

COE7P31X
EOE7P31Z



HR Pećnica

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.....	10
6. SVAKODNEVNA UPORABA.....	10
7. FUNKCIJE SATA.....	12
8. AUTOMATSKI PROGRAMI.....	14
9. KORIŠTENJE PRIBORA.....	15
10. DODATNE FUNKCIJE.....	19
11. SAVJETI I PREPORUKE.....	21
12. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	36
13. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	39
14. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	41

MISLIMO NA VAS

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

Dobrodošli u Electrolux.

Posjetite našu internetsku stranicu za:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Registriranje vašeg proizvoda za bolji servis:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop


BRIGA O KUPCIMA I SERVIS


Preporučujemo uporabu originalnih rezervnih dijelova.

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

Informacije možete pronaći na natpisnoj pločici.

 **Upozorenje / Oprez - sigurnosne informacije**

 **Opće informacije i savjeti**

 **Ekološke informacije**

Zadržava se pravo na izmjene.

1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

1.1 Sigurnost djece i ranjivih skupina ljudi

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

1.2 Opća sigurnost

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

- Prilikom vađenja ili stavljanja pribora ili posuđa obavezno koristite rukavice.
- Uređaj isključite iz električne mreže prije bilo kakvih radova na održavanju.
- Prije zamjene žarulje provjerite je li uređaj isključen kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte uređaje za parno čišćenje.
- Nemojte koristiti agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Ako je kabel napajanja oštećen, proizvođač, ovlašteni servisni centar ili slično kvalificirana osoba mora ga zamijeniti kako bi se izbjegla opasnost od strujnog udara.
- 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 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 iskapčanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom od minimalno 3 mm.
- Ovaj je uređaj usklađen s direktivama EEZ-a.
- 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.
- Iskre ili otvoreni plamen ne smiju doći u dodir s uređajem kada otvarate vrata.
- Ne stavljajte zapaljive predmete ili predmete namočene zapaljivim sredstvima u, pored ili na uređaj.



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Kako biste spriječili oštećenje ili gubitak boje emajla:
 - ne stavljajte izravno na dno uređaja 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

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.

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 deterdžent. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, poštujujte sigurnosne upute na ambalaži.
- Katalitički emajl (ako postoji) nemojte čistiti bilo kakvom vrstom deterdženta.

2.5 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.
- Držite djecu dalje od uređaja dok je uključeno pirolitičko čišćenje. 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 čišćenja 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, uključujući i 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.

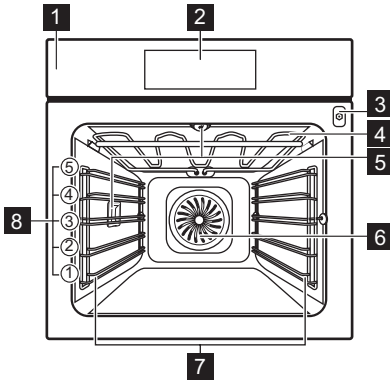
- Prije zamjene žarulje, uređaj iskopčajte iz električne mreže.
- Koristite samo žarulje istih karakteristika..

2.7 Servisiranje

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

3. OPIS PROIZVODA

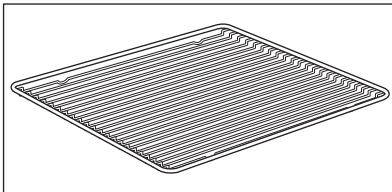
3.1 Opći pregled



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Elektronički programator
- 3 Utičnica za temeljni senzor temperature
- 4 Grijaći element
- 5 Lampica
- 6 Ventilator
- 7 Nosač polica, uklonjivo
- 8 Položaji polica

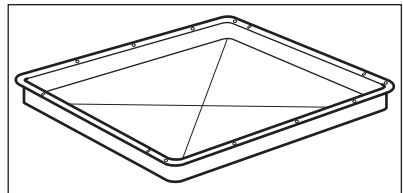
3.2 Pribor

Rešetka za pečenje



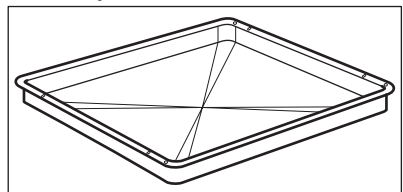
Za posude za kuhanje, kalupe za pečenje kolača i mesa.

Pekač za pecivo



Za torte i biskvite.

Duboka plitica



2.8 Odlaganje



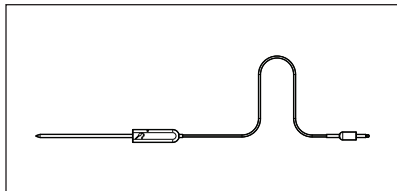
UPOZORENJE!

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.

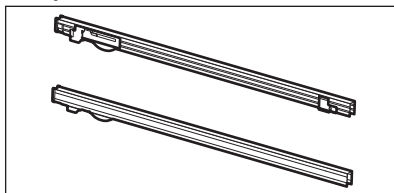
Za pečenje kolača i mesa ili kao plitica za sakupljanje masnoće.

Senzor za hranu



Za mjerenje temperature unutar hrane.

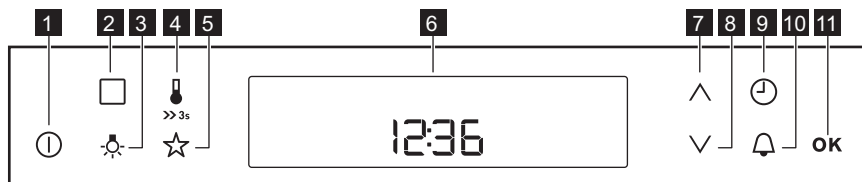
Sklopive vodilice








Za lakše umetanje i vađenje pladnjeva i žičane police.






4. UPRAVLJAČKA PLOČA

4.1 Elektronički programator

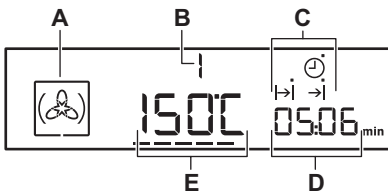


Za rukovanje uređajem koristite polja senzora.

Polje senzora	Funkce	Opis
1	 UKLJUČIVANJE/ ISKLUČIVANJE	Za uključenje i isključenje pećnice.
2	 OPCIJE	Za postavljanje funkcije pećnice, funkcije čišćenja ili automatskog programa.
3	 SVJETLO U PEĆNICI	Za uključenje i isključenje svjetla pećnice.
4	 TEMPERATURA / 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.






Polje senzora	Funkce	Opis
7		GORE Za kretanje prema gore u izborniku.
8		DOLJE Za kretanje prema dolje u izborniku.
9		SAT Za namještanje funkcija sata.
10		ZVUČNI ALARM Za postavljanje nadglednika minuta.
11		ISPRAVNO Za potvrdu odabira ili postavke.


4.2 Zaslون



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

Ostali indikatori na zaslonu:

Simbol	Naziv	Opis
	Automatski program	Možete odabrati automatski program.
	Moj Favorit program	Omiljeni program je u tijeku.
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.

Simbol	Naziv	Opis
	Elektronička blokada vrata	Funkcija blokade vrata radi.
	Zvučni alarm	Funkcija Zvučni alarm radi.

4.3 Indikator zagrijavanja

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

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

5. PRIJE PRVE UPOTREBE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.



Za postavljanje vremena, pogledajte odjeljak "Funkcije sata".

Pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“.

Očistite pećnicu i pribor prije prve upotrebe.

Pribor i uklonjive vodilice polica vratite na njihovo mjesto.

5.1 Početno čišćenje

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


6. SVAKODNEVNA UPORABA









UPOZORENJE!





Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Funkcije grijanja

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

Funkcije pećnice	Upotreba
 Pizza program	Za pečenje pize. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.
 Uobičajeno kuhanje (Gornji/Donji grijač)	Za pečenje i prženje na jednom položaju rešetki za pečenje.

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

Funkcije pećnice	Upotreba
 Održavanje topline	Za održavanje hrane toplom.
 Mali roštilj	Za roštiljanje plosnatih namirnica i tostiranje kruha.
 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.



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

6.2 Postavljanje funkcije pećnice

1. Uključite pećnicu pomoću ①. Zaslom prikazuje unaprijed postavljenu temperaturu, simbol i broj funkcije pećnice.
2. Pritisnite \wedge ili \vee za odabir funkcije pećnice.
3. Pritisnite OK ili se pećnica automatski uključuje nakon 5 sekundi.

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

6.3 Promjena temperature

Pritisnite \wedge ili \vee za promjenu temperature u koracima: 5 °C.

Kad je pećnica na postavljenoj temperaturi, oglašava se signal a indikator zagrijavanja se isključuje.

6.4 Kontrola temperature

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

1. Pritisnite  **»»»**.

Na zaslonu se prikazuje temperatura u pećnici.


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

6.5 Brzo zagrijavanje pećnice

Tijekom korištenja funkcije brzog zagrijavanja u pećnicu ne stavljajte hranu.

Brzo zagrijavanje pećnice nije dostupno s nekim funkcijama zagrijavanja. Ako se u izborniku postavku 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:

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.
	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 MJE- RENJE	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 postavljani.

7.2 Namještanje i promjena vremena

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

1. Za postavljanje sati pritisnite \wedge ili \vee .
2. Pritisnite **OK**.
3. Za postavljanje minuta pritisnite \wedge ili \vee .
4. Pritisnite **OK**.
Na zaslonu se prikazuje novo vrijeme.
Za promjenu vremena pritišćite \odot dok ne počne bljeskati \odot .

7.3 Postavljanje funkcije TRAJANJE

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

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

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

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

7.4 Postavljanje funkcije ZAVRŠETAK

1. Podesite funkciju pećnice i temperaturu.

2. Pritišćite \odot dok ne počne bljeskati $\rightarrow|$.

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

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

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

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

7.5 Namještanje funkcije VRIJEME ODGODE

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

Na zaslonu se prikazuje bljeskajuće $\rightarrow|$.

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

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 $\rightarrow|$ 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, $\left| \rightarrow \right| s$ točkom $i \rightarrow \left| \right|$. Ova točka prikazuje koja je funkcija sata aktivirana u zaslonu Sat/preostala toplina.

7.6 Stupanj: Zvučni Alarm

1. Pritisnite

Na zaslonu se prikazuje bljeskajuće i "00".

2. Za prebacivanje između opcija pritisnite . Najprije postavite sekunde, a potom minute i sate.
3. Pritisnite ili za postavljanje funkcije ZVUČNI ALARM, a za potvrdi koristite .

4. Pritisnite OK ili se ZVUČNI ALARM automatski pokreće nakon 5 sekundi. Kad vrijeme isteče, oglašava se signal na 2 minute a na zaslonu se prikazuje bljeskajuće 00:00 i .
5. Za isključivanje signala dodirnite polje senzora.

7.7 TAJMER ZA MJERENJE

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

8. AUTOMATSKI PROGRAMI



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

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

Postoji 9 automatskih programa. Za pripremu jela koristite automatski

8.1 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

8.2 Online recepti



Recepte za automatske programe specificirane za ovu pećnicu možete naći na našoj web stranici. Za pronalaženje odgovarajuće knjižice recepata pogledajte PNC broj na natpisnoj pločici na prednjem okviru unutrašnjosti pećnice.

8.3 Automatski programi

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

8.4 Automatski programi s unosom mase

Ako postavite masu mesa, uređaj izračunava vrijeme pečenja.

1. Uključite uređaj.
2. Dodirnite .
3. Dodirnite \wedge ili \vee za postavljanje programa s unosom mase.
Zaslon prikazuje: vrijeme pečenja, simbol trajanja \rightarrow , zadanu masu, mjernu jedinicu (kg, g).

4. Dodirnite OK ili se postavke automatski spremaju nakon pet sekundi.
Uređaj se uključuje.
5. Zadanu vrijednost mase možete promijeniti pomoću \wedge ili \vee .
Dodirnite OK.
6. Kada postavljeno vrijeme istekne, dvije minute oglašava se zvučni signal. Treperi \rightarrow .
7. Dodirnite bilo koje polje senzora kako biste zaustavili signal.
8. Isključite uređaj.

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

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

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

9. KORIŠTENJE PRIBORA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

9.1 Sonda za pečenje mesa

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

Mogu se postaviti dvije temperature:

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



OPREZI!

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

Upute za najbolje rezultate:

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




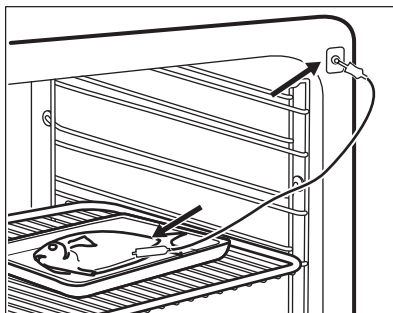
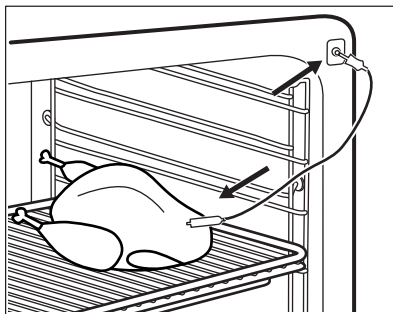
Pećnica izračunava približno vrijeme kuhanja, može se promijeniti.






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

Kategorije hrane: meso, perad i riba






1. Aktivirajte uređaj.
2. Umetnite vrh sonde za pečenje mesa (s  na ručki) u sredinu mesa ili ribe, ako je moguće na najdebljem dijelu. Osigurajte da se najmanje 3/4 sonde za pečenje mesa nalazi unutar jela.
3. Postavite utikač sonde za pečenje mesa u utičnicu na prednjem okviru uređaja.




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

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




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 .



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

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

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

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

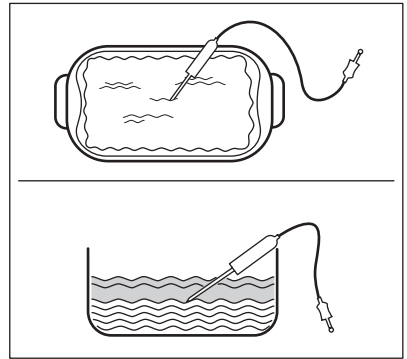


UPOZORENJE!

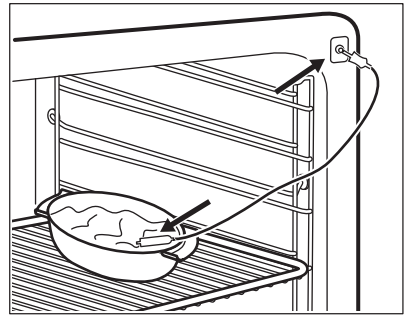
Postoji rizik od opekina jer je sonda za pečenje mesa vruća. Budite pažljivi dok je isključujete i vadite iz jela.




Kategorija hrane: složenac






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




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




- Zaslon prikazuje bljeskajuće  i zadanu postavku temperature mesa. Tijekom prve uporabe temperatura je 60 °C, a posljednja postavljena vrijednost tijekom svake naredne uporabe.
6. Za postavljanje temperature mesa dodirnite  ili .
 7. Dodirnite OK ili se postavke automatski spremaju nakon 5 sekundi.

- i** Temperaturu mesa možete postaviti jedino kada bljeska simbol . Ako je na zaslonu prikazano , ali ne bljeska prije nego postavite temperaturu mesa, dodirnite  i  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.



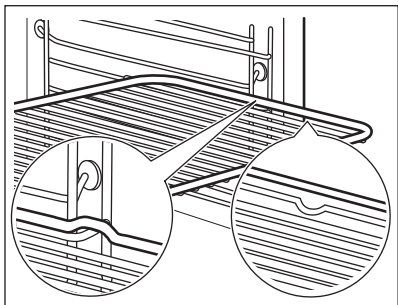
UPOZORENJE!

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

9.2 Umetanje pribora

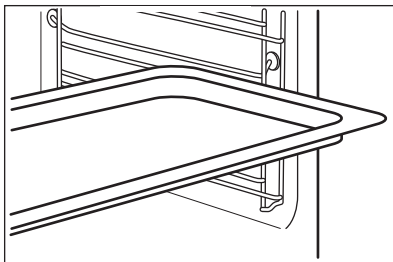
Mreža za pečenje:

Gurnite mrežu između vodilica nosača police .



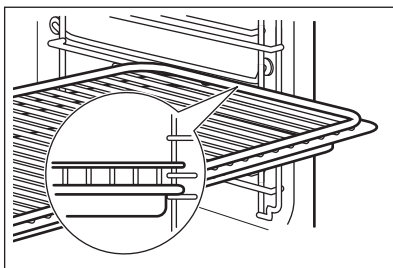
Pekač za pecivo/ Duboka plitica:

Pritisnite pekač za pecivo /duboku pliticu između vodilica ili nosača 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 posuđa. Nemojte podmazivati teleskopske vodilice.



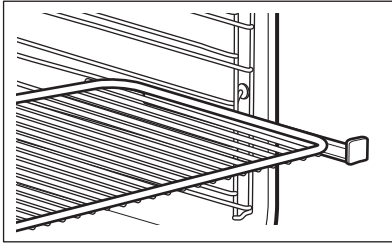
OPREZ!

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

Mreža za pečenje:

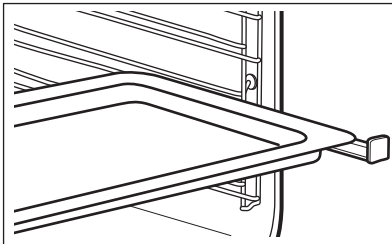
Mrežu za pečenje postavite na teleskopske vodilice tako da šipke budu s donje strane.

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



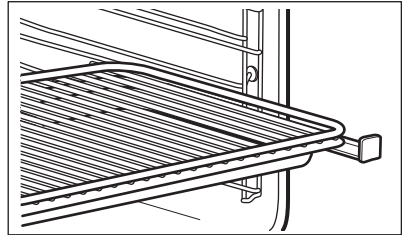
Duboka plitica:

Stavite duboku pliticu na teleskopske vodilice.



Istovremena upotreba mreže za pečenje i duboke plitice:

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



10. DODATNE FUNKCIJE

10.1 Upotreba funkcije Moj favorit program

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




- i** Dok funkcija radi, možete promijeniti vrijeme i temperaturu.

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

10.2 Uporaba roditeljske zaštite

Blokiranje radi djece sprječava nehotično uključivanje pećnice.

- i** 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 završljena.

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.

Oglašava se zvučni signal.

Na zaslonu se prikazuje lokot.

Za isključivanje funkcije Blokiranje tipki ponovite 3. korak.



Ako funkcija Pirolytičko 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.



10.4 Uporaba izbornika s postavkama

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

	Opis	Vrijednost postavke
1	INDIKATOR OSTATKA TOPLINE	UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE
2	PODSJETNIK ZA ČIŠĆENJE	UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE
3	TON TIPKE ¹⁾	KLIK / BIP / ISKLJ
4	TON POGREŠKE	UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE
5	DEMO NAČIN RADA	Aktivacijska šifra: 2468
6	SERVISNI IZBORNIK	-
7	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 - 245	5.5
250 - maksimalno	1.5

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



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

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

10.7 Ventilator za hlađenje

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

11. SAVJETI I PREPORUKE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.



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

11.1 Preporuke za kuhanje

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

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

11.2 Pečenje pekarskih proizvoda

Prvi put koristite nižu temperaturu.

Vrijeme pečenja može se produžiti 10 – 15 minuta ako kolače pečete na više položaja police.

Kolači i pite u početku se možda neće ravnomjerno zapeći ako ih pečete na različitim razinama. Nema potrebe za promjenom postavke temperature ako dođe do nejednolikog tamnjenja. Razlike se izjednače tijekom pečenja.

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

11.3 Savjeti za pečenje tijesta i peciva

Rezultati pečenja tijesta 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.	Sljedeći put postavite malo nižu temperaturu poslovnice.
	Vrijeme pečenja je prekratko.	Sljedeći put postavite duže vrijeme pečenja i nižu temperaturu pećnice.
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 neravnomjerno peče.	Temperatura pećnice je previsoka, a vrijeme pečenja je prekratko.	Postavite nižu temperaturu pećnice i duže vrijeme pečenja.
	Tijesto torte nije ravnomjerno 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.

11.4 Pečenje na jednoj razini police:

Pečenje u kalupima

Koristite funkciju: Vrući zrak.

Hrana	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Pite i kolači od listanog tijesta, predgrijte 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 grijač.

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

Torte, kolači, kruh

Koristite treći položaj police u pećnici.

Koristite funkciju: Vrući zrak.

Koristite pliticu za pečenje.

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

Torte, kolači, kruh

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

Koristite funkciju: Uobičajeno kuhanje / Gornji/Donji grijač.

Koristite pliticu za pečenje.

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

Hrana	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Rolada	180 - 200	10 - 20	3
Raženi kruh: 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 / Eklari	190 - 210	20 - 35	3
Pletenica / Vijenac 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
Pecivo-Kiflice, predgrijte praznu pećnicu	160	10 - 25
Keksi od biskvitnog tijesta	150 - 160	15 - 20
Uštipci, predgrijte praznu pećnicu	170 - 180	20 - 30
Keksi od dizanog tijesta	150 - 160	20 - 40
Kolačići s bademima	100 - 120	30 - 50

Hrana	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Slastice od bjelanjka / Punsinky	80 - 100	120 - 150

Biskviti

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

Koristite treći položaj police u pećnici.

Koristite funkciju: Uobičajeno kuhanje / Gornji/Donji grijač.

Hrana	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Pecivo-Kiflice	190 - 210	10 - 25

11.5 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, predgrijte praznu pećnicu	Turbo roštilj	160 - 170	15 - 30
Lazanje	Uobičajeno kuhanje / Gornji/Donji grijač	180 - 200	25 - 40
Riblj nabujci	Uobičajeno kuhanje / Gornji/Donji grijač	180 - 200	30 - 60
Punjeno povrće	Vrući zrak	160 - 170	30 - 60
Slatki nabujci	Uobičajeno kuhanje / Gornji/Donji grijač	180 - 200	40 - 60
Zapečena tjestenina	Uobičajeno kuhanje / Gornji/Donji grijač	180 - 200	45 - 60

11.6 Vlažni vrući zrak

Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

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

11.7 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	160 - 180 , predgrijte praznu pećnicu	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	170 - 180 , predgrijte praznu pećnicu	30 - 50	1 / 4	-

Hrana	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	
			2 položaja	3 položaja
Keksi od dizanog tijesta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Kolačići s bademima	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biskvit od bjelanjka / Punsinky	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

11.8 Nisko temp. pečenje

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

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



Ako koristite tu funkciju, uvijek pripremajte jelo bez poklopca.

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

Jelo	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Goveđe pečenje	1000 - 1.500 g	120	120 - 150	1
Goveđi file	1000 - 1.500 g	120	90 - 150	3
Teleće pečenje	1000 - 1.500 g	120	120 - 150	1
Odresci	200 - 300 g	120	20 - 40	3

11.9 Hrskavo pečenje s: Pizza program

Koristite prvi položaj police.

Hrana	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Tartovi	180 - 200	40 - 55
Pita od špinata	160 - 180	45 - 60

Hrana	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Quiche Lorraine / Pita od sira	170 - 190	45 - 55
Kolač od sira	140 - 160	60 - 90
Pita od jabuka, pokr.	150 - 170	50 - 60
Pita od povrća	160 - 180	50 - 60

Predgrijte praznu pećnicu prije kuhanja.

Koristite drugi položaj police.

Hrana	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Pizza, tanko tijesto, koristite duboki pladanj	200 - 230	15 - 20
Pizza, debelo tijesto	180 - 200	20 - 30
Beskrasni kruh	230 - 250	10 - 20
Uštipci	160 - 180	45 - 55
Slani alzaški kolač	230 - 250	12 - 20
Knedle	180 - 200	15 - 25

11.10 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 pladanj kako biste spriječili 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.

11.11 Tablice za pečenje

Koristite prvi položaj police u pećnici.

Govedina

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

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

Svinjetina

Koristite funkciju: Turbo roštilj.

Hrana	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Lopatica / Vrat /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
Bunceak, 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, predgrijte 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 grijač.

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

11.12 Mali roštilj

Postavite pladanj na prvi položaj police za sakupljanje masnoće.

Predgrijte praznu pećnicu prije kuhanja.

Roštiljajte samo tanke komade mesa ili ribe.

Mali roštilj

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

Veliki roštilj

Uvijek roštiljajte s maksimalnom postavkom temperature.

Koristite četvrti položaj police, osim ako je drukčije navedeno.

Hrana	Vrijeme (min)	
	1. strana	2. strana
Pljeskavice	8 - 10	6 - 8
Svinjski filet	10 - 12	6 - 10
Svinjetina	10 - 12	6 - 8
Odresci	7 - 10	6 - 8
Tost , koristite peti položaj police.	1 - 3	1 - 3
Tost s nadjevom	6 - 8	-

11.13 Odmrzavanje hrane - Vrući zrak

Hrana	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Pizza, smrznuta	200 - 220	15 - 25	2
American pizza, smrznuta	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, hladna	210 - 230	13 - 25	2
Pizza snack, smrznuta	180 - 200	15 - 30	2
Pomfrit, tanki	200 - 220	20 - 30	3
Pomfrit, debelo narezan	200 - 220	25 - 35	3
Kroketi / Kroketi	220 - 230	20 - 35	3
Pirjani krumpir	210 - 230	20 - 30	3
Lazanje / Caneloni, svježi	170 - 190	35 - 45	2
Lazanje / Caneloni, smrznuti	160 - 180	40 - 60	2
Sir pečen u pećnici	170 - 190	20 - 30	3
Pileća krilca	190 - 210	20 - 30	2

11.14 Odmrzavanje

Uklonite ambalažu s hrane i zatim hranu stavite na tanjur.

Koristite prvi položaj police u pećnici.

Ne prekrivajte hranu, jer to može produžiti vrijeme odmrzavanja.

Za velike porcije hrane stavite naopako okrenuti tanjur na dno unutrašnjosti pećnice. Stavite hranu na duboki tanjur ili pladanj i stavite je na tanjur unutar pećnice. Ako je potrebno izvadite nosače police.

Hrana	Količina (kg)	Vrijeme odmrzavanja (min.)	Naknadno vrijeme odmrzavanja (min)
Piletina, okrenite nakon pola vremena	1	100 - 140	20 - 30
Meso, okrenite nakon pola vremena	1	100 - 140	20 - 30
Pastrva	0.15	25 - 35	10 - 15
Jagode	0.3	30 - 40	10 - 20
Maslac	0.25	30 - 40	10 - 15
Krema, istucite vrhnje dok je još uvijek djelomično smrznuto	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15
Gateau torta	1.4	60	60

11.15 Konzerviranje - Donji grijač

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

Meko voće

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

Košunjavo 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.

11.16 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 četvrte police.

Hrana	Temperatura (°C)	Vrijeme (h)
Grah	60 - 70	6 - 8
Paprike	60 - 70	5 - 6
Povrće za juhu	60 - 70	5 - 6
Gljive	50 - 60	6 - 8

Hrana	Temperatura (°C)	Vrijeme (h)
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 četvrte police.

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

11.17 Senzor za hranu

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

Govedina	Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Manje	Srednje 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 pečeni- ca, 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
Piletina	80	83	86

Perad	Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Manje	Srednje pečeno	Više
Patka, cijela/polovica / Purica, cijela/prsa	75	80	85
Pačja prsa	60	65	70

Riba (losos, pastrva, smuđ)	Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Manje	Srednje pečeno	Više
Riba, cijela/velika/na pari / Riba, cijela/velika/pečena	60	64	68

Složenci - pred-kuhano povrće	Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Manje	Srednje pečeno	Više
Složenic s tikvicama / Složenac s brokulom / Složenac s koromačem	85	88	91

Složenci - pikantni	Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Manje	Srednje pečeno	Više
Caneloni / Lazanje / Zapečena tjestenina	85	88	91

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

11.18 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 pećnici.

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

Pečenje na više razina. Keksi

Hrana	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	
				2 položaja	3 položaja
Prhko tijesto / Prutići od tijesta	Vrući zrak	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Sitni kolači (po 20 na plitici), predgrijte 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
Goveđi odrezak, okrenite nakon 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
Pljeskavice	8 - 10	6 - 8
Tost	1 - 3	1 - 3

12. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

12.1 Napomene o čišćenju

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

Za čišćenje metalnih površina koristite namjensko sredstvo za čišćenje.

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

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

Tvrđokorne mrlje čistite posebnim sredstvom za čišćenje pećnica.

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

Nakon svake uporabe očistite vlagu iz pećnice.

12.2 Skidanje vodilica polica

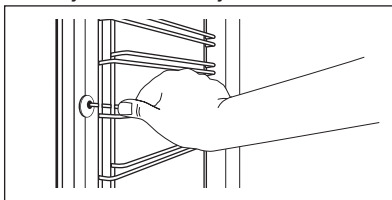
Za čišćenje pećnice, skinite vodilice polica.



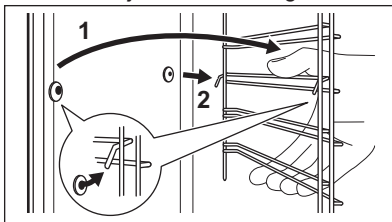
OPREZI!

Pažljivo skidajte vodilice polica.


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



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



Uklonjeni pribor postavite obrnutim redoslijedom.

-  Zatiče za držanje na teleskopskim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.

12.3 Piroilitičko



OPREZI!

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".




OPREZI!

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	Opis
1	1 h za nizak stupanj nečistoće
2	1 h 30 min za uobičajen stupanj nečistoće
3	3 h za visok stupanj nečistoće

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

7. Za potvrdu pritisnite **OK**.

12.4 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".

12.5 Skidanje i postavljanje vrata

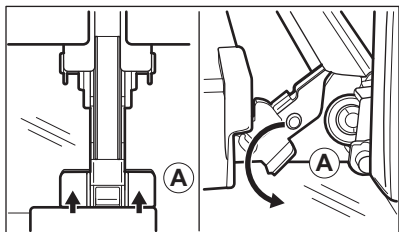
Vrata i unutarnje staklene ploče možete skinuti kako biste ih očistili. Broj staklenih ploča različit je za različite modele.



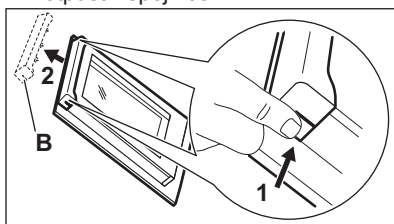
UPOZORENJE!

Vrata su teška.

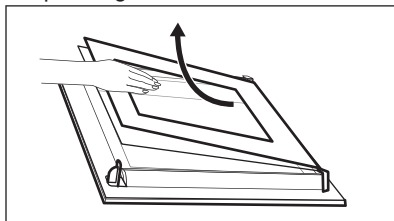
1. Potpuno otvorite vrata.
2. Poluge (A) na dvije šarke vrata pritisnite do kraja.



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 krpu na stabilnoj površini, vanjskom stranom prema dolje.
6. Uхватите priрубnicu 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.

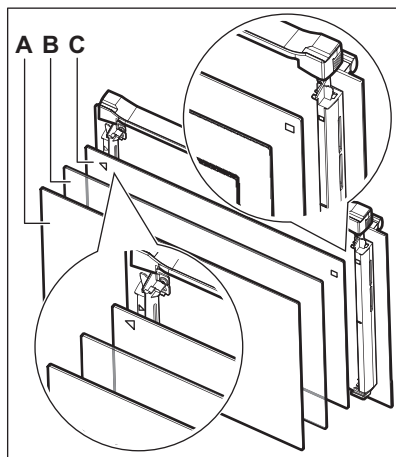


9. Očistite staklenu ploču sapunicom. Pažljivo osušite staklenu ploču. Kad je čišćenje završeno, izvršite gornje korake obrnutim redoslijedom. Najprije umetnite manju ploču, zatim veću i vrata.

**UPOZORENJE!**

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

Pazite da staklene ploče (C, B i A) vratite ispravnim redoslijedom. Prvo umetnite ploču C koja ima kvadratić otisnut na lijevoj strani i trokutić na desnoj strani. Te simbole također ćete naći otisnute na okviru vrata. Simbol trokuta na staklu mora se poklopiti s trokutom na okviru a simbol kvadrata mora se poklopiti sa simbolom kvadrata. Nakon toga, umetnite ostale dvije staklene ploče.

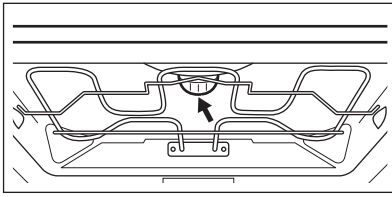
**12.6 Zamjena žarulje****UPOZORENJE!**

Opasnost od električnog udara.
Svjetlo može biti vruće.

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

Gornje svjetlo

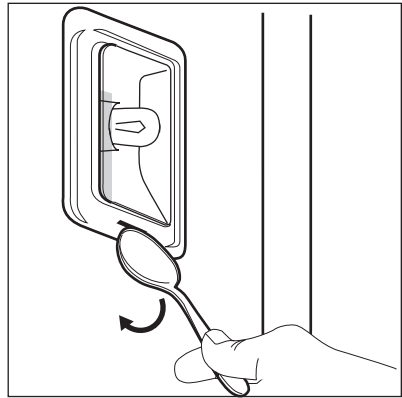
1. Okrenite stakleni poklopac svjetla i skinite ga.



2. Očistite stakleni poklopac.
3. Zamijenite žarulju odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.
4. Postavite stakleni poklopac.

Bočno svjetlo

1. Skinite lijevu vodilicu za plitice kako biste omogućili pristup svjetlu.
2. Koristite mali, tupi predmet (npr. čajnu žličicu) za skidanje staklenog poklopca.



3. Očistite stakleni poklopac.
4. Zamijenite žarulju odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.
5. Postavite stakleni poklopac.
6. Vratite lijevu vodilicu police.

13. RJEŠAVANJE PROBLEMA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

13.1 Rješavanje problema...

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

Problem	Mogući uzrok	rješenje
Pećnica se ne grije.	Osigurač je pregorio.	Provjerite da li je osigurač uzrok kvara. Ako osigurač stalno pregara, obratite se kvalificiranom električaru.
Svjetlo pećnice ne radi.	Svjetlo pećnice nije ispravno.	Zamijenite žarulju pećnice.
Zaslon ne prikazuje vrijeme tijekom trajanja isključenosti.	Zaslon je isključen.	Dodirnite ⊕ i ⊖ istovremeno za ponovno 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 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 sonde za pečenje mesa iz utičnice.
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.

Problem	Mogući uzrok	rješenje
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".

13.2 Servisni podaci

Ako sami ne možete pronaći rješenje problema, obratite 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	COE7P31X EOE7P31Z
Indeks energetske učinkovitosti	81.2
Klasa energetske učinkovitosti	A+
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, konvencionalni način rada	1.09 kWh/ciklus
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, rad s ventilatorom	0.69 kWh/ciklus
Količina unutrašnjosti	1

Izvor topline	Električna struja	
Glasnoća	71 l	
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica	
Masa	COE7P31X	36.0 kg
	EOE7P31Z	36.0 kg

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

14.2 Ušteda energije



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

Opći savjeti

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

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

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

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

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostale hrane.

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

Kuhanje s ventilatorom

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

Preostala toplina

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

Ventilator i žarulja nastavljaju raditi.

Održavanje hrane toplom.

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

Kuhanje s isključenom žaruljom



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

Vlažni vrući zrak


Ta funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja.


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

Isključivanje zaslona

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

15. BRIGA ZA OKOLIŠ

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

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

www.electrolux.com/shop



867352919-A-512018

