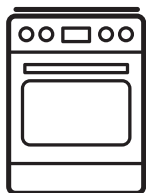




Electrolux



electrolux.com/register



LKR66020MX

HR Upute za uporabu | **Štednjak**

2

SR Упутство за употребу | **Штедњак**

28



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



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

Zadržava se pravo na izmjene.

SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	2
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	5
3. POSTAVLJANJE.....	7
4. OPIS PROIZVODA.....	9
5. PRIJE PRVE UPORABE.....	10
6. PLOČA – SVAKODNEVNA UPORABA.....	11
7. PLOČA - KORISNI SAVJETI.....	11
8. PLOČA – ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	13
9. PEĆNICA – SVAKODNEVNA UPORABA	13
10. PEĆNICA - FUNKCIJE SATA.....	16
11. PEĆNICA - SAVJETI I PREPORUKE.....	17
12. PEĆNICA – ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	21
13. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	24
14. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	25
15. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	27

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: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Djecu i kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom uporabe i tijekom hlađenja.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

1.2 Opća sigurnost

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za 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.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina napuknuta, isključite uređaj kako biste spriječili mogućnost električnog udara. 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.
- Da biste uklonili nosače polica, najprije povucite prednji dio nosača police, a zatim stražnji kraj dalje od bočnih stijenki. Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- 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 instalirati 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 spriječio prevrtanje uređaja. Pogledajte odjeljak "Postavljanje".

2.2 Spajanje na električnu mrežu



UPOZORENJE!

Rizik 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 uređaja 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.
- Ne koristite aluminijsku foliju ili druge materijale između površine za kuhanje i posuđa, osim ako nije drugačije navedeno od strane proizvođača uređaja.
- Koristite samo dodatke koje je preporučio proizvođač ovog uređaja.
- Uvijek koristite staklo i staklenke odobrene za pohranu.

UPOZORENJE!

Opasnost od požara i eksplozije.

- 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!

Opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje emajla:
 - ne stavljajte posuđe ili druge predmete izravno na dno uređaja.
 - ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno unutrašnjosti uređaja.
 - ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
 - ne držite vlažno posuđe i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
 - budite oprezni prilikom uklanjanja ili instaliranja dodatne opreme.
- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Koristite duboku pliticu za vlažne kolače. Voćni sokovi uzrokuju mrlje koje mogu biti trajne.
- 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, aluminijska 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!

Opasnost od ozljeda, požara 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.
- Pazite pri uklanjanju vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Preostala masnoća ili hrana u uređaju može uzrokovati požar.
- Redovito čistite uređaj kako biste spriječili propadanje površinskog materijala.
- Osigurajte da se unutrašnjost i vrata nakon svake uporabe obrišu i osuše. Para proizvedena tijekom rada uređaja kondenzira se na stijenkama unutrašnjosti i može uzrokovati koroziju. Kako biste smanjili kondenzaciju, prije pečenja uključite pećnicu na 10 minuta.
- Očistite uređaj vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, slijedite sigurnosne upute na ambalaži.
- Katalitički email (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 ozljeda ili gušenja.

- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.
- Iskopčajte uređaj iz električnog napajanja.
- Odrežite električni kabel za napajanje u blizini uređaja i bacite ga.

3. POSTAVLJANJE

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

3.1 Tehnički podaci

Dimenzije

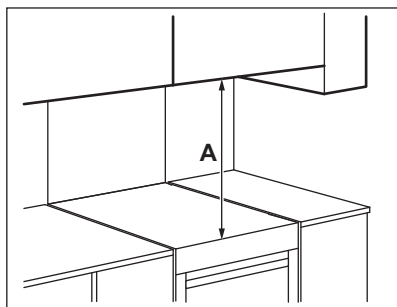
Visina	847 - 867 mm
Širina	596 mm

Dimenzije

Dubina	600 mm
--------	--------

3.2 Mjestu Uređaja

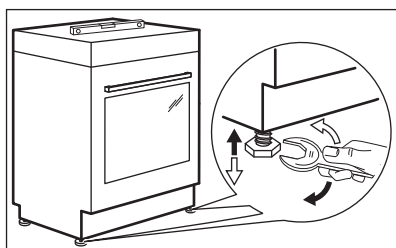
Samostojeći uređaj možete postaviti tako da ormarići budu s jedne ili obje strane, a može se postaviti i u kut.



Minimalni razmaci

Dimenzije	mm
A	650

3.3 Poravnavanje uređaja

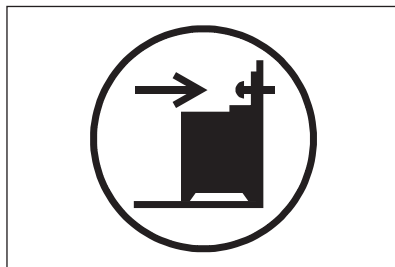


Koristite male nožice ispod uređaja kako biste gornju površinu uređaja postavili u istu razinu s drugim površinama.

3.4 Zaštita od prevrtanja

OPREZI!

Postavite zaštitu protiv prevrtanja kako biste spriječili da uređaj padne prilikom nepravilnog opterećenja. Zaštita protiv prevrtanja radi samo kad je uređaj postavljen u ispravno područje. Na vašem se uređaju nalaze simboli prikazani na slikama (ako postoje) kako bi vas podsjetio na postavljanje zaštite od prevrtanja.

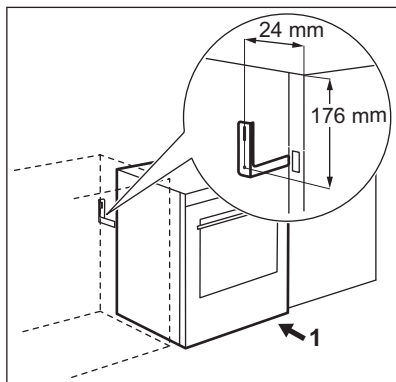


OPREZI!

Provjerite je li zaštita od prevrtanja na ispravnoj visini.

Provjerite je li površina iza uređaja glatka.

1. Postavite ispravnu visinu uređaja i područje uređaja prije nego što pričvrstite zaštitu od prevrtanja.
2. Zaštitu od prevrtanja postavite 176 mm ispod gornje površine uređaja i 24 mm od lijevog ruba uređaja u okrugli otvor na nosač. Pogledajte sliku. Zavijte je na čvrsti materijal ili koristite odgovarajuće pojačanje (zid).
3. Otvor možete pronaći na stražnjoj lijevoj strani uređaja. Pogledajte sliku. Postavite uređaj na sredinu između kuhinjskih ormarića (1). Ukoliko je prostor između kuhinjskih ormarića pod radnom pločom veći od širine uređaja, bočne mjere morate namjestiti prema sredini uređaja.



3.5 Električne instalacije

⚠ UPOZORENJE!

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

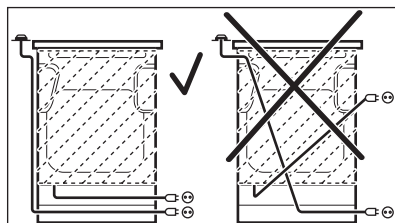
Ovaj uređaj se isporučuje bez glavnog utikača ili glavnog kabela.

Primjenjive vrste kabela za različite faze:

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

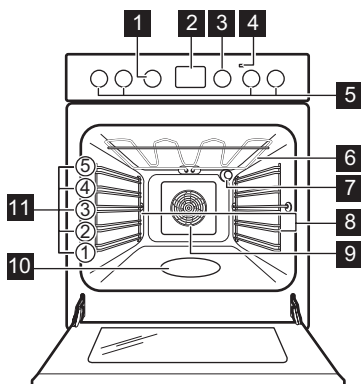
⚠ UPOZORENJE!

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



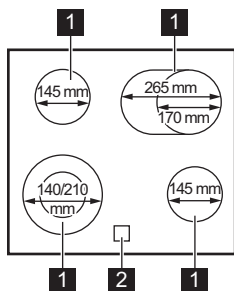
4. OPIS PROIZVODA

4.1 Opći pregled



- 1 Regulator za funkcije pećnice
- 2 Zaslon
- 3 Regulator za temperaturu
- 4 Indikator / simbol temperature
- 5 Regulatori ploče za kuhanje
- 6 Grijači element
- 7 Žarulja
- 8 Nosač polica, uklonjiv
- 9 Ventilator
- 10 Udubljenje u unutrašnjosti
- 11 Položaji polica

4.2 Pregled ploče za kuhanje



- 1** Zona kuhanja
2 Indikator preostale topline

4.3 Dodatna oprema

- **Mreža za pečenje**
Za posuđe, kalupe za torte, pečenje.
- **Izuzetno duboka plitica**
Za musaku.
- **AirFry pekač**
Za prženje hrane s manje ulja ili bez papira za pečenje.
- **Teleskopske vodicice**
Za police i pekače.
- **Ladica za odlaganje**
Ladica za pohranu nalazi se ispod pećnice.

5. PRIJE PRVE UPORABE

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

5.1 Početno predgrijavanje i čišćenje

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

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

5.2 Postavljanje vremena

Prije uključivanja pećnice morate namjestiti vrijeme.

 bljeska kad uređaj priključite na električno napajanje, u slučaju prekida napajanja ili kad tajmer nije postavljen.

Pritisnite tipku  ili  za postavljanje točnog vremena.

Nakon otprilike pet sekundi bljeskanje prestaje i na zaslonu se prikazuje postavljeno vrijeme.

5.3 Promjena vremena



Ne možete promijeniti vrijeme na satu ako radi bilo koja od funkcija.

Pritisnite  nekoliko puta sve dok indikator funkcije sata ne počne treperiti.

Za postavljanje novog vremena pogledajte poglavlje „Postavljanje vremena“.

5.4 Uvlačive tipke

Za početak korištenja uređaja pritisnite tipku. Tipka se izvlači.

6. PLOČA – SVAKODNEVNA UPORABA

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Postavke topline

Simboli	Funkcija
0	Isključeni položaj
	Dvostruka zona
	Održavanje topline
1 - 9	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. Za dovršetak procesa kuhanja, okrenite okretni gumb na položaj isključeno.

6.2 Uključenje i isključenje vanjskih krugova

Površinu na kojoj kuhate možete prilagoditi veličini posuđa.

Za uključivanje vanjskog kruga: regulator okrenite u smjeru kazaljki na satu, preko malog otpora do . Zatim okrenite regulator u smjeru suprotnom kretanju kazaljke na satu, na ispravan stupanj kuhanja.

Za isključivanje vanjskog kruga: okrenite tipku u položaj "isklj.". Indikator se isključuje.

6.3 Indikator preostale topline

UPOZORENJE!

Sve dok je indikator vidljiv, postoji opasnost od opekлина 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.

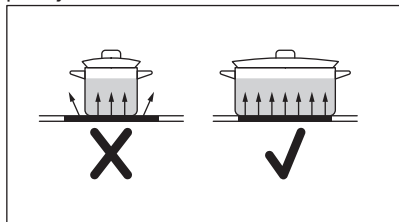


Na keramičkoj ploči nemojte koristiti posuđe s dnom koje ima izbočene rubove ili je grbavo, npr. posude od lijevanog željeza. To može trajno izgrebati ili pohabati površinu ploče za kuhanje.



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.



7.2 Minimalni promjer posuđa

Zona kuhanja	Promjer posuđa (mm)	Snaga (W)
Lijeva stražnja	Φ 145	1200
Desna stražnja	170-265	1400/2200
Desna prednja	Φ 145	1200
Lijeva prednja	140-210	1000/2200

7.3 Pojednostavljeni vodič za kuhanje



Podaci u tablici služe samo kao smjernice.

Postavka topli-ne	Koristi se za:	Vrijeme (min)	Savjeti
- 1	Održavanje kuhane hrane toplom.	prema potrebi	Stavite poklopac na posuđe.
1 - 2	Umak Hollandaise; topljeni: maslac, čokolada, želatina.	5 - 25	Pomiješajte s vremenom na vrijeme.
2	Stvrdnite: pahuljasti omlet, pečena jaja.	10 - 40	Kuhajte poklopljeno.
2 - 3	Kuhanje riže i jela na bazi mlijeka, zagrijavanje gotovih jela.	25 - 50	Dodajte najmanje dvostruko više vode nego riže, jela na mlijeku promiješajte na pola postupka kuhanja.
3 - 4	Dinstano povrće, riba, meso.	20 - 45	Dodajte nekoliko žlica vode. Provjerite količinu vode tijekom procesa.
4 - 5	Krumpiri na pari i drugo povrće.	20 - 60	Dno posude prekriti s 1-2 cm vode. Provjerite razinu vode tijekom procesa. Posudu držite poklopljenom.
4 - 5	Kuhajte veće količine hrane, variva i juha.	60 - 150	Do 3 l tekućine plus sastojci.

Postavka topli- ne	Koristi se za:	Vrijeme (min)	Savjeti
6 - 7	Lagano prženje: odresci, teleći cordon-bleu, kotleti, mljeveno meso u tijestu, kobasice, jetra, zaprška, jaja, palačinke, uštipci.	prema po- trebi	Po potrebi okrenite.
7 - 8	Jako prženje, prženi naribani krumpir, kare odresci, odresci.	5 - 15	Po potrebi okrenite.
9	Zakuhajte vodu, skuhaite tjesteninu, zapecite meso (gulaš, pečenje u loncu), ispržite čips.		

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 prikladno za površine ploče za kuhanje.
- Uvijek koristite strugač koji se preporučuje za ploče za kuhanje sa staklenom površinom. Strugač koristite samo kao dodatni alat za čišćenje stakla nakon standardnog postupka čišćenja.



UPOZORENJE!

Za čišćenje staklene površine nemojte koristiti noževe niti bilo kakve druge oštre, metalne predmete.

8.2 Čišćenje kuhanje

- **Odmah uklonite:** rastoplenu plastiku, plastičnu foliju, sol, šećer i hranu sa šećerom, u protivnom prljavština može oštetiti ploču za kuhanje. Vodite računa da ne dođe do opeklin. Koristite posebni strugač za staklenu površinu pod oštrim kutom i oštricu pomičite po površini.
- **Uklonite kad se ploča dovoljno ohladi** krugove od kamenca, krugove od vode, mrlje od masnoće, sjajne metalne promjene boje. Očistite ploču za kuhanje vlažnom krpom i neabrazivnim deterdžentom. Nakon čišćenja ploču za kuhanje posušite mekom krpom.
- **Uklonite sjajne metalne promjene boje:** koristite otopinu vode s octom i očistite staklenu površinu krpom.

9. PEĆNICA – SVAKODNEVNA UPORABA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

9.1 Funkcije pećnice

0

Isključeni položaj
Pećnica je isključena.



Kuhanje vrućim zrakom

Za istovremeno pečenje hrane na najviše dva položaja police i za sušenje hrane. Postavite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za funkciju Tradicionalno pečenje.



Funkcija za pizzu / AirFry

Za pečenje pizze i drugih jela koja zahtijevaju više topline odozdo. / Za prženje hrane s manje ulja ili bez papira za pečenje. Za jela kao što su pomfrit ili pizza.



Tradicionalno pečenje

Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.



SteamBake

Za dodavanje vlažnosti tijekom kuhanja. Da biste dobili pravu boju i hrskavu koru tijekom pečenja. Za više sočnosti tijekom podgrijavanja.



Brzo roštiljanje

Za roštiljanje tankih komada hrane u velikim količinama i pripremu tostiranog kruha.



Turbo roštilj

Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s koštima na jednom položaju police. Za pečenje gratina i tamnjenje.



Vlažno pečenje

Ova funkcija korištena je za usklađivanje s razredom energetske učinkovitosti i zahtjevima ekološkog dizajna (u skladu s EU 65/2014 i EU 66/2014). Testovi prema: IEC/EN 60350-1. Namijenjeno za uštedu energije tijekom kuhanja. Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da pećnica radi s najvišom mogućom energetskom učinkovitošću.

Kad koristite ovu funkciju, 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.

Za upute za kuhanje pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke", Vlažno pečenje. Kad koristite tu funkciju svjetlo se automatski isključuje.



Hranu možete odmrzavati odabirom funkcije Vlažno pečenje bez podešavanja temperature.

9.2 Uključivanje i isključivanje pećnice



Ovisno o modelu, vaš uređaj ima simbole, indikatore ili svjetla tipki:

- Indikator se uključuje kad se pećnica zagrije.
- Žaruljica se uključuje kad pećnica radi.
- Simbol prikazuje kontrolira li regulator jedno od polja kuhanja, funkcije pećnice ili temperaturu.

1. Okrenite tipku funkcija pećnice za odabir funkcije pećnice.
2. Okrenite regulator temperature za odabir temperature.
3. Za isključivanje pećnice okrenite tipku funkcija pećnice i temperature u položaj "isključeno".

9.3 Uključivanje funkcije: SteamBake

Ova funkcija povećava vlagu tijekom pečenja.



UPOZORENJE!

Opasnost od opeklina i oštećenja uređaja.

Ispuštena vlaga može izazvati opekline:

- Ne otvarajte vrata uređaja kada koristite funkciju: SteamBake.
- Pažljivo otvorite vrata uređaja nakon korištenja funkcije: SteamBake.



Pogledajte poglavlje „Savjeti i preporuke“.

1. Otvorite vrata pećnice.
2. Udubinu u unutrašnjosti pećnice napunite vodom iz slavine. Maksimalni kapacitet udubine u unutrašnjosti iznosi 250 ml. Napunite udubljenje u unutrašnjosti vodom samo kad je pećnica hladna.
3. Okrenite tipku funkcije: SteamBake
4. Za postavljanje temperature okrenite regulator temperature.
5. Stavite hranu u uređaj i zatvorite vrata pećnice.

⚠ OPREZ!

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

6. Za isključivanje uređaja regulatore za funkcije pećnice i temperaturu okrenite u položaj isključeno.
7. Iz udubine u unutrašnjosti uklonite vodu.

⚠ UPOZORENJE!

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

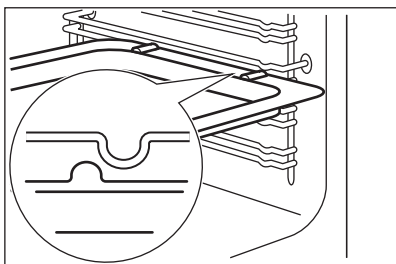
9.4 Ventilator za hlađenje

Kad pećnica radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje kako bi se površine pećnice ohladile. Ako isključite pećnicu, ventilator za hlađenje nastavlja raditi sve dok se pećnica ne ohladi.

9.5 Umetanje dodatne opreme pećnice

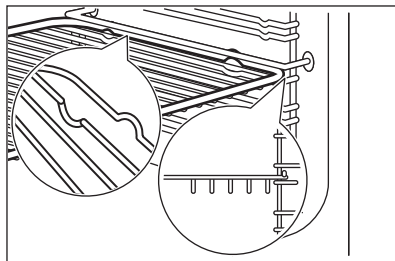
Duboka plitica:

Gurnite duboku pliticu između vodilica nosača police.



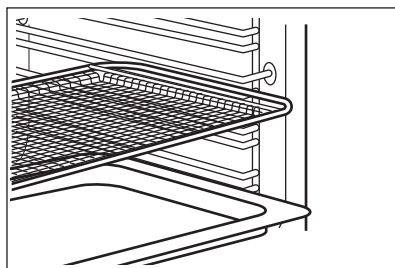
Mreža za pečenje:

Gurnite policu između vodilica nosača police.



AirFry pekač:

Pekač AirFry stavite na treći položaj police u pećnici. Pekač za pecivo postavite na prvi položaj police.



i

- Sav pribor na vrhu desne i lijeve strane ima mala udubljenja za povećanje sigurnosti. Te udubine ujedno su i dodatna mjera protiv prevrtanja.
- Visoki rub oko police je uređaj koji sprječava da posuđe sklizne.

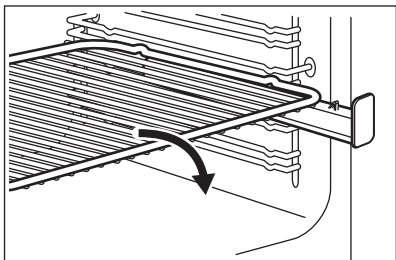
9.6 Teleskopske vodilice - umetanje pribora pećnice

i

Upute za postavljanje teleskopskih vodilica sačuvajte za buduću upotrebu.

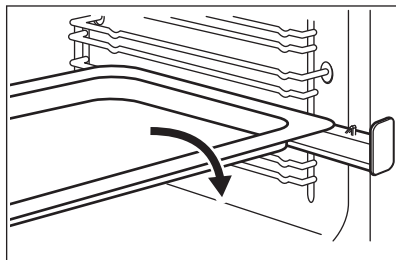
Pomoću teleskopskih vodilica možete lakše staviti i ukloniti police.

Mreža za pečenje:



Mrežu za pečenje postavite na teleskopske vodilice tako da šipke budu s donje strane.

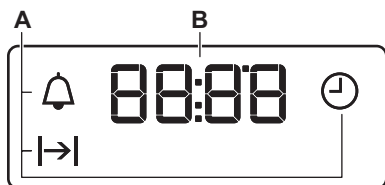
Duboka plitica:



Stavite pekač za pecivo ili duboku pliticu na teleskopske vodilice.

10. PEĆNICA - FUNKCIJE SATA

10.1 Zaslon



A. Funkcije sata

B. Tajmer

10.2 Tipke

Tipka	Funkcija	Opis
—	MINUS	Da biste postavili vrijeme.
⌚	SAT	Za postavljanje funkcije sata.
+	PLUS	Da biste postavili vrijeme.

10.3 Funkcije sata

Funkcija sata		Aplikacija
⌚	SAT	Za postavljanje, promjenu ili provjeru sata.
→	TRAJANJE	Za postavljanje duljine rada pećnice.
🔔	ZVUČNI ALARM	Za postavljanje odbrojavanja. Ova funkcija ne utječe na rad pećnice. Funkciju možete postaviti bilo kad, također i kad je pećnica isključena.

10.4 Postavljanje funkcije TRAJANJE

1. Postavite funkciju i temperaturu pećnice.
2. Pritisnite  dok ne počne bljeskati .
3. Pritisnite  ili  za postavljanje vremena funkcije TRAJANJE.

Na zaslonu se prikazuje .

4. Po isteku vremena,  bljeska i oglašava se zvučni signal. Uređaj se automatski isključuje.
5. Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje zvučnih signala.
6. Okrenite tipku funkcija pećnice i tipku temperature u položaj isključeno.

10.5 Postavljanje ZVUČNOG ALARMA

1. Pritisnite  dok ne počne bljeskati .

2. Za postavljanje potrebnog vremena pritisnite  ili .

Zvučni alarm pokreće se automatski nakon 5 sekundi.

3. Po isteku vremena, oglašava se zvučni signal. Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje zvučnih signala.
4. Prekidač za funkcije pećnice i regulator temperature okrenite u položaj isključeno.

10.6 Poništavanje funkcija sata

1. Pritisnite tipku  dok ne počne bljeskati indikator potrebne funkcije.

2. Pritisnite i držite .

Funkcija sata se nakon nekoliko sekundi isključuje.

11. 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.

11.1 Vlažno pečenje

Kruh i pizza

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Peciva	180	25 - 35	3
Smrznuta pizza 350 g	190	25 - 35	3

Torte u pekaču za pecivo

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Rolada	180	20 - 30	3
Brownie	180	30 - 40	3

Torte u kalupu

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Sufle	200	30 - 40	3
Biskvitna podloga za flan	180	20 - 30	3
Sendvič Victoria	150	25 - 35	3

Riba

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Riba u vrećicama 300 g	180	25 - 35	3
Cijela riba 200 g	180	25 - 35	3
Riblji filet 300 g	180	25 - 35	3

Meso

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Meso u vrećici 250 g	200	25 - 35	3
Ražnjići od mesa 500 g	200	30 - 40	3

Mali pečeni komadi

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Kolačići	180	25 - 35	3
Macarons	160	25 - 35	3
Muffini	180	25 - 35	3
Slani kreker	170	20 - 30	3
Sitni hrskavi kolači od lisnatog tijesta	150	25 - 35	3
Tartelette	170	15 - 25	3

Vegetarijansko

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Miješano povrće u vrećici 400 g	180	25 - 35	3
Omlet	200	20 - 30	3
Povrće na pekaču 700 g	180	25 - 35	3

11.2 SteamBake

Pekarnica

Jelo	Temperatura (°C)	Voda u re-ljefnim šup-ljinama (ml)	Vrijeme zagri-javanja (min)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Bijeli kruh	180	150	10	30 - 40	2
Kruh/pecivo	200	150	5	20 - 25	2
Focaccia	190	150	10	20 - 25	1
Domaća pizza	230	150	10	15 - 20	2
Keksi, pogačice, kroasani	160	150	10	10 - 20	2
Kolač sa šljivama, pužići s cimetom	160	150	10	70 - 80	2

Smrznuta hrana

Jelo	Temperatura (°C)	Voda u re-ljefnim šup-ljinama (ml)	Vrijeme zagri-javanja (min)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Pizza	200	100	10	15	2
Kroasan	170	50	10	25	2
Lasagne	200	200	10	35 - 45	2

Regeneracija hrane

Jelo	Temperatura (°C)	Voda u re-ljefnim šup-ljinama (ml)	Vrijeme zagri-javanja (min)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Bijeli kruh	110	100	-	30 - 40	2
Kruh/pecivo	110	100	-	20 - 25	2
Domaća pizza	110	100	-	15 - 20	2
Focaccia	110	100	-	20 - 30	2
Povrće	110	100	-	15 - 25	2
Riža	110	100	-	15 - 26	2
Tjestenina	110	100	-	15 - 27	2
Meso	110	100	-	15 - 28	2

Pečenje

Jelo	Temperatura (°C)	Voda u reljefnim šupljina-ma (ml)	Vrijeme zagrijavanja (min)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Piletina	210	200	-	70 - 75	2

Jelo	Temperatura (°C)	Voda u reljefnim šupljina- ma (ml)	Vrijeme zagrijavanja (min)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Polovica pileta	210	200	-	35 - 50	2
Pečena svinjetina	180	200	-	65 - 70	2
Goveđe pečenje 1 - 1,5 kg 1. Slabo pečeno 2. Srednje pečeno 3. Dobro pečeno	200	200	-	1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70	2
Pečena puretina	200	200	-	70 - 85	2

11.3 Informacije za ispitne ustanove

Jelo	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Pribor	Položaj rešetke
Sitni kolači (20 malih kolača po pekaču)	Tradicionalno pečenje	170	20 - 30	Pekač	4
Sitni kolači (20 malih kolača po pekaču) ¹⁾	Kuhanje vrućim zrakom	150	20 - 30	Pekač	2
Sitni kolači (20 malih kolača po pekaču) ¹⁾	Kuhanje vrućim zrakom	150	25 - 35	Pekač/posuda za pečenje	1 + 4
Pita od jabuka, 2 kalupa (Ø 20 cm) na rešetki, dijagonalno postavljeni	Tradicionalno pečenje	180	70 - 90	Rešetka	1
Pita od jabuka, 2 kalupa (Ø 20 cm) na rešetki, dijagonalno postavljeni	Kuhanje vrućim zrakom	160	70 - 90	Rešetka	2
Pita od jabuka, 2 kalupa (Ø 20 cm) na rešetki, dijagonalno postavljeni	Funkcija za pizzu	160	60 - 80	Rešetka	2
Biskvit bez masnoće (1 kalup Ø 26 cm, na rešetki)	Tradicionalno pečenje	170	30 - 40	Rešetka	3
Biskvit bez masnoće (1 kalup Ø 26 cm, na rešetki)	Kuhanje vrućim zrakom	150	35 - 45	Rešetka	2
Biskvit bez masnoće (1 kalup Ø 26 cm, na rešetki) ¹⁾	Kuhanje vrućim zrakom	160	25 - 35	Rešetka	1 + 4
Prhki keksi/Prutići	Kuhanje vrućim zrakom	140	20 - 35	Pekač	3
Prhki keksi/Prutići	Kuhanje vrućim zrakom	140	20 - 30	Pekač	1 + 4

Jelo	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Pribor	Položaj rešetke
Prhki keksi/Prutići	Tradicionalno pečenje	160	20 - 35	Pekač	3
Tost ¹⁾	Brzo roštiljanje	Maks	1 - 5	Rešetka	4
Goveđi burger	Roštiljanje	Maks	15 – 20 prva strana. 10 – 15 sekundi strana.	Mreža/posuda za pečenje	4 + 1

1) Pečnicu prethodno zagrijte 10 minuta.

12. PEĆNICA – ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

12.1 Napomene za čišćenje

Sredstva za čišćenje

- Prednju stranu uređaja očistite samo krpom od mikrovlakana s toplom vodom i blagim deterdžentom. Očistite i provjerite brtvu na vratima oko okvira unutrašnjosti pećnice.
- Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.
- Mrlje očistite blagim deterdžentom.

Svakodnevna uporaba

- Unutrašnjost pećnice očistite nakon svake uporabe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka može uzrokovati požar.
- Ne čuvajte hranu u uređaju dulje od 20 minuta. Osušite unutrašnjost samo krpom od mikrovlakana nakon svake uporabe.

Dodatna oprema

- Očistite svu dodatnu opremu nakon svake uporabe i pustite da se osuši. Koristite samo krpu od mikrovlakana namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent. Pribor ne perite u perilici posuđa (osim AirFry pekača).
- Ne čistite pribor s neprijanjajućim površinama i AirFry pekač pomoću

abrazivnih sredstava za čišćenje ili predmeta s oštrim rubovima.

12.2 Čišćenje pekača AirFry

1. Stavite pekač AirFry na pladanj za pečenje.
 2. Ulijte vruću vodu s deterdžentom i ostavite da se natapa.
 3. Očistite pekač AirFry spužvom ili četkom kako biste uklonili ostatke.
- Moguće je i čišćenje u perilici posuđa.

12.3 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.

12.4 Čišćenje udubljenja u unutrašnjosti

Ovim se postupkom čisti udubljenje u unutrašnjosti kako biste uklonili ostatke kamenca nakon kuhanja s parom.



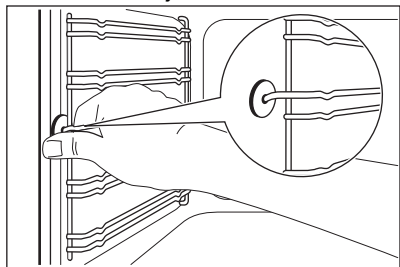
Za funkciju: SteamBake preporučujemo da postupak čišćenja obavite najmanje svakih 5 - 10 ciklusa pečenja.

1. Stavite 250 ml bijelog octa u udubljenje na dnu pećnice. Koristite najviše 6%-ni ocat bez ikakvih dodataka.
2. Ostavite ocat 30 minuta na sobnoj temperaturi da otopi naslage kamenca.
3. Unutrašnjost očistite toplom vodom i mekanom krpom.

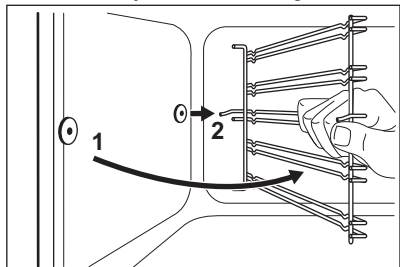
12.5 Uklanjanje nosača polica

Za čišćenje pećnice, izvadite sve vodilice polica.

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



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



Zatike za držanje na sklopivim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.

Nosače police vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.

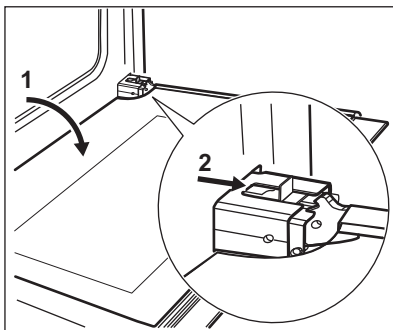


OPREZ!

Provjerite je li dulja žica za učvršćenje s prednje strane. Završeci dvije žice moraju biti okrenuti prema stražnjem dijelu. Neispravno postavljanje može prouzročiti oštećenje emajla.

12.6 Skidanje vrata pećnice

Radi lakšeg čišćenja skinite vrata.



1. Vrata otvorite do kraja.
2. Pomaknite klizač sve dok ne začujete klik.
3. Zatvorite vrata tako da se klizač zabravi.
4. Uklonite vrata.

Za skidanje vrata, povucite vrata prema van prvo na jednoj strani, a zatim na drugoj.

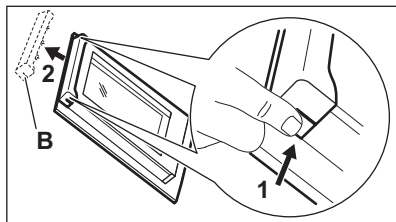
Nakon završetka čišćenja umetnite vrata pećnice obrnutim redoslijedom. Osigurajte da čujete klik kad umetnete vrata. Po potrebi upotrijebite silu.

12.7 Skidanje i čišćenje stakla na vratima

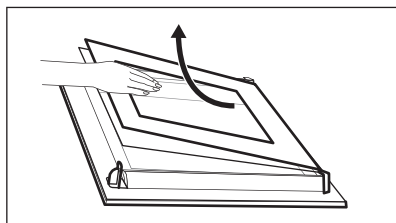


Staklena vrata na vašem proizvodu mogu se vrstom i oblikom razlikovati od primjera koje vidite na slikama. Broj staklenih ploča također se može razlikovati.

1. Uхватite prirubnicu vrata B na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili kopču.



2. Prirubnicu vrata povucite prema naprijed za uklanjanje.
3. Uхватите staklene ploče na gornjem rubu, jednu po jednu i povucite ih prema gore iz vodilice.



4. Očistite staklene ploče.
Za postavljanje ploča, obavite iste korake obrnutim redoslijedom.

12.8 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



Na stražnjoj strani kućišta pećnice nalazi se stakleni poklopac svjetla.

1. Okrenite stakleni poklopac žaruljice u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i skinite ga.

2. Očistite stakleni poklopac.
3. Zamijenite žarulju pećnice odgovarajućom žaruljom za pećnice koja je otporna na toplinu od 300 °C.
Koristite istu vrstu žarulje za pećnicu.
4. Postavite stakleni poklopac.

12.9 Ladica

⚠ UPOZORENJE!

Ne stavljajte hranu u ladicu.

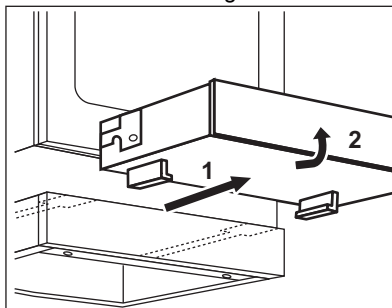
⚠ UPOZORENJE!

U ladici ne držite zapaljive predmete kao što su materijali za čišćenje, plastične vrećice, rukavice za pećnicu, papir, sredstva za čišćenje, aerosole, plastične predmete. Kada koristite pećnicu, ladica može postati vruća. Postoji opasnost od požara.

Ladica ispod pećnice može se izvaditi radi čišćenja.

Uklanjanje ladice:

1. Izvucite ladicu do graničnika.



2. Podignite ladicu pod malim kutom i izvadite je iz vodilica ladice.

Umetanje ladice:

1. Za umetanje ladice postavite ladicu na vodilice. Provjerite jesu li kvačice pravilno sjele u vodilice
2. Ladicu spustite u vodoravan položaj i gurnite je unutra.

13. RJEŠAVANJE PROBLEMA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

13.1 Što učiniti ako ...

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Ne možete uključiti uređaj.	Uređaj nije spojen na napajanje ili nije ispravno spojen.	Provjerite je li uređaj ispravno spojen na napajanje.
Ne možete uključiti uređaj.	Osigurač je pregorio.	Provjerite je li osigurač uzrok kvara. Ako osigurač pregori opet i opet, obratite se kvalificiranom električaru.
Indikator zaostale topline ne svijetli.	Zona nije vruća jer je radila samo kratko vrijeme.	Ako je zona radila dovoljno dugo da bi se zagrijala, obratite se ovlaštenom servisu.
Ne možete uključiti vanjski krug.		Prvo uključite unutarnji prsten.
Pećnica se ne zagrijava.	Pećnica je isključena.	Uključite pećnicu.
Pećnica se ne zagrijava.	Sat nije postavljen.	Postavite sat.
Pećnica se ne zagrijava.	Neophodne postavke nisu postavljene.	Provjerite jesu li postavke ispravne.
Svjetlo ne radi.	Svjetiljka nije ispravna.	Zamijenite žarulju.
Na zaslonu se prikazuje "12.00".	Nestalo je struje.	Resetirajte sat.
Para i kondenzat nakupljaju se na hrani i u unutrašnjosti pećnice.	Predugo ste ostavili jelo u pećnici.	Nakon završetka pečenja jelo ne ostavljajte u pećnici dulje od 15 - 20 minuta.
Upotrebom funkcije SteamBake učinkovitost kuhanja nije dobra.	Udubinu u unutrašnjosti pećnice niste ispunili vodom.	Pogledajte poglavlje "Aktiviranje funkcije SteamBake".
Voda u udubljenju u unutrašnjosti pećnice ne kuha.	Temperatura je preniska.	Podesite temperaturu na najmanje 110 °C. Pogledajte poglavlje "Pećnica - Savjeti i preporuke".
Voda izlazi iz udubljenja u unutrašnjosti.	U udubljenju u unutrašnjosti pećnice ima previše vode.	Isključite pećnicu i provjerite je li uređaj hladan. Obrišite vodu krpom ili spužvom. Dodajte ispravnu količinu vode u udubljenje u unutrašnjosti. Pogledajte poglavlje "Aktiviranje funkcije SteamBake".

13.2 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)

Preporučujemo da podatke upišete ovdje:

Serijski broj (S.N.)

14. ENERGETSKA UČINKOVITOST

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

Identifikacija modela	LKR66020MX	
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 prednja	21.0 cm
	Lijeva stražnja	14.5 cm
	Desna prednja	14.5 cm
Duljina (D) i širina (Š) zona za kuhanje koje nisu kružne	Desna stražnja	D 26.5 cm Š 17.0 cm
Potrošnja energije po zoni kuhanja (EC electric cooking)	Lijeva prednja	178.9 Wh/kg
	Lijeva stražnja	181.8 Wh/kg
	Desna prednja	181.8 Wh/kg
	Desna stražnja	174.1 Wh/kg
Potrošnja energije ploče za kuhanje (EC electric hob)	179.2 Wh/kg	

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

14.2 Ploča za kuhanje - 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.

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

Naziv dobavljača	Electrolux
Identifikacija modela	LKR66020MX 940002975
Indeks energetske učinkovitosti	95.3
Klasa energetske učinkovitosti	A
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	0.95 kWh/ciklusu
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.82 kWh/ciklusu
Broj šupljina	1
Izvor topline	Struja
Glasnoća zvuka	73 l
Vrsta pećnice	Pećnica u samostojećem štednjaku
Mass	50.0 kg

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

14.4 Pećnica – ušteda energije

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

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

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

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

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

Kuhanje s ventilatorom

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

Preostala toplina

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

Koristite preostalu toplinu za održavanje hrane toplom ili 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.

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

Potrošnja energije u stanju pripravnosti

0.8 W

Maksimalno vrijeme potrebno da oprema automatski dosegne primjenjivi način rada pri niskoj snazi 20 min

15. BRIGA ZA OKOLIŠ

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

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

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



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:
www.electrolux.com/support

Задржано право измена.

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	28
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	31
3. ИНСТАЛАЦИЈА.....	34
4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	36
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	37
6. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	37
7. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ - КОРИСНИ САВЕТИ.....	38
8. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – ОДРЖАВАЊЕ И ЧИШЋЕЊЕ.....	39
9. РЕРНА – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА	40
10. РЕРНА – ФУНКЦИЈЕ САТА.....	43
11. РЕРНА - КОРИСНИ САВЕТИ.....	44
12. РЕРНА – НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	48
13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	51
14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	52
15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	54

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

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

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

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

од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.

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

1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не превазилази (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- Само овлашћена особа може да инсталира овај уређај и замени кабл.
- Уређај мора да се прикључи на напајање преко кабла типа H05VV-F који може да издржи температуру задње плоче.
- Предвиђено је да се овај уређај користи до 2000 метара надморске висине.
- Овај уређај није предвиђен за коришћење на бродовима, чамцима или пловилима.
- Не инсталирајте уређај иза украсних врата како би се избегло прегревање.
- Немојте инсталирати уређај на платформу.

- Уређајем немојте управљати помоћу спољашњег тајмера или засебног система даљинског управљања.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасно је остављати храну на грејној плочи да се пржи на масти или уљу без надзора, јер може доћи до пожара.
- Никада немојте водом гасити пожар током кувања. Искључите уређај, а затим прекријте пламен, нпр. противпожарним ћебетом или поклопцем.
- ОПРЕЗ: Процес кувања мора да се надгледа. Краткотрајан процес кувања мора да се надгледа непрекидно.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасност од пожара: Немојте одлагати предмете на површине за кување.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата или стакла код шарки поклопца плоче за кување јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- Предмете од метала, попут ножева, виљушки, кашика и поклопаца, не треба стављати на грејну површину јер могу постати врели.
- УПОЗОРЕЊЕ: Ако је површина напукла, искључите уређај и извуците кабл за напајање из утичнице да бисте спречили струјни удар. У случају да је уређај прикључен на мрежу директно преко разводне кутије, извадите осигурач да бисте искључили уређај из напајања. У оба случаја, обратите се овлашћеном сервисном центру.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Пре радова на одржавању искључите напајање струјом.

- **УПОЗОРЕЊЕ:** Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- Будите пажљиви када додирујете фиоку за одлагање. Може бити врела.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Механизам искључења треба да буде уграђен у фиксну електричну мрежу у складу с правилима о електричним мрежама.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Користите само штитнике за плочу за кување дизајниране од стране произвођача уређаја за кување или оне коју су од стране произвођача уређаја у упутствима за употребу наведени као погодни или штитнике за плочу за кување који су инкорпорирани у уређају. Коришћење неодговарајућих штитника за плочу за кување може изазвати несреће.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Инсталирање



УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтирање које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Кухињски део и удубљење морају да имају одговарајуће димензије.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неки делови уређаја су под напоном. Заградите уређај намештајем како бисте спречили додиривање опасних делова.
- Стране уређаја морају бити поред уређаја или јединица исте висине.

- Немојте монтирати уређај поред врата или испод прозора. Овим се спречава да врело посуђе за кување падне са уређаја када се отворе врата или прозор.
- Обавезно поставите помагало за стабилизовање како се уређај не би преврнуо. Погледајте одељак „Инсталација“.

2.2 Прикључивање струје

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.

- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете мрежни утикач у зидну утичницу.

2.3 Употреба

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреда и опекотина.
Ризик од струјног удара.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врело ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Немојте да користите алуминијумску фолију или друге материјале између површине за кување и посуђа за кување, осим ако произвођач овог уређаја није другачије навео.
- Користите само прибор који произвођач препоручује за овај уређај.
- Увек користите стакло и тегле погодне за конзервацију.

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од пожара и експлозије.

- Масти и уље када се загреју могу да ослободе запаљива испарења. Држите пламенове или загрејане предмете даље од масти и уља када кувате са њима.
- Испарења која ослобађају веома врела уља могу да изазову спонтано сагоревање.

- Употребљено уље, које може да садржи остатке хране, може да се запали на нижој температури него уље које се користи по први пут.
- Запаливе материје или предмете натопљене запаливим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
 - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
 - не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости.
 - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
 - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
 - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливане колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Немојте стављати вруће посуђе за кување на командну таблу.
- Не дозволите да течност у посуђу за кување потпуно испари.
- Пазите да предмети или посуђе за кување не падну на уређај. Може се оштетити површина плоче.
- Немојте укључивати зоне за кување уколико је посуђе празно или га нема.
- Посуђе од ливеног гвожђа, алуминијума или са оштећеним дном може да направи огреботине. Увек подиignite ове предмете када треба да их померате по површини за кување.

2.4 Нега и чишћење

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде, пожара или оштећења уређаја.

- Пре одржавања, деактивирајте уређај. Ископчајте мрежни утикач из мрежне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се сломи стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Остаци масноће и хране у уређају могу изазвати пожар.
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уверите се да су унутрашњост и врата обрисани и суви након сваке употребе. Пара настала током рада уређаја кондензује се на унутрашњим зидовима и може да проузрокује корозију. Да би се смањила кондензација, укључите уређај 10 минута пре почетка кувања.
- Уређај очистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.
- Немојте чистити каталитички емајл (уколико постоји) никаким детерџентом.

2.5 Унутрашње осветљење

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

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

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

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

2.6 Сервисирање

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

2.7 Одлагање

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Опасност од повређивања или гушења.

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

3. ИНСТАЛАЦИЈА

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

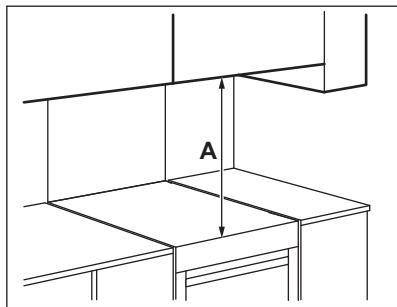
3.1 Технички подаци

Димензије

Висина	847 - 867 mm
Ширина	596 mm
Дубина	600 mm

3.2 Место на којем уређај стоји

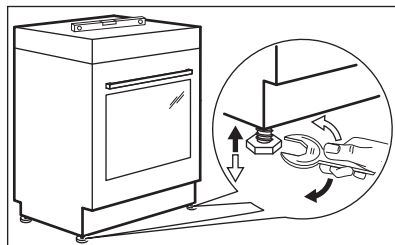
Можете да монтирате самостојећи уређај са кухињским елементима са једне или две стране и у углу.



Минималне раздаљине

Димензије	mm
A	650

3.3 Нивелисање уређаја

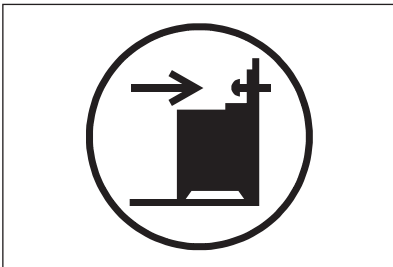


Користите ножице на дну уређаја да бисте подесили горњу површину уређаја тако да буде у нивоу са осталим површинама.

3.4 Заштита од нагињања

ОПРЕЗ

Инсталирајте заштиту од нагињања како се уређај, услед неправилне количине оптерећења, не би преврнуо. Заштита од нагињања је делотворна само ако се уређај постави на одговарајуће место. На вашем уређају налазе се симболи приказани на сликама (ако постоје) да би вас подсетили на потребу уградње заштите од нагињања.



ОПРЕЗ

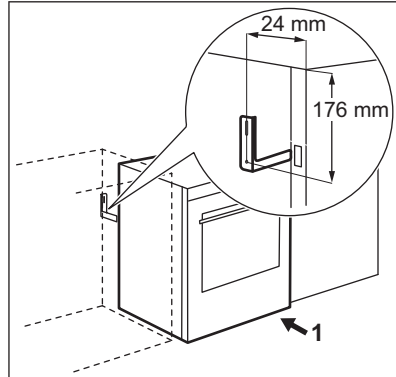
Проверите да ли сте инсталирали заштиту од нагињања на правој висини.

Проверите да ли је површина иза уређаја глатка.

1. Изаберите праву висину и површину за уређај пре него што поставите заштиту од нагињања.
2. Инсталирајте заштиту од нагињања 176 mm испод горње површине уређаја у кружни отвор на подупирачу. Погледајте илустрацију. Причврстите је

у чврсти материјал или користите постојеће ојачање (зид).

3. На левој страни, са задње стране уређаја, постоји отвор. Погледајте илустрацију. Ставите апарат у средину простора између ормана (1). Уколико је простор између дрвених елемената већи од ширине уређаја, мораћете да подесите бочне мере да бисте центрирали уређај.



3.5 Електрична инсталација

УПОЗОРЕЊЕ!

Произвођач не сноси одговорност у случају да се не придржавате мера предострожности наведених у поглављу Безбедност.

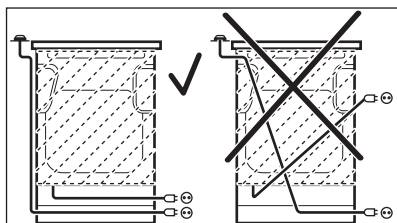
Уређај се испоручује без струјног утикача и струјног кабла.

Одговарајуће врсте каблова за различите фазе:

Фаза	Мин. величина кабла
1	3x6,0 mm ²
3 са неутралним	5x1,5 mm ²

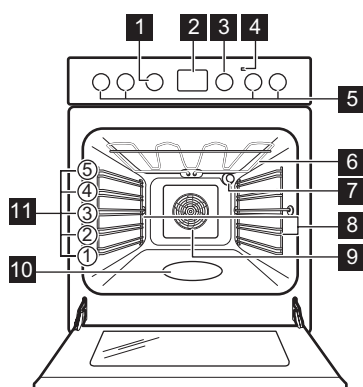
УПОЗОРЕЊЕ!

Кабл за напајање не сме да додирује део уређаја који је освенчен на слици.



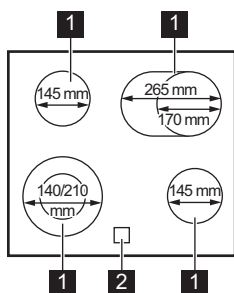
4. ОПИС ПРОИЗВОДА

4.1 Општи приказ



- 1** Дугме за функције рерне
- 2** Дисплеј
- 3** Дугме за температуру
- 4** Индикатор/симбол температуре
- 5** Командна дугмад за плочу за кување
- 6** Грејни елемент
- 7** Лампа
- 8** Носач решетке, покретни
- 9** Вентилатор
- 10** Утиснути делови унутрашњости
- 11** Положаји решетке

4.2 Преглед плоче за кување



- 1** Зона за кување
- 2** Индикатор преостале топлоте

4.3 Прибор

- **Решеткаста полица**
За посуђе за кување, плехове за торте, печење.
- **Веома дубока посуда**
За прављење мусаке.
- **AirFry плех**
За пржење намирница с мање уља или без папира за печење.
- **Телескопске вођице**
За полице и плехове.
- **Фиока за одлагање**
Фиока за одлагање се налази одмах испод унутрашњости пећнице.

5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

5.1 Прво предгревање и чишћење

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

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

5.2 Подешавање времена

Морате да подесите време пре рада са рерном.

 трепери када повежете уређај на довод електричне енергије, када дође до прекида струје или када тајмер није подешен.

Притисните  или  да бисте подесили тачно време.

После отприлике пет секунди треперење престаје и дисплеј приказује време које сте подесили.

5.3 Промена времена



Не можете променити тачно време ако ради нека од функција.

Узастопно притискајте  док не почне да трепће индикатор функције Тачно време. За подешавање новог времена, погледајте одељак „Подешавање времена”.

5.4 Дугмад која се увлаче

За коришћење овог уређаја притисните командно дугме. Командно дугме се извлачи.

6. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Подешавање степена топлоте

Симболи	Функција
0	Положај „искључено”
	Двострука зона

Симболи	Функција
	Одржавање топлоте
1 - 9	Подешавања степена топлоте



Користите заосталу топлоту да бисте смањили потрошњу енергије.
Деактивирајте зону за кување око 5–10 минута пре завршетка кувања.

Окрените дугме за изабрану зону за кување да бисте подесили топлоту.
Да бисте завршили кување, окрените дугме у положај „искључено“.

6.2 Служи за активирање и деактивирање спољашњег грејног круга

Површину на којој кувате можете да подесите у складу са димензијама посуђа за кување.

Служи за активирање спољашњег грејног круга: окрените дугме у смеру кретања казаљке на сату ☻. Затим окрените командно дугме супротно смеру окретања казаљке на сату до одговарајућег степена топлоте.

Служи за деактивирање спољашњег грејног круга: окренути командно дугме у положај „искључено“. Индикатор се искључује.

6.3 Индикатор преостале топлоте

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Док год је индикатор видљив, постоји ризик од опекотина због присуства преостале топлоте.

Индикатор је укључен када је зона за кување врела, али не функционише ако је струјно напајање искључено.

Индикатор се може такође укључити:

- за околне зоне за кување чак и ако их не користите,
- кад се врело посуђе стави на хладну зону за кување,
- кад се плоча за кување искључи, али је зона за кување и даље врела.

Индикатор се гаси кад се зона за кување охлади.

7. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ - КОРИСНИ САВЕТИ

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

7.1 Посуђе

Резултати кувања зависе од материјала од кога је израђено посуђе



Дно посуђа за кување мора да буде дебело и што је могуће равније. Осигурајте да доње површине посуда буду чисте и суве пре него што их ставите на површину плоче.

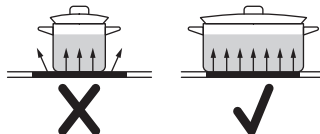


На керамичке плоче за кување не стављајте посуђе чије дно има истакнуте ивице или испупчења, нпр. тигање од ливеног гвожђа. Оне могу трајно да изгребу или зарежу површину плоче за кување.



Посуђе од емајлираног челика са дном од алуминијума или бакра може да изазове промену боје на стаклокерамичкој површини.

Да бисте уштедели енергију и осигурали да плоча за кување ради правилно, дно посуђа мора бити одговарајућег минималног пречника.



7.2 Минимални пречник посуђа

Зона за кување	Пречник посуђа за кување (mm)	Снага (W)
Задња лева	Ф 145	1200
Задња десна	170-265	1400/2200
Предња десна	Ф 145	1200

Зона за кување	Пречник посуђа за кување (mm)	Снага (W)
Предња лева	140-210	1000/2200

7.3 Поједностављени водич за кување



Подаци у табели су само смернице.

Подешавање степена топлоте	Користити за:	Време (мин)	Савети
- 1	Догревање скуване хране.	по потреби	Ставите поклопац на посуду.
1 - 2	Сос холандез; топљени: маслац, чоколада, желатин.	5 - 25	Повремено промешајте.
2	Учврстили: ваздушасте омлете, кувана јаја.	10 - 40	Кувајте са стављеним поклопцем.
2 - 3	Динстање јела са пиринчем и млеком, подгревање готових јела.	25 - 50	Додати најмање два пута више течности од количине пиринча, а јела са млеком промешати на пола времена кувања.
3 - 4	Динстање поврћа, рибе и меса.	20 - 45	Додајте неколико кашичица воде. Проверите количину воде током процеса.
4 - 5	Кромпир и друго поврће кувано на пари.	20 - 60	Дно шерпе прекријте са 1–2 cm воде. Проверите ниво воде током процеса. Држите поклопац на лонцу.
4 - 5	Кување већих количина хране, јела и супа.	60 - 150	До 3 l течности и састојака.
6 - 7	Тихо пржење: одрезак, телећи „кордон бле“, котлети, фаширане шницле, кобасице, цигерица, запршка, јаја, палачинке, крофне.	по потреби	Окрените по потреби.
7 - 8	Јако пржење, рендани кромпир, печења, шницле.	5 - 15	Окрените по потреби.
9	Кување воде, кување теста, запецање меса (гулаш, говеђи рибић), помфрит.		

8. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – ОДРЖАВАЊЕ И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

8.1 Опште информације

- Очистите плочу за кување након сваке употребе.

- Увек користите посуђе за кување са чистом доњом површином.
- Огреботине или тамне флеке на површини немају никакво дејство на рад плоче за кување.
- Користите посебно средство за чишћење погодно за површину плоче за кување.
- Увек користите стругач који се препоручује за плоче за кување са стакленом површином. Стругач користите само као додатни алат за чишћење стакла након уобичајеног поступка чишћења.

УПОЗОРЕЊЕ!

Немојте користити ножеве или било који други оштар, метални алат за чишћење стаклене површине.

8.2 Чишћење плоче за кување

- **Одмах уклоните:** топљену пластику, пластичну фолију, со, шећер и храну са

шећером, јер у супротном прљавштина може проузроковати оштећење плоче за кување. Водите рачуна како бисте избегли опекотине. Користите посебан стругач на стаклену површину под оштрим углом и померајте оштрицу по површини.

- **Уклоните када се плоча за кување довољно охлади:** светле кругове од каменца и воде, трагове масноће, промену боје у виду светлуцања метала. Очистите плочу за кување влажном крпом и неабразивним детерџентом. Након чишћења плочу за кување обришите меком крпом.
- **Уклоните промену боје у виду светлуцања метала:** користите раствор воде са сирћетом и очистите површину стакла крпом.

9. РЕРНА – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

9.1 Функције пећнице

- 0 Положај „искључено”**
Пећница је искључена.

-  **Печење уз равни вентил**
За истовремено печење на највише два положаја решетке и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20–40°C него за Загревање одозго/одоздо.

-  **Функција за пизу / AirFry**
За печење пизе и других јела која захтевају више топлоте одоздо. /
 За пржење намирница с мање уља или без папира за печење. За јела попут помфрита или пизе.

-  **Загревање одозго/одоздо**
За печење на једном положају решетке.



SteamBake

За додавање влаге током кувања. За добијање праве боје и хрскаве корице током печења. За већу сочност при поновном загревању.



Брзо гриловање

За гриловање танких комада хране у великим количинама и тостирање хлеба.



Турбо гриловање

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



Влажно печење уз вентилатор

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

Предвиђено је за уштеду енергије током кувања.

Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Снага загревања може бити умањена. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте поглавље „Енергетска ефикасност“, Уштеда енергије. За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети“, Влажно печење уз вентилатор.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује.



Храну можете да одмрзавате бирањем функције Влажно печење уз вентилатор без подешавања температуре.

9.2 Активирање и деактивирање пећнице



Од конкретног модела зависи да ли ваш уређај има симболе за командну дугмад, индикаторе или лампице:

- Индикатор се укључује када се пећница загреје.
- Лампица се укључује када пећница ради.
- Симбол показује да ли дугме контролише неку од зона за кување, функција пећнице или температуру.

1. Окрените командно дугме за функције пећнице да бисте изабрали функцију пећнице.
2. Окрените дугме за температуру да бисте изабрали температуру.
3. Да бисте деактивирали пећницу, окрените команду дугмад за функције пећнице и за температуру у положај „искључено“.

9.3 Активирање функције: SteamBake

Ова функција повећава влажност током кувања.



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина и оштећења уређаја.

Отпуштена влага може да изазове опекотине:

- Немојте отварати врата на уређају када користите функцију: SteamBake.
- Пажљиво отворите врата уређаја након коришћења функције: SteamBake.



Погледајте одељак „Напомене и савети“.

1. Отворите врата пећнице.
2. Испуните удубљења у унутрашњости водом са чесме.
Максимални капацитет удубљења у унутрашњости рерне је 250 ml.
Испуните удубљења у унутрашњости рерне водом само када је хладна.
3. Окрените дугме за избор функције: SteamBake
4. Окрените контролно дугме за температуру да бисте подесили температуру.
5. Ставите храну у уређај и затворите врата пећнице.



ОПРЕЗ

Немојте да допуњујете водом удубљење у унутрашњости током кувања или када је пећница врућа.

6. Искључите уређај, окрените командно дугмад за функције пећнице и температуру у искључени положај.
7. Уклоните воду из удубљења у унутрашњости рерне.



УПОЗОРЕЊЕ!

Проверите да ли се уређај охладио пре него што уклоните преосталу воду из удубљења у унутрашњости.

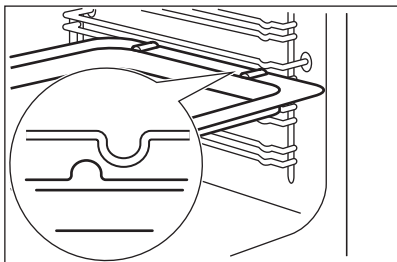
9.4 Вентилатор за хлађење

Док рерна ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује у циљу хлађења спољних површина рерне. Ако искључите рерну, вентилатор за хлађење наставља да ради све док се рерна не охлади.

9.5 Уметање прибора за рерну

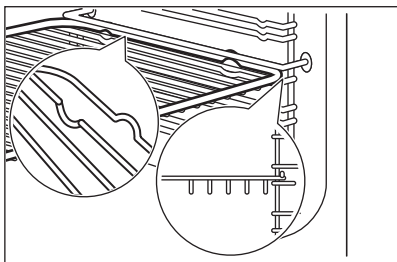
Дубоки тигањ:

Гурните дубоки тигањ између вођица на носачу решетке.



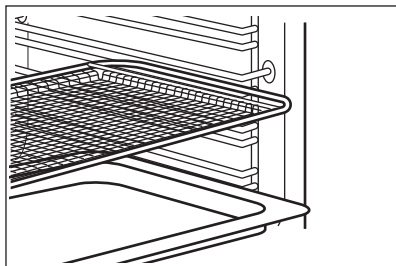
Решетка полица:

Гурните решетку између вођица на носачима решетке.



AirFry плех:

Поставите AirFry плех на трећи положај решетке. Поставите плех за печење на први положај решетке.



- Ради веће безбедности, сав прибор има мала удубљења на врху леве и десне стране. Удубљења такође спречавају превртање.
- Уздигнута ивица око полице је уређај који спречава клизање посуђа.

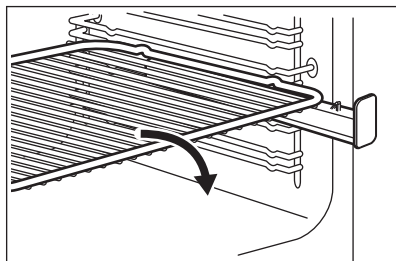
9.6 Телескопске вођице – убацавање прибора за пећницу



Упутства за инсталацију телескопских вођица сачувајте за будуће коришћење.

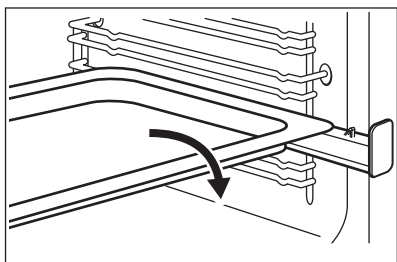
Са овим телескопским вођицама можете лакше да постављате и уклањате решетке.

Решетка полица:



Ставите решетку на телескопске вођице тако да ногице буду окренуте надоле.

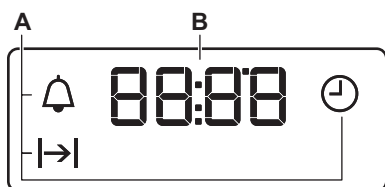
Дубоки тигањ:



Ставите плех за печење или дубоку посуду на телескопске вођице.

10. РЕРНА – ФУНКЦИЈЕ САТА

10.1 Дисплеј



A. Функције сата

B. Тајмер

10.2 Дугмад

Дугме	Функција	Опис
—	МИНУС	За подешавање времена.
⌚	САТ	За подешавање функције сата.
+	ПЛУС	За подешавање времена.

10.3 Функције сата

Функција сата		Примена
⌚	ТАЧНО ВРЕМЕ	За подешавање, промену или проверу тачног времена.
⌛	ТРАЈАЊЕ	За подешавање времена рада рерне.
🔔	ТАЈМЕР	За подешавање одбројавања. Ова функција не утиче на рад рерне. Ову функцију можете да подесите било када, чак и ако је рерна искључена.

10.4 Подешавање функције ТРАЈАЊЕ

1. Подесите функцију и температуру рерне.
2. Притискајте изнова  док  не почне да трепери.
3. Притисните  или  да бисте подесили време.

На дисплеју се приказује .

4. Када време истекне,  трепери и оглашава се звучни сигнал. Уређај се аутоматски деактивира.
5. Притисните било које дугме да бисте искључили сигнал.
6. Окрените командно дугме за функције рерне и дугме за температуру на положај „искључено“.

10.5 Подешавање функције ТАЈМЕР

1. Притискајте изнова  док  не почне да трепери.

2. Притисните  или  да бисте подесили потребно време.

Тајмер се аутоматски покреће након 5 секунди.

3. Када истекне подешено време, оглашава се звучни сигнал. Притисните било које дугме да бисте искључили сигнал.
4. Окрените командно дугме за функције рерне и дугме за температуру на положај „искључено“.

10.6 Поништавање функција сата

1. Притискајте изнова  док индикатор потребне функције не почне да трепери.
2. Притисните и задржите . Функција сата се гаси после неколико секунди.

11. РЕРНА - КОРИСНИ САВЕТИ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.



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

11.1 Влажно печење уз вентилатор

Хлеб и пица

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Земичке	180	25 - 35	3
Замрзнута пица 350 g	190	25 - 35	3

Колачи на плеховима за печење

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Швајцарски ролат	180	20 - 30	3

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решет-ке
Брауни	180	30 - 40	3

Колачи на плеховима

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решет-ке
Суфле	200	30 - 40	3
Корица за флан	180	20 - 30	3
Сендвич-торта „Викторија“	150	25 - 35	3

Риба

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решет-ке
Риба у кесицама 300 g	180	25 - 35	3
Цела риба, 200 g	180	25 - 35	3
Рибљи филет, 300 g	180	25 - 35	3

Месо

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решет-ке
Месо у кесици 250 g	200	25 - 35	3
Ражњићи од меса 500 g	200	30 - 40	3

Мали печени залагаји

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решет-ке
Колачи	180	25 - 35	3
Макарони	160	25 - 35	3
Мафини	180	25 - 35	3
Укусни крекери	170	20 - 30	3
Хрскави кекс од сипкавог теста	150	25 - 35	3
Мали тартови	170	15 - 25	3

Вегетаријански

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решет-ке
Мешано поврће у кеси 400 g	180	25 - 35	3
Омлет	200	20 - 30	3
Поврће на плеху 700 g	180	25 - 35	3

11.2 SteamBake

Квасно тесто

Храна	Температура (°C)	Вода у ути- снутим де- ловима уну- трашњости (ml)	Време прет- ходног загре- вања (мин)	Време (мин)	Ниво решет- ке
Бели хлеб	180	150	10	30 - 40	2
Земичке	200	150	5	20 - 25	2
Фокача	190	150	10	20 - 25	1
Домаћа пица	230	150	10	15 - 20	2
Колачи, погачице, кроасан	160	150	10	10 - 20	2
Колач са шљивама, ролнице са циме- том	160	150	10	70 - 80	2

Смрзнута храна

Храна	Температура (°C)	Вода у ути- снутим де- ловима уну- трашњости (ml)	Време прет- ходног загре- вања (мин)	Време (мин)	Ниво решет- ке
Пица	200	100	10	15	2
Кроасан	170	50	10	25	2
Лазање	200	200	10	35 - 45	2

Регенерација хране

Храна	Температура (°C)	Вода у ути- снутим де- ловима уну- трашњости (ml)	Време прет- ходног загре- вања (мин)	Време (мин)	Ниво решет- ке
Бели хлеб	110	100	-	30 - 40	2
Земичке	110	100	-	20 - 25	2
Домаћа пица	110	100	-	15 - 20	2
Фокача	110	100	-	20 - 30	2
Поврће	110	100	-	15 - 25	2
Пиринач	110	100	-	15 - 26	2
Тестенина	110	100	-	15 - 27	2
Месо	110	100	-	15 - 28	2

Печење

Храна	Температура (°C)	Вода у ути- снутим деловима унутрашњости (ml)	Време претходног загревања (мин)	Време (мин)	Ниво решетке
Пиле	210	200	-	70 - 75	2
Пола пилета	210	200	-	35 - 50	2
Печена свињетина	180	200	-	65 - 70	2
Говеђе печење 1-1,5 кг	200	200	-	1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70	2
1. Слабо печено					
2. Средње					
3. Добро печено					
Печена ђурка	200	200	-	70 - 85	2

11.3 Информације за институте за тестирање

Храна	Функција	Температура (°C)	Време (мин)	Прибор	Ниво решетке
Ситни колачи (20 ситних колача по плеху)	Загревање одозго/одоздо	170	20 - 30	Плех	4
Ситни колачи (20 ситних колача по плеху за печење) ¹⁾	Печење уз равни вентил	150	20 - 30	Плех	2
Ситни колачи (20 ситних колача по плеху за печење) ¹⁾	Печење уз равни вентил	150	25 - 35	Плех / посуда за сакупљање масноће	1 + 4
Пита с јабукама, 2 плеха (ø 20 cm) на решетки, дијагонално постављени	Загревање одозго/одоздо	180	70 - 90	Решетка	1
Пита с јабукама, 2 плеха (ø 20 cm) на решетки, дијагонално постављени	Печење уз равни вентил	160	70 - 90	Решетка	2
Пита с јабукама, 2 плеха (ø 20 cm) на решетки, дијагонално постављени	Функција за пицу	160	60 - 80	Решетка	2
Немасна бисквит торта, 1 плех (ø 26 cm) на решетки	Загревање одозго/одоздо	170	30 - 40	Решетка	3
Немасна бисквит торта, 1 плех (ø 26 cm) на решетки	Печење уз равни вентил	150	35 - 45	Решетка	2

Храна	Функција	Темп ера ту- ра (°C)	Време (мин)	Прибор	Ниво решетке
Немасна бисквит торта, 1 плех (ø 26 cm) на решетки ¹⁾	Печење уз равни вентил	160	25 - 35	Решетка	1 + 4
Прхки кекс / штапић пецива	Печење уз равни вентил	140	20 - 35	Плех	3
Прхки кекс / штапић пецива	Печење уз равни вентил	140	20 - 30	Плех	1 + 4
Прхки кекс / штапић пецива	Загревање одозго/одоздо	160	20 - 35	Плех	3
Тост ¹⁾	Брзо гриловање	Макс	1 - 5	Решетка	4
Говеђа плескавица	Гриловање	Макс	15 - 20 прва страна. 10 - 15 друга страна.	Решетка / посуда за сакупљање масноће	4 + 1

¹⁾ Претходно загревајте рерну 10 минута.

12. РЕРНА – НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 Напомене у вези са чишћењем

Средства за чишћење

- Предњи део уређаја чистите искључиво крпом од микрофибера, млаком водом и благим детерџентом. Очистите и проверите заптивку врата око оквира унутрашњости.
- Користите раствор за чишћење металних површина.
- Флеке очистите благим детерџентом.

Свакодневна употреба

- Унутрашњост апарата треба чистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.
- Не чувајте храну у апарату дуже од 20 минута. После сваке употребе,

унутрашњост уређаја осушите искључиво крпом од микрофибера.

Прибор

- Након сваке употребе, очистите сав прибор и оставите га да се осуши. Користите искључиво крпу од микрофибера са млаком водом и благим детерџентом. Не перите додатну опрему у машини за прање посуђа (осим плеха AirFry).
- Додатну опрему са нелепљивом површином AirFry плех немојте чистити абразивним средствима или оштрим предметима.

12.2 Чишћење плех AirFry

1. Ставите плех AirFry на плех за печење.
2. Сипајте врелу воду са детерџентом и оставите га да се натапа.
3. Очистите плех AirFry сунђером или користите четку за уклањање остатака хране.

Може се чистити и у машини за прање судова.

12.3 Рерне од нерђајућег челика или алуминијума

Очистите врата рерне користећи искључиво влажну крпу или сунђер. Осушите меком крпом.

Немојте користити челичну вуну, киселине, нити абразивне материјале, јер они могу оштетити површину рерне. Уз исте мере предосторожности очистите и командну таблу рерне.

12.4 Чишћење удубљења у унутрашњости

Поступак чишћења уклања преостали каменац из удубљења у унутрашњости рерне након процеса печења на пари.



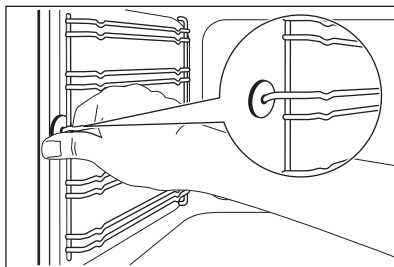
За функцију: SteamBake препоручујемо да поступак чишћења спроводите најмање једном после 5-10 циклуса кувања.

1. Ставите 250 мл белог сирћета у удубљења у унутрашњости на дну пећнице. Користите раствор од 6% сирћета без икаквих додатака.
2. Оставите да сирће раствори насlage каменца на температури просторије у трајању од 30 минута.
3. Очистите унутрашњост топлем водом и меком крпом.

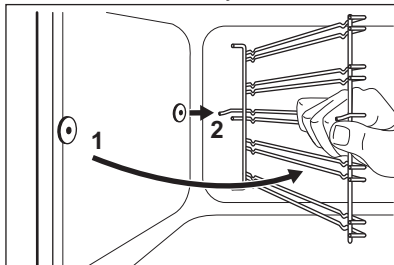
12.5 Скидање подршке решетке

Да бисте очистили рерну, уклоните подршке за решетке.

1. Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.



2. Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.



Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.

Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.

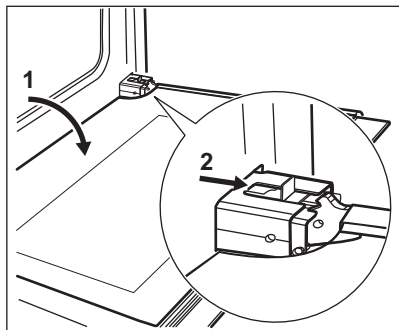


ОПРЕЗ

Проверите да ли је дужа фиксирајућа решетка напред. Крајеви две решетке морају да буду усмерени ка задњој страни. Неправилна инсталација може оштетити емајл.

12.6 Уклањање врата пећнице

Како би чишћење било једноставније, уклоните врата пећнице.



1. Отворите врата до краја.
2. Померајте клизач док не чујете клик.
3. Затворите врата док се клизач не закључа.
4. Скините врата.
Да бисте скинули врата, најпре их са једне, а затим са друге стране повуците према споља.

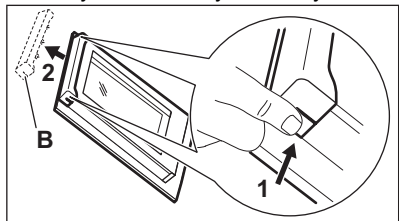
Када завршите са чишћењем, поново поставите врата пећнице обрнутим редоследом. Уверите се да се чуо клик када сте поставили врата. Ако је неопходно, употребите силу.

12.7 Скидање и чишћење стаклених плоча



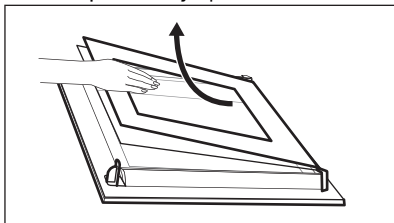
Стаклена врата на вашем производу могу да се разликују од типа и облика врата која видите у примерима на сликама. Број стакала, такође, може да се разликује.

1. Притисните штитнике врата В са обе стране горње ивице ка унутра да бисте пустили стезну заптивку.



2. Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.

3. Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и једну по једну их извуците нагоре из вођице.



4. Очистите стаклене плоче врата.
Да бисте поставили плоче, пратите исте ове кораке обрнутим редоследом.

12.8 Замена лампице



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.
Лампица може бити врућа.

1. Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади.
2. Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне утичнице.
3. Дно унутрашњости рерне прекријте крпом.

Сијалица са задње стране



Стаклени поклопац сијалице налази се на задњем крају пећнице.

1. Окрените стаклени поклопац за лампу супротно кретању казаљке на сату како бисте га скинули.
2. Очистите стаклени поклопац.
3. Замените сијалицу пећнице одговарајућом сијалицом која је отпорна на топлоту до 300 °C. Користите исти тип сијалице за пећницу.
4. Поставите стаклени поклопац.

12.9 Фиока



УПОЗОРЕЊЕ!

Не стављајте храну у фиоку.

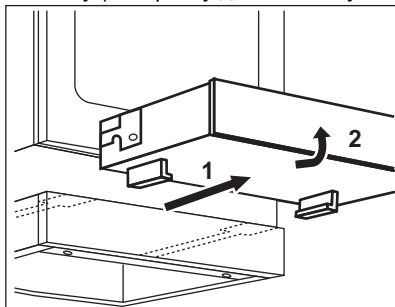
УПОЗОРЕЊЕ!

Немојте држати запаљиве предмете попут материјала за чишћење, пластичних кеса, рукавица за пећницу, папира, средстава за чишћење, аеросола, пластичних предмета) у фиоци. Када користите пећницу, фиока може да буде врела. Постоји опасност од пожара.

Фиока испод пећнице може да се уклони ради чишћења.

Уклањање фиоке:

1. Извуците фиоку док се не заустави.



2. Подигните фиоку под малим углом и уклоните је носећих шина за фиоку.

Уметање фиоке:

1. Да бисте уметнули фиоку поставите фиоку на носеће шине за фиоку. Побрините се да папучице правилно налегну у шине
2. Спустите фиоку док не буде хоризонталном положају и гурните је унутра.

13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

13.1 Шта учинити ако...

Проблем	Могући узрок	Решење
Не можете да укључите уређај.	Уређај није прикључен на електрично напајање или није правилно прикључен.	Проверите да ли је уређај правилно укључен у струју.
Не можете да укључите уређај.	Осигурач је прегорео.	Проверите да осигурач није узрок квара. Уколико осигурач непрекидно прегорева, обратите се квалификованом, овлашћеном електричару.
Индикатор преостале топлоте се не укључује.	Зона за кување није загрејана јер је коришћена само кратко време.	Уколико је зона радила довољно дуго да буде загрејана, обратите се овлашћеном сервисном центру.

Проблем	Могући узрок	Решење
Не можете да укључите спољашњи грејни круг.		Најпре укључите унутрашњи грејни круг.
Пећница се не загрева.	Рерна је искључена.	Активирајте рерну.
Пећница се не загрева.	Сат није подешен.	Подесите сат.
Пећница се не загрева.	Нису обављена неопходна подешавања.	Проверите да ли су сва подешавања исправна.
Сијалица не ради.	Лампа је неисправна.	Замените сијалицу.
На дисплеју се приказује „12.00“.	Дошло је до нестанка струје.	Поново подесите сат.
Пара и кондензација се таложе на храни и у унутрашњости рерне.	Јело је остало у рерни превише дуго.	Не остављајте јело у рерни дуже од 15–20 минута након што се процес печења заврши.
Функција SteamBake не даје добре резултате приликом печења.	Нисте испунили удубљење у унутрашњости рерне водом.	Погледајте одељак „Активирање функције SteamBake“.
Вода у удубљењу не кључа.	Температура је прениска.	Подесите температуру најмање на 110°C. Погледајте одељак „Рерна - Напомене и савети“.
Вода излази из удубљења.	Има превише воде у удубљењу.	Искључите рерну и пустите да се охлади. Обришите воду крпом или сунђером. Сипајте одговарајућу количину воде у удубљење. Погледајте одељак „Активирање функције SteamBake“.

13.2 Подаци о сервисирању

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

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости апарата. Немојте уклањати плочицу са техничким

карактеристикама из унутрашњости апарата.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:

Модел (MOD.)	
Број производа (PNC)	
Серијски број (S.N.)	

14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

14.1 Информације о производу према прописима еко-дизајну ЕУ за плочу за кување

Идентификација модела	LKR66020MX
Врста плоче за кување	Плоча за кување унутар самостојећег шпорета
Број зона за кување	4

Технологија загревања	Грејач са зрачењем	
Пречник кружних зона за кување (Ø)	Предња лева	21.0 cm
	Задња лева	14.5 cm
	Предња десна	14.5 cm
Дужина (Д) и ширина (Ш) зоне за кување која није кружна	Задња десна	Д 26.5 cm Ш 17.0 cm
Потрошња енергије по зони за кување (EC electric cooking)	Предња лева	178.9 Wh/kg
	Задња лева	181.8 Wh/kg
	Предња десна	181.8 Wh/kg
	Задња десна	174.1 Wh/kg
Потрошња енергије плоче за кување (EC electric hob)		179.2 Wh/kg

IEC/EN 60350-2 – Електрични апарати за кување који се користе у домаћинству – Део 2: Грејне плоче – Методе за мерење перформанси.

14.2 Плоча за кување – Уштеда електричне енергије

Електричну енергију можете да уштедите током свакодневног кувања ако пратите доле наведене савете.

- Када загревате воду, користите само онолико воде колико вам треба.
- По могућности на посуде увек ставите поклопце.
- Пре него што активирате зону за кување, ставите посуду на њу.

- Дно посуђа треба да има исти пречник као зона за кување.
- Мање посуде стављајте на мање зоне за кување.
- Посуду ставите тачно на средину зоне за кување.
- За догревање или отапање хране користите преосталу топлоту.

14.3 Лист са информацијама о производу и Информације о производу у складу са прописима ЕУ о означању енергетске ефикасности и еко-дизајну за пећницу

Назив добављача	Electrolux
Идентификација модела	LKR66020MX 940002975
Индекс енергетске ефикасности	95.3
Класа енергетске ефикасности	A
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.95 kWh/циклусу
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са формирањем вентилатора	0.82 kWh/циклусу
Број шупљина у рерни	1
Извор топлоте	Електрична струја
Јачина звука	73 l
Тип рерне	Рерна унутар самостојећег шпорета
Маса	50.0 kg

14.4 Пећница - уштеда енергије

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

Уверите се да су врата апарата затворена када апарат ради. Не отварајте врата апарата сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

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

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

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

Кување са вентилатором

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

Преостала топлота

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

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

Одржавање хране топлотом

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту хране.

Влажно печење уз вентилатор

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

14.5 Информације о производу за потрошњу енергије и максимално време за достизање применљивог режима мале снаге

Потрошња енергије у режиму приправности

0.8 W

Максимално време потребно да опрема аутоматски достигне применљиви режим мале снаге

20 мин

15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

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

уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.



