



Ostvarite pun potencijal svojeg uređaja



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



SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	3
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	4
3. POSTAVLJANJE.....	7
4. OPIS PROIZVODA.....	9
5. UPRAVLJAČKA PLOČA.....	9
6. PRIJE PRVE UPOTREBE.....	10
7. SVAKODNEVNA UPORABA.....	10
8. FUNKCIJE SATA.....	11
9. KORIŠTENJE PRIBORA.....	13
10. DODATNE FUNKCIJE.....	14
11. SAVJETI I PREPORUKE.....	14
12. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	25
13. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	27
14. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	28

MISLIMO NA VAS

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

Dobrodošli u Electrolux.

Posjetite našu internetsku stranicu za:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Registriranje vašeg proizvoda za bolji servis:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop


BRIGA O KUPCIMA I SERVIS

Preporučujemo uporabu originalnih rezervnih dijelova.

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

Informacije možete pronaći na natpisnoj pločici.

 **Upozorenje / Oprez - sigurnosne informacije**

 **Opće informacije i savjeti**

 **Ekološke informacije**

Zadržava se pravo na izmjene.

1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

1.1 Sigurnost djece i ranjivih skupina ljudi

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

1.2 Opća sigurnost

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

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

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Instalacija



UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

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

- Uređaj postavite na sigurno i prikladno mjesto koje zadovoljava zahtjeve za postavljanje.
- Zadržite minimalnu udaljenost od ostalih uređaja i jedinica.
- Prije montaže provjerite otvaraju li se vrata pećnice bez ograničenja.
- Uređaj je opremljen električnim sustavom hlađenja. Mora se koristiti s električnim napajanjem.

Minimalna visina ormarića (Minimalna visina ormarića ispod radne ploče)	590 (600) mm
---	--------------

Širina ormarića	560 mm
-----------------	--------

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

2.2 Spajanje na električnu mrežu



UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Sva spajanja na električnu mrežu treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Uvjerite se da su parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim detaljima napajanja.
- Uvijek koristite pravilno ugrađenu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite višeputne utikače i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlašteni servisni centar.

- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili prostora ispod uređaja, posebice tijekom rada ili kad su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja utaknite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li pristup utikaču nakon postavljanja.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste utikač izvukli iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje iskapčanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom od minimalno 3 mm.
- Ovaj uređaj ima glavni utikač i kabel za napajanje.

Vrste kabela primjenjive za instalaciju ili zamjenu, za Europu:

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

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

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

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

2.3 Primjena



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opekline, strujnog udara ili eksplozije.

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo upotrebi u domaćinstvu.
- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da otvori za ventilaciju nisu blokirani.
- Uređaj ne ostavljajte bez nadzora dok radi.
- Isključite uređaj nakon svake upotrebe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata uređaja u radu. Oslobađa se vruća para.
- Ne upravljajte uređajem vlažnim rukama ili kada je u doticaju s vodom.
- Ne pritišćite otvorena vrata.
- Uređaj ne koristite kao radnu površinu ili za čuvanje stvari.
- Pažljivo otvarajte vrata. Korištenje sastojaka koji sadrže alkohol može izazvati miješanje alkohola i zraka.
- Iskrene ili otvoreni plamen ne smiju doći u dodir s uređajem kada otvarate vrata.
- Ne stavljajte zapaljive predmete ili predmete namočene zapaljivim sredstvima u, pored ili na uređaj.



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Kako biste spriječili oštećenje ili gubitak boje emajla:
 - ne stavljajte izravno na dno uređaja posuđe ili druge predmete.
 - ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno u unutrašnjosti uređaja.
 - ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
 - ne držite vlažne posude i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
 - budite oprezni prilikom vađenja ili postavljanja pribora.
- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.

- Za vrlo vlažne kolače koristite duboku posudu. Voćni sokovi mogu izazvati pojavu mrlja koje mogu biti trajne.
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo kuhanju. Ne smije se koristiti za druge namjene, primjerice grijanje prostorije.
- Uvijek pecite sa zatvorenim vratima pećnice.
- Ako je uređaj postavljen iza ploče namještaja (npr. vrata) osigurajte da vrata nikad nisu zatvorena dok uređaj radi. Toplina i vlaga mogu se nakupiti iza ploče zatvorenog namještaja i uzrokovati značajno oštećenje uređaja, ormarića u kojem se nalazi ili poda. Ne zatvarajte ploču namještaja dok se uređaj potpuno ne ohladi nakon uporabe.

2.4 Održavanje i čišćenje



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja uređaj isključite a utikač izvucite iz utičnice mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Staklene ploče vrata odmah zamijenite kada su oštećene. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Pazite pri uklanjanju vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, slijedite sigurnosne upute na ambalaži.
- Katalitički emajl (ako postoji) nemojte čistiti deterdžentima.

2.5 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 s istim specifikacijama.

2.6 Usluga

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

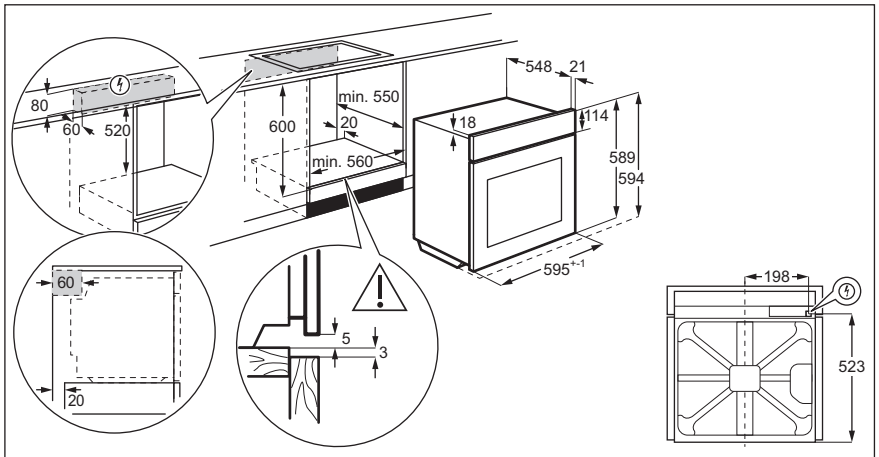
3. POSTAVLJANJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

3.1 Ugradnja



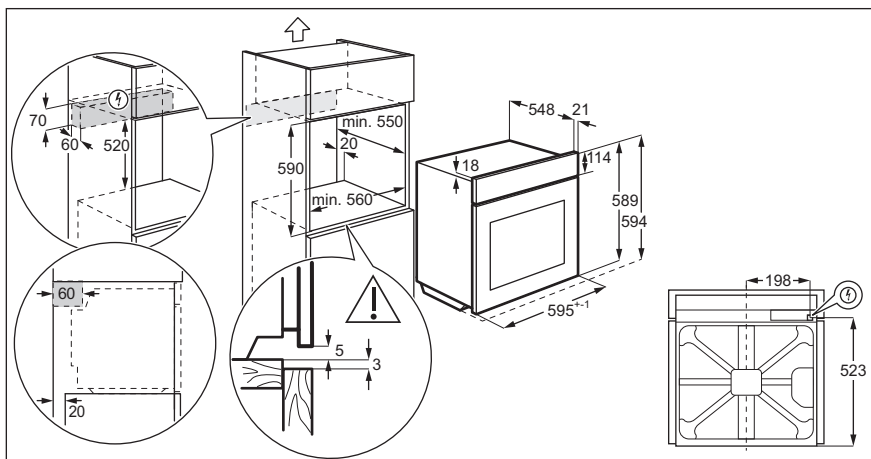
2.7 Odlaganje



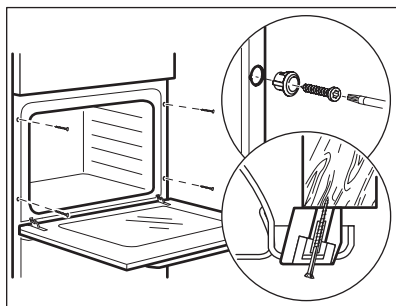
UPOZORENJE!

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.

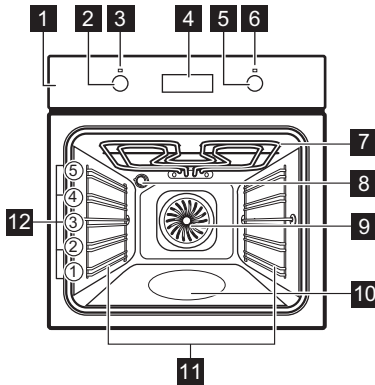


3.2 Pričvrščivanje pečnice za kuhinjski ormarič



4. OPIS PROIZVODA

4.1 Opći pregled



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Okretni gumb za funkcije grijanja
- 3 Lampica/symbol za napajanje
- 4 Zaslون
- 5 Upravljačka tipka (za temperaturu)
- 6 Indikator/symbol za temperaturu
- 7 Grijač
- 8 Svjetlo
- 9 Ventilator
- 10 Udubina u unutrašnjosti - Spremnik za čišćenje vodom
- 11 Nosač police, uklonjivo
- 12 Položaji police

4.2 Pribor

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

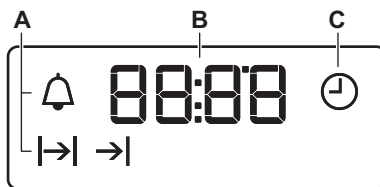
- Može se koristiti za pečenje kolača i mesa ili kao posuda za sakupljanje masnoće.
- **Vrlo duboka plitica za pečenje**
Za musaka.

5. UPRAVLJAČKA PLOČA

5.1 Tipke

Polje senzora/tipka	Funkce	Opis
—	MINUS	Za postavljanje vremena.
⌚	SAT	Za postavljanje funkcije sata.
+	PLUS	Za postavljanje vremena.

5.2 Zaslون



- A. Funkcije sata
- B. Tajmer
- C. Funkcija sata

6. PRIJE PRVE UPOTREBE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.



Za postavljanje vremena, pogledajte odjeljak "Funkcije sata".

6.1 Početno čišćenje

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

Pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“.

Očistite pećnicu i pribor prije prve upotrebe.

Pribor i uklonjive vodilice polica vratite na njihovo mjesto.

6.2 Prethodno zagrijavanje

Prije prve uporabe unaprijed zagrijte praznu pećnicu.

7. SVAKODNEVNA UPORABA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

7.1 Uvlačive tipke




Za početak korištenja uređaja pritisnite tipku. Tipka se izvlači.

7.2 Postavljanje funkcije zagrijavanja

1. Okrenite prekidač funkcija pećnice za odabir funkcije mikrovalne pećnice.
2. Okrenite regulator za odabir temperature.




Svjetlo se uključuje kad pećnica radi.



3. Za isključivanje pećnice okrenite sklopku za funkcije pećnice u isključen položaj






1. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu.
2. Pustite pećnicu da radi 1 sat.
3. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu.
4. Pustite pećnicu da radi 15 minuta.
5. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu.
6. Pustite pećnicu da radi 15 minuta.
7. Isključite pećnicu i pustite je da se ohladi.

Pribor može postati topliji nego obično. Pećnica može stvarati neugodan miris i dim. Provjerite je li protok zraka u prostoriji dovoljan.

7.3 Funkcije grijanja




Funkcija pećnice	Uređaj
 Položaj "Isklj."	Pećnica je isključena.
 Osvjetljenje unutrašnjosti	Za uključivanje svjetla bez funkcije pečenja.
 Kuhanje s ventilatorom	Za pečenje na do tri razine polica istovremeno i za sušenje hrane. Postavite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za Tradicionalno pečenje.



Funkcija pećnice	Uređaj
 Vlažno pečenje	<p>Ta funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Za upute za kuhanje, pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke", Vlažno pečenje. Vrata pećnice tijekom pečenja moraju biti zatvorena kako se funkcija ne bi prekinula te kako bi se osiguralo da pećnica radi s najvećom mogućom energetsom učinkovitošću. Kad koristite tu funkciju, temperatura u unutrašnjosti može se razlikovati od postavljene temperature. Snaga zagrijavanja može biti smanjena. Za opće preporuke za uštedu energije pogledajte poglavlje "Energetska učinkovitost", Ušteda energije. Ta funkcija upotrebljavala se za usklađenje s klasom energetske učinkovitosti u skladu s EN 60350-1.</p>
 Donji grijač	<p>Za pečenje kolača s hrskavijom donjom stranom i konzerviranje namirnica.</p>

Funkcija pećnice	Uređaj
 Mali roštilj	<p>Za roštiljanje plosnatih namirnica i pripremu tosta.</p>
 Veliki roštilj	<p>Za pečenje tanjih komada hrane u većim količinama i pripremanje tosta.</p>
 Turbo roštilj	<p>Za pečenje većih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju rešetki za pečenje. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.</p>
 Funkcija za pizzu	<p>Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.</p>
 Tradicionalno pečenje / Čišćenje vodom	<p>Za pečenje i prženje na jednom položaju rešetki za pečenje. Pogledajte poglavlje "Čišćenje i održavanje" za više informacija o: Čišćenje vodom.</p>

8. FUNKCIJE SATA


8.1 Tablica funkcija sata



Funkcija sata	Uporaba
 NAMJEŠTANJE VREMENA	Za postavljanje, promjenu ili provjeru vremena.
 TRAJANJE	Za postavljanje duljine rada uređaja.
 ZAVRŠETAK	Za postavljanje kada se uređaj isključuje.



Funkcija sata	Uporaba
 ODGODA VRE-MENA	Za kombiniranje funkcija TRAJANJE i ZAVRŠETAK.
 ZVUČNI ALARM	Za postavljanje vremena odbrojavanja. Ova funkcija nema utjecaja na rad uređaja. ZVUČNI ALARM možete postaviti bilo kada, čak i ako je uređaj isključen.

8.2 Postavljanje vremena. Promjena vremena





Prije uključivanja pećnice morate namjestiti vrijeme.


 bljeska kad uređaj priključite na električno napajanje, u slučaju prekida napajanja ili kad tajmer nije postavljen.


Pritisnite tipku  ili  za postavljanje točnog vremena. Nakon otprilike pet sekundi bljeskanje prestaje i na zaslonu se prikazuje postavljeno vrijeme.

Za promjenu vremena pritisnite  dok ne počne bljeskati .

8.3 Postavljanje funkcije TRAJANJE



1. Postavite funkciju i temperaturu pećnice.
2. Pritisnite  dok ne počne bljeskati .
3. Pritisnite  ili  za postavljanje vremena funkcije TRAJANJE.



Na zaslonu se prikazuje .


4. Po isteku vremena,  bljeska i oglašava se zvučni signal. Uređaj se automatski isključuje.
5. Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje zvučnih signala.
6. Okrenite tipku funkcija pećnice i tipku temperature u položaj Isključeno.


8.4 Postavljanje funkcije ZAVRŠETAK

1. Postavite funkciju i temperaturu pećnice.








2. Pritisnite  dok ne počne bljeskati .

3. Pritisnite  ili  za postavljanje vremena.

Na zaslonu se prikazuje .

4. Po isteku vremena,  bljeska i oglašava se zvučni signal. Uređaj se automatski isključuje.
5. Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje signala.
6. Okrenite tipku funkcija pećnice i tipku temperature u položaj Isključeno.

8.5 Postavljanje ODGODE VREMENA



1. Postavite funkciju i temperaturu pećnice.
2. Pritisnite  dok ne počne bljeskati .
3. Pritisnite  ili  za postavljanje vremena funkcije TRAJANJE.
4. Pritisnite .
5. Pritisnite  ili  za postavljanje vremena funkcije ZAVRŠETAK.

6. Za potvrdu pritisnite .

Uređaj se automatski uključuje kasnije, radi vrijeme određeno funkcijom TRAJANJE i zastavlja se u vrijeme određeno funkcijom ZAVRŠETAK. U postavljeno vrijeme, oglašava se zvučni signal.


7. Uređaj se automatski isključuje. Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje signala.
8. Okrenite tipku funkcija pećnice i tipku temperature u položaj Isključeno.

8.6 Postavljanje ZVUČNOG ALARMA

1. Pritišćite  dok ne počne bljeskati .
2. Za postavljanje potrebnog vremena pritisnite **+** ili **-**.
Zvučni alarm pokreće se automatski nakon 5 sekundi.
3. Po isteku vremena, oglašava se zvučni signal. Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje zvučnih signala.

4. Prekidač za funkcije pećnice i regulator temperature okrenite u položaj isključeno.

8.7 Poništavanje funkcija sata

1. Pritišćite tipku  dok ne počne bljeskati indikator potrebne funkcije.
2. Pritisnite i držite **-**.
Funkcija sata se nakon nekoliko sekundi isključuje.

9. KORIŠTENJE PRIBORA

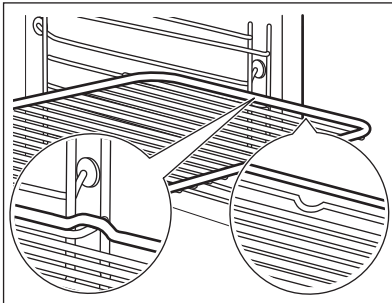


UPOZORENJE!
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

9.1 Umetanje pribora

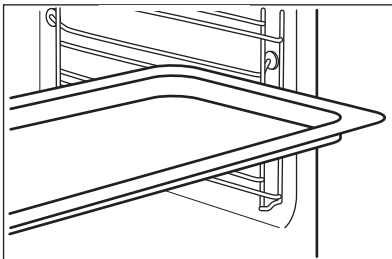
Žičana polica:

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



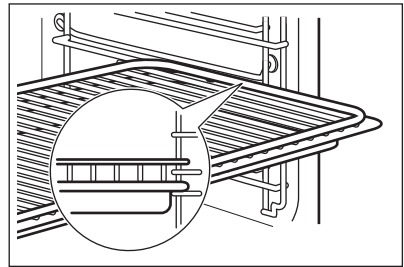
Duboka plitica:

Pekač za pecivo duboku pliticu umetnite između vodilica police.



Istovremena upotreba mreže za pečenje i duboke plitice:

Gurnite duboku pliticu između vodilica na nosaču police i mreže za pečenje na vodilicama iznad.



Mala udubljenja na vrhu povećavaju sigurnost. Te izbočine ujedno su i dodatna mjera protiv prevrtanja. Visoki obod oko police sprječava klizanje posuđa s police.

10. DODATNE FUNKCIJE

10.1 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.

10.2 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 razina polica.

Brojite položaje polica od dna pećnice.

Vaša pećnica može peći ili pržiti drugačije od pećnice koju ste imali ranije. Tablice ispod prikazuju standardne postavke temperature, vremena kuhanja i položaja police.

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

Ne stavljajte iznimno duboke plitice na najnižu policu.

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. On smanjuje vrijeme kuhanja i potrošnju 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 sprječavanje kondenzacije dima, dodajte vode sbaki put nakon što se osuši.









Vremena pripreme

Vremena pripreme ovise o vrsti, konzistentnosti i volumenu hrane.









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









11.2 Pečenje i prženje

 TORTE						
	Tradicionalno pečenje		Kuhanje s ventilatorom		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Recepti s tučenim tijestom	170	2	160	3 (2 i 4)	45 - 60	Kalup za torte
Prhko tijesto	170	2	160	3 (2 i 4)	20 - 30	Kalup za torte
Kolač sa sirom i maslacem	170	1	165	2	60 - 80	Kalup za torte, Ø 26 cm
Štrudel	175	3	150	2	60 - 80	Posuda za pečenje
Torta s pekmezom	170	2	165	2	30 - 40	Kalup za torte, Ø 26 cm
Božićni kolač, prethodno zagrijte praznu pećnicu	160	2	150	2	90 - 120	Kalup za torte, Ø 20 cm
Kolač sa šljivama, prethodno zagrijte praznu pećnicu	175	1	160	2	50 - 60	Kalup za kruh
Muffini	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Posuda za pečenje
Muffini, dvije razine	-	-	140 - 150	2 i 4	25 - 35	Posuda za pečenje
Muffini, tri razine	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	30 - 45	Posuda za pečenje
Keksi	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Posuda za pečenje
Keksi, dvije razine	-	-	140 - 150	2 i 4	35 - 40	Posuda za pečenje
Keksi, tri razine	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	35 - 45	Posuda za pečenje

 TORTE						
	Tradicionalno pečenje		Kuhanje s ventilatorom		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Puslice	120	3	120	3	80 - 100	Posuda za pečenje
Puslice, dvije razine, prethodno zagrijte praznu pećnicu	-	-	120	2 i 4	80 - 100	Posuda za pečenje
Peciva, prethodno zagrijte praznu pećnicu	190	3	190	3	12 - 20	Posuda za pečenje
Ekleri	190	3	170	3	25 - 35	Posuda za pečenje
Ekleri, dvije razine	-	-	170	2 i 4	35 - 45	Posuda za pečenje
Male voćne pite	180	2	170	2	45 - 70	Kalup za torte, Ø 20 cm
Bogata voćna torta	160	1	150	2	110 - 120	Kalup za torte, Ø 24 cm








Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

 KRUH I PIZZA						
	Tradicionalno pečenje		Kuhanje s ventilatorom		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Bijeli kruh, 1 - 2 komada, 0,5 kg za svaki komad	190	1	190	1	60 - 70	-

 KRUH I PIZZA						
	Tradicionalno pečenje		Kuhanje s ventilatorom		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Raženi kruh, prethodno zagrijavanje nije potrebno	190	1	180	1	30 - 45	Kalup za kruh
Krušna peciva, 6 - 8 peciva	190	2	180	2 (2 i 4)	25 - 40	Posuda za pečenje
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Emajlirana plitica
Pogačice	200	3	190	3	10 - 20	Posuda za pečenje






Prethodno zagrijte praznu pećnicu.








Koristite kalup za kolače.

 ZAPEČENA JELA						
	Tradicionalno pečenje		Kuhanje s ventilatorom		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Zapečena jela s tjesteninom, prethodno zagrijavanje nije potrebno	200	2	180	2	40 - 50	
Pita od prhkog tijesta s povrćem, prethodno zagrijavanje nije potrebno	200	2	175	2	45 - 60	
Bureci	180	1	180	1	50 - 60	
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	






Koristite drugi položaj police u pećnici.

Koristite mrežu za pečenje.

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

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

Koristite drugi položaj police u pećnici.






 RIBA			
	Tradicionalno pečenje	Kuhanje s ventilatorom	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Pastrva / Komarča, 3 - 4 ribe	190	175	40 - 55
Tunjevina / Losos, 4 - 6 fileta	190	175	35 - 60

11.3 Mali roštilj

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

Koristite četvrti položaj police u pećnici.

Roštiljajte na maksimalnoj postavci temperature.





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

11.4 Turbo roštilj





Prethodno zagrijte praznu pećnicu.





Koristite prvi ili drugi položaj na polici.





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





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

 SVINJETINA			
	 (°C)	 (min)	
Lopatica / Vrati- na / Rolana šunka, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	
Kotleti / Svinjska rebra, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	
Mesna pita, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60	
Bunceak, prethod- no kuhan, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120	

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

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

 PERAD			
	 (°C)	 (min)	
Perad u komadima, 0,2 - 0,25 kg svaka	200 - 220	30 - 50	
Pile, polovica, 0,4 - 0,5 kg svaka	190 - 210	35 - 50	
Pile, mlada kokoš, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	
Patka, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	
Guska, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	
Puretina, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	
Puretina, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	

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





11.5 Sušenje - Kuhanje s ventilatorom





Prekrijte police masnim papirom ili papirom za pečenje.

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




Za 1 pliticu upotrijebite položaj treće police.

Za 2 plitice upotrijebite položaj prve i četvrte police.

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

 POVRĆE		
	 (°C)	 (h)
Začinsko bilje	40 - 50	2 - 3

Postavite temperaturu na 60 - 70 °C.

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

11.6 Vlažno pečenje - preporučeni pribor






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

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

11.7 Vlažno pečenje








Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.








		 (°C)		 (min)
Slatka peciva, 12 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	175	3	40 - 50
Pecivo-kiflice, 9 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	35 - 45
Pizza, smrznuta, 0,35 kg	rešetka za pečenje	180	2	45 - 55
Rolada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	30 - 40
Brownie	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	45 - 50
Sufle, 6 komada	keramički kalupi na rešetki za pečenje	190	3	45 - 55
Biskvitna podloga za flan	podloga za flan na rešetki za pečenje	180	2	35 - 45
Sendvič Victoria	posuda za pečenje na rešetki za pečenje	170	2	35 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	35 - 45
Riba, 0,2 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	25 - 35
Riblji file, 0,3 kg	pizza na rešetki za pečenje	170	3	30 - 40
Poširano meso, 0,25 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	35 - 45
Ražnjić, 0,5 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	40 - 50
Kolačići, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	150	2	30 - 45
Kolačići s bademima, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	45 - 55
Muffini, 12 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	30 - 40
Slani kolač, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Sitni prhki kolači, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	150	2	40 - 50
Tortice, 8 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	30 - 40
Povrće, poširano, 0,4 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	35 - 45
Vegetarijanski omlet	pizza na rešetki za pečenje	180	3	35 - 45
Mediterransko povrće, 0,7 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	4	35 - 45

11.8 Informacije za ustanove za testiranje

Provjere prema IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Sitni kolači, po 20 na plitici	Tradicionalno pečenje	Posuda za pečenje	3	170	20 - 30	-
Sitni kolači, po 20 na plitici	Kuhanje s ventilatorom	Posuda za pečenje	3	150 - 160	20 - 35	-
Sitni kolači, po 20 na plitici	Kuhanje s ventilatorom	Posuda za pečenje	2 i 4	150 - 160	20 - 35	-
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Tradicionalno pečenje	Rešetka za pečenje	2	180	70 - 90	-
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Kuhanje s ventilatorom	Rešetka za pečenje	2	160	70 - 90	-

						
				(°C)	(min)	
Biskvit, kalup za torte Ø26 cm	Tradicionalno pečenje	Rešetka za pečenje	2	170	40 - 50	Pećnicu prethodno zagrijte 10 minute.
Biskvit, kalup za torte Ø26 cm	Kuhanje s ventilatorom	Rešetka za pečenje	2	160	40 - 50	Pećnicu prethodno zagrijte 10 minute.
Biskvit, kalup za torte Ø26 cm	Kuhanje s ventilatorom	Rešetka za pečenje	2 i 4	160	40 - 60	Pećnicu prethodno zagrijte 10 minute.
Prhko tijesto	Kuhanje s ventilatorom	Posuda za pečenje	3	140 - 150	20 - 40	-
Prhko tijesto	Kuhanje s ventilatorom	Posuda za pečenje	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-
Prhko tijesto	Tradicionalno pečenje	Posuda za pečenje	3	140 - 150	25 - 45	-
Tost, 4 - 6 komada	Mali roštilj	Rešetka za pečenje	4	maks.	2 - 3 minute prva strana; 2 - 3 minute druga strana	Pećnicu prethodno zagrijte 3 minute.
Goveđi burger, 6 komada, 0,6 kg	Mali roštilj	Rešetka za pečenje i posuda za sakupljanje masnoće	4	maks.	20 - 30	Stavite rešetku za pečenje na četvrtu razinu a posudu za sakupljanje masnoće na treću razinu u pećnici. Preokrenite hranu kad prođe pola postavljene vremena kuhanja. Pećnicu prethodno zagrijte 3 minute.

12. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

12.1 Napomene o čišćenju



Sredstva za čišćenje

Prednju stranu pećnice očistite mekom krpom namočenom u mlaku vodu sa sredstvom za čišćenje.

Za čišćenje metalnih površina koristite namjensko sredstvo za čišćenje.

Tvrdokorne mrlje čistite posebnim sredstvom za čišćenje pećnica.



Svakodnevna uporaba

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

Vlaga se može kondenzirati u uređaju ili na staklima vrata. Za smanjenje kondenzacije, uključite pećnicu da radi barem 10 minuta prije kuhanja. Nakon svake uporabe osušite unutrašnjost mekanom krpom.



Dodatni pribor

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.

Ne čistite pribor s neprianjajućim površinama uporabom agresivnih sredstava za čišćenje, oštarih predmeta ili u perilici.

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 Čišćenje brtve vrata

Redovno provjeravajte brtvu vrata. Brtva vrata nalazi se oko ruba unutrašnjosti pećnice. Ne koristite pećnicu ako je brtva vrata oštećena. Kontaktirajte ovlašteni servisni centar.

Za čišćenje brtve vrata, pogledajte opće informacije o čišćenju.

12.4 Kako ukloniti: nosači police

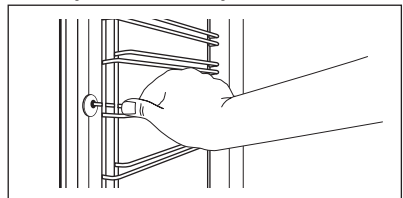
Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.



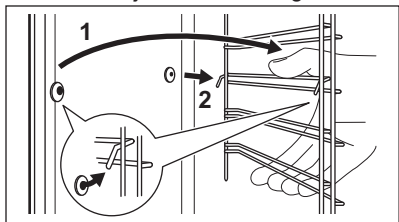
OPREZI!

Prilikom skidanja nosače police budite pažljivi.

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




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



Uklonjene dodatke umetnite obrnutim redosljedom.

12.5 Čišćenje vodom.

Ovaj postupak čišćenja koristi paru kako bi pomogao uklanjanje masnoće i ostataka hrane iz pećnice.

1. Stavite 300 ml vode u udubljena na dnu pećnice.
2. Postavite funkciju: .
3. Postavite temperaturu na 90 °C .
4. Pustite pećnicu da radi 30 minuta.
5. Isključite pećnicu.
6. Kad se pećnica ohladi, očistite unutrašnjost mekanom mokrom krpom.



UPOZORENJE!

Prije nego je dotaknete, uvjerite se da je pećnica hladna. Postoji opasnost od opekline.

12.6 Skidanje i postavljanje vrata

Vrata pećnice sastoje se od dvije staklene ploče. Možete skinuti vrata pećnice i unutarnju staklenu ploču kako biste ih očistili. Pročitajte cijele upute "Skidanje i postavljanje vrata" prije skidanja staklenih ploča.



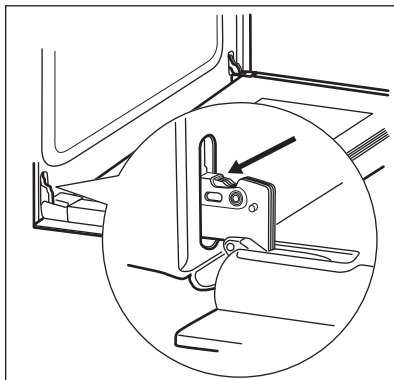
Vrata pećnice bi se mogla zatvoriti ako unutarnju staklenu ploču pokušate skinuti prije nego skinete vrata pećnice.



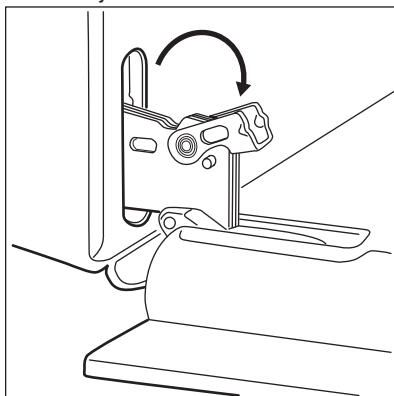
OPREZI!

Pećnicu ne upotrebljavajte bez unutarnjih staklenih ploča.

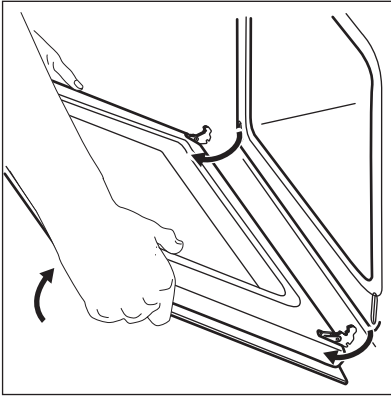
1. Potpuno otvorite vrata i držite obje šarke.



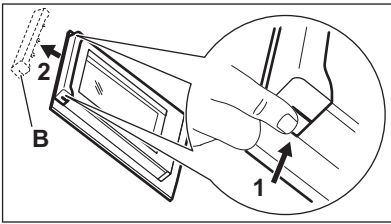
2. Podignite i potpuno okrenite poluge na obje šarke.



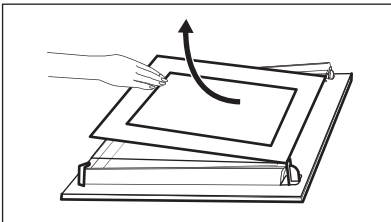
3. Zatvorite vrata pećnice napola, do prvog položaja. Zatim podignite i povucite vrata prema naprijed i izvadite ih iz ležišta.



4. Stavite vrata na stabilnu površinu zaštićenu mekom krpom.
5. Uхватите прирубницу (B) на гornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste otpustili spojnice.



6. Povucite okvir vrata prema naprijed kako biste ga skinuli.
7. Držite staklenu ploču vrata za vrh i pažljivo je izvucite. Osigurajte da se ploče potpuno izvuku iz nosača.



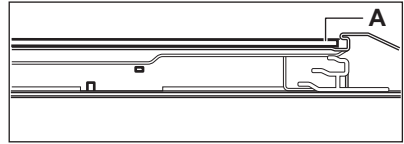
8. Staklene ploče očistite vodom i sapunicom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.

Kad je čišćenje završeno, postavite staklenu ploču i vrata pećnice.

Zona s tiskom mora biti okrenuta prema unutrašnjoj strani vrata. Nakon postavljanje provjerite da površina okvira staklene ploče na dijelovima s tiskom nije gruba na dodir.

Kad je ispravno postavljen, okvir vrata klikne.

Osigurajte da unutarnju staklenu ploču postavite ispravno na mjesto.



12.7 Kako zamijeniti: Svjetlo



UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.
Žarulja može biti vruća.

1. Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ne ohladi.
2. Isključite pećnicu iz električnog napajanja.
3. Na dno unutrašnjosti pećnice stavite krp.



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 Što učiniti ako...

Problem	Mogući uzrok	rješenje
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.	Osigurač je pregorio.	Provjerite je li osigurač uzrok kvara. Ako osigurač stalno pregara, obratite se kvalificiranom električaru.
Svjetlo pećnice ne radi.	Svjetlo pećnice nije ispravno.	Zamijenite žarulju pećnice.
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.
Na zaslonu se prikazuje "12.00"	Došlo je do nestanka struje.	Ponovno postavite sat.

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. ENERGETSKA UČINKOVITOST

14.1 Podaci o proizvodu i List s podacima o proizvodu*

Naziv dobavljača	Electrolux
Identifikacija modela	EOF3H40X 949496269
Indeks energetske učinkovitosti	95.3
Klasa energetske učinkovitosti	A
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, konvencionalni način rada	0.93 kWh/ciklusu

Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, rad s ventilatorom	0.81 kWh/ciklusu
Broj prostora za pečenje	1
Izvor topline	Električna struja
Zapremnina	72 l
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica
Masa	28.8 kg

* Za Europsku uniju u skladu s uredbama EU-a 65/2014 i 66/2014.
 Za Republiku Bjelorusiju prema STB 2478-2017, Dodatak G; STB 2477-2017, Dodaci A i B.
 Za Ukrajinu prema 568/32020.

Razred energetske učinkovitosti nije primjenjiv za Rusiju.

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.

Uvjerite se da su vrata pećnice pravilno zatvorena dok pećnica radi. ne otvarajte vrata prečesto tijekom kuhanja. Održavajte brtvu vrata čistom i uvjerite se da je ispravno postavljena.

Za poboljšanje uštede energije koristite metalno posuđe.

Kad je to moguće, ne predgrijavajte pećnicu prije kuhanja.

Kad istovremeno pripremate nekoliko jela, pauze između pečenja održavajte što kraćima.

Pečenje s ventilatorom

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

Preostala toplina

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

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.


Održavanje hrane toplom


Odaberite najnižu moguću postavku temperature kako biste koristili preostalu toplinu i održali hranu toplom.

Vlažno pečenje

Funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

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



867359057-A-472019

