

EOC8P31X
EOC8P31Z
KOCBP31X



HR Pećnica na paru

Upute za uporabu



Electrolux

SADRŽAJ

1. SIGURNOSNE INFORMACIJE.....	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.....	18
8. AUTOMATSKI PROGRAMI.....	19
9. KORIŠTENJE PRIBORA.....	19
10. DODATNE FUNKCIJE.....	24
11. SAVJETI I PREPORUKE.....	25
12. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	40
13. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	45
14. POSTAVLJANJE.....	46
15. 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, 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. ⚠ SIGURNOSNE INFORMACIJE

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, posebice kada su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja utaknite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li pristup utikaču nakon postavljanja.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje iskapčanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom od minimalno 3 mm.
- Vrata uređaja do kraja zatvorite prije priključivanja utikača u utičnicu napajanja.
- Ovaj je uređaj usklađen s direktivama EEZ-a.
- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da otvori za ventilaciju nisu blokirani.
- Uređaj ne ostavljajte bez nadzora dok radi.
- Isključite uređaj nakon svake upotrebe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata uređaja u radu. Oslobađa se vruća para.
- Ne upravljajte uređajem vlačnim rukama ili kada je u doticaju s vodom.
- Ne pritišćite otvorena vrata.
- Uređaj ne koristite kao radnu površinu ili za čuvanje stvari.
- Pažljivo otvarajte vrata. Korištenje sastojaka koji sadrže alkohol može izazvati miješanje alkohola i zraka.
- Iskre ili otvoreni plamen ne smiju doći u dodir s uređajem kada otvarate vrata.
- Ne stavljajte zapaljive predmete ili predmete namočene zapaljivim sredstvima u, pored ili na uređaj.



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Kako biste spriječili oštećenje ili gubitak boje emajla:
 - ne stavljajte izravno na dno uređaja posude ili druge predmete.
 - ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno u unutrašnjosti uređaja.
 - ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
 - ne držite vlažne posude i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
 - budite oprezni prilikom vađenja ili postavljanja pribora.
- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Za vrlo vlažne kolače koristite duboku posudu. Voćni sokovi mogu izazvati pojavu mrlja koje mogu biti trajne.
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo kuhanju. Ne smije se koristiti za druge namjene, primjerice grijanje prostorije.
- Uvijek pecite sa zatvorenim vratima pećnice.

2.3 Upotreba



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opekline, strujnog udara ili eksplozije.

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo upotrebi u domaćinstvu.

- 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 opekline:
 - Nemojte otvarati vrata uređaja tijekom pečenja na pari.
 - Pažljivo otvorite vrata uređaja nakon pečenja na pari.

2.5 Održavanje i čišćenje



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja uređaj isključite, a utikač izvucite iz utičnice mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Ako su oštećene, staklene ploče vrata odmah zamijenite. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Pažljivo skidajte vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite isključivo neutralni deterdžent. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, poštujujte sigurnosne upute na ambalaži.
- Katalitički emajl (ako postoji) nemojte čistiti bilo kakvom vrstom deterdženta.

2.6 Potrebno je čišćenje



UPOZORENJE!

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

- Prije uključjenja 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 neprijanajuće 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.
- Neprijanajuće 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.

2.7 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..

2.8 Servisiranje

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

2.9 Odlaganje



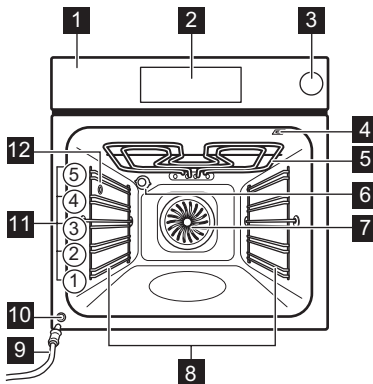
UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

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

3. OPIS PROIZVODA

3.1 Opći pregled



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Elektronički programator
- 3 Pladanj za vodu
- 4 Utičnica za temeljni senzor temperature
- 5 Grijaći element
- 6 Lampica
- 7 Ventilator
- 8 Nosač polica, uklonjivo
- 9 Odvodna cijev
- 10 Ventil izlaznog otvora za vodu
- 11 Položaji polica
- 12 Ulaz za paru

3.2 Pribor

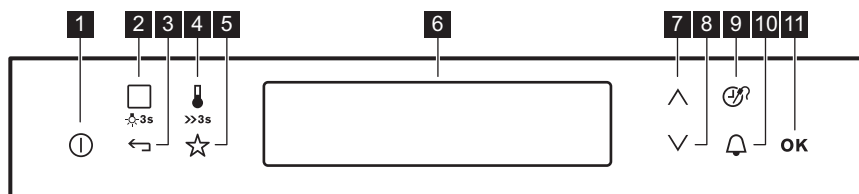
- **Žičana polica**
Za posude za kuhanje, kalupe za pečenje kolača i mesa.
- **Pekač za pecivo**
Za torte i biskvite.
- **Duboka plitica**

Može se koristiti za pečenje kolača i mesa ili kao posuda za sakupljanje masnoće.

- **Sonda za pečenje mesa**
Za mjerenje koliko je jelo pečeno.
- **Sklopive vodilice**
Za police i plitice.
- **Posuda za djeteto pečenje**
Za funkcije pečenja s parom.



4. UPRAVLJAČKA PLOČA

4.1 Elektronički programator

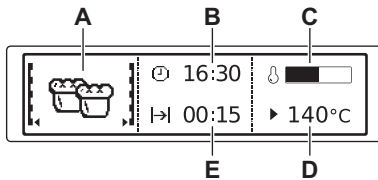


Koristite polja senzora za rukovanje pećnicom.

Polje senzora	Funkce	Napomena
1	UKLJUČIVANJE/ ISKLJUČIVANJE	Za uključenje i isključenje pećnice.
2	Funkcije pećnice ili Pomoć pri kuhanju	Jednom pritisnite polje senzora za odabir funkcije pećnice ili izbornika: Pomoć pri kuhanju. Ponovno pritisnite polje senzora za promjenu između izbornika: Funkcije pećnice, Pomoć pri kuhanju. Za uključivanje ili isključivanje svjetla, pritisnite polje na 3 sekunde.
3	Povratak	Za vraćanje za jednu razinu u izborniku. Za prikaz glavnog izbornika polje dodirnite na 3 sekunde.
4	Odabir tempera- ture/ Brzo zagrijavanje	Za postavljanje temperature ili prikaz trenutne temperature u pećnici. Pritisnite polje na 3 sekunde za uključenje ili isključenje funkcije: Brzo zagrijavanje.
5	Favoriti	Za spremanje i pristup favoritima programima.
6 -	Zaslon	Prikazuje trenutačne postavke pećnice.
7	Gore	Za kretanje prema gore u izborniku.
8	Dolje	Za kretanje prema dolje u izborniku.
9	Vrijeme i dodat- ne funkcije	Za postavljanje raznih funkcija. Kad je funkcija pećnice uključena, pritisnite polje senzora za postavljanje tajmera ili funkcija: Blokiranje tipki, Favoriti, Zagrij + Zadrži, Odaberi + Započni. Također možete i promijeniti postavke sonde za pečenje mesa.














Polje senzora	Funkce	Napomena
10 	Zvučni alarm	Za postavljanje funkcije: Zvučni alarm.
11 	U redu	Za potvrdu odabira ili postavke.

4.2 Zaslou



- A. Funkcija pećnica
- B. Vrijeme
- C. Indikator zagrijavanja
- D. Temperatura
- E. Vrijeme trajanja ili završetka funkcije

Ostali indikatori na zaslonu:

Simbol	Funkce	Funkcija
	Zvučni alarm	Funkcija radi.
	Vrijeme	Zaslou prikazuje trenutno vrijeme.
	Trajanje	Na zaslonu se prikazuje vrijeme potrebno za pećenje.
	Završetak	Na zaslonu se prikazuje kada je vrijeme pećenja isteklo.
	Temperatura	Na zaslonu se prikazuje temperatura.
	Prikaz vremena	Na zaslonu se prikazuje koliko dugo funkcija pećnice radi. Pritisnite  i  istovremeno kako biste poništili vrijeme.
	Izračunavanje	Pećnica izračunava vrijeme kuhanja.
	Indikator zagrijavanja	Na zaslonu se prikazuje temperatura u pećnici.
	Brzo zagrijavanje	Uključena je funkcija. Smanjuje vrijeme zagrijavanja.
	Masa Jela-Automatika	Zaslou prikazuje da je uključen sustav automatske mase jela ili da se masa može promijeniti.
	Zagrij + Zadrži	Uključena je funkcija.

5. PRIJE PRVE UPOTREBE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

5.1 Početno čišćenje

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

Pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“.

Očistite pećnicu i pribor prije prve upotrebe.

Pribor i uklonjive vodilice polica vratite na njihovo mjesto.

5.2 Prvo spajanje

Kada uređaj priključujete na električnu mrežu ili nakon nestanka napajanja, morate odabrati jezik, kontrast ekrana, osvjetljenje zaslona i vrijeme.

1. Pritisnite \wedge ili \vee za postavljanje vrijednosti.
2. Za potvrdu pritisnite OK.

5.3 Prethodno zagrijavanje

Prije prve upotrebe izvadite sav pribor i zagrijte pećnicu.

1. Postavite funkciju: Uobičajeno kuhanje — i maksimalnu temperaturu.
2. Pustite pećnicu da radi 1 sat.
3. Postavite funkciju: Vrući zrak (☼) i maksimalnu temperaturu.
4. Pustite pećnicu da radi 15 minuta. Tijekom predgrijavanja, pećnica može ispuštati miris i dim. Provjerite je li protok zraka u prostoriji dovoljan.

6. SVAKODNEVNA UPORABA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Kretanje kroz izbornike

1. Uključite pećnicu.
2. Pritisnite \vee ili \wedge za odabir opcije izbornika.
3. Pritisnite OK za pomicanje u podizbornik ili prihvaćanje postavke.





U svakom trenutku možete se vratiti na glavni izbornik pomoću \leftarrow .






6.2 Pregled izbornika












Glavni izbornik

Simbol / Stavka izbornika	Upotreba
Funkcije pećnice	Sadrži popis funkcija grijanja.
Recepti	Sadrži popis automatskih programa.
Favoriti	Sadrži popis omiljenih programa kuhanja izrađen od korisnika.
Čišćenje	Sadrži popis programa za čišćenje.
Osnovne postavke	Koristi se za postavljanje konfiguracije uređaja.









Simbol / Stavka izbornika	Upotreba
 Posebnosti	Sadrži popis dodatnih funkcija pećnice.
 Pomoć pri kuhanju	Sadrži preporučene postavke pećnice za široki izbor jela. Odaберите jelo i započnite postupak kuhanja. Temperatura i vrijeme samo su smjernice za bolje rezultate, i mogu se prilagoditi. Oni ovise o receptima, kvaliteti i količini korištenih sastojaka.



Podizbornik za: Osnovne postavke


Simbol / Stavka izbornika	Zaslon
 Namještanje vremena	Postavlja točno vrijeme na satu.
 Prikaz vremena	Kada je UKLJUČENO, na zaslonu se prikazuje trenutno vrijeme kada isključite uređaj.
 Brzo zagrijavanje	Kad je UKLJUČENO, funkcija skraćuje vrijeme zagrijavanja.
 Odaberi + Započni	Za postavljanje funkcije i njeno naknadno uključenje pritiskom bilo kojeg simbola na upravljačkoj ploči.
 Zagrij + Zadrži	Održava pripremljenu hranu toplom 30 minuta nakon završetka ciklusa kuhanja.

Simbol / Stavka izbornika	Zaslon
 Produljenje vremena	Uključuje i isključuje funkciju "Produženje vremena".
 Kontrast zaslona	Postepeno podešava kontrast zaslona.
 Osvjetljenje zaslona	Postepeno podešava svjetlinu zaslona.
 Odabir jezika	Postavlja jezik za zaslon.
 Izbor glasnoće	Postepeno podešava glasnoću tipki i signala.
 Ton tipke	Uključuje i isključuje ton dodirnih polja. Nije moguće deaktivirati zvuk dodirnog polja UKLJ./ISKLJ.
 Izbor tonova upozorenja	Aktivira i deaktivira tonove alarma.
 Podsjetnik za čišćenje	Podsjeća Vas kada treba očistiti uređaj.
 DEMO način rada	Aktivacijska/deaktivacijska šifra: 2468.
 Servis	Prikazuje verziju softvera i konfiguraciju.
 Tvorničke postavke	Ponovno vraća sve postavke na tvorničke postavke.






6.3 Funkcije pećnice





Funkcija grijanja	Upotreba
 Vrući zrak	Za pečenje na tri položaja polica istovremeno i sušenje hrane. Postavite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za funkciju: Uobičajeno kuhanje.
 Niska vlažnost	Za pečenje kruha, pečenje velikih komada mesa ili za zagrijavanje hladnih i zamrznutih jela.
 Pizza program	Za pečenje namirnica koje se trebaju intenzivnije zapeći ili dobiti koru na jednoj razini. Postavite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za funkciju: Uobičajeno kuhanje.
  Uobičajeno kuhanje (Gornji/Donji grijač)	Za pečenje i prženje na jednom položaju rešetki za pečenje.
 Odmrzavanje hrane	Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa, proljetnih rolada).
 Roštilj	Za roštiljanje plosnatih namirnica i tostiranje kruha.
 Turbo roštilj	Za pečenje većih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju rešetki za pečenje. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.

Funkcija grijanja	Upotreba
 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 upute za kuhanje pogledajte poglavlje „Savjeti i preporuke“, Vlažni vrući zrak. Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da se osigura da pećnica radi s najvišom mogućom 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 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.

Funkcija grijanja	Upotreba
 Parno podgrijavanje	<p>Podgrijavanje namirnica parom sprječava sušenje površine. Toplina se distribuira nježno i ujednačeno što omogućuje obnavljanje ukusa i arome hrane kao da je upravo pripremljena. Ta funkcija može se koristiti za podgrijavanje hrane izravno na tanjuru. Možete podgrijati više od jednog tanjura istovremeno, koristeći različite položaje polica.</p>


6.4 Posebnosti

Funkcija zagrijavanja	Upotreba
 Održavanje topline	<p>Za održavanje hrane toplom.</p>
 Zagrijavanje tanjura	<p>Za prethodno zagrijavanje tanjura prije posluživanja.</p>
 Konzerviranje	<p>Za konzerviranje povrća (npr. kiselih krastavaca).</p>
 Sušenje	<p>Za sušenje narezanog voća, povrća i gljiva.</p>
 Dizanje tijesta	<p>Za ubrzanje dizanja tijesta s kvascem. Sprječava površinu tijesta od isušivanja i održava tijesto elastičnim.</p>

Funkcija zagrijavanja	Upotreba
 Nisko temp. pečenje	<p>Za pripremanje mekih, sočnih pečenja.</p>
 Pečenje kruha	<p>Tu funkciju koristite za pripremu kruha i peciva s vrlo dobrim rezultatima u pogledu hrskavosti, boje i sjaja korice, poput profesionalnih.</p>
 Odmrzavanje	<p>Za odmrzavanje hrane (povrća i voća). Vrijeme odležavanja ovisi o količini i veličini smrznutih namirnica.</p>
 Zapečena jela	<p>Za jela kao što su lasagne ili zapečeni krumpir. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.</p>

6.5 Pomoć pri kuhanju

Kategorija hrane: Riba/Plodovi mora









Jelo	
Riba	Riba, pečena
	Ribljí štapići
	Ribljí filet, smrznut
	Cijela mala riba, na roštilju
	Riba cijela, na roštilju
	Riba cijela, na roštilju 
Losos, cijeli	-




Kategorija hrane: Perad

Jelo	
Perad, s kostima	-

Jelo	
Pile	Pileća krilca, svježa
	Pileća krilca, zamrznuta
	Pileći batak, svježi
	Pileći batak, zamrznuti
	Pile, 2 polovice

Kategorija hrane: Meso

Jelo	
Govedina	Pirjano meso 
	Mesna štruca
Goveđe pečenje	Slabo pečeno
	Slabo pečeno 
	Srednje pečeno
	Srednje pečeno 
	Dobro pečeno
	Dobro pečeno 
	Dobro pečeno 
Skandinavska govedina	Slabo pečeno 
	Srednje pečeno 
	Dobro pečeno 
Svinjetina	Svinjska rebra
	Bunceak, prethodno kuhan
	Rolana šunka
	Svinjska rebra
	Svinjska vratina
	Svinjski but

Jelo	
Teletina	Teleća koljenica
	Teleća rebra
	Teleće pečenje 
Janjetina	Janjeći but
	Zečji hrbat
	Janjeći but, srednje pečen
Divljač	Zec <ul style="list-style-type: none"> • Zečji but • Hrbat
	Srnetina <ul style="list-style-type: none"> • Srneći but • Srneći hrbat
	Pečena divljač 
	Rebra divljači 

Kategorija hrane: Jela iz pećnice

Jelo	
Lasagne/Caneloni,	- smrznuti
Zapečeno povrće	-
Slatka jela	-

Kategorija hrane: Pizza/Quiche

Jelo	
Pizza	Pizza, tanka kora
	Pizza, dodatni nadjev
	Pizza, smrznuta
	American pizza, smrznuta
	Pizza, hladna
	Pizza snack, smrznuta
	Baguette s topljenim sirom

Jelo	
Flambirana pita	-
Švicarska torta, slana	-
Quiche Lorraine	-
Pikantna torta	-

Kategorija hrane: Torte/Keksi

Jelo	
Kuglof	-
Torta od jabuka, pokrivena	-
Torta od biskvita	-
Pita od jabuka	-
Kolač od sira, kalup	-
Brioš	-
Madeira kolač	-
Torta	-
Švicarska torta, slatka	-
Torta od badema	-
Muffini	-
Tijesto	-
Prutići	-
Princes krafne	-
Sitno pecivo od lisnatog tijesta	-
Ekleri	-
Kolačići s bademima	-
Sitni kolači od lisnatog tijesta	-
Božićni kolač (Stolle)	-
Štrudl od jabuka, smrznuti	-

Jelo	
Torta na plitici	Miješano tijesto
	Dizano Tijesto
Kolač od sira, kalup	-
Čokoladni kolač s orasima	-
Rolada	-
Kolač od dizanog tijesta	-
Mrvičasti kolač	-
Slatki kolač	-
Tijesto za voćne tortice	Prhko tijesto
	Podloga od miješ. tijesta
Voćni kolač	Voć. Kol. S Prhkim Tijestom
	Voć. kol. s miješ. tijestom
	Dizano Tijesto


Kategorija hrane: Kruh/Pecivo

Jelo	
Pecivo-kiflice	Peciva, zamrznuta
Ciabatta	-
Kruh	Vijenac od kruha
	Pletenica od dizanog tijesta
	Bezglasni kruh

Kategorija hrane: Prilozi

Jelo	
Pomfrit, tanki	-
Pomfrit, debelo na-rezan	-
Pomfrit, smrznuti	-
Kroketi	-

Jelo	
Kroketi	-
Pirjani krumpir	-


 Kada je potrebno promijeniti težinu ili temperaturu u središtu jela, upotrijebite \wedge ili \vee za postavljanje novih vrijednosti.

6.6 Postavljanje funkcije zagrijavanja


1. Uključite pećnicu.
2. Odaberite izbornik: Funkcije pećnice.
3. Za potvrdu pritisnite OK.
4. Odaberite funkciju grijanja.
5. Za potvrdu pritisnite OK.
6. Postavite temperaturu.
7. Za potvrdu pritisnite OK.

6.7 Postavljanje parne funkcije

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. Napunite ladicu za vodu s 900 ml vode.
Dovod vode dostatan je za otprilike 55-60 minuta.
3. Postavite ladicu za vodu u njen početni položaj.
4. Uključite pećnicu.
5. Postavite funkciju pećnice s parom i temperaturu.
6. Po potrebi postavite funkciju :
Trajanje \rightarrow ili: Završetak \rightarrow .

 Signal se oglašava kada se generator pare isprazni.

Na kraju vremena pečenja oglašava se zvučni signal.

7. Isključite pećnicu.
8. Nakon svakog kuhanja na pari ispraznite spremnik za vodu. Pogledajte funkciju čišćenja: Pražnjenje spremnika.



OPREZ!

Pećnica je vruća. Postoji opasnost od opekotina. Budite pažljivi kada praznite spremnik 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.



UPOZORENJE!

Pričekajte najmanje 60 minuta nakon svake upotrebe pečenja s parom kako biste spriječili da vruća voda izađe kroz ventil za izlaz vode.

6.8 Indikator praznog spremnika

Na zaslonu se prikazuje: Potrebna je voda i signal se oglašava kada je spremnik za vodu prazan te ga treba napuniti.

Za više informacija, pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba". Postavljanje parne funkcije.

6.9 Indikator punog spremnika

Kad zaslon prikaže: Spremnik vode je pun, možete koristiti parno kuhanje.

Kada je spremnik pun, oglašava se signal.

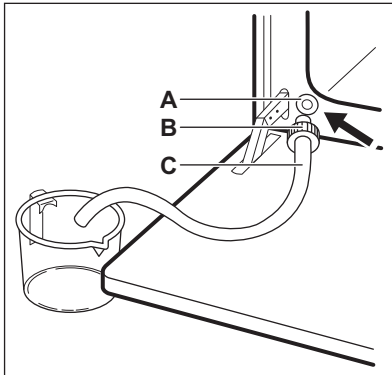
- i** Ako u spremnik ulijete previše vode, sigurnosni ispušt će je izliti na dno pećnice. Vodu upijte spužvom ili krpom.

6.10 Pražnjenje spremnika za vodu

- !** **OPREZ!**
Prije pražnjenja spremnika za vodu provjerite je li pećnica hladna.

Nakon svakog pečenja s parom ispraznite spremnik za vodu.

1. Pripremite cijev za ispuštanje (C) koja se nalazi u istom pakiranju kao i uputstva. Stavite priključak (B) na jedan od krajeva cijevi za ispuštanje.



2. Drugi kraj cijevi za ispuštanje (C) stavite u spremnik. Stavite ga u niži položaj nego ventil za izlaz (A).
3. Otvorite vrata pećnice i umetnite priključak (B) u ventil za izlaz (A).
4. Pritišćite priključak dok praznite spremnik za vodu.

- i** U spremniku se može nalaziti određena količina vode kada se na zaslonu prikazuje: Potrebna je voda. Pričekajte dok voda ne prestane istjecati kroz ventil za pražnjenje.

5. Kada voda prestane istjecati, skinite priključak s ventila.

- i** Vodu koju ste ispuštali nemojte koristiti za ponovno punjenje spremnika za vodu.


6.11 Indikator zagrijavanja

Kada uključite neku funkciju pećnice, uključuje se crtica na zaslonu. Crtica prikazuje povećanje temperature. Kad je dosegnuta temperatura, zvučni signal oglašava se 3 puta a traka bljeska i zatim se isključuje.

6.12 Brzo zagrijavanje

Ova funkcija skraćuje vrijeme zagrijavanja.

- i** Ne stavljajte hranu u pećnicu dok je uključena funkcija Brzo zagrijavanje pećnice.







Za uključivanje funkcije držite  pritisnuto 3 sekunde. Indikator zagrijavanja se mijenja. Ta funkcija nije dostupna za neke druge funkcije pećnice.

6.13 Preostala toplina

Kada isključite pećnicu, zaslon prikazuje preostalu toplinu. Toplinu možete koristiti da hranu održite toplom.

7. FUNKCIJE SATA

7.1 Tablica funkcija sata

Funkcija sata	Upotreba
 Zvučni alarm	Za postavljanje odbrojavanja (maks. 2 h 30 minuta). Ova funkcija nema utjecaja na rad pećnice. Za uključenje funkcije koristite  . Pritisnite  ili  za postavljanje minuta i OK to pokretanje.
 Trajanje	Za postavljanje duljine rada pećnice (maks. 23 h 59 min).
 Završetak	Za postavljanje vremena isključivanja funkcije pećnice (maks. 23 sata i 59 minuta).

Ako postavljate vrijeme za funkciju sata, vrijeme počinje odbrojavanje nakon 5 sekundi.






Ako koristite funkcije sata: Trajanje, Završetak, pećnica isključuje grijače nakon 90% postavljenog vremena. Pećnica koristi preostalu toplinu za nastavak pečenja do isteka vremena (3 - 20 minuta).

7.2 Postavljanje funkcija sata



Prije uporabe funkcija: Trajanje, Završetak, morate prvo postaviti funkciju pećnice i temperaturu. Pećnica se automatski isključuje. Možete koristiti funkcije: Trajanje i Završetak istovremeno ako želite automatski uključiti i isključiti pećnicu u određeno vrijeme kasnije. Funkcije: Trajanje i Završetak ne rade kad koristite sondu za pečenje mesa.

1. Postavite funkciju pećnice.
2. Pritisnite  sve dok se na zaslonu ne prikaže potrebna funkcija sata i odgovarajući simbol.
3. Za postavljanje potrebnog vremena pritisnite  ili .
4. Za potvrdu pritisnite OK. Po isteku vremena, oglašava se signal. Pećnica se isključuje. Na zaslonu se prikazuje poruka.
5. Pritisnite bilo koji simbol za zaustavljanje signala.


7.3 Zagrij + Zadrži

Uvjeti za funkciju:

- Postavljena temperatura je viša od 80 °C.
- Funkcija: Trajanje je postavljeno.

Funkcija: Zagrij + Zadrži održava pripremljenu hranu toplom na 80 °C u trajanju od 30 minuta. Uključuje se nakon što su završeni postupci pečenja ili prženja.

Funkciju možete uključiti ili isključiti u izborniku: Osnovne postavke.

1. Uključite pećnicu.
2. Odaberite funkciju pećnice.
3. Postavite temperaturu iznad 80 °C.
4. Pritisnite  sve dok se na zaslonu ne prikaže: Zagrij + Zadrži.



5. Za potvrdu pritisnite OK.
Kad funkcija završi, oglašava se signal.
Funkcija ostaje uključena ako promijenite funkciju pećnice.

7.4 Produljenje vremena

Funkcija: Produljenje vremena produljuje funkciju pećnice nakon završenog postavljenog vremena Trajanje.



Primjenjivo za sve funkcije grijanja s Trajanje ili Masa Jela-Automatika.
Ne koristi se za funkcije grijanja sa sondom za pečenje mesa.

1. Po isteku vremena pečenja oglašava se signal. Pritisnite bilo koji simbol. Na zaslonu se prikazuje poruka.
2. Pritisnite  za uklanjanje ili  za obustavljanje.
3. Postavite duljinu funkcije.
4. Pritisnite OK.

8. AUTOMATSKI PROGRAMI



UPOZORENJE!
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

8.1 Recepti s Automatski recepti

Pećnica ima komplet recepata koje možete koristiti. Recepti su zadane postavke i ne možete ih mijenjati.

1. Uključite pećnicu.
2. Odaberite izbornik: Recepti. Pritisnite OK za potvrdu.
3. Odaberite kategoriju i jelo. Za potvrdu pritisnite OK.
4. Odaberite recept. Za potvrdu pritisnite OK.

9. KORIŠTENJE PRIBORA



UPOZORENJE!
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

9.1 Sonda za pečenje mesa

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

Sonda za pečenje mesa mjeri temperaturu jezgre mesa. Kada meso dosegne postavljenu temperaturu pećnica se isključuje.

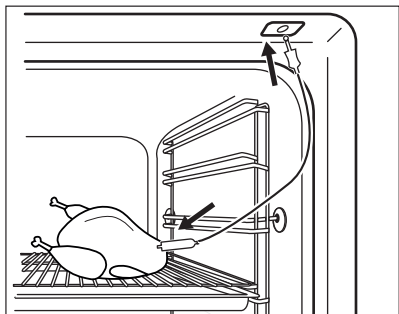


OPREZ!
Koristite samo isporučenu sondu za pečenje mesa ili odgovarajuće zamjenske dijelove.



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

1. Postavite vrh sonde za pečenje mesa u središte mesa.
2. Uključite utikač sonde za pečenje mesa u utikač na gornjoj strani unutrašnjosti.



3. Uključite pećnicu.
Na zaslonu se prikazuje simbol sonde za pečenje mesa.

4. Pritisnite \wedge ili \vee u manje od 5 sekundi kako biste postavili temperaturu mesa.

5. Postavite funkciju pećnice i po potrebi temperaturu pećnice.

Pećnica izračunava približno vrijeme kraja ciklusa. Vrijeme završetka razlikuje se za različite količine namirnica, postavljene temperature pećnice (minimalno 120°C) i način pečenja. Pećnica izračunava približno vrijeme kraja ciklusa od približno 30 minuta.

6. Za promjenu temperature jezgre pritisnite \mathcal{S} .

Kad jezgra dosegne postavljenu temperaturu, oglašava se signal. Pećnica se automatski isključuje.

7. Pritisnite bilo koji simbol za zaustavljanje signala.

8. Izvadite utikač sonde za pečenje mesa iz utičnice i izvadite meso iz pećnice.

9. Pritisnite ⓪ za isključivanje pećnice..



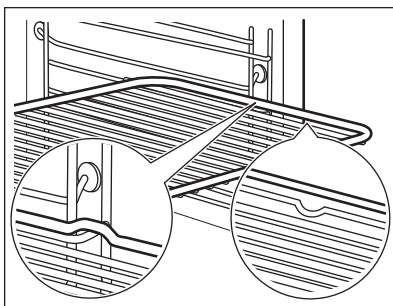
UPOZORENJE!

Sonda za temperaturu jezgre je vruća. Postoji opasnost od opekotina. Budite pažljivi kada vadite vrh i utikač sonde za pečenje.

9.2 Umetanje pribora

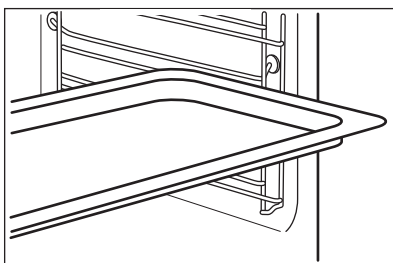
Mreža za pečenje:

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



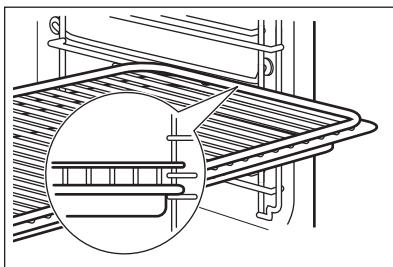
Pekač za pecivo/ Duboka plitica:

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



Žičana police i pekač za pecivo /duboka plitica zajedno:

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



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

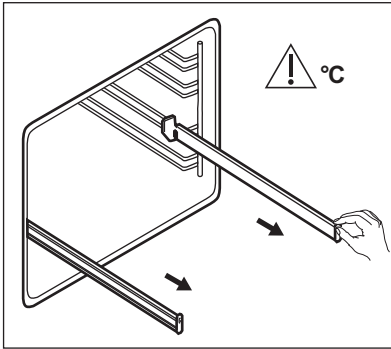
9.3 Sklopive vodilice

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

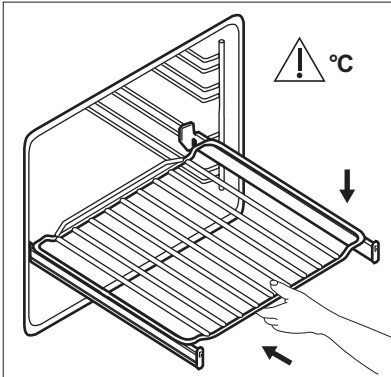
Pomoću teleskopskih vodilica možete lakše stavljati i vaditi plitvice.

- !** **OPREZ!**
Nemojte čistiti teleskopske vodilice u perilici posuđa.
Nemojte podmazivati teleskopske vodilice.

1. Izvucite desnu i lijevu teleskopsku vodilicu.



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



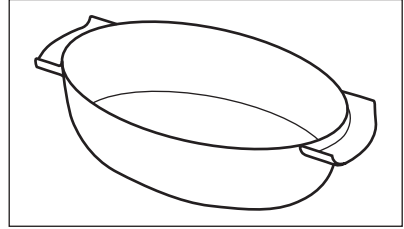
Prije zatvaranja vrata pećnice sklopive vodilice obavezno gurnite u pećnicu do kraja.

9.4 Pribor za pečenje s parom

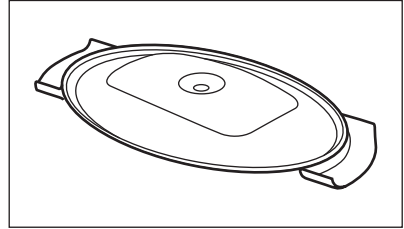
Posuda za dijetno pečenje za funkcije pečenja s parom

Posuda se sastoji od staklene posude, poklopca s otvorom za cijev mlaznice (C) i čelične rešetke koju stavljate na dno posude za pečenje.

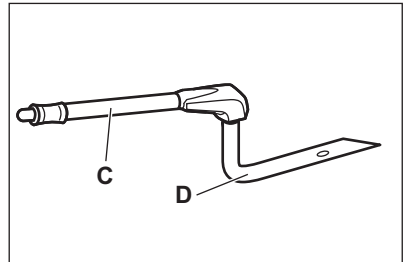
Staklena zdjela (A)



Poklopac (B)

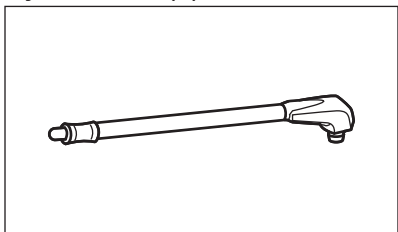


Mlaznica i cijev mlaznice

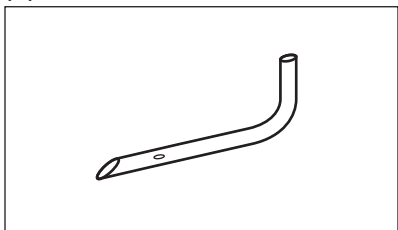


"C" je cijev mlaznice za pečenje s parom,
"D" je mlaznica za izravno pečenje s parom.

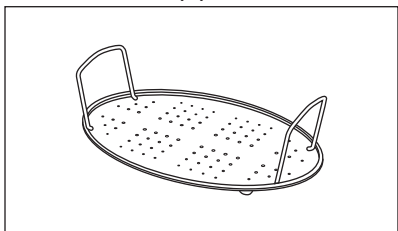
Cijev mlaznice (C)



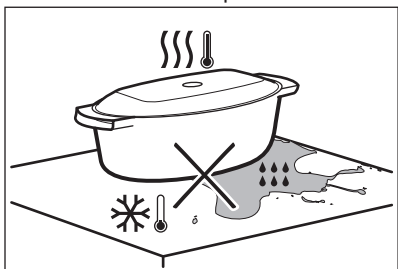
Mlaznica za izravno pečenje s parom (D)



Čelična rešetka (E)



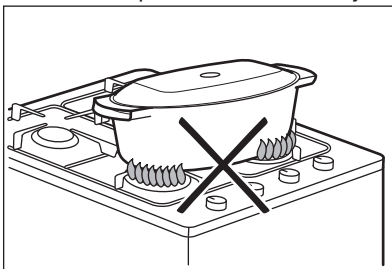
- Ne stavljajte vruću posudu za pečenje na hladne / mokre površine.



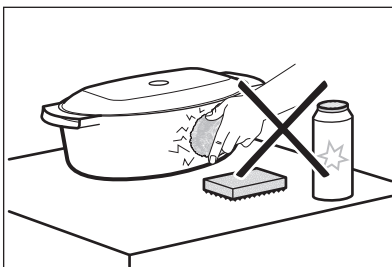
- Ne ulijevajte hladne tekućine u vruću posudu za pečenje.



- Ne upotrebljavajte posudu za pečenje na vrućim površinama za kuhanje.



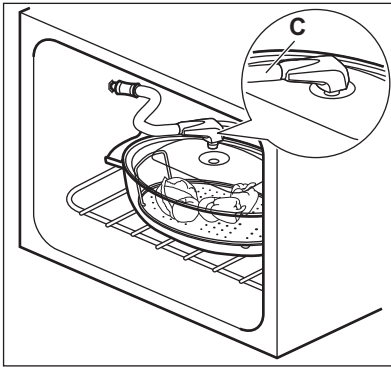
- Posudu za pečenje ne čistite abrazivnim sredstvima, ribalicama i deterdžentima.



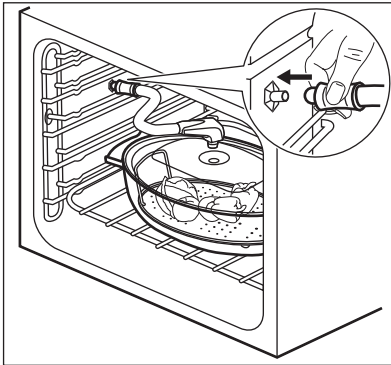
9.5 Pečenje s parom u posudi za dijetno pečenje

Hranu stavite na čeličnu rešetku unutar posude za pečenje i poklopite poklopcem.

1. Umetnite cijev mlaznice u specijalni otvor na poklopcu posude za dijetno pečenje.



2. Stavite posudu za pečenje na prvu ili drugu rešetku od dna.
3. Drugi kraj cijevi injektora stavite u ulazni priključak pare.



Provjerite da ne prignječujete cijev mlaznice ili da ne dodiruje grijač na vrhu pećnice.

4. Postavite pećnicu na funkciju pečenja s parom.

9.6 Izravno pečenje s parom

Hranu stavite na čeličnu rešetku unutar posude za pečenje. Dodaje malo vode.



OPREZI!

Ne upotrebljavajte poklopac posude.



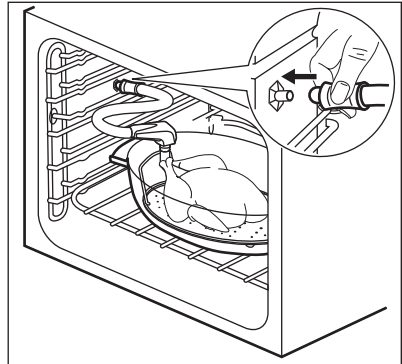
UPOZORENJE!

Pazite kada upotrebljavate mlaznicu kada pećnica radi. Za rukovanje mlaznicom dok je pećnica vruća uvijek koristite kuhinjske rukavice. Mlaznicu uvijek izvadite iz pećnice kada ne upotrebljavate funkciju pare.



Cijev mlaznice posebno je napravljena za pečenje i ne sadrži štetne tvari.

1. Stavite mlaznicu (D) u cijev mlaznice (C). Spojite drugi kraj na ulaz pare.

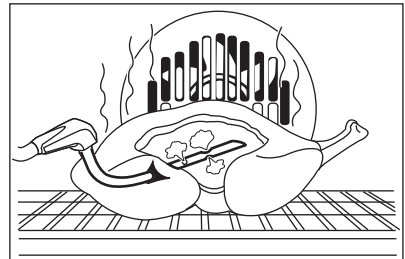


2. Stavite posudu za pečenje na prvu ili drugu rešetku od dna.

Provjerite da ne prignječujete cijev mlaznice ili da ne dodiruje grijač na vrhu pećnice.

3. Postavite pećnicu na funkciju pečenja s parom.

Kada kuhate piletinu, patku, puretinu, kozletinu ili veliku ribu, umetnite mlaznicu (D) izravno u prazan dio mesa. Provjerite da niste prouzročili blokiranje otvora.








Za više informacija o pečenju s parom pogledajte tablice za pečenje s parom u poglavlju "Savjeti i preporuke".

10. DODATNE FUNKCIJE

10.1 Favoriti

Svoje omiljene postavke kao što su trajanje, temperatura ili funkcija pećnice možete spremati. Na raspolaganju su u izborniku: Favoriti. Možete spremati do 20 programa.

Spremanje programa

1. Uključite pećnicu.
2. Postavite funkciju pećnice ili automatski program.
3. Pritišćite  sve dok se na zaslonu ne prikaže: SPREMI.
4. Za potvrdu pritisnite OK.
Na zaslonu se prikazuju prva tri položaja memorije.
5. Za potvrdu pritisnite OK.
6. Unesite naziv programa.
Prvo slovo treperi.
7. Pritisnite  ili  za promjenu slova.
8. Pritisnite OK.
Sljedeće slovo treperi.
9. Ponovite korak 7 ako je potrebno.
10. Za spremanje pritisnite i držite OK.
Popunjeni položaj memorije možete zamijeniti novim unosom. Kad se na zaslonu prikaže prvi slobodni položaj memorije, pritisnite  ili  i pritisnite OK kako biste spremili preko postojećeg programa.

Naziv programa možete promijeniti u izborniku: Upišite naziv programa.


Uključivanje programa




1. Uključite pećnicu.
2. Odaberite izbornik: Favoriti.
3. Za potvrdu pritisnite OK.
4. Odaberite naziv omiljenog programa.
5. Za potvrdu pritisnite OK.

Možete pritisnuti  za izravan prelazak u izbornik: Favoriti.

10.2 Uporaba roditeljske zaštite


Kada je uključena roditeljska zaštita pećnica se ne može slučajno uključiti.


 Ako funkcija Piroilitičko čišćenje radi, vrata se automatski zaključavaju. Kada pritisnete bilo koji simbol na zaslonu se pojavljuje poruka.



1. Pritisnite  za uključivanje zaslona.
2. Istovremeno pritisnite  i  dok se na zaslonu ne prikaže poruka .
Za isključivanje funkcije Roditeljska blokada ponovite 2. korak.


10.3 Blokiranje tipki

Ta funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkciju grijanja. Tu funkciju možete uključiti samo kada pećnica radi.

1. Uključite pećnicu.
2. Postavite funkciju zagrijavanja ili postavku.
3. Pritišćite  sve dok se na zaslonu ne prikaže: Blokiranje tipki.
4. Za potvrdu pritisnite OK.

 Ako radi funkcija Piroilitičko čišćenje, vrata su zaključana i simbol ključa pojavljuje se na zaslonu.




Za isključivanje funkcije, pritisnite . Na zaslonu se prikazuje poruka. Pritisnite ponovno , a zatim OK za potvrdu.


 Kad isključite pećnicu, funkcija se također isključuje.

10.4 Odaberi + Započni

Funkcija vam omogućuje da postavite funkciju pećnice (ili program) i kasnije je

koristite jednim pritiskom bilo kojeg simbola.

1. Uključite pećnicu.
2. Postavite funkciju pećnice.
3. Pritišćite  sve dok se na zaslonu ne prikaže: Trajanje.
4. Postavite vrijeme.
5. Pritišćite  sve dok se na zaslonu ne prikaže: Odaberi + Započni.
6. Za potvrdu pritisnite .

Pritisnite bilo koji simbol (osim za ) za pokretanje funkcije: Odaberi + Započni. Započinje postavljena funkcija pećnice.

Po završetku funkcije pećnice oglašava se signal.



- Blokiranje tipki je uključeno kad radi funkcija pećnice.
- Izbornik: Osnovne postavke vam omogućuje uključivanje funkcije: Odaberi + Započni uključivanje i isključivanje.

10.5 Automatsko isključivanje

Iz sigurnosnih razloga pećnica 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



Automatsko isključivanje ne radi s funkcijama: Osvjetljenje unutrašnjosti, Senzor za hranu, Trajanje, Završetak.

10.6 Svjetlina zaslona

Postoje dva načina osvjetljenja zaslona:

- Noćno osvjetljenje - kad je pećnica isključena, svjetlina zaslona je manja između 22:00 i 06:00.
- Dnevna svjetlost:
 - kad je pećnica uključena.
 - ako dodirnete simbol tijekom noćnog osvjetljenja (osim UKLJUČENO/ISKLJUČENO), zaslon se vraća u dnevni način osvjetljenja za sljedećih 10 sekundi.
 - ako je pećnica isključena i postavite funkciju: 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.

10.8 Sigurnosni termostat

Neispravan rad pećnice ili komponente u kvaru mogu uzrokovati opasno pregrijavanje. Kako bi se to spriječilo, pećnica ima sigurnosni termostat koji prekida napajanje. Pećnica se ponovno automatski uključuje čim se temperatura snizi.

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

Pećnica ima pet položaja police.

Brojite položaje police od dna pećnice.

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

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

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

Pečenje kolača

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

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

Pečenje mesa i ribe

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

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

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

Vremena pripreme

Vremena pripreme ovise o vrsti, konzistentnosti i volumenu hrane.

11.5 Pečenje i prženje

Kolači

Jelo	Uobičajeno kuhanje		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Položaj rešetke		
Recepti s tučenim tijestom	170	2	160	3 (2 i 4)	45 - 60	U kalupu za torte

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

11.2 Pečenje kolača

- Ne otvarajte vrata pećnice prije isteka 3/4 postavljenog vremena kuhanja.
- Ako koristite dvije posude za pečenje istovremeno, ostavite jednu praznu razinu između njih.

11.3 Pečenje mesa i ribe

- Koristite duboku pliticu za vrlo masnu hranu kako biste sačuvali pećnicu od mrlja koje mogu biti trajne.
- Ostavite meso otprilike 15 minuta prije rezanja tako da se sok ne iscijedi.
- Kako biste spriječili stvaranje prevelike količine dima tijekom pečenja, u duboku pliticu dodajte malo vode. Za sprečavanje kondenzacije dima, dodajte vode svaki put nakon što se osuši.

11.4 Vremena pripremanja

Vremena kuhanja ovise o vrsti, konzistentnosti i volumenu hrane.

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

Jelo	Uobičajeno kuhanje		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke		
Prhko tijesto	170	2	160	3 (2 i 4)	20 - 30	U kalupu za torte
Kolač sa sirom i maslacem	170	1	165	2	80 - 100	U kalupu za kolače od 26 cm
Štrudl	175	3	150	2	60 - 80	U pekaču
Torta s marmeladom	170	2	165	2 (lijevo i desno)	30 - 40	U kalupu za kolače od 26 cm
Božićni kolač/ bogati voćni kolač	160	2	150	2	90 - 120	U kalupu za kolače od 20 cm Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta
Voćni kolač	175	1	160	2	50 - 60	U kalupu za kruh Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta
Biskviti / rezanci	140	3	140 - 150	3	25 - 45	U pekaču
Poljupci - jedna razina	120	3	120	3	80 - 100	U pekaču
Poljupci - dvije razine	-	-	120	2 i 4	80 - 100	U posudi za pečenje. Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta
Žemlje	190	3	190	3	12 - 20	U posudi za pečenje. Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta

Jelo	Uobičajeno kuhanje		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke		
Ekleri - jedna razina	190	3	170	3	25 - 35	U pekaču
Ekleri - dvije razine	-	-	170	2 i 4	35 - 45	U pekaču
Voćne pite	180	2	170	2	45 - 70	U kalupu za kolače od 20 cm
Bogata voćna torta	160	1	150	2	110 - 120	U kalupu za kolače od 24 cm
Sendvič Victoria	170	1	160	2 (lijevo i desno)	30 - 50	U kalupu za kolače od 20 cm

Kruh i pizza

Jelo	Uobičajeno kuhanje		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke		
Bijeli kruh	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 komada, 0,5 kg po komadu Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta
Raženi kruh	190	1	180	1	30 - 45	U kalupu za kruh
Peciva	190	2	180	2 (2 i 4)	25 - 40	6 - 8 peciva u pekaču za pecivo. Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta

Jelo	Uobičajeno kuhanje		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke		
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	U pekaču za pecivo ili dubokoj plitici. Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta
Pšenične pogače	200	3	190	3	10 - 20	U posudi za pečenje. Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta

Pite

Jelo	Uobičajeno kuhanje		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke		
Zapečena tjestenina	200	2	180	2	40 - 50	U kalupu
Pita od prhkog tijesta s povrćem	200	2	175	2	45 - 60	U kalupu
Bureci	180	1	180	1	50 - 60	U kalupu. Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	U kalupu. Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta
Caneloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	U kalupu. Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta

Meso

Jelo	Uobičajeno kuhanje		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Položaj rešetke		
Govedina	200	2	190	2	50 - 70	Na mreži za pečenje
Svinjetina	180	2	180	2	90 - 120	Na mreži za pečenje
Teletina	190	2	175	2	90 - 120	Na mreži za pečenje
Englesko goveđe pečenje, slabo pečeno	210	2	200	2	50 - 60	Na mreži za pečenje
Englesko goveđe pečenje, srednje pečeno	210	2	200	2	60 - 70	Na mreži za pečenje
Englesko goveđe pečenje, dobro pečeno	210	2	200	2	70 - 75	Na mreži za pečenje
Svinjska plečka	180	2	170	2	120 - 150	S koricom
Svinjske nogice	180	2	160	2	100 - 120	2 komada
Janjetina	190	2	175	2	110 - 130	But
Piletina	220	2	200	2	70 - 85	Cijela
Rajčice	180	2	160	2	210 - 240	Cijela
Patka	175	2	220	2	120 - 150	Cijela
Guska	175	2	160	1	150 - 200	Cijela
Kunić	190	2	175	2	60 - 80	Razrezan na komade
Zec	190	2	175	2	150 - 200	Razrezan na komade

Jelo	Uobičajeno kuhanje		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke		
Fazan	190	2	175	2	90 - 120	Cijeli

Riba

Jelo	Uobičajeno kuhanje		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke		
Pastrva/ komarča	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 riba
Tuna/ losos	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fileta

11.6 Roštilj



Predgrijte praznu pećnicu 3 minuta prije kuhanja.

Jelo	Količina		Tempera-tura (°C)	Vrijeme (min)		Položaj rešetke
	Komada	Količina (kg)		1. strana	2. strana	
Fileti odre-zaka	4	0.8	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Goveđi biftek	4	0.6	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Kobasice	8	-	maks.	12 - 15	10 - 12	4
Svinjeći kotleti	4	0.6	maks.	12 - 16	12 - 14	4
Pile (raz-rezano na 2 dijela)	2	1.0	maks.	30 - 35	25 - 30	4
Kebabi	4	-	maks.	10 - 15	10 - 12	4
Pileća pr-sa	4	0.4	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Hambur-ger	6	0.6	maks.	20 - 30	-	4
Riblji filet	4	0.4	maks.	12 - 14	10 - 12	4
Tost sen-dviči	4 - 6	-	maks.	5 - 7	-	4

Jelo	Količina		Temperatura (°C)	Vrijeme (min)		Položaj rešetke
	Komada	Količina (kg)		1. strana	2. strana	
Tost	4 - 6	-	maks.	2 - 4	2 - 3	4

11.7 Turbo roštilj

Govedina

Jelo	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Goveđe pečenje ili file, slabo pečeno ¹⁾	po cm debljine	190 - 200	5 - 6	1 ili 2
Goveđe pečenje ili file, srednje pečeno ¹⁾	po cm debljine	180 - 190	6 - 8	1 ili 2
Goveđe pečenje ili file, dobro pečeno ¹⁾	po cm debljine	170 - 180	8 - 10	1 ili 2

¹⁾ Prethodno zagrijte pećnicu.

Svinjetina

Jelo	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Plečka, vrat, but	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 ili 2
Kotlet, rebra	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 ili 2
Mesna štruca	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 ili 2
Bunceak (prethodno kuhan)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 ili 2

Teletina

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

Janjetina

Jelo	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Janjeći but, janjeće pečenje	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 ili 2
Janjeći hrbat	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 ili 2

Perad

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

Riba

Jelo	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Riba	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 ili 2

11.8 Vlažni vrući zrak

Tijekom pečenja vrata uređaja otvorite samo kada je to neophodno.

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Zapečeno tijesto	190 - 200	45 - 55	2
Zapečeni krumpir	160 - 170	60 - 75	2
Musaka	180 - 200	75 - 90	2
Lasagne	160 - 170	55 - 70	2
Caneloni	170 - 190	65 - 75	2
Puding od kruha	150 - 160	75 - 90	2

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Puding od riže	170 - 190	45 - 60	2
Kolač od jabuka	150 - 160	75 - 85	2
Bijeli kruh	180 - 190	50 - 60	2

11.9 Nisko temp. pečenje

Ovu funkciju koristite za pripremu tankih, mekanih komada mesa i ribe s temperaturom mesa ne većom od 65 °C. Ta funkcija nije primjenjiva na recepte poput pečenke u posudi ili masnog svinjskog pečenja. Ova sonda za pečenje mesa jamči vam da meso ima ispravnu temperaturu (vidi tablicu Sonde za pečenje 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 konačnu temperaturu jezgre.

Postavite temperaturu na 120 °C.

Jelo	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Pečena govedina 1 - 1.5 kg	120 - 150	1

Jelo	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Goveđi filet 1 - 1.5 kg	90 - 150	3
Pečena teletina 1 - 1.5 kg	120 - 150	1
Odresci 0.2 - 0.3 kg	20 - 40	3

11.10 Konzerviranje

Upotrebljavajte samo staklenke za konzerviranje istih dimenzija dostupne na tržištu.

Ne koristite staklenke s poklopcima koji se odvajaju 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 proklučava (nakon otprilike 35-60 minuta u teglama od jedne litre), isključite pećnicu ili smanjite temperaturu na 100 °C (pogledajte tablicu).

Meko voće

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

Koštunjavo voće

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

Povrće

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

11.11 Sušenje

vrata i pustite da se osuši preko noći za dovršetak sušenja.

- Prekrijte police masnim papirom ili papirom za pečenje.
- Za bolje rezultate, zaustavite pećnicu na pola vremena sušenja, otvorite

Povrće:

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (h)	Položaj rešetke	
			1 položaj	2 položaja
Grah	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprike	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Ukiseljeno povrće	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Gljive	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Začinsko bilje	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Voće

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (h)	Položaj rešetke	
			1 položaj	2 položaja
Šljive	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Marelice	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Jabuke izrezane na ploške	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Kruške	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

11.12 Vrući zrak + parno**Torte i tijesta**

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Napomene
Kolač od jabuka ¹⁾	160	60 - 80	2	U kalupu za torte od 20 cm
Pite	175	30 - 40	2	U kalupu za torte od 26 cm
Voćni kolač	160	80 - 90	2	U kalupu za torte od 26 cm
Kolač od dizanog tijesta	160	35 - 45	2	U kalupu za torte od 26 cm
Panettone ¹⁾	150 - 160	70 - 100	2	U kalupu za torte od 20 cm
Kolač od šljiva ¹⁾	160	40 - 50	2	U kalupu za pečenje kruha
Kolačići	150 - 160	25 - 30	3 (2 i 4)	U pekaču
Biskviti	150	20 - 35	3 (2 i 4)	U pekaču
Slatka peciva ¹⁾	180 - 200	12 - 20	2	U pekaču
Brioši ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 i 4)	U pekaču

¹⁾ Predgrijte pećnicu 10 minuta.

Pite

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Napomene
Punjeno povrće	170 - 180	30 - 40	1	U kalupu
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2	U kalupu
Zapečeni krumpir	160 - 170	50 - 60	1 (2 i 4)	U kalupu

Meso

Jelo	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Napomene
Svinjsko pečenje	1.0	180	90 - 110	2	Na mreži za pečenje
Teletina	1.0	180	90 - 110	2	Na mreži za pečenje
Goveđi odrezak - slabo pečen	1.0	210	45 - 50	2	Na mreži za pečenje
Goveđi odrezak - srednje pečen	1.0	200	55 - 65	2	Na mreži za pečenje
Goveđi odrezak - jako pečen	1.0	190	65 - 75	2	Na mreži za pečenje
Janjetina	1.0	175	110 - 130	2	But
Pile	1.0	200	55 - 65	2	Cijelo
Purica	4.0	170	180 - 240	2	Cijela
Patka	2.0 - 2.5	170 - 180	120 - 150	2	Cijela
Guska	3.0	160 - 170	150 - 200	1	Cijela
Zec	-	170 - 180	60 - 90	2	Razrezan na komade

Riba, cijela

Jelo	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Napomene
Pastrva	1.5	180	25 - 35	2	3 - 4 Riba, cijela
Tunjevina	1.2	175	35 - 50	2	4 - 6 fileta
Zec	-	200	20 - 30	2	-

11.13 Kuhanje u dijetnom posuđu

Koristite funkciju: Vrući zrak + parno.

Povrće

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Brokula, cvjetići	130	20 - 25	2

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Patlidžan	130	15 - 20	2
Cvjetača, cvjetići	130	25 - 30	2
Krumpir	130	15	2
Šparoge, bijele	130	25 - 35	2
Šparoge, zelene	130	35 - 45	2
Tikvice, rezane	130	20 - 25	2
Mrkva	130	35 - 40	2
Komorač	130	30 - 35	2
Korabica	130	25 - 30	2
Paprika nasjeckana na trake	130	20 - 25	2
Sjckani celer	130	30 - 35	2

Meso

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Kuhana šunka	130	55 - 65	2
Kuhana pileća prsa	130	25 - 35	2
Kasseler (dimljeni svinjeći but)	130	80 - 100	2


Riba

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Pastrva	130	25 - 30	2
Fileti od lososa	130	25 - 30	2

Prilozi


Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Riža	130	35 - 40	2
Neoguljeni krumpiri, srednji	130	50 - 60	2
Kuh. krum. narez. na četvt.	130	35 - 45	2
Palenta	130	35 - 45	2

11.14 Pizza program

 Predgrijte praznu pećnicu 10 minuta prije kuhanja.


Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Napomene
Pizza (tanko kora)	200 - 220	15 - 25	1	U pekaču za pecivo
Pizza (s bogatim nadjevom)	200 - 220	20 - 30	1	U pekaču za pecivo
Mini pizza	200 - 220	15 - 20	1	U pekaču za pecivo
Kolač od jabuka	150 - 170	50 - 70	1	U kalupu za torte od 20 cm
Pita	170 - 190	35 - 50	1	U kalupu za torte od 26 cm
Pita od luka	200 - 220	20 - 30	2	U pekaču za pecivo

11.15 Parno podgrijavanje

 Predgrijte praznu pećnicu 10 minuta prije kuhanja.

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Složanac / Gratinirana jela	130	15 - 25	2
Tjestenina i umak	130	10 - 15	2
Prilozi (npr. riža, krumpiri, tjestenina)	130	10 - 15	2
Jela na jednom tanjuru	130	10 - 15	2
Meso	130	10 - 15	2
Povrće	130	10 - 15	2

11.16 Pečenje kruha

 Predgrijte praznu pećnicu 10 minuta prije kuhanja.

Jelo	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Napomene
Bijeli kruh	1.0	180 - 190	45 - 60	2	1 - 2 komada, 500 g za svaki komad
Pecivo-kiflice	0.5	190 - 210	20 - 30	2 (2 i 4)	6 - 8 kiflica u pekaču za pecivo
Raženi kruh	1.0	180 - 200	50 - 70	2	1 - 2 komada, 500 g za svaki komad
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	2	U pekaču

11.17 Tablica sonde za pečenje mesa

Jelo	Temperatura jezgre hrane (°C)
Teleće pečenje	75 - 80
Teleća koljenica	85 - 90
Englesko govede pečenje, slabo pečeno	45 - 50
Englesko govede pečenje, srednje pečeno	60 - 65
Englesko govede pečenje, dobro pečeno	70 - 75

Jelo	Temperatura jezgre hrane (°C)
Svinjska plečka	80 - 82
Svinjske nogice	75 - 80
Janjetina	70 - 75
Pile	98
Zec	70 - 75
Pastrva/komarča	65 - 70
Tuna/losos	65 - 70

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 njepljivom sloju.

U uređaju ili na staklu vrata može se kondenzirati vlaga. Za smanjenje kondenzacije, uključite pećnicu 10 minuta prije kuhanja. Nakon svake uporabe očistite vlagu iz pećnice.

12.2 Pećnice od nehrđajućeg čelika ili aluminija

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

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

12.3 Skidanje vodilica polica

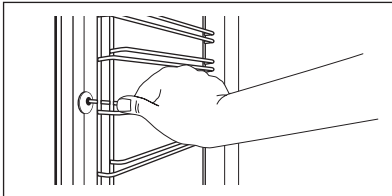
Za čišćenje pećnice, skinite vodilice polica.



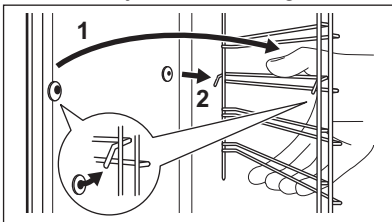
OPREZ!

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.



Zatike za držanje na teleskopskim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.

12.4 Piroilitičko



OPREZ!

Izvadite sav pribor i uklonjive nosače polica.



OPREZ!

Prije pokretanja postupka čišćenja provjerite je li spremnik za vodu prazan. Pogledajte "Čišćenje spremnika za vodu".



Postupak pirolitičkog čišćenja ne može početi:

- ako niste isključili utikač sonde za pečenje mesa iz utičnice.
 - ako niste u potpunosti zatvorili vrata pećnice.
- Najtvrdokorniju prljavštinu uklonite ručno.



OPREZ!

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

1. Očistite unutarnju strane vrata toplom vodom tako da ostaci ne izgore od toplog zraka.
2. Uključite pećnicu i odaberite funkciju s glavnog izbornika: Piroilitičko. Pritisnite OK za potvrdu.
3. Postavite trajanje postupka čišćenja:

Opcija	funkcije
Svijetlo	1 h za nizak stupanj nečistoće
Normalno	1 h 30 min za uobičajen stupanj nečistoće

Intenzivno	2 h 30 min za visok stu- panj nečis- toće
------------	--

4. Za potvrdu pritisnite OK.



Kad započne pirolitičko čišćenje, vrata pećnice su zaključana i svjetlo ne radi.



Za zaustavljanje pirolitičkog čišćenja prije završetka, isključite pećnicu.



UPOZORENJE!

Kada je funkcija završena pećnica je vrlo vruća. Pustite da se ohladi. Postoji opasnost od opekotina.



Nakon što funkcija završi, vrata ostaju zaključana tijekom faze hlađenja. Neke od funkcija pećnice nisu dostupne tijekom faze hlađenja.

12.5 Čišćenje spremnika za vodu



UPOZORENJE!

Tijekom ciklusa čišćenja, u spremnik za vodu nemojte ulijevati vodu.



Tijekom postupka čišćenja malo vode može kapnuti iz otvora za paru u unutrašnjost pećnice. Stavite pladanj za sakupljanje na razinu police ravno ispod otvora za paru kako biste spriječili curenje vode u unutrašnjost pećnice.

Nakon određenog vremena mogle bi se pojaviti naslage kamenca u pećnici. Kako biste to spriječili, potrebno je čistiti dijelove pećnice koji proizvode paru. Nakon svakog pećenja s parom ispraznite spremnik.

Vrste vode

- **Mekana voda s malo kamenca** - preporučuje je proizvođač jer smanjuje postupke čišćenja.
- **Vodovodna voda** - možete je koristiti ako vaš kućni priključak koristi pročištač ili uređaj za omekšavanje vode.
- **Tvrda voda s puno kamenca** - nema utjecaj na učinkovitost rada pećnice, ali povećava postupak čišćenja.

TABLICA KOLIČINE KALCIJA ODREĐENE OD W.H.O. (Svjetske zdravstvene organizacije)

Naslage kalcija	Tvrdoća vode		Klasifikacija vode	Provedite dekalifikaciju svakih
	(francuski stupnjevi)	(njemački stupnjevi)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Slatka i meka	75 ciklusa - 2,5 mjeseca
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Srednja tvrdoća	50 ciklusa - 2 mjeseca
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Tvrda ili krečnjačka	40 ciklusa - 1,5 mjeseca
iznad 180 mg/l	iznad 18	iznad 10	Vrlo tvrda	30 ciklusa - 1 mjesec

1. Spremnik napunite s 850 ml vode i 50 ml limunske kiseline (pet čajnih žličica). Isključite pećnicu i pričekajte otprilike 60 minuta.
2. Uključite pećnicu i postavite funkciju: Vrući zrak + parno. Postavite temperaturu na 230 °C. Isključite uređaj nakon 25 minuta i pustite da se hladi 15 minuta.
3. Uključite pećnicu i postavite funkciju: Vrući zrak + parno. Temperaturu postavite između 130 i 230°C. Isključite nakon 10 minuta.

Pustite da se ohladi i nastavite s uklanjanjem sadržaja spremnika. Pogledajte "Čišćenje spremnika za vodu".

4. Spremnik za vodu isperite i krpom očistite preostali kamenac u unutrašnjosti pećnice.
5. Ručno očistite odvod toplom vodom i sapunicom. Ne koristite kiseline, raspršivače ili slična sredstva za čišćenje kako biste spriječili oštećenja.

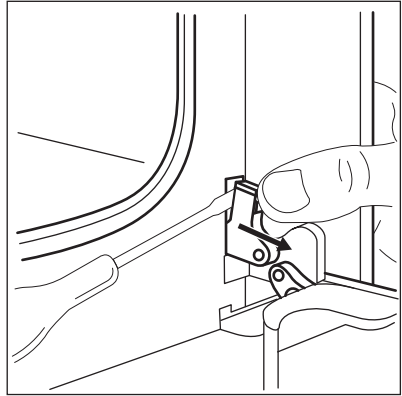
12.6 Skidanje i postavljanje vrata

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

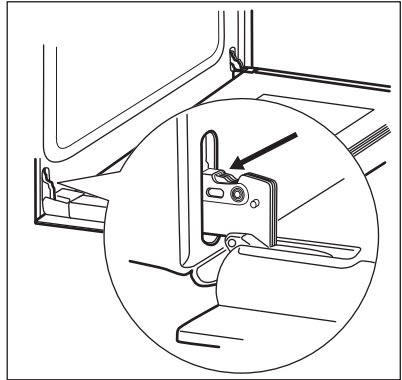
i Vrata pećnice bi se mogla zatvoriti ako staklene ploče pokušate skinuti prije nego skinete vrata pećnice.

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

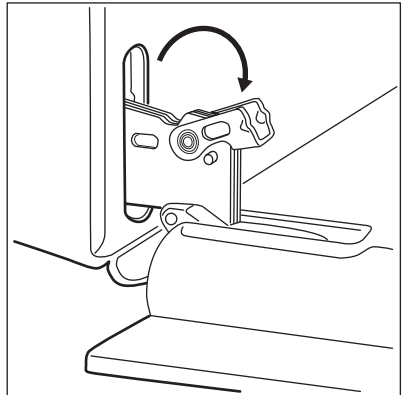
1. Otvorite vrata do kraja i nađite šarku s desne strane vrata.
2. Odvijačem podignite i potpuno okrenite desnu stranu poluge šarke.



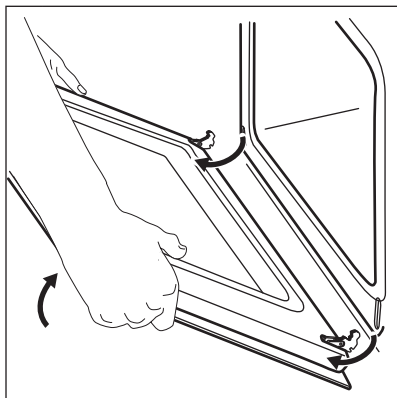
3. Pronađite šarku na lijevoj strani vrata.



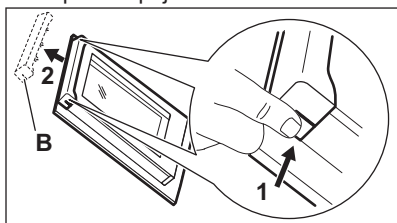
4. Podignite i potpuno okrenite polugu na lijevoj šarki.



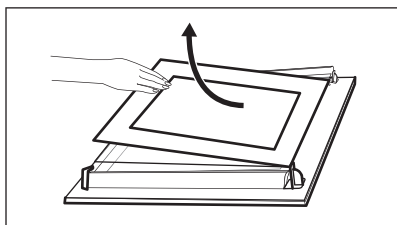
5. Zatvorite vrata pećnice napola, do prvog položaja. Zatim podignite i povucite vrata prema naprijed i izvadite ih iz ležišta.



6. Stavite vrata na stabilnu površinu zaštićenu mekom krpom.
7. Uхватите прирубницу vrata (B) на гornjem rubu vrata s dvije strane i притисните према unutra како biste отпустили spojnice.



8. Povucite okvir vrata према naprijed како biste га skinuli.
9. Staklene ploče vrata држите за врх и пажљиво их извучите једну по једну. Крените од гornje плоче. Осигурајте да се плоче потпуно извучу из носача.

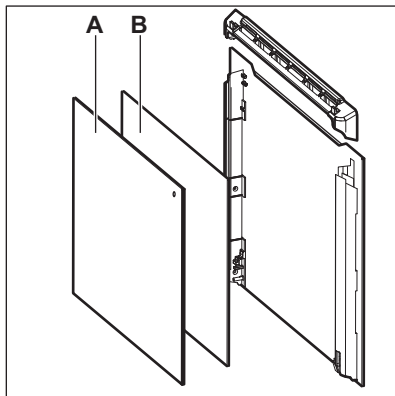


10. Staklene ploče očistite vodom i sapunicom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.

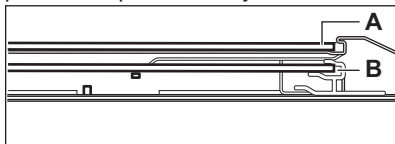
Kad je čišćenje završeno, postavite staklene ploče i vrata pećnice.

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

Kad je ispravno postavljen, okvir vrata klikne.



Osigurajte da unutarnje staklene ploče postavite ispravno na mjesto.



12.7 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.



OPREZ!

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

Stražnje svjetlo

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

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.	Uključeno je automatsko isključivanje.	Pogledajte odjeljak "Automatsko isključivanje".
Pećnica se ne grije.	Uključena je funkcija roditeljske zaštite.	Pogledajte poglavlje "Korištenje roditeljske zaštite".
Pećnica se ne grije.	Vrata nisu ispravno zatvorena.	Zatvorite vrata do kraja.
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.
U pećnici ima vode.	Previše je vode u spremniku za vodu.	Isključite pećnicu i obrišite vodu krpom ili spužvom
Ne radi pečenje s parom.	U spremniku nema vode.	Napunite spremnik za vodu.
Ne radi pečenje s parom.	Kamenac je začepio otvor.	Provjerite otvor za ulaz pare. Odstranite kamenac.

Problem	Mogući uzrok	rješenje
Pražnjenje spremnika za vodu traje više od tri minute ili voda istječe iz otvora za izlaz pare.	U pećnici ima naslaga kamenca.	Očistite spremnik za vodu. Pogledajte "Čišćenje spremnika za vodu".
Na zaslonu se prikazuje F111.	Utikač sonde za pečenje mesa nije ispravno umetnut u utičnicu.	Utikač sonde za pečenje mesa utaknite do kraja u utičnicu.
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 uređaj Ako se na zaslonu ponovo prikaže šifra pogreške, obratite se službi za korisnike.
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.
Uređaj je uključen, ali se ne zagrijava. Ventilator ne radi. Na zaslonu se prikazuje "Demo".	Uključen je demo program.	Pogledajte odjeljak "Osnovne postavke" u poglavlju "Svakodnevna uporaba".

13.2 Servisni podaci

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

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

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

Preporučujemo da podatke zapišete ovdje:	
Model (MOD.)
Broj proizvoda (PNC)
Serijski broj (S.N.)

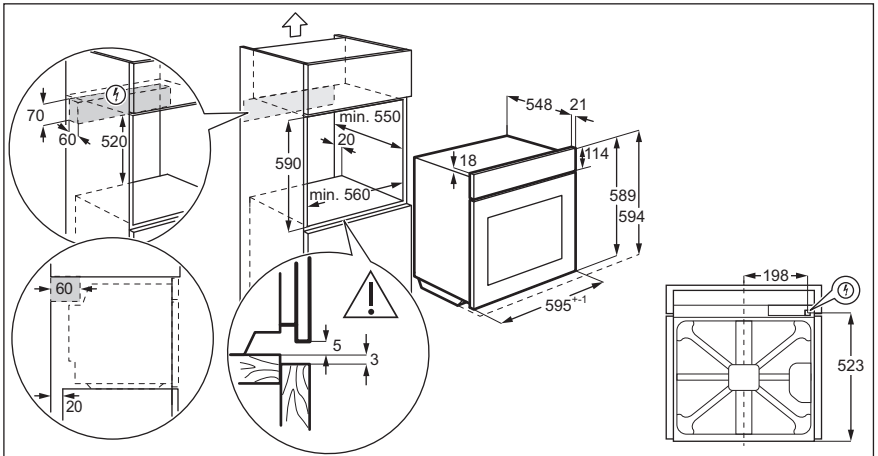
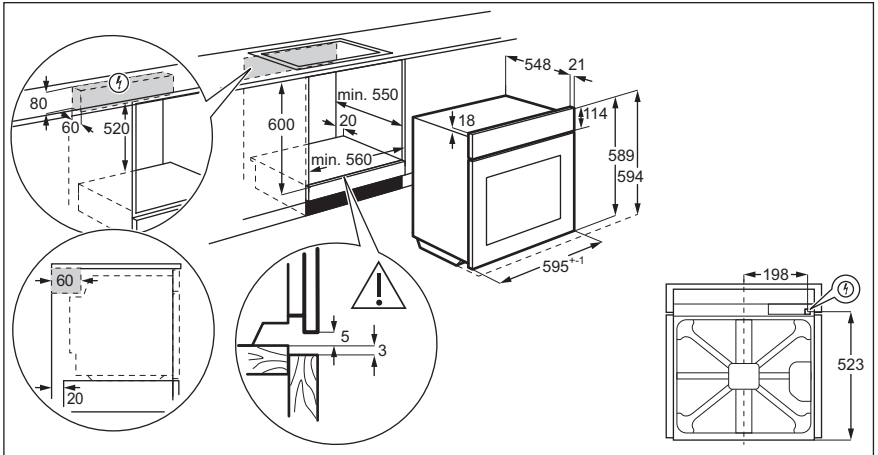
14. POSTAVLJANJE



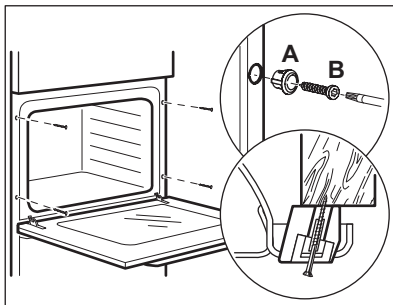
UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

14.1 Ugradnja



14.2 Pričvršćivanje uređaja za kuhinjski ormarić



14.3 Električna instalacija



Proizvođač nije odgovoran zbog nepoštivanja sigurnosnih mjera iz poglavlja o sigurnosti.

Ovaj uređaj ima glavni utikač i kabel za napajanje.

14.4 Kabel

Vrste kabela primjenjive za instalaciju ili zamjenu:

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

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

Ukupna snaga (W)	Presjek kabela (mm ²)
maksimalno 1380	3 x 0.75

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

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

15. ENERGETSKA UČINKOVITOST

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

Naziv dobavljača	Electrolux	
Identifikacija modela	EOC8P31X EOC8P31Z KOCBP31X	
Indeks energetske učinkovitosti	81.2	
Klasa energetske učinkovitosti	A+	
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, konvencionalni način rada	0.93 kWh/ciklus	
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, rad s ventilatorom	0.69 kWh/ciklus	
Količina unutrašnjosti	1	
Izvor topline	Električna struja	
Glasnoća	72 l	
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica	
Masa	EOC8P31X	36.6 kg
	EOC8P31Z	36.4 kg
	KOCBP31X	36.4 kg

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

15.2 Ušteda energije



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

16. BRIGA ZA OKOLIŠ

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

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

www.electrolux.com/shop



867355026-A-482018

