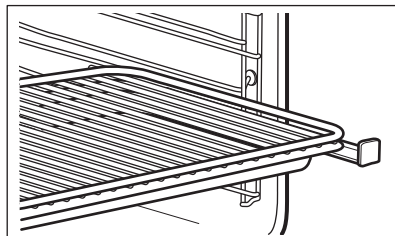
Дубоки тигањ:

Ставите дубоки тигањ на телескопске вођице.



Решеткаста полица и дубоки тигањ заједно:

Поставите решетку и дубоку посуду заједно на телескопске вођице.



10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

10.1 Коришћење функције Мој омиљени програм

Ову функцију користите да бисте сачували своја омиљена подешавања температуре и времена за функцију или програм пећнице.

1. Подесите температуру и време за функцију или програм пећнице.
2. Додирните и задржите ☆ дуже од три секунде. Огласиће се звучни сигнал.
3. Деактивирајте уређај.
 - Да бисте активирали ову функцију, додирните ☆. Уређај ће активирати ваш омиљени програм.

i Када је функција активна, можете да промените време и температуру.

- Да бисте деактивирали ову функцију, додирните Ⓛ. Уређај ће деактивирати ваш омиљени програм.

10.2 Коришћење блокаде за безбедност деце

Блокада за безбедност деце спречава случајно коришћење рерне.

i Када је пиролитичко чишћење укључено, врата су закључана. Када притиснете неко сензорско поље, на дисплеју се појављује порука.

1. Притисните и задржите Ⓛ у трајању од 3 секунде да бисте искључили рерну.
2. Истовремено притисните и задржите Ⓛ и ✓ у трајању од 2 секунде.



Оглашава се звучни сигнал. Дисплеј приказује **SAFE**. Врата су закључана.

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

10.3 Коришћење функције Контролна брава

Ову функцију можете да укључите само док рерна ради.

Контролна брава спречава случајну промену функције рерне.

1. Да бисте укључили ову функцију, укључите рерну.
2. Укључите функцију рерне или подешавање.
3. Истовремено додирните поље  и  и држите их притиснутим 2 секунде.

Оглашава се сигнал.

Брава се појављује на дисплеју.

Да бисте искључили Контролну браву, поновите корак 3.



Ако функција Пиролиза ради, врата ће бити закључана. Када додирнете сензорско поље, на дисплеју се појављује порука.




Рерну можете да искључите кад је функција контролне браве укључена. Кад искључите рерну, искључује се Контролна брава.

10.4 Коришћење менија за подешавања



Мени за подешавања вам омогућава да укључите или искључите функције у главном менију. На дисплеју се приказује SET и број подешавања.



Опис	Вредност која се може подесити
1 ИНДИКАТОР ПРЕОСТАЛЕ ТОПЛОТЕ	УКЉУЧЕНО/ИСКЉУЧЕНО
2 ПОДСЕТНИК ЗА ЧИШЋЕЊЕ	УКЉУЧЕНО/ИСКЉУЧЕНО
3 ЗВУКОВИ ТАСТЕРА ¹⁾	КЛИК/БИП/ИСКЉУЧЕНО
4 ЗВУК У СЛУЧАЈУ ГРЕШКЕ	УКЉУЧЕНО/ИСКЉУЧЕНО
5 ДЕМО РЕЖИМ	Активациони код: 2468
6 СЕРВИСНИ МЕНИ	-
7 ВРАЋАЊЕ НА ФАБРИЧКА ПОДЕШАВАЊА	ДА / НЕ



¹⁾ Није могуће деактивирати тон сензорског поља УКЉУЧИ/ИСКЉУЧИ.

1. Притисните и држите дугме  3 секунди.

На дисплеју се приказује SET1 при чему број „1“ трепери.



2. Притисните  или  да бисте подесили поставке.
3. Притисните ОК.

4. Притисните  или  да бисте променили вредност изабраног подешавања.

5. Притисните ОК.
Да бисте изашли из менија за подешавања, притисните  или притисните и задржите .

10.5 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога рерна се после неког времена искључује уколико ради функција загревања а ви не промените подешавања.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимално	3

Аутоматско искључивање не ради са следећим функцијама: Светло, Температурни сензор, Трајање, Време одлагања, Крај, Споро печење.

10.6 Осветљеност дисплеја

Постоје два режима осветљености дисплеја:

- Ноћна осветљеност - када је уређај деактивиран, осветљеност дисплеја

је мања између 22:00 и 06:00 часова.

- Дневна осветљеност:
 - када је уређај активиран;
 - ако у режиму ноћне осветљености додирнете било које сензорско поље (осим поља УКЉ./ИСКЉ.), дисплеј прелази у режим дневне осветљености у наредних 10 секунди;
 - ако је уређај деактивиран и при том вршите подешавање тајмера. Након окончања функције тајмера, дисплеј се поново враћа у режим ноћне осветљености.

10.7 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.

11. КОРИСНИ САВЕТИ



Погледајте поглавља о безбедности.

11.1 Препоруке у вези са печењем



Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака. Ваша рерна можда пече на другачији начин у односу на рерну коју сте раније поседовали. Табеле испод приказују препоручена подешавања за температуру, време кувања и положај решетке за одређене врсте хране. Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.

11.2 Печење

За прво печење, користите нижу температуру.

Време печења можете продужити за 10 – 15 минута уколико печете колаче на више од једног положаја решетке.






Колачи и пецива на различитим висинама неће увек подједнако потамнети. Нема потребе да мењате подешавање температуре ако све не потамни једнако. Разлика ће се изједначити током печења.





Плехови у рерни могу да се изобличе током печења. Када се плехови охладе, изобличење ће нестати.

11.3 Савети за печење

Резултати печења	Могући узрок	Решење
Дно колача није довољно печено.	Позиција полице није одговарајућа.	Ставите колач на нижу решетку.
Колач неће да нарасте и постаје гњецав или намрешкан.	Температура рерне је превисока.	Следећи пут подесите мало нижу температуру рерне.
	Температура рерне је превисока а време печења је сувише кратко.	Следећи пут подесите дуже време печења и нижу температуру рерне.
Колач је исувише сув.	Температура рерне је сувише ниска.	Следећи пут подесите на вишу температуру рерне.
	Време печења је сувише дуго.	Следећи пут подесите краће време печења.
Колач се неравномерно пече.	Температура рерне је превисока а време печења је сувише кратко.	Следећи пут подесите дуже време печења и нижу температуру рерне.
	Тесто за колач није распоређено равномерно.	Следећи пут распоредите тесто за колач равномерно по плеху за печење.
Колач није готов за време печења пређено рецептом.	Температура рерне је сувише ниска.	Следећи пут подесите мало вишу температуру рерне.

11.4 Печење на једном нивоу решетке




 ПЕЧЕЊЕ У ПЛЕХОВИ-МА		 (°C)	 (min)	
Корица за воћни колач – хрскави колач, претходно загрејте празну рерну	Печење уз равни вентил.	170 - 180	10 - 25	2

 ПЕЧЕЊЕ У ПЛЕХОВИ-МА		 (°C)	 (min)	
Корица за воћни колач - смеса за бисквит торту	Печење уз равни вентил.	150 - 170	20 - 25	2
Куглоф / Бриош	Печење уз равни вентил.	150 - 160	50 - 70	1
Мадера колач / Воћне торте	Печење уз равни вентил.	140 - 160	70 - 90	1
Колач од сира	Конвенционално припрема	170 - 190	60 - 90	1

Користите трећи ниво решетке.

Користите функцију: Печење уз равни вентил..





Користите плех за печење.





 КОЛАЧИ / ПЕЦИВА / ХЛЕ-БОВИ	 (°C)	 (min)
Торта посута мрвицама	150 - 160	20 - 40
Воћни колачи (направљени од киселог теста/смесе за бисквит торту), користите дубоки тигањ	150	35 - 55
Воћни фланови направљени са прхким тестом	160 - 170	40 - 80

Претходно загрејте празну рерну.





Користите функцију: Конвенционално припрема.





Користите плех за печење.

 КОЛАЧИ / ПЕЦИВА / ХЛЕ-БОВИ	 (°C)	 (min)	
Швајцарски ролат	180 - 200	10 - 20	3
Ражани хлеб:	прво: 230	20	1
	затим: 160 - 180	30 - 60	

 КОЛАЧИ / ПЕЦИВА / ХЛЕБОВИ	 (°C)	 (min)	
Колач са бадеми-ма и маслацем / Торте са шећерном глазуrom	190 - 210	20 - 30	3
Принцес-крофне / Еклери	190 - 210	20 - 35	3
Плетеница / Украшени хлеб	170 - 190	30 - 40	3
Воћни колачи (направљени од киселог теста/смесе за бисквит тарту), користите дубоки тигањ	170	35 - 55	3
Колачи од киселог теста са финим преливом (нпр. кварк сир, шлаг, крем)	160 - 180	40 - 80	3
Штолен (немачки божићни колач)	160 - 180	50 - 70	2





Користите трећи ниво решетке.

 КЕКСИ		 (°C)	 (min)
Хрскави кекс	Печење уз равни вентил.	150 - 160	10 - 20
Земичке, претходно загрејте празну рерну	Печење уз равни вентил.	160	10 - 25
Кекси направљени од смесе за бисквит тарту	Печење уз равни вентил.	150 - 160	15 - 20
Пецива од лиснатог теста, претходно загрејте празну рерну	Печење уз равни вентил.	170 - 180	20 - 30
Кекси направљени од теста са квасцем	Печење уз равни вентил.	150 - 160	20 - 40

 КЕКСИ		 (°C)	 (min)
Макарони	Печење уз равни вентил.	100 - 120	30 - 50
Пецива направљена од беланаца / Пуслице	Печење уз равни вентил.	80 - 100	120 - 150
Земичке, претходно загрејте празну рерну	Конвенционално припрема	190 - 210	10 - 25

11.5 Печење и гратинирана јела





Користите први положај решетке.





		 (°C)	 (min)
Багети преливени топљеним сиром	Печење уз равни вентил.	160 - 170	15 - 30
Гратинирано поврће, претходно загрејте празну рерну	Турбо гриловање	160 - 170	15 - 30
Лазање	Конвенционално припрема	180 - 200	25 - 40
Рибљи хлечићи	Конвенционално припрема	180 - 200	30 - 60
Пуњено поврће	Печење уз равни вентил.	160 - 170	30 - 60
Слатка пецива	Конвенционално припрема	180 - 200	40 - 60
Запечена тестенина	Конвенционално припрема	180 - 200	45 - 60

11.6 Печење на више нивоа

Користите плехове за печење.

Користите функцију: Печење уз равни вентил..

 КОЛАЧИ / ПЕЦИВА	 (°C)	 (min)	 2 положаја
Принцес-крофне / Еклери, претходно загрејте празну рерну	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Сува Штраус торта	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 КЕКСИ / СИТНИ КОЛАЧИ / ПЕЦИВА / ЗЕМИЧКЕ	 (°C)	 (min)		
			2 положаја	3 положаја
Земичке	180	20 - 30	1 / 4	-
Хрскави кекс	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Кекси направљени од смеси за бисквит тарту	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Пецива од лиснатог теста, претходно загрејте празну рерну	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Кекси направљени од теста са квасцем	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Макарони	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Кекси направљени од беланаца / Пуслице	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

11.7 Савети у вези са печењем

Користите посуђе за рерну које је отпорно на топлоту.

Месо без масти пеците поклопљено (можете да користите алуминијумску фолију).

Велике комаде меса пеците директно на плеху или на решеткастој полици изнад плеха.

Успите мало течности у плех како бисте спречили да масноћа која капље са меса загори у плеху за печење.







Окрените печење на пола или на трећини времена печења.







Пеците месо и рибу у великим комадима (1 kg или више).







Прелијте комаде меса сопственим соком неколико пута током печења.







11.8 Печење







Користите први положај решетке.






 ГОВЕДИНА				
			 (°C)	 (min)
Говеђи рибић	1 - 1,5 kg	Конвенционално припрема	230	120 - 150
Печена јунетина или филети, слабо печено, претходно загрејте празну рерну	по центиметру дебљине	Турбо гриловање	190 - 200	5 - 6
Печена јунетина или филети, средње печено, претходно загрејте празну рерну	по центиметру дебљине	Турбо гриловање	180 - 190	6 - 8
Печена јунетина или филети, добро печено, претходно загрејте празну рерну	по центиметру дебљине	Турбо гриловање	170 - 180	8 - 10







 СВИЊЕТИНА				
 Користите функцију: Турбо гриловање.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Плећка / Врат / Шунка у комаду	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	
Одресци / Ребра	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	
Ћуфте	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Свињске коленице, претходно куване	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	

 ТЕЛЕТИНА			
 Користите функцију: Турбо гриловање.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Телеће печење	1	160 - 180	90 - 120
Телећи котлет	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

 ЈАГЊЕТИНА			
 Користите функцију: Турбо гриловање.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Јагњећи бут / Печена јагњетина	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Јагњећа леђа	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60






 МЕСО ДИВЉАЧИ			
 Користите функцију: Конвенционално припрема.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Леђа / Зечји бут, претходно загрејте празну рерну	до 1	230	30 - 40
Срнећи котлет	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Срнећа полутка	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90






 ЖИВИНА			
 Користите функцију: Турбо гриловање.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Живинско месо, порције	Свака од 0,2 - 0,25	200 - 220	30 - 50
Пиле, половина	Свака од 0,4 - 0,5	190 - 210	35 - 50
Пиле, млада кокошка	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Патка	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Гуска	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Ђурка	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Ђурка	4 - 6	140 - 160	150 - 240







 РИБА (КУВАНА НА ПАРИ)			
 Користите функцију: Конвенционално припрема.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Цела риба	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60






11.9 Хрскаво печење са: Функција за пицу

 ПИЦА		
 Користите први положај решетке.		
	 (°C)	 (min)
Тартови	180 - 200	40 - 55

 ПИЦА		
 Користите први положај решетке.		
	 (°C)	 (min)
Флан од спанаћа	160 - 180	45 - 60

 ПИЦА		
 Користите први положај решетке.		
	 (°C)	 (min)
Киш лорен / Швајцарски флан	170 - 190	45 - 55
Колач од сира	140 - 160	60 - 90
Пита с поврћем	160 - 180	50 - 60

 ПИЦА		
 Пре печења загрејте празну рерну.		
 Користите други положај решетке.		
	 (°C)	 (min)
Пица, танка корица, користите дубоки тигањ	200 - 230	15 - 20

 ПИЦА		
 Пре печења загрејте празну рерну.		
 Користите други положај решетке.		
	 (°C)	 (min)
Пица, дебела корица	180 - 200	20 - 30
Хлеб без квасца	230 - 250	10 - 20
Флан од пецива од лиснатог теста	160 - 180	45 - 55
Фламкухен	230 - 250	12 - 20
Кнедле	180 - 200	15 - 25

11.10 Грил

Пре печења загрејте празну рерну.

На грилу пеците само танко сечене комаде меса или рибе.

Ставите плех на први положај решетке како би се у њему сакупљала масноћа.



ГРИЛ



Користите функцију: Грил



(°C)



(min)

1. страна



(min)

2. страна



Говеђе печење	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Говеђи филе	230	20 - 30	20 - 30	3
Свињски каре	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Телеће печење	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Јагњећа леђа	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Цела риба, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4



БРЗО ГРИЛОВАЊЕ



Користите четврти положај решетке, осим ако није другачије назначено.



Користите функцију: Брзо гриловање



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



(min)

1. страна



(min)

2. страна

Свињски филе	10 - 12	6 - 10
Кобасице	10 - 12	6 - 8
Одресци	7 - 10	6 - 8



БРЗО ГРИЛОВАЊЕ



Користите четврти положај решетке, осим ако није другачије назначено.



Користите функцију: Брзо гриловање



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



(min)

1. страна



(min)






2. страна

Тост са преливом	6 - 8	-
------------------	-------	---






11.11 Споро печење

Ова функција вам омогућава да припремите немасне, меке комаде меса и рибу. Не може да се примени за: живинско месо, масни свињски врат, говеђи рибић. Температурни сензор температура не треба да прелази 65 °C.

1. Запеците месо на 1 - 2 минута на свакој страни у тигању на јакој температури.
2. Ставите месо у плех за печење или директно на решеткасту полицу. Испод решеткасте полице ставите плех у коме ће се сакупљати масноћа.
Увек припремајте храну без поклопца кад користите ову функцију.
3. Употреба: Температурни сензор. Погледајте одељак „Коришћење прибора“, Како се користи: Температурни сензор.
4. Изаберите функцију: Споро печење. Температуру можете да подесите између 80 °C и 150 °C током првих 10 минута. Подразумевана је 90 °C. Подесите температуру за Температурни сензор.
5. Након 10 минута, рерна аутоматски спушта температуру на 80 °C.

 Подесите температуру на 120 °C.			
	 (kg)	 (min)	
Одресци	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Говеђи филе	1 - 1.5	90 - 150	3
Говеђе печење	1 - 1.5	120 - 150	1
Телеће печење	1 - 1.5	120 - 150	1

11.12 Смрзнута храна - Печење уз равни вентил.

 ОДМРЗАВАЊЕ			
	 (°C)	 (min)	
Пица, замрзнута	200 - 220	15 - 25	2
Пица, америчка, замрзнута	190 - 210	20 - 25	2
Пица, хладна	210 - 230	13 - 25	2
Мини пице, замрзнуте	180 - 200	15 - 30	2

 ОДМРЗАВАЊЕ			
	 (°C)	 (min)	
Помфрит, танак	200 - 220	20 - 30	3
Помфрит, дебео	200 - 220	25 - 35	3
Исечен кромпир / Исечен кромпир/кроке- ти	220 - 230	20 - 35	3
Рендани кромпир	210 - 230	20 - 30	3
Лазање / Канелони, свежи	170 - 190	35 - 45	2
Лазање / Канелони, за- мрзнути	160 - 180	40 - 60	2
Печени сир	170 - 190	20 - 30	3
Пилећа крилца	190 - 210	20 - 30	2

11.13 Одмрзавање

Скините амбалажу и храну ставите на тањир.






Не покривајте храну јер тиме може да се продужи време одмрзавања.

За велике порције хране, ставите преврнути празан тањир на дно

Користите први положај решетке.

унутрашњости рерне. Ставите храну у дубоку посуду и поставите је на тањир унутар рерне. Ако је неопходно, уколните подршке решетке.

	 (kg)	 (min) Време одмр- завања	 (min) Додатно вре- ме одмрзава- ња	
Пиле	1	100 - 140	20 - 30	Окрените када истекне полови- на времена.
месо	1	100 - 140	20 - 30	Окрените када истекне полови- на времена.
Пастрмка	0.15	25 - 35	10 - 15	-

	 (kg)	 (min) Време одмрзавања	 (min) Додатно време одмрзавања	
Јагоде	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Путер	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Павлака	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Улупајте павлаку док је још увек делимично замрзнута.
Колач	1.4	60	60	-

11.14 Конзервисање

Користите функцију Загревање одоздо.

Користите искључиво тегле за конзервирање истих димензија, које се могу наћи на тржишту.

Немојте користити тегле са поклопцима са навојем за херметичко затварање или металне поклопце.

Користите први положај решетке.

Немојте стављати на плех за печење више од шест тегли од једног литра.


Једнако напуните тегле и затворите их штапаљком.




Тегле не треба да се међусобно додирују.

Сипајте око 1/2 литре воде у плитак плех за печење како би у рерни било довољно влаге.

Када течност у теглама почне да крчка (након отприлике 35 - 60 минута у литарским теглама), зауставите рад рерне или смањите температуру на 100 °C (погледајте табелу).

Подесите температуру на 160 °C - 170 °C.

 МЕКО ВОЋЕ	 (min) Време кувања до крчкања	
Јагоде / Боровнице / Малине / Зрели огрозд	35 - 45	
 КО-ШТУЊАВО ВОЋЕ	 (min) Време кувања до крчкања	 (min) Наставите с кувањем на 100 °C
Брескве / Дуње / Шљиве	35 - 45	10 - 15
 ПО-ВРЋЕ	 (min) Време кувања до крчкања	 (min) Наставите с кувањем на 100 °C
Шаргарепа	50 - 60	5 - 10
Краставци	50 - 60	-

 ПО- ВРЋЕ	 (min) Време ку- вања до крчкања	 (min) Наставите с кува- њем на 100 °C
Туршија	50 - 60	5 - 10
Келераба / Грашак / Шпаргла	50 - 60	15 - 20

 ПОВРЋЕ	 (°C)	 (ч)
Пасуљ	60–70	6–8
Паприке	60–70	5–6
Поврће за супу	60–70	5–6
Печурке	50–60	6–8
Зачинско биље	40–50	2–3

Подесите температуру на 60–70 °C.



11.15 Сушење - Печење уз равни вентил.

Прекријте послужавнике замашњеним папиром или папиром за печење.



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



За 1 плех користите трећи положај решетке.



За 2 плеха користите први и трећи положај решетке.



 ВОЋЕ	 (ч)
Шљиве	8–10
Кајсије	8–10
Кришке јабуке	6–8
Крушке	6–9



11.16 Температурни сензор



 ГОВЕДИНА	 Температура у средини печене хране (°C)		
	Слабо печено	Средња	Добро печено
Говеђе печење	45	60	70
Печеница	45	60	70



 ГОВЕДИНА	 Температура у средини печене хране (°C)		
	Мање	Средња	Више
Ђуфте	80	83	86











 СВИЊЕТИНА	 Температура у средини печене хране (°C)		
	Мање	Средња	Више
Шунка / Печена	80	84	88
Леђа, одрезак / Свињски каре, димљени / Свињски каре, поширани	75	78	82

 ТЕЛЕТИНА	 Температура у средини печене хране (°C)		
	Мање	Средња	Више
Телеће печење	75	80	85
Телећи котлет	85	88	90

 ОВЧЕТИНА / ЈАГЊЕТИНА	 Температура у средини печене хране (°C)		
	Мање	Средња	Више
Овчији бут	80	85	88
Овчија плећка	75	80	85
Печена јагњетина / Јагњећи бут	65	70	75

 МЕСО ДИВЉАЧИ	 Температура у средини печене хране (°C)		
	Мање	Средња	Више
Зечја леђа / Срнећи котлет	65	70	75
Зечји бут / Зец, цео / Срнећи бут	70	75	80

 ЖИВИНА	 Температура у средини печене хране (°C)		
	Мање	Средња	Више
Пиле	80	83	86

 ЖИВИНА	 Температура у средини печене хране (°C)	Мање	Средња	Више
		Патка, цела / пола / Ђурка, цела / груди	75	80
Патка, груди		60	65	70
 РИБА (ЛОСОС, ПАСТРМКА, СМУЂ)	 Температура у средини печене хране (°C)	Мање	Средња	Више
		Риба, цела / велика / кувана на пари / Риба, цела / велика / печена	60	64
 КАСЕРОЛЕ - ПРЕТХОДНО КУВАНО ПОВРЂЕ	 Температура у средини печене хране (°C)	Мање	Средња	Више
		Запечене тиквице / Запечене касероле / Запечени иверак	85	88
 КАСЕРОЛЕ - ПИКАНТНЕ	 Температура у средини печене хране (°C)	Мање	Средња	Више
		Канелони / Лазање / Запечена тестенина	85	88
 КАСЕРОЛЕ - СЛАТКЕ	 Температура у средини печене хране (°C)	Мање	Средња	Више
		Касероле од белог хлеба са / без воћа / Касероле од пиринчане каше са / без воћа / Касероле од слатких кнедли	80	85

11.17 Влажно печење уз вентил. - препоручени прибор




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

			
Плех за пицу	Посуда за печење	Мала посу- да за печење	Плех за флан
Таман, нерефлекту- јући Пречник 28 cm	Таман, нерефлектују- ћи Пречник 26 cm	Керамички Пречник 8 cm, висина 5 cm	Таман, нерефлек- тујући Пречник 28 cm

11.18 Влажно печење уз вентил.

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






Користите трећи ниво решетке.

	 (°C)	 (min)
Гратинирана тестенина	200 - 220	45 - 55
Гратинирани кромпир	180 - 200	70 - 85
Мусака	170 - 190	70 - 95
Лазане	180 - 200	75 - 90
Канелони	180 - 200	70 - 85
Пудинг од хлеба	190 - 200	55 - 70
Пудинг од пиринча	170 - 190	45 - 60
Колач с јабукама, направљен од смесе за бисквит тарту (округли калуп за тор- ту)	160 - 170	70 - 80
Бели хлеб	190 - 200	55 - 70

11.19 Информације за институте за тестирање





Тестови у складу са: EN 60350, IEC
60350.






ПЕЧЕЊЕ НА ЈЕДНОМ НИВОУ. Печење у плеховима




		 (°C)	 (min)	
Бисквити без масноће	Печење уз равни вентил.	140 - 150	35 - 50	2
Бисквити без масноће	Конвенционално припрема	160	35 - 50	2
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Печење уз равни вентил.	160	60 - 90	2
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Конвенционално припрема	180	70 - 90	1


ПЕЧЕЊЕ НА ЈЕДНОМ НИВОУ. Кекс

Користите трећи ниво решетке.

		 (°C)	 (min)
Шкотски кекс с маслацем / Пециво у облику трачица	Печење уз равни вентил.	140	25 - 40
Шкотски кекс с маслацем / Пециво у облику трачица, претходно загрејте празну рерну	Конвенционално припрема	160	20 - 30
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну	Печење уз равни вентил.	150	20 - 35
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну	Конвенционално припрема	170	20 - 30

 ПЕЧЕЊЕ НА ВИШЕ НИВОА. Кекс				
		 (°C)	 (min)	
Шкотски кекс с маслацем / Пециво у облику трачица	Печење уз равни вентил.	140	25 - 45	1 / 4
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну	Печење уз равни вентил.	150	23 - 40	1 / 4
Бисквити без масноће	Печење уз равни вентил.	160	35 - 50	1 / 4

 ГРИЛ				
 Претходно загрејте празну рерну у трајању од 5 минута.				
 Када печете на грилу, температура мора да буде подешена на максимум.				
		 (min)		
Тост	Грил	1 - 3	5	
Одрезак од говеђег меса, окрените када истекне половина времена	Грил	24 - 30	4	

**БРЗО ГРИЛОВАЊЕ**

Претходно загрејте празну рерну у трајању од 3 минута.



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



Користите четврти ниво решетке.



(min)

1. страна

2. страна

Пљескавице

8 - 10

6 - 8

Тост

1 - 3

1 - 3

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.

За чишћење металних површина користите раствор средства за чишћење.

Очистите мрље благим детерџентом.

**Свакодневна употреба**

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

Не одлажите храну у рерни дуже од 20 минута. Након сваке употребе, осушите унутрашњост меком крпом.

**Прибор**

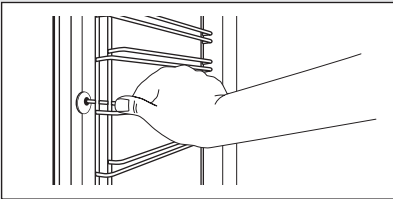
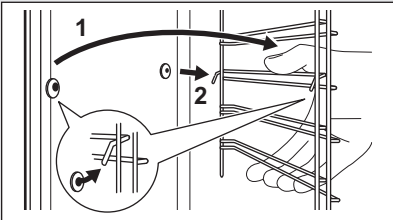
Након сваке употребе, очистите сав прибор и оставите га да се осуши. Користите меку крпу са топлом водом и благим детерџентом. Немојте прати прибор у машини за прање судова.

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

12.2 Како да извадите:

Подршке за решетке

Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

<p>Корак 1 Искључите рерну и сачекајте да се охлади.</p>	
<p>Корак 2 Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.</p>	
<p>Корак 3 Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.</p>	
<p>Корак 4 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:

Пиrolитичко чишћење

Очистите рерну пиrolитичким чишћењем.



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина.



ОПРЕЗ

Ако су други уређаји инсталирани у исти кухињски елемент, не користите их истовремено кад и ову функцију. То може да изазове оштећење рерне.

Пре пиrolитичког чишћења:

Искључите рерну и сачекајте да се охлади.

Уклоните сав прибор и уклониве носаче решетке.

Очистите дно рерне и унутрашње стакло врата рерне топлом водом и меком крпом.

Корак 1	Корак 2	Корак 3
<p>Укључите рерну.</p>	<p>□ – узадно притискајте. Дисплеј приказује: "Pyro", број програма чишћења.</p>	<p>∧, ∨ – притисните да бисте подесили режим чишћења. Притисните: ОК.</p>
Опција	Режим чишћења	Трајање

1	Благо чишћење	1 h
2	Нормално чишћење	1 h 30 min
3	Темељно чишћење	3 h

i Када чишћење почне, врата рерне се закључавају и лампица се искључује.

Да бисте зауставили чишћење пре завршетка, искључите рерну. Рерна остаје закључана док се не охлади.

Када се чишћење заврши:

Искључите рерну и сачекајте да се охлади.

Обришите унутрашњост меком крпом.

Уклоните остатке са дна рерне.

12.4 Подсетник за чишћење

Рерна вас подсећа када треба да је очистите: пиролитичко чишћење.

■ ■ ■ - трепери на дисплеју 10 секунди након сваке активације и деактивације рерне.

Подсетник можете да деактивирате. Погледајте одељак „Коришћење менија за подешавање“ у поглављу „Додатне функције“.

12.5 Како да скинете и монтирате: Врата

Врата и унутрашње стаклене плоче можете скинути да бисте их очистили

Број стаклених плоча се разликује код различитих модела.



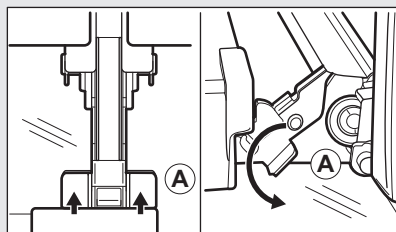
УПОЗОРЕЊЕ!
Врата су тешка.



ОПРЕЗ
Пажљиво рукујте стаклом, посебно око ивица предње плоче. Стакло може да се сломи.

Корак 1 Отворите врата до краја.

Корак 2 Подигните и притисните стезне полуге (А) на обе шаркама врата.



Корак 3 Затворите врата рерне до првог положаја за отварање (приближно под углом од 70°). Придржите врата са обе стране и повуците их нагоре у односу на рерну како бисте их одвојили. Врата поставите на меку крпу на стабилној површини са спољном страном окренутом надоле.

Корак 4 Притисните оквир врата (B) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.

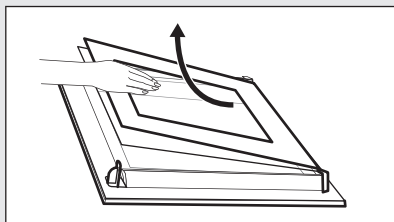
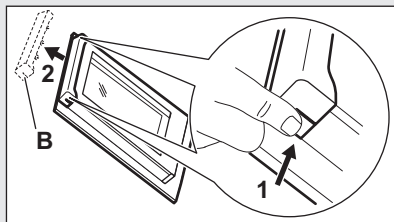
Корак 5 Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.

Корак 6 Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и једну по једну их извуците нагоре из вођице.

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

Корак 8 Након чишћења, горе описани поступак обавите супротним редоследом.

Корак 9 Прво поставите мању плочу, а затим већу и врата.



12.6 Како да замените:

Лампица



УПОЗОРЕЊЕ!

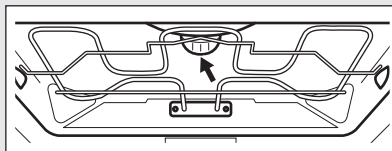
Ризик од струјног удара.
Лампица може бити врућа.

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.

Горња 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.

Бочна лампица

Корак 1 Уклоните подршку решетке како бисте могли да приступите лампици.

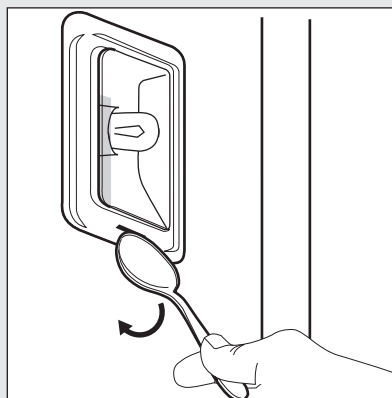
Корак 2 Користите уски, тупи предмет (нпр. кафену кашичицу) да уклоните стаклени поклопац.

Корак 3 Очистите стаклени поклопац.

Корак 4 Замените лампицу одговарајућом лампицом која је отпорна на топлоту до 300 °С.

Корак 5 Поставите стаклени поклопац.

Корак 6 Поставите леву подршку решетке.




13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

13.1 Шта учинити ако...

Проблем	Могући узрок	Решење
Не можете да активирате рерну нити да је користите.	Рерна није прикључена у електрично напајање или није правилно прикључена.	Проверите да ли је рерна правилно укључена у струју (погледајте дијаграм за повезивање, ако је доступан).
Рерна се не загрева.	Рерна је деактивирана.	Активирајте рерну.
Рерна се не загрева.	Врата нису правилно затворена.	Лепо затворите врата.
Рерна се не загрева.	Сат није подешен.	Подесите сат.
Рерна се не загрева.	Нису обављена неопходна подешавања.	Проверите да ли су сва подешавања исправна.
Рерна се не загрева.	Аутоматско искључивање је активирано.	Погледајте одељак „Аутоматско искључивање“.
Рерна се не загрева.	Функција Блокаде за безбедност деце је активирана.	Погледајте одељак „Употреба функције Блокада за безбедност деце“.
Рерна се не загрева.	Осигурач је прегорео.	Проверите да осигурач није узрок квара. Уколико осигурач непрекидно прегоревала, обратите се квалификованом, овлашћеном електричару.
Лампица не ради.	Лампица је неисправна.	Замените лампицу.
На дисплеју се не приказује време док је уређај искључен.	Дисплеј је деактивиран.	Истовремено додирните  и  да бисте поново активирали дисплеј.
Температурни сензор не ради.	Утикач температурног сензора није правилно постављен у утичницу.	Гурните утикач температурног сензора што је могуће више у утичницу.
Сувише дуго траје кување јела, или су она скувана сувише брзо.	Температура је прениска или превисока.	Уколико је неопходно, подесите температуру. Пратите савет из упутства за употребу.
Пара и кондензација се таложе на храни и у унутрашњости рерне.	Јело је остало у рерни превише дуго.	Не остављајте јело у рерни дуже од 15-20 минута након што се процес печења заврши.

Проблем	Могући узрок	Решење
На дисплеју се приказује „C2“.	Желите да покренете функцију Пиролиза или Одмрзавање, али нисте извадили утикач температурног сензора из утичнице.	Извуците утикач температурног сензора из утичнице.
На дисплеју се приказује „C3“.	Функција чишћења не ради. Нисте сасвим затворили врата или је закључавање врата неисправно.	Лепо затворите врата.
На дисплеју се приказује „F102“.	<ul style="list-style-type: none"> • Нисте до краја затворили врата рерне. • Механизам закључавања врата је неисправан. 	<ul style="list-style-type: none"> • Лепо затворите врата. • Искључите рерну преко кућног осигурача или сигурносног прекидача у кутији са осигурачима и затим је поново укључите. • Уколико се на дисплеју поново прикаже „F102“, контактирајте корисничку службу.
На дисплеју се приказује код грешке који није наведен у табели.	Дошло је до електричног квара.	<ul style="list-style-type: none"> • Искључите рерну преко кућног осигурача или сигурносног прекидача у кутији са осигурачима и затим је поново укључите. • Уколико се на дисплеју поново прикаже код грешке, контактирајте корисничку службу.
Уређај није активиран и не загрева се. Вентилатор не ради. Дисплеј приказује "Demo".	Активиран је демо режим.	Погледајте одељак „Коришћење менија за подешавање“ у поглављу „Додатне функције“.

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	COE7P31X 944184841 EOE7P31Z 944184893	
Индекс енергетске ефикасности	81.2	
Класа енергетске ефикасности	A+	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	1.09 kWh/циклусу	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.69 kWh/циклусу	
Број шупљина у рерни	1	
Извор топлоте	Електрична струја	
Запремина	71 l	
Тип рерне	Уградна рерна	
Маса	COE7P31X	36.0 kg
	EOE7P31Z	36.0 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

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

Вентилатор и лампица настављају да раде. Кад искључите рерну, дисплеј приказује преосталу топлоту. Можете да користите ту топлоту како бисте одржали храну топлим.

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 obroka. На дисплеју се приказује индикатор преостале топлоте или температура.

Печење са искљученом лампицом

Искључите лампицу током печења. Укључите је по потреби.

Влажно печење уз вентил.



Функција предвиђена за уштеду енергије током печења.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 секунди. Можете поново да упалите лампицу, али тако ће се смањити очекивана уштеда енергије.

Деактивирање дисплеја


Можете да искључите дисплеј.

Притисните и задржите истовремено


 и . Да бисте га укључили, поновите овај корак.

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

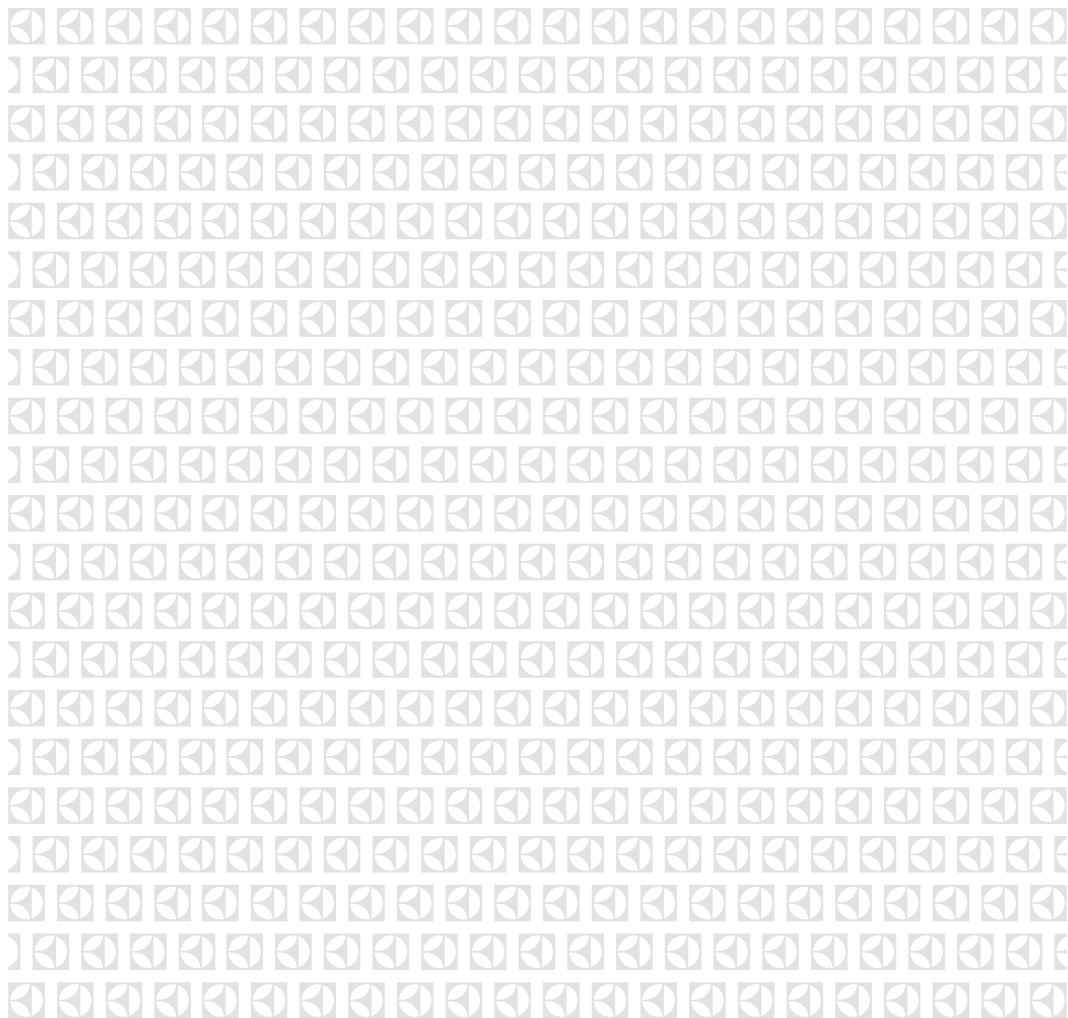
електричних уређаја. Уређаје

обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

www.electrolux.com/shop



867352921-B-452020



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

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

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

<https://tehnoteka.rs/p/electrolux-ugradna-rerna-coe7p31x-akcija-cena/>