



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EKC6430AOW  
EKC6430AOX

SR ШТЕДЊАК

УПУТСТВО ЗА УПОТРЕБУ



## САДРЖАЈ

|  |    |
|--|----|
| 1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....              | 3  |
| 2. УПУТСТВА О БЕЗБЕДНОСТИ.....                 | 5  |
| 3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....                         | 8  |
| 4. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....                      | 9  |
| 5. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА..... | 9  |
| 6. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ - КОРИСНИ САВЕТИ.....       | 10 |
| 7. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – ОДРЖАВАЊЕ И ЧИШЋЕЊЕ.....  | 11 |
| 8. РЕРНА – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА .....          | 12 |
| 9. ПЕЋНИЦА – ФУНКЦИЈЕ САТА.....                | 14 |
| 10. РЕРНА - КОРИСНИ САВЕТИ.....                | 15 |
| 11. РЕРНА – НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....                | 27 |
| 12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....                     | 29 |
| 13. ИНСТАЛАЦИЈА.....                           | 30 |
| 14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....                 | 32 |

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



Региструјте свој производ ради боље услуге:

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



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

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## БРИГА О КОРИСНИКУ И СЕРВИСИРАЊЕ

Препоручујемо вам да користите оригиналне резервне делове.

Приликом обраћања сервисној служби, проверите да ли поседујете следеће податке: Модел, број производа (PNC), серијски број.

Информације се могу наћи на плочици са техничким карактеристикама.



Упозорење/опрез - упутства о безбедности



Опште информације и савети



Информације о заштити животне средине

Задржано право измена.

## 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран уколико услед неправилне инсталације и употребе уређаја дође до повреда и квара. Чувајте упутство за употребу поред уређаја ради даљих подешавања.

### 1.1 Безбедност деце и осетљивих особа



#### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од угушења, повређивања или трајног инвалидитета.

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као и 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.
- Немојте дозволити деци да се играју уређајем.
- Сву амбалажу држите ван домаћаја деце.
- Постарајте се да деца и кућни љубимци не буду близу уређаја док уређај ради или се расхлађује. Доступни делови су врели.
- Чишћење и одржавање не треба да обављају деца, уколико нису под надзором.

### 1.2 Опште мере безбедности

- Само овлашћена особа може да инсталира овај уређај и замени кабл.
- Уређајем немојте управљати помоћу спољашњег тајмера или засебног система даљинског управљања.
- Опасно је остављати храну на грејној плочи да се пржи на масти или уљу без надзора, јер може доћи до пожара.

- Никада не покушавајте да пожар угасите водом, већ најпре искључите уређај а затим прекријте пламен, нпр. поклопцем или ћебетом.
- Немојте одлагати предмете на површине за кување.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Предмете од метала, попут ножева, виљушки, кашика и поклопаца, не треба стављати на грејну површину јер могу постати врели.
- Уколико стаклено керамичка површина / стаклена површина напукне, искључите уређај како бисте избегли опасност од струјног удара.
- Унутрашњост уређаја постаје врела кад уређај ради. Немојте додиривати грејне елементе на уређају. Увек користите заштитне рукавице кад вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну.
- Пре одржавања, прекините напајање електричном енергијом.
- Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- 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.
- Будите пажљиви када додирујете фиоку за одлагање. Може бити врела.
- 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.

- Механизам искључења треба да буде уграђен у фиксну електричну мрежу у складу с правилима о електричним мрежама.

## 2. УПУТСТВА О БЕЗБЕДНОСТИ

### 2.1 Инсталација



#### УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните сву амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутства за инсталацију које сте добили уз уређај.
- Увек будите пажљиви када померате уређај, јер је тежак. Увек носите заштитне рукавице.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Кухињски део и удубљење морају да имају одговарајуће димензије.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Проверите да ли је уређај уграђен испод и поред безбедно причвршћених елемената.
- Неки делови уређаја су под напоном. Заградите уређај намештајем како бисте спречили додиривање опасних делова.
- Стране уређаја морају бити поред уређаја или јединица исте висине.
- Немојте инсталирати уређај на платформу.
- Немојте инсталирати уређај поред врата или испод прозора. Овим се спречава да врело посуђе за кување падне са уређаја када се отворе врата или прозор.
- Обавезно поставите помагало за стабилизовање како се уређај не би преврнуо. Погледајте одељак „Инсталација“.

### 2.2 Прикључивање струје



#### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од пожара и електричног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Проверите да ли информације о напону и струји на плочици са техничким карактеристикама одговарају извору напајања. Уколико то није случај, обратите се електричару.
- Користите искључиво правилно инсталирану утичницу, отпорну на ударце.
- Не користите адаптере за вишеструке утикаче и продужне каблове.
- Немојте да допустите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја, посебно када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се приврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на мрежну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.

- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Ширина контактнoг отвора на раставном прекидачу мора износити најмање 3 мм.
- Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете мрежни утикач у зидну утичницу.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол доводи до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.

## 2.3 Употреба



### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде и опекотина.  
Ризик од струјног удара.

- Користите овај уређај само у домаћинству.
- Не мењајте 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 користити уређај као радну површину или простор за одлагање.



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и експлозије

- Масти и уље када се загреју могу да ослободе запаљива испарења. Држите пламенове или загрејане предмете даље од масти и уља када кувате са њима.
- Испарења која ослобађају веома врела уља могу да изазову спонтано сагоревање.
- Употребљено уље, које може да садржи остатке хране, може изазвати пожар при нижој температури за разлику од уља које се користи по први пут.



### 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.
  - 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 не утиче на сам рад уређаја. То није дефект који подлеже регулативи гаранције.
- Користите дубоки плех за заливане колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Немојте стављати вруће посуђе за кување на командну таблу.
- Не дозволите да течност у посуђу за кување потпуно испари.
- Пазите да предмети или посуђе за кување не падну на уређај. Може се оштетити површина плоче.
- Немојте укључивати зоне за кување уколико је посуђе празно или га нема.
- Немојте стављати алуминијумску фолију на уређај или директно на дно уређаја.
- Посуђе за кување направљено од ливеног гвожђа, ливеног алуминијума или са оштећеним доњим површинама може да направи огреботине. Увек подигните ове предмете када треба

да их померате по површини за кување.

- Овај уређај је намењен само за кување. Немојте га користити у друге сврхе, на пример за загревање просторије.

## 2.4 Нега и чишћење



### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре одржавања, деактивирајте уређај.  
Одвојте утикач кабла за напајање од зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се сломају стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се овлашћеном сервису.
- Будите пажљиви када уклањате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Остаци масноће или хране у уређају могу изазвати пожар.
- Уређај чистите влажном, меком крпом. У ту сврху користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне сунђере, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за пећницу, придржавајте се

безбедносних упутстава на амбалажи.

- Немојте чистити каталитички емајл (уколико постоји) никаквим детерџентом.

## 2.5 Унурашња лампица

- Тип сијалице или халогене лампе која се користи у овом уређају намењен је искључиво за употребу у кућним апаратима. Немојте га користити за расвету у домаћинству.



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Пре замене сијалице, искључите уређај са електричне мреже.
- Користите само сијалице истих спецификација.

## 2.6 Одлагање



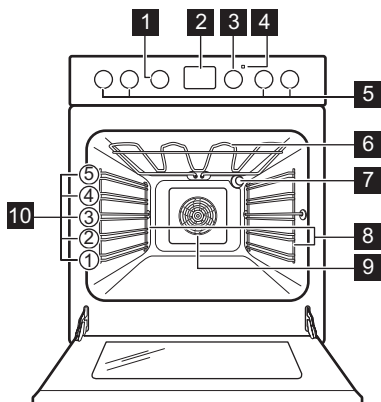
### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји опасност од повређивања или угушења.

- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Одсеците кабл за напајање и баците га у смеће.
- Уклоните ручицу од врата да бисте спречили да се деца и кућни љубимци затворе у уређају.

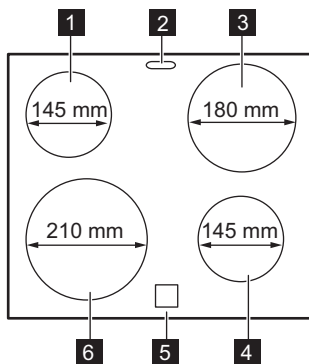
## 3. ОПИС ПРОИЗВОДА

### 3.1 Општи преглед



- 1 Командно дугме за функције пећнице
- 2 Електронски програматор
- 3 Командно дугме за температуру
- 4 Лампица/симбол/индикатор температуре
- 5 Командна дугмад за плочу за кување
- 6 Грејни елемент
- 7 Сијалица
- 8 Потпора решетке, уклоњива
- 9 Вентилатор
- 10 Положаји решетке

### 3.2 Шема површине за кување



- 1 Зона за кување од 1200 W
- 2 Одвод паре - број и положај зависи од модела
- 3 Зона за кување од 1800 W
- 4 Зона за кување од 1200 W
- 5 Индикатор преостале топлоте
- 6 Зона за кување од 2300 W

### 3.3 Прибор

- **Решеткаста полица**  
За посуђе за кување, калупе за колаче, печење.
- **Комбинована посуда**  
За колаче и кекс. За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.

- **Фиока за одлагање**  
Фиока за одлагање се налази одмах испод унутрашњости рерне.



## 4. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 4.1 Прво чишћење

Уклоните сав прибор и подршке решетки из уређаја.



Погледајте одељак „Одржавање и чишћење“.

Очистите уређај пре прве употребе. Прибор и подршке решетки вратите у почетни положај.

### 4.2 Подешавање времена

Морате да подесите време пре рада са пећицом.

Индикатор за функцију Време трепери када повежете уређај на електрично напајање, када је напајање прекинуто или када тајмер није подешен.

Притисните дугме  $\oplus$  или  $\ominus$  да бисте подесили тачно време. После отприлике пет секунди треперење престаје и дисплеј приказује време које сте подесили.

### 4.3 Промена времена



Време не можете да промените ако су активне функције Трајање  $\rightarrow$  или Крај  $\rightarrow$ .

Притисните  $\text{!}$  више пута узастопно све док индикатор за функцију Време не почне да трепери. Да бисте подесили ново време погледајте „Подешавање времена“.

### 4.4 Претходно загревање

Претходно загрејте празан уређај како би изгорела сва преостала масноћа.

1. Подесите функцију  $\square$  и максималну температуру.
2. Оставите уређај да ради један сат.
3. Подесите функцију  $\square$  и максималну температуру.
4. Оставите уређај да ради 15 минута.

Прибор може да постане врелији него обично. Уређај може да испушта мирис и дим. То је нормално. Проверите да ли је довољан проток ваздуха у просторији.

## 5. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 5.1 Подешавање степена топлоте

| Симбол и      | Функција                   |
|---------------|----------------------------|
| 0             | Положај Искључено          |
| $\frac{1}{2}$ | Функција одржавања топлоте |

| Симбол и | Функција                   |
|----------|----------------------------|
| 1 - 9    | Подешавање степена топлоте |



Користите преосталу топлоту да бисте смањили потрошњу енергије. Деактивирајте зону за кување око 5 - 10 минута пре завршетка процеса кувања.

Окрените командно дугме на потребан степен топлоте.

Да бисте завршили процес кувања, окрените дугме термостата на положај „искључено“.

## 5.2 Индикатор преостале топлоте



### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина од преостале топлоте.

Индикатор се пали када је зона за кување врућа.

## 6. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ - КОРИСНИ САВЕТИ



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 6.1 Посуђе за кување



Дно посуђа за кување мора да буде дебело и равно што је више могуће.



Посуђе од нерђајућег челика и са дном од алуминијума или бакра може да изазове промену боје на стаклокерамичкој површини.

- Ставите посуђе за кување на зону за кување пре него што је укључите.
- Искористите преосталу топлоту да бисте подгрејали или отопили храну.
- Дно посуда и зона за кување морају да буду истих димензија.

### 6.3 Примери примене за кување



Подаци у табели су само смернице.

### 6.2 Уштеда струје

- Уколико је могуће, увек поклопите посуђе за кување.

| Подешавање степена топлоте | Користите за:                                    | Време (мин.) | Савети                                |
|----------------------------|--|--------------|---------------------------------------|
| $\frac{1}{2}$ - 1          | Одржавање топлоте спремљене хране.               | по потреб и  | Ставите поклопац на посуду за кување. |
| 1 - 2                      | Сос холандез, топљење: путер, чоколада, желатин. | 5 - 25       | Повремено промешајте.                 |

| Подешавањ<br>е степена<br>топлоте | Користите за:   | Време<br>(мин.)   | Савети  |
|-----------------------------------|---|-------------------|---|
| 1 - 2                             | Згушњавање: пенести омлети, печена јаја.  | 10 - 40           | Кувајте са поклопцем на посуди за кување.   |
| 2 - 3                             | Крчкање јела са пиринчем и млеком, подгревање готових јела.   | 25 - 50           | Додати најмање два пута више течности од количине пиринча, а јела са млеком промешати током кувања. |
| 3 - 4                             | Кување поврћа, рибе, меса на пари.  | 20 - 45           | Додајте неколико кашика течности.   |
| 4 - 5                             | Кување кромпира на пари.  | 20 - 60           | Користите макс. $\frac{1}{4}$ л воде на 750 г кромпира.   |
| 4 - 5                             | Кување великих количина хране, гулаша и супа.   | 60 - 150          | Највише 3 л течности са састојцима.   |
| 6 - 7                             | Пржење на тихој ватри: шницли, пуњених телећих шницли, котлета, фашираних шницли, кобасица, џигерице, запршке, јаја, палачинки, крофни. | по<br>потреб<br>и | Окрените када истекне половина времена.   |
| 7 - 8                             | Пржење ренданог кромпира, каре одрезака, одрезака на јакој ватри.   | 5 - 15            | Окрените када истекне половина времена.   |
| 9                                 | Довођење воде до кључања, кување тестенине, крчкање меса (гулаш, месо у лонцу), пржење кромпирића у дубоком уљу.                        |                   |   |

## 7. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – ОДРЖАВАЊЕ И ЧИШЋЕЊЕ



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

- Користите посебан стругач за стаклену површину.

### 7.1 Опште информације

- Очистите плочу за кување након сваке употребе.
- Увек користите посуђе за кување са чистом доњом површином.
- Огреботине или тамне мрље на површини не утичу на рад плоче за кување.
- Користите специјално средство за чишћење погодно за површину плоче за кување.

### 7.2 Чишћење плоче

- **Уклоните одмах:** истопљену пластику, пластичну фолију и остатке хране са шећером. У супротном, прљавштина ће оштетити плочу за кување. Поставите посебан стругач на стаклену површину под оштрим углом и померајте оштрицу по површини.
- **Уклоните након што се плоча за кување довољно охлади:** светле кругове од каменца и воде, испрскале масноће и промену боје

у виду светлуцања метала.  
Очистите плочу за кување влажном  
крпом и са мало детерџента. Након

чишћења, обришите плочу за  
кување меком крпом.

## 8. РЕРНА – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о  
безбедности.

### 8.1 Активирање и деактивирање пећнице






**Од конкретног модела  
зависи да ли ваш уређај  
има симболе за  
командну дугмад,  
индикаторе или лампице:**

- Индикатор се укључује  
када се пећница загреје.
- Лампица се укључује  
када пећница ради.
- Симбол показује да ли  
дугме контролише неку  
од зона за кување,  
функција пећнице или  
температуру.

1. Окрените командно дугме за  
функције пећнице да бисте  
изабрали функцију пећнице.
2. Окрените дугме за температуру да  
бисте изабрали температуру.
3. Да бисте деактивирали пећницу,  
окрените команду дугмад за  
функције пећнице и за  
температуру у положај  
„искључено“.

### 8.2 Функције пећнице

| Симбол | Функција пећнице          | Примена  |
|--------|---------------------------|--|
|        | Положај<br>Искључено      | Уређај је искључен.  |
|        | Сијалица у пећници        | За активирање лампице без функције<br>печења.  |
|        | Печење са<br>циркулисањем | За пржење или пржење и печење хране на<br>истој температури, на више од једног нивоа<br>решетке, без мешања укуса. |
|        | Уобичајено печење         | За печење хране на једном нивоу решетке.   |
|        | Загревање одоздо          | За печење колача са хрскавом доњом кором и<br>за конзервирање хране.   |
|        | Одмрзавање                | За одмрзавање смрзнуте хране.  |

| Симбол  | Функција пећнице | Примена  |
|---|------------------|--|
|  | Гриловање        | За печење пљоснатих намирница на грилу и тостирање хлеба.  |
|  | Лагано печење    | За печење у плеховима и сушење на једном нивоу решетке на ниској температури.  |
|  | Турбо гриловање  | За печење већих комада меса или живине с костима на 1 положају решетке. Такође, да се храна добро испече и буде хрскава. |

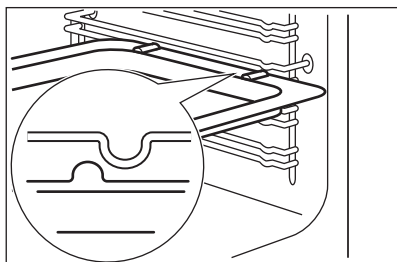
### 8.3 Вентилатор за хлађење

Док уређај ради, вентилатор за хлађење се аутоматски активира у циљу хлађења спољних површина уређаја. Када деактивирате уређај, вентилатор за хлађење може наставити да ради све док се уређај не охлади.

### 8.4 Уметање прибора за пећницу

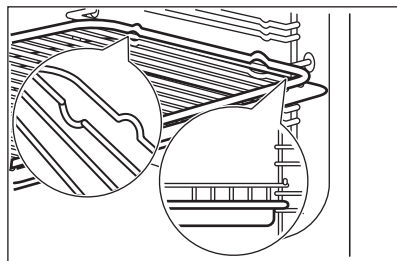
#### Дубоки тигањ:

Увучите дубоки тигањ између вођица на подршци за решетке.



**Решеткаста полица и дубоки тигањ заједно:**

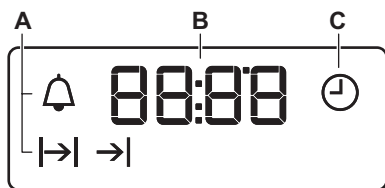
Гурните дубоки плех између вођица на подршци за решетке и решеткасту полицу између вођица на подршци за решетке изнад.



- Ради повећања безбедности сав прибор има мала удубљења са горње стране, на десној и левој страни. Удубљења такође спречавају превртање.
- Уздигнута ивица око полице има намену да спречи исклизивање посуђа за кување са полице.

## 9. ПЕЋНИЦА – ФУНКЦИЈЕ САТА

### 9.1 Дисплеј



- A) Индикатори функција
- B) Дисплеј времена
- C) Индикатор функције

### 9.2 Дугмад

| Дугме | Функција | Опис                              |
|-------|----------|-----------------------------------|
| —     | МИНУС    | За подешавање времена.            |
| ⌚     | САТ      | За подешавање функције часовника. |
| +     | ПЛУС     | За подешавање времена.            |

### 9.3 Табела са функцијама сата

| Функција сата | Примена  |
|---------------|--|
| ⌚ Време       | За подешавање, промену или проверу тачног времена.                       |
| 🔔 Тајмер      | За подешавање одбројавања времена. Ова функција не утиче на рад уређаја. |
| ⏪ Трајање     | За подешавање времена рада пећнице.                                      |
| ⏩ Крај        | За подешавање времена деактивирања пећнице.                              |




Можете истовремено користити функције Трајање ⏪ и Крај ⏩ да бисте подесили време колико дуго уређај треба да ради и када би требало да се деактивира. Ово омогућава одложено активирање уређаја. Прво подесите функцију Трајање ⏪ а потом функцију Крај ⏩.

### 9.4 Подешавање функција сата


За функције Трајање ⏪ и Крај ⏩, подесите функцију рерне и температуру. Ово није неопходно за функцију Тајмер 🔔.

1. Притисните више пута узастопно ⌚ све док индикатор жељене функције сата не почне да трепери.
2. Притисните + или — да бисте подесили време потребно за функцију сата.


Функција сата је активирана. Дисплеј показује индикатор функције сата коју сте подесили.

 На дисплеју се приказује преостало време за функцију Тајмер.


3. Кад време истекне, индикатор функције сата затрепери а звучни сигнал се огласи. Додирните неко дугме да бисте прекинули звучни сигнал.
4. Окрените дугме за функције рерне и дугме за температуру на позицију „Искључено“.


 Помоћу функција Трајање  $\rightarrow$  Крај  $\rightarrow$  уређај се аутоматски деактивира.

## 9.5 Поништавање функција сата

1. Притисните више пута узапостоно  све док индикатор жељене функције не затрепери.
2. Притисните и задржите  $\text{---}$ . Функција сата се гаси после неколико секунди.

## 10. РЕРНА - КОРИСНИ САВЕТИ

 **УПОЗОРЕЊЕ!**  
Погледајте поглавља о безбедности.

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

### 10.1 Печење

- Ваша рерна можда пече на другачији начин у односу на уређај који сте раније поседовали. Прилагодите уобичајена подешавања (температуру, време кувања) и положај полице одређеној вредности у табели.
- Произвођач препоручује да први пут печете на нижој температури.

- Уколико не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите најсличнији.
- Време печења можете продужити за 10–15 минута уколико печете колаче на више од једног положаја решетке.
- Колачи и пецива на различитим висинама испрва неће подједнако потамнети. Уколико до тога дође, немојте мењати подешену температуру. Разлике се током печења изједначавају.
- Код дужег печења можете да деактивирате рерну приближно 10 минута пре истека времена за печење и да искористите преосталу топлоту.

Када припремате смрзнуту храну, плехови у рерни могу да се искриве током печења. Када се плехови охладе, исправиће се.

### 10.2 Савети за печење

| Резултати печења  | Могући разлог                      | Решење   |
|---|------------------------------------|--|
| Дно колача није довољно потамнело.                              | Позиција полице није одговарајућа. | Ставите колач на нижу полицу.  |
| Колач неће да нарасте и постаје гњецав, намрешкан, раздваја се. | Температура пећнице је превисока.  | Када следећи пут будете пекли у пећници, подесите мало нижу температуру. |

| Резултати печења  | Могући разлог   | Решење   |
|---|---|--|
| Колач неће да нарасте и постаје гњецав, намрешкан, раздваја се. | Време печења је сувише кратко.                                    | Продужите време печења. <b>Не можете да скратите време печења тако што ћете подесити вишу температуру.</b> |
| Колач неће да нарасте и постаје гњецав, намрешкан, раздваја се. | Има превише течности у смеси.                                     | Користите мање течности. Водите рачуна о времену мућења, посебно ако користите миксер.                     |
| Колач је исувише сув.   | Температура пећнице је сувише ниска.                              | Када следећи пут будете пекли у пећници, подесите вишу температуру.  |
| Колач је исувише сув.   | Време печења је сувише дуго.                                      | Када следећи пут будете пекли, подесите краће време печења.  |
| Колач неравномерно тамни.                                       | Температура пећнице је превисока а време печења је сувише кратко. | Подесите нижу температуру у пећници и дуже време печења.   |
| Колач неравномерно тамни.                                       | Смеса је неравномерно распоређена.                                | Распоредите смесу равномерно по плеху за печење.   |
| Колач није готов за предвиђено време печења.                    | Температура пећнице је сувише ниска.                              | Када следећи пут будете пекли у пећници, подесите нешто вишу температуру.                                  |

### 10.3 Лагано печење

- Користите ову функцију за печење у калупима и за сушење на једном нивоу решетке на ниској температури.

- Пеците само по један калуп или плех.

| Храна                | Температура (°C) | Време (мин.)          |
|----------------------|------------------|-----------------------|
| Кекс                 | 180 - 190        | 10 - 20 <sup>1)</sup> |
| Пецива: Кувано тесто | 180 - 190        | 30 - 40 <sup>1)</sup> |
| Пецива: Танка кора   | 180 - 190        | 25 - 35 <sup>1)</sup> |
| Пуслице              | 80 - 100         | 120 - 150             |

<sup>1)</sup> Рерну претходно загрејте.



## 10.4 Печење са циркулисањем

### Печење на једном нивоу

#### Печење у плеховима

| Храна   | Температура (°C)        | Време (мин.) | Ниво решетке |
|---|-------------------------|--------------|--------------|
| Прстенаст колач или бриош   | 150 - 160               | 50 - 70      | 2            |
| Мадера колач/Воћни колачи   | 140 - 160               | 50 - 90      | 1 - 2        |
| Бисквити без масноће  | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 25 - 40      | 3            |
| Корица за флан – хрскави колач                                      | 170 - 180               | 10 - 25      | 2            |
| Корица за флан – смеса за патишпањ                                  | 150 - 170               | 20 - 25      | 2            |
| Пита са јабукама (2 плеха пречника 20 цм, постављена по дијагонали) | 160                     | 60 - 90      | 2 - 3        |

<sup>1)</sup> Рерну претходно загрејте.

#### Колачи/пецива/хлебови на плеховима за печење

| Храна   | Температура (°C) | Време (мин.) | Ниво решетке |
|---|------------------|--------------|--------------|
| Торта посута мрвицама (сува)  | 150 - 160        | 20 - 40      | 3            |
| Воћни фланови (направљени од теста од квасца/смесе за патишпањ) <sup>1)</sup> | 150              | 35 - 55      | 3            |
| Воћни фланови направљени са хрскавим колачима                                 | 160 - 170        | 40 - 80      | 3            |

<sup>1)</sup> Користите дубок тигањ.

#### Кекс

| Храна                                   | Температура (°C) | Време (мин.) | Ниво решетке |
|---|------------------|--------------|--------------|
| Хрскави кекс                            | 150 - 160        | 10 - 20      | 3            |
| Хрскави колач/пециво у тракама          | 140              | 20 - 35      | 3            |
| Кексеви направљени од смесе за патишпањ | 150 - 160        | 15 - 20      | 3            |
| Пецива од беланаца, пуслице             | 80 - 100         | 120 - 150    | 3            |
| Макарони                                | 100 - 120        | 30 - 50      | 3            |
| Кексеви направљени од теста са квасцем  | 150 - 160        | 20 - 40      | 3            |

| Храна                      | Температура (°C)        | Време (мин.) | Ниво решетке |
|----------------------------|-------------------------|--------------|--------------|
| Пецива од лиснатог теста   | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 20 - 30      | 3            |
| Ролнице                    | 160                     | 10 - 35      | 3            |
| Ситни колачи (20 по плеху) | 150                     | 20 - 35      | 3            |

1) Рерну претходно загрејте.

#### Печење и гратинирање, табела

| Храна                           | Температура (°C)        | Време (мин.) | Ниво решетке |
|---------------------------------|-------------------------|--------------|--------------|
| Багети преливени топленим сиром | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 15 - 30      | 1            |
| Пуњено поврће                   | 160 - 170               | 30 - 60      | 1            |

1) Рерну претходно загрејте.

#### Печење на више нивоа

##### Колачи/пецива/хлебови на плеховима за печење

| Храна                 | Температура (°C)        | Време (мин.) | Ниво решетке<br>Два положаја |
|-----------------------|-------------------------|--------------|------------------------------|
| Принцес-крофне/Еклери | 160 - 180 <sup>1)</sup> | 25 - 45      | 2 / 4                        |
| Сува Штраус торта     | 150 - 160               | 30 - 45      | 2 / 4                        |

1) Рерну претходно загрејте.

##### Кекс/ситни колачи/пецива/земичке

| Храна                                   | Температура (°C)        | Време (мин.) | Ниво решетке<br>Два положаја |
|---|-------------------------|--------------|------------------------------|
| Хрскави кекс                            | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 20 - 40      | 2 / 4                        |
| Хрскави колач/пециво у тракама          | 140                     | 20 - 45      | 2 / 4                        |
| Кексеви направљени од смесе за патишпањ | 160 - 170               | 25 - 45      | 2 / 4                        |
| Кексеви од беланаца, пуслице            | 80 - 100                | 130 - 170    | 2 / 4                        |
| Макарони                                | 100 - 120               | 40 - 80      | 2 / 4                        |
| Кексеви направљени од теста са квасцем  | 160 - 170               | 30 - 60      | 2 / 4                        |

| Храна                    | Температура (°C) | Време (мин.) | Ниво решетке<br>Два положаја |
|--------------------------|------------------|--------------|------------------------------|
| Пецива од лиснатог теста | 170 - 180        | 30 - 50      | 2 / 4                        |

1) Рерну претходно загрејте.

## 10.5 Уобичајено печење на једном нивоу

### Печење у плеховима

| Храна   | Температура (°C)        | Време (мин.) | Ниво решетке |
|---|-------------------------|--------------|--------------|
| Прстенаст колач или бриош   | 160 - 180               | 50 - 70      | 2            |
| Мадера колач/Воћни колачи   | 150 - 170               | 50 - 90      | 1 - 2        |
| Бисквити без масноће  | 170 <sup>1)</sup>       | 25 - 40      | 3            |
| Корица за флан – хрскави колач                                      | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 10 - 25      | 2            |
| Корица за флан – смеса за патишпањ                                  | 170 - 190               | 20 - 25      | 2            |
| Пита са јабукама (2 плеха пречника 20 цм, постављена по дијагонали) | 180                     | 60 - 90      | 1 - 2        |
| Слани флан (нпр. киш лорен)   | 180 - 220               | 35 - 60      | 1            |
| Колач од сира   | 160 - 180               | 60 - 90      | 1 - 2        |

1) Рерну претходно загрејте.

### Колачи/пецива/хлебови на плеховима за печење

| Храна  | Температура (°C)                                   | Време (мин.)        | Ниво решетке |
|--|--|---------------------|--------------|
| Плетеница/украшени хлеб  | 170 - 190  | 40 - 50             | 2            |
| Божићни колач  | 160 - 180 <sup>1)</sup>                            | 50 - 70             | 2            |
| Хлеб (ражани хлеб):<br>1. Први део процеса печења.<br>2. Други део процеса печења. | 1. 230 <sup>1)</sup><br>2. 160 - 180 <sup>1)</sup> | 1. 20<br>2. 30 - 60 | 1 - 2        |
| Принцес-крофне/Еклери  | 190 - 210 <sup>1)</sup>                            | 20 - 35             | 3            |
| Швајцарски ролат   | 180 - 200 <sup>1)</sup>                            | 10 - 20             | 3            |
| Торта посута мрвицама (сува)   | 160 - 180  | 20 - 40             | 3            |
| Колач са бадемима и путером/<br>торте са шећерном глазуrom                         | 190 - 210 <sup>1)</sup>                            | 20 - 30             | 3            |

| Храна  | Температура (°C)        | Време (мин.) | Ниво решетке |
|--|-------------------------|--------------|--------------|
| Воћни фланови (направљени од теста од квасца/смесе за патишпањ <sup>2)</sup> ) | 170                     | 35 - 55      | 3            |
| Воћни фланови направљени са хрскавим колачима                                  | 170 - 190               | 40 - 60      | 3            |
| Колачи са квасцем са финим преливима (нпр. слатки сир, слатка павлака, крем)   | 160 - 180 <sup>1)</sup> | 40 - 80      | 3            |
| Пица (са пуно прелива)   | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 30 - 50      | 1 - 2        |
| Пица (танка корица)  | 220 - 250 <sup>1)</sup> | 15 - 25      | 1 - 2        |
| Хлеб без квасца  | 230 - 250               | 10 - 15      | 1            |
| Тартови (СН)   | 210 - 230               | 35 - 50      | 1            |

1) Рерну претходно загрејте.

2) Користите дубок тигањ.

#### Кекс

| Храна                                    | Температура (°C)        | Време (мин.) | Ниво решетке |
|--|-------------------------|--------------|--------------|
| Хрскави кекс                             | 170 - 190               | 10 - 20      | 3            |
| Хрскави колач/пециво у тракама           | 160 <sup>1)</sup>       | 20 - 35      | 3            |
| Бисквити направљени од смесе за патишпањ | 170 - 190               | 20 - 30      | 3            |
| Пецива од беланаца, пуслице              | 80 - 100                | 120 - 150    | 3            |
| Макарони                                 | 120 - 130               | 30 - 60      | 3            |
| Кексеви направљени од теста са квасцем   | 170 - 190               | 20 - 40      | 3            |
| Пецива од лиснатог теста                 | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 20 - 30      | 3            |
| Ролнице                                  | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 10 - 55      | 3            |
| Ситни колачи (20 по плеху)               | 170 <sup>1)</sup>       | 20 - 30      | 3 - 4        |

1) Рерну претходно загрејте.

#### Печење и гратинирање, табела

| Храна              | Температура (°C) | Време (мин.) | Ниво решетке |
|--------------------|------------------|--------------|--------------|
| Запечена тестенина | 180 - 200        | 45 - 60      | 1            |

| Храна                           | Температура (°C)        | Време (мин.) | Ниво решетке |
|---------------------------------|-------------------------|--------------|--------------|
| Лазане                          | 180 - 200               | 35 - 50      | 1            |
| Гратинирано поврће              | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 15 - 30      | 1            |
| Багети преливени топљеним сиром | 200 - 220 <sup>1)</sup> | 15 - 30      | 1            |
| Слатка пецива                   | 180 - 200               | 40 - 60      | 1            |
| Рибљи хлеччићи                  | 180 - 200               | 40 - 60      | 1            |
| Пуњено поврће                   | 180 - 200               | 40 - 60      | 1            |

<sup>1)</sup> Рерну претходно загрејте.

## 10.6 Печење

- За печење се користе посуде отпорне на топлоту (прочитајте упутства произвођача).
- Велике печенице у комаду могу се пећи директно у дубоком тигању за печење (ако постоји) или на решеткастој полици изнад дубоког плеха за печење.
- Пеците меса без масти у посуду за печење са поклопцем. Тако ће месо остати сочније.
- Свака врста меса која може добро да се запече и да добије корицу, пече се у посуду за печење без поклопца.
- Препоручујемо да комаде меса и рибе тежине 1 кг и више спремате у уређају.
- Да бисте спречили да сок од меса или масноћа загори на плеху за печење, успите мало течности у дубоки плех за печење.
- Уколико је потребно, укључите да се пече (након 1/2 - 2/3 кувања).
- Преливајте велике комаде печења и живине соковима неколико пута у току печења. То ће дати боље резултате печења.
- Можете да деактивирате уређај приближно 10 минута пре краја печења и да искористите преосталу топлоту.

## 10.7 Печење са опцијом Уобичајено печење

### Говедина

| Храна                                   | Количина      | Температура (°C)        | Време (мин.) | Ниво решетке |
|---|---------------|-------------------------|--------------|--------------|
| Печење у лонцу                          | 1 - 1,5 кг    | 200 - 230               | 105 - 150    | 1            |
| Говеђе печење или филети: слабо печено  | по цм дебљине | 230 - 250 <sup>1)</sup> | 6 - 8        | 1            |
| Говеђе печење или филети: средње печено | по цм дебљине | 220 - 230               | 8 - 10       | 1            |

| Храна                                  | Количина      | Температура (°C) | Време (мин.) | Ниво решетке |
|--|---------------|------------------|--------------|--------------|
| Говеђе печење или филети: добро печено | по цм дебљине | 200 - 220        | 10 - 12      | 1            |

1) Рерну претходно загрејте.

#### Свињетина

| Храна                         | Количина     | Температура (°C) | Време (мин.) | Ниво решетке |
|-------------------------------|--------------|------------------|--------------|--------------|
| Плећка, врат, шунка у комаду  | 1 - 1,5 кг   | 210 - 220        | 90 - 120     | 1            |
| Котлети, ребро                | 1 - 1,5 кг   | 180 - 190        | 60 - 90      | 1            |
| Ћуфте                         | 750 г - 1 кг | 170 - 190        | 50 - 60      | 1            |
| Свињска коленица (полукувана) | 750 г - 1 кг | 200 - 220        | 90 - 120     | 1            |

#### Телетина

| Храна                       | Количина   | Температура (°C) | Време (мин.) | Ниво решетке |
|-----------------------------|------------|------------------|--------------|--------------|
| Телеће печење <sup>1)</sup> | 1 кг       | 210 - 220        | 90 - 120     | 1            |
| Телећа коленица             | 1,5 - 2 кг | 200 - 220        | 150 - 180    | 1            |

1) Користите затворену посуду за печење.

#### Јагњетина

| Храна                             | Количина   | Температура (°C) | Време (мин.) | Ниво решетке |
|-----------------------------------|------------|------------------|--------------|--------------|
| Јагњећи котлети, печена јагњетина | 1 - 1,5 кг | 210 - 220        | 90 - 120     | 1            |
| Јагњећа леђа                      | 1 - 1,5 кг | 210 - 220        | 40 - 60      | 1            |

#### Месо дивљачи

| Храна                 | Количина   | Температура (°C)        | Време (мин.) | Ниво решетке |
|-----------------------|------------|-------------------------|--------------|--------------|
| Зечија леђа, зечи бут | до 1 кг    | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 30 - 40      | 1            |
| Срнећа леђа           | 1,5 - 2 кг | 210 - 220               | 35 - 40      | 1            |
| Срнећа полутка        | 1,5 - 2 кг | 200 - 210               | 90 - 120     | 1            |

1) Рерну претходно загрејте.

**Живина**

| Храна                   | Количина           | Температура (°C) | Време (мин.) | Ниво решетке |
|-------------------------|--------------------|------------------|--------------|--------------|
| Порције живинског меса  | свако од 200-250 г | 220 - 250        | 20 - 40      | 1            |
| Половина пилета         | Свака од 400-500 г | 220 - 250        | 35 - 50      | 1            |
| Пилетина, млада кокошка | 1 - 1,5 кг         | 220 - 250        | 50 - 70      | 1            |
| Патка                   | 1,5 - 2 кг         | 210 - 220        | 80 - 100     | 1            |
| Гуска                   | 3,5 - 5 кг         | 200 - 210        | 150 - 180    | 1            |
| Ђурка                   | 2,5 - 3,5 кг       | 200 - 210        | 120 - 180    | 1            |
| Ђурка                   | 4 - 6 кг           | 180 - 200        | 180 - 240    | 1            |

**Риба**

| Храна     | Количина   | Температура (°C) | Време (мин.) | Ниво решетке |
|-----------|------------|------------------|--------------|--------------|
| Цела риба | 1 - 1,5 кг | 210 - 220        | 40 - 70      | 1            |

**10.8 Печење применом Турбо гриловања ****Говедина**

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

<sup>1)</sup> Рерну претходно загрејте.

**Свињетина**

| Храна                         | Количина     | Температура (°C) | Време (мин.) | Ниво решетке |
|-------------------------------|--------------|------------------|--------------|--------------|
| Плећка, врат, шунка у комаду  | 1 - 1,5 кг   | 160 - 180        | 90 - 120     | 1            |
| Котлети, ребро                | 1 - 1,5 кг   | 170 - 180        | 60 - 90      | 1            |
| Ђуфте                         | 750 г - 1 кг | 160 - 170        | 50 - 60      | 1            |
| Свињска коленица (полукувана) | 750 г - 1 кг | 150 - 170        | 90 - 120     | 1            |

**Телетина**

| Храна           | Количина   | Температура (°C) | Време (мин.) | Ниво решетке |
|-----------------|------------|------------------|--------------|--------------|
| Телеће печење   | 1 кг       | 160 - 180        | 90 - 120     | 1            |
| Телећа коленица | 1,5 - 2 кг | 160 - 180        | 120 - 150    | 1            |

**Јагњетина**

| Храна                             | Количина   | Температура (°C) | Време (мин.) | Ниво решетке |
|-----------------------------------|------------|------------------|--------------|--------------|
| Јагњећи котлети, печена јагњетина | 1 - 1,5 кг | 150 - 170        | 100 - 120    | 1            |
| Јагњећа леђа                      | 1 - 1,5 кг | 160 - 180        | 40 - 60      | 1            |

**Живина**

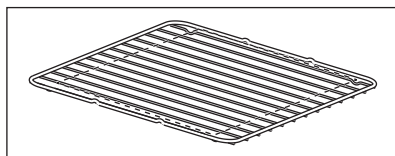
| Храна                   | Количина           | Температура (°C) | Време (мин.) | Ниво решетке |
|-------------------------|--------------------|------------------|--------------|--------------|
| Порције живинског меса  | свако од 200-250 г | 200 - 220        | 30 - 50      | 1            |
| Половина пилета         | Свака од 400-500 г | 190 - 210        | 35 - 50      | 1            |
| Пилетина, млада кокошка | 1 - 1,5 кг         | 190 - 210        | 50 - 70      | 1            |
| Патка                   | 1,5 - 2 кг         | 180 - 200        | 80 - 100     | 1            |
| Гуска                   | 3,5 - 5 кг         | 160 - 180        | 120 - 180    | 1            |
| Ђурка                   | 2,5 - 3,5 кг       | 160 - 180        | 120 - 150    | 1            |
| Ђурка                   | 4 - 6 кг           | 140 - 160        | 150 - 240    | 1            |

**10.9 Гриловање општено****УПОЗОРЕЊЕ!**

Током гриловања врата пећнице треба увек да буду затворена.

- **Када печете на грилу, температура мора да буде подешена на максимум.**
- Поставите решетку на положај који се препоручује у табели за гриловање.
- На грилу пеците само равно сечене комаде меса или рибе.

- **Увек загрејте празну пећницу 5 минута, пре употребе функције гриловања.**



Површина за гриловање је постављена у централном делу полице.



## 10.10 Гриловање

| Храна                        | Температура (°C) | Време (мин.) |           | Ниво решетке |
|------------------------------|------------------|--------------|-----------|--------------|
|                              |                  | 1. страна    | 2. страна |              |
| Говеђе печење, средње печено | 210 - 230        | 30 - 40      | 30 - 40   | 2            |
| Говећи филе, средње печен    | 230              | 20 - 30      | 20 - 30   | 3            |
| Свињска леђа                 | 210 - 230        | 30 - 40      | 30 - 40   | 2            |
| Говеђа леђа                  | 210 - 230        | 30 - 40      | 30 - 40   | 2            |
| Јагњећа леђа                 | 210 - 230        | 25 - 35      | 20 - 35   | 3            |
| Цела риба, 500 - 1000 г      | 210 - 230        | 15 - 30      | 15 - 30   | 3 - 4        |

## 10.11 Одржавање - Загревање одоздо

- Користите искључиво тегле за конзервирање које су истих димензија и могу се наћи на тржишту.
- Немојте користити тегле са поклопцима са навојем, за херметичко затварање или металне поклопце.
- За ову функцију користите прву полицу од дна.
- Немојте стављати на плех више од шест тегли за конзервирање од једног литра.
- Тегле напуните до истог нивоа и затворите их помоћу стезаљке.
- Тегле не треба да се међусобно додирују.
- Сипајте око 1/2 л воде у плитак плех за печење како би у пећници било довољно влаге.
- Када течност почне да струји у првој тегли (након 35-60 минута код тегли од 1 л), искључите пећницу или смањите температуру на 100 °C (погледајте табелу).

### Мекано воће

| Конзервирање                            | Температура (°C) | Време кувања до крчкања (мин.) | Наставак кувања на 100 °C (мин.) |
|---|------------------|--------------------------------|----------------------------------|
| Јагоде, боровнице, малине, зрели огрозд | 160 - 170        | 35 - 45                        | -                                |

### Коштуњаво воће

| Конзервирање        | Температура (°C) | Време кувања до крчкања (мин.) | Наставак кувања на 100 °C (мин.) |
|---------------------|------------------|--------------------------------|----------------------------------|
| Крушке, дуње, шљиве | 160 - 170        | 35 - 45                        | 10 - 15                          |

**Поврће**

| Конзервирање              | Температура (°C) | Време кувања до крчкања (мин.) | Наставак кувања на 100 °C (мин.) |
|---------------------------|------------------|--------------------------------|----------------------------------|
| Шаргарепа <sup>1)</sup>   | 160 - 170        | 50 - 60                        | 5 - 10                           |
| Краставци                 | 160 - 170        | 50 - 60                        | -                                |
| Туршија                   | 160 - 170        | 50 - 60                        | 5 - 10                           |
| Келераба, грашак, шпаргла | 160 - 170        | 50 - 60                        | 15 - 20                          |

1) Оставити у пећници након што се искључи.

**10.12 Одмрзавање **

- Уклоните амбалажу у којој је храна запакована. Ставите храну у одговарајућу посуду.
- Немојте прекривати храну чинијом или тањиром. На тај начин се продужава време одмрзавања.

- Користите прву позицију полице у пећници. Ону на самом дну пећнице.

| Храна             | Количина  | Време одмрзавања (мин.) | Време допунског одмрзавања (мин.) | Коментари  |
|-------------------|-----------|-------------------------|-----------------------------------|--|
| Пилетина          | 1 кг      | 100 - 140               | 20 - 30                           | Ставите пиле на преврнутом тањиру у велику посуду. Окрените када истекне половина времена. |
| Месо              | 1 кг      | 100 - 140               | 20 - 30                           | Окрените када истекне половина времена.  |
| Месо              | 500 г     | 90 - 120                | 20 - 30                           | Окрените када истекне половина времена.  |
| Пастрмка          | 150 г     | 25 - 35                 | 10 - 15                           | -  |
| Јагоде            | 300 г     | 30 - 40                 | 10 - 20                           | -  |
| Путер             | 250 г     | 30 - 40                 | 10 - 15                           | -  |
| Неутрална павлака | 2 x 200 г | 80 - 100                | 10 - 15                           | Улупајте павлаку док је још увек делимично замрзнута.                                      |
| Торта             | 1,4 кг    | 60                      | 60                                | -  |

# 11. РЕРНА – НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



## УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 11.1 Напомене у вези са чишћењем

- Обришите предњу страну уређаја меком крпом, топлом водом и средством за чишћење.
- За чишћење металних површина користите уобичајено средство за чишћење.
- Унутрашњост уређаја треба очистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци хране могу проузроковати пожар. Ризик је већи када се користи посуда за печење на грилу.
- Уклоните тврдокорну прљавштину специјалним средством за чишћење пећнице.
- Након сваке употребе, очистите сав пибор и оставите га да се осуши. Користите меку крпу са топлом водом и средством за чишћење.
- Ако има тефлонских делова, немојте их чистити агресивним средствима, оштрим предметима нити у машини за судове. На тај начин бисте могли оштетити тефлонски премаз.

### 11.2 Уређаји од нерђајућег челика или алуминијума

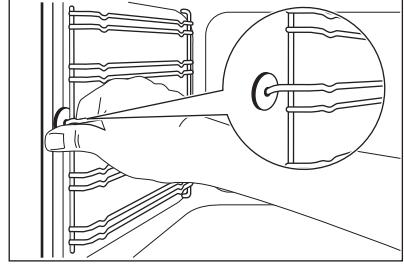


Очистите врата рерне користећи искључиво влажан сунђер. Осушите меком крпом. Немојте користити челичну вуну, киселине, нити абразивне материјале, јер они могу оштетити површину рерне. Уз исте мере предострожности очистите и командну таблу пећнице.

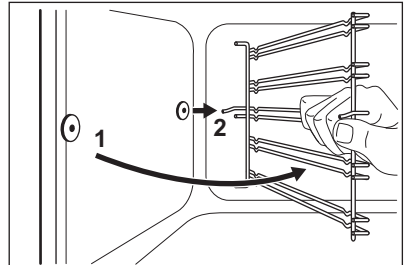
### 11.3 Скидање подршке решетке

Да бисте очистили пећницу, уклоните подршке за решетке.

1. Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.



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



Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.

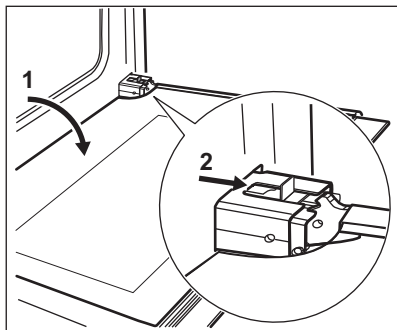


## УПОЗОРЕЊЕ!

Проверите да ли се дужа жица за причвршћивање налази са предње стране. Крајеви две жице морају да буду усмерени ка задњој страни. Погрешна уградња може да оштети емајл.

### 11.4 Уклањање врата пећнице

Како би чишћење било једноставније, уклоните врата пећнице.



1. Отворите врата до краја.
2. Померајте клизач док не чујете клик.
3. Затворите врата док се клизач не закључа.
4. Скините врата.  
Да бисте скинули врата, најпре их са једне, а затим са друге стране повуците према споља.

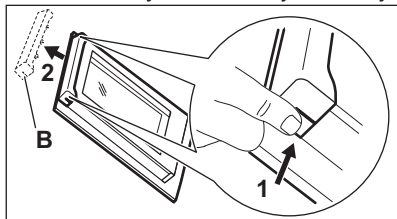
Када завршите са чишћењем, поново поставите врата пећнице обрнутим редоследом. Уверите се да се чуо клик када сте поставили врата. Ако је неопходно, употребите силу.

## 11.5 Скидање и чишћење стаклених плоча



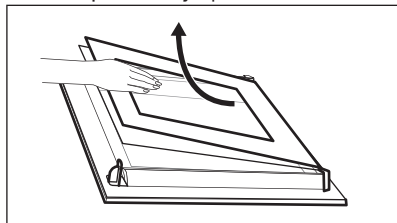
Стаклена врата на вашем производу могу да се разликују од типа и облика врата која видите у примерима на сликама. Број стакала, такође, може да се разликује.

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



2. Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.

3. Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и једну по једну их извуците нагоре из војнице.



4. Очистите стаклене плоче врата. Да бисте поставили плоче, пратите исте ове кораке обрнутим редоследом.

## 11.6 Замена лампице

Дно унутрашњости уређаја прекријте крпом. Тако ћете спречити оштећење заштитног стакла сијалице и саме рерне.



### УПОЗОРЕЊЕ!

Опасност од електричног удара! Искључите осигурач пре него што замените лампицу.

Сијалица и заштитно стакло могу постати врели.

1. Деактивирајте уређај.
2. Извадите осигураче из кутије са осигурачима или деактивирајте главни прекидач за напајање.

## Сијалица са задње стране



Стаклени поклопац сијалице налази се на задњем крају пећнице.

1. Окрените стаклени поклопац за лампу супротно кретању казаљке на сату како бисте га скинули.
2. Очистите стаклени поклопац.
3. Замените сијалицу пећнице одговарајућом сијалицом која је отпорна на топлоту до 300 °С. Користите исти тип сијалице за пећницу.
4. Поставите стаклени поклопац.

## 11.7 Вађење фиоке

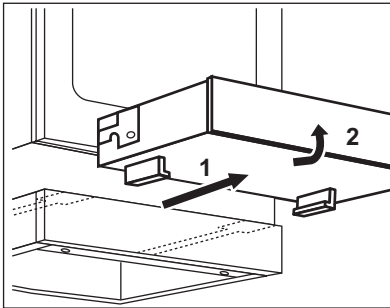


### УПОЗОРЕЊЕ!

Када се пећница користи, фиока може да се загреје. Немојте да у њој чувате запаљиве предмете (нпр. средства за чишћење, пластичне кесе, рукавице за пећницу, папир, спрејеве за чишћење итд).

Фиока испод пећнице може да се скине ради чишћења.

1. Извучите фиоку све док се не заустави.



2. Подигните фиоку под благим углом и извадите је са шине за подршку фиоке.

### Уметање фиоке:

1. Да бисте убацили фиоку, потребно је да је поставите на шине за подршку фиоке. Проверите да ли су носачи правилно налегли на шине
2. Спуштајте фиоку док не легне у хоризонтални положај и гурните је ка унутра.

## 12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 12.1 Шта учинити ако...

| Проблем                         | Могући разлог   | Решење  |
|---------------------------------|---|---|
| Не можете да активирате уређај. | Уређај није укључен у струју или није правилно прикључен. | Проверите да ли је уређај правилно укључен у струју.  |
| Не можете да активирате уређај. | Искочио је осигурач.                                      | Проверите да осигурач није узрок овога. Уколико осигурач непрекидно искаче, контактирајте квалификованог електричара. |

| Проблем  | Могући разлог                                   | Решење  |
|--|---|---|
| Индикатор преостале топлоте се не укључује.                      | Зона није загрејана јер је коришћена на кратко. | Уколико је зона радила довољно дуго да буде загрејана, обратите се овлашћеном сервисном центру. |
| Пећница се не загрева.   | Пећница је деактивирана.                        | Активирајте пећницу.  |
| Пећница се не загрева.   | Сат није подешен.                               | Подесите сат.   |
| Пећница се не загрева.   | Нису обављена неопходна подешавања.             | Проверите да ли су сва подешавања исправна.   |
| Сијалица не ради.  | Сијалица је неисправна.                         | Замените сијалицу.  |
| На дисплеју се приказује „12.00“.                                | Дошло је до нестанка струје.                    | Поново подесите сат.  |
| Пара и кондензација се таложе на храни и у унутрашњости пећнице. | Јело је остало у пећници превише дуго.          | Не остављајте јело у пећници дуже од 15-20 минута након што се процес печења заврши.            |

## 12.2 Подаци о сервисирању

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

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким

карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира на отвору уређаја. Немојет уклањати плочицу са техничким карактеристикама из отвора уређаја.

### Препоручујемо вам да овде запишете податке:

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Модел (MOD.)         | ..... |
| Број производа (PNC) | ..... |
| Серијски број (S.N.) | ..... |

## 13. ИНСТАЛАЦИЈА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 13.1 Технички подаци

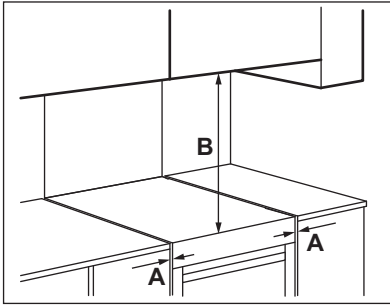
| Димензије |              |
|-----------|--------------|
| Висина    | 847 - 867 мм |

### Димензије

|        |        |
|--------|--------|
| Ширина | 596 мм |
| Дубина | 600 мм |

### 13.2 Место за уређај

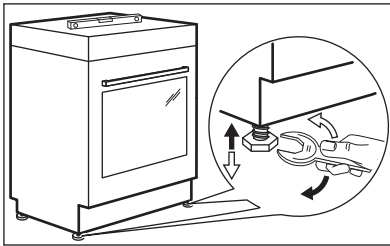
Уређај можете да поставите између два кухињска елемента или у угао.



### Минималне раздаљине

| Димензија | мм  |
|-----------|-----|
| A         | 2   |
| B         | 685 |

### 13.3 Нивелисање уређаја



Користите ножице на дну уређаја да бисте подесили горњу површину уређаја тако да буде у нивоу са осталим површинама.

### 13.4 Заштита од нагињања



#### УПОЗОРЕЊЕ!

Инсталирајте заштиту од нагињања како се уређај, услед неправилне количине оптерећења, не би преврнуо. Заштита од нагињања је делотворна само ако се уређај постави на одговарајуће место. На вашем уређају налазе се симболи приказани на сликама (ако постоје) да би вас подсетили на потребу уградње заштите од нагињања.

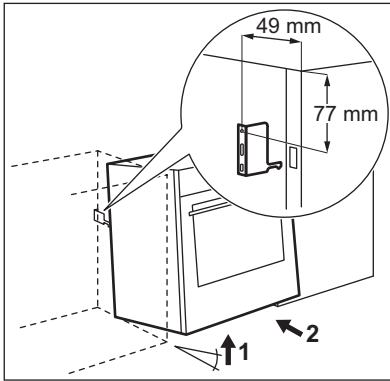


#### УПОЗОРЕЊЕ!

Проверите да ли сте инсталирали заштиту од нагињања на правој висини.

Проверите да ли је површина иза уређаја глатка.

1. Изаберите праву висину и површину за уређај пре него што поставите заштиту од нагињања.
2. Инсталирајте заштиту од нагињања 77 мм испод горње површине уређаја и 49 мм од леве стране уређаја у кружни отвор на подупирачу. Погледајте илустрацију. Причврстите је у чврсти материјал или користите постојеће ојачање (зид).
3. На левој страни, са задње стране уређаја, постоји отвор. Погледајте илустрацију. Подигните предњи део уређаја (1) и поставите га на средину простора између кухињских елемената (2). Уколико је простор између дрвених елемената већи од ширине уређаја, мораћете да подесите бочне мере да бисте центрирали уређај.



### 13.5 Прикључење на електричну мрежу



#### УПОЗОРЕЊЕ!

Произвођач није одговоран уколико не поштујете безбедносне мере из поглавља „Безбедност“.

Уређај се испоручује без кабла за напајање или утикача.

Типови каблова које можете користити су: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

## 14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 14.1 Кратак опис и информације о рернама према ЕУ 65-66/2014

|   |  |
|---|--|
| Назив добављача   | Electrolux                               |
| Идентификација модела   | EKC6430AOW<br>EKC6430AOX                 |
| Индекс енергетске ефикасности   | 100.0                                    |
| Класа енергетске ефикасности  | A  |
| Потрошња енергије са стандардном количином, уобичајени режим                | 0.95 kWh/циклусу                         |
| Потрошња енергије са стандардном количином, режим са форсирањем вентилатора | 0.85 kWh/циклусу                         |
| Број шупљина у рерни  | 1  |
| Извор топлоте   | Електрична струја                        |
| Запремина   | 72 л                                     |
| Тип рерне   | Рерна унутар самостојећег шпорета        |
| Маса  | EKC6430AOW 45.7 кг<br>EKC6430AOX 48.9 кг |

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

### 14.2 Пећница - уштеда енергије


Овај уређај садржи неке функције које вам помажу да уштедите електричну енергију током свакодневне припреме хране.


- Општи савети



- Уверите се да су врата пећнице исправно затворена док уређај ради и држите их затвореним што је дуже могуће током печења.
- Користите метално посуђе да бисте повећали уштеду енергије.
- Кад год је могуће, ставите храну у пећницу без претходног загревања.
- За печење које траје дуже од 30 минута, смањите температуру пећнице на минимум и то 3 - 10 минута пре истека времена печења, а у зависности од његовог трајања. Преостала топлота унутар пећнице ће наставити да пече месо.
- Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.
- **Печење са вентилатором** - кад год је могуће, користите функције печења са вентилатором да бисте уштедели енергију.
- **Одржавање хране топлим** - ако желите да користите преосталу топлоту да одржите топлоту obroka, изаберите најниже могуће подешавање температуре.

## 15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

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

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





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



867307426-A-322014

