



---

**HR** Štednjak  
**SL** Štedilnik

Upute za uporabu  
Navodila za uporabo

2  
26



**Electrolux**

# SADRŽAJ

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....</b>         | <b>3</b>  |
| <b>2. SIGURNOSNE UPUTE.....</b>                 | <b>5</b>  |
| <b>3. POSTAVLJANJE.....</b>                     | <b>8</b>  |
| <b>4. OPIS PROIZVODA.....</b>                   | <b>10</b> |
| <b>5. PRIJE PRVE UPORABE.....</b>               | <b>11</b> |
| <b>6. PLOČA – SVAKODNEVNA UPORABA.....</b>      | <b>11</b> |
| <b>7. PLOČA - KORISNI SAVJETI.....</b>          | <b>12</b> |
| <b>8. PLOČA – ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....</b>    | <b>12</b> |
| <b>9. PEĆNICA – SVAKODNEVNA UPORABA .....</b>   | <b>13</b> |
| <b>10. PEĆNICA - FUNKCIJE SATA.....</b>         | <b>14</b> |
| <b>11. PEĆNICA - KORIŠTENJE PRIBORA.....</b>    | <b>14</b> |
| <b>12. PEĆNICA – SAVJETI I PREPORUKE.....</b>   | <b>15</b> |
| <b>13. PEĆNICA – ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....</b> | <b>20</b> |
| <b>14. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....</b>             | <b>22</b> |
| <b>15. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....</b>         | <b>23</b> |
| <b>16. BRIGA ZA OKOLIŠ.....</b>                 | <b>25</b> |

## MISLIMO NA VAS

Hvala vam na kupnji Electrolux uređaja. Odabrali ste proizvod koji u sebi uključuje desetljeća profesionalnog iskustva i inovacija. Genijalan i moderan, osmišljen prema vašim potrebama. Dakle, kad god ga koristite, možete biti sigurni znajući kako ćete svaki put postići izvrsne rezultate.

Dobro došli u Electrolux.

**Posjetite naše internetske stranice:**



Dobit ćete savjete o korištenju, rješavanju problema, brošure i informacije o servisu i popravcima:

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

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



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

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

## KORISNIČKA SLUŽBA I SERVIS

Uvijek koristite originalne zamjenske dijelove.

Kada kontaktirate naš ovlašteni servis trebate imati sljedeće podatke: Model, PNC, serijski broj.

Podaci se mogu naći na nazivnoj pločici.

Upozorenje / oprez - sigurnosne informacije

Opće informacije i savjeti

Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

## 1. ▲ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

Prije postavljanja i korištenja uređaja, pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu ozljeđu 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 osjetljivih 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: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Djecu i kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom uporabe i tijekom hlađenja.
- 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 pojedinačnu uporabu u domaćinstvu 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.
- Ovaj uređaj mora biti spojen na mrežu kabelom tipa H05VV-F kako bi mogao podnijeti temperaturu stražnje ploče.
- Ovaj je uređaj namijenjen uporabi do nadmorske visine od 2000 m.
- Ovaj uređaj nije namijenjen uporabi na brodovima, brodicama ili plovilima.
- Nemojte instalirati uređaj iza dekorativnih vrata kako biste izbjegli pregrijavanje.
- Nemojte instalirati uređaj na platformu.
- Nemojte rukovati uređajem uz pomoć vanjskog tajmera ili odvojenog sustava daljinskog upravljanja.
- **UPOZORENJE:** Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz upotrebu masnoće ili ulja može biti opasno i može dovesti do požara.
- Nikada nemojte koristiti vodu za gašenje požara kod kuhanja. Isključite uređaj i pokrijte plamen, npr. protupožarnim prekrivačem ili poklopcem.
- **OPREZ:** Postupak kuhanja mora se nadzirati. Kratkoročni postupak kuhanja mora se kontinuirano nadzirati.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Ne spremajte predmete na površine za kuhanje.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Nemojte koristiti agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštре metalne strugače za čišćenje stakla vrata ili stakla poklopca sa šarkama ploče za kuhanje jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ne smiju se stavljati na površinu ploče za kuhanje jer se mogu zagrijati.

- Ako je staklokeramička / staklena površina napuknuta, isključite uređaj i iskopčajte ga iz napajanja. U slučaju da je uređaj spojen na električnu mrežu izravno pomoću razvodne kutije, uklonite osigurač i odspojite uređaj iz napajanja. U svakom slučaju obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijave.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu kako biste uklonili ili umetnuli pribor ili posuđe.
- Prije provođenja održavanja isključite napajanje.
- **UPOZORENJE:** Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.
- Ako je mrežni kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.
- Budite oprezni kad dirate ladicu za odlaganje. Može postati vruće.
- Sredstva za odspajanje moraju biti ugrađena u fiksno ožičenje u skladu s pravilima ožičenja.
- **UPOZORENJE:** Koristite samo štitnike ploče za kuhanje koje je dizajnirao proizvođač uređaja za kuhanje ili koje je proizvođač uređaja naznačio u uputama za uporabu kao prikladne ili štitnike ploče za kuhanje ugrađene u uređaj. Uporaba neodgovarajućih štitnika može uzrokovati ozljede.

## 2. SIGURNOSNE UPUTE

### 2.1 Postavljanje



#### **UPOZORENJE!**

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Slijedite upute za postavljanje isporučene s uređajem.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak.

Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.

- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Kuhinjski ormarić i otvor moraju imati odgovarajuće dimenzije.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Ugradite uređaj na sigurno i prikladno mjesto koje udovoljava zahtjevima instalacije.
- Dijelovi uređaja su pod naponom.  
Kako biste sprječili dodirivanje

- opasnih dijelova, uređaj zatvorite namještajem.
- Bočne stranice uređaja moraju se nalaziti pored uređaja ili kuhinjskih elemenata iste visine.
- Uređaj ne postavljajte u blizini vrata ili ispod prozora. Na taj se način sprječava pad vrućeg posuđa kada se vrata ili prozor otvore.
- Osigurajte da su postavljeni stabilizatori kako bi se spriječilo prevrtanje uređaja. Pogledajte odjeljak "Postavljanje".

## 2.2 Spajanje na električnu mrežu



### **UPOZORENJE!**

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Sve električne priključke treba izvesti kvalificirani električar.
- Uređaj 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 adaptere s više utičnica i produžne kable.
- 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 pricvršćena 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 polovicama. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.
- Vrata uređaja do kraja zatvorite prije priključivanja utikača u utičnicu napajanja.

## 2.3 Primjena



### **UPOZORENJE!**

Opasnost od ozljeda i opekline.

Opasnost od strujnog udara.

- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da se ventilacijski otvori nisu blokirani.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Izklučite uređaj nakon svake uporabe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata dok uređaj radi. Može se oslobođiti vrući zrak.
- Ne rukujte uređajem mokrim rukama ili ako ima kontakt s vodom.
- Ne koristite uređaj kao radnu površinu ili kao površinu za odlaganje.



### **UPOZORENJE!**

Opasnost od požara i opekotina

- Zagrijavanjem masti i ulja mogu se oslobođiti zapaljive pare. Plamen ili zagrijane predmete držite podalje od masti i ulja kada kuhatе s njima.
- Pare koje oslobođa jako vruće ulje mogu izazvati zapaljenje ulja.
- Korišteno ulje, koje može sadržavati ostatke hrane, može izazvati paljenje na nižoj temperaturi od ulja koje se koristi prvi put.
- Ne stavljajte zapaljive proizvode ili mokre predmete sa zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na uređaj.
- Kad otvarate vrata, ne dopustite da iskre ili otvoreni plamen dođu u kontakt s uređajem.
- Pažljivo otvorite vrata uređaja. Korištenje sastojaka s alkoholom

može uzrokovati mješavinu alkohola i zraka.



### **UPOZORENJE!**

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste sprječili oštećenje ili promjenu boje emajla:
  - ne stavljajte posuđe ili druge predmete izravno na dno uređaja.
  - ne stavljajte aluminijsku foliju na uređaj ili 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 plitnicu za vlažne kolače. Voćni sokovi uzrokuju mrlje koje mogu biti trajne.
- Ne držite vruće posuđe na upravljačkoj ploči.
- Ne dopustite da posuđe tijekom kuhanja ostane suho.
- Pazite da predmeti ili posuđe ne padnu na uređaj. Površina se može oštetiti.
- Ne aktivirajte zone za kuhanje s praznim posuđem ili bez posuđa na njima.
- Posuđe od lijevanog željeza, aluminija ili s oštećenim dnom može napraviti ogrebotine. Uvijek podignite ove predmete kad ih morate premjestiti na površinu za kuhanje.

## **2.4 Održavanje i čišćenje**



### **UPOZORENJE!**

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja, isključite uređaj. Utikač izvucite iz utičnice električne mreže.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Staklene ploče vrata odmah zamijenite kada su oštećene. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.

- Preostala masnoća ili hrana u uređaju može uzrokovati požar.
- Uredaj redovito očistite kako biste sprječili propadanje materijala površine.
- Uredaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, slijedite sigurnosne upute na ambalaži.
- Katalitički emajl (ako postoji) nemojte čistiti bilo kakvom vrstom deterdženta.

## **2.5 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.

## **2.6 Servis**

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

## **2.7 Zbrinjavanje**



### **UPOZORENJE!**

Opasnost od ozljede ili gušenja.

- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.
- Iskopčajte uređaj iz napajanja.

- Odrežite kabel napajanja blizu uređaja i odložite ga.

- Uklonite bravu na vratima kako biste sprječili zatvaranje djece ili kućnih ljubimaca u uređaju.

## 3. POSTAVLJANJE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

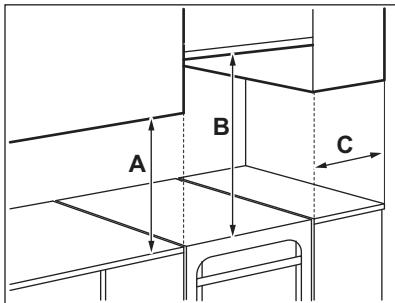
### 3.1 mjestu uređaja



Ne postavljajte štednjak blizu sudopera ili pored ormarića sa sudoperom. Kapljice vlage/vode mogu dospijeti između bočne ploče i ormarića koje tijekom vremena može prouzročiti oštećenje boje bočne ploče.

Samostojeći uređaj možete postaviti tako da ormarići budu s jedne ili obje strane, a može se postaviti i u kut.

Za minimalne razmaka tijekom ugradnje provjerite tablicu.



**Minimalni razmaci**

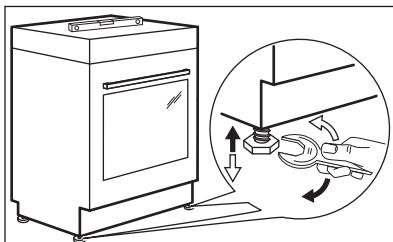
| Dimenzije | mm  |
|-----------|-----|
| A         | 400 |
| B         | 650 |
| C         | 150 |

### 3.2 Tehnički podaci

|                  |            |
|------------------|------------|
| električni napon | 230 V      |
| Frekvencija      | 50 - 60 Hz |
| Klasa uređaja    | 1          |

| Dimenzije | mm  |
|-----------|-----|
| Visina    | 858 |
| Širina    | 500 |
| Dubina    | 600 |

### 3.3 Poravnavanje uređaja



Koristite male nožice ispod uređaja kako biste gornju površinu uređaja postavili u istu razinu s drugim površinama.

### 3.4 Zaštita od nagiba

Postavite ispravnu visinu i prostor za uređaj prije nego što pričvrstite zaštitu protiv nagiba.



#### OPREZ!

Obavezno ugradite zaštitu protiv nagiba na ispravnu visinu.



Pobrinite se da površina iza uređaja bude glatka.

Morate ugraditi zaštitu od nagiba. Ako je ne postavite, uređaj se može nagnuti.

Vaš uređaj ima simbol prikazan na slici (ako je primjenjivo) da vas podsjeti na ugradnju zaštite od nagiba.

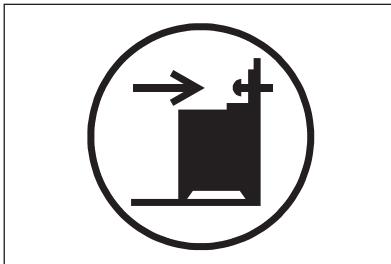


Ako ste promijenili dimenzije štednjaka, morate ispravno poravnati uređaj protiv prevrtanja.



### OPREZ!

Ako je razmak između ormarića veći od širine uređaja, morate prilagoditi bočni razmak prema središtu uređaja.



## 3.5 Električne instalacije



### UPOZORENJE!

Proizvođač nije odgovoran ako ne slijedite sigurnosne mjere iz poglavlja Sigurnost.

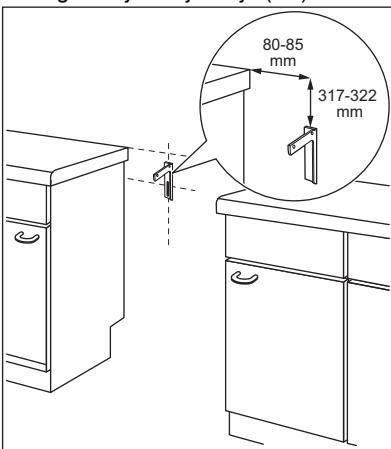
Ovaj uređaj se isporučuje bez glavnog utikača ili glavnog kabela.



### UPOZORENJE!

Prije spajanja mrežnog kabela na terminal, izmjerite napon između faza u kućnoj mreži. Zatim, na stražnjoj strani uređaja pogledajte ispravnu električnu instalaciju na naljepnici za povezivanje. Ovaj redoslijed koraka sprječava instalacijske pogreške i oštećenje električnih komponenti uređaja.

- Zaštitu od nagiba ugradite 317 - 322 mm ispod gornje površine uređaja i 80 - 85 mm od bočne strane uređaja u kružnu rupu na nosaču. Uvrnite ga u čvrsti materijal ili upotrijebite odgovarajuće ojačanje (zid).



- Otvor možete pronaći na lijevoj stražnjoj strani uređaja. Podignite prednju stranu uređaja i stavite na sredinu prostora između ormarića. Ako je razmak između ormarića veći od širine uređaja, morate prilagoditi bočni razmak kako biste centralizirali uređaj.

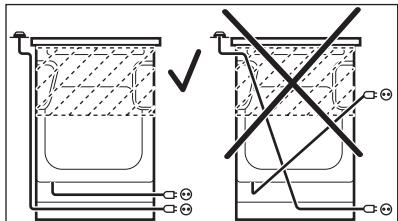
### Primjenjive vrste kabela za različite faze:

| Faza      | Min. veličina kabela  |
|-----------|-----------------------|
| 1         | 3x6,0 mm <sup>2</sup> |
| 3 s nulom | 5x1,5 mm <sup>2</sup> |



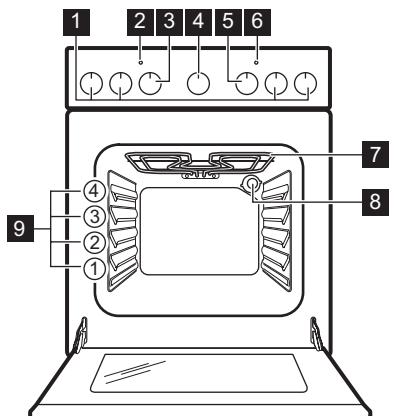
### UPOZORENJE!

Kabel za napajanje ne smije dodirivati dio uređaja koji je zasjenjen na ilustraciji.



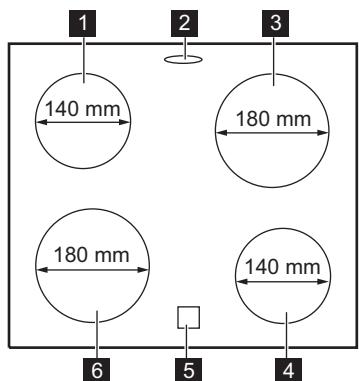
## 4. OPIS PROIZVODA

### 4.1 Opći pregled



- 1** Regulatori ploče za kuhanje
- 2** Indikator/simbol temperature
- 3** Regulator temperature
- 4** Regulator zvučnog alarma
- 5** Regulator funkcija pećnice
- 6** Svjetlo/simbol/inidkator ploče za kuhanje
- 7** Grijач
- 8** Svjetlo
- 9** Položaji police

### 4.2 Raspored površine za kuhanje



- 1** Zona kuhanja 1200 W
- 2** Odvod za paru - broj i položaj ovise o modelu
- 3** Zona kuhanja 1700 W
- 4** Zona kuhanja 1200 W
- 5** Prikaz ostatka topline
- 6** Zona kuhanja 1700 W

### 4.3 Dodatna oprema

- Mreža za pečenje

Za posude za kuhanje, kalupe za pečenje kolača i mesa.  
 • **Pekač za pecivo**

- Za torte i biskvite.  
 • **Ladica za pohranu**

Ladica se nalazi ispod unutrašnjosti pećnice.

## 5. PRIJE PRVE UPORABE



### **UPOZORENJE!**

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 5.1 Početno čišćenje

Izvadite sav pribor iz pećnice.

Pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“.

Očistite pećnicu i pribor prije prve upotrebe.

Pribor vratite natrag na njegovo mjesto.

### 5.2 Prethodno zagrijavanje

Prije prve uporabe unaprijed zagrijte praznu pećnicu.

- Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu.
- Pustite pećnicu da radi 1 sat.
- Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu. Maksimalna temperatura za tu funkciju je 210 °C.
- Pustite pećnicu da radi 15 minuta.
- Isključite pećnicu i pustite je da se ohladi. Pribor može postati topliji nego obično. Pećnica može stvarati neugodan miris i dim. Provjerite je li protok zraka u prostoriji dovoljan.

## 6. PLOČA – SVAKODNEVNA UPORABA



### **UPOZORENJE!**

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 6.1 Opis zona kuhanja

Zone kuhanja opremljene su termostatom i povremeno rade (isključuju se i ponovno uključuju), ovisno o odabranoj razini kuhanja.

### 6.2 Postavke topline

| Simboli | Funkcija           |
|---------|--------------------|
|         | Isključeni položaj |
|         | Postavke topline   |



Koristite preostalu toplinu za smanjenje potrošnje energije. Deaktivirajte zonu za kuhanje oko 5 - 10 minuta prije završetka kuhanja.

Okrenite okretni gumb odabранe zone kuhanja na željenu postavku topline. Uključuje se kontrolni pokazatelj ploče za kuhanje.

Za dovršetak procesa kuhanja, okrenite okretni gumb na položaj isključeno.

Ako su sve zone kuhanja deaktivirane, pokazatelj ploče za kuhanje se isključuje.

### 6.3 Korištenje jednostavne zone kuhanja

Da biste koristili jednostavnu zonu kuhanja, okrećite odgovarajući regulator u u jedan od sljedećih položaja: 1-9.



Za stupnjeve kuhanja 1-3, zona ostaje crvena oko 2-3 sekunde, a zatim se isključuje.



Zona djeluje na maksimalnoj razini snage nakon što postavite razinu kuhanja na 8 ili 9.

### 6.4 Indikator preostale topline



#### **UPOZORENJE!**

Sve dok je indikator uključen, postoji opasnost od opekline od preostale topline.

Svjetlo indikatora se pojavljuje kad je zona za kuhanje vruća, ali ne funkcioniira ako je isključeno napajanje.

Indikator se također može pojaviti:

- na susjednim zonama za kuhanje, čak i ako ih ne koristite,
- kad se vruće posuđe postavi na hladnu zonu za kuhanje,

- kad je ploča za kuhanje isključena, ali je zona za kuhanje i dalje vruća.

Indikator nestaje kad se zona za kuhanje ohladi.

## 7. PLOČA - KORISNI SAVJETI



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

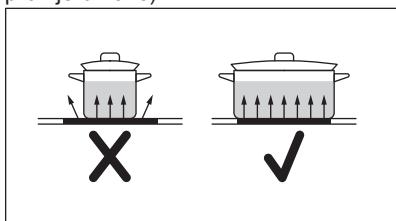
### 7.1 Posuđe

Rezultati kuhanja ovise o materijalu posuđa



Dno posuđa mora biti debelo i ravno što je više moguće. Osigurajte da su dna posuda čista i suha prije postavljanja na površinu ploče.

dno posuđa mora imati odgovarajući minimalni promjer (barem jednak promjeru zone).



Na keramičkoj ploči nemojte koristiti posuđe s dnom koje ima izbočene rubove ili je grbavo, npr. posude od lijevanog željeza. To može trajno izgredbiti ili pohabati površinu ploče za kuhanje.



Posuđe od emajliranog čelika i aluminijskog ili bakrenog dna može uzrokovati promjenu boje na stakleno-keramičkoj površini.

Kako biste uštedjeli energiju i osigurali pravilno funkcioniranje ploče za kuhanje,

### 7.2 Primjeri primjene kuhanja

| Stu-panj kuha-nja: | Primjena:                                      |
|--------------------|--|
| 1                  | Održavanje topline                             |
| 2                  | Lagano pirjanje                                |
| 3                  | Pirjanje                                       |
| 4                  | Prženje / završno pečenje                      |
| 5                  | Priprema za ključanje                          |
| 6                  | Priprema za ključanje / brzo prženje / prženje |

## 8. PLOČA – ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 8.1 Opće informacije

- Očistite ploču za kuhanje nakon svake uporabe.
- Uvijek koristite posuđe za kuhanje čistim dnom.

- Ogrebotine ili tamne mrlje na površini ne utječu na rad ploče za kuhanje.
- Koristite posebno sredstvo za čišćenje površine ploče za kuhanje.
- Upotrijebite posebnu strugalicu za staklo.

### 8.2 Čišćenje ploče za kuhanje

- **Odmah uklonite:** rastopljenu plastiku, plastičnu foliju, šećer i hranu

- sa šećerom, u protivnom prljavština može uzrokovati oštećenja ploče za kuhanje. Vodite računa da ne dođe do opeklina. Koristite posebni strugač za staklenu površinu pod oštrim kutom i oštricu pomicite po površini.
- **Skinite nakon što se ploča za kuhanje dovoljno ohladi:** mrlje od kamenca i vode, mrlje od masnoće,

sjajne mrlje na metalnim dijelovima. Očistite ploču za kuhanje vlažnom krpom i neabrazivnim deterdžentom. Nakon čišćenja ploču za kuhanje obrišite mekom krpom.

- **Uklanjanje sjajnih metaliziranih tragova:** koristite mješavinu praška za pecivo i limunovog soka ili octa.

## 9. PEĆNICA – SVAKODNEVNA UPORABA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 9.1 Uključivanje i isključivanje pećnice

1. Okrenite tipku funkcija pećnice za odabir funkcije pećnice.
2. Kako biste odabrali temperaturu, zakrenite regulator temperature. Žaruljica se uključuje kad pećnica radi.

3. Za isključivanje pećnice, okrenite tipke funkcija pećnice i temperature u položaj isključeno.

### 9.2 Sigurnosni termostat

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

### 9.3 Funkcije pećnice

| Oznaka | Funkcija pećnice      | Aplikacija  |
|--------|-----------------------|---|
|        | Isključeni položaj    | Pećnica je isključena.                              |
|        | Svjetlo pećnice       | Za uključivanje svjetla bez funkcije kuhanja.       |
|        | Tradicionalno pečenje | Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police. |

| Oznaka | Funkcija pećnice   | Aplikacija   |
|--------|--------------------|--|
|        | Uobičajeno pečenje | <p>Ova funkcija korištena je za usklađivanje s razredom energetske učinkovitosti i 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 se osigura rad pećnice s najvišom mogućom energetskom učinkovitošću.</p> <p>Kad koristite ovu funkciju, temperatura u unutrašnjosti može se razlikovati od postavljene temperature. Snaga zagrijavanja može se smanjiti. Za opće preporuke za uštedu energije pogledajte poglavje "Energetska učinkovost", Ušteda energije.</p> <p>Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Za upute za kuhanje pogledajte poglavje "Savjeti i preporuke", Uobičajeno pečenje.</p> |
|        | Donji grijач       | Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane.   |
|        | Brzi roštilj       | Za roštiljanje tanke hrane u većim količinama i tostiranje kruha.  |
|        | Brzo zagrijavanje  | Za pečenje većih komada mesa ili peradi na jednoj razini. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.<br>Maksimalna temperatura za ovu funkciju je 210 °C.   |
|        | Sporo pečenje      | Za pripremu mekanog, sočnog pečenja.   |

## 10. PEĆNICA - FUNKCIJE SATA

### 10.1 Zvučni alarm

Koristite ga za podešavanje odbrojavanja.



Ova funkcija nema utjecaja na rad uređaja.

- Postavite funkciju i temperaturu pećnice.

- Okrenite tipku podsjetnika minuta do kraja, zatim je okrenite na potrebnii vremenski period.  
Nakon isteka vremena, oglašava se zvučni signal.

## 11. PEĆNICA - KORIŠTENJE PRIBORA



### UPOZORENJE!

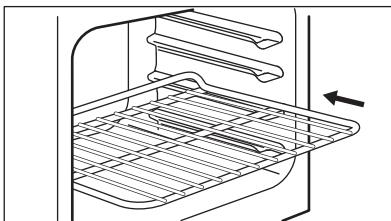
Pogledajte poglavља sa sigurnosnim uputama.

### 11.1 Umetanje dodatne opreme

Mreža za pečenje:



Mreža za pečenje ima poseban oblik na stražnjoj strani, što pomaže u cirkulaciji topline.

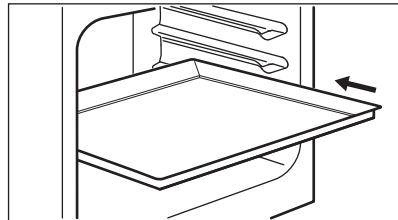


Stavite policu na ispravan položaj police. Pobrinite se da ne dodiruje stražnju stijenku pećnice.

#### Pekač:



Ne gurajte pekač za pečenje skroz nazad do stražnje stijenke. To sprječava kruženje topline oko pekača. Hrana može biti zagorjela, osobito u stražnjem dijelu pekača.



Pekač ili duboku pliticu stavite na položaj police. Pobrinite se da ne dodiruje stražnju stijenku pećnice.

## 12. PEĆNICA - SAVJETI I PREPORUKE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.



Temperature i vremena pečenja u tablicama služe kao primjeri. Ovise o receptima, kvaliteti i količini korištenih sastojaka.

### 12.1 Opće informacije

Uredaj ima četiri položaja polica. Brojite položaje polica od dna pećnice.

Vлага se može kondenzirati u uređaju ili na staklima vrata. To je normalno. Uvijek se odmaknite od uređaja kad otvarate vrata uređaja tijekom kuhanja. Za smanjenje kondenzacije, uključite uređaj da radi barem 10 minuta prije kuhanja.

Nakon svake uporabe uređaja očistite vlagu.

Ne stavljamte predmete izravno na dno uređaja i ne stavljamte aluminijsku foliju na komponente dok kuhate. Time možete promijeniti rezultate pečenja i uzrokovati oštećenje emajla.

### 12.2 Pečenje

Za prvo pečenje koristite nižu temperaturu.

Vrijeme pečenja može se produžiti 10 – 15 minuta ako kolače pečete na više položaja polica.

Posude u pećnici mogu se iskriviti tijekom pečenja. Kad se rešetke ohlade, vratiti će se u prvotni oblik.

### 12.3 Pečenje kolača

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

### 12.4 Pečenje mesa i ribe

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

Kako biste sprječili stvaranje prevelike količine dima tijekom pečenja, u duboku plitici dodajte malo vode. Za sprječavanje kondenzacije dima, dodajte vode svaki put nakon što se osuši.

## 12.5 Nisko temp. pečenje



Kada upotrebujavate ovu funkciju, obroke kuhanje bez pokrova.

Koristite tu funkciju za pripremu mekih komada mesa i ribe. Funkcija "Nisko temp. pečenje" nije primjenjiva na

recepte poput pečenke u posudi ili masnog svinjskog pečenja. Za manje komade mesa, npr. odreske, koristite 125 °C.

## 12.6 Vremena pripreme

Vremena pripreme ovise o vrsti, konzistentnosti i volumenu hrane.

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

## 12.7 Tradicionalno pečenje □

| Jelo   | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke | Pribor   |
|--|------------------|---------------|-----------------|--|
| <b>Pečenje u kalupima</b>  |                  |               |                 |  |
| Božićna torta  | 130 - 150        | 200 - 230     | 1               | 1 okrugli lagani kalup (promjer: 23 cm)              |
| Rumunjski kolač od dizanog tjesteta                              | 160 - 180        | 40 - 50       | 1               | 2 kvadratna lagana kalupa (duljina: 25 cm)           |
| Rumunjska biskvit torta - tradicionalna                          | 160 - 180        | 40 - 50       | 1               | 2 kvadratna lagana kalupa (duljina: 25 cm)           |
| Biskvitni kolač  | 160 - 180        | 25 - 35       | 1               | 2 okrugla lagana kalupa (promjer: 20 cm)             |
| Sendvič Victoria   | 160 - 180        | 25 - 35       | 1               | 2 okrugla lagana kalupa za sendviče (promjer: 20 cm) |
| Quiche Lorraine  | 210 - 230        | 35 - 45       | 1               | 1 okrugli emajlirani kalup (promjer: 27 cm)          |
| Zapečeni krumpir   | 190 - 210        | 55 - 65       | 2               | 2 pravokutne Pyrex posude, 24 cm x 15 cm x 5 cm      |
| <b>Pečenje u pekaču za pecivo ili plitici za roštilj/pečenje</b> |                  |               |                 |  |
| Plitica za tortu   | 160 - 180        | 40 - 50       | 2               | pekač za pecivo ili plitica za roštilj/pečenje       |
| Ravna torta  | 150 - 170        | 20 - 30       | 3               | pekač za pecivo                                      |
| Kolač od dizanog tjesteta s jabukama bez mrvica                  | 170 - 190        | 40 - 60       | 3               | pekač za pecivo                                      |
| Kolač od sira  | 170 - 190        | 45 - 65       | 2               | pekač za pecivo                                      |

| Jelo                              | Temperatura (°C) | Vrijeme (min)                                       | Položaj rešetke | Pribor  |
|-----------------------------------|------------------|---|-----------------|---|
| Švicarski flan od jabuka          | 190 - 210        | 40 - 60   | 2               | pekač za pecivo   |
| Mrvičasti kolač                   | 170 - 190        | 20 - 40   | 3               | pekač za pecivo   |
| Torta od maslaca                  | 180 - 200        | 15 - 30   | 3               | pekač za pecivo   |
| Puslica                           | 110 - 130        | 80 - 100  | 3               | pekač za pecivo   |
| Švicarska rolada                  | 150 - 170        | 15 - 30   | 2               | pekač za pecivo   |
| Punjeni kolač od dizanog tjesteta | 160 - 180        | 20 - 35   | 3               | pekač za pecivo   |
| Domaća pizza                      | 200 - 220        | 20 - 35   | 2               | pekač za pecivo   |
| <b>Kruh</b>                       |                  |   |                 |   |
| Lepinja <sup>1)</sup>             | 280 - 300        | 10 - 15   | 3               | pekač za pecivo   |
| Kruh od raženog brašna            | 180 - 200        | 40 - 60   | 2               | pekač za pecivo   |
| Švedska peciva s kvascem          | 180 - 200        | 10 - 20   | 2               | pekač za pecivo   |
| <b>Pečenje</b>                    |                  |   |                 |   |
| Pile, cijelo                      | 200 - 220        | 60 - 80   | 2               | mreža za pečenje na 2. razini<br>i plitica za roštilj/pečenje na<br>1. razini |
| Pile, polovica                    | 190 - 210        | 35 - 40<br>jedna strana;<br>15 - 20<br>druga strana | 3               | mreža za pečenje na 3. razini<br>i plitica za roštilj/pečenje na<br>2. razini |
| Svinjska koljenica                | 170 - 190        | 90 - 110  | 2               | pekač za pecivo   |

1) Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.

## 12.8 Uobičajeno pečenje

| Jelo                              | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke | Pribor   |
|-----------------------------------|------------------|---------------|-----------------|--|
| <b>Kruh i pizza</b>               |                  |               |                 |  |
| Žemlje                            | 190              | 20 - 30       | 2               | podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje |
| Smrznuta pizza 350 g              | 190              | 30 - 40       | 2               | Rešetka za pečenje                                   |
| <b>Torte u pladnju za pečenje</b> |                  |               |                 |  |
| Rolada                            | 180              | 20 - 30       | 2               | podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje |
| Čokoladni kolačić                 | 180              | 25 - 35       | 2               | podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje |
| <b>Torta u kalupu</b>             |                  |               |                 |  |
| Sufle                             | 200              | 30 - 40       | 2               | keramički kalupi na rešetki za pečenje               |
| Biskvitna podloga za flan         | 180              | 20 - 30       | 2               | podloga za flan na rešetki za pečenje                |
| Biskvit                           | 150              | 30 - 40       | 2               | kalup za kolače na rešetki za pečenje                |
| <b>Riba</b>                       |                  |               |                 |  |
| Riba u škartocu/foliji 300 g      | 180              | 20 - 30       | 2               | podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje |
| Cijela riba, 200 g                | 180              | 25 - 35       | 2               | podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje |
| Riblji filet, 300 g               | 180              | 30 - 40       | 2               | pizza na rešetki za pečenje                          |
| <b>Meso</b>                       |                  |               |                 |  |
| Meso u škartocu / foliji 250 g    | 200              | 25 - 35       | 2               | podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje |
| Ražnjići 500 g                    | 200              | 25 - 35       | 2               | podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje |
| <b>Mali komadi za pečenje</b>     |                  |               |                 |  |
| Kolačići                          | 160              | 25 - 35       | 2               | podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje |
| Macarons                          | 170              | 25 - 35       | 2               | podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje |
| Muffini                           | 180              | 30 - 40       | 2               | podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje |

| Jelo                                    | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke | Pribor   |
|---|------------------|---------------|-----------------|--|
| Slani kreker                            | 160              | 25 - 35       | 2               | podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje |
| Biskviti od prhkog tijesta              | 140              | 30 - 40       | 2               | podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje |
| Tartelete                               | 170              | 15 - 25       | 2               | Podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje |
| <b>Vegetarijansko</b>                   |                  |               |                 |  |
| Miješano povrće u škartocu/foliji 400 g | 190              | 30 - 40       | 2               | podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje |
| Omlet                                   | 200              | 20 - 30       | 2               | pizza na rešetki za pečenje                          |
| Povrće na podlozi za pečenje 700 g      | 190              | 30 - 40       | 2               | podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje |

## 12.9 Brzi roštilj

| Jelo             | Temperatura (°C) | Vrijeme (min)                              | Položaj rešetke | Pribor   |
|------------------|------------------|--|-----------------|--|
| Svinjski kotlet  | 220 - 240        | 15 - 25 jedna strana; 10 - 20 druga strana | 3               | mreža za pečenje na 3. razini i posuda za roštiljanje/pečenje na 2. razini |
| Pile, polovica   | 220 - 240        | 30 - 35 jedna strana; 15 - 25 druga strana | 3               | mreža za pečenje na 3. razini i posuda za roštiljanje/pečenje na 2. razini |
| Svinjeći kotleti | 220 - 240        | 10 - 20 jedna strana; 10 - 20 druga strana | 3               | mreža za pečenje na 3. razini i posuda za roštiljanje/pečenje na 2. razini |

## 12.10 Informacije za ispitne ustanove

| Hrana   | Funkcija              | Temperatura (°C) | Dodatna oprema                                 | Položaj police | Vrijeme (min)                      |
|---|-----------------------|------------------|--|----------------|------------------------------------|
| Sitni kolači, (16 po plitici)                             | Tradicionalno pečenje | 150              | pekač za pecivo ili plitica za roštilj/pečenje | 3              | 15 - 25                            |
| Pita od jabuka (2 kalupa Ø20 cm, dijagonalno postavljeni) | Tradicionalno pečenje | 200              | 2 okrugla lagana kalupa                        | 1              | 60 - 70                            |
| Bezmasni biskvit  | Tradicionalno pečenje | 170              | okrugli kalup za tortu na mreži za pečenje     | 2              | 20 - 30                            |
| Prutići od tijesta  | Tradicionalno pečenje | 140              | pekač za pecivo ili plitica za roštilj/pečenje | 3              | 15 - 25                            |
| Tost <sup>1)</sup>  | Brzi roštilj          | 250              | mreža za pečenje                               | 2              | 2 - 5                              |
| Govedi burger <sup>2)</sup>                               | Brzi roštilj          | 250              | mreža za pečenje                               | 3              | 15 prva strana;<br>15 druga strana |

<sup>1)</sup> Pećnicu prethodno zagrijte 5 minuta.

<sup>2)</sup> Zagrijte pećnicu 10 minuta.

## 13. PEĆNICA – ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 13.1 Napomene za čišćenje

Prednju stranu pećnice očistite mekom krpom, mlakom vodom i blagim sredstvom za čišćenje.

Za čišćenje metalnih površina koristite namjensko sredstvo za čišćenje.

Očistite unutrašnjost pećnice nakon svake upotrebe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka hrane može rezultirati požarom.

Očistite sav pribor nakon svake uporabe i pustite da se osuši. Koristite mekanu krpnu s toploim vodom i sredstvom za

čišćenje. Pribor ne perite u perilici posuđa.

Tvrdomorne mrlje očistite posebnim sredstvom za čišćenje pećnica.

Ne čistite pribor s neprijanjajućim površinama pomoću abrazivnih sredstava za čišćenje ili predmeta s oštrim rubovima.

### 13.2 Pećnice od nehrđajućeg čelika ili aluminija

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

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

### 13.3 Skidanje i postavljanje staklenih ploča pećnice

Za čišćenje možete izvući unutarnju ploču. Broj staklenih ploča različit je za različite modele.



#### UPOZORENJE!

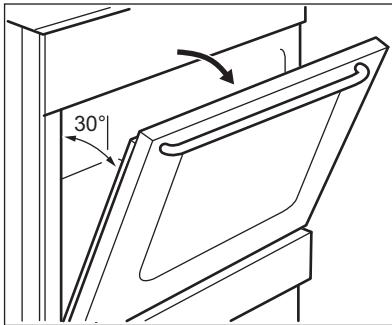
Tijekom postupka čišćenja vrata pećnice držite lagano otvorena. Kad ih potpuno otvorite mogu se slučajno zatvoriti i uzrokovati slučajnu štetu.



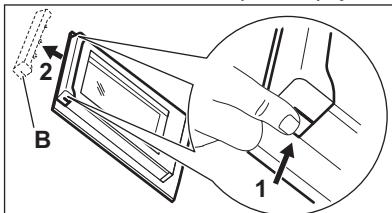
#### UPOZORENJE!

Uredaj ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

1. Otvorite vrata tako da budu pod kutom od približno 30°. Kad su lagano otvorena, vrata sama stope.



2. Uhvatite lajsnu (B) na gornjem rubu vrata s obje strane i pritisnite prema unutra kako biste otpustili spojnice.



3. Povucite okvir vrata prema naprijed kako biste ga skinuli.



#### UPOZORENJE!

Kad izvadite staklene ploče, vrata pećnice pokušavaju se zatvoriti.

4. Držite gornji rub staklenih ploča i povucite ih prema gore, jednu po jednu.

5. Očistite staklenu ploču sapunicom.

Pažljivo osušite staklenu ploču. Nakon dovršetka čišćenja umetnите staklene ploče i postavite vrata pećnice. Gore opisane korake obavite obrnutim redoslijedom. Najprije umetnute manju ploču, zatim veću.



#### OPREZ!

Provjerite dali ste ispravno postavili unutarnje staklo na mjesto.

### 13.4 Vađenje ladice

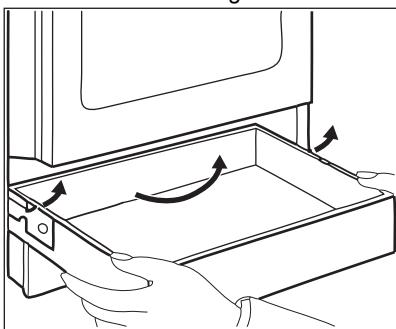


#### UPOZORENJE!

U ladici ne držite zapaljive predmete (npr. sredstva za čišćenje, plastične vrećice, rukavice za pećnicu, papir, raspršivače za čišćenje). Prilikom korištenja pećnice, ladica može postati topla. Postoji opasnost od požara.

Ladica ispod pećnice može se izvaditi radi lakšeg čišćenja.

1. Ladicu izvucite do graničnika.



2. Lagano podignite ladicu.
3. Potpuno izvucite ladicu.  
Za postavljanje ladice izvršite gornje korake obrnutim redoslijedom.

### 13.5 Zamjena žarulje



#### UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.  
Žarulja može biti vruća.

1. Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ne ohladi.

2. Isključite pećnicu iz električnog napajanja.
3. Na dno unutrašnjosti pećnice stavite krpu.
2. Očistite stakleni poklopac.
3. Zamijenite žarulju odgovarajućom žaruljom koja je otpora na toplinu od 300 °C.
4. Postavite stakleni poklopac.

### Stražnje svjetlo

1. Okrenite stakleni poklopac svjetla i skinite ga.

## 14. RJEŠAVANJE PROBLEMA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 14.1 Što učiniti ako ...

| Problem  | Mogući uzrok  | Rješenje   |
|--|---|--|
| Uredaj ne možete uključiti.  | Uredaj nije priključen na napajanje ili nije pravilno priključen. | Provjerite je li uređaj ispravno priključen na električno napajanje.   |
|  | Osigurač je pregorio.   | Uvjerite se da je osigurač uzrok kvara. Ako osigurač stalno pregara, обратите se kvalificiranom električaru. |
| Ne možete uključiti ploču za kuhanje ili rukovati njome.           | Osigurač je pregorio.   | Ponovno uključite ploču za kuhanje i u roku 10 sekundi odredite stupanj kuhanja.                             |
| Ne uključuje se prikaz preostale topline.                          | Zona nije vruća jer je radiла samo kratko vrijeme.                | Ako je zona radila dovoljno dugo i trebala bi biti vruća, обратите se ovlaštenom servisu.                    |
| Pećnica se ne zagrijava.   | Pećnica je isključena.  | Uključite pećnicu.   |
|  | Nisu postavljene potrebne postavke.                               | Provjerite jesu li postavke točne.   |
| Svetlo ne radi.  | Svetlo pećnice nije ispravno.                                     | Zamijenite žarulju.  |
| Para i kondenzat nakupljuju se na hrani i u unutrašnjosti pećnice. | Jelo ste predugo ostavili u pećnici.                              | Nakon završetka pečenja jelo ne ostavljajte u pećnici dulje od 15-20 minuta.                                 |
| Jela se predugo ili prebrzo peku.                                  | Temperatura je preniska ili previsoka.                            | Po potrebi podešite temperaturu. Slijedite upute iz priručnika za upotrebu.                                  |

## 14.2 Servisni podaci

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

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

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

### Preporučujemo da podatke zapišete ovdje:

Model (MOD.) .....

Broj proizvoda (PNC) .....

Serijski broj (S.N.) .....

## 15. ENERGETSKA UČINKOVITOST

### 15.1 Podaci o proizvodu za ploču za kuhanje u skladu s EU 66/2014

|   |   |             |  |
|---|---|-------------|--|
| Identifikacija modela   | LKR500001W                                |             |  |
| Vrsta ploče za kuhanje  | Ploča za kuhanje u samostojećem štednjaku |             |  |
| Broj zona za kuhanje  | 4   |             |  |
| Toplinska tehnologija   | Isijavajući grijač                        |             |  |
| Promjer kružnih zona za kuhanje (Ø)   | Lijeva stražnja                           | 14,0 cm     |  |
|   | Desna stražnja                            | 18,0 cm     |  |
|   | Desna prednja                             | 14,0 cm     |  |
|   | Lijeva prednja                            | 18,0 cm     |  |
| Potrošnja energije po zoni za kuhanje (EC electric cooking)   | Lijeva stražnja                           | 180,3 Wh/kg |  |
|   | Desna stražnja                            | 179,4 Wh/kg |  |
|   | Desna prednja                             | 180,3 Wh/kg |  |
|   | Lijeva prednja                            | 179,4 Wh/kg |  |
| Potrošnja energije ploče za kuhanje (EC electric hob)   |   | 179,9 Wh/kg |  |
| IEC/EN 60350-2 - Kućanski električni uređaji za kuhanje - 2. dio: Ploče za kuhanje - Metode za mjerjenje učinkovitosti. |   |             |  |

### 15.2 Ploča za kuhanje - Ušteda energije

Ako slijedite savjete navedene ispod, možete uštedjeti energiju tijekom svakodnevnog kuhanja.

- Kad zagrijavate vodu, koristite samo količinu koju trebate.
- Ako je moguće, posuđe poklopite poklopcem.
- Prije uključenja zone kuhanja, stavite posuđe na nju.

- Dno posuđa treba imati isti promjer kao i zona kuhanja.
- Manje posuđe stavite na manje zone kuhanja.
- Posuđe stavite izravno na sredinu zone kuhanja.

- Koristite preostalu toplinu za održavanje hrane toplom ili za topljenje.

## 15.3 Informacije o proizvodu za pećnice i obrazac s informacijama o proizvodu

|   |                                  |
|---|----------------------------------|
| Naziv dobavljača  | Electrolux                       |
| Identifikacija modela   | LKR500001W 943005317             |
| Indeks energetske učinkovitosti   | 94,9                             |
| Klasa energetske učinkovitosti  | A                                |
| Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada | 0,75 kWh/ciklusu                 |
| Broj šupljina   | 1                                |
| Izvor topline   | Struja                           |
| Glasnoća zvuka  | 56 l                             |
| Vrsta pećnice   | Pećnica u samostojećem štednjaku |
| Mass  | 39.0 kg                          |

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

## 15.4 Pećnica – ušteda energije



Pećnica sadrži značajke koje vam pomažu uštedjeti energiju tijekom svakodnevнog kuhanja.

Uvjerite se da su vrata pećnice zatvorena dok pećnica radi. Tijekom kuhanja ne otvarajte vrata pećnice prečesto. Brtvu vrata održavajte čistom i uvjerite se da je dobro pričvršćena u svom položaju.

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

Kad je to moguće, nemojte prethodno zagrijite pećnicu prije pečenja.

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

### Preostala toplina

Kad je vrijeme kuhanja duže od 30 min, 3 - 10 min prije završetka kuhanja smanjite temperaturu pećnice na minimum. Preostala toplina unutar pećnice nastaviti će kuhanje.

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.

### Održavajte jela toplim

Za korištenje preostale topline i održavanje hrane toplom, odaberite najnižu moguću postavku temperature.

### Uobičajeno pečenje

Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Za dodatne detalje, pogledajte poglavje "Pećnica - svakodnevna uporaba", funkcija pećnice.

## 16. BRIGA ZA OKOLIŠ

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

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

# KAZALO

|  |    |
|--|----|
| 1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....                    | 27 |
| 2. VARNOSTNA NAVODILA.....                       | 29 |
| 3. NAMESTITEV.....                               | 32 |
| 4. OPIS IZDELKA.....                             | 34 |
| 5. PRED PRVO UPORABO.....                        | 35 |
| 6. KUHALNA PLOŠČA - VSAKODNEVNA UPORABA.....     | 35 |
| 7. KUHALNA PLOŠČA - NAMIGI IN NASVETI.....       | 36 |
| 8. KUHALNA PLOŠČA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE..... | 36 |
| 9. PEĆICA - VSAKODNEVNA UPORABA .....            | 37 |
| 10. PEĆICA - ČASOVNE FUNKCIJE.....               | 38 |
| 11. PEĆICA - UPORABA DODATNE OPREME .....        | 38 |
| 12. PEĆICA - NAMIGI IN NASVETI.....              | 39 |
| 13. PEĆICA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....        | 44 |
| 14. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....                      | 46 |
| 15. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....                 | 47 |
| 16. SKRB ZA OKOLJE.....                          | 48 |

## MISLIMO NA VAS

Zahvaljujemo se vam, da ste kupili napravo Electrolux. Izbrali ste izdelek, ki s sabo prinaša večdesetletne strokovne izkušnje in inovacije. Ta genialen in eleganten izdelek je bil zasnovan z vami v mislih. Kadar koli ga uporabite, ste tako lahko prepričani, da boste vsakič dobili odlične rezultate.

Pozdravljeni pri podjetju Electrolux.

**Obiščite naše spletno mesto za**



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)



Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:

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



Kupite dodatno opremo, potrošno blago in originalne nadomestne dele za vašo napravo:

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

## SKRB ZA STRANGE IN SERVIS

Vedno uporabite samo originalne rezervne dele.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke: Model, številka izdelka, serijska številka.

Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

Opozorilo / varnostne informacije

Splošni podatki in nasveti

Informacije o varovanju okolja

Pridržujemo si pravico do sprememb.

## 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 ustreznata 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 z napravo ne igrajo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezzo zavrzite.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljenčkov.
- 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 prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.

- Namestitev naprave in zamenjavo kabla lahko izvede le strokovno usposobljena oseba.
- Ta naprava mora biti priključena na električno omrežje s kablom H05VV-F, da prenese temperaturo hrbtne plošče.
- Ta naprava je namenjena uporabi do 2000 m nadmorske višine.
- Ta naprava ni namenjena uporabi na ladjah, čolnih ali barkah.
- Naprave ne nameščajte za okrasnimi vrti, da preprečite pregrevanje.
- Naprave ne nameščajte na ploščadi.
- Naprave ne upravljaljajte z zunanjim programsko uro ali z ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- OPOZORILO: Kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem brez nadzora je lahko nevarno in lahko pripelje do požara.
- Ognja, ki nastane med kuhanjem, nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo. Izklopite napravo in plamene prekrijte s požarno odejo ali pokrovom.
- POZOR: Kuhanje mora biti nadzorovano. Kratkotrajno kuhanje mora biti stalno nadzorovano.
- OPOZORILO: Nevarnost požara: Na kuhalnih površinah ne shranujte predmetov.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ali stekla pokrovov kuhalne plošče ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke na površino kuhalne plošče, ker se lahko segrejejo.
- V primeru počene površine steklokeramične plošče izklopite napravo in jo izključite iz napajanja. Če je naprava priključena na električno omrežje neposredno preko razdelilne omarice, odstranite varovalko, da napravo izključite iz napajanja. V obeh primerih se obrnite na pooblaščeni servisni center.

- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.
- Pred vzdrževalnimi deli prekinite napajanje.
- OPOZORILO: Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščeni servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- Bodite previdni, ko se dotikate predala za shranjevanje. Lahko se segreje.
- Oprema za odklop mora biti vgrajena v fiksno ožičenje v skladu s predpisi za ožičenje.
- OPOZORILO: Uporabljajte samo varovala kuhalne plošče, ki jih je zasnoval proizvajalec kuhalne naprave ali ki jih proizvajalec naprave navede kot primerne v navodilih za uporabo, ali varovala kuhalne plošče, priložena napravi. Zaradi uporabe neprimernih varoval lahko pride do nezgode.

## 2. VARNOSTNA NAVODILA

### 2.1 Namestitev



#### OPOZORILO!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Kuhinjska omara in odprtina morata biti ustreznih mer.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.

- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Deli naprave so pod električno napetostjo. Napravo obdajte s pohištvom, da preprečite stik z nevarnimi deli.
- Stranice naprave morajo biti nameščene ob napravah ali enotah z isto višino.
- Naprave ne nameščajte v bližino vrat ali pod okna. Na ta način preprečite, da bi vroča posoda padla z naprave, ko odprete vrata ali okno.
- Poskrbite za namestitev pripomočkov za uravnoteženje, da preprečite nagib naprave. Oglejte si poglavje »Namestitev«.

## 2.2 Priključitev na električno omrežje



### OPOZORILO!

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.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat 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 vtičajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnice, varovalke (tailline 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.

## 2.3 Uporaba



### OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb in opeklin.  
Nevarnost električnega udara.

- Ne spreminjaite 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.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.



### OPOZORILO!

Obstaja nevarnost požara in eksplozije.

- Maščobe in olja lahko ob segrevanju sproščajo vnetljive hlapne. Plamenov ali segrehtih predmetov ne približujte maščobam in olju, kadar kuhate z njimi.
- Hlapni, ki jih sprošča zelo vroče olje, lahko povzročijo spontani vžig.
- Rabljeno olje, ki lahko vsebuje ostanke hrane, lahko povzroči požar pri nižji temperaturi kot olje, ki se uporablja prvič.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprt plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.



### OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
  - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
  - Na napravo ali neposredno na njen dno ne polagajte aluminijaste folije.
  - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.

- Ne smete hraniči 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.
- Vroče posode ne postavljajte na nadzorno ploščo.
- Ne dovolite, da iz posode povre vsa tekočina.
- Pazite, da predmeti ali posoda ne padajo na napravo. Površina se lahko poškoduje.
- Ne vklapljamte kuhalnič, na katerih je prazna posoda ali pa so sploh ni nobene posode.
- Posoda, ki je izdelana iz litega železa ali aluminija oz. ima poškodovan dno, lahko povzroči praske. Te predmete vedno dvignite, kadar jih morate premakniti na kuhalni površini.

## 2.4 Nega in čiščenje



### OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževalnimi deli izklopite napravo. Iztaknite vtič iz omrežne vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščeni servisni center.
- Preostala maščoba ali hrana v napravi lahko povzroči požar.
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.

- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.
- Katalitičnega emajla (če obstaja) ne cistite s čistilnimi sredstvi.

## 2.5 Notranja osvetlitev



### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku 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.

## 2.6 Servis

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

## 2.7 Odlaganje



### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrezite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci ali živali zaprli v napravo.

### 3. NAMESTITEV



#### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

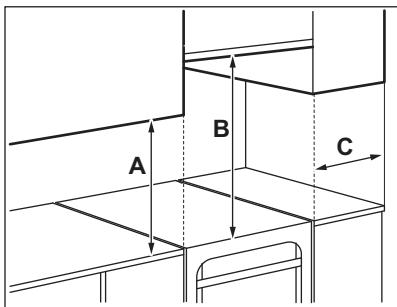
#### 3.1 Lokacija naprave



Štedilnika ne nameščajte v bližino umivalnika ali v bližino pomivalnega korita. Vlažnost/vodne kapljice lahko prodrejo med stransko ploščo in omarico, sčasoma pa lahko poškodujejo barvo stranske plošče.

Samostoječo napravo z omaricami lahko namestite na eno ali dve strani in v kot.

Za najmanjše razdalje za namestitev preverite razpredelnico.



**Najmanjše razdalje**

| Dimenzija | mm  |
|-----------|-----|
| A         | 400 |
| B         | 650 |
| C         | 150 |

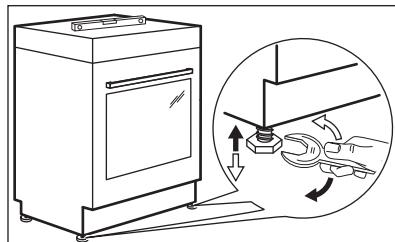
#### 3.2 Tehnični podatki

|                |            |
|----------------|------------|
| Napetost       | 230 V      |
| Frekvenca      | 50 - 60 Hz |
| Razred naprave | 1          |

| Mera   | mm  |
|--------|-----|
| Višina | 858 |

| Mera    | mm  |
|---------|-----|
| Širina  | 500 |
| Globina | 600 |

#### 3.3 Namestitev naprave v vodoraven položaj



S pomočjo majhnih nogic na dnu naprave poravnajte zgornjo površino naprave z drugimi površinami.

#### 3.4 Zaščita pred nagibanjem

Nastavite ustrezno višino in površino za napravo, preden pritrinite zaščito pred nagibanjem.



#### POZOR!

Prepričajte se, da ste zaščito pred nagibanjem namestili na ustrezno višino.



Prepričajte, da je površina za napravo gladka.

Namestiti morate zaščito pred nagibanjem. Če je ne namestite, se lahko naprava nagne.

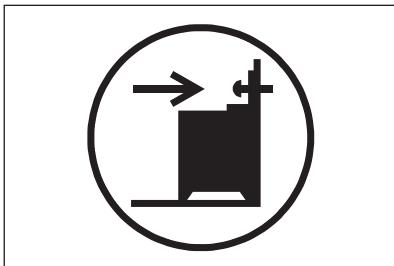
Vaša naprava ima simbol, prikazan na sliki (če je primerno), da vas opozori na obvezno namestitev zaščite pred nagibanjem.



Če spremeni mere štedilnika, morate pravilno poravnati zaščito pred nagibanjem.



**POZOR!**  
Če je prostor med omaricama večji od širine naprave, morate prilagoditi stranske mere, da bo naprava stala na sredini.



### 3.5 Električna napeljava



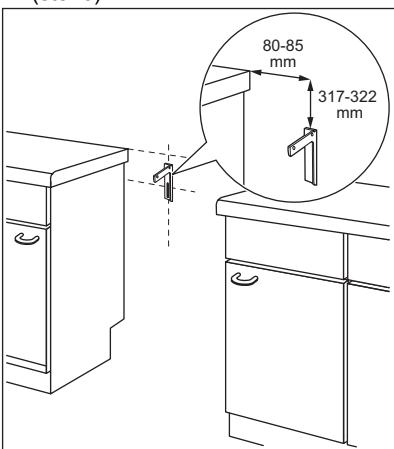
**OPOZORILO!**  
Proizvajalec ni odgovoren, če ne upoštevate varnostnih ukrepov iz poglavij o varnosti.

Ta naprava je dobavljena brez vtiča ali napajalnega kabla.



**OPOZORILO!**  
Preden priključite napajalni kabel v priključek, izmerite napetost med fazami v hišnem omrežju. Nato glejte nalepko na hrbtni strani naprave, da uporabite pravilno električno napeljavo. Ta vrstni red korakov preprečuje napake pri napeljavi in poškodbe električnih sestavnih delov naprave.

- Zaščito pred nagibanjem namestite 317 - 322 mm pod vrhno površino naprave in 80-85 mm od stranice naprave v okroglo odprtino na nosilcu. Privijte jo v trden material ali pa uporabite primerno ojačitev (steno).



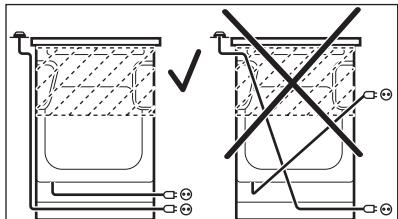
- Odprtino lahko najdete na levi strani hrbtni strani naprave. Dvignite sprednji del naprave in jo namestite na sredino med omarici. Če je prostor med omaricama večji od širine naprave, morate prilagoditi stranske mere, da bo naprava stala na sredini.

**Primerne vrste kablov za različne faze:**

| Faza                    | Najmanjša velikost kabla |
|-------------------------|--------------------------|
| 1                       | 3 x 6,0 mm <sup>2</sup>  |
| 3 z nevtralnim vodnikom | 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>  |

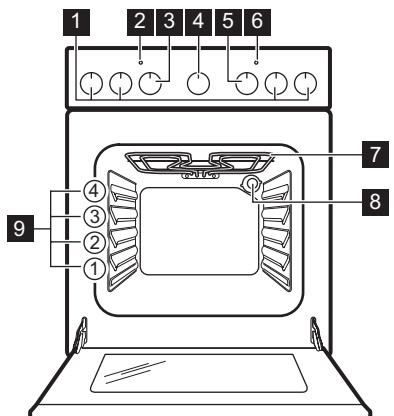


**OPOZORILO!**  
Napajalni kabel se ne sme dotikati dela naprave, ki je označen na sliki.



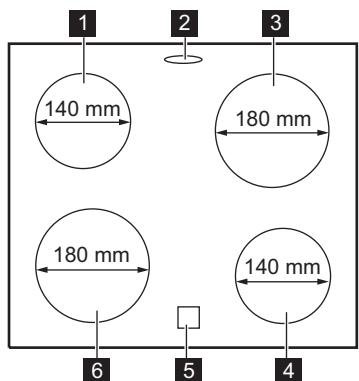
## 4. OPIS IZDELKA

### 4.1 Splošni pregled



- 1 Gumbi za kuhalno ploščo
- 2 Prikazovalnik/simbol temperature
- 3 Gumb za nastavitev temperature
- 4 Gumb za odštevalno uro
- 5 Gumb za funkcije pečice
- 6 Lučka/simbol/indikator kuhalne plošče
- 7 Grelec
- 8 Luč
- 9 Položaji rešetk

### 4.2 Postavitev kuhalne površine



- 1 Kuhališče 1200 W
- 2 Odvod pare – število in položaj sta odvisna od modela
- 3 Kuhališče 1700 W
- 4 Kuhališče 1200 W
- 5 Indikator akumulirane toplote
- 6 Kuhališče 1700 W

### 4.3 Pripomočki

- Mreža za pečenje

Za posodo, modele, pečenke.  
**• Pekač za pecivo**  
 Za kolače in piškote.

## • Predal za shranjevanje

Predal za shranjevanje se nahaja pod pečico.

# 5. PRED PRVO UPORABO



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

## 5.1 Prvo čiščenje

Iz pečice odstranite vso opremo.

Oglejte si poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«.

Pred prvo uporabo očistite pečico in opremo.

Opremo namestite nazaj v prvotni položaj.

- Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo.
- Pečica naj deluje eno uro.
- Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo. Najvišja temperatura za to funkcijo je 210 °C.
- Pečica naj deluje 15 minut.
- Pečico izklopite in pustite, da se ohladi.

Pripromočki se lahko segrejejo bolj kot običajno. Pečica lahko oddaja neprijetne vonjave in dim. V prostoru poskrbite za zadostno zračenje.

## 5.2 Predgrevanje

Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.

# 6. KUHALNA PLOŠČA - VSAKODNEVNA UPORABA



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

## 6.1 Opis kuhalšč

Kuhališča imajo termostat in delujejo v presledkih (se izklopijo in ponovno vklopijo), odvisno od izbrane stopnje kuhanja.

## 6.2 Stopnja kuhanja

| Simboli | Funkcija        |
|---------|-----------------|
| 0       | Položaj izklopa |
| 1 - 6   | Stopnje kuhanja |



Uporabite akumulirano toploto, da zmanjšate porabo energije. Izklopite kuhalšče približno 5–10 minut pred koncem kuhanja.

Obrnite gumb za izbrano kuhalšče na potrebno stopnjo kuhanja.

Zasveti indikator upravljanja kuhalne plošče.

Za zaključek kuhanja obrnite gumb v položaj za izklop.

Če so vsa kuhalšča izklopljena, indikator upravljanja kuhalne plošče ugasne.

## 6.3 Uporaba preprostega kuhalšča

Če želite uporabiti preprosto kuhalšče, obrnite ustrezni gumb na enega izmed naslednjih položajev: 1-9.



Pri stopnjah kuhanja od 1 do 3 ostane kuhalšče približno 2 do 3 sekunde rdeče, nato se izklopi.



Ko nastavite stopnjo kuhanja na 8 ali 9, kuhalšče deluje pri najvišji stopnji moči.

## 6.4 Indikator akumulirane topote



### OPOZORILO!

Dokler indikator sveti, obstaja nevarnost opeklin zaradi akumulirane topote.

Indikator zasveti, ko je kuhalische vroče, a ne deluje, če je napajanje izklopljeno.

Indikator lahko zasveti tudi:

- za sosednja kuhalische, četudi jih ne uporabljate,
- ko vročo posodo postavite na hladno kuhalische,
- ko je kuhalna plošča izklopljena, vendar je kuhalische še vedno vroče.

Indikator ugasne, ko se kuhalische ohladi.

## 7. KUHALNA PLOŠČA - NAMIGI IN NASVETI



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 7.1 Posoda

Rezultati kuhanja so odvisni od materiala posode



Dno posode mora biti čim bolj debelo in ravno. Dno posode mora biti čisto in suho, preden jo postavite na kuhalno ploščo.



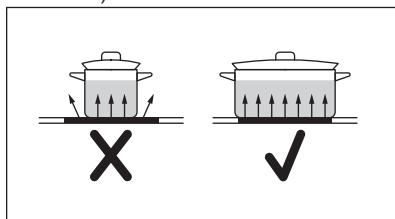
Posode z dnem z izrazitim robom ali izboklinami, npr. litoželezne posode, ne uporabljajte na steklokeramični plošči. Na ta način lahko trajno opraskate ali poškodujete površino kuhalne plošče.



Posoda iz emajliranega jekla in z aluminijastim ali bakrenim dnem lahko na steklo-keramični plošči pusti barvno sled.

Če želite varčevati z energijo in zagotoviti pravilno delovanje kuhalne

plošče, mora imeti dno posode ustrezni najmanjši premer (vsaj enak premeru kuhalische).



### 7.2 Primeri kuhanja

#### Stop- nja kuha- nja:

- |   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| 1 | Ohranjanje topote                    |
| 2 | Nežno počasno kuhanje                |
| 3 | Počasno kuhanje                      |
| 4 | Cvrenje/porjavenje                   |
| 5 | Vrenje                               |
| 6 | Vrenje/hitro cvrenje/globoko cvrenje |

## 8. KUHALNA PLOŠČA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 8.1 Splošne informacije

- Po vsaki uporabi štedilnik ocistite.

- Vedno uporabljajte posodo s čistim dnom.
- Praske ali temni madeži na površini ne vplivajo na delovanje plošče.
- Uporabite posebno čistilno sredstvo za površine kuhalnih plošč.
- Uporabite posebno strgalno za steklo.

## 8.2 Čiščenje kuhalne plošče

- **Takoj odstranite:** stopljeni plastiki, plastično folijo, sladkor in sladko hrano, v nasprotnem primeru se lahko zaradi umazanije poškoduje kuhalna plošča. Pazite, da ne pride do opeklein. Posebno strgalo postavite pod ostrim kotom na stekleno površino in z rezilom potegnite po površini.
- **Odstranite, ko je plošča že dovolj hladna:** ostanke vodnega kamna in

vode, maščobne madeže in svetla kovinska obarvanja. Ploščo očistite z vlažno krpo in čistilnim sredstvom, ki ni grobo. Po čiščenju ploščo osušite z mehko krpo.

- **Odstranite svetla kovinska obarvanja:** uporabite mešanico pecilnega praška in limoninega soka ali kisa.

## 9. PEČICA - VSAKODNEVNA UPORABA



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

nastavitev temperature v položaj za izklop.

### 9.1 Vklop in izklop pečice

1. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
2. Obrnite gumb za nastavitev temperature, da izberete temperaturo.
3. Pečico izklopite tako, da obrnete gumba za funkcije pečice in Lučka zasveti, ko pečica deluje.

### 9.2 Varnostni termostat

Nepravilno delovanje pečice ali okvarjeni deli lahko povzročijo nevarno pregrevanje. Za preprečitev tega ima pečica varnostni termostat, ki prekine dovod napajalne napetosti. Ko se temperatura zniža, se pečica ponovno samodejno vklopi.

### 9.3 Funkcije pečice

| Simbol | Funkcija pečice      | Aplikacija  |
|--------|----------------------|---|
|        | Položaj za izklop    | Pečica je izklopljena.                            |
|        | Luč pečice           | Za vklop luči brez funkcije pečice.               |
|        | Gretje zgoraj/spodaj | Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke. |

| Simbol | Funkcija pečice                          | Aplikacija   |
|--------|--|--|
|        | Običajna peka, ki je brez kroženja zraka | <p>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). Preizkus v skladu z: IEC/EN 60350-1 .</p> <p>Med pečenjem morajo biti vrata zaprta, da se funkcija ne prekine in da se zagotovi delovanje pečice z največjo energijsko učinkovitostjo.</p> <p>Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljenе. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za splošna priporočila za varčevanje z energijo si oglejte poglavje »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.</p> <p>Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Za navodila za kuhanje si oglejte poglavje »Namigi in nasveti«, Običajna peka, ki je brez kroženja zraka.</p> |
|        | Gretje spodaj                            | Za peko tort s hrustljavim dnom in da se hrana ne pokvari.   |
|        | Hitri žar                                | Za pečenje ploskih živil na žaru v velikih količinah in popekanje kruha.   |
|        | Hitro segrevanje                         | <p>Za pečenje večjih kosov mesa ali perutnine na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.</p> <p>Najvišja temperatura za to funkcijo je 210 °C.</p>  |
|        | Pečenje z nizko temp.                    | Za pripravo mehkih, sočnih pečenk.   |

## 10. PEČICA - ČASOVNE FUNKCIJE

### 10.1 Odštevalna ura

Uporabite jo za nastavitev odštevanja časa.



Ta funkcija ne vpliva na delovanje naprave.

- Nastavite funkcijo pečice in temperaturo.
- Gumb programske ure obrnite do konca, nato pa na potrebno časovno vrednost.

Po pretečenem nastavljenem času se oglesi zvočni signal.

## 11. PEČICA - UPORABA DODATNE OPREME



### OPOZORILO!

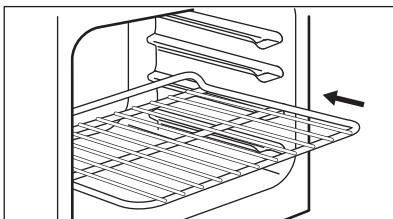
Oglejte si poglavja o varnosti.

### 11.1 Vstavljanje dodatne opreme

Mreža za pečenje:



Mreža za pečenje je na zadnji strani posebej oblikovana, kar pomaga pri kroženju topote.

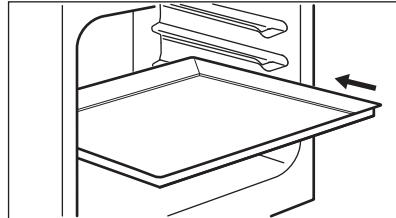


Mrežo postavite na ustrezni položaj rešetke. Pazite, da se ne dotika zadnje stene pečice.

#### Pekač:



Pekača za pecivo ne smete potisniti do konca do zadnje stene pečice. S tem se prepreči kroženje topote okrog pekača. Hrana se lahko zažge, zlasti na zadnjem delu pekača.



Pekač ali globok pekač postavite na položaj rešetke. Pazite, da se ne dotika zadnje stene pečice.

## 12. PEČICA - NAMIGI IN NASVETI



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.



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

### 12.1 Splošne informacije

Naprava ima štiri položaje rešetk. Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.

Vlaga lahko v napravi ali na steklenih vratih kondenzira. To je običajno. Če med pripravo hrane odpirate vrata, se vedno umaknite stran od naprave. Če želite zmanjšati kondenzacijo, vklopite napravo 10 minut pred začetkom priprave hrane.

Po vsaki uporabi naprave očistite vlago.

Med pripravo hrane ne postavljajte predmetov neposredno na dno naprave in jih ne prekrivajte z aluminijasto folijo. To lahko spremeni rezultate pečenja in poškoduje emajl.

### 12.2 Peka

Za prvo peko uporabite nižjo temperaturo.

Čas pečenja lahko podaljšate za 10–15 minut, če pečete na več kot enem položaju rešetk.

Pekači v pečici se med pečenjem lahko ukričijo. Ko se ponovno ohladijo, se zravnajo.

### 12.3 Peka tort

Vrat pečice ne odpirajte pred iztekom 3/4 časa pečenja.

### 12.4 Peka mesa in rib

Prede meso razrežete, počakajte približno 15 minut, da sok ne izteče.

Če želite med pečenjem mesa preprečiti nastanek prevelike količine dima, v globok pekač nalijte nekaj vode. Za preprečitev kondenzacije dima dolijte vodo vsakokrat, ko izpari.

## 12.5 Pečenje z nizko temp.



Pri uporabi te funkcije jedi vedno pripravljajte brez pokrova.

To funkcijo uporabite za pripravo nemastnih in mehkih kosov mesa in ribe. Funkcija Pečenje z nizko temp. ni

primerena za recepte, kot je dušeno meso ali mastna svinjska pečenka. Za manjše kose mesa, kot so npr. zrezki, nastavite temperaturo 125 °C.

## 12.6 Čas priprave

Čas priprave je odvisen od vrste hrane, njene strukture in količine.

V začetku med pripravo opazujte potek. Pri uporabi te naprave poiščite nastavitev (nastavitev gretja, čas priprave, itd.), ki najbolj ustreza vaši posodi, receptom in količinam.

## 12.7 Konvencionalne kuhe □

| Jed   | Tempe-<br>ratura<br>(°C) | Čas<br>(min.) | Položaj<br>rešetk | Pripomočki   |
|---|--------------------------|---------------|-------------------|--|
| <b>Peka v modelih</b>                               |                          |               |                   |  |
| Božični kolač                                       | 130 -<br>150             | 200 -<br>230  | 1                 | 1 okrogel lahek model za pečenje (premer: 23 cm)         |
| Romunski biskvit                                    | 160 -<br>180             | 40 - 50       | 1                 | 2 kvadratna lahka modela za pečenje (dolžina: 25 cm)     |
| Romunski biskvit – tradicionalen                    | 160 -<br>180             | 40 - 50       | 1                 | 2 kvadratna lahka modela za pečenje (dolžina: 25 cm)     |
| Biskvit   | 160 -<br>180             | 25 - 35       | 1                 | 2 okrogla lahka modela za pečenje (premer: 20 cm)        |
| Viktorijin kolač                                    | 160 -<br>180             | 25 - 35       | 1                 | 2 okrogla lahka modela za pečenje kolača (premer: 20 cm) |
| Kiš Lorraine  | 210 -<br>230             | 35 - 45       | 1                 | 1 okrogel emajliran model (premer: 27 cm)                |
| Gratiniran krompir                                  | 190 -<br>210             | 55 - 65       | 2                 | 2 pravokotni stekleni posodi, 24 cm x 15 cm x 5 cm       |
| <b>Peka v pekaču za pecivo ali globokem pekaču</b>  |                          |               |                   |  |
| Pita  | 160 -<br>180             | 40 - 50       | 2                 | pekač za pecivo ali globok pekač                         |
| Pogača  | 150 -<br>170             | 20 - 30       | 3                 | pekač za pecivo  |
| Pecivo iz kvašenega testa z jabolki brez drobljenca | 170 -<br>190             | 40 - 60       | 3                 | pekač za pecivo  |

| Jed                                | Tempe-<br>ratura<br>(°C) | Čas<br>(min.)                       | Položaj<br>rešetk | Pripomočki   |
|------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|-------------------|--|
| Skutna pogača                      | 170 - 190                | 45 - 65                             | 2                 | pekač za pecivo  |
| Švicarska jabolčna pita            | 190 - 210                | 40 - 60                             | 2                 | pekač za pecivo  |
| Drobljenec                         | 170 - 190                | 20 - 40                             | 3                 | pekač za pecivo  |
| Maslen kolač                       | 180 - 200                | 15 - 30                             | 3                 | pekač za pecivo  |
| Beljakovi poljubčki                | 110 - 130                | 80 - 100                            | 3                 | pekač za pecivo  |
| Rulada                             | 150 - 170                | 15 - 30                             | 2                 | pekač za pecivo  |
| Polnjeno pecivo iz kvašenega testa | 160 - 180                | 20 - 35                             | 3                 | pekač za pecivo  |
| Domača pizza                       | 200 - 220                | 20 - 35                             | 2                 | pekač za pecivo  |
| <b>Kruh</b>                        |                          |                                     |                   |  |
| Ploski kruh <sup>1)</sup>          | 280 - 300                | 10 - 15                             | 3                 | pekač za pecivo  |
| Štruca kruha iz ržene moke         | 180 - 200                | 40 - 60                             | 2                 | pekač za pecivo  |
| Švedski kvašeni kruhki             | 180 - 200                | 10 - 20                             | 2                 | pekač za pecivo  |
| <b>Pečenje</b>                     |                          |                                     |                   |  |
| Piščanec, cel                      | 200 - 220                | 60 - 80                             | 2                 | mreža za pečenje na 2. nivoju in globok pekač na 1. nivoju |
| Piščanec, polovica                 | 190 - 210                | 35-40 prva stran; 15-20 druga stran | 3                 | mreža za pečenje na 3. nivoju in globok pekač na 2. nivoju |
| Svinjsko stegno                    | 170 - 190                | 90 - 110                            | 2                 | pekač za pecivo  |

**1)** Pečico 10 minut predhodno segrevajte.

## 12.8 Običajna peka, ki je brez kroženja zraka

| Jed                        | Temperatura (°C) | Čas (min.) | Položaj rešetk | Pripomočki                                    |
|----------------------------|------------------|------------|----------------|---|
| <b>Kruh in pica</b>        |                  |            |                |   |
| Žemlje                     | 190              | 20 - 30    | 2              | pekač ali žar-/posoda za pečenje              |
| Zamrznjena pizza,<br>350 g | 190              | 30 - 40    | 2              | mreža za pečenje                              |
| <b>Kolači v pekaču</b>     |                  |            |                |   |
| Rulada                     | 180              | 20 - 30    | 2              | pekač ali žar-/posoda za pečenje              |
| Rjavčki (brownies)         | 180              | 25 - 35    | 2              | pekač ali žar-/posoda za pečenje              |
| <b>Kolači v modelu</b>     |                  |            |                |   |
| Soufflé/Narastek           | 200              | 30 - 40    | 2              | šest keramičnih ramekinov na mreži za pečenje |
| Testo za kolač             | 180              | 20 - 30    | 2              | Model za testo za kolač na mreži za pečenje   |
| Biskvit                    | 150              | 30 - 40    | 2              | model na mreži za pečenje                     |
| <b>Ribe</b>                |                  |            |                |   |
| Ribe v vrečkah, 300 g      | 180              | 20 - 30    | 2              | pekač ali žar-/posoda za pečenje              |
| Cela riba, 200 g           | 180              | 25 - 35    | 2              | pekač ali žar-/posoda za pečenje              |
| Ribji fileti, 300 g        | 180              | 30 - 40    | 2              | Posoda za pico na mreži za pečenje            |
| <b>Meso</b>                |                  |            |                |   |
| Meso v vrečki, 250 g       | 200              | 25 - 35    | 2              | pekač ali žar-/posoda za pečenje              |
| Nabodala, 500 g            | 200              | 25 - 35    | 2              | pekač ali žar-/posoda za pečenje              |
| <b>Majhni pečeni kosi</b>  |                  |            |                |   |
| Piškoti                    | 160              | 25 - 35    | 2              | pekač ali žar-/posoda za pečenje              |
| Makroni                    | 170              | 25 - 35    | 2              | pekač ali žar-/posoda za pečenje              |
| Muffini                    | 180              | 30 - 40    | 2              | pekač ali žar-/posoda za pečenje              |

| Jed                                 | Tempe-<br>ratura<br>(°C) | Čas<br>(min.) | Položaj<br>rešetk | Pripomočki                         |
|-------------------------------------|--------------------------|---------------|-------------------|------------------------------------|
| Slani krekerji                      | 160                      | 25 - 35       | 2                 | pekač ali žar-/posoda za pečenje   |
| Piškoti iz krhkega te-<br>sta       | 140                      | 30 - 40       | 2                 | pekač ali žar-/posoda za pečenje   |
| Tarti                               | 170                      | 15 - 25       | 2                 | pekač ali žar-/posoda za pečenje   |
| <b>Vegetarijansko</b>               |                          |               |                   |                                    |
| Mešana zelenjava v<br>vrečki, 400 g | 190                      | 30 - 40       | 2                 | pekač ali žar-/posoda za pečenje   |
| Omleta                              | 200                      | 20 - 30       | 2                 | Posoda za pico na mreži za pečenje |
| Zelenjava v pekaču,<br>700 g        | 190                      | 30 - 40       | 2                 | pekač ali žar-/posoda za pečenje   |

## 12.9 Hitri žar

| Jed                | Tempe-<br>ratura<br>(°C) | Čas<br>(min.)  | Položaj<br>rešetk | Pripomočki  |
|--------------------|--------------------------|--|-------------------|---|
| Svinjski kotlet    | 220 -<br>240             | 15 - 25<br>prva<br>stran; 10<br>-20 dru-<br>ga stran | 3                 | Mreža za pečenje na 3. nivoju in posoda za žar/pekač na 2. nivoju |
| Piščanec, polovica | 220 -<br>240             | 30 - 35<br>prva<br>stran; 15<br>-25 dru-<br>ga stran | 3                 | Mreža za pečenje na 3. nivoju in posoda za žar/pekač na 2. nivoju |
| Svinjski kotleti   | 220 -<br>240             | 10 - 20<br>prva<br>stran; 10<br>-20 dru-<br>ga stran | 3                 | Mreža za pečenje na 3. nivoju in posoda za žar/pekač na 2. nivoju |

## 12.10 Informacije za testne inštitute

| Hrana  | Funkcija                 | Temperatura (°C) | Dodatna oprema                                      | Položaj rešetke | Čas (min)                     |
|--|--------------------------|------------------|---|-----------------|-------------------------------|
| Drobno pecivo (16 kosov na pekač)                                  | Gretje zgoraj/<br>spodaj | 150              | pekač za pecivo ali globok pekač                    | 3               | 15 - 25                       |
| Jabolčna pita (2 modela za pečenje Ø 20 cm, diagonalno zamaknjena) | Gretje zgoraj/<br>spodaj | 200              | 2 okrogla lahka modela za pečenje                   | 1               | 60 - 70                       |
| Pusti biskvit  | Gretje zgoraj/<br>spodaj | 170              | okrogel model za pečenje peciva na mreži za pečenje | 2               | 20 - 30                       |
| Pecivo iz krh. testa   | Gretje zgoraj/<br>spodaj | 140              | pekač za pecivo ali globok pekač                    | 3               | 15 - 25                       |
| Popečen kruh <sup>1)</sup>   | Hitri žar                | 250              | mreža za pečenje                                    | 2               | 2 - 5                         |
| Goveji burger <sup>2)</sup>  | Hitri žar                | 250              | mreža za pečenje                                    | 3               | 15 prva stran; 15 druga stran |

<sup>1)</sup> Pečico 5 minut predhodno segrevajte.

<sup>2)</sup> Pečico 10 minut predhodno segrevajte.

## 13. PEČICA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 13.1 Opombe o čiščenju

Sprednji del pečice očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom.

Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilo.

Notranjost pečice očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki hrane lahko povzročijo požar.

Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši.

Uporabite mehko krpo s toplo vodo in čistilnim sredstvom. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Trdovratnejše madeže očistite s posebnim čistilom za pečice.

Dodatne opreme s prevleko proti prijemanju ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

### 13.2 Pečice iz nerjavnega jekla ali aluminija

Vrata pečice čistite le z vlažno krpo ali gobico. Posušite z mehko krpo.

Nikoli ne uporabljajte jeklene volne, kislin ali abrazivnih sredstev, ki bi lahko poškodovala površino pečice. Na enak način očistite upravljalno ploščo na pečici.

### 13.3 Odstranjevanje in nameščanje steklenih plošč pečice

Notranje steklene plošče lahko odstranite in jih očistite. Število steklenih plošč je različno za različne modele.



#### OPOZORILO!

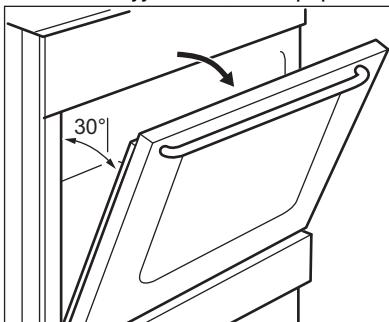
Med čiščenjem naj bodo vrata pečice priprta. Ko jih povsem odprete, se lahko po nesreči zaprejo in povzročijo morebitne poškodbe.



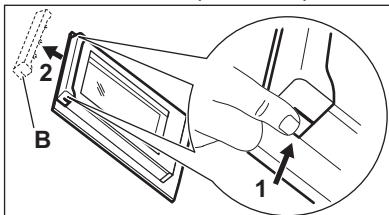
#### OPOZORILO!

Naprave ne uporabljajte brez steklenih plošč.

- Vrata odprite do kota približno 30°. Vrata stojijo sama, ko so priprta.



- Primite okvir vrat (B) na zgornjem robu vrat na obeh straneh in pritisnite navznoter, da sprostite zaponko.



- Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.



#### OPOZORILO!

Ko odstranjujete steklene plošče, se skušajo vrata pečice zapreti.

- Držite zgornji rob steklenih plošč vrat in plošče eno za drugo povlecite navzgor.
- Stekleno ploščo očistite z vodo in milom. Stekleno ploščo temeljito osušite.

Ko končate s čiščenjem, namestite steklene plošče in vrata pečice. Ponovite zgornje korake v obratnem zaporedju. Najprej vstavite manjšo ploščo, nato pa večjo.



#### POZOR!

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

### 13.4 Odstranjevanje predala

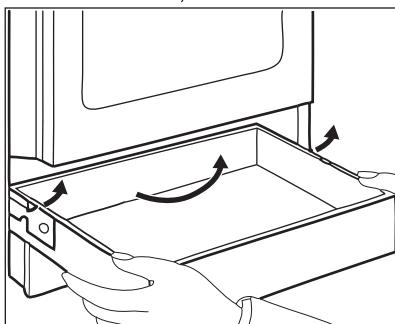


#### OPOZORILO!

V predalu ne hranite vnetljivih predmetov (kot so pripomočki za čiščenje, plastične vrečke, kuhinjske rokavice, papir ali razpršila za čiščenje). Med uporabo pečice se predal lahko segreje. Obstaja nevarnost požara.

Predal pod pečico lahko odstranite za čiščenje.

- Predal vlecite, dokler se ne ustavi.



- Predal počasi dvignite.
- Predal povsem izvlecite.

Za namestitev predala ponovite prejšnje korake v obratnem zaporedju.

## 13.5 Zamenjava žarnice



### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

Žarnica je lahko vroča.

- Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.
- Pečico izključite iz napajanja.
- Na dno pečice položite krpo.

### Luč zadaj

- Steklen pokrov žarnice obrnite in ga snemite.
- Očistite steklen pokrov.
- Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
- Namestite steklen pokrov.

## 14. ODPRAVLJANJE TEŽAV



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 14.1 Kaj storite v primeru ...

| Težava  | Možen vzrok  | Rešitev   |
|---|--|---|
| Naprave ne morete vklopiti.                                     | Naprava ni priključena na napajanje ali je priključena nepravilno. | Preverite, ali je naprava pravilno priključena na napajanje.  |
|   | Pregorela je varovalka.  | Preverite, ali je varovalka vzrok za motnjo. Če varovalka večkrat zapored pregori, se obrnite na električarja.    |
| Kuhalne plošče ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.           | Pregorela je varovalka.  | Kuhalno ploščo ponovno vklopite in v manj kot 10 sekundah nastavite stopnjo kuhanja.                              |
| Indikator akumulirane toplotne ne zasveti.                      | Kuhališče ni vroče, ker je bilo vklopljeno samo kratek čas.        | Če je bilo kuhališče vklopljeno dovolj dolgo, da bi moralo biti vroče, se obrnite na pooblaščeni servisni center. |
| Pečica se ne segreje.   | Pečica je izklopljena.   | Vklopite pečico.  |
|   | Potrebne nastavitev niso nastavljene.                              | Prepričajte se, da so nastavitev pravilne.  |
| Luč ne sveti.   | Luč je okvarjena.  | Zamenjajte žarnico.   |
| Na živilih in v notranjosti pečice se nabirata para in kondenz. | Hrano ste predolgo pustili v pečici.                               | Po zaključku peke jedi ne puščajte v pečici dlje kot 15 - 20 minut.   |
| Jedi se pečajo prepočasi ali prehitro.                          | Temperatura je prenizka ali previsoka.                             | Po potrebi prilagodite temperaturo. Upoštevajte navodila za uporabo.  |

## 14.2 Servisni podatki

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

Potrebeni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične

navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okviru notranjosti pečice. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti pečice.

### **Priporočamo, da podatke zapišete sem:**

Ime modela (MOD.) .....

Številka izdelka (PNC) .....

Serijska številka (S.N.) .....

## 15. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

### 15.1 Podatki o izdelku za kuhalno ploščo v skladu z EU 66/2014

|   |   |             |  |
|---|---|-------------|--|
| Identifikacija modela   | LKR500001W                                      |             |  |
| Vrsta kuhalne plošče  | Kuhalna plošča znotraj samostoječega štedilnika |             |  |
| Število kuhalilišč  | 4   |             |  |
| Tehnologija segrevanja  | Električni grelec                               |             |  |
| Premer krožnih kuhalilišč (Ø)   | Levo zadaj                                      | 14,0 cm     |  |
|   | Desno zadaj                                     | 18,0 cm     |  |
|   | Desno spredaj                                   | 14,0 cm     |  |
|   | Levo spredaj                                    | 18,0 cm     |  |
| Poraba energije na kuhalilišču (EC electric cooking)  | Levo zadaj                                      | 180,3 Wh/kg |  |
|   | Desno zadaj                                     | 179,4 Wh/kg |  |
|   | Desno spredaj                                   | 180,3 Wh/kg |  |
|   | Levo spredaj                                    | 179,4 Wh/kg |  |
| Poraba energije kuhalne plošče (EC electric hob)  |   | 179,9 Wh/kg |  |
| IEC/EN 60350-2 - Gospodinjski električni kuhalni aparati – 2. del: Kuhalne plošče – Metode za merjenje funkcionalnosti. |   |             |  |

### 15.2 Kuhalna plošča - Varčevanje z energijo

Med vsakodnevnim kuhanjem lahko varčujete z energijo, če upoštevate spodnje namige.

- Pri segrevanju vode uporabite samo potrebno količino.

- Posodo po možnosti pokrijte s pokrovko.
- Pred vklopom kuhalila nanj postavite posodo.
- Dno posode mora imeti enak premer kot kuhalila.
- Manjše posode postavite na manjša kuhalila.

- Posodo postavite neposredno na sredino kuhalnika.
- Uporabite akumulirano toploto, da ohranite hrano toplo ali da jo stopite.

### 15.3 Podatki o izdelku za pečice in Podatkovni list za izdelek

|  |   |
|--|---|
| Ime dobavitelja  | Electrolux                              |
| Identifikacija modela                                      | LKR500001W 943005317                    |
| Indeks energijske učinkovitosti                            | 94.9                                    |
| Razred energijske učinkovitosti                            | A                                       |
| Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način | 0,75 kWh/cikel                          |
| Število votlin pečice                                      | 1                                       |
| Toplotni vir   | Električna energija                     |
| Prostornina  | 56 l                                    |
| Vrsta pečice   | Pečica znotraj samostoječega štedilnika |
| Masa   | 39.0 (kg)                               |

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

### 15.4 Pečica – varčevanje z energijo



Pečica ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

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

Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, pečice ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

#### Akumulirana toplota

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo pečice na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v pečici peče naprej.

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

#### Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti topel obrok, izberite najnižjo možno nastavitev temperature.

#### Običajna peka, ki je brez kroženja zraka

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Za dodatne podrobnosti si oglejte poglavje »Pečica - Vsakodnevna uporaba«, Funkcije pečice.

## 16. 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 simbolom , ne odstranjujte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na

krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

Electrolux Appliances AB - Contact Address: Al. Powstańców Śląskich 26, 30-570 Kraków, Poland





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



867365104-C-302022

CE

