

EOB7S31X
KOB7S31X

HR Pećnica na paru

Upute za uporabu

Ostvarite pun potencijal svojeg uređaja

Digitalnom priručniku, videima s uputama
i korisničkoj podršci možete pristupiti na stranici
electrolux.com/getstarted



Electrolux

SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	3
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	4
3. OPIS PROIZVODA.....	7
4. UPRAVLJAČKA PLOČA.....	8
5. PRIJE PRVE UPOTREBE.....	9
6. SVAKODNEVNA UPORABA.....	10
7. FUNKCIJE SATA.....	13
8. AUTOMATSKI PROGRAMI.....	15
9. KORIŠTENJE PRIBORA.....	17
10. DODATNE FUNKCIJE.....	20
11. SAVJETI I PREPORUKE.....	22
12. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	42
13. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	46
14. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	49

MISLIMO NA VAS

Hvala vam što ste kupili Electrolux uređaj. Izabrali ste proizvod koji sa sobom donosi desetljeća profesionalnog iskustva i inovacija. Domišljat i elegantan, projektiran je misleći na vas. Stoga, uvijek kada ga koristite, možete biti sigurni znajući da ćete svaki put dobiti izvrsne rezultate.

Dobrodošli u Electrolux.

Posjetite našu internetsku stranicu za:



Dobivanje savjeta o korištenju, rješavanje problema, brošure i servisne informacije:

www.electrolux.com/webselfservice



Registriranje vašeg proizvoda za bolji servis:

www.registerelectrolux.com



Kupujte dodatnu opremu, potrošni materijal i originalne rezervne dijelove za svoj uređaj:


www.electrolux.com/shop


BRIGA O KUPCIMA I SERVIS

Preporučujemo uporabu originalnih rezervnih dijelova.

Prilikom kontaktiranja ovlaštenog servisnog centra, provjerite da su vam dostupni sljedeći podaci: Model, PNC, serijski broj.

Informacije možete pronaći na natpisnoj pločici.

 Upozorenje / Oprez - sigurnosne informacije

 Opće informacije i savjeti

 Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

Prije postavljanja i korištenja uređaja, pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu ozljedu ili oštećenje koji su rezultat neispravnog postavljanja ili korištenja. Upute uvijek držite na sigurnom i pristupačnom mjestu za buduću upotrebu.

1.1 Sigurnost djece i ranjivih skupina ljudi

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti.
- Djeca između 3 i 8 godina starosti i osobe s velikim i složenim invaliditetom trebaju se držati podalje, osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Djeca mlađa od 3 godine trebaju se držati podalje ako nisu pod trajnim nadzorom.
- Ne dozvolite djeci da se igraju uređajem.
- Sva pakiranja držite izvan dohvata djece i odlažite ih na odgovarajući način.
- Djeci i kućnim ljubimcima ne dozvoljavajte približavanje uređaju dok je u radu ili dok se hladi. Pristupačni dijelovi su vrući.
- Ako uređaj ima sigurnosno zaključavanje za zaštitu djece, morate ga aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju čistiti uređaj i provoditi održavanje koje izvršava korisnik.

1.2 Opća sigurnost

- Kvalificirana osoba mora postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pazite da ne dodirujete grijače.

- Prilikom vađenja ili stavljanja pribora ili posuđa obavezno koristite rukavice.
- Uređaj isključite iz električne mreže prije bilo kakvih radova na održavanju.
- Prije zamjene žarulje provjerite je li uređaj isključen kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte uređaje za parno čišćenje.
- Nemojte koristiti agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Ako je kabel napajanja oštećen, proizvođač, ovlašteni servisni centar ili slično kvalificirana osoba mora ga zamijeniti kako bi se izbjegla opasnost od strujnog udara.
- Za skidanje vodilica plitica najprije povucite prednji dio vodilice, a zatim stražnji dio dalje od bočnih stijenki. Vodilice polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Upotrebljavajte isključivo sondu za pečenje mesa koja je preporučena za ovaj uređaj.

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Postavljanje



UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Pridržavajte se uputa za ugradnju koje su priložene uređaju.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Zadržite minimalnu udaljenost od ostalih uređaja i jedinica.

- Uređaj postavite na sigurno i prikladno mjesto koje zadovoljava zahtjeve za postavljanje.
- Uređaj je opremljen električnim sustavom hlađenja. Mora se koristiti s električnim napajanjem.

2.2 Električni priključak



UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Sva spajanja na električnu mrežu treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Uvjerite se da su parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim detaljima napajanja.

- Uvijek koristite pravilno ugrađenu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite višeputne utikače i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlašteni servisni centar.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja, posebice kada su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja utaknite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li pristup utikaču nakon postavljanja.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje iskapčanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom od minimalno 3 mm.
- Ovaj je uređaj usklađen s direktivama EEZ-a.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata uređaja u radu. Oslobađa se vruća para.
- Ne upravljajte uređajem vlažnim rukama ili kada je u doticaju s vodom.
- Ne pritišćite otvorena vrata.
- Uređaj ne koristite kao radnu površinu ili za čuvanje stvari.
- Pažljivo otvarajte vrata. Korištenje sastojaka koji sadrže alkohol može izazvati miješanje alkohola i zraka.
- Iskre ili otvoreni plamen ne smiju doći u dodir s uređajem kada otvarate vrata.
- Ne stavljajte zapaljive predmete ili predmete namočene zapaljivim sredstvima u, pored ili na uređaj.



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Kako biste spriječili oštećenje ili gubitak boje emajla:
 - ne stavljajte izravno na dno uređaja posude ili druge predmete.
 - ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno u unutrašnjosti uređaja.
 - ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
 - ne držite vlažne posude i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
 - budite oprezni prilikom vađenja ili postavljanja pribora.
- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Za vrlo vlažne kolače koristite duboku posudu. Voćni sokovi mogu izazvati pojavu mrlja koje mogu biti trajne.
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo kuhanju. Ne smije se koristiti za druge namjene, primjerice grijanje prostorije.
- Uvijek pecite sa zatvorenim vratima pećnice.
- Ako je uređaj postavljen iza ploče namještaja (npr. vrata) osigurajte da vrata nikad nisu zatvorena dok uređaj radi. Toplina i vlaga mogu se nakupiti iza ploče zatvorenog namještaja i uzrokovati značajno oštećenje uređaja, ormarića u kojem se nalazi ili poda. Ne zatvarajte ploču namještaja

2.3 Upotreba



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opekline, strujnog udara ili eksplozije.

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo upotrebi u domaćinstvu.
- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da otvori za ventilaciju nisu blokirani.
- Uređaj ne ostavljajte bez nadzora dok radi.
- Isključite uređaj nakon svake upotrebe.

dok se uređaj potpuno ne ohladi nakon uporabe.

2.4 Kuhanje na pari



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od opekotina i oštećenja na uređaju.

- Ispuštena para može uzrokovati opekline:
 - Budite oprezni prilikom otvaranja vrata uređaja kad je funkcija aktivirana. Dolazi do oslobađanja pare.
 - Pažljivo otvorite vrata uređaja nakon pečenja na pari.

2.5 Održavanje i čišćenje



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja uređaj isključite, a utikač izvucite iz utičnice mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Ako su oštećene, staklene ploče vrata odmah zamijenite. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Pažljivo skidajte vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite isključivo neutralni deterdžent. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne

spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.

- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, poštujujte sigurnosne upute na ambalaži.
- Katalitički emajl (ako postoji) nemojte čistiti bilo kakvom vrstom deterdženta.

2.6 Unutarnja rasvjeta



UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

- Vrsta žarulje ili halogeno svjetlo koje se koristi u ovom uređaju namijenjeno je samo za kućanske uređaje. Ne koristite ga za kućno osvetljenje.
- Prije zamjene žarulje, uređaj iskopčajte iz električne mreže.
- Koristite samo žarulje istih karakteristika..

2.7 Servisiranje

- Za popravak uređaja kontaktirajte ovlašteni servis.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

2.8 Odlaganje



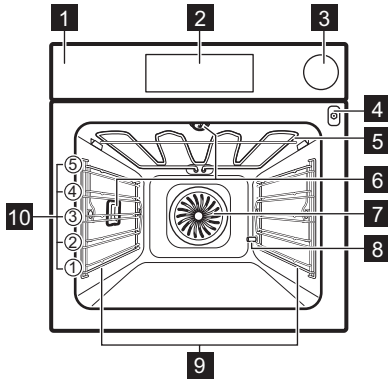
UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

- Iskopčajte uređaj iz napajanja.
- Odrežite kabel napajanja blizu uređaja i odložite ga.
- Uklonite bravu na vratima kako biste spriječili zatvaranje djece ili kućnih ljubimaca u uređaju.

3. OPIS PROIZVODA

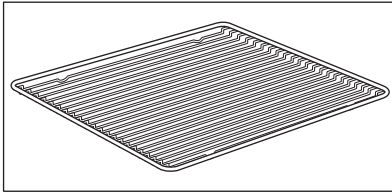
3.1 Opći pregled



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Elektronički programator
- 3 Pladanj za vodu
- 4 Utičnica za temeljni senzor temperature
- 5 Grijaći element
- 6 Lampica
- 7 Ventilator
- 8 Uklanjanje kamenca s izlaznog otvora cijevi
- 9 Nosač polica, uklonjivo
- 10 Položaji polica

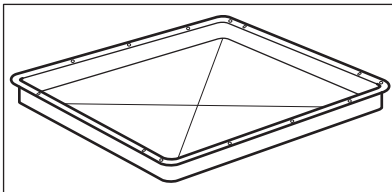
3.2 Pribor

Rešetka za pečenje



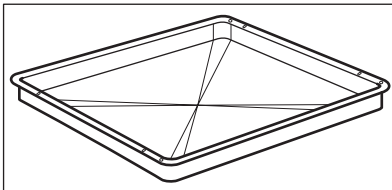
Za posude za kuhanje, kalupe za pečenje kolača i mesa.

Pekač za pecivo



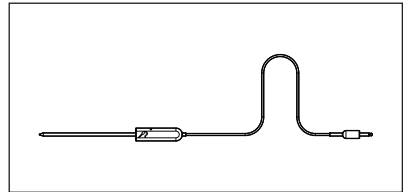
Za torte i biskvite.

Duboka plitica



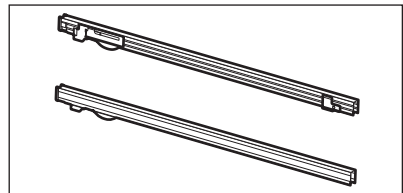
Za pečenje kolača i mesa ili kao plitica za sakupljanje masnoće.

Senzor za hranu



Za mjerenje temperature unutar hrane.

Sklopive vodilice



Za lakše umetanje i vađenje pladnjeva i žičane police.

4. UPRAVLJAČKA PLOČA

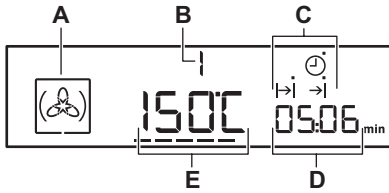
4.1 Elektronički programator



Za rukovanje uređajem koristite polja senzora.

Polje senzora	Funkce	Opis
1	 UKLJUČIVANJE/ ISKLUČIVANJE	Za uključenje i isključenje pećnice.
2	 OPCIJE	Za postavljanje funkcije pećnice, funkcije čišćenja ili automatskog programa.
3	 SVJETLO U PEĆNICI	Za uključenje i isključenje svjetla pećnice.
4	 TEMPERATURA » 3s	Za postavljanje i provjeru temperature unutrašnjosti ili temperature sonde za pečenje mesa (ako je uređaj opremljen).
5	 MOJ OMILJENI PROGRAM	Za spremanje vaših omiljenih programa. To koristite za izravan pristup omiljenim programima, također i kada je pećnica isključena.
6	- ZASLON	Prikazuje trenutne postavke pećnice.
7	 GORE	Za kretanje prema gore u izborniku.
8	 DOLJE	Za kretanje prema dolje u izborniku.
9	 SAT	Za namještanje funkcija sata.
10	 ZVUČNI ALARM	Za postavljanje nadglednika minuta.
11	 ISPRAVNO	Za potvrdu odabira ili postavke.

4.2 Zaslون



- A. Simbol funkcije grijanja
- B. Broj funkcije pećnice/programa
- C. Indikatori za funkcije sata (pogledajte tablicu „Funkcije sata“)
- D. Prikaza sata/preostale topline
- E. Prikaz temperature/vremena u danu

Ostali indikatori na zaslonu:

Simbol	Naziv	Opis
	Automatski program	Možete odabrati automatski program.
	Moj Favorit program	Omiljeni program je u tijeku.
h / min	h/min	Radi funkcija sata.
	Indikator zagrijavanja / prikaz ostatka topline	Prikazuje trenutne postavke pećnice.
	Temperatura	Temperaturu možete provjeriti ili promijeniti.
	Sonda za pečenje mesa	Senzor za temperaturu jezgre uključen je u utičnicu senzora za temperaturu jezgre.
	Zvučni alarm	Funkcija Zvučni alarm radi.
	Indikator spremnika za vodu	Prikazuje razinu vode

4.3 Indikator zagrijavanja

Ako uključite funkciju pećnice, pojavljuje se, ----. Trake prikazuju da li se temperatura u pećnici povisuje ili snižava.

Kada je pećnica na postavljenoj temperaturi, crtice na zaslonu se isključuju.

5. PRIJE PRVE UPOTREBE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.



Za postavljanje vremena, pogledajte odjeljak "Funkcije sata".

5.1 Početno čišćenje

Izvadite sav pribor i sve pomične vodilice za police iz pećnice.

Pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“.

Očistite pećnicu i pribor prije prve upotrebe.

Pribor i uklonjive vodilice polica vratite na njihovo mjesto.

5.2 Postavljanje tvrdoće vode

Kada spajate pećnicu na električnu mrežu, morate postaviti razinu tvrdoće vode.

Tablica ispod prikazuje raspon tvrdoće vode s odgovarajućim taloženjem kalcija i kvalitetom vode.

Tvrdoća vode		Taloženje kalcija (mmol/l)	Taloženje kalcija (mg/l)	Klasifikacija vode
Klasa	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Meka
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Srednje tvrda
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Tvrda
4	iznad 21	iznad 3,8	iznad 150	Vrlo tvrda

Kad tvrdoća vode prijeđe vrijednosti u tablici, spremnik vode napunite vodom iz boce.

1. Uzmite 4 trake koje mijenjaju boju, isporučene s parnim kompletom pećnice.
2. Sve reakcijske zone trake stavite u vodu na otprilike 1 sekundu. Ne stavljajte traku u tekuću vodu.
3. Otresite traku kako biste uklonili višak vode.
4. Pričekajte 1 minutu i provjerite tvrdoću vode pomoću tablice ispod. Boje reakcijskih zona nastavljaju se mijenjati. Ne provjeravajte tvrdoću vode više od 1 minute nakon testiranja.
5. Postavljanje tvrdoće vode: izbornik postavki.

Pogledajte poglavlje "Dodatne funkcije", Uporaba izbornika postavki.

Testna trakica	Tvrdoća vode
	1
	2
	3
	4

U izborniku postavki možete promijeniti tvrdoću vode:

6. SVAKODNEVNA UPORABA














UPOZORENJE!






Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Funkcije grijanja

Funkcije pećnice	Upotreba
 Vrući zrak	Za pečenje na 3 položaja rešetka za pečenje istovremeno i sušenje hrane. Postavite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za Uobičajeno kuhanje.

Funkcije pećnice	Upotreba
 Pizza program	Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.
 Nisko temp. pečenje	Za pripremanje mekanih, sočnih pečenja.
 Uobičajeno kuhanje (Gornji/Donji grijač)	Za pečenje i prženje na jednom položaju rešetki za pečenje.
 Odmrzavanje hrane	Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa, proljetnih rolanda).
 Turbo roštilj	Za pečenje većih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju rešetki za pečenje. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.
 Mali roštilj	Za roštiljanje plosnatih namirnica i tostiranje kruha.
 Veliki roštilj	Za pečenje tanjih komada hrane u većim količinama i pripremanje tosta.
 Održavanje topline	Za održavanje hrane toplom.

Funkcije pećnice	Upotreba
 Donji grijač	Za pečenje kolača s hrskavijom donjom stranom i konzerviranje namirnica.
 Odmrzavanje	Za odmrzavanje hrane (povrća i voća). Vrijeme odležavanja ovisi o količini i veličini smrznutih namirnica.
 Vlažni vrući zrak	Ta funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Za upute za kuhanje pogledajte poglavlje „Savjeti i preporuke“, Vlažni vrući zrak. Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da se osigura da pećnica radi s najvišom mogućom energetsom učinkovitošću. Kad koristite tu funkciju, temperatura u unutrašnjosti može se razlikovati od postavljene temperature. Koristi se preostala toplina. Snaga grijanja može biti smanjena. Za općenite savjete o uštedi energije pogledajte poglavlje "Energetska učinkovitost", Ušteda energije. Ta funkcija korištena je za usklađenje s klasom energetske učinkovitosti u skladu s EN 60350-1. Kad koristite tu funkciju, svjetlo se automatski isključuje nakon 30 sekundi.

Funkcije pećnice	Upotreba
 <p>Pečenje kruha</p>	Tu funkciju koristite za pripremu kruha i peciva s vrlo dobrim rezultatima u pogledu hrskavosti, boje i sjaja korice, poput profesionalnih.
 <p>Podgrijavanje parom</p>	Podgrijavanje namirnica parom sprječava sušenje površine. Toplina se distribuira nježno i ujednačeno što omogućuje obnavljanje ukusa i arome hrane kao da je upravo pripremljena. Ta funkcija može se koristiti za podgrijavanje hrane izravno na tanjuru. Možete podgrijati više od jednog tanjura istovremeno, koristeći različite položaje polica.
 <p>Niska vlažnost</p>	Za pečenje kruha, pečenje velikih komada mesa ili za zagrijavanje hladnih i zamrznutih jela.
 <p>Vi-soka vlažnost</p>	Za jela s visokim sadržajem vlage i za poširanje ribe, glazure i jela u zemljanom posudu.
 <p>Para s donjim grijačem</p>	Za povrće, ribu, krumpir, rižu, tjesteninu ili posebna jela.





Žarulja se može isključiti automatski na temperaturi ispod 60 °C tijekom nekih funkcija pećnice.

6.2 Postavljanje funkcije pećnice



1. Uključite pećnicu pomoću .

Zaslon prikazuje unaprijed postavljenu temperaturu, simbol i broj funkcije pećnice.

2. Pritisnite  ili  za odabir funkcije pećnice.
3. Pritisnite **OK** ili se pećnica automatski uključuje nakon 5 sekundi.


Ako uključite pećnicu i ne postavite niti jednu funkciju pećnice ili program, pećnica se automatski isključuje nakon 20 sekundi.

6.3 Promjena temperature

Pritisnite  ili  za promjenu temperature u koracima: 5 °C. Kad je pećnica na postavljenoj temperaturi, oglašava se signal a indikator zagrijavanja se isključuje.

6.4 Kontrola temperature

Trenutnu temperaturu u pećnici možete provjeriti kad radi funkcija ili program.


1. Pritisnite . Na zaslonu se prikazuje temperatura u pećnici.
2. Pritisnite **OK** ili se na zaslonu automatski nakon 5 sekundi ponovno prikazuje postavljena temperatura.

6.5 Brzo zagrijavanje pećnice

Tijekom korištenja funkcije brzog zagrijavanja u pećnicu ne stavljajte hranu.

Brzo zagrijavanje pećnice nije dostupno s nekim funkcijama zagrijavanja. Ako se u izborniku postavku uključiti ton pogreške, signal se oglašava ako brzo zagrijavanje nije dostupno za postavljenu funkciju. Pogledajte poglavlje "Dodatne funkcije", Uporaba izbornika postavki.

Brzim zagrijavanjem skraćuje se vrijeme zagrijavanja.

Za uključivanje brzog zagrijavanja, pritisnite i držite pritisnuto  duže od 3 sekunde.

Ako je brzo zagrijavanje uključeno, na zaslonu se prikazuju bljeskajuće trake:

6.6 Pečenje s parom

Poklopac ladicice za vodu je u upravljačkoj ploči.



UPOZORENJE!

Koristite samo hladnu vodu iz slavine. Ne upotrebljavajte filtriranu (demineraliziranu) ili destiliranu vodu. Ne upotrebljavajte druge tekućine. Ne stavljate zapaljive tekućine ili tekućine koje sadrže alkohol u ladicu za vodu.

1. Pritisnite poklopac ladicice za vodu kako biste ga otvorili.
2. Spremnik za vodu napunite hladnom vodom do maksimalne razine (oko 950 ml) dok se ne oglasi signal ili se na zaslonu prikaže poruka. Ta količina vode dovoljna je za približno 50 minuta. Spremnik vode ne puniti iznad maksimalne razine. Postoji rizik od curenja vode, prelijevanja i oštećenja namještaja.
3. Postavite ladicu za vodu u njen početni položaj.
4. Uključite pećnicu.
5. Postavite funkciju pećnice s parom i temperaturu.
6. Po potrebi postavite funkciju : Trajanje $\rightarrow|$ ili: Završetak $\rightarrow|$.

Para se pojavljuje nakon približno 2 minute. Kad pećnica dosegne postavljenu temperaturu, oglašava se zvučni signal.

Kad spremnik za vodu ostaje bez vode, oglašava se signal i spremnik za vodu potrebno je napuniti kako je opisano iznad kako bi se kuhanje s parom nastavilo.

Na kraju vremena pečenja oglašava se zvučni signal.

7. Isključite pećnicu.

8. Nakon svakog pečenja s parom ispraznite ladicu za vodu.

Pogledajte funkciju čišćenja: Pražnjenje spremnika.



OPREZ!

Pećnica je vruća. Postoji opasnost od opekotina. Budite pažljivi kada praznite ladicu za vodu.

9. Nakon parnog kuhanja para se može kondenzirati na dnu unutrašnjosti. Uvijek osušite dno unutrašnjosti kad se pećnica ohladi.


Pustite da se pećnica potpuno osuši s otvorenim vratima.

Za ubrzanje sušenja možete zatvoriti vrata i zagrijati pećnicu funkcijom: Vrući zrak na temperaturi od 150°C u trajanju od približno 15 minuta.

7. FUNKCIJE SATA

7.1 Tablica funkcija sata

Funkcija sata	Upotreba
\odot NAMJEŠTANJE VREMENA	Za prikaz ili promjenu sata. Vrijeme možete promijeniti samo kada je pećnica uključena.
$\rightarrow $ TRAJANJE	Za postavljanje duljine rada pećnice.
$\rightarrow $ ZAVRŠETAK	Za postavljanje vremena isključivanja pećnice.
$\rightarrow \rightarrow $ VRIJEME ODGO-DE	Za kombiniranje funkcija TRAJANJE i ZAVRŠETAK.

Funkcija sata	Upotreba
 ZVUČNI ALARM	Za postavljanje vremena odbrojavanja. Ova funkcija nema utjecaja na rad pećnice. ZVUCNI ALARM možete postaviti bilo kada, čak i kad je pećnica isključena.
00:00 TAJMER ZA MJERENJE	Za postavljanje mjerenja koje prikazuje koliko dugo je pećnica radila. Ova funkcija nema utjecaja na rad pećnice. Uključuje se odmah kada se počne zagrijavati pećnica. TAJMER ZA MJERENJE nije uključen ako su TRAJANJE i ZAVRŠETAK postavljeni.

7.2 Namještanje i promjena vremena

Nakon prvog spajanja na napajanje, pričekajte dok se na zaslonu ne prikaže **h** i **12:00**. "12" bljeska.

1. Za postavljanje sati pritisnite \wedge ili \vee .
2. Pritisnite **OK**.
3. Za postavljanje minuta pritisnite \wedge ili \vee .
4. Pritisnite **OK**.

Na zaslonu se prikazuje novo vrijeme. Za promjenu vremena pritišćite \odot dok ne počne bljeskati \odot .

7.3 Postavljanje funkcije TRAJANJE

1. Podesite funkciju pećnice i temperaturu.
2. Pritišćite \odot dok ne počne bljeskati $\rightarrow|$.
3. Za postavljanje minuta funkcije TRAJANJE pritisnite \wedge ili \vee .
4. Pritisnite **OK** ili se TRAJANJE automatski uključuje nakon 5 sekundi.
5. Za postavljanje sati funkcije TRAJANJE pritisnite \wedge ili \vee .
6. Pritisnite **OK** ili se TRAJANJE automatski uključuje nakon 5 sekundi.

Kad istekne postavljeno vrijeme, oglašava se zvučni signal u trajanju od 2 minute. Na zaslonu se prikazuje

bljeskajuće $\rightarrow|$ i postavka vremena . Pećnica se isključuje.

7. Za isključivanje signala dodirnite polje senzora.
8. Isključite pećnicu.

7.4 Postavljanje funkcije ZAVRŠETAK

1. Podesite funkciju pećnice i temperaturu.
2. Pritišćite \odot dok ne počne bljeskati $\rightarrow|$.
3. Pritisnite \wedge ili \vee za postavljanje vremena funkcije ZAVRŠETAK pa pritisnite **OK**. Najprije postavite minute, a potom sate.

Kad istekne postavljeno vrijeme, oglašava se zvučni signal u trajanju od 2 minute. Na zaslonu se prikazuje

bljeskajuće $\rightarrow|$ i postavka vremena . Pećnica se automatski isključuje.

4. Za isključivanje signala dodirnite polje senzora.
5. Isključite pećnicu.

7.5 Namještanje funkcije VRIJEME ODGODE

1. Podesite funkciju pećnice i temperaturu.
2. Pritišćite \odot dok ne počne bljeskati $\rightarrow|$.

3. Za postavljanje minuta funkcije TRAJANJE pritisnite \wedge ili \vee .
4. Pritisnite OK.
5. Za postavljanje sati funkcije TRAJANJE pritisnite \wedge ili \vee .
6. Pritisnite OK.

Na zaslonu se prikazuje bljeskajuće $\rightarrow|$.

7. Pritisnite \wedge ili \vee za postavljanje vremena funkcije ZAVRŠETAK pa pritisnite OK. Najprije postavite minute, a potom sate.

Pečnica se automatski uključuje kasnije, radi vrijeme određeno funkcijom TRAJANJE i zastavlja se u vrijeme određeno funkcijom KRAJ. Kad istekne postavljeno vrijeme, oglašava se zvučni signal u trajanju od 2 minute. Na zaslonu se prikazuje bljeskajuće $\rightarrow|$ i postavka vremena. Pečnica se automatski isključuje.


8. Za isključivanje signala dodirnite polje senzora.
9. Isključite pečnicu.






Kada je uključena funkcija Vrijeme odgode, zaslon prikazuje statički simbol funkcije zagrijavanja, $| \rightarrow | s$ točkom $i \rightarrow |$. Ova točka prikazuje koja je funkcija sata aktivirana u zaslonu Sat/preostala toplina.

7.6 Stupanj: Zvučni Alarm

1. Pritisnite .

Na zaslonu se prikazuje bljeskajuće  i "00".

2. Za prebacivanje između opcija pritisnite . Najprije postavite sekunde, a potom minute i sate.
3. Pritisnite \wedge ili \vee za postavljanje funkcije ZVUČNI ALARM, a za potvrdi koristite .
4. Pritisnite OK ili se ZVUČNI ALARM automatski pokreće nakon 5 sekundi. Kad vrijeme isteče, oglašava se signal na 2 minute a na zaslonu se prikazuje bljeskajuće 00:00 i .
5. Za isključivanje signala dodirnite polje senzora.

7.7 TAJMER ZA MJERENJE

1. Za poništavanje tajmera za odbrojavanje pritisnite: \vee i \wedge istovremeno.
2. Kad se na zaslonu prikaže „00:00“ tajmer ponovno počinje odbrojavanje.

8. AUTOMATSKI PROGRAMI



UPOZORENJE!
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Postoji 9 automatskih programa. Za pripremu jela koristite automatski


program ili recept kada nemate iskustva ili znanja. Zaslon prikazuje osnovna vremena pečenja za sve automatske programe.

8.1 Automatski programi

Broj programa	Naziv programa
1	TRADICIONALNO POVRĆE
2	ZAPEČENI KRUMPIR
3	BIJELI KRUH


Broj programa	Naziv programa
4	POŠIRANA RIBA (PASTRVA)
5	GOVEĐE PEČENJE
6	PILE
7	PIZZA
8	MUFFINI
9	QUICHE LORRAINE

8.2 Automatski programi

1. Uključite uređaj.
2. Dodirnite .
Na zaslonu se prikazuje broj automatskog programa (1 – 9).
3. Dodirnite \wedge ili \vee za odabir automatskog programa.
4. Dodirnite OK ili pričekajte pet sekundi da uređaj automatski započne s radom.
5. Kada postavljeno vrijeme istekne, dvije minute oglašava se zvučni signal. Treperi simbol $\rightarrow|$.
6. Dodirnite bilo koje polje senzora kako biste zaustavili signal.
7. Isključite uređaj.

8.3 Automatski programi s unosom mase


Ako postavite masu mesa, uređaj izračunava vrijeme pečenja.

1. Uključite uređaj.
2. Dodirnite .
3. Dodirnite \wedge ili \vee za postavljanje programa s unosom mase.
Zaslon prikazuje: vrijeme pečenja, simbol trajanja $\rightarrow|$, zadanu masu, mjernu jedinicu (kg, g).
4. Dodirnite OK ili se postavke automatski spremaju nakon pet sekundi.
Uređaj se uključuje.
5. Zadanu vrijednost mase možete promijeniti pomoću \wedge ili \vee .
Dodirnite OK.

6. Kada postavljeno vrijeme istekne, dvije minute oglašava se zvučni signal. Treperi $\rightarrow|$.
7. Dodirnite bilo koje polje senzora kako biste zaustavili signal.
8. Isključite uređaj.

8.4 Automatski programi sa sondom za pečenje mesa (odabrani modeli)

Temperatura jezgre hrane zadana je i utvrđena u programima sa sondom za pečenje mesa. Program završava kada uređaj postigne postavljenu temperaturu jezgre.

1. Uključite uređaj.
2. Pritisnite .
3. Postavite sondu za pečenje mesa. Pogledajte "Sonda za pečenje mesa".
4. Za postavljanje programa sa sondom za pečenje mesa dodirnite \wedge ili \vee .
Na zaslonu se prikazuje vrijeme pečenja, $\rightarrow|$ i $\rightarrow|$.
5. Dotaknite OK ili se postavke automatski spremaju nakon pet sekundi.
Kada postavljeno vrijeme istekne, dvije se minute oglašava zvučni signal.
Bljeska $\rightarrow|$.
6. Dodirnite polje senzora ili otvorite vrata kako biste prekinuli zvučni signal.
7. Isključite uređaj.

9. KORIŠTENJE PRIBORA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

9.1 Sonda za pečenje mesa

Sonda za pečenje mesa mjeri temperaturu unutar hrane. Kad hrana postigne postavljenu temperaturu, pećnica se isključuje.

Mogu se postaviti dvije temperature:

- temperatura pećnice (minimalno 120 °C),
- temperatura jezgre hrane.



OPREZI!

Koristite samo isporučenu sondu za pečenje mesa i originalne zamjenske dijelove.

Upute za najbolje rezultate:

- Sastojci trebaju biti na sobnoj temperaturi.
- Sonda za pečenje mesa ne može se koristiti za tekuća jela.
- Tijekom kuhanja, sonda za pečenje mesa mora ostati u jelu i uključena u utičnicu.
- Koristite preporučene postavke za temperaturu jezgre hrane. Pogledajte poglavlje „Savjeti i preporuke“.




Pećnica izračunava približno vrijeme kuhanja, može se promijeniti.



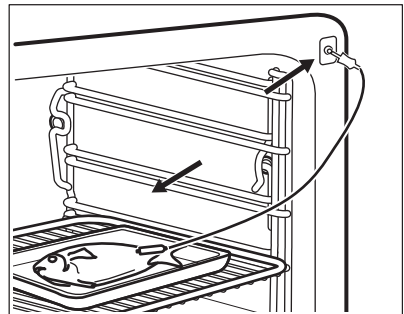
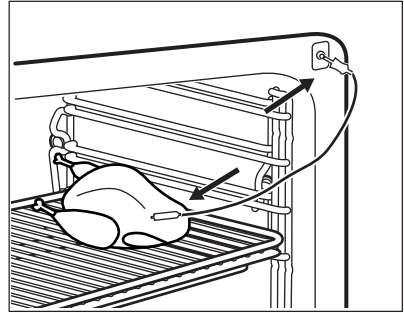
Kada umećete sondu za pečenje mesa u utikač, poništavate postavke funkcije sata.


Kategorije hrane: meso, perad i riba



1. Aktivirajte uređaj.
2. Umetnite vrh sonde za pečenje mesa (s  na ručki) u sredinu mesa ili ribe, ako je moguće na najdebljem dijelu. Osigurajte da se najmanje 3/4






sonde za pečenje mesa nalazi unutar jela.

3. Postavite utikač sonde za pečenje mesa u utičnicu na prednjem okviru uređaja.





Zaslon prikazuje bljeskajuće  i zadanu postavku temperature mesa. Tijekom prve uporabe temperatura je 60 °C, a posljednja postavljena vrijednost tijekom svake naredne uporabe.

4. Za postavljanje temperature mesa dodirnite  ili .
5. Dodirnite **OK** ili se postavke automatski spremaju nakon 5 sekundi.

i Temperaturu mesa možete postaviti jedino kada bljeska simbol . Ako je na zaslonu prikazano , ali ne bljeska prije nego postavite temperaturu mesa, dodirnite  i  ili  za postavljanje nove vrijednosti.


6. Postavite funkciju i temperaturu pećnice.

Zaslon prikazuje trenutnu temperaturu mesa i simbol zagrijavanja .

i Prilikom pečenja sa senzorom za temperaturu mesa, možete promijeniti temperaturu prikazanu na zaslonu. Nakon što ste postavili senzor temperature mesa u utičnicu i postavili funkciju pećnice i temperaturu, zaslon prikazuje trenutnu temperaturu mesa. Za pregled ostalih triju temperatura pritisnite :

- postavljena temperatura mesa
- trenutna temperatura pećnice
- trenutna temperatura mesa.

Kad je jelo na postavljenoj temperaturi, zvučni signal oglašava se na 2 minute a

vrijednost temperature mesa i  bljeskaju. Uređaj se isključuje.

7. Za deaktivaciju zvučnog signala dodirnite polje senzora.
8. Uklonite utikač sonde za pečenje mesa iz utičnice i izvadite jelo iz uređaja.

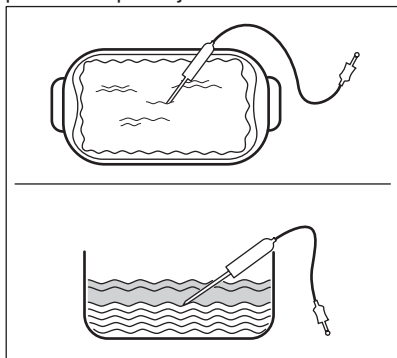


UPOZORENJE!

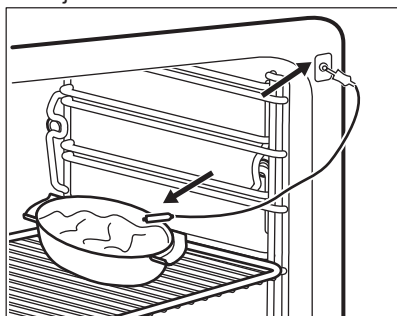
Postoji rizik od opekline jer je sonda za pečenje mesa vruća. Budite pažljivi dok je isključujete i vadite iz jela.


Kategorija hrane: složenac

1. Aktivirajte uređaj.
2. Postavite pola sastojaka na posudu za pečenje.
3. Postavite vrh sonde za pečenje mesa točno u sredinu složenca. Sonda za pečenje mesa tijekom pečenja mora stajati na mjestu. Kako biste to postigli, koristite čvrsti sastojak. Koristite rub posude za pečenje kako biste naslonili silikonsku dršku sonde za pečenje mesa. Vrh sonde za pečenje mesa ne smije dodirivati dno posude za pečenje.






4. Sondu za pečenje mesa prekrijte ostatkom sastojaka.
5. Postavite utikač sonde za pečenje mesa u utičnicu na prednjem okviru uređaja.




Zaslon prikazuje bljeskajuće  i zadanu postavku temperature mesa. Tijekom prve uporabe temperatura je 60

°C, a posljednja postavljena vrijednost tijekom svake naredne uporabe.

6. Za postavljanje temperature mesa dodirnite \wedge ili \vee .
7. Dodirnite OK ili se postavke automatski spremaju nakon 5 sekundi.

i Temperaturu mesa možete postaviti jedino kada bljeska simbol . Ako je na zaslonu prikazano , ali ne bljeska prije nego postavite temperaturu mesa, dodirnite  i \wedge ili \vee za postavljanje nove vrijednosti.

8. Postavite funkciju i temperaturu pećnice.
Zaslon prikazuje trenutnu temperaturu mesa i simbol zagrijavanja ----.
Kad je jelo na postavljenoj temperaturi, zvučni signal oglašava se na 2 minute a vrijednost temperature mesa i  bljeskaju. Uređaj se isključuje.
9. Za deaktivaciju zvučnog signala dodirnite polje senzora.
10. Uklonite utikač sonde za pečenje mesa iz utičnice i izvadite jelo iz uređaja.



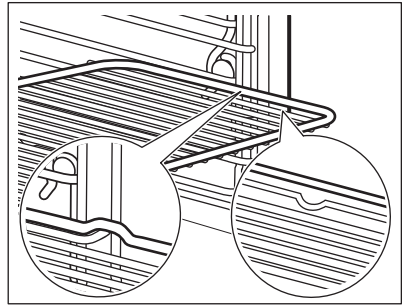
UPOZORENJE!

Postoji rizik od opekline jer je sonda za pečenje mesa vruća. Budite pažljivi dok je isključujete i vadite iz jela.

9.2 Umetanje pribora

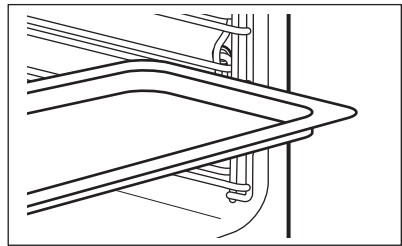
Mreža za pečenje:

Gurnite mrežu između vodilica nosača police .



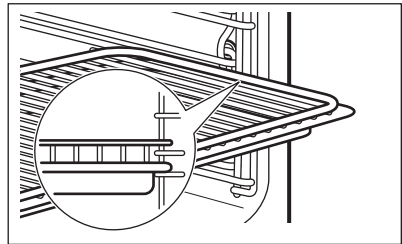
Pekač za pecivo/ Duboka plitica:

Pritisnite pekač za pecivo /duboku pliticu između vodilica ili nosača police.



Žičana police i pekač za pecivo /duboka plitica zajedno:

Gurnite pekač za pecivo /duboku pliticu između vodilica nosača police i žičane police na vodilicama iznad.



Mali urezi na vrhu povećavaju sigurnost. Te izbočine ujedno su i dodatna mjera protiv prevrtanja. Visoki rub oko police sprječava klizanje posuđa s police.

9.3 Teleskopske vodilice - umetanje dodatne opreme

Pomoću teleskopskih vodilica možete lakše stavljati i vaditi police.



OPREZ!

Nemojte čistiti teleskopske vodilice u perilici posuđa. Nemojte podmazivati teleskopske vodilice.



OPREZ!

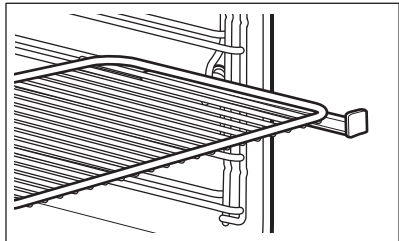
Prije zatvaranja vrata pećnice sklopive vodilice obavezno gurnite u pećnicu do kraja.

Mreža za pečenje:

Mrežu za pečenje postavite na teleskopske vodilice tako da šipke budu s donje strane.

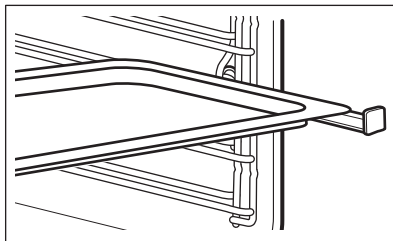


Visoki rub oko mreže za pečenje je dodatna mjera kojom se sprječava da posuđe sklizne.



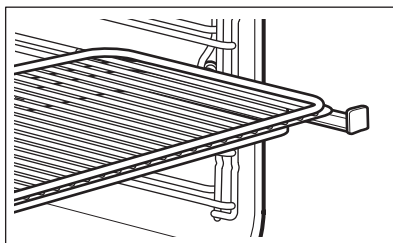
Duboka plitica:

Stavite duboku pliticu na teleskopske vodilice.



Istovremena upotreba mreže za pečenje i duboke plitice:

Mrežu za pečenje i duboku pliticu zajedno stavite na sklopive vodilice.



10. DODATNE FUNKCIJE

10.1 Upotreba funkcije Moj favorit program

Koristite ovu funkciju za spremanje omiljenih postavki temperature i vremena za funkciju pećnice ili programa.

1. Podesite temperaturu i vrijeme funkcije pećnice ili programa.
2. Dodirnite i držite pritisnutim ☆ dulje od tri sekunde. Oglašava se zvučni signal.
3. Isključite uređaj.

- **Za uključivanje funkcije** dodirnite ☆. Uređaj aktivira vaš omiljeni program.






Dok funkcija radi, možete promijeniti vrijeme i temperaturu.

- **Za isključivanje funkcije** dodirnite ①. Uređaj isključuje vaš omiljeni program.

10.2 Uporaba roditeljske zaštite



Blokiranje radi djece sprječava nehotično uključivanje pećnice.

1. Tu funkciju možete uključiti kada je pećnica isključena. Nemojte postaviti funkciju pećnice.
2. Pritisnite i zadržite  3 sekundi.
3. Dodirnite i istovremeno držite  i  2 sekunde.

Oglašava se zvučni signal.

Na zaslonu se prikazuje SAFE.

Za isključivanje funkcije Roditeljska blokada ponovite 3. korak.

1. Za uključivanje funkcije pritisnite
2. Uključite funkciju ili postavku pećnice.
3. Dodirnite i istovremeno držite  i  na najmanje 2 sekunde.
Oglašava se zvučni signal.
Na zaslonu se prikazuje lokot.
Za isključivanje funkcije Blokiranje tipki ponovite 3. korak.



Pećnicu možete isključiti dok je Blokiranje tipki uključeno.

Kad isključite pećnicu, funkcija zaključavanja se isključuje.

10.3 Uporaba blokiranja tipki

Funkciju Blokiranje tipki možete uključiti samo kada pećnica radi.






Blokiranje tipki sprječava nehotičnu promjenu funkcije pećnice.



10.4 Uporaba izbornika s postavkama

Izbornik s postavkama omogućuje vam uključivanje i isključivanje funkcija iz glavnog izbornika. Zaslon prikazuje SET i broj postavke.

	Funkcije	Vrijednost postavke
1	INDIKATOR OSTATKA TOPLINE	UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE
2	TON TIPKE ¹⁾	KLIK / BIP / ISKLJ
3	TON POGREŠKE	UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE
4	DEMO NAČIN RADA	Aktivacijska šifra: 2468
5	OSVJETLJENJE	NISKO / SREDNJE / VISOKO
6	TVRDOĆA VODE	1 - 4
7	PODSJETNIK ZA ČIŠĆENJE	UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE
8	SERVISNI IZBORNIK	-
9	VRAĆANJE NA TVORNIČKE POSTAVKE	DA/NE

¹⁾ Nije moguće isključiti zvuk polja senzora Uklj/Isklj.

1. Pritisnite i zadržite  3 sekundi.
Na zaslonu se prikazuje SET1 i "1" bljeska.
2. Za postavljanje sekundi pritisnite  ili .
3. Pritisnite OK.
4. Pritisnite  ili  za promjenu vrijednosti postavke.

5. Pritisnite OK.
Za izlazak iz izbornika Postavke pritisnite  ili pritisnite i zadržite .

10.5 Automatsko isključivanje

Iz sigurnosnih razloga uređaj se automatski isključuje nakon nekog vremena ako funkcija pećnice radi a vi ne promijenite niti jednu postavku.

Temperatura (°C)	Vrijeme isključivanja (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Nakon automatskog isključivanja, za ponovni rad uređaja dodirnite polje senzora.



Automatsko isključivanje ne radi s funkcijama: sonda za pečenje mesa, Osvjetljenje unutrašnjosti, Trajanje, Završetak, Vrijeme Odgode.

10.6 Osvjetljenje zaslona

Postoje dva načina osvjetljenja zaslona:

- Noćno osvjetljenje - kad je uređaj isključen, svjetlina zaslona je manja između 22:00 i 06:00.

11. SAVJETI I PREPORUKE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.



Temperature i vremena pečenja u tablicama služe kao primjeri. Oni ovise o receptima, kvaliteti i količini korištenih sastojaka.

11.1 Preporuke za kuhanje

Vaša pećnica može peći drugačije nego pećnica koju ste imali ranije. Tablica ispod sadrži standardne postavke temperature, vremena kuhanja i položaja police.

Ako ne možete naći postavke za posebni recept, potražite onaj za sličan recept.

- Dnevna svjetlost:
 - kada je uređaj uključen.
 - ako dodirnete neko od polja senzora tijekom noćnog osvjetljenja (osim UKLJUČENO/ ISKLJUČENO), zaslon se vraća u dnevni način osvjetljenja za sljedećih 10 sekundi.
 - ako je uređaj isključen i postavili ste zvučni alarm. Kada završi funkcija zvučnog alarma, zaslon se vraća u noćno osvjetljenje.

10.7 Ventilator za hlađenje

Kada pećnica radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje kako bi površinu pećnice održao hladnom. Ako isključite pećnicu, ventilator za hlađenje nastavlja raditi dok se pećnica ne ohladi.

11.2 Para s donjim grijačem



UPOZORENJE!

Budite oprezni prilikom otvaranja vrata pećnice kad je funkcija uključena. Dolazi do oslobađanja pare.

Sterilizacija

Ta funkcija omogućuje vam da sterilizirate posude (npr. dječje bočice).

Čiste posude postavite preokrenute na sredinu rešetke na prvoj razini police.

Napunite spremnik maksimalnom količinom vode i postavite vrijeme na 40 minuta.

Pecite

Ta funkcija omogućuje vam pripremu svih vrsta hrane, svježe ili smrznute. Možete je koristiti za kuhanje, zagrijavanje, odmrzavanje, poširanje ili blanširanje povrća, mesa, ribe, tjestenine, riže, griza i jaja.

Možete pripremiti cijeli obrok u jednom koraku. Zajedno kuhajte jela sa sličnim vremenima pripreme. Koristite najveću potrebnu količinu vode kad kuhate jela istovremeno.

Koristite drugi položaj police u pećnici.

Postavite temperaturu od 99 °C, osim ako tablica ispod preporučuje različite postavke.

Povrće

Jelo	Vrijeme (min)
Punjena rajčica	10
Brokula, rascvjetala ¹⁾	13 - 15
Povrće, blanširano	15
Rezane gljive	15 - 20
Paprike, prutići	15 - 20
Špinat, svježi	15 - 20
Šparoge, zelene	15 - 25
Patlidžani	15 - 25
Tikvice, rezane	15 - 25
Tikva, kockice	15 - 25
Rajčice	15 - 25
Grah, blanširani	20 - 25
Matovilac, rascvjetali	20 - 25
Kovrčavi kupus	20 - 25
Celer, kockice	20 - 30
Luk, kolutići	20 - 30
Grašak	20 - 30
Mladi grašak	20 - 30
Slatki krumpir	20 - 30
Šparoge, bijele	25 - 35
Prokulica	25 - 35
Mrkva	25 - 35
Cvjetača, rascvala	25 - 35
Koromač	25 - 35
Korabica, prutići	25 - 35

Jelo	Vrijeme (min)
Bijeli grah	25 - 35
Brokula, cijela	30 - 40
Klipovi kukuruza	30 - 40
Crni korijen	35 - 45
Cvjetača, cijela	35 - 45
Mahune	35 - 45
Bijeli ili crveni kupus, trakice	40 - 45
Artičoke	50 - 60
Sušeni grah, natopljeni (omjer voda/grah 2:1)	55 - 65
Kiseli kupus	60 - 90
Cikla	70 - 90

1) Pećnicu prethodno zagrijte 5 minuta.

Prilozi

Jelo	Vrijeme (min)
Kuskus (omjer vode i kuskusa 1:1)	15 - 20
Tagliatelle, svježe	15 - 25
Griz na mlijeku (omjer mlijeka i griza 3,5:1)	20 - 25
Leća, crvena (omjer vode i leće 1:1)	20 - 30
Špecl	25 - 30
Bulgur (omjer vode i bulgura 1:1)	25 - 35
Okruglice od dizanog tijesta	25 - 35
Riža za pripremu istočnjačkih jela (omjer vode i riže 1:1)	30 - 35
Kuhani krumpiri, narezani na četvrtine	35 - 45
Okruglice od kruha	35 - 45
Okruglice od krumpira	35 - 45

Jelo	Vrijeme (min)
Riža (omjer vode i riže 1:1) ¹⁾	35 - 45
Palenta (omjer tekućine 3:1)	40 - 50
Riža na mlijeku (omjer mlijeka i riže 2,5:1)	40 - 55
Neoguljeni krumpiri, srednji	45 - 55
Leća, smeđa i zelena (omjer vode i leće 2:1)	55 - 60

¹⁾ Omjer vode i riže može se mijenjati ovisno o vrsti riže.

Riba

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Tanki riblji filet	80	15
Kozice, svježe	85	20 - 25
Dagnje	99	20 - 30
Fileti lososa	85	20 - 30
Pastrve 0,25 kg	85	20 - 30
Kozice, smrznute	85	30 - 40
Pastrva, 1 kg	85	40 - 45

Meso

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Chipolatas (Kobasice)	80	15 - 20
Bavarske teleće kobasice (bijeke kobasice)	80	20 - 30
Bečke kobasice	80	20 - 30
Pileća prsa, poširana	90	25 - 35
Kuhana šunka, 1 kg	99	55 - 65
Pile, poširano, 1 - 1,2 kg	99	60 - 70
Dimljena svinjetina, poširana	90	70 - 90
Teletina / svinjetina 0,8 - 1 kg	90	80 - 90
Kuhana govedina na bečki	99	110 - 120

Voće

Jelo	Vrijeme (min)
Jabuke izrezane na ploške	10 - 15
Bobičasto voće	10 - 15
Topljenje čokolade	10 - 20
Voćni kompot	20 - 25

Jaja

Jelo	Vrijeme (min)
Jaja, meko kuhana	10 - 11
Jaja, srednje kuhana	12 - 13
Jaja, tvrdo kuhana	18 - 21

- Postavite funkciju: Turbo roštilj za pečenje mesa.
- Dodajte pripremljeno povrće i priloge.
- Ohladite pećnicu na temperaturu od oko 90 °C. Za brže hlađenje pećnice možete otvoriti vrata pećnice do prvog položaja na otprilike 15 minuta.
- Postavite funkciju: Para s donjim grijačem. Kuhajte sva jela zajedno, dok nisu gotova.

11.3 Kombinacija Turbo roštilj i Para s donjim grijačem

Te funkcije možete kombinirati za kuhanje mesa, povrća i priloga istovremeno.

Jelo	Turbo roštilj (prvi korak: pečenje mesa)			Para s donjim grijačem (drugi korak: dodajte povrće)		
	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Goveđe pečenje, 1 kg Prokulice, palenta	180	60 - 70	meso: 1	99	40 - 50	meso: 1 povrće: 3
Svinjsko pečenje, 1 kg, Krumpir, povrće, umak	180	60 - 70	meso: 1	99	30 - 40	meso: 1 povrće: 3
Teleće pečenje, 1 kg, Riža, povrće	180	50 - 60	meso: 1	99	30 - 40	meso: 1 povrće: 3

11.4 Visoka vlažnost

Koristite drugi položaj police u pećnici.

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Tanki riblji fileti	85	15 - 25
Pečena jaja	90 - 110	15 - 30

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Mala riba do 0,35 kg	90	20 - 30
Debeli riblji filet	90	25 - 35

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Cijela riba do 1 kg	90	30 - 40
Puding / krema od jaja u malim zdjelicama	90	35 - 45
Okruglice iz pećnice	120 - 130	40 - 50
Paštete	90	40 - 50

11.5 Niska vlažnost

Koristite drugi položaj police u pećnici.

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Bageti spremni za pečenje 40 - 50 g	200	20 - 30
Svježe pečene žemlje	200	20 - 30
Bageti spremni za pečenje, smrznuti 40 - 50 g	200	25 - 35

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Miješano meso, sirovo 0,5 kg	180	30 - 40
Pecivo-kiflice 40 - 60 g	180 - 210	30 - 40
Zapečena tjestenina	190	40 - 50
Kruh 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 50
Lasagne	180	45 - 55
Pile 1 kg	180 - 200	50 - 60
Zapečeni krumpir	160 - 170	50 - 60
Dimljena svinjetina 0,6 - 1 kg	160 - 180	60 - 70
Goveđe pečenje, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Patka 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Teleće pečenje 1 kg	180	80 - 90
Svinjsko pečenje 1 kg	160 - 180	90 - 100

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Guska 3 kg	170	130 - 170	1

11.6 Podgrijavanje parom

Koristite drugi položaj police u pećnici.

Postavite temperaturu na 110 °C .

Jelo	Vrijeme (min)
Jela na jednom tanjuru	10 - 15

Jelo	Vrijeme (min)
Tjestenina	10 - 15
Riža	10 - 15
Komadi	15 - 25

11.7 Pečenje pekarskih proizvoda

- Prvi put koristite nižu temperaturu.
- Vrijeme pečenja može se produžiti 10 – 15 minuta ako kolače pečete na više položaja police.
- Kolači i pite u početku se možda neće ravnomjerno zapeći ako ih pečete na

- različitim razinama. Nema potrebe za promjenom postavke temperature ako dođe do nejednolikog tamnjenja. Razlike se izjednače tijekom pečenja.
- Pladnjevi se tijekom pečenja u pećnici mogu iskriviti. Kad se pladnjevi ohlade, vratit će se u prvotni oblik.

11.8 Savjeti za pečenje tijesta i peciva

Rezultati pečenja tijesta i peciva	Mogući uzrok	Rješenje
Dno torte nije dovoljno pečeno.	Pogrešan položaj police.	Tortu stavite na nižu policu.
Torta je upala i postaje skliska, kvrgava ili trakasta.	Temperatura pećnice je previsoka.	Pri sljedećem pečenju malo snizite temperaturu pećnice.
	Vrijeme pečenja je prekratko.	Produljite vrijeme pečenja. Vremena pečenja ne možete skratiti postavljanjem viših temperatura.
	Previše tekućine u mješavini.	Koristite manje tekućine. Pridržavajte se vremena miješanja, osobito ako za to koristite automatski mikser.
Kolač je presuh.	Temperatura pećnice je preniska.	Pri sljedećem pečenju malo povišite temperaturu pećnice.
	Vrijeme pečenja je predugo.	Pri sljedećem pečenju postavite kraće vrijeme pečenja.
Kolač neravnomjerno tamni.	Temperatura pećnice je previsoka, a vrijeme pečenja je prekratko.	Postavite nižu temperaturu pećnice i produžite vrijeme pečenja.
	Smjesa je neravnomjerno raspoređena.	Ravnomjerno rasporedite smjesu po pekaču za pecivo.
Kolač nije gotov za određeno vrijeme pečenja.	Temperatura pećnice je preniska.	Pri sljedećem pečenju postavite malo višu temperaturu pećnice.

11.9 Pečenje tijesta i peciva na jednom nivou:

Pečenje u kalupima

Jelo	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Kuglof / Brioš	Vrući zrak	150 - 160	50 - 70	1

Jelo	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Madeira torta / Voćni kolači	Vrući zrak	140 - 160	70 - 90	1
Pite i kolači od lisnatog tijesta	Vrući zrak	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Tijesta za voćne tortice – biskvitne smjese	Vrući zrak	150 - 170	20 - 25	2
Kolač od sira	Gornji/Donji grijač	170 - 190	60 - 90	1

1) Prethodno zagrijte pećnicu.

Torte / lisnata tijesta / krušna tijesta na pekačima za pecivo

Jelo	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Pletenica / Vijenac od kruha	Gornji/Donji grijač	170 - 190	30 - 40	3
Božićni kolač (Stolle)	Gornji/Donji grijač	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Kruh (raženi): 1. Prvi dio postupka pečenja. 2. Drugi dio postupka pečenja.	Gornji/Donji grijač	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Princes–krafne/ekleri	Gornji/Donji grijač	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Rolada	Gornji/Donji grijač	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Posuti kolač (suhi)	Vrući zrak	150 - 160	20 - 40	3
Torta od badema / Slatki kolači	Gornji/Donji grijač	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Kolač s voćem na vrhu (tijesto s kvascem / mješavina) ²⁾	Vrući zrak	150	35 - 55	3
Kolač s voćem na vrhu (tijesto s kvascem / mješavina) ²⁾	Gornji/Donji grijač	170	35 - 55	3
Voćne torte s prhkim tijestom	Vrući zrak	160 - 170	40 - 80	3

Jelo	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Kolači od dizanog tijesta s premazom (npr. kravljji sir, krema, glazura)	Gornji/Donji grijač	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Prethodno zagrijte pećnicu.

2) Koristite duboku pliticu.

Biskviti

Jelo	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Biskviti od prhkog tijesta	Vrući zrak	150 - 160	10 - 20	3
Keksi od miješanog tijesta	Vrući zrak	150 - 160	15 - 20	3
Slastice od bjelanjka / Poljupci	Vrući zrak	80 - 100	120 - 150	3
Kolačići s bademima	Vrući zrak	100 - 120	30 - 50	3
Rolada od dizanog tijesta	Vrući zrak	150 - 160	20 - 40	3
Uštipci	Vrući zrak	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Pecivo-kiflice	Vrući zrak	160 ¹⁾	10 - 25	3
Pecivo-kiflice	Gornji/Donji grijač	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

1) Prethodno zagrijte pećnicu.

11.10 Pečena i zapečena jela

Jelo	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Zapečena tjestenina	Gornji/donji grijač	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Gornji/donji grijač	180 - 200	25 - 40	1
Zapečeno povrće ¹⁾	Turbo roštilj	160 - 170	15 - 30	1
Baguette s topljenim sirom	Vrući zrak	160 - 170	15 - 30	1

Jelo	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Slatki nabujci	Gornji/donji grijač	180 - 200	40 - 60	1
Riblj nabujci	Gornji/donji grijač	180 - 200	30 - 60	1
Punjeno povrće	Vrući zrak	160 - 170	30 - 60	1

1) Prethodno zagrijte pećnicu.

11.11 Vlažni vrući zrak

Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

Hrana	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Zapečeno tijesto	200 - 220	45 - 55	3
Zapečeni krumpir	180 - 200	70 - 85	3
Musaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Caneloni	180 - 200	70 - 85	3
Puding od kruha	190 - 200	55 - 70	3
Puding od riže	170 - 190	45 - 60	3
Torta od jabuka, od miješanog biskvita (okrugli kalup za kolače)	160 - 170	70 - 80	3
Bijeli kruh	190 - 200	55 - 70	3

11.12 Pečenje na više razina

Koristite funkciju: Vrući zrak.

Torte / lisnata tijesta / krušna tijesta na pekačima za pecivo

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	
			2 položaja	3 položaja
Princes-krafne / Ekleri	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Suhi drobljenac	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

1) Prethodno zagrijte pećnicu.

Biskviti/sitni kolači/lisnata tijesta/peciva-kiflice

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	
			2 položaja	3 položaja
Biskviti od prhkog tijesta	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Keksi od miješanog tijesta	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Slastice od bjelanjaka, puslice	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Kolačići s bademima	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Rolada od dizanog tijesta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Uštipci	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Pecivo-kiflice	180	20 - 30	1 / 4	-

¹⁾ Prethodno zagrijte pećnicu.

11.13 Nisko temp. pečenje

Ovu funkciju koristite za pripremu tankih, mekih komada mesa i ribe s temperaturom mesa ne većom od 65 °C. Ova funkcija nije prikladna za recepte poput pečenja u posudi ili masnu pečenu svinjetinu. Možete koristiti senzor temperature mesa kao jamstvo da je meso ispravne temperature (pogledajte tablicu za senzor temperature mesa).

Temperaturu pećnice, za prvih 10 minuta, postavite između 80 °C i 150 °C. Zadana vrijednost je 90 °C. Nakon što je temperatura postavljena, pećnica nastavlja s kuhanjem na 80 °C. Ovu funkciju ne upotrebljavajte za pripremu peradi.



Ako koristite tu funkciju, uvijek pripremajte jelo bez poklopca.

1. Zapecite meso u plitici na ploči za kuhanje s vrlo visokom postavkom 1 - 2 minute sa svake strane.
2. Meso, zajedno s vrućom pliticom za pečenje mesa, stavite u pećnicu na mrežu za pečenje.
3. Sondu za pečenje mesa postavite u meso.
4. Odaberite funkciju "Nisko temp. pečenje" i postavite ispravnu temperaturu mesa.

Jelo	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Goveđe pečenje	1000 - 1.500 g	120	120 - 150	1
Goveđi file	1000 - 1.500 g	120	90 - 150	3
Teleće pečenje	1000 - 1.500 g	120	120 - 150	1

Jelo	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Odresci	200 - 300 g	120	20 - 40	3

11.14 Pizza program

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Pizza (tanka kora)	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	2
Pizza (s mnogo nadjeva)	180 - 200	20 - 30	2
Tartovi	180 - 200	40 - 55	1
Pita od špinata	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Kolač od sira	170 - 190	45 - 55	1
Pita od jabuka, pokrivena	150 - 170	50 - 60	1
Pita od povrća	160 - 180	50 - 60	1
Beskrvasni kruh	210 - 230 ¹⁾	10 - 20	2
Uštipci	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (jelo slično pizzi iz Alsacea)	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	2
Pirogi (ruska verzija pizze calzone)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Prethodno zagrijte pećnicu.

2) Koristite duboku pliticu.

11.15 Pečenje

Koristite posuđe za pećnicu otporno na temperaturu.

Velike komade pecite izravno na pladnju ili na žičanoj polici postavljenoj iznad pladnja.

Stavite nešto vode u pladanj da biste spriječili zagorijevanje sokova od mesa.

Meso s čvarcima može se peći u posudi za pečenje bez poklopca.

Nakon isteka 1/2 ili 2/3 vremena pečenja okrenite pečenje.

Za održavanje mesa sočnijim:

- tanke komade mesa pecite u posudi za pečenje s poklopcem ili koristite vrećicu za pečenje.
- pecite meso i ribu u velikim komadima (1 kg ili više).
- velike pečenke i perad prelijte njihovim sokovima nekoliko puta tijekom pečenja.

11.16 Tablice za pečenje

Govedina

Jelo	Količina	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Pečenka u posudi	1 - 1,5 kg	Gornji/donji grijač	230	120 - 150	1
Goveđe pečenje ili filet: slabo pečeno	po cm debljine	Turbo roštilj	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Goveđe pečenje ili filet: srednje pečeno	po cm debljine	Turbo roštilj	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Goveđe pečenje ili filet: dobro pečeno	po cm debljine	Turbo roštilj	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

1) Prethodno zagrijte pećnicu.

Svinjetina

Jelo	Količina (kg)	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Plečka / vrat / but	1 - 1.5	Turbo roštilj	160 - 180	90 - 120	1
Kotlet / rebra	1 - 1.5	Turbo roštilj	170 - 180	60 - 90	1
Mesna štruca	0.75 - 1	Turbo roštilj	160 - 170	50 - 60	1
Buncek (prethodno kuhan)	0.75 - 1	Turbo roštilj	150 - 170	90 - 120	1

Teletina

Jelo	Količina (kg)	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Teleće pečenje	1	Turbo roštilj	160 - 180	90 - 120	1
Teleća koljenica	1.5 - 2	Turbo roštilj	160 - 180	120 - 150	1

Janjetina

Jelo	Količina (kg)	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Janjeći but / janjeće pečenje	1 - 1.5	Turbo roštilj	150 - 170	100 - 120	1
Janjeći hrbat	1 - 1.5	Turbo roštilj	160 - 180	40 - 60	1

Divljač

Jelo	Količina (kg)	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Zečji hrbat / Zečji but	do 1	Gornji/donji grijač	230 ¹⁾	30 - 40	1
Srneći hrbat	1.5 - 2	Gornji/donji grijač	210 - 220	35 - 40	1
Srneći but	1.5 - 2	Gornji/donji grijač	180 - 200	60 - 90	1

1) Prethodno zagrijte pećnicu.

Perad

Jelo	Količina (kg)	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Perad u komadima	0,2 - 0,25 svaki komad	Turbo roštilj	200 - 220	30 - 50	1
Pola pileta	0,4 - 0,5 svaki komad	Turbo roštilj	190 - 210	35 - 50	1
Pile, mlada kokoš	1 - 1.5	Turbo roštilj	190 - 210	50 - 70	1
Patka	1.5 - 2	Turbo roštilj	180 - 200	80 - 100	1
Guska	3.5 - 5	Turbo roštilj	160 - 180	120 - 180	1
Puretina	2.5 - 3.5	Turbo roštilj	160 - 180	120 - 150	1
Puretina	4 - 6	Turbo roštilj	140 - 160	150 - 240	1

Riba, cijela (na pari)

Jelo	Količina (kg)	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Riba	1 - 1.5	Gornji/donji grijač	210 - 220	40 - 60	1

11.17 Mali roštilj

- Uvijek roštiljajte na najvećoj postavci temperature.
- Policu postavite u položaj koji je preporučen u tablici roštiljanja.
- Pliticu uvijek postavite na prvi položaj police kako biste sakupili masnoću.
- Na roštilju pecite samo ravne komade mesa ili ribe.

- Uvijek prethodno zagrijte praznu pećnicu s uključenom funkcijom roštilja najmanje 5 minuta.

**OPREZ!**

Roštiljajte uvijek sa zatvorenim vratima pećnice.

Mali roštilj

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)		Položaj rešetke
		1. strana	2. strana	
Goveđe pečenje	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Goveđi file	230	20 - 30	20 - 30	3
Svinjska rebra	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Teleća rebra	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Janjeća rebra	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Riba, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Veliki roštilj

Jelo	Vrijeme (min)		Položaj rešetke
	1. strana	2. strana	
Burgers / Hamburgeri	8 - 10	6 - 8	4
Svinjski filet	10 - 12	6 - 10	4
Svinjetina	10 - 12	6 - 8	4
Teleći file / odresci	7 - 10	6 - 8	4
Toast / Tost	1 - 3	1 - 3	5
Tost s nadjevom	6 - 8	-	4

11.18 Odmrzavanje hrane

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Pizza, smrznuta	200 - 220	15 - 25	2
Američka pizza, smrznuta	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, hladna	210 - 230	13 - 25	2
Pizza snack, smrznuta	180 - 200	15 - 30	2
Pomfrit, tanki	200 - 220	20 - 30	3
Pomfrit, debelo narezan	200 - 220	25 - 35	3
Krumpir izrezan na četvrtine / Kroketi	220 - 230	20 - 35	3

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Pirjani krumpir	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/caneloni, svježi	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/caneloni, smrznuti	160 - 180	40 - 60	2
Sir pečen u pećnici	170 - 190	20 - 30	3
Pileća krilca	190 - 210	20 - 30	2

11.19 Konzerviranje - Donji grijač

- Upotrebljavajte samo staklenke za konzerviranje istih dimenzija dostupne na tržištu.
- Ne koristite staklenke s poklopcima koji se odvijaju i s bajonetnim ili metalnim poklopcima.
- Za ovu funkciju koristite prvu policu odozdo.
- Na pekač za pecivo ne stavljajte više od šest staklenki od jedne litre.
- Staklenke napunite jednoliko i zatvorite ih obujmicom.
- Staklenke se ne smiju međusobno dodirivati.
- U pekač za pecivo stavite oko 1/2 litre vode kako biste osigurali dovoljno vlage u pećnici.
- Kada voda u teglama proključa (nakon otprilike 35-60 minuta u teglama od jedne litre), isključite pećnicu ili smanjite temperaturu na 100 °C (pogledajte tablicu).

Meko voće

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja do početka ključanja (min)	Nastavak kuhanja pri 100 °C (min.)
Jagode / Borovnice / Maline / Zreli ogrozdi	160 - 170	35 - 45	-

Koštunjavo voće

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja do početka ključanja (min)	Nastavak kuhanja pri 100 °C (min.)
Kruške / Dunje / Šljive	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Povrće

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja do početka ključanja (min)	Nastavak kuhanja pri 100 °C (min.)
Mrkva ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Krastavci	160 - 170	50 - 60	-

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja do početka ključanja (min)	Nastavak kuhanja pri 100 °C (min.)
Miješano povrće za kiseljenje	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Korabica / Grašak / Šparoge	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Ostavite u pećnici nakon isključivanja.




11.20 Sušenje - Vrući zrak




Prekrijte police masnim papirom ili papirom za pečenje.

Za bolje rezultate zaustavite pećnicu na pola vremena sušenja, otvorite vrata i za dovršetak pustite da se osuši preko noći.

Za jednu pliticu upotrijebite položaj treće police.

Za 2 plitice upotrijebite položaj prve i četvrte police.

POVRĆE		
	 (°C)	 (h)
Grah	60 - 70	6 - 8
Paprike	60 - 70	5 - 6
Povrće za juhu	60 - 70	5 - 6
Gljive	50 - 60	6 - 8
Začinsko bilje	40 - 50	2 - 3

VOĆE	
 Postavite temperaturu na 60 - 70 °C.	
	 (h)
Šljive	8 - 10
Marelice	8 - 10
Jabuke izrezane na ploške	6 - 8
Kruške	6 - 9

11.21 Kruh

Prethodno zagrijavanje se ne preporučuje.

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Bijeli Kruh	170 - 190	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Brioš	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Raženi Kruh	170 - 190	50 - 70	2
Crni kruh	170 - 190	50 - 70	2

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Kruh od cjelovitog zrna	170 - 190	40 - 60	2
Peciva	190 - 210	20 - 35	2

11.22 Senzor za hranutablica

Govedina	Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Slabo pečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno
Goveđe pečenje	45	60	70
Pečenica	45	60	70

Govedina	Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Manje	Srednje pečeno	Više
Mesna štruca	80	83	86

Svinjetina	Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Manje	Srednje pečeno	Više
Šunka, Pečenje	80	84	88
Odresci (hrbat), Dimljena svinjska rebra, Dimljena rebra, poširana	75	78	82

Teletina	Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Manje	Srednje pečeno	Više
Teleće pečenje	75	80	85
Teleća koljenica	85	88	90

Ovčetina / janjetina	Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Manje	Srednje pečeno	Više
Ovčji but	80	85	88
Ovčji hrbat	75	80	85

Ovčetina / janjetina	Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Manje	Srednje pečeno	Više
Janjeći but, Janjeće pečenje	65	70	75
Divljač	Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Manje	Srednje pečeno	Više
Zečji hrbat, Srneći hrbat	65	70	75
Zečji but, Cijeli zec, Srneći but	70	75	80
Perad	Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Manje	Srednje pečeno	Više
Pile (cijelo/polovica/prsa)	80	83	86
Patka (cijela/polovica), Purica (cijela/prsa)	75	80	85
Patka (prsa)	60	65	70
Riba (losos, pastrva, smuđ)	Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Manje	Srednje pečeno	Više
Riba (cijela/velika/na pari), Riba (cijela/velika/pečena)	60	64	68
Složenci - Prethodno kuhano povrće	Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Manje	Srednje pečeno	Više
Složenac s tikvicama, Složenac s brokulom, Složenac s koromačem	85	88	91

Složenci - Pikantni	Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Manje	Srednje pečeno	Više
Kaneloni, Lazanje, Zapečena tjestenina	85	88	91

Složenci - Slatki	Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Manje	Srednje pečeno	Više
Složencac s bijelim kruhom sa/bez povrća, Složencac s rižinom kašom sa/bez povrća, Slatki složenac s rezancima	80	85	90

11.23 Informacije za ustanove za testiranje

Testiranje u skladu s EN 60350-1:2013 i
IEC 60350-1:2011.

Pečenje na jednoj razini. Pečenje u kalupima

Jelo	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Biskvit bez masnoće	Vrući zrak	140 - 150	35 - 50	2
Biskvit bez masnoće	Gornji/Donji grijač	160	35 - 50	2
Pita od jabuka (2 kalupa Ø20 cm, dijagonalno postavljene)	Vrući zrak	160	60 - 90	2
Pita od jabuka (2 kalupa Ø20 cm, dijagonalno postavljene)	Gornji/Donji grijač	180	70 - 90	1

Pečenje na jednoj razini. Biskviti

Koristite treći položaj police u pećnici.

Jelo	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Prhko tijesto / Prutići	Vrući zrak	140	25 - 40
Prhko tijesto / Prutići	Gornji/Donji grijač	160 ¹⁾	20 - 30

Jelo	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Sitni kolači (po 20 na plitici)	Vrući zrak	150 ¹⁾	20 - 35
Sitni kolači (po 20 na plitici)	Gornji/Donji grijač	170 ¹⁾	20 - 30

1) Prethodno zagrijte pećnicu.

Pečenje na više razina. Biskviti

Jelo	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	
				2 položaja	3 položaja
Prhko tijesto/prutići	Vrući zrak	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Sitni kolači (po 20 na plitici)	Vrući zrak	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

1) Prethodno zagrijte pećnicu.

Mali roštilj

Praznu pećnicu prethodno zagrijte 5 minute.

Roštiljajte na maksimalnoj postavci temperature.

Jelo	Funkce	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Tost	Mali roštilj	1 - 3	5
Goveđi odrezak	Mali roštilj	24 - 30 ¹⁾	4

1) Preokrenuti kada prođe pola vremena.

Veliki roštilj

Praznu pećnicu prethodno zagrijte 3 minute.

Roštiljajte na maksimalnoj postavci temperature.

Koristite četvrti položaj police u pećnici.

Jelo	Vrijeme (min)	
	1. strana	2. strana
Hamburgeri	8 - 10	6 - 8
Tost	1 - 3	1 - 3

11.24 Informacije za ustanove za testiranje

Provjere prema IEC 60350-1.

Provjere za funkciju: Para s donjim grijačem.

Jelo	Spremnik (Gastro-norm)	Količina (g)	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Napomene
Brokula ¹⁾	1 x 1/2 pro-bušeno	300	3	99	13 - 15	Pekač za pecivo postavite na prvi položaj police.
Brokula ¹⁾	2 x 1/2 pro-bušeno	2 x 300	2 i 4	99	13 - 15	Pekač za pecivo postavite na prvi položaj police.
Brokula ¹⁾	1 x 1/2 pro-bušeno	maks.	3	99	15 - 18	Pekač za pecivo postavite na prvi položaj police.
Smrznuti grašak	2 x 1/2 pro-bušeno	2 x 1300	2 i 4	99	Dok temperatura na najhladnijem dijelu ne dosegne 85 °C.	Pekač za pecivo postavite na prvi položaj police.

¹⁾ Predgrijte pećnicu 5 minuta.

12. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

12.1 Napomene o čišćenju

Prednju stranu pećnice očistite mekom krpom namočenom u toplu vodu s blagim sredstvom za čišćenje.

Za čišćenje metalnih površina koristite namjensko sredstvo za čišćenje.

Unutrašnjost pećnice očistite nakon svake upotrebe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka hrane može rezultirati požarom. Rizik je veći za pliticu roštilja.

Nakon svake upotrebe očistite svu dodatnu opremu i pustite da se osuši.

Koristite meku krpu namočenu u toplu vodu sa sredstvom za čišćenje. Pribor ne perite u perilici posuđa.

Tvrđokorne mrlje čistite posebnim sredstvom za čišćenje pećnica.

Ako je dodatna oprema od neljepljivog materijala, ne čistite je agresivnim sredstvima, oštrim predmetima ili u perilici posuđa. To može uzrokovati oštećenja na neljepljivom sloju.

Nakon svake uporabe očistite vlagu iz pećnice.

12.2 Preporučeni proizvodi za čišćenje

Ne rabite abrazivne spužvice ili agresivne deterđente. Oni mogu oštetiti dijelove od emajla i nehrđajućeg čelika.

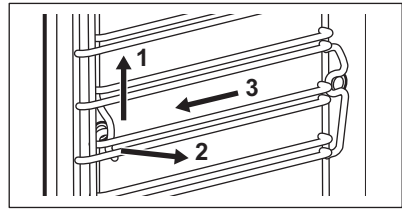
Proizvode možete kupiti na www.electrolux.com/shop i u najboljim trgovinama.

12.3 Vađenje vodilica polica

Prije zahvata održavanja provjerite je li se pećnica potpuno ohladila. Postoji opasnost od opekotina.

Za čišćenje pećnice, izvadite sve vodilice polica.

1. Pažljivo povucite vodilicu prema gore i van iz prednjeg nosača.



2. Prednji kraj vodilice police povucite dalje od bočne stijenke.
3. Izvadite vodilicu iz stražnjeg nosača. Vodilice polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.

12.4 Podizbornik za: Čišćenje

Podizbornik s funkcijama čišćenja nalazi se pod poljem senzora .

Simbol	Pojmovi izbornika	Zaslon
S1	Pražnjenje spremnika	Postupak za uklanjanje preostale vode iz spremnika za vodu nakon uporabe parnih funkcija.
S2	Parno čišćenje	Čišćenje uređaja parom.
S3	Uklanjanje kamenca	Postupak čišćenja kruga generatora pare od naslaga kamenca.
S4	Ispiranje	Postupak ispiranja i čišćenja kruga generatora pare nakon česte uporabe parnih funkcija.

12.5 Aktiviranje funkcije čišćenja

1. Aktivirajte uređaj.
2. Dodirnite dok se na zaslonu ne prikaže S1. Na nekim modelima također možete odabrati i S2, S3, S4.
3. Dodirnite \wedge ili \vee za odabir funkcije čišćenja.
4. Za potvrdu dodirnite OK.

12.6 Pražnjenje spremnika - S1

Izvadite sav pribor.

Funkcija čišćenja uklanja preostalu vodu iz spremnika za vodu. Tu funkciju koristite nakon funkcije parnog kuhanja.

Funkcija traje otprilike 6 minuta.

U ovoj funkciji svjetlo je isključeno.


1. Pekač stavite na prvu razinu police.
2. Uključite funkciju pražnjenja spremnika - S1. Pogledajte "Uključivanje funkcije čišćenja".
3. Dodirnite OK.
Na kraju postupka izvadite pekač za pecivo.


12.7 Parno čišćenje - S2

Ručno uklonite što je moguće više prljavštine.

Uklonite pribor i vodilice za police kako biste očistili bočne stjenke.

Funkcije čišćenja parom podržavaju čišćenje otvora za paru uređaja.

 Za veću učinkovitost čišćenje započnite kada je uređaj hladan.

 Navedeno vrijeme ovisi o trajanju funkcije i ne uključuje vrijeme potrebno za čišćenje otvora koje provodi korisnik.

Kada je funkcija čišćenja parom aktivna, svjetlo je isključeno.

1. Spremnik za vodu napunite do maksimalne razine (oko 950 ml vode) dok se ne oglasi zvučni signal ili se na zaslonu prikaže poruka.
2. Uključite funkciju parnog čišćenja - S2. Pogledajte "Uključivanje funkcije čišćenja".
Funkcija traje otprilike 30 minuta. Po završetku programa oglašava se zvučni signal.
3. Za isključivanje zvučnog signala dodirnite polje senzora.
4. Obrišite unutrašnju površinu uređaja ne-abrazivnom spužvicom za njegu površina. Za čišćenje unutrašnjosti pećnice možete rabiti toplu vodu.

Nakon čišćenja vrata uređaja ostavite otvorena oko 1 sat. Pričekajte dok se uređaj ne osuši. Pustite da se uređaj potpuno osuši s otvorenim vratima. Za ubrzavanje sušenja možete zatvoriti vrata i zagrijati uređaj s funkcijom "Vrući zrak" na temperaturu od 150°C na otprilike 15 minuta. Maksimalni učinak funkcije čišćenja možete ostvariti ako ručno očistite uređaj odmah po dovršetku funkcije. Ako je razina nečistoće visoka, ponovite postupak drugi put.

12.8 Podsjetnik za čišćenje

Ova funkcija podsjeća vas da je čišćenje nužno i da biste trebali provesti funkciju: S2.

Tu funkciju možete uključiti/isključiti u izborniku s postavkama.

12.9 Sustav za generiranje pare - Uklanjanje kamenca - S3

Prilikom rada generatora pare u unutrašnjosti uređaja dolazi do akumulacije i taloženja kamenca zbog sadržaja kalcija u vodi. To može negativno utjecati na kvalitetu pare, na učinkovitost generatora pare i na kvalitetu hrane. Kako biste to spriječili, krug za generiranje pare čistite od preostalog kamenca.


Odaberite funkciju u izborniku: .

Trajanje cijelog postupka iznosi otprilike 2 sata.

U ovoj funkciji svjetlo je isključeno.

1. Izvadite sav pribor.
2. Uvjerite se da je spremnik za vodu prazan. Ako je potrebno, uključite funkciju pražnjenja spremnika - S1.
3. Pekač stavite na prvu razinu police.
4. U spremnik za vodu ulijte 250 ml sredstva za uklanjanje kamenca.
5. Napunite preostali dio spremnika za vodu vodom do maksimalne razine, dok se ne oglasi zvučni signal ili se na zaslonu prikaže poruka.
Trajanje tog postupka iznosi otprilike 1 sat i 40 minuta.
6. Uključite funkciju uklanjanja kamenca - S3. Pogledajte "Uključivanje funkcije čišćenja".
7. Poslije prvog dijela ispraznite pekač i postavite ga ponovno na prvi položaj police.
8. Uključite funkciju Ispiranje. Pogledajte "Sustav za generiranje pare - Ispiranje - S4".

Na kraju postupka izvadite pekač.

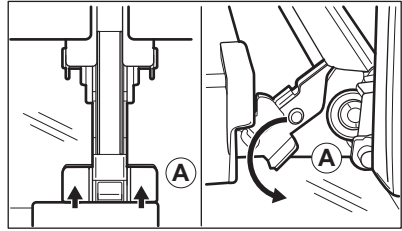
 Ako funkcija Uklanjanje kamenca ne radi na ispravan način, zaslon će prikazivati poruku za ponavljanje funkcije.

Ako je uređaj vlažan i mokar, obrišite ga suhom krpom. Pustite da se uređaj potpuno osuši s otvorenim vratima.

12.10 Podsjetnik za uklanjanje vodenog kamenca

Postoje dva podsjetnika koji vas podsjećaju da provedete ovu funkciju: Uklanjanje kamenca iz uređaja. Ovi podsjetnici uključuju se svaki put kad isključite uređaj. Kad je podsjetnik aktivan, na zaslonu bljeska S3.

- Softverski podsjetnici podsjećaju vas i preporučuju vam da provedete ciklus uklanjanja vodenog kamenca.
- Hardverski podsjetnik vas prisiljava da provedete uklanjanje vodenog kamenca. Ako iz uređaja ne uklonite vodeni kamenac kada je hardverski podsjetnik uključen, nećete moći rabiti funkcije pare. Podsjetnik za uklanjanje kamenca ne možete onemogućiti.



3. Zatvorite vrata pećnice na prvi otvoreni položaj (otprilike kut od 70°).
4. Vrata držite jednom rukom sa svake strane i povucite ih od pećnice i pod kutom prema gore.
5. Vrata odložite na mekanu krpu na stabilnoj površini, vanjskom stranom prema dolje.
6. Uхватite prirubnicu vrata (B) na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste otpustili spojnice.

12.11 Sustav za generiranje pare - Ispiranje - S4

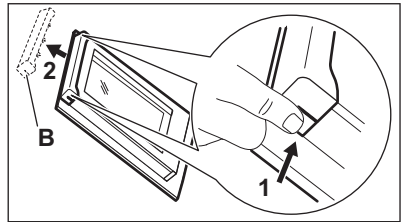
Izvadite sav pribor.

Funkcija traje otprilike 30 minuta.

U ovoj funkciji svjetlo je isključeno.

1. Pekač stavite na prvu razinu police.
2. Napunite spremnik za vodu svježom vodom do maksimalne razine, dok se ne oglasi zvučni signal ili se na zaslonu prikaže poruka.
3. Uključenje funkcije ispiranja - S4. Pogledajte "Uključivanje funkcije čišćenja".

Na kraju postupka izvadite pekač.



7. Povucite okvir vrata prema naprijed kako biste ga skinuli.
8. Jednu po jednu staklenu ploču vrata držite za prednji rub i povucite ih prema gore iz vodilice.

12.12 Skidanje i postavljanje vrata

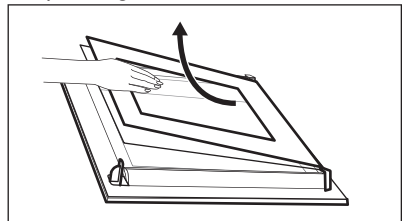
Vrata i unutarnje staklene ploče možete skinuti kako biste ih očistili. Broj staklenih ploča različit je za različite modele.



UPOZORENJE!

Vrata su teška.

1. Potpuno otvorite vrata.
2. Poluge (A) na dvije šarke vrata pritisnite do kraja.



9. Očistite staklenu ploču sapunicom. Pažljivo osušite staklenu ploču. Kad je čišćenje završeno, izvršite gornje korake obrnutim redoslijedom. Najprije umetnite manju ploču, zatim veću i vrata.



UPOZORENJE!

Osigurajte da se stakla umetnu u ispravan položaj jer se u suprotnom površina vrata može pregrijati.

12.13 Zamjena žarulje



UPOZORENJE!

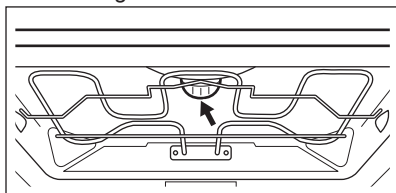
Opasnost od električnog udara.

Svjetlo može biti vruće.

1. Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ohladi.
2. Iskopčajte pećnicu iz napajanja.
3. Na dno unutrašnjosti stavite krpu.

Gornje svjetlo

1. Okrenite stakleni poklopac svjetla i skinite ga.



2. Uklonite metalni prsten i očistite stakleni poklopac.
3. Zamijenite žarulju odgovarajućom žaruljom koja je otpora na toplinu od 300 °C.
4. Postavite metalni prsten na stakleni poklopac.
5. Postavite stakleni poklopac.

Bočno svjetlo

1. Skinite lijevu vodilicu za plitice kako biste omogućili pristup svjetlu.
2. Za uklanjanje poklopca koristite zvjezdasti odvijač 20.
3. Uklonite i očistite metalni okvir i brtvu.
4. Zamijenite žarulju odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.
5. Postavite metalni okvir i brtvu. Zategnite vijke.
6. Vratite lijevu vodilicu police.

13. RJEŠAVANJE PROBLEMA





UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

13.1 Rješavanje problema...

Problem	Mogući uzrok	rješenje
Ne možete uključiti pećnicu ili njome rukovati.	Pećnica nije priključena na električnu mrežu ili nije pravilno priključena.	Provjerite je li pećnica pravilno priključena na električno napajanje (provjerite dijagram priključivanja, ako je dostupan).
Pećnica se ne grije.	Pećnica je isključena.	Uključite pećnicu.
Pećnica se ne grije.	Sat nije podešen.	Namjestite sat.
Pećnica se ne grije.	Nisu postavljene potrebne postavke.	Provjerite jesu li postavke točne.
Pećnica se ne grije.	Automatsko isključivanje je uključeno.	Pogledajte odjeljak "Automatsko isključivanje".
Pećnica se ne grije.	Uključena je funkcija roditeljske zaštite.	Pogledajte poglavlje "Korištenje roditeljske zaštite".

Problem	Mogući uzrok	rješenje
Pećnica se ne grije.	Osigurač je pregorio.	Provjerite da li je osigurač uzrok kvara. Ako osigurač stalno pregara, obratite se kvalificiranom električaru.
Svjetlo pećnice ne radi.	Svjetlo pećnice nije ispravno.	Zamijenite žarulju pećnice.
Zaslon ne prikazuje vrijeme tijekom trajanja isključenosti.	Zaslon je isključen.	Dodirnite  i  istovremeno za ponovno uključivanje zaslona.
Sonda za pečenje mesa ne radi.	Utikač sonde za pečenje mesa nije ispravno umetnut u utičnicu.	Utikač sonde za pečenje mesa utaknite do kraja u utičnicu.
Jela se predugo ili prebrzo peku.	Temperatura je preniska ili previsoka.	Po potrebi podesite temperaturu. Slijedite upute iz priručnika za upotrebu.
Para i kondenzat nakupljaju se na hrani i u unutrašnjosti pećnice	Jelo ste predugo ostavili u pećnici.	Nakon završetka pečenja jelo ne ostavljajte u pećnici dulje od 15 - 20 minuta.
Zaslon prikazuje "C2".	Želite pokrenuti funkciju odmrzavanja ali niste izvadili utikač sonde za pečenje mesa iz utičnice.	Isključite utikač sonde za pečenje mesa iz utičnice.
Na zaslonu se prikazuje šifra pogreške koja nije u tablici.	Postoji električni kvar.	<ul style="list-style-type: none"> • Pomoću kućnog osigurača ili sigurnosne sklopke u kutiji s osiguračima isključite i ponovo uključite pećnicu. • Ako se na zaslonu ponovo prikaže šifra pogreške, obratite se službi za korisnike.
Postupak uklanjanja kamenca prekinut je prije kraja.	Došlo je do nestanka električne energije.	Ponovite postupak.
Postupak uklanjanja kamenca prekinut je prije kraja.	Korisnik je zaustavio funkciju.	Ponovite postupak.
Nakon postupka uklanjanja kamenca unutar roštilja/ posudi za pečenje nema vode.	Niste napunili spremnik vode do maksimalne razine.	Provjerite nalazi li se u kućištu spremnika vode sredstvo za uklanjanje kamenca/voda. Ponovite postupak.

Problem	Mogući uzrok	rješenje
Nakon ciklusa uklanjanja kamenca, na dnu otvora nalazi se prljava voda.	Roštilj/posuda za pečenje na pogrešnom su položaju police.	Uklonite ostatke vode i sredstva za uklanjanje kamenca s dna pećnice. Posudu za roštiljanje/pečenje stavite na najniži položaj police.
Postupak čišćenja prekinut je prije kraja.	Došlo je do nestanka električne energije.	Ponovite postupak.
Postupak čišćenja prekinut je prije kraja.	Korisnik je zaustavio funkciju.	Ponovite postupak.
Nakon završetka funkcije čišćenja na dnu unutrašnjosti ostalo je previše vode.	Nasprejali ste previše deterdženta u uređaj prije uključanja ciklusa čišćenja.	Sve dijelove unutrašnjosti pokrijte tankim slojem deterdženta. Jednolično nasprejajte deterdžent.
Nema dobrog djelovanja postupka čišćenja.	Početna temperatura unutrašnjosti pećnice za funkciju parnog čišćenja bila je previsoka.	Ponovite ciklus. Obavite ciklus kad je uređaj hladan.
Nema dobrog djelovanja postupka čišćenja.	Prije početka postupka čišćenja niste uklonili bočne mreže. One mogu prenijeti toplinu na stijenke i umanjiti djelovanje.	Uklonite bočne rešetke iz uređaja i ponovite postupak.
Nema dobrog djelovanja postupka čišćenja.	Prije početka postupka čišćenja niste uklonili pribor iz uređaja. On može ugroziti parni ciklus i umanjiti djelovanje.	Uklonite pribor iz uređaja i ponovite postupak.
Uređaj je uključen, ali se ne zagrijava. Ventilator ne radi. Na zaslonu se prikazuje "Demo".	Uključen je demo program.	Pogledajte odjeljak "Korištenje izbornika s postavkama" u poglavlju "Dodatne funkcije".

13.2 Servisni podaci

Ako sami ne možete pronaći rješenje problema, obratite se vašem zastupniku ili ovlaštenom servisu.

Podaci potrebni za servis nalaze se na nazivnoj pločici. Nazivna pločica nalazi

se na prednjem okviru unutrašnjosti pećnice. Ne vadite nazivnu pločicu iz unutrašnjosti pećnice.

Preporučujemo da podatke zapišete ovdje:

Model (MOD.)

Preporučujemo da podatke zapišete ovdje:

Broj proizvoda (PNC)
Serijski broj (S.N.)

14. ENERGETSKA UČINKOVITOST

14.1 Tablica informacija o proizvodu i informacije u skladu s EU 65-66/2014

Naziv dobavljača	Electrolux	
Identifikacija modela	EOB7S31X KOBBCS31X	
Indeks energetske učinkovitosti	81.0	
Klasa energetske učinkovitosti	A+	
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, konvencionalni način rada	1.09 kWh/ciklus	
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, rad s ventilatorom	0.68 kWh/ciklus	
Količina unutrašnjosti	1	
Izvor topline	Električna struja	
Glasnoća	70 l	
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica	
Masa	EOB7S31X	39.0 kg
	KOBBCS31X	39.0 kg

EN 60350- 1 - Kućanski električni aparati za kuhanje - 1. dio: Rasponi, pećnice, parne pećnice i roštilji - Metode mjerenja značajki.

14.2 Ušteda energije



Pećnica sadrži značajke koje vam pomažu štedjeti energiju tijekom svakodnevnog kuhanja.

Opći savjeti

Uvjerite se da su vrata pećnice ispravno zatvorena dok pećnica radi. Tijekom kuhanja ne otvarajte vrata prečesto. Brtvu vrata održavajte čistom i uvjerite se da je dobro pričvršćena.

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

Ako je moguće, ne zagrijavajte pećnicu unaprijed prije stavljanja hrane.

Ako je trajanje kuhanja duže od 30 minuta, 3-10 minuta prije završetka vremena kuhanja smanjite temperaturu pećnice na minimum, ovisno o trajanju kuhanja. Preostala toplina u pećnici nastaviti će kuhati.

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostale hrane.

Tijekom istovremene pripreme nekoliko jela, vremenske razmake između kuhanja držite što kraćima.

Kuhanje s ventilatorom

Ako je moguće, koristite funkcije kuhanja s ventilatorom kako biste uštedjeli energiju.

Preostala toplina

Ako se uključi program s odabirom trajanja/završetka, a vrijeme kuhanja dulje je od 30 minuta, kod nekih se funkcija pećnice grijači automatski ranije isključuju u nekim funkcijama pećnice.

Ventilator i žarulja nastavljaju raditi.

Održavanje hrane toplom.

Za korištenje preostale topline i održavanje hrane toplom, odaberite najnižu moguću temperaturu. Na zaslonu se pojavljuje prikaz ostatka topline ili temperature.

Kuhanje s isključenom žaruljom



Tijekom kuhanja isključite žarulju. Uključite je samo kad je trebate.

Vlažni vrući zrak


Ta funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja.


Ako koristite tu funkciju, svjetlo se automatski isključuje nakon 30 sekundi. Svjetlo možete ponovno uključiti, ali to će smanjiti očekivanu uštedu energije.

Isključivanje zaslona

Možete isključiti zaslon. Istovremeno pritisnite i zadržite  i . Za ponovno uključivanje, ponovite taj korak.

15. BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Uređaje označene

simbolom  ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

www.electrolux.com/shop



867352905-C-142019

