

Uputstvo za upotrebu

ELECTROLUX ugradna rerna EOD3H50TX

 **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:

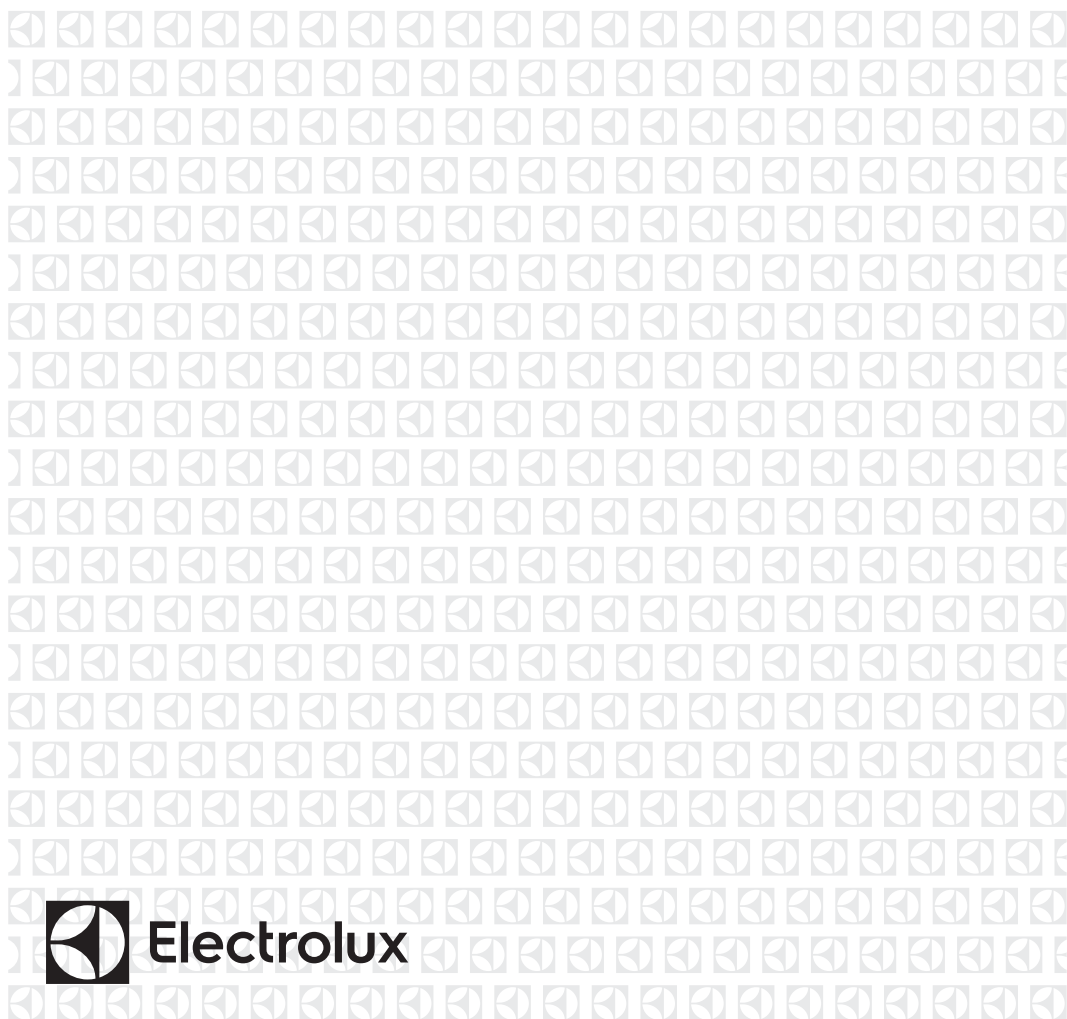
<https://tehnoteka.rs/p/electrolux-ugradna-rerna-eod3h50tx-akcija-cena/>

EOD3H50TX



SR Пећница

Упутство за употребу



САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	3
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	4
3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	7
4. КОМАНДНА ТАБЛА.....	7
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	8
6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	8
7. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	11
8. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	12
9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	13
10. КОРИСНИ САВЕТИ.....	14
11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	27
12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	30
13. ИНСТАЛАЦИЈА.....	32
14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	33

МИ МИСЛИМО НА ВАС

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

Добро дошли у Electrolux.

Посетите наш веб сајт на адреси:



Обезбедите савете у вези са коришћењем, брошуре, решења за проблеме, информације о сервисирању:

www.electrolux.com/webselfservice



Региструјте свој производ ради боље услуге:

www.registerelectrolux.com



Купите додатни прибор, потрошне материјале и оригиналне резервне делове за свој уређај:

www.electrolux.com/shop


БРИГА О КОРИСНИКУ И СЕРВИСИРАЊЕ

Препоручујемо вам да користите оригиналне резервне делове.

Приликом обраћања сервисној служби, проверите да ли поседујете следеће податке: Модел, број производа (PNC), серијски број.

Информације се могу наћи на плочици са техничким карактеристикама.

 Упозорење/опрез - упутства о безбедности

 Опште информације и савети

 Информацији о заштити животне средине

Задржано право измена.

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

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

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности.
- Децу узраста између 3 и 8 година старости, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати подаље, осим ако су под сталним надзором.
- Децу млађу од 3 године треба удаљити од уређаја уколико нису под непрекидним надзором.
- Немојте да дозволите деци да се играју уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одлажите је на одговарајући начин.
- Постарајте се да деца и кућни љубимци не буду близу уређаја док уређај ради или се расхлађује. Доступни делови су врели.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, исти би требало да буде активиран.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

1.2 Опште мере безбедности

- Само овлашћена особа може да инсталира овај уређај и замени кабл.

- **УПОЗОРЕЊЕ:** Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
- Увек користите заштитне рукавице кад водите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну.
- Пре чишћења и одржавања, искључите уређај из електричне утичнице.
- Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући Овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла опасност од електрицитетa.
- 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.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Инсталирање



УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтирање које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се

употребљавати са извором електричног напајања.

2.2 Прикључивање на струју



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу заштићену 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. Ширина контактнoг отвора на раставном прекидачу мора износити најмање 3 мм.
- Овај уређај је усклађен са директивама ЕЕЗ-а.

2.3 Употреба



УПОЗОРЕЊЕ!

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

- Уређај је само за кућну употребу.
- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Поведите рачуна да отвори за вентилацију нису запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Корисћење састојака који садрже алкохол доводи до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варице 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 заливене колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Овај уређај је намењен само за кување. Немојте га користити у друге сврхе, на пример за загревање просторије.
- Док спремате јело, врата рерне треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај инсталиран иза плоче намештаја (нпр. врата) постарајте се да таква врата никад не буду затворена док уређај ради. Топлота и влага могу да се накупе иза затворених врата намештаја и да накнадно изазову оштећење уређаја, кухињског елемента и коме се уређај налази или пода. Не затварајте панел намештаја док се уређај до краја не охлади после употребе.

2.4 Нега и чишћење



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре него што започнете процес одржавања, искључите уређај и извуците мрежни утикач из утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се поломе стаклене плоче.

- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај чистите влажном, меком крпом. У ту сврху користите само неутралне детерџенте. Немојте да користите било какве абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.
- Немојте чистити каталитички емајл (уколико постоји) никаквим детерџентом.

2.5 Унутрашње осветљење



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Тип сијалице или халогене лампа коришћене у овом уређају намењен је искључиво за употребу у кућним апаратима. Немојте га користити за освету у домаћинству.
- Пре замене сијалице искључите уређај са електричне мреже.
- Користите само сијалице истих спецификација.

2.6 Сервис

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

2.7 Одлагање



УПОЗОРЕЊЕ!

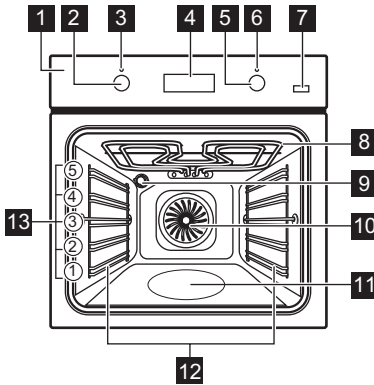
Ризик од повреде или гушења.

- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.

- Уклоните ручицу од врата да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

3. ОПИС ПРОИЗВОДА

3.1 Општи приказ



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

3.2 Делови

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

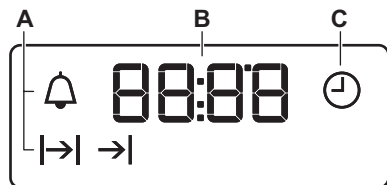
- **Грил / дубоки тигањ**
За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.
- **Телескопске вођице**
За решетке и плехове.

4. КОМАНДНА ТАБЛА

4.1 Дугмад

Сензорско поље / дугме	Функција	Опис
—	МИНУС	Да бисте подесили време.
🕒	ЧАСОВНИК	За подешавање функције часовника.
+	ПЛУС	Да бисте подесили време.
👤	ПАРА ПЛУС	За укључивање функције Печење уз равни вентилатор ПЛУС.

4.2 Дисплеј



- A. Функције сата
- B. Тајмер
- C. Функција сата

5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.



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

5.1 Прво чишћење

Уклоните сав прибор и подршке решетки из рерне.

Погледајте одељак „Нега и чишћење“.

Пре прве употребе очистите рерну и прибор.





Прибор и подршке решетки вратите у почетни положај.

5.2 Претходно загревање

Претходно загрејте рерну пре прве употребе.



За функцију: Печење уз равни вентилатор ПЛУС погледајте одељак „Свакодневна употреба“, подешавање функције: Печење уз равни вентилатор ПЛУС“.

1. Подесите функцију . Подесите максималну температуру.
2. Оставите рерну да ради 1 сат.
3. Подесите функцију . Подесите максималну температуру.
4. Оставите рерну да ради 15 минута.
5. Подесите функцију , притисните: Пара Плус . Подесите максималну температуру.
6. Оставите рерну да ради 15 минута.
7. Искључите рерну и оставите је да се охлади.

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

6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.





6.1 Дугмад која се увлаче




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





6.2 Подешавање функције загревања

1. Окрените командно дугме за функције загревања да бисте изабрали функцију загревања.
 2. Окрените командно дугме да бисте изабрали температуру.
- Лампица се укључује када рерна ради.
3. Искључите рерну, окрените командно дугме за функције загревања на положај „искључено“.

6.3 Функције загревања

Функција рерне	Примена
 Положај Искључено	Рерна је искључена.
 Светло	За укључивање лампице без функције печења.
  Печење уз равни вентил. / Печење уз равни вентилатор ПЛУС / Чишћење водом	За истовремено печење на највише три положаја решетке и сушење хране. Подесите температуру тако да буде 20 - 40 °C нижа него за функцију Уобичајено печење. / За додавање влаге током печења. За добијање праве боје и хрскаве корице током печења. Даје више сочности током поновног загревања. Погледајте одељак „Нега и чишћење“ за више информација о: Чишћење водом.

Функција рерне	Примена
 Печење уз влаж. и вентил.	Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током печења. За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети“, Печење уз влаж. и вентил.. Током печења врата рерне треба да буду затворена како функција не би била прекидана и како би се осигурало да рерна ради на највишем могућем степеноу енергетске ефикасности. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Снага загревања може бити умањена. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте поглавље „Енергетска ефикасност“, Уштеда енергије. Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности у складу са стандардом EN 60350-1.
 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.

Функција рерне	Примена
 Брзо грило-вање	За печење пљоснатих намирница на грилу у великим количинама и тостирање хлеба.
 Турбо грило-вање	За печење већих комада меса или живине с костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.
 Пица подешавање	За печење пице. За интензивно запецање и добијање хрскаве доње површине.
 Уобичајено печење	За печење теста и меса на једном положају решетке.

6.4 Подешавање функције: Печење уз равни вентилатор ПЛУС

Ова функција повећава влажност током кувања.

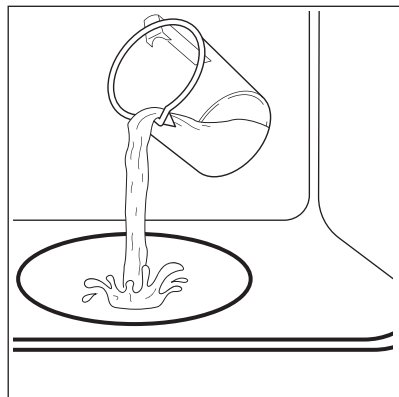


УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина и оштећења уређаја.

Отпуштена влага може да изазове опекотине. Након што функција престане са радом, пажљиво отворите врата.

1. Испуните удубљења у унутрашњости рерне водом са чесме.







Максимални капацитет удубљења у унутрашњости рерне је 250 ml. Испуните удубљења у унутрашњости рерне водом само када је хладна.



ОПРЕЗ

Немојте да допуњавате удубљења у унутрашњости рерне током печења или када је рерна врућа.

2. Подесите функцију:  .
3. Притисните: Пара Плус .
Ради само са функцијом: Печење уз равни вентилатор ПЛУС.
Индикатор се укључује.
4. Окрените командно дугме да бисте изабрали температуру.
5. Загрејте празну рерну током 10 минута да би се створила влага.
6. Ставите храну у рерну. Погледајте одељак „Напомене и савети“.
Не отварајте врата рерне током кувања.
7. Окрените командно дугме за функције загревања на положај „искључено“, притисните Пара Плус  да бисте искључили рерну.
Индикатор се искључује.
8. Уклоните воду из удубљења у унутрашњости рерне.

**УПОЗОРЕЊЕ!**

Проверите да ли се рерна охладила пре него што уклоните преосталу воду из удубљења у унутрашњости.

7. ФУНКЦИЈЕ САТА

7.1 Табела са функцијама сата

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

7.2 Подешавање времена. Промена времена

Морате да подесите време пре рада са рерном.

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

Притисните или да бисте подесили тачно време.

После отприлике пет секунди треперење престаје и дисплеј приказује време које сте подесили. Да бисте променили време,

притискајте изнова док не почне да светли.

7.3 Подешавање функције ТРАЈАЊЕ

1. Подесите функцију и температуру рерне.

2. Притискајте изнова док не почне да трепери.
3. Притисните или да бисте подесили време.

На дисплеју се приказује .

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

7.4 Подешавање функције КРАЈ

1. Подесите функцију рерне и температуру.
2. Притисните више пута узастопно, све док не почне да трепери.

3. Притисните **+** или **-** да бисте подесили време.
На дисплеју се појављује **→|**.
4. Када време истекне, **→|** трепери и оглашава се звучни сигнал. Уређај се аутоматски деактивира.
5. Притисните било које дугме да бисте прекинули звучни сигнал.
6. Окрените командно дугме за функције рерне и дугме за температуру на положај „искључено“.

7.5 Подешавање функције ВРЕМЕ ОДЛАГАЊА

1. Подесите функцију рерне и температуру.
 2. Притисните **⌚** више пута узастопно, све док **|→|** не почне да трепери.
 3. Притисните **+** или **-** да бисте подесили ТРАЈАЊЕ.
 4. Притисните **⌚**.
 5. Притисните **+** или **-** да бисте подесили КРАЈ.
 6. Притисните **⌚** да бисте потврдили.
- Уређај се касније аутоматски укључује, ради током задатом времена ТРАЈАЊА и зауставља се у време када је подешен КРАЈ. Звучни сигнал се оглашава у подешено време.

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

7.6 Подешавање функције ТАЈМЕР

1. Притискајте изнова **⌚** док **⌚** не почне да трепери.
2. Притисните **+** или **-** да бисте подесили потребно време.
Тајмер се аутоматски покреће након 5 секунди.
3. Када истекне подешено време, оглашава се звучни сигнал. Притисните било које дугме да бисте искључили сигнал.
4. Окрените командно дугме за функције рерне и дугме за температуру на положај „искључено“.

7.7 Поништавање функција сата

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

8. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА



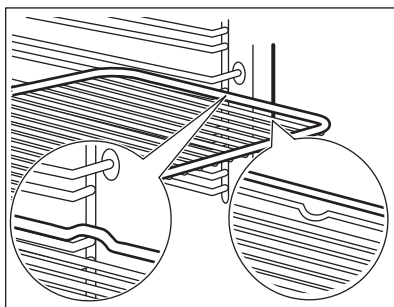
УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

8.1 Постављање опреме

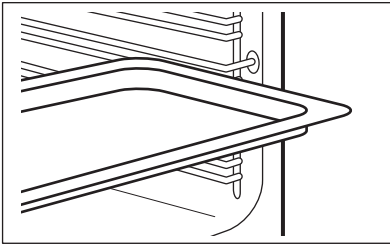
Решеткаста полица:

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



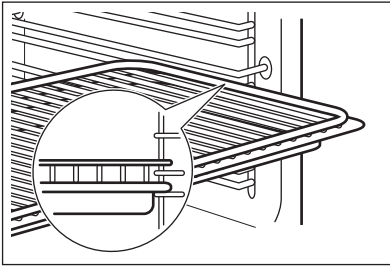
Плех за печење/ Дубоки плех:

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



Решеткаста полица и плех за печење / дубоки плех заједно:

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



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

8.2 Телескопске вођице

- i** Упутство за употребу телескопских вођица сачувајте за будуће коришћење.

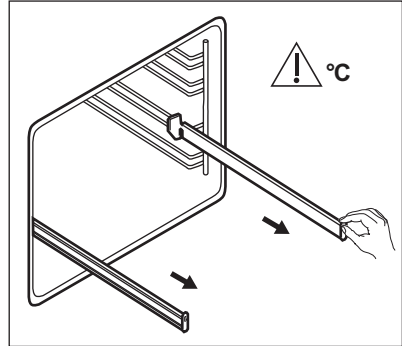
Са телескопским вођицама можете лакше да постављате и уклањате решетке.



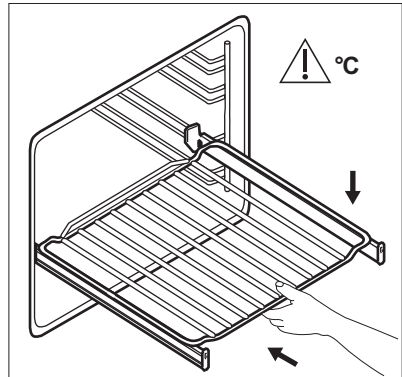
ОПРЕЗ

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

1. Извадите леву и десну телескопску вођицу.



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



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

9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

9.1 Вентилатор за хлађење

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

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

9.2 Безбедносни термостат

Неправилан рад рерне или неисправни делови могу довести до опасног прегревања. Да би се ово

спречило, рерна има безбедносни термостат који прекида напајање. Рерна се поново аутоматски укључује кад температура опадне.

10. КОРИСНИ САВЕТИ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.



Температура и време печења наведени у табелама су само оријентационе вредности. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака.

10.1 Препоруке у вези са печењем

Рерна има пет нивоа решетки.

Решетке се броје од дна рерне.

Ваша рерна можда пече на другачији начин у односу на рерну коју сте раније поседовали. Доње таблице пружају вам стандардна подешавања температуре, времена печења и положаје полица.

Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.

Ова рерна има посебан систем за кружење ваздуха и за непрекидно кружење паре. Уз помоћ овог система можете да припремате храну на пари, како би храна у средини била мека а споља хрскава. Он скраћује време кувања и смањује потрошњу енергије.

Печење колача

Немојте да отворате врата рерне пре него што прође 3/4 подешеног времена за печење.

Користите плех за печење.

Уколико истовремено печете у два плеха, оставите један празан ниво између њих.

Печење меса и рибе

Код припреме веома масне хране користите дубоки плех како масноћа не би капала по рерни и направила трајне мрље

Оставите месо да одстоји петнаестак минута пре него што га исечете како се не би разлили сокови.

Да током печења на роштиљу не би било превише дима у рерни, додајте мало воде у дубоки плех. Да се дим не би кондензовао, додајте воду сваки пут када испари.

Време кувања

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

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

10.2 Печење уз равни вентилатор ПЛУС

Користите други положај решетке.





КОЛАЧИ / ПЕЦИВА / ХЛЕБОВИ

	 (ml)	 (°C)	 (min)
Колачи / Чајна пецива / Кроасани	100	150 - 180	10 - 20
Фокача	100	200 - 210	10 - 20
Пица	100	230	10 - 20
Земичке	100	200	20 - 25
Хлеб	100	180	35 - 40
Колач од шљива / Пита с јабукама / Земичке са циметом, печене у калупу за колаче	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Користите 150 ml воде, осим ако није другачије наведено.



СМРЗНУТА ГОТОВА ЈЕЛА



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

Користите 100 ml воде.

Подесите температуру на 110 °C.



РЕГЕНЕРАЦИЈА ХРАНЕ

	 (min)
Земичке	10 - 20
Хлеб	15 - 25
Фокача	15 - 25



РЕГЕНЕРАЦИЈА ХРАНЕ



(min)

месо	15 - 25
Запечена тестенина	15 - 25
Пица	15 - 25
Пиринач	15 - 25
Поврће	15 - 25

Користите 200 ml воде.

Користите стаклене посуде за печење.



ПЕЧЕЊЕ











(°C)



(min)

Говеђе печење	200	50 - 60
Пиле	210	60 - 80
Печена свињетина	180	65 - 80

10.3 Печење и пржење

 КОЛАЧИ						
	Уобичајено печење		Печење уз равни вентил.		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Рецепти за сваки дан	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	Калуп за колаче
Тесто за шкотски кекс с маслацем	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	Калуп за колаче
Чизкејк са млеком и путером	170	1	165	2	80 - 100	Калуп за колаче, Ø 26 cm
Штрудла	175	3	150	2	60 - 80	Плех за печење
Џем-тарт	170	2	165	2	30 - 40	Калуп за колаче, Ø 26 cm
Божићни колач, претходно загрејте празну рерну	160	2	150	2	90 - 120	Калуп за колаче, Ø 20 cm
Колач од шљива, претходно загрејте празну рерну	175	1	160	2	50 - 60	Плех за хлеб
Мафини	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Плех за печење
Мафини, два нивоа	-	-	140 - 150	2 и 4	25 - 35	Плех за печење
Мафини, три нивоа	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	30 - 45	Плех за печење
Кекс	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Плех за печење
Кекс, два нивоа	-	-	140 - 150	2 и 4	35 - 40	Плех за печење
Кекс, три нивоа	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	35 - 45	Плех за печење



КОЛАЧИ









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

Претходно загрејте празну рерну.










ХЛЕБ И ПИЦА

	Уобичајено печење		Печење уз равни вен- тил.		(min)	
	(°C)		(°C)			
Бели хлеб, 1 - 2 комада, 0,5 kg сваки	190	1	190	1	60 - 70	-

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






Претходно загрејте празну рерну.








Користите калуп за колаче.

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


Користите други положај решетке.

Користите решеткасту полицу.

 МЕСО			
	Уобичајено 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	50 - 60
Енглески говеђи одрезак, средње печен	210	200	60 - 70
Енглески говеђи одрезак, добро печен	210	200	70 - 75

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

Користите други положај решетке.

 РИБА			
	Уобичајено печење	Печење уз равни вентил.	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Пастрмка / Деверика, 3 - 4 рибе	190	175	40 - 55
Туна / Лосос, 4 - 6 филета	190	175	35 - 60

10.4 Гриловање

Претходно загрејте празну рерну.

Користите четврти ниво решетке.

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





 ГРИЛ			
	 (kg)	 (min) 1. страна	 (min) 2. страна
	Филе одресци, 4 комада	0.8	12 - 15
Одрезак од говеђејг 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





10.5 Турбо гриловање


Претходно загрејте празну рерну.





Користите први и други ниво решетке.





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

 ГОВЕДИНА			
	 (°C)	 (min)	
Печена јунетина или филети, слабо печено	190 - 200	5 - 6	
Печена јунетина или филети, средње печено	180 - 190	6 - 8	
Печена јунетина или филети, добро печено	170 - 180	8 - 10	

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






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

 ЈАГЊЕТИНА			
	 (°C)	 (min)	
Јагњећи бут / Печена јагњетина, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	
Јагњећа леђа, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	

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

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

10.6 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	100 - 140	20 - 30	Окрените када истекне половина времена.
	0.5	90 - 120		
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	-

10.7 Сушење - Печење уз равни вентил.

Прекријте послужавнике са замашћеним папиром или папиром за печење.

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




За 1 плех користите трећи положај решетке.

За 2 плеха користите први и трећи положај решетке.

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

Подесите температуру на 60 °C - 70 °C.

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

 ВОЋЕ	
	 (h)
Крушке	6 - 9






10.8 Печење уз влаж. и вентил. - препоручени прибор






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






			
Плех за пизу	Посуда за печење	Мала посуда за печење	Плех за флан
Таман, нерелектујући Пречник 28 cm	Таман, нерелектујући Пречник 26 cm	Керамички Пречник 8 cm, висина 5 cm	Таман, нерелектујући Пречник 28 cm

10.9 Печење уз влаж. и 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	175	3	40 - 50
Земичке, 9 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	35 - 45
Пиза, замрзнута, 0,35 kg	решеткаста полица	180	2	45 - 55








		 (°C)		 (min)
Швајцарски ролат	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Брауни	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	45 - 50
Суфле, 6 комада	керамичке посуде на решеткастој полици	190	3	45 - 55
Корица за флан	плех за флан на решеткастој полици	180	2	35 - 45
Сендвич-торта „Викторија“	посуда за печење на решеткастој полици	170	2	35 - 50
Поширана риба, 0,3 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	35 - 45
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	25 - 35
Рибљи филети, 0,3 kg	плех за пицу на решеткастој полици	170	3	30 - 40
Поширано месо, 0,25 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	40 - 50
Колачи, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	150	2	30 - 45
Макарони, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	45 - 55
Мафини, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Славо тесто, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	35 - 45







		 (°C)		 (min)
Бисквити од сипкавог теста, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	150	2	40 - 50
Тортице, 8 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Поврће, бланширано, 0,4 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	35 - 45
Веgetаријански омлет	плех за пизу на решеткастој полици	180	3	35 - 45
Медитеранско поврће, 0,7 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	4	35 - 45

10.10 Информације за институте за тестирање

Тестови према стандарду IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Ситни колачи, 20 по плеху	Уобичајено печење	Плех за печење	3	170	20 - 30	-
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	3	150 - 160	20 - 35	-
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Уобичајено печење	Решеткаста полица	2	180	70 - 90	-

						
				(°C)	(min)	
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Печење уз равни вентил.	Решетка полица	2	160	70 - 90	-
Бисквит торта, калуп за колаче Ø26 cm	Уобичајено печење	Решетка полица	2	170	40 - 50	Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута.
Бисквит торта, калуп за колаче Ø26 cm	Печење уз равни вентил.	Решетка полица	2	160	40 - 50	Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута.
Бисквит торта, калуп за колаче Ø26 cm	Печење уз равни вентил.	Решетка полица	2 и 4	160	40 - 60	Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута.
Шкотски кекс с маслацем	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	3	140 - 150	20 - 40	-
Шкотски кекс с маслацем	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Шкотски кекс с маслацем	Уобичајено печење	Плех за печење	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост, 4 - 6 комада	Гриловање	Решетка полица	4	макс.	2 - 3 минута прву страну; 2 - 3 минута другу страну	Претходно загрејте рерну у трајању од 3 минута.

					
			(°C)	(min)	
Пљескавица, 6 комада, 0,6 kg	Гриловање	Решеткаста полица и посуда за скупљање масноће	4 макс.	20 - 30	Ставите решеткасту полицу на четврти ниво и посуду за скупљање масноће на други ниво рерне. Окрените храну на пола печења. Претходно загрејте рерну у трајању од 3 минута.

11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

11.1 Напомене у вези са чишћењем

Обришите предњу страну рерне меком крпом, топлом водом и благим средством за чишћење.

За чишћење металних површина користите наменско средство за чишћење.

Унутрашњост рерне треба чистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци хране могу проузроковати пожар. Ризик је већи када се користи посуда за печење на грилу.

Након сваке употребе, очистите сав пибор и оставите га да се осуши. Користите меку крпу са топлом водом и средством за чишћење. Немојте прати прибор у машини за прање посуђа.

Уклоните тврдокорне мрље специјалним средством за чишћење рерне.

Ако има тефлонских делова, немојте их чистити агресивним средствима,

оштрим предметима нити у машини за судове. На тај начин бисте могли оштетити тефлонски премаз.

У рерни или на стакленим плочама на вратима може доћи до кондензовања влаге. Да би се смањила кондензација, укључите рерну 10 минута пре почетка кувања. Очистите влагу из унутрашњости након сваке употребе.

11.2 Рерне од нерђајућег челика или алуминијума

Очистите врата рерне користећи искључиво влажну крпу или сунђер. Осушите меком крпом.

Немојте користити челичну вуну, киселине, нити абразивне материјале, јер они могу оштетити површину рерне. Уз исте мере предострожносри очистите и командну таблу рерне.

11.3 Чишћење утиснутих делова у унутрашњости

Поступак чишћења уклања преостали каменац из удубљења у унутрашњости рерне након процеса печења на пари.



За функцију: Печење уз равни вентилатор ПЛУС препоручујемо да поступак чишћења спроводите барем на сваких 5-10 циклуса кувања.

1. Ставите 250 мл белог сирћета у утиснуте делове у унутрашњости на дну рерне.
Користите раствор од 6% сирћета без икаквих додатака.
2. Оставите сирће да раствори остатке каменца на собној температури у трајању од око 30 минута.
3. Очистите шупљину топлом водом и меком тканином.

11.4 Чишћење заптивача за врата

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

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

11.5 Уклањање носача решетке

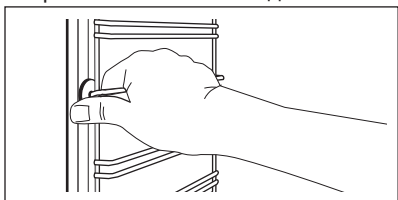
Да бисте очистили рерну, уклоните носаче решетке.



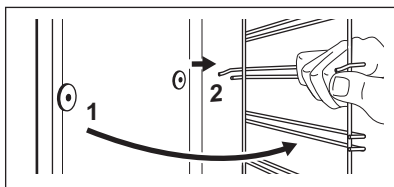
ОПРЕЗ

Будите пажљиви приликом уклањања подршки решетка.

1. Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.



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



Инсталирајте извађени прибор обрнутим редоследом.



Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.

11.6 Чишћење водом

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

1. Ставите 200 мл воде у удубљења у унутрашњости на дну рерне.
2. Подесите функцију: и притисните .
3. Подесите температуру на 90 °C.
4. Оставите рерну да ради 30 минута.
5. Искључите рерну и оставите је да се охлади.
6. Када се рерна охлади, очистите је меканом крпом.



УПОЗОРЕЊЕ!

Проверите да ли је рерна хладна пре него што је додирнете. Постоји ризик од опекотина.

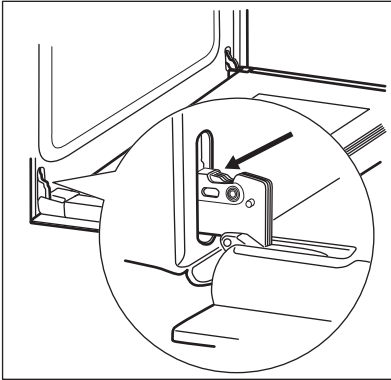
11.7 Скидање и постављање врата

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

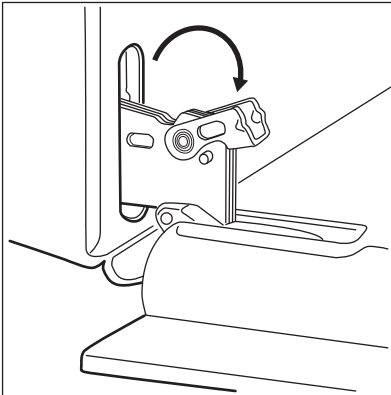
i Врата рерне могу да се затворе ако покушате да скинете унутрашњу стаклену плочу пре него што скинете врата рерне.

! **ОПРЕЗ**
Немојте да користите рерну без унутрашње стаклене плоче.

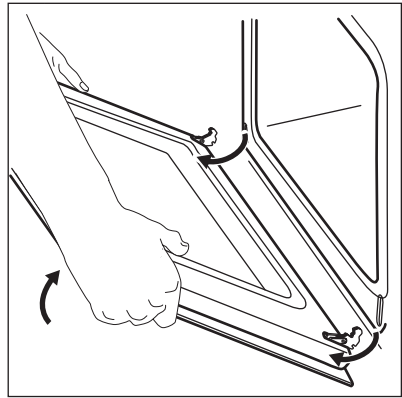
1. До краја отворите врата и придржите обе шарке од врата.



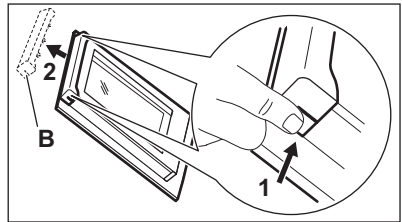
2. Подигните и до краја окрените полуге на обема шаркама.



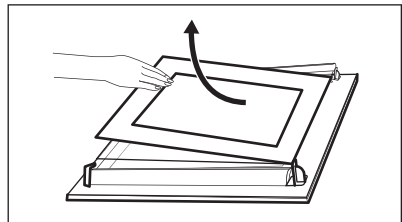
3. Затворите врата рерне до пола, до првог положаја за отварање. Затим подигните и повуците врата према себи и извадите их из лежишта.



4. Ставите врата на меку крпу на стабилној површини.
5. Притисните штитнике врата (В) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.



6. Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.
7. Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и пажљиво их извуците нагоре. Уверите се да су стаклене плоче исклизнуле до краја из носача.



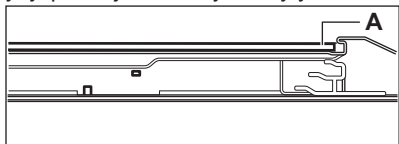
8. Очистите стаклене плоче водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.

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

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

Кад се правилно инсталира, оквир врата кликне.

Водите рачуна да правилно поставите унутрашњу стаклену плочу у лежишта.



11.8 Замена сијалице



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.
Сијалица може бити врућа.

1. Искључите рерну.
Сачекајте да се рерна охлади.
2. Искључите рерну из мрежне утичнице.
3. Дно унутрашњости рерне прекријте крпом.



ОПРЕЗ

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

Задња сијалица

1. Окрените стаклени поклопац сијалице како бисте га скинули.
2. Очистите стаклени поклопац.
3. Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на топлоту до 300 °С.
4. Поставите стаклени поклопац.

12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 Шта учинити ако...

Проблем	Могући узрок	Решење
Рерна се не загрева.	Рерна је деактивирана.	Активирајте рерну.
Рерна се не загрева.	Сат није подешен.	Подесите сат.
Рерна се не загрева.	Нису обављена неопходна подешавања.	Проверите да ли су сва подешавања исправна.
Рерна се не загрева.	Осигурач је прегорео.	Проверите да осигурач није узрок овога. Уколико осигурач непрекидно прегоревала, обратите се квалификованом, овлашћеном електричару.
Сијалица не ради.	Лампица је неисправна.	Замените сијалицу.
Пара и кондензација се таложе на храни и у унутрашњости рерне.	Јело је остало у рерни превише дуго.	Не остављајте јело у рерни дуже од 15-20 минута након што се процес печења заврши.

Проблем	Могући узрок	Решење
Функција не даје добре резултате приликом печења: Печење уз равни вентилатор ПЛУС.	Нисте правилно укључили функцију: Печење уз равни вентилатор ПЛУСса функцијом Пара Плус.	Погледајте одељак „Активирање функције: Печење уз равни вентилатор ПЛУС“.
Функција не даје добре резултате приликом печења: Печење уз равни вентилатор ПЛУС.	Нисте испунили удубљења у унутрашњости рерне водом.	Погледајте одељак „Активирање функције: Печење уз равни вентилатор ПЛУС“.
Желите да активирате функцију Печење уз равни вентилатор ПЛУС, али се индикатор функције „Пара плус“ не укључује.	Нисте изабрали функцију загревања која подржава функцију Пара Плус.	Погледајте одељак „Активирање функције: Печење уз равни вентилатор ПЛУС“.
Желите да активирате функцију Печење уз равни вентилатор ПЛУС, али се индикатор функције „Пара плус“ не укључује.	Функција Пара Плус не ради.	Искључите уређај преко кућног осигурача или сигурносног прекидача у кутији са осигурачима и затим га поново укључите. Погледајте одељак „Активирање функције: Печење уз равни вентилатор ПЛУС“.
Вода у удубљењима унутрашњости рерне не кључа.	Температура је сувише ниска.	Подесите температуру најмање на 110 °С. Погледајте одељак „Напомене и савети“.
Вода излази из удубљења унутрашњости рерне.	Има превише воде у удубљењу у унутрашњости рерне.	Деактивирајте рерну и уверите се да је уређај хладан. Обришите воду користећи сунђер или крпу. Додајте потребну количину воде у удубљења у унутрашњости рерне. Погледајте посебан поступак.
На дисплеју се приказује „12.00“.	Дошло је до нестанка струје.	Поново подесите сат.

12.2 Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким

карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости рерне. Немојет уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости рерне.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:

Модел (MOD.)

Број производа (PNC)

Серијски број (S.N.)

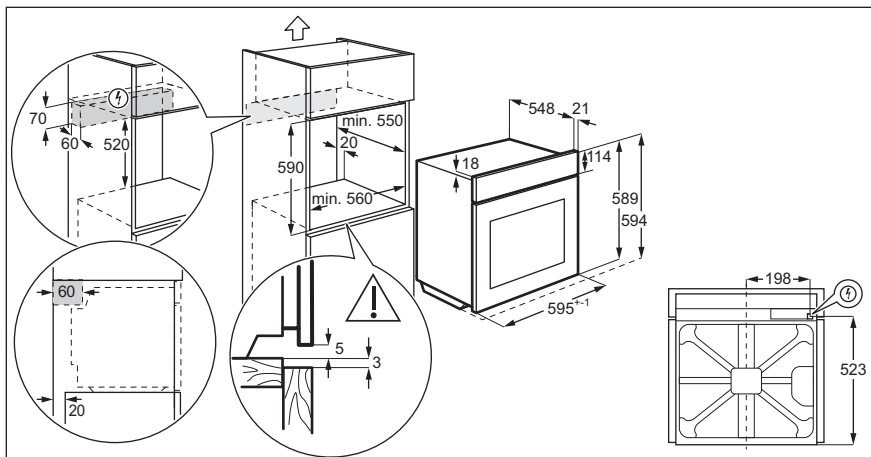
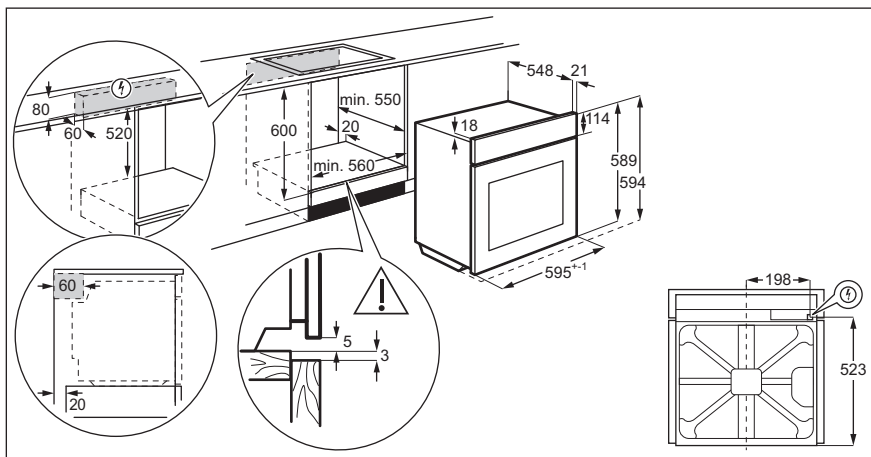
13. ИНСТАЛАЦИЈА



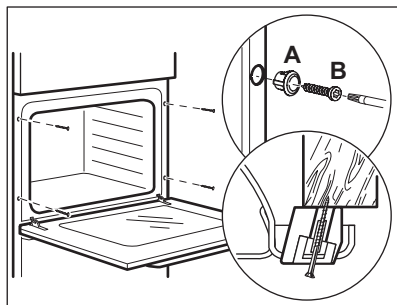
УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

13.1 Уграђивање



13.2 Причвршћивање уређаја за кухињски елемент



13.3 Инсталација на електричну мрежу

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

Уређај се испоручује са мрежним утикачем и мрежним каблом.

13.4 Кабл

Доступни типови каблова за инсталацију или замену:

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

За пресек кабла погледајте податке о укупној снази на плочици са техничким карактеристикама: Можете такође погледати у табели следеће податке:

Укупна снага (W)	Пресек кабла (мм ²)
максимално 1380	3 x 0.75
максимално 2300	3 x 1
максимално 3680	3 x 1.5

Жица за уземљење (зелена/жута жица) мора бити за 2 цм дужа од жица за фазу и нулу (плава и браон жица).

14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

14.1 Информације о производу према ЕУ 65-66/2014

Назив добављача	Electrolux
Идентификација модела	EOD3H50TX 949499048
Индекс енергетске ефикасности	95.3
Класа енергетске ефикасности	A
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.93 kWh/циклусу
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.81 kWh/циклусу
Број шупљина у рерни	1
Извор топлоте	Електрична струја
Запремина	72 l
Тип рерне	Уградна рерна
Маса	29.3 kg

EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – део 1:

Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.

14.2 Уштеда енергије



Ова рерна има одређене функције које вам помажу да уштедите електричну енергију док свакодневно припремате храну.

Проверите да ли су врата рерне добро затворена када рерна ради. Не отварајте врата сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување да бисте повећали уштеду енергије.

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

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

Печење са вентилатором

Када је могуће, користите функције печења са вентилатором да бисте уштедели енергију.

Преостала топлота

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

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.


Одржавајте топлоту хране


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

Печење уз влаж. и вентил.

Функција предвиђена за уштеду енергије током печења.

15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

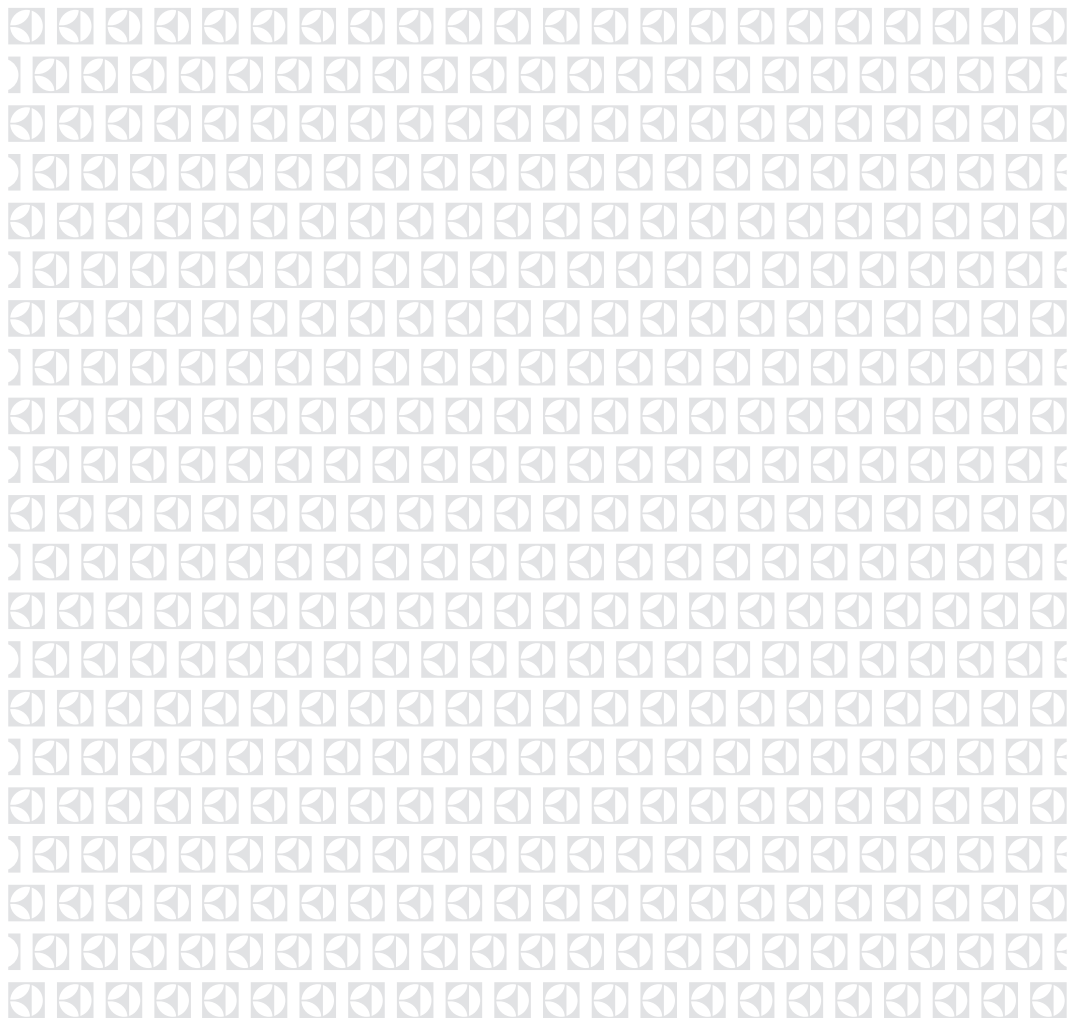
Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и

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

www.electrolux.com/shop



867355145-B-142019



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

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

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

<https://tehnoteka.rs/p/electrolux-ugradna-terna-eod3h50tx-akcija-cena/>