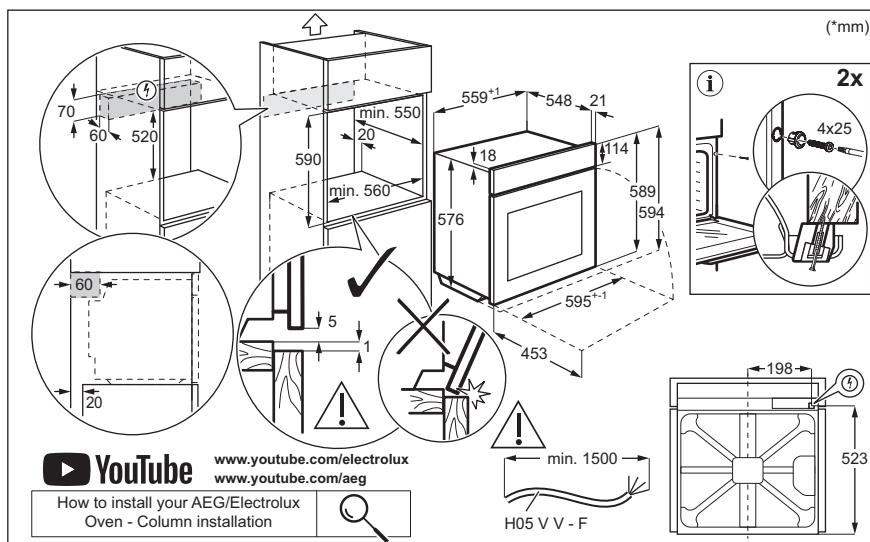
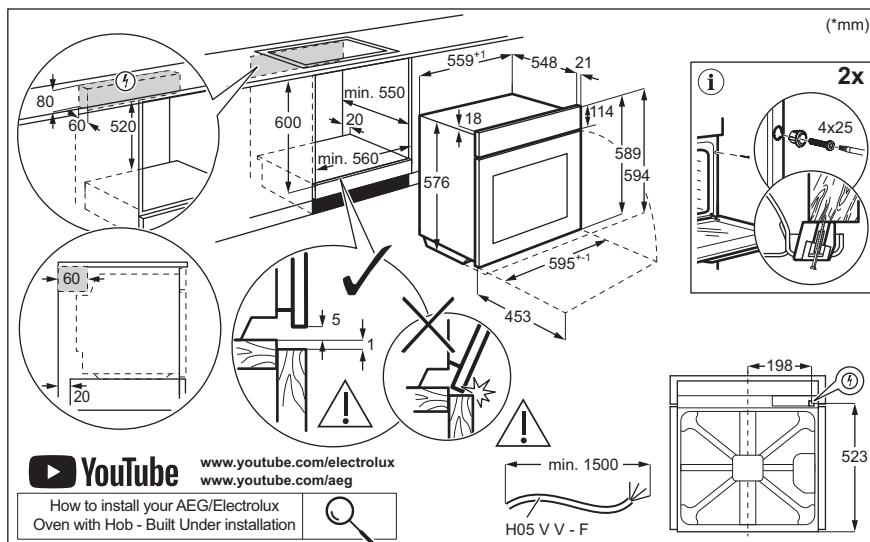


<b>HR</b>	Upute za uporabu   <b>Pećnica</b>	3
<b>SR</b>	Упутство за употребу   <b>Пећница</b>	24
<b>SL</b>	Navodila za uporabo   <b>Pečica</b>	47

**LOF6P16Z**



# POSTAVLJANJE / ИНСТАЛИРАЊЕ / NAMESTITEV



**Dobro došli u Electrolux! Hvala vam što ste odabrali naš uređaj.**



Dobit ćete savjete o korištenju, rješavanju problema, brošure i informacije o servisu i popravcima:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Zadržava se pravo na izmjene.

## SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	3
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	5
3. OPIS PROIZVODA.....	8
4. UPRAVLJAČKA PLOČA.....	8
5. PRIJE PRVE UPOTREBE.....	9
6. SVAKODNEVNA UPORABA.....	9
7. DODATNE FUNKCIJE.....	14
8. FUNKCIJE SATA.....	15
9. KORIŠTENJE PRIBORA.....	16
10. SAVJETI I PREPORUKE.....	16
11. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE.....	19
12. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	21
13. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	22
14. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	23

## 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 osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te 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 mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim

invaliditetom moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.

- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na odgovarajući način.
- UPOZORENJE: Uredaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Djecu i kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom uporabe i tijekom hlađenja.
- Ako uređaj ima funkciju roditeljske zaštite, mora se aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

## 1.2 Opća sigurnost

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za uporabu u kućanstvu i ostalim smještajnim jedinicama u zatvorenom prostoru.
- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama za goste s doručkom, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajem u kojima takva uporaba ne prelazi (prosječnu) razinu uporabe u domaćinstvu.
- Samo kvalificirana osoba može postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Isključite uređaj iz izvora napajanja prije obavljanja bilo kakvog održavanja.
- Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.
- UPOZORENJE: Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.

- **UPOZORENJE:** Uredaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijache ili povrsinu unutrašnjosti uređaja.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu kako biste uklonili ili umetnuli pribor ili posude.
- Da biste uklonili nosače polica, najprije povucite prednji dio nosača police, a zatim stražnji kraj dalje od bočnih stijenki. Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Ne koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili ošteteći površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Prije piroličkog čišćenja izvadite sav pribor iz pećnice i uklonite sve naslage/prolivene naslage iz unutrašnjosti uređaja.

## 2. SIGURNOSNE UPUTE

### 2.1 Instalacija



#### **UPOZORENJE!**

Samo kvalificirana osoba smije instalirati ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Slijedite upute za instalaciju dostupne na našoj web stranici.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Uredaj ne povlačite za ručku.
- Ugradite uređaj na sigurno i prikladno mjesto koje udovoljava zahtjevima instalacije.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Prije montaže uređaja provjerite otvaraju li se vrata uređaja bez ograničenja.
- Uredaj je opremljen električnim sustavom za hlađenje. Mora se priključiti na napajanje.

### 2.2 Električni priključak

#### **UPOZORENJE!**

Rizik od požara i strujnog udara.

- Svako povezivanje s električnom mrežom treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uredaj mora biti uzemljen.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Uvijek koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adapttere s više utičnica 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 niši ispod uređaja, posebice kada radi ili 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 uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtanje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.
- Vrata uređaja do kraja zatvorite prije priključivanja utikača u utičnicu napajanja.
- Ovaj uređaj se isporučuje s glavnim utikačem i glavnim kabelom.

#### **Vrste kabela primjenjivih za ugradnju ili zamjenu u Europi:**

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 ploči. Možete pogledati i tablicu:

<b>Ukupna snaga (W)</b>	<b>Presjek kabela (mm<sup>2</sup>)</b>
maksimum 1380	3x0.75
maksimum 2300	3x1
maksimum 3680	3x1.5

Kabel uzemljenja (zeleni/žuti kabel) mora biti 2 cm dulji od plavih faznih i smeđih neutralnih kabela.

### **2.3 Primjena**

#### **⚠️ UPOZORENJE!**

Opasnost od ozljeda, opeklina, električnog udara ili eksplozije.

- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da se ventilacijski otvori nisu blokirani.

- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Isključite uređaj nakon svake uporabe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata dok uređaj radi. Može se osloboediti vrući zrak.
- Ne rukujte uređajem mokrim rukama ili ako ima kontakt s vodom.
- Ne pritiskajte otvorena vrata.
- Ne koristite uređaj kao radnu površinu ili kao površinu za odlaganje.
- Pažljivo otvorite vrata uređaja. Korištenje sastojaka s alkoholom može uzrokovati mješavini alkohola i zraka.
- Kad otvarate vrata, ne dopustite da iskre ili otvoreni plamen dođu u kontakt s uređajem.
- Uvijek koristite staklo i staklenke odobrene za pohranu.
- Ne stavljajte zapaljive proizvode ili mokre predmete sa zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na uređaj.

#### **⚠️ UPOZORENJE!**

Opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje emajla:
  - ne stavljajte posuđe ili druge predmete izravno na dno uređaja.
  - ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno unutrašnjosti uređaja.
  - ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
  - ne držite vlažno posuđe i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
  - budite oprezni prilikom uklanjanja ili instaliranja dodatne opreme.
- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Koristite duboku pliticu za vlažne kolače. Voćni sokovi uzrokuju mrlje koje mogu biti trajne.
- Uvijek kuhajte sa zatvorenim vratima uređaja.
- Ako je uređaj postavljeniza neke ploče (npr. vrata) osigurajte da vrata nikad nisu zatvorena dok uređaj radi. Toplina i vlaga mogu se nakupitiiza takve ploče i uzrokovati naknadna oštećenja uređaja, kućišta ili poda. Ne zatvarajte ploču dok se uređaj potpuno ne ohladi nakon uporabe.

## 2.4 Održavanje i čišćenje

### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, požara ili oštećenja uređaja.

- Prije zahvata održavanja, isključite uređaj i iskopčajte utikač iz utičnice za napajanje.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od lomljenja staklenih ploča.
- Odmah zamijenite staklene ploče vrata kad su oštećene. Kontaktirajte ovlašteni servisni centar.
- Pazite kada uklanjate vrata s uređaja jer su teška.
- Redovito čistite uređaj kako biste sprječili propadanje površinskog materijala.
- Očistite uređaj vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, slijedite sigurnosne upute na ambalaži.

## 2.5 Pirolitičko čišćenje

### UPOZORENJE!

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

- Prije provođenja pirolitičkog čišćenja i početnog prethodnog zagrijavanja iz pećnice uklonite:
  - ostatke hrane, prolivena / nataložena ulja ili masti.
  - sve uklonjive predmete (uključujući police, bočne vodilice itd., isporučene s uređajem), posebno sve nepričuvajuće posude, tave, plitice, pribor itd.
- Pročitajte pažljivo sve upute za pirolitičko čišćenje.
- Držite djecu podalje od uređaja dok djeluje pirolitičko čišćenje. Uređaj postaje jako vruć i vrući zrak se ispušta iz prednjih ventilacijskih otvora.
- Pirolitičko čišćenje je operacija na visokoj temperaturi koja može oslobođiti isparenja od ostataka kuhanja i materijala, te se potrošačima preporučuje:

- dobro prozračite tijekom i nakon svakog pirolitičkog čišćenja.
- dobro prozračite tijekom i nakon početnog predzagrijavanja.
- Ne prolijevajte i ne koristite vodu za vrata pećnice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenja kako ne biste oštetili staklene ploče.
- Isparenja koja se ispuštaju iz svih pirolitičkih pećica / ostataka kuhanja, kako je opisano, nisu štetna za ljude, uključujući djecu ili osobe sa zdravstvenim stanjima.
- Držati podalje od uređaja kućne ljubimice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenja i početnog prethodnog zagrijavanja. Mali kućni ljubimci (osobito ptice i gmazovi) mogu biti vrlo osjetljivi na promjene temperature i ispuštene pare.
- Nepričuvajuće površine na posudama, tavama, pekačima, posudu itd. mogu se oštetiti na visokim temperaturama pirolitičkog čišćenja svih pirolitičkih pećica, a mogu biti i izvor štetnih isparenja niske razine.

## 2.6 Unutarnje osvjetljenje

### UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

- Što se tiče žarulje(a) unutar ovog proizvoda i rezervnih žarulja koje se prodaju zasebno: Ove žarulje namijenjene su da izdrže ekstremne fizičke uvjete u kućanskim uređajima, poput temperature, vibracija, vlage ili namijenjene su signalizaciji informacija o radnom stanju uređaja. Nisu namijenjene za druge primjene i nisu pogodne za osvjetljenje u kućanstvu.
- Ovaj proizvod sadržava izvor svjetlosti klase energetske učinkovitosti G.
- Koristite samo žarulje s istim specifikacijama.

## 2.7 Servis

- Za popravak uređaja obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

## 2.8 Zbrinjavanje

### ⚠️ UPOZORENJE!

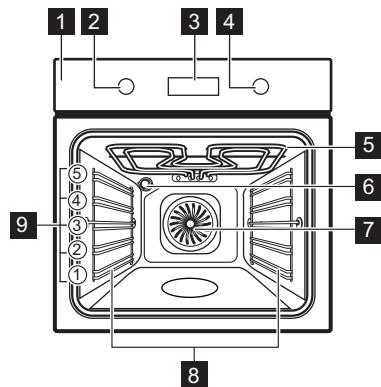
Opasnost od ozljeda ili gušenja.

- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.

- Iskopčajte uređaj iz električnog napajanja.
- Odrežite električni kabel za napajanje u blizini uređaja i bacite ga.

## 3. OPIS PROIZVODA

### 3.1 Opći pregled



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Regulator funkcija pećnice
- 3 Zaslон
- 4 Upravljački okretni gumb
- 5 Toplinski element
- 6 Žarulja
- 7 Ventilator
- 8 Nosač polica, uklonjiv
- 9 Položaji polica

## 4. UPRAVLJAČKA PLOČA

### 4.1 Uključivanje i isključivanje uređaja

Uključivanje uređaja:

1. Pritisnite tipke. Tipke izlaze van.
2. Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije.
3. Okrenite regulator za podešavanje postavki.

Kako biste isključili uređaj: okrenite regulator funkcija pećnice u isključeni položaj **0**.

### 4.2 Pregled upravljačke ploče



Pritisnite za postavljanje funkcija tajmera.



Pritisnite i držite za postavljanje funkcije: Brzo zagrijavanje.



Pritisnite za uključivanje i isključivanje svjetla.



Pritisnite i držite za postavljanje funkcije: Zaključavanje



Pritisnite za potvrdu odabira.

### 4.3 Indikatori zaslona



Zaslон s ključnim funkcijama.



Uredaj je zaključan.

	Podizbornik: Pomoć pri kuhanju.
	Podizbornik: Čišćenje.
	Podizbornik: Postavke
	Brzo zagrijavanje je uključen.
	Zvučni alarm je uključen.
	Vrijeme kuhanja je uključen.

## 5. PRIJE PRVE UPOTREBE

### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 5.1 Postavljanje vremena

Nakon prve veze s mrežom, pričekajte dok se na zaslonu ne : "00:00" ili "12:00" (ovisno o modelu).

1. Okrenite upravljačku tipku za postavljanje vremena.
2. Pritisnite OK.

### 5.2 Početno predgrijavanje i čišćenje

Prije prve uporabe i kontakta s hranom unaprijed zagrijte prazan uređaj. Uredaj može ispušтati neugodan miris i dim. Prozračite prostoriju tijekom prethodnog zagrijavanja.

1. Uklonite svu dodatnu opremu i sve uklonjive nosače polica iz uređaja.
2. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu. Pustite uređaj da radi 1 h.
3. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu. Pustite uređaj da radi 15 min.
4. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu. Pustite uređaj da radi 15 min.
5. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
6. Očistite uređaj i dodatnu opremu samo krpom od mikrovlakana, topлом vodom i blagim deterdžentom.
7. Vratite dodatnu opremu i uklonjive nosače polica u početni položaj.

## 6. SVAKODNEVNA UPORABA

### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 6.1 Funkcije pećnice



#### Vrući zrak

Za pećenje mesa i pečenje kolača. Postavite nižu temperaturu nego za tradicionalno pećenje jer ventilator ravnomjerno raspoređuje toplinu u unutrašnjosti pećnice.



#### Tradicionalno pećenje

Za pećenje i prženje hrane na jednoj razini police.



#### Zamrzнута hrana

Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa od krumpira ili proljetnih rola-da).



#### Funkcija za pizzu

Za pečenje pizze i drugih jela koja zahtijevaju više topline od ozoda.



#### Donji grijач

Za tamnjene i hrskavo dno. Koristite najniži položaj police.



#### Odmrzavanje

Za odmrzavanje (povrće i voće). Vrijeme odmrzavanja ovisi o količini i veličini zamrznute hrane.



#### Vlažno pečenje

Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Kad koristite ovu funkciju, temperatura unutar uređaja može se razlikovati od postavljene temperature. Koristi se preostala toplina. Snaga zagrijavanja može se smanjiti. Za više informacija pogledajte poglavje "Svakodnevna uporaba", napomene o: Vlažno pečenje.



#### Roštilj

Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.



#### Turbo roštilj

Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pečenje gratina i tamnjene.



Žarulja se može automatski isključiti na temperaturi nižoj od 80 °C tijekom nekih funkcija pećnice.

## 6.2 Napomene o: Vlažno pečenje

Ova funkcija korištena je za usklađivanje s razredom energetske učinkovitosti i zahtjevima ekološkog dizajna (u skladu s EU 65/2014 i EU 66/2014). Testovi prema: IEC/EN 60350-1.

Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da pećnica radi s najvišom mogućom energetskom učinkovitošću.

Kad koristite ovu funkciju, svjetlo se automatski isključuje nakon 30 sek.

Upute za kuhanje potražite u poglavljiju "Savjeti i preporuke", Vlažno pečenje. Opće

preporuke za uštedu energije potražite u poglavljiju "Energetska učinkovitost", Savjeti za uštedu energije.

## 6.3 Postavka: Funkcije pećnice

- Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije pećnice.
- Okrenite kontrolni regulator kako biste postavili temperaturu.

» Brzo zagrijavanje - pritisnite i držite kako biste skratili vrijeme zagrijavanja. Dostupno je za neke funkcije pećnice. Ventilator se može automatski uključiti.

## 6.4 Unos: Izbornik

Otvorite Izbornik za pristup pomoći pri kuhanju i postavkama.

- Okrenite regulator za funkcije pećnice na



Na zaslonu se prikazuje , , .

- Okrenite kontrolni regulator i odaberite ikonu za ulazak u podizbornik. Pritisnite OK.

## 6.5 Postavka: Pomoć pri kuhanju

Pomoć pri kuhanju podizbornik se sastoji od programa koji su namijenjeni za namjenska jela. Programi započinju s odgovarajućom postavkom. Tijekom kuhanja možete podešiti vrijeme i temperaturu.

- Okrenite regulator za funkcije pećnice na



- Okrenite kontrolni regulator za odabir . Pritisnite OK.

- Okrenite kontrolni regulator za odabir jela (P1 - P...). Pritisnite OK.

- Okrenite regulator za podešavanje težine. Opcija je raspoloživa za odabrana jela. Pritisnite OK.

- Stavite hrani u uređaj. Pritisnite OK.

- Kad funkcija završi, provjerite je li hrana spremna. Ukoliko je potrebno produžite vrijeme kuhanja.

## Podizbornik: Pomoć pri kuhanju

### Legenda



Dostupno je podešavanje težine.



Prethodno zagrijte uređaj prije početka kuhanja.

### Legenda



Razina police. Pogledajte poglavje „Opis proizvoda“.

Na zaslonu se prikazuje **P i broj** jela koje možete provjeriti u tablici.

Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
<b>P1</b> Govede pečenje, slabo pečeno		
<b>P2</b> Govede pečenje, srednje pečeno	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih komada	2; pladanj za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
<b>P3</b> Govede pečenje, dobro pečeno		
<b>P4</b> Odrezak, srednje pečen	180 - 220 g po komadu; 3 cm debele kriške	3; posuda za pečenje na mreži za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
<b>P5</b> Govede pečenje / pirojano (glavno rebro, gornji okrugli odrezak, debeli but)	1.5 - 2 kg	2; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Dodajte tekućinu. Umetnite u uređaj.
<b>P6</b> Govede pečenje, slabo pečeno (sporo pečenje)		
<b>P7</b> Govede pečenje, srednje pečeno (sporo pečenje)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih komada	2; pladanj za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
<b>P8</b> Govede pečenje, dobro pečeno (sporo pečenje)		
<b>P9</b> Govedi file, slabo pečen (sporo pečenje)		
<b>P10</b> Govedi file, srednje pečen (sporo pečenje)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debelih komada	2; pladanj za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
<b>P11</b> Govedi file, pečen (sporo pečenje)		
<b>P12</b> Teleće pečenje (npr. plećka)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm debela komada	2; jelo pečeno na mreži za pečenje Dodajte tekućinu. Pečenje pokriveno.
<b>P13</b> Pečena svinjetina, vrat ili plećka	1.5 - 2 kg	2; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.

	<b>Jelo</b>	<b>Težina</b>	<b>Razina police / dodatna oprema</b>
<b>P14</b>	<b>Trgana svinjetina (sporo pečenje)</b>	1.5 - 2 kg	<input type="checkbox"/> 2; <b>pladanj za pečenje</b> Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.
<b>P15</b>	<b>Svinjska pečenica, svježa</b>	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih komada	<input type="checkbox"/> 2; jelo pečeno na <b>mreži za pečenje</b>
<b>P16</b>	<b>Svinjska rebra</b>	2 - 3 kg; upotrijebite sirove, 2 - 3 cm tanka svinjska rebra	<input type="checkbox"/> 3; <b>duboka tava</b> Dodajte tekućinu tako da pokrije dno posude. Meso okrenećete nakon polovice vremena kuhanja.
<b>P17</b>	<b>Janjeći but s kosti</b>	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm debelih komada	<input type="checkbox"/> 2; jelo pečeno na <b>pekaču za pecivo</b> Dodajte tekućinu. Meso okrenećete nakon polovice vremena kuhanja.
<b>P18</b>	<b>Cijelo pile</b>	1 - 1.5 kg; svježe	<input checked="" type="checkbox"/> 2; posuda za složenac na <b>pladnju za pečenje</b> Piletinu okrenećete nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.
<b>P19</b>	<b>Polovica piletina</b>	0.5 - 0.8 kg	<input type="checkbox"/> 3; <b>pladanj za pečenje</b>
<b>P20</b>	<b>Pileća prsa</b>	180 - 200 g po komadu	<input checked="" type="checkbox"/> 2; složenac na <b>mreži za pečenje</b> Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi.
<b>P21</b>	<b>Pileći batak, svježi</b>	-	<input type="checkbox"/> 3; <b>pladanj za pečenje</b> Ako ste pileće batake prvo marinirali, podesite nižu temperaturu i kuhatje ih duže.
<b>P22</b>	<b>Patka, cijela</b>	2 - 3 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 2; jelo pečeno na <b>mreži za pečenje</b> Stavite meso na posudu za pečenje. Patku okrenećete nakon polovice vremena kuhanja.
<b>P23</b>	<b>Guska, cijela</b>	4 - 5 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 2; <b>duboka tava</b> Stavite meso na duboki pekač za pecivo. Gusku okrenećete nakon polovice vremena kuhanja.
<b>P24</b>	<b>Mesna štruca</b>	1 kg	<input type="checkbox"/> 2; <b>mreža za pečenje</b>
<b>P25</b>	<b>Cijela riba, na roštilju</b>	0.5 - 1 kg po ribi	<input checked="" type="checkbox"/> 2; <b>pladanj za pečenje</b> Ribu napunite maslacem, začinima i začinskim biljem.
<b>P26</b>	<b>Riblji filet</b>	-	<input checked="" type="checkbox"/> 3; složenac na <b>mreži za pečenje</b>
<b>P27</b>	<b>Torta od sira</b>	-	<input type="checkbox"/> 2; Ø 28 cm kalup za kore na <b>mreži za pečenje</b>
<b>P28</b>	<b>Torta od jabuka</b>	-	<input type="checkbox"/> 3; <b>pladanj za pečenje</b>
<b>P29</b>	<b>Tart od jabuka</b>	-	<input type="checkbox"/> 2; kalup za pitu na <b>mreži za pečenje</b>
<b>P30</b>	<b>Pita od jabuka</b>	-	<input type="checkbox"/> 1; Ø 22 cm kalup za pitu na <b>mreži za pečenje</b>

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
P31	Čokoladni kolačići s orasima	2 kg tijesta	<input checked="" type="checkbox"/> 3; duboka tava
P32	Muffini	-	<input checked="" type="checkbox"/> 3; pekač za muffine na mreži za pečenje
P33	Kolač štruca	-	<input checked="" type="checkbox"/> 2; kalup za štrucu na mreži za pečenje
P34	Pečeni krumpiri	1 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 2; pladanj za pečenje Stavite cijele krumpire s korom na pekač za pecivo.
P35	Kroketi	1 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 3; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Krumpir rezani na komadiće.
P36	Miješano povrće na žaru	1 - 1.5 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 3; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Narežite povrće na komadiće.
P37	Kroketi, smrznuti	0.5 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 3; pladanj za pečenje
P38	Pommes, smrznuti	0.75 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 3; pladanj za pečenje
P39	Meso / povrće laza- nje sa suhim lističi- ma tjestenine	1 - 1.5 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 2; složenac na mreži za pečenje
P40	Zapečeni krumpir (si- rovi krumpir)	1 - 1.5 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 1; složenac na mreži za pečenje Okrenite jelo nakon polovice vremena kuhanja.
P41	Pizza svježa, tanka	-	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 2; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje
P42	Pizza svježa, debela	-	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 2; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje
P43	Quiche	-	<input checked="" type="checkbox"/> 2; kalup za pečenje na mreži za pečenje
P44	Baguette / ciabatta / bijeli kruh	0.8 kg	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 2; pladanj za pečenje obložen papirom za peče- nje Potrebno je više vremena za bijeli kruh.
P45	Kruh od cjelovitih ži- tarica / raženi / crni kruh	1 kg	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 2; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje / kalup za kruh na mreži za pečenje

## 6.6 Promjena: Postavke

- Okrenite regulator za funkcije pećnice na .
- Okrenite kontrolni regulator za odabir   
Pritisnite OK.
- Okrenite upravljačku tipku za odabir postavke. Pritisnite OK.
- Okrenite regulator za podešavanje vrijednosti. Pritisnite OK.

- Regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno kako biste izašli iz Izbornik.

### Podizbornik: Postavke

Postavka	Vrijednost
01	Sat
02	Promijenite Svjetlina zaslona
	1 - 5

<b>Postavka</b>	<b>Vrijednost</b>
<b>03</b> Tonovi tipki	1 - Zvučni signal, 2 - Klik, 3 - Zvuk isključen
<b>04</b> Glasnoća zujalice	1 - 4
<b>05</b> Tajmer prema gore	Uključeno / Isključeno
<b>06</b> Osvijetljenje unutrašnjosti	Uključeno / Isključeno
<b>07</b> Brzo zagrijavanje	Uključeno / Isključeno

<b>Postavka</b>	<b>Vrijednost</b>
<b>08</b> Podsjetnik Za Čišćenje	Uključeno / Isključeno
<b>09</b> Demo način rada	Aktivacijska šifra: 2468
<b>10</b> Verzija softvera	Provjera
<b>11</b> Resetiraj sve postavke	Da / Ne

## 7. DODATNE FUNKCIJE

### 7.1 Blokiranje

Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije uređaja.

Kada je uključeno tijekom uporabe, blokira upravljačku ploču osiguravajući da se trenutne postavke kuhanja nastavljaju bez prekida.

Kada je uključeno dok je uređaj ugašen, drži upravljačku ploču blokiranim, sprječavajući nenamjerno uključivanje uređaja.

 - pritisnite i držite za uključivanje funkcije. Čuje se zvučni signal.  - 3 x treperi kad je blokiranje uključeno.

 - pritisnite i držite za uključivanje funkcije.

### 7.2 Automatsko isključivanje

Iz sigurnosnih razloga, ako je funkcija pećnice aktivna i ako nisu promijenjene postavke, uređaj će se automatski isključiti nakon određenog vremena.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maksimum	3

Ako namjeravate pokrenuti funkciju pećnice u trajanju koje premašuje vrijeme automatskog isključivanja, postavite trajanje pečenja. Pogledajte poglavlje "Funkcije sata".

Automatsko isključivanje ne radi s funkcijama: Osvijetljenje unutrašnjosti, , Vrijeme odgode početka.

### 7.3 Ventilator za hlađenje

Kada uređaj radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje kako bi površinu uređaja održao hladnom. Ako isključite uređaj, ventilator za hlađenje i dalje radi sve dok se uređaj ne ohladi.

## 8. FUNKCIJE SATA

### 8.1 Opis funkcija sata

	Zvučni alarm	Za postavljanje tajmera. Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal. Ova funkcija nema utjecaja na rad uređaja i može se bilo kada postaviti.
	Vrijeme kuhanja	Za postavljanje trajanja kuhanja. Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal i funkcija pećnice se zaustavlja.
	Vrijeme od-gode počet-ka	Za odgodu početka i / ili završetka kuhanja.
	Tajmer pre-ma gore	Za podešavanje vremena rada uređaja.. Maksimum je 23 h 59 min. Ova funkcija nema utjecaja na rad uređaja i može se bilo kada postaviti.

### 8.2 Postavka: Zvučni alarm

- Pritisnite .
- Na zaslonu se prikazuje: 0:00 i .
- Okrenite kontrolni regulator za postavljanje Zvučni alarm.
- Pritisnite OK. Tajmer odmah počinje odbrojavanje.

### 8.3 Postavka: Vrijeme kuhanja

- Okrenite regulator da odaberete funkcije pećnice i postavite temperaturu.
- Pritisnite dok se na zaslonu ne prikaže: 0:00 i .
- Okrenite kontrolni regulator za postavljanje Vrijeme kuhanja.
- Pritisnite OK. Tajmer odmah počinje odbrojavanje.
- Kada vrijeme istekne, pritisnite OK i okrenite regulator funkcija pećnice u položaj isključeno.

### 8.4 Postavka: Vrijeme odgode početka

- Okrenite regulatore da odaberete funkcije pećnice i postavite temperaturu.
- Pritisnite dok se na zaslonu ne prikaže: i START .
- Okrenite upravljačku tipku za postavljanje vremena početka.
- Pritisnite OK.

Na zaslonu se prikazuje: --:-- STOP .

- Okrenite upravljačku tipku za postavljanje vremena kraja.
- Pritisnite OK.
- Tajmer počinje odbrojavanje u podešeno vrijeme početka.
- Kada vrijeme istekne, pritisnite OK i okrenite regulator funkcija pećnice u položaj isključeno.

### 8.5 Postavka: Tajmer prema gore

- Okrenite regulator za funkcije pećnice na za ulazak u Izbornik.
- Okrenite upravljački regulator da biste odabrali / Tajmer prema gore. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", poglavlje Izbornik: Postavke.
- Pritisnite OK.
- Okrenite regulator za uključivanje i isključivanje Uptimer.
- Pritisnite OK.

### 8.6 Postavka: Sat

- Okrenite regulator za funkcije pećnice na za ulazak u Izbornik.
- Okrenite upravljački regulator da biste odabrali / Sat. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", Izbornik: Postavke.
- Okrenite kontrolni regulator za postavljanje sata.
- Pritisnite OK.

## 9. KORIŠTENJE PRIBORA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 9.1 Umetanje dodatne opreme

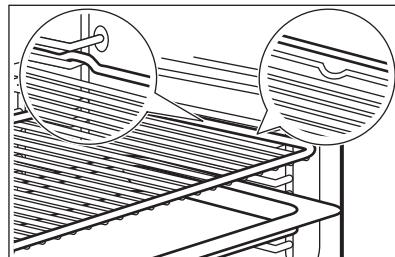
Dostupna dodatna oprema ovisno o modelu. Skenirajte QR kod kako biste provjerili kako koristiti pribor isporučen s vašim uređajem. Opcijski pribor možete naručiti zasebno. Za više informacija, obratite se lokalnom dobavljaču.



Malo udubljenje na vrhu povećava sigurnost i pruža zaštitu od nagibanja. Te udubine ujedno su i dodatna mjera protiv prevrtanja. Obod oko police sprječava klizanje posuđa s police.

Umetnute dodatke (mreža za pečenje/pekač) između vodilica nosača police. Provjerite da

polica dodiruje stražnju stranu unutrašnjosti pećnice i da su nožice okrenute prema dolje.



Ako vaša plitica ima nagib, postavite je prema stražnjem dijelu pećnice.

Ako na dodacima postoji natpis, provjerite je li okrenut prema vama.

Ako koristite pliticu s otvorima, postavite pekač / pliticu ispod nje za sakupljanje tekućina koje kapaju.

## 10. SAVJETI I PREPORUKE

### 10.1 Preporuke za kuhanje

Temperature i vremena kuhanja u tablicama služe samo kao primjeri. Oni ovise o receptu, kvaliteti i količini korištenih sastojaka.

Vaš uređaj može peći drugačije od uređaja koji ste imali ranije. Dolje navedeni savjeti prikazuju preporučene postavke za temperaturu, vrijeme kuhanja i položaj police za određene vrste hrane.

Brojte položaje police od dna pećnice.

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

Za savjete o uštedi energije pogledajte poglavlje "Energetska učinkovitost".

#### Simboli korišteni u tablicama:



Vrsta hrane



Funkcija pećnice



Temperatura



Dodatacna oprema



Položaj police



Vrijeme pečenja (min)

### 10.2 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci

Koristite tamne i nereflektirajuće posude i spremnike. Imaju bolju apsorpciju topline od svjetle boje i reflektirajućeg posuđa.

- Plitica za pizzu** - tamna, nereflektirajuća, promjer 28cm
- Posuda za pečenje** - tamna, nereflektirajuća, promjer 26cm
- Ramekin** - keramika, promjer 8cm, visina 5 cm
- Kalup za flan** - tamno, nereflektirajuće, promjer 28cm

### 10.3 Vlažno pečenje

Za najbolje rezultate slijedite prijedloge navedene u tablici u nastavku.

			°C		
Slatke rolade, 16 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	20 - 30	
Rolade, 9 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	30 - 40	
Pizza, smrznuta, 0,35 kg	mreža za pečenje	220	2	10 - 15	
Švicarska rolada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	170	2	25 - 35	
Brownie	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	175	3	25 - 30	
Sufle, 6 komada	keramičke ramenice na mreži za pečenje	200	3	25 - 30	
Biskvitna podloga za flan	kalup za dno torte na mreži za pečenje	180	2	15 - 25	
Biskvitna torta Victoria	posuda za pečenje na mreži za pečenje	170	2	40 - 50	
Poširana riba, 0,3 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	3	20 - 25	
Cijela riba, 0,2 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	3	25 - 35	
Riblji filet, 0,3 kg	pizza tava na mreži za pečenje	180	3	25 - 30	
Poširano meso, 0,25 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	200	3	35 - 45	
Ražnjić, 0,5 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	200	3	25 - 30	
Kolačići, 16 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	20 - 30	
Makroni, 24 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	25 - 35	
Muffini, 12 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	170	2	30 - 40	
Slani kolač, 20 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	25 - 30	
Sitni prhki biskviti, 20 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	150	2	25 - 35	
Tartlete, 8 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	170	2	20 - 30	

		°C		
Povrće, poširano, 0,4 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	3	35 - 45
Vegetarijanski omlet	pizza tava na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Mederteransko povrće, 0,7 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	4	25 - 30

## 10.4 Informacije za ispitne ustanove

Testovi prema IEC 60350-1.

				°C	
Mali kolači, 20 po plitici	Tradicionalno pečenje	Pekač za pecivo	3	170	20 - 35
Mali kolači, 20 po plitici	Vrući zrak	Pekač za pecivo	3	150 - 160	20 - 35
Mali kolači, 20 po plitici	Vrući zrak	Pekač za pecivo	2 i 4	150 - 160	20 - 35
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Tradicionalno pečenje	Mreža za pečenje	2	180	70 - 90
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Vrući zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90
Biskvit bez masnoće, kalup za kolače Ø 26 cm <b>1)</b>	Tradicionalno pečenje	Mreža za pečenje	2	170	40 - 50
Biskvit bez masnoće, kalup za kolače Ø 26 cm <b>1)</b>	Vrući zrak	Mreža za pečenje	2	160	40 - 50
Biskvit bez masnoće, kalup za kolače Ø 26 cm <b>1)</b>	Vrući zrak	Mreža za pečenje	2 i 4	160	40 - 60
Prhko tijesto	Vrući zrak	Pekač za pecivo	3	140 - 150	20 - 40
Prhko tijesto	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 <b>1)</b>	Roštilj	Mreža za pečenje	4	maks.	1 - 5

**1)** Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.

# 11. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

## ⚠️ UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 11.1 Napomene za čišćenje

#### Sredstva za čišćenje

- Prednju stranu uređaja očistite samo krpom od mikrovlakana s toploim vodom i blagim deterdžentom.
- Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.
- Mrijte očistite blagim deterdžentom.

#### Svakodnevna uporaba

- Očistite unutrašnjost uređaja nakon svake uporabe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka može uzrokovati požar.
- Vлага se može kondenzirati u uređaju ili na staklima vrata. Za smanjenje kondenzacije, uključite uređaj da radi barem 10 minuta prije kuhanja. Ne čuvajte hranu u uređaju dulje od 20 minuta. Osušite unutrašnjost uređaja samo krpom od mikrovlakana nakon svake uporabe.

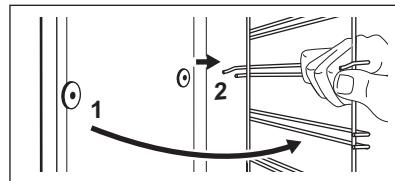
#### Dodatna oprema

- Očistite svu dodatnu opremu nakon svake uporabe i pustite da se osuši. Koristite samo krpnu od mikrovlakana namočenu u toplo vodu i blagi deterdžent. Dodatnu opremu ne perite u perilici posuđa.
- Ne čistite dodatnu opremu s neprijanjujućim površinama pomoću abrazivnih sredstava za čišćenje ili predmeta s oštrom rubovima.

### 11.2 Uklanjanje nosača police

Kako biste očistili pećnicu, skinite katalitičke ploče.

- Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
- Prednji kraj police povucite dalje od bočne stijenke.
- Stražnji kraj nosača police povucite dalje od bočne stijenke i uklonite ga.



- Nosače police vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.

Ako su teleskopske vodilice isporučene, njihove zatike za držanje moraju biti okrenute prema naprijed.

### 11.3 Pirolitičko čišćenje

## ⚠️ UPOZORENJE!

Postoji rizik od opeklina.

## ⚠️ OPREZ!

Ako su u isti ormarić postavljeni drugi uređaji, ne upotrebljavajte ih istodobno s ovom funkcijom. To može uzrokovati oštećenje pećnice.

Ne pokrećite funkciju ako niste potpuno zatvorili vrata pećnice.

- Uvjerite se da je uređaj hladan.
- Izvadite svu dodatnu opremu.
- Očistite unutrašnjost pećnice i unutrašnje staklo vrata toploim vodom, mekom krpom i blagim deterdžentom.
- Okrenite regulator za funkcije pećnice na za ulazak u Izbornik.
- Okrenite kontrolni regulator za odabir i pritisnite OK.

Program čišćenja	Trajanje
C1 - Lagano čišćenje	1 h
C2 - Normalno čišćenje	1 h 30 min
C3 - Temeljito čišćenje	2 h 30 min

- Okrenite kontrolni regulator za odabir programa čišćenja i pritisnite OK.
- Pritisnite OK za početak čišćenja.

Kad čišćenje započne, vrata uređaja su zaključana i lampica je isključena. Dok se vrata ne otključaju, na zaslonu se prikazuje .

8. Nakon čišćenja regulator funkcija pećnice okrećite u položaj isključeno.
9. Pričekajte dok se uređaj ne ohladi i vrata otključaju. Unutrašnjost pećnice očistite mekanom krpom i vodom.

## 11.4 Podsjetnik Za Čišćenje

Kada nakon pečenja na zaslonu treperi , čime vas uređaj podsjeća da ga čistite piroličkim čišćenjem. Podsjetnik možete isključiti u podizborniku: Postavke. Pogledajte poglavje "Svakodnevna uporaba", Promjena: Postavke.

## 11.5 Uklanjanje i postavljanje vrata

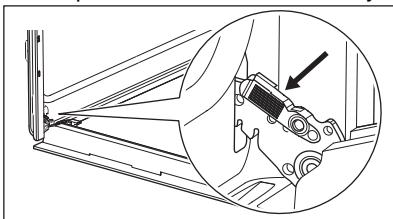
Vrata pećnice imaju tri staklene ploče. Možete skinuti vrata pećnice i unutarnje staklene ploče kako biste ih očistili. Prije nego što uklonite staklene ploče, pročitajte cijele upute "Skidanje i postavljanje vrata".



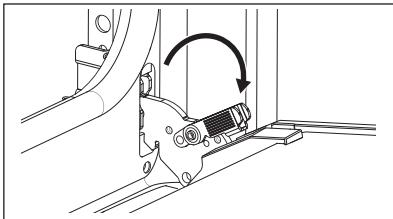
### OPREZ!

Uređaj ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

1. Potpuno otvorite vrata i držite obje šarke.

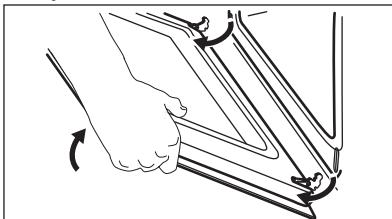


2. Podignite i povucite zasune dok ne kliknu.

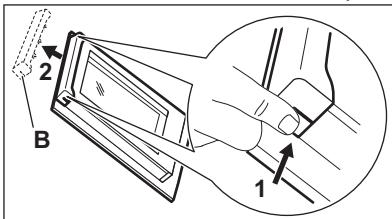


3. Napola zatvorite vrata pećnice do prvog otvorenog položaja. Zatim podignite i

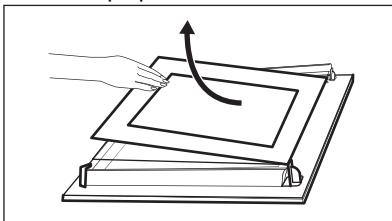
povucite kako biste uklonili vrata sa sjedišta.



4. Stavite vrata na meku krpu na stabilnu površinu.
5. Uhvatite oblogu vrata **B** na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobođili kopču.



6. Povucite oblogu vrata prema naprijed kako biste je uklonili.
7. Držite staklene ploče vrata za gornji rub pažljivo ih izvucite, jednu po jednu. Počnite od gornje ploče. Provjerite je li staklo potpuno iskliznulo iz ležista.

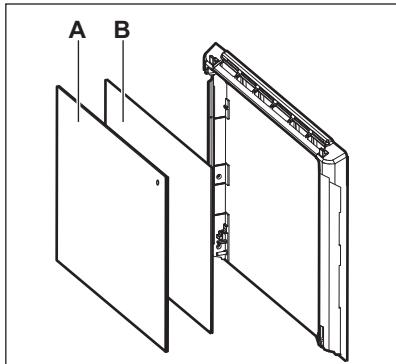


8. Staklene ploče očistite sapunom i vodom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.
9. Nakon čišćenja, postavite staklene ploče i vrata pećnice.

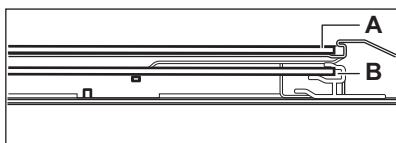
Ako su vrata ispravno postavljena, začut će se klik prilikom zatvaranja zasuna.

Pazite da staklene ploče (**A** i **B**) vratite ispravnim redoslijedom. Provjerite simbol/ispis na bočnoj strani staklene ploče. Svaka staklena ploča izgleda drugačije kako bi se demontaža i montaža olakšale.

Kada se pravilno postavi, okvir vrata klikne.



Provjerite je li središnja staklena ploča pravilno postavljena u ležište.



## 12. RJEŠAVANJE PROBLEMA

### ⚠️ UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 12.1 Što učiniti ako ...

Problem	Provjerite...
Ne možete uključiti uređaj ili rukovati njime.	Uređaj je pravilno priključen na električno napajanje.
Uredaj se ne zagrijava.	Automatsko isključivanje je isključeno.
Uredaj se ne zagrijava.	Vrata uređaja su zatvorena.
Uredaj se ne zagrijava.	Osigurač je pregorio.
Uredaj se ne zagrijava.	Blokiranje je isključen.
Svjetlo je isključeno.	Vlažno pečenje - je uključen.
Svetiljka ne radi.	Žarulja je pregorjela.
Err C3	Vrata uređaja su zatvorena ili blokada vrata nije slomljena.
Err F102	Vrata uređaja su zatvorena.

## 11.6 Zamjena žarulje

### ⚠️ UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.  
Žarulja može biti vruća.

1. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
2. Odspojite uređaj iz električnog napajanja.
3. Stavite krpu na dno pećnice.

### ⚠️ OPREZ!

Uvijek držite halogeno svjetlo krpom kako biste sprječili izgaranje ostataka masnoće na žarulji.

### Stražnja žarulja

1. Okrenite stakleni poklopac žarulje i skinite ga.
2. Očistite stakleni poklopac.
3. Zamjenite žarulju svjetiljke odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.
4. Postavite stakleni poklopac.

Problem	Provjerite...
Err F102	Blokada vrata nije slomljena.
Na zaslonu se prikazuje 00:00.	Nestalo je struje. Podesite sat.



Ako se na zaslonu prikaže šifra pogreške koja nije u ovoj tablici, isključite kućni osigurač i ponovno uključite uređaj. Ako se šifra pogreške i dalje pojavljuje, обратите se servisnom centru.

## 12.2 Podaci o servisu

Ako sami ne uspijete pronaći rješenje za problem, обратите se prodavaču ili ovlaštenom servisnom centru.

Podaci potrebni za servisni centar nalaze se na natpisnoj pločici. Natpisna pločica nalazi se na prednjoj strani okvira unutrašnjosti uređaja. Vidljiva je kada otvorite vrata. Ne uklanjajte natpisnu pločicu iz unutrašnjosti uređaja.

**Preporučujemo da podatke upišete ovdje:**

Model (MOD.) :

Broj proizvoda (PNC):

Serijski broj (S.N.):

## 13. ENERGETSKA UČINKOVITOST

### 13.1 Informacije o proizvodu i List s informacijama o proizvodu u skladu s uredbama EU o označivanju energetske učinkovitosti i ekološkom dizajnu

Naziv dobavljača	Electrolux
Identifikacija modela	LOF6P16Z 949288033
Indeks energetske učinkovitosti	61.2
Klasa energetske učinkovitosti	A++
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	0.93 kWh/ciklus
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.52 kWh/ciklus
Broj šupljina	1
Izvor topline	Struja
Zapremina	72 l
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica
Mass	31.1 kg

IEC/EN 60350-1 - Kućanski električni uređaji za kuhanje - 1. dio: Štednjaci, pećnice, parne pećnice i roštilji - Metode za mjerjenje izvedbi.

## 13.2 Informacije o proizvodu za potrošnju energije i maksimalno vrijeme do primjenjivog načina rada pri niskoj snazi

Potrošnja energije u stanju pripravnosti	0.8 W
Maksimalno vrijeme potrebno da oprema automatski dosegne primjenjivi način rada pri niskoj snazi	20 min

## 13.3 Savjeti za uštedu energije

Slijedeći savjeti pomoći će vam da štedite energiju prilikom uporabe uređaja.

Provjerite jesu li vrata uređaja zatvorena dok uređaj radi. Ne otvarajte vrata uređaja prečesto tijekom pečenja. Brtvu vrata održavajte čistom i uvjerite se da je dobro pričvršćena u svom položaju.

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posude te tamne i nereflektirajuće posude i spremnike..

Nemojte prethodno zagrijavati uređaj prije kuhanja, osim ako to izričito nije preporučeno.

Tijekom istovremene pripreme nekoliko jela, neka vremenske pauze između pečenja budu što kraće.

### Kuhanje s ventilatorom

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

### Preostala toplina

Kad je vrijeme kuhanja duže od 30 min, 3 - 10 min prije završetka kuhanja smanjite

temperaturu uređaja na minimum. Preostala toplina unutar uređaja nastavit će kuhanje.

Koristite preostalu toplinu za održavanje hrane topлом ili zagrijavanje ostalih jela.

Kada isključite uređaj, na zaslonu se prikazuje preostala toplina ili temperatura.

### Održavajte jela toplim

Za korištenje preostale topline i održavanje hrane topлом, odaberite najnižu moguću postavku temperature. Na zaslonu se pojavljuje indikator preostale topline ili temperature.

### Kuhanje s isključenim svjetлом

Tijekom kuhanja isključite svjetlo. Uključite ga samo kad ga trebate.

### Vlažno pečenje

Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

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

## 14. 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.

# Добро дошли у Electrolux! Хвала што сте изабрали наш уређај.



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервисирање и поправку:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Задржано право измена.

## САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	24
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	26
3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	30
4. КОМАНДНА ТАБЛА.....	30
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	31
6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	31
7. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	36
8. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	37
9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	38
10. НАПОМЕНЕ И САВЕТИ.....	38
11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	41
12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	44
13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	44
14. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	46

## 1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

### 1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним

инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.

- Децу треба контролисати како се не би играла уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

## 1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не превазилази (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- Само квалифицирана особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Искључите уређај из струје пре било каквог одржавања.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба водити рачуна да

се избегне додирање грејних елемената или унутрашњих површина апарату.

- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- Пре пиролитичког чишћења, уклоните сав прибор из рерне, као и остатке хране или масноће које су просуте/наталожене унутар уређаја.

## 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

### 2.1 Монтажа

#### УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалифицирана особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталirate или користите оштећен уређај.
- Пратите упутства за монтирање која су доступна на нашем веб-сајту.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вучите уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата уређаја отварају без задршке.

- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са изворм електричног напајања.

### 2.2 Прикључење на електричну мрежу

#### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалифициран електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатibilни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичицу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичица и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико

струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.

- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете мрежни утикач у зидну утичницу.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

#### Типови каблова за инсталацију или замену за Европу:

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

За пресек кабла погледајте податке о укупној снази на плочици са техничким карактеристикама: Такође можете погледати и табелу:

Укупна снага (W)	Пресек кабла (mm <sup>2</sup> )
максимално 1380	3x0.75

Укупна снага (W)	Пресек кабла (mm <sup>2</sup> )
максимално 2300	3x1
максимално 3680	3x1.5

Проводник за уземљење (зелени/жути проводник) мора бити за 2 см дужи од браон проводника за фазу и плавог проводника за нулу.

## 2.3 Употреба

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повређивања, опекотина и струјног удара или експлозије.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испарања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Увек користите стакло и тегле погодне за конзервацију.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
  - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
  - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
  - Немојте сипати воду директно у врүћ уређај.
  - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
  - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливене колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кушића или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

## 2.4 Нега и чишћење

### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде, пожара или оштећења уређаја.

- Пре одржавања искључите уређај и извуците струјни утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се поломе стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Врата су тешка, па будите посебно пажљиви кад их скидате са уређаја.

- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај очистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерценте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутства о безбедности на амбалажи.

## 2.5 Пиролитичко чишћење

### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде/пожара/хемијске емисије (гасова) у пиролитичком режиму.

- Пре спровођења пиролитичког чишћења и почетног предгревања, из унутрашњости рерне уклоните следеће:
  - све остатке хране, уље или масноће које су просуте/наталожене;
  - све предмете које је могуће уклонити (укључујући полиције, бочне шине итд., испоручене с уређајем) нарочито посуде, плехове, таџне, прибор, итд. који имају нелепљиве површине.
- Пажљиво прочитајте сва упутства за пиролитичко чишћење.
- Држите децу подаље од уређаја током пиролитичког чишћења. Уређај постаје врео и врео ваздух се ослобађа из предњих отвора за хлађење.
- Операција пиролитичког чишћења одвија се на високој температури, због чега може доћи до ослобађања испарења насталих од остатака хране и материјала од којих је уређај направљен, те стога препоручујемо следеће:
  - обезбедите добру вентилацију током и након пиролитичког чишћења.
  - обезбедите добру вентилацију током и након почетног предгревања.
- Немојте просипати или наносити воду на врата пећнице током и након

пиролитичког чишћења да не бисте оштетили стаклене плоче.

- Испарења која генеришу све пиролитичке пећнице/остаци кувања описани су као безбедни за људе, укључујући децу или лица са здравственим проблемима.
- Држите кућне љубимце подаље од уређаја током и након пиролитичког чишћења и почетног предгревања. Мали кућни љубимци (нарочито птице и гмизавци) могу бити врло осетљиви на температурне промене и испуштена испарења.
- Нелепљиве површине посуда, плексова, тацни, прибора итд. могу се оштетити услед високих температура током пиролитичког чишћења у свим пиролитичким рернама, а могу бити и извор мањих штетних испарења.

## 2.6 Унутрашње осветљење

### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура,

вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.

- Овај производ садржи извор светlostи чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

## 2.7 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Користите само оригиналне резервне делове.

## 2.8 Одлагање

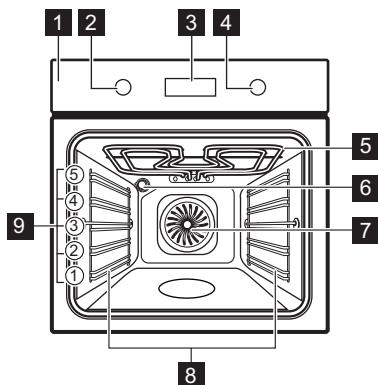
### УПОЗОРЕЊЕ!

Опасност од повређивања или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите уређај из струје.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.

### 3. ОПИС ПРОИЗВОДА

#### 3.1 Општи приказ



- 1 Командна табла
- 2 Командно дугме за функције загревања
- 3 Дисплеј
- 4 Командно дугме
- 5 Грејни елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилатор
- 8 Носач решетке, покретни
- 9 Положаји решетке

### 4. КОМАНДНА ТАБЛА

#### 4.1 Укључује и искључује уређај

Да бисте укључили уређај:

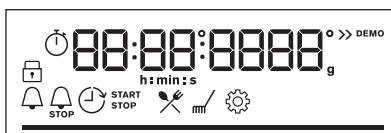
1. Притисните командну дугмад.  
Командна дугмад излазе.
2. Окрените дугм за функцију загревања да бисте изабрали функцију.
3. Окрените командно дугме да бисте прилагодили подешавања.

Да бисте искључили уређај: окрените командно дугме за функције загревања у положај за искључивање **0**.

#### 4.2 Преглед командне табле

	Притисните да бисте подесили функције тајмера.
	Притисните и држите да бисте подесили функцију: Брзо загревање.
	Притисните да бисте укључили и искључили лампу уређаја.
	Притисните и задржите да бисте подесили функцију: контролна брава.
	Притисните да бисте потврдили избор.

#### 4.3 Индикатори дисплеја



Дисплеј са кључним функцијама.

	Уређај је закључан.
	Подмени: Помоћ при припреми хране.
	Подмени: Чишћење.
	Подмени: Подешавања
	Брзо загревање је активиран.
	Тајмер је активиран.
	Време кувања је активиран.
	Време одложеног старта је активиран.



Таймер током рада је активиран.

Трака напредовања: визуелни приказ који показује када уређај достигне подешену температуру или када је кување завршено.

## 5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

#### 5.1 Подешавање времена

Након првог прикључења у струју, сачекајте док се на дисплеју не појави следеће: "00:00" или "12:00" (у зависности од модела).

1. Окрените командно дугме да бисте подесили време завршетка.
2. Притисните OK.

#### 5.2 Прво предгревање и чишћење

Предгрејте празан уређај пре прве употребе и контакта са храном. Уређај може да испушта непријатан мирис и дим. Проветрите собу током предгревања.

1. Уклоните сву додатну опрему и носаче решетки из апарату.
2. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 1 ч.
3. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 15 мин.
4. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 15 мин.
5. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
6. Уређај и додатну опрему чистите само крпом од микрофибра, млаком водом и благим детерцентом.
7. Вратите прибор и уклоните носаче решетке у почетни положај.

## 6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

#### 6.1 Функције загревања



##### Печење уз равни вентил.

За печение меса и печение колача. Подесите нику температуре него за Загревање одозго/одоздо док вентилатор равномерно распоређује топлоту у унутрашњости пећнице.



##### Загревање одозго/одоздо

За печение на једном положају решетке.



##### Смрзнута храна

За припрему полуспремљене хране, нпр. помфрита, исеченог кромпира или пролењих ролница, тако да буде хрскава.



##### Функција за пицу

За печение пице и других јела која захтевају више топлоте одоздо.



##### Загревање одоздо

За запецање и добијање хрскавог дна. Користите најнижи положај решетке.



##### Одмрзавање

За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.



#### Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар уређаја може да се разликује од подешене температуре. Користи се заостала топлота. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте поглавље „Свакодневна употреба”, напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор.



#### Гриловање

За гриловање танких комада хране и то-стирање хлеба.



#### Турбо гриловање

За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За печење границираних јела и за запецање.



Лампа може автоматски да се искључи када је температура испод 80 °C током неких функција загревања.

## 6.2 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна (у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови у складу са: IEC/EN 60350-1.

Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

Када користите ову функцију, лампица се автоматски искључује након 30 сек.

За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети”, Влажно печење уз вентилатор. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте одељак „Енергетска ефикасност”, део Савети за уштеду енергије.

## 6.3 Подешавање: Функције загревања

1. Окрените командно дугме за функције загревања и изаберите функцију.

2. Окрените командно дугме да бисте подесили температуру.

» Брзо загревање – притисните и држите да бисте скратили време загревања. Доступно је за неке функције загревања. Вентилатор се може аутоматски укључити.

## 6.4 Уноси: Мени

Отворите Мени да бисте приступили одељку Помоћ при припреми хране и подешавањима.

1. Окрените дугме за функције загревања на .

На дисплеју је приказано , , .

2. Окрените контролно дугме и изаберите икону да бисте унели подмени.

Притисните OK.

## 6.5 Подешавање: Помоћ при припреми хране

Помоћ при припреми хране подмени садржи програме који су осмишљени за наменска јела. Програми се подешавају и активирају одговарајућим поставкама. Током кувања можете подесити време и температуру.

1. Окрените дугме за функције загревања на .
2. Окрените контролно дугме да бисте изабрали . Притисните OK.
3. Окрените контролно дугме да бисте изабрали јело (P1 - P...). Притисните OK.
4. Окрените командно дугме да бисте подесили тежину. Опција је доступна за одабрана јела. Притисните OK.
5. Ставите храну унутар уређаја. Притисните OK.
6. Када се функција заврши, проверите да ли је храна спремна. Продужите време кувања, ако је потребно.

## Подмени: Помоћ при припреми хране

### Легенда

 Доступно је подешавање тежине.

 Загрејте апарат пре него што почнете да кувате.

### Легенда

 Ниво решетке. Погледајте одељак „Опис производа“.

Дисплеј приказује **P** и **број** јела која можете да проверите у табели.

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
P1	Говеђе печенje, слабо печено		
P2	Говеђе печенje, средње печено	1 - 1.5 kg; комади дебљине 4-5 cm	 2; плех за печенje Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
P3	Говеђе печенje, добро печено		
P4	Котлет, средње печен	180 - 220 g по комаду; кришке дебљине 3 cm	  3; посуда за печенje на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
P5	Говеђе печенje/динстано (ребра првог класа, округли одрезак, дебели пауфлек)	1.5 - 2 kg	  2; посуда за печенje на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Дајте течност. Ставите у апарат.
P6	Говеђе печенje, слабо печено (споро печенje)		
P7	Говеђе печенje, средње печено (споро печенje)	1 - 1.5 kg; комади дебљине 4-5 cm	 2; плех за печенje Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
P8	Говеђе печенje, добро печено (споро печенje)		
P9	Филе говедине, слабо печено (споро печенje)		
P10	Филе говедине, средње печено (споро печенje)	0,5-1,5 kg; комади дебљине 5-6 cm	 2; плех за печенje Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
P11	Филе говедине, печен (споро печенje)		
P12	Печена телетина (нпр. плећника)	0.8 - 1.5 kg; комади дебљине 4 cm	  2; посуда за печенje на решеткастој полици Додајте течност. Печење покривено.

Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
P13 Свињско печење, врат или плешка	1.5 - 2 kg	2; посуда за печење на решеткастој полици Окрените месо након половине времена кувања.
P14 Вучена свињетина (споро кување)	1.5 - 2 kg	2; плех за печење Окрените месо након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.
P15 Свињски каре, свеж	1 - 1.5 kg; комади дебљине 5-6 см	2; посуда за печење на решеткастој полици
P16 Свињска ребра	2 - 3 kg; користите сирова танка ребра, дебљине 2-3 см	3; дубоки тигањ Додајте течност да бисте покрили дно посуде. Окрените месо након половине времена кувања.
P17 Јагњећи бут са kostima	1.5 - 2 kg; комади дебљине 7-9 см	2; посуда за печење на плеху за печење Додајте течност. Окрените месо након половине времена кувања.
P18 Цело пиле	1 - 1.5 kg; свеже	2; посуда за ролов, поврће/грати, јела на плеху за печење Окрените пиле након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.
P19 Пона пилета	0.5 - 0.8 kg	3; плех за печење
P20 Пилеће груди	180 - 200 g по комаду	2; посуда за касеролу на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању.
P21 Пилећи батаци, свежи	-	3; плех за печење Ако сте прво маринирали пилећи батаке, подесите нижу температуру и кувајте их дуже.
P22 Патка, цела	2 - 3 kg	2; посуда за печење на решеткастој полици Ставите месо на посуду за печење. Окрените патку након половине времена кувања.
P23 Гуска, цела	4 - 5 kg	2; дубоки тигањ Ставите месо на дубоки плех за печење. Окрените гуску након половине времена кувања.
P24 Векна од меса	1 kg	2; решеткаста полици
P25 Цела риба, грилова-на	0.5 - 1 kg по риби	2; плех за печење Намажите рибу маслацем, омиљеним зачинима и зачинским бильем.
P26 Рибљи филети	-	3; посуда за касеролу на решеткастој полици
P27 Колач од сира	-	2; калуп за печење од Ø 28 см на решеткастој полици
P28 Колач од јабука	-	3; плех за печење

Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
P29 Тарт од јабука	-	<input type="checkbox"/> 2; калуп за питу на решеткастој полици
P30 Пита с јабукама	-	<input type="checkbox"/> 1; калуп за питу на Ø 22 см на решеткастој полици
P31 Брауни колачи	2 kg теста	<input type="checkbox"/> 3; дубоки тигањ
P32 Мафини	-	<input type="checkbox"/> 3; плех за мафине на решеткастој полици
P33 Суви колач	-	<input type="checkbox"/> 2; посуда за колач на решеткастој полици
P34 Печени кромпир	1 kg	<input type="checkbox"/> 2; плех за печење Ставите цео кромпир са кором на плех за печење.
P35 Исечен кромпир	1 kg	<input type="checkbox"/> 3; плех за печење обложен папиром за печење Исеците кромпире на комаде.
P36 Гриловано мешано поврће	1 - 1.5 kg	<input type="checkbox"/> 3; плех за печење обложен папиром за печење Исеците поврће на комаде.
P37 Крокети, смрзнути	0.5 kg	<input type="checkbox"/> 3; плех за печење
P38 Помфрит, замрзнат	0.75 kg	<input type="checkbox"/> 3; плех за печење
P39 Лазање са месом / поврћем са сувим листовима тестени-не	1 - 1.5 kg	<input type="checkbox"/> 2; Посуда за гратинирана јела на решеткастој полици
P40 Гратинирани кромпир (сирови кромпир)	1 - 1.5 kg	<input type="checkbox"/> 1; Посуда за гратинирана јела на решеткастој полици Окрените посуду после половине времена кувања.
P41 Свежа пица, танка	-	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 2; плех за печење обложен папиром за печење
P42 Свежа пица, дебела	-	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 2; плех за печење обложен папиром за печење
P43 Киш	-	<input type="checkbox"/> 2; плех за печење на решеткастој полици
P44 Багет/Ћабата/Бели хлеб	0.8 kg	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 2; плех за печење обложен папиром за печење За бели хлеб је потребно више времена.
P45 Интегрални/ражени/црни хлеб	1 kg	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 2; плех за печење обложен папиром за печење/посуда за колач на решеткастој полици

## 6.6 Мењање: Подешавања

1. Окрените дугме за функције загревања на .

2. Окрените контролно дугме да бисте избрали . Притисните OK.

- Окрените контролно дугме да бисте изабрали подешавање. Притисните OK.
- Окрените командно дугме да бисте подесили вредност. Притисните OK.
- Окрените дугме функције загревања на положај за искључивање да бисте изашли из Мени.

### Подмени: Подешавања

Подешавање	Вредност
01 Добра дана	Промени
02 Осветљеност дисплеја	1 - 5
03 Звукови тастера	1 – Звучни сигнал, 2 – Клик, 3 – Искључен звук

Подешавање	Вредност
04 Јачина звучног сигнала	1 - 4
05 Таймер током рада	Укључи/Искључи
06 Светло	Укључи/Искључи
07 Брзо загревање	Укључи/Искључи
08 Подсетник за чишћење	Укључи/Искључи
09 Демо режим	Активациони код: 2468
10 Верзија софтвера	Провера
11 Ресетовање свих подешавања	Да/Не

## 7. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

### 7.1 Контролна брава

Ова функција спречава случајну промену функције уређаја.

Када се активира док се уређај користи, закључава командну таблу, обезбеђујући да се тренутна подешавања кувања несметано наставе.

Када се активира док је уређај искључен, задржава командну таблу закључаном, спречавајући ненамерно укључивање уређаја.

 – притисните и држите да бисте укључили функцију.

Звучни сигнал.  – трепери три пута када је контролна брава укључена.

 – притисните и држите да бисте искључили функцију.

### 7.2 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога, ако је функција загревања активна и никаква подешавања нису промењена, уређај ће се аутоматски искључити након одређеног временског периода.

 (°C)	 (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимално	3

Ако намеравате да покренете функцију загревања за време трајања које премашује време аутоматског искључивања, подесите време кувања. Погледајте одељак „Функције сата“.

Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Време одложеног старта.

### 7.3 Вентилатор за хлађење

Када апарат ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује како би хладио површине апартата. Ако искључите апарат, вентилатор за хлађење може да настави да ради док се апарат не охлади.

## 8. ФУНКЦИЈЕ САТА

### 8.1 Опис функција тајмера

 Тајмер	За подешавање времена за одбровањање. Када тајмер заврши са одброявањем, оглашава се звучни сигнал. Ова функција нема утицаја на рад уређаја и може се подесити у било ком тренутку.
 STOP Време кувања	Да бисте подесили трајање кувања. Када тајмер заврши са одбровањем, чује се звучни сигнал и функција загревања се аутоматски зауставља.
 Време одложеног старта	За одлагање старта и/или краја кувања.
 Тајмер током рада	Да бисте показали колико дugo уређај ради. Максимум је 23 ч 59 мин. Ова функција нема утицаја на рад уређаја и може се подесити у било ком тренутку.

### 8.2 Подешавање: Тајмер

- Притисните .

Дисплеј приказује: 0:00 и .

- Окрените командно дугме да бисте подесили Тајмер.
- Притисните  Тајмер одмах почиње да одбраваја.

### 8.3 Подешавање: Време кувања

- Окрените дугмад да бисте изабрали функцију загревања и подесили температуру.
- Притискајте дугме  док дисплеј не прикаже: 0:00 и .
- Окрените командно дугме да бисте подесили Време кувања.
- Притисните  Тајмер одмах почиње да одбраваја.
- Када се одбравање заврши, притисните  и окрените дугме за функције загревања на искључен положај.

### 8.4 Подешавање: Време одложеног старта

- Окрените дугмад да бисте изабрали функцију загревања и подесили температуру.
  - Притискајте дугме  док дисплеј не прикаже:  и START.
  - Окрените командно дугме да бисте подесили време покретања.
  - Притисните .
- Дисплеј приказује:   STOP.
- Окрените командно дугме да бисте подесили време завршетка.
  - Притисните .
- Тајмер почиње да одбрава у подешено време покретања.
7. Када се одбравање заврши, притисните  и окрените дугме за функције загревања на искључен положај.

### 8.5 Подешавање: Тајмер током рада

- Окрените дугме за функције загревања на функцију  да бисте ушли у Мени.
- Окрените командно дугме да бисте изабрали  / Тајмер током рада. Погледајте поглавље „Свакодневна употреба”, Мени: Подешавања.
- Притисните .
- Окрените командно дугме да бисте укључили и искључили тајмер током рада.
- Притисните .

### 8.6 Подешавање: Доба дана

- Окрените дугме за функције загревања на функцију  да бисте ушли у Мени.
- Окрените командно дугме да бисте изабрали  / Доба дана. Погледајте поглавље „Свакодневна употреба”, Мени: Подешавања.
- Окрените командно дугме да бисте подесили сат.

4. Притисните OK.

## 9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 9.1 Убацивање прибора

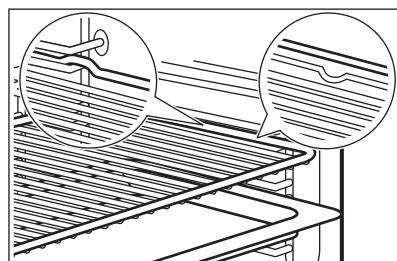
Прибор доступан у зависности од модела. Скенирајте QR код да бисте проверили како да користите прибор који се испоручује са вашим уређајем. Опционални прибор можете да наручите посебно. За више информација обратите се локалном добављачу.



Мало удубљење са горње стране повећава безбедност и пружа заштиту од нагињања. Удубљења такође спречавају превртање. Ивица око полице спречава клизање посуђа са полице.

Уметните прибор (решеткаста полица / плех) између вођица на носачу решетке.

Уверите се да полица додирује задњу страну унутрашњости пећнице и да су ножице окренуте према доле.



Ако ваш плех има нагиб, поставите га према задњем делу унутрашњости пећнице.

Ако постоји натпис на прибору, уверите се да је окренут према вама.

Ако користите плех са рупама, ставите плех / посуду испод, да прикупи течности које капљу.

## 10. НАПОМЕНЕ И САВЕТИ

### 10.1 Препоруке у вези са печењем

Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака.

Ваш уређај може да пеће на другачији начин од претходног уређаја. Савети испод приказују препоручена подешавања за температуру, време кувања и положај решетке за одређене врсте хране.

Избројте положаје решетке, почев од оне најближе дну рерне.

Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.

За савете у вези са уштедом енергије погледајте одељак „Енергетска ефикасност“.

#### Симболи који се користе у табелама:



Врста хране



Функција загревања



Температура



Прибор



Положај решетке



Време кувања (мин)

### 10.2 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор

Користите тамне и нерефлекскујуће плехове и посуде. Оне боље апсорбују

топлоту него светле и рефлектујуће посуде.

- Плех за пицу** – тамни, нерефлектујући, пречника 28cm
- Посуда за печење** – тамна, нерефлектујућа, пречника 26cm
- Мала посуда за печење** – керамика, пречника 8cm, висине 5 cm

- Плех за флан** – тамни, нерефлектујући, пречника 28cm

### 10.3 Влажно печење уз вентилатор

За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.

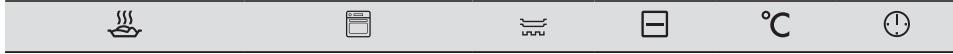
		°C		
Слатке земичке, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Ролнице, 9 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	30 - 40
Пица, замрзнута, 0,35 kg	решеткаста полица	220	2	10 - 15
Швајцарски ролат	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	25 - 35
Брауни колач	плех за печење или посуда за скупљање масноће	175	3	25 - 30
Суфле, 6 комада	керамичке посуде на решеткастој полици	200	3	25 - 30
Корица за флан	плех за флан на решеткастој полици	180	2	15 - 25
Сендвич-торта Викторија	посуда за печење на решеткастој полици	170	2	40 - 50
Поширана риба, 0,3 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	20 - 25
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	25 - 35
Рибљи филети, 0,3 kg	плех за пицу на решеткастој полици	180	3	25 - 30
Поширано месо, 0,25 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	200	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	200	3	25 - 30
Колачи, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Колачи-макарони, 24 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	25 - 35
Мафини, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Слано пециво, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	25 - 30

		°C		
Кекс од сипкавог теста, 20 комада	плех за пећење или посуда за скупљање масноће	150	2	25 - 35
Тортице, 8 комада	плех за пећење или посуда за скупљање масноће	170	2	20 - 30
Поврће, бланширано, 0,4 kg	плех за пећење или посуда за скупљање масноће	180	3	35 - 45
Вегетаријански омлет	плех за пицу на решеткастој полици	200	3	25 - 30
Медитеранско поврће, 0,7 kg	плех за пећење или посуда за скупљање масноће	180	4	25 - 30

## 10.4 Информације за институте за тестирање

Тестови у складу са IEC 60350-1.

			°C	
Ситни колачи, 20 по плеху	Загревање одозго/одоздо	Плех за пећење	3	170 20 - 35
Ситни колачи, 20 по плеху	Пећење уз равни вентил.	Плех за пећење	3	150 - 160 20 - 35
Ситни колачи, 20 по плеху	Пећење уз равни вентил.	Плех за пећење	2 и 4	150 - 160 20 - 35
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Загревање одозго/одоздо	Решеткаста полица	2	180 70 - 90
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Пећење уз равни вентил.	Решеткаста полица	2	160 70 - 90
Немасна бисквит торта, калуп за торту Ø 26 см 1)	Загревање одозго/одоздо	Решеткаста полица	2	170 40 - 50
Немасна бисквит торта, калуп за торту Ø 26 см 1)	Пећење уз равни вентил.	Решеткаста полица	2	160 40 - 50
Немасна бисквит торта, калуп за торту Ø 26 см 1)	Пећење уз равни вентил.	Решеткаста полица	2 и 4	160 40 - 60
Шкотски колачић	Пећење уз равни вентил.	Плех за пећење	3	140 - 150 20 - 40
Шкотски колачић	Пећење уз равни вентил.	Плех за пећење	2 и 4	140 - 150 25 - 45
Шкотски колачић	Загревање одозго/одоздо	Плех за пећење	3	140 - 150 25 - 45



Тост 1)

Гриловање

Решеткаста  
полица

4

°C

1 - 5

- 1) Предгревајте уређај 10 минута.

## 11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 11.1 Напомене у вези са чишћењем

#### Средства за чишћење

- Предњи део уређаја очистите искључиво крпом од микрофибера натопљеном млаком водом и благим детерцентом.
- Користите раствор за чишћење металних површина.
- Флеке очистите благим детерцентом.

#### Свакодневна употреба

- Унутрашњост уређаја треба очистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.
- У апарату или на стакленим плочама на вратима може доћи до кондензовања влаге. Да бисте смањили кондензацију, пустите апарат да ради 10 минута пре кувања. Не чувавјте храну у апарату дуже од 20 минута. Унутрашњост уређаја осушите само крпом од микрофибера после сваке употребе.

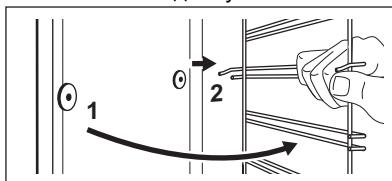
#### Прибор

- Након сваке употребе, очистите сав прибор и оставите га да се осуши. Користите искључиво крпу од микрофибера са млаком водом и благим детерцентом. Немојте прати прибор у машини за прање судова.
- Не чистите додатну опрему са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштром предметима.

### 11.2 Уклањање носача решетке

Уклоните носаче решетака да бисте очистили пећницу.

- Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
- Извадите предњи део подршке решетке из бочног зида.
- Извадите задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.



- Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.

Ако су достављене телескопске вођице, клинови на њима морају бити окренути ка предњој страни.

### 11.3 Пиролитичко чишћење

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина.

### ⚠ ОПРЕЗ

Ако су други уређаји инсталирани у исти кухињски елемент, не користите их истовремено кад и ову функцију. То може да изазове оштећење пећнице.

Немојте покретати функцију ако у потпуности нисте затворили врата пећнице.

- Уверите се да је уређај хладан.
- Извадите сав прибор.

- Очистите унутрашњост пећнице и унутрашње стакло на вратима топлом водом и меком крпом.
- Окрените дугме за функције загревања на функцију  да бисте ушли у Мени.
- Окрените контролно дугме да бисте изабрали  и притисните OK.

Програм чишћења	Трајање
C1 - Благо чишћење	1 h
C2 - Нормално чишћење	1 h 30 min
C3 - Темељно чишћење	2 h 30 min

- Окрените контролно дугме да бисте изабрали програм чишћења и притисните OK.
- Пријесните OK да покренете чишћење.

Када чишћење почне, врата пећнице се закључавају и лампица се искључује. Док се врата не закључају, дисплеј приказује .

- Након чишћења, окрените дугме функције загревања на положај „искључено”.
- Сачекајте да се уређај охлади и врата ће се откључати. Очистите унутрашњост пећнице меком крпом и водом.

## 11.4 Подсетник за чишћење

Када  затрепери на дисплеју након сесије кувања, уређај вас подсећа да га очистите пиролитичким чишћењем. Подсетник можете да искључите у подменију: Подешавања. Погледајте одељак „Свакодневна употреба”, Мењање: Подешавања.

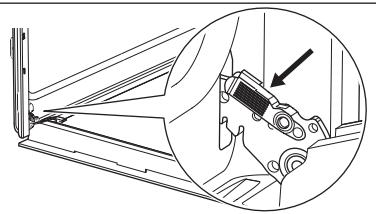
## 11.5 Скидање и постављање врата

Врата пећнице имају три стаклене плоче. Врата пећнице и унутрашње стаклене плоче можете да уклоните да бисте их очистили. Пре него што уклоните стаклене плоче прочитајте цело упутство „Уклањање и постављање врата”.

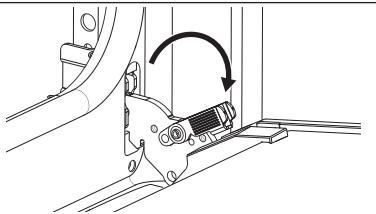
### ОПРЕЗ

Немојте да користите уређај без стаклених плоча.

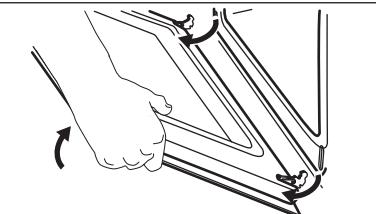
- Потпуно отворите врата и ухватите обе шарке.



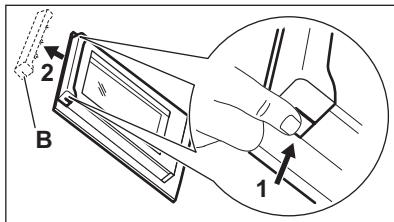
- Подигните и повуците бравице док не кликну.



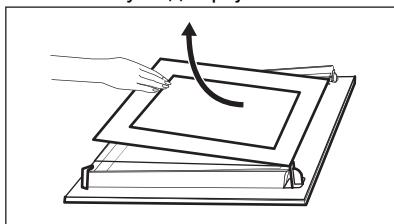
- Затворите врата пећнице до пола, до првог отвореног положаја. Затим подигните и повуците да бисте уклонили врата из лежишта.



- Врата поставите на меку крпу на стабилној површини.
- Пријесните штитнике врата B са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.



6. Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.
7. Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и пажљиво извлачите једну по једну. Почните од горње плоче. Уверите се да су стаклене плоче исклизнуле до краја из носача.



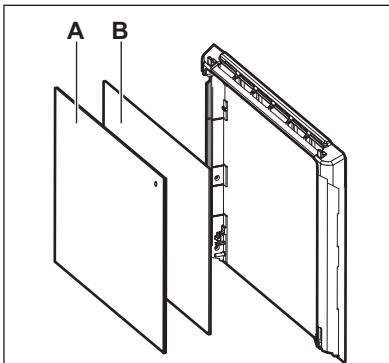
8. Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.
9. Након чишћења, угрејте стаклене плоче и врата пећнице.

Ако су врата исправно постављена, чујете клик приликом затварања бравица.

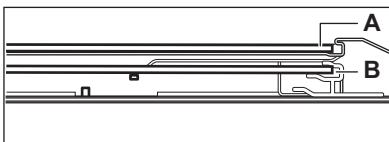
Водите рачуна да стаклене плоче (**A** и **B**) вратите одговарајућим редоследом.

Проверите да ли има симбола/штампе на стране стаклене плоче. Свака од стаклених плоча изгледа другачије да би се расклапање и склапање олакшало.

Када се исправно монтира, оквир врата кликне.



Проверите да ли сте средњу стаклену плочу правилно поставили на лежишта.



## 11.6 Замена лампе

### **УПОЗОРЕЊЕ!**

Ризик од струјног удара.  
Лампица може бити врућа.

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
2. Искључите уређај из струје.
3. Ставите крпу на дно пећнице.

### **ОПРЕЗ**

Халогену лампу увек држите умотану у крпу како бисте спречили сагоревање остатака масноће на лампи.

### Задња сијалица

1. Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.
2. Очистите стаклени поклопац.
3. Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300°C.
4. Поставите стаклени поклопац.

## 12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 12.1 Шта учинити ако...

Проблем	Проверите...
Не можете да активирате апарат нити да га користите.	Уређај није правилно приклучен на електричну мрежу.
Уређај се не загрева.	Функција аутоматског искључивања је деактивирана.
Уређај се не загрева.	Врате уређаја су затворена.
Уређај се не загрева.	Осигурач није прегорео.
Лампица је искључена.	Контролна брава је деактивирана.
Лампа не ради.	Влажно печенje уз вентилатор – је активиран.
Err C3	Врате уређаја су затворена или закључавање врата није покварено.
Err F102	Врате уређаја су затворена.
Err F102	Закључавање врата није покварено.
Дисплеј приказује 00:00 .	Дошло је до нестанка струје. Подесите доба дана.



Ако се на дисплеју прикаже код грешке који није у овој табели, искључите и укључите кућни осигурач да бисте поново покренули уређај. Ако се код грешке поново појави, обратите се овлашћеном сервисном центру.

### 12.2 Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким

карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира уређаја. Она се види када отворите врате. Немојте да уклањате плочицу са техничким карактеристикама са уређаја.

**Препоручујемо вам да овде запишете податке:**

Модел (MOD.) :

Број производа (PNC):

Серијски број (S.N.):

## 13. ENERGETSKA EFIKASNOST

### **13.1 Лист са информацијама о производу и Информације о производу у складу са прописима ЕУ о означењу енергетске ефикасности и еко-дизајну**

Назив добављача	Electrolux
Идентификација модела	LOF6P16Z 949288033
Индекс енергетске ефикасности	61.2
Класа енергетске ефикасности	A++
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.93 kWh/циклиусу
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.52 kWh/циклиусу
Број шупљина у перни	1
Извор топлоте	Електрична струја
Запремина	72 l
Тип перне	Уградна перна
Маса	31.1 kg

IEC/EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – Део 1: Шпорети, перне, перне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.

### **13.2 Информације о производу за потрошњу енергије и максимално време за достизање применљивог режима мале снаге**

Потрошња енергије у режиму приправности	0.8 W
Максимално време потребно да опрема аутоматски достигне применљиви режим мале снаге	20 мин

### **13.3 Савети за уштеду енергије**

Следећи савети наведени у наставку помоћи ће вам да уштедите енергију приликом коришћења уређаја.

Уверите се да су врата апарат затворена када апарат ради. Не отварајте врата апарат сувише често током кувања.

Одржавајте запливку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување и тамне, нерефлекскујуће плехове и посуде да бисте повећали уштеду енергије.

Немојте предгревати уређај пре кувања осим ако се то посебно не препоручује.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

#### **Кување са вентилатором**

Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

#### **Преостала топлота**

Када кување траје дуже од 30 мин., смањите температуру апарат на минимум 3–10 минута пре краја кувања. Кување ће се наставити користећи преосталу топлоту у апарату.

Користите преосталу топлоту за одржавање топлоте хране или за загревање друге хране.

Када искључите уређај, на дисплеју је приказана заостала топлота или температура.

#### Одржавање хране топлом

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту хране. На дисплеју се приказује индикатор преостале топлоте или температура.

#### Кување са искљученом лампицом

Искључите лампицу током кувања.  
Укључите је само када вам је потребна.

#### Влажно печење уз вентилатор

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек. Можете поново да упалите лампицу, али ће ова активност смањити очекивану уштеду енергије.

## 14. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних

упређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем.

Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

**Pozdravljeni pri podjetju Electrolux! Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali našo napravo.**



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Pridržujemo si pravico do sprememb.

## KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	47
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	49
3. OPIS IZDELKA.....	52
4. NADZORNA PLOŠČA.....	52
5. PRED PRVO UPORABO.....	53
6. DNEVNA UPORABA.....	53
7. DODATNE FUNKCIJE.....	58
8. ČASOVNE FUNKCIJE.....	59
9. UPORABA DODATNE OPREME.....	60
10. NAMIGI IN NAŠVETI.....	60
11. SKRB IN ČIŠČENJE.....	62
12. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	65
13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	66
14. SKRB ZA OKOLJE.....	67

## 1. VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

### 1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobine ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo

invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.

- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo in .
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavrzite.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljenčkov.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

## 1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenocišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.
- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo odklopite iz napajanja.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščeni servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- OPOZORILO: Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.

- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev ali površine naprave.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnjite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Pred pirolitičnim čiščenjem iz notranjosti naprave odstranite vso opremo in odvečno razlito olje ali maščobne obloge.

## 2. VARNOSTNA NAVODILA

### 2.1 Montaža



#### **UPOZORNENIE!**

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, ki so na voljo na našem spletnem mestu.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitevijo naprave preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za krmiljenje slednjega je potrebno električno napajanje.

### 2.2 Električne povezave



#### **UPOZORNENIE!**

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti osebje pooblaščenega servisnega centra.
- Priklučni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrát naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.

- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnice, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Preden vtaknete vtič v vtičnico, povsem zaprite vrata naprave.
- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

**Vrste kablov, ki so primerni za priključitev ali zamenjavo za Evropo:**

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

Za presek kabla si oglejte skupno moč na ploščici za tehnične navedbe. Ogledate si lahko tudi preglednico:

Skupna moč (W)	Presek kabla (mm <sup>2</sup> )
maksimalno 1380	3x0.75
maksimalno 2300	3x1
maksimalno 3680	3x1.5

Ozemljitveni kabel (zeleni/rumeni kabel) mora biti 2 cm daljši od rjave faze in modrih nevtralnih kablov

## 2.3 Uporaba

**⚠️ UPOZORNENIE!**

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.

- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko pride do izpusta vročega zraka.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Ne pritisnjajte odprtih vrat.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprtji plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Vedno uporabljajte steklo in kozarce, ki so odobreni za ohranjanje.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.

**⚠️ UPOZORNENIE!**

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
  - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
  - Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
  - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
  - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
  - Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Vedno kuhanje z zaprtimi vrti naprave.
- Če napravo namestite za ploščo pohištenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohištenega elementa se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

## 2.4 Vzdrževanje in čiščenje

### UPOZORNENIE!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali škode na napravi.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz glavne vtičnice.
- Poskrbite, da je naprava hladna. Obstaja nevarnost, da steklene plošče počijo.
- Če se steklene plošče vrat poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščeni servisni center.
- Pri odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni, ker so težka.
- Napravo redno čistite, da preprečite nabiranje umazanije in poškodbo površine materiala.
- Očistite napravo z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo neutralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila na embalaži.

## 2.5 Pirolitično čiščenje

### UPOZORNENIE!

Nevarnost poškodb/Požara/Kemičnih emisij (hlapov) v načinu Piroliza.

- Pred izvedbo pirolitičnega čiščenja in začetnega segrevanja pred uporabo iz notranjosti pečice odstranite:
  - vse ostanke hrane, razlito olje ali maščobne obloge.
  - vsi odstranljivi predmeti (vključno s policami, stranskih nosilci itd., ki so priloženi napravi), še posebej lonci s prevleko proti prijemanju, ponve, pekači, pripomočki itd.
- Skrbno preberite vsa navodila za pirolitično čiščenje.
- Med pirolitičnim čiščenjem naj se otroci ne zadržujejo v bližini naprave. Naprava postane zelo vroča, iz sprednjih hladilnih rež pa se sprošča vroč zrak.
- Ker je pirolitično čiščenje visokotemperaturni postopek, ki lahko sprošča hlapa iz ostankov kuhanja in

materialov, iz katerih je naprava izdelana, potrošnikom priporočamo, da:

- zagotovite dobro prezračevanje med vsakim pirolitičnim čiščenjem in po njem.
- zagotovite dobro prezračevanje med in po začetnem predgrevanju.
- Med in po pirolitičnem čiščenju ne polijte ali nalivajte vode na vrata pečice, da ne poškodujete steklenih plošč.
- Hlapi, ki se sproščajo iz pirolitičnih pečic/ostankov hrane, kot je opisano, niso škodljivi za ljudi, vključno z otroki ali osebami z zdravstvenimi težavami.
- Med pirolitičnim čiščenjem in začetnim predgrevanjem ter po tem poskrbite, da se hišni ljubljenčki ne zadržujejo v bližini naprave. Majhni hišni ljubljenčki (še posebej ptice in plazilci) so lahko zelo občutljivi na temperaturne spremembe in izpust hlapov.
- Visokotemperaturno pirolitično čiščenje vseh pirolitičnih pečic lahko poškoduje površine s prevleko proti prijemanju na loncih, ponvah, pekačih, podstavkih, kuhinjskih posodah in podobno, in je lahko tudi vir nizke emisije škodljivih hlapov.

## 2.6 Notranja osvetlitev

### UPOZORNENIE!

Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelkih in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu
- Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti G.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

## 2.7 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščeni servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

## 2.8 Odlaganje

### ⚠️ UPOZORNENIE!

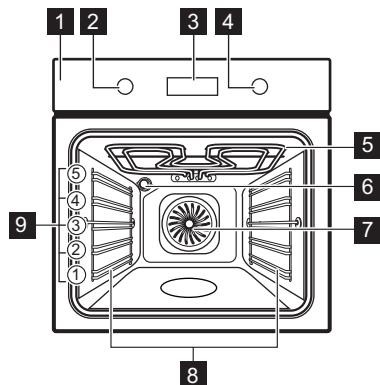
Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.

- Izklučite napravo iz napajanja.
- Odrezite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.

## 3. OPIS IZDELKA

### 3.1 Splošni pregled



## 4. NADZORNA PLOŠČA

### 4.1 Vklop in izklop naprave

Za vklop naprave:

- Pritisnite gume. Upravljalni gumbi izskočijo.
- Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo.
- Obrnite upravljalni gumb, da prilagodite nastavitev.

Za izklop naprave: gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop **0**.

### 4.2 Pregled upravljalne plošče



Pritisnite za nastavitev funkcij timerja.



Pritisnite in držite, da nastavite funkcijo: Hitro segrevanje pečice.

- 1 Upravljalna plošča
- 2 Gumb za funkcije pečice
- 3 Prikazovalnik
- 4 Upravljalni gumb
- 5 Grelnik
- 6 Luč
- 7 Ventilator
- 8 Nosilec police, snemljiv
- 9 Položaji polic



Pritisnite in držite za vklop in izklop luči naprave.

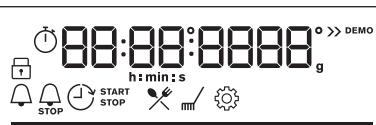


Pritisnite in držite za nastavitev funkcije: Zaklep



Pritisnite za potrditev izbire.

### 4.3 Indikatorji prikazovalnika



Prikazovalnik s ključnimi funkcijami.



Naprava je zaklenjena.

	Podmeni: Kuharski pomočnik.
	Podmeni: Čiščenje.
	Podmeni: Nastavitev
	Hitro segrevanje pečice je vklopljena.
	Odštevalna ura je vklopljena.

	Čas priprave je vklopljena.
	Čas zakasnjenega vklopa je vklopljena.
	Čas delovanja je vklopljena.
	Vrstica poteka - vizualno prikazuje, kdaj naprava doseže nastavljeno temperaturo ali kdaj se čas kuhanja izteče.

## 5. PRED PRVO UPORABO



### UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 5.1 Nastavitev časa

Po prvi priklučitvi na omrežno napetost počakajte, da se na prikazovalniku prikažeta: "00:00" ali "12:00" (odvisno od modela).

1. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite čas.
2. Pritisnite OK.

### 5.2 Začetno predgrevanje in čiščenje

Pred prvo uporabo in stikom s hrano predhodno segrejte prazno napravo. Naprava lahko oddaja neprijeten vonj in dim. Med predgrevanjem prezračite prostor.

1. Iz naprave odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.
2. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo. Pustite, da naprava deluje 1 h.
3. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo. Pustite, da naprava deluje 15 min.
4. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo. Pustite, da naprava deluje 15 min.
5. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
6. Napravo in pripomočke čistite s krpo iz mikrovlačen, toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.
7. Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk namestite nazaj v prvotni položaj.

## 6. DNEVNA UPORABA



### UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 6.1 Funkcije pečice



#### Vroči zrak

Za pečenje mesa in peko peciva. Nastavite nižjo temperaturo kot pri funkciji Konvenčionalna kuha, ker ventilator enakomerno porazdeli toploto po notranjosti pečice.



#### Gretje zgoraj/spodaj

Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.



#### Zamrznjene jedi

Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ovrti krompir, pečen krompir v oblicah ali spomladanski zvitki).



#### Pizza funkcija

Za peko pice in drugih jedi, ki zahtevajo več toplotne od spodaj.

	<b>Gretje spodaj</b> Za zapečenost in hrustljavo dno. Uporabite najnižji položaj rešetk.
	<b>Odtaljevanje</b> Za odtaljevanje hrane (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjene hrane.
	<b>Vlažno pečenje</b> Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v napravi razlikuje od nastavljene. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje.
	<b>Zar</b> Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.
	<b>Infra pečenje</b> Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.



Luč lahko med nekaterimi funkcijami pečice pri nižji temperaturi od 80 °C samodejno ugasne.

## 6.2 Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014). Preizkusi v skladu z: IEC/EN 60350-1.

Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.

Navodila za pripravo jedi lahko najdete v poglavju »Namigi in nasveti«, funkcija »Pečenje z ventilatorjem in zadrževanjem vlage« Vlažno pečenje. Splošna priporočila za varčevanje z energijo lahko najdete v poglavju »Energijska učinkovitost«, Napotki za varčevanje z energijo.

## 6.3 Nastavitev: Funkcije pečice

1. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
2. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo.

 Hitro segrevanje pečice - pritisnите in držite , da skrajšate čas segrevanja. Na voljo je za nekatere funkcije pečice. Ventilator se lahko vklopi samodejno.

## 6.4 Vstop: Meni

Odprite Meni za dostop do kuharskega pomočnika in nastavitev.

1. Zavrtite gumb za funkcije pečice na .
- Na prikazovalniku se prikaže , , .
2. Obrnite upravljalni gumb in izberite ikono za vstop v podmeni. Pritisnite OK.

## 6.5 Nastavitev: Kuharski pomočnik

Kuharski pomočnik podmeni je sestavljen iz programov, ki so zasnovani za namenske jedi. Programi se zaženejo z ustrezno nastavitevijo. Med kuhanjem lahko spremenite čas in temperaturo.

1. Zavrtite gumb za funkcije pečice na .
2. Obrnite upravljalni gumb, da izberete . Pritisnite OK.
3. Obrnite upravljalni gumb, da izberete jed (P1 - P...). Pritisnite OK.
4. Obrnite upravljalni gumb, da spremenite težo. Možnost je na voljo za izbrane jedi. Pritisnite OK.
5. Živila položite v napravo. Pritisnite OK.
6. Ko se funkcija konča, preverite, ali je hrana pripravljena. Po potrebi podaljšajte čas kuhanja.

Podmeni: Kuharski pomočnik

### Legenda



Na voljo je nastavitev teže.

Legenda	
	Preden začnete peči, predhodno ogrejte aparat.
	Višina rešetke. Preberite si poglavje "Opis izdelka".

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
<b>P1</b>	Goveja pečenka, manj pečena		
<b>P2</b>	Goveja pečenka, srednje pečena	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih kosov	 2; pekač za pecivo Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
<b>P3</b>	Goveja pečenka, dobro pečena		
<b>P4</b>	Zrezek, srednje pečen	180 - 220 g na kos; 3 cm debele rezine	  3; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Dodajte tekočino. Vstavite v aparat.
<b>P5</b>	Pečena/dušena govedina (bržolna pečenka, notranje stegno, debela potrebušina)	1.5 - 2 kg	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Dodajte tekočino. Vstavite v aparat.
<b>P6</b>	Goveja pečenka, manj pečena (pečenje z nizko temp.)		
<b>P7</b>	Goveja pečenka, srednje pečena (pečenje z nizko temp.)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih kosov	 2; pekač za pecivo Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
<b>P8</b>	Goveja pečenka, bolj pečena (pečenje z nizko temp.)		
<b>P9</b>	Goveji file, manj pečen (počasno kuhanje)		
<b>P10</b>	Goveji file, srednje pečen (počasno kuhanje)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debelih kosov	 2; pekač za pecivo Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
<b>P11</b>	Goveji file, bolj pečen (počasno pečenje)		
<b>P12</b>	Telečja pečenka (npr. pleče)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm debeli kosi	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Dodajte tekočino. Pecite pokrito.
<b>P13</b>	Pečen svinjski vrat ali pleče	1.5 - 2 kg	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Po polovici časa pečenja meso obrnite.

Na prikazovalniku se prikaže **P** in **številka jedi**, ki jo lahko preverite v razpredelnici.

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
P14	Svinjina (pečenje z nizko temp.)	1.5 - 2 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 2; pekač za pecivo Po polovici časa pečenja meso obrnite, da se enakomerno zapeče.
P15	Svinjska ledvena pečenka, sveža	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih kosov	<input checked="" type="checkbox"/> 2; posoda za pečenje na mreži za pečenje
P16	Svinjska rebra	2 - 3 kg; uporabite surova, 2 - 3 cm tanka rebrca	<input checked="" type="checkbox"/> 3; globok pekač Dodatajte tekočino, da prekrijete spodnji del jedi. Po polovici časa pečenja meso obrnite.
P17	Jagnječje stegno s kostmi	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm debelih kosov	<input checked="" type="checkbox"/> 2; posoda za pečenje na pekaču za pecivo Dodatajte tekočino. Po polovici časa pečenja meso obrnite.
P18	Cel piščanec	1 - 1.5 kg; sveža	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 2; kozica na pekaču za pecivo Po polovici časa pečenja piščanca obrnite, da se enakomerno zapeče.
P19	Piščanec, polovica	0.5 - 0.8 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 3; pekač za pecivo
P20	Piščančje prsi	180 - 200 g na kos	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 2; kozica na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi.
P21	Piščančja bedra, sveža	-	<input checked="" type="checkbox"/> 3; pekač za pecivo Če ste piščančja bedra marinirali, nastavite nižjo temperaturo in jih pecite dlje.
P22	Raca, cela	2 - 3 kg	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Postavite meso v posodo za pečenje. Po polovici časa pečenja raco obrnite.
P23	Gos, cela	4 - 5 kg	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 2; globoki pekač Postavite meso na globok pekač. Po polovici časa pečenjagos obrnite.
P24	Mesna štruca	1 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 2; mreža za pečenje
P25	Cela riba, pečena na žaru	0.5 - 1 kg na ribo	<input checked="" type="checkbox"/> 2; pekač za pecivo Ribo napolnite z maslom, začimbami in zelišči.
P26	Ribji file	-	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 3; kozica na mreži za pečenje
P27	Skutna torta	-	<input checked="" type="checkbox"/> 2; Ø 28 cm model za pečenje s snemljivim oboodom na mreži za pečenje
P28	Jabolčni kolač	-	<input checked="" type="checkbox"/> 3; pekač za pecivo
P29	Jabolčna pita	-	<input checked="" type="checkbox"/> 2; model za pito na mreži za pečenje
P30	Jabolčna pita	-	<input checked="" type="checkbox"/> 1; Ø 22 cm model za pito na mreži za pečenje

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
P31	Čokoladni kolač z lešniki	2 kg testa	<input checked="" type="checkbox"/> 3; globok pekač
P32	Muffini	-	<input checked="" type="checkbox"/> 3; pekač za muffine na mreži za pečenje
P33	Biskvitno pecivo	-	<input checked="" type="checkbox"/> 2; model za kruh na mreži za pečenje
P34	Pečen krompir	1 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 2; pekač za pecivo Postavite cele neolupljene krompirje na pekač za pecivo.
P35	Pečeni krompir v oblikah	1 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 3; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Narežite krompir na kose.
P36	Mešana zelenjava na žaru	1 - 1.5 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 3; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Narežite zelenjavno na kose.
P37	Kroketi, zamrznjeni	0.5 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 3; pekač za pecivo
P38	Ocvrt krompir, zamrznjen	0.75 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 3; pekač za pecivo
P39	Mesnata/zelenjavna lazanja s suhim lazanji lističi	1 - 1.5 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 2; mesni zvitki na mreži za pečenje
P40	Gratiniran krompir (surov krompir)	1 - 1.5 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 1; mesni zvitki na mreži za pečenje Po polovici časa priprave jedi le-to obrnite.
P41	Sveža pizza, tanka	-	<input checked="" type="checkbox"/> 2; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko
P42	Sveža pizza, debela	-	<input checked="" type="checkbox"/> 2; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko
P43	Kiš	-	<input checked="" type="checkbox"/> 2; model za pečenje na mreži za pečenje
P44	Francoske štručke / ciabatta / beli kruh	0.8 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 2; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Več časa, potrebnega za beli kruh.
P45	Polnozrnat / ržen / črn ni kruh	1 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 2; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko / modelom za kruh na mreži za pečenje

## 6.6 Spreminjanje: Nastavitev

- Zavrtite gumb za funkcije pečice na .
- Obrnite upravljalni gumb, da izberete . Pritisnite OK.
- Obrnite upravljalni gumb, da izberete nastavitev. Pritisnite OK.
- Obrnite upravljalni gumb, da spremenite vrednost. Pritisnite OK.
- Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, da zapustite Meni.

### Podmeni: Nastavitev

Nastavitev:	Vrednost
01	Ura
02	Osvetlitev
03	Zvok tipk
04	Glasnost

Nastavitev:	Vrednost
05 Čas delovanja	Vklop/Izklop
06 Osvetlitev	Vklop/Izklop
07 Hitro segrevanje pečice	Vklop/Izklop
08 Opomnik za čiščenje	Vklop/Izklop

Nastavitev:	Vrednost
09 Predstavitevni način	Aktivacijska koda: 2468
10 Različica programske opreme	Preverjanje
11 Ponastavi vse nastavitev	Da/ne

## 7. DODATNE FUNKCIJE

### 7.1 Ključavnica

Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije naprave.

Ko je vklopljena, ko je naprava v uporabi, zaklene upravljalno ploščo, zaradi česar se trenutne nastavitev kuhanja nadaljujejo.

Ko je vklopljena, ko je naprava izklopljena, ohranja upravljalno ploščo zaklenjeno, kar preprečuje nenameren vklop naprave.

 - pritisnite in držite za vklop funkcije.

Oglaši se zvočni signal.  - utripne 3-krat, ko je zapora vklopljena.

 - pritisnite in držite za izklop funkcije.

### 7.2 Samodejni izklop

Če je funkcija pečice vklopljena in nastavitev niso spremenjene, se naprava po določenem času iz varnostnih razlogov samodejno izklopi.

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

Če nameravate funkcijo pečice uporabljati dlje časa, kot je čas za samodejni izklop, nastavite dolžino pečenja. Oglejte si poglavje »Časovne funkcije«.

Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Čas zakasnjenega vklopa.

### 7.3 Ventilator za hlajenje

Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, da ostanejo površine naprave hladne. Če napravo izklopite, lahko ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.

## 8. ČASOVNE FUNKCIJE

### 8.1 Opis funkcij timerja

 Odštevalna ura	Za nastavitev odštevanja. Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal. Ta funkcija ne vpliva na delovanje naprave in jo lahko kadar koli nastavite.
 Čas priprave	Za nastavitev časa priprave hrane. Ko se programska ura konča, se oglasi zvočni signal, funkcija pečice pa se samodejno izklopi.
 Čas zakasnjenega vklopa	Za zamik začetka in/ali konca pečenja.
 Čas delovanja	Za prikaz trajanja delovanja naprave. Največ je 23 h 59 min. Ta funkcija ne vpliva na delovanje naprave in jo lahko kadar koli nastavite.

### 8.2 Nastavitev: Odštevalna ura

- Pritisnite .

Na prikazovalniku se prikaže: 0:00 in .

- Obrnite upravljalni gumb za nastavitev Odštevalna ura.
- Pritisnite OK. Programska ura začne takoj odštevati čas.

### 8.3 Nastavitev: Čas priprave

- Obrnite gumb, da izberete funkcijo pečice in nastavite temperaturo.
- Pritisnjite , dokler se na prikazovalniku ne prikaže: 0:00 in .
- Obrnite upravljalni gumb za nastavitev Čas priprave.
- Pritisnjite OK. Programska ura začne takoj odštevati čas.
- Ko se čas izteče, pritisnjite OK in obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

### 8.4 Nastavitev: Čas zakasnjenega vklopa

- Obrnite gume, da izberete funkcijo pečice in nastavite temperaturo.
- Pritisnjite , dokler se na prikazovalniku ne prikaže:  in START.
- Obrnite upravljalni gumb, da nastavite začetni čas.
- Pritisnjite OK.

Na prikazovalniku se prikaže: --:--  STOP.

- Obrnite upravljalni gumb, da nastavite čas konca.
- Pritisnjite OK.  
Programska ura začne odštevati čas ob nastavljenem začetnem času.
- Ko se čas izteče, pritisnjite OK in obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

### 8.5 Nastavitev: Čas delovanja

- Obrnite gumb za funkcije pečice na , da odprete Meni.
- Obrnite upravljalni gumb, da izberete  / Čas delovanja. Oglejte si poglavje "Vsakodnevna uporaba", Meni: Nastavitev.
- Pritisnjite OK.
- Obrnite upravljalni gumb, da vklopite in izklopite čas delovanja.
- Pritisnjite OK.

### 8.6 Nastavitev: Ura

- Obrnite gumb za funkcije pečice na , da odprete Meni.
- Obrnite upravljalni gumb, da izberete  / Ura. Oglejte si poglavje "Vsakodnevna uporaba", Meni: Nastavitev.
- Obrnite upravljalni gumb za nastavitev ure.
- Pritisnjite OK.

## 9. UPORABA DODATNE OPREME



### UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

#### 9.1 Vstavljanje opreme

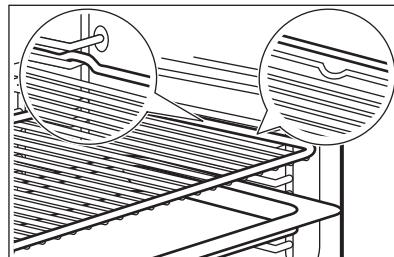
Dodatna oprema je na voljo glede na model. Skenirajte QR kod, da preverite, kako uporabljati dodatno opremo, ki je priložena napravi. Dodatno opremo lahko naročite ločeno. Za več informacij se obrnite na lokalnega dobavitelja.



Mala zareza na vrhu poveča varnost in zaščito pred nagibom. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

Dodatno opremo (rešetka/pladenj) vstavite v vodila nosilca rešetk. Poskrbite, da se bo

polica dotikala hrbitne strani pečice, nogice pa bodo obrnjene navzdol.



Če ima pekač nagib, ga namestite proti zadnjemu delu notranjosti pečice.

Če je na dodatni opremi napis, se prepričajte, da je obrnjen proti vam.

Če uporabljate pladenj z luknjami, pod njega postavite pladenj/posodo za zbiranje kapljic tekočine.

## 10. NAMIGI IN NASVETI

#### 10.1 Priporočila za pečenje

Temperature in časi pečenja v razpredelnicah so le smernice. Odvisni so od receptov ter kakovosti in količine uporabljenih sestavin.

Vaša naprava lahko peče ali pripravlja drugače kot vaša prejšnja naprava. V spodnjih namigih so prikazane priporočene nastavitev za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk za določene vrste hrane.

Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.

Če za določen recept ne najdete nastavitev, poiščite podobne.

Za nasvete glede varčevanja z energijo si preberite poglavje "Energetska učinkovitost".

#### Simboli, uporabljeni v razpredelnicah:



Vrsta živila



Funkcija pečice



Temperatura

Pribor

Položaj rešetke

Čas priprave (min)

#### 10.2 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki

Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.

- Ponev za pico** - temna, neodbojna, premera 28cm
- Posoda za peko** - temna, neodbojna, premera 26cm
- Ramekins** - keramika, premer 8cm, višina 5 cm
- Flan osnovni model** - temen, neodbojen, premer 28cm

### 10.3 Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

		°C		
Buhtlji, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Žemlje, 9 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	30 - 40
Pizza, zamrznjena, 0,35 kg	mreža za pečenje	220	2	10 - 15
Rulada	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	25 - 35
Čokoladni kolač z leš- niki	Pekač ali prestrezna posoda	175	3	25 - 30
Soufflé/Narastek, 6 kosov	Keramični ramekini na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Testo za kolač	Model za testo za kolač na mreži za pečenje	180	2	15 - 25
Viktorijin kolač	Posoda za peko na mreži za pečenje	170	2	40 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	20 - 25
Cela riba, 0,2 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	25 - 35
Ribji file, 0,3 kg	Posoda za pico na mreži za pečenje	180	3	25 - 30
Poširano meso, 0,25 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	25 - 30
Piškotki, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Makaroni, 24 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 35
Muffini, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Slano pecivo, 20 ko- sov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 30
Piškoti iz krhkega te- sta, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	150	2	25 - 35
Kolački, 8 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	20 - 30
Zelenjava, poširana, 0,4 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	35 - 45
Vegetarijanska omleta	Posoda za pico na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Mederianska zelenja- va, 0,7 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	4	25 - 30

## 10.4 Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

				°C	
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo	3	170	20 - 35
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	150 - 160	20 - 35
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	150 - 160	20 - 35
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	180	70 - 90
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90
Biskvit brez maščob, model peciva Ø 26 cm <b>1)</b>	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	170	40 - 50
Biskvit brez maščob, model peciva Ø 26 cm <b>1)</b>	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	40 - 50
Biskvit brez maščob, model peciva Ø 26 cm <b>1)</b>	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2 in 4	160	40 - 60
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	140 - 150	20 - 40
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	140 - 150	25 - 45
Masleni piškoti	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo	3	140 - 150	25 - 45
Toast <b>1)</b>	Žar	Mreža za pečenje	4	Največje	1 - 5

**1)** Napravo 10 minut predhodno ogrevajte.

## 11. SKRB IN ČIŠČENJE



### UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 11.1 Opombe o čiščenju

#### Čistilna sredstva

- Sprednji del naprave čistite samo s krpo iz mikrovlačen, toplo vodo in blagim čistilom.
- Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilno sredstvo
- Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.

#### Vsakodnevna uporaba

- Po vsaki uporabi očistite notranjost naprave. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.
- Vлага lahko v napravi ali na steklenih vratih kondenzira. Če želite zmanjšati kondenzacijo, naj aparat deluje 10 minut pred začetkom pečenja. Hrane ne shranjujte v aparatu dlje kot 20 minut. Notranjost naprave osušite samo s krpo iz mikrovlačen po vsaki uporabi.

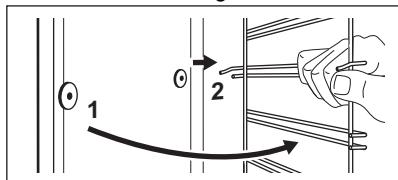
#### Pripomočki

- Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite samo krpo iz mikrolakena, toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.
- Pripomočkov s premazom proti prijemanju ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

## 11.2 Odstranjevanje nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja naprave odstranite nosilce rešetk.

- Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
- Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.
- Zadnji del nosilca rešetke potegnjite s stranskih sten in ga odstranite.



- Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.

Če so priložena teleskopska vodila, morajo biti zadrževalni zatiči usmerjeni naprej.

## 11.3 Pirolitično čiščenje

### **⚠ UPOZORNENIE!**

Obstaja tveganje opeklina.

### **⚠ POZOR!**

Če v isti kuhinjski element namestite druge naprave, jih ne uporabljajte sočasno s to funkcijo. To lahko poškoduje pečico.

Funkcije ne začnite, če niste povsem zaprli vrat pečice.

- Poskrbite, da je naprava hladna.
- Odstranite vso opremo
- Notranjost pečice in notranje steklo vrat očistite s toplo vodo, mehko krpo in blagim čistilnim sredstvom.
- Obrnite gumb za funkcije pečice na ☰, da odprete Meni.

- Obrnite upravljalni gumb, da izberete ⌂/ in pritisnite OK.

Program čiščenja	Trajanje
C1 - Rahlo čiščenje	1 h
C2 - Običajno čiščenje	1 h 30 min
C3 - Temeljito čiščenje	2 h 30 min

- Obrnite upravljalni gumb, da izberete program čiščenja in pritisnite OK.
- Pritisnite OK za začetek čiščenja. Ko se zažene čiščenje, so vrata naprave zaklenjena in luč je ugasnjena. Dokler se vrata ne odklenejo, prikazovalnik prikazuje ☱.
- Po čiščenju obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.
- Počakajte, da se naprava ohladi in se vrata odklenejo. Notranjost pečice očistite z mehko krpo in vodo.

## 11.4 Opomnik za čiščenje

Ko po kuhanju na prikazovalniku utripa ⌂/ , vas naprava opomni, da jo je potrebno očistiti s pirolitičnim čiščenjem. Opomnik lahko izklopite v podmeniju: Nastavitev. Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«, Spremenite: Nastavitev.

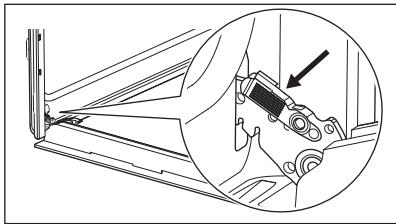
## 11.5 Odstranjevanje in nameščanje vrat

Vrata pečice imajo tri steklene plošče. Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranje steklene plošče. Preden odstranite steklene plošče, preberite celotna navodila »Odstranjevanje in nameščanje vrat«.

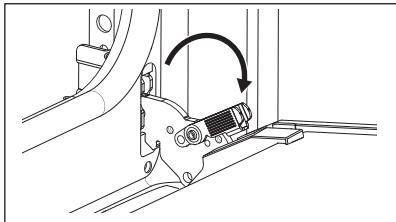
### **⚠ POZOR!**

Naprave ne uporabljajte brez steklenih plošč.

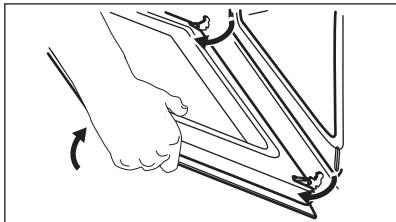
- Odprite vrata do konca in primite tečaja.



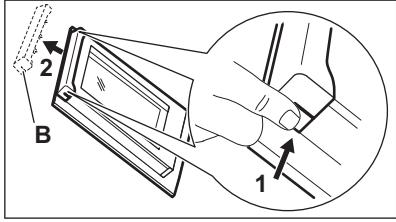
- Dvignite in vlecite zapahe, dokler se ne zaskočijo.



- Zaprite vrata pečice do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite, da jih snamešte s tečajev.

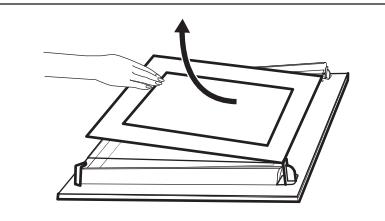


- Položite vrata na mehko krpo na stabilni površini.
- Okvir vrat **B** pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnute navznoter, da sprostite tesnilo sponke.



- Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.
- Držite steklene plošče vrat za zgornji rob in jih previdno izvlecite eno za drugo. Začnite z zgornjo ploščo. Poskrbite, da

steklene plošče povsem zdrsnejo iz nosilcev.



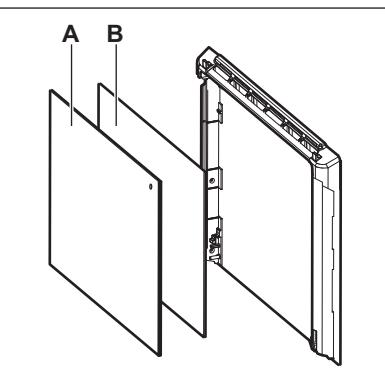
- Steklene plošče očistite z vodo in milom. Steklene plošče temeljito posušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.

- Po čiščenju namestite steklene plošče in vrata pečice.

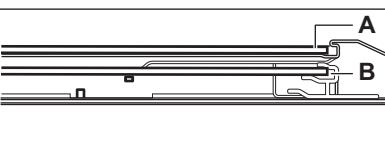
Če so vrata pravilno nameščena, boste pri zapiranju zapahov zaslišali klik.

Pazite, da stekleni plošči (**A** in **B**) namestite nazaj v pravem zaporedju. Preverite simbol/natis na strani steklene plošče. Vsaka steklena plošča je videti drugačna, da je razstavljanje in sestavljanje lažje.

Ko je okvir vrat pravilno nameščen, se zasliši klik.



Poskrbite, da bo srednja steklena plošča vstavljena na pravo mesto.



## 11.6 Zamenjava žarnice

### UPOZORNENIE!

Nevarnost električnega udara.  
Žarnica je lahko vroča.

1. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
2. Izključite napravo iz napajanja.
3. Krpo položite na dno pečice.

### POZOR!

Halogensko žarnico vedno držite s krpo,  
da se ostanki maščobe ne zažgejo na  
njej.

### Žarnica na zadnji steni

1. Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.
2. Očistite stekleni pokrov.
3. Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico,  
odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
4. Namestite stekleni pokrov.

## 12. ODPRAVLJANJE TEŽAV

### UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 12.1 Kaj storite v primeru ...

Težava	Prepričajte se, ali
Naprave ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.	Naprava je pravilno priključena na napajanje.
Naprava se ne segreje.	Samodejni izklop je onemogočen.
Naprava se ne segreje.	Vrata naprave so zaprta.
Naprava se ne segreje.	Varovalka ni pregorela.
Naprava se ne segreje.	Ključavnica je izklopljeno.
Luč ne sveti.	Vlažno pečenje je vklopljena.
Luč ne deluje.	Luč je pregorela.
Err C3	Vrata naprave so zaprta ali pa zapora vrat ni pokvarjena.
Err F102	Vrata naprave so zaprta.
Err F102	Zapora vrat ni pokvarjena.
Na prikazovalniku se prikaže 00:00.	Prišlo je do izpada napajanja. Nastavite uro.



Če se na prikazovalniku prikaže koda napake, ki je ni v razpredelnici, izklopite in vklopite varovalko, da ponovno zaženete napravo. Če se koda napake pojavi ponovno, se obrnite na pooblaščeni servisni center.

## 12.2 Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center.

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju naprave. Vidna je, ko odprete vrata. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte z naprave.

**Priporočamo, da podatke vpišete sem:**

Model (MOD.) :

Produktna številka (PNC):

Serijska številka (S.N.):

# 13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

## 13.1 Podatki o izdelku in informacijski list o izdelku v skladu s predpisi EU o okoljsko primerni zasnovi in energijskem označevanju

Ime dobavitelja	Electrolux
Identifikacija modela	LOF6P16Z 949288033
Indeks energijske učinkovitosti	61.2
Razred energijske učinkovitosti	A++
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	0.93 kWh/cikel
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0.52 kWh/cikel
Število votlin pećice	1
Toplotni vir	Električna energija
Prostornina	72 l
Vrsta pećice	Pećica, v vgrajenem štedilniku
Masa	31.1 kg

IEC/EN 60350-1 – Gospodinjski električni aparati za pripravo jedi – 1. del: Štedilniki, pećice, parne pećice in žari – Metode za merjenje obnašanja.

## 13.2 Podatki o izdelku glede porabe energije in najdaljšega časa za doseg ustreznega načina nizke moči

Poraba energije v stanju pripravljenosti	0.8 W
Najdaljši čas, ki je potreben, da oprema samodejno doseže ustrezen način nizke moči	20 min

### **13.3 Nasveti za varčevanje z energijo**

Spodnji nasveti vam bodo pomagali prihraniti energijo pri uporabi naprave.

Poskrbite, da bodo vrata naprave med delovanjem zaprta. Vrat med pripravo obroka ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.

Uporabljajte kovinsko posodo in temne neodbojne pekače in posode za bolje varčevanje z energijo.

Naprave pred kuhanjem ne predgrevajte, razen če je to posebej pripomočljivo.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajsi.

#### **Pečenje z ventilatorjem**

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem, da prihranite energijo.

#### **Akumulirana toplota**

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte

temperaturo naprave na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v napravi peče naprej.

Z akumulirano toploto ohranite toplo hrano oz. pogrejte ostale jedi.

Ko izklopite napravo, se na prikazovalniku prikaže akumulirana toplota ali temperatura.

#### **Ohranjanje jedi toplih**

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti toplo hrano, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

#### **Pečenje ob izklopljeni luči**

Med pečenjem izklopite luč. Vklopite jo samo, ko jo potrebujete.

#### **Vlažno pečenje**

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne. Luč lahko ponovno vklopite, a to dejanje bo zmanjšalo pričakovani prihranek energije.

## **14. SKRB ZA OKOLJE**

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s

simboliom , ne odstranjujte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

**electrolux.com**

701130857-A-132025

