

Uputstvo za upotrebu

ELECTROLUX ugradna rerna KOAAS31WX

 **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-koaas31wx-akcija-cena/>



Користите уређај на најбољи могући начин

Дигитални приручник, видео записе са практичним
упутствима и подршку потражите на
electrolux.com/getstarted



Electrolux

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.

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	5
1.1 Безбедност деце и осетљивих особа.....	5
1.2 Опште мере безбедности.....	5
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	7
2.1 Инсталирање.....	7
2.2 Прикључење на електричну мрежу.....	8
2.3 Употреба.....	8
2.4 Нега и чишћење.....	9
2.5 Кување на пари.....	9
2.6 Унутрашње осветљење.....	10
2.7 Услуга.....	10
2.8 Одлагање.....	10
3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	11
3.1 Општи приказ.....	11
3.2 Прибор.....	11
4. КАКО ДА УКЉУЧИТЕ И ИСКЉУЧИТЕ РЕРНУ.....	13
4.1 Командна табла.....	13
4.2 Дисплеј.....	13
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	16
5.1 Прво чишћење.....	16
5.2 Прво прикључивање.....	16
5.3 Бежична веза.....	16
5.4 Софтверске лиценце.....	17
5.5 Како да подесите: Тврдоћа воде.....	17
6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	19
6.1 Како да подесите: Функције загревања.....	19
6.2 Фиока за воду.....	20
6.3 Како да користите: Фиока за воду.....	20
6.4 Како да подесите: Steamify - Кување на пари.....	21
6.5 Како да подесите: Кување у вакууму.....	22
6.6 Како да подесите: Кување уз асистенцију.....	23
6.7 Функције загревања.....	24
6.8 Напомене за: Влажно печење уз вентилатор.....	26
7. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	28
7.1 Опис функција сата.....	28
7.2 Како да подесите: Функције сата.....	28
8. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР.....	32
8.1 Убацивање прибора.....	32
8.2 Температурни сензор.....	32
8.3 Коришћење телескопских вођица.....	35
9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	37
9.1 Како да сачувате:Омиљено.....	37
9.2 Аутоматско искључивање.....	37
9.3 Вентилатор за хлађење.....	37

10. КОРИСНИ САВЕТИ.....	38
10.1 Препоруке у вези са печењем.....	38
10.2 Влажно печење уз вентилатор.....	38
10.3 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор.....	39
10.4 Табеле кувања за институте за тестирање.....	39
11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	43
11.1 Напомене у вези са чишћењем.....	43
11.2 Како да извадите: Подршке за решетке.....	43
11.3 Како да користите: Чишћење паром.....	44
11.4 Подсетник За Чишћење.....	44
11.5 Како да користите: Уклањање каменца.....	44
11.6 Како да користите: Подсетник за уклањање каменца.....	45
11.7 Како да користите: Систем за генерисање паре - Испирање.....	45
11.8 Како да користите: Подсетник за сушење.....	46
11.9 Како да користите: Сушење.....	46
11.10 Како да skinете и инсталирате: Врата.....	46
11.11 Како да замените: Лампица.....	48
12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	50
12.1 Шта учинити ако.....	50
12.2 Како да поступате у случају: Кодови грешке.....	52
12.3 Подаци о сервисирању.....	53
13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	55
13.1 Лист са информацијама о производу.....	55
13.2 Уштеда енергије.....	55
14. СТРУКТУРА МЕНИЈА.....	57
14.1 Мени.....	57
14.2 Подмени за: Чишћење.....	57
14.3 Подмени за: Опције.....	58
14.4 Подмени за: Везе.....	58
14.5 Подмени за: Конфигурација.....	58
14.6 Подмени за: Сервисирање.....	59
15. ЛАКО ЈЕ!.....	60
16. ПОЋИТЕ ПРЕЧИЦОМ!.....	63

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штете које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности.
- Децу узраста између 3 и 8 година старости, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Децу млађу од 3 године треба удаљити од уређаја уколико нису под непрекидним надзором.
- Немојте да дозволите деци да се играју уређајем и мобилним уређајима са My Electrolux.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одлажите је на одговарајући начин.
- Постарајте се да деца и кућни љубимци не буду близу уређаја док уређај ради или се расхлађује. Доступни делови могу постати врели током употребе.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, исти би требало да буде активиран.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

1.2 Опште мере безбедности

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

- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
- Увек користите заштитне рукавице кад вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну.
- Пре чишћења и одржавања, искључите уређај из електричне утичнице.
- 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.
- Да бисте уклонили шине за подршку решетке прво повуците предњи део шина за подршку а затим задњи део од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Користите само температурни сензор (сензор температуре у средини печеног меса) који је препоручен за овај уређај.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Инсталирање



УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за 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.
- Уграђена јединица мора да задовољи захтеве стабилности према DIN 68930.

Минимална висина кухињског елемента (минимална висина елемента испод радне плоче)	600 (600) mm
Ширина кухињског елемента	550 mm
Дубина кухињског елемента	605 (580) mm
Висина предње стране уређаја	594 mm
Висина задње стране уређаја	576 mm
Ширина предње стране уређаја	549 mm
Ширина задње стране уређаја	548 mm
Дубина уређаја	567 mm
Дубина уграђеног уређаја	546 mm
Дубина са отвореним вратима	1017 mm
Минимална величина вентилационог отвора. Отвор постављен на доњој задњој страни	550 x 20 mm
Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране	1500 mm
Монтажни завртњи	4 x 12 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 главно 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 mm.
- Уређај се испоручује са мрежним утикачем и мрежним каблом.

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 вreo 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 натопљне запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.
- Не делите вашу лозинку за Wi-Fi.

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

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

2.4 Нега и чишћење

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре него што започнете процес одржавања, искључите уређај и извуците мрежни утикач из утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се сломи 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 јастућиће 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 Кување на пари

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина и оштећења уређаја.

- Отпуштена пара може да изазове опекотине:

- Будите опрезни кад отворате врата уређаја када је активирана ова функција. Може да дође до ослобађања паре.
- Отворите врата уређаја пажљиво након кувања на пари.

2.6 Унутрашње осветљење



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Тип сијалице или халогене лампа коришћене у овом уређају намењен је искључиво за употребу у кућним апаратима. Немојте га користити за расвету у домаћинству.
- Пре замене сијалице искључите уређај са електричне мреже.
- Користите само сијалице истих спецификација.

2.7 Услуга

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

2.8 Одлагање



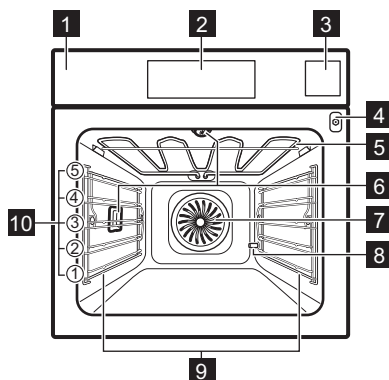
УПОЗОРЕЊЕ!

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.

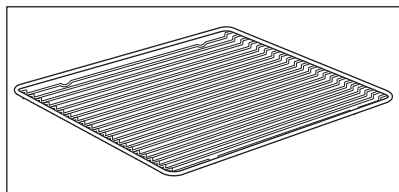
3. ОПИС ПРОИЗВОДА

3.1 Општи приказ



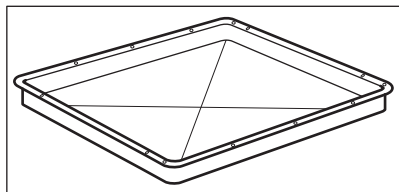
- 1** Командна табла
- 2** Дисплеј
- 3** Фиока за воду
- 4** Утичница сензора за храну
- 5** Грејни елемент
- 6** Сијалица
- 7** Вентилатор
- 8** Скидање каменца са излазне цеви
- 9** Подршка решетке, могуће уклањање
- 10** Положаји решетке

3.2 Прибор



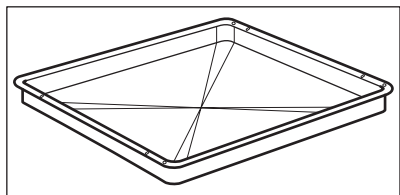
Решеткаста полица

За посуђе за кување, калупе за колаче, печење.



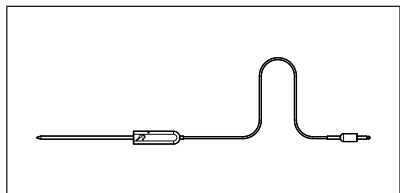
Плех за печење

За колаче и кекс.



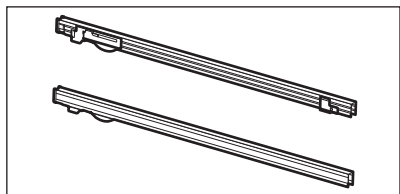
Грил / дубоки тигањ

За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.



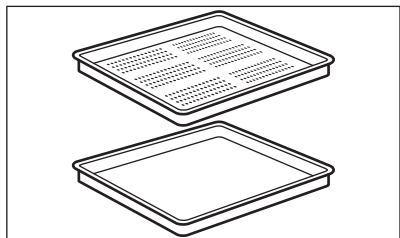
Сензор за храну

За мерење температуре унутар хране.



Телескопске вођице

За лакше убацивање и вађење плехова и решеткастих полица.



Комплет за кување на пари

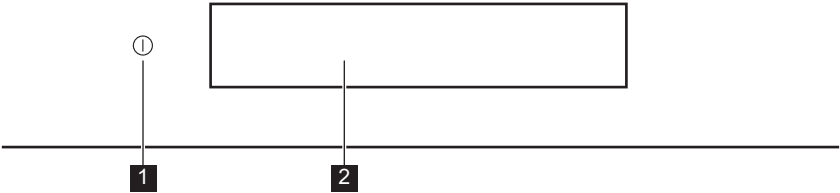
Један перфорирани и један неперфорирани плех.

Комплет за кување на пари одводи воду која се приликом припреме хране кондензује.

Користите га за припрему поврћа, рибе, белог пилећег меса) Овај комплет није погодан за припрему хране која се кува у води, нпр. пиринач, палента, тестенине.

4. КАКО ДА УКЉУЧИТЕ И ИСКЉУЧИТЕ РЕРНУ

4.1 Командна табла



	Функција	Коментар
1	Укључено / Искључено	Притисните и задржите да бисте укључили и искључили рерну.
2	Дисплеј	Приказује тренутна подешавања рерне.

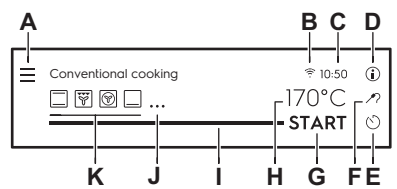
Покрети

Притисните	Померите	Притисните и задржите
Додирните површину врхом прста.	Превуците врх прста преко површине, не прекидајући контакт с површином.	Додирните површину на 3 секунде.

4.2 Дисплеј

	Након укључивања, на дисплеју се приказује главни екран са функцијама загревања и подразумеваном температуром.
	Ако рерну не користите 2 минута, дисплеј прелази у режим приправности.

КАКО ДА УКЉУЧИТЕ И ИСКЉУЧИТЕ РЕРНУ

		Када кувате, на дисплеју се приказују подешене функције и друге доступне опције.			
		Дисплеј са максималним бројем подешених функција.			
A. Мени / Назад B. Вај-фај C. Време D. Информација E. Тајмер F. Сензор за храну G. СТАРТ / СТОП H. Температура I. Трака напредовања / Клизач J. Више K. Функције загревања					
Индикатори дисплеја					
Основни индикатори - за навигацију по дисплеју.					
 За потврђивање изабране ставке / подешавања.	 За потврду изабране ставке / подешавања или за враћање за један ниво уназад у менију.	 За враћање за један ниво уназад у менију / опозивање последње радње.	 За укључивање и искључивање опција.		
Звучни аларм индикатори функција - кад истекне подешено време кувања, чује се звучни сигнал.					

КАКО ДА УКЉУЧИТЕ И ИСКЉУЧИТЕ РЕРНУ

Индикатори дисплеја				
 Функција је укључена.	 Функција је укључена. Кување се аутоматски прекида.	 Звук аларма је искључен.		
Индикатори времена				
 За подешавање функције: Одложени старт.	 За отказивање подешавања.	 Тајмер стартује након затварања врата рерне.	 Тајмер стартује кад рерна достигне подешену температуру.	 Тајмер стартује кад започне кување.
Индикатори функције врата				
 Врата рерне су закључана.				
Вај-фај индикатори - рерна може да се повеже на Wi-Fi.				
 Вај-фај веза је укључена.		 Вај-фај веза је искључена.		

5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

5.1 Прво чишћење

		
Корак 1 Уклоните сав прибор и подршке решетке из рерне.	Корак 2 Пре прве употребе очистите рерну и прибор. Погледајте одељак „Нега и чишћење“.	Корак 3 Вратите прибор и подршке за решетке које могу да се ваде у почетни положај.

5.2 Прво прикључивање

Дисплеј приказује поруку добродошлице након првог повезивања.
Треба да подесите: Језик, Осветљеност дисплеја, Јачина зујалице, Тврдоћа воде, Време.

5.3 Бежична веза

За повезивање рерне потрени су вам:

- Бежична мрежа са интернет везом.

Корак 1	Укључите рерну.
Корак 2	Притисните Мени / Подешавања / Везе.
Корак 3	Померите прстом или притисните  да укључите Вај-фај.
Корак 4	Изаберите бежичну мрежу са интернет везом. Бежични модул рерне стартоваће у року од 90 секунди.
Да бисте конфигурисали бежичну везу у било ком другом тренутку, притисните  на дисплеју.	

Пођите пречицом!



Фреквенција	2.412 - 2.484 MHz
-------------	-------------------

Протокол	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Максимална снага	EIRP < 20 dBm (100 mW)

5.4 Софтверске лиценце

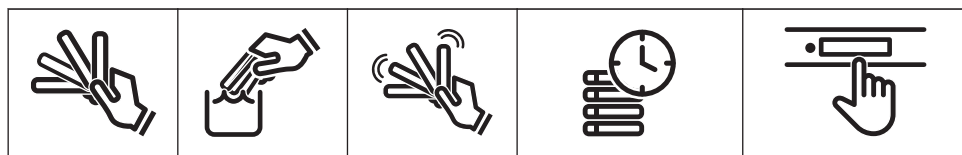
Софтвер рерне садржи софтвер заштићен ауторским правима чија се лиценца налази у оквиру BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 и других.
Проверите пуну копију лиценце у: Подешавања / Сервисирање / Лиценца.
Можете да преузмете изворни код софтвера отвореног кода пратећи хипервезу која се налази на веб страници производа.
Потражите модел рерне и верзију софтвера за Wi-Fi модул на http://electrolux.opensoftware-repository.com унутар фацсикле „NIUX“.

5.5 Како да подесите: Тврдоћа воде

Када повезујете рерну на електричну мрежу, морате да подесите ниво тврдоће воде. Табела испод приказује опсег тврдоће воде (dH) са одговарајућим наслагама калцијума и квалитет воде.

Тврдоћа воде		Насlage калцијума (mmol/l)	Насlage калцију-ма (mg/l)	Класифика-ција воде
Класа	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Мека
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Умерено тврда
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Тврда
4	преко 21	преко 3,8	преко 150	Веома тврда

Када тврдоћа воде премаши вредности у табели, сипајте у фиоку за воду флаширану воду.



Корак 1 Узмите тест траку која може да промени четири различите боје а која је достављена са комплетом за кување на пари.	Корак 2 Ставите све реакционе зоне траке у воду током приближно једне секунде. Не стављајте траку у текућу воду.	Корак 3 Протресите траку да уклоните вишак воде.	Корак 4 Сачекајте један минут и онда проверите тврдоћу воде према горњој табели. Боје реакционих зона настављају да се мењају. Не проверавајте тврдоћу воде након више од једног минута након теста.	Корак 5 Подесите тврдоћу воде: Мени / Подешавања / Конфигурација / Тврдоћа воде.
---	---	--	---	--

Тест трака	Тврдоћа воде
	1
	2
	3
	4
Тврдоћу воде можете да промените у менију: Подешавања / Конфигурација /Тврдоћа воде.	

6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

 **УПОЗОРЕЊЕ!**
Погледајте поглавља о безбедности.

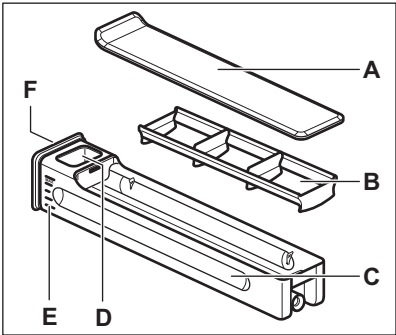
6.1 Како да подесите: Функције загревања

Корак 1	Укључите рерну.
Корак 2	Изаберите функцију загревања. На дисплеју су приказане подразумеване функције загревања. За више функција загревања притисните ● ● ● .
Корак 3	Притисните °C. Дисплеј прелази у подешавања температуре. ① □ 170°C 70°C 170°C 210°C OK -5°C ● +5°C
Корак 4	Померите прст преко клизача да подесите температуру.
Корак 5	Притисните OK.
Корак 6	Притисните START . Температурни сензор може да се укључи у било које време пре или током процеса кувања.
Корак 7	Притисните STOP да бисте искључили функцију загревања.
Корак 8	Искључите рерну.

Пођите пречицом!



6.2 Фиока за воду



- A. Поклопац
- B. Заштитник од изливања
- C. Фиока
- D. Отвор за пуњење воде
- E. Вага
- F. Предњи поклопац

6.3 Како да користите: Фиока за воду

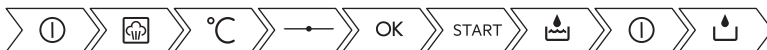
Корак 1	Притисните предњи поклопац фиоке за воду.	
Корак 2	Напуните фиоку за воду до максимума. То можете да урадите на два начина:	
	A: Оставите фиоку за воду у рерни и сипајте воду из посуде.	B: Извадите фиоку за воду из рерне и напуните је водом са чесме.
Корак 3	Носите фиоку у хоризонталном положају да бисте избегли просипање воде.	
Корак 4	Када напуните фиоку водом, убаците је у исти положај. Гурните предњи поклопац све док фиока не уђе у рерну.	
Корак 5	Испразните фиоку за воду након сваке употребе.	
ОПРЕЗ Фиоку за воду држите даље од врелих површина.		

6.4 Како да подесите: Steamify - Кување на пари

Корак 1	Укључите перну.
Корак 2	Притисните  да бисте подесили функцију загревања на пари.
Корак 3	Притисните °C да бисте подесили температуру. Дисплеј прелази у подешавања температуре.
Корак 4	Померите прст преко клизача да подесите температуру. Врста функције загревања на пари зависи од подешене температуре.
Пара за кување на пари 50 - 100 °C	
За припрему на пари поврћа, житарица, махунарки, морских плодова, терина и дезерата који се послужују у кашичици.	
Пара за крчкање на пари 105 - 130 °C	
За кување динстаног и пирјаног меса или рибе, теста и живине, као и колача од сира и касерола.	
Пара за нежно румењење 135 - 150 °C	
За месо, касероле, пуњено поврће, рибу и гратинирана јела. Захваљујући комбинацији паре и топлоте, месо добија сочну и меку текстуру, заједно са хрскавом корицом. Ако подесите тајмер, функција гриловања се аутоматски укључује у последњим минутима процеса кувања, како би јело било благо гратинирано.	
Пара за печење и пржење 155 - 230 °C	
За печена јела од меса, рибе, живине, као и печено пуњено лиснато тесто, тартове, мафине, гратинирана јела, поврће и пекарска јела. Ако подесите тајмер и ставите храну на први ниво, функција загревања с доње стране се аутоматски укључује у последњим минутима процеса кувања, како би јело с доње стране било хрскаво.	
Корак 5	Притисните OK да бисте потврдили.

Корак 6	Напуните фиоку за воду хладном водом до максималног нивоа (око 950 ml). Ова количина воде је довољна за приближно 50 минута печења. Користите скалу на фиоци за воду.  УПОЗОРЕЊЕ! Користите само хладну воду са чесме. Немојте користити филтрирану (деминерализовану) или дестиловану воду. Немојте да користите друге течности. Немојте да сипате запаљиве нити алкохолне течности у фиоку за воду.
Корак 7	Осушите унутрашњост фиоке за воду меком крпом. Вратите фиоку за воду у њен почетни положај.
Корак 8	Притисните START. Пара се појављује након отприлике 2 минута. Када рерна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал.
Корак 9	Када у фиоци за воду понестане воде, чује се звучни сигнал. Поново напуните фиоку за воду. На крају циклуса кувања на пари, вентилатор за хлађење ради брже како би се уклонила пара. Звучни сигнал се оглашава на крају времена печења.
Корак 10	Искључите рерну.
Корак 11	По завршетку кувања на пари, испразните фиоку за воду.
Корак 12	Преостала вода може да се кондензује у унутрашњости. Након кувања, пажљиво отворите врата како не би дошло до проливања воде. Када се рерна охлади, осушите унутрашњост меком крпом.

Пођите пречицом!



6.5 Како да подесите: Кување у вакууму

Корак 1	Укључите рерну. На дисплеју су приказане подразумеване функције загревања. За више функција загревања притисните ● ● ●.
Корак 2	Притисните  да бисте подесили ову функцију: Кување у вакууму.

Корак 3	Притисните OK .
Корак 4	Притисните  да бисте подесили тајмер.
Корак 5	Притисните OK .
Корак 6	Притисните °C да бисте подесили температуру и потврдите.
Корак 7	Притисните START .
Корак 8	Преостала вода се може скупљати на вакуум-кесама и у унутрашњости. Након кувања, пажљиво отворите врата како не би дошло до проливања воде. Употребите тањир и крпу да бисте извадили вакум-кесе. Када је рерна хладна, сунђером покупите воду са дна унутрашњости. Осушите унутрашњост меком крпом.

Пођите пречицом!



6.6 Како да подесите: Кување уз асистенцију

Свако јело у овом подменију има препоручену функцију и температуру. Температура и време се могу подесити ручно према жељи корисника.

Приликом кувања неких јела, можете да користите и:

- Аутоматска тежина
- Температурни сензор

Корак 1	Притисните  .
Корак 2	Притисните  за улаз у Кување уз асистенцију.
Корак 3	Изаберите јело или врсту хране.
Корак 4	Притисните START .

Пођите пречицом!



6.7 Функције загревања

Стандардне функције загревања

Функција загревања	Примена
 Гриловање	За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.
 Турбо гриловање	За печење великих комада меса или живине с костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.
 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 Загрев. одозго/одоздо.
 Смрзнута храна	За припрему полуспремљене хране (нпр. помфрита, исеченог кромпира и земички), тако да буде хрскава.
 Загрев. одозго/одоздо	За печење теста и меса на једном положају решетке.
 Функција за пицу	За печење пице. За интензивно запецање и добијање хрскаве доње површине.
 Загревање одоздо	За печење колача са хрскавом доњом кором и за конзервирање хране.
 Steamify	Употребљавајте пару за кување на пари, динстање, благо запецање, печења теста и меса.

Специјалне функције загревања

Функција загревања	Примена
 Конзервисање	За конзервирање поврћа (нпр. киселих краставаца).
 Сушење	За сушење сецканог воћа, поврћа и печурки.
 Функција за јогурт	За припремање јогурта. Током ове функције лампица је искључена.
 Загревање посуђа	За загревање посуђа пре сервирања.
 Одмрзавање	За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.
 Гратинирано	За јела као што су лазање или гратинирани кромпир. За спремање гратинираних јела и за запецање.
 Споро печење	За припремање меког, сочног печења.
 Одржавање топлоте	За одржавање топлоте хране.
 Влажно печење уз вентилатор	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 вентилатор.

Функције загревања на пари

Функција загревања	Примена
 Кување у вакууму	Име функције указује на поступак кувања у вакуумираним пластичним кесама на ниским температурама. Погледајте одељак Вакуум кување у наставку и чланак „Напомене и савети“ са табелама за кување како бисе пронашли више информација.
 Регенерисање паре	Загревање хране паром спречава да се површина осуши. Топлота се распоређује благо и уједначено, што омогућава да се поново добију укус и мирис хране, као да је тек припремљена. Ова функција може да се користи за поновно загревање хране директно на тањиру. Можете поново да загревате храну у неколико тањира истовремено, користећи различите положаје решетки.
 Печење хлеба	Користите ову функцију за припрему хлеба и хлебних земички са врло добрим резултатима налик професионалним у погледу хрскавости, боје и сјаја корице.
 Дизање теста	За убрзавање дизања киселог теста. Спречава да се површина теста осуши и чува еластичност теста.
 Пара пуне снаге	За поврће кувано на пари, прилоге или рибу.
 Висока влажност	Функција је погодна за печење финих јела као што су кремове, фланови, терине и риба.
 Средња влажност	Функција је погодна за печење крчканог и динстаног меса као и хлеба и слатког теста од квасца. С обзиром на комбинацију паре и топлоте, месо добија сочну и меку текстуру и теста од квасца, налик онима у пекари, добијају хрскаву и сјајну површину.
 Ниска влажност	Функција је погодна за месо, живину, јела из рерне и касероле. Захваљујући комбинацији паре и топлоте, месо добија меку и сочну текстуру, заједно са хрскавом корицом.

6.8 Напомене за: Влажно печење уз вентилатор

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 вентилатор. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте поглавље „Енергетска ефикасност“, Уштеда енергије.

7. ФУНКЦИЈЕ САТА

7.1 Опис функција сата

Функција сата	Примена
Време кувања	За подешавање дужине кувања. Максимално је 23 ч 59 мин.
Критеријум почетка	За подешавање кад тајмер почне да одбројава.
Крај активности	За подешавање шта ће се дешавати кад тајмер заврши са одбројавањем.
Одложени старт	За одлагање старта и / или краја кувања.
Додатно време	За продужење времена кувања.
Подсетник	За подешавање одбројавања. Максимално је 23 ч 59 мин. Ова функција не утиче на рад рерне.

7.2 Како да подесите: Функције сата

Како да подесите сат.	
Корак 1	Притисните  на дисплеју.
Корак 2	Притисните: Подешавања / Конфигурација / Време.
Корак 3	Померите и притисните да бисте подесили сат.

Како да подесите време кувања	
Корак 1	Изаберите функцију рерне и подесите температуру.
Корак 2	Притисните  да бисте подесили време кувања.
Корак 3	Померите тачку на клизачу или притисните иконицу жељеног времена.
Корак 4	Притисните ОК . Тајмер одмах почиње да одбројава.

Пођите пречицом!



Како да изаберете опцију почетка / краја кувања	
Корак 1	Изаберите функцију рерне и подесите температуру.
Корак 2	Притисните  да бисте подесили време кувања.
Корак 3	Притисните  .
Корак 4	Притисните Критеријум почетка / Крај активности.
Корак 5	Изаберите жељени Критеријум почетка / Крај активности.
Корак 6	Притисните ОК или  .
Притисните  да откажете изабрану опцију почетка или краја.	

Критеријум почетка	Коментар
-	Тајмер стартује кад га укључите.
	Тајмер стартује након затварања врата.
	Тајмер стартује кад започне кување.
	Тајмер старује кад је достигнута подешена температура.

Крај активности	Коментар
	Кад дође крај подешеном времену кувања, чује се звучни сигнал.
	Кад дође крај подешеном времену кувања, чује се звучни сигнал. Кување се аутоматски прекида.
	Кад дође крај подешеном времену кувања, дисплеј приказује поруку без звучног сигнала.

Како да одложите старт и крај кувања	
Корак 1	Притисните  на дисплеју.
Корак 2	Померите тачку на клизачу или притисните иконицу жељеног времена.
Корак 3	Притисните ОК.

Пођите пречицом!



Како да одложите старт без подешавања краја кувања	
Корак 1	Подесите функцију загревања и подесите температуру.
Корак 2	Притисните  .
Корак 3	Притисните ● ● ● .
Корак 4	Притисните Одложени старт.
Корак 5	Померите леву тачку до жељене вредности.
Корак 6	Притисните ОК.

Како да подесите додатно време	
Када преостане 10% времена кувања и храна не делује да је спремна, можете да продужите време кувања. Такође можете да промените функцију рерне.	
Корак 1	Притисните иконицу жељеног времена да продужите време кувања.
Корак 2	Такође, притисните жељену функцију рерне да га промените.
Шта ако је боље променити додатно време?	
Могуће је ресетовати додатно време.	

Како да подесите додатно време

Корак 1	Притисните  .
Корак 2	Померите тачку на клизачу или притисните једну од иконица жељеног времена да подесите време.
Корак 3	Притисните ОК.

Како да промените подешавање тајмера

Корак 1	Померите тачку на клизачу или користите пречице да промените вредност тајмера.
Корак 2	Притисните ОК или притисните  да ресетујете промене.
Задато време можете да промените у било ком тренутку у току печења.	

Како да откажете подешен тајмер

Корак 1	Притисните  .
Корак 2	Притисните  да откажете подешен тајмер.
Корак 3	Притисните ОК.

Пођите пречицом!



8. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

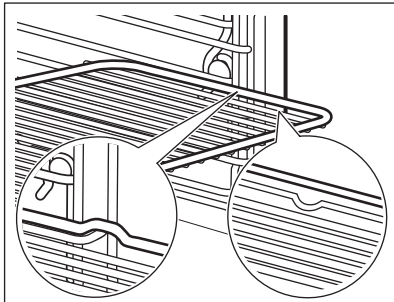
8.1 Убацавање прибора

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

Са овим телескопским вођицама можете лакше да постављате и уклањате решетке.

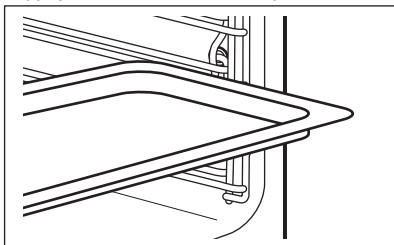
Решеткаста полица:

Угурајте полицу између вођица на носачу решетке .



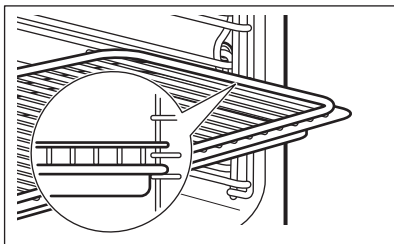
Плех за печење / Дубоки плех:

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.



8.2 Температурни сензор

Температурни сензор мери температуру унутар хране. Можете користити Температурни сензор са сваком функцијом за кување.

Треба да се подесе две температуре:

- температура рерне (минимум 120 °C),
- температура у средини печене хране.



ОПРЕЗ

Користите само испоручени прибор и оригиналне резервне делове.

Смернице за најбоље резултате:

- Састојци треба да буду на собној температури.
- Температурни сензор не може да се користи за течна јела.
- Користите препоручена подешавања температуре у језгру.

Током кувања Температурни сензор мора да буде прикључен у утичницу и убачен у јело.

Погледајте одељак „Напомене и савети“.

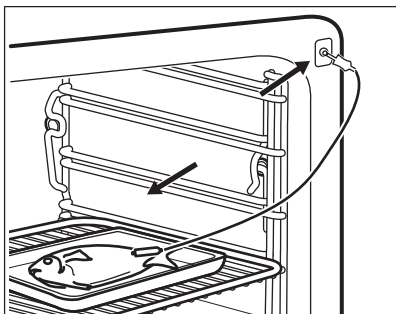
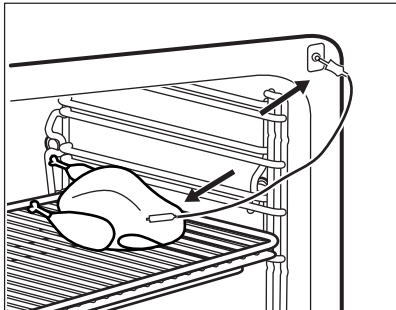
Рерна израчунава приближно време завршетка печења. Оно зависи од количине хране, подешене функције рерне и температуре.

Кување меса, живине и рибе

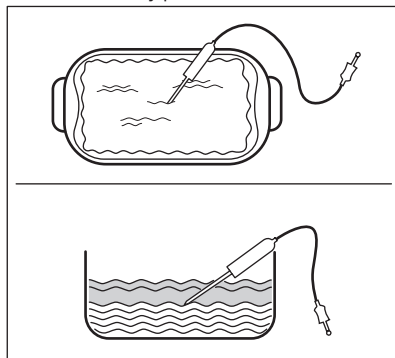
Како да користите: Температурни сензор		
Корак 1	Укључите рерну.	
Корак 2	Подесите функцију загревања и по потреби температуру рерне.	
Корак 3	Убаците Температурни сензор.	
Месо, живина и риба		Касероле

Како да користите: Температурни сензор

Убаците врх Температурни сензор у центар меса, рибе, ако је могуће у најдебљи део. Водите рачуна да барем 3/4 Температурни сензор буде унутар јела.



Убаците врх Температурни сензор тачно у центар касероле. Температурни сензор треба да стоји стабилно на једном месту током печења. Да бисте то постигли, користите чврсте састојке. Користите обод посуде за печење као подршку за силиконску ручицу Температурни сензор. Врх Температурни сензор не треба да додирује дно посуде за печење. Покријте Температурни сензор преосталим састојцима.



Корак 4

Прикључите Температурни сензор у утичницу с предње стране рерне. Дисплеј приказује тренутну температуру Температурни сензор.

Корак 5

Притисните  да бисте подесили температуру језгра за Температурни сензор.

Притисните ● ● ● да бисте подесили опције за Температурни сензор:

- Звучни аларм - када храна достигне температуру језгра, чује се звучни сигнал.
- Звучни аларм и заустављање - када храна достигне температуру језгра, чује се звучни сигнал и рерна престаје да ради.
- Само приказ температуре - дисплеј приказује тренутну температуру језгра.

Корак 6

Притисните опцију да бисте је изабрали. Притисните ОК или .

Како да користите: Температурни сензор

Корак 7	Притисните START. Када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал. Можете изабрати да прекинете или да наставите са кувањем како бисте били сигурни да је храна добро скувана.
Корак 8	Извучите утикач Температурни сензор из утичнице и извадите јело из рерне.  УПОЗОРЕЊЕ! Постоји ризик од опекотина јер Температурни сензор постаје врео. Будите пажљиви када га искључујете и вадите из јела.

Пођите пречицом!



8.3 Коришћење телескопских вођица

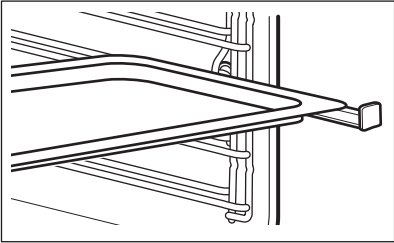
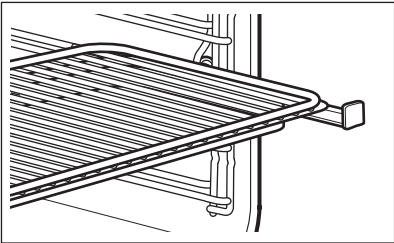
Не подмазујте телескопске вођице.

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

Са овим телескопским вођицама можете лакше да постављате и уклањате решетке.

Решеткаста полица:	Ставите решеткасту полицу лицем надоле на телескопске вођице. Подигнута ивица решетке је посебан уређај против клизања посуђа.
----------------------------------	--

КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

Дубоки тигањ:	Ставите дубоки тигањ на телескопске вођице. 
Решеткаста полица и дубоки тигањ заједно:	Поставите решетку и дубоку посуду заједно на телескопске вођице. 

9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

9.1 Како да сачувате:Омиљено

Можете да сачувате своја омиљена подешавања, као што су функција загревања, време кувања, температура, јело из менија Кување уз асистенцију или функције чишћења. Можете да сачувате ваша 3 омиљена подешавања.

Корак 1	Укључите рерну.
Корак 2	Одаберите жељено подешавање.
Корак 3	Притисните:  Изаберите: Омиљено.
Корак 4	Изаберите: Сачувај текућа подешавања.
Корак 5	Притисните + да бисте додали подешавање на листу: Омиљено. Притисните ОК.
 - притисните да бисте ресетовали подешавање.  - притисните да откажете подешавање.	

9.2 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 - 230	5.5

Аутоматско искључивање не ради са следећим функцијама: Светло, Сензор за храну,Време завршетка, Споро печење.

9.3 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. КОРИСНИ САВЕТИ

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

10.1 Препоруке у вези са печењем

Ваша рерна можда пече на другачији начин у односу на рерну коју сте раније поседовали. Табеле испод приказују препоручена подешавања за температуру, време кувања и положај решетке за одређене врсте хране. Још прпрепука у вези са кувањем можете наћи у табелама за кување на нашој веб страници. Да бисте пронашли одговарајуће Савете за кување, погледајте број производа (PNC) на плочици са техничким карактеристикама на предњем оквиру унутрашњости рерне.

10.2 Влажно печење уз вентилатор

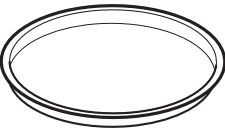
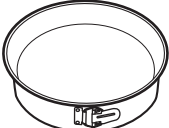
За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.

		 (°C)		 (min)
Слатке земичке, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	25 - 35
Швајцарски ролат	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	15 - 25
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	15 - 25
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	160	2	25 - 35
Мафини, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Слаано тесто, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (min)
Бисквити од сипкавог теста, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	140	2	15 - 25
Тортице, 8 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	15 - 25

10.3 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор

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

			
Плех за пизу	Посуда за печење	Мала посуда за печење	Плех за флан
Таман, нерелефтујући Пречник 28 cm	Таман, нерелефтујући Пречник 26 cm	Керамички Пречник 8 cm, висина 5 cm	Таман, нерелефтујући Пречник 28 cm

10.4 Табеле кувања за институте за тестирање

Информације за институте за тестирање

Тестови у складу са: EN 60350, IEC 60350.

 ПЕЧЕЊЕ НА ЈЕДНОМ НИВОУ. Печење у плеховима				
		 (°C)	 (мин)	
Бисквити без масноће	Печење уз равни вентил.	140 - 150	35 - 50	2



ПЕЧЕЊЕ НА ЈЕДНОМ НИВОУ. Печење у плеховима

		 (°C)	 (мин)	
Бисквити без масноће	Загрев. одозго/ одоздо / Загрев. одозго / одоздо	160	35 - 50	2
Пита с јабукама, 2 пле- ха Ø20 cm	Печење уз равни вентил.	160	60 - 90	2
Пита с јабукама, 2 пле- ха Ø20 cm	Загрев. одозго/ одоздо / Загрев. одозго / одоздо	180	70 - 90	1



ПЕЧЕЊЕ НА ЈЕДНОМ НИВОУ. Кекс



Користите трећи ниво решетке.

		 (°C)	 (мин)
Шкотски кекс с маслацем / Пециво у облику трачица	Печење уз равни вен- тил.	140	25 - 40
Шкотски кекс с маслацем / Пециво у облику трачица, претходно загрејте празну рерну	Загрев. одозго/одоз- до / Загрев. одозго / одоздо	160	20 - 30
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну	Печење уз равни вен- тил.	150	20 - 35
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну	Загрев. одозго/одоз- до / Загрев. одозго / одоздо	170	20 - 30



ПЕЧЕЊЕ НА ВИШЕ НИВОА. Кекс

		 (°C)	 (мин)		
				2 по- ложа- ја	3 по- ложа- ја
Шкотски кекс с ма- слацем / Пециво у облику трачица	Печење уз равни вентил.	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Ситни колачи, 20 по плеку, претходно за- грејте празну рерну	Печење уз равни вентил.	150	23 - 40	1 / 4	-



ГРИЛ



Претходно загрејте празну рерну у трајању од 5 минута.



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

		 (мин)	
Тост	Гриловање	1 - 3	5
Одрезак од говеђег меса, окрените када истекне поло- вина времена	Гриловање	24 - 30	4

Информације за институте за тестирање

Тестови за функцију: Пара пуне снаге.

Тестови према стандарду IEC 60350.



Подесите на температуру на 100 °C.



Контејнер
(Gastro-
norm)



(г)



(мин)



Броколи,
претходно
загрејте
празну рерну

1 x 2/3 пер-
форирано

300

3

8 - 9

Поставите
плех за
печење на пр-
ви положај ре-
шетке.

Броколи,
претходно
загрејте
празну рерну

1 x 2/3 пер-
форирано

макс.

3

10 - 11

Поставите
плех за
печење на пр-
ви положај ре-
шетке.

Грашак,
смрзнути

2 x 2/3 пер-
форирано

2 x 1500

2 и 4

Док тем-
пература
на нај-
хладни-
јем месту
не до-
стигне 85
°C.

Поставите
плех за
печење на пр-
ви положај ре-
шетке.

11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

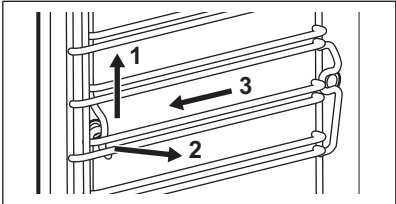
11.1 Напомене у вези са чишћењем

 Средства за чишћење	Обришите предњу страну рерне меком крпом, топлом водом и благим средством за чишћење.
	За чишћење металних површина користите наменско средство за чишћење.
	Уклоните тврдокорне мрље специјалним средством за чишћење рерне.
	Користите неколико капи сирћета да бисте очистили дно унутрашњости од каменца.
 Свакодневна употреба	Унутрашњост рерне треба чистити након сваке употребе. Нагомилана ма-сноћа или други остаци хране могу проузроковати пожар. Ризик је већи ка-да се користи посуда за печење на грилу.
	Након сваке употребе, осушите унутрашњост меком крпом.
 Прибор	Након сваке употребе, очистите сав пибор и оставите га да се осуши. Ко-ристите меку крпу са топлом водом и средством за чишћење. Немојте пра-ти прибор у машини за прање судова.
	Немојте да чистите тефлонске делове агресивним средствима, оштрим предметима нити у машини за судове

11.2 Како да извадите: Подршке за решетке

Пре него што приступите одржавању, проверите да ли је рерна хладна. Постоји ризик од опекотина.

Да бисте очистили рерну, уклоните подршке за решетке.

Корак 1	 Носаче пажљиво повуците према горе и извуците их из предњег држача.
----------------	--

Корак 2	Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.
Корак 3	Извадите носаче из задњег држача.

Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.

11.3 Како да користите: Чишћење паром

Кад је рерна хладна, уклоните остатке хране.
Да бисте очистили бочне зидове рерне, уклоните додатни прибор и подршку решетке.
Функције чишћења паром подржавају чишћење унутрашњости рерне паром.
Када ради ова функција, светло је угашено.

Корак 1	Проверите да ли је рерна хладна.	
Корак 2	Напуните фиоку за воду до максимума.	
Корак 3	Изаберите функцију чишћења паром у менију: Чишћење	
	Чишћење паром Трајање: око 30 минута	Чишћење паром плус Трајање: око 75 минута Емајлиране и челичне делове по- прскајте одговарајућим детерџентом.
Корак 4	Укључите жељену функцију.	
Корак 5	Након процеса чишћења, осушите унутрашњост меком крпом.	
Корак 6	Уклоните преосталу воду из фиоке за воду.	
Корак 7	Оставите врата рерне отворена приближно 1 сат. Сачекајте да се рерна осуши.	

11.4 Подсетник За Чишћење

Када се прикаже подсетник, потребно је чишћење. Користите функцију Чишћење паром плус.

11.5 Како да користите: Уклањање каменца

Трајање првог дела: приближно 1 сат 40 минута	
Корак 1	Уверите се да је фиока за воду празна.
Корак 2	Уклоните прибор. Оставите само плех за печење/гриловање на првом положају решетке.

Корак 3	Сипајте 250 ml средства за уклањање каменца у фиоку за воду.
Корак 4	Преостали део фиоке за воду допуните водом до максимума.
Корак 5	Поставите фиоку за воду.
Корак 6	Изаберите функцију из менија: Чишћење. Пратите упутства на дисплеју.
Након што се заврши први део, испразните плех за печење/гриловање и вратите га на први положај решетке.	
Трајање другог дела: око 35 минута	
Корак 7	Напуните фиоку за воду свежом водом. Проверите да у фиоци за воду није остало средство за уклањање каменца.
Корак 8	Поставите фиоку за воду.
Корак 9	Када се чишћење заврши, извадите плех за печење/гриловање.
Корак 10	Осушите рерну меком крпом. Оставите врата рерне отворена приближно 1 сат. Сачекајте да се рерна осуши.

Када ради ова функција, светло је угашено.

Ако се ова функција не изврши на правилан начин, на дисплеју ће се појавити позив да је поновите.

11.6 Како да користите: Подсетник за уклањање каменца

Оглашавају се два подсетника за уклањање каменца која вас подсећају да извршите ту функцију: Уклањање каменца.

Софтверски подсетник вас подсећа и препоручује вам да извршите поступак уклањања каменца.

Хардверски подсетник вас обавезује да извршите уклањање каменца.

Ако не уклоните каменац из рерне када се укључи хардверски подсетник, не можете да користите функције паре.

Не можете да деактивирате подсетник за уклањање каменца.

11.7 Како да користите: Систем за генерисање паре - Испирање

Корак 1	Уклоните сав прибор. Оставите само плех за печење на првом положају решетке.
Корак 2	Напуните фиоку за воду свежом водом.

Корак 3	Изаберите функцију из менија: Чишћење. Кориснички интерфејс ће вас водити кроз процедуру. Трајање функције: око 30 минута. Када ради ова функција, светло је угашено.
Корак 4	Кад се функција заврши, извадите плех за печење.

11.8 Како да користите: Подсетник за сушење

Након кувања на пари на дисплеју се појављује порука којом се тражи да се осуши рерна. За сушење рерне притисните ДА.

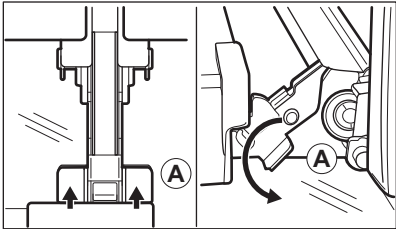
11.9 Како да користите: Сушење

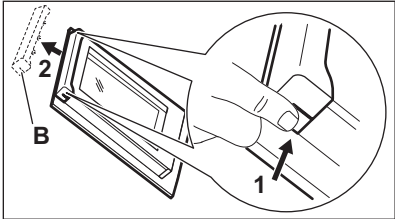
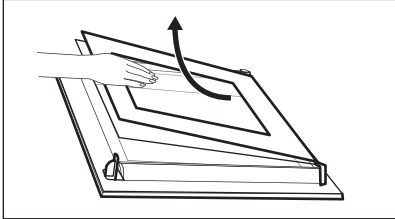
Након кувања на пари или чишћења паром, помоћу ове функције можете да осушите унутрашњост.

Корак 1	Проверите да ли је рерна хладна.
Корак 2	Уклоните сав прибор.
Корак 3	Отворите мени: Чишћење.
Корак 4	Изаберите Сушење.
Корак 5	Пратите упутства на екрану.

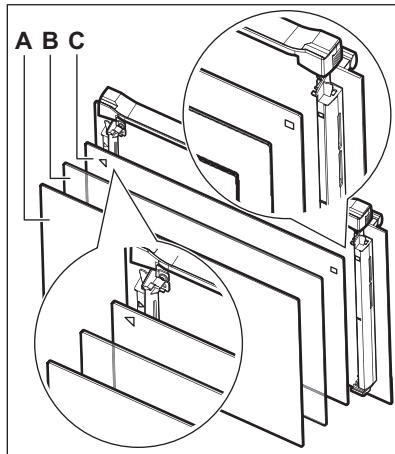
11.10 Како да скинете и инсталирате: Врата

Врата и унутрашњу стаклену плочу можете скинути да бисте их очистили Број стаклених плоча зависи од конкретног модела.
Врата су тешка.

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

Корак 3	Затворите врата рерне до првог положаја за отварање (приближно под углом од 70°).
Корак 4	 Притисните штитнике врата (B) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.
Корак 5	Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.
Корак 6	 Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и једну по једну их извуците нагоре из вођице.
Корак 7	Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклену плочу.
Корак 8	По завршетку чишћења, извршите наведене кораке обрнутим редоследом.
Корак 9	Прво поставите мању плочу, а затим већу и врата.

Корак 10



Водите рачуна да стаклене плоче (С, В и А) вратите одговарајућим редоследом. Прво вратите плочу С, која на левој страни има одштампан квадрат, а на десној страни троугао. Ове симболе ћете пронаћи утиснуте и на оквиру врата. Симбол троугла на стаклу мора да одговара троуглу на оквиру врата, а симбол квадрата мора одговарати квадрату. Након овога, убаците преостале две стаклене плоче.

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

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

11.11 Како да замените: Лампица

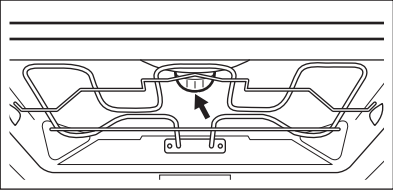
⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.
Лампица може бити врућа.

Пре замене лампице:

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

Горња лампица

Корак 1	 Окрените стаклени поклопац лампице како бисте га скинули.
Корак 2	Очистите стаклени поклопац.
Корак 3	Скините метални прстен и очистите стаклени поклопац.
Корак 4	Замените лампицу одговарајућом лампицом која је отпорна на топлоту до 300 °C.
Корак 5	Вратите метални прстен на стаклени поклопац.
Корак 6	Поставите стаклени поклопац.

Бочна лампица

Корак 1	Уклоните подршку решетке како бисте могли да приступите лампици.
Корак 2	За скидање поклопца користите здвездасти одвијач.
Корак 3	Уклоните и очистите метални оквир и заптивку.
Корак 4	Замените лампицу одговарајућом лампицом која је отпорна на топлоту до 300 °C.
Корак 5	Инсталирајте метални оквир и заптивку. Затегните шrafoве.
Корак 6	Поставите леву подршку решетке.

12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 Шта учинити ако...



Рерна се на укључује или се не загрева



Могући узрок



Решење

Рерна није прикључена у електрично напајање или није правилно прикључена.

Проверите да ли је рерна правилно прикључена на електрично напајање.

Сат није подешен.

Подесите сат, за појединости погледајте поглавље „Функције сата“, Како подесити: Функције сата.

Врата нису правилно затворена.

Лепо затворите врата.

Осигурач је прегорео.

Проверите да осигурач није узрок проблема. Уколико се проблем понавља, позовите овлашћеног електричара.

Активирана је функција рерне Блокада за безбедност деце.

Погледајте одељак „Мени“, подмени за: Опције.



Компоненте које треба заменити



Опис



Решење

Сијалица је прегорела.

Замените лампицу, појединости потражите у одељку „Нега и чишћење“, Како заменити: Лампицу.



Фиока за воду не ради правилно

 Опис	 Могући узрок	 Решење
Рерна не задржава фиоку за воду након што је убаците.	Нисте у потпуности притиснули тело фиоке за воду.	До краја убаците фиоку за воду у рерну.
Вода излази из фиоке за воду.	Нисте правилно инсталирали поклопац фиоке за воду или препреку против таласања воде.	Поново саставите поклопац фиоке за воду и препреку против таласања воде.



Проблеми са процедуром чишћења

 Опис	 Могући узрок	 Решење
Фиока за воду се тешко чисти.	Поклопац и препрека против таласања воде нису извађени.	Извадите поклопац и препреку против таласања воде.
Нема воде у плеху за печење/гриловање након поступка уклањања каменца.	Фиока за воду није била напуњена до максималног нивоа.	Проверите да ли има средства/воде за уклањање каменца фиоци за воду.
Прљава вода се налази на дну унутрашњости рерне након циклуса уклањања каменца.	Плех за печење/гриловање је на погрешном положају решетке.	Уклоните преосталу воду и средство за уклањање каменца са дна рерне. Следећи пут ставите плех за печење/гриловање на први положај решетке.
Има превише воде на дну унутрашњости рерне након циклуса чишћења.	Ставили сте превише детерџента у рерну пре почетка чишћења.	Следећи пут равномерно распоредите танак слој детерџента по зидовима унутрашњости.

 Проблеми са процедуром чишћења		
 Опис	 Могући узрок	 Решење
Резултати чишћења нису задовољавајући.	Започели сте чишћење кад је рерна била превише топла..	Сачекајте да се рерна охлади. Поновите чишћење.
	Нисте уклонили сав прибор из рерне пре чишћења.	Уклоните сав прибор из рерне. Поновите чишћење.

Прекид напајања увек прекида чишћење. Поновите чишћење ако је прекинуто због нестанка струје.

 Проблеми са Wi-Fi сигналом	
 Могући узрок	 Решење
Проблем са бежичним мрежним сигналом.	Проверите вашу бежичну мрежу и рутер. Рестартујте рутер.
Инсталиран је нови рутер или је промењена конфигурација рутера.	Да бисте поново конфигурисали рерну и мобилни уређај, погледајте одељак „Пре прве употребе“, Бежична веза.
Сигнал бежичне мреже је слаб.	Померите рутер што је могуће ближе рерни.
Микроталасни уређај постављен близу рерне прекида бежични сигнал.	Искључите микроталасни уређај.

12.2 Како да поступате у случају: Кодови грешке

Када дође до софтверске грешке, на дисплеју се приказује порука о грешци. У овом одељку наћи ћете листу проблема које можете сами да решите.

 Кôд и опис	 Радња
F111 - Сензор за храну није правилно убачен у утичницу.	До краја убациите Сензор за храну у утичницу.

 Кôд и опис	 Радња
F240, F439 - поља осетљива на додир на дисплеју не раде правилно.	Очистите површину дисплеја. Уверите се да нема прљавштине на пољима осетљивим на додир.
F601 - постоји проблем са Вај-фај сигналом.	Проверите вашу мрежну везу. Погледајте одељак „Пре прве употребе“, Бежична веза.
F604 - прво поветивање на Вај-фај није успело.	Искључите рерну па покушајте поново. Погледајте одељак „Пре прве употребе“, Бежична веза.
F908 - систем рерне не може да се повеже са командном таблом.	Искључите па поново укључите рерну.

У овом одељку наћи ћете списак проблема које мора да реши квалификовани техничар.

 Кôд и опис	 Радња
F131 - температура сензора паре је превисока.	Искључите рерну и сачекајте да се охлади. Поново укључите рерну.
F144 - сензор у Фиока за воду не може да измери ниво воде.	Испразните Фиока за воду и поново је напуните.
F508 - Фиока за воду не ради правилно.	Искључите па поново укључите рерну.
F602, F603 - Вај-фај није доступан.	Искључите па поново укључите рерну.

Када се једна од ових порука о грешци и даље појављује на дисплеју, то значи да је неисправан подсистем можда онемогућен. У том случају, обратите се вашем продавцу или овлашћеном сервисном центру. Ако се појави нека од ових грешака, остале функције рерне наставиће да раде као и обично.

12.3 Подаци о сервисирању

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

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости рерне. Немојет уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости рерне.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:	
Модел (MOD.)	
Број производа (PNC)	
Серијски број (S.N.)	

13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

13.1 Лист са информацијама о производу

Информације о производу према EU 65-66/2014

Назив добављача	Electrolux
Идентификација модела	KOAAS31WX 944184821
Индекс енергетске ефикасности	61.9
Класа енергетске ефикасности	A++
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.99 kWh/циклусу
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.52 kWh/циклусу
Број шупљина у рерни	1
Извор топлоте	Електрична струја
Запремина	70 l
Тип рерне	Уградна рерна
Маса	40.5 kg

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

13.2 Уштеда енергије



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

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

Користите метално посуђе за кување да бисте повећали уштеду енергије.

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

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

Печење са вентилатором

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

Преостала топлота

Ако је активиран програм код кога су изабрани Трајање или Крај, а време кувања је дуже од 30 минута, грејни елементи се аутоматски искључују раније код неких функција рерне. Вентилатор и лампица настављају да раде. Кад искључите рерну, дисплеј приказује преосталу топлоту. Можете да користите ту топлоту како бисте одржали храну топлотом.

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

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

Одржавајте топлоту хране

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

Печење са искљученом лампицом

Искључите лампицу током печења. Укључите је по потреби.

Влажно печење уз вентилатор

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.

Режим приправности

Након 2 минута дисплеј прелази у режим приправности.

14. СТРУКТУРА МЕНИЈА

14.1 Мени

Притисните  да бисте отоврили Мени.

<

Choose dish

Cleaning

Options

Ставка у менију		Примена
Омиљено		Листе омиљених подешавања.
Кување уз асистенцију		Листе аутоматских програма.
Чишћење		Листе програма за чишћење.
Опције		За подешавање конфигурације рерне.
Подешавања	Везе	За подешавање мрежне конфигурације.
	Конфигурација	За подешавање конфигурације рерне.
	Сервисирање	Приказује верзију софтвера и конфигурацију.

14.2 Подмени за: Чишћење

Подмени	Примена
Чишћење паром	Благо чишћење.
Чишћење паром плус	Темељно чишћење.
Уклањање каменца	Чишћење кола за генерисање паре од наталоженог каменца.
Испирање	Чишћење кола за генерисање паре. Примените испирање након честог кувања на пари.
Сушење	Поступак сушења унутрашњости од кондензације која остаје након употребе функција паре.
Подсетник За Чишћење	Подсећа вас када треба да очистите рерну.

14.3 Подмени за: Опције

Подмени	Примена
Светло	За укључивање и искључивање лампице.
Видљива иконица лампице	Иконица лампице се појављује на екрану.
Брзо загревање	Скраћује време загревања. Имајте у виду да је доступно само за неке функције рерне.
Блокада за безбедност деце	Спречава нехотично активирање рерне. Кад је ова опција укључена, на дисплеју се појављује текст „Блокада за безбедност деце“ кад укључите рерну. Да бисте омогућили употребу рерне, изаберите слова шифре по абecedном реду.

14.4 Подмени за: Везе

Подмени	Опис
Вај-фај	За омогућавање и онемогућавање: Вај-фај.
Даљинско управљање	За омогућавање и онемогућавање даљинског управљања. Опција видљива само након што укључите: Вај-фај.
Мрежа	Да бисте проверили статус мреже и снагу сигнала за: Вај-фај.
Аутоматско даљинско управљање	За аутоматско покретање даљинског управљања након притиска на ПОКРЕТАЊЕ. Опција видљива само након што укључите: Вај-фај.
Заборави мрежу	За онемогућавање аутоматског повезивања тренутне мреже са рерном.

14.5 Подмени за: Конфигурација

Подмени	Опис
Језик	Подесите језик рерне.
Време	Подешава тренутно време и датум.
Показивање времена	Укључује и искључује сат.

Подмени	Опис
Стил дигиталног сата	Мења формат приказане индикације.
Подсетник За Чишћење	Укључује и искључује подсетник.
Звукови тастера	Укључује и искључује тон поља осетљивих на додир. Није могуће искључити тон поља УКЉУЧЕНО/ ИСКЉУЧЕНО и СТОП.
Аларм / звукови за грешку	Укључује и искључује звуке аларма.
Јачина зујалице	Регулише јачину звука тастера и сигнала.
Осветљеност дисплеја	Регулише осветљеност дисплеја.
Тврдоћа воде	Подешава тврдоћу воде.

14.6 Подмени за: Сервисирање

Подмени	Опис
Демо режим	Код за активацију/деактивацију: 2468
Лиценца	Информације о лиценцама.
Верзија софтвера	Информације о верзији софтвера.
Ресетовање свих подешавања	Враћа на фабричка подешавања.
Поништи све искачуће поруке	Враћа све искачуће прозоре на оригинална подешавања.

15. ЛАКО ЈЕ!

Пре прве употребе треба да подесите:					
Језик	Осветље-ност дис-плеја	Јачина зујали-це	Тврдоћа воде	Часов-ник	Бежична веза

Упознајте се са основним иконицама на командној табли и дисплеју:						
 Ук-ључено / Ис-кључено	 Мени / На-зад	 Вај-фај	 Информа-ција	 START Тајмер	START / STOP	 Више

Почните да користите рерну				
Брзи почетак	Укључите рер-ну и почните да кувате на под-разумеваној температури и времену функ-ције.	Корак 1	Корак 2	Корак 3
		Притисните и задржите  .	Притисните же-љену функцију  ...	Притисните START .
Брзо ис-кључивање	Искључите рер-ну у било ком тренутку, на би-ло ком екрану или поруци.	Притисните и задржите  док се рерна не искључи.		

Почните да кувате					
Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4	Корак 5	Корак 6
 Притисните да бисте ук-ључили рер-ну.	 ... Притисните изабрану функцију.	°C Притисните да бисте прешли у подешава-ња темпера-туре.	 Померите прст преко клизача да подесите темпера-туру.	ОК Притисните да бисте по-тврдили.	START Притисните да бисте почели да кувате.

Користите Steamify - Кување на пари

Померите прст преко клизача да подесите температуру. Врста функције загревања на пари зависи од подешене температуре.

Пара за кување на пари	Пара за крчкање на пари	Пара за нежно румењење	Пара за печење и пржење
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Сазнајте како да брзо кувате

Користите аутоматске програме да са подразумеваним подешавањима брзо припремите јело:

Кување уз асистенцију	Корак 1	Корак 2	Корак 3
	Притисните  .	Притисните  Кување уз асистенцију.	Изаберите јело.

Користите брзе функције за подешавање времена кувања или промену функције кувања

Брзо подешавање тајмера Користите најчешће коришћена подешавања тајмера тако што ћете их бирати помоћу пречица.	Корак 1	Корак 2
	Притисните  .	Притисните жељену вредност тајмера.
Функција „10% Finish Assist“ Користите функцију „10% Finish Assist“ да бисте додали још времена или променили функцију кувања када преостане 10% времена кувања.	Додатно време: Притисните жељено додатно време +1 min +5 min +10 min	
	Промените функцију: Притисните жељену функцију    ...	

Очистите рерну помоћу функције Чишћење паром

Корак 1 Притисните  .	Корак 2 Притисните  .	Корак 3 Изаберите режим:
Чишћење паром		За благо чишћење.

Очистите рерну помоћу функције Чишћење паром	
Чишћење паром плус	За темељно чишћење.
Уклањање каменца	За чишћење кола за генерисање паре од наталоженог каменца.
Испирање	За испирање и чишћење кола за генерисање паре након честе употребе функција за кување на пари.

16. ПОЋИТЕ ПРЕЧИЦОМ!

Овде можете да видите све корисне пречице. Такође можете да их нађете у наменским поглављима у упутству за употребу.

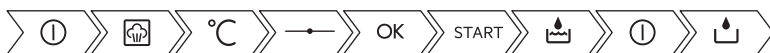
Бежична веза



Како да подесите: Функције рерне



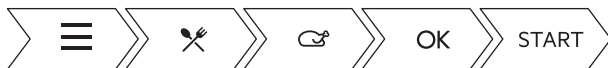
Како да подесите: Steamify - Кување на пари



Како да подесите: Steamify - Вакуум кување



Како да подесите: Кување уз асистенцију



Како да подесите време кувања



Како да одложите старт и крај кувања



Како да откажете подешен тајмер



ПОЋИТЕ ПРЕЧИЦОМ!

Како да користите: Сензор за храну



17. 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



867352868-B-462019

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-koaas31wx-akcija-cena/>