

KODDP71X  
EOD6P71X  
EOD6P71Z



---

HR Pećnica

---

Upute za uporabu

# 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.....	11
8. KORIŠTENJE PRIBORA.....	13
9. DODATNE FUNKCIJE.....	15
10. SAVJETI I PREPORUKE.....	16
11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	29
12. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	33
13. POSTAVLJANJE.....	36
14. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	38

## 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. Pristupačni dijelovi su vrući.
- Ako uređaj ima sigurnosno zaključavanje za zaštitu djece, morate ga aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju čistiti uređaj i provoditi održavanje koje izvršava korisnik.

### 1.2 Opća sigurnost

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

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

## 2. SIGURNOSNE UPUTE

### 2.1 Postavljanje



#### **UPOZORENJE!**

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

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

- Zadržite minimalnu udaljenost od ostalih uređaja i jedinica.
- Uređaj postavite na sigurno i prikladno mjesto koje zadovoljava zahtjeve za postavljanje.
- Uređaj je opremljen električnim sustavom hlađenja. Mora se koristiti s električnim napajanjem.

### 2.2 Električni priključak



#### **UPOZORENJE!**

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Sva spajanja na električnu mrežu treba izvršiti kvalificirani električar.

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



#### **UPOZORENJE!**

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

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

## 2.3 Upotreba



#### **UPOZORENJE!**

Opasnost od ozljede, opekline, strujnog udara ili eksplozije.

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo upotrebi u domaćinstvu.

- Ako je uređaj postavljen iza ploče namještaja (npr. vrata) osigurajte da vrata nikad nisu zatvorena dok uređaj radi. Toplina i vlaga mogu se nakupiti iza ploče zatvorenog namještaja i uzrokovati značajno oštećenje uređaja, ormarića u kojem se nalazi ili poda. Ne zatvarajte ploču namještaja dok se uređaj potpuno ne ohladi nakon uporabe.
- sve prekomjerne ostatke hrane, ostatke/naslage ulja ili masti.
- sve uklonjive predmete (uključujući police, bočne vodilice itd. isporučene s uređajem) te posebno sve neprijanajuće posude, plitice, pladnjeve, pribor itd.

## 2.4 Održavanje i čišćenje



### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja uređaj isključite, a utikač izvucite iz utičnice mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Ako su oštećene, staklene ploče vrata odmah zamijenite. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Pažljivo skidajte vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite isključivo neutralni deterdžent. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, poštujujte sigurnosne upute na ambalaži.
- Katalitički emajl (ako postoji) nemojte čistiti bilo kakvom vrstom deterdženta.
- Pažljivo pročitajte sve upute za pirolitičko čišćenje.
- Držite djecu dalje od uređaja dok je uključeno pirolitičko čišćenje. Uređaj postane vruć, a kroz prednje ventilacijske otvore izlazi vrući zrak.
- Pirolitičko čišćenje je operacija s visokom temperaturom koja može uzrokovati otpuštanje dima od ostataka jela i konstrukcijskih materijala, te se strogo preporučuje:
  - omogućiti dobru ventilaciju tijekom i nakon svakog pirolitičkog čišćenja.
  - omogućiti dobru ventilaciju tijekom i nakon prve upotrebe na maksimalnoj temperaturi.
- Za razliku od ljudi, neke ptice i gmazovi mogu biti iznimno osjetljivi na moguće dimove koji se javljaju tijekom postupka čišćenja svih pirolitičkih pećnica.
  - Kućni ljubimci (osobito ptice) ne smiju biti u blizini pećnice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenja i prvog korištenja na maksimalnoj temperaturi u dobro prozračenom području.
- Mali kućni ljubimci također mogu biti vrlo osjetljivi na lokalne promjene u temperaturi u blizini pirolitičkih pećnica kada je program pirolitičkog samočišćenja u radu.
- Neprijanajuće površine na posudama, tavama, pliticama, priboru, itd., može oštetiti visoka temperatura pirolitičkog čišćenja u pirolitičkim pećnicama, a može biti i izvor štetnih plinova niske razine.
- Opisani dimovi koji se ispuštaju iz pirolitičkih pećnica / od ostataka kuhanja nisu štetni za ljude, uključujući i djecu ili osobe s kroničnim oboljenjima.

## 2.5 Potrebno je čišćenje



### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda/ požara/ kemijskog isparavanja (dim) u pirolitičkom načinu rada. Ne pokrećite pirolitičko čišćenje ako je pritisnuta tipka Para plus.

- Prije uključanja funkcije Pirolitičko samočišćenje ili Prva Uporaba, iz unutrašnjosti pećnice izvadite:

## 2.6 Unutarnja rasvjeta



### UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

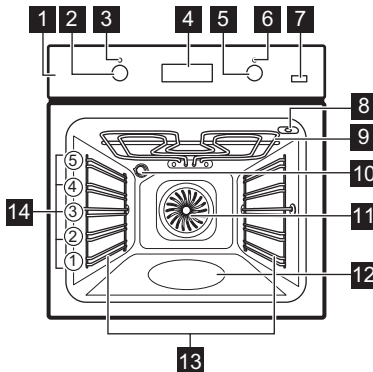
- Vrsta žarulje ili halogeno svjetlo koje se koristi u ovom uređaju namijenjeno je samo za kućanske uređaje. Ne koristite ga za kućno osvjetljenje.
- Prije zamjene žarulje, uređaj iskopčajte iz električne mreže.
- Koristite samo žarulje istih karakteristika..

## 2.7 Servisiranje

- Za popravak uređaja kontaktirajte ovlašteni servis.

# 3. OPIS PROIZVODA

## 3.1 Opći pregled



- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

## 2.8 Odlaganje



### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

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

- 1 Upravljačka ploča
- 2 Okretni gumb za funkcije grijanja
- 3 Lampica/symbol za napajanje
- 4 Zaslون
- 5 Kontrolni okretni gumb (za temperaturu)
- 6 Indikator/symbol za temperaturu
- 7 Plus para
- 8 Utičnica za temeljni senzor temperature
- 9 Grijaći element
- 10 Lampica
- 11 Ventilator
- 12 Reljefna unutrašnjost
- 13 Nosač polica, uklonjivo
- 14 Položaji polica

## 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.

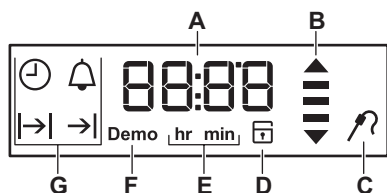
- **Sonda za pečenje mesa**  
Za mjerenje koliko je jelo pečeno.
- **Sklopive vodilice**  
Za police i plitice.

## 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.
	PLUS PARA	Za uključivanje funkcije Vrući zrak PLUS.

### 4.2 Zaslون



- A. Tajmer / Temperatura
- B. Indikator zagrijavanja i prikaz ostatka topline
- C. Sonda za pečenje mesa (samo odabrani modeli)
- D. Brava na vratima (samo odabrani modeli)
- E. Sati/minute
- F. Demo način rada (samo odabrani modeli)
- G. 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 police vratite na njihovo mjesto.





### 5.2 Prethodno zagrijavanje

Prije prve uporabe unaprijed zagrijte praznu pećnicu.



Za funkciju: Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", "Postavljanje funkcije Vrući zrak PLUS". Vrući zrak PLUS".



1. Odaberite funkciju  Postavite maksimalnu temperaturu.
2. Pustite pećnicu da radi 1 sat.
3. Postavite funkciju  , pritisnite: Plus para . 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

Funkcije pećnice	Upotreba
0 Položaj Isključeno	Pećnica je isključena.
 Brzo zagrijavanje pećnice	Za skraćivanje vremena zagrijavanja.
  Vrući zrak / Vrući zrak PLUS	Za pečenje na 3 položaja rešetka za pečenje istovremeno i sušenje hrane. Postavite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za Uobičajeno kuhanje. / Za dodavanje vlažnosti tijekom kuhanja. Za dobivanje prave boje i hrskave korice tijekom pečenja. Za više sočnosti tijekom podgrijavanja.

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

Funkcije pećnice	Upotreba
 Vlažni vrući zrak	<p>Ta funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Za upuite za kuhanje pogledajte poglavlje „Savjeti i preporuke”, Vlažni vrući zrak. Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da se osigura da pećnica radi s najvišom mogućom energetsom učinkovitošću. Kad koristite tu funkciju, temperatura u unutrašnjosti može se razlikovati od postavljene temperature. Koristi se preostala toplina. Snaga grijanja može biti smanjena. Za općenite savjete o uštedi energije pogledajte poglavlje "Energetska učinkovitost", Ušteda energije. Ta funkcija korištena je za usklađenje s klasom energetske učinkovitosti u skladu s EN 60350-1. Kad koristite tu funkciju, svjetlo se automatski isključuje nakon 30 sekundi.</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>

Funkcije pećnice	Upotreba
 Pirolitičko	<p>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 Postavljanje funkcije: Vrući zrak PLUS

Ta funkcija povećava vlažnost tijekom kuhanja.

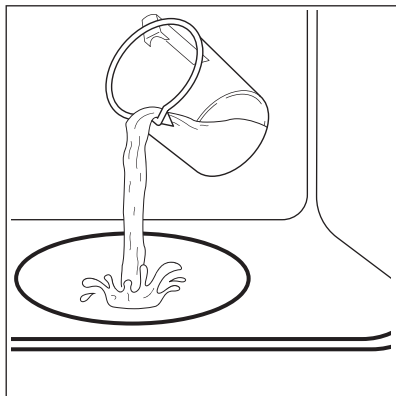


#### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od opekotina i oštećenja na uređaju.

Ispuštena vlaga može uzrokovati opekline. Nakon što funkcija prestane raditi, pažljivo otvorite vrata.

1. Ispunite udubljenje u unutrašnjosti vodom iz slavine.






Maksimalni kapacitet udubljenja u unutrašnjosti iznosi 250 ml. Napunite udubljenje u unutrašnjosti vodom samo dok je pećnica još hladna.



### OPREZI!

Tijekom kuhanja ili dok je pećnica još vruća ne nadopunjavajte udubinu u unutrašnjosti.

2. Postavite funkciju: 
3. Pritisnite: Plus para .  
Radi samo s funkcijom: Vrući zrak PLUS. Indikator se uključuje.
4. Regulator okrenite na postavljenu temperaturu..
5. Predgrijte praznu pećnicu 10 minuta kako bi se stvorila vlaga.
6. Stavite hranu u pećnicu. Pogledajte poglavlje „Savjeti i preporuke”. Nemojte otvarati vrata pećnice tijekom pečenja.
7. Okrenite tipku funkcije pećnice na položaj isklj., pritisnite Plus para  za isključivanje pećnice. Indikator se isključuje.
8. Iz udubine u unutrašnjosti uklonite vodu.




### UPOZORENJE!

Pazite da je prije uklanjanja preostale vode iz udubine u unutrašnjosti uređaj hladan.

## 7. FUNKCIJE SATA

### 7.1 Tablica funkcija sata

Funkcija sata	Upotreba
 NAMJEŠTANJE VREMENA	Za prikaz ili promjenu sata. Vrijeme možete promijeniti samo ako je pećnica isključena.

## 6.5 Brzo zagrijavanje pećnice

Brzim zagrijavanjem skraćuje se vrijeme zagrijavanja.




Tijekom korištenja funkcije brzog zagrijavanja u pećnicu 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.

## 6.6 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.


Funkcija sata	Upotreba
 TRAJANJE	Za postavljanje duljine rada pećnice. Koristite samo kada je postavljena funkcija pećnice.

Funkcija sa- ta	Upotreba
→  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 trenutačnih 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. Pritisnite  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.

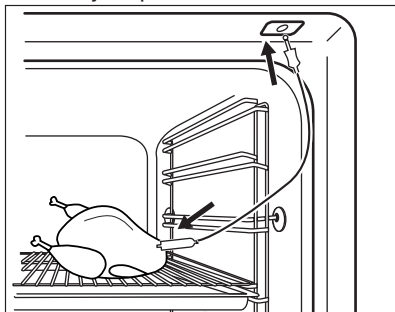


### OPREZ!

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. Utičać 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 vrh 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.

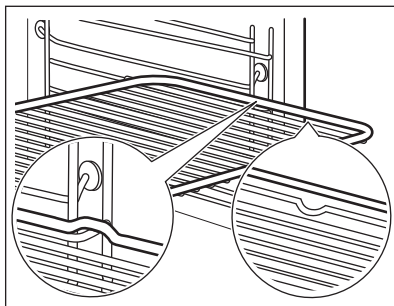
Tijekom pečenja možete bilo kad promijeniti temperaturu:

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

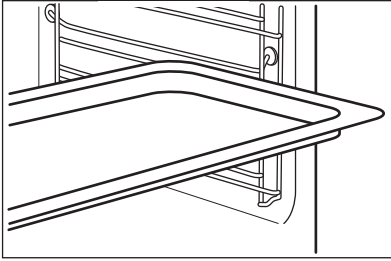
Mreža za pečenje:

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



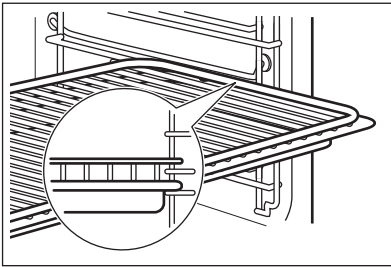
Pekač za pecivo/ Duboka plitica:

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



Žičana polica i pekač za pecivo /duboka plitica zajedno:

Gurnite pekač za pecivo /duboku pliticu između vodilica nosača polica 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.

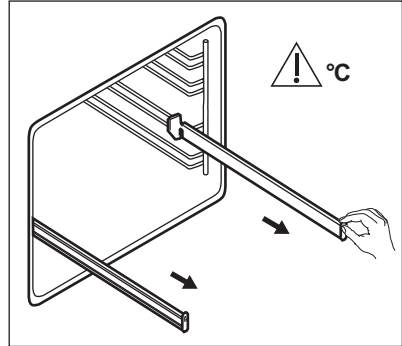
Pomoću teleskopskih vodilica možete lakše stavljati i vaditi plitice.



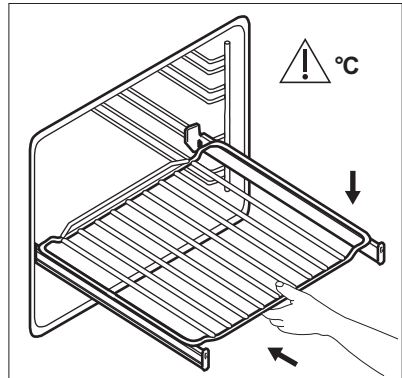
#### OPREZ!

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.


## 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  na 2 sekunde.

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


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

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 "Pirrolitičko 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. Okrenite temperaturelijevo ili desno kako biste provjerili temperaturu u pećnici.

## 9.4 Automatsko isključivanje

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

Temperatura (°C)	Vrijeme isključivanja (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maksimalno	3

Nakon automatskog isključivanja za ponovni rad uređaja pritisnite bilo koju tipku.

 Automatsko isključivanje ne radi s funkcijama: sonda za pečenje mesa, Svjetlo, 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 termostat

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

# 10. SAVJETI I PREPORUKE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.



**i** 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 posuđe, recepte i količine tijekom korištenja uređaja.

## 10.2 Vrući zrak PLUS





Koristite drugi položaj police u pećnici.

Dodajte 150 ml vode.

Koristite pliticu za pečenje.




 TORTE/KOLAČI/KRUH		
	 (°C)	 (min)
Kolačići / Pšenične pogače / Kroasani	150 - 180	10 - 20
Focaccia	200 - 210	10 - 20
Pizza	230	10 - 20
Peciva	200	20 - 25
Kruh	180	35 - 40
Voćni kolač / Pita od jabuka / Rolice s cimetom, pečene u kalupu za torte	160 - 180	30 - 60

Dodajte 200 ml vode.

 ZAMRZNUTA GOTOVA JELA		
	 (°C)	 (min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Kroasani	170 - 180	15 - 25
Lasagne	180 - 200	35 - 50





Dodajte 100 ml vode.

Postavite temperaturu na 110 °C .

 REGENERACIJA HRANE	
	 (min)
Peciva	10 - 20
Kruh	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Meso	15 - 25
Tjestenina	15 - 25
Pizza	15 - 25
Riža	15 - 25
Povrće	15 - 25

Dodajte 200 ml vode.

Koristite stakleno posuđe.

 PEČENJE		
	 (°C)	 (min)
Goveđe pečenje	200	50 - 60
Pile	210	60 - 80
Svinjsko pečenje	180	65 - 80

### 10.3 Pečenje i prženje

#### Kolači

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke		
Recepti s tučenim tijestom	170	2	160	3 (2 i 4)	45 - 60	U kalupu za torte
Prhko tijesto	170	2	160	3 (2 i 4)	20 - 30	U kalupu za torte
Kolač sa sirom i maslacem	170	1	165	2	80 - 100	U kalupu za kolače od 26 cm
Kolač s jabukama (pita s jabukama ) <sup>1)</sup>	170	2	160	2 (lijevo i desno)	80 - 100	U dva kalupa za pečenje torte od 20 cm na mreži za pečenje
Štrudl	175	3	150	2	60 - 80	U pekaču
Torta s marmeladom	170	2	165	2 (lijevo i desno)	30 - 40	U kalupu za kolače od 26 cm

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke		
Dizano tijesto	170	2	150	2	40 - 50	U kalupu za kolače od 26 cm
Božićni kolač/ bogati voćni kolač <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	U kalupu za kolače od 20 cm
Kolač od šljiva <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 - 60	U kalupu za kruh
Mali kolači - jedna razina <sup>1)</sup>	170	3	150 - 160	3	20 - 30	U pekaču
Kolačići - dvije razine <sup>1)</sup>	-	-	140 - 150	2 i 4	25 - 35	U pekaču
Mali kolači - tri razine <sup>1)</sup>	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	30 - 45	U pekaču
Rolada / rezanci - jedna razina	140	3	140 - 150	3	25 - 45	U pekaču
Rolada / rezanci - dvije razine	-	-	140 - 150	2 i 4	35 - 40	U pekaču
Rolada / rezanci - tri razine	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	35 - 45	U pekaču
Poljupci - jedna razina	120	3	120	3	80 - 100	U pekaču
Meringue torte - dvije razine <sup>1)</sup>	-	-	120	2 i 4	80 - 100	U pekaču
Žemlje <sup>1)</sup>	190	3	190	3	12 - 20	U pekaču

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

<sup>1)</sup> Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.

#### Kruh i pizza

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke		
Bijeli kruh <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 komada, 500 g po komadu
Raženi kruh	190	1	180	1	30 - 45	U kalupu za kruh
Peciva <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (2 i 4)	25 - 40	6 - 8 peciva u pekaču za pecivo
Pizza <sup>1)</sup>	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	U pekaču za pecivo ili dubokoj plitici
Pogače <sup>1)</sup>	200	3	190	3	10 - 20	U pekaču

<sup>1)</sup> Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.

**Pite**

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke		
Zapečena tjestenina	200	2	180	2	40 - 50	U kalupu
Pita od prhkog tijesta s povrćem	200	2	175	2	45 - 60	U kalupu
Bureci <sup>1)</sup>	180	1	180	1	50 - 60	U kalupu
Lasagne <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	U kalupu
Caneloni <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	U kalupu

<sup>1)</sup> Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.

**Meso**

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke		
Govedina	200	2	190	2	50 - 70	Na mreži za pečenje
Svinjetina	180	2	180	2	90 - 120	Na mreži za pečenje
Teletina	190	2	175	2	90 - 120	Na mreži za pečenje
Englesko goveđe pečenje, slabo pečeno	210	2	200	2	50 - 60	Na mreži za pečenje
Englesko goveđe pečenje, srednje pečeno	210	2	200	2	60 - 70	Na mreži za pečenje
Englesko goveđe pečenje, dobro pečeno	210	2	200	2	70 - 75	Na mreži za pečenje

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Položaj rešetke		
Svinjska plečka	180	2	170	2	120 - 150	S koricom
Svinjske nogice	180	2	160	2	100 - 120	2 komada
Janjetina	190	2	175	2	110 - 130	But
Pile	220	2	200	2	70 - 85	Cijeli
Purica	180	2	160	2	210 - 240	Cijeli
Patka	175	2	220	2	120 - 150	Cijeli
Guska	175	2	160	1	150 - 200	Cijeli
Kunić	190	2	175	2	60 - 80	Razrezan na komade
Zec	190	2	175	2	150 - 200	Razrezan na komade
Fazan	190	2	175	2	90 - 120	Cijeli

#### Riba

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Položaj rešetke		
Pastrva/komarča	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 riba
Tuna/losos	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fileta

### 10.4 Mali roštilj

Postavite maksimalnu temperaturu.

Pećnicu prethodno zagrijte 3 minuta.

Koristite četvrti položaj police u pećnici.

Jelo	Količina		Vrijeme (min)	
	Komada	Količina (kg)	1. strana	2. strana
Teleći odresci	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Goveđi odrezak	4	0.6	10 - 12	6 - 8

Jelo	Količina		Vrijeme (min)	
	Komada	Količina (kg)	1. strana	2. strana
Svinjetina	8	-	12 - 15	10 - 12
Svinjski kotleti	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Pile (razrezano na 2 dijela)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabi	4	-	10 - 15	10 - 12
Pileća prsa	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	0.6	20 - 30	-
Riblji filet	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Tost sendviči	4 - 6	-	5 - 7	-
Tost	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

## 10.5 Turbo roštilj

Koristite prvi ili drugi položaj na polici.

### Govedina

Prethodno zagrijte pećnicu.

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

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Goveđe pečenje ili file, slabo pečeno	190 - 200	5 - 6
Goveđe pečenje ili file, srednje pečeno	180 - 190	6 - 8
Goveđe pečenje ili file, dobro pečeno	170 - 180	8 - 10

### Svinjetina

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Rame, vrat, komad šunke (1 - 1,5 kg)	160 - 180	90 - 120
Pečena rebra, 1 - 1.5 kg	170 - 180	60 - 90
Mesna štruga (0,75 - 1 kg)	160 - 170	50 - 60
Svinjska koljenica (gotova), 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

### Teletina

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

**Janjetina**

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Janjeći but, janjeće pečenje, 1 - 1,5kg	150 - 170	100 - 120
Janjeća leđa, 1 - 1,5kg	160 - 180	40 - 60

**Perad**

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Porcije peradi, 0.2 - 0.25 kg svaka	200 - 220	30 - 50
Pile, polovica, 0.4 - 0.5 kg svaka	190 - 210	35 - 50

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Pile, veće pile, 1-1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Patka 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Guska, 3,5 - 5kg	160 - 180	120 - 180
Purica, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Purica, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

**Riba, cijela (na pari)**

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Riba, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

**10.6 Odmrzavanje**

Hrana	Količina (kg)	Vrijeme odmrzavanja (min.)	Naknadno vrijeme odmrzavanja (min)	Napomene
Pile	1.0	100 - 140	20 - 30	Pile stavite na okrenuti tanjurić postavljen u veliki tanjur. Preokrenuti kada prođe pola vremena.
Meso	1.0	100 - 140	20 - 30	Preokrenuti kada prođe pola vremena.
	0.5	90 - 120		
Pastrva	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jagode	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Maslac	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Krema	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Vrhnje se može tući i kada je još djelomično zamrznuto.
Gateau torta	1.4	60	60	-



## 10.7 Sušenje - 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.

### Povrće

Za jednu plitvicu upotrijebite položaj treće police.

Za 2 plitvice upotrijebite položaj prve i četvrte police.

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

### Voće

Postavite temperaturu na 60- 70 °C.

Za jednu plitvicu upotrijebite položaj treće police.

Za 2 plitvice upotrijebite položaj prve i četvrte police.

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


Hrana	Vrijeme (h)
Kruške	6 - 9

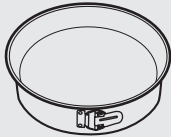

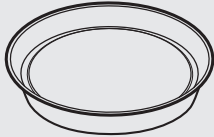
## 10.8 Tablica sonde za pečenje mesa

Jelo	Temperatura jezgre hrane (°C)
Teleće pečenje	75 - 80
Teleća koljenica	85 - 90
Englesko govede pečenje, slabo pečeno	45 - 50
Englesko govede pečenje, srednje pečeno	60 - 65
Englesko govede pečenje, dobro pečeno	70 - 75
Svinjska plečka	80 - 82
Svinjske nogice	75 - 80
Janjetina	70 - 75
Pile	98
Zec	70 - 75
Pastrva/komarča	65 - 70
Tuna/losos	65 - 70

## 10.9 Vlažni vrući zrak - preporučeni pribor

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

Pribor	Veličina	Slika
Tava za pizzu, tamna, nereflektirajuća.	promjer 28 cm	

Pribor	Veličina	Slika
Posuda za pečenje, tamna, nereflektirajuća.	promjer 26 cm	
Kalupi za kolače, keramički	8 cm promjer, 5 cm visina	
Lim za pečenje, tamni, nereflektirajući	promjer 28 cm	

## 10.10 Vlažni vrući zrak

Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

Hrana	Pribor	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Vrijeme (min)
Slatke rolice, 12 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	mreža 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 mreži žičanoj polici	200	3	25 - 30
Biskvitna podloga za flan	podloga za flan na rešetki za pečenje	180	2	15 - 25
Sendvič Victoria	pečenje na žičanoj polici	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

Hrana	Pribor	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Vrijeme (min)
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, 20 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, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	180	2	25 - 30
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.

Jelo	Funkce	Pribor	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Napomene
Sitan kolač	Uobičajeno kuhanje	Pekač za pecivo	3	170	20 - 30	Stavite 20 malih kolača po jednom pladnju za pečenje.

Jelo	Funkce	Pribor	Položaj rešetke	Temp eratura (°C)	Vrijeme (min)	Napomene
Sitan kolač	Vrući zrak / Kuhanje s vrućim zrakom	Pekač za pecivo	3	150 - 160	20 - 35	Stavite 20 malih kolača po jednom pladnju za pečenje.
Sitan kolač	Vrući zrak / Kuhanje s vrućim zrakom	Pekač za pecivo	2 i 4	150 - 160	20 - 35	Stavite 20 malih kolača po jednom pladnju za pečenje.
Pita od jabuka	Uobičajeno kuhanje	Žičana polica	2	180	70 - 90	Koristite 2 lima (promjera 20 centimetara), dijagonalno podignuta.
Pita od jabuka	Vrući zrak / Kuhanje s vrućim zrakom	Žičana polica	2	160	70 - 90	Koristite 2 lima (promjera 20 centimetara), dijagonalno podignuta.
Spužvasti kolač bez masnoće	Uobičajeno kuhanje	Žičana polica	2	170	40 - 50	Koristite kalup za torte (promjera 26 centimetara). Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.
Spužvasti kolač bez masnoće	Vrući zrak / Kuhanje s vrućim zrakom	Žičana polica	2	160	40 - 50	Koristite kalup za torte (promjera 26 centimetara). Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.
Spužvasti kolač bez masnoće	Vrući zrak / Kuhanje s vrućim zrakom	Žičana polica	2 i 4	160	40 - 60	Koristite kalup za torte (promjera 26 centimetara). Dijagonalno podignute. Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.
Prhko tijesto	Vrući zrak / Kuhanje s vrućim zrakom	Pekač za pecivo	3	140 - 150	20 - 40	-

Jelo	Funkce	Pribor	Položaj rešetke	Temp eratura (°C)	Vrijeme (min)	Napomene
Prhko tijesto	Vrući zrak / Kuhanje s vrućim zrakom	Pekač za pecivo	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-
Prhko tijesto	Uobičajeno kuhanje	Pekač za pecivo	3	140 - 150	25 - 45	-
Tost 4 - 6 komada	Mali roštilj	Žičana polica	4	maks.	2 - 3 minute prva strana; 2 - 3 minute druga strana	Pećnicu prethodno zagrijte 3 minuta.
Goveđi burger 6 komada, 0.6 kg	Mali 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 minuta.

## 11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 11.1 Napomene o čišćenju

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

Za čišćenje metalnih površina koristite namjensko sredstvo za čišćenje.

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

Nakon svake upotrebe očistite svu dodatnu opremu i pustite da se osuši. Koristite meku krpu namočenu u toplu

vodu sa sredstvom za čišćenje. Pribor ne perite u perilici posuđa.

Tvr dokorne mrlje čistite posebnim sredstvom za čišćenje pećnica.

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

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

## 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 Čišćenje udubljenja u unutrašnjosti

Postupak čišćenja uklanja naslage kamenca iz udubljenja u unutrašnjosti nakon kuhanja s parom.

**i** Za funkciju: Vrući zrak PLUSPreporučujemo da postupak čišćenja provodite najmanje nakon svakih 5 - 10 ciklusa kuhanja.

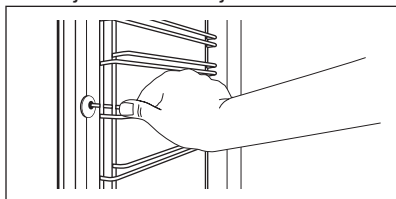
1. Stavite 250 ml alkoholnog octa u udubljenje u unutrašnjosti na dnu pećnice. Koristite najviše 6%-tni ocat bez ikakvih aditiva.
2. Ostavite ocat 30 minuta na sobnoj temperaturi da otopi naslage kamenca.
3. Očistite unutrašnjost mlakom vodom i mekanom krpom.

## 11.4 Skidanje vodilica polica

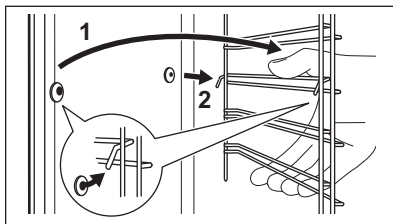
Za čišćenje pećnice, skinite vodilice polica.

**!** **OPREZ!** Pažljivo skidajte vodilice polica.

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



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



Uklonjeni pribor postavite obrnutim redoslijedom.

**i** Zatike za držanje na teleskopskim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.

## 11.5 Piroilitičko

**!** **OPREZ!** Ne pokrećite pirolitičko čišćenje ako je pritisnuta tipka Para plus.


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

**i** Piroilitičko 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 Piroilitičko. 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.

- Postavite funkciju Pirolytičko. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", "Funkcije pećnice".
- 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.


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

## 11.6 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

 3s i **°C** dok na zaslonu treperi PYR.

## 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.



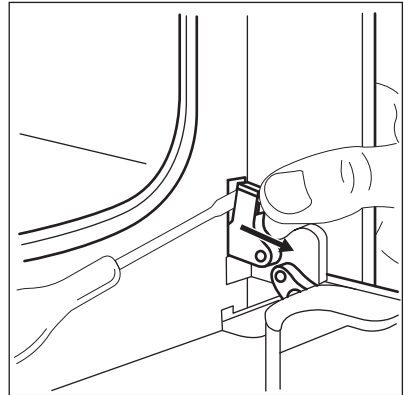
Vrata pećnice bi se mogla zatvoriti ako staklene ploče pokušate skinuti prije nego skinete vrata pećnice.



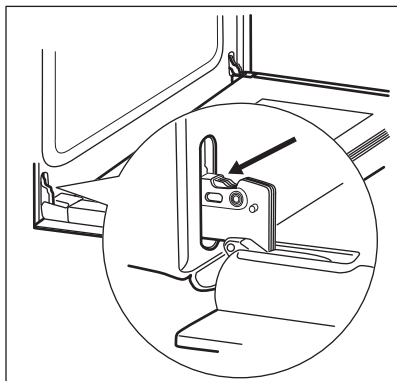
### OPREZI!

Pećnicu ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

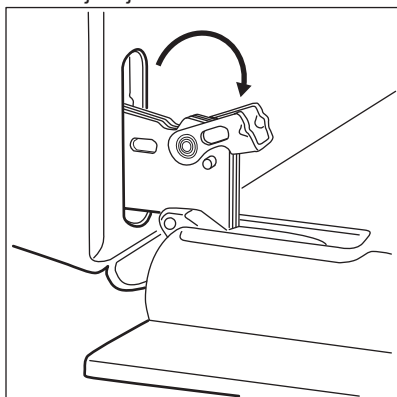
- Otvorite vrata do kraja i nađite šarku s desne strane vrata.
- Odvijačem podignite i potpuno okrenite desnu stranu poluge šarke.



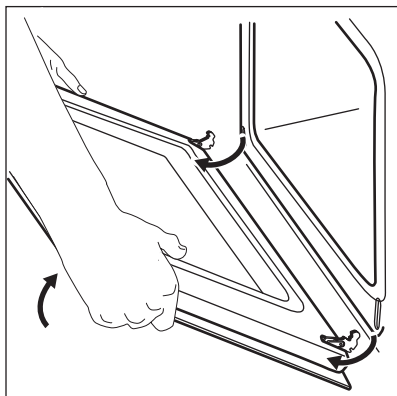
- Pronađite šarku na lijevoj strani vrata.



4. Podignite i potpuno okrenite polugu na lijevoj šarki.

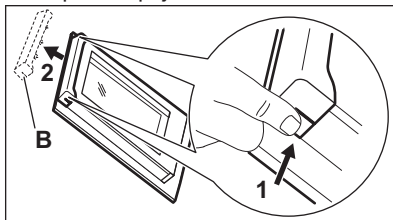


5. Zatvorite vrata pećnice napola, do prvog položaja. Zatim podignite i povucite vrata prema naprijed i izvadite ih iz ležišta.

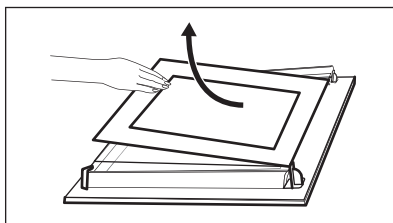


6. Stavite vrata na stabilnu površinu zaštićenu mekom krpom.

7. Uхватite 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.



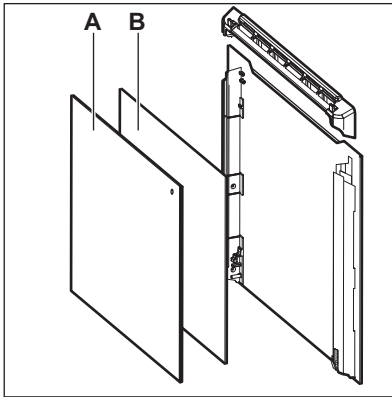
10. Staklene ploče očistite vodom i sapunicom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.

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

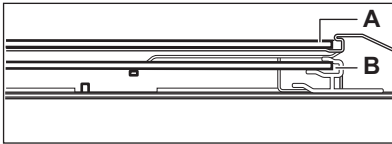
Pazite da staklene ploče (A i B) vratite ispravnim redoslijedom. Provjerite simbol/tisak sa strane staklene ploče. Svaka staklena ploča izgleda različito kako bi se olakšalo rastavljanje i sastavljanje.

Kad je ispravno postavljen, okvir vrtata klikne.





Osigurajte da unutarnje staklene ploče postavite ispravno na mjesto.



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



**OPREZI!**

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.

## 11.8 Zamjena žarulje



**UPOZORENJE!**

Opasnost od električnog udara.  
Svjetlo može biti vruće.

## 12. RJEŠAVANJE PROBLEMA



**UPOZORENJE!**





Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 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.

<b>Problem</b>	<b>Mogući uzrok</b>	<b>rješenje</b>
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.	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.
Jela se predugo ili prebrzo peku.	Temperatura je preniska ili previsoka.	Po potrebi podesite temperaturu. Slijedite upute iz priručnika za upotrebu.
Para i kondenzat nakupljaju se na hrani i u unutrašnjosti pećnice	Jelo ste predugo ostavili u pećnici.	Nakon završetka pečenja jelo ne ostavljajte u pećnici dulje od 15 - 20 minuta.
Zaslon prikazuje "C2".	Želite pokrenuti funkciju pirolize ili odmrzavanja, ali niste izvadili utikač sonde za pečenje mesa iz utičnice.	Isključite utikač 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.
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>

<b>Problem</b>	<b>Mogući uzrok</b>	<b>rješenje</b>
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>
Značajke kuhanja nisu dobre prilikom uporabe funkcije: Vrući zrak PLUS.	Niste ispravno uključili funkciju: Vrući zrak PLUSs opcijom Plus para.	Pogledajte "Uključivanje funkcije: Vrući zrak PLUS".
Značajke kuhanja nisu dobre prilikom uporabe funkcije: Vrući zrak PLUS.	Udubljenje u uhutrašnjosti niste napunili vodom.	Pogledajte "Uključivanje funkcije: Vrući zrak PLUS".
Želite uključiti funkciju "Vrući zrak", ali indikator funkcije "Plus para" je uključen.	Niste uključili funkciju Vrući zrak PLUS.	Pogledajte "Uključivanje funkcije: Vrući zrak PLUS".
Želite uključiti funkciju "Vrući zrak", ali indikator funkcije "Plus para" je uključen.	Ne radi pečenje s parom.	Pomoću kućnog osigurača ili sigurnosne sklopke u kutiji s osiguračima isključite pa ponovo uključite uređaj. Pogledajte "Uključivanje funkcije: Vrući zrak PLUS".
Želite uključiti funkciju čišćenja, ali zaslon prikazuje "C4".	Plus para stisnut.	Pritisnite tipku Plus para .
Voda u udubljenju u unutrašnjosti ne vrije.	Temperatura je preniska.	Temperaturu postavite na najmanje 110 °C. Pogledajte poglavlje „Savjeti i preporuke“.
Voda izlazi iz udubljenja u unutrašnjosti.	Previše vode u spremniku za vodu.	Isključite pećnicu i pazite da je uređaj hladan. Vodu obrišite krpom ili spužvom. Dodajte ispravnu količinu vode u udubljenje u unutrašnjosti. Pogledajte određeni postupak.

Problem	Mogući uzrok	rješenje
Uređaj je uključen, ali se ne zagrijava. Ventilator ne radi. Na zaslonu se prikazuje "Demo".	Uključen je demo program.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Isključite pećnicu.</li> <li>2. Istodobno pritisnite i zadržite    °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.) .....

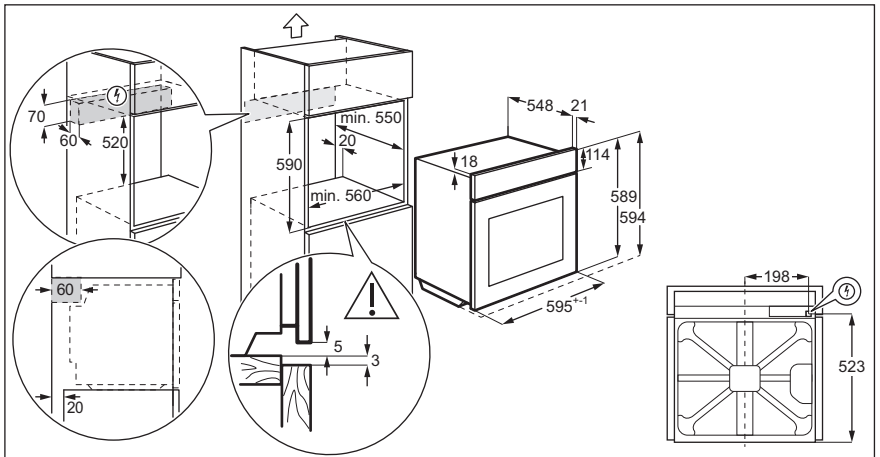
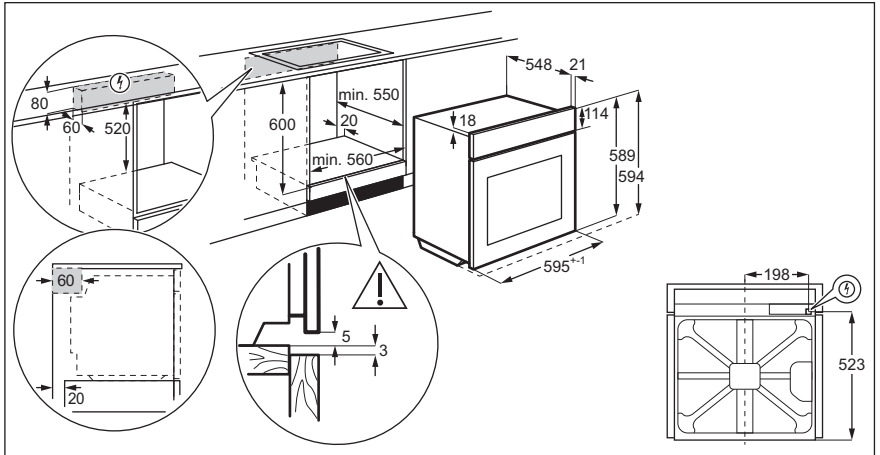
## 13. POSTAVLJANJE



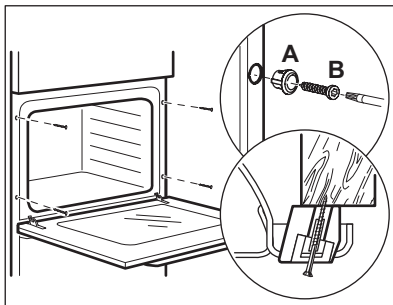
### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 13.1 Ugradnja



### 13.2 Pričvršćivanje uređaja za kuhinjski ormarić



### 13.3 Električna instalacija



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

Naziv dobavljača	Electrolux	
Identifikacija modela	KODDP71X 949499822 EOD6P71X 949499823 EOD6P71Z 949499826	
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	EOD6P71X	33.4 kg
	EOD6P71Z	32.5 kg
	KODDP71X	32.9 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 uključi 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 nastavit 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.


#### **Vlažni vrući zrak**

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)



867355067-C-142019

