



Electrolux



electrolux.com/register



LKR560000X

HR Upute za uporabu | **Štednjak**

2

SL Navodila za uporabo | **Štedilnik**

30



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



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

KORISNIČKA SLUŽBA I SERVIS

Uvijek koristite originalne zamjenske dijelove.

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

Podaci se mogu naći na nazivnoj pločici.

⚠ Upozorenje / oprez - sigurnosne informacije

ℹ Opće informacije i savjeti

🌿 Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	3
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	5
3. POSTAVLJANJE.....	8
4. OPIS PROIZVODA.....	10
5. PRIJE PRVE UPORABE.....	11
6. PLOČA – SVAKODNEVNA UPORABA.....	11
7. PLOČA - KORISNI SAVJETI.....	12
8. PLOČA – ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	13
9. PEĆNICA – SVAKODNEVNA UPORABA	13
10. PEĆNICA - FUNKCIJE SATA.....	15
11. PEĆNICA - KORIŠTENJE PRIBORA.....	15
12. PEĆNICA - SAVJETI I PREPORUKE.....	16
13. PEĆNICA – ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	24
14. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	26
15. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	28
16. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	29

1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

1.1 Sigurnost djece i 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: Držite djecu i kućne ljubimce podalje od uređaja dok radi ili tijekom hlađenja. Dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

1.2 Opća sigurnost

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za uporabu u kućanstvu i ostalim smještajnim jedinicama u zatvorenom prostoru.
- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama za goste s doručkom, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajem u kojima takva uporaba ne prelazi (prosječnu) razinu uporabe u domaćinstvu.

- Samo kvalificirana osoba može postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- 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 oštre 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 grijače.
- 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 spriječili 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 kabele.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niši ispod uređaja, posebice kada radi ili su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.
- Vrata uređaja do kraja zatvorite prije priključivanja utikača u utičnicu napajanja.

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.
- Isključite uređaj nakon svake uporabe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata dok uređaj radi. Može se osloboditi 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 osloboditi zapaljive pare. Plamen ili zagrijane predmete držite podalje od masti i ulja kada kuhate s njima.
- Pare koje oslobađa 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 spriječili 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 pliticu 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, aluminijsko 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.
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.

- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, slijedite sigurnosne upute na ambalaži.
- Katalitički emajl (ako postoji) nemojte čistiti 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 spriječili zatvaranje djece ili kućnih ljubimaca u uređaju.

3. POSTAVLJANJE

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

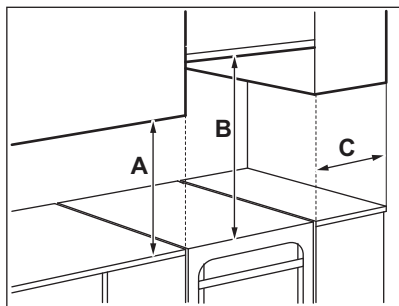
3.1 mjestu uređaja

i

Ne postavljajte štednjak blizu sudopera ili pored ormarića sa sudoperom. Kapljice vlage/vode mogu dospjeti 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 razmake tijekom ugradnje provjerite tablicu.



Minimalni razmaci

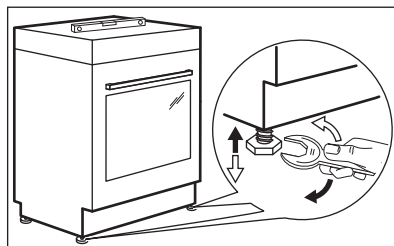
Dimenzije	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Tehnički podaci

Napon	230 V
Frekvencija	50 - 60 Hz
Razred 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!

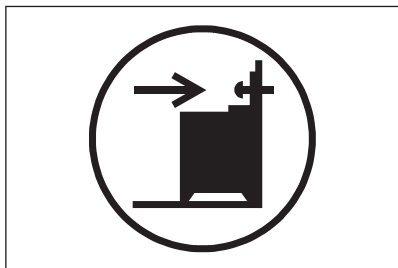
Obavezno ugradite zaštitu protiv nagiba na ispravnu visinu.

i

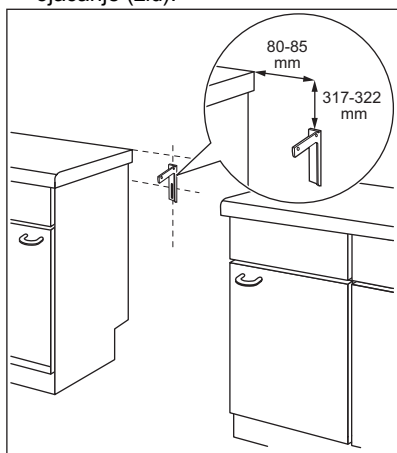
Pobrinite se da površina iza uređaja bude glatka.

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.



1. 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).



2. 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.



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.

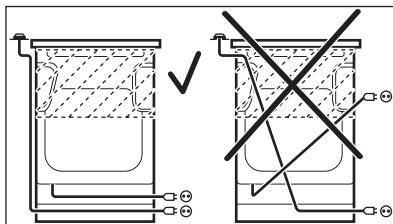
Primjenjive vrste kabela za različite faze:

Faza	Min. veličina kabela
1	3x6,0 mm ²
3 s nulom	5x1,5 mm ²



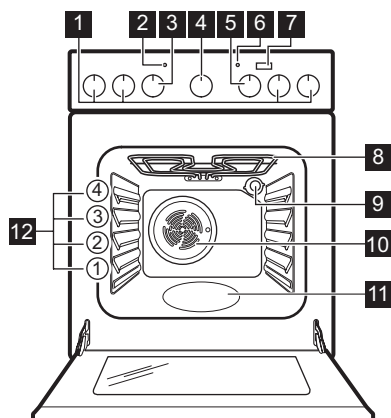
UPOZORENJE!

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



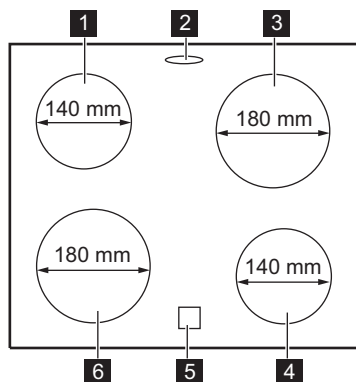
4. OPIS PROIZVODA

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/indikator ploče za kuhanje
- 7 Tipka Para plus
- 8 Grijač
- 9 Svjetlo
- 10 Ventilator
- 11 Udubljenje u unutrašnjosti
- 12 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 posuđe, kalupe za torte, pečenje.
- **Pekač za pecivo**
Za torte i biskvite.

- **Ladica za odlaganje**
Ladica za pohranu nalazi se ispod pećnice.

5. PRIJE PRVE UPORABE

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

5.1 Početno čišćenje

Uklonite sav pribor iz pećnice.



Pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“.

Očistite pećnicu i pribor prije prve uporabe. Pribor vratite natrag na njihovo mjesto.

5.2 Prethodno zagrijavanje

Prije prve uporabe unaprijed zagrijte praznu pećnicu.



Za funkciju: PlusSteam pogledajte poglavlje „Pećnica - Svakodnevna uporaba“, "Uključivanje funkcije: PlusSteam„

1. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju:
2. Pustite pećnicu da radi 1 sat.
3. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu. Maksimalna temperatura za ovu funkciju je 210 °C.
4. Pustite pećnicu da radi 15 minuta.
5. Postavite funkciju  , pritisnite: Para plus . Postavite maksimalnu temperaturu.
6. Pustite pećnicu da radi 15 minuta.
7. Isključite pećnicu i pustite je da se ohladi. Dodatna oprema se može zagrijati više 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
0	Isključeni položaj
1 - 6	Postavke topline



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

Okrenite okretni gumb odabrane 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, okrenite 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 funkcionira 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.

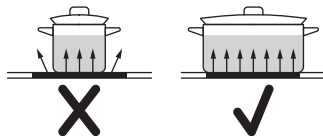


Na keramičkoj ploči nemojte koristiti posuđe s dnom koje ima izbočene rubove ili je grbavo, npr. posude od lijevanog željeza. To može trajno izgrebati ili pohabati površinu ploče za kuhanje.



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



7.2 Primjeri primjene kuhanja

Stupanj kuhanja:	Primjena:
1	Održavanje topline
2	Lagano pirjanje
3	Pirjanje

Stupanj kuhanja:	Primjena:
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 s 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:** rastoplenu plastiku, plastičnu foliju, šećer i hranu sa šećerom,

u protivnom prljavština može uzrokovati oštećenja ploče za kuhanje. Vodite računa da ne dođe do opekline. Koristite posebni strugač za staklenu površinu pod ostrim kutom i oštricu pomičite 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 spriječilo, pećnica ima sigurnosni termostat koji prekida napajanje. Pećnica se ponovno automatski uključuje čim se temperatura snizi.

9.3 Funkcije pećnice

Oznaka	Funkcije pećnice	Aplikacija
0	Isključeni položaj	Pećnica je isključena.
	Svjetlo pećnice	Za uključivanje svjetla bez funkcije kuhanja.
 + 	PlusSteam	Za dodavanje vlažnosti tijekom kuhanja. Da biste dobili pravu boju i hrskavu koru tijekom pečenja. Za više sočnosti tijekom podgrijavanja. Za konzerviranje voća i povrća.
	Lagano kuhanje zrakom	Za pripremu mekanog, sočnog pečenja ili za sušenje bilo kojeg voća i povrća.
	Donji grijač	Za pečenje kolača s hrskavim dnom.
	Tradicionalno pečenje	Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.
	Brzi roštilj	Za roštiljanje tanke hrane u većim količinama i tostiranje kruha.
	Turbo roštilj	Za pečenje većih koljenica ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.
	Kuhanje zrakom	Za pečenje ili pečenje i prženje hrane za koju je potrebna ista temperatura kuhanja na više od jednog položaja police, bez miješanja okusa.
	Vlažno pečenje	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 energetske učinkovitosti. 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 poglavlje "Energetska učinkovitost", Ušteda energije. Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Za upute za kuhanje pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke", Vlažno pečenje.
	Vrući zrak	Za istodobno pečenje na do dva položaja police i sušenje hrane. Postavite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za Tradicionalno pečenje.
	Odmrzavanje	Za odmrzavanje (povrće i voće). Vrijeme odmrzavanja ovisi o količini i veličini zamrznute hrane.

9.4 Uključivanje funkcije: PlusSteam

Ova funkcija omogućuje poboljšavanje vlažnosti tijekom kuhanja.

UPOZORENJE!

Postoji opasnost od opekotina i oštećenja na uređaju.

Ispuštena vlaga može uzrokovati opekline:

- Ne otvarajte vrata uređaja kad koristite funkciju: PlusSteam.
- Pažljivo otvorite vrata uređaja nakon korištenja funkcije . PlusSteam.



Pogledajte poglavlje „Savjeti i preporuke“.

1. Otvorite vrata pećnice.
2. Ispunite udubljenje u unutrašnjosti vodom iz slavine.
Maksimalni kapacitet udubljenja u unutrašnjosti iznosi 250 ml.
Napunite udubljenje u unutrašnjosti vodom samo dok je pećnica još hladna.
3. Postavite funkciju: PlusSteam  .

4. Pritisnite tipku Plus para .

Tipka Plus para radi samo s funkcijom: PlusSteam.

Indikator se uključuje.

5. Za odabir temperature okrenite regulator temperature.
6. U uređaj stavite hranu i zatvorite vrata pećnice.

OPREZ!

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

7. Za isključivanje uređaja, pritisnite tipku Plus para , a regulatore za funkcije pećnice i temperaturu okrenite u položaj isključeno.
Kontrolna žarulja funkcije Para plus isključuje se.
8. Iz udubine u unutrašnjosti uklonite vodu.

UPOZORENJE!

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

10. PEĆNICA - FUNKCIJE SATA

10.1 Zvučni alarm

Koristite ga za podešavanje odbrojavanja.



Ova funkcija nema utjecaja na rad uređaja.

1. Postavite funkciju i temperaturu pećnice.
2. Okrenite tipku podsjetnika minuta do kraja, zatim je okrenite na potrebni vremenski period.
Nakon isteka vremena, oglašava se zvučni signal.

11. PEĆNICA - KORIŠTENJE PRIBORA

UPOZORENJE!

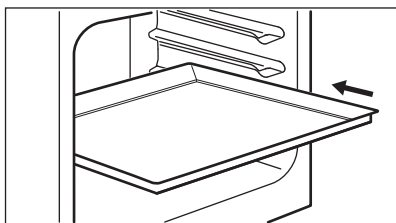
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

11.1 Umetanje dodatne opreme

Pekač:



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

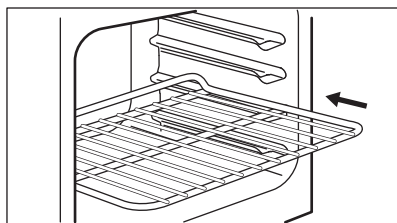


Pekač ili duboku pliticu stavite na položaj police. Pobrinite se da ne dodiruje stražnju stijenku pećnice.

Mreža za pečenje:



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



Staviteolicu na ispravan 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. Ovisе o receptima, kvaliteti i količini korištenih sastojaka.

12.1 Opće informacije

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

Uređaj ima poseban sustav pomoću kojega zrak cirkulira i para se stalno reciklira. S tim sustavom možete kuhati u parnom okolišu i održati hranu mekanom iznutra a hrskavom izvana. Skraćuje vrijeme pečenja i potrošnju energije na minimum.

Vlaga 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 stavlјajte predmete izravno na dno uređaja i ne stavlјajte aluminijsku foliju na komponente dok kuhate. Time možete promijeniti rezultate pečenja i uzrokovati oštećenje emaja.

12.2 Pečenje

Za prvo pečenje koristite nižu temperaturu.

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

Torte i pite se možda neće ravnomjerno zapeći ako ih pečete na različitim razinama. Nema potrebe mijenjati postavku temperature ako dođe do neravnomjernog tamnjenja. Razlike će se izjednačiti tijekom pečenja.

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

12.3 Pečenje kolača

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

Ako koristite dvije posude za pečenje istovremeno, ostavite jednu praznu razinu između njih.

12.4 Pečenje mesa i ribe

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

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

12.5 Vremena pripreme

Vremena pripreme ovise o vrsti, konzistentnosti i volumenu hrane.

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

12.6 PlusSteam +



Prije prethodnog zagrijavanja napunite udubljenje u unutrašnjosti vodom samo dok je pećnica još hladna.

Pogledajte "Uključivanje funkcije: PlusSteam"

Pečenje

Jelo	Voda u reljefnim šupljinama (ml)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Pribor
Bijeli kruh ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Koristite plitvicu za pečenje.
Krušna peciva ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Koristite plitvicu za pečenje.
Domaća pizza ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Koristite plitvicu za pečenje.
Tanka pogača ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Koristite plitvicu za pečenje.
Kolačići, keksi, croissant ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Koristite plitvicu za pečenje.
Torta od šljiva, pita od jabuka, rollice s cimetom ¹⁾	100	180	20	2	Koristite kalup za kolače.

¹⁾ Prethodno zagrijavajte u praznoj pećnici 5 minuta prije pečenja.

Pripremanje zamrznutih namirnica

Jelo	Voda u reljefnim šupljinama (ml)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Pribor
Smrznuta piza ¹⁾	150	200 - 210	10 - 20	2	Koristite mrežu za pečenje.
Smrznuti croissant ¹⁾	150	160 - 170	25 - 30	2	Koristite plitvicu za pečenje.

¹⁾ Prethodno zagrijavajte u praznoj pećnici 10 minuta prije pečenja.

Regeneracija hrane

Jelo	Voda u reljefnim šupljina- ma (ml)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj re- šetke	Pribor
Bijeli kruh	100	110	15 - 25	2	Koristite pliticu za pe- čenje.
Peciva	100	110	10 - 20	2	Koristite pliticu za pe- čenje.
Pizza na kućni način	100	110	15 - 25	2	Koristite pliticu za pe- čenje.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Koristite pliticu za pe- čenje.
Povrće	100	110	15 - 25	2	Koristite pliticu za pe- čenje.
Riža	100	110	15 - 25	2	Koristite pliticu za pe- čenje.
Tjestenina	100	110	15 - 25	2	Koristite pliticu za pe- čenje.
Meso	100	110	15 - 25	2	Koristite pliticu za pe- čenje.

Pečenje

Jelo	Voda u reljefnim šupljina- ma (ml)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj re- šetke	Pribor
Svinjsko peče- nje	200	180	65 - 80	2	Koristite mrežu za pe- čenje i pekač za peče- nje.
Goveđe peče- nje	200	200	50 - 60	2	Koristite mrežu za pe- čenje i pekač za peče- nje.
Pile	200	210	60 - 80	2	Koristite mrežu za pe- čenje i pekač za peče- nje.
Pečena purica	200	200	70 - 90	2	Koristite mrežu za pe- čenje i pekač za peče- nje.

12.7 Konzerviranje +



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od opekotina i oštećenja na uređaju.

- Upotrebljavajte samo staklenke za konzerviranje istih dimenzija dostupne na tržištu.

- Na pekač za pecivo ne stavljajte više od šest staklenki od pola litre.
- Staklenke napunite jednolično, ostavljajući 1 cm zraka od vrha svake staklenke. Poklopce ostavite na vrhu, bez da ih hermetički zatvorite.
- Staklenke se ne smiju međusobno dodirivati.
- Stavite 1/2 litre vode u pekač za pečenje i 1/4 litre vode u udubinu kako biste omogućili dovoljno vlage u pečnici.

- Odaberite funkciju PlusSteam i postavite ispravnu temperaturu, prema tablici ispod.

- Staklenke se mogu hermetički zatvoriti tek kad se funkcija isključi.

Meko voće

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Pribor
Jagode/borovnice/maline	160	25 - 30	1	Koristite pliticu za pečenje.

Košunjavo voće

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Pribor
Kruške / Dunje / Šljive	160	35 - 40	1	Koristite pliticu za pečenje.

Meko povrće

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Pribor
Tikvice/patlidžan/luk/rajčice	160	30 - 35	1	Koristite pliticu za pečenje.

Kiselo povrće

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Pribor
Mrkva/kiseli krastavci/repica/celer	160	35 - 45	1	Koristite pliticu za pečenje.

12.8 Lagano kuhanje zrakom

Sušenje

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (h)	Položaj rešetke	
			1 položaj	2 položaja
Povrće				
Grah	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Papreni kotleti	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Ukiseljeno povrće	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Narezane gljive	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Začinsko bilje	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
Voće				
Polovice šljiva	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Polovice marelica	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Jabuke izrezane na ploške	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (h)	Položaj rešetke	
			1 položaj	2 položaja
Polovice kruški	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

Nisko temp. pečenje

Jelo	Količina (kg)	Pečenje sa svake strane (min)	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Vrijeme (min)
Govedina					
Filet, srednje pečen	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 90
Goveđa pečenka, srednje pečena	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	160 - 200
Teletina					
Filet, ružičast iznutra	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	50 - 90
Rebra, u jednom komadu	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Srednje pečena teletina	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Svinjetina					
Filet, ružičast iznutra	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Rebra, u jednom komadu	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Srednje pečena svinjetina	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

12.9 Tradicionalno pečenje

Pečenje

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Ravna torta	160 - 170	25 - 35	2
Kolač od dizanog tijesta s jabukama	170 - 190	45 - 55	3
Sočni kolač	170 - 180	35 - 45	2
Kolač od prhkog tijesta	170 - 190	50 - 60	3
Cheesecake	170 - 190	60 - 70	2
Seljački kruh	190 - 210	50 - 60	2
Rumunjski biskvitni kolač	165 - 175	35 - 45	2
Rumunjski kolač od dizanog tijesta - tradicionalni	165 - 175	35 - 45	2
Slatko pecivo s kvascem	180 - 200	15 - 25	2

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Rolada	150 - 170	15 - 25	2
Quiche lorraine	215 - 225	45 - 55	2

Pečenje mesa

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Pile, polovica	210 - 230	35 - 50	2
Svinjski kotlet	190 - 210	30 - 35	3
Riba, cijela	200 - 220	40 - 70	2

12.10 Brzi roštilj

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Polovica pileta	230	50 - 60	2
Svinjski kotlet	230	40 - 50	3
Svinjetina na roštilju	250	17 - 25	2
Svinjetina	250	20 - 30	2
Goveđi biftek: srednje pečeno	230	25 - 35	2

12.11 Turbo roštilj

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Polovica pileta	200	50 - 60	2
Pile	250	55 - 60	2
Pileća krilca	230	30 - 40	2
Svinjski kotlet	230	40 - 50	2
Goveđi biftek: dobro pečeno	250	35 - 40	2

12.12 Kuhanje zrakom

Pečenje kruha i peciva

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Kolač od dizanog tijesta s nadjevom	150 - 160	20 - 30	2
Sendvič Victoria	170 - 190	30 - 40	2
Švicarski kolač od jabuka	180 - 200	35 - 45	2
Božićni kolač	150 - 160	40 - 50	2

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Madeira kolač	170 - 190	50 - 60	2
Poljupci	110 - 120	30 - 40	2
Zapečeni krumpir	180 - 200	40 - 50	2
Lasagne	170 - 190	30 - 50	2
Makaroni iz pećnice	170 - 190	50 - 60	2
Pizza	190 - 200	25 - 35	2

Pečenje

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Pile, cijelo	200 - 220	55 - 65	2
Svinjsko pečenje	170 - 180	45 - 50	2

12.13 Vlažno pečenje

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Pribor
Kruh i pizza				
Žemlje	190	25 - 30	2	podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje
Peciva	200	40 - 45	2	podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje
Smrznuta pizza 350 g	190	25 - 35	2	Rešetka za pečenje
Torte u pladnju za pečenje				
Rolada	180	20 - 30	2	podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje
Čokoladni kolačić	180	35 - 45	2	podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje
Torta u kalupu				
Sufle	210	35 - 45	2	keramički kalupi na rešetki za pečenje
Biskvitna podloga za flan	180	25 - 35	2	podloga za flan na rešetki za pečenje
Biskvit	150	35 - 45	2	kalup za kolače na rešetki za pečenje
Riba				
Riba u škartocu/foliji 300 g	180	25 - 35	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
Riblj file, 300 g	180	30 - 40	2	pizza na rešetki za pečenje

Jelo	Tempe- ratura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Pribor
Meso				
Meso u škartocu / foliji 250 g	200	35 - 45	2	podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje
Ražnjići 500 g	200	30 - 40	2	podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje
Mali komadi za pečenje				
Kolačići	170	25 - 35	2	podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje
Macarons	170	40 - 50	2	podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje
Muffini	180	30 - 40	2	podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje
Slani kreker	160	25 - 35	2	podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje
Biskviti od prhkog tijesta	140	25 - 35	2	podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje
Tartelete	170	20 - 30	2	podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje
Vegetarijansko				
Miješano povrće u škartocu/foliji 400 g	200	20 - 30	2	podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje
Omlet	200	30 - 40	2	pizza na rešetki za pečenje
Povrće na podlozi za pečenje 700 g	190	25 - 35	2	podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje

12.14 Vrući zrak

Pečenje kruha i peciva

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Nedizano tijesto	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Slatko pecivo s kvascem	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Poljupci	100 - 120	55 - 65	1 + 3
Kolač s maslacem	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Pizza	200 - 220	35 - 45	1 + 3

12.15 Informacije za ispitne ustanove

Hrana	Funkcija	Temperatura (°C)	Dodatna oprema	Položaj police	Vrijeme (min)
Sitni kolači, (16 po plitici)	Tradicionalno pečenje	160	pekač za pecivo	3	20 - 30
Sitni kolači, (16 po plitici)	Kuhanje zrakom	150	pekač za pecivo	3	20 - 30
Sitni kolači, (16 po plitici)	Vrući zrak	160	pekač za pecivo	1 + 3	30 - 40
Pita od jabuka (2 kalupa Ø20 cm, dijagonalno postavljani)	Tradicionalno pečenje	190	mreža za pečenje	1	65 - 75
Pita od jabuka (2 kalupa Ø20 cm, dijagonalno postavljani)	Kuhanje zrakom	180	mreža za pečenje	2	70 - 80
Bezmasni biskvit	Tradicionalno pečenje	180	mreža za pečenje	2	20 - 30
Bezmasni biskvit	Kuhanje zrakom	160	mreža za pečenje	2	25 - 35
Bezmasni biskvit	Vrući zrak	170	mreža za pečenje	1 + 3	30 - 40
Prhko tijesto / Prutići	Tradicionalno pečenje	140	pekač za pecivo	3	15 - 30
Prhko tijesto / Prutići	Kuhanje zrakom	140	pekač za pecivo	3	20 - 30
Prhko tijesto / Prutići	Vrući zrak	140	pekač za pecivo	1 + 3	15 - 30
Tost	Brzi roštilj	250	mreža za pečenje	3	5 - 10
Govedi burger ¹⁾	Turbo roštilj	250	mreža za pečenje ili plitica za roštilj/pečenje	3	15 - 20 jedna strana; 10 - 15 druga strana

¹⁾ 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 krpu s toplom vodom i sredstvom za čišćenje. Pribor ne perite u perilici posuđa.

Tvrdokorne 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 oštetiti površinu pećnice. Očistite upravljačku ploču pećnice uz isti oprez.

13.3 Čišćenje udubljenja u unutrašnjosti

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



Preporučujemo da slijedite postupak čišćenja najmanje svakih 5-10 ciklusa funkcije: PlusSteam.

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

13.4 Skidanje i postavljanje staklenih ploča pećnice

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



UPOZORENJE!

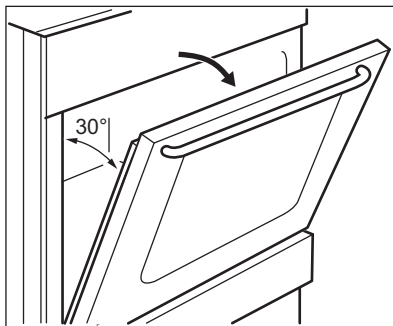
Tijekom postupka čišćenja vrata pećnice držite lagano otvorena. Kad ih potpuno otvorite mogu se slučajno zatvoriti i uzrokovati slučajnu štetu.



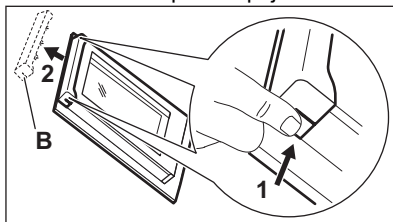
UPOZORENJE!

Uređaj ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

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



2. Uхватите лажну (B) на горњем рубу врата с обје стране и притисните према унутра како бисте отпустили спојнице.



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 umetnite staklene ploče i postavite vrata pećnice. Gore opisane korake obavite obrnutim redoslijedom. Najprije umetnite manju ploču, zatim veću.



OPREZ!

Provjerite dali ste ispravno postavili unutarnje staklo na mjesto.

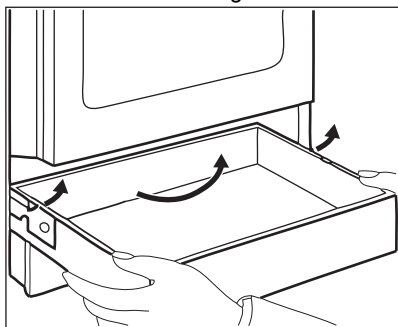
13.5 Vađenje ladice

⚠ 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.

13.6 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.

Stražnje svjetlo

1. Okrenite stakleni poklopac svjetla i skinite ga.
2. Očistite stakleni poklopac.
3. Zamijenite žarulju odgovarajućom žaruljom koja je otpora na toplinu od 300 °C.
4. Postavite stakleni poklopac.

14. RJEŠAVANJE PROBLEMA

⚠ UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

14.1 Što učiniti ako ...

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Uređaj ne možete uključiti.	Uređaj 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, obratite 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 radila samo kratko vrijeme.	Ako je zona radila dovoljno dugo i trebala bi biti vruća, obratite se ovlaštenom servisu.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećnica se ne zagrijava.	Pećnica je isključena.	Uključite pećnicu.
	Nisu postavljene potrebne postavke.	Provjerite jesu li postavke točne.
Svjetlo ne radi.	Svjetlo pećnice nije ispravno.	Zamijenite žarulju.
Para i kondenzat nakupljaju se na hrani i u unutrašnjosti pećnice.	Jelo ste predugo ostavili u pećnici.	Nakon završetka pečenja jelo ne ostavljajte u pećnici dulje od 15-20 minuta.
Jela se predugo ili prebrzo peku.	Temperatura je preniska ili previsoka.	Po potrebi podesite temperaturu. Slijedite upute iz priručnika za upotrebu.
Učinkovitost kuhanja nije dobra uporabom funkcije: PlusSteam.	Niste uključili funkciju PlusSteam.	Pogledajte poglavlje "Uključivanje funkcije: PlusSteam".
	Udubljenje u unutrašnjosti niste napunili vodom.	Pogledajte poglavlje "Uključivanje funkcije: PlusSteam".
	Niste ispravno uključili funkciju PlusSteam pomoću tipke Para plus.	Pogledajte poglavlje "Uključivanje funkcije: PlusSteam".
Želite uključiti funkciju Lagano kuhanje zrakom, ali indikator tipke "Plus para" je uključen.	Funkcija PlusSteam radi.	Pritisnite tipku Para plus  za zaustavljanje funkcije PlusSteam.
Voda u udubljenju u unutrašnjosti ne vrije.	Temperatura je preniska.	Temperaturu postavite na najmanje 110 °C. Pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke".
Voda izlazi iz udubljenja u unutrašnjosti.	Previše je vode u spremniku za vodu.	Isključite pećnicu i pazite da je uređaj hladan. Vodu obrišite krpom ili spužvom. Dodajte ispravnu količinu vode u udubljenje u unutrašnjosti. Pogledajte određeni postupak.

14.2 Podaci o servisu

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

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

Preporučujemo da podatke upišete ovdje:	
Model (MOD.)	
Broj proizvoda (PNC)	
Serijski broj (S.N.)	

15. ENERGETSKA UČINKOVITOST

15.1 Informacije o proizvodu u skladu s EU uredbom o ekološkom dizajnu ploče za kuhanje

Identifikacijska oznaka modela	LKR560000X	
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	14.0cm
	Desna stražnja	18.0cm
	Desna prednja	14.0cm
	Lijeva prednja	18.0cm
Potrošnja energije po zoni kuhanja(EC electric cooking)	Lijeva stražnja	180.3Wh/kg
	Desna stražnja	179.4Wh/kg
	Desna prednja	180.3Wh/kg
	Lijeva prednja	179.4Wh/kg
Potrošnja energije ploče za kuhanje(EC electric hob)	179.9Wh/kg	

IEC/EN 60350-2- Kućanski električni uređaji za kuhanje - 2. dio: Ploče za kuhanje - Metode za mjerenje učinkovitosti.

15.2 Ploča za uštedu energije - Ušteda energije

Tijekom svakodnevnog kuhanja možete uštedjeti energiju ako slijedite savjete u nastavku.

- Kad zagrijavate vodu, koristite samo onu količinu koja vam je potrebna.
- Ako je moguće, posuđe uvijek poklopite poklopcima.
- Prije uključivanja zone za kuhanje, na nju stavite posuđe.

- Dno posuđa trebalo bi imati isti promjer kao i zona kuhanja.
- Stavite manje posuđe na manje zone kuhanja.
- Posuđe stavite izravno na središte zone kuhanja.
- Koristite preostalu toplinu za održavanje hrane toplom ili za njezino topljenje.

15.3 Informacije o proizvodu i List s informacijama o proizvodu u skladu s uredbama EU i UK o ekološkom dizajnu i označivanju energetske učinkovitosti za pećnice

Naziv dobavljača	Electrolux
Identifikacija modela	LKR560000X 943005311
Indeks energetske učinkovitosti	94,9

Klasa energetske učinkovitosti	A
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	0,84kWh/ciklusu
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0,74kWh/ciklusu
Broj šupljina	1
Izvor topline	Struja
Glasnoća zvuka	54l
Vrsta pećnice	Pećnica u samostojećem štednjaku
Mass	42.0kg

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



Uređaj ima funkcije koje vam pomažu uštedjeti energiju tijekom svakodnevnog kuhanja.

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

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

Kad je to moguće, nemojte prethodno zagrijte uređaj prije pečenja.

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

Kuhanje s ventilatorom

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

Preostala toplina

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

Vlažno pečenje

Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Za dodatne pojedinosti pogledajte poglavlje "uređaj - svakodnevna uporaba", funkcije uređaja.

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.

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



Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

SKRB ZA STRANKE 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.

KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	31
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	33
3. NAMESTITEV.....	35
4. OPIS IZDELKA.....	38
5. PRED PRVO UPORABO.....	39
6. KUHALNA PLOŠČA - VSAKODNEVNA UPORABA.....	39
7. KUHALNA PLOŠČA - NAMIGI IN NASVETI.....	40
8. KUHALNA PLOŠČA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	41
9. PEČICA - VSAKODNEVNA UPORABA	41
10. PEČICA - ČASOVNE FUNKCIJE.....	43
11. PEČICA - UPORABA DODATNE OPREME.....	43
12. PEČICA - NAMIGI IN NASVETI.....	44
13. PEČICA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	52
14. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	54
15. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	55
16. SKRB ZA OKOLJE.....	57

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 dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se z napravo ne igrajo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavrzite.
- OPOZORILO: Ko naprava deluje ali se ohlaja, poskrbite, da so otroci in hišni ljubljenci dovolj oddaljeni od naprave. Dostopni deli se med uporabo segrejejo.
- 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 vrati, da preprečite pregrevanje.
- Naprave ne nameščajte na ploščadi.
- Naprave ne upravljajte z zunanjo 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 shranjujte 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 pooblaščen 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, pooblaščen 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 vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Preden vtaknete vtič v vtičnico, povsem zaprite vrata naprave.

2.3 Uporaba

OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb in opeklin.
Nevarnost električnega udara.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.

- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko pride do izpusta vročega zraka.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.

OPOZORILO!

Obstaja nevarnost požara in eksplozije.

- Maščobe in olja lahko ob segrevanju sproščajo vnetljive hlape. Plamenov ali segrelih predmetov ne približujte maščobam in olju, kadar kuhate z njimi.
- Hlapi, 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 odprti 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 emaila:
 - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
 - Na napravo ali neposredno na njeno dno ne polagajte aluminijaste folije.
 - Ne smete postaviti izdelke neposredno v vročo napravo.
 - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
 - Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emaila 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 padejo na napravo. Površina se lahko poškoduje.
- Ne vklapljajte kuhališč, na katerih je prazna posoda ali pa so sploh ni nobene posode.
- Posoda, ki je izdelana iz litega železa ali aluminija oz. ima poškodovano 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 pooblaščen 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 čistite 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 gospodinskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo druge 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 pooblaščen servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

2.7 Odlaganje

OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadužitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite 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.

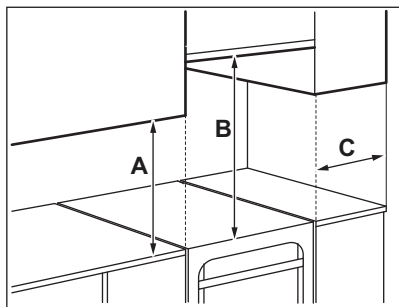
3.1 Lokacija naprave



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

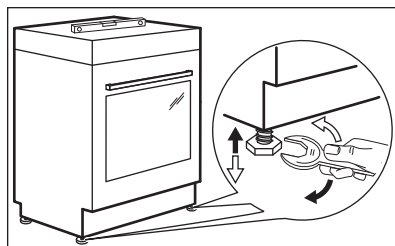
Dimenzija	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Tehnični podatki

Napetost	230 V
Frekvenca	50 - 60 Hz
Razred naprave	1

Dimenzija	mm
Višina	858
Širina	500
Globina	600

3.3 Namestitev naprave v vodoraven položaj



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

3.4 Zaščita pred nagibanjem

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



POZOR!

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

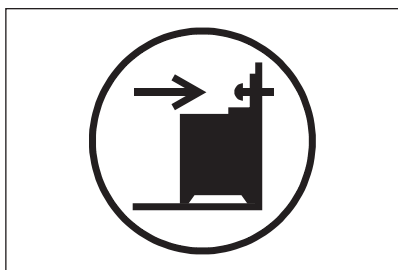


Prepričajte se, da je površina za napravo gladka.

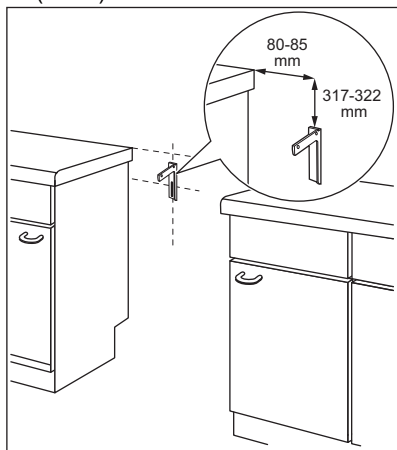
Namestiti morate zaščito pred nagibanjem. Če je ne namestite, se lahko naprava nagne.

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





1. 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).



2. Odprtino lahko najdete na levi strani hrbtne 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.



Če spremenite 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!

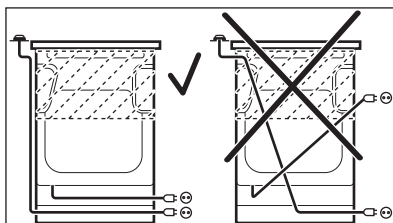
Preden priključite napajalni kabel v priključek, izmerite napetost med fazami v hišnem omrežju. Nato glejte nalepko na hrbtni strani naprave, da uporabite pravilno električno napeljavo. Ta vrstni red korakov preprečuje napake pri napeljavi in poškodbe električnih sestavnih delov naprave.

Primerne vrste kablov za različne faze:

Faza	Najmanjša velikost kabla
1	3 x 6,0 mm ²
3 z nevtralnim vodnikom	5 x 1,5 mm ²

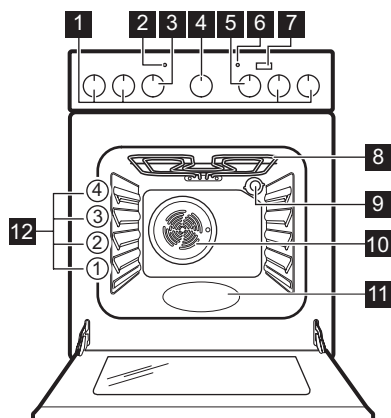
OPOZORILO!

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



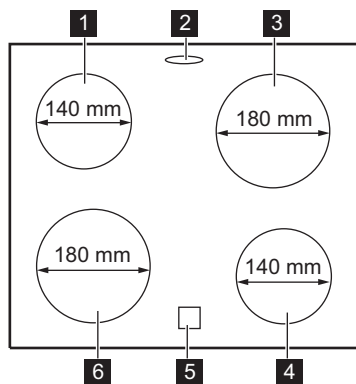
4. OPIS IZDELKA

4.1 Splošni pregled



- 1 Gumbi za kuhhalno ploščo
- 2 Prikazovalnik/simbol temperature
- 3 Gumb za nastavitev temperature
- 4 Gumb za odštevalno uro
- 5 Gumb za funkcije pečice
- 6 Lučka/simbol/indikator kuhhalne plošče
- 7 Tipka plus para
- 8 Grelec
- 9 Luč
- 10 Ventilator
- 11 Vboklina pečice
- 12 Položaji rešetk

4.2 Postavitev kuhhalne 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 posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.
- **Pekač**

Za pecivo in biskvit.

- **Predal za shranjevanje**
Predal za shranjevanje je pod pečico.

5. PRED PRVO UPORABO

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

5.1 Začetno čiščenje

Odstranite vse pripomočke iz pečice.



Oglejte si poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«.

Pred prvo uporabo očistite pečico in opremo. Pripomočke namestite nazaj v prvotni položaj.

5.2 Predgrevanje

Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.



Za funkcijo: Plussteam glejte poglavje »Pečica – vsakodnevna uporaba«, »Vklp funkcije: Plussteam«.

1. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo.
2. Pečica naj deluje eno uro.
3. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo. Najvišja temperatura za to funkcijo je 210 °C.
4. Pečica naj deluje 15 minut.
5. Nastavite funkcijo  , pritisnite: Dodatna para . Nastavite najvišjo temperaturo.
6. Pečica naj deluje 15 minut.
7. Pečico izklopite in pustite, da se ohladi. Dodatna oprema se lahko segreje bolj kot običajno. Pečica lahko oddaja neprijetne vonjave in dim. Prepričajte se, da je pretok zraka v prostoru zadosten.

6. KUHALNA PLOŠČA - VSAKODNEVNA UPORABA

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Opis kuhališč

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 kuhališče približno 5–10 minut pred koncem kuhanja.

Obrnite gumb za izbrano kuhališče na potrebno stopnjo kuhanja. Zasveti indikator upravljanja kuhalne plošče. Za zaključek kuhanja obrnite gumb v položaj za izklop.

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

6.3 Uporaba preprostega kuhališča

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



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



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

6.4 Indikator akumulirane toplote



OPOZORILO!

Dokler indikator sveti, obstaja nevarnost opeklin zaradi akumulirane toplote.

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

Indikator lahko zasveti tudi:

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

Indikator ugasne, ko se kuhališče 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 kuharno ploščo.



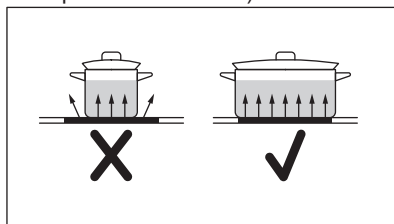
Posode z dnom z izrazitimi robovi ali izboklinami, npr. litoželezne posode, ne uporabljajte na steklokeramični plošči. Na ta način lahko trajno opraskate ali poškodujete površino kuhalne plošče.



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

Če želite varčevati z energijo in zagotoviti pravilno delovanje kuhalne plošče, mora imeti

dno posode ustrezen najmanjši premer (vsaj enak premeru kuhališča).



7.2 Primeri kuhanja

Stopnja kuhanja:	Uporaba:
1	Ohranjanje toplote
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 očistite.
- 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 strgalo za steklo.

8.2 Čiščenje kuhalne plošče

- **Takoj odstranite:** topljeno plastiko, plastično folijo, sladkor in sladko hrano, v

nasprotnem primeru se lahko zaradi umazanije poškoduje kuhalna plošča. Pazite, da ne pride do opeklin. 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.

9.1 Vklp in izklop pečice

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

9.3 Funkcije pečice

9.2 Varnostni termosta

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

Simbol	Funkcije pečice	Aplikacija
0	Položaj za izklop	Pečica je izklopljena.
	Luč pečice	Za vklop luči brez funkcije pečice.

Simbol	Funkcije pečice	Aplikacija
	Plussteam	Za dodajanje vlage med pripravo hrane. Zagotovite pravo barvo in hrustljavo skorjo med pečenjem. Za večjo sočnost med pogrevanjem. Za ohranjanje sadja ali zelenjave.
	Rahel vroči zrak	Za pripravo mehkih, sočnih pečenjk ali sušenje sadja in zelenjave.
	Gretje spodaj	Za peko tort s hrustljivim dnom.
	Gretje zgoraj/spodaj	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.
	Hitri žar	Za pečenje ploskih živil na žaru v velikih količinah in popekanje kruha.
	Infra pečenje	Za pečenje večjih kosov mesa ali perutnine s kostmi na enem položaju rešetke. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.
	Vroči zrak	Za pečenje ali pečenje mesa in peko peciva z enako temperaturo priprave na več kot enem položaju rešetke, ne da bi se okusi mešali.
	Vlažne jedi	Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energetske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014). Preizkusi v skladu z: IEC/EN 60350-1. Med pečenjem morajo biti vrata zaprta, da se funkcija ne prekinе in da se zagotovi delovanje pečice z največjo energijsko učinkovitostjo. 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. Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Za navodila za kuhanje si oglejte poglavje »Namigi in nasveti«, Vlažne jedi.
	Vroči zrak	Za pečenje na do dveh položajih rešetk hkrati in za sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj/spodaj.
	Odtaljevanje	Za odtaljevanje hrane (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjene hrane.

9.4 Vklp funkcije: Plussteam

Ta funkcija med peko omogoča boljšo vlažnost.

OPOZORILO!

Nevarnost opeklin in poškodb naprave.

Sproščena vlaga lahko povzroči opekline:

- Ne odpirajte vrat naprave med uporabo funkcije: Plussteam.
- Vrata naprave previdno odprite po koncu uporabe funkcije: Plussteam.



Oglejte si poglavje »Namigi in nasveti«.

1. Odprite vrata pečice.
 2. Vboklino pečice napolnite z vodo iz pipe. V vboklino pečice lahko natočite največ 250 ml. Vboklino pečice napolnite z vodo samo, ko je pečica hladna.
 3. Nastavite funkcijo: Plussteam .
 4. Pritisnite tipko Plus para . Tipka Plus para deluje samo s funkcijo: Plussteam.
- Zasveti indikator.
5. Obrnite gumb za nastavev temperature, da izberete želeno temperaturo.

6. Hrano položite v napravo in zaprite vrata.



POZOR!

Vbokline pečice ne polnite ponovno z vodo med peko ali ko je pečica vroča.

7. Če želite izklopiti napravo, pritisnite tipko Plus para ter obrnite gumba za funkcije pečice in nastavev temperature v položaj za izklop.
- Indikator tipke Plus para ugasne.
8. Odstranite vodo iz vbokline pečice.



OPOZORILO!

Preden odstranite preostalo vodo iz vbokline pečice, se prepričajte, da je naprava hladna.

10. PEČICA - ČASOVNE FUNKCIJE

10.1 Odštevalna ura

Uporabite jo za nastavev odštevanja časa.



Ta funkcija ne vpliva na delovanje naprave.

1. Nastavite funkcijo pečice in temperaturo.
 2. Gumb programske ure obrnite do konca, nato pa na potrebno časovno vrednost.
- Po pretečenem nastavljenem času se oglasi zvočni signal.

11. PEČICA - UPORABA DODATNE OPREME



OPOZORILO!

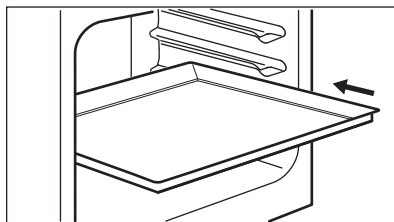
Oglejte si poglavja o varnosti.

11.1 Vstavljanje dodatne opreme

Pekač:



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

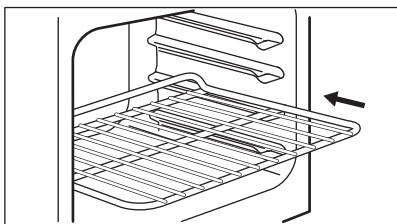


Pekač ali globok pekač postavite na položaj rešetke. Pazite, da se ne dotika zadnje stene pečice.

Mreža za pečenje:



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



Mrežo postavite na ustrezen 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.

Naprava ima poseben sistem kroženja zraka, ki neprestano obnavlja paro. To omogoča pripravo jedi v vlažnem okolju, zato ostanejo živila sočna v notranjosti in hrustljava navzven. Skrajša čas pečenja in zmanjša porabo energije na najmanjšo mogočo raven.

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.

Torte in peciva, ki jih pečete na različnih višinah, ne bodo enakomerno zapečeni. Če pride do neenakomernega porjavenja, ni treba spreminjati nastavitve temperature. Razlike se med pečenjem izenačijo.

Pekači v pečici se med pečenjem lahko ukrivijo. Ko se ponovno ohladijo, se zravnamo.

12.3 Peka tort

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

Če uporabljate dva pekača sočasno, med njima pustite en nivo prazen.

12.4 Peka mesa in rib

Preden 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 Čas priprave

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

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

12.6 Plussteam +



Pred predgrevanjem napolnite vboklino pečice z vodo samo, ko je pečica hladna.

Oglejte si »Vklp funkcije«: Plussteam"

Pekovski izdelki

Jed	Voda v pečici (ml)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Pripomočki
Bel kruh ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Uporabite pekač.
Žemlje ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Uporabite pekač.
Domača pizza ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Uporabite pekač.
Fokača ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Uporabite pekač.
Piškot, čajni kolački, rogljički ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Uporabite pekač.
Češpljev kolač, jabolčna pita, ci-metovi zvitki ¹⁾	100	180	20	2	Uporabite tortni model.

¹⁾ Prazno pečico segrevajte pet minut pred začetkom peke.

Peka zamrznjenih živil

Jed	Voda v pečici (ml)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Pripomočki
Zamrznjena piza ¹⁾	150	200 - 210	10 - 20	2	Uporabite mrežo za pečenje.
Zamrznjeni rogljički ¹⁾	150	160 - 170	25 - 30	2	Uporabite pekač.

¹⁾ Prazno pečico segrevajte 10 minut pred začetkom peke.

Regeneracija živil

Jed	Voda v pečici (ml)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Pripomočki
Bel kruh	100	110	15 - 25	2	Uporabite pekač.
Žemlje	100	110	10 - 20	2	Uporabite pekač.
Domača pizza	100	110	15 - 25	2	Uporabite pekač.
Fokača	100	110	10 - 20	2	Uporabite pekač.
Zelenjava	100	110	15 - 25	2	Uporabite pekač.
Riž	100	110	15 - 25	2	Uporabite pekač.

Jed	Voda v pečici (ml)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Pripomočki
Testenine	100	110	15 - 25	2	Uporabite pekač.
Meso	100	110	15 - 25	2	Uporabite pekač.

Pečenje mesa

Jed	Voda v pečici (ml)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Pripomočki
Pečena svinjina	200	180	65 - 80	2	Uporabite mrežo za pečenje in pekač.
Goveja pečenka	200	200	50 - 60	2	Uporabite mrežo za pečenje in pekač.
Piščanec	200	210	60 - 80	2	Uporabite mrežo za pečenje in pekač.
Pečen puran	200	200	70 - 90	2	Uporabite mrežo za pečenje in pekač.

12.7 Ohranjanje +

OPOZORILO!

Nevarnost opeklin in poškodb naprave.

- Uporabite le kozarce za vlaganje enakih velikosti.
- Na pekač ne postavite več kot šest pollitrskih kozarcev za vlaganje.
- Kozarce enakomerno napolnite, na vrhu vsakega pustite 1 cm zraka. Pokrovčke

pustite na kozarcih, a jih ne zaprite nepredušno.

- Kozarci se ne smejo dotikati med seboj.
- Nalijte 1/2 litra vode v pekač in 1/4 litra v vboklino pečice, da bo v pečici dovolj vlage.
- Izberite funkcijo Plussteam in glede na spodnjo razpredelnico nastavite pravo temperaturo.
- Kozarce lahko nepredušno zaprete samo takrat, ko je funkcija izklopljena.

Jagodičevje

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Pripomočki
Jagode/borovnice/maline	160	25 - 30	1	Uporabite pekač.

Pečkato in koščičasto sadje

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Pripomočki
Hruške/kutine/slive	160	35 - 40	1	Uporabite pekač.

Mehka zelenjava

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Pripomočki
Bučke/jajčevci/čebula/paradižnik	160	30 - 35	1	Uporabite pekač.

Zelenjava v kisu

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Pripomočki
Korenje/kumarice/repa/zelená	160	35 - 45	1	Uporabite pekač.

12.8 Rahel vroči zrak

Sušenje

Jed	Temperatura (°C)	Čas (h)	Položaj rešetk	
			1. položaj	2. položaj
Zelenjava				
Fižol	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Narezana paprika	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Jušna zelenjava	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Koščki gob	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Zelišča	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
Sadje				
Polovice sliv	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Polovice marelic	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Jabolčni krlji	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Krlji hrušk	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

Pečenje z nizko temp.

Jed	Količina (kg)	Popekanje vsake strani (min.)	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Čas (min.)
Govedina					
Pljučna pečenka, srednje pečena	1,0 - 1,5	2	80 - 100	2	60 - 90
Goveja pečenka, srednje zapečena	1,5 - 2,0	4	80 - 100	2	160 - 200
Teletina					
Filet rosé	1,0 - 1,5	2	80 - 100	2	50 - 90
Zarebrnica, v enem kosu	1,5 - 2,0	4	80 - 100	2	100 - 160
Telečja pečenka, srednje zapečena	1,5 - 2,0	4	80 - 100	2	100 - 160
Svinjina					
Filet rosé	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100

Jed	Količina (kg)	Popekanje vsake strani (min.)	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Čas (min.)
Zarebrnica, v enem kosu	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Svinjska pečenka, srednje zapečena	1,5 - 2,0	4	80 - 100	2	100 - 160

12.9 Gretje zgoraj/spodaj

Pečenje kruha in peciva

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Pogača	160 - 170	25 - 35	2
Pecivo iz vzhajanega testa z jabolki	170 - 190	45 - 55	3
Maslen kolač	170 - 180	35 - 45	2
Kolač z drobljencem	170 - 190	50 - 60	3
Skutna pogača	170 - 190	60 - 70	2
Kmečki kruh	190 - 210	50 - 60	2
Romunska biskvitna torta	165 - 175	35 - 45	2
Tradicionalna romunska biskvitna torta	165 - 175	35 - 45	2
Pekovsko pecivo	180 - 200	15 - 25	2
Rulada	150 - 170	15 - 25	2
Quiche Lorraine	215 - 225	45 - 55	2

Pečenje mesa

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Piščanec, polovica	210 - 230	35 - 50	2
Svinjski kotlet	190 - 210	30 - 35	3
Riba, cela	200 - 220	40 - 70	2

12.10 Hitri žar

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Piščanec, polovica	230	50 - 60	2
Svinjski kotlet	230	40 - 50	3
Peka slanine na žaru	250	17 - 25	2
Klobase	250	20 - 30	2
Goveji zrezek: srednje zapečen	230	25 - 35	2

12.11 Infra pečenje

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Piščanec, polovica	200	50 - 60	2
Piščanec	250	55 - 60	2
Piščancje perutnice	230	30 - 40	2
Svinjski kotlet	230	40 - 50	2
Goveji zrezek: dobro zapečen	250	35 - 40	2

12.12 Vroči zrak

Pečenje kruha in peciva

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Polnjeno pecivo iz kvašenega testa	150 - 160	20 - 30	2
Viktorijin kolač	170 - 190	30 - 40	2
Švicarska jabolčna torta	180 - 200	35 - 45	2
Božični kolač	150 - 160	40 - 50	2
Peščeni kolač	170 - 190	50 - 60	2
Beljakovi poljubčki	110 - 120	30 - 40	2
Gratiniran krompir	180 - 200	40 - 50	2
Lazanja	170 - 190	30 - 50	2
Makaroni v pečici	170 - 190	50 - 60	2
Pica	190 - 200	25 - 35	2

Pečenje mesa

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Piščanec, cel	200 - 220	55 - 65	2
Svinjska pečenka	170 - 180	45 - 50	2

12.13 Vlažne jedi

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Pripomočki
Kruh in pica				
Žemlje	190	25 - 30	2	pekač ali žar-/posoda za pečenje
Žemlje	200	40 - 45	2	pekač ali žar-/posoda za pečenje

Jed	Tempe- ratura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Pripomočki
Zamrznjena pizza, 350 g	190	25 - 35	2	mreža za pečenje
Kolači v pekaču				
Rulada	180	20 - 30	2	pekač ali žar-/posoda za pečenje
Rjavčki (brownies)	180	35 - 45	2	pekač ali žar-/posoda za pečenje
Kolači v modelu				
Soufflé/Narastek	210	35 - 45	2	šest keramičnih ramekinov na mreži za pečenje
Testo za kolač	180	25 - 35	2	Model za testo za kolač na mreži za pečenje
Biskvit	150	35 - 45	2	model na mreži za pečenje
Ribe				
Ribe v vrečkah, 300 g	180	25 - 35	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
Meso				
Meso v vrečki, 250 g	200	35 - 45	2	pekač ali žar-/posoda za pečenje
Nabodala, 500 g	200	30 - 40	2	pekač ali žar-/posoda za pečenje
Majhni pečeni kosi				
Piškoti	170	25 - 35	2	pekač ali žar-/posoda za pečenje
Makroni	170	40 - 50	2	pekač ali žar-/posoda za pečenje
Muffini	180	30 - 40	2	pekač ali žar-/posoda za pečenje
Slani krekerji	160	25 - 35	2	pekač ali žar-/posoda za pečenje
Piškoti iz krhkega testa	140	25 - 35	2	pekač ali žar-/posoda za pečenje
Tarti	170	20 - 30	2	pekač ali žar-/posoda za pečenje
Vegetarijansko				
Mešana zelenjava v vrečki, 400 g	200	20 - 30	2	pekač ali žar-/posoda za pečenje
Omleta	200	30 - 40	2	Posoda za pico na mreži za pečenje
Zelenjava v pekaču, 700 g	190	25 - 35	2	pekač ali žar-/posoda za pečenje

12.14 Vroči zrak

Pečenje kruha in peciva

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Pogača	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Pekovsko pecivo	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Beljakovi poljubčki	100 - 120	55 - 65	1 + 3
Maslena pogača	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Pica	200 - 220	35 - 45	1 + 3

12.15 Informacije za testne inštitute

Hrana	Funkcija	Temperatura (°C)	Dodatna oprema	Položaj rešetke	Čas (min)
Drobno pecivo (16 kosov na pekač)	Gretje zgoraj/spodaj	160	pekač za pecivo	3	20 - 30
Drobno pecivo (16 kosov na pekač)	Vroči zrak	150	pekač za pecivo	3	20 - 30
Drobno pecivo (16 kosov na pekač)	Vroči zrak	160	pekač za pecivo	1 + 3	30 - 40
Jabolčna pita (2 modela za pečenje Ø 20 cm, diagonalno zamaknjena)	Gretje zgoraj/spodaj	190	mreža za pečenje	1	65 - 75
Jabolčna pita (2 modela za pečenje Ø 20 cm, diagonalno zamaknjena)	Vroči zrak	180	mreža za pečenje	2	70 - 80
Pusti biskvit	Gretje zgoraj/spodaj	180	mreža za pečenje	2	20 - 30
Pusti biskvit	Vroči zrak	160	mreža za pečenje	2	25 - 35
Pusti biskvit	Vroči zrak	170	mreža za pečenje	1 + 3	30 - 40
Masleni piškoti/pecivo iz krhkega testa	Gretje zgoraj/spodaj	140	pekač za pecivo	3	15 - 30
Masleni piškoti/pecivo iz krhkega testa	Vroči zrak	140	pekač za pecivo	3	20 - 30
Masleni piškoti/pecivo iz krhkega testa	Vroči zrak	140	pekač za pecivo	1 + 3	15 - 30
Popečen kruh	Hitri žar	250	mreža za pečenje	3	5 - 10
Goveji burger ¹⁾	Infra pečenje	250	mreža za pečenje ali globok pekač	3	15-20 prva stran; 10-15 druga stran

¹⁾ 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 poškodovale površino pečice. Na enak način očistite upravljalno ploščo na pečici.

13.3 Čiščenje vbokline pečice

Pri čiščenju se odstranijo ostanki apnenca s spodnjega dela pečice po peki s paro.



Priporočamo, da upoštevate postopek čiščenja vsaj na 5 - 10 ciklov funkcije: Plussteam.

1. V vboklino na dnu pečice vlijte 250 ml belega kisa. Uporabite največ 6-odstotni kis brez zelišč.

2. Kis naj 30 minut pri temperaturi okolja raztaplja ostanke apnenca.
3. Notranjost pečice očistite s toplo vodo in mehko krpo.

13.4 Odstranjevanje in nameščanje steklenih plošč pečice

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

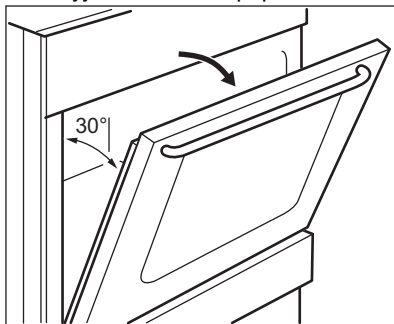
OPOZORILO!

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

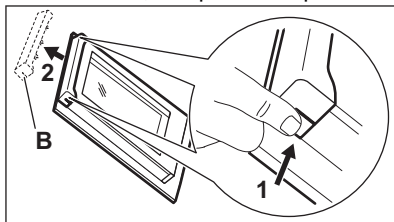
OPOZORILO!

Naprave ne uporabljajte brez steklenih plošč.

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



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



3. Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.

⚠ OPOZORILO!

Ko odstranjujete steklene plošče, se skušajo vrata pečice zapreti.

4. Držite zgornji rob steklenih plošč vrat in plošče eno za drugo povlecite navzgor.
5. 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.

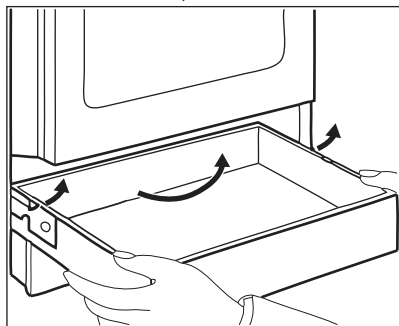
13.5 Odstranjevanje predala

⚠ 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.

1. Predal vlecite, dokler se ne ustavi.



2. Predal počasi dvignite.

3. Predal povsem izvlecite.

Za namestitev predala ponovite prejšnje korake v obratnem zaporedju.

13.6 Zamenjava žarnice

⚠ OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

Žarnica je lahko vroča.

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

Luč zadaj

1. Steklen pokrov žarnice obrnite in ga snemite.
2. Očistite steklen pokrov.
3. Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
4. 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 toplote 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 pooblaščen servisni center.
Pečica se ne segreje.	Pečica je izklopljena.	Vklopite pečico.
	Potrebne nastavitve niso nastavljene.	Prepričajte se, da so nastavitve 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 pečejo prepočasi ali prehitro.	Temperatura je prenizka ali previsoka.	Po potrebi prilagodite temperaturo. Upoštevajte navodila za uporabo.
Pečenje ni učinkovito s funkcijo: Plussteam.	Funkcije Plussteam niste vklopili.	Oglejte si »Vklop funkcije«: Plussteam".
	Vbokline pečice niste napolnili z vodo.	Oglejte si »Vklop funkcije«: Plussteam".
	Funkcije Plussteam niste vklopili pravilno s tipko Plus para.	Oglejte si »Vklop funkcije«: Plussteam".
Vklopiti želite funkcijo Rahel vroči zrak, a sveti indikator tipke Plus para.	Funkcija Plussteam deluje.	Pritisnite tipko Plus para  za izklop funkcije Plussteam.
Voda v vboklini pečice ne vre.	Temperatura je prenizka.	Temperaturo nastavite vsaj na 110 °C. Oglejte si poglavje »Namigi in nasveti«.

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Voda izteka iz vbokline pečice.	V vboklini pečice je preveč vode.	Izklopite pečico in se prepričajte, da je naprava hladna. Vodo obrišite s krpo ali gobo. V vboklino pečice dodajte pravo količino vode. Upoštevajte določen postopek.

14.2 Servisni podatki

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

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju notranjosti naprave. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjajte iz notranjosti naprave.

Priporočamo, da podatke vpišete sem:

Model (MOD.)

Produktna številka (PNC)

Serijska številka (S.N.)

15. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

15.1 Podatki o izdelku v skladu s predpisi EU o okoljsko primerni zasnovi kuhalnih plošč

Identifikacija modela	LKR560000X	
Vrsta kuhalne plošče	Kuhalna plošča znotraj samostoječega štedilnika	
Število kuhališč	4	
Tehnologija segrevanja	Električni grelec	
Premer krožnih kuhališč (Ø)	Levo zadaj	14.0cm
	Desno zadaj	18.0cm
	Desno spredaj	14.0cm
	Levo spredaj	18.0cm
Poraba energije na kuhališče (EC electric cooking)	Levo zadaj	180.3Wh/kg
	Desno zadaj	179.4Wh/kg
	Desno spredaj	180.3Wh/kg
	Levo spredaj	179.4Wh/kg
Poraba energije kuhalne plošče (EC electric hob)		179.9Wh/kg
IEC/EN 60350-2 - Gospodinjinski električni kuhalni aparati – 2. del: Kuhalne plošče – Metode za merjenje funkcionalnosti.		

15.2 plošča - Varčevanje z energijo

Energijo lahko prihranite med vsakodnevnim kuhanjem, če upoštevate spodnje nasvete.

- Segrejte le toliko vode, kot jo potrebujete.
- Posodo po možnosti pokrijte s pokrovkami.
- Pred vklopom kuhališča nanj postavite posodo.

- Dno posode mora imeti enak premer kot kuhališče.
- Na manjša kuhališča postavite manjšo posodo.
- Posodo postavite neposredno na sredino kuhališča.
- Uporabite akumulirano toploto, da ohranite hrano toplo ali da jo stopite.

15.3 izdelku in informacijski list o izdelku v skladu s predpisi EU o okoljsko primerni zasnovi in

Ime dobavitelja	Electrolux
Identifikacija modela	LKR560000X 943005311
Indeks energijske učinkovitosti	94.9
Razred energijske učinkovitosti	A
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	0,84kWh/cikel
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0,74kWh/cikel
Število votlin pečice	1
Toplotni vir	Električna energija
Prostornina	54l
Vrsta pečice	Pečica znotraj samostoječega štedilnika
Masa	42.0kg

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



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

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

Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, naprave ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

Pečenje z ventilatorjem

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

Akumulirana toplota

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

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

Ohranjanje jedi toplih

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

Vlažne jedi

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Za dodatne podrobnosti si oglejte poglavje "Naprava - Vsakodnevna uporaba", funkcije naprave.

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 odstranjajte z

gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,
Poland





