

Uputstvo za upotrebu

ELECTROLUX ugradna rerna EOF6P70X

 **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-eof6p70x-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



Electrolux

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.....	16
10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	17
11. КОРИСНИ САВЕТИ.....	18
12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	30
13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	35
14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	36

МИСЛИМО НА ВАС

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

Добро дошли у Electrolux.

Посетите наш сајт да:



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

www.electrolux.com/support



Региструјте производ ради боље услуге:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

КОРИСНИЧКА ПОДРШКА И СЕРВИС

Увек користите оригиналне резервне делове.

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

Подаци могу да се пронађу на плочици са техничким карактеристикама.

 **Упозорење/опрез – информације о безбедности**

 **Опште информације и савети**

 **Информације о животnoj средини**

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 млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од овог уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Немојте да дозволите деци да се играју уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одлажите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Постарајте се да деца и кућни љубимци не буду близу уређаја док уређај ради или се расхлађује. Доступни делови постају врели током употребе.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, 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 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 решетки 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. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
 - Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете мрежни утикач у зидну утичницу.
 - Уређај се испоручује са 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 (mm²)
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 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 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 накупити 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.

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 полеме 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.

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 подаље од уређаја док ради пиролитичко чишћење. Уређај постаје врео и врео ваздух се ослобађа из предњих отвора за хлађење.
- Операција пиролитичког чишћења одвија се на високој температури, због чега може доћи до ослобађања испарења насталих од остатака хране и материјала од којих је уређај направљен, те вам стога препоручујемо следеће:
 - Обезбедите добру вентилацију током и након сваког пиролитичког чишћења.
 - Обезбедите добру вентилацију у току и након прве употребе на максималној радној температури.
- За разлику од људи, неке птице и гмизавци могу бити изузетно осетљиви на потенцијална испарења која се емитују у току процеса чишћења свих пиролитичких рерни.
 - Склоните све кућне љубимце (посебно птице) који се налазе у близини уређаја током и након пиролитичког чишћења и прво подесите максималну температуру у добро проветреном простору.
- Мали кућни љубимци такође могу бити осетљиви на локалне промене температуре у близини пиролитичких рерни када је програм самочишћења пиролизом у току.
- Нелепљиве површине посуда, плехова, тацни, прибора, итд. могу оштетити високе температуре поступка пиролитичког чишћења у свим рернама са пиролизом и такође могу бити извор слабијих штетних испарења.
- Испарења која генеришу све пиролитичке рерне/остаци кувања описани су као безбедни за људе, укључујући децу или лица са здравственим проблемима.

2.6 Унутрашње осветљење



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.
- 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!

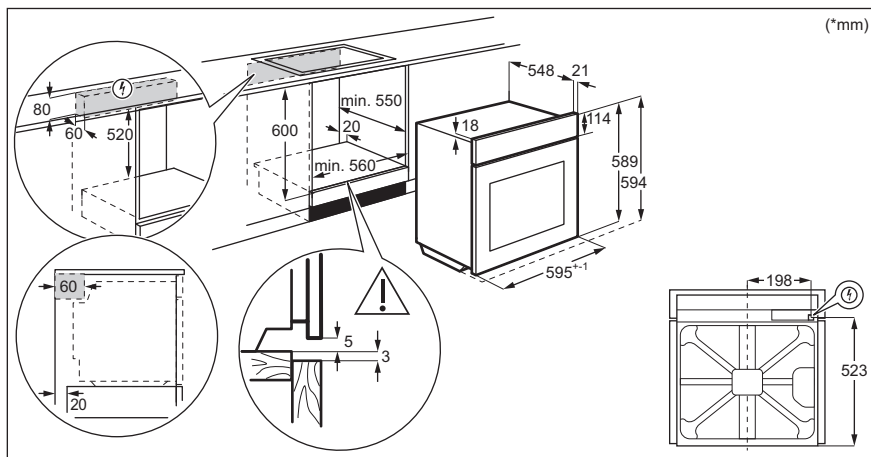
Погледајте поглавља о безбедности.

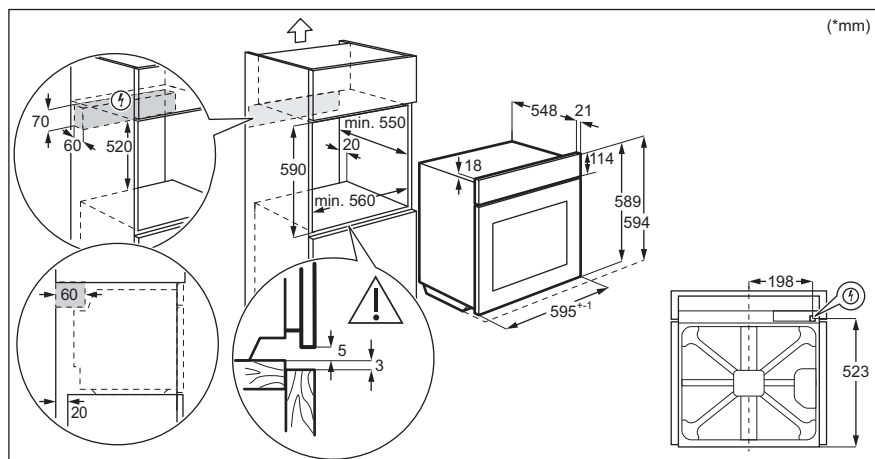
3.1 Уграђивање



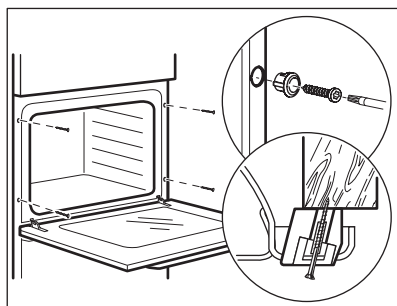
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



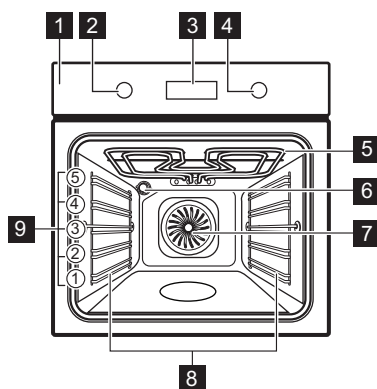


3.2 Причвршћивање рерне за кухињски елемент



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** Лампица
- 7** Вентилатор
- 8** Подршка решетке, могуће уклањање
- 9** Положаји решетки

4.2 Прибор

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

- **Телескопске вођице**
Са овим телескопским вођицама можете лакше да постављате и уклањате решетки.

5. КОМАНДНА ТАБЛА

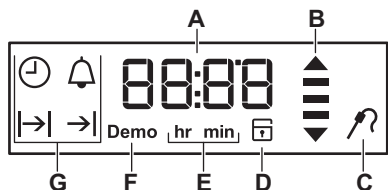
5.1 Дугмад која се увлаче

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

5.2 Сензорска поља / дугмад

	За подешавање ТАЈМЕРА. Задржите га најмање 3 секунде да бисте укључили или искључили сијалицу у рерни.
	За подешавање функције часовника.
	Да бисте проверили температуру у рерни или вредности температурног сензора (уколико је на располагању). Користите само када ради функција загревања.

5.3 Дисплеј



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

6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

Подесите време пре коришћења рерне.

6.1 Прво чишћење

Корак 1	Корак 2	Корак 3
Уклоните сав прибор и подршке решетке из рерне.	Обришите рерну и прибор меком крпом, топлом водом и благим детецентом.	Ставите прибор и подршке решетке које се скидају у рерну.

6.2 Иницијално предгревање

Претходно загрејте рерну пре прве употребе.	
Корак 1	Уклоните сав прибор и подршке решетке из рерне.
Корак 2	Подесите максималну температуру за функцију:  . Оставите рерну да ради 1 сат.
Корак 3	Подесите максималну температуру за функцију:  . Оставите рерну да ради 15 минута.
 Рерна може да испушта мирис и дим током предгревања. Уверите се да је просторија проветрена.	

7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

7.1 Како да подесите: Функција загревања

Корак 1	Окрените командно дугме за функције загревања да бисте изабрали функцију загревања.
Корак 2	Окрените командно дугме да бисте изабрали температуру.
Корак 3	Када се кување заврши, окрените командну дугмад на положај искључено да бисте искључили рерну.

7.2 Индикатор загревања

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

7.3 Функције загревања

Функција за-гревања	Примена
0 Положај Искључено	Рерна је искључена.
 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 Конвенционално припрема.
 Конвенционално припрема	За печење теста и меса на једном положају решетке.

Функција за-гревања	Примена
 Влажно печење уз вентил.	Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током печења. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Користи се преостала топлота. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте одељак „Свакодневна употреба“. Напомене: Влажно печење уз вентил..
 Брзо гриловање	За печење пљоснатих намирница у великим количинама и тостирање хлеба.
 Турбо гриловање	За печење великих комада меса или живине с костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.
 Функција за пцу	За печење пице. За интензивно запецање и добијање хрскаве доње површине.
 месо	За припремање веома меканог и сочног печења.
 Одржавање топлоте	За одржавање топлоте хране.
 Одмрзавање	За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.

Функција за-гревања	Примена
 Пиролиза	За укључивање пиро-литичког чишћења рерне.

7.4 Напомене за: Влажно печење уз вентил.

Ова функција је коришћена ради усаглашавања са класом енергетске ефикасности и захтевима у вези са екодизајном према стандарду EU 65/2014 и EU 66/2014. Тестови у складу са EN 60350-1.

Током печења врата рерне треба да буду затворена како функција не би била прекидана и како би рерна радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

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

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

8. ФУНКЦИЈЕ САТА

8.1 Табела са функцијама сата

Функција сата	Примена
 Доба дана	За приказивање или промену тачног времена. Промену подешеног времена могуће је вршити само када је рерна искључена.
 Трајање	За подешавање дужине кувања. Користите само када је подешена функција загревања.
 Крај	За подешавање времена искључивања рерне. Користите само када је подешена функција загревања.
 Време одлагања	Комбинација функција: Трајање, Крај.
 Тајмер	За подешавање времена за одбројавање. Ова функција не утиче на рад рерне. Тајмер – може се подесити у било ком тренутку ако је рерна искључена.

8.2 Како да подесите: Доба дана

Након првог прикључења уређаја на електричну мрежу, сачекајте док се на

дисплеју не појави: **hr, 12:00. 12 –** трепери.

Корак 1 Окрените дугме за температуру да бисте подесили сате.

Корак 2	 – притисните да бисте потврдили. Дисплеј приказује задате сате и: min. 00 – трепери.
Корак 3	Окрените дугме за температуру да бисте подесили минуте.
Корак 4	 – притисните да бисте потврдили. Дисплеј приказује задато време.
 – узаустопно притискајте да бисте променили доба дана.  – трепери на дисплеју.	

8.3 Како да подесите функцију: Трајање

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

8.4 Како да подесите функцију: Крај

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

8.5 Како да подесите функцију: Време одлагања

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

8.6 Како да подесите функцију: Тајмер

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

Корак 1	  – узаустопно притискајте.  00 – трепери.
Корак 2	Окрените дугме за температуру да бисте подесили секунде, а затим и минуте. Када је задато време дуже од 60 минута, hr трепери.
Корак 3	Подесите сате. Тајмер – аутоматски стартује након 5 секунди. Након истека 90% подешеног времена оглашава се звучни сигнал.

Корак 4 Када задато време истекне, оглашава се звучни сигнал у трајању од 2 минута. **00:00**,  – трепери. Притисните било које дугме да бисте прекинули сигнал.

9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

такође спречавају превртање.

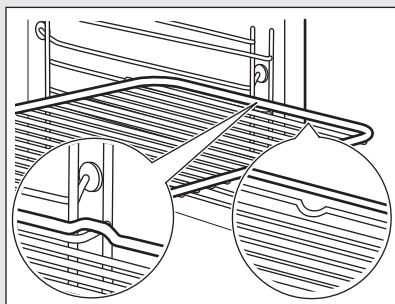
Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа на полици.

9.1 Убацивање прибора

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења

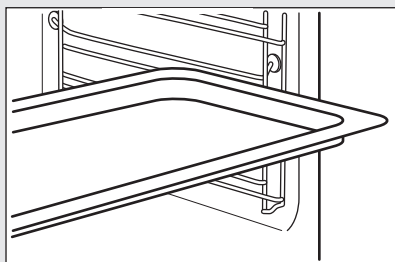
Решеткаста полица:

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



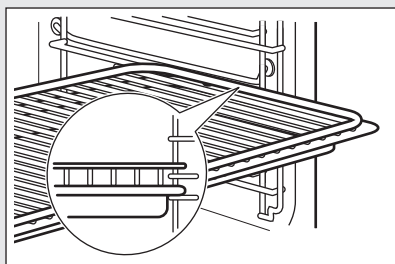
Дубоки тигањ:

Угурајте плех између вођица на подршци решетке.



Решеткаста полица, Дубоки тигањ:

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



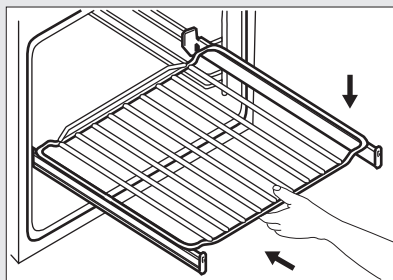
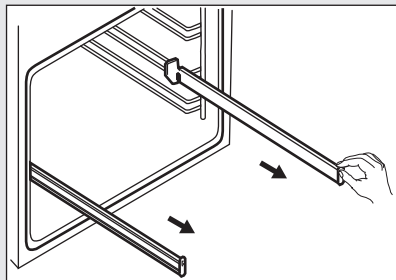
9.2 Коришћење телескопских вођица

Не подмазујте телескопске вођице.

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

Корак 1 Извадите леву и десну телескопску вођицу.

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



10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

10.1 Како да користите: Блокада за безбедност деце

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

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

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

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

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

Корак 1 За подешавање функције рерне.

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

Да бисте искључили контролну браву, поновите корак 2.

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

10.2 Како се користи: контролна брава

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

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

10.3 Индикатор преостале топлоте

Када искључите рерну, дисплеј приказује индикатор преостале

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

10.4 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога рерна се после неког времена 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

Након аутоматског искључивања, окрените командну дугмад у положај искључено.

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

10.5 Вентилатор за хлађење

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

10.6 Безбедносни термостат

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

11. КОРИСНИ САВЕТИ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

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 отварате врата рерне пре него што прође 3/4 подешеног времена за печење.

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

Функција уобичајеног печења при подразумеваној температури је идеална за печење хлеба.

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

 КО- ЛАЧИ	Конвенционално припрема		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
Бисквит тор-та	170	2	150	2	40 - 50	Калуп за колаче, Ø 26 cm
Божићни ко-лач, прет-ходно за-грејте праз-ну рерну	160	2	150	2	90 - 120	Калуп за колаче, Ø 20 cm
Колач од шљива, претходно загрејте празну рер-ну	175	1	160	2	50 - 60	Плех за хлеб

 КО- ЛАЧИ	Конвенционално припрема		Печење уз равни вентил.		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
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
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

 ЛАЧИ	КО-	Конвенционално припрема		Печење уз равни вентил.		(min)	
		 (°C)		 (°C)			
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		Конвенционално припрема		Печење уз равни вентил.		(min)	
		 (°C)		 (°C)			
Бели хлеб, 1 - 2 комада, 0,5 kg сваки		190	1	190	1	60 - 70	-
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	Конвенционално припрема		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	Конвенционално припрема	Печење уз равни вентил.	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Говедина	200	190	50 - 70
Свињетина	180	180	90 - 120
Телетина	190	175	90 - 120
Енглески говеђи одрезак, слабо печен	210	200	50 - 60
Енглески говеђи одрезак, средње печен	210	200	60 - 70
Енглески говеђи одрезак, добро печен	210	200	70 - 75

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

Користите други положај решетке.

 РИБА	Конвенционално припрема	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 Грил

Претходно загрејте празну рерну.

Користите четврти ниво решетке.

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

 ГРИЛ	 (kg)	 (min)	 (min)
		1. страна	2. страна
Филе одресци, 4 комада	0.8	12 - 15	12 - 14

 ГРИЛ	 (kg)	 (min) 1. страна	 (min) 2. страна
Одрезак од говеђејг меса, 4 комада	0.6	10 - 12	6 - 8
Кобасице, 8	-	12 - 15	10 - 12
Свињски одресци, 4 комада	0.6	12 - 16	12 - 14
Пиле, половина, 2	1	30 - 35	25 - 30
Ћевапи, 4	-	10 - 15	10 - 12
Пилеће груди, 4 комада	0.4	12 - 15	12 - 14
Пљескавице, 6	0.6	20 - 30	-
Рибљи филети, 4 комада	0.4	12 - 14	10 - 12
Запечени сендвичи, 4 - 6	-	5 - 7	-
Тост, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

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.

 ГОВЕДИ- НА	 (°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

 СВИЊЕ- ТИНА	 (°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

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

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

 ЖИВИНА	 (°C)	 (min)
Живинско месо, порције, 0,2 - 0,25 kg сваки	200 - 220	30 - 50
Пиле, половина, 0,4 - 0,5 kg сваки	190 - 210	35 - 50

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

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

11.5 Одмрзавање

	 (kg)	 Време одмрзавања (мин)	 Време додатног одмрзавања (мин)	
Пиле	1	100 - 140	20 - 30	Пиле, које је на преврнутој таџни, ставите на велики тањир. Окрените када истекне половина времена.
месо	1 0.5	100 - 140 90 - 120	20 - 30	Окрените када истекне половина времена.
Павлака	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Неутрална павлака може да се умути и када је још увек делимично замрзнута.
Пастрма	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Јагоде	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Путер	0.25	30 - 40	10 - 15	-

	 (kg)	 Време одмр- завања (мин)	 Време допун- ског одмрзава- ња (мин)	
Колач	1.4	60	60	-

11.6 Сушење - Печење уз равни вентил.

Прекријте послужавнике са замашћеним папиром или папиром за печење.

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

За 1 плех користите трећи положај решетке.

За 2 плеха користите први и трећи положај решетке.

 ПОВРЋЕ	 (°C)	 (h)
Пасуљ	60 - 70	6 - 8
Паприке	60 - 70	5 - 6

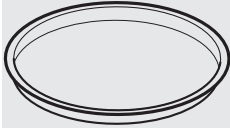
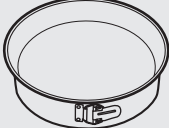
 ПОВРЋЕ	 (°C)	 (h)
Поврће за супу	60 - 70	5 - 6
Печурке	50 - 60	6 - 8
Зачинско биље	40 - 50	2 - 3

Подесите температуру на 60 °C - 70 °C.

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

11.7 Влажно печење уз вентил. - препоручени прибор

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

			
Плех за пизу	Посуда за печење	Мала посу- да за печење	Плех за флан
Таман, нерелефну- јући Пречник 28 cm	Таман, нерелефнују- ћи Пречник 26 cm	Керамички Пречник 8 cm, висина 5 cm	Таман, нерелеф- 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, замрзнута, 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
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 ре- шеткастој полици	180	3	25 - 30
Поширано месо, 0,25 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	200	3	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Шашлик, 0,5 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	200	3	25 - 30
Колачи, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Макарони, 24 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	25 - 35
Мафини, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Славо тесто, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	25 - 30
Бисквити од сипкавог теста, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	150	2	25 - 35
Тортице, 8 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	20 - 30
Поврће, бланширано, 0,4 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	35 - 45
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	Конвенционално припрема	Плех за печење	3	170	20 - 30	-	
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	3	150 - 160	20 - 35	-	
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-	
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Конвенционално припрема	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	Конвенционално припрема	Решетка полица	2	170	40 - 50	Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута.	
Бисквит торта, калуп за колаче Ø26 cm	Печење уз равни вентил.	Решетка полица	2	160	40 - 50	Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута.	
Бисквит торта, калуп за колаче Ø26 cm	Печење уз равни вентил.	Решетка полица	2 и 4	160	40 - 60	Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута.	
Шкотски кекс с маслацем	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	3	140 - 150	20 - 40	-	

				 (°C)	 (min)	
Шкотски кекс с масла-цем	Печење уз равни вен-тил.	Плех за печење	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Шкотски кекс с масла-цем	Конвенцио-нално при-према	Плех за печење	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост, 4 - 6 кома-да	Грил	Решет-каста полица	4	макс.	2 - 3 минута прву страну; 2 - 3 минута другу страну	Претходно за-грејте рерну у трајању од 3 минута.
Пљеска-вица, 6 комада, 0,6 kg	Грил	Решет-каста полица и посуда за скуп-љање масноће	4	макс.	20 - 30	Ставите решет-касту полицу на четврти ниво и посуду за скуп-љање масноће на други ниво рерне. Окрените храну на по-ла печења. Претходно за-грејте 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, топлом водом и благим средством за чишћење.

За чишћење металних површина користите раствор средства за чишћење.

Очистите мрље благим детерџентом.



Свакоднев- на употреба

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

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



Прибор

Након сваке употребе, очистите сав прибор и оставите га да се осуши. Користите меку крпу са топлем водом и благим детерџентом. Немојте прати прибор у машини за прање судова.

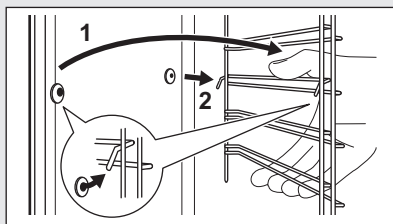
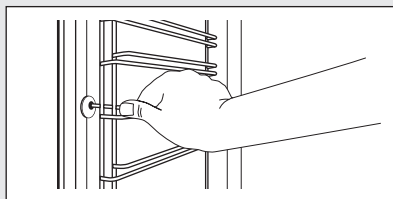
Не чистите прибор са нелепљивим премазом помоћу абразивних средстава за чишћење или предмета са оштрим ивицама.

12.2 Како да извадите:

Подршке за решетке

Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

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



12.3 Како да користите:

Пиролитичко чишћење

Очистите рерну поступком пиролитичког чишћења.



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина.



ОПРЕЗ

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

Пре пиролитичког чишћења:		
Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	Уклоните сав прибор.	Очистите дно рерне и унутрашње стакло на вратима топлим водом, меком крпом и благим детерџентом.
Корак 1 Подесите функцију:   - трепери.		
Корак 2 Окрените командно дугме (за температуру) да бисте подесили режим чишћења.		
Опција	Режим чишћења	Трајање
P1	Благо чишћење	1 сат и 30 минута
P2	Нормално чишћење	2 ч 30 мин
Корак 3  - притисните за почетак чишћења.		
Корак 4 Након чишћења, окрените командно дугме за функцију загревања на положај „искључено“.		
 Током пиролизе сијалица у рерни се искључује. Врата рерне остају закључана. Када је рерна хладна, врата се откључавају.		
Кад рерна достигне подешену температуру, врата се закључавају. Док се врата не откључају, дисплеј приказује: линије индикатора топлоте,  . Да бисте прекинули чишћење пре него што је поступак завршен, окрените командно дугме за функције рерне на положај „искључено“.		
Кад се чишћење заврши:		
Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	Очистите унутрашњост меком крпом.	Уклоните остатке, почев од дна унутрашњости.

12.4 Подсетник за чишћење

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

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

 3s, °C - притисните истовремено да искључите подсетник.

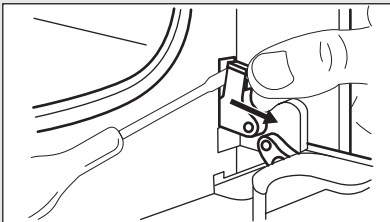
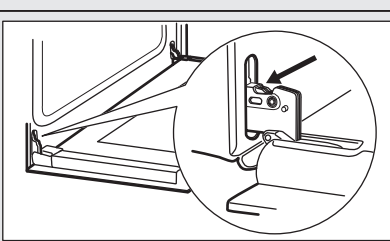
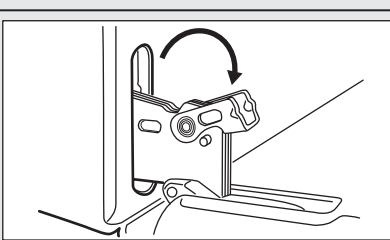
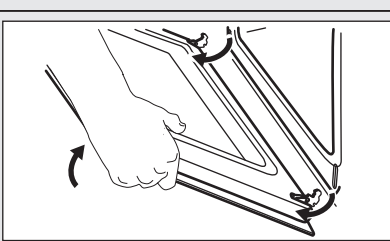
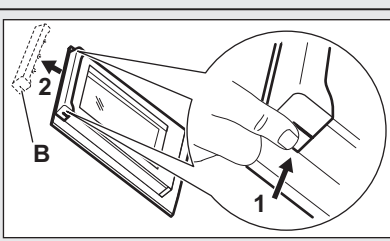
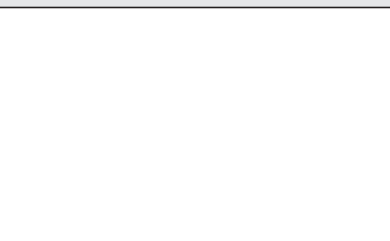
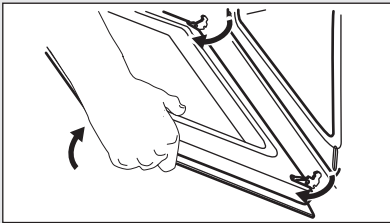
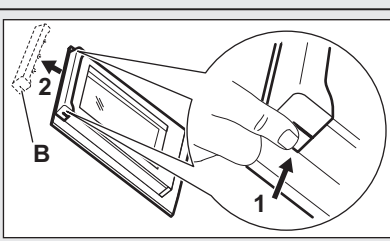
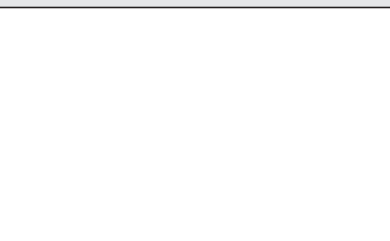
12.5 Како да скинете и инсталирате: Врата

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



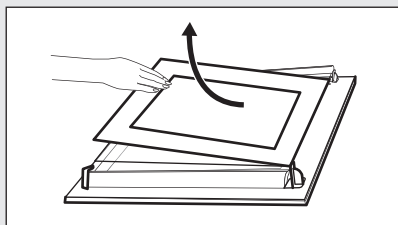
ОПРЕЗ

Немојте да рерну без стаклених плоча.

Корак 1 Отворите врата до краја и пронађите шарку на десној стране врата.	
Корак 2 Користите одвијач да подигнете и до краја окренете полугу шарке с десне стране.	
Корак 3 Пронађите шарку на левој страни врата.	
Корак 4 Подигните и до краја окрените полугу на левој шарки.	
Корак 5 Затворите врата рерне до пола, до првог положаја за отварање. Затим подигните и повуците врата према себи и извадите их из лежишта.	
Корак 6 Ставите врата на меку крпу на стабилној површини.	
Корак 7 Притисните оквир врата (B) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.	
Корак 8 Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.	
Корак 9 Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и једну по једну их пажљиво извуците нагоре. Почните од горње плоче. Уверите се да су стаклене плоче исклизнуле до краја из носача.	

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

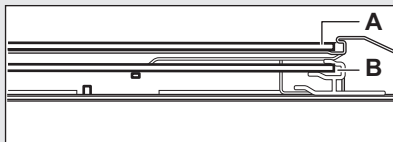
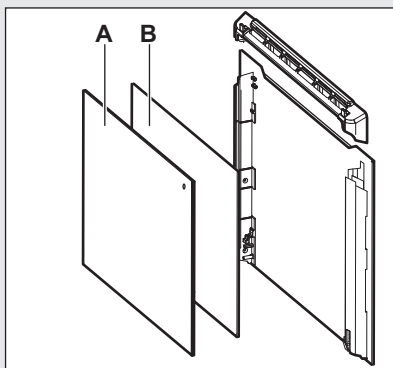
Корак 11 Након чишћења, монтирајте стаклене плоче и врата рерне.



Водите рачуна да стаклене плоче (А и В) вратите одговарајућим редоследом. Проверите који је симбол/штампа на бочној страни стаклене плоче јер свака стаклена плоча изгледа другачије како би се олакшала демонтажа и монтажа.

Кад се правилно инсталира, оквир врата кликне.

Водите рачуна да правилно поставите средњу стаклену плочу у лежишта.



12.6 Како да замените: Лампица



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

Лампица може бити врућа.

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

Пре замене лампице:

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

Задња лампица

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

13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

13.1 Шта учинити ако...

За било који од случајева који није наведен у овој табели обратите се овлашћеном сервисном центру.

Рерна се на укључује или се не загрева	
Проблем	Проверите да ли...
Не можете да активирате рерну нити да је користите.	Рерна је правилно прикључена на електрично напајање.
Рерна се не загрева.	Аутоматско искључивање је деактивирано.
Рерна се не загрева.	Врата рерне су затворена.
Рерна се не загрева.	Осигурач је прегорео.
Рерна се не загрева.	Функција Блокаде за безбедност деце је искључена.

Komponente	
Проблем	Проверите да ли...
Лампица је искључена.	Влажно печење уз вентил. - је укључен.

Komponente	
Лампица не ради.	Сијалица је прегорела.

Кодови грешке	
На дисплеју се приказује...	Проверите да ли...
C3	Врата рерне су затворена или брава на вратима није поковарена.
F102	Врата рерне су затворена.
F102	Брава на вратима није поковарена.
12:00	Дошло је до нестанка струје. Подесите време.
Ако на дисплеју буде приказана шифра грешке које нема у овој табели, искључите кућни осигурач и поново покрените рерну. Ако се шифра грешке буде понављала, контактирајте овлашћени сервисни центар.	

Остали проблеми	
Проблем	Проверите да ли...

Остали проблеми

Уређај није активан и не загрева се. Вентилатор не ради. На дисплеју је приказано „Demo“.

Демо режим је деактивирано:

1. Искључите рерну.

2.  3s, ,  - истовремено притисните и задржите.
3. Прва цифра на дисплеју и Демо трепере.
4. Окрените командно дугме за температуру да бисте унели шифру: 2468. Притисните: . Следећа цифра трепери.

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

Назив добављача	Electrolux
Идентификација модела	EOF6P70X 949498081, 949498154
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	30.8 kg

* За Европску унију у складу са прописима ЕУ 65/2014 и 66/2014.
 За Републику Белорусију у складу са СТБ 2478-2017, додатак G; СТБ 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



Рерна има функције које вам помажу да уштедите електричну енергију током свакодневне припреме хране.

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

Користите метално посуђе за кување да бисте повећали уштеду енергије.

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

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

Печење са вентилатором

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

Преостала топлота

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

Вентилатор и лампица настављају да раде. Кад искључите рерну, дисплеј

приказује преосталу топлоту. Можете да користите ту топлоту како бисте одржали храну топлотом.

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

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

Одржавајте топлоту хране

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

Печење са искљученом лампицом

Искључите лампицу током печења. Укључите је по потреби.

Влажно печење уз вентил.

Функција предвиђена за уштеду енергије током печења.

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

15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом



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

електричних уређаја. Уређаје

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

www.electrolux.com/shop



867368033-A-1 32021

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

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

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

<https://tehnoteka.rs/p/electrolux-ugradna-terna-eof6p70x-akcija-cena/>