

Uputstvo za upotrebu

ELECTROLUX ugradna rerna EOD6P71Z

 **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-eod6p71z-akcija-cena/>

KODDP71X
EOD6P71X
EOD6P71Z



SR Пећница

Упутство за употребу



САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	3
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	5
3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	8
4. КОМАНДНА ТАБЛА.....	8
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	9
6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	10
7. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	13
8. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	14
9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	17
10. КОРИСНИ САВЕТИ.....	18
11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	33
12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	37
13. ИНСТАЛАЦИЈА.....	40
14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	42

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 даље од уређаја, 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 вадите 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 електрицитета.
- Пре пиролитичког чишћења морате уклонити вишак просуте хране. Уклоните све делове из рерне.
- Да бисте уклонили шине за подршку решетки прво повуците предњи део шина за подршку а затим задњи део од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетки врши се обрнутим редоследом.
- Користите само температурни сензор (сензор температуре у средини печеног меса) који је препоручен за овај уређај.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Инсталирање



УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтажање 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 земљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу заштитиену 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.
- Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете мрежни утикач у зидну утичницу.
- 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 отворате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол доводи до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отворате врата.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запaljивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
 - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
 - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
 - Немојте стављати воду директно у врућ уређај.
 - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
 - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливане колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Овај уређај је намењен само за кување. Немојте га користити у

друге сврхе, на пример за загревање просторије.

- Док спремате јело, врата рерне треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај 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 извучите 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 Пиролитичко чишћење



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде/пожара/хемијске емисије (гасова) у пиролитичком режиму. Немојте покретати функцију Пиролиза 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 просуте/наталожене.
 - Све предмете које је могуће уклонити (укључујући полице, бочне шине итд., испоручене с производом) нарочито посуде, плехове, тацне, прибора, итд. које имају нелепљиве површине.
- Пажљиво прочитајте сва упутства за пиролитичко чишћење.
- Држите децу далеко од уређаја док је пиролитичко чишћење у току. Уређај постаје вreo и вreo ваздух се ослобађа из предњих отвора за хлађење.
- Операција пиролитичког чишћења одвија се на високој температури, због чега може доћи до ослобађања испарења насталих од 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 пиролизом у току.
- Нелепљиве површине посуда, плехова, тацни, прибора, итд. могу оштетити високе температуре поступка пиролитичког чишћења у свим рернама са пиролизом и такође могу бити извор слабијих штетних испарења.
- Испарења која генеришу све пиролитичке рерне/остацк кувања описани су као безбедни за људе, укључујући децу или лица са здравственим проблемима.

2.6 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 расвету у домаћинству.
- Пре замене сијалице искључите уређај са електричне мреже.
- Користите само сијалице истих спецификација.

2.7 Сервис

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

2.8 Одлагање



УПОЗОРЕЊЕ!

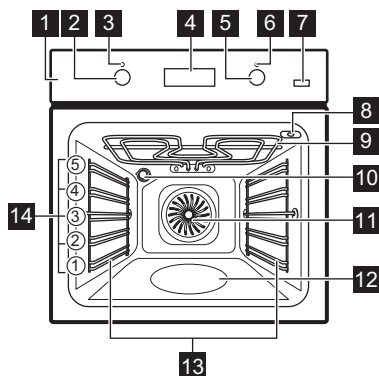
Ризик од повреде или гушења.

- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.

- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните ручицу од врата да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

3. ОПИС ПРОИЗВОДА

3.1 Општи 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 температуре у средини печеног меса
- 9 Грејни елемент
- 10 Сијалица
- 11 Вентилатор
- 12 Утиснути делови унутрашњости
- 13 Подршка решетке, могуће уклањање
- 14 Положаји решетке


3.2 Делови

- **Решетка 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.
- **Температурни сензор**
За мерење степена испечености хране.
- **Телескопске вођице**
За решетке и плехове.

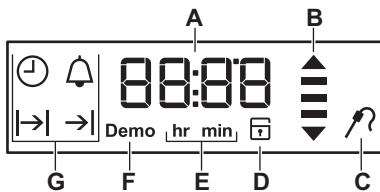
4. КОМАНДНА ТАБЛА

4.1 Дугмад

Сензорско поље / дугме	Функција	Опис
	ТАЈМЕР	За подешавање ТАЈМЕРА. Задржите га најмање 3 секунде да бисте укључили или искључили сијалицу у рерни.
	CAT	За подешавање функције часовника.

Сензорско поље / дуг- ме	Функција	Опис
°C	ТЕМПЕРАТУ- РА	Да бисте проверили температуру у рерни или вредности температурног сензора (уколико је на располагању). Користите само када ради функција загревања.
	ПАРА ПЛУС	За укључивање функције Печење уз равни вентилатор ПЛУС.

4.2 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.



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



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

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.

1. Подесите функцију . Подесите максималну температуру.
2. Оставите рерну да ради 1 сат.
3. Подесите функцију  , притисните: Пара Плус . Подесите максималну температуру.
4. Оставите рерну да ради 15 минута.
5. 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 Функције загревања

Функција рерне	Примена
 Положај Искључено	Рерна је искључена.
 брзо загревање	За скраћивање време на загревања.
  Печење уз равни вентил. / Печење уз равни вентилатор ПЛУС	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.
 Пица подешавање	За печење пице. За интензивно запецање и добијање хрскаве доње површине.

Функција рерне	Примена
 Уобичајено печење (Загрев. одозго/ одоздо)	За печење теста и меса на једном положају решетке.
 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
 <p>Печење уз влаж. и вентил.</p>	<p>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 степено енергетске ефикасности. Када користите ову функција, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Користи се преостала топлота. 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. Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 секунди.</p>
 <p>Брзо гриловање</p>	<p>За печење пљоснатих намирница на грилу у великим количинама и тостирање хлеба.</p>

Функција рерне	Примена
 <p>Турбо гриловање</p>	<p>За печење већих комада меса или живине с костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запечање.</p>
 <p>Пиролиза</p>	<p>За укључивање пиролитичког чишћења рерне. Ова функција уклања остатке прљавштине у рерни.</p>

6.3 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“.

6.4 Подешавање функције: Печење уз равни вентилатор ПЛУС

Ова функција повећава влажност током кувања.

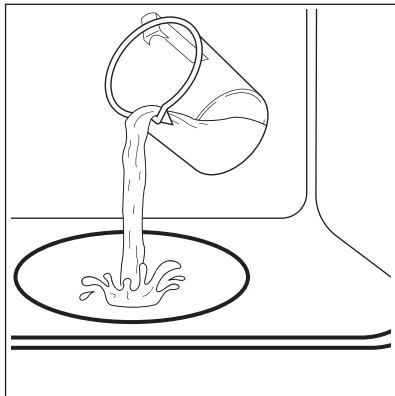


УПОЗОРЕЊЕ!

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.

6.5 брзо загревање


Функција брзог загревања скраћује време загревања рерне.



Немојте убацити 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.

6.6 Индикатор загревања

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


7. ФУНКЦИЈЕ САТА

7.1 Табела са функцијама сата

Функција сата	Примена
 ВРЕМЕ	За приказивање или промену тачног времена. Промену подешеног времена могуће је вршити само када је рерна искључена.
 ТРАЈАЊЕ	За подешавање времена рада рерне. Користите само када је подешена функција загревања.
 КРАЈ	За подешавање времена искључивања рерне. Користите само када је подешена функција загревања.
 ВРЕМЕ ОД-ЛАГАЊА	Комбиновање функција ТРАЈАЊЕ и КРАЈ.
 ТАЈМЕР	Користите за подешавање времена за одбројавање. Ова функција не утиче на рад рерне. ТАЈМЕР можете да подесите у било ком моменту, чак и ако је рерна искључена.


7.2 Подешавање и промена времена



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

1. Окрените дугме за подешавање температуре да подесите сате.
2. Притисните  да бисте потврдили и подесили минуте.






На екрану се приказује **min** и подешен сат. „00“ трепери.

3. Окрените дугме за подешавање температуре да подесите тренутне минуте.





4. Притисните  да бисте потврдили или ће подешено време аутоматски бити меморисано након 5 секунди.

Дисплеј показује ново време. Да бисте променили време, узастопно притискајте  све док индикатор подешеног времена  трепери на дисплеју.

7.3 Подешавање функције ТРАЈАЊЕ

1. Подесите функцију загревања.
2. Притискајте изнова  док  не почне да трепери.
3. Окрените дугме за подешавање температуре да подесите минуте а затим притисните  за потврду. Окрените дугме за подешавање температуре да подесите сате па притисните  за потврду. Када истекне задато време за Трајање, оглашава се звучни сигнал у трајању од два минута.  и подешавање времена трепере на дисплеју. Рерна се аутоматски искључује.
4. Притисните било које дугме или отворите врата да бисте зауставили звучни сигнал.
5. Окрените дугме функције загревања на положај „искључено“.

7.4 Подешавање функције КРАЈ




1. Подесите функцију загревања.
2. Притискајте изнова  док  не почне да трепери.
3. Окрените дугме за подешавање температуре да подесите сате а затим притисните  за потврду. Окрените дугме за подешавање температуре да подесите минуте па притисните  за потврду.

На крају задатог времена, оглашава се звучни сигнал у трајању од 2 минута.



→| и подешавање времена трепере на дисплеју. Рерна се аутоматски искључује.

4. Притисните било које дугме или отворите врата да бисте зауставили звучни сигнал.
5. Окрените дугме функције загревања на положај „искључено“.

7.5 Подешавање функције ВРЕМЕ ОДЛАГАЊА

1. Подесите функцију загревања.
2. Притискајте изнова  док |→| не почне да трепери.
3. Окрените дугме за подешавање температуре да подесите минуте за време ТРАЈАЊА а затим притисните  за потврду. Окрените дугме за подешавање температуре да подесите сате за време ТРАЈАЊА па притисните  за потврду.

На дисплеју трепери →|.

4. Окрените дугме за подешавање температуре да подесите сате за време КРАЈА а затим притисните  за потврду. Окрените дугме за подешавање температуре да подесите минуте за време КРАЈА па притисните  за потврду.

Дисплеј приказује |→|→| и подешену температуру.

Рерна се касније аутоматски укључује, ради током задатог времена




ТРАЈАЊА и зауставља се у време када је подешен КРАЈ.

На КРАЈУ задатог времена, оглашава се звучни сигнал у трајању од 2 минута. →| и подешавање времена трепере на дисплеју. Рерна ће се искључити.

5. Притисните било које дугме или отворите врата да бисте зауставили звучни сигнал.
6. Окрените дугме функције загревања на положај „искључено“.

7.6 Подешавање ТАЈМЕРА

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

1. Притисните  3s више пута док  и „00“ не затрепере на дисплеју.
2. Окрените дугме за подешавање температуре да подесите секунде а потом минуте. Ако је време које сте подесили дуже од 60 минута, на дисплеју трепери **hr**.
3. Подесите сате.
4. ТАЈМЕР аутоматски startује после 5 секунди. Након истека 90% подешеног времена оглашава се звучни сигнал.
5. Када задато време истекне, оглашава се звучни сигнал у трајању од два минута. "00:00" и  трепере на дисплеју. Притисните било које дугме да бисте прекинули звучни 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:

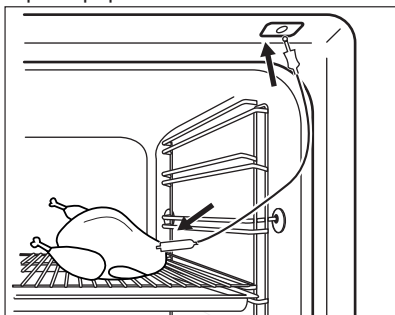
- Температура рерне. Погледајте табелу за печење.
- Температура у средини печеног меса. Погледајте табелу за температурни сензор.




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

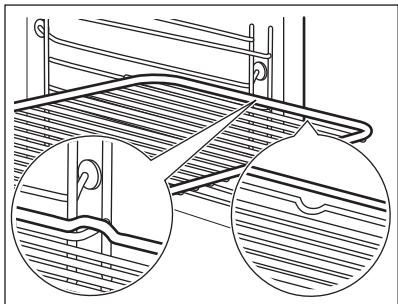
Температуру можете да промените у било ком тренутку у току печења:

1. Притисните :
 - 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 Постављање опреме

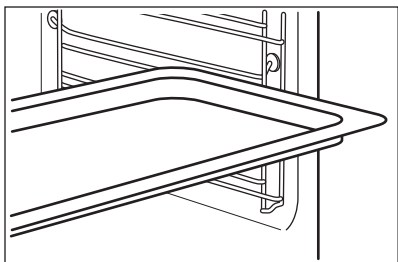
Решеткаста полица:

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



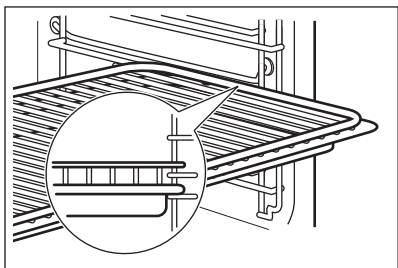
Плех за печење/ Дубоки плех:

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.

8.3 Телескопске вођице

i Упутство за употребу телескопских вођица сачувајте за будуће коришћење.

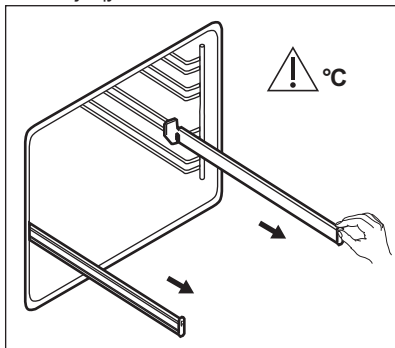
Са телескопским вођицама можете лакше да постављате и уклањате решетке.



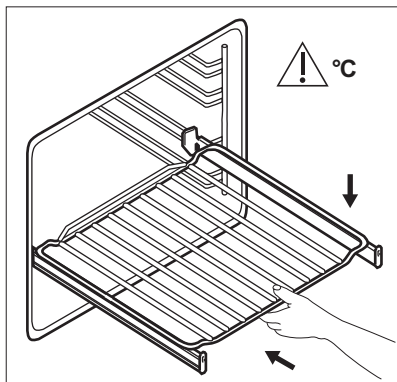
ОПРЕЗ

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 Коришћење функције Блокада за безбедност деце

Када је активирана функција Блокада за безбедност деце рерна не може случајно да се укључи.

1. Осигурајте да дугме за функције рерне буде на положају „искључено“.
2. Истовремено притисните и задржите  и $^{\circ}\text{C}$ у трајању од 2 секунде.

Оглашава се звучни сигнал. На дисплеју се појављују SAFE и . Врата су закључана.

 Симбол  се појављује на дисплеју и кад је активна функција Пиролиза.


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


9.2 Коришћење функције Контролна брава

Функцију Контролна брава можете укључити само док рерна ради.

Када је функција Контролна брава укључена, подешавања времена и температуре тренутне функције рерне не могу се случајно променити.



1. Изаберите функцију рерне и подесите је по жељи.

2. Истовремено притисните и задржите  и $^{\circ}\text{C}$ две секунде. Оглашава се звучни сигнал. На дисплеју се појављује Loc у трајању од 5 секунди.

 На дисплеју се појављује Loc 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 „Употреба функције Блокада за безбедност деце“.

 Уколико је у току функција Пиролиза, врата се закључавају и на дисплеју се појављује .

Да бисте искључили Контролну браву, поновите корак 2.

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 уређај се после неког времена аутоматски деактивира уколико пећница ради а ви не промените било какво подешавања.

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

Након аутоматског искључења, притисните било које дугме да бисте поново укључили уређај.



Аутоматско искључивање не ради са следећим функцијама: Температурни сензор, Светло, 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 наставља 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



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.

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.

Користите 150 ml воде.

Користите плех за печење.

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

Користите 200 ml воде.



СМРЗНУТА ГОТОВА ЈЕЛА



(°C)

(min)

Пица	200 - 210	10 - 20
Кроасани	170 - 180	15 - 25
Лазанаје	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
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

Храна	Загрев. одозго/одоздо		Печење уз равни вентил.		Време (min)	Коментари
	Температура (°C)	Ниво решетке	Температура (°C)	Ниво решетке		
Рецепти за сваки дан	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	У калупу за колаче
Тесто за шкотски кекс с маслацем	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	У калупу за колаче
Чизкејк са млеком и путером	170	1	165	2	80 - 100	У калупу за колаче пречника 26 цм
Колач с јабукама (пита од јабука) ¹⁾	170	2	160	2 (лево и десно)	80 - 100	У два калупа за колаче пречника 20 цм на решеткастој полици
Штрудла	175	3	150	2	60 - 80	У плеху за печење
Џем-тарт	170	2	165	2 (лево и десно)	30 - 40	У калупу за колаче пречника 26 цм
Бисквит торта	170	2	150	2	40 - 50	У калупу за колаче пречника 26 цм
Божични колач / богат воћни колач ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	У калупу за колаче пречника 20 цм
Колач од шљива ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	У плеху за хлеб

Храна	Загрев. одозго/одоз-до		Печење уз равни вентил.		Време (min)	Коментари
	Температура (°C)	Ниво решетке	Температура (°C)	Ниво решетке		
Мали колачи - један ниво ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	У плеху за печење
Мали колачи - два нивоа ¹⁾	-	-	140 - 150	2 и 4	25 - 35	У плеху за печење
Мали колачи - три нивоа ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	30 - 45	У плеху за печење
Бисквити / пециво у тракама - један ниво	140	3	140 - 150	3	25 - 45	У плеху за печење
Бисквити / пециво у тракама - два нивоа	-	-	140 - 150	2 и 4	35 - 40	У плеху за печење
Бисквити / пециво у тракама - три нивоа	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	35 - 45	У плеху за печење
Пуслице - један ниво	120	3	120	3	80 - 100	У плеху за печење
Пуслице - два нивоа ¹⁾	-	-	120	2 и 4	80 - 100	У плеху за печење
Земичке ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	У плеху за печење
Еклери - један ниво	190	3	170	3	25 - 35	У плеху за печење

Храна	Загрев. одозго/одоз-до		Печење уз равни вентил.		Време (min)	Коментари
	Температура (°C)	Ниво решетке	Температура (°C)	Ниво решетке		
Еклери - два нивоа	-	-	170	2 и 4	35 - 45	У плеху за печење
Тартови на тањиру	180	2	170	2	45 - 70	У калупу за колаче пречника 20 цм
Богат воћни колач	160	1	150	2	110 - 120	У калупу за колаче пречника 24 цм
Сендвич-торта „Викторија“ ¹⁾	170	1	160	2 (лево и десно)	30 - 50	У калупу за колаче пречника 20 цм

¹⁾ Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута.

Хлеб и пица

Храна	Загрев. одозго/одоз-до		Печење уз равни вентил.		Време (min)	Коментари
	Температура (°C)	Ниво решетке	Температура (°C)	Ниво решетке		
Бели хлеб ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 комада, 500 гр по комаду
Ражани хлеб	190	1	180	1	30 - 45	У плеху за хлеб
Векне хлеба ¹⁾	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	6-8 земички у плеху за печење
Пица ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	У плеху за печење или дубокој посуди за печење

Храна	Загрев. одозго/одоз-до		Печење уз равни вентил.		Време (min)	Коментари
	Температура (°C)	Ниво решетке	Температура (°C)	Ниво решетке		
Чајна пецива ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	У плеху за печење

¹⁾ Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута.

Фланови

Храна	Загрев. одозго/одоз-до		Печење уз равни вентил.		Време (min)	Коментари
	Температура (°C)	Ниво решетке	Температура (°C)	Ниво решетке		
Флан са тестенином	200	2	180	2	40 - 50	У калупу
Флан са поврћем	200	2	175	2	45 - 60	У калупу
Киш ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	У калупу
Лазанје ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	У калупу
Канелони ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	У калупу

¹⁾ Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута.

месо

Храна	Загрев. одозго/одоз-до		Печење уз равни вентил.		Време (min)	Коментари
	Температура (°C)	Ниво решетке	Температура (°C)	Ниво решетке		
Говедина	200	2	190	2	50 - 70	На решеткастој полици
Свињетина	180	2	180	2	90 - 120	На решеткастој полици
Телетина	190	2	175	2	90 - 120	На решеткастој полици

Храна	Загрев. одозго/одоз-до		Печење уз равни вентил.		Време (min)	Коментари
	Температура (°C)	Ниво решетке	Температура (°C)	Ниво решетке		
Енглески говеђи одрезак, слабо печен	210	2	200	2	50 - 60	На решеткастој полици
Енглески говеђи одрезак, средње печен	210	2	200	2	60 - 70	На решеткастој полици
Енглески говеђи одрезак, добро печен	210	2	200	2	70 - 75	На решеткастој полици
Свињска плећка	180	2	170	2	120 - 150	Са кожом
Свињска коленица	180	2	160	2	100 - 120	2 комада
Јагњетина	190	2	175	2	110 - 130	Бут
Пиле	220	2	200	2	70 - 85	Цео
Ђурка	180	2	160	2	210 - 240	Цео
Патка	175	2	220	2	120 - 150	Цео
Гуска	175	2	160	1	150 - 200	Цео
Зечетина	190	2	175	2	60 - 80	Сечена на комаде
Зец	190	2	175	2	150 - 200	Сечена на комаде
Фазан	190	2	175	2	90 - 120	Цео

Риба

Храна	Загрев. одозго/одоздо		Печење уз равни вентил.		Време (min)	Коментари
	Температура (°C)	Ниво решетке	Температура (°C)	Ниво решетке		
Пастрмка/ морска деверика	190	2	175	2	40 - 55	3-4 рибе
Туна/ лосос	190	2	175	2	35 - 60	4-6 филета

10.4 Гриловање

Претходно загрејте рерну у трајању од 3 минута.

Користите четврти ниво решетке.

Подесите максималну температуру.

Храна	Количина		Време (min)	
	Комада	Количина (kg)	1. страна	2. страна
Филе одресци	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Одресци од говеђег меса	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Кобасице	8	-	12 - 15	10 - 12
Свињски одресци	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Пиле (сечено на пола)	2	1	30 - 35	25 - 30
Ћевапи	4	-	10 - 15	10 - 12
Пилећа прса	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Пљескавица	6	0.6	20 - 30	-
Рибљи филе	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Сендвичи	4 - 6	-	5 - 7	-
Тост	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

10.5 Турбо гриловање

Користите први и други ниво решетке.

Говедина

Претходно загрејте рерну.

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

Храна	Температура (°C)	Време (min)
Печена јунетина или филети, слабо печено	190 - 200	5 - 6

Храна	Температура (°C)	Време (min)
Печена јунетина или филети, средње печено	180 - 190	6 - 8
Печена јунетина или филети, добро печено	170 - 180	8 - 10

Свињетина

Храна	Температура (°C)	Време (min)
Плећка, врат, шунка у комаду 1 - 1,5 кг	160 - 180	90 - 120
Котлети, ребро, 1 - 1,5 кг	170 - 180	60 - 90
Ћуфте, 0,75 - 1 кг	160 - 170	50 - 60
Свињска коленица (полукувана), 0,75 - 1 кг	150 - 170	90 - 120

Телетина

Храна	Температура (°C)	Време (min)
Телеће печење, 1 кг	160 - 180	90 - 120
Телећа коленица, 1,5 - 2 кг	160 - 180	120 - 150

Јагњетина

Храна	Температура (°C)	Време (min)
Јагњећи котлети, печена јагњетина, 1 - 1,5 кг	150 - 170	100 - 120
Јагњећа плећка, 1 - 1,5 кг	160 - 180	40 - 60

Живина

Храна	Температура (°C)	Време (min)
Порције живинског меса, 0,2 - 0,25 кг свака	200 - 220	30 - 50
Пиле, половина, 0,4 - 0,5 кг свака	190 - 210	35 - 50
Пиле, поширано, 1 - 1,5 кг	190 - 210	50 - 70
Патка, 1,5 - 2 кг	180 - 200	80 - 100
Гуска, 3,5 - 5 кг	160 - 180	120 - 180
Ђурка, 2,5 - 3,5 кг	160 - 180	120 - 150
Ђурка, 4 - 6 кг	140 - 160	150 - 240

Риба (кувана на пари)

Храна	Температура (°C)	Време (min)
Цела риба, 1 - 1,5 кг	210 - 220	40 - 60

10.6 Одмрзавање

Храна	Количина (kg)	Време одмрзавања (min)	Време допунског одмрзавања (min)	Коментари
Пиле	1.0	100 - 140	20 - 30	Пиле, које је на преврнутој таџни, ставите на велики тањир. Окрените када истекне половина времена.
месо	1.0	100 - 140	20 - 30	Окрените када истекне половина времена.
	0.5	90 - 120		
Пастрмка	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Јагоде	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Путер	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Павлака	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Неутрална павлака може да се умути и када је још увек делимично замрзнута.
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.

Поврће

За један плех користите трећи положај решетке.

За 2 плеха користите први и трећи положај решетке.

Храна	Температура (°C)	Време (h)
Пасуљ	60 - 70	6 - 8
Паприке	60 - 70	5 - 6
Поврће за супу	60 - 70	5 - 6
Печурке	50 - 60	6 - 8

Храна	Температура (°C)	Време (h)
Зачинско биље	40 - 50	2 - 3

Воће

Подесите температуру на 60 °C - 70 °C.

За један плех користите трећи положај решетке.

За 2 плеха користите први и трећи положај решетке.

Храна	Време (h)
Шљиве	8 - 10
Кајсије	8 - 10
Кришке јабуке	6 - 8
Крушке	6 - 9

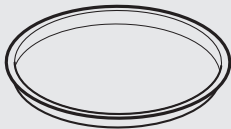
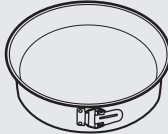

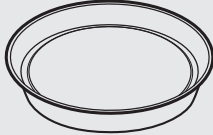
10.8 Табела за температурни сензор

Храна	Температура у средини печеног меса (°C)
Телеће печење	75 - 80
Телећи котлет	85 - 90
Енглески говеђи одрезак, слабо печен	45 - 50
Енглески говеђи одрезак, средње печен	60 - 65
Енглески говеђи одрезак, добро печен	70 - 75
Свињска плећка	80 - 82

Храна	Температура у средини печеног меса (°C)
Свињска коленица	75 - 80
Јагњетина	70 - 75
Пиле	98
Зец	70 - 75
Пастрмка/морска деверика	65 - 70
Туна/лосос	65 - 70

10.9 Печење уз влаж. и вентил. - препоручени прибор

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

Прибор	Величина	Слика
Плех за пицу, таман, нерелектујући	Пречник 28 цм	
Посуда за печење, тамна, нерелектујућа	Пречник 26 цм	
Мала посуда за печење, керамичка	Пречник 8 цм, висина 5 цм	
Плех за флан, таман, нерелектујући	Пречник 28 цм	

10.10 Печење уз влаж. и ВЕНТИЛ.

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

Храна	Прибор	Температура (°C)	Ниво решетке	Време (мин)
Слатке земичке, 12 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 филе, 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

Храна	Прибор	Температура (°C)	Ниво решетке	Време (мин)
Колачи, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Макарони, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	25 - 35
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	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
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

10.11 Информације за институте за тестирање

Тестови према стандарду IEC 60350-1.

Храна	Функција	Прибор	Ниво решетке	Температура (°C)	Време (min)	Коментари
Мали колач	Уобичајено печење	Плех за печење	3	170	20 - 30	Ставите 20 малих колача у један плех за печење.

Храна	Функција	Прибор	Ниво ре- шет- ке	Тем- пера- тура (°C)	Време (min)	Коментари
Мали ко- лач	Печење уз равни вен- тил. / Печење уз вентилатор	Плех за печење	3	150 - 160	20 - 35	Ставите 20 ма- лих колача у је- дан плех за печење.
Мали ко- лач	Печење уз равни вен- тил. / Печење уз вентилатор	Плех за печење	2 и 4	150 - 160	20 - 35	Ставите 20 ма- лих колача у је- дан плех за печење.
Пита с јабукама	Уобичајено печење	Решет- каста полица	2	180	70 - 90	Користите 2 плеха (пречника 20 цм), постав- љена дијагонал- но.
Пита с јабукама	Печење уз равни вен- тил. / Печење уз вентилатор	Решет- каста полица	2	160	70 - 90	Користите 2 плеха (пречника 20 цм), постав- љена дијагонал- но.
Немасна бисквит торта	Уобичајено печење	Решет- каста полица	2	170	40 - 50	Користите калуп за колач (пречника 26 цм). Претходно за- грејте рерну у трајању од 10 минута.
Немасна бисквит торта	Печење уз равни вен- тил. / Печење уз вентилатор	Решет- каста полица	2	160	40 - 50	Користите калуп за колач (пречника 26 цм). Претходно за- грејте рерну у трајању од 10 минута.

Храна	Функција	Прибор	Ниво решетке	Температура (°C)	Време (min)	Коментари
Немасна бисквит торта	Печење уз равни вентил. / Печење уз вентилатор	Решетка полица	2 и 4	160	40 - 60	Користите калуп за колач (пречника 26 цм). Постављени дијагонално. Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута.
Шкотски кекс с маслацем	Печење уз равни вентил. / Печење уз вентилатор	Плех за печење	3	140 - 150	20 - 40	-
Шкотски кекс с маслацем	Печење уз равни вентил. / Печење уз вентилатор	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.
Пљескавица 6 комада, 0,6 кг	Гриловање	Решетка 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 предострожности 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 Уклањање носача решетке

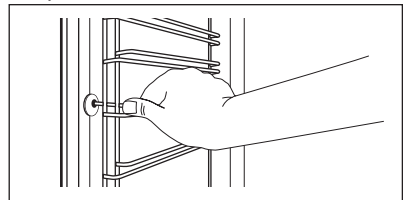
Да бисте очистили рерну, уклоните носаче решетке .



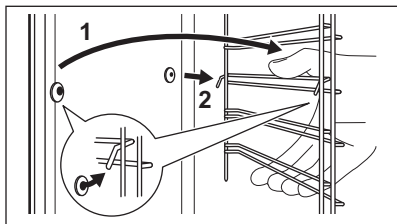
ОПРЕЗ

Будите пажљиви приликом уклањања подршке решетака.

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.

11.5 Пиролиза



ОПРЕЗ

Немојте покретати функцију Пиролиза ако је притиснуто дугме Пара Плус.



ОПРЕЗ

Уклоните сав прибор и подршке решетке.



Немојте покретати функцију Пиролиза ако у потпуности не затворите врата рерне. На неким моделима, на дисплеју се приказује „СЗ“ када дође до ове грешке.



УПОЗОРЕЊЕ!

Рерна се загрева до високих температура. Постоји ризик од опекотина.



ОПРЕЗ

Ако постоји други уређај инсталиран у истом плакару, не користите га у исто време када и функцију пиролизе. То може да изазове оштећење уређаја.

1. Пребришите уређај влажном, меком крпом.

2. Очистите унутрашњу страну врата врућом водом како остаци хране не би изгорели на врелом ваздуху.
3. Подесите функцију Пиролиза. Погледајте одељак „Функције рерне“, „Свакодневна употреба“.
4. Када \rightarrow трепери, окрените командно дугме за температуру да бисте подесили трајање пиролизе:

Опција	Опис
P1	Благо чишћење. Трајање: 1 ч 30 мин..
P2	Нормално чишћење. Трајање: 2 ч 30 мин..

Након 2 секунде пиролиза започиње. Функцију КРАЈ можете да користите да бисте одложили почетак чишћења. Током пиролизе сијалица у рерни се искључује.


5. Кад рерна достигне подешену температуру, врата се закључавају. На дисплеју се приказује \square и линије индикатора топлоте се појављују док се врата не откључају. Да бисте прекинули пиролизу пре него што је поступак завршен, окрените дугме за функције рерне на положај „искључено“.
6. По завршетку пиролизе, дисплеј приказује време. Врата рерне остају закључана.
7. Када се рерна поново охлади, врата се откључавају.

11.6 Подсетник за чишћење

Као подсетник да је пиролиза неопходна, симбол PYR трепери на дисплеју 10 секунди након сваког активирања и деактивирања рерне.

**Подсетник за чишћење се гаси:**

- након завршетка пиролизе;
- ако истовремено

притиснете  3s и °C док PYR трепери на дисплеју.

11.7 Скидање и постављање 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.

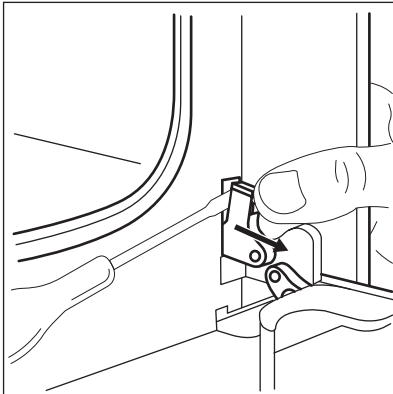


Врата рерне могу да се затворе ако покушате да скинете стаклене плоче пре него што скинете врата рерне.

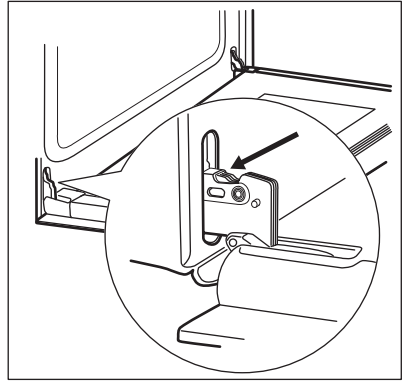
**ОПРЕЗ**

Немојте да рерну без стаклених плоча.

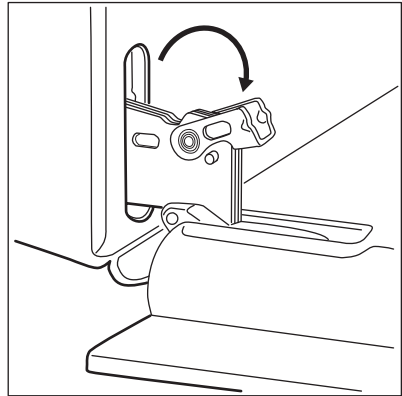
1. Отворите врата до краја и пронађите шарку на десној страни врата.
2. Користите одвијач да подигнете и до краја окренете полуку шарке с десне стране.



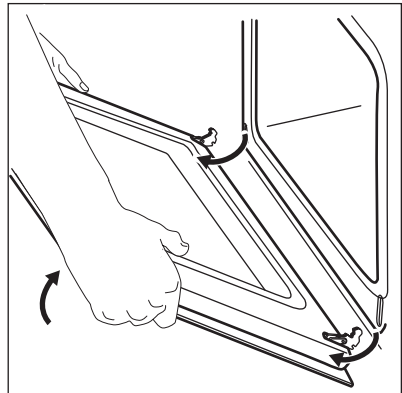
3. Пронађите шарку на левој страни врата.



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

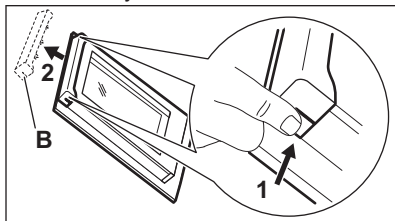


5. Затворите врата рерне до пола, до првог положаја за отварање. Затим подигните и повуците врата према себи и извадите их из лежишта.

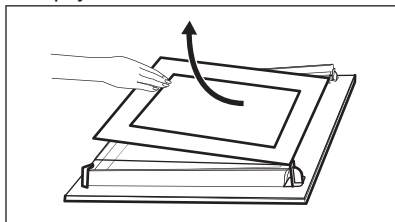


6. Ставите врата на меку крпу на стабилној површини.

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



8. Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.
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.

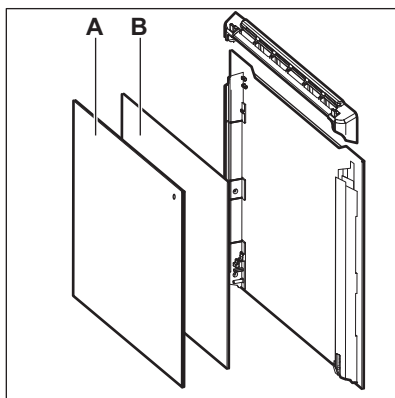


10. Очистите стаклене плоче водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.

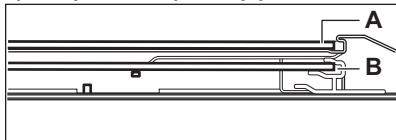
Кад је чишћење завршено, монтирајте стаклене плоче и врата рерне.

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.



11.8 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
Не можете да активирате рерну нити да је користите.	Рерна није прикључена у електрично напајање или није правилно прикључена.	Проверите да ли је рерна правилно укључена у струју (погледајте дијаграм за повезивање, ако је доступан).
Рерна се не загрева.	Рерна је деактивирана.	Активирајте рерну.
Рерна се не загрева.	Сат није подешен.	Подесите сат.
Рерна се не загрева.	Нису обављена неопходна подешавања.	Проверите да ли су сва подешавања исправна.
Рерна се не загрева.	Аутоматско искључивање је активирано.	Погледајте одељак „Аутоматско искључивање“.
Рерна се не загрева.	Функција Блокаде за безбедност деце је активирана.	Погледајте одељак „Употреба функције Блокада за безбедност деце“.
Рерна се не загрева.	Осигурач је прегорео.	Проверите да осигурач није узрок овога. Уколико осигурач непрекидно прегоревала, обратите се квалификованом, овлашћеном електричару.
Сијалица не ради.	Лампица је неисправна.	Замените сијалицу.
Сензор температуре у средини печеног меса не ради.	Утикач сензора температуре у средини печеног меса није правилно постављен у утичницу.	Гурните утикач температурног сензора што је могуће више у утичницу.
Сувише дуго траје кување јела, или су она скувана сувише брзо.	Температура је прениска или превисока.	Уколико је неопходно, подесите температуру. Пратите савет из упутства за употребу.
Пара и кондензација се таложе на храни и унутрашњости рерне.	Јело је остало у рерни превише дуго.	Не остављајте јело у рерни дуже од 15-20 минута након што се процес печења заврши.

Проблем	Могући узрок	Решење
На дисплеју се приказује „С2“.	Желите да покренете функцију Пиролиза или Одмрзавање, али нисте извадили утикач температурног сензора из утичнице.	Извуците утикач температурног сензора из утичнице.
На дисплеју се приказује „С3“.	Функција чишћења не ради. Нисте сасвим затворили врата или је закључавање врата неисправно.	Лепо затворите врата.
На дисплеју се приказује „F102“.	<ul style="list-style-type: none"> • Нисте до краја затворили врата рерне. • Механизам закључавања врата је неисправан. 	<ul style="list-style-type: none"> • Лепо затворите врата. • Искључите рерну преко кућног осигурача или сигурносног прекидача у кутији са осигурачима и затим је поново укључите. • Уколико се на дисплеју поново прикаже „F102“, контактирајте корисничку службу.
На дисплеју се приказује код грешке који није наведен у табели.	Дошло је до електричног квара.	<ul style="list-style-type: none"> • Искључите рерну преко кућног осигурача или сигурносног прекидача у кутији са осигурачима и затим је поново укључите. • Уколико се на дисплеју поново прикаже код грешке, контактирајте корисничку службу.
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“.

Проблем	Могући узрок	Решење
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“.
Желите да деактивирате функцију чишћења, али дисплеј приказује "C4".	Притиснуто је дугме Пара Плус.	Поново притисните дугме Пара 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.

Проблем	Могући узрок	Решење
Уређај није активиран и не загрева се. Вентилатор не ради. Дисплеј приказује "Demo".	Активиран је демо режим.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Искључите рерну. 2. Истовремено притисните и задржите  3. На екрану почињу да трепере прва цифра на дисплеју и индикатор Demo. 4. Унесите шифру 2468 тако што ћете окренути командно дугме за температуру удесно или улево да бисте променили вредности и потом потврдите притиском на . 5. Следећа цифра почиње да трепери. 6. Demo режим се деактивира када потврдите последњу цифру и када је шифра исправна.
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.)

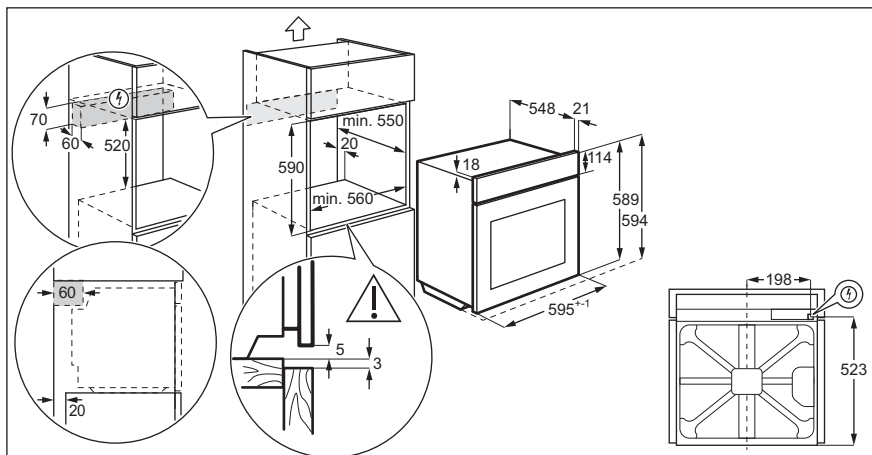
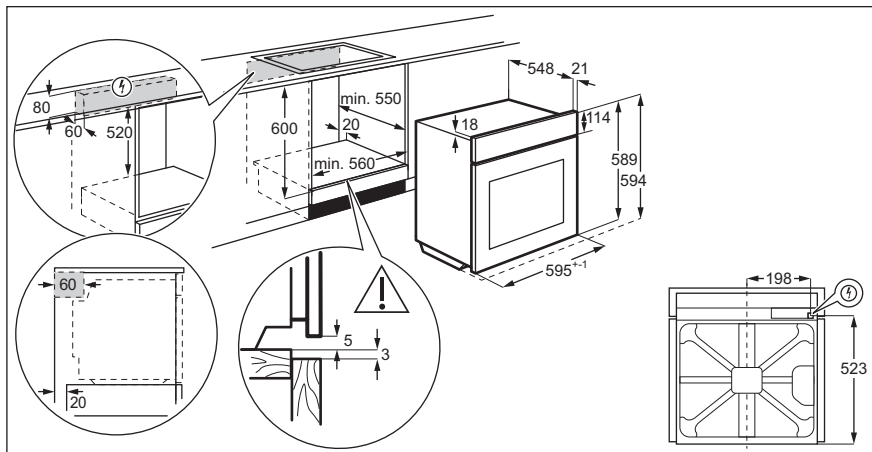
13. ИНСТАЛАЦИЈА



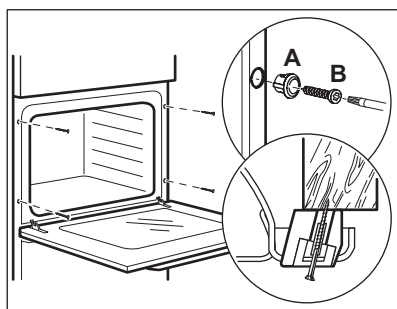
УПОЗОРЕЊЕ!

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

Укупна снага (W)	Пресек кабла (мм ²)
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 EU 65-66/2014

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/циклусу	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.69 kWh/циклусу	
Број шупљина у рерни	1	
Извор топлоте	Електрична струја	
Запремина	72 l	
Тип рерне	Уградна рерна	
Маса	EOD6P71X	33.4 kg
	EOD6P71Z	32.5 kg
	KODDP71X	32.9 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

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

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

Када је време печења дуже од 30 минута, смањите температуру рерне

на минимум, 3-10 минута пре истека времена печења Месо ће наставити да се пече користећи преосталу топлоту у рерни.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

Одржавајте топлоту хране

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

Печење са искљученом лампицом

Искључите лампицу током печења. Укључите је по потреби.


Печење уз влаж. и вентил.

Функција предвиђена за уштеду енергије током печења.


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

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

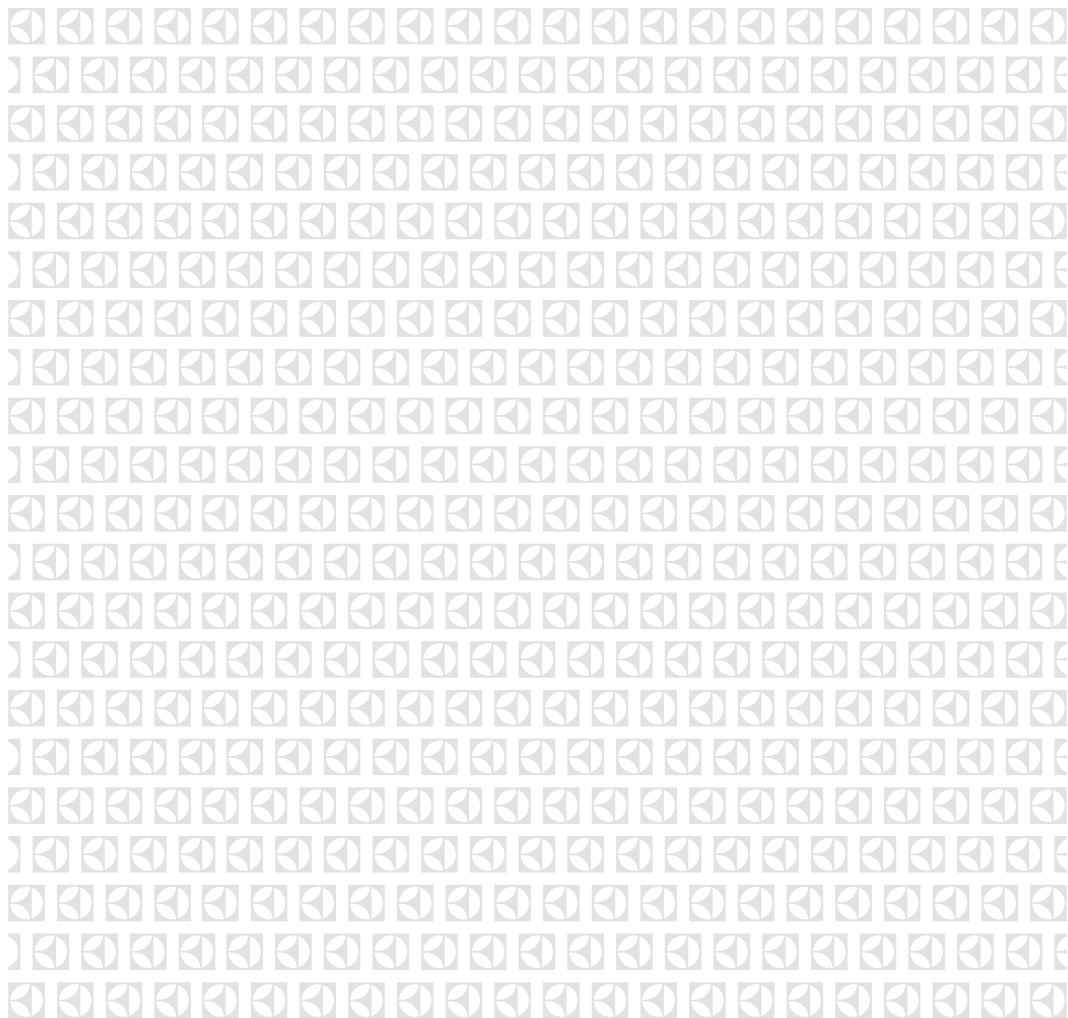
електричних уређаја. Уређаје

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

www.electrolux.com/shop



867359366-A-022020



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

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

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

<https://tehnoteka.rs/p/electrolux-ugradna-rerna-eod6p71z-akcija-cena/>