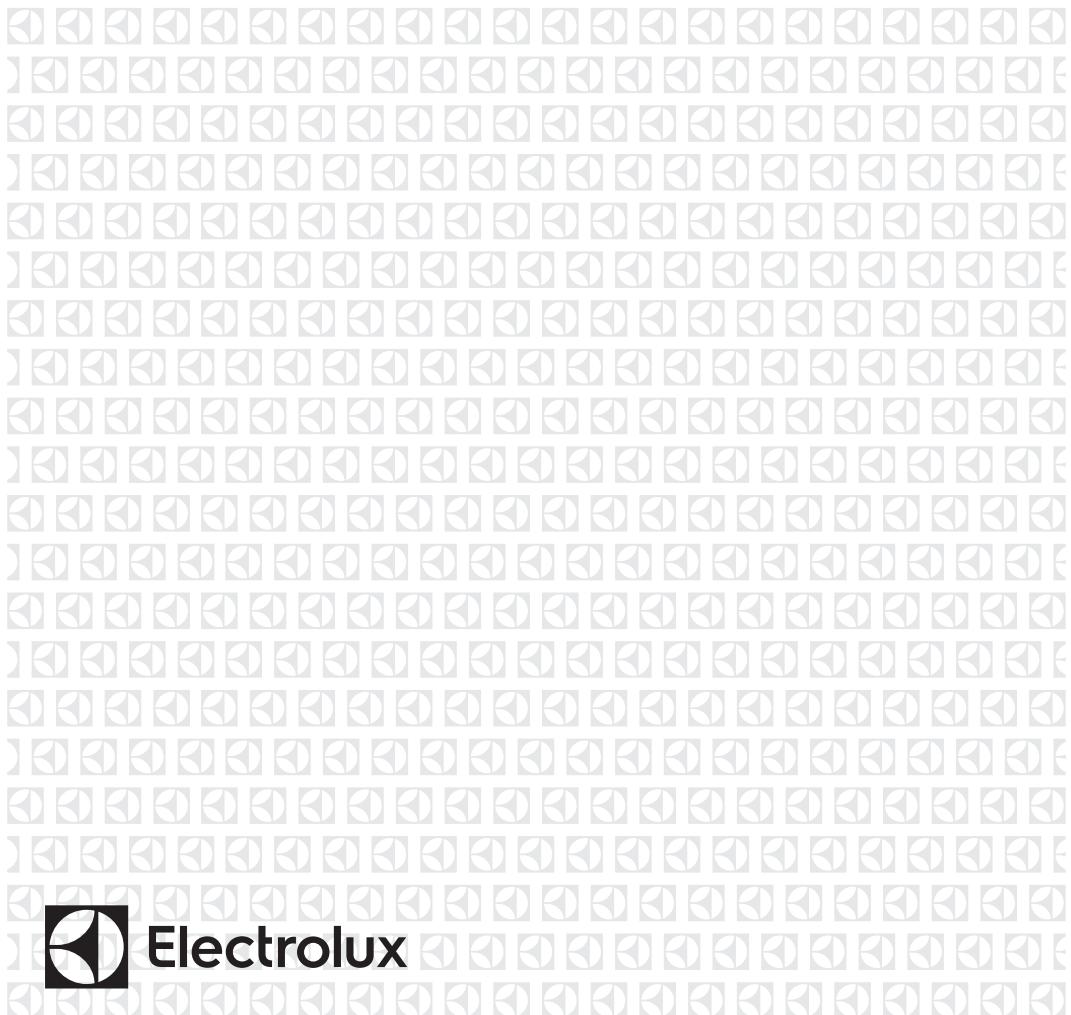


EOB7S31V
EOB7S31Z



HR Pećnica na paru

Upute za uporabu



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.....	41
13. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	45
14. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	48

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, uvjek 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/websselfservice



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 hлади. Pristupačni dijelovi su vrući.
- Ako uređaj ima sigurnosno zaključavanje za zaštitu djece, morate ga aktivirati.
- Bez nadzora djeца 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 oštре 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 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 uvrtanje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje iskapanje 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.

2.3 Upotreba



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opeklini, strujnog udara ili eksplozije.

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

- Isključite uređaj nakon svake upotrebe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata uređaja u radu. Oslobađa se vruća para.
- Ne upravljaljajte uređajem vlažnim rukama ili kada je u doticaju s vodom.
- Ne pritiščite otvorena vrata.
- Uredaj 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 namoćene 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 aluminiju 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 Kuhanje na pari



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od opekotina i oštećenja na uređaju.

- Ispuštena para može uzrokovati opekljene:
 - 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!
- Uredaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Uredaj 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, poštuјte 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 osvjetljenje.
- 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



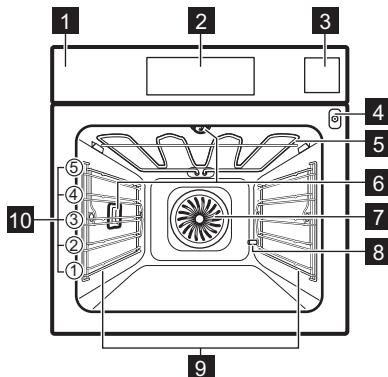
UPOZORENJE!

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

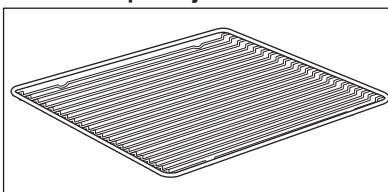
3.1 Opći pregled



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

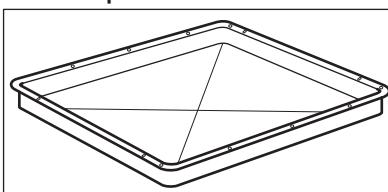
3.2 Pribor

Rešetka za pečenje



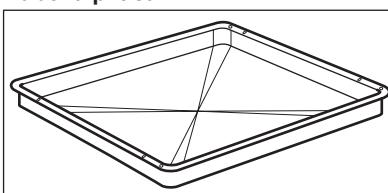
Za posude za kuhanje, kalupe za pečenje kolača i mesa.

Pekač za pecivo



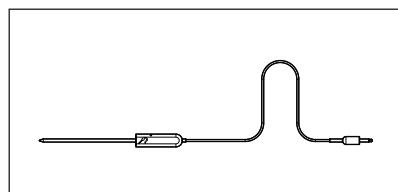
Za torte i biskvite.

Duboka plitica



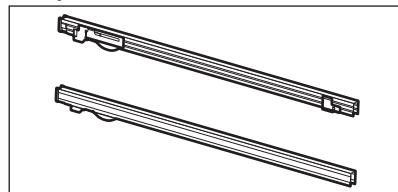
Za pečenje kolača i mesa ili kao plitica za sakupljanje masnoće.

Senzor za hranu



Za mjerjenje temperature unutar hrane.

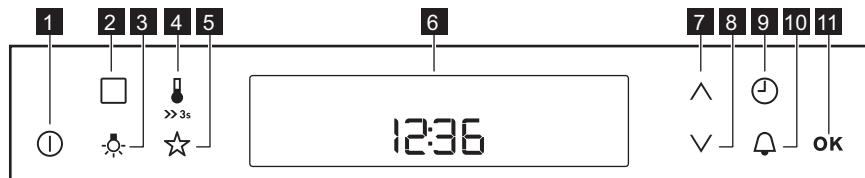
Sklopive vodilice



Za lakše umetanje i vađenje pladnjeva i žičane police.

4. UPRAVLJAČKA PLOČA

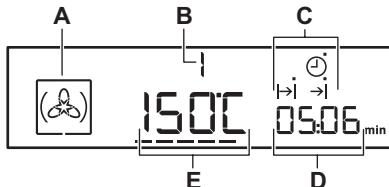
4.1 Elektronički programator



Za rukovanje uređajem koristite polja senzora.

Polje senzora	Funkcije	Opis
1	UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE	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 trenutačne 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 Zaslon



- 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 odabratи automatski program.
☆	Moj Favorit program	Omiljeni program je u tijeku.
h / min	h/min	Radi funkcija sata.
---	Indikator zagrijavanja / prikaz ostatka topline	Prikazuje trenutačne 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 poglavljia 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 poglavljie „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	Meka
2	7 - 14	1.3 - 2.5	Srednje tvrda
3	14 - 21	2.5 - 3.8	Tvrda
4	iznad 21	iznad 3,8	Vrlo tvrda

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

- Uzmite 4 trake koje mijenjaju boju, isporučene s parnim kompletom pećnice.
- Sve reakcijske zone trake stavite u vodu na otprilike 1 sekundu.
Ne stavljajte traku u tekuću vodu.
- Otresite traku kako biste uklonili višak vode.
- 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.
- Postavljanje tvrdoće vode: izbornik postavki.

Pogledajte poglavje "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 poglavља sa sigurnosnim uputama.

6.1 Funkcije grijanja

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

Funkcije pećnice	Upotreba	Funkcije pećnice	Upotreba
	Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.		Za pečenje kolača s hrskavijom donjom stranom i konzerviranje namirnica.
Pizza program		Donji grijач	
	Za pripremanje mekih, sočnih pečenja.		Za odmrzavanje hrane (povrća i voća). Vrijeme odleđivanja ovisi o količini i veličini smrznutih namirnica.
Nisko temp. pečenje		Odmrzavanje	
	Za pečenje i prženje na jednom položaju rešetki za pečenje.		Ta funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Za upute za kuhanje pogledajte poglavje „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 energetskom 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 poglavje "Energetska učinkovitost", Ušteda energije. Ta funkcija korištena je za usklađenje s klasom energetske učinkovitosti u skladu s EN 60350-1.
Uobičajeno kuhanje (Gornji/Donji grijач)		Vlažni vrući zrak	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 poglavje "Energetska učinkovitost", Ušteda energije. Ta funkcija korištena je za usklađenje s klasom energetske učinkovitosti u skladu s EN 60350-1.
	Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa, proljetnih rolada).		
Odmrzavanje hrane			
	Za pečenje većih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju rešetki za pečenje. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.		
Turbo roštilj			
	Za roštiljanje plosnatih namirnica i tostiranje kruha.		
Mali roštilj			
	Za pečenje tanjih komada hrane u većim količinama i pripremanje tosta.		
Veliki roštilj			
	Za održavanje hrane toplo.		
Održavanje topline			

Funkcije pećnice	Upotreba
	Tu funkciju koristite za pripremu kruha i peciva s vrlo dobim rezultatima u pogledu hrskavosti, boje i sjaja korice, poput profesionalnih.
	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.
	Za pečenje kruha, pečenje velikih komada mesa ili za zagrijavanje hladnih i zamrznutih jela.
	Za jela s visokim sadržajem vlage i za poširanje ribe, glazure i jela u zemljanim posudu.
	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

- Uključite pećnicu pomoću ①.

Zaslon 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 niti jednu funkciju pećnice ili program, pećnica se automatski isključuje nakon 20 sekundi.

6.3 Promjena temperature

Pritisnite ili za promjenu temperaturu 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 rade funkcija ili program.

- Pritisnite . Na zaslonu se prikazuje temperatura u pećnici.
- Pritisnite OK ili se na zaslonu automatski nakon 5 sekundi ponovo 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 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:

6.6 Pečenje s parom

Poklopac ladice 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 ladice 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 zaslunu prikaže poruka. Ta količina vode dovoljna je za približno 50 minuta. Spremnik vode ne punite 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 temperaturom.
6. Po potrebi postavite funkciju : Trajanje ili: Završetak .

7. FUNKCIJE SATA

7.1 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.

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 ispraznjite ladicu za vodu.

Pogledajte funkciju čišćenja:
Pražnjenje spremnika.



OPREZ!

Pećnica je vruća. Postoji opasnost od opekotina. Budite pažljivi kada praznirate 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.

Funkcija sata	Upotreba
 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 mjerjenja 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  ili .
2. Pritisnite OK.
3. Za postavljanje minuta pritisnite  ili .
4. Pritisnite OK.

Na zaslonu se prikazuje novo vrijeme. Za promjenu vremena pritiščite  dok ne počne bljeskati .

7.3 Postavljanje funkcije TRAJANJE

1. Podesite funkciju pećnice i temperaturu.
2. Pritiščite  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.

7.4 Postavljanje funkcije ZAVRŠETAK

1. Podesite funkciju pećnice i temperaturu.
2. Pritiščite  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.

7.5 Namještanje funkcije VRIJEME ODGOĐE

1. Podesite funkciju pećnice i temperaturu.
2. Pritiščite  dok ne počne bljeskati .

3. Za postavljanje minuta funkcije TRAJANJE pritisnite Δ ili ∇ .
 4. Pritisnite OK.
 5. Za postavljanje sati funkcije TRAJANJE pritisnite Δ ili ∇ .
 6. Pritisnite OK.
- Na zaslonu se prikazuje bljeskajuće \rightarrow .
7. Pritisnite Δ 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 zustavlja 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. 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, \rightarrow s točkom \rightarrow . Ova točka prikazuje koja je funkcija sata aktivirana u zaslonu Sat/preostala toplina.

8. AUTOMATSKI PROGRAMI



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Postoji 9 automatskih programa. Za pripremu jela koristite automatski

8.1 Automatski programi

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

7.6 Stupanj: Zvučni Alarm

1. Pritisnite Δ .

Na zaslonu se prikazuje bljeskajuće Δ i "00".

2. Za prebacivanje između opcija pritisnite Δ . Najprije postavite sekunde, a potom minute i sate.
3. Pritisnite Δ ili ∇ za postavljanje funkcije ZVUČNI ALARM, a za potvrdi koristite Δ .
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 Δ .
5. Za isključivanje signala dodirnite polje senzora.

7.7 TAJMER ZA MJERENJE

1. Za poništavanje tajmera za odbrojavanje pritiščite: ∇ i Δ istovremeno.
2. Kad se na zaslonu prikaže „00:00“ tajmer ponovno počinje odbrojavanje.

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

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

8.2 Automatski programi

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

8.3 Automatski programi s unosom mase

Ako postavite masu mesa, uređaj izračunava vrijeme pečenja.

- Uključite uređaj.
- Dodirnite .
- Dodirnite \wedge ili \vee za postavljanje programa s unosom mase.
- 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 .
- Dodirnite bilo koje polje senzora kako biste zaustavili signal.
- 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.

- Uključite uređaj.
- Pritisnite .
- 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,  i .
- Dotaknite OK ili se postavke automatski spremaju nakon pet sekundi.
Kada postavljeno vrijeme istekne, dvije se minute oglašava zvučni signal.
Bljeska .
- Dodirnite polje senzora ili otvorite vrata kako biste prekinuli zvučni signal.
- Isključi 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.



OPREZ!

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

Upute za najbolje rezultate:

- Sastojeći 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 „Savjeti i preporuke“.



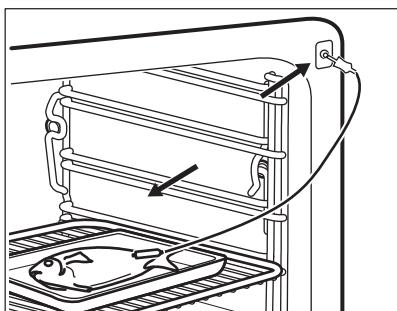
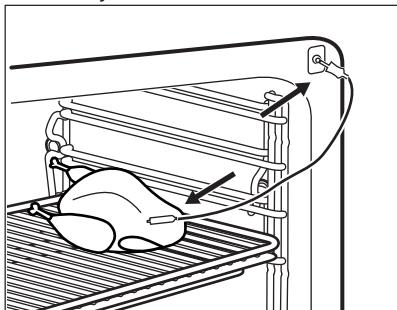
Pećnica izračunava približno vrijeme kuhanja, može se promjeniti.



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

sonde za pečenje mesa nalazi unutar jela.

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



Zaslon prikazuje bljeskajuće i zadalu 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.

Kategorije hrane: meso, perad i riba

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

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

- 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 trenutačnu temperaturu mesa. Za pregled ostalih triju temperatura pritišćite :

- postavljena temperatura mesa
- trenutačna temperatura pećnice
- trenutačna temperatura mesa.

Kad je jelo na postavljenoj temperaturi, zvučni signal oglašava se na 2 minute a vrijednost temperature mesa i bljeskaju. Uređaj se isključuje.

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

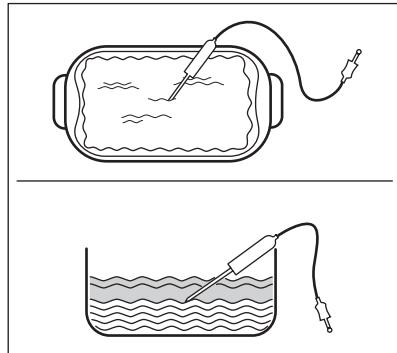


UPOZORENJE!

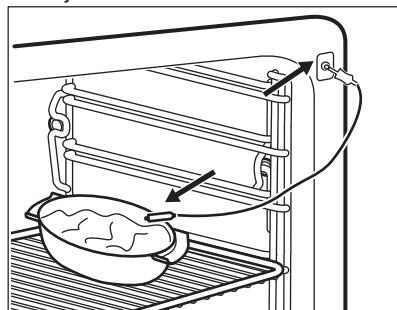
Postoji rizik od opeklinu jer je sonda za pečenje mesa vruća. Budite pažljivi dok je isključujete i vadite iz jela.

Kategorija hrane: složenac

- Aktivirajte uređaj.
- Postavite pola sastojaka na posudu za pečenje.
- 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.



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



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

- °C, a posljednja postavljena vrijednost tijekom svake naredne uporabe.
6. Za postavljanje temperature mesa dodirnite ili .
 7. Dodirnite OK ili se postavke automatski spremaju nakon 5 sekundi.

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.

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.



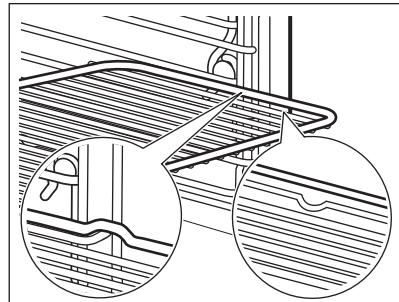
UPOZORENJE!

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

9.2 Umetanje pribora

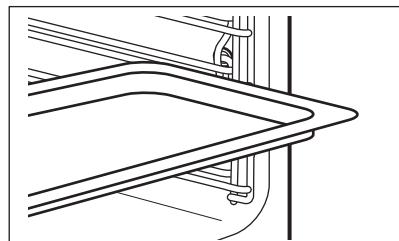
Mreža za pečenje:

Gurnite mrežu između vodilica nosača police .



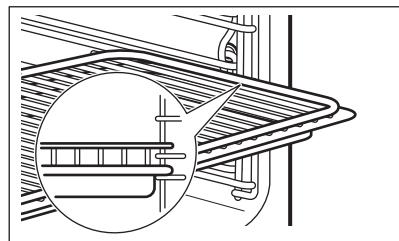
Pekač za pecivo/ Duboka plitica:

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



Žičana polica i pekač za pecivo /duboka plitica zajedno:

Gurnite pekač za pecivo /duboku pliticu između vodilica nosača polica 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 posuda.
Nemojte podmazivati teleskopske vodilice.



OPREZ!

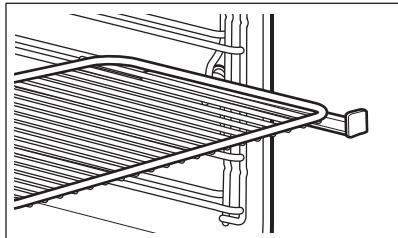
Prije zatvaranja vrata pećnice sklopive vodilice obavezno gurnite u pećnicu do kraja.

Mreža za pečenje:

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

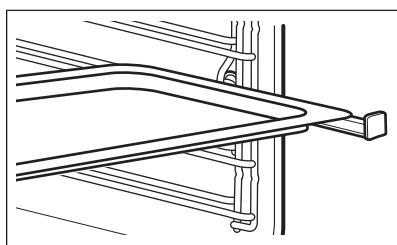


Visoki rub oko mreže za pečenje je dodatna mjeru kojom se sprječava da posude sklizne.



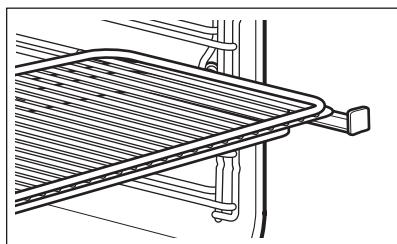
Duboka plitica:

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 program.

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

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

- **Dok funkcija radi,** možete promijeniti vrijeme i temperaturu.
- **Za isključivanje funkcije** dodirnite ☆. Uredaj 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.

Ovlašćava se zvučni signal.

Na zaslonu se prikazuje SAFE.

Za isključivanje funkcije Roditeljska blokada ponovite 3. korak.

10.3 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.

Ovlašćava 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.

10.4 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 poglavljia 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.

11.2 Para s donjim grijaćem

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

Sterilizacija

- Dnevna svjetlost:
 - kada je uređaj uključen.
 - ako dodirnete neko od palic 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.

Ovom funkcijom možete sterilizirati posude (npr. dječje boćice).

Čiste posude postavite naopako, na sredinu rešetke na prvoj razini.

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. Jela sa sličnim vremenom pripreme kuhatite zajedno. Koristite najveću količinu vode potrebnu kada kuhatate jela odjednom.

Koristite drugi položaj police u pećnici.

Temperaturu postavite na 99 °C osim ako tablica ispod preporučuje drukčije postavke.

Povrće

Hrana	Vrijeme (min)
Punjena rajčica	10
Brokula, rascvjetala, pret-hodno zagrijte praznu pećnicu	8 - 10
Špinat, svježi	10 - 15
Tikvice, rezane	10 - 15
Povrće, blanširano	15
Rezane gljive	15 - 20
Paprika nasjeckana na trake	15 - 20
Brokula, cijela	15 - 25
Šparoge, zelene	15 - 25
Patlidžani	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
Grašak / Kaiser paprika	20 - 30
Slatki krumpir	20 - 30
Komorač	20 - 30
Mrkva	20 - 30
Šparoge, bijele	25 - 35
Prokulica	25 - 35
Cvjetača, rascvala	25 - 35
Korabica, prutići	25 - 35
Bijeli grah	25 - 35
Klipovi kukuruza	30 - 40
Crni korijen	35 - 45

Hrana	Vrijeme (min)
Cvjetača, cijela	35 - 45
Mahune	35 - 45
Bijeli ili crveni kupus, trakice	40 - 45
Artičoke	50 - 60
Suhu grah, namočen, omjer vode i riže 2:1	55 - 65
Kiseli kupus	60 - 90
Cikla	70 - 90

Prilozi

Hrana	Vrijeme (min)
Kuskus, omjer vode i kuskusa 1:1	15 - 20
Tagliatelle, svježe	15 - 25
Puding od griza, omjer vode i semoline 3,5:1	20 - 25
Leća, crvena, omjer vode i leće 1:1	20 - 30
Špecle	25 - 30
Bulgur, omjer vode i bulgura 1:1	25 - 35
Okruglice od dizanog tjestea	25 - 35
Mirisna riža omjer vode i riže 1:1	30 - 35
Kuhani krumpiri, narezani na četvrtine	30 - 40
Okruglice od kruha	35 - 45
Okruglice od krumpira	35 - 45
Riža, omjer vode i riže 1:1, omjer vode i riže može se promjeniti u odnosu na vrstu riže.	35 - 45
Palenta, omjer tekućine 3:1	40 - 50

Hrana	Vrijeme (min)
Puding od riže, omjer vode i riže 2,5:1	40 - 55
Neoguljeni krumpiri, srednji	45 - 55
Leća, smeđa i zelena, omjer vode i leće 2:1	55 - 60

Voće

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

Riba

Hrana	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Tanki riblji fileti	75 - 80	15 - 20
Škampi, svježi	75 - 85	20 - 25
Dagnje	100	20 - 30
Debeli riblji filet	75 - 85	20 - 30
Pastrva, 0,25 kg	75 - 85	20 - 30
Škampi, smrznuti	75 - 85	30 - 40

Meso

Hrana	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Chipolatas (Kobasice)	80	15 - 20
Bavarska teleća kobasica / Bijela kobasica	80	20 - 30

Hrana	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
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
Svinjski kasseler, poširan	90	70 - 90
Teletina / Svinjska pečenica, 0,8 - 1 kg	90	80 - 90
Tafelspitz	99	110 - 120

Jaja

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

11.3 Kombiniranje funkcija: Turbo roštilj + Para s donjim grijačem

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

- Postavite funkciju: Turbo roštilj za pečenje mesa.
- Dodajte pripremljeno povće i priloge.
- Smanjite temperaturu pećnice na oko 90 °C. Možete otvoriti vrata pećnice na prvi položaj na otprilike 15 minuta.
- Postavite funkciju: Para s donjim grijačem. Kuhajte sva jela zajedno, dok nisu gotova.

Hrana	Turbo roštilj (prvi korak: pečenje mesa)			Para s donjim grijачem (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 / Krumpiri / Umak od povrća	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.

Hrana	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Tanki riblji fileti	85	15 - 25
Pečena jaja	90 - 110	15 - 30
Mala riba, do 0,35 kg	90	20 - 30
Debeli riblji filet	90	25 - 35
Riba, do 1 kg	90	30 - 40
Puding / Rožata, u malim posudama	90	35 - 45
Okruglice iz pećnice	120 - 130	40 - 50
Paštete	90	40 - 50

Hrana	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Peciva/baguette spremni za pečenje, 40 - 50 g	200	20 - 30
Svježe pečene žemlje	200	20 - 30
Smrznuta bagueti spremni za pečenje, 40 - 50 g	200	25 - 35
Mesna štruca, slabo pečena, 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

11.5 Niska vlažnost

Koristite drugi položaj pećnice, osim ako tablica ispod preporučuje drukčije postavke.

Hrana	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Svinjska pečenica, dimljena, 0,6 - 1 kg	160 - 180	60 - 70
Goveđe pečenje, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Patka, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90

Hrana	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Teleće pečenje, 1 kg	180	80 - 90
Svinjsko pečenje, 1 kg	160 - 180	90 - 100

Hrana	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 .

Hrana	Vrijeme (min)
Jela na jednom tanjuru	10 - 15
Tjestenina	10 - 15
Riža	10 - 15
Komadi	15 - 25

Vrijeme pečenja može se produžiti 10 - 15 minuta ako kolače pečete na više položaja polica.

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 tamnjena. Razlike se izjednače tijekom pečenja.

Pladnjevi se tijekom pečenja u pećnici mogu iskriviti. Kad se pladnjevi ohlade, vratit će se u prvotni oblik.

11.7 Pečenje pekarskih proizvoda

Prvi put koristite nižu temperaturu.

11.8 Savjeti za pečenje tjesteta i peciva

Rezultati pečenja tjesteta i peciva	Mogući uzrok	rješenje
Dno torte nije dovoljno potamnjeno.	Pogrešan položaj police.	Tortu stavite na nižu policu.
Torta je upala i postaje vlažna ili trakasta.	Temperatura pećnice je previsoka. Vrijeme pečenja je prekratko.	Sljedeći put postavite malo nižu temperaturu poslovnice. Sljedeći put postavite duže vrijeme pečenja i nižu temperaturu pećnice.

Rezultati pečenja tjesteva i peciva	Mogući uzrok	rješenje
Kolač je presuh.	Temperatura pećnice je preniska.	Sljedeći put postavite višu temperaturu poslovnice.
	Vrijeme pečenja je predugo.	Sljedeći put postavite kraće vrijeme pečenja.
Kolač se neravnomerno peče.	Temperatura pećnice je previsoka, a vrijeme pečenja je prekratko.	Postavite nižu temperaturu pećnice i duže vrijeme pečenja.
	Tijesto torte nije ravnomerno raspoređeno.	Sljedeći put ravnomjerno rasporedite tijesto na pladnju.
Torta nije gotova za određeno vrijeme pečenja navedeno u receptu.	Temperatura pećnice je preniska.	Sljedeći put postavite malo višu temperaturu poslovnice.

11.9 Pečenje na jednoj razini police:

Pečenje u kalupima

Koristite funkciju: Vrući zrak.

Hrana	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Pite i kolači od lisnatog tjesteva, pretvodno zagrijte praznu pećnicu	170 - 180	10 - 25	2
Tijesta za voćne tortice – biskvitne smjese	150 - 170	20 - 25	2
Kuglof / Brioš	150 - 160	50 - 70	1
Madeira kolač / Voćni kolači	140 - 160	70 - 90	1

Pečenje u kalupima

Koristite prvi položaj police u pećnici.

Koristite funkciju: Uobičajeno kuhanje / Gornji/Donji grijач.

Hrana	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Kolač od sira	170 - 190	60 - 90

Koristite funkciju: Vrući zrak.

Koristite pliticu za pečenje.

Hrana	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Kolač posuti mrvicama od tjesteva	150 - 160	20 - 40

Torte, kolači, kruh

Koristite treći položaj police u pećnici.

Hrana	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Hrana	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Voćne torte (od dizanog tijesta / mješavina), koristite duboku posudu	150	35 - 55	Vočni kolač od lisnatog tijesta	160 - 170	40 - 80

Torte, kolači, kruh

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

Koristite funkciju: Uobičajeno kuhanje / Gornji/Donji grijač.

Koristite pliticu za pečenje.

Hrana	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Rolada	180 - 200	10 - 20	3
Žitný chléb: 1. Započnite s: 2. Nastavite s:	1. 230 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Kolač od maslaca i badema / Slatki kolač	190 - 210	20 - 30	3
Princes krafne / Ekleri	190 - 210	20 - 35	3
Pleterica / Vjenac od kruha	170 - 190	30 - 40	3
Voćne torte (od dizanog tijesta / mješavina), koristite duboku posudu	170	35 - 55	3
Kolači od tijesta s kvascem i nježnim slojem (krema, glazura)	160 - 180	40 - 80	3
Božićna pogača	160 - 180	50 - 70	2

Biskviti

Koristite treći položaj police u pećnici.

Koristite funkciju: Vrući zrak.

Hrana	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Biskviti od prhkog tijesta	150 - 160	10 - 20

Hrana	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Pecivo-kiflice, prethodno zagrijte praznu pećnicu	160	10 - 25

Hrana	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Keksi od biskvitnog tijesta	150 - 160	15 - 20
Uštipci, pret-hodno zagrijte praznu pećnicu	170 - 180	20 - 30
Keksi od diza-nog tijesta	150 - 160	20 - 40
Kolačići s ba-demima	100 - 120	30 - 50
Slastice od bjelanjka / Pu-sinky	80 - 100	120 - 150

Biskviti

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

Koristite treći položaj police u pećnici.

Koristite funkciju: Uobičajeno kuhanje / Gornji/Donji grijач.

Hrana	Tempe-ratura (°C)	Vrijeme (min)
Pecivo-kiflice	190 - 210	10 - 25

11.10 Pečena i zapečena jela

Koristite prvi položaj police u pećnici.

Hrana	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Baguette s topljenim sirom	Vrući zrak	160 - 170	15 - 30
Zapečeno povrće, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Turbo roštilj	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Uobičajeno kuhanje / Gornji/Donji grijач	180 - 200	25 - 40
Riblji nabujci	Uobičajeno kuhanje / Gornji/Donji grijач	180 - 200	30 - 60
Punjeno povrće	Vrući zrak	160 - 170	30 - 60
Slatki nabujci	Uobičajeno kuhanje / Gornji/Donji grijач	180 - 200	40 - 60
Zapečena tjestenina	Uobičajeno kuhanje / Gornji/Donji grijач	180 - 200	45 - 60

11.11 Vlažni vrući zrak

Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

Koristite treći položaj police u pećnici.

Hrana	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Zapečeno tijesto	200 - 220	45 - 55
Zapečeni krumpir	180 - 200	70 - 85

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

11.12 Pečenje na više razina

Upotrijebite limove za pečenje.

Koristite funkciju: Vrući zrak.

Torte, kolači

Hrana	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	
			2 položaja	3 položaja
Princes krafne / Ekleri , prethodno zagrijte praznu pećnicu	160 - 180	25 - 45	1 / 4	-
Suhi drobljenac	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

Biskviti, sitni kolači, lisnata tijesta, peciva-kiflice

Hrana	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	
			2 položaja	3 položaja
Pecivo-kiflice	180	20 - 30	1 / 4	-
Biskviti od prhkog tijesta	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Keksi od biskvitnog tijesta	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Uštipci , prethodno zagrijte praznu pećnicu	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Keksi od diza- nog tijesta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-

Hrana	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	
			2 položaja	3 položaja
Kolačići s ba- demima	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biskvit od bjelanjka / Pu- sinky	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

11.13 Nisko temp. pečenje

Ovu funkciju koristite za pripremu tankih, mehanih 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 priprematice 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 re- šetke
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
Odresci	200 - 300 g	120	20 - 40	3

11.14 Hrskavo pečenje s:Pizza program

Koristite prvi položaj police u pećnici.

Hrana	Temperatu- ra (°C)	Vrijeme (min)
Tartovi	180 - 200	40 - 55
Pita od špi- nata	160 - 180	45 - 60

Hrana	Temperatu- ra (°C)	Vrijeme (min)
Quiche Lor- raine / Pita od sira	170 - 190	45 - 55
Pita od jabuka, pokr.	150 - 170	50 - 60

Hrana	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Pita od povrća	160 - 180	50 - 60

Prije pečenja unaprijed zagrijte praznu pećnicu.

Koristite drugi položaj police u pećnici.

Hrana	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Pizza, tanko tijesto, korištite duboku posudu	210 - 230	15 - 25
Pizza, debelo tijesto	180 - 200	20 - 30
Beskvasnki kruh	210 - 230	10 - 20
Uštipci	160 - 180	45 - 55
Slani alzaški kolač	210 - 230	15 - 25

Govedina

Hrana	Količina	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Pečenka u posudi	1 - 1,5 kg	Uobičajeno kuhanje / Gornji/Donji grijач	230	120 - 150
Goveđe pečenje ili file, slabo pečeno, prethodno zagrijte praznu pećnicu	po cm debljine	Turbo roštilj	190 - 200	5 - 6
Goveđe pečenje ili file, srednje pečeno, prethodno, zagrijte praznu pećnicu	po cm debljine	Turbo roštilj	180 - 190	6 - 8

11.15 Pečenje mesa

Koristite posuđe za pećnicu otporno na temperaturu.

Krto meso pecite pokriveno.

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

Stavite malo vode u pladanju kako biste sprječili zapaljenje masti koja iscuri.

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

Pecite meso i ribu u velikim komadima (1 kg ili više).

Tijekom pečenja, nekoliko puta navlažite zglobove mesa s njegovim sokom.

11.16 Tablice za pečenje

Koristite prvi položaj police u pećnici.

Hrana	Količina	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Goveđe pečenje ili file, dobro pečeno, prethodno zagrijte praznu pećnicu	po cm debljine	Turbo roštilj	170 - 180	8 - 10

Svinjetina

Koristite funkciju: Turbo roštilj.

Hrana	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Lopatica / Vratina / Rolana šunka	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Kotleti / Rebra	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Mesna štruca	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Buncek, prethodno kuhan	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

Teletina

Koristite funkciju: Turbo roštilj.

Hrana	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Teleće pečenje	1	160 - 180	90 - 120
Teleća koljenica	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

Janjetina

Koristite funkciju: Turbo roštilj.

Hrana	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Janjeći but / Janjeće pečenje	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Janjeći hrbat	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

Divljač

Koristite funkciju: Uobičajeno kuhanje / Gornji/Donji grijač.

Hrana	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Hrbat / Zečji but, prethodno zagrijte praznu pećnicu	do 1	230	30 - 40
Srneći hrbat	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Srneći but	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90

Perad

Koristite funkciju: Turbo roštilj.

Hrana	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Perad u komadima	0,2 - 0,25 svaki komad	200 - 220	30 - 50
Pile, polovica	0,4 - 0,5 svaki komad	190 - 210	35 - 50
Pile, mlada kokoš	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Patka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Guska	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Rajčice	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Rajčice	4 - 6	140 - 160	150 - 240

Riba

Koristite funkciju: Uobičajeno kuhanje / Gornji/Donji grijач.

Hrana	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Riba	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

11.17 Mali roštilj

Prije pečenja unaprijed zagrijte praznu pećnicu.

Na roštilju pecite samo tanje komade mesa ili ribe.

Postavite tepsiju na prvu policu, kako biste prikupili masnoću.

Mali roštilj

Hrana	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)		Položaj rešetke
		1. strana	2. strana	
Goveđe pečenje	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Govedi file	230	20 - 30	20 - 30	3
Svinjska pečenica	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Teleća pečenica	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Janjeći hrbat	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Riba, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Veliki roštilj

Uvijek roštiljajte na najvećoj postavci temperature.

Koristite četvrtu razinu police, osim ako je drugačije navedeno.

Hrana	Vrijeme (min)	
	1. strana	2. strana
Hamburgeri	8 - 10	6 - 8

Hrana	Vrijeme (min)	
	1. strana	2. strana
Svinjski filet	10 - 12	6 - 10
Svinjetina	10 - 12	6 - 8
Odresci	7 - 10	6 - 8

Hrana	Vrijeme (min)	
	1. strana	2. strana
Tost, koristite pe- ti položaj police	1 - 3	1 - 3
Tost s nadjevom	6 - 8	-

11.18 Odmrzavanje hrane

Hrana	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj re- šetke
Pizza, smrznuta	200 - 220	15 - 25	2
American pizza, smrznut- ta	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
Kroketi / Kroketi	220 - 230	20 - 35	3
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

- Upotrebjavajte samo staklenke za konzerviranje istih dimenzija dostupne na tržištu.
- Ne koristite staklenke s poklopцима koji se odvijaju i s bajonetnim ili metalnim poklopциma.
- 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	-

Košturnjavo 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	-
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

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.

Povrće

Za jednu pliticu upotrijebite položaj treće police.

Za 2 plitice upotrijebite položaj prve i četvrtre police.

Hrana	Temperatu- ra (°C)	Vrije me (h)
Grah	60 - 70	6 - 8
Paprike	60 - 70	5 - 6

Hrana	Temperatu- ra (°C)	Vrije me (h)
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.

Za jednu pliticu upotrijebite položaj treće police.

Za 2 plitice upotrijebite položaj prve i četvrtre police.

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

11.21 Pečenje kruha

Prethodno zagrijavanje se ne preporučuje.

Koristite drugi položaj police u pećnici.

Hrana	Temperatu- ra (°C)	Vrijeme (min)
Bijeli kruh	170 - 190	40 - 60

Hrana	Temperatu- ra (°C)	Vrijeme (min)
Baguette	200 - 220	35 - 45
Brioš	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Žitný chléb	170 - 190	50 - 70
Integralni kruh	170 - 190	50 - 70
Kruh s cjelovitim žitaricama	170 - 190	40 - 60
Peciva	190 - 210	20 - 35

11.22 Senzor za hranu

Govedina	Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Slabo pečeno	Srednje peče- no	Dobro pečeno
Goveđe pečenje	45	60	70
Pečenica	45	60	70

Govedina	Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Manje	Srednje peče- no	Više
Mesna štruca	80	83	86

Svinjetina	Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Manje	Srednje peče- no	Više
Šunka / Pečenje	80	84	88
Hrbat, narezan / Svinjska pečenica, dimljena / Svinjska pečenica, poširana	75	78	82

Teletina	Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Manje	Srednje peče- no	Više
Teleće pečenje	75	80	85
Teleća koljenica	85	88	90
Ovčetina / janjetina	Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Manje	Srednje peče- no	Više
Ovčji but	80	85	88
Ovčji hrbat	75	80	85
Janjeće pečenje / Janjeći but	65	70	75
Divljač	Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Manje	Srednje peče- no	Više
Zečji hrbat / Srneći hrbat	65	70	75
Zečji but / Zec, cijeli / Srneća no- ga	70	75	80
Perad	Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Manje	Srednje peče- no	Više
Pile	80	83	86
Patka, cijela/polovica / Purica, cijela/prsa	75	80	85
Pačja prsa	60	65	70
Riba (losos, pastrva, smuđ)	Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Manje	Srednje peče- no	Više
Riba, cijela/velika/na pari / Riba, cijela/velika/pečena	60	64	68

Složenci - Prethodno kuhano povrće	Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Manje	Srednje peče- no	Više
Složenac s tikvicama, / Složenac s brokulom, / Složenac s koromačem	85	88	91
Složenci - Pikantni	Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Manje	Srednje peče- no	Više
Caneloni / Lasagne / Zapečena tjestenina	85	88	91
Složenci - Slatki	Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Manje	Srednje peče- no	Više
Složenac s bijelim kruhom sa/bez povrća, / Složenac 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 i IEC 60350.

Pečenje na jednoj razini. Pečenje u kalupima

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

Pečenje na jednoj razini. Keksi
Koristite treći položaj police u pećnicu.

Hrana	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Prhko tjesto / Prutići od tjesteta	Vrući zrak	140	25 - 40
Prhko tjesto / Prutići od tjesteta, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Uobičajeno kuhanje / Gornji/Donji grijач	160	20 - 30
Sitni kolači (po 20 na plitici), prethodno zagrijte praznu pećnicu	Vrući zrak	150	20 - 35
Sitni kolači (po 20 na plitici), prethodno zagrijte praznu pećnicu	Uobičajeno kuhanje / Gornji/Donji grijач	170	20 - 30

Pečenje na više razina. Keksi

Hrana	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	
				2 položaja	3 položaja
Prhko tjesto / Prutići od tjesteta	Vrući zrak	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Sitni kolači (po 20 na plitici), prethodno zagrijte praznu pećnicu	Vrući zrak	150	23 - 40	1 / 4	-

Mali roštilj

Praznu pećnicu prethodno zagrijte 5 minute.

Roštiljajte na maksimalnoj postavci temperature.

Hrana	Funkce	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Tost	Mali roštilj	1 - 3	5
Govedi odrezak, okrenite kada prođe pola vremena.	Mali roštilj	24 - 30	4

Veliki roštilj

Praznu pećnicu prethodno zagrijte 3 minute.

Roštiljajte na maksimalnoj postavci temperature.

Koristite četvrti položaj police u pećnici.

Hrana	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 grijачem.

Koristite prvi položaj police u pećnici.

Koristite pliticu za pečenje.

Broj redaka	Hrana	Spremnik (Gastro-norm)	Količina (kg)	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
1	Brokula, pret-hodno zagrijte praznu pećnicu	1 x 1/2 probušeno	0.3	3	99	13 - 15
2	Brokula, pret-hodno zagrijte praznu pećnicu	2 x 1/2 probušeno	2 x 0,3	2 i 4	99	13 - 15
3	Brokula, pret-hodno zagrijte praznu pećnicu	1 x 1/2 probušeno	maks.	3	99	15 - 18
4	Grašak, smrznuti	2 x 1/2 probušeno	2 x 1,3	2 i 4	99	Dok temperatura na najhladnijem dijelu ne dosegne 85 °C.

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, oštrom 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 deterdžente. Oni mogu oštetići dijelove od emajla i nehrđajućeg čelika.

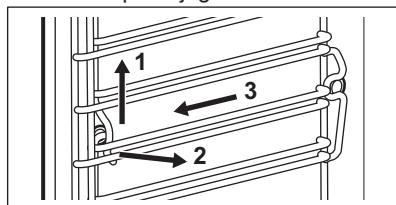
Proizvode možete kupiti na www.electrolux.com/shop i u najboljim trgovinama.

12.3 Vađenje vodilica polica

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

Za čišćenje pećnice, izvadite sve vodilice polica.

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



- Prednji kraj vodilice police povucite dalje od bočne stijenke.
- Izvadite vodilicu iz stražnjeg nosača. Vodilice police 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

- Aktivirajte uređaj.
- Dodirnite dok se na zaslonu ne prikaže S1. Na nekim modelima također možete odabратi i S2, S3, S4.
- Dodirnite ili za odabir funkcije čišćenja.

- 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 sprječili, 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 kamena

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 aktivran, na zaslonu bljeska S3.

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

12.11 Sustav za generiranje pare - Ispiranje - S4

Izvadite sav priror.

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.

12.12 Skidanje i postavljanje vrata

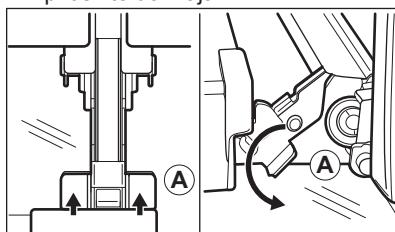
Vrata i unutarnje staklene ploče možete skinuti kako biste ih očistili. Broj staklenih ploča različit je za različite modele.



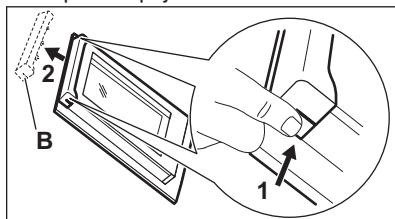
UPOZORENJE!

Vrata su teška.

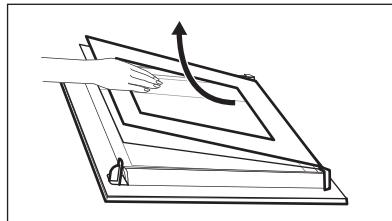
1. Potpuno otvorite vrata.
2. Poluge (A) na dvije šarke vrata pritisnite do kraja.



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 krupu na stabilnoj površini, vanjskom stranom prema dolje.
6. Uhvatite prirubnicu vrata (B) na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste otpustili spojnice.



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.



9. Očistite staklenu ploču sapunicom.
Pažljivo osušite staklenu ploču.

Kad je čišćenje završeno, izvršite gornje korake obrnutim redoslijedom. Najprije umetnите manju ploču, zatim veću i vrata.



UPOZORENJE!

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

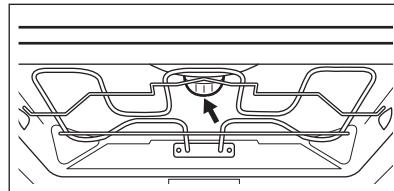
12.13 Zamjena žarulje



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 krpnu.



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.

Gornje svjetlo

1. Okrenite stakleni poklopac svjetla i skinite ga.

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 priključen na električno napajanje (provjerite dijagram priključivanja, ako je dostupan).

Problem	Mogući uzrok	rješenje
Pećnica se ne grijе.	Pećnica je isključena.	Uključite pećnicu.
Pećnica se ne grijе.	Sat nije podešen.	Namjestite sat.
Pećnica se ne grijе.	Nisu postavljene potrebne postavke.	Provjerite jesu li postavke točne.
Pećnica se ne grijе.	Automatsko isključivanje je uključeno.	Pogledajte odjeljak "Automatsko isključivanje".
Pećnica se ne grijе.	Uključena je funkcija roditeljske zaštite.	Pogledajte poglavlje "Korištenje roditeljske zaštite".
Pećnica se ne grijе.	Osigurač je pregorio.	Provjerite da li je osigurač uzrok kvara. Ako osigurač stalno pregara, обратите 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 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 previšoka.	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, обратите se službi za korisnike.

Problem	Mogući uzrok	rješenje
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.
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 uključenja 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 poglavljju "Dodatne funkcije".

13.2 Servisni podaci

Ako sami ne možete pronaći rješenje problema, обратите se vašem zastupniku iliovlaštenom 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.)

14. ENERGETSKA UČINKOVITOST

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

Naziv dobavljača	Electrolux
Identifikacija modela	EOB7S31V EOB7S31Z
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 pećница
Masa	EOB7S31V 39.0 kg EOB7S31Z 39.0 kg

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

Za korištenje preostale topline i održavanje hrane topлом, odaberite najnižu moguću temperaturu. Na zaslонu 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 uključenje, ponovite taj korak.

15. BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom 

<img alt="crossed-out trash bin symbol" data-bbox="645 605 670 625} ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.</p>

www.electrolux.com/shop



867352935-A-512018

CE

