

Uputstvo za upotrebu

ELECTROLUX ugradna rerna EOC5E70X

 **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-eoc5e70x-akcija-cena/>

EOC5E70X
KOCEH70X



SR Пећница на пару

Упутство за употребу

Користите уређај на најбољи могући начин



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



Electrolux

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	3
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	4
3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	7
4. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	8
5. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	8
6. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	11
7. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	12
8. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	17
9. КОРИСНИ САВЕТИ.....	17
10. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	32
11. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	36
12. ИНСТАЛАЦИЈА.....	38
13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	39

МИ МИСЛИМО НА ВАС

Хвала вам што сте купили Electrolux уређај. Одабрали сте производ који са собом носи више деценија професионалног искуства и иновација. Генијалан и модеран, дизајниран је имајући у виду вас. Према томе, сваки пут када га користите можете бити сигурни да ћете добити одличне резултате. Добро дошли у Electrolux.

Посетите наш веб сајт на адреси:



Обезбедите савете у вези са коришћењем, брошуре, решења за проблеме, информације о сервисирању:

www.electrolux.com/webselfservice



Региструјте свој производ ради боље услуге:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

БРИГА О КОРИСНИКУ И СЕРВИСИРАЊЕ


Препоручујемо вам да користите оригиналне резервне делове.

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

Информације се могу наћи на плочици са техничким карактеристикама.

 Упозорење/опрез - упутства о безбедности

 Опште информације и савети

 Информацији о заштити животне средине

Задржано право измена.

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

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

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

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

1.2 Опште мере безбедности

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

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

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Инсталирање



УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтирање које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се

употребљавати са извором електричног напајања.

2.2 Прикључивање на струју



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу заштићену од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.

- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Ширина контактнoг отвора на раставном прекидачу мора износити најмање 3 мм.
- Овај уређај је усклађен са директивама ЕЕЗ-а.

2.3 Употреба



УПОЗОРЕЊЕ!

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

- Уређај је само за кућну употребу.
- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Поведите рачуна да отвори за вентилацију нису запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Користиће састојака који садрже алкохол доводи до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

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

2.4 Кување на пари



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина и оштећења уређаја.

- Отпуштена пара може да изазове опекотине:
 - Немојте да отворате врата уређаја током кувања на пари.
 - Отворите врата уређаја пажљиво након кувања на пари.

2.5 Нега и чишћење



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре него што започнете процес одржавања, искључите уређај и извучите мрежни утикач из утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се поломе стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај чистите у влажном, меком крпом. У ту сврху користите само неутралне детерџенте. Немојте да користите било какве абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.
- Немојте чистити каталитички емајл (уколико постоји) никаквим детерџентом.

2.6 Унутрашње осветљење



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

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

2.7 Сервис

- За поправљање уређаја позовите овлашћени сервисни центар.

- Користите само оригиналне резервне делове.

2.8 Одлагање



УПОЗОРЕЊЕ!

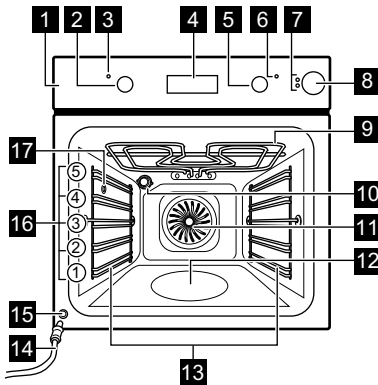
Ризик од повреде или гушења.

- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.

- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните ручицу од врата да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

3. ОПИС ПРОИЗВОДА

3.1 Општи приказ



- 1 Командна табла
- 2 Командно дугме за функције загревања
- 3 Лампица / симбол напајања
- 4 Дисплеј
- 5 Командно дугме (за температуру)
- 6 Индикатор / симбол температуре
- 7 Индикатор резервоара за воду
- 8 Фиока за воду
- 9 Грејни елемент
- 10 Сијалица
- 11 Вентилатор
- 12 Утиснути делови унутрашњости - Суд за чишћење водом
- 13 Подршка решетке, могуће уклањање
- 14 Одводна цев
- 15 Вентил за одвод воде
- 16 Положаји решетке
- 17 Црево за пару

3.2 Делови

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

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

4. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.



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

4.1 Прво чишћење

Уклоните сав прибор и подршке решетки из рерне.




Погледајте одељак „Нега и чишћење“.

Пре прве употребе очистите рерну и прибор.

Прибор и подршке решетки вратите у почетни положај.

4.2 Претходно загревање

Претходно загрејте рерну пре прве употребе.

1. Подесите функцију . Подесите максималну температуру.
2. Оставите рерну да ради 1 сат.
3. Подесите функцију . Подесите максималну температуру.
4. Оставите рерну да ради 15 минута.
5. Подесите функцију . Подесите максималну температуру.
6. Оставите рерну да ради 15 минута.
7. Искључите рерну и оставите је да се охлади.

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

5. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.




5.1 Дугмад која се увлаче



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

5.2 Подешавање функције загревања

1. Окрените командно дугме за функције загревања да бисте изабрали функцију загревања.
2. Окрените командно дугме да бисте изабрали температуру.
Лампица се укључује када рерна ради.
3. Искључите рерну, окрените командно дугме за функције загревања на положај „искључено“.

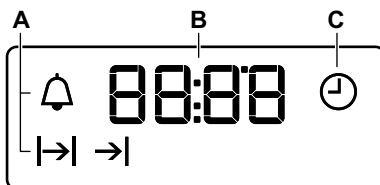
5.3 Функције загревања

Функција рерне	Примена
 Положај Искључено	Рерна је искључена.
 Светло	За укључивање лампице без функције печења.
 Равни вентилатор + пара	За припрему јела на пари. Користите ову функцију да бисте скратили време кувања и сачували витамине и нутритивну вредност намирница. Изаберите ову функцију и подесите температуру између 130 °C и 230 °C.

Функција рерне	Примена
 <p>Печење уз влаж. и вентил.</p>	<p>Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током печења. За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети“, Печење уз влаж. и вентил.. Током печења врата рерне треба да буду затворена како функција не би била прекидана и како би се осигурало да рерна ради на највишем могућем степу енергетске ефикасности. Када користите ову функција, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Снага загревања може бити умањена. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте поглавље „Енергетска ефикасност“, Уштеда енергије. Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности у складу са стандардом EN 60350-1.</p>
 <p>Загревање одоздо</p>	<p>За печење колача са хрскавом доњом кором и за конзервирање хране.</p>

Функција рерне	Примена
 <p>Печење уз равни вентил.</p>	<p>За истовремено печење на највише три положаја решетке и сушење хране. Подесите температуру тако да буде 20 - 40 °C нижа него за функцију Уобичајено печење.</p>
 <p>Турбо гриловање</p>	<p>За печење већих комада меса или живине с костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.</p>
 <p>Брзо гриловање</p>	<p>За печење пљоснатих намирница на грилу у великим количинама и тостирање хлеба.</p>
 <p>Пица подешавање</p>	<p>За печење пице. За интензивно запецање и добијање хрскаве доње површине.</p>
 <p>Уобичајено печење (Загрев. одозго/ одоздо) / Чишћење водом</p>	<p>За печење теста и меса на једном положају решетке. Погледајте одељак „Нега и чишћење“ за више информација о: Чишћење водом.</p>

5.4 Дисплеј



- A. Функције сата
- B. Тајмер
- C. Функција сата


5.5 Дугмад

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

5.6 Кување на пари



Користите искључиво воду. Немојте користити филтрирану (деминерализовану) или дестиловану воду. Немојте да користите друге течности. Немојте да сипате запаљиве нити алкохолне течности у фиоку за воду.

1. Подесите функцију .
2. Притисните поклопац да бисте отворили фиоку за воду.
3. Фиоку за воду пуните водом све док се не почне да светли индикатор напуњености резервоара. Максимални капацитет резервоара је 900 мл. То је довољно за приближно 55 - 60 минута кувања.
4. Вратите фиоку за воду у њен почетни положај.
5. Подесите температуру између 130 °C и 230 °C.
Кување на пари даје добре резултате у овом температурном опсегу.
6. По завршетку кувања на пари, испразните резервоар за воду.


Након сваког коришћења функције кувања на пари сачекајте барем 60 минута како бисте спречили да врела вода изађе из вентила за одвод воде.



ОПРЕЗ


Уређај је врео. Постоји ризик од опекотина. Будите пажљиви када празните фиоку за воду.

5.7 Индикатор празног резервоара

Индикатор  показује да је резервоар празан и да се мора поново напунити.

Више информација потражите у одељку „Печење на пари“.

5.8 Индикатор напуњености резервоара

Индикатор  показује да је пећница спремна за печење на пари.



Ако у резервоар сипате превише воде, сигурносни одводни вентил испустиће сувишну воду на дно пећнице. Уклоните воду користећи сунђер или крпу.

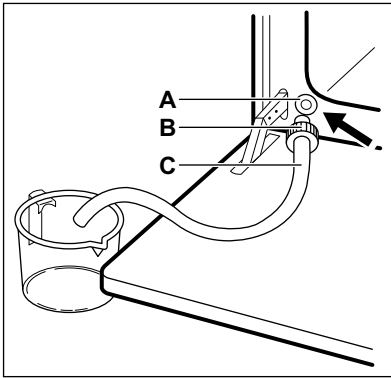
5.9 Пражњење резервоара за воду




ОПРЕЗ

Уверите се да је рерна хладна пре него што почнете да празните резервоар за воду.

1. Припремите одводну цев (C), која вам је испоручена заједно с овим упутством за употребу. Прикључак (B) поставите на један од крајева одводне цеви.
2. Други крај одводне цеви (C) ставите у посуду. Он треба да буде на нижој тачки у односу на вентил за одвод воде (A).



3. Отворите врата рерне и гурните прикључак (B) у вентил за одвод воде (A).






4. Гурајте и отпуштајте прикључак да бисте испразнили резервоар за воду. Вода може да остане унутра након што индикатор празног резервоара  светли. Сачекајте док се не заустави цурење воде из вентила за одвод воде.
5. Извадите прикључак из вентила кад вода престане да тече.



Немојте користити испуштену воду за поновно пуњење резервоара за воду.


6. ФУНКЦИЈЕ САТА

6.1 Табела са функцијама сата



Функција сата	Примена
 ВРЕМЕ	За подешавање, промену или проверу тачног времена.
 ТРАЈАЊЕ	За подешавање времена рада уређаја.
 КРАЈ	За подешавање времена када се уређај деактивира.
 ВРЕМЕ ОДЛАГАЊА	За комбиновање функција ТРАЈАЊЕ и КРАЈ.
 ТАЈМЕР	За подешавање одбројавања времена. Ова функција не утиче на рад уређаја. ТАЈМЕР можете да подесите у било ком моменту, чак и ако је уређај искључен.

6.2 Подешавање времена. Промена времена



Морате да подесите време пре рада са рерном.

 трепери када повежете уређај на довод електричне енергије, када дође до прекида струје или када тајмер није подешен.

Притисните  или  да бисте подесили тачно време.

После отприлике пет секунди треперење престаје и дисплеј приказује време које сте подесили. Да бисте променили време, притискајте изнова  док  не почне да светли.

6.3 Подешавање функције ТРАЈАЊЕ

1. Подесите функцију и температуру рерне.
2. Притискајте изнова  док  не почне да трепери.

3. Притисните \oplus или \ominus да бисте подесили време.

На дисплеју се приказује $| \rightarrow |$.

4. Када време истекне, $| \rightarrow |$ трепери и оглашава се звучни сигнал. Уређај се аутоматски деактивира.
5. Притисните било које дугме да бисте искључили сигнал.
6. Окрените командно дугме за функције рерне и дугме за температуру на положај „искључено“.

6.4 Подешавање функције КРАЈ

1. Подесите функцију рерне и температуру.
2. Притисните \odot више пута узаустопно, све док $\rightarrow |$ не почне да трепери.
3. Притисните \oplus или \ominus да бисте подесили време.

На дисплеју се појављује $\rightarrow |$.

4. Када време истекне, $\rightarrow |$ трепери и оглашава се звучни сигнал. Уређај се аутоматски деактивира.
5. Притисните било које дугме да бисте прекинули звучни сигнал.
6. Окрените командно дугме за функције рерне и дугме за температуру на положај „искључено“.

6.5 Подешавање функције ВРЕМЕ ОДЛАГАЊА

1. Подесите функцију рерне и температуру.
2. Притисните \odot више пута узаустопно, све док $| \rightarrow |$ не почне да трепери.
3. Притисните \oplus или \ominus да бисте подесили ТРАЈАЊЕ.

4. Притисните \odot .

5. Притисните \oplus или \ominus да бисте подесили КРАЈ.

6. Притисните \odot да бисте потврдили.

Уређај се касније аутоматски укључује, ради током задатом времена ТРАЈАЊА и зауставља се у време када је подешен КРАЈ. Звучни сигнал се оглашава у подешено време.

7. Уређај се аутоматски деактивира. Притисните било које дугме да бисте прекинули звучни сигнал.
8. Окрените командно дугме за функције рерне и дугме за температуру на положај „искључено“.

6.6 Подешавање функције ТАЈМЕР

1. Притискајте изнова \odot док \triangle не почне да трепери.

2. Притисните \oplus или \ominus да бисте подесили потребно време.

Тајмер се аутоматски покреће након 5 секунди.

3. Када истекне подешено време, оглашава се звучни сигнал. Притисните било које дугме да бисте искључили сигнал.
4. Окрените командно дугме за функције рерне и дугме за температуру на положај „искључено“.

6.7 Поништавање функција сата

1. Притискајте изнова \odot док индикатор потребне функције не почне да трепери.
2. Притисните и задржите \ominus . Функција сата се гаси после неколико секунди.

7. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА



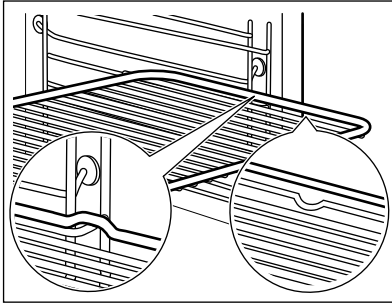
УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

7.1 Постављање опреме

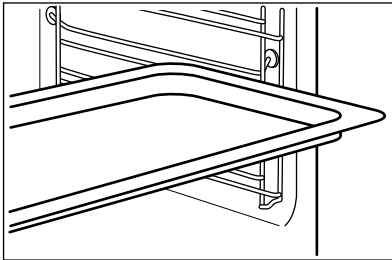
Решеткаста полица:

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



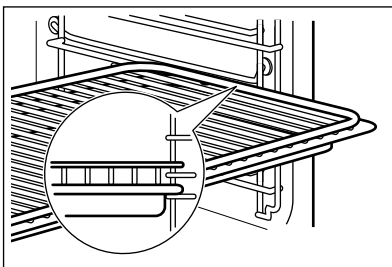
Плех за печење/ Дубоки плех:

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



Решеткаста полица и плех за печење / дубоки плех заједно:

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



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

7.2 Телескопске вођице



Упутство за употребу телескопских вођица сачувајте за будуће коришћење.

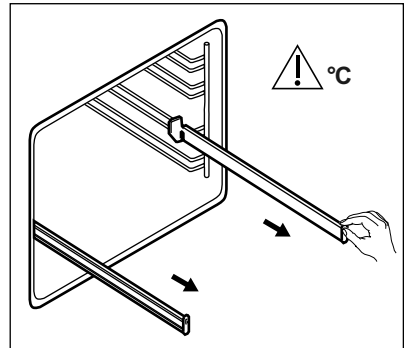
Са телескопским вођицама можете лакше да постављате и уклањате решетке.



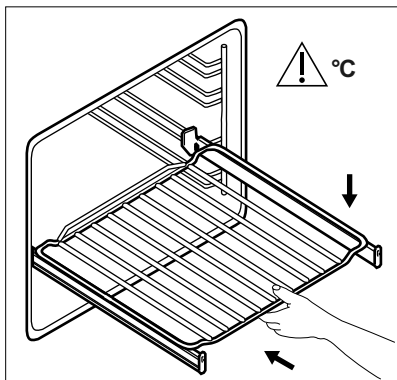
ОПРЕЗ

Не перите телескопске вођице у машини за прање посуђа. Не подмазујте телескопске вођице.

1. Извадите леву и десну телескопску вођицу.



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



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

7.3 Прибор за кување на пари

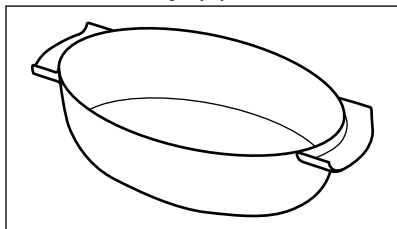


Комплет прибора за припрему хране на пари није испоручен уз ову рерну. За више информација обратите се локалном добављачу.

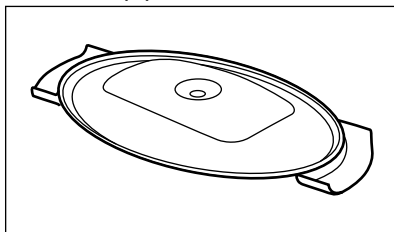
Посуда за печење дијеталне хране за функцију кувања на пари

Посуда се састоји од стаклене чиније, поклопца са отвором за бризгаљку (C) и челичне решетке која се ставља на дно посуде за печење.

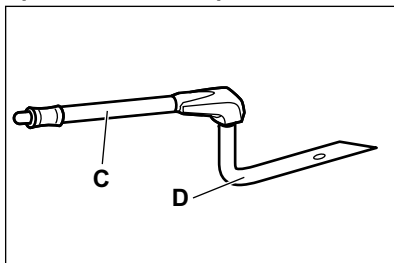
Стаклена чинија (A)



Поклопац (B)

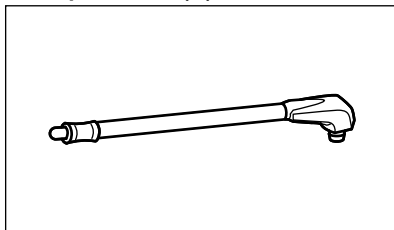


Бризгаљка и цев бризгаљке

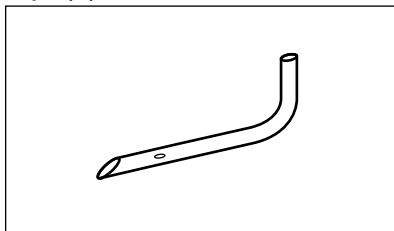


„C“ је цев бризгаљке за печење на пари, „D“ је бризгаљка за директно печење на пари.

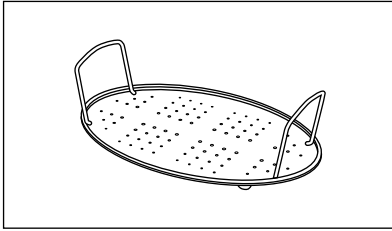
Цев бризгаљке (C)



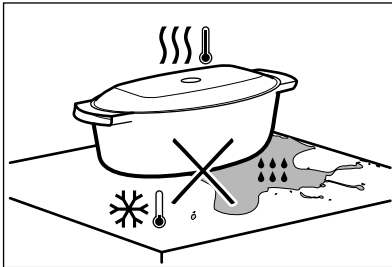
Бризгаљка за директно кување на пари (D)



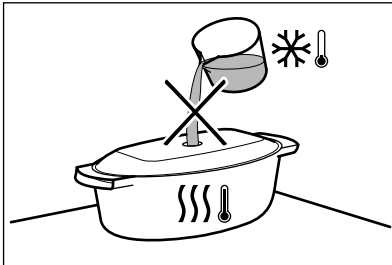
Челична решетка (E)



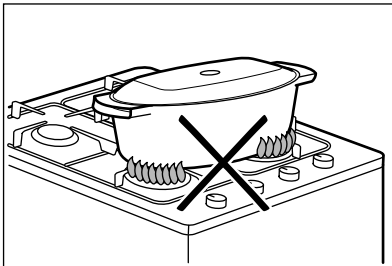
- Немојте стављати врелу посуду за печење на хладне/мокре површине.



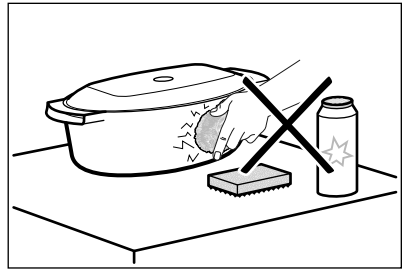
- Немојте стављати хладне течности у посуду за печење док је врела.



- Немојте користити посуду за печење на врелој површини за кување.



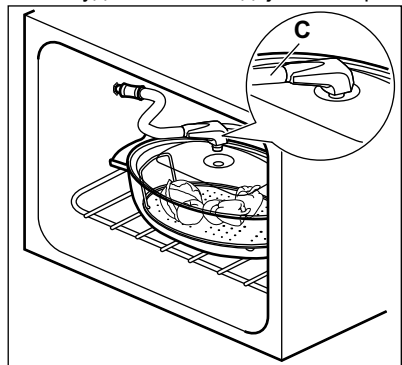
- Немојте чистити посуду за печење абразивним пастама и прашковима.



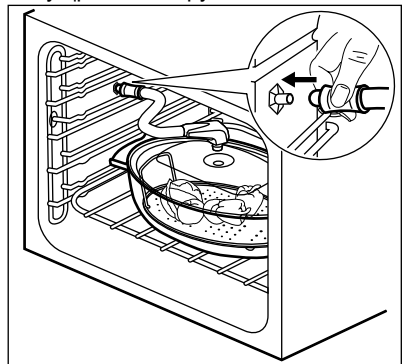
7.4 Кување на пари у посуду за печење дијеталне хране

Ставите храну на челичну решетку у посуду за печење и одозго ставите поклопац.

1. Ставите цев бризгаљке у специјални отвор на поклопцу посуде за печење дијеталне хране.



2. Ставите посуду за печење на другу решетку одоздо.
3. Други крај цеви бризгаљке ставите у црево за пару.



Водите рачуна да не пригњечите цев бризгаљке; не дозволите да додирне грејни елемент с горње стране пећнице.

4. Подесите функцију кувања на пари у пећници.

7.5 Директно кување на пари

Ставите храну у посуду за печење, на челичну решетку. Додајте мало воде



ОПРЕЗ

Немојте користити поклопац посуде.



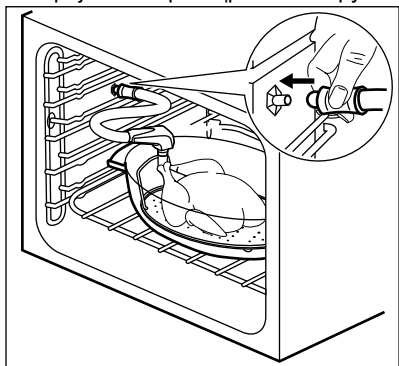
УПОЗОРЕЊЕ!

Водите рачуна како користите бризгаљку када пећница ради. Увек користите заштитне рукавице за пећницу приликом руковања бризгаљком ако је пећница врела. Увек уклоните бризгаљку из пећнице када не користите функцију за пару.



Цев бризгаљке направљена је специјално за потребе печења и у себи не садржи никакве опасне материјале.

1. Ставите бризгаљку (D) у цев бризгаљке (C). Повежите други крај са отвором цева за пару.

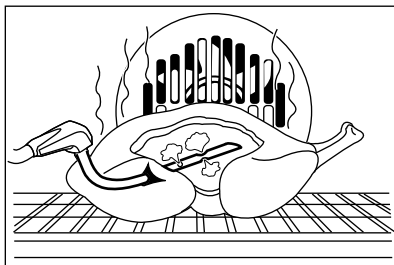


2. Ставите посуду за печење на положај прве или друге полице одоздо.

Водите рачуна да не пригњечите цев бризгаљке; не дозволите да додирне грејни елемент с горње стране пећнице.

3. Подесите функцију кувања на пари у пећници.

Када припремате храну попут пилетине, пачетине, ћуретине, јаретине или велике рибе, ставите бризгаљку (D) директно у празан део меса. Постарајте се да при том не блокирате отворе на бризгаљки.



Више информација о кувању на пари потражите у табелама за кување које се односе на кување на пари у одељку „Савети и напомене“.

8. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

8.1 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.

8.2 Безбедносни термостат

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

9. 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.

9.1 Препоруке у вези са печењем

Рерна има пет нивоа решетки. Решетке се броје од дна рерне.

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

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

Ова рерна има посебан систем за кружење ваздуха и за непрекидно кружење паре. Уз помоћ овог система можете да припремате храну на пари, како би храна у средини била мека а

споља хрскава. Он скраћује време кувања и смањује потрошњу енергије.

Печење колача

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

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

Печење меса и рибе

Код припреме веома масне хране користите дубоки плех како масноћа не би капала по рерни и направила трајне мрље

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

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

Време кувања

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

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

9.2 Равни вентилатор + пара

Колачи и пецива

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке	Коментари
Колач од јабука ¹⁾	160	60 - 80	2	У калупу за колаче пречника 20 цм
Тартови	175	30 - 40	2	У калупу за колаче пречника 26 цм
Воћни колач	160	80 - 90	2	У калупу за колаче пречника 26 цм
Бисквит торта	160	35 - 45	2	У калупу за колаче пречника 26 цм
Панетоне (воћни хлеб) ¹⁾	150 - 160	70 - 100	2	У калупу за колаче пречника 20 цм
Колач од шљива ¹⁾	160	40 - 50	2	У плеху за хлеб
Ситни колачи	150 - 160	25 - 30	3 (2 и 4)	У плеху за печење
Кекс	150	20 - 35	3 (2 и 4)	У плеху за печење
Слатке земичке ¹⁾	180 - 200	12 - 20	2	У плеху за печење
Бриоши ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 и 4)	У плеху за печење

¹⁾ Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута.

Хлеб и пица

Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута.

Користите плех за печење.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Бели хлеб, 2x 0,5 кг сваки	180 - 190	45 - 60	2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Земичке, 6 - 8, 0,5 кг	190 - 210	20 - 30	2 (2 и 4)
Пица	200 - 220	20 - 30	2

Фланови

Припремите у калупу за колаче.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Пуњено поврће	170 - 180	30 - 40	1

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Лазанје	170 - 180	40 - 50	2
Гратинирани кромпир	160 - 170	50 - 60	1 (2 и 4)

месо

Користите други положај решетке.

Користите решеткасту полицу.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Свињско печење, 1 кг	180	90 - 110
Телетина, 1 кг	180	90 - 110
Говеђе печење - слабо печено, 1 кг	210	45 - 50
Говеђе печење - средње печено, 1 кг	200	55 - 65
Говеђе печење - добро печено, 1 кг	190	65 - 75

Користите други положај решетке.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Јагњетина, бут, 1 кг	175	110 - 130
Пиле, цело, 1 кг	200	55 - 65
Ђурка, цело, 4 кг	170	180 - 240
Патка, цело, 2 - 2,5 кг	170 - 180	120 - 150

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Зец, исечен на комаде	170 - 180	60 - 90

Користите први положај решетке.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Гуска, цела, 3 кг	160 - 170	150 - 200

Риба

Користите други положај решетке.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Пастрмка, 3 - 4 рибе, 1,5 кг	180	25 - 35
Туна, 4 - 6 филета, 1,2 кг	175	35 - 50
Ослић	200	20 - 30

Поновно загревање на пари

Поново загрејте јело на тањиру.

Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута.

Користите други положај решетке.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Ролов. поврће/грати. јело	130	15 - 25
Тестенина и сос	130	10 - 15

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Прилози (нпр. пиринач, кромпир, тестенина)	130	10 - 15
Комплетан оброк	130	10 - 15
месо	130	10 - 15
Поврће	130	10 - 15

9.3 Припрема у посуди за печење дијеталне хране

Користите функцију:Равни вентилатор + пара.

Поврће

Користите други положај решетке.

Подесите температуру на 150 °C.

Храна	Време (мин)
Броколи, цветићи	20 - 25
Плави патлиџан	15 - 20
Карфиол, цветићи	25 - 30
Парадајз	15
Бела шпаргла	35 - 45
Зелена шпаргла	25 - 35
Тиквице, кришке	20 - 25
Шаргарепа	35 - 40
Коморач	30 - 35
Келераба	25 - 30

Храна	Време (мин)
Паприка сечена на траке	20 - 25
Целер исечен на кришке	30 - 35

Месо

Користите други положај решетке.

Подесите температуру на 150 °C.

Храна	Време (мин)
Барена шунка	55 - 65
Бланширане пилеће груди	25 - 35
Каселер (димљена свињска печеница)	80 - 100

Риба

Користите други положај решетке.

Подесите температуру на 150 °C.

Храна	Време (мин)
Пастрмка	25 - 30
Филе лососа	25 - 30

Прилози

Користите други положај решетке.

Подесите температуру на 150 °C.

Храна	Време (мин)
Пиринач	35 - 40
Неогуштен кромпир, средње величине	50 - 60
Кувани кромпир, на четвртине	35 - 45
Палента	40 - 45

9.4 Печење и пржење

Колачи

Храна	Загрев. одозго/одоздо		Печење уз равни вентил.		Време (мин)	Коментари
	Температура (°C)	Ниво решетке	Температура (°C)	Ниво решетке		
Рецепти за сваки дан	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	У калупу за колаче
Тесто за шкотски кекс с ма-слацем	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	У калупу за колаче
Чизкејк са млеком и путером	170	1	165	2	60 - 80	У калупу за колаче пречника 26 цм
Колач с јабукама (пита од јабука) ¹⁾	170	2	160	2 (лево и десно)	80 - 100	У два калупа за колаче пречника 20 цм на решеткастој полици
Штрудла	175	3	150	2	60 - 80	У плеху за печење
Џем-тарт	170	2	165	2 (лево и десно)	30 - 40	У калупу за колаче пречника 26 цм
Бисквит торта	170	2	160	2	50 - 60	У калупу за колаче пречника 26 цм
Божихњи колач / богат воћни колач ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	У калупу за колаче пречника 20 цм
Колач од шљива ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	У плеху за хлеб
Мали колачи - један ниво	170	3	140 - 150	3	20 - 30	У плеху за печење

Храна	Загрев. одозго/одоз-до		Печење уз равни вентил.		Време (мин)	Коментари
	Температура (°C)	Ниво решетке	Температура (°C)	Ниво решетке		
Мали колачи - два нивоа	-	-	140 - 150	2 и 4	25 - 35	У плеху за печење
Мали колачи - три нивоа	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	30 - 45	У плеху за печење
Бисквити / пециво у тракама - један ниво	140	3	140 - 150	3	30 - 35	У плеху за печење
Бисквити / пециво у тракама - два нивоа	-	-	140 - 150	2 и 4	35 - 40	У плеху за печење
Бисквити / пециво у тракама - три нивоа	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	35 - 45	У плеху за печење
Пуслице - један ниво	120	3	120	3	80 - 100	У плеху за печење
Пуслице - два нивоа ¹⁾	-	-	120	2 и 4	80 - 100	У плеху за печење
Земичке ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	У плеху за печење
Еклери - један ниво	190	3	170	3	25 - 35	У плеху за печење
Еклери - два нивоа	-	-	170	2 и 4	35 - 45	У плеху за печење
Тартови на тањиру	180	2	170	2	45 - 70	У калупу за колаче пречника 20 цм

Храна	Загрев. одозго/одоз-до		Печење уз равни вентил.		Време (мин)	Коментари
	Температура (°C)	Ниво решетке	Температура (°C)	Ниво решетке		
Богат воћни колач	160	1	150	2	110 - 120	У калупу за колаче пречника 24 цм
Сендвич-торта „Викторија“	170	1	160	2 (лево и десно)	50 - 60	У калупу за колаче пречника 20 цм

1) Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута.

Хлеб и пица

Храна	Загрев. одозго/одоз-до		Печење уз равни вентил.		Време (мин)	Коментари
	Температура (°C)	Ниво решетке	Температура (°C)	Ниво решетке		
Бели хлеб ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 комада, 500 гр по комаду
Ражани хлеб	190	1	180	1	30 - 45	У плеху за хлеб
Векне хлеба ¹⁾	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	6-8 земички у плеху за печење
Пица ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	У плеху за печење или дубокој посуди за печење
Чајна пецива ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	У плеху за печење

1) Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута.

Фланови

Храна	Загрев. одозго/одоз-до		Печење уз равни вентил.		Време (мин)	Коментари
	Температура (°C)	Ниво решетке	Температура (°C)	Ниво решетке		
Флан са тестенином	200	2	180	2	40 - 50	У калупу
Флан са поврћем	200	2	175	2	45 - 60	У калупу
Киш ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	У калупу
Лазање ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	У калупу
Канелони ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	У калупу

¹⁾ Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута.

месо

Храна	Загрев. одозго/одоз-до		Печење уз равни вентил.		Време (мин)	Коментари
	Температура (°C)	Ниво решетке	Температура (°C)	Ниво решетке		
Говедина	200	2	190	2	50 - 70	На решеткастој полици
Свињетина	180	2	180	2	90 - 120	На решеткастој полици
Телетина	190	2	175	2	90 - 120	На решеткастој полици
Енглески говеђи одрезак, слабо печен	210	2	200	2	50 - 60	На решеткастој полици
Енглески говеђи одрезак, средње печен	210	2	200	2	60 - 70	На решеткастој полици

Храна	Загрев. одозго/одоз-до		Печење уз равни вентил.		Време (мин)	Коментари
	Температура (°C)	Ниво решетке	Температура (°C)	Ниво решетке		
Енглески говеђи одрезак, добро печен	210	2	200	2	70 - 75	На решеткастој полици
Свињска плећка	180	2	170	2	120 - 150	Са кожом
Свињска коленица	180	2	160	2	100 - 120	2 комада
Јагњетина	190	2	175	2	110 - 130	Бут
Пиле	220	2	200	2	70 - 85	Цео
Ђурка	180	2	160	2	210 - 240	Цео
Патка	175	2	220	2	120 - 150	Цео
Гуска	175	2	160	1	150 - 200	Цео
Зечетина	190	2	175	2	60 - 80	Сечена на комаде
Зец	190	2	175	2	150 - 200	Сечена на комаде
Фазан	190	2	175	2	90 - 120	Цео

Риба

Храна	Загрев. одозго/одоз-до		Печење уз равни вентил.		Време (мин)	Коментари
	Температура (°C)	Ниво решетке	Температура (°C)	Ниво решетке		
Пастрмка/ морска деверика	190	2	175	2	40 - 55	3-4 рибе
Туна/ лосос	190	2	175	2	35 - 60	4-6 филета

9.5 Гриловање

Претходно загрејте рерну у трајању од 3 минута.

Користите четврти ниво решетке.

Подесите максималну температуру.

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

9.6 Турбо гриловање

Користите први и други ниво решетке.

Говедина

Претходно загрејте рерну.

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

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Печена јунетина или филети, слабо печено	190 - 200	5 - 6
Печена јунетина или филети, средње печено	180 - 190	6 - 8
Печена јунетина или филети, добро печено	170 - 180	8 - 10

Свињетина

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Плећка, врат, шунка у комаду 1 - 1,5 кг	160 - 180	90 - 120
Котлети, ребро, 1 - 1,5 кг	170 - 180	60 - 90
Ћуфте, 0,75 - 1 кг	160 - 170	50 - 60
Свињска коленица (полукувана), 0,75 - 1 кг	150 - 170	90 - 120

Телетина

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Телеће печење, 1 кг	160 - 180	90 - 120

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Телећа коленица, 1,5 - 2 кг	160 - 180	120 - 150

Јагњетина

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Јагњећи котлети, печена јагњетина, 1 - 1,5 кг	150 - 170	100 - 120
Јагњећа плећка, 1 - 1,5 кг	160 - 180	40 - 60

Живина

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Порције живинског меса, 0,2 - 0,25 кг свака	200 - 220	30 - 50
Пиле, половина, 0,4 - 0,5 кг свака	190 - 210	35 - 50
Пиле, поширано, 1 - 1,5 кг	190 - 210	50 - 70
Патка, 1,5 - 2 кг	180 - 200	80 - 100
Гуска, 3,5 - 5 кг	160 - 180	120 - 180
Ђурка, 2,5 - 3,5 кг	160 - 180	120 - 150
Ђурка, 4 - 6 кг	140 - 160	150 - 240

Риба (кувана на пари)

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Цела риба, 1 - 1,5 кг	210 - 220	40 - 60

9.7 Сушење - Печење уз равни вентил.

Прекријте послужавнике са замашеним папиром или папиром за печење.

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

Поврће

За један плех користите трећи положај решетке.

За 2 плеха користите први и трећи положај решетке.

Храна	Температура (°C)	Време (h)
Пасуљ	60 - 70	6 - 8
Паприке	60 - 70	5 - 6
Поврће за супу	60 - 70	5 - 6
Печурке	50 - 60	6 - 8
Зачинско биље	40 - 50	2 - 3

Воће

Подесите температуру на 60 °C - 70 °C.

За један плех користите трећи положај решетке.

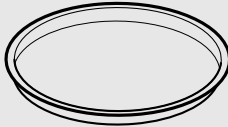
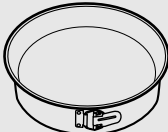

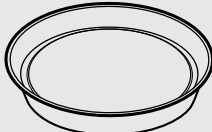
За 2 плеха користите први и трећи положај решетке.

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

9.8 Печење уз влаж. и вентил. - препоручени прибор

топлоту него светле боје и рефлектујуће посуде.

Користите тамне и нерекфлектујуће лименке и посуде. Оне бољу апсорбују

			
Плех за пицу	Посуда за печење	Мала посуда за печење	Плех за флан
Таман, нерекфлектујући Пречник 28 см	Таман, нерекфлектујући Пречник 26 см	Керамички Пречник 8 см, висина 5 см	Таман, нерекфлектујући Пречник 28 см

9.9 Печење уз влаж. и вентил.

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

Храна	Прибор	Температура (°C)	Ниво решетке	Време (мин)
Слатке земичке, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	175	3	40 - 50
Земичке, 9 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	35 - 45
Пица, замрзнута, 0,35 kg	решеткаста полица	180	2	45 - 55
Швајцарски ролат	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Брауни	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	45 - 50
Суфле, 6 комада	керамичке посуде на решеткастој полици	190	3	45 - 55

Храна	Прибор	Температура (°C)	Ниво решетке	Време (мин)
Корица за флан	плех за флан на решеткастој полици	180	2	35 - 45
Сендвич-торта „Викторија“	посуда за печење на решеткастој полици	170	2	35 - 50
Поширана риба, 0,3 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	35 - 45
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	25 - 35
Рибљи филе, 0,3 kg	плех за пицу на решеткастој полици	170	3	30 - 40
Поширано месо, 0,25 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	40 - 50
Колачи, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	150	2	30 - 45
Макарони, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	45 - 55
Мафини, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Славо тесто, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	35 - 45
Бисквити од сипкавог теста, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	150	2	40 - 50
Тортице, 8 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Поврће, бланширано, 0,4 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	35 - 45
Веgetаријански омлет	плех за пицу на решеткастој полици	180	3	35 - 45

Храна	Прибор	Температура (°C)	Ниво решетке	Време (мин)
Медитеранско поврће, 0,7 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	4	35 - 45

9.10 Информације за институте за тестирање

Тестови према стандарду IEC 60350-1.

Храна	Функција	Прибор	Ниво решетке	Температура (°C)	Време (мин)	Коментари
Мали колач	Уобичајено печење	Плех за печење	3	170	20 - 30	Ставите 20 малих колача у један плех за печење.
Мали колач	Печење уз равни вентил. / Печење уз вентилатор	Плех за печење	3	150 - 160	20 - 35	Ставите 20 малих колача у један плех за печење.
Мали колач	Печење уз равни вентил. / Печење уз вентилатор	Плех за печење	2 и 4	150 - 160	20 - 35	Ставите 20 малих колача у један плех за печење.
Пита с јабукама	Уобичајено печење	Решетка полица	2	180	70 - 90	Користите 2 плеха (пречника 20 цм), постављена дијагонално.
Пита с јабукама	Печење уз равни вентил. / Печење уз вентилатор	Решетка полица	2	160	70 - 90	Користите 2 плеха (пречника 20 цм), постављена дијагонално.
Немасна бисквит торта	Уобичајено печење	Решетка полица	2	170	40 - 50	Користите калуп за колач (пречника 26 цм). Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута.

Храна	Функција	Прибор	Ниво ре- шет- ке	Тем- пера- тура (°C)	Време (мин)	Коментари
Немасна бисквит торта	Печење уз равни вентил. / Печење уз вентилатор	Решетка полица	2	160	40 - 50	Користите калуп за колач (пречника 26 цм). Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута.
Немасна бисквит торта	Печење уз равни вентил. / Печење уз вентилатор	Решетка полица	2 и 4	160	40 - 60	Користите калуп за колач (пречника 26 цм). Постављени дијагонално. Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута.
Шкотски кекс с маслацем	Печење уз равни вентил. / Печење уз вентилатор	Плех за печење	3	140 - 150	20 - 40	-
Шкотски кекс с маслацем	Печење уз равни вентил. / Печење уз вентилатор	Плех за печење	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Шкотски кекс с маслацем	Уобичајено печење	Плех за печење	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост 4 - 6 комада	Гриловање	Решетка полица	4	макс.	2 - 3 минута прву страну; 2 - 3 минута другу страну	Претходно загрејте рерну у трајању од 3 минута.

Храна	Функција	Прибор	Ниво решетке	Температура (°C)	Време (мин)	Коментари
Пљескавица 6 комада, 0,6 кг	Гриловање	Решетка полица и посуда за скупљање масноће	4	макс.	20 - 30	Ставите решеткасту полицу на четврти ниво и посуду за скупљање масноће на други ниво рерне. Окрените храну на пола печења. Претходно загрејте рерну у трајању од 3 минута.

10. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

10.1 Напомене у вези са чишћењем

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

За чишћење металних површина користите наменско средство за чишћење.

Унутрашњост рерне треба чистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци хране могу проузроковати пожар. Ризик је већи када се користи посуда за печење на грилу.

Након сваке употребе, очистите сав прибор и оставите га да се осуши. Користите меку крпу са топлом водом и средством за чишћење. Немојте прати прибор у машини за прање посуђа.

Уклоните тврдокорне мрље специјалним средством за чишћење рерне.

Ако има тефлонских делова, немојте их чистити агресивним средствима,

оштрим предметима нити у машини за судове. На тај начин бисте могли оштетити тефлонски премаз.

У рерни или на стакленим плочама на вратима може доћи до кондензовања влаге. Да би се смањила кондензација, укључите рерну 10 минута пре почетка кувања. Очистите влагу из унутрашњости након сваке употребе.

10.2 Рерне од нерђајућег челика или алуминијума

Очистите врата рерне користећи искључиво влажну крпу или сунђер. Осушите меком крпом.

Немојте користити челичну вуну, киселине, нити абразивне материјале, јер они могу оштетити површину рерне. Уз исте мере предострожности очистите и командну таблу рерне.

10.3 Чишћење заптивача за врата

Редовно проверавајте заптивач за врата. Заптивач за врата се налази око оквира врата рерне. Немојте да користите рерну ако је заптивач за врата оштећен. Контакттирајте овлашћени сервисни центар.

Да бисте очистили заптивач за врата, потражите опште информације о чишћењу.

10.4 Уклањање носача решетке

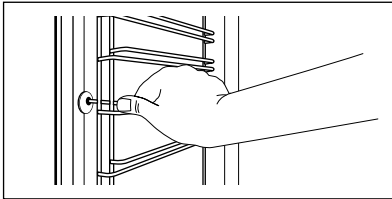
Да бисте очистили рерну, уклоните носаче решетке.



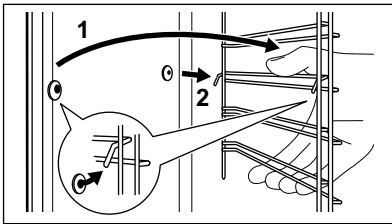
ОПРЕЗ

Будите пажљиви приликом уклањања подршки решетака.

1. Извучите предњи део подршке решетке из бочног зида.



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



Инсталирајте извађени прибор обрнутим редоследом.



Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.

10.5 Чишћење водом

Овај поступак чишћења користи влагу како би се из рерне лакше уклониле заостале масноће и комадићи хране.

1. Ставите 300 мл воде у удубљења у унутрашњости у дну рерне.
2. Подесите функцију:

3. Подесите температуру на 90 °C.
4. Оставите рерну да ради 30 минута.
5. Искључите рерну и оставите је да се охлади.
6. Када се рерна охлади, очистите је меканом крпом.



УПОЗОРЕЊЕ!

Проверите да ли је рерна хладна пре него што је додирнете. Постоји ризик од опекотина.

10.6 Чишћење резервоара за воду



УПОЗОРЕЊЕ!

Немојте сипати воду у резервоар за време поступка чишћења.



Током поступка чишћења, одређена количина воде може да исцури у рерну из црева за пару. Ставите плекс за прикупљање масноће на решетку тако испод црева за пару како бисте спречили да вода капље по дну унутрашњости рерне.

Након одређеног времена унутар рерне може доћи до таложења слојева каменца. Да бисте то спречили, чистите делове рерне у којима се ствара пара. Након сваког печења на пари испразните резервоар.

Типови воде

- **Мека вода с ниским садржајем каменца** - препоручени тип. Смањује потребу за честим чишћењем.
- **Вода са чесме** - можете да је користите уколико поседујете пречишћивач или средство за омекшавање воде.
- **Тврда вода са великом садржином каменца** - не утиче на рад рерне али повећава учесталост чишћења.

ТАБЕЛА СА КОЛИЧИНАМА КАЛЦИЈУМА ПРЕМА С.З.О. (Светска здравствена организација)

Насlage калцијума	Тврдоћа воде		Класификација воде	Поступак декалцификације покренути на сваких
	(француски степени)	(немачки степени)		
0 - 60 мг/л	0 - 6	0 - 3	Мека	75 циклуса – 2,5 месеци
60 - 120 мг/л	6 - 12	3 - 7	Средња тврдоћа	50 циклуса – 2 месеца
120 - 180 мг/л	12 - 18	8 - 10	Тврда или кречна	40 циклуса – 1,5 месеци
преко 180 мг/л	преко 18	преко 10	Веома тврда	30 циклуса – 1 месец

1. Напуните резервоар за воду са 850 мл воде и 50 мл лимунске киселине (пет кафених кашичица). Искључите рерну и сачекајте око 60 минута.
2. Укључите рерну и подесите функцију: Равни вентилатор + пара. Подесите температуру на 230 °С. Искључите рерну након 25 минута и пустите је да се хлади 15 минута.
3. Укључите рерну и подесите функцију: Равни вентилатор + пара. Подесите температуру између 130 °С и 230 °С. Искључите рерну након 10 минута.

Оставите је да се охлади и наставите са уклањањем садржаја резервоара. Погледајте одељак „Свакодневна употреба“, Пажњене резервоара за воду.

4. Исперите резервоар за воду а преостале насlage каменца у рерни очистите крпом.
5. Одводну цев очистите ручно, топлом водом и сапуном. Да бисте спречили оштећења, немојте користити киселине, спрејеве и слична средства за чишћење.

и унутрашњу стаклену плочу ради чишћења. Прочитајте цело упутство за „Скидање и инсталирање врата“ пре него што скинете стаклене плоче.



Врата рерне могу да се затворе ако покушате да скинете унутрашњу стаклену плочу пре него што скинете врата рерне.



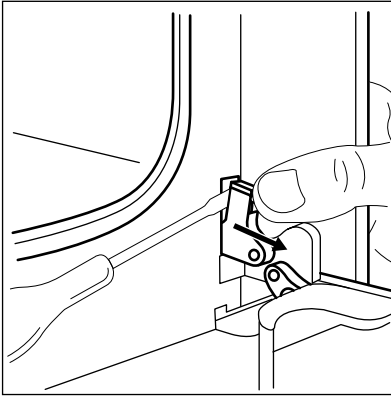
ОПРЕЗ

Немојте да користите рерну без унутрашње стаклене плоче.

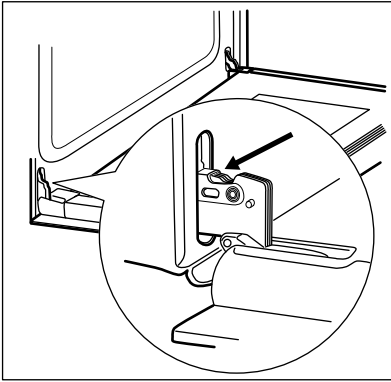
1. Отворите врата до краја и пронађите шарку на десној стране врата.
2. Користите одвијач да подигнете и до краја окренете полугу шарке с десне стране.

10.7 Скидање и постављање врата

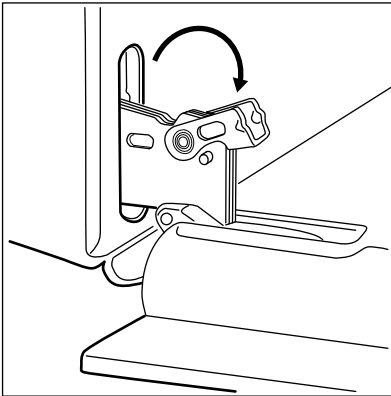
Врата рерне имају две стаклене плоче. Можете да скинете врата рерне



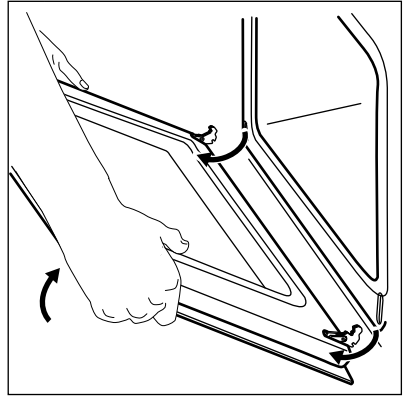
3. Пронађите шарку на левој страни врата.



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

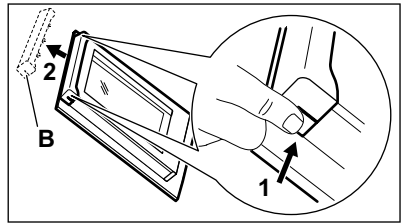


5. Затворите врата рерне до пола, до првог положаја за отварање. Затим подигните и повуците врата према себи и извадите их из лежишта.



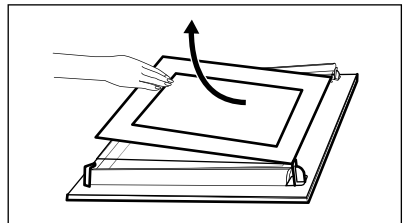
6. Ставите врата на меку крпу на стабилној површини.

7. Притисните штитнике врата (В) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заповку.



8. Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.

9. Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и пажљиво их извуците нагоре. Уверите се да су стаклене плоче исклизнуле до краја из носача.



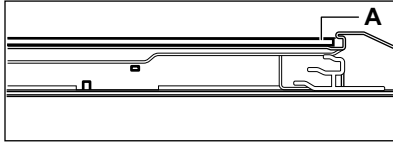
10. Очистите стаклене плоче водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.

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

Одштампана зона мора да буде окренута ка унутрашњости врата. Након инсталације проверите да површина оквира стаклене плоче на одштампаној зони није груба на додир.

Кад се правилно инсталира, оквир врата кликне.

Водите рачуна да правилно поставите унутрашњу стаклену плочу у лежишта.



10.8 Замена сијалице



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.
Сијалица може бити врућа.

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



ОПРЕЗ

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

Задња сијалица

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

11. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА





УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

11.1 Шта учинити ако...

Проблем	Могући узрок	Решење
Рерна се не загрева.	Рерна је деактивирана.	Активирајте рерну.
Рерна се не загрева.	Сат није подешен.	Подесите сат.
Рерна се не загрева.	Нису обављена неопходна подешавања.	Проверите да ли су сва подешавања исправна.
Рерна се не загрева.	Осигурач је прегорео.	Проверите да осигурач није узрок овога. Уколико осигурач непрекидно прегореве, обратите се квалификованом, овлашћеном електричару.
На дисплеју се приказује „12.00“.	Дошло је до нестанка струје.	Поново подесите сат.
Сијалица не ради.	Лампица је неисправна.	Замените сијалицу.

Проблем	Могући узрок	Решење
Пара и кондензација се таложе на храни и у унутрашњости рерне.	Јело је остало у рерни превише дуго.	Не остављајте јело у рерни дуже од 15-20 минута након што се процес печења заврши.
Унутар рерне има воде.	Има превише воде у резервоару.	Деактивирајте рерну и сувишну воду обришите крпом или сунђером.
Искључен је индикатор „Резервоар пун“  .	Нема довољно воде у резервоару.	Резервоар напуните водом све док се индикатор не укључи. Уколико вода почне да цури у унутрашњост рерне а индикатор је и даље угашен, обратите се инжењеру из овлашћеног сервиса.
Индикатор „Резервоар пун“  је укључен.	Нема воде у резервоару.	Напуните резервоар. Уколико индикатор и даље светли, контактирајте инжењера из овлашћеног сервиса.
Кување на пари не ради.	Нема воде у резервоару.	Напуните резервоар за воду.
Кување на пари не ради.	Каменац блокира отвор.	Проверите отвор црева за пару. Уклоните каменац.
Пражњење резервоара за воду траје дуже од три минута или цури вода из отвора за црево за пару.	У рерни има наслага каменца.	Очистите резервоар за воду. Погледајте одељак „Чишћење резервоара за воду“.

11.2 Подаци о сервисирању

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

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким

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

Препоручујемо вам да овде запишете податке:

Модел (MOD.)

Број производа (PNC)

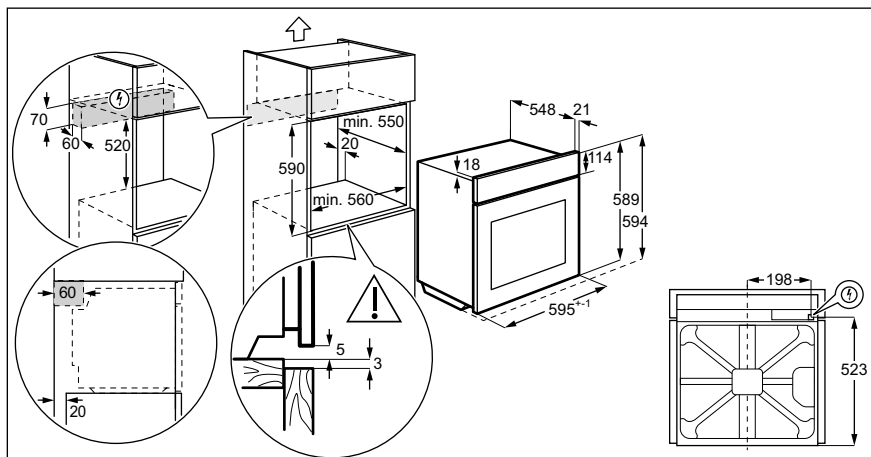
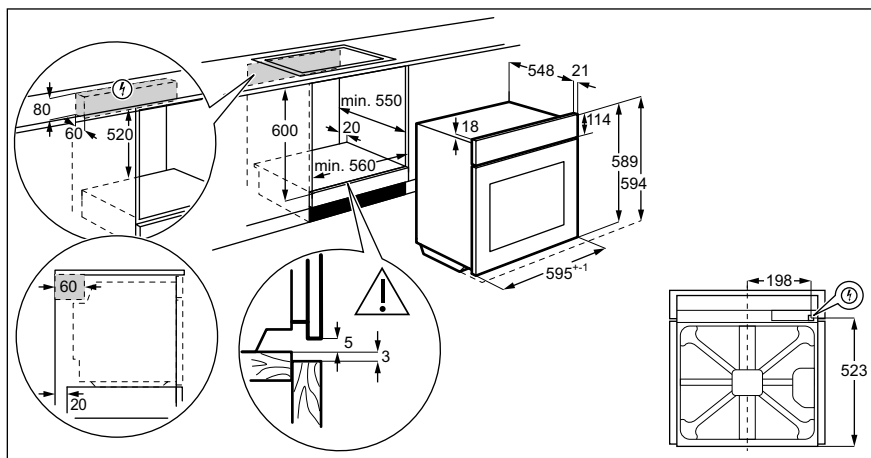
Серијски број (S.N.)

12. ИНСТАЛАЦИЈА

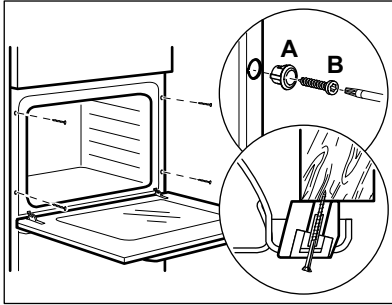


УПОЗОРЕЊЕ!
Погледајте поглавља о
безбедности.

12.1 Уграђивање



12.2 Причвршћивање уређаја за кухињски елемент



12.3 Инсталација на електричну мрежу

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

Уређај се испоручује са мрежним утикачем и мрежним каблом.

12.4 Кабл

Доступни типови каблова за инсталацију или замену:

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

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

Укупна снага (W)	Пресек кабла (мм ²)
максимално 1380	3 x 0.75
максимално 2300	3 x 1
максимално 3680	3 x 1.5

Жица за уземљење (зелена/жута жица) мора бити за 2 цм дужа од жица за фазу и нулу (плава и браон жица).

13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

13.1 Информације о производу према ЕУ 65-66/2014

Назив добављача	Electrolux	
Идентификација модела	EOC5E70X 949494029 KOCEN70X 949494027	
Индекс енергетске ефикасности	95.3	
Класа енергетске ефикасности	A	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.93 kWh/циклусу	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.81 kWh/циклусу	
Број шупљина у рерни	1	
Извор топлоте	Електрична струја	
Запремина	72 l	
Тип рерне	Уградна рерна	
Маса	EOC5E70X	30.5 kg
	KOCEN70X	30.0 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

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 obroка.

Печење уз влаж. и вентил.

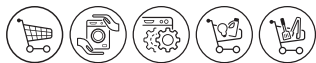
Функција предвиђена за уштеду енергије током печења.

14. 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.

electrolux.com/shop



867355209-B-062019

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

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

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

<https://tehnoteka.rs/p/electrolux-ugradna-rerna-eoc5e70x-akcija-cena/>