

## Uputstvo za upotrebu

ELECTROLUX ugradna rerna EOF4P74X

 **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-eof4p74x-akcija-cena/>



## Користите уређај на најбољи могући начин



За брз приступ приручницима, видео записима са практичним упутствима, подршци и још много тога путем наше фото регистрације посетите [electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)

## САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	3
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	4
3. ИНСТАЛАЦИЈА.....	8
4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	10
5. КОМАНДНА ТАБЛА.....	10
6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	11
7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	11
8. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	13
9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	14
10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	16
11. КОРИСНИ САВЕТИ.....	16
12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	29
13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	33
14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	36

## 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](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Региструјте свој производ ради боље услуге:

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



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

**[www.electrolux.com/shop](http://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 штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

### 1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности.
- Децу 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 могу постати врели током употребе.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, исти би требало да буде активиран.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

### 1.2 Опште мере безбедности

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

- **УПОЗОРЕЊЕ:** Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
- Увек користите заштитне рукавице кад водите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну.
- Пре чишћења и одржавања, искључите уређај из напајања.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- Не користите овај уређај пре него што га инсталирате у уградни елемент.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући Овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла опасност од електрицитета.
- Пре пиролитичког чишћења морате уклонити вишак просуте хране. Уклоните све делове из рерне.
- Да бисте уклонили шине за подршку решетке прво повуците предњи део шина за подршку а затим задњи део од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.

## 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

### 2.1 Инсталирање



#### **УПОЗОРЕЊЕ!**

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтирање које сте добили уз уређај.

- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја проверите да ли се врата рерне отварају без ограничења.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.

Минимална висина кухињског елемента (минимална висина елемента испод радне плоче)	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. Ширина контактеног отвора на раставном прекидачу мора износити најмање 3 mm.
- Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете мрежни утикач у зидну утичницу.
- Уређај се испоручује са мрежним утикачем и мрежним каблом.

#### Типови каблова за инсталацију или замену за Европу:

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

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

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

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

## 2.3 Употреба



### УПОЗОРЕЊЕ!

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

- Уређај је само за кућну употребу.
- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.

- Поведите рачуна да отвори за вентилацију нису запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отворите 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 отворите врата.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.



### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

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

- Овај уређај је намењен само за кување. Немојте га користити у друге сврхе, на пример за загревање просторије.
- Док спремате јело, врата рерне треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај постављен иза комада намештаја са плочом (нпр. иза врата), постарајте се да врата никада не буду затворена када уређај ради. Иза затворене табле намештаја се могу накопити топлота и влага које могу да оштете уређај, намештај или под. Немојте затварати таблу на комаду намештаја док се уређај потпуно не охлади након употребе.
- 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, прибор, итд. које имају нелепљиве површине.
- Пажљиво прочитајте сва упутства за пиролитичко чишћење.
- Држите децу даље од уређаја док ради пиролитичко чишћење.

## 2.4 Нега и чишћење



### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре чишћења искључите уређај и извучите утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се сломају стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај чистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.
- Немојте чистити каталитички емајл (уколико постоји) детерџентом.
- 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 пиролитичким режимом у току.

## 2.5 Пиролитичко чишћење



### УПОЗОРЕЊЕ!

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



- Нелепљиве површине посуда, плехова, таџни, прибора, итд. могу оштетити високе температуре поступка пиролитичког чишћења у свим рернама са пироллизом и такође могу бити извор слабијих штетних испарења.
- Испарења која генеришу све пиролитичке рерне/остаџи 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 освету у домаћинству.
- Пре замене сијалице искључите уређај са електричне мреже.

- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

## 2.7 Услуга

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

## 2.8 Одлагање



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

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

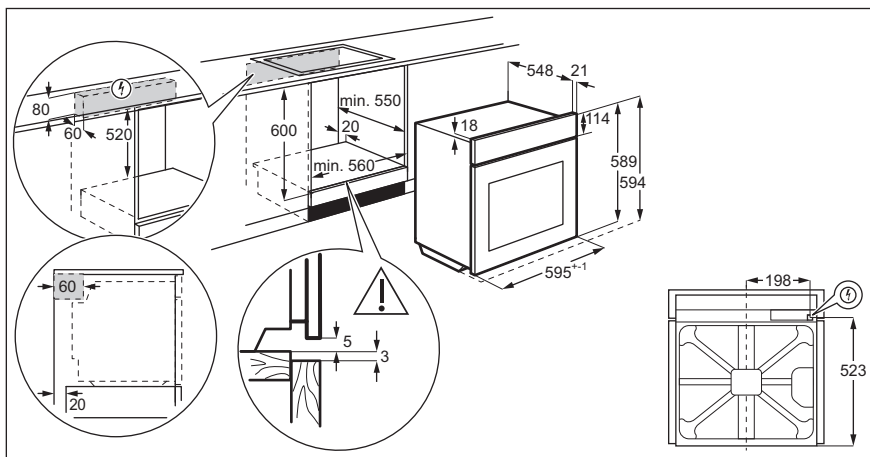
# 3. ИНСТАЛАЦИЈА

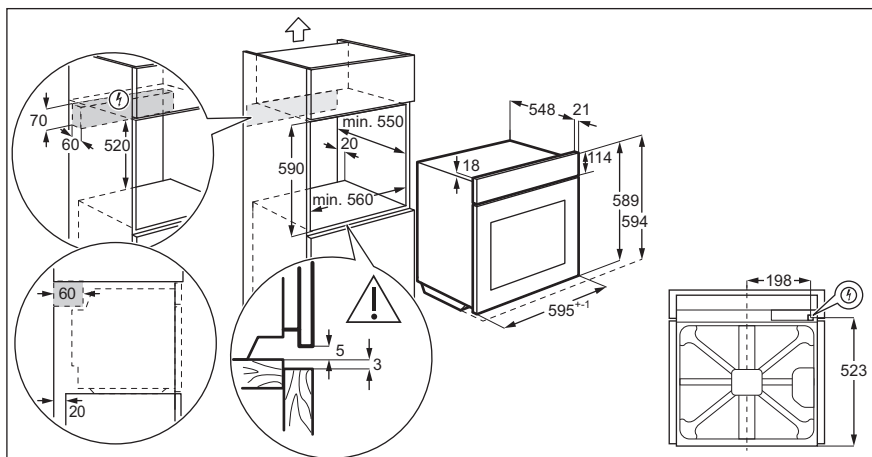


### УПОЗОРЕЊЕ!

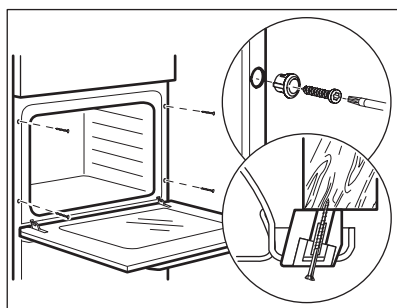
Погледајте поглавља о безбедности.

## 3.1 Уграђивање



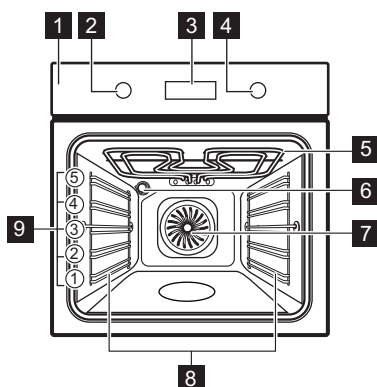


### 3.2 Причвршћивање рерне за кухињски елемент



## 4. ОПИС ПРОИЗВОДА

### 4.1 Општи приказ



- 1 Командна табла
- 2 Командно дугме за функције загревања
- 3 Дисплеј
- 4 Командно дугме (за температуру)
- 5 Грејни елемент
- 6 Сијалица
- 7 Вентилатор
- 8 Подршка решетке, могуће уклањање
- 9 Положаји решетке

### 4.2 Делови

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

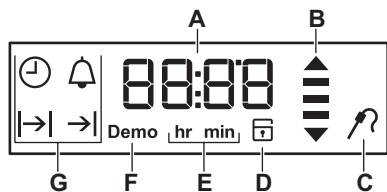
- **Грил / дубоки тигањ**  
За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.
- **Телескопске вођице**  
За решетке и плехове.

## 5. КОМАНДНА ТАБЛА

### 5.1 Дугмад

Сензорско поље / дугме	Функција	Опис
—	МИНУС	Да бисте подесили време.
⌚	САТ	За подешавање функције часовника.
+	ПЛУС	Да бисте подесили време.

### 5.2 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

## 6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.



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

### 6.1 Прво чишћење

Уклоните сав прибор и подршке решетке из рерне.

Погледајте одељак „Нега и чишћење“.

Пре прве употребе очистите рерну и прибор.

Прибор и подршке решетке вратите у почетни положај.

### 6.2 Претходно загревање

Претходно загрејте рерну пре прве употребе.

1. Подесите функцију Подесите максималну температуру.
2. Оставите рерну да ради 1 сат.
3. Подесите функцију 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.

## 7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.




### 7.1 Дугмад која се увлаче






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

### 7.2 Функције загревања

Функција рерне	Примена
<b>0</b> Положај Искључено	Рерна је искључена.

Функција рерне	Примена
 Печење уз равни вентил.	За печење на највише три положаја решетке истовремено и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20 °C - 40 °C него за Загрив. одозго/одоздо.
 Загрив. одозго/одоздо	За печење теста и меса на једном положају решетке.


Функција рерне	Примена
 Влажно печење уз вентил.	<p>Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током печења. За уопштва за кување погледајте одељак „Напомене и савети“, Влажно печење уз 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>
 Брзо гриловање	<p>За печење пљоснатих намирница на грилу у великим количинама и тостирање хлеба.</p>
 Турбо гриловање	<p>За печење већих комада меса или живине с костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.</p>

Функција рерне	Примена
 Функција за пицу	<p>За печење пице. За интензивно запецање и добијање хрскаве доње површине.</p>
 месо	<p>За припремање веома меканог и сочног печења.</p>
 Одржавање топлоте	<p>За одржавање топлоте хране.</p>
 Одмрзавање	<p>За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.</p>
 Пиролиза	<p>За укључивање пиролитичког чишћења рерне. Ова функција уклања остатке прљавштине у рерни.</p>

### 7.3 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“.

### 7.4 Индикатор загревања

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




## 8. ФУНКЦИЈЕ САТА

### 8.1 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.
<b>00:00</b> ТАЈМЕР ЗА ЗБРАЈАЊЕ ВРЕМЕНА	Ако не подесите ниједну другу функцију сата, ТАЈМЕР ЗА ЗБРАЈАЊЕ ВРЕМЕНА аутоматски надгледа колико дуго рерна ради. Тајмер се укључује оног момента када рерна почне да се загрева. Тајмер за збрајање времена се не може користити са следећим функцијама: ТРАЈАЊЕ, КРАЈ.



### 8.2 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. Притисните  или  да бисте подесили сате.
2. Притисните  да бисте потврдили и подесили минуте.



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

3. Додирните  или  да бисте подесили 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.





### 8.3 Подешавање функције ТРАЈАЊЕ

1. Подесите функцију загревања.
2. Притискајте изнова  док  не почне да трепери.
3. Притисните  или  да бисте подесили минуте а затим сате.

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“.

## 8.4 Подешавање функције КРАЈ

1. Подесите функцију загревања.
2. Притискајте изнова  док  не почне да трепери.
3. Притисните  или  да бисте подесили сате а затим минуте.






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“.


## 8.5 Подешавање функције ВРЕМЕ ОДЛАГАЊА

1. Подесите функцију загревања.
2. Притискајте изнова  док  не почне да трепери.
3. Притисните  или  да бисте подесили минуте а затим сате за време ТРАЈАЊА. Притисните  за потврду.

На дисплеју трепери .

4. Притисните  или  да бисте подесили сате а затим минуте за време КРАЈА. Притисните  за потврду. Дисплеј приказује   и подешену температуру.






Рерна се касније аутоматски укључује, ради током задатом 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“.

## 8.6 Подешавање ТАЈМЕРА

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

1. Притискајте изнова  док  не почне да трепери.
2. Притисните  или  да бисте подесили секунде а затим минуте. Ако је време које сте подесили дуже од 60 минута, на дисплеју трепери **hr**.
3. Подесите сате.
4. ТАЈМЕР аутоматски стартује 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.

## 8.7 ТАЈМЕР ЗА ЗБРАЈАЊЕ ВРЕМЕНА

Да бисте ресетовали тајмер за збрајање времена, притисните и држите  и . Тајмер почиње да одбројава изнова.

# 9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА



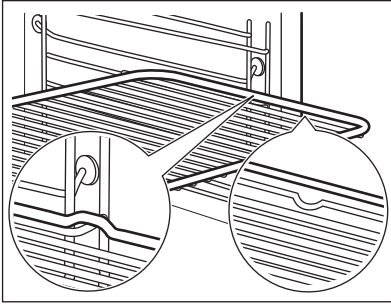
### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

## 9.1 Постављање опреме

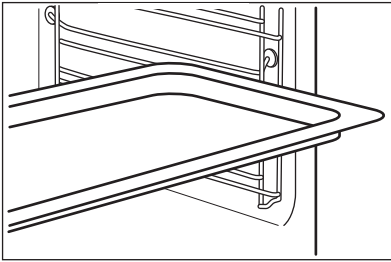
Решеткаста полица:

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



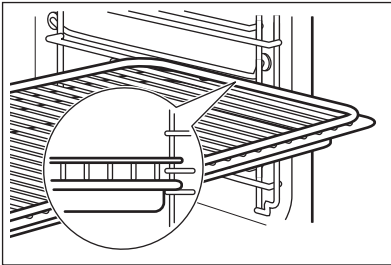
Плех за печење/ Дубоки плех:

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



Решеткаста полица и плех за печење / дубоки плех заједно:

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



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

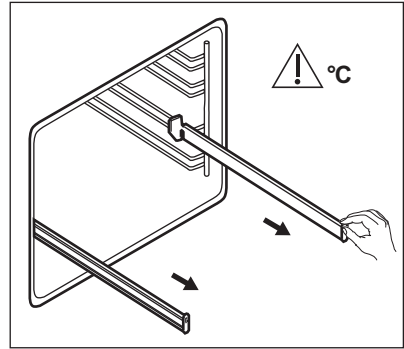
## 9.2 Телескопске вођице

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

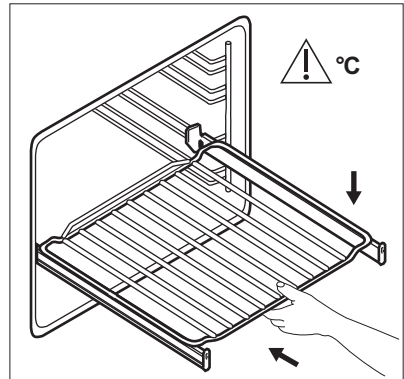
Са телескопским вођицама можете лакше да постављате и уклањате решетке.

- !** **ОПРЕЗ**  
Не перите телескопске вођице у машини за прање посуђа. Не подмазујте телескопске вођице.

1. Извадите леву и десну телескопску вођицу.



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





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






## 10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

### 10.1 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  у трајању од 2 секунде.

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

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

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

### 10.2 Индикатор преостале топлоте

Када искључите рерну, дисплеј приказује индикатор преостале топлоте  ако је температура у рерни виша од 40 °C.

### 10.3 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога рерна се после неког времена аутоматски

искључује уколико ради функција загревања а ви не промените подешавања.

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

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


### 10.4 Вентилатор за хлађење


Док рерна ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује у циљу хлађења спољних површина рерне. Ако искључите рерну, вентилатор за хлађење може наставити да ради све док се рерна не охлади.

### 10.5 Безбедносни термостат

Неправилан рад рерне или неисправни делови могу довести до опасног прегревања. Да би се ово спречило, рерна има безбедносни термостат који прекида напајање. Рерна се поново аутоматски укључује кад температура опадне.

## 11. КОРИСНИ САВЕТИ

 **УПОЗОРЕЊЕ!**  
Погледајте поглавља о безбедности.

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

### 11.1 Препоруке у вези са печењем

Ова рерна има пет нивоа решетке.

Решетке се броје од дна рерне.

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

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

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

### Печење колача

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

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

### Печење меса и рибе

Код припреме веома масне хране користите дубоки плех како масноћа

не би капала по рерни и направила трајне мрље.

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









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









### Време кувања









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

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









## 11.2 Печење и пржење









 КОЛАЧИ						
	Загрев. одозго/ одоздо		Печење уз равни вентил.		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Рецепти за сваки дан	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	Калуп за колаче
Тесто за шкотски кекс с ма-слацем	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	Калуп за колаче
Чизкејк са млеком и путером	170	1	165	2	80 - 100	Калуп за колаче, Ø 26 cm
Штрудла	175	3	150	2	60 - 80	Плех за печење
Џем-тарт	170	2	165	2	30 - 40	Калуп за колаче, Ø 26 cm

 КОЛАЧИ						
	Загрев. одозго/ одоздо		Печење уз равни вентил.		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Бисквит тор-та	170	2	150	2	40 - 50	Калуп за ко-лаче, Ø 26 см
Божифни ко-лач, прет-ходно за-грејте праз-ну рерну	160	2	150	2	90 - 120	Калуп за ко-лаче, Ø 20 см
Колач од шљива, претходно загрејте празну рерну	175	1	160	2	50 - 60	Плех за хлеб
Мафини, претходно загрејте празну рерну	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Плех за печење
Мафини, два нивоа, претходно загрејте празну рерну	-	-	140 - 150	2 и 4	25 - 35	Плех за печење
Мафини, три нивоа, претходно загрејте празну рерну	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	30 - 45	Плех за печење
Кекс	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Плех за печење
Кекс, два нивоа	-	-	140 - 150	2 и 4	35 - 40	Плех за печење
Кекс, три нивоа	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	35 - 45	Плех за печење

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








Претходно загрејте празну рерну.

 ХЛЕБ И ПИЦА						
	Загрев. одозго/ одоздо		Печење уз равни вентил.		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Бели хлеб, 1 - 2 комада, 0,5 kg сваки	190	1	190	1	60 - 70	-

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






Претходно загрејте празну рерну.








Користите калуп за колаче.








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

Користите други положај решетке.






Користите решеткасту полицу.

 МЕСО			
	Загрев. одозго/ одоздо	Печење уз равни вен- тил.	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Говедина	200	190	50 - 70
Свињетина	180	180	90 - 120
Телетина	190	175	90 - 120
Енглески говеђи одрезак, слабо печен	210	200	50 - 60
Енглески говеђи одрезак, средње печен	210	200	60 - 70
Енглески говеђи одрезак, добро печен	210	200	70 - 75

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

 МЕСО					
	Загрев. одозго/ одоздо		Печење уз равни вентил.		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Цео фазан	190	2	175	2	90 - 120

Користите други положај решетке.






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






### 11.3 Гриловање

Претходно загрејте празну рерну.

Користите четврти ниво решетке.

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

 ГРИЛ				
	 (kg)	 (min) 1. страна	 (min) 2. страна	
	Филе одресци, 4 комада	0.8	12 - 15	12 - 14
Одрезак од говеђејг меса, 4 комада	0.6	10 - 12	6 - 8	
Кобасице, 8	-	12 - 15	10 - 12	
Свињски одресци, 4 комада	0.6	12 - 16	12 - 14	
Пиле, половина, 2	1	30 - 35	25 - 30	





 ГРИЛ			
	 (kg)	 (min) 1. страна	 (min) 2. страна
Ћевапи, 4	-	10 - 15	10 - 12
Пилеће груди, 4 комада	0.4	12 - 15	12 - 14
Пљескавице, 6	0.6	20 - 30	-
Рибљи филети, 4 комада	0.4	12 - 14	10 - 12
Запечени сендвичи, 4 - 6	-	5 - 7	-
Тост, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3





## 11.4 Турбо гриловање

Претходно загрејте празну рерну.

Користите први и други ниво решетке.

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





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

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

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








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






 <b>ЖИВИНА</b>			
	 (°C)	 (min)	
Живинско месо, порције, 0,2 - 0,25 kg сваки	200 - 220	30 - 50	
Пиле, полови- на, 0,4 - 0,5 kg сваки	190 - 210	35 - 50	

 <b>ЖИВИНА</b>			
	 (°C)	 (min)	
Пиле, млада ко- кошка, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	
Патка, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	
Гуска, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	
Ђурка, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	
Ђурка, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	

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

## 11.5 Одмрзавање

	 (kg)	 Време одмр- завања (мин)	 Време допун- ског одмрзава- ња (мин)	
Пиле	1	100 - 140	20 - 30	Пиле, које је на преврнутој таџци, ставите на велики тањир. Окрените када истекне половина времена.
месо	1	100 - 140	20 - 30	Окрените када истекне половина времена.
	0.5	90 - 120		

	 (kg)	 Време одмрзавања (мин)	 Време допунског одмрзавања (мин)	
Павлака	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Неутрална павлака може да се умути и када је још увек делимично замрзнута.
Пастрмка	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Јагоде	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Путер	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Колач	1.4	60	60	-





## 11.6 Сушење - Печење уз равни вентил.

Прекријите послужавнике са замашћеним папиром или папиром за печење.

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




За 1 плекс користите трећи положај решетке.

За 2 плеха користите први и трећи положај решетке.

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

 ПОВРЋЕ		
	 (°C)	 (h)
Зачинско биље	40 - 50	2 - 3

Подесите температуру на 60 °C - 70 °C.

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






## 11.7 Влажно печење уз вентил. - препоручени прибор






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

			
<b>Плех за пицу</b>	<b>Посуда за печење</b>	<b>Мала посу- да за печење</b>	<b>Плех за флан</b>
Таман, нерерфлекту- јући Пречник 28 cm	Таман, нерерфлектују- ћи Пречник 26 cm	Керамички Пречник 8 cm, висина 5 cm	Таман, нерерфлек- тујући Пречник 28 cm

## 11.8 Влажно печење уз вентил.








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








		 (°C)		 (min)
Слатке зе- мичке, 16 кома- да	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Земичке, 9 ко- мада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	30 - 40
Пица, замрзну- та, 0,35 kg	решеткаста полица	220	2	10 - 15
Швајцарски ро- лат	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 кома- да	керамичке посуде на решеткастој полици	200	3	25 - 30
Корица за флан	плех за флан на ре- шеткастој полици	180	2	15 - 25
Сендвич-торта „Викторија“	посуда за печење на решеткастој полици	170	2	40 - 50

		 (°C)		 (min)
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
Слано 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
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

## 11.9 Информације за институте за тестирање

Тестови према стандарду IEC 60350-1.

						
				(°C)	(min)	
Ситни колачи, 20 по плеху	Загрев. одозго/ одоздо	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	Загрев. одозго/ одоздо	Решетка полица	2	180	70 - 90	-
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Печење уз равни вентил.	Решетка полица	2	160	70 - 90	-
Бисквит торта, калуп за колаче Ø26 cm	Загрев. одозго/ одоздо	Решетка полица	2	170	40 - 50	Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута.
Бисквит торта, калуп за колаче Ø26 cm	Печење уз равни вентил.	Решетка полица	2	160	40 - 50	Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута.
Бисквит торта, калуп за колаче Ø26 cm	Печење уз равни вентил.	Решетка полица	2 и 4	160	40 - 60	Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута.

				 (°C)	 (min)	
Шкотски кекс с маслацем	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	3	140 - 150	20 - 40	-
Шкотски кекс с маслацем	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Шкотски кекс с маслацем	Загрев. одозго/ одоздо	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 kg	Гриловање	Решетка полица и посуда за скупљање масноће	4	макс.	20 - 30	Ставите решетку 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.

## 12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 12.1 Напомене у вези са чишћењем



#### Средства за чишћење

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

За чишћење металних површина користите наменско средство за чишћење.

Уклоните тврдокорне мрље специјалним средством за чишћење рерне.



### Свакодневна употреба

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.

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. 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 средством за чишћење. Немојте прати прибор у машини за прање судова.

Немојте да чистите тефлонске делове агресивним средствима, оштрим предметима нити у машини за судове.

## 12.2 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.

## 12.3 Како да извадите: подршке за решетке

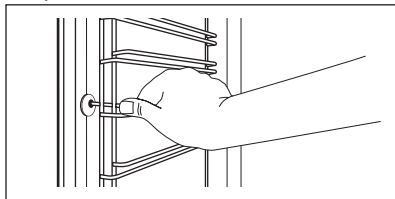
Да бисте очистили рерну, уклоните подршке за решетке .



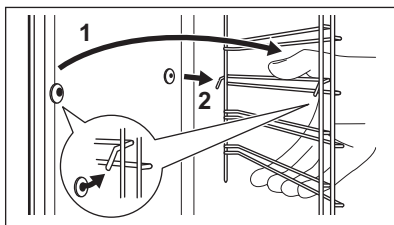
### ОПРЕЗ

Будите пажљиви приликом уклањања подршки решеткиа.

1. Извуците предњи део подршке решетки из бочног зида.



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



Инсталирајте извађени прибор обрнутим редоследом.



Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.

## 12.4 Пиролиза



### ОПРЕЗ

Уклоните сав прибор и подршке решеткие.



Немојте покренути функцију Пиролиза ако у потпуности не затворите врата рерне. На неким моделима, на дисплеју се приказује „С3“ 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 трепери, притисните или да бисте подесили трајање пиролизе:

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

Притисните или окрените дугме за подешавање температуре да бисте покренули пиролизу. 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 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.

**12.5 Подсетник за чишћење**

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

**Подсетник за чишћење се гаси:**

- након завршетка пиролизе;
- ако истовремено притиснете и док PУR трепери на дисплеју.

**12.6 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.



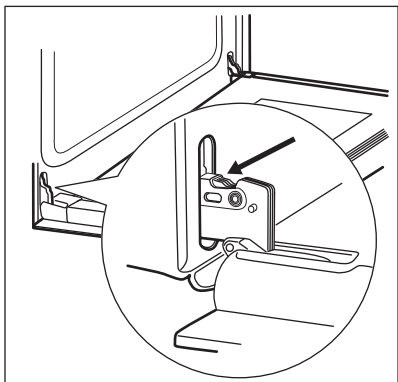
Врата рерне могу да се затворе ако покушате да скинете стаклене плоче пре него што скинете врата рерне.

**ОПРЕЗ**

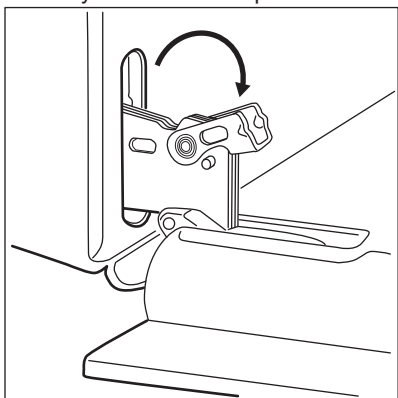
Немојте да рерну без стаклених плоча.

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

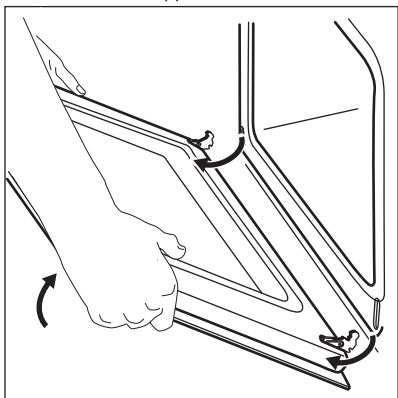




2. Подignite и до краја окрените полуге на обема шаркама.

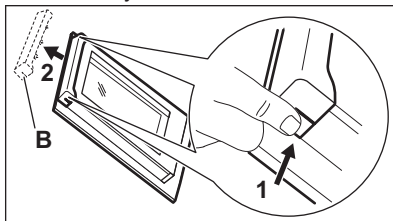


3. Затворите врата рерне до пола, до првог положаја за отварање. Затим подignite и повуците врата према себи и извадите их из лежишта.

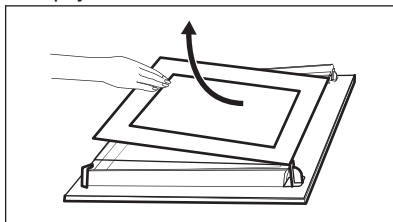


4. Ставите врата на меку крпу на стабилној површини.

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



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

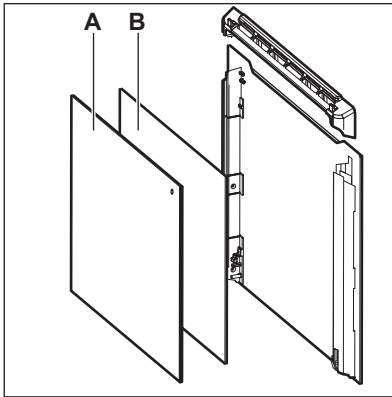


8. Очистите стаклене плоче водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.

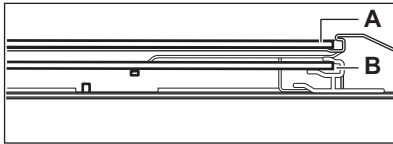
Кад је чишћење завршено, монтирајте стаклене плоче и врата рерне.

Водите рачуна да стаклене плоче (A и B) 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.



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



#### ОПРЕЗ

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

### 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.

## 12.7 Како да замените: Лампица



#### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.  
Лампица може бити врућа.

## 13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА







#### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 13.1 Шта учинити ако...

Проблем	Могући узрок	Решење
Не можете да активирате рерну нити да је користите.	Рерна није прикључена у електрично напајање или није правилно прикључена.	Проверите да ли је рерна правилно укључена у струју (погледајте дијаграм за повезивање, ако је доступан).
Рерна се не загрева.	Рерна је деактивирана.	Активирајте рерну.
Рерна се не загрева.	Сат није подешен.	Подесите сат.

Проблем	Могући узрок	Решење
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.	Врата нису правилно затворена.	Лепо затворите врата.
Рерна се не загрева.	Осигурач је прегорео.	Проверите да осигурач није узрок овога. Уколико осигурач непрекидно прегорева, обратите се квалификованом, овлашћеном електричару.
Сијалица не ради.	Лампица је неисправна.	Замените сијалицу.
Пара и кондензација се таложе на храни и у унутрашњости рерне.	Јело је остало у рерни превише дуго.	Не остављајте јело у рерни дуже од 15-20 минута након што се процес печења заврши.
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"> <li>Нисте до краја затворили врата рерне.</li> <li>Механизам закључавања врата је неисправан.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Лепо затворите врата.</li> <li>Искључите рерну преко кућног осигурача или сигурносног прекидача у кутији са осигурачима и затим је поново укључите.</li> <li>Уколико се на дисплеју поново прикаже „F102“, контактирајте корисничку службу.</li> </ul>

Проблем	Могући узрок	Решење
На дисплеју се приказује кôд грешке који није наведен у табели.	Дошло је до електричног квара.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Искључите рерну преко кућног осигурача или сигурносног прекидача у кутији са осигурачима и затим је поново укључите.</li> <li>Уколико се на дисплеју поново прикаже кôд грешке, контактирајте корисничку службу.</li> </ul>
Уређај није активиран и не загрева се. Вентилатор не ради. Дисплеј приказује " <b>Demo</b> ".	Активиран је демо режим.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Искључите рерну.</li> <li>Притисните и задржите дугме .</li> <li>На екрану почињу да трепере прва цифра на дисплеју и индикатор <b>Demo</b>.</li> <li>Унесите шифру 2468 тако што ћете притиснути дугмад  или  да бисте променили вредности па притисните  за потврду.</li> <li>Следећа цифра почиње да трепери.</li> <li><b>Demo</b> режим се деактивира када потврдите последњу цифру и када је шифра исправна.</li> </ol>
На дисплеју се приказује „12.00“.	Дошло је до нестанка струје.	Поново подесите сат.

### 13.2 Подаци о сервисирању

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

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким

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

**Препоручујемо вам да овде запишете податке:**

Модел (MOD.)

.....

**Препоручујемо вам да овде запишете податке:**

Број производа (PNC) .....

Серијски број (S.N.) .....

**14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ****14.1 Информације о производу и Лист са информацијама о производу\***

Назив добављача	Electrolux
Идентификација модела	EOF4P74X 949498126
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	31.7 kg

\* За Европску унију у складу са прописима ЕУ 65/2014 и 66/2014.  
 За Републику Белорусију у складу са STB 2478-2017, додаток G; STB 2477-2017, Анекси А и В.  
 За Украјину у складу са 568/32020.

Класа енергетске ефикасности није применљива за Русију.

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

**14.2 Уштеда енергије**

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 постајајте 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.


**Влажно печење уз вентил.**

Функција предвиђена за уштеду енергије током печења.


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

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



867359323-A-492019

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-eof4p74x-akcija-cena/>