

Uputstvo za upotrebu

ELECTROLUX ugradna rerna EOD6P71X

 **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-eod6p71x-akcija-cena/>



Упутство за употребу
Пећница

SR

KODDP71X
EOD6P71X
EOD6P71Z



electrolux.com/register

 **Electrolux**

МИСЛИМО НА ВАС

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

Добро дошли у Electrolux.

Посетите наш сајт да:



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

www.electrolux.com/support



Региструјте производ ради боље услуге:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

КОРИСНИЧКА ПОДРШКА И СЕРВИС


Увек користите оригиналне резервне делове.

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

Подаци могу да се пронађу на плочици са техничким карактеристикама.

 Упозорење/опрез – информације о безбедности

 Опште информације и савети

 Информације о животној средини

Задржано право измена.

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	3
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	4
3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	8
4. КОМАНДНА ТАБЛА.....	9
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	10
6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	10
7. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	12
8. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	15
9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	17
10. КОРИСНИ САВЕТИ.....	19
11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	22
12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	27
13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	28
14. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	30

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 и особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите 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, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

1.2 Опште мере безбедности

- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.

- Искључите уређај из струје пре било каквог одржавања.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Користите само температурни сензор (сензор температуре у средини печеног меса) који је препоручен за овај уређај.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- Пре пиролитичког чишћења, уклоните сав прибор из рерне, као и остатке хране или масноће које су просуте/ наталожене унутар пећнице.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Монтажа



УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.

- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтажу 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 пећнице отварају без задршке.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.

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

2.2 Прикључење на електричну мрежу



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

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

- контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете мрежни утикач у зидну утичницу.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

Типови каблова за инсталацију или замену за Европу:

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

За пресек кабла погледајте податке о укупној снази на плочици са техничким карактеристикама: Такође можете погледати и табелу:

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

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

2.3 Употреба



УПОЗОРЕЊЕ!

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

- Овај уређај је намењен само за кућну употребу (у затвореном простору).
- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.

- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
 - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
 - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
 - Немојте сипати 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. Не сме се користити у друге сврхе, нпр. за загревање просторије.
- Док спремате јело, врата рерне треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода.

Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

2.4 Нега и чишћење



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре чишћења искључите уређај и извучите утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се сломају стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се у 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 јастућице за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

2.5 Пиролитичко чишћење



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде/пожара/ хемијске емисије (гасова) у пиролитичком режиму. Немојте покретати функцију Пиролитичко чишћење ако је притиснуто дугме Пара Плус.

- Пре обављања функције пиролитичког самочишћења или пре прве употребе, из унутрашњости рерне уклоните:
 - Било какве остатке хране, уље или масноће које су присутне/ 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.

- Пажљиво прочитајте сва упутства за пиролитичко чишћење.
- Држите децу подаље од уређаја док ради пиролитичко чишћење. Уређај постаје врео и врео 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 остатака 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.
- Мали кућни љубимци такође могу бити осетљиви на локалне промене температуре у близини пиролитичких рерни када је програм самочишћења пиролитичко чишћење у току.
- Нелепљиве површине посуда, плехова, тацни, прибора, итд. могу оштетити високе температуре поступка пиролитичког чишћења у свим рернама са пиролитичким и такође могу бити извор слабијих штетних испарења.
- Испарења која генеришу све пиролитичке рерне/остаци 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.
- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

2.7 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.

- Користите само оригиналне резервне делове.

2.8 Одлагање



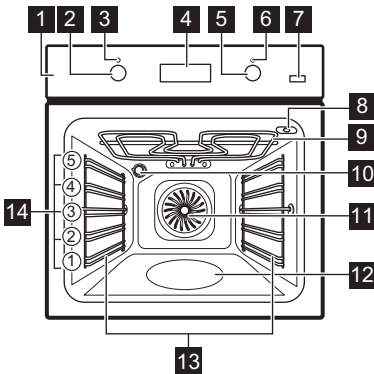
УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните кваку 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 Утичница сензора за храну
- 9 Грејни елемент
- 10 Лампица
- 11 Вентилатор
- 12 Утиснути делови унутрашњости
- 13 Подршка решетке, могуће уклањање
- 14 Положаји решетке

3.2 Прибор

- **Решеткаста полица**
За посуђе за кување, плехове за торте, печење.
- **Плех за печење**
За колаче и кексе.
- **Грил/дубоки тигањ**
За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.

- **Температурни сензор**
За мерење колико је храна испечена.
- **Телескопске вођице**
Са овим телескопским вођицама можете лакше да постављате и уклањате решетке.

4. КОМАНДНА ТАБЛА

4.1 Дугмад која се увлаче

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

4.2 Сензорска поља / дугмад



За подешавање ТАЈМЕРА. Задржите га најмање 3 секунде да бисте укључили или искључили сијалицу у рерни.



За подешавање функције часовника.

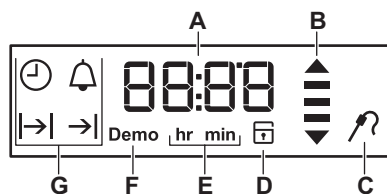


Да бисте проверили температуру у рерни или вредности температурног сензора (уколико је на располагању). Користите само када ради функција загревања.



За укључивање функције Печење уз равни вентилатор ПЛУС.

4.3 Дисплеј



- A. Тајмер/Температура
- B. Загревање и индикатор преостале топлоте
- C. Температурни сензор (само на одабраним моделима)
- D. Закључавање врата (само на одабраним моделима)
- E. Сати/минути
- F. Демо режим (само на одабраним моделима)
- G. Функције сата

5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

Подесите време пре коришћења пећнице.


5.1 Прво чишћење



Корак 1	Корак 2	Корак 3
Уклоните сав прибор и носаче решетке из рерне.	Очистите рерну и прибор топлоом водом, благим детерџентом и меком крпом.	Вратите прибор и носаче решетке 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 Како да подесите: Функција загревања

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

Корак 2 Окрените командно дугме да бисте изабрали температуру.

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

6.2 Подешавање функције: Печење уз равни вентилатор ПЛУС



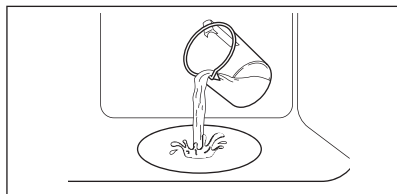
УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина и оштећења уређаја.


Корак 1 Проверите да ли је пећница хладна.

Корак 2 Испуните удубљења у унутрашњости водом са чесме.

i Максимални капацитет удубљења у унутрашњости рерне је 250 ml. Немојте да допуњавате удубљења у унутрашњости током кувања или када је пећница врућа.



Корак 3 Подесите функцију:  .

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

Корак 4 Окрените дугме за температуру да бисте подесили температуру.

Корак 5 Загрејте празну пећницу током 10 мин да би се створила влага.

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

Корак 7 Окрените командно дугме за функције загревања у положај „искључено“ да бисте искључили пећницу.

 – притисните да бисте искључили пећницу. Индикатор се искључује.

Корак 8 Након што функција заврши са радом, пажљиво отворите врата. Отпуштена влага може да изазове опекотине.

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

6.3 Брзо загревање

Функција брзог загревања скраћује време загревања рерне.


i Немојте убацивати храну у рерну док ради функција Брзо загревање.

1. Окрените командно дугме за функције рерне да бисте подесили брзо загревање.
2. Окрените дугме за подешавање температуре да бисте подесили температуру.

Звучни сигнал се оглашава када рерна достигне подешену температуру.

3. Подесите функцију рерне.

6.4 Индикатор загревања

Док је функција активна, траке на дисплеју  појављују се једна по једна када температура у рерни порасте, а нестају када се смањи.

6.5 Функције загревања

**Функција за-
гревања**

Примена

0

Пећница је искључена.

Положај Искључено









За скраћивање времена загревања.



Брзо загревање



Печење уз равни вентил. / Печење уз равни вентилатор ПЛУС

За печење на највише три положаја решетке истовремено и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20–40°C него за Конвенционално припрема. За додавање влаге током кувања. За добијање праве боје и хрскаве корице током печења. За већу сочност при поновном загревању.

Функција за-гревања	Примена
 Функција за пицу	За печење пице. За интензивно запецање и добијање хрскавог дна.
 Конвенционално припрема	За печење на једном положају решетке.
 Загревање одоздо	За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране.
 Одмрзавање	За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.
 Влажно печење уз вентил.	Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Користи се заостала топлота. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте поглавље „Свакодневна употреба“, напомене у вези са: Влажно печење уз вентил..
 Брзо гриловање	За гриловање танких комада хране у великим количинама и тостирање хлеба.

Функција за-гревања	Примена
 Турбо гриловање	За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.
 Пиролиза	За укључивање пиролитичког чишћења пећнице.

6.6 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентил.

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014. Тестови према стандарду EN 60350-1.



Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности.




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

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

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 искључена.
 Трајање	За подешавање дужине кувања. Користите само када је подешена функција загревања.

Функција сата	Примена
 Крај	За подешавање времена искључивања рерне. Користите само када је подешена функција загревања.
 Време одлагања	Комбинација функција: Трајање, Крај.
 Тајмер	За подешавање времена за одбројавање. Ова функција не утиче на рад рерне. Тајмер – може се подесити у било ком тренутку ако је рерна искључена.

7.2 Како да подесите: Доба дана

Након првог прикључења уређаја на електричну мрежу, сачекајте док се на дисплеју не појави: **hr, 12:00. 12** – трепери.

Корак 1 Окрените дугме за температуру да бисте подесили сате.

Корак 2  – притисните да бисте потврдили.
Дисплеј приказује задате сате и: **min. 00** – трепери.

Корак 3 Окрените дугме за температуру да бисте подесили минуте.

Корак 4  – притисните да бисте потврдили.
Дисплеј приказује задато време.


 – узастано притискајте да бисте променили доба дана.  – трепери на дисплеју.

7.3 Како да подесите функцију: Трајање

Корак 1 Подесите функцију загревања.

Корак 2  – узастано притискајте.  – почиње да трепери.





Корак 3 Окрените командно дугме да бисте подесили минуте.  – притисните да бисте потврдили.

Корак 4 Окрените дугме за температуру да бисте подесили сате.  – притисните да бисте потврдили.
Када истекне задато време, оглашава се звучни сигнал у трајању од 2 минута. Подешавање времена трепери на дисплеју. Рерна се искључује аутоматски.










Корак 5 Притисните било које дугме да бисте прекинули сигнал.

Корак 6 Окрените дугмад у положај „искључено”.

7.4 Како да подесите функцију: Крај

Корак 1	Подесите функцију загревања.
Корак 2	 – узадно притискајте.  – почиње да трепери.
Корак 3	Окрените дугме за температуру да бисте подесили сате.  – притисните да бисте потврдили.
Корак 4	Окрените дугме за температуру да бисте подесили минуте.  – притисните да бисте потврдили. У задато време краја оглашава се звучни сигнал у трајању од 2 минута. Подешавање времена трепери на дисплеју. Рерна се искључује аутоматски.
Корак 5	Притисните било које дугме да бисте прекинули сигнал.
Корак 6	Окрените дугмад у положај „искључено”.

7.5 Како да подесите функцију: Време одлагања

Корак 1	Подесите функцију загревања.
Корак 2	 – узадно притискајте.  – почиње да трепери.
Корак 3	Окрените дугме за температуру да бисте подесили минуте за функцију: Трајање. Притисните:  .
Корак 4	Окрените дугме за температуру да бисте подесили сате за функцију: Трајање. Притисните:  .
	Дисплеј приказује:  .
Корак 5	Окрените дугме за температуру да бисте подесили сате за функцију: Крај. Притисните:  .
Корак 6	Окрените дугме за температуру да бисте подесили минуте за функцију: Крај. Притисните:  .
	Дисплеј приказује: подешену температуру,   .
	Рерна се касније аутоматски укључује, ради током задатог времена трајања и зауставља се у задато време краја. У задато време краја оглашава се звучни сигнал у трајању од 2 минута. Подешавање времена трепери на дисплеју. Рерна ће се искључити.
Корак 7	Притисните било које дугме да бисте прекинули сигнал.
Корак 8	Окрените дугмад у положај „искључено”.

7.6 Како да подесите функцију: Тајмер

Тајмер може да се подешава и када је рерна укључена и када је искључена.

Корак 1



– узадно притискајте. – трепери.

Корак 2

Окрените дугме за температуру да бисте подесили секунде, а затим и минуте. Када је задато време дуже од 60 минута, **hr** трепери.

Корак 3

Подесите сате.
Тајмер – аутоматски стартује након 5 секунди.
Након истека 90% подешеног времена оглашава се звучни сигнал.

Корак 4

Када задато време истекне, оглашава се звучни сигнал у трајању од 2 минута. **00:00**, – трепери. Притисните било које дугме да бисте прекинули сигнал.

8. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

8.1 Употреба температурног сензора

Сензор мери температуру у средини печеног меса. Када месо достигне задату температуру, рерна се искључује.

Треба да се подесе две температуре:

- Температура рерне. Погледајте табелу за печење.
- Температура у средини печеног меса. Погледајте табелу за температурни сензор.

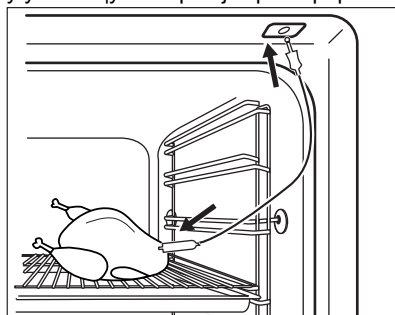


ОПРЕЗ

Користите само температурни сензор испоручен са рерном или оригиналне резервне делове.

1. Подесите функцију и температуру рерне.
2. Убаците врх температурног сензора (са симболом на ручици) у средину меса.

3. Гурните утикач температурног сензора у утичницу на горњој страни рерне.




Постарајте се да сензор температуре у средини печеног меса остане у месоу и у утичници све време током печења. Када први пут користите температурни сензор, подразумевана температура језгра је 60 °C. Док трепће, можете да користите дугме за подешавање температуре да промените подразумевану температуру.

На дисплеју се приказују симбол за температурни сензор и подразумевана температура језгра.

4. Притисните да бисте сачували нову температуру, или сачекајте 10 секунди да се подешавање аутоматски сачува.

Нова подразумевана температура језгра се приказује када следећи пут користите температурни сензор.

Када средина печеног меса достигне подешену температуру, симбол сензора

температуре у средини печеног меса  и подразумевана температура у средини печеног меса трепере. Оглашава се звучни сигнал у трајању од 2 минута.


5. Притисните било које дугме или отворите врата да бисте зауставили звучни сигнал.
6. Извуците утикач температурног сензора из утичнице. Извадите месо из рерне.
7. Искључите рерну.



УПОЗОРЕЊЕ!

Будите пажљиви када уклањате врх и утикач температурног сензора. Температурни сензор је врео. Постоји ризик од опекотина.

Сваки пут када укључите температурни сензор у утичницу, морате поново да подесите време за температуру језгра. Не можете изабрати функције Трајање и Крај.

Када рерна први пут рачуна провизорно трајање, на дисплеју трепери симбол . Када се рачунање заврши, дисплеј

Решеткаста полица:

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

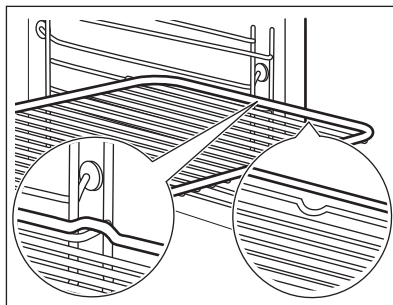
приказује трајање печења. За време печења, у позадини се одвијају калкулације, а време трајања се ажурира на дисплеју уколико је потребно.

Температуру можете да промените у било ком тренутку у току печења:

1. Притисните **°C**:
 - једном - на дисплеју се приказује подешена температура у средини печеног меса; по жељи, ово се може променити у року од 5 секунди.
 - два пута - дисплеј приказује тренутну температуру у рерни.
 - три пута - на дисплеју се приказује подешена температура рерне; по жељи, ово се може променити у року од 5 секунди. Ове информације су доступне само током фазе грејања.
2. Окрените дугме за подешавање температуре да бисте променили температуру.

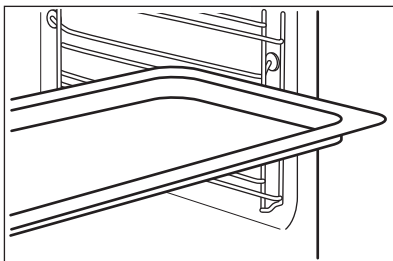
8.2 Убацавање прибора

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



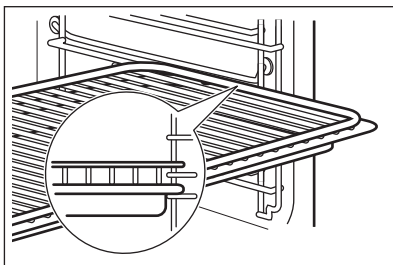
Плех за печење / Дубоки тигањ:

Гурните плех између вођица на носачу решетке.



Решеткаста полица, Плех за печење / Дубоки тигањ:

Гурните плех између вођица на носачу решетке, а решетку на вођице изнад.



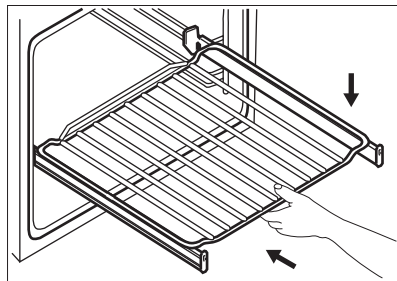
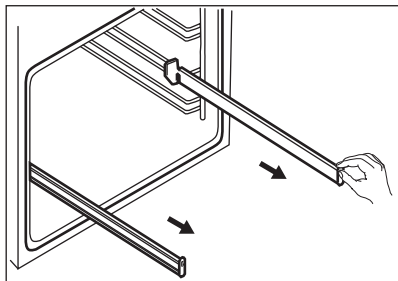
8.3 Коришћење телескопских вођица

Не подмазујте телескопске вођице.

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

Корак 1 Извуците десну и леву телескопску вођицу.

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





9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

9.1 Како да користите: Блокада за безбедност деце

Када је функција укључена, рерна не може случајно да се активира.

Корак 1 Осигурајте да дугме за функције загревања буде на положају „искључено“.

Корак 2  °C – истовремено притисните и задржите 2 секунде.


Оглашава се звучни сигнал. SAFE  – појављују се на дисплеју. Врата су закључана.

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

9.2 Како се користи: контролна брава

Ову функцију можете да укључите само док рерна ради. Када је функција укључена, подешавања времена и температуре не могу се случајно променити.

Корак 1 За подешавање функције рерне.


Корак 2  °C – истовремено притисните и задржите 2 секунде. Оглашава се звучни сигнал. **Loc** се 5 секунди приказује на дисплеју.

Да бисте искључили контролну браву, поновите корак 2.

Loc се појављује на дисплеју када окренете командно дугме за температуру или притиснете било које дугме када је контролна брава укључена. Када окренете дугме за функције рерне, рерна престаје да ради.

Када искључите рерну док је активирана функција Контролна брава, ова функција аутоматски постаје Функција за безбедност деце. Погледајте одељак „Коришћење функције за безбедност деце“ у поглављу „Додатне функције“.



9.3 Индикатор преостале топлоте

Када искључите рерну, дисплеј приказује индикатор преостале топлоте  ако је

температура у рерни виша од 40 °C. Окрените за температуру налево или надесно да бисте проверили температуру рерне.

9.4 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога пећница се искључује након неког времена ако функција загревања ради, а ви не промените подешавања.

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

Након аутоматског искључивања, окрените дугмад у положај „искључено“.

Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Температурни сензор, Трајање, Крај.

9.5 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.

9.6 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



Погледајте поглавља о безбедности.

10.1 Препоруке у вези са печењем

Ова рерна има пет нивоа решетке.

Избројте положаје решетке, почев од оне најближе дну рерне.

Ваша рерна можда пече на другачији начин у односу на уређај који сте раније поседовали.

Печење колача

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

Ако користите два плеха за печење истовремено, оставите један празан ниво између њих.

Кување 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 стоји око 15 минута пре него што га исечете да сок не би исцурео из њега.

Да током печења на роштиљу не би било превише дима у рерни, додајте мало воде у дубоки плех. Да бисте спречили кондензацију дима, додајте воде сваки пут кад се осуши.

Време кувања

Време кувања зависи од врсте хране, њене конзистенције и количине.

У почетку, надгледајте учинак током кувања. Пронађите најбоља подешавања (температуре, времена кувања итд.) за коришћено посуђе, рецепте и количине кад користите овај уређај.

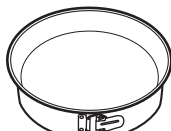
10.2 Влажно печење уз вентил. - препоручени прибор

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



Плех за пицу

Таман, нерелефтујући
Пречник 28 см



Посуда за печење

Таман, нерелефтујући
Пречник 26 см



Мала посуда за печење

Керамички
Пречник 8 см,
висина 5 см













Плех за флан

Таман, нерелефтујући
Пречник 28 см

10.3 Влажно печење уз вентил.








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








		 (°C)		 (min)
Слатке земичке, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Земичке, 9 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	30 - 40
Пица, замрзнута, 0,35 kg	решеткаста полица	220	2	10 - 15
Швајцарски ролат	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	25 - 35
Брауни	плех за печење или посуда за скупљање масноће	175	3	25 - 30
Суфле, 6 комада	керамичке посуде на решеткастој полици	200	3	25 - 30
Корица за флан	плех за флан на решеткастој полици	180	2	15 - 25
Сендвич-торта „Викторија“	посуда за печење на решеткастој полици	170	2	40 - 50
Поширана риба, 0,3 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	20 - 25
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	180	3	25 - 30
Поширано месо, 0,25 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	200	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	200	3	25 - 30
Колачи, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Макарони, 24 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	25 - 35
Мафини, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Славо тесто, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	25 - 30
Бисквити од сипкавог теста, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	150	2	25 - 35
Тортице, 8 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	20 - 30
Поврће, бланширано, 0,4 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Вегетаријански омлет	плех за пицу на решеткастој полици	200	3	25 - 30
Медитеранско поврће, 0,7 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	4	25 - 30

10.4 Информације за институте за тестирање

Тестови према стандарду IEC 60350-1.

				 (°C)	 (мин)	
Ситни колачи, 20 по плеху	Конвенционално припрема	Плех за печење	3	170	20 - 30	-
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	3	150 - 160	20 - 35	-
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Конвенционално припрема	Решеткаста полица	2	180	70 - 90	-
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	2	160	70 - 90	-
Бисквит торта, калуп за колаче Ø26 cm	Конвенционално припрема	Решеткаста полица	2	170	40 - 50	Претходно загревајте рерну 10 минута.
Бисквит торта, калуп за колаче Ø26 cm	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	2	160	40 - 50	Претходно загревајте рерну 10 минута.
Бисквит торта, калуп за колаче Ø26 cm	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	2 и 4	160	40 - 60	Претходно загревајте рерну 10 минута.

				 (°C)	 (мин)	
Шкотски кекс с ма-слацем	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	3	140 - 150	20 - 40	-
Шкотски кекс с ма-слацем	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Шкотски кекс с ма-слацем	Конвенцио-нално при-према	Плех за печење	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост, 4-6 комада	Грил	Решеткаста полица	4	макс.	2-3 минута прву страну; 2-3 минута другу страну	Претходно загревајте рерну 3 минута.
Пљескавица, 6 комада, 0,6 kg	Грил	Решеткаста полица и по-суда 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 загревајте рерну 3 минута.

11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

11.1 Напомене у вези са чишћењем



Средства за чишћење

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

За чишћење металних површина користите раствор средства за чишћење.

Очистите мрље благим детергентом.



Свакодневна употреба

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

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



Прибор

Након сваке употребе, очистите сав пибор 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 чистење или предмета са оштрим ивицама.

11.2 Како да очистите: Удубљења у унутрашњости

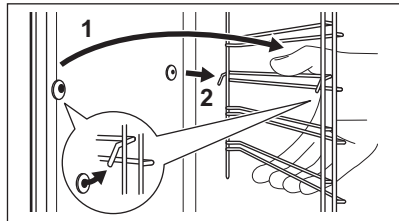
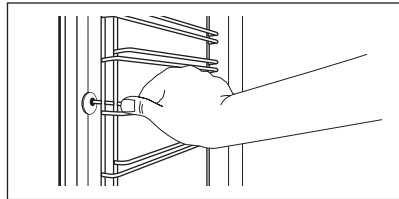
Очистите удубљења у унутрашњости да бисте уклонили преостале наслаге каменца након кувања на пари.

Корак 1	Корак 2	Корак 3
Сипајте: 250 ml белог сирћета у удубљење у унутрашњости. Користите раствор од 6% сирћета без икаквих додатака.	Оставите да сирће раствори наслаге каменца на температури просторије у трајању од 30 минута.	Очистите унутрашњост топлом водом и меком крпом.
За функцију: Печење уз равни вентилатор ПЛУС чистите пећницу на сваких 5–10 циклуса кувања.		

11.3 Како да извадите: Носачи решетке

Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

Корак 1	Искључите рерну и сачекајте да се охлади.
Корак 2	Извучите предњи део подршке решетке из бочног зида.
Корак 3	Извучите задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.
Корак 4	Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом. Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.



11.4 Како да користите: Пиролиза

Очистите печницу користећи Пиролиза.



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 Пиролиза:

Искључите рерну и сачекајте да се охлади.

Уклоните сав прибор.

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


Корак 1 Подесите функцију:   – трепери.


Корак 2 Окрећите командно дугме (за температуру) да подесите режим чишћења.

Опција	Режим чишћења	Трајање
P1	Благо чишћење	1 сат и 30 минута
P2	Нормално чишћење	2 ч 30 мин

Корак 3  – притисните да покренете чишћење.

Корак 4 Након чишћења, окрените дугме функције загревања на положај „искључено”.

 За време чишћења, лампица у рерни је искључена. Врата рерне остају закључана. Када је рерна хладна, врата су откључана.

Кад рерна достигне подешену температуру, врата се закључавају. Док се врата не откључају, дисплеј приказује: траке индикатора топлоте, . Да бисте зауставили чишћење пре него што се заврши, окрените дугме за функције рерне у положај „искључено”.

Када се чишћење заврши:

Искључите рерну и сачекајте да се охлади.



Обришите унутрашњост меком крпом.

Уклоните остатке са дна рерне.

11.5 Подсетник за чишћење

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

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

  °C - притисните истовремено да искључите подсетник.

11.6 Како да скинете и инсталирате: Врата

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

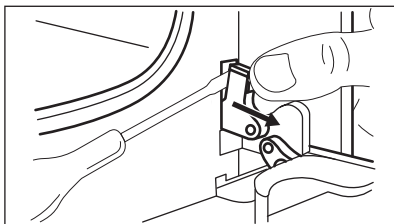


ОПРЕЗ

Немојте да рерну без стаклених плоча.

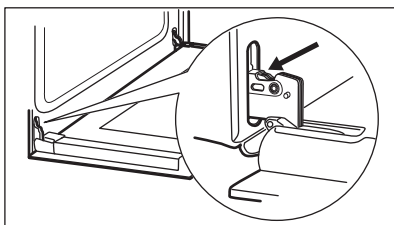
Корак 1 Отворите врата до краја и пронађите шарку на десној страни врата.

Корак 2 Користите одвијач да подигнете и до краја окренете полуку шарке с десне стране.



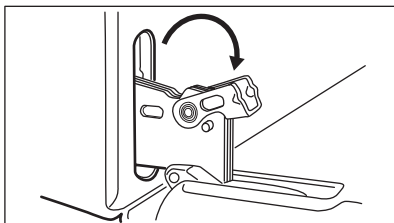
Корак 3 Пронађите шарку на левој страни врата.

Корак 4 Подигните и до краја окрените полуку шарки на левој шарки.



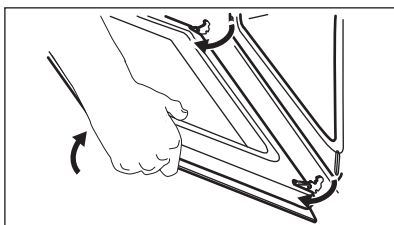
Корак 5 Затворите врата рерне до пола, до првог положаја за отварање. Затим подигните и повуците врата према себи и извадите их из лежишта.

Корак 6 Ставите врата на меку крпу на стабилној површини.

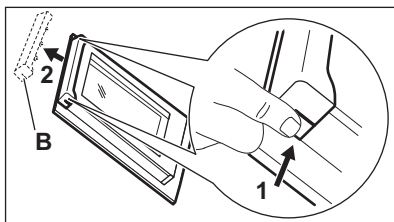


Корак 7 Притисните оквир врата (В) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.

Корак 8 Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.

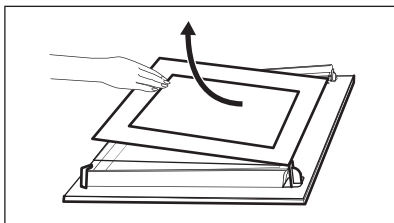


Корак 9 Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и једну по једну их пажљиво извучите нагоре. Почните од горње плоче. Уверите се да су стаклене плоче исклизнуле до краја из носача.

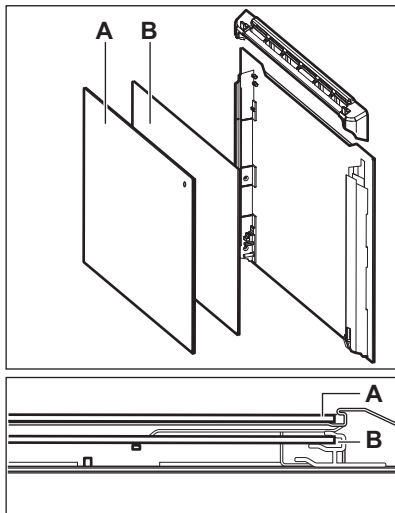


Корак 10 Очистите стаклене плоче водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.

Корак 11 Након чишћења, монтирајте стаклене плоче и врата рерне.



Водите рачуна да стаклене плоче (А и В) вратите одговарајућим редоследом. Проверите који је симбол/штампа на бочној страни стаклене плоче јер свака стаклена плоча изгледа другачије како би се олакшала демонтажа и монтажа. Кад се правилно инсталира, оквир врата кликне. Водите рачуна да правилно поставите средњу стаклену плочу у лежишта.



11.7 Како да замените: Лампица



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.
Лампица може бити врућа.

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

Пре замене лампице:

Корак 1

Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади.

Корак 2

Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне утичице.

Корак 3

Дно унутрашњости рерне прекријте крпом.

Задња сијалица

Корак 1 Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.

Корак 2 Очистите стаклени поклопац.

Корак 3 Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300°C.

Корак 4 Поставите стаклени поклопац.

12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 Шта учинити ако...

У свим случајевима који нису обухваћени овом табелом, контактирајте са овлашћеним сервисним центром.

Рерна се не укључује или се не загрева

Проблем	Проверите...
Не можете да активирате пећницу нити да њоме управљате.	Пећница је правилно прикључена на електрично напајање.
Пећница се не загрева.	Функција аутоматског искључивања је деактивирана.
Пећница се не загрева.	Врата пећнице су затворена.
Пећница се не загрева.	Осигурач је прегорео.
Пећница се не загрева.	Активирана је опција Блок. за безб. деце.

Компоненте

Проблем	Проверите...
Лампица је искључена.	Влажно печење уз вентил. – је укључен.
Лампа не ради.	Лампица је прегорела.
Температурни сензор не ради.	Утикач Температурни сензор је потпуно убачен у утичницу.

Шифре грешке

Дисплеј приказује...	Проверите...
C2	Уклонили сте утикач Температурни сензор из утичнице.
C3	Врата пећнице су затворена или закључавање врата није покварено.
C4	Пара Плус је укључена.
F102	Врата пећнице су затворена.
F102	Закључавање врата није покварено.
12.00	Дошло је до нестанка струје. Подесите доба дана.

Ако се на дисплеју прикаже код грешке који није у овој табели, искључите и укључите кућни осигурач да бисте поново покренули пећницу. Ако се код грешке поново појави, обратите се овлашћеном сервисном центру.

Чишћење

Проблем	Проверите...
Цурење воде из удубљења у унутрашњости.	У удубљењу у унутрашњости има превише воде.

Други проблеми

Проблем	Проверите...
---------	--------------

Други проблеми

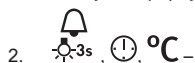
Незадовољавајући
учинак функције:
Печење уз равни венти-
латор ПЛУС .

Испунили сте удубље-
ње у унутрашњости
рерне водом.

Уређај је активиран, али
се не загрева. Вентила-
тор не ради. Дисплеј
приказује „Демо“.

Демо режим је ис-
кључен:


1. Искључите рерну.



2. истовремено прити-
сните и задржите.

3. Прва цифра на дис-
плеју и Демо треп-
ћу.

4. Окрените дугме за
температуру да би-
сте унели код:
2468. Притисните:

 Наредна ци-
фра трепће.

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. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

13.1 Информације о производу и лист са информацијама о производу*

Назив добављача

Electrolux

Идентификација модела

KODDP71X 949499822
EOD6P71X 949499823
EOD6P71Z 949499826

Индекс енергетске ефикасности

81.2

Класа енергетске ефикасности	A+	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.93 kWh/циклус	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.69 kWh/циклус	
Број шупљина у рерни	1	
Извор топлоте	Електрична струја	
Јачина звука	72 l	
Тип рерне	Уградна рерна	
Маса	EOD6P71X	33.4 кг
	EOD6P71Z	32.5 кг
	KODDP71X	32.9 кг

* За Европску унију према Уредбама Комисије (ЕУ) бр. 65/2014 и 66/2014.
За Републику Белорусију према стандарду СТВ 2478-2017, Додатак Г; СТВ 2477-2017, Анекси А и Б.
За Украјину према стандарду 568/32020.

Класа енергетске ефикасности не важи за Русију.

EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.

13.2 Уштеда енергије



Ова пећница има функције које вам помажу да уштедите енергију током свакодневног кувања.

Проверите да ли су врата пећнице затворена када пећница ради. Не отварајте врата пећнице 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 пећницу пре кувања.

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

Кување са вентилатором

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

Преостала топлота

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

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

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

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

Одржавање хране топлим

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту obroka. На дисплеју се приказује индикатор преостале топлоте или температура.

Кување са искљученом лампицом


Искључите лампицу током кувања.
Укључите је само када вам је потребна.


Влажно печење уз вентил.

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек. Можете поново да упалите лампицу, али ће ова активност смањити очекивану уштеду енергије.

14. 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.



CE

867355068-D-432021

electrolux.com

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-eod6p71x-akcija-cena/>