

LKR664100W
LKR664100X



HR Štednjak

Upute za uporabu



Electrolux

SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	3
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	5
3. POSTAVLJANJE.....	8
4. OPIS PROIZVODA.....	10
5. PRIJE PRVE UPORABE.....	11
6. PLOČA – SVAKODNEVNA UPORABA.....	12
7. PLOČA - KORISNI SAVJETI.....	13
8. PLOČA – ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	13
9. PEĆNICA – SVAKODNEVNA UPORABA	14
10. PEĆNICA - FUNKCIJE SATA.....	16
11. PEĆNICA - KORIŠTENJE PRIBORA.....	17
12. PEĆNICA - SAVJETI I PREPORUKE.....	18
13. PEĆNICA – ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	28
14. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	31
15. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	33
16. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	35

MISLIMO NA VAS

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

Dobro došli u Electrolux.

Posjetite naše internetske stranice:



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

www.electrolux.com/support



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

KORISNIČKA SLUŽBA I SERVIS

Uvijek koristite originalne zamjenske dijelove.

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

Podaci se mogu naći na nazivnoj pločici.

 Upozorenje / oprez - sigurnosne informacije

 Opće informacije i savjeti

 Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

1.1 Sigurnost djece i 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 zagrijevaju se tijekom uporabe. Djecu i kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom uporabe i tijekom hlađenja.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

1.2 Opća sigurnost

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za pojedinačnu uporabu u domaćinstvu u zatvorenom prostoru.
- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama za goste s doručkom, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajem u kojima

takva uporaba ne prelazi (prosječnu) razinu uporabe u domaćinstvu.

- Samo kvalificirana osoba može postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- Ovaj uređaj mora biti spojen na mrežu kabelom tipa H05VV-F kako bi mogao podnijeti temperaturu stražnje ploče.
- Ovaj je uređaj namijenjen uporabi do nadmorske visine od 2000 m.
- Ovaj uređaj nije namijenjen uporabi na brodovima, brodicama ili plovilima.
- Nemojte instalirati uređaj iza dekorativnih vrata kako biste izbjegli pregrijavanje.
- Nemojte instalirati uređaj na platformu.
- Nemojte rukovati uređajem uz pomoć vanjskog tajmera ili odvojenog sustava daljinskog upravljanja.
- UPOZORENJE: Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz upotrebu masnoće ili ulja može biti opasno i može dovesti do požara.
- Nikada nemojte koristiti vodu za gašenje požara kod kuhanja. Isključite uređaj i pokrijte plamen, npr. protupožarnim prekrivačem ili poklopcem.
- OPREZ: Postupak kuhanja mora se nadzirati. Kratkoročni postupak kuhanja mora se kontinuirano nadzirati.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: Ne spremajte predmete na površine za kuhanje.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Nemojte koristiti agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla vrata ili stakla poklopca sa šarkama ploče za kuhanje jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ne smiju se stavljati na površinu ploče za kuhanje jer se mogu zagrijati.

- Ako je staklokeramička / staklena površina napuknuta, isključite uređaj i iskopčajte ga iz napajanja. U slučaju da je uređaj spojen na električnu mrežu izravno pomoću razvodne kutije, uklonite osigurač i odspojite uređaj iz napajanja. U svakom slučaju obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijevaju 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 postaviti ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.

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

Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.

- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Kuhinjski ormarić i otvor moraju imati odgovarajuće dimenzije.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Ugradite uređaj na sigurno i prikladno mjesto koje udovoljava zahtjevima instalacije.
- Dijelovi uređaja su pod naponom. Kako biste spriječili dodirivanje opasnih dijelova, uređaj zatvorite namještajem.
- Bočne stranice uređaja moraju se nalaziti pored uređaja ili kuhinjskih elemenata iste visine.
- Uređaj ne postavljajte u blizini vrata ili ispod prozora. Na taj se način sprječava pad vrućeg posuda kada se vrata ili prozor otvore.
- Osigurajte da su postavljeni stabilizatori kako bi se spriječilo prevrtanje uređaja. Pogledajte odjeljak "Postavljanje".

2.2 Spajanje na električnu mrežu



UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Sve električne priključke treba izvesti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Uvijek koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niši ispod uređaja, posebice kada radi ili su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja.

Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.

- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.
- Vrata uređaja do kraja zatvorite prije priključivanja utikača u utičnicu napajanja.

2.3 Primjena



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda i opekline.

Opasnost od strujnog udara.

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



UPOZORENJE!

Opasnost od požara i opekotina

- Zagrijavanjem masti i ulja mogu se osloboditi zapaljive pare. Plamen ili zagrijane predmete držite podalje od masti i ulja kada kuhate s njima.
- Pare koje oslobađa jako vruće ulje mogu izazvati zapaljenje ulja.
- Korišteno ulje, koje može sadržavati ostatke hrane, može izazvati paljenje

na nižoj temperaturi od ulja koje se koristi prvi put.

- Ne stavljajte zapaljive proizvode ili mokre predmete sa zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na uređaj.
- Kad otvarate vrata, ne dopustite da iskre ili otvoreni plamen dođu u kontakt s uređajem.
- Pažljivo otvorite vrata uređaja. Korištenje sastojaka s alkoholom može uzrokovati mješavinu alkohola i zraka.

**UPOZORENJE!**

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje emajla:
 - ne stavljajte posuđe ili druge predmete izravno na dno uređaja.
 - ne stavljajte aluminijsku foliju na uređaj ili izravno na dno unutrašnjosti uređaja.
 - ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
 - ne držite vlažno posuđe i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
 - budite oprezni prilikom uklanjanja ili instaliranja dodatne opreme.
- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Koristite duboku pliticu za vlažne kolače. Voćni sokovi uzrokuju mrlje koje mogu biti trajne.
- Ne držite vruće posuđe na upravljačkoj ploči.
- Ne dopustite da posuđe tijekom kuhanja ostane suho.
- Pazite da predmeti ili posuđe ne padnu na uređaj. Površina se može oštetiti.
- Ne aktivirajte zone za kuhanje s praznim posuđem ili bez posuđa na njima.
- Posuđe od lijevanog željeza, aluminija ili s oštećenim dnom može napraviti ogrebotine. Uvijek podignite ove predmete kad ih morate premjestiti na površinu za kuhanje.

2.4 Održavanje i čišćenje

**UPOZORENJE!**

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja, isključite uređaj. Utikač izvucite iz utičnice električne mreže.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Staklene ploče vrata odmah zamijenite kada su oštećene. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Pazite pri uklanjanju vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Preostala masnoća ili hrana u uređaju može uzrokovati požar.
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, slijedite sigurnosne upute na ambalaži.
- Katalitički emajl (ako postoji) nemojte čistiti bilo kakvom vrstom deterdženta.

2.5 Unutarnje osvjtljenje

**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 osvjtljenje u kućanstvu.
- Ovaj proizvod sadržava izvor svjetlosti klase energetske učinkovitosti G.
- Koristite samo žarulje s istim specifikacijama.

2.6 Servis

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

2.7 Zbrinjavanje



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.
- Iskopčajte uređaj iz napajanja.
- Odrežite kabel napajanja blizu uređaja i odložite ga.
- Uklonite bravu na vratima kako biste spriječili zatvaranje djece ili kućnih ljubimaca u uređaju.

3. POSTAVLJANJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

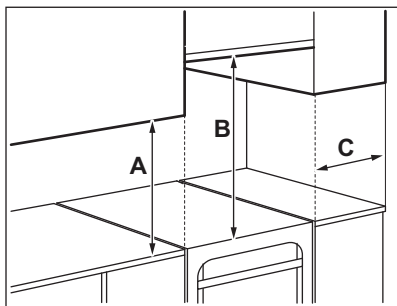
3.1 mjestu uređaja



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

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

Za minimalne razmake tijekom ugradnje provjerite tablicu.



Minimalni razmaci

Dimenzije	mm
A	400
B	650

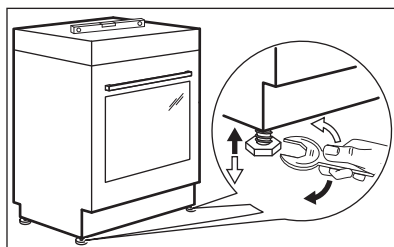
Dimenzije	mm
C	150

3.2 Tehnički podaci

Napon	230 V
Frekvencija	50 - 60 Hz
Razred uređaja	1

Dimenzije	mm
Visina	858
Širina	600
Dubina	600

3.3 Poravnavanje uređaja



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

3.4 Zaštita od nagiba

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



OPREZ!

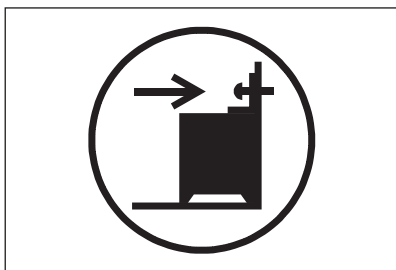
Obavezno ugradite zaštitu protiv nagiba na ispravnu visinu.



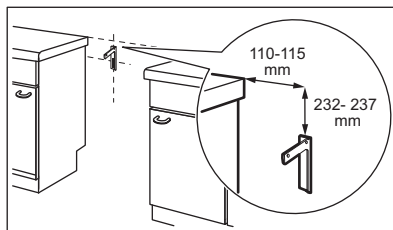
Pobrinite se da površina iza uređaja bude glatka.

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

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



1. Zaštitu od nagiba ugradite 232 - 237 mm ispod gornje površine uređaja i 110 - 115 mm od bočne strane uređaja u kružnu rupu na nosaču. Uvrnite ga u čvrsti materijal ili upotrijebite odgovarajuće ojačanje (zid).



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



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



OPREZ!

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

3.5 Električne instalacije



UPOZORENJE!

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

Ovaj uređaj se isporučuje bez glavnog utikača ili glavnog kabela.



UPOZORENJE!

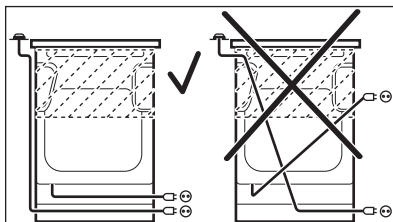
Prije spajanja mrežnog kabela na terminal, izmjerite napon između faza u kućnoj mreži. Zatim, na stražnjoj strani uređaja pogledajte ispravnu električnu instalaciju na naljepnici za povezivanje. Ovaj redoslijed koraka sprječava instalacijske pogreške i oštećenje električnih komponenti uređaja.

Primjenjive vrste kabela za različite faze:

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

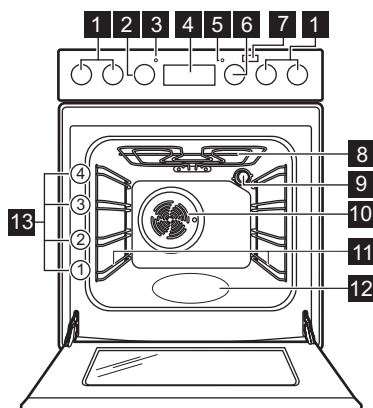
**UPOZORENJE!**

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



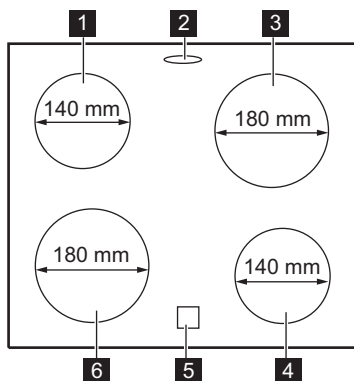
4. OPIS PROIZVODA

4.1 Opći pregled



- 1** Regulatori ploče za kuhanje
- 2** Regulator za temperaturu
- 3** Indikator / simbol temperature
- 4** Elektronski programator
- 5** Svjetlo / simbol / inidkator ploče za kuhanje
- 6** Regulator za funkcije pećnice
- 7** Tipka za dodatnu paru
- 8** Grijaći element
- 9** Žarulja
- 10** Ventilator
- 11** Nosač polica, uklonjiv
- 12** Udubljenje u unutrašnjosti
- 13** Položaji polica

4.2 Raspored površine za kuhanje



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

4.3 Dodatna oprema

- **Mreža za pečenje**
Za posuđe, kalupe za torte, pečenje.
- **Pekač za pecivo**
Za torte i biskvite.
- **Opcijske teleskopske vodilice**

Za police i pekače. Možete ih zasebno naručiti.

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

5. PRIJE PRVE UPORABE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

5.1 Početno čišćenje

Uklonite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz pećnice.



Pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“.

Očistite pećnicu i pribor prije prve uporabe.

Pribor i uklonjive nosače polica vratite na njihovo mjesto.

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 $\oplus$ ili $\ominus$ 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 Prethodno zagrijavanje

Prije prve uporabe unaprijed zagrijte praznu pećnicu.



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

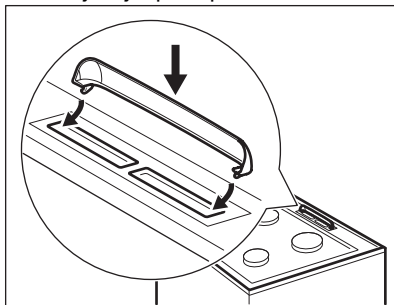
1. Postavite funkciju Postavite maksimalnu temperaturu.
2. Pustite pećnicu da radi 1 sat.
3. Postavite funkciju Postavite maksimalnu temperaturu. Maksimalna temperatura za tu funkciju je 210 °C.
4. Pustite pećnicu da radi 15 minuta.
5. Postavite funkciju , pritisnite: Para plus Postavite maksimalnu temperaturu.
6. Pustite pećnicu da radi 15 minuta.
7. Isključite pećnicu i pustite je da se ohladi.

Prilbor može postati topliji nego obično.
Pećnica može stvarati neugodan miris i

dim. Provjerite je li protok zraka u prostoriji dovoljan.

5.5 Ugradnja poklopca odvoda za paru

1. Stavite kukice za poklopac ispod prednjeg ruba izlaznih otvora za paru.
2. Gurnite prema dolje stražnji rub i zaključajte poklopac.



6. PLOČA – SVAKODNEVNA UPORABA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Opis zona kuhanja

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

6.2 Postavke topline

Simboli	Funkcija
0	Isključeni položaj
1 - 6	Postavke topline



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

Okrenite okretni gumb odabrane zone kuhanja na željenu postavku topline.

Uključuje se kontrolni pokazatelj ploče za kuhanje.

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

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

6.3 Korištenje jednostavne zone kuhanja

Da biste koristili jednostavnu zonu kuhanja, okrenite odgovarajući regulator u u jedan od sljedećih položaja: 1-6.



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



Zona djeluje na maksimalnoj razini snage nakon što postavite razinu topline na 5 ili 6.

6.4 Indikator preostale topline



UPOZORENJE!

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

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

Indikator se također može pojaviti:

- na susjednim zonama za kuhanje, čak i ako ih ne koristite,
- kad se vruće posuđe postavi na hladnu zonu za kuhanje,
- kad je ploča za kuhanje isključena, ali je zona za kuhanje i dalje vruća.

Indikator nestaje kad se zona za kuhanje ohladi.

7. PLOČA - KORISNI SAVJETI



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

7.1 Posuđe

Rezultati kuhanja ovise o materijalu posuđa



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



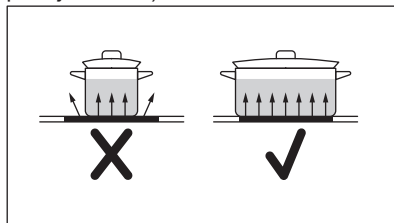
Na keramičkoj ploči nemojte koristiti posuđe s dnom koje ima izbočene rubove ili je grbavo, npr. posude od lijevanog željeza. To može trajno izgrebati ili pohabati površinu ploče za kuhanje.



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

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

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



7.2 Primjeri primjene kuhanja

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

8. PLOČA – ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

8.1 Opće informacije

- Očistite ploču za kuhanje nakon svake uporabe.
- Uvijek koristite posuđe za kuhanje s čistim dnom.
- Ogrebotine ili tamne mrlje na površini ne utječu na rad ploče za kuhanje.

- Koristite posebno sredstvo za čišćenje površine ploče za kuhanje.
- Upotrijebite posebnu strugalicu za staklo.

8.2 Čišćenje ploče za kuhanje

- **Odmah uklonite:** rastopljeni plastiku, plastičnu foliju, šećer i hranu sa šećerom, u protivnom prljavština može uzrokovati oštećenja ploče za kuhanje. Vodite računa da ne dođe do opekline. Koristite posebni strugač za staklenu površinu pod ostrim kutom i oštricu pomičite po površini.

- **Skinite nakon što se ploča za kuhanje dovoljno ohladi:** mrlje od kamenca i vode, mrlje od masnoće, sjajne mrlje na metalnim dijelovima. Očistite ploču za kuhanje vlažnom krpom i neabrazivnim deterdžentom. Nakon čišćenja ploču za kuhanje obrišite mekom krpom.
- **Uklanjanje sjajnih metaliziranih tragova:** koristite mješavinu praška za pecivo i limunovog soka ili octa.

9. PEĆNICA – SVAKODNEVNA UPORABA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

9.1 Uključivanje i isključivanje pećnice

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



Za funkcije bez zagrijavanja nije potrebno postavljati temperaturu.

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

9.2 Sigurnosni termostats

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

9.3 Funkcije pećnice

Oznaka	Funkcije pećnice	Aplikacija
0	Isključeni položaj	Pećnica je isključena.
	Svjetlo pećnice	Za uključivanje svjetla bez funkcije kuhanja.
 + 	PlusSteam	Za dodavanje vlažnosti tijekom kuhanja. Da biste dobili pravu boju i hrskavu koru tijekom pečenja. Za više sočnosti tijekom podgrijavanja. Za konzerviranje voća i povrća.

Oznaka	Funkcije pećnice	Aplikacija
	Lagano kuhanje zrakom	Za pripremu mekanog, sočnog pečenja ili za sušenje bilo kojeg voća i povrća.
	Donji grijač	Za pečenje kolača s hrskavim dnom.
	Tradicionalno pečenje	Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.
	Brzi roštilj	Za roštiljanje tanke hrane u većim količinama i tostiranje kruha.
	Turbo roštilj	Za pečenje većih koljenica ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.
	Kuhanje zrakom	Za pečenje ili pečenje i prženje hrane za koju je potrebna ista temperatura kuhanja na više od jednog položaja polica, bez miješanja okusa.
	Vlažno pečenje	Ova funkcija korištena je za usklađivanje s razredom energetske učinkovitosti i zahtjevima ekološkog dizajna (u skladu s EU 65/2014 i EU 66/2014). Testovi prema: IEC/EN 60350-1. Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da se osigura rad pećnice 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. Ova funkcija osmišljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Za upute za pečenje pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke", Vlažno pečenje.
	Vrući zrak	Za pečenje na dva položaja rešetki za pečenje istovremeno i sušenje hrane. Postavite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za Tradicionalno pečenje.
	Odmrzavanje	Za odmrzavanje (povrće i voće). Vrijeme odmrzavanja ovisi o količini i veličini zamrznute hrane.

9.4 Uključivanje funkcije: PlusSteam

Ova funkcija omogućuje poboljšavanje vlažnosti tijekom kuhanja.



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od opekotina i oštećenja na uređaju.

Ispuštena vlaga može uzrokovati opekline:

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



Pogledajte poglavlje „Savjeti i preporuke“.

1. Otvorite vrata pećnice.
2. Ispunite udubljenje u unutrašnjosti vodom iz slavine.
Maksimalni kapacitet udubljenja u unutrašnjosti iznosi 250 ml.
Napunite udubljenje u unutrašnjosti vodom samo dok je pećnica još hladna.
3. Postavite funkciju: PlusSteam  .
4. Pritisnite tipku Plus para .
Tipka Plus para radi samo s funkcijom: PlusSteam.
Indikator se uključuje.
5. Za odabir temperature okrenite regulator temperature.

6. U uređaj stavite hranu i zatvorite vrata pećnice.



OPREZ!

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

7. Za isključivanje uređaja, pritisnite tipku Plus para , a regulatore za funkcije pećnice i temperaturu okrenite u položaj isključeno.

Kontrolna žarulja funkcije Para plus isključuje se.

8. Iz udubine u unutrašnjosti uklonite vodu.

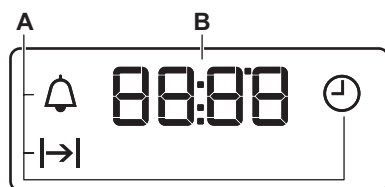


UPOZORENJE!

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

10. PEĆNICA - FUNKCIJE SATA

10.1 Zaslon



- A. Funkcije sata
B. Tajmer

10.2 Tipke

Tipka	Funkce	funkcije
—	MINUS	Za postavljanje vremena.
	SAT	Za postavljanje funkcije sata.
+	PLUS	Za postavljanje vremena.
	Para plus	Za uključivanje funkcije: PlusSteam.

10.3 Tablica funkcija sata

Funkcija sata	Aplikacija
 SAT	Za postavljanje, promjenu ili provjeru sata.
 TRAJANJE	Za podešavanje vremena rada pećnice.
 ZVUČNI ALARM	Za podešavanje vremena odbrojavanja. Ova funkcija ne utječe na rad pećnice. ZVUČNI ALARM možete koristiti u bilo koje vrijeme, čak 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 - KORIŠTENJE PRIBORA



UPOZORENJE!

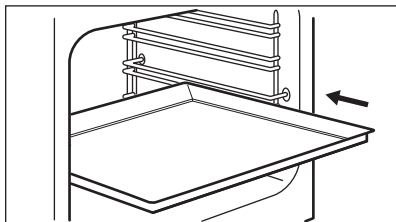
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.



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

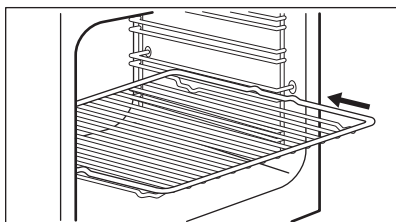
11.1 Umetanje dodatne opreme

Pekač:

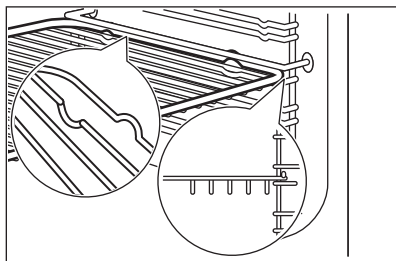


Gurnite pekač ili duboku plitvicu između vodilica nosača police. Pobrinite se da ne dodiruje stražnju stijenku pećnice.

Mreža za pečenje:



Gurnite policu između vodilica nosača police.



12. PEĆNICA - SAVJETI I PREPORUKE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.



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

Nakon svake uporabe uređaja očistite vlagu.

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

12.2 Pečenje

Za prvo pečenje koristite nižu temperaturu.

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

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

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

12.1 Opće informacije

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

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

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

12.3 Pečenje kolača

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

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

12.4 Pečenje mesa i ribe

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

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

12.5 Vremena pripreme

Vremena pripreme ovise o vrsti, konzistentnosti i volumenu hrane.

Pečenje

Jelo	Voda u re- ljevnim šup- ljinama (ml)	Tempera- tura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Pribor
Bijeli kruh ¹⁾	100	180	40 - 50	2	Koristite plitvicu za pečenje.
Krušna pe- civa ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Koristite plitvicu za pečenje.
Domaća pizza ¹⁾	100	230	15 - 25	2	Koristite plitvicu za pečenje.
Tanka po- gača ¹⁾	150	190	20 - 30	1	Koristite plitvicu za pečenje.
Kolačići, keksi, crois- sant ¹⁾	100	160	10 - 20	2	Koristite plitvicu za pečenje.
Torta od šljiva, pita od jabuka, rolice s ci- metom ¹⁾	100	160	75 - 90	2	Koristite kalup za kolače.

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

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

12.6 PlusSteam +



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

Pogledajte "Uključivanje funkcije: PlusSteam"

Pripremanje zamrznutih namirnica

Jelo	Voda u re- ljevnim šup- ljinama (ml)	Tempera- tura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Pribor
Smrznuta pizza ¹⁾	150	200	15 - 20	2	Koristite pliticu za pečenje.
Smrznute lasagne ¹⁾	200	180	35 - 50	2	Koristite mrežu za pečenje.
Smrznuti croissant ¹⁾	100	170	20 - 30	2	Koristite pliticu za pečenje.

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

Regeneracija hrane

Jelo	Voda u re- ljevnim šup- ljinama (ml)	Tempera- tura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Pribor
Bijeli kruh	100	110	15 - 25	2	Koristite pliticu za pečenje.
Peciva	100	110	10 - 20	2	Koristite pliticu za pečenje.
Pizza na kućni način	100	110	15 - 25	2	Koristite pliticu za pečenje.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Koristite pliticu za pečenje.
Povrće	100	110	15 - 25	2	Koristite pliticu za pečenje.
Riža	100	110	15 - 25	2	Koristite pliticu za pečenje.
Tjestenina	100	110	15 - 25	2	Koristite pliticu za pečenje.
Meso	100	110	15 - 25	2	Koristite pliticu za pečenje.

Pečenje

Jelo	Voda u re- ljevnim šup- ljinama (ml)	Tempera- tura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Pribor
Svinjsko pečenje	200	180	65 - 80	2	Koristite mrežu za pečenje i pekač za pečenje.

Jelo	Voda u re- ljevnim šup- ljinama (ml)	Tempera- tura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Pribor
Goveđi odrezak - slabo pe- čen	200	200	45 - 50	2	Korisite mrežu za pečenje i pekač za pečenje.
Goveđa pe- čenka, srednje pe- čena	200	200	50 - 55	2	Korisite mrežu za pečenje i pekač za pečenje.
Goveđa pe- čenka, do- bro pečena	200	200	55 - 60	2	Korisite mrežu za pečenje i pekač za pečenje.
Polovica pi- leta	200	210	50 - 60	2	Korisite mrežu za pečenje i pekač za pečenje.
Pile, cijelo	200	210	60 - 80	2	Korisite mrežu za pečenje i pekač za pečenje.
Pečena pu- rica	200	200	70 - 90	2	Korisite mrežu za pečenje i pekač za pečenje.

12.7 Konzerviranje +



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od opekotina i oštećenja na uređaju.

- Upotrebjavajte samo staklenke za konzerviranje istih dimenzija dostupne na tržištu.
- Na pekač za pecivo ne stavljajte više od šest staklenki od pola litre.
- Staklenke napunite jednolično, ostavljajući 1 cm zraka od vrha svake

staklenke. Poklopce ostavite na vrhu, bez da ih hermetički zatvorite.

- Staklenke se ne smiju međusobno dodirivati.
- Stavite 1/2 litre vode u pekač za pečenje i 1/4 litre vode u udubinu kako biste omogućili dovoljno vlage u pećnici.
- Odaberite funkciju PlusSteam i postavite ispravnu temperaturu, prema tablici ispod.
- Staklenke se mogu hermetički zatvoriti tek kad se funkcija isključi.

Meko voće

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

Koštunjavo voće

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

Meko povrće

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

Kiselopovrće

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

12.8 Lagano kuhanje zrakom **Sušenje**

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

Nisko temp. pečenje

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

12.9 Tradicionalno pečenje **Pečenje**

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

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Rumunjski kolač od dizanog tijesta - tradicionalni	165 - 175	35 - 45	2
Slatko pecivo s kvascem	180 - 200	15 - 25	2
Rolada	150 - 170	15 - 25	2
Quiche lorraine	215 - 225	45 - 55	2

Pečenje mesa

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Riba, cijela	200 - 220	40 - 70	2

12.10 Brzi roštilj

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

12.11 Turbo roštilj

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

12.12 Kuhanje zrakom

Pečenje kruha i peciva

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Kolač od dizanog tijesta s nadjevom	150 - 160	20 - 30	2
Sendvič Victoria	170 - 190	30 - 40	2

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Švicarski kolač od jabuka	180 - 200	35 - 45	2
Božićni kolač	150 - 160	40 - 50	2
Madeira kolač	170 - 190	50 - 60	2
Poljupci	110 - 120	30 - 40	2
Zapečeni krumpir	180 - 200	40 - 50	2
Lasagne	170 - 190	30 - 50	2
Makaroni iz pećnice	170 - 190	50 - 60	2

12.13 Vlažno pečenje 🍰

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

Jelo	Tempe- ratura (°C)	Vrijeme (min)	Polo- žaj re- šetke	Pribor
Cijela riba, 200 g	180	25 - 35	2	podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje
Ribljí filet, 300 g	180	30 - 40	2	pizza na rešetki za pečenje
Meso				
Meso u škartocu / foliji 250 g	200	35 - 45	2	podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje
Ražnjići 500 g	200	30 - 40	2	podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje
Mali komadi za pečenje				
Kolačići	170	25 - 35	2	podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje
Macarons	170	40 - 50	2	podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje
Muffini	180	30 - 40	2	podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje
Slani kreker	160	25 - 35	2	podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje
Biskviti od prhkog ti- jesta	140	25 - 35	2	podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje
Tartelete	170	20 - 30	2	podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje
Vegetarijansko				
Miješano povrće u škartocu/foliji 400 g	200	20 - 30	2	podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje
Omlet	200	30 - 40	2	pizza na rešetki za pečenje
Povrće na podlozi za pečenje 700 g	190	25 - 35	2	podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje

12.14 Vrući zrak

Pečenje kruha i peciva

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešet- ke
Nedizano tijesto	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Slatko pecivo s kvascem	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Poljupci	100 - 120	55 - 65	1 + 3

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Kolač s maslacem	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Pizza	200 - 220	35 - 45	1 + 3

12.15 Informacije za ispitne ustanove

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

Hrana	Funkcija	Temperatura (°C)	Dodatna oprema	Položaj police	Vrijeme (min)
Goveđi burger ¹⁾	Turbo roštilj	250	mreža za pečenje ili plitica za roštilj/pečenje	3	15 - 20 jedna strana; 10 - 15 druga strana

¹⁾ Zagrijte pećnicu 10 minuta.

13. PEĆNICA – ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

13.1 Napomene za čišćenje

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

Za čišćenje metalnih površina koristite namjensko sredstvo za čišćenje.

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

Očistite sav pribor nakon svake uporabe i pustite da se osuši. Koristite mekanu krpu s toplom vodom i sredstvom za čišćenje. Pribor ne perite u perilici posuđa.

Tvrđokorne mrlje očistite posebnim sredstvom za čišćenje pećnica. Ne primjenjujte sredstvo za čišćenje pećnica na katalitičke površine.

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

13.2 Pećnice od nehrđajućeg čelika ili aluminija

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

Ne koristite čeličnu vunu, kiseline ili abrazivne proizvode koji bi mogli oštetiti

površinu pećnice. Očistite upravljačku ploču pećnice uz isti oprez.

13.3 Čišćenje udubljenja u unutrašnjosti

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



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

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

13.4 Uklanjanje nosača police

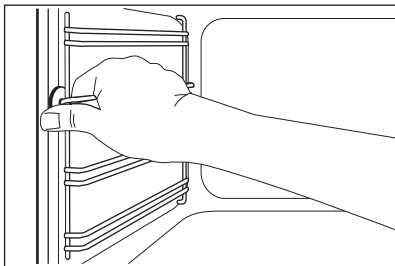
Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.



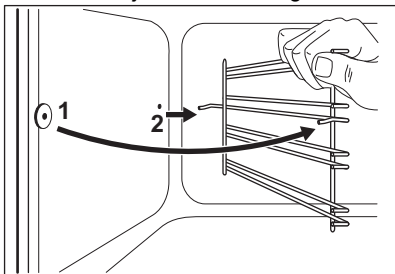
OPREZ!

Prilikom skidanja nosače police budite pažljivi.

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



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



Uklonjene dodatke umetnite obrnutim redoslijedom.

13.5 Katalitičko čišćenje

Unutrašnjost pećnice s katalitičkom oblogom sama se čisti. On upija masnoću.

Prije uključenja katalitičkog čišćenja:

- izvadite sav pribor.
- očistite dno pećnice toplom vodom i blagim deterdžentom
- očistite unutarnje staklo vrata pećnice mlakom vodom i mekom krpom.

1. Postavite funkciju
2. Postavite temperaturu pećnice na maksimum i pustite da radi 1 sat.
3. Isključite pećnicu.
4. Kad se pećnica ohladi, očistite unutrašnjost mekanom mokrom krpom.

Mrlje ili promjena boje katalitičke obloge ne utječe na katalitičko čišćenje.

13.6 Čišćenje vrata pećnice

Vrata pećnice imaju dvije staklene ploče. Možete skinuti vrata pećnice i unutarnju staklenu ploču kako biste ih očistili.



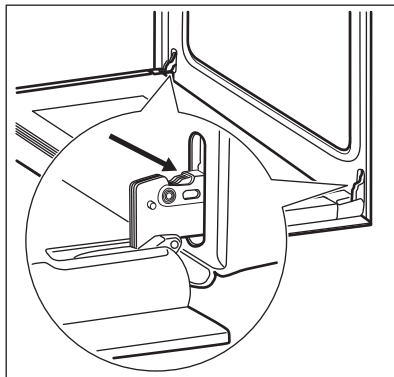
Vrata pećnice mogla bi se zatvoriti ako unutarnju staklenu ploču pokušate skinuti prije nego skinete vrata pećnice.



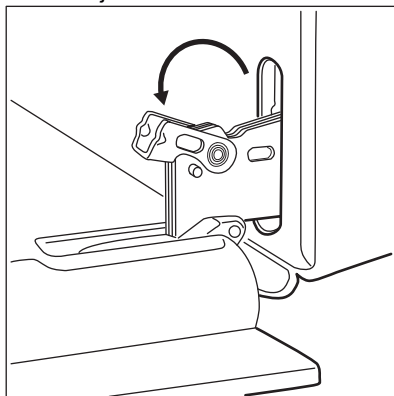
OPREZ!

Uređaj ne upotrebljavajte bez unutarnjih staklenih ploča.

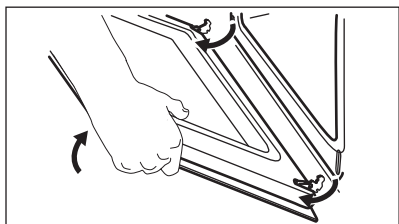
1. Potpuno otvorite vrata i držite obje šarke.



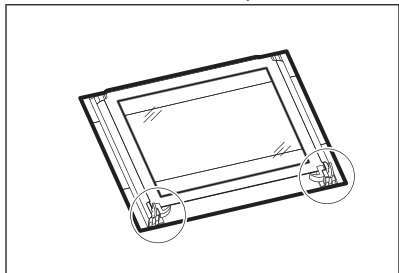
2. Podignite i potpuno okrenite poluge na objema šarkama.



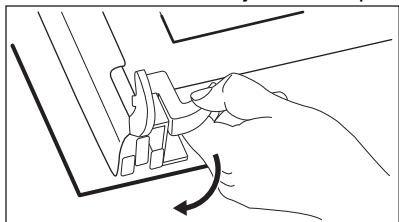
3. Zatvorite vrata pećnice napola, do prvog položaja. Zatim podignite i povucite vrata prema naprijed i izvadite ih iz ležišta.



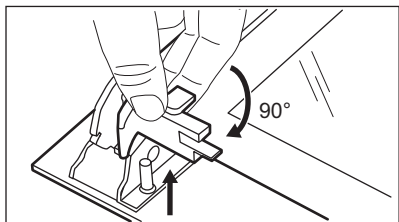
4. Stavite vrata na stabilnu površinu zaštićenu mekom krpom.



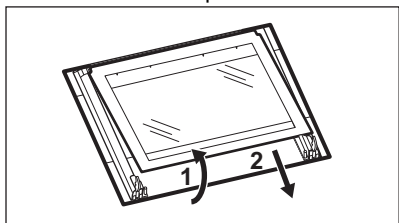
5. Otпустите sustav zaključavanja kako biste skinuli unutarnju staklenu ploču.



6. Dva pričvrсна elementa okrenite za 90° i izvucite ih iz ležišta.



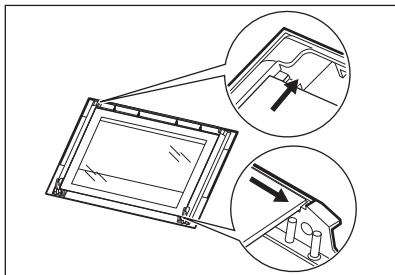
7. Prvo pažljivo podignite, a zatim skinite staklenu ploču.



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

Kad završite čišćenje, postavite staklenu ploču i vrata pećnice. Gore opisane korake obavite obrnutim redoslijedom.

Osigurajte da unutarnju staklenu ploču postavite ispravno na mjesto.



13.7 Vađenje ladice

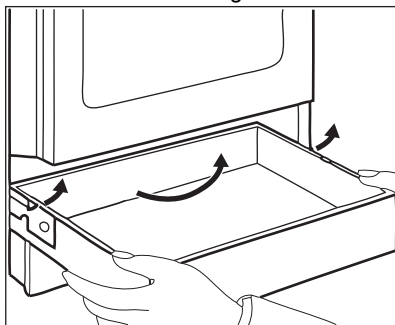


UPOZORENJE!

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

Ladica ispod pećnice može se izvaditi radi lakšeg čišćenja.

1. Ladicu izvucite do graničnika.



2. Lagano podignite ladicu.

3. Potpuno izvucite ladicu.

Za postavljanje ladice izvršite gornje korake obrnutim redoslijedom.

13.8 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

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

14. RJEŠAVANJE PROBLEMA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

14.1 Što učiniti ako ...

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Ne možete uključiti uređaj.	Uređaj nije spojen na napajanje ili nije ispravno spojen.	Provjerite je li uređaj ispravno spojen na napajanje.
	Osigurač je pregorio.	Provjerite je li osigurač uzrok kvara. Ako osigurač pregori opet i opet, obratite se kvalificiranom električaru.
Ne možete uključiti ili koristiti ploču za kuhanje.	Osigurač je pregorio.	Ponovno uključite ploču za kuhanje i postavite vrijednost topline na manje od 10 sekundi.
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.
Pećnica se ne zagrijava.	Pećnica je isključena.	Uključite pećnicu.
	Neophodne postavke nisu postavljene.	Provjerite jesu li postavke ispravne.
	Sat nije postavljen.	Postavite sat.
Svjetlo ne radi.	Svjetiljka nije ispravna.	Zamijenite žarulju.
Para i kondenzat nakuplja 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.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Kuhanje jela traje predugo ili se prebrzo kuhaju.	Temperatura je preniska ili previsoka.	Ako je potrebno podesite temperaturu. Slijedite upute u korisničkom priručniku.
Na zaslonu se prikazuje šifra pogreške koja nije u ovoj tablici.	Postoji električni kvar.	Pomoću kućnog osigurača ili sigurnosne sklopke u kućini s osiguračima isključite pa ponovno uključite uređaj. Ako se na zaslonu ponovno prikaže šifra pogreške, obratite se službi za korisnike.
Na zaslonu se prikazuje "12.00".	Nestalo je struje.	Resetirajte sat.
Učinkovitost kuhanja nije dobra uporabom funkcije: PlusSteam.	Niste uključili funkciju PlusSteam.	Pogledajte poglavlje "Uključivanje funkcije: PlusSteam".
	Udubinu u unutrašnjosti pećnice niste ispunili vodom.	Pogledajte poglavlje "Uključivanje funkcije: PlusSteam".
	Niste ispravno uključili funkciju PlusSteam pomoću gumba Para plus.	Pogledajte poglavlje "Uključivanje funkcije: PlusSteam".
Želite uključiti funkciju Lagano kuhanje zrakom, ali indikator gumba "Para plus" je uključen.	Funkcija PlusSteam radi.	Pritisnite gumb Para plus  za zaustavljanje funkcije PlusSteam.
Voda u udubljenju u unutrašnjosti pećnice ne kuha.	Temperatura je preniska.	Temperaturu postavite na najmanje 110 °C. Pogledajte poglavlje "Pećnica - Savjeti i preporuke".
Voda izlazi iz udubljenja u unutrašnjosti.	Previše je vode u udubini unutrašnjosti pećnice.	Isključite pećnicu i provjerite je li uređaj hladan. Obrišite vodu krpom ili spužvom. Dodajte ispravnu količinu vode u udubljenje u unutrašnjosti. Pogledajte odgovarajući postupak.

14.2 Podaci o servisu

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

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

Preporučujemo da podatke upišete ovdje:

Model (MOD.)

Broj proizvoda (PNC)

Serijski broj (S.N.)

15. ENERGETSKA UČINKOVITOST

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

Identifikacijska oznaka modela	LKR664100W LKR664100X
Vrsta ploče za kuhanje	Ploča za kuhanje u samostojećem štednjaku
Broj zona za kuhanje	4
Toplinska tehnologija	Isijavajući grijač
Promjer kružnih zona za kuhanje (Ø)	Lijeva stražnja 14.0cm Desna stražnja 18.0cm Desna prednja 14.0cm Lijeva prednja 18.0cm
Potrošnja energije po zoni kuhanja (EC electric cooking)	Lijeva stražnja 180.3Wh/kg Desna stražnja 179.4Wh/kg Desna prednja 180.3Wh/kg Lijeva prednja 179.4Wh/kg
Potrošnja energije ploče za kuhanje (EC electric hob)	179.9Wh/kg
IEC/EN 60350-2- Kućanski električni uređaji za kuhanje - 2. dio: Ploče za kuhanje - Metode za mjerenje učinkovitosti.	

15.2 Ploča za uštedu energije - Ušteda energije

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

- Kad zagrijavate vodu, koristite samo onu količinu koja vam je potrebna.
- Ako je moguće, posuđe uvijek poklopite poklopcima.
- Prije uključivanja zone za kuhanje, na nju stavite posuđe.
- Dno posuđa trebalo bi imati isti promjer kao i zona kuhanja.
- Stavite manje posuđe na manje zone kuhanja.
- Posuđe stavite izravno na središte zone kuhanja.
- Koristite preostalu toplinu za održavanje hrane toplom ili za njezino topljenje.

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

Naziv dobavljača	Electrolux	
Identifikacija modela	LKR664100W 943005526 LKR664100X 943005525	
Indeks energetske učinkovitosti	94,9	
Klasa energetske učinkovitosti	A	
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	0.84kWh/ciklusu	
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.75kWh/ciklusu	
Broj šupljina	1	
Izvor topline	Struja	
Glasnoća zvuka	58l	
Vrsta pećnice	Pećnica u samostojećem štednjaku	
Mass	LKR664100W	46.0kg
	LKR664100X	46.0kg

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

15.4 Pećnica – ušteda energije



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

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

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

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

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

Kuhanje s ventilatorom

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

Preostala toplina

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

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.

Održavajte jela toplim

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

Vlažno pečenje

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

16. BRIGA ZA OKOLIŠ

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

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

www.electrolux.com/shop



867365685-B-1 22023

