

COE7P31B
COE7P31X2
EOE7P31X



HR Pećnica

Upute za uporabu

Ostvarite pun potencijal svojeg uređaja



Ako želite registrirati svoj uređaj slanjem fotografije kako biste stekli brzi pristup priručnicima, vodičima s uputama, korisničkoj podršci i još mnogo toga, posjetite stranicu electrolux.com/register

SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	3
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	4
3. POSTAVLJANJE.....	8
4. OPIS PROIZVODA.....	9
5. UPRAVLJAČKA PLOČA.....	10
6. PRIJE PRVE UPOTREBE.....	11
7. SVAKODNEVNA UPORABA.....	12
8. FUNKCIJE SATA.....	14
9. AUTOMATSKI PROGRAMI.....	16
10. KORIŠTENJE PRIBORA.....	17
11. DODATNE FUNKCIJE.....	19
12. SAVJETI I PREPORUKE.....	21
13. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	34
14. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	37
15. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	40

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 od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Djeca mlađa od 3 godine trebaju se držati podalje od uređaja 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. Dostupni dijelovi tijekom uporabe mogu postati 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.
- **UPOZORENJE:** Prije zamjene žarulje provjerite je li uređaj isključen kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- Ne koristite uređaj prije njegovog postavljanja u ormarić.
- 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.
- Višak prolivenih tekućina mora se ukloniti prije pirolitičkog čišćenja. Izvadite sve dijelove iz pećnice.
- 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 Instalacija



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.
- Uređaj postavite na sigurno i prikladno mjesto koje zadovoljava zahtjeve za postavljanje.
- Zadržite minimalnu udaljenost od ostalih uređaja i jedinica.
- Prije montaže provjerite otvaraju li se vrata pećnice bez ograničenja.

- Uređaj je opremljen električnim sustavom hlađenja. Mora se koristiti s električnim napajanjem.

Minimalna visina ormarića (Minimalna visina ormarića ispod radne ploče)	590 (600) mm
Širina ormarića	560 mm
Dubina ormarića	550 (550) mm
Visina prednje strane uređaja	594 mm
Visina stražnje strane uređaja	576 mm
Širina prednje strane uređaja	595 mm
Širina stražnje strane uređaja	559 mm
Dubina proizvoda	569 mm
Ugradna dubina uređaja	548 mm
Dubina s otvorenim vratima	1022 mm
Minimalna veličina ventilacijskog otvora. Otvor smješten na dnu stražnje strane	560x20 mm
Dužina priključnog kabela. Kabel je smješten u desnom kutu stražnje strane	1500 mm
Vijci za montažu	4x25 mm

2.2 Spajanje na električnu mrežu



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 ili prostora ispod uređaja, posebice tijekom rada ili kad 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 utikač izvukli 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.
- Vrata uređaja do kraja zatvorite prije priključivanja utikača u utičnicu napajanja.
- Ovaj uređaj ima glavni utikač i kabel za napajanje.

Vrste kabela primjenjive za instalaciju ili zamjenu, za Europu:

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

Za presjek kabela pogledajte ukupnu snagu na nazivnoj pločici. Također možete pogledati tablicu:

Ukupna snaga (W)	Presjek kabela (mm ²)
maksimalno 1380	3 x 0.75
maksimalno 2300	3 x 1
maksimalno 3680	3 x 1.5

Uzemljenje (zeleno-žuti vodič) mora biti 2 cm dulje od vodiča faze i nule (smeđi i plavi vodiči).

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.
- 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.
- Iskrene 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 posuđe 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 dok se uređaj potpuno ne ohladi nakon uporabe.

2.4 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 deterđent. 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.

2.5 Potrebno je čišćenje



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda/ požara/ kemijskog isparavanja (dim) u pirolitičkom načinu rada.

- Prije uključivanja funkcije Pirolitičko samočišćenje ili Prva Uporaba, iz unutrašnjosti pećnice izvadite:
 - sve prekomjerne ostatke hrane, ostatke/naslage ulja ili masti.
 - sve uklonjive predmete (uključujući police, bočne vodilice itd. isporučene s uređajem) te posebno sve neprijanjajuće posude, plitice, pladnjeve, pribor itd.
- Pažljivo pročitajte sve upute za pirolitičko čišćenje.
- Zadržite djecu daleko od uređaja dok pirolitičko čišćenje djeluje. Uređaj postane vruć, a kroz prednje ventilacijske otvore izlazi vrući zrak.
- Pirolitičko čišćenje je operacija s visokom temperaturom koja može uzrokovati otpuštanje dima od ostataka jela i konstrukcijskih materijala, te se strogo preporučuje:
 - omogućiti dobru ventilaciju tijekom i nakon svakog pirolitičkog čišćenja.
 - omogućiti dobru ventilaciju tijekom i nakon prve upotrebe na maksimalnoj temperaturi.
- Za razliku od ljudi, neke ptice i gmazovi mogu biti iznimno osjetljivi na moguće dimove koji se javljaju tijekom postupka čišćenja svih pirolitičkih pećnica.
 - Kućni ljubimci (osobito ptice) ne smiju biti u blizini pećnice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenje i prvog

korištenja na maksimalnoj temperaturi u dobro prozračenom području.

- Mali kućni ljubimci također mogu biti vrlo osjetljivi na lokalne promjene u temperaturi u blizini pirolitičkih pećnica kada je program pirolitičkog samočišćenja u radu.
- Neprijanjajuće površine na posudama, tavama, pliticama, priboru, itd., može oštetiti visoka temperatura pirolitičkog čišćenja u pirolitičkim pećnicama, a može biti i izvor štetnih plinova niske razine.
- Opisani dimovi koji se ispuštaju iz pirolitičkih pećnica / od ostataka kuhanja nisu štetni za ljude djecu, ili osobe s kroničnim oboljenjima.

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 osvjetljenje.
- Prije zamjene žarulje, uređaj iskopčajte iz električne mreže.
- Koristite samo žarulje istih karakteristika..

2.7 Usluga

- Za popravak uređaja kontaktirajte ovlaštenu 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.

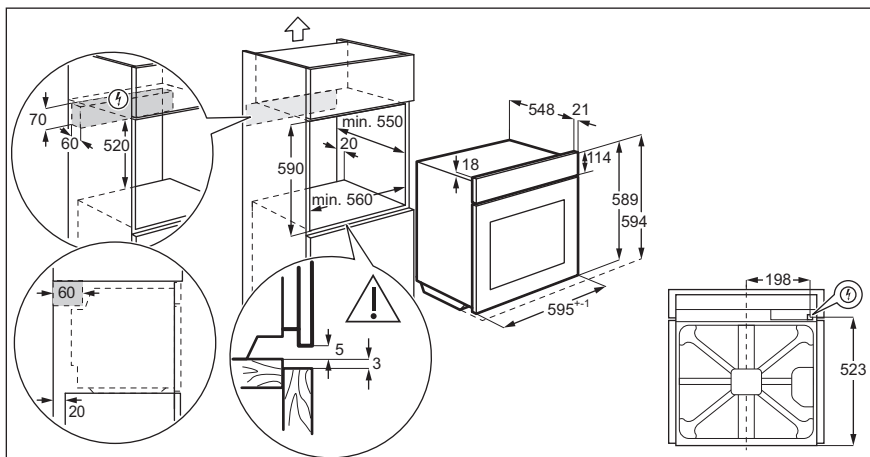
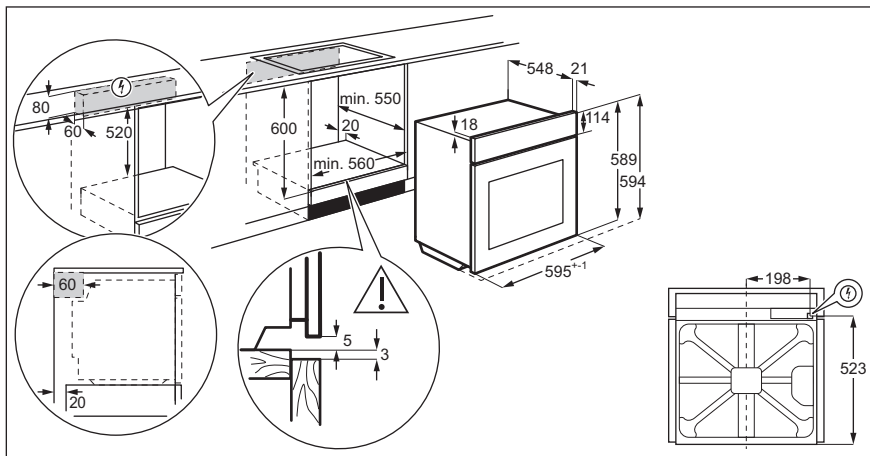
3. POSTAVLJANJE



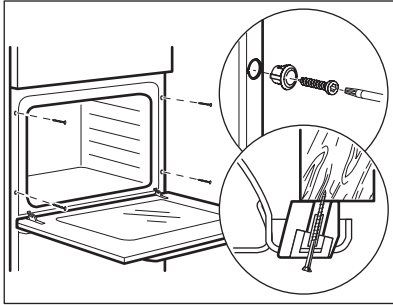
UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

3.1 Ugradnja

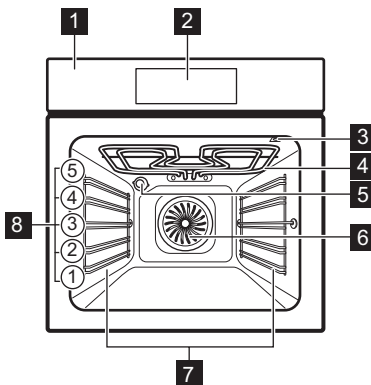


3.2 Pričvršćivanje pećnice za kuhinjski ormarić



4. OPIS PROIZVODA

4.1 Opći pregled



- 1** Upravljačka ploča
- 2** Elektronički programator
- 3** Utičnica za temeljni senzor temperature
- 4** Grijač
- 5** Svjetlo
- 6** Ventilator
- 7** Nosač police, uklonjivo
- 8** Položaji police

4.2 Pribor

- **Žičana police**
Za posude za kuhanje, kalupe za pečenje kolača i mesa.
- **Pekač za pecivo**
Za torte i biskvite.
- **Duboka plitica**



- Može se koristiti za pečenje kolača i mesa ili kao posuda za sakupljanje masnoće.
- **Sonda za pečenje mesa**
Za mjerenje koliko je jelo pečeno.
- **Sklopive vodilice**
Za police i plitice.

5. UPRAVLJAČKA PLOČA

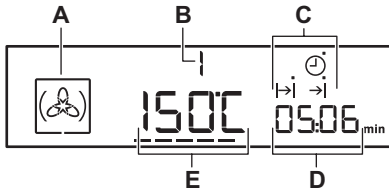
5.1 Elektronički programator



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 / BRZO ZAGRIJAVANJE »3s	Za postavljanje i provjeru temperature unutrašnjosti ili temperature sonde za pečenje mesa (ako je uređaj opremljen). Ako ga pritisnete i držite na tri sekunde, funkcija Brzo zagrijavanje pećnice se uključuje i isključuje.
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.

5.2 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.
kg / g	kg/g	Automatski program s unosom mase je pokrenut.
h / min	h/min	Radi funkcija sata.
---	Indikator zagrijavanja / prikaz ostatka topline	Prikazuje trenutne postavke pećnice.
	Temperatura/brzo zagrijavanje	Funkcija radi.
	Temperatura	Temperaturu možete provjeriti ili promijeniti.
	Sonda za pečenje mesa	Senzor za temperaturu jezgre uključen je u utičnicu senzora za temperaturu jezgre.
	Elektronička blokada vrata	Funkcija blokade vrata radi.
	Zvučni alarm	Funkcija Zvučni alarm radi.

5.3 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.

6. PRIJE PRVE UPOTREBE



UPOZORENJE!
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.



Za postavljanje vremena, pogledajte odjeljak "Funkcije sata".

6.1 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.

6.2 Prethodno zagrijavanje

Prije prve uporabe unaprijed zagrijte praznu pećnicu.

1. Postavite funkciju:  i maksimalnu temperaturu.
2. Pustite pećnicu da radi 1 sat.
3. Postavite funkciju  i maksimalnu temperaturu.
4. Pustite pećnicu da radi 15 minuta. Pribor može postati topliji nego obično. Pećnica može ispuštati miris i dim tijekom zagrijavanja. Provjerite je li protok zraka u prostoriji dovoljan.





7. SVAKODNEVNA UPORABA








UPOZORENJE!



Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

7.1 Funkcije grijanja




Funkcija pećnice	Aplikacija
 Kuhanje uz progr. True Fan	Za pečenje na 3 položaja rešetka za pečenje istovremeno i sušenje hrane. Postavite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za Tradicionalno pečenje.
 Funkcija za pizzu	Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.
 Tradicionalno pečenje	Za pečenje i prženje na jednom položaju rešetki za pečenje.
 Sporo pečenje	Za pripremanje mekih, sočnih pečenja.

Funkcija pećnice	Aplikacija
 Donji grijač	Za pečenje kolača s hrskavijom donjom stranom i konzerviranje namirnica.

Funkcija pećnice	Aplikacija
 Vlažno pečenje	Ta funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Za upuite za kuhanje pogledajte poglavlje „Savjeti i preporuke“, Vlažno pečenje. 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.
 Odmrzavanje	Za odmrzavanje hrane (povrća i voća). Vrijeme odleđivanja ovisi o količini i veličini smrznutih namirnica.
 Održavanje topline	Za održavanje hrane toplom.
 Roštilj	Za roštiljanje plosnatih namirnica i tostiranje kruha.



Funkcija pećnice	Aplikacija
 Veliki roštilj	Za pečenje tanjih komada hrane u većim količinama i pripremanje tosta.
 Turbo roštilj	Za pečenje većih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju rešetki za pečenje. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.

7.2 Postavljanje funkcije pećnice

- Uključite pećnicu pomoću . Zaslone prikazuje unaprijed postavljenu temperaturu, simbol i broj funkcije pećnice.
- Pritisnite  ili  za odabir funkcije pećnice.
- Pritisnite **OK** ili se pećnica automatski uključuje nakon 5 sekundi.


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

7.3 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.

7.4 Kontrola temperature

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

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


7.5 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 uključi 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:





8. FUNKCIJE SATA

8.1 Tablica funkcija sata



Funkcija sata	Upotreba
 NAMJEŠTANJE VREMENA	Za prikaz ili promjenu sata. Vrijeme možete promijeniti samo kada je pećnica uključena.
 TRAJANJE	Za postavljanje duljine rada pećnice.
 ZAVRŠETAK	Za postavljanje vremena isključivanja pećnice.
 VRIJEME ODGO-DE	Za kombiniranje funkcija TRAJANJE i ZAVRŠETAK.
 ZVUČNI ALARM	Za postavljanje vremena odbrojavanja. Ova funkcija nema utjecaja na rad pećnice. ZVUČNI 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.

8.2 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  ili .
2. Pritisnite OK.
3. Za postavljanje minuta pritisnite  ili .
4. Pritisnite OK.

Na zaslonu se prikazuje novo vrijeme.

Za promjenu vremena pritisnite  dok ne počne bljeskati .

8.3 Postavljanje funkcije TRAJANJE

1. Podesite funkciju pećnice i temperaturu.
2. Pritisnite  dok ne počne bljeskati .
3. Za postavljanje minuta funkcije TRAJANJE pritisnite  ili .

4. Pritisnite **OK** ili se **TRAJANJE** automatski uključuje nakon 5 sekundi.
5. Za postavljanje sati funkcije **TRAJANJE** pritisnite **∧** ili **∨**.
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 **→|** i postavka vremena .
Pećnica se isključuje.

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

8.4 Postavljanje funkcije ZAVRŠETAK

1. Podesite funkciju pećnice i temperaturu.
2. Pritišćite **⌚** dok ne počne bljeskati **→|**.
3. Pritisnite **∧** ili **∨** 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 **→|** i postavka vremena .
Pećnica se automatski isključuje.

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

8.5 Namještanje funkcije VRIJEME ODGODE

1. Podesite funkciju pećnice i temperaturu.
2. Pritišćite **⌚** dok ne počne bljeskati **→|**.
3. Za postavljanje minuta funkcije **TRAJANJE** pritisnite **∧** ili **∨**.
4. Pritisnite **OK**.
5. Za postavljanje sati funkcije **TRAJANJE** pritisnite **∧** ili **∨**.

6. Pritisnite **OK**.

Na zaslonu se prikazuje bljeskajuće **→|**.

7. Pritisnite **∧** ili **∨** za postavljanje vremena funkcije **ZAVRŠETAK** pa pritisnite **OK**. Najprije postavite minute, a potom sate.

Pećnica 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 **→|** i postavka vremena . Pećnica se automatski isključuje.

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



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

8.6 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 **∧** ili **∨** za postavljanje funkcije **ZVUČNI ALARM**, a za potvrdu 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.

8.7 TAJMER ZA MJERENJE

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

9. 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. Zaslون prikazuje osnovna vremena pečenja za sve automatske programe.

9.1 Automatski programi

Broj programa	Naziv programa
1	GOVEĐE PEČENJE
2	SVINJSKO PEČENJE
3	PILE
4	PIZZA
5	MUFFINI
6	QUICHE LORRAINE
7	BIJELI KRUH
8	ZAPEČENI KRUMPIR
9	LASAGNE

9.2 Automatski programi

1. Uključite uređaj.
2. Dodirnite \square .
Na zaslonu se prikazuje broj automatskog programa (1 – 9).
3. Dodirnite \wedge ili ∇ 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 polje senzora ili otvorite vrata pećnice kako biste zaustavili zvučni signal.
7. Isključite uređaj.

9.3 Automatski programi s unosom mase

Ako postavite masu mesa, uređaj izračunava vrijeme pečenja.

1. Uključite uređaj.
2. Dodirnite \square .
3. Dodirnite \wedge ili ∇ za postavljanje programa s unosom mase.
Zaslون 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.

- Zadanu vrijednost mase možete promijeniti pomoću \wedge ili \vee .
Dodirnite OK.
- Kada postavljeno vrijeme istekne, dvije minute oglašava se zvučni signal. Treperi $\rightarrow|$.
- Dodirnite polje senzora ili otvorite vrata pećnice kako biste zaustavili zvučni signal.
- Isključite uređaj.

9.4 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.

10. KORIŠTENJE PRIBORA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

10.1 Sonda za pečenje mesa

Mogu se postaviti dvije temperature: temperatura pećnice i temperatura mesa.

Sonda za pečenje mesa mjeri temperaturu mesa. Kada meso postigne postavljenu temperaturu, uređaj se isključuje.



OPREZ!

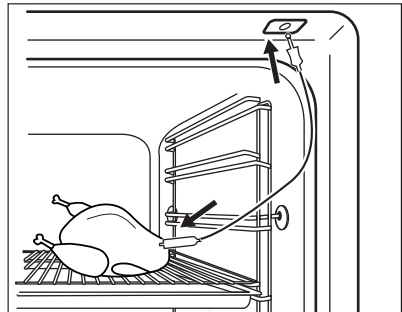
Koristite samo isporučenu sondu za pečenje mesa ili odgovarajuće zamjenske dijelove.



Tijekom pečenja sonda za pečenje mesa mora biti u mesu i u utikaču.

- Uključite uređaj.
- Stavite vrh sonde za pečenje mesa (s $\rightarrow|$ na ručici) u sredinu mesa.
- Uključite utikač sonde za pečenje mesa u utikač na gornjoj strani unutrašnjosti.

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








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




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

- Za postavljanje temperature mesa dotaknite \wedge ili \vee .
- Dotaknite 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 .

Dok uređaj računa približno vrijeme trajanja, zaslon prikazuje vrijeme odbrojanja. Nakon prvog izračuna zaslon prikazuje približno trajanje vremena kuhanja.

Uređaj nastavlja izračun tijekom pečenja. Zaslon se s novom vrijednosti ažurira u intervalima.

- 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 meso na postavljenoj temperaturi, zvučni signal oglašava se na dvije 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 meso iz uređaja.



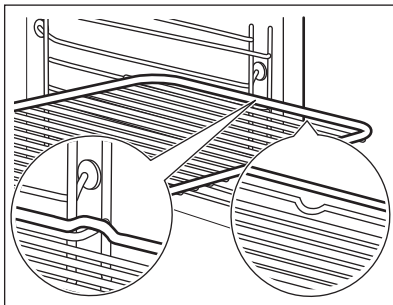
UPOZORENJE!

Pazite pri vađenju sonde za pečenje mesa. Vruća je. Postoji opasnost od opekline.

10.2 Umetanje pribora

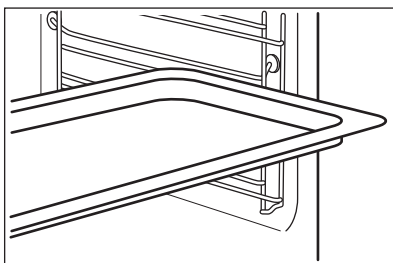
Mreža za pečenje:

Gurnite mrežu između vodilica nosača police i provjerite jesu li nožice okrenute prema dolje..



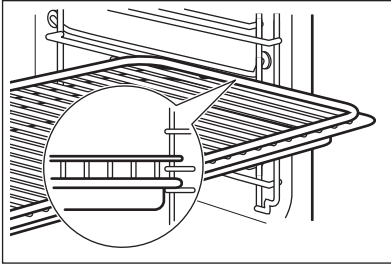
Pekač za pecivo/ Duboka plitica:

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



Žičana police i pekač za pecivo /duboku pliticazajedno:

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



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

10.3 Sklopive vodilice

- i** Sačuvajte upute za postavljanje teleskopskih vodilica za buduću upotrebu.

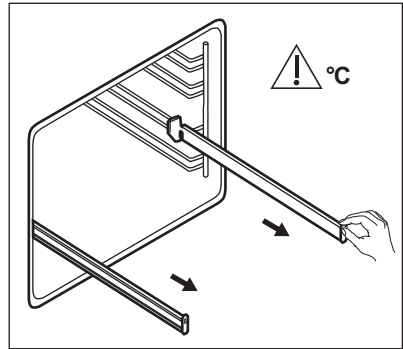
Pomoću teleskopskih vodilica možete lakše stavljati i vaditi plitice.



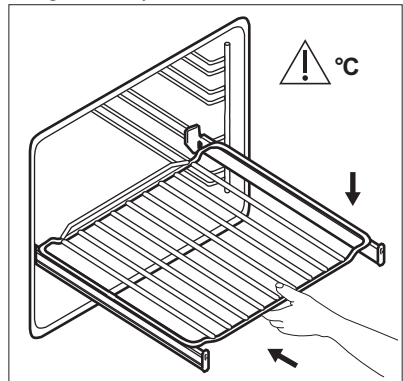
OPREZ!

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

1. Izvucite desnu i lijevu teleskopsku vodilicu.



2. Stavite mrežu za pečenje na teleskopske vodilice i pažljivo ih gurnite u pećnicu.



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

11. DODATNE FUNKCIJE

11.1 Upotreba funkcije Moj favorit program

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

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 ⓪. Uređaj isključuje vaš omiljeni program.

11.2 Uporaba roditeljske zaštite

Blokiranje radi djece sprječava nehotično uključivanje pećnice.

 Ako funkcija Pirolitičko čišćenje radi, vrata su zaključana. Poruka se uključuje na zaslonu kada pritisnete polje senzora.

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. Vrata su završena.

Za isključivanje funkcije Roditeljska blokada ponovite 3. korak.

11.3 Uporaba blokiranja tipki

Funkciju Blokiranje tipki možete uključiti samo kada pećnica radi.


Blokiranje tipki sprječava nehotičnu promjenu funkcije pećnice.


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.



 Ako funkcija Pirolitičko čišćenje radi, vrata su zaključana. Poruka se uključuje na zaslonu kada dodirnete polje senzora.

 Pećnicu možete isključiti dok je Blokiranje tipki uključeno. Kad isključite pećnicu, funkcija zaključavanja se isključuje.

11.4 Uporaba izbornika s postavkama

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

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 .

11.5 Automatsko isključivanje

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maksimalno	3

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

11.6 Osvjetljenje zaslona

Postoje dva načina osvjetljenja zaslona:

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

11.7 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.

11.8 Sigurnosni termostat

Neispravan rad pećnice ili komponente u kvaru mogu uzrokovati opasno

12. 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.

12.1 Preporuke za kuhanje

Pećnica ima pet položaja police.

Brojite položaje police od dna pećnice.

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.

Pećnica ima poseban sustav pomoću kojega zrak cirkulira i para se stalno reciklira. S tim sustavom možete kuhati u parnom okolišu i održati hranu mekanom iznutra a hrskavom izvana. Time se skraćuje vrijeme pečenja i potrošnja energije.

pregrijavanje. Kako bi se to spriječilo, pećnica ima sigurnosni termostat koji prekida napajanje. Pećnica se ponovno automatski uključuje čim se temperatura snizi.

Pečenje kolača

Ne otvarajte vrata pećnice prije isteka 3/4 postavljenog vremena kuhanja.

Ako koristite dvije posude za pečenje istovremeno, ostavite jednu praznu razinu između njih.

Pečenje mesa i ribe

Koristite duboku pliticu za vrlo masnu hranu kako biste sačuvali pećnicu od mrlja koje mogu biti trajne.

Ostavite meso otprilike 15 minuta prije rezanja tako da se sok ne iscijedi.









Kako biste spriječili stvaranje prevelike količine dima tijekom pečenja, u duboku pliticu dodajte malo vode. Za sprečavanje kondenzacije dima, dodajte vode svaki put nakon što se osuši.









Vremena pripreme

Vremena pripreme ovise o vrsti, konzistentnosti i volumenu hrane.









U početku pratite tijekom kuhanja. Pronađite najbolje postavke (postavka topline, vrijeme pripreme itd.) za vaše posude, recepte i količine tijekom korištenja uređaja.

12.2 Pečenje i prženje

 TORTE						
	Tradicionalno pečenje		Kuhanje uz progr. True Fan		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Recepti s tučenim tijestom	170	2	160	3 (2 i 4)	45 - 60	Kalup za torte
Prhko tijesto	170	2	160	3 (2 i 4)	20 - 30	Kalup za torte
Kolač sa sirom i maslacem	170	1	165	2	80 - 100	Kalup za torte, Ø 26 cm
Štrudl	175	3	150	2	60 - 80	Pekač za pecivo
Torta s pekmezom	170	2	165	2	30 - 40	Kalup za torte, Ø 26 cm
Božićni kolač, prethodno zagrijte pećnicu	160	2	150	2	90 - 120	Kalup za torte, Ø 20 cm
Kolač sa šljivama, prethodno zagrijte pećnicu	175	1	160	2	50 - 60	Kalup za kruh
Keksi	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Pekač za pecivo
Poljupci	120	3	120	3	80 - 100	Pekač za pecivo
Poljupci, prethodno zagrijte pećnicu, dvije razine	-	-	120	2 i 4	80 - 100	Pekač za pecivo
Peciva, prethodno zagrijte pećnicu	190	3	190	3	12 - 20	Pekač za pecivo
Ekleri	190	3	170	3	25 - 35	Pekač za pecivo







 TORTE						
	Tradicionalno pečenje		Kuhanje uz progr. True Fan		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Ekleri, dvije razine	-	-	170	2 i 4	35 - 45	Pekač za pecivo
Male voćne pite	180	2	170	2	45 - 70	Kalup za torte, Ø 20 cm
Bogata voćna torta	160	1	150	2	110 - 120	Kalup za torte, Ø 24 cm
Sendvič Victoria	170	1	160	2	30 - 50	Kalup za torte, Ø 20 cm

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

 KRUH I PIZZA						
	Tradicionalno pečenje		Kuhanje uz progr. True Fan		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Bijeli kruh, 1 - 2 komada, 0,5 kg svaki	190	1	190	1	60 - 70	-
Raženi kruh, podgrijavanje nije potrebno	190	1	180	1	30 - 45	Kalup za kruh
Krušna peciva, 6 - 8 peciva	190	2	180	2 (2 i 4)	25 - 40	Pekač za pecivo
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Pekač za pecivo / Duboka plitica
Pogačice	200	3	190	3	10 - 20	Pekač za pecivo





Prethodno zagrijte praznu pećnicu.








Koristite kalup za kolače.

ROŽATE					
	Tradicionalno pečenje	Kuhanje uz progr. True Fan		 (min)	
	 (°C)		 (°C)		
Zapečena jela s tjesteninom, podgrijavanje nije potrebno	200	2	180	2	40 - 50
Pita od prhkog tijesta s povrćem, podgrijavanje nije potrebno	200	2	175	2	45 - 60
Bureci	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Caneloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40








Koristite drugi položaj police u pećnici.

Koristite mrežu za pečenje.

MESO			
	Tradicionalno pečenje	Kuhanje uz progr. True Fan	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Govedina	200	190	50 - 70
Svinjetina	180	180	90 - 120
Teletina	190	175	90 - 120
Englesko goveđe pečenje, slabo pečeno	210	200	50 - 60
Englesko goveđe pečenje, srednje pečeno	210	200	60 - 70
Englesko goveđe pečenje, dobro pečeno	210	200	70 - 75

 MESO					
	Tradicionalno pečenje		Kuhanje uz progr. True Fan		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Svinjska lopatica, s kožom	180	2	170	2	120 - 150
Svinjska potkoljenica, 2 komada	180	2	160	2	100 - 120
Janjeći but	190	2	175	2	110 - 130
Cijelo pile	220	2	200	2	70 - 85
Cijela purica	180	2	160	2	210 - 240
Cijela patka	175	2	220	2	120 - 150
Cijela guska	175	2	160	1	150 - 200
Zec, izrezan na komade	190	2	175	2	60 - 80
Kunić, izrezan na komade	190	2	175	2	150 - 200
Cijeli fazan	190	2	175	2	90 - 120

Koristite drugi položaj police u pećnici.






 RIBA					
	Tradicionalno pečenje		Kuhanje uz progr. True Fan		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Pastrva / Orada, 3 - 4 ribe	190		175		40 - 55
Tunjevina / Losos, 4 - 6 fileta	190		175		35 - 60

12.3 Roštilj

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

Koristite četvrti položaj police u pećnici.

Roštiljajte na maksimalnoj postavci temperature.





 ROŠTILJ			
	 (kg)	 (min) s jedne strane	 (min) s druge strane
Teleći odresci, 4 komada	0.8	12 - 15	12 - 14
Goveđi biftek, 4 komada	0.6	10 - 12	6 - 8
Kobasice, 8	-	12 - 15	10 - 12
Svinjeći kotleti, 4 komada	0.6	12 - 16	12 - 14
Pile, polovica, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabi, 4	-	10 - 15	10 - 12
Pileća prsa, 4 komada	0.4	12 - 15	12 - 14
Pljeskavice, 6	0.6	20 - 30	-
Riblji filet, 4 komada	0.4	12 - 14	10 - 12
Tost sendviči, 4 - 6	-	5 - 7	-
Tost, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

12.4 Turbo roštilj





Prethodno zagrijte praznu pećnicu.





Koristite prvi ili drugi položaj na polici.




Za izračun vremena pečenja, pomnožite vrijeme iz tablice ispod s centimetrima debljine fileta.





 GOVEDINA		
	 (°C)	 (min)
Goveđe pečenje ili filet, slabo pečeno	190 - 200	5 - 6
Goveđe pečenje ili filet, srednje pečeno	180 - 190	6 - 8
Goveđe pečenje ili filet, dobro pečeno	170 - 180	8 - 10





 SVINJETINA		
	 (°C)	 (min)
Lopatica / Vrat / Rolana šunka, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotleti / Rebra, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Mesna štruca, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Buncek, prethodno kuhan, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 TELETINA		
	 (°C)	 (min)
Teleće pečenje, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Teleća koljenica, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 JANJETINA		
	 (°C)	 (min)
Janjeći but / Janjeće pečenje, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Janjeći hrbat, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 PERAD		
	 (°C)	 (min)
Perad u komadima, 0,2 - 0,25 kg svaka	200 - 220	30 - 50
Pile, polovica, 0,4 - 0,5 kg svaka	190 - 210	35 - 50
Pile, mlada kokoš, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Patka, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Guska, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180






 PERAD		
	 (°C)	 (min)
Purica, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Purica, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 RIBA, CIJELA (NA PARI)		
	 (°C)	 (min)
Riba, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60






12.5 Sporo pečenje

Ta funkcija omogućuje vam pripremu tankog, mekanog mesa i ribe. Nije primjenjivo za: perad, masnu pečenu svinjetinu, prženje u posudi. Sonda za pečenje mesa temperatura ne bi trebala biti viša od 65 °C.

1. Meso pecite 1-2 minute na svakoj strani u plitici na velikoj vrućini.
2. Stavite meso u pliticu za pečenje ili izravno na rešetku za pečenje. Stavite pliticu ispod rešetke za pečenje kako bi sakupljala masnoću. Kad koristite tu funkciju, uvijek pripremajte jelo bez poklopca.
3. Upotrijebite Sonda za pečenje mesa.
4. Odaberite funkciju: Sporo pečenje. Prvih 10 minuta temperaturu pećnice možete postaviti između 80 °C i 150 °C. Osnovna temperatura je 90 °C. Postavite temperaturu za Sonda za pečenje mesa.
5. Nakon 10 minuta, pećnica automatski smanjuje temperaturu na 80 °C.

 Postavite temperaturu na 120 °C.			
	 (kg)	 (min)	
Odresci	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Goveđi filet	1 - 1.5	90 - 150	3
Goveđe pečenje	1 - 1.5	120 - 150	1
Teleće pečenje	1 - 1.5	120 - 150	1

12.6 Odmrzavanje

	 (kg)	 Vrijeme odmrzavanja (min.)	 Naknadno vrijeme odmrzavanja (min)	
Pile	1	100 - 140	20 - 30	Pile stavite na okrenuti tanjurić postavljen u veliki tanjur. Preokrenuti kada prođe pola vremena.
Meso	1 0.5	100 - 140 90 - 120	20 - 30	Preokrenuti kada prođe pola vremena.
Krema	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Vrhnje se može tući i kada je još djelomično zamrznuto.
Pastrva	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jagode	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Maslac	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Gateau torta	1.4	60	60	-

12.7 Konzerviranje

Upotrebjavajte samo staklenke za konzerviranje istih dimenzija dostupne na tržištu.

Ne koristite staklenke s poklopcima koji se odvijaju i s bajonetnim ili metalnim poklopcima.

Koristite prvi položaj police u pećnici.

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).

Postavite temperaturu na 160 - 170 °C.

 JAGODIČASTO VOĆE		
		(min) Konzerviranje do početka stvaranja mjhurića
Jagode / Borovnice / Maline / Zreli ogrozđ	35 - 45	

 KOŠTUNIČASTO VOĆE		
		
	(min) Konzerviranje do početka stvaranja mjhurića	(min) Nastavak kuhanja pri 100 °C
Breskve / Dunja / Šljive	35 - 45	10 - 15

 POVRĆE		
		
	(min) Konzerviranje do početka stvaranja mjhurića	(min) Nastavak kuhanja pri 100 °C
Mrkva	50 - 60	5 - 10
Krastavci	50 - 60	-
Miješano ukiseljeno povrće	50 - 60	5 - 10
Korabica / Grašak / Šparoge	50 - 60	15 - 20




12.8 Sušenje - Kuhanje uz progr. True Fan

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 1 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

Postavite temperaturu na 60 - 70 °C.

 VOĆE	
	 (h)
Šljive	8 - 10
Marelice	8 - 10
Jabuke izrezane na ploške	6 - 8
Kruške	6 - 9

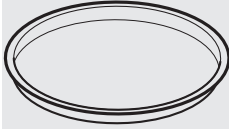

12.9 Sonda za pečenje mesa

	 (°C)
Teleće pečenje	75 - 80
Teleća koljenica	85 - 90
Englesko goveđe pečenje, slabo pečeno	45 - 50

	 (°C)
Englesko goveđe pečenje, srednje pečeno	60 - 65
Englesko goveđe pečenje, dobro pečeno	70 - 75
Svinjska lopatica	80 - 82
Svinjetina, potkoljenica	75 - 80
Janjetina	70 - 75
Pile	98
Zec	70 - 75
Pastrva / Orada	65 - 70
Tunjevina / Losos	65 - 70






12.10 Vlažno pečenje - preporučeni pribor






Koristite tamne i nereflektirajuće limove i spremnike. Oni bolje apsorbiraju toplinu od svijetlih boja i reflektirajućeg posuđa.

			
Plitica za pizzu	Posuda za pečenje	Keramičke zdjelice	Limeni kalup za flan
Tamni, nereflektirajući promjer 28 cm	Tamni, nereflektirajući promjer 26 cm	Keramika 8 cm promjer, 5 cm visina	Tamni, nereflektirajući promjer 28 cm

12.11 Vlažno pečenje








Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.








		 (°C)		 (min)
Slatke rolice, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	20 - 30
Pecivo-kiflice, 9 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	30 - 40
Pizza, smrznuta, 0,35 kg	rešetka za pečenje	220	2	10 - 15
Rolada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	25 - 35
Čokoladni kolačić	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	175	3	25 - 30
Sufle, 6 komada	keramički kalupi na rešetki za pečenje	200	3	25 - 30
Biskvitna podloga za flan	podloga za flan na rešetki za pečenje	180	2	15 - 25
Sendvič Victoria	posuda za pečenje na rešetki za pečenje	170	2	40 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	20 - 25
Riba, 0,2 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	25 - 35
Riblji filet, 0,3 kg	pizza na rešetki za pečenje	180	3	25 - 30
Poširano meso, 0,25 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	200	3	25 - 30
Kolačići, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	20 - 30
Kolačići s bademima, 24 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	25 - 35
Muffini, 12 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	30 - 40
Ukusna tijesta, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	25 - 30

		 (°C)		 (min)
Sitni kolači od lisnatog tijesta, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	150	2	25 - 35
Tortice, 8 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	20 - 30
Povrće, poširano, 0,4 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	35 - 45
Vegetarijanski omlet	pizza na rešetki za pečenje	200	3	25 - 30
Mediterransko povrće, 0,7 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	4	25 - 30

12.12 Informacije za ustanove za testiranje

Provjere prema IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Sitni kolači (po 20 na plitici)	Tradicionalno pečenje	Pekač za pecivo	3	170	20 - 30	-
Sitni kolači (po 20 na plitici)	Kuhanje uz progr. True Fan	Pekač za pecivo	3	150 - 160	20 - 35	-
Sitni kolači (po 20 na plitici)	Kuhanje uz progr. True Fan	Pekač za pecivo	2 i 4	150 - 160	20 - 35	-
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Tradicionalno pečenje	Rešetka za pečenje	2	180	70 - 90	-
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Kuhanje uz progr. True Fan	Rešetka za pečenje	2	160	70 - 90	-

				 (°C)	 (min)	
Biskvitna torta, u kalupu Ø26 cm	Tradicionalno pečenje	Rešetka za pečenje	2	170	40 - 50	Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.
Biskvitna torta, u kalupu Ø26 cm	Kuhanje uz progr. True Fan	Rešetka za pečenje	2	160	40 - 50	Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.
Biskvitna torta, u kalupu Ø26 cm	Kuhanje uz progr. True Fan	Rešetka za pečenje	2 i 4	160	40 - 60	Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.
Prhko tijesto	Kuhanje uz progr. True Fan	Pekač za pecivo	3	140 - 150	20 - 40	-
Prhko tijesto	Kuhanje uz progr. True Fan	Pekač za pecivo	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-
Prhko tijesto	Tradicionalno pečenje	Pekač za pecivo	3	140 - 150	25 - 45	-
Tost, 4 - 6 komada	Roštilj	Rešetka za pečenje	4	maks.	2 - 3 minute prva strana; 2 - 3 minute druga strana	Pećnicu prethodno zagrijte 3 minute.
Goveđi burger, 6 komada, 0,6 kg	Roštilj	Žičana polica i posuda za sakupljanje masnoće	4	maks.	20 - 30	Stavite mrežu za pečenje na četvrtu razinu i posudu za skupljanje masnoće na treću razinu pećnice. Okrenite hranu na polovici vremena kuhanja. Pećnicu prethodno zagrijte 3 minute.

13. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

13.1 Napomene o čišćenju



Sredstva za čišćenje

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

Za čišćenje metalnih površina koristite namjensko sredstvo za čišćenje.

Tvrđokorne mrlje čistite posebnim sredstvom za čišćenje pećnica.



Svakodnevna uporaba

Očistite dno unutrašnjosti pećnice nakon svake uporabe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka hrane može uzrokovati požar. Rizik je veći za pliticu roštilja.

U uređaju ili na staklu vrata može se kondenzirati vlaga. Za smanjenje kondenzacije, uključite pećnicu da radi barem 10 minuta prije pečenja. Nakon svake upotrebe unutrašnjost osušite mekom krpom.



Pribor

Nakon svake upotrebe očistite svu dodatnu opremu i pustite da se osuši. Koristite meku krpom namočenu u toplu vodu sa sredstvom za čišćenje. Pribor ne perite u perilici posuđa.

Pribor s premazom protiv lijepljenja nemojte čistiti pomoću agresivnih sredstava, oštih predmeta ili u perilici posuđa

13.2 Pećnice od nehrđajućeg čelika ili aluminija

Očistite vrata pećnice samo vlažnom krpom ili spužvom. Osušite mekanom krpom.

Ne koristite čeličnu vunu, kiseline ili abrazivne proizvode koji bi mogli oštetiti površinu pećnice. Očistite upravljačku ploču pećnice uz isti oprez.

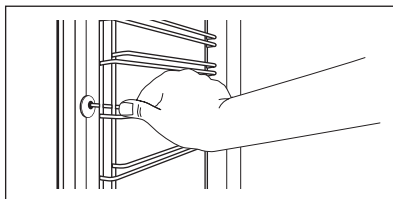
13.3 Skidanje vodilica polica

Za čišćenje pećnice, skinite vodilice polica.

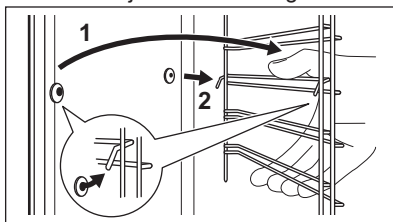


OPREZI!

Pažljivo skidajte vodilice polica.



2. Stražnji dio vodilice police povucite s bočne stjenke i uklonite ga.



1. Prednji dio nosača police povucite dalje od bočne stjenke.

Uklonjeni pribor postavite obrnutim redosljedom.

- i** Zatike za držanje na teleskopskim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.

13.4 Piroilitičko



OPREZ!

Izvadite sav pribor i uklonjive nosače polica.




Postupak pirolitičkog čišćenja ne može početi:

- ako niste isključili utikač sonde za pečenje mesa iz utičnice. Kod nekih modela, kada se ta pogreška dogodi, na zaslonu se prikazuje "C2".
- ako niste u potpunosti zatvorili vrata pećnice. Kod nekih modela, kada se ta pogreška dogodi, na zaslonu se prikazuje "C3".






OPREZ!

Ako su u isti ormarić postavljeni drugi uređaji, ne koristite ih istodobno s funkcijom Piroilitičko. To može uzrokovati oštećenje pećnice.

Tijekom pirolitičkog čišćenja vrata su zaključana. Simbol  i trake indikatora topline svijetle dok se vrata ne otključaju. Vrata se otključavaju kad temperatura unutar pećnice padne ispod sigurnih uvjeta i kad je pirolitičko čišćenje dovršeno.

Tijekom pirolitičkog čišćenja žarulja pećnice je isključena.

1. Najtvrdokorniju prljavštinu uklonite ručno.
2. Očistite unutarnju strane vrata toplom vodom tako da ostaci ne izgore od toplog zraka.
3. Uključite pećnicu.


4. Pritisnite  dok zaslon ne prikaže "Pyro" i broj programa čišćenja.
5. Pritisnite OK.
6. Pritisnite  ili  za postavljanje trajanja postupka čišćenja:

Opcija	Funkcije
1	1:00 za laganog čišćenje
2	1:30 za standardno čišćenje
3	2:30 za detaljno čišćenje

Za odgodu početka postupka čišćenja možete koristiti funkciju "Završetak".

7. Za potvrdu pritisnite OK.

13.5 Podsjetnik za čišćenje

Kao podsjetnik da je potrebno pirolitičko čišćenje, podsjetnik za čišćenje bljeska na zaslonu  10 sekundi nakon svake deaktivacije uređaja.



Podsjetnik čišćenja se isključuje:

- nakon završetka funkcije "Piroilitičko čišćenje".
- kad se deaktivira u osnovnim postavkama. Pogledajte poglavlje "Korištenje izbornika postavki".

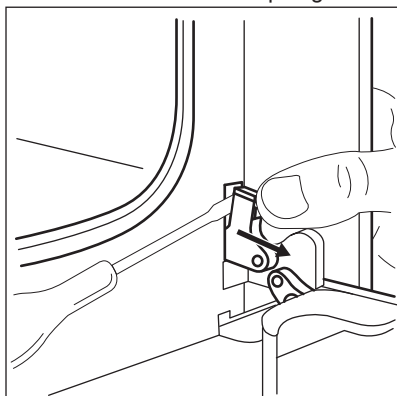
13.6 Skidanje i postavljanje vrata

Vrata pećnice imaju tri staklene ploče. Vrata pećnice i unutarnje staklene ploče možete skinuti kako biste ih očistili. Pročitajte cijele upute "Skidanje i postavljanje vrata" prije skidanja staklenih ploča.

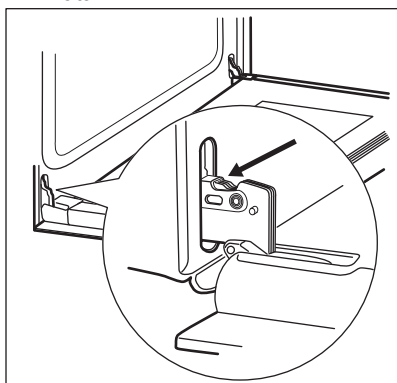
i Vrata pećnice bi se mogla zatvoriti ako staklene ploče pokušate skinuti prije nego skinete vrata pećnice.

! **OPREZI!** Pećnicu ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

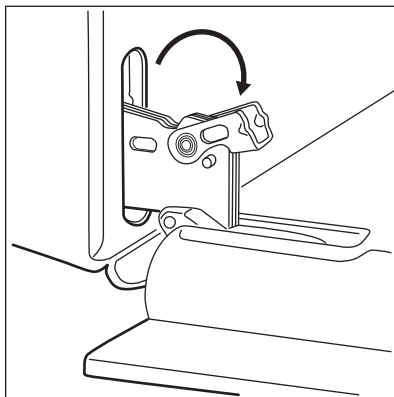
1. Otvorite vrata do kraja i nađite šarku s desne strane vrata.
2. Odvijačem podignite i potpuno okrenite desnu stranu poluge šarke.



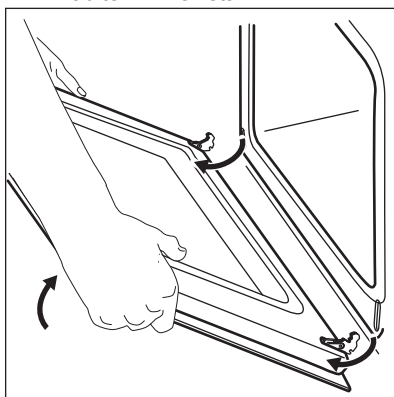
3. Pronađite šarku na lijevoj strani vrata.



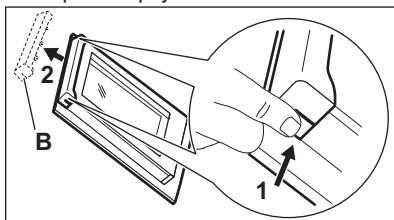
4. Podignite i potpuno okrenite polugu na lijevoj šarki.



5. Zatvorite vrata pećnice napola, do prvog položaja. Zatim podignite i povucite vrata prema naprijed i izvadite ih iz ležišta.

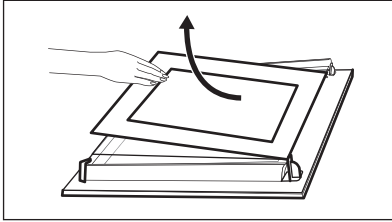


6. Stavite vrata na stabilnu površinu zaštićenu mekom krpom.
7. Uхватite prirubnicu vrata (B) na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste otpustili spojnice.



8. Povucite okvir vrata prema naprijed kako biste ga skinuli.
9. Staklene ploče vrata držite za vrh i pažljivo ih izvucite jednu po jednu.

Krenite od gornje ploče. Osigurajte da se ploče potpuno izvuku iz nosača.

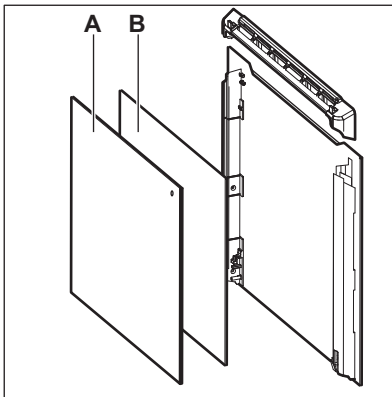


- 10.** Staklene ploče očistite vodom i sapunicom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.

Kad je čišćenje završeno, postavite staklene ploče i vrata pećnice.

Pazite da staklene ploče (A i B) vratite ispravnim redoslijedom. Provjerite simbol/tisak sa strane staklene ploče. Svaka staklena ploča izgleda različito kako bi se olakšalo rastavljanje i sastavljanje.

Kad je ispravno postavljen, okvir vrtata klikne.

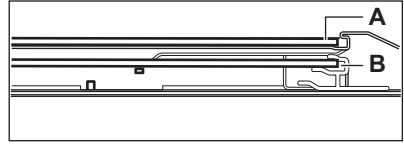


14. RJEŠAVANJE PROBLEMA



UPOZORENJE!
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Osigurajte da unutarnje staklene ploče postavite ispravno na mjesto.



13.7 Zamjena žarulje



UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.
Žarulja može biti vruća.

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



OPREZ!

Uvijek držite halogenu žarulju krpom kako biste spriječili izgaranje naslaga masti na žarulji.

Stražnje svjetlo

1. Okrenite stakleni poklopac svjetla i skinite ga.
2. Očistite stakleni poklopac.
3. Zamijenite žarulju odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.
4. Postavite stakleni poklopac.

14.1 Što učiniti ako...

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 priključen na električno napajanje (provjerite dijagram priključivanja, ako je dostupan).
Pećnica se ne grije.	Pećnica je isključena.	Uključite pećnicu.
Pećnica se ne grije.	Vrata nisu ispravno zatvorena.	Zatvorite vrata do kraja.
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".
Pećnica se ne grije.	Osigurač je pregorio.	Provjerite je li 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 uključenje zaslona.
Sonda za temperaturu jezgre ne radi.	Utikač sonde za temperaturu jezgre 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 pirolize ili odmrzavanja, ali niste izvadili utikač sonde za pečenje mesa iz utičnice.	Isključite utikač senzora za temperaturu jezgre iz utičnice.

Problem	Mogući uzrok	rješenje
Zaslon prikazuje "C3".	Funkcija čišćenja ne radi. Niste u potpunosti zatvorili vrata ili je brava vrata neispravna.	Zatvorite vrata do kraja.
Zaslon prikazuje "F102".	<ul style="list-style-type: none"> Niste do kraja zatvorili vrata. Blokada vrata je neispravna. 	<ul style="list-style-type: none"> Zatvorite vrata do kraja. Pomoću kućnog osigurača ili sigurnosne sklopke u kutiji s osiguračima isključite i ponovo uključite pećnicu. Ako se na zaslonu ponovo prikaže "F102", obratite se službi za korisnike.
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.
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".

14.2 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.)
Broj proizvoda (PNC)
Serijski broj (S.N.)

15. ENERGETSKA UČINKOVITOST

15.1 Podaci o proizvodu

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

Naziv dobavljača	Electrolux	
Identifikacija modela	COE7P31B 949498441 COE7P31X2 949498433 EOE7P31X 949498424	
Indeks energetske učinkovitosti	81.2	
Razred energetske učinkovitosti	A+	
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, konvencionalni način rada	0.93 kWh/ciklusu	
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, rad s ventilatorom	0.69 kWh/ciklusu	
Broj prostora za pečenje	1	
Izvor topline	Električna struja	
Zapremnina	72 l	
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica	
Masa	COE7P31B	32.6 kg
	COE7P31X2	32.1 kg
	EOE7P31X	32.3 kg

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

15.2 Ušteda energije



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

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

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

Kad je to moguće, ne predgrijavajte pećnicu prije pečenja.

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

Pečenje s ventilatorom

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

Preostala toplina

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

Ventilator i žarulja nastavljaju raditi. Kad isključite pećnicu, zaslon prikazuje

preostalu toplinu. Tu toplinu možete koristiti da hranu održite toplom.

Kad je vrijeme pečenja duže od 30 minuta, 3-10 minuta prije završetka pečenja smanjite temperaturu pećnice na minimum. Preostala toplina u pećnici nastavit će peći.

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostale hrane.

Održavanje hrane toplom

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

Pečenje s isključenom žaruljom



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

Vlažno pečenje


Ta funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom pečenja.


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.

16. 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



867355052-C-432019