

Uputstvo za upotrebu

ELECTROLUX ugradna rerna EOE8P31X

 **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-oe8p31x-akcija-cena/>

EOE8P31V
EOE8P31X



SR Пећница

Упутство за употребу

САДРЖАЈ

| | |
|-----------------------------------|----|
| 1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ..... | 3 |
| 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА..... | 4 |
| 3. ОПИС ПРОИЗВОДА..... | 8 |
| 4. КОМАНДНА ТАБЛА..... | 8 |
| 5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ..... | 10 |
| 6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА..... | 11 |
| 7. ФУНКЦИЈЕ САТА..... | 17 |
| 8. АУТОМАТСКИ ПРОГРАМИ..... | 19 |
| 9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА..... | 19 |
| 10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ..... | 21 |
| 11. КОРИСНИ САВЕТИ..... | 23 |
| 12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ..... | 35 |
| 13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА..... | 40 |
| 14. ИНСТАЛАЦИЈА..... | 41 |
| 15. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ..... | 43 |

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 од 3 до 8 година и особе са веома веома широким и сложеним инвалидитетом треба удаљити уколико нису под непрекидним надзором.
- Децу млађу од 3 године треба удаљити 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.

- 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
- Уклоните комплетну амбалажу.

тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.

- Не вуците уређај за ручицу.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.

2.2 Прикључивање на струју



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу заштитићену 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 додире 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 запущени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол доводи до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.

- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
 - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
 - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
 - Немојте стављати воду директно у врућ уређај.
 - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
 - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливене колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Овај уређај је намењен само за кување. Немојте га користити у друге сврхе, на пример за загревање просторије.
- Док спремате јело, врата рерне треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај инсталиран иза плоче намештаја (нпр. врата) постарајте се да таква врата никад не буду затворена док уређај ради. Топлота и влага могу да се накупе иза затворених врата намештаја и да накнадно изазову оштећење уређаја, кухињског елемента и коме се уређај налази или пода. Не затварајте панел намештаја док се уређај до краја не охлади после употребе.

2.4 Нега и чишћење



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре него што започнете процес одржавања, искључите уређај и 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.

- 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 далеко од уређаја док је пиролитичко чишћење у току. Уређај постаје врућ и врућ 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 пиролитичког у току.
- Нелепљиве површине посуда, плехова, тацни, прибора, итд. могу оштетити високе температуре поступка пиролитичког чишћења у

свим рернама са пиролитичким и такође могу бити извор слабијих штетних испарења.

- Испарења која генеришу све пиролитичке рерне/остаје 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 истих спецификација.

2.7 Сервис

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

2.8 Одлагање



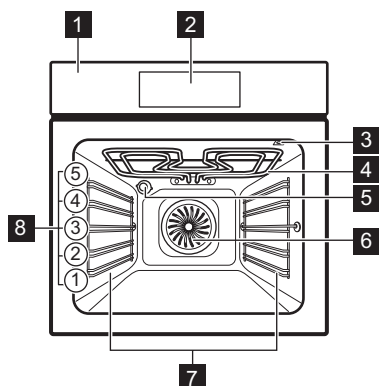
УПОЗОРЕЊЕ!

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 преглед



- 1 Командна табла
- 2 Електронски програмер
- 3 Утичнаца сензора температуре у средини печеног меса
- 4 Грејни елемент
- 5 Сијалица
- 6 Вентилатор
- 7 Подршка решетке, могуће уклањање
- 8 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**

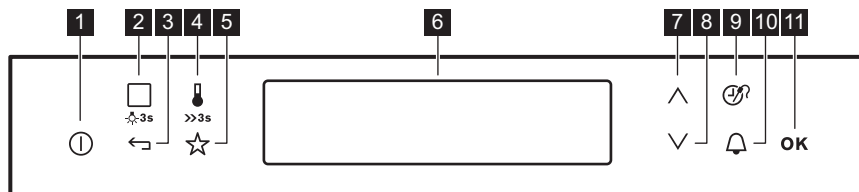
За мерење степена испечености хране.

- **Телескопске вођице**

За решетке и плехове.


4. КОМАНДНА ТАБЛА

4.1 Електронски програмер

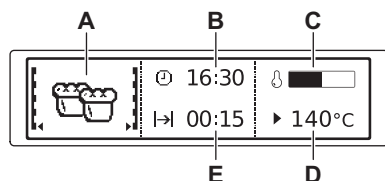


За руковање уређајем, користите сензорска поља.

| Сензорско поље | Функција | Коментар |
|----------------|------------------------|--------------------------------------|
| 1 | УКЉУЧЕНО/ ИСКЉУЧЕНО | За укључивање и искључивање уређаја. |

| Сензорско поље | Функција | Коментар |
|--|--|--|
| 2  | Функције загревања или Кувања уз асистенцију | Додирните сензорско поље да бисте изабрали функцију загревања или мени: Кување уз асистенцију. Поново додирните сензорско поље како би се приказао други мени: Функције загревања, Кување уз асистенцију. Да бисте активирали или деактивирали светло, држите поље 3 секунде. |
| 3  | Тастер за повратак | За враћање за један ниво уназад у менију. Да би се приказао главни мени, додирните поље и држите 3 секунде. |
| 4  | Избор температуре | За подешавање температуре или за приказ тренутне температуре у уређају. Држите поље 3 секунде да бисте активирали или деактивирали функцију: брзо загревање. |
| 5  | Омиљено | Да бисте сачували омиљене програме и да бисте им приступили. |
| 6 - | Дисплеј | Приказује тренутна подешавања уређаја. |
| 7  | Тастер нагоре | За кретање на горе кроз мени. |
| 8  | Тастер надоле | За кретање надоле кроз мени. |
| 9  | Време и додатне функције | За подешавање различитих функција. Када функција загревања ради, додирните сензорско поље да бисте подесили тајмер или функције: Контролна брава, Омиљено, Топлота + задржавање, Подеси + крени. Може такође да промените подешавања сензора температуре у средини печеног меса. |
| 10  | Тајмер | За подешавање функције: Тајмер. |
| 11  | ОК | За потврђивање изабране ставке или подешавања. |

4.2 Дисплеј



- A. Функција загревања
- B. Време
- C. Индикатор загревања
- D. Температура
- E. Време трајања или време завршетка функције

Остали индикатори на дисплеју:

| Симбол | Функција | Функција |
|--------|----------------------|---|
| | Тајмер | Функција ради. |
| | Време | На дисплеју се приказује тренутно време. |
| | Трајање | На дисплеју се приказује потребно време кувања. |
| | Крај | Дисплеј показује када је време печења завршено. |
| | Температура | Дисплеј приказује температуру. |
| | Показивање времена | Дисплеј показује колико дуго функција загревања ради. Притисните \checkmark и \wedge истовремено да бисте ресетовали време. |
| | Рачунање | Рерна израчунава време потребно за печење. |
| | Индикатор загревања | Дисплеј показује висину температуре у рерни. |
| | брзо загревање | Функција је укључена. Скраћује време загревања. |
| | Аутоматска тежина | На дисплеју се приказује да је аутоматски систем мерења тежине укључен или да тежина може да се промени. |
| | Топлота + задржавање | Функција је укључена. |

5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



УПОЗОРЕЊЕ!
Погледајте поглавља о безбедности.

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 Прво прикључивање

Када прикључите рерну на струју или након нестанка струје, морате да подесите језик, контраст дисплеја, осветљење дисплеја и време.

1. Притисните  или  да бисте подесили вредност.
2. Притисните **OK** да бисте потврдили.

5.3 Претходно загревање

Извадите сав прибор и претходно загрејте рерну пре прве употребе.

1. Подесите функцију: Уобичајено печење  и максималну температуру.
2. Оставите рерну да ради 1 сат.
3. Подесите функцију: Печење уз равни вентил.  и максималну температуру.
4. Оставите рерну да ради 15 минута. Рерна може да испушта мирис и дим током претходног загревања. Проверите да ли је довољан проток ваздуха у просторији.



6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА




УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Кретање по менијима


1. Укључите рерну.
2. Притисните  или  да бисте изабрали опцију менија.
3. Притисните **OK** да бисте прешли на подмени или прихватили подешавање.









У сваком тренутку можете се вратити на главни мени помоћу .

6.2 Менији у прегледу







Главни мени











| Симбол / став-ка менија | Примена |
|---|----------------------------------|
|  | Садржи листу функција загревања. |

| Симбол / став-ка менија | Примена |
|--|---|
|  Кување уз асистенцију | Садржи листу аутоматских програма. |
|  Омиљено | Садржи листу омиљених програма за кување које је направио корисник. |
|  Чишћење | Садржи листу програма за чишћење. |
|  Основна подешавања | Користи се за подешавање конфигурације уређаја. |
|  Деликатеси | Садржи листу додатних функција загревања. |








| Симбол / став-ка менија | Примена |
|--|--|
|  Кување уз асистенцију | Садржи препоручена подешавања рерне за велики избор јела. Изаберите јело и започните поступак кувања. Температура и време служе само као смернице за постизање бољих резултата и могу додатно да се подешавају. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака. |



Подмени за: Основна подешавања

| Симбол / став-ка менија | Опис |
|---|--|
|  Подешавање времена | Подешава тренутно време на сату. |
|  Показивање времена | Када је УКЉУЧЕНО, када искључите уређај, на дисплеју се приказује тренутно време. |
|  брзо загревање | Када је УКЉУЧЕНА, ова функција скраћује време загревања. |
|  Подеси + крени | Да бисте подесили функцију и активирали је касније притиском на било који симбол на командној табли. |
|  Топлота + задржавање | Одржава припремљену храну топлом 30 минута након завршетка циклуса спремања. |
|  Додатно време | Активира и деактивира функцију продужетка времена. |











| Симбол / став-ка менија | Опис |
|--|---|
|  Контраст дисплеја | Поступно подешава контраст дисплеја. |
|  Осветљеност дисплеја | Поступно подешава осветљеност дисплеја. |
|  Подешавање језика | Подешава језик за дисплеј. |
|  Јачина звучног сигнала | Поступно подешава јачину звука за тастере и звучне сигнале. |
|  Звукови тастера | Активира и деактивира тон поља осетљивих на додир. Није могуће деактивирати тон поља УКЉУЧЕНО/ ИСКЉУЧЕНО које је осетљиво на додир. |
|  Аларм/звукови за грешку | Активира и деактивира звуке аларма. |
|  Подсетник за чишћење | Подсећа вас када треба да очистите уређај. |
|  ДЕМО режим | Код за активацију/ деактивацију: 2468. |
|  Сервисирање | Приказује верзију софтвера и конфигурацију. |
|  ФАБРИЧКА ПОДЕШАВАЊА | Ресетује сва подешавања на фабричка подешавања. |


6.3 Функције загревања

| Функција загревања | Примена |
|--|--|
|  Печење уз равни вентил. | За печење на највише три положаја решетке истовремено и сушење хране. Подесите температуру рерне тако да буде за 20 - 40 °C нижа него за функцију: Уобичајено печење. |
|  Пиза подешавање | За печење на једном положају решетке, тако да храна буде боље печена и хрскава. Подесите температуру у рерни тако да буде 20 - 40 °C нижа него за функцију: Уобичајено печење. |
|   Уобичајено печење (Загрев. одозго/ одоздо) | За печење теста и меса на једном положају решетке. |
|  Смрзнута храна | За припрему полуспремљене хране (нпр. помфрита, исеченог кромпира и земички), тако да буде хрскава. |
|  Грил | За печење гљоснатих намирница на грилу и тостирање хлеба. |
|  Турбо гриловање | За печење већих комада меса или живине с костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање. |

| Функција загревања | Примена |
|--|---|
|  Загревање одоздо | За печење колача са хрском доњом кором и за конзервирање хране. |
|  Печење уз влаж. и вентил. | Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током печења. За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети“, Печење уз влаж. и вентил.. Током печења врата рерне треба да буду затворена како функција не би била прекидана и како би се осигурало да рерна ради на највишем могућем степену енергетске ефикасности. Када користите ову функцију, 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. |


6.4 Деликатеси

| Функција загревања | Примена |
|---|---|
|   Одржавање топлоте | За одржавање топлоте хране. |
|  Загревање посуђа | За загревање посуђа пре сервирања. |
|  Одржавање | За конзервирање поврћа (нпр. киселих краставаца). |
|  Сушење | За сушење сецканог воћа, поврћа и печурки. |
|  Дизање теста | За убрзавање дизања киселог теста. Спречава да се површина теста осуши и чува еластичност теста. |
|  Споро печење | За припремање меког, сочног печења. |
|   Печење хлеба | Користите ову функцију за припрему хлеба и хлебних земички са врло добрим резултатима налик професионалним у погледу хрскавости, боје и сјаја корице. |
|  Одмрзавање | За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране. |

| Функција загревања | Примена |
|--|---|
|  Гратинирано | За јела као што су лазање или гратинирани кромпир. За спремање гратинираних јела и за запецање. |

6.5 Кување уз асистенцију









Категорија хране: **Риба/плодови мора**



| Јело | |
|------------|--|
| Риба | Риба, печена |
| | Рибљи штапићи |
| | Замрзнути рибљи филети |
| | Цела мала риба, грил. |
| | Цела риба, грилована |
| | Цела риба, грилована  |
| Лосос, цео | - |

Категорија хране: **Живина**

| Јело | |
|-------------------|--------------------------|
| Живина са костима | - |
| Пиле | Пилећа крилца, свежа |
| | Пилећа крилца, замрзнута |
| | Пилећи батаци, свежи |
| | Пилећи батаци, замрзнута |
| | Пиле, 2 половине |

Категорија хране: месо

| Јело | |
|-----------------------|---|
| Говедина | Динстано месо  |
| | Ћуфте |
| Говеђе печење | Слабо печено |
| | Слабо печено  |
| | Средње |
| | Средње  |
| | Добро печено |
| Скандинавска говедина | Добро печено  |
| | Слабо печено  |
| | Средње  |
| Свињетина | Добро печено  |
| | Ребра |
| | Прокув. свињ. кол. лен. |
| | Шунка у комаду |
| | Свињска печеница |
| Телетина | Свињски врат |
| | Свињска плећка |
| | Телеће коленице |
| | Телећа печеница |
| Јагњетина | Печена телетина  |
| | Јагњећи котлети |
| | Јагњећа леђа |
| | Јагњ. кол. лен., сред. печена |

| Јело | |
|---------------|---|
| Месо дивљачи | Зец |
| | • Зечји бут |
| | • Зечја леђа |
| | Срнетина |
| | • Срнећа полу-тка |
| • Срнећа леђа | |
| | Печена дивљач  |
| | Плећка дивљачи  |

Категорија хране: Јело из рерне

| Јело | |
|-------------------------------|---|
| Лазанје / канелони, замрзнута | - |
| Гратинирано поврће | - |
| Слатка јела | - |

Категорија хране: Пица/киш

| Јело | |
|-----------------------|--------------------------|
| Пица | Пица са танком корицом |
| | Пица са дод. прелив. |
| | Пица, замрзнута |
| | Америчка пица, замрзнута |
| | Пица, хладна |
| | Мини пице, замрзнуте |
| Гратинирани багети | - |
| Ватрени колач | - |
| Швајцарки тарт, слано | - |
| Киш лорен | - |
| Слани флан | - |

Категорија хране: Торта/колачи

| Јело | |
|--------------------------------|-----------------|
| Прстенаст колач | - |
| Колач с јабукама, покривени | - |
| Бисквит торта | - |
| Пита с јабукама | - |
| Колач од сира у плеху | - |
| Бриош | - |
| Мадера колач | - |
| Тарт | - |
| Швајцарки тарт, слатко | - |
| Колач са бадеми-ма | - |
| Мафини | - |
| Пецива | - |
| Пециво у облику трачица | - |
| Принцес-крофне | - |
| Пециво од лиснатог теста | - |
| Еклери | - |
| Макарони | - |
| Хрскави кекс | - |
| Божјињи колач | - |
| Штрудла са јабукама, замрзнута | - |
| Колач на плеху | Патишпањ |
| | Тесто од квасца |
| Колач од сира, плех | - |
| Брауни колачи | - |
| Швајцарски ролат | - |
| Колач од киселог теста | - |

| Јело | |
|-----------------------|----------------------|
| Колач са мрвица-ма | - |
| Торта са шећ. глаз. | - |
| Корица за воћни колач | Хрскави колач |
| | Подлога за флан |
| Воћни колач | Воћни флан, прхки |
| | Воћни флан, патишпањ |
| | Тесто од квасца |

Категорија хране: Хлеб/земичке

| Јело | |
|---------|-------------------------|
| Земичке | Земичке, замрзнуте |
| Ћабата | - |
| Хлеб | Украшени хлеб |
| | Плетеница од кис. теста |
| | Хлеб без квасца |

Категорија хране: Прилози

| Јело | |
|-------------------------|---|
| Помфрит, танак | - |
| Помфрит, дебео | - |
| Помфрит, замрзнут | - |
| Исечен кромпир/ крокети | - |
| Исечен кромпир | - |
| Рендани кромпир | - |



Када је неопходно да промените тежину или температуру у средини печеног меса, користите

∧ или ∨ да бисте подесили нове вредности.

6.6 Подешавање функције загревања

1. Укључите рерну.
2. Изаберите мени: Функције загревања.
3. Притисните **OK** да бисте потврдили.
4. Изаберите функцију загревања.
5. Притисните **OK** да бисте потврдили.
6. Подесите температуру.
7. Притисните **OK** да бисте потврдили.

6.7 Индикатор загревања

Када укључите функцију загревања, пали се трака на дисплеју. Трака

показује да се температура повећава. Када се достигне температура зујалица се оглашава 3 пута и трака трепери, а затим нестаје.

6.8 брзо загревање

Ова функција скраћује време загревања.



Немојте убацивати храну у рерну док функција брзог загревања ради.

Да бисте укључили ову функцију, притисните **»»** на 3 секунде. Индикатор загревања се мења. Ова функција није доступна за неке функције рерне.

6.9 Преостала топлота

Када искључите рерну, дисплеј приказује преосталу топлоту. Можете да користите ту топлоту како бисте одржали храну топлом.

7. ФУНКЦИЈЕ САТА

7.1 Табела са функцијама сата

| Функција сата | Примена |
|---------------|---|
| Тајмер | За подешавање одбројавања (макс. 2 сата и 30 минута). Ова функција не утиче на рад рерне. Користите да бисте укључили ову функцију. Притисните ∧ или ∨ да бисте подесили минуте и OK да бисте је покренули. |

| Функција сата | Примена |
|---------------|---|
| Трајање | За подешавање времена рада рерне (макс. 23 сата 59 минута). |
| Крај | За подешавање времена искључивања функције загревања (макс. 23 сата и 59 минута). |

Ако подесите време за функцију сата, време почиње да одбројава након 5 секунди.






Ако користите функције сата: Трајање, Крај, рерна искључује грејне елементе након 90% подешеног времена. Рерна користи преосталу топлоту да би се наставио процес печења све док не истекне време (3 - 20 минута).

7.2 Подешавање функција сата



Пре него што користите функције сата: Трајање, Крај, морате прво да поставите функцију загревања и температуре. Рерна се аутоматски искључује. Можете да користите функције: Трајање и Крај истовремено ако желите да аутоматски укључите и искључите уређај касније у жељено време. Функција: Трајање и Крај не ради када користите сензор температуре.

1. Подесите функцију загревања.
2. Притискајте  више пута, све док се на дисплеју не прикаже жељена функција сата и одговарајући симбол.
3. Притисните  или  да бисте подесили потребно време.
4. Притисните **OK** да бисте потврдили.

Кад време истекне, огласиће се звучни сигнали. Рерна ће се искључити. На дисплеју се приказује порука.

5. Притисните било који симбол да бисте искључили сигнал.

7.3 Топлота + задржавање


Услови за функцију:

- Подешена температура је већа од 80 °C.

- Функција: Трајање је подешена.

Функција: Топлота + задржавање одржава припремљену храну топло на 80 °C у трајању од 30 минута. Укључује се након што се заврши процедура печења.

Можете да укључите или искључите функцију у менију: Основна подешавања.

1. Укључите рерну.
2. Одаберите жељену функцију загревања.
3. Изаберите температуру изнад 80 °C.
4. Притисните  више пута све док се на дисплеју не прикаже функција: Топлота + задржавање.
5. Притисните **OK** да бисте потврдили.

Кад се функција заврши, огласиће се звучни сигнали.



Функција остаје активна ако промените функцију загревања.

7.4 Додатно време

Функција: Додатно време чини да се функција загревања наставља након краја функције Трајање.



Ову опцију можете примењивати за све функције загревања са Трајање или Аутоматска тежина. Није применљива на функције загревања са температурним сензором.

1. Кад се заврши време кувања, огласиће се звучни сигнали. Притисните било који симбол. На дисплеју се приказује порука.
2. Притисните  да бисте укључили или  да бисте поништили.
3. Подесите дужину трајања функције.
4. Притисните **OK**.

8. АУТОМАТСКИ ПРОГРАМИ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

8.1 Онлајн рецепти



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

8.2 Кување уз асистенцију са Аутоматски рецепт

Ова рерна има скуп рецепата које можете да користите. Рецепти су фиксни и не можете да их измените.

1. Укључите рерну.
2. Изаберите мени: Кување уз асистенцију. Притисните **OK** да бисте потврдили.
3. Изаберите категорију и јело. Притисните **OK** да бисте потврдили.
4. Изаберите рецепт. Притисните **OK** да бисте потврдили.



Када користите функцију: Упутство за употребу, рерна користи аутоматска подешавања. Њих можете да промените као и код других функција.

8.3 Кување уз асистенцију са Аутоматска тежина

Ова функција аутоматски израчунава време печења. Да бисте је користили, неопходно је да унесете тежину хране.

1. Укључите рерну.
2. Изаберите мени: Кување уз асистенцију. Притисните **OK** да бисте потврдили.
3. Изаберите категорију и јело. Притисните **OK** да бисте потврдили.
4. Изаберите функцију: Аутоматска тежина. Притисните **OK** да бисте потврдили.
5. Притисните \wedge или \vee да подесите тежину хране. Притисните **OK** да бисте потврдили.

Програм се аутоматски покреће.

6. Тежину можете да промените у било ком тренутку. Притисните \wedge или \vee да бисте променили тежину.
7. Кад време истекне, огласиће се звучни сигнали. Притисните било који симбол да бисте искључили сигнал.



Код неких програма храну окрените након 30 минута. На дисплеју се приказује подсетник.

9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

9.1 Температурни сензор

Треба да се подесе две температуре: температура рерне и температура језгра.

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



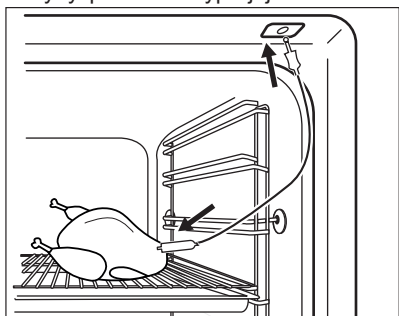
ОПРЕЗ

Користите само испоручени сензор температуре у средини печеног меса или исправне резервне делове.



Температурни сензор мора да остане у месоу и у утичници за све време печења.

1. Поставите врх температурног сензора у центар меса.
2. Убаците утикач температурног сензора у утичницу на врху унутрашњости уређаја.



3. Укључите рерну. Дисплеј приказује симбол температурног сензора.
4. Притисните \wedge или \vee у мање од пет секунди да поставите температуру у средини печеног меса.
5. Подесите функцију загревања и по потреби температуру рерне. Рерна израчунава приближно време завршетка. Време завршетка је различито за различите количине хране, подешене температуре рерне (најмање 120 °C) и режиме рада. Рерна израчунава време завршетка за приближно 30 минута.
6. Да бисте променили температуру језгра, притисните Ⓢ .

Кад је месо на подешеној температури језгра, огласиће се звучни сигнал.

Рерна се аутоматски искључује.

7. Притисните било који симбол да бисте искључили сигнал.
8. Извуците Температурни сензор из утичнице и извадите месо из рерне.
9. Притисните Ⓢ да бисте искључили рерну.



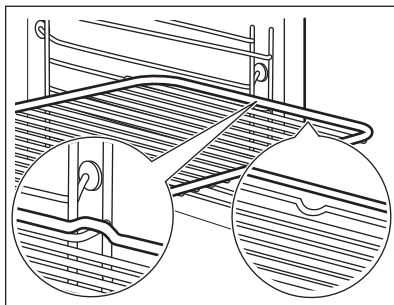
УПОЗОРЕЊЕ!

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

9.2 Постављање опреме

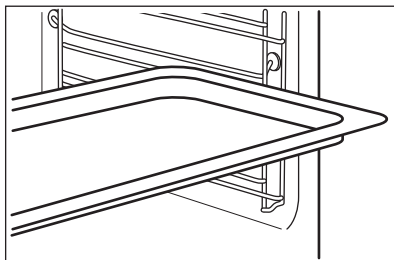
Решеткаста полица:

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



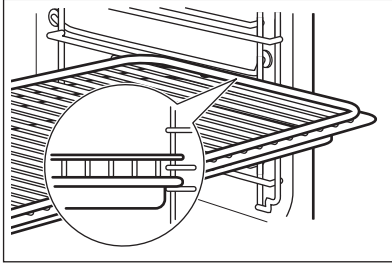
Плех за печење/ Дубоки плех:

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.

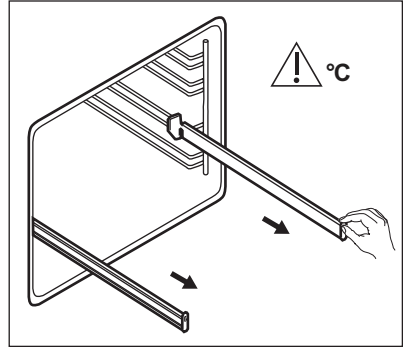
9.3 Телескопске вођице

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

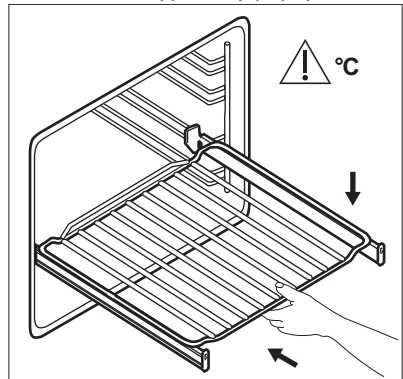
Са телескопским вођицама можете лакше да постављате и уклањате решетке.

- !** **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.

10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

10.1 Омиљено

Можете да сачувате ваша омиљена подешавања попут трајања, температуре или функције загревања. Она су доступна у менију: Омиљено. Можете сачувати 20 програма.

Како сачувати програм

1. Укључите рерну.

2. Подесите функцију загревања или аутоматски програм.
3. Притисните **Ⓜ** више пута све док се на дисплеју не прикаже функција: САЧУВАЈ.
4. Притисните **ОК** да бисте потврдили.
Дисплеј приказује прву слободну меморијску позицију.
5. Притисните **ОК** да бисте потврдили.

6. Унесите назив програма.
Прво слово трепери.
7. Притисните \vee или \wedge да бисте променили слово.
8. Притисните ОК.
- Следеће слово трепери.
9. Поновите корак 7 ако је неопходно.
10. Притисните и држите ОК да бисте сачували промене.
Меморијску позицију можете да замените. Када се на дисплеју прикаже прва слободна меморијска позиција, притисните \vee или \wedge и притисните ОК да бисте писали преко постојећег програма.

Можете да промените назив програма у менију: Измена назива програма.

Активирање програма

1. Укључите рерну.
2. Изаберите мени: Омиљено.
3. Притисните ОК да бисте потврдили.
4. Изаберите назив свог омиљеног програма.
5. Притисните ОК да бисте потврдили.

Можете да притиснете ☆ да бисте отишли директно у мени: Омиљено.

10.2 Коришћење функције Блокада за безбедност деце

Када је укључена функција Блокада за безбедност деце, рерна не може случајно да се активира.

i Ако ради функција Пиролиза, врата се аутоматски закључавају. Када притиснете било који симбол, на дисплеју се појављује порука.

1. Притисните ① да бисте укључили дисплеј.
2. Истовремено додирните \mathcal{R} и ☆ све док дисплеј не прикаже поруку .

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

10.3 Контролна брава

Ова функција спречава случајну промену функције загревања. Можете да је укључите само док рерна ради.

1. Укључите рерну.
2. Подесите функцију загревања или подешавање.
3. Притисните \mathcal{R} више пута све док се на дисплеју не прикаже функција: Контролна брава.
4. Притисните ОК да бисте потврдили.

i Уколико је у току функција Пиролиза, врата се закључавају и на дисплеју се приказује симбол кључа.

Да бисте искључили функцију, притисните \mathcal{R} . На дисплеју се приказује порука. Притисните \mathcal{R} поново и затим ОК да потврдите.

i Када искључите рерну, ова функција се такође искључује.

10.4 Подеси + крени

Функција вам омогућава да подесите функцију загревања (или програм) и касније је користите једним притиском на симбол.

1. Укључите рерну.
2. Подесите функцију загревања.
3. Притисните \mathcal{R} више пута све док се на дисплеју не прикаже функција: Трајање.
4. Подесите време.
5. Притисните \mathcal{R} више пута све док се на дисплеју не прикаже функција: Подеси + крени.
6. Притисните ОК да бисте потврдили.

Притисните било који симбол (изузев ①) да бисте покренули функцију:

Подеси + крени. Подешена функција загревања се активира.

Кад се функција загревања заврши, огласиће се звучни сигнали.



- Контролна брава је укључено када функција загревања ради.
- Мени: Основна подешавања вам омогућава да функцију: Подеси + крени укључите и искључите.

10.5 Аутоматско искључивање

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

| Температура (°C) | Време искључивања (ч) |
|------------------|-----------------------|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 - максимално | 1.5 |

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

10.6 Осветљеност дисплеја

Постоје два режима осветљености дисплеја:

- Ноћна осветљеност - када је рерна искључена, осветљеност дисплеја је мања између 22:00 и 06:00 часова.
- Дневна осветљеност:
 - Кад је рерна укључена.
 - Ако у режиму ноћне осветљености додирнете било који симбол (осим поља УКЉУЧИ/ИСКЉУЧИ), дисплеј прелази у режим дневне осветљености у наредних 10 секунди.
 - Ако је рерна искључена и ви подесите функцију: Тајмер. Након окончања функције, дисплеј се поново враћа у режим ноћне осветљености.

10.7 Вентилатор за хлађење

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

10.8 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

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.

11.2 Печење колача

- Немојте да отворате врата пећнице пре него што прође 3/4 подешеног времена за печење.
- Уколико истовремено печете у два плеха, оставите један празан ниво између њих.

11.3 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.

11.4 Време кувања

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

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

11.5 Печење и пржење

Колачи

| Храна | Уобичајено печење | | Печење уз равни вентил. | | Време (мин) | 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 |
| 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 |
| Божићни колач / богат воћни колач | 160 | 2 | 150 | 2 | 90 - 120 | У калупу за колаче пречника 20 цм. Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута |
| Колач од шљива | 175 | 1 | 160 | 2 | 50 - 60 | У плеху за хлеб. Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута |
| Бисквити / пециво у тракама | 140 | 3 | 140 - 150 | 3 | 25 - 45 | У плеху за печење |

| Храна | Уобичајено печење | | Печење уз равни вентил. | | Време (мин) | Коментари |
|---------------------------|-------------------|--------------|-------------------------|------------------|-------------|--|
| | Температура (°C) | Ниво решетке | Температура (°C) | Ниво решетке | | |
| Пуслице - један ниво | 120 | 3 | 120 | 3 | 80 - 100 | У плеху за печење |
| Пуслице - два нивоа | - | - | 120 | 2 и 4 | 80 - 100 | У плеху за печење. Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута |
| Земичке | 190 | 3 | 190 | 3 | 12 - 20 | У плеху за печење. Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута |
| Еклери - један ниво | 190 | 3 | 170 | 3 | 25 - 35 | У плеху за печење |
| 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“ | 170 | 1 | 160 | 2 (лево и десно) | 30 - 50 | У калупу за колаче пречника 20 цм |

Хлеб и пица

| Храна | Уобичајено печење | | Печење уз равни вентил. | | Време (мин) | Коментари |
|--------------|-------------------|--------------|-------------------------|--------------|-------------|---|
| | Температура (°C) | Ниво решетке | Температура (°C) | Ниво решетке | | |
| Бели хлеб | 190 | 1 | 190 | 1 | 60 - 70 | 1 - 2 комада, 0,5 кг по комаду. Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута |
| Ражани хлеб | 190 | 1 | 180 | 1 | 30 - 45 | У плеху за хлеб |
| Векне хлеба | 190 | 2 | 180 | 2 (2 и 4) | 25 - 40 | 6-8 земички у плеху за печење. Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута |
| Пица | 230 - 250 | 1 | 230 - 250 | 1 | 10 - 20 | У плеху за печење или дубокој посуди за печење. Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута |
| Чајна пецива | 200 | 3 | 190 | 3 | 10 - 20 | У плеху за печење. Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута |

Фланови

| Храна | Уобичајено печење | | Печење уз равни вентил. | | Време (мин) | 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 | 180 | 1 | 180 | 1 | 50 - 60 | У калупу. Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута |
| Лазање | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 | У калупу. Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута |
| Канелони | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 | У калупу. Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута |

месо

| Храна | Уобичајено печење | | Печење уз равни вентил. | | Време (мин) | 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 | Уобичајено печење | | Печење уз равни вентил. | | Време (мин) | 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 | Цело |
| Ђурка | 180 | 2 | 160 | 2 | 210 - 240 | Цела |
| Патка | 175 | 2 | 220 | 2 | 120 - 150 | Цела |
| Гуска | 175 | 2 | 160 | 1 | 150 - 200 | Цела |
| 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 | Уобичајено печење | | Печење уз равни вентил. | | Време (мин) | 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 |

11.6 Грил



Пре почетка кувања, загрејте празну рерну у трајању од 3 мунута.

| Храна | Количина | | Температура (°C) | Време (мин) | | Ниво решетке |
|-------------------------|----------|---------------|------------------|-------------|-----------|--------------|
| | Комада | Количина (кг) | | 1. страна | 2. страна | |
| Филе одресци | 4 | 0.8 | макс. | 12 - 15 | 12 - 14 | 4 |
| Одресци од говеђег меса | 4 | 0.6 | макс. | 10 - 12 | 6 - 8 | 4 |
| Кобасице | 8 | - | макс. | 12 - 15 | 10 - 12 | 4 |
| Свињски одресци | 4 | 0.6 | макс. | 12 - 16 | 12 - 14 | 4 |
| Пиле (сечено на пола) | 2 | 1.0 | макс. | 30 - 35 | 25 - 30 | 4 |
| Ћевапи | 4 | - | макс. | 10 - 15 | 10 - 12 | 4 |
| Пилећа прса | 4 | 0.4 | макс. | 12 - 15 | 12 - 14 | 4 |
| Пљескавица | 6 | 0.6 | макс. | 20 - 30 | - | 4 |
| Рибљи филе | 4 | 0.4 | макс. | 12 - 14 | 10 - 12 | 4 |
| Сендвичи | 4 - 6 | - | макс. | 5 - 7 | - | 4 |
| Тост | 4 - 6 | - | макс. | 2 - 4 | 2 - 3 | 4 |

11.7 Турбо гриловање

Говедина

| Храна | Количина | Температура (°C) | Време (мин) | Ниво решетке |
|---|---------------|------------------|-------------|--------------|
| Говеђе печење или филети, слабо печено ¹⁾ | по цм дебљине | 190 - 200 | 5 - 6 | 1 или 2 |
| Говеђе печење или филети, средње печено ¹⁾ | по цм дебљине | 180 - 190 | 6 - 8 | 1 или 2 |
| Говеђе печење или филети, добро печено ¹⁾ | по цм дебљине | 170 - 180 | 8 - 10 | 1 или 2 |

¹⁾ Рерну претходно загрејте.

Свињетина

| Храна | Количина (кг) | Температура (°C) | Време (мин) | Ниво решетке |
|-------------------------------------|---------------|------------------|-------------|--------------|
| Плећка, врат, шунка у комаду | 1 - 1.5 | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 или 2 |
| Котлети, ребра | 1 - 1.5 | 170 - 180 | 60 - 90 | 1 или 2 |
| Ћуфте | 0.75 - 1 | 160 - 170 | 50 - 60 | 1 или 2 |
| Свињске коленице (претходно куване) | 0.75 - 1 | 150 - 170 | 90 - 120 | 1 или 2 |

Телетина

| Храна | Количина (кг) | Температура (°C) | Време (мин) | Ниво решетке |
|-----------------|---------------|------------------|-------------|--------------|
| Печена телетина | 1 | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 или 2 |
| Телећа коленица | 1.5 - 2 | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 или 2 |

Јагњетина

| Храна | Количина (кг) | Температура (°C) | Време (мин) | Ниво решетке |
|-----------------------------------|---------------|------------------|-------------|--------------|
| Јагњећи котлети, печена јагњетина | 1 - 1.5 | 150 - 170 | 100 - 120 | 1 или 2 |
| Јагњећа леђа | 1 - 1.5 | 160 - 180 | 40 - 60 | 1 или 2 |

Живина

| Храна | Количина (кг) | Температура (°C) | Време (мин) | Ниво решетке |
|-------------------------|---------------------|------------------|-------------|--------------|
| Порције живине | Свака од 0,2 - 0,25 | 200 - 220 | 30 - 50 | 1 или 2 |
| Пиле, полови-на | Свака од 0,4 - 0,5 | 190 - 210 | 35 - 50 | 1 или 2 |
| Кокошије и пи-леће месо | 1 - 1.5 | 190 - 210 | 50 - 70 | 1 или 2 |
| Пачетина | 1.5 - 2 | 180 - 200 | 80 - 100 | 1 или 2 |
| Гушчетина | 3.5 - 5 | 160 - 180 | 120 - 180 | 1 или 2 |
| Ђуретина | 2.5 - 3.5 | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 или 2 |
| Ђуретина | 4 - 6 | 140 - 160 | 150 - 240 | 1 или 2 |

Риба

| Храна | Количина (кг) | Температура (°C) | Време (мин) | Ниво решетке |
|-----------|---------------|------------------|-------------|--------------|
| Цела риба | 1 - 1.5 | 210 - 220 | 40 - 60 | 1 или 2 |

11.8 Печење уз влаж. и вентил.

Током печења, врата уређаја отварајте само када је то неопходно.

| Храна | Температура (°C) | Време (мин) | Ниво ре-шетке |
|-----------------------|------------------|-------------|---------------|
| Гратинирана тестенина | 190 - 200 | 45 - 55 | 2 |
| Гратинирани кромпир | 160 - 170 | 60 - 75 | 2 |
| Мусака | 180 - 200 | 75 - 90 | 2 |
| Лазање | 160 - 170 | 55 - 70 | 2 |
| Канелони | 170 - 190 | 65 - 75 | 2 |
| Пудинг од хлеба | 150 - 160 | 75 - 90 | 2 |
| Пудинг од пиринча | 170 - 190 | 45 - 60 | 2 |
| Колач с јабукама | 150 - 160 | 75 - 85 | 2 |
| Бели хлеб | 180 - 190 | 50 - 60 | 2 |

11.9 Споро печење

Користите ову функцију за припремање меких, сочних комада меса и рибе чија температура језгра не прелази 65 °С. Ова функција се не примењује када је реч о рецептима за месо у лонцу или масно прасеће печење. Можете да користите температурни сензор као гаранцију тачности температуре у средини печеног меса (погледајте табелу за температурни сензор).

У првих 10 минута можете да подесите температуру рерне између 80 °С и 150 °С. Подразумевана температура је 90 °С. Након што је температура подешена, рерна наставља да ради на 80 °С. Немојте да користите ову функцију код припреме живинског меса.



Увек припремајте храну без поклопца када користите ову функцију.

1. Запеците месо у тигању на плочи за кување на веома високом подешавању 1–2 минута са сваке стране.
2. Убаците месо заједно са врелом посудом за печење у рерну и на решеткасту полицу.
3. Ставите температурни сензор у месо.
4. Изаберите функцију: Споро печење и подесите тачну крајњу температуру у средини печеног меса.

Подесите температуру на 120 °С.

| Храна | Време (мин) | Ниво решетке |
|---------------------------|-------------|--------------|
| Говеђе печење, 1 - 1,5 кг | 120 - 150 | 1 |

| Храна | Време (мин) | Ниво решетке |
|---------------------------|-------------|--------------|
| Говеђи филе, 1 - 1,5 кг | 90 - 150 | 3 |
| Телеће печење, 1 - 1,5 кг | 120 - 150 | 1 |
| Одресци, 0,2 - 0,3 кг | 20 - 40 | 3 |

11.10 Одржавање

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

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

За ову функцију користите прву полицу од дна.

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

Једнако напуните тегле и затворите их штипаљком.

Тегле не треба да се међусобно додирују.

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

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

Мекано воће

| Храна | Температура (°C) | Време кувања до крчкања (мин) | Наставите с кувањем на 100 °C (мин) |
|--|------------------|-------------------------------|-------------------------------------|
| Јагоде / боровнице / малине / зрели огрозд | 160 - 170 | 35 - 45 | - |

Коштуњаво воће

| Храна | Температура (°C) | Време кувања до крчкања (мин) | Наставите с кувањем на 100 °C (мин) |
|-----------------------|------------------|-------------------------------|-------------------------------------|
| Крушке / дуње / шљиве | 160 - 170 | 35 - 45 | 10 - 15 |

Поврће

| Храна | Температура (°C) | Време кувања до крчкања (мин) | Наставите с кувањем на 100 °C (мин) |
|-----------------------------|------------------|-------------------------------|-------------------------------------|
| Шаргарепа ¹⁾ | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Краставци | 160 - 170 | 50 - 60 | - |
| Туршија | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Келераба / грашак / шпаргла | 160 - 170 | 50 - 60 | 15 - 20 |

1) Када искључите рерну, оставите је да у њој одстоји.

11.11 Сушење

- Прекријте послужавнике са замашћеним папиром или папиром за печење.
- За боље резултате, искључите печницу на пола печења, отворите

врата и оставите да се охлади на једну ноћ да би се сушење завршило.

Поврће

| Храна | Температура (°C) | Време (ч) | Ниво решетке | |
|--------------------|------------------|-----------|---------------|--------------|
| | | | један положај | два положаја |
| Пасуљ | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Паприке | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 1 / 4 |
| Поврће за кисељење | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 1 / 4 |
| Печурке | 50 - 60 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |

| Храна | Температура (°C) | Време (ч) | Ниво решетке | |
|---------------|------------------|-----------|---------------|--------------|
| | | | један положај | два положаја |
| Зачинско биље | 40 - 50 | 2 - 3 | 3 | 1 / 4 |

Воће

| Храна | Температура (°C) | Време (ч) | Ниво решетке | |
|---------------|------------------|-----------|---------------|--------------|
| | | | један положај | два положаја |
| Шљиве | 60 - 70 | 8 - 10 | 3 | 1 / 4 |
| Кајсије | 60 - 70 | 8 - 10 | 3 | 1 / 4 |
| Кришке јабуке | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Крушке | 60 - 70 | 6 - 9 | 3 | 1 / 4 |

11.12 Табела за температуру 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 |

| Храна | Температура у средини печеног меса (°C) |
|--------------------------|---|
| Свињска плећка | 80 - 82 |
| Свињска коленица | 75 - 80 |
| Јагњетина | 70 - 75 |
| Пиле | 98 |
| Зец | 70 - 75 |
| Пастрмка/морска деверика | 65 - 70 |
| Туна/лосос | 65 - 70 |

12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 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 очистити 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 прибор 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.

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 Уклањање носача решетке

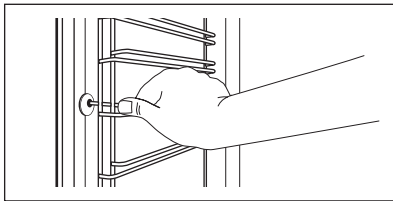
Да бисте очистили рерну, уклоните носаче решетке .



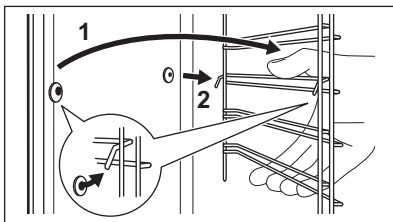
ОПРЕЗ

Будите пажљиви приликом уклањања подршке решетача.

1. Извучите предњи део подршке решетке из бочног зида.



2. Извучите 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.

12.4 Пиролиза



ОПРЕЗ

Уклоните сав прибор и уклоните делове за подршку решетке.



Процедура пиролитичког чишћења не може да почне:

- Ако нисте извадили утикач температурног сензора из утичнице.
- Ако нисте сасвим затворили врата рерне.

Ручно уклоните најтврдокорнију прљавштину.



ОПРЕЗ

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

1. Очистите унутрашњу страну врата врућом водом како остаци хране не би изгорели на врелом ваздуху.
2. Укључите рерну и изаберите из главног менијај функцију:
Пиролиза. Притисните **OK** да бисте потврдили.
3. Подесите трајање процедуре чишћења:

| Опција | Опис |
|----------|--|
| Брзо | 1 h за нижи степен задрљаност и |
| Нормално | 1 h 30 min за уобичајени степен задрљаност и |
| Интенз. | 2 h 30 min за висок степен задрљаност и. |

4. Притисните **OK** да бисте потврдили.

i Када почне пиролитичко чишћење, врата рерне су закључана и светло не ради.

i Да бисте зауставили пиролитичко чишћење пре завршетка, искључите рерну.

! **УПОЗОРЕЊЕ!**
Након завршетка функције, рерна је веома врућа. Пустите је да се охлади. Постоји ризик од опекотина.

i Након завршетка функције, врата и даље остају закључана због фазе хлађења. Током фазе хлађења, неке од функције рерне неће бити доступне.

12.5 Скидање и инсталирање врата

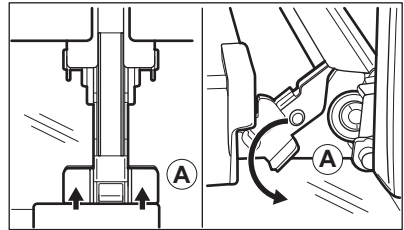
Врата и унутрашњу стаклену плочу можете скинути да бисте их очистили. Број стаклених плоча се разликује код различитих модела.



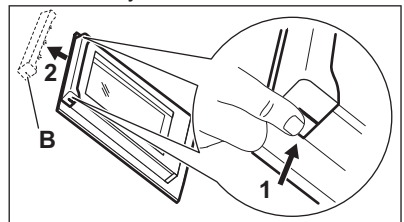
УПОЗОРЕЊЕ!

Врата су тешка.

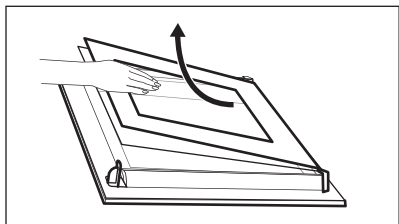
1. Отворите врата до краја.
2. До краја притисните стезне полуге (A) на обема шаркама врата.



3. Затворите врата рерне до првог положаја за отварање (приближно под углом од 70°).
4. Придржите врата једном руком са обе стране и повуците их нагоре у односу на рерну како бисте их одвојили.
5. Врата поставите на меку крпу на стабилној површини са спољном страном окренутом надоле.
6. Притисните штитнике врата (B) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.



7. Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.
8. Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и једну по једну их извуците нагоре из вођице.



9. Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклену плочу.

По завршетку чишћења, извршите наведене кораке обрнутим редоследом. Прво поставите мању плочу, а затим већу и врата.

- i** Један од носача шарки (обично десни) се слободно креће. Уверите се да су оба носача шарки у истом положају (приближно под углом од 70°).

- !** **УПОЗОРЕЊЕ!**
Уверите се да су стакла убачена у правилан положај, јер у супротном може доћи до прегревања површине врата.

12.6 Скидање и постављање врата

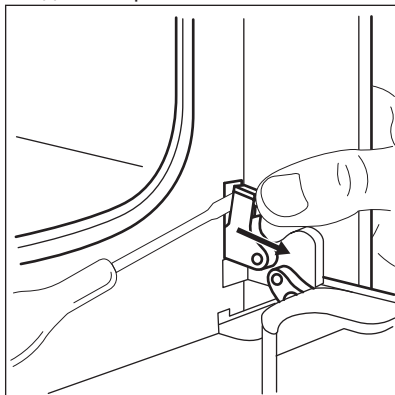
Врата рерне имају три стаклене плоче. Можете да скинете врата рерне и унутрашње стаклене плоче ради чишћења. Прочитајте цело упутство за „Скидање и инсталирање врата“ пре него што скинете стаклене плоче.

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

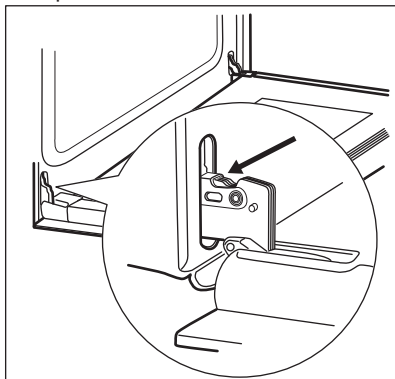
- !** **ОПРЕЗ**
Немојте да рерну без стаклених плоча.

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

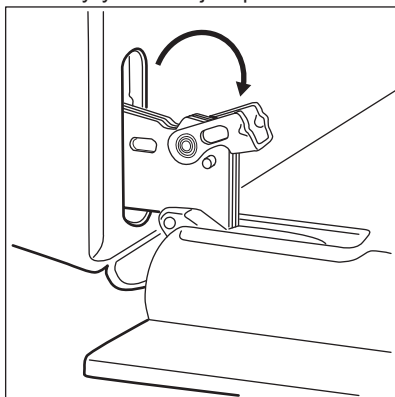
2. Користите одвијач да подигнете и до краја окренете полуку шарке с десне стране.



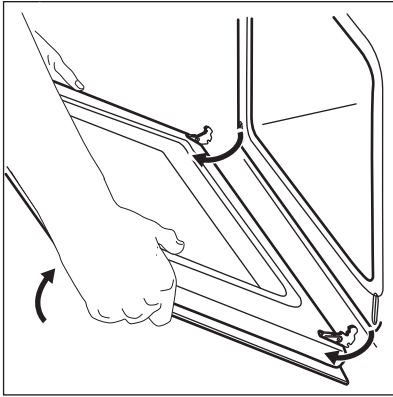
3. Пронађите шарку на левој страни врата.



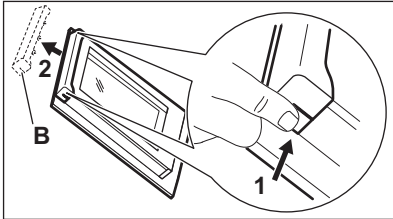
4. Подигните и до краја окрените полуку на левој шарки.



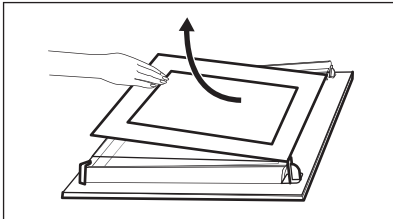
5. Затворите врата рерне до пола, до првог положаја за отварање. Затим подигните и повуците врата према себи и извадите их из лежишта.



6. Ставите врата на меку крпу на стабилној површини.
7. Притисните штитнике врата (B) 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.



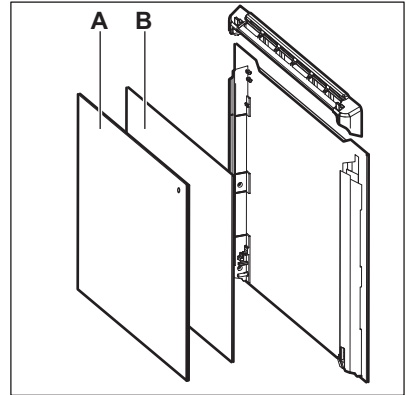
10. Очистите стаклене плоче водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите

стаклене плоче у машини за прање судова.

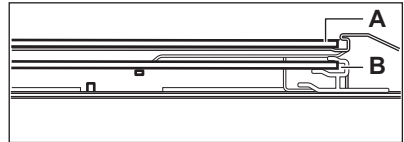
Кад је чишћење завршено, монтирајте стаклене плоче и врата рерне.

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.



12.7 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.

2. Очистите стаклени поклопац.
3. Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на топлоту до 300 °С.
4. Поставите стаклени поклопац.

Задња сијалица

1. Окрените стаклени поклопац сијалице како бисте га скинули.

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 искључена. | Укључите 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. | Функција аутоматског искључивања је укључена. | Погледајте одељак „Аутоматско искључивање“. |
| Рерна се не загрева. | Функција Блокаде за безбедност деце је активирани. | 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 прегоревати, обратите се квалификованом, овлашћеном електричару. |
| Сијалица не ради. | Лампица је неисправна. | Замените сијалицу. |

| Проблем | Могући узрок | Решење |
|---|---|---|
| На дисплеју се приказује F111. | Утикач сензора температуре у средини печеног меса није правилно постављен у утичницу. | Гурните утикач температурног сензора што је могуће више у утичницу. |
| 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 онда је поново укључите. Уколико се на дисплеју поново прикаже код грешке, контактирајте корисничку службу. |
| 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. |
| Уређај није активиран и не загрева се. Вентилатор не ради. На дисплеју се појављује "Demo". | Активиран је демо режим. | Погледајте одељак „Основна подешавања“ у поглављу „Свакодневна употреба“. |

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.)

Број производа (PNC)

Серијски број (S.N.)

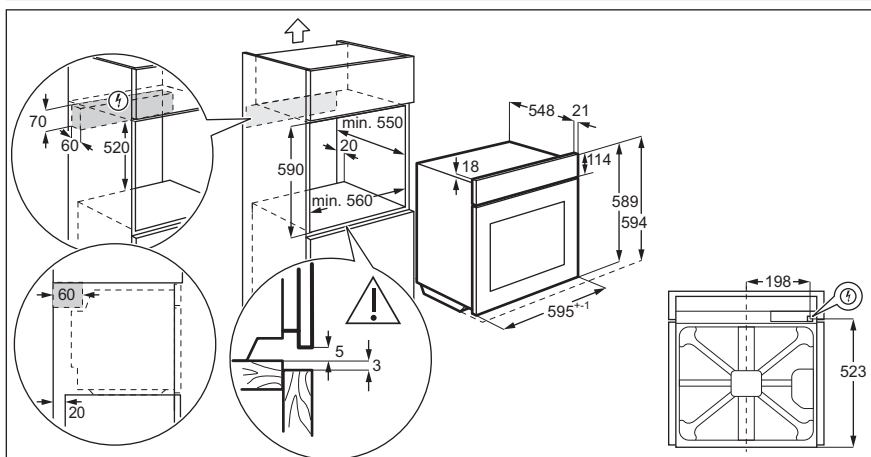
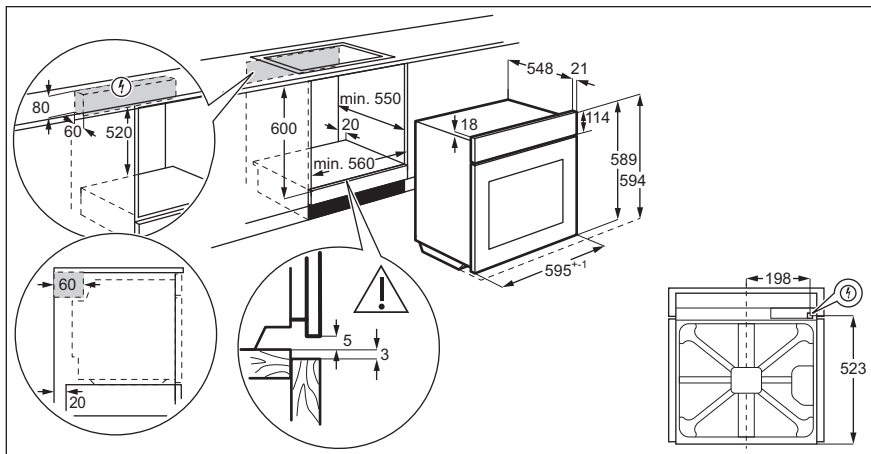
14. ИНСТАЛАЦИЈА



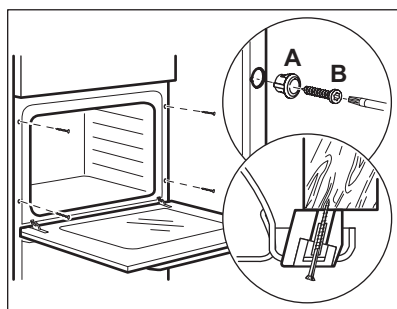
УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

14.1 Уграђивање



14.2 Причвршћивање уређаја за кухињски елемент



14.3 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.

14.4 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).

15. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

15.1 Кратак опис производа и информације о производу према ЕУ 65-66/2014

| | | |
|---|----------------------|---------|
| Назив добављача | Electrolux | |
| Идентификација модела | ЕОЕ8Р31V ЕОЕ8Р31X | |
| Индекс енергетске ефикасности | 81.2 | |
| Класа енергетске ефикасности | А+ | |
| 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 | |
| Јачина звука | 72 л | |
| Тип рерне | Уградна рерна | |
| Маса | ЕОЕ8Р31V | 31.2 кг |
| | ЕОЕ8Р31X | 31.2 кг |

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

15.2 Уштеда енергије



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

Општи савети

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 да бисте повећали уштеду енергије.

Када је могуће, немојте да загревате рерну пре него што ставите храну унутра.

За печење које траје дуже од 30 минута, смањите температуру рерне на минимум 3-10 минута пре истека времена печења, у зависности од његовог трајања. Месо ће наставити да се пече користећи преосталу топлоту у рерни.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

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 деактивирају раније код неких функција рерне.

Вентилатор и лампица настављају да раде.

Одржавајте топлоту хране

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

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.

16. 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



867355082-A-462018



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-eoe8p31x-akcija-cena/>