



# SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	3
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	4
3. OPIS PROIZVODA.....	7
4. UPRAVLJAČKA PLOČA.....	8
5. PRIJE PRVE UPOTREBE.....	8
6. SVAKODNEVNA UPORABA.....	9
7. FUNKCIJE SATA.....	12
8. KORIŠTENJE PRIBORA.....	13
9. DODATNE FUNKCIJE.....	18
10. SAVJETI I PREPORUKE.....	19
11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	34
12. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	38
13. POSTAVLJANJE.....	41
14. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	43

## 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](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Registriranje vašeg proizvoda za bolji servis:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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


**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## BRIGA O KUPCIMA I SERVIS

Preporučujemo uporabu originalnih rezervnih dijelova.

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

Informacije možete pronaći na natpisnoj pločici.

 Upozorenje / Oprez - sigurnosne informacije

 Opće informacije i savjeti

 Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

## 1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

### 1.1 Sigurnost djece i ranjivih skupina ljudi

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

### 1.2 Opća sigurnost

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

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

## 2. SIGURNOSNE UPUTE

### 2.1 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 Spajanje na električnu mrežu



### UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Sva spajanja na električnu mrežu treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Uvjerite se da su parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim detaljima napajanja.
- Uvijek koristite pravilno ugrađenu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite višeputne utikače i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlašteni servisni centar.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili prostora ispod uređaja, posebice tijekom rada ili kad su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja utaknite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li pristup utikaču nakon postavljanja.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste utikač izvukli iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje iskapčanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom od minimalno 3 mm.
- Vrata uređaja do kraja zatvorite prije priključivanja utikača u utičnicu napajanja.
- Ovaj je uređaj usklađen s direktivama EEZ-a.

## 2.3 Upotreba



### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opeklina, 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.
- Iskre ili otvoreni plamen ne smiju doći u dodir s uređajem kada otvarate vrata.
- Ne stavljajte zapaljive predmete ili predmete namočene zapaljivim sredstvima u, pored ili na uređaj.



### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

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

- Za vrlo vlažne kolače koristite duboku posudu. Voćni sokovi mogu izazvati pojavu mrlja koje mogu biti trajne.
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo kuhanju. Ne smije se koristiti za druge namjene, primjerice grijanje prostorije.
- Uvijek pecite sa zatvorenim vratima pećnice.
- Ako je uređaj postavljen iza ploče namještaja (npr. vrata) osigurajte da vrata nikad nisu zatvorena dok uređaj 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.
- Prije uključjenja funkcije Piroilitičko samočišćenje ili Prva Uporaba, iz unutrašnjosti pećnice izvadite:
  - sve prekomjerne ostatke hrane, ostatke/naslage ulja ili masti.
  - sve uklonjive predmete (uključujući police, bočne vodilice itd. isporučene s uređajem) te posebno sve neprijanjajuće posude, plitice, pladnjeve, pribor itd.
- Pažljivo pročitajte sve upute za pirolitičko čišćenje.
- Zadržite djecu daleko od uređaja dok pirolitičko čišćenje djeluje. Uređaj postane vruć, a kroz prednje ventilacijske otvore izlazi vrući zrak.
- Piroilitičko 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.

## 2.4 Održavanje i čišćenje



### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja uređaj isključite, a utikač izvucite iz utičnice mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Ako su oštećene, staklene ploče vrata odmah zamijenite. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- 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, poštujuć sigurnosne upute na ambalaži.
- Katalitički emajl (ako postoji) nemojte čistiti bilo kakvom vrstom deterdženta.
- Za razliku od ljudi, neke ptice i gmazovi mogu biti iznimno osjetljivi na moguće dimove koji se javljaju tijekom postupka čišćenja svih pirolitičkih pećnica.
  - Kućni ljubimci (osobito ptice) ne smiju biti u blizini pećnice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenja i prvog korištenja na maksimalnoj temperaturi u dobro prozračenom području.
- Mali kućni ljubimci također mogu biti vrlo osjetljivi na lokalne promjene u temperaturi u blizini pirolitičkih pećnica kada je program pirolitičkog samočišćenja u radu.
- Neprijanjajuće površine na posudama, tavama, pliticama, priboru, itd., može oštetiti visoka temperatura pirolitičkog čišćenja u pirolitičkim pećnicama, a može biti i izvor štetnih plinova niske razine.
- Opisani dimovi koji se ispuštaju iz pirolitičkih pećnica / od ostataka kuhanja nisu štetni za ljude djecu, ili osobe s kroničnim oboljenjima.

## 2.5 Potrebno je čišćenje



### UPOZORENJE!

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

## 2.6 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.

## 2.7 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 Usluga

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

## 2.9 Odlaganje



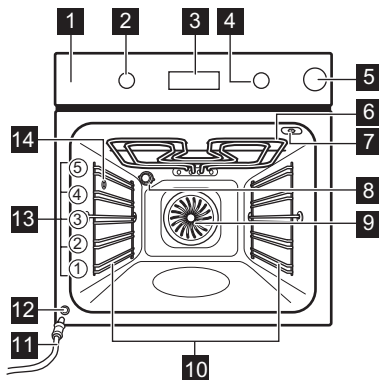
### UPOZORENJE!

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 Okretni gumb za funkcije grijanja
- 3 Zaslon
- 4 Upravljačka tipka (za temperaturu)
- 5 Pladanj za vodu
- 6 Grijač
- 7 Utičnica za temeljni senzor temperature
- 8 Svjetlo
- 9 Ventilator
- 10 Nosač polica, uklonjivo
- 11 Odvodna cijev
- 12 Ventil izlaznog otvora za vodu
- 13 Položaji police
- 14 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**

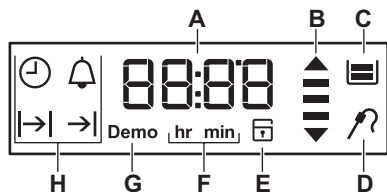
Za police i plitice.

## 4. UPRAVLJAČKA PLOČA

### 4.1 Tipke

Polje senzora/tipka	Funkce	Opis
	ZVUČNI ALARM	za postavljanje ZVUČNOG ALARMA. Držite više od 3 sekunde za uključivanje ili isključivanje svjetla pećnice.
	SAT	Za postavljanje funkcije sata.
	TEMPERATURA	Za provjeru temperature pećnice ili temperature sonde za pečenje mesa (ako je primjenjivo). Koristite samo dok radi funkcija pećnice.

### 4.2 Zaslون



- A. Tajmer / Temperatura
- B. Indikator zagrijavanja i prikaz ostatka topline
- C. Spremnik za vodu
- D. Sonda za pečenje mesa (samo odabrani modeli)
- E. Brava na vratima (samo odabrani modeli)
- F. Sati/minute
- G. Demo način rada (samo odabrani modeli)
- H. Funkcije sata

## 5. PRIJE PRVE UPOTREBE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.



Za postavljanje vremena, pogledajte odjeljak "Funkcije sata".

### 5.1 Početno čišćenje

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



Pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“.

Očistite pećnicu i pribor prije prve upotrebe.

Pribor i uklonjive vodilice polica vratite na njihovo mjesto.

### 5.2 Prethodno zagrijavanje

Prije prve uporabe unaprijed zagrijte praznu pećnicu.

1. Odaberite 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. Isključite pećnicu i ostavite je da se ohladi.

Pribor može postati topliji nego obično.  
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 Uvlačive tipke



Za početak korištenja uređaja pritisnite tipku. Tipka se izvlači.

### 6.2 Funkcije grijanja

Funkcija pećnice	Aplikacija
 Položaj "Off" (Isključeno)	Pećnica je isključena.
 Brzo zagrijavanje pećnice	Za skraćivanje vremena zagrijavanja.
 Pečenje s funkcijom "Vrući zrak"	Za pečenje na 3 položaja rešetka za pečenje istovremeno i sušenje hrane. Postavite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za Tradicionalno pečenje.
 Pizza program	Za pečenje pize. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.
 Tradicionalno pečenje	Za pečenje i prženje na jednom položaju rešetki za pečenje.

Funkcija pećnice	Aplikacija
 Donji grijač	Za pečenje kolača s hrskavijom donjom stranom i konzerviranje namirnica.
 Odmrzavanje	Za odmrzavanje hrane (povrća i voća). Vrijeme odležavanja ovisi o količini i veličini smrznutih namirnica.

Funkcija pećnice	Aplikacija
 <p data-bbox="206 256 284 309">Vlažno pečenje</p>	<p data-bbox="328 197 568 1082">Ta funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Za upute za kuhanje pogledajte poglavlje „Savjeti i preporuke“, Vlažno pečenje. Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da se osigura da pećnica radi s najvišom mogućom 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.</p>
 <p data-bbox="183 1166 303 1190">Turbo roštilj</p>	<p data-bbox="328 1107 566 1278">Za pečenje većih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju rešetki za pečenje. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.</p>


Funkcija pećnice	Aplikacija
 <p data-bbox="635 256 758 309">Vrući zrak + Para</p>	<p data-bbox="782 197 1023 448">Za kuhanje na pari. Ovu funkciju upotrebljavajte kako biste skratili vrijeme kuhanja i sačuvali vitamine i hranjive tvari u hrani. Odaberite funkciju i postavite temperaturu na vrijednost između 130 °C i 230 °C.</p>
 <p data-bbox="648 533 747 557">Pirolitičko</p>	<p data-bbox="782 474 1014 619">Za uključivanje pirolitičkog čišćenja pećnice. Ova funkcija omogućuje izgaranje nečistoća preostalih u pećnici.</p>

### 6.3 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

### 6.4 Brzo zagrijavanje pećnice

Brzim zagrijavanjem skraćuje se vrijeme zagrijavanja.

 Tijekom korištenja funkcije brzog zagrijavanja u pećnici ne stavljajte hranu.


1. Kako biste postavili brzo zagrijavanje, okrenite gumb za funkcije pećnice.
  2. Kako biste postavili temperaturu, okrenite gumb za funkcije pećnice.
- Kada se postigne postavljena temperatura u pećnici, oglasit će se zvuk.
3. Postavite funkciju pećnice.

## 6.5 Indikator zagrijavanja

Kada pećnica radi, trake na zaslonu prikazuju se jedna po jedna kako se temperatura u pećnici povećava te nestaju sa zaslona kada se temperatura smanjuje.

## 6.6 Kuhanje na pari

- i** Upotrebjavajte samo vodu. Ne upotrebjavajte filtriranu (demineraliziranu) ili destiliranu vodu. Ne upotrebjavajte druge tekućine. Ne stavljajte zapaljive tekućine ili tekućine koje sadrže alkohol u ladicu za vodu.




1. Postavite funkciju .
2. Pritisnite poklopac ladicu za vodu kako biste ga otvorili.
3. U spremnik za vodu ulijevate vodu sve dok se ne uključi indikator punog spremnika. Maksimalna zapremina spremnika je 900 ml. To je dovoljno za približno 55 - 60 minuta pečenja.
4. Postavite ladicu za vodu u njen početni položaj.
5. Postavite temperaturu između 130 °C i 230 °C. Parno kuhanje daje dobre rezultate s tim rasponom temperature.
6. Nakon svakog kuhanja na pari ispraznite spremnik za vodu.

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

- !** **OPREZI!** Uređaj je vruć. Postoji opasnost od opekotina. Budite pažljivi kada praznite ladicu za vodu.

## 6.7 Indikator spremnika za vodu

Prilikom parnog kuhanja, indikator Spremnik Vode na zaslonu prikazuje razinu vode u spremniku.

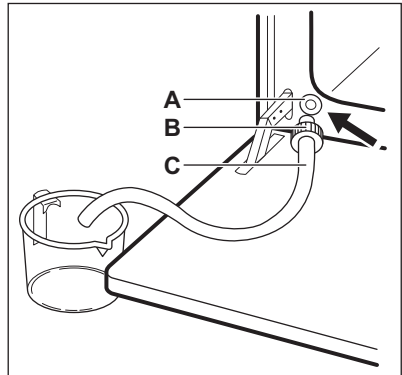
- Kad je spremnik vode pun, na zaslonu se prikazuje  i oglašava se zvučni signal. Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje signala.
- Kad je spremnik dopola pun, na zaslonu se prikazuje .
- Kad je spremnik prazan, na zaslonu se prikazuje  i oglašava se zvučni signal. Napunite spremnik.


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

## 6.8 Pražnjenje spremnika za vodu


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

1. Pripremite cijev za ispuštanje (C) koja se nalazi u pakiranju s uputstvima. 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. Pritisnite priključak dok praznite spremnik za vodu. U unutrašnjosti može još biti vode, nakon što se na zaslonu pokaže:  Pričekajte dok voda ne prestane istjecati kroz ventil za izlaz vode.

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

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


## 7. FUNKCIJE SATA

### 7.1 Tablica funkcija sata

Funkcija sata	Upotreba
 NAMJEŠTA- NJE VREME- NA	Za prikaz ili promjenu sata. Vrijeme možete promijeniti samo ako je pećnica isključena.
 TRAJANJE	Za postavljanje duljine rada pećnice. Koristite samo kada je postavljena funkcija pećnice.
 KRAJ	Za postavljanje vremena isključivanja pećnice. Koristite samo kada je postavljena funkcija pećnice.
 ODGODA VREMENA	Kombiniranje funkcija TRAJANJE i KRAJ.
 ZVUČNI ALARM	Koristite za podešavanje odbrojavanja. Ova funkcija nema utjecaja na rad pećnice. ZVUČNI ALARM možete postaviti bilo kada, čak i kad je pećnica isključena.


### 7.2 Postavljanje i promjenavremena



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

1. Okrenite regulator temperature za postavljanje sati.
2. Pritisnite  za potvrdu i postavite minute.





Na zaslonu se prikazuje **min** i postavljeni sat. "00" bljeska.


3. Okrenite regulator temperature za postavljanje trenutanih minuta.

4. Za potvrdu pritisnite  ili će se postavljeno vrijeme automatski spremi nakon 5 sekundi.

Na zaslonu se prikazuje novo vrijeme. Za promjenu vremena pritisnite  dok indikator vremena  na zaslonu ne počne bljeskati.




### 7.3 Postavljanje funkcije TRAJANJE

1. Postavite funkciju pećnice.
2. Pritisnite  dok ne počne bljeskati .
3. Okrenite tipku temperature za postavljanje minuta pa pritisnite  za potvrdu. Okrenite tipku temperature za postavljanje sati pa pritisnite  za potvrdu.

Nakon postavljenog vremena trajanja, zvučni signal oglašava se na dvije minute. Na zaslonu bljeska  i postavka vremena. Pećnica se automatski isključuje.


4. Za zaustavljanje oglašavanja signala pritisnite bilo koju tipku ili otvorite vrata pećnice.
5. Prekidač funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno.

### 7.4 Postavljanje funkcije KRAJ

1. Postavite funkciju pećnice.
2. Pritisnite  dok ne počne bljeskati .
3. Okrenite tipku temperature za postavljanje sati pa pritisnite  za potvrdu. Okrenite tipku temperature





za postavljanje minuta pa pritisnite

 za potvrdu.




U postavljeno vrijeme, zvučni signal oglašava se na dvije minute. Na zaslonu bljeska  i postavka vremena. Pećnica se automatski isključuje.

4. Za zaustavljanje oglašavanja signala pritisnite bilo koju tipku ili otvorite vrata pećnice.
5. Prekidač funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno.


## 7.5 Namještanje funkcije VRIJEME ODGODE

1. Postavite funkciju pećnice.
2. Pritišćite  dok ne počne bljeskati .
3. Okrenite tipku temperature za postavljanje minuta TRAJANJA pa pritisnite  za potvrdu. Okrenite tipku temperature za postavljanje sati TRAJANJA pa pritisnite  za potvrdu.

Na zaslonu se prikazuje bljeskajuće .

4. Okrenite tipku temperature za postavljanje sati ZAVRŠETKA pa pritisnite  za potvrdu. Okrenite tipku temperature za postavljanje minuta ZAVRŠETKA pa pritisnite  za potvrdu. Na zaslonu se prikazuje  i postavljena temperatura. Pećnica se automatski uključuje kasnije, radi vrijeme određeno funkcijom

TRAJANJE i zastavlja se u vrijeme određeno funkcijom KRAJ.




U vrijeme KRAJ, zvučni signal oglašava se na dvije minute. Na zaslonu bljeska  i postavka vremena. Pećnica se isključuje.

5. Za zaustavljanje oglašavanja signala pritisnite bilo koju tipku ili otvorite vrata pećnice.
6. Prekidač funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno.

## 7.6 Postavljanje ZVUČNOG ALARMA

Nadglednik minuta može se postavljati bez obzira je li pećnica uključena ili nije.



1. Pritišćite  sve dok na zaslonu ne zatreperi  i "00".
2. Okrenite regulator temperature za postavljanje sekundi a zatim minuta. Kada je vrijeme koje postavite dulje od 60 minuta, na zaslonu bljeska **hr**.
3. Postavite sate.
4. ZVUČNI ALARM započinje automatski nakon pet sekundi. Nakon isteka 90% postavljenog vremena oglašava se zvučni signal.
5. Kad istekne postavljeno vrijeme, oglašava se zvučni signal u trajanju od 2 minute. "00:00" i  trepere na zaslonu. Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje signala.

## 8. KORIŠTENJE PRIBORA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 8.1 Uporaba sonde za pečenje mesa

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

Mogu se postaviti dvije temperature:


- Temperatura pećnice. Pogledajte tablicu za pečenje.
- Temperatura jezgre. Pogledajte tablicu za sondu za pečenje mesa.

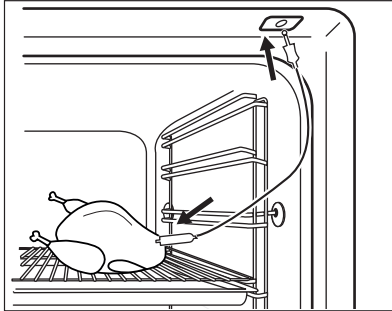


### OPREZ!


Koristite samo sondu za temperaturu jezgre isporučenu s pećnicom ili originalne zamjenske dijelove.

1. Postavite funkciju i temperaturu pećnice.


2. Postavite vrh sonde za pečenje mesa (sa simbolom  na ručici) u središte mesa.
3. Utikač sonde za temperaturu jezgre priključite u utičnicu na vrhu unutrašnjosti pećnice.



Provjerite ostaje li tijekom pečenja sonda za pečenje u mesu i utaknuta u utičnicu.


Kad prvi put koristite sondu za pečenje mesa, osnovna temperatura je 60 °C. Dok  trepće, možete koristiti tipku temperature za promjenu osnovne temperature mesa.

Zaslon prikazuje simbol sonde za pečenje mesa i osnovnu temperaturu mesa.

4. Pritisnite  za pohranu nove temperature mesa ili pričekajte 10 sekundi da se postavka automatski pohrani.

Nova zadana temperatura sonde prikazuje se tijekom sljedeće upotrebe sonde za pečenje mesa.

Kada meso dostigne postavljenu temperaturu sonde, simbol sonde za

pečenje mesa  i zadane temperature sonde trepću. Tijekom 2 minute oglašava se zvučni signal.


5. Za zaustavljanje oglašavanja signala pritisnite bilo koju tipku ili otvorite vrata pećnice.
6. Isključite utikač sonde za pečenje iz utičnice. Meso izvadite iz pećnice.
7. Isključite pećnicu.




### UPOZORENJE!

Budite pažljivi kad vadite rih i utikač sonde za pečenje mesa. Sonda za temperaturu jezgre je vruća. Postoji opasnost od opekotina.

Svaki put kad uključite sondu za pečenje u utičnicu morate ponovno postaviti vrijeme za temperaturu mesa. Ne možete odabrati vrijeme trajanja i završetka.

Kad pećnica prvi put izračunava privremeno vrijeme završetka, na zaslonu treperi simbol . Kad izračun završi, na zaslonu se prikazuje trajanje pečenja. Izračun traje u pozadini tijekom pečenja, a vrijednost trajanja na zaslonu ažurira se ako je potrebno.

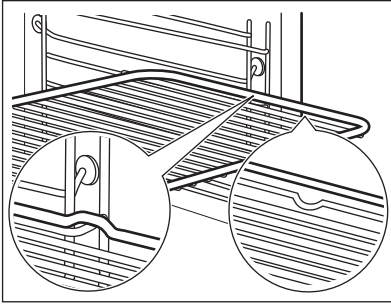
Tijekom pečenja možete bilo kad promijeniti temperaturu:

1. Pritisnite :
  - jedan put - na zaslonu se prikazuje postavljena temperatura jezgre; ako želite, može se promijeniti unutar 5 sekundi.
  - dva puta - na zaslonu se prikazuje trenutna temperatura pećnice.
  - tri puta - na zaslonu se prikazuje postavljena temperatura pećnice; ako želite, može se promijeniti unutar 5 sekundi. Ta informacija dostupna je samo tijekom faze zagrijavanja.
2. Okrenite regulator temperature za promjenu temperature.

## 8.2 Umetanje pribora

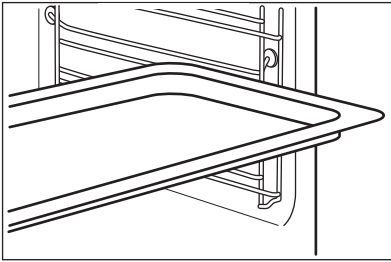
Mreža za pečenje:

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



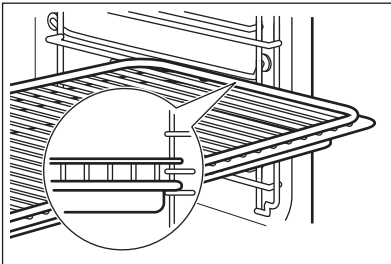
Pekač za pecivo/ Duboka plitica:

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.



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

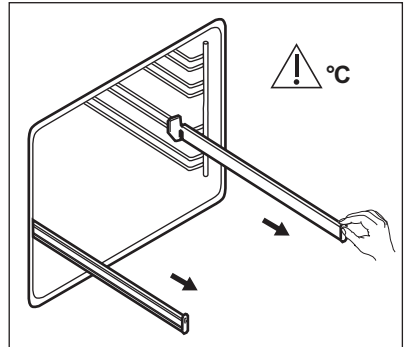
### 8.3 Sklopive vodilice

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

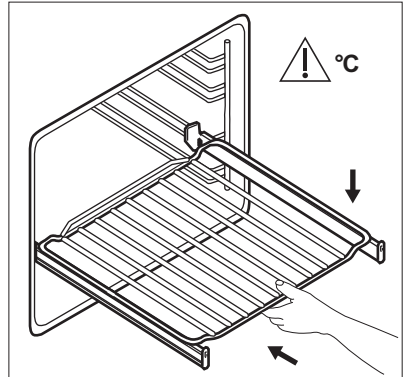
Pomoću teleskopskih vodilica možete lakše stavljati i vaditi plitice.

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

1. Izvucite desnu i lijevu teleskopsku vodilicu.



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



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

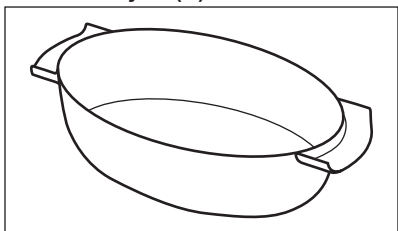
## 8.4 Pribor za pečenje s parom

**i** Pribor za pečenje s parom ne isporučuje se s uređajem. Više informacija potražite kod svog lokalnog dobavljača.

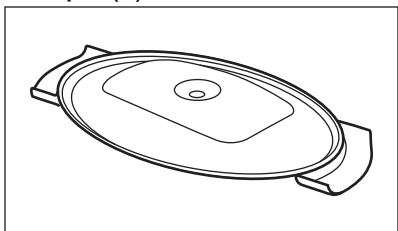
### Posuda za dijetno pečenje za funkcije pečenja s parom

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

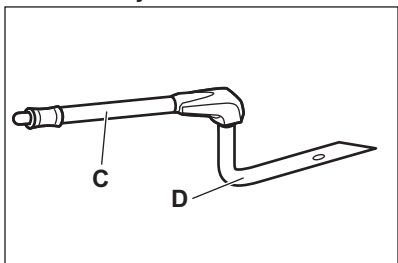
#### Staklena zdjela (A)



#### Poklopac (B)

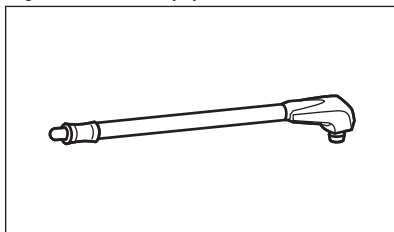


#### Mlaznica i cijev mlaznice

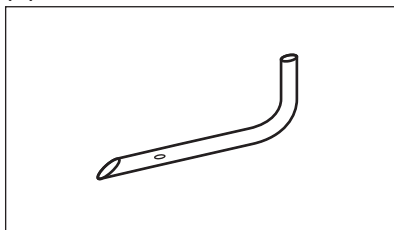


"C" je cijev mlaznice za pečenje s parom, "D" je mlaznica za izravno pečenje s parom.

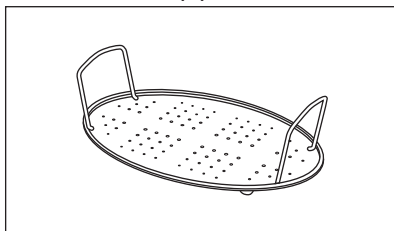
#### Cijev mlaznice (C)



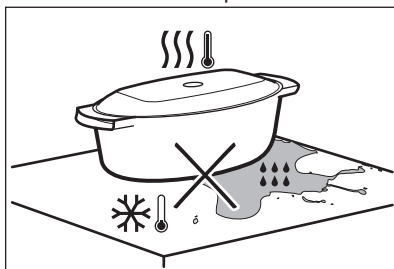
#### Mlaznica za izravno pečenje s parom (D)



#### Čelična rešetka (E)

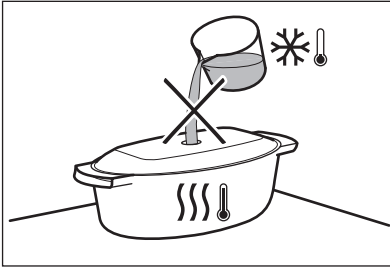


- Ne stavlajte vruću posudu za pečenje na hladne / mokre površine.

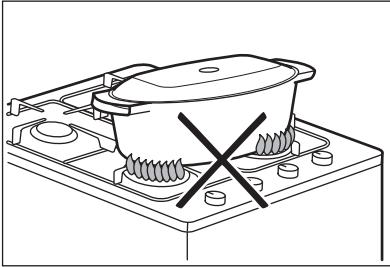


- Ne ulijevajte hladne tekućine u vruću posudu za pečenje.

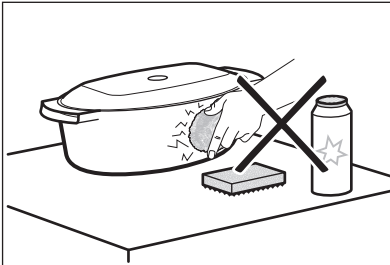




- Ne upotrebljavajte posudu za pečenje na vrućim površinama za kuhanje.



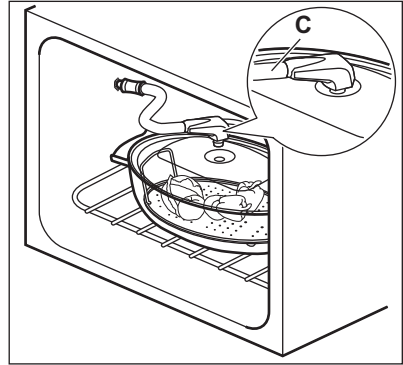
- Posudu za pečenje ne čistite abrazivnim sredstvima, ribalicama i deterdžentima.



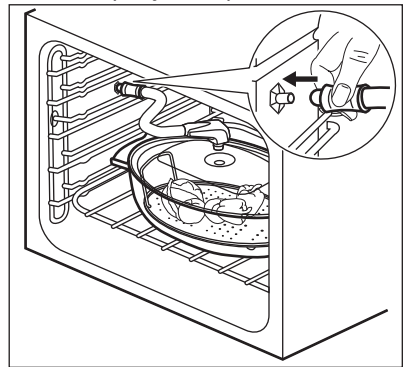
## 8.5 Pečenje s parom u posudi za dijetno pečenje

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.

## 8.6 Izravno pečenje s parom

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



### OPREZ!

Ne upotrebljavajte poklopac posude.

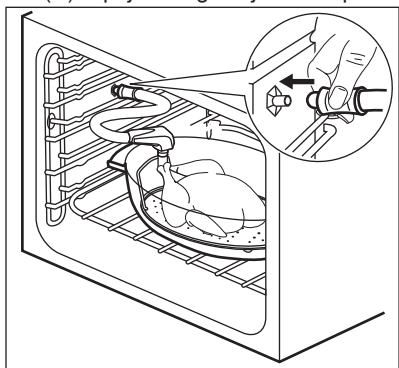
**UPOZORENJE!**

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.

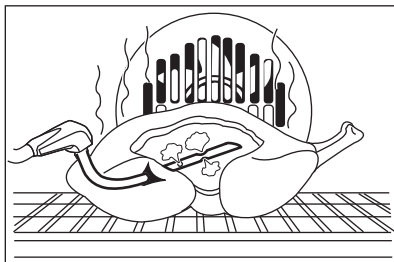


2. Stavite posudu za pečenje na prvu ili drugu rešetku od dna.

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".

## 9. DODATNE FUNKCIJE

### 9.1 Uporaba roditeljske zaštite

Kada je uključena roditeljska zaštita, vrata su zaključana i pećnica se ne može slučajno uključiti.

1. Pazite da je regulator funkcija pećnice u položaju isključeno.
2. Istovremeno pritisnite i držite i **°C** na 2 sekunde.

Oglašava se signal. SAFE i se pojavljuju na zaslonu. Vrata su završljena.



Na zaslonu se pojavljuje simbol i kad je uključena funkcija Piroličko.

Za isključivanje funkcije Roditeljske zaštite ponovite 2. korak.

### 9.2 Uporaba blokiranja tipki

Funkciju Blokiranje tipki možete uključiti samo kada pećnica radi.

Kad je uključena funkcija Blokiranje tipki, postavke temperature i vremena funkcije pećnice u tijeku ne mogu se slučajno promijeniti.

1. Odaberite funkciju pećnice i postavite je u skladu s vašim željama.
2. Dodirnite i istovremeno držite i **°C** 2 sekunde.



Oglašava se signal. Loc se pojavljuje na zaslonu na 5 sekundi.



Loc se pojavljuje na zaslonu kad okrenete tipku temperature ili pritisnete bilo koju tipku dok je uključena funkcija Blokiranje tipki.


Kada okrenete tipku funkcije pećnice, pećnica se isključuje.

Kad isključite pećnicu dok je blokada tipki uključena, blokada tipki automatski se prebacuje na "Roditeljsku zaštitu". Pogledajte poglavlje "Korištenje roditeljske zaštite".

 Ako radi funkcija "Pirolitičko čišćenje", vrata su zaključana i  se pojavljuje na zaslonu.



Za isključivanje funkcije Blokiranje tipki ponovite 2. korak.



### 9.3 Prikaz ostatka topline

Kad isključite pećnicu, na zaslonu se prikazuje indikator preostale topline  ako je temperatura u pećnici viša od 40 °C.

### 9.4 Automatsko isključivanje

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (h)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maksimalno	3
Pirolitičko	4.5

Automatsko isključivanje ne radi s funkcijama: Osvijetljenje unutrašnjosti, Sonda za pečenje mesa, Trajanje, Završetak.

### 9.5 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.

### 9.6 Sigurnosni termostad

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

## 10. 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.

### 10.1 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.






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






## 10.2 Vrući zrak + Para

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

 <b>TORTE/KOLAČI</b>				
	 (°C)	 (min)		
Tartovi, podgrijavanje nije potrebno	175	30 - 40	2	Kalup za torte, Ø 26 cm
Voćni kolač, podgrijavanje nije potrebno	160	80 - 90	2	Kalup za torte, Ø 26 cm
Panettone	150 - 160	70 - 100	2	Kalup za torte, Ø 20 cm
Kolač sa šljivama	160	40 - 50	2	Kalup za kruh
Keksi, podgrijavanje nije potrebno	150	20 - 35	3 (2 i 4)	Pekač za pecivo
Slatka peciva	180 - 200	12 - 20	2	Pekač za pecivo
Brioš (francuski slatki kruh)	180	15 - 20	3 (2 i 4)	Pekač za pecivo





Koristite kalup za kolače.

 <b>ROŽATE</b>			
	 (°C)	 (min)	
Punjeno povrće	170 - 180	30 - 40	1




 ROŽATE			
	 (°C)	 (min)	
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2
Zapečeni krumpir	160 - 170	50 - 60	1 (2 i 4)




Koristite drugi položaj police u pećnici.

Koristite mrežu za pečenje.




 MESO		
	 (°C)	 (min)
Svinjsko pečenje, 1 kg	180	90 - 110
Teletina, 1 kg	180	90 - 110
Goveđi odrezak - slabo pečen, 1 kg	210	45 - 50
Goveđe pečenje, srednje pečeno, 1 kg	200	55 - 65
Pečena govedina, jako pečena, 1 kg	190	65 - 75

Koristite drugi položaj police u pećnici.





	 (°C)	 (min)
Janjeći but, 1 kg	175	110 - 130
Cijelo pile, 1 kg	200	55 - 65
Cijela purica, 4 kg	170	180 - 240

	 (°C)	 (min)
Cijela patka, 2 - 2,5 kg	170 - 180	120 - 150
Zec, izrezan na komade	170 - 180	60 - 90

Koristite prvi položaj police u pećnici.

	 (°C)	 (min)
Cijela guska, 3 kg	160 - 170	150 - 200





Koristite drugi položaj police u pećnici.

 RIBA		
	 (°C)	 (min)
Pastrva, 3 - 4 ribe, 1,5 kg	180	25 - 35
Tunjevina, 4 - 6 fileta, 1,2 kg	175	35 - 50
Zec	200	20 - 30

Podgrijte jelo na tanjuru.

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

Koristite drugi položaj police u pećnici.

 <b>PONOVNO ZAGRIJAVANJE PAROM</b>		
	 (°C)	 (min)
Složenac/ Zapečeno	130	15 - 25
Tjestenina i umak	130	10 - 15
Prilozi	130	10 - 15
Jela na jednom tanjuru	130	10 - 15
Meso	130	10 - 15
Povrće	130	10 - 15




### 10.3 Kuhanje u dijetnom posuđu

Koristite funkciju: Vrući zrak + Para.




Koristite drugi položaj police u pećnici.

Postavite temperaturu na 130°C .




 <b>POVRĆE</b>	
	 (min)
Rajčice	15
Patlidžani	15 - 20
Brokula, rascvjetala	20 - 25
Tikvice, rezane	20 - 25
Paprika nasjeckana na trake	20 - 25
Cvjetača, rascvala	25 - 30
Korabica	25 - 30
Šparoge, bijele	25 - 35
Kriške celera	30 - 35
Komorač	30 - 35

 <b>POVRĆE</b>	
	 (min)
Šparoge, zelene	35 - 45
Mrkva	35 - 40




Postavite temperaturu na 130°C .

 <b>MESO</b>	
	 (min)
Kuhana pileća prsa	25 - 35
Kuhana šunka	55 - 65
Dimljeni svinjski but	80 - 100









Postavite temperaturu na 130°C .









 <b>RIBA</b>	
	 (min)
Pastrva / Fileti lososa	25 - 30

Postavite temperaturu na 130°C .









 <b>PRILOZI</b>	
	 (min)
Riža	35 - 40
Kuhani krumpiri, nare- zani na četvrtine	35 - 45
Palenta	40 - 45
Neoguljeni krumpiri, srednji	50 - 60

## 10.4 Pečenje i prženje









 <b>TORTE</b>						
	<b>Tradicio- nalno pečenje</b>		<b>Pečenje s funkcijom "Vrući zrak"</b>		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Recepti s tučeni- nim tijestom	170	2	160	3 (2 i 4)	45 - 60	Kalup za torte
Prhko tijesto	170	2	160	3 (2 i 4)	20 - 30	Kalup za torte
Kolač sa sirom i maslacem	170	1	165	2	80 - 100	Kalup za torte, Ø 26 cm
Štrudl	175	3	150	2	60 - 80	Pekač za peci- vo
Torta s pekmezom	170	2	165	2	30 - 40	Kalup za torte, Ø 26 cm
Biskvit	170	2	150	2	40 - 50	Kalup za torte, Ø 26 cm
Božićni kolač, prethodno zagrijte pećnicu	160	2	150	2	90 - 120	Kalup za torte, Ø 20 cm
Kolač sa šljivama, pret- hodno zagrijte pećnicu	175	1	160	2	50 - 60	Kalup za kruh
Muffini, pret- hodno zagrijte pećnicu	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Pekač za peci- vo
Muffini, dvije ra- zine, prethodno zagrijte pećnicu	-	-	140 - 150	2 i 4	25 - 35	Pekač za peci- vo
Muffini, tri razi- ne, prethodno zagrijte pećnicu	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	30 - 45	Pekač za peci- vo
Keksi	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Pekač za peci- vo
Keksi, dvije ra- zine	-	-	140 - 150	2 i 4	35 - 40	Pekač za peci- vo

 TORTE						
	Tradiciona- nalno pečenje		Pečenje s funkcijom "Vrući zrak"		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Keksi, tri razine	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	35 - 45	Pekač za peci- vo
Poljupci	120	3	120	3	80 - 100	Pekač za peci- vo
Poljupci, dvije razine, prethod- no zagrijte peć- nicu	-	-	120	2 i 4	80 - 100	Pekač za peci- vo
Peciva, pret- hodno zagrijte pećnicu	190	3	190	3	12 - 20	Pekač za peci- vo
Ekleri	190	3	170	3	25 - 35	Pekač za peci- vo
Ekleri, dvije ra- zine	-	-	170	2 i 4	35 - 45	Pekač za peci- vo
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						
	Tradiciona- nalno pečenje		Pečenje s funkcijom "Vrući zrak"		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Bijeli kruh, 1 - 2 komada, 0,5 kg svaki	190	1	190	1	60 - 70	-



 <b>KRUH I PIZZA</b>						
	Tradicionalno pečenje		Pečenje s funkcijom "Vrući zrak"		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Raženi kruh, podgrijavanje nije potrebno	190	1	180	1	30 - 45	Kalup za kruh
Krušna peciva, 6 - 8 peciva	190	2	180	2 (2 i 4)	25 - 40	Pekač za pecivo
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Pekač za pecivo / Duboka plitica
Pogačice	200	3	190	3	10 - 20	Pekač za pecivo






Prethodno zagrijte praznu pećnicu.








Koristite kalup za kolače.








 <b>ROŽATE</b>						
	Tradicionalno pečenje		Pečenje s funkcijom "Vrući zrak"		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Zapečena jela s tijestininom, podgrijavanje nije potrebno	200	2	180	2	40 - 50	
Pita od prhkog tijesta s povrćem, podgrijavanje nije potrebno	200	2	175	2	45 - 60	
Bureci	180	1	180	1	50 - 60	
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	
Caneloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	

Koristite drugi položaj police u pećnici.






Koristite mrežu za pečenje.

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

 MESO					
	Tradicionalno pečenje		Pečenje s funkcijom "Vrući zrak"		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Svinjska lopatica, s kožom	180	2	170	2	120 - 150
Svinjska potkoljenica, 2 komada	180	2	160	2	100 - 120
Janjeći but	190	2	175	2	110 - 130
Cijelo pile	220	2	200	2	70 - 85
Cijela purica	180	2	160	2	210 - 240
Cijela patka	175	2	220	2	120 - 150
Cijela guska	175	2	160	1	150 - 200
Zec, izrezan na komade	190	2	175	2	60 - 80
Kunić, izrezan na komade	190	2	175	2	150 - 200

 MESO					
	Tradicionalno pečenje		Pečenje s funkcijom "Vrući zrak"		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Cijeli fazan	190	2	175	2	90 - 120

Koristite drugi položaj police u pećnici.





 RIBA				
	Tradicionalno pečenje		Pečenje s funkcijom "Vrući zrak"	
	 (°C)		 (°C)	 (min)
Pastrva / Orada, 3 - 4 ribe	190		175	40 - 55
Tunjevina / Losos, 4 - 6 fileta	190		175	35 - 60





## 10.5 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





 GOVEDINA		
	 (°C)	 (min)
Goveđe pečenje ili filet, dobro pečeno	170 - 180	8 - 10





  





 SVINJETINA		
	 (°C)	 (min)
Lopatica / Vrat / Rolana šunka, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120

 <b>SVINJETINA</b>			
	 (°C)	 (min)	
Kotleti / Rebra, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	
Mesna štruga, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60	
Bunceak, prethodno kuhan, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120	






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

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

 <b>PERAD</b>			
	 (°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	
Purica, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	
Purica, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	

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

## 10.6 Odmrzavanje

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





## 10.7 Dehidracija - Pečenje s funkcijom "Vrući zrak"





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



 POVRĆE		
	 (°C)	 (h)
Paprike	60 - 70	5 - 6
Povrće za juhu	60 - 70	5 - 6
Gljive	50 - 60	6 - 8
Začinsko bilje	40 - 50	2 - 3

Postavite temperaturu na 60 - 70 °C.

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

### 10.8 Sonda za pečenje mesa

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

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






### 10.9 Vlažno pečenje - preporučeni pribor






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

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

### 10.10 Vlažno pečenje








Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

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








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

## 10.11 Informacije za ustanove za testiranje

Provjere prema IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Sitni kolači (po 20 na plitici)	Tradicionalno pečenje	Pekač za pecivo	3	170	20 - 30	-
Sitni kolači (po 20 na plitici)	Pečenje s funkcijom "Vrući zrak"	Pekač za pecivo	3	150 - 160	20 - 35	-
Sitni kolači (po 20 na plitici)	Pečenje s funkcijom "Vrući zrak"	Pekač za pecivo	2 i 4	150 - 160	20 - 35	-
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Tradicionalno pečenje	Rešetka za pečenje	2	180	70 - 90	-
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Pečenje s funkcijom "Vrući zrak"	Rešetka za pečenje	2	160	70 - 90	-



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

# 11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



## UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 11.1 Napomene o čišćenju



#### Sredstva za čišćenje

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

Za čišćenje metalnih površina koristite namjensko sredstvo za čišćenje.

Tvrđokorne mrlje čistite posebnim sredstvom za čišćenje pećnica.



#### Svakodnevna uporaba

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

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



#### Pribor

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

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

### 11.2 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.

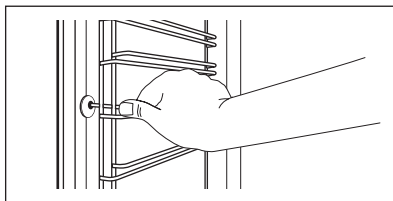
### 11.3 Skidanje vodilica polica

Za čišćenje pećnice, skinite vodilice polica.

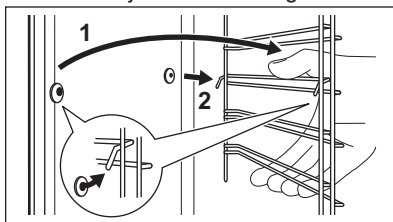


## OPREZI!

Pažljivo skidajte vodilice polica.




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





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


Uklonjeni pribor postavite obrnutim redoslijedom.


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


## 11.4 Pirolitičko

-  **OPREZ!**  
Izvadite sav pribor i uklonjive nosače polica.

-  Pirolitičko čišćenje ne pokrećite dok potpuno ne zatvorite vrata pećnice. Kod nekih modela, kada se ta pogreška dogodi, na zaslonu se prikazuje "C3".

-  **UPOZORENJE!**  
Pećnica se jako zagrijava. Postoji opasnost od opekotina.

-  **OPREZ!**  
Ako su drugi uređaji postavljeni u isti ormarić, ne koristite ih tijekom rada funkcije Pirolitičko. To može uzrokovati oštećenje uređaja.

1. Pomoću meke, vlažne krpe obrišite unutrašnjost.
2. Očistite unutarnju strane vrata toplom vodom tako da ostaci ne izgore od toplog zraka.
3. Postavite funkciju Pirolitičko. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", "Funkcije pećnice".
4. Ako  treperi, okrenite regulator temperature kako biste postavili trajanje pirolize:


Opcija	funkcije
P1	Blago čišćenje. Trajanje: 1 h 30 min.

P2

Normalno čišćenje.  
Trajanje: 2 h 30 min.

Piroliza započinje nakon 2 sekunde. Za odgodu početka čišćenja možete koristiti funkciju KRAJ.

Tijekom pirolize svjetlo pećnice je isključeno.



5. Kada pećnica postigne postavljenu temperaturu, vrata se zaključavaju. Zaslon prikazuje  i linije indikatora topline dok se vrata ne otključaju. Za zaustavljanje pirolize prije završetka regulator funkcija pećnice okrenite u isključeni položaj.
6. Kada je piroliza dovršena na zaslonu se prikazuje trenutačno vrijeme. Vrata pećnice ostaju zaključana.
7. Kada se pećnica ponovno ohladi, vrata se otključavaju.

## 11.5 Podsjetnik za čišćenje

Da bi vas se podsjetilo kako je piroliza potrebna, PYR treperi na zaslonu tijekom 10 sekundi poslije svake aktivacije i deaktivacije pećnice.

-  **Podsjetnik čišćenja se isključuje:**

- nakon završetka pirolize.
- ako istodobno pritisnete

  dok na zaslonu treperi PYR.

## 11.6 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 pečenja s parom ispraznite spremnik.

#### Vrste vode

- **Mekana voda s niskim sadržajem kamenca** - preporučena vrsta. Smanjuje količinu postupaka 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 + Para. Postavite temperaturu na 230 °C. Isključite pećnicu nakon 25 minuta i pustite da se hladi 15 minuta.
3. Uključite pećnicu i postavite funkciju: Vrući zrak + Para. Temperaturu postavite između 130 i 230°C. Isključite pećnicu nakon 10 minuta. Pustite da se ohladi i nastavite s uklanjanjem sadržaja spremnika. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", Pražnjenje spremnika vode.
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.

#### 11.7 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.

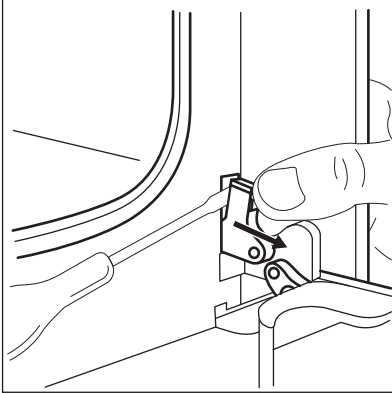


Vrata pećnice bi se mogla zatvoriti ako staklene ploče pokušate skinuti prije nego skinete vrata pećnice.

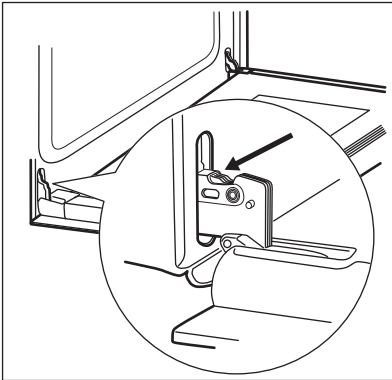
**OPREZI!**

Pećnicu ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

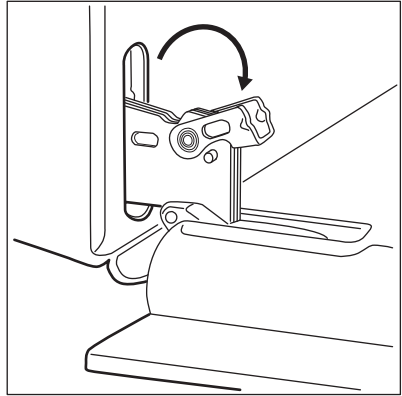
1. Otvorite vrata do kraja i nađite šarku s desne strane vrata.
2. Odvijačem podignite i potpuno okrenite desnu stranu poluge šarke.



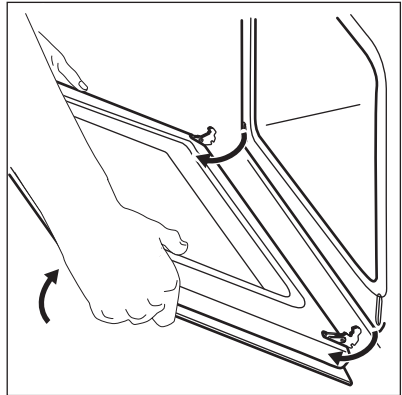
3. Pronađite šarku na lijevoj strani vrata.



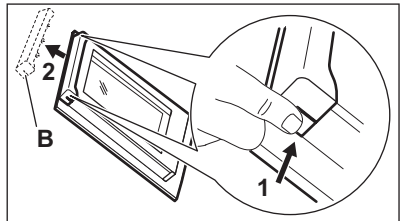
4. Podignite i potpuno okrenite polugu na lijevoj šarki.



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

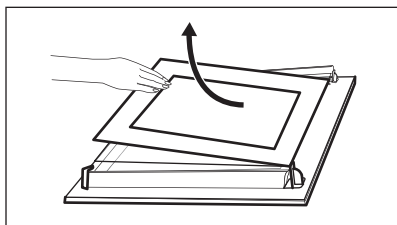


6. Stavite vrata na stabilnu površinu zaštićenu mekom krpom.
7. Uхватите prirubnicu vrata (B) na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste otpustili spojnice.



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

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

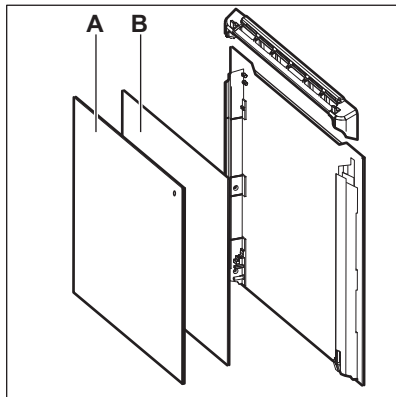


- 10.** Staklene ploče očistite vodom i sapunicom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.

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

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

Kad je ispravno postavljen, okvir vrtata klikne.

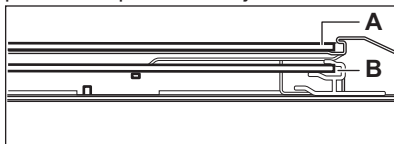


## 12. RJEŠAVANJE PROBLEMA



**UPOZORENJE!**  
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Osigurajte da unutarnje staklene ploče postavite ispravno na mjesto.



## 11.8 Zamjena žarulje



**UPOZORENJE!**  
Opasnost od električnog udara.  
Žarulja može biti vruća.

1. Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ohladi.
2. Iskopčajte pećnicu iz napajanja.
3. Na dno unutrašnjosti stavite 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 otporna na toplinu od 300 °C.
4. Postavite stakleni poklopac.

## 12.1 Rješavanje problema...

Problem	Mogući uzrok	rješenje
Ne možete uključiti pećnicu ili njome rukovati.	Pećnica nije priključena na električnu mrežu ili nije pravilno priključena.	Provjerite je li pećnica pravilno priključen na električno napajanje (provjerite dijagram priključivanja, ako je dostupan).
Pećnica se ne grije.	Pećnica je isključena.	Uključite pećnicu.
Pećnica se ne grije.	Sat nije podešen.	Namjestite sat.
Pećnica se ne grije.	Nisu postavljene potrebne postavke.	Provjerite jesu li postavke točne.
Pećnica se ne grije.	Automatsko isključivanje je uključeno.	Pogledajte odjeljak "Automatsko isključivanje".
Pećnica se ne grije.	Uključena je funkcija roditeljske zaštite.	Pogledajte poglavlje "Korištenje roditeljske zaštite".
Pećnica se ne grije.	Vrata nisu ispravno zatvorena.	Zatvorite vrata do kraja.
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.
Sonda za temperaturu jezgre ne radi.	Utikač sonde za temperaturu jezgre nije ispravno umetnut u utičnicu.	Utikač sonde za pečenje mesa utaknite do kraja u utičnicu.
Para i kondenzat nakupljaju se na hrani i u unutrašnjosti pećnice	Jelo ste predugo ostavili u pećnici.	Nakon završetka pečenja jelo ne ostavljajte u pećnici dulje od 15 - 20 minuta.
Zaslon prikazuje "C2".	Želite pokrenuti funkciju pirolize ili odmrzavanja, ali niste izvadili utikač sonde za pečenje mesa iz utičnice.	Isključite utikač senzora za temperaturu jezgre iz utičnice.
Zaslon prikazuje "C3".	Funkcija čišćenja ne radi. Niste u potpunosti zatvorili vrata ili je brava vrata neispravna.	Zatvorite vrata do kraja.

Problem	Mogući uzrok	rješenje
Zaslon prikazuje "F102".	<ul style="list-style-type: none"> <li>Niste do kraja zatvorili vrata.</li> <li>Blokada vrata je neispravna.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zatvorite vrata do kraja.</li> <li>Pomoću kućnog osigurača ili sigurnosne sklopke u kutiji s osiguračima isključite i ponovo uključite pećnicu.</li> <li>Ako se na zaslonu ponovo prikaže "F102", obratite se službi za korisnike.</li> </ul>
Na zaslonu se prikazuje šifra pogreške koja nije u tablici.	Postoji električni kvar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pomoću kućnog osigurača ili sigurnosne sklopke u kutiji s osiguračima isključite i ponovo uključite pećnicu.</li> <li>Ako se na zaslonu ponovo prikaže šifra pogreške, obratite se službi za korisnike.</li> </ul>
U pećnici ima vode.	Previše je vode u spremniku za vodu.	Isključite uređaj i obrišite vodu krpom ili spužvom.
Indikator "Pun spremnik"  je isključen.	Nema dovoljno vode u spremniku.	Ulijevajte vodu u spremnik sve dok se indikator ne uključi. Ako voda počne teći po pećnici, a indikator je i dalje isključen, kontaktirajte ovlaštenog serviser.
Indikator "Prazan spremnik"  je uključen.	U spremniku nema vode.	Napunite spremnik. Ako je indikator i dalje isključen, kontaktirajte ovlaštenog serviser.
Ne radi pečenje s parom.	Kamenac je začepio otvor.	Provjerite otvor za ulaz pare. Odstranite kamenac.
Ne radi pečenje s parom.	U spremniku nema vode.	Napunite spremnik za vodu.
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".



Problem	Mogući uzrok	rješenje
Uređaj je uključen, ali se ne zagrijava. Ventilator ne radi. Na zaslonu se prikazuje " <b>Demo</b> ".	Uključen je demo program.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Isključite pećnicu.</li> <li>2. Istodobno pritisnite i  zadržite  3s  °C.</li> <li>3. Prva znamenka na zaslonu i indikator <b>Demo</b> počinju bljeskati.</li> <li>4. Okretanjem regulatora temperature u desno ili u lijevo da biste promijenili vrijednosti unesite šifru 2468, a zatim za potvrdu pritisnite .</li> <li>5. Sljedeća znamenka počinje bljeskati.</li> <li>6. <b>Demo</b> način rada isključuje se kad potvrdite zadnju znamenku i kad je šifra točna.</li> </ol>
Na zaslonu se prikazuje "12.00"	Došlo je do nestanka električne energije.	Ponovno postavite sat.

## 12.2 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.) .....

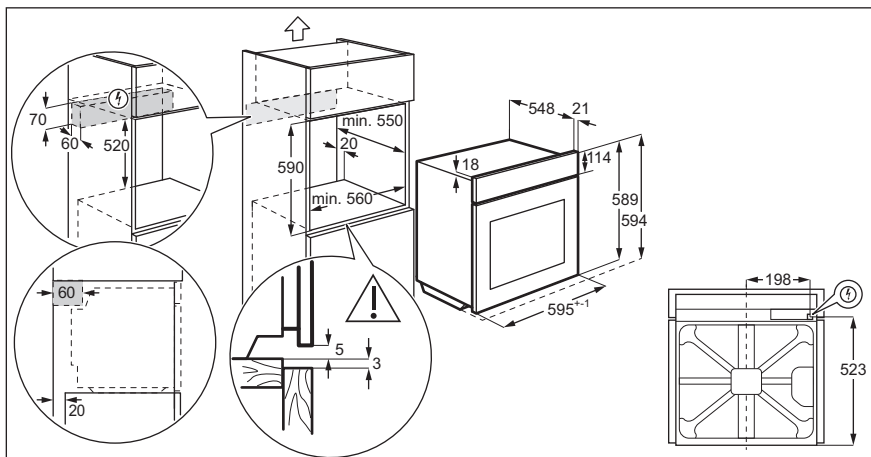
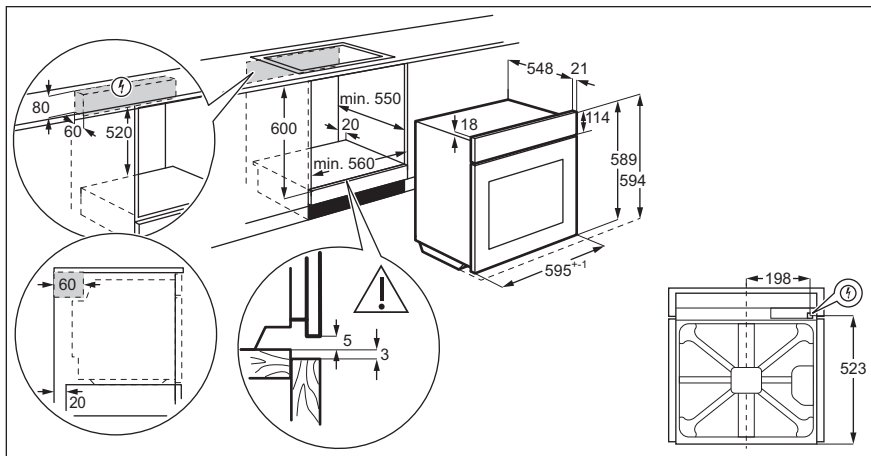
## 13. POSTAVLJANJE



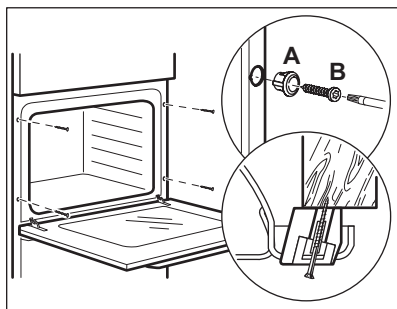
### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

## 13.1 Ugradnja



## 13.2 Pričvršćivanje uređaja za kuhinjski ormarić



## 13.3 Električna instalacija

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

Ovaj uređaj ima glavni utikač i kabel za napajanje.

## 13.4 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 <sup>2</sup> )
maksimalno 1380	3 x 0.75

Ukupna snaga (W)	Presjek kabela (mm <sup>2</sup> )
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).

## 14. ENERGETSKA UČINKOVITOST

### 14.1 Podaci o proizvodu

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

Naziv dobavljača	Electrolux
Identifikacija modela	EOC6P71X
Indeks energetske učinkovitosti	81.2
Razred energetske učinkovitosti	A+
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, konvencionalni način rada	0.93 kWh/ciklusu
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, rad s ventilatorom	0.69 kWh/ciklusu
Broj prostora za pečenje	1
Izvor topline	Električna struja
Zapremnina	72 l
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica
Masa	33.2 kg

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

### 14.2 Ušteda energije



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

Uvjerite se da su vrata pećnice ispravno zatvorena dok pećnica radi. Tijekom

pečenja ne otvarajte vrata prečesto. Brtvu vrata održavajte čistom i uvjerite se da je dobro pričvršćena.

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

Kad je to moguće, ne predgrijavajte pećnicu prije pečenja.

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

### **Pečenje s ventilatorom**

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

### **Preostala toplina**

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

Ventilator i žarulja nastavljaju raditi. Kad isključite pećnicu, zaslon prikazuje preostalu toplinu. Tu toplinu možete koristiti da hranu održite toplom.

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

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostale hrane.

### **Održavanje hrane toplom**

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

### **Pečenje s isključenom žaruljom**


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


### **Vlažno pečenje**

Ta funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom pečenja.

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

## **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](http://www.electrolux.com/shop)



867355011-B-162019

