



LKR562055X

HR	Upute za uporabu   <b>Štednjak</b>	2
SL	Navodila za uporabo   <b>Štedilnik</b>	30



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



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

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

Zadržava se pravo na izmjene.

## SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	2
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	5
3. POSTAVLJANJE.....	7
4. OPIS PROIZVODA.....	10
5. PRIJE PRVE UPORABE.....	10
6. PLOČA – SVAKODNEVNA UPORABA.....	11
7. PLOČA - KORISNI SAVJETI.....	12
8. PLOČA – ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	13
9. PEĆNICA – SVAKODNEVNA UPORABA.....	14
10. PEĆNICA - FUNKCIJE SATA.....	15
11. PEĆNICA - KORIŠTENJE PRIBORA.....	15
12. PEĆNICA - SAVJETI I PREPORUKE.....	16
13. PEĆNICA – ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	23
14. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	26
15. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	27
16. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	29

## 1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

### 1.1 Sigurnost djece i osjetljivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim

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

- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na odgovarajući način.
- UPOZORENJE: 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.
- Ako je staklokeramička / staklena površina napuknuta, isključite uređaj i iskopčajte ga iz napajanja. U slučaju da je uređaj spojen na električnu mrežu izravno pomoću razvodne kutije, uklonite osigurač i odspojite uređaj iz napajanja. U svakom slučaju obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu kako biste uklonili ili umetnuli pribor ili posuđe.
- Prije provođenja održavanja isključite napajanje.
- UPOZORENJE: Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.
- Ako je mrežni kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.

- Budite oprezni kad dirate ladicu za odlaganje. Može postati vruće.
- 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 spriječilo 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 uvrtnu 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.
- 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.
- 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 emajl (ako postoji) nemojte čistiti bilo kakvom vrstom deterdženta.

## 2.5 Unutarnje osvjetljenje

### UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

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

## 2.6 Servis

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

## 2.7 Zbrinjavanje

### UPOZORENJE!

Opasnost od 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.

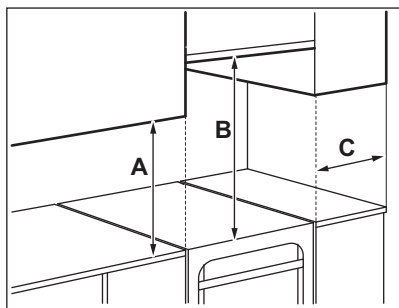
## 3.1 mjestu uređaja



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

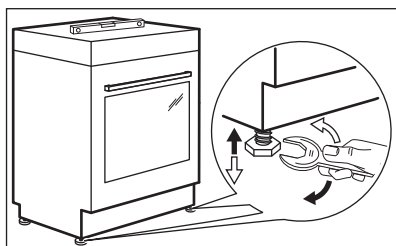
Dimenzije	mm
A	400
B	650
C	150

### 3.2 Tehnički podaci

Napon	230 V
Frekvencija	50 - 60 Hz
Razred uređaja	1

Dimenzije	mm
Visina	858
Širina	500
Dubina	600

### 3.3 Poravnavanje uređaja



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

### 3.4 Zaštita od nagiba

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

#### **!** OPREZ!

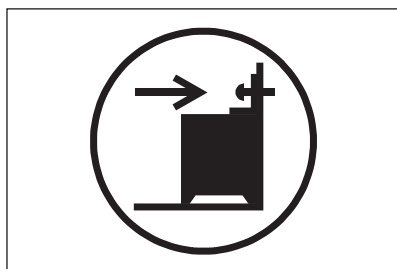
Obavezno ugradite zaštitu protiv nagiba na ispravnu visinu.

#### **i**

Pobrinite se da površina iza uređaja bude glatka.

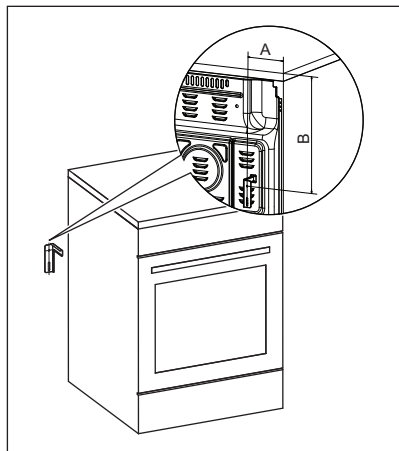
Morate ugraditi zaštitu od nagiba. Ako je ne postavite, uređaj se može nagnuti.

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



1. Zaštitu od nagiba ugradite B - 343 mm ispod gornje površine uređaja i A - 67 mm od bočne strane uređaja u kružnu rupu na nosaču. Uvrnite ga u čvrsti materijal ili upotrijebite odgovarajuće ojačanje (zid).





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



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



#### **OPREZ!**

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

### **3.5 Električne instalacije**



#### **UPOZORENJE!**

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

Ovaj uređaj se isporučuje bez glavnog utikača ili glavnog kabela.



#### **UPOZORENJE!**

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

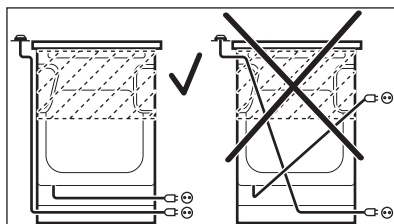
#### **Primjenjive vrste kabela za različite faze:**

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



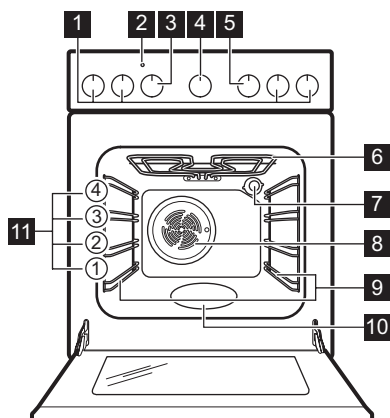
#### **UPOZORENJE!**

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



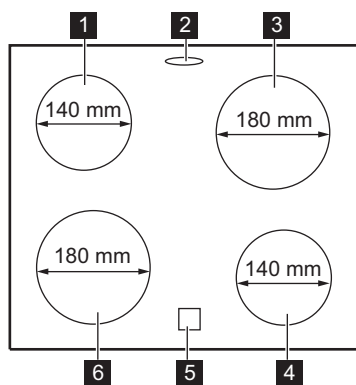
## 4. OPIS PROIZVODA

### 4.1 Opći pregled



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

### 4.2 Raspored površine za kuhanje



- 3 Zona kuhanja 1800 W
- 4 Zona kuhanja 1200 W
- 5 Indikator preostale topline
- 6 Zona kuhanja 1800 W

- 1 Zona kuhanja 1200 W
- 2 Odvod za paru - broj i položaj ovise o modelu

### 4.3 Dodatna oprema

- **Mreža za pečenje**  
Za posuđe, kalupe za torte, pečenje.
- **Pekač za pecivo**  
Za torte i biskvite.
- **Duboka plitica za roštilj/prženje**  
Za pečenje ili kao plitica za skupljanje masnoće.
- **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 Prethodno zagrijavanje

Prije prve uporabe unaprijed zagrijte praznu pećnicu.



Za funkciju: Pečenje na pari pogledajte poglavlje "Pećnica - svakodnevna uporaba", "Uključivanje funkcije: Pečenje na pari".

1. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju:
2. Pustite pećnicu da radi 1 sat.
3. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu. Maksimalna temperatura za ovu funkciju je 210 °C.
4. Pustite pećnicu da radi 15 minuta.
5. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu.
6. Pustite pećnicu da radi 15 minuta.
7. Isključite pećnicu i pustite je da se ohladi. Dodatna oprema se može zagrijati više nego obično. Pećnica može stvarati neugodan miris i dim. Provjerite je li protok zraka u prostoriji dovoljan.

## 6. PLOČA – SVAKODNEVNA UPORABA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 6.1 Opis zona kuhanja

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

### 6.2 Postavke topline

Simboli	Funkcija
0	Isključeni položaj
	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.

### 6.3 Korištenje jednostavne zone kuhanja

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



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



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

### 6.4 Indikator preostale topline



#### UPOZORENJE!

Sve dok je indikator vidljiv, 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.

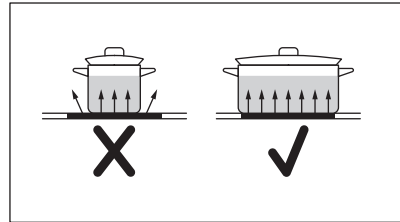


Na keramičkoj ploči nemojte koristiti posuđe s dnom koje ima izbočene rubove ili je grbavo, npr. posude od lijevanog željeza. To može trajno izgubiti ili pohabati površinu ploče za kuhanje.



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 Pojednostavljeni vodič za kuhanje



Podaci u tablici služe samo kao smjernice.

Postavka topli- ne	Koristi se za:	Vrijeme (min)	Savjeti
1 - 1	Održavanje kuhane hrane toplom.	prema potrebi	Stavite poklopac na posuđe.
1 - 2	Umak Hollandaise; topljeni: maslac, čokolada, želatina.	5 - 25	Pomiješajte s vremena 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.

Postavka topli- ne	Koristi se za:	Vrijeme (min)	Savjeti
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.
6 - 7	Lagano prženje: odresci, teleći cordon-bleu, kotleti, mljeveno meso u tijestu, kobasice, jetra, zaprška, jaja, palačinke, uštipci.	prema potrebi	Po potrebi okrenite.
7 - 8	Jako prženje, prženi naribani krumpir, kare odresci, odresci.	5 - 15	Po potrebi okrenite.
9	Zakuhajte vodu, skuhajte 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 ploče za kuhanje

- **Odmah uklonite:** rastoplenu plastiku, plastičnu foliju, šećer i hranu sa šećerom, u protivnom prljavština može uzrokovati oštećenja ploče za kuhanje. Vodite računa da ne dođe do opekline. Koristite posebni strugač za staklenu površinu pod oštrim 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 termostat

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


### 9.3 Funkcije pećnice


 **Isključeni položaj**  
Pećnica je isključena.


 **Svjetlo pećnice**  
Za uključivanje svjetla bez funkcije kuhanja.


 **Pečenje na pari**  
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.


 **Donji grijač**  
Za pečenje kolača s hrskavim dnom.


 **Tradicionalno pečenje / Čišćenje vodom**  
Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police. Pogledajte poglavlje "Održavanje i čišćenje" za više informacija o: Čišćenje vodom.


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

 **Turbo roštilj**  
Za pečenje većih koljenica ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.

 **Kuhanje zrakom**  
Za pečenje ili pečenje i prženje hrane za koju je potrebna ista temperatura kuhanja na više od jednog položaja police, bez miješanja okusa.

 **Vlažno pečenje**  
Ova funkcija korištena je za usklađivanje s razredom energetske učinkovitosti i 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 energetske 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 napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Za upute za kuhanje pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke", Vlažno pečenje.

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

 **Odmrzavanje**  
Za odmrzavanje. Vrijeme odmrzavanja ovisi o količini i veličini zamrznute hrane.

### 9.4 Uključivanje funkcije: Pečenje na pari

Ova funkcija omogućuje poboljšavanje vlažnosti tijekom kuhanja.

### UPOZORENJE!


Opasnost od opekline i oštećenja uređaja.

Ispuštena vlaga može izazvati opeklone:

- Ne otvarajte vrata uređaja kada koristite funkciju: Pečenje na pari.
- Pažljivo otvorite vrata uređaja nakon korištenja funkcije: Pečenje na pari.



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. Postavljanje funkcije: Pečenje na pari .
4. Kako biste odabrali temperaturu, okrenite regulator temperature.

5. Stavite hranu u uređaj i zatvorite vrata pećnice.

#### OPREZI!

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

6. Za isključivanje uređaja, okrenite regulatore funkcija pećnice i temperature u položaj isključeno.
7. Iz udubine u unutrašnjosti uklonite vodu.

#### UPOZORENJE!

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

## 10. PEĆNICA - FUNKCIJE SATA

### 10.1 Zvučni alarm

Koristite ga za podešavanje odbrojavanja.



Ova funkcija nema utjecaja na rad uređaja.

1. Postavite funkciju i temperaturu pećnice.
2. Okrenite tipku podsjetnika minuta do kraja, zatim je okrenite na potrebni vremenski period.

Nakon isteka vremena, oglašava se zvučni signal.

## 11. PEĆNICA - KORIŠTENJE PRIBORA

#### UPOZORENJE!

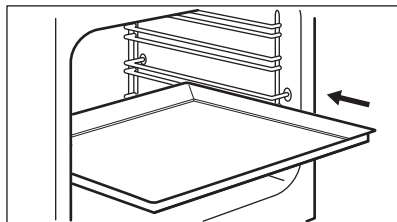
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 11.1 Umetanje dodatne opreme

**Pekač:**

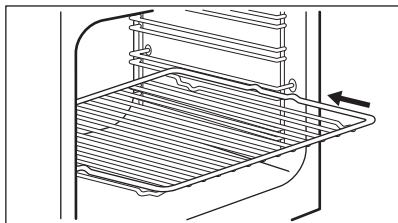


Ne gurajte pekač za pečenje ili duboku pliticu skroz nazad do stražnje stijenke. To sprječava kruženje topline oko pekača. Hrana može biti zagorjela, osobito u stražnjem dijelu pekača.

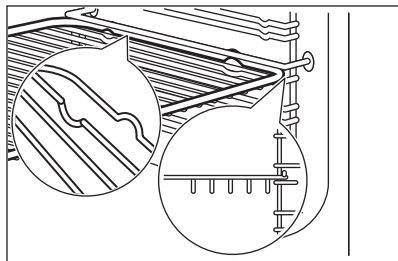


Gurnite pekač ili duboku pliticu između vodilica nosača police. Pobrinite se da ne dodiruje stražnju stijenku pećnice.

**Mreža za pečenje:**



Gurnite policu između vodilica nosača polica.



## 12. PEĆNICA - SAVJETI I PREPORUKE

### ⚠ UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.



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

### 12.1 Opće informacije

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

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

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

Nakon svake uporabe uređaja očistite vlagu.

Ne 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 polica.

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

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

### 12.3 Pečenje kolača

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

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

### 12.4 Pečenje mesa i ribe

Koristite duboku pliticu za vrlo masnu hranu kako biste sačuvali pećnicu od mrlja koje mogu biti trajne.

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

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

### 12.5 Vremena pripreme

Vremena pripreme ovisе o vrsti, konzistentnosti i volumenu hrane.



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

Pogledajte poglavlje "Uključivanje funkcije: Pečenje na pari"

## 12.6 Pečenje na pari



Prije zagrijavanja, napunite udubljenje u unutrašnjosti vodom samo kad je pećnica hladna.

### Pekarnica

Hrana	Ulijte vodu u udubinu u unutrašnjosti (ml)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj police	Dodatna oprema
Bijeli kruh <sup>1)</sup>	100	180	35 - 40	2	Koristite pekač za pecivo.
Kruh/pecivo <sup>1)</sup>	100	200	20 - 25	2	Koristite pekač za pecivo.
Pizza kućnog stila <sup>1)</sup>	100	230	10 - 20	1	Koristite pekač za pecivo.
Focaccia <sup>1)</sup>	100	190 - 210	20 - 25	1	Koristite pekač za pecivo.
Keksi, pogačice, kroasani <sup>1)</sup>	100	150 - 180	10 - 20	2	Koristite pekač za pecivo.
Kolač od šljivja, pita od jabuka, rollice od cimeta <sup>1)</sup>	100	180	20	2	Koristite kalup za torte.

<sup>1)</sup> Prije pečenja prethodno zagrijavajte u praznoj pećnici 5 minuta.

### Kuhajte iz smrznutog stanja

Hrana	Ulijte vodu u udubinu u unutrašnjosti (ml)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj police	Dodatna oprema
Pizza, smrznuta <sup>1)</sup>	150	200 - 210	10 - 20	2	Koristite mrežu za pečenje.
Kroasani, smrznuti <sup>1)</sup>	150	160 - 170	25 - 30	2	Koristite pekač za pecivo.

<sup>1)</sup> Prije pečenja prethodno zagrijavajte u praznoj pećnici 10 minuta.

## Regeneracija hrane

Hrana	Ulijte vodu u udubinu u unutrašnjosti (ml)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj police	Dodatna oprema
Bijeli kruh	100	110	15 - 25	2	Koristite pekač za pecivo.
Kruh/pecivo	100	110	10 - 20	2	Koristite pekač za pecivo.
Pizza kućnog stila	100	110	15 - 25	2	Koristite pekač za pecivo.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Koristite pekač za pecivo.
Povrće	100	110	15 - 25	2	Koristite pekač za pecivo.
Riža	100	110	15 - 25	2	Koristite pekač za pecivo.
Tjestenina	100	110	15 - 25	2	Koristite pekač za pecivo.
Meso	100	110	15 - 25	2	Koristite pekač za pecivo.

## Pečenje

Hrana	Ulijte vodu u udubinu u unutrašnjosti (ml)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj police	Dodatna oprema
Pečena svinjetina	200	180	65 - 80	2	Koristite mrežu za pečenje plus pekač za pecivo.
Goveđe pečenje	200	200	50 - 60	2	Koristite mrežu za pečenje plus pekač za pecivo.
Piletina	200	210	60 - 80	2	Koristite mrežu za pečenje plus pekač za pecivo.
Pečena puretina	200	200	70 - 90	2	Koristite mrežu za pečenje plus pekač za pecivo.

## 12.7 Konzerviranje



### UPOZORENJE!

Opasnost od opekлина i oštećenja uređaja.

- Koristite samo staklenke istih dimenzija dostupnih na tržištu.

- Na pekač za pecivo ne stavljajte više od šest staklenki od pola litre.
- Staklenke napunite ravnomjerno, ostavljajući 1 cm zraka na vrhu svake staklenke. Ostavite poklopce na vrhu, a da ih ne zatvorite hermetički.
- Staklenke se ne mogu međusobno dodirivati.

- Stavite 1/2 l vode u pekač za pecivo, a 1/4 l vode u udubljenje u unutrašnjosti kako biste dobili dovoljno vlage u pećnici.
- Odaberite funkciju Pečenje na pari i postavite pravu temperaturu, temeljenu na donjoj tablici.
- Staklenke se može hermetički zatvoriti samo kad je funkcija isključena.

### Voće bez koštitice

Hrana	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj police	Dodatna oprema
Jagode/borovnice/maline	160	25 - 30	1	Koristite pekač za pecivo.

### Voće s košticom

Hrana	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj police	Dodatna oprema
Kruške/dunje/šljive	160	35 - 40	1	Koristite pekač za pecivo.

### Mekano povrće

Hrana	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj police	Dodatna oprema
Tikvice/patlidžan/luk/rajčice	160	30 - 35	1	Koristite pekač za pecivo.

### Povrće za kiseljenje

Hrana	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj police	Dodatna oprema
Mrkve/kiseli krastavci/repica/celer	160	35 - 45	1	Koristite pekač za pecivo.

## 12.8 Tradicionalno pečenje

### Pečenje

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

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

## 12.9 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

## 12.10 Turbo roštilj

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

## 12.11 Kuhanje zrakom

### Pečenje kruha i peciva

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

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
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
Pizza	190 - 200	25 - 35	2

## Pečenje

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

## 12.12 Vlažno pečenje

Hrana	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj police	Dodatna oprema
<b>Kruh i Pizza</b>				
Lepinje	190	25 - 30	2	pekač za pecivo ili plitica za roštilj/pečenje
Kruh/pecivo	200	40 - 45	2	pekač za pecivo ili plitica za roštilj/pečenje
Smrznuta pizza 350 g	190	25 - 35	2	mreža za pečenje
<b>Torte u pekaču za pecivo</b>				
Švicarska rolada	180	20 - 30	2	pekač za pecivo ili plitica za roštilj/pečenje
Brownie	180	35 - 45	2	pekač za pecivo ili plitica za roštilj/pečenje
<b>Torte u kalupu</b>				
Sufle	210	35 - 45	2	šest keramičkih ramenica na mreži za pečenje
Biskvitna podloga za flan	180	25 - 35	2	kalup za dno torte na mreži za pečenje
Biskvit	150	35 - 45	2	kalup za tortu na mreži za pečenje
<b>Riba</b>				
Riba u vrećicama 300 g	180	25 - 35	2	pekač za pecivo ili plitica za roštilj/pečenje
Cijela riba 200 g	180	25 - 35	2	pekač za pecivo ili plitica za roštilj/pečenje
Riblji filet 300 g	180	30 - 40	2	pizza tava na mreži za pečenje
<b>Meso</b>				

Hrana	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj police	Dodatna oprema
Meso u vrećici 250 g	200	35 - 45	2	pekač za pecivo ili plitica za roštilj/pečenje
Ražnjići od mesa 500 g	200	30 - 40	2	pekač za pecivo ili plitica za roštilj/pečenje
<b>Mali pečeni komadi</b>				
Kolačići	170	25 - 35	2	pekač za pecivo ili plitica za roštilj/pečenje
Makroni	170	40 - 50	2	pekač za pecivo ili plitica za roštilj/pečenje
Muffini	180	30 - 40	2	pekač za pecivo ili plitica za roštilj/pečenje
Slani kreker	160	25 - 35	2	pekač za pecivo ili plitica za roštilj/pečenje
Biskviti od prhkog tijesta	140	25 - 35	2	pekač za pecivo ili plitica za roštilj/pečenje
Tartelette	170	20 - 30	2	pekač za pecivo ili plitica za roštilj/pečenje
<b>Vegetarijansko</b>				
Miješano povrće u vrećici 400 g	200	20 - 30	2	pekač za pecivo ili plitica za roštilj/pečenje
Omlet	200	30 - 40	2	pizza tava na mreži za pečenje
Povrće na pekaču 700 g	190	25 - 35	2	pekač za pecivo ili plitica za roštilj/pečenje

## 12.13 Vrući zrak

### Pečenje kruha i peciva

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

## 12.14 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

Hrana	Funkcija	Temperatura (°C)	Dodatna oprema	Položaj police	Vrijeme (min)
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 / Prutići	Tradicionalno pečenje	140	pekač za pecivo	3	15 - 30
Prhko tijesto / Prutići	Kuhanje zrakom	140	pekač za pecivo	3	20 - 30
Prhko tijesto / Prutići	Vrući zrak	140	pekač za pecivo	1 + 3	15 - 30
Tost	Brzi roštilj	250	mreža za pečenje	3	5 - 10
Govedi burger <sup>1)</sup>	Turbo roštilj	250	mreža za pečenje ili plitica za roštilj/pečenje	3	15 - 20 jedna strana; 10 - 15 druga strana

<sup>1)</sup> Zagrijte pećnicu 10 minuta.

## 13. PEĆNICA – ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 13.1 Napomene za čišćenje

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

Za čišćenje metalnih površina koristite namjensko sredstvo za čišćenje.

Očistite unutrašnjost pećnice nakon svake upotrebe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka hrane može rezultirati požarom. Rizik je veći za posudu za roštilj.

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

Tvrdokorne mrlje očistite posebnim sredstvom za čišćenje pećnica.

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

### 13.2 Pećnice od nehrđajućeg čelika ili aluminija

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

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

### 13.3 Čišćenje udubljenja u unutrašnjosti

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



Preporučujemo da se pridržavate postupka čišćenja barem svakih 5. - 10. ciklusa funkcije: Pečenje na pari.

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

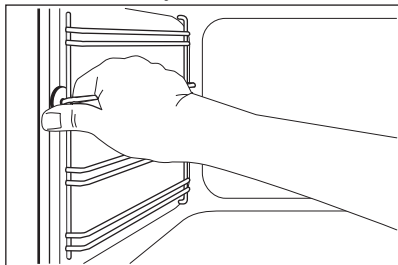
### 13.4 Uklanjanje nosača police

Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.

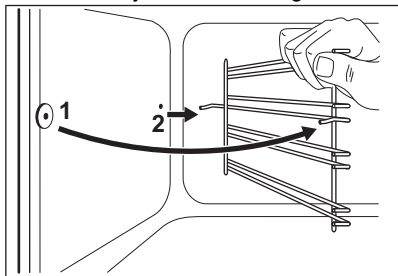
#### **⚠ OPREZ!**

Prilikom skidanja nosača 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 Način upotrebe: Čišćenje vodom

Ovaj postupak čišćenja koristi paru za uklanjanje masnoće i ostataka hrane iz uređaja.

1. Ulijte vodu u udubinu u unutrašnjosti:

2. Postavite funkciju .
3. Podesite temperaturu na 90 °C.
4. Pustite uređaj da radi 30 min.
5. Isključite uređaj.
6. Pričekajte dok se uređaj ne ohladi. Unutrašnjost osušite mekanom krpom.

### 13.6 Skidanje i postavljanje staklenih ploča pećnice

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

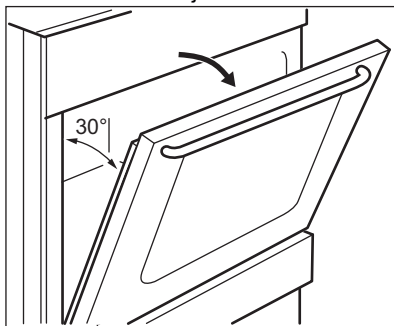
#### **⚠ UPOZORENJE!**

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

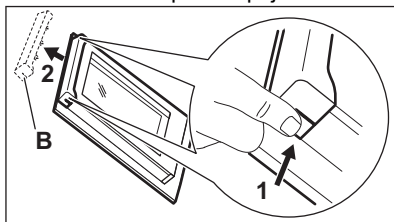
#### **⚠ UPOZORENJE!**

Uređaj ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

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



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





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

**⚠ UPOZORENJE!**

Kad izvadite staklene ploče, vrata pećnice pokušavaju se zatvoriti.

4. Držite gornji rub staklenih ploča i povucite ih prema gore, jednu po jednu.
5. Očistite staklenu ploču sapunicom. Pažljivo osušite staklenu ploču.

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

**⚠ OPREZ!**

Provjerite dali ste ispravno postavili unutarnje staklo na mjesto.

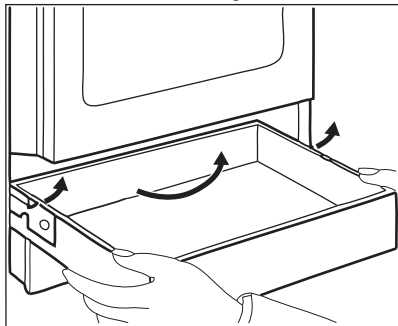
### 13.7 Vađenje ladice

**⚠ 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. Ladice 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 prepriži 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.
Svjetlo ne radi.	Svjetiljka nije ispravna.	Zamijenite žarulju.
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.
Kuhanje jela traje predugo ili se prebrzo kuhaju.	Temperatura je preniska ili previsoka.	Ako je potrebno podesite temperaturu. Slijedite upute u korisničkom priručniku.
Učinkovitost kuhanja nije dobra uporabom funkcije: Pečenje na pari.	Niste uključili funkciju Pečenje na pari.	Pogledajte poglavlje "Uključivanje funkcije: Pečenje na pari".
	Udubinu u unutrašnjosti pećnice nije ispunili vodom.	Pogledajte poglavlje "Uključivanje funkcije: Pečenje na pari".
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

Identifikacija modela	LKR562055X
Vrsta ploče za kuhanje	Ploča za kuhanje u samostojećem štednjaku
Broj zona za kuhanje	4
Toplinska tehnologija	Isijavajući grijač
Promjer kružnih zona za kuhanje (Ø)	Lijeva stražnja 14.0 cm Desna stražnja 18.0 cm Desna prednja 14.0 cm Lijeva prednja 18.0 cm
Potrošnja energije po zoni za kuhanje (EC electric cooking)	Lijeva stražnja 181.8 Wh/kg Desna stražnja 182.1 Wh/kg Desna prednja 181.8 Wh/kg Lijeva prednja 182.1 Wh/kg
Potrošnja energije ploče za kuhanje (EC electric hob)	182.0 Wh/kg

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

### 15.2 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.

## 15.3 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	LKR562055X 943005702
Indeks energetske učinkovitosti	94,9
Klasa energetske učinkovitosti	A
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	0.84 kWh/ciklusu
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.75 kWh/ciklusu
Broj šupljina	1
Izvor topline	Struja
Glasnoća zvuka	58 l
Vrsta pećnice	Pećnica u samostojećem štednjaku
Mass	39.0 kg

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

### 15.4 Pećnica – ušteda energije

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 nastavit 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. Za dodatne pojedinosti pogledajte poglavlje "uređaj - svakodnevna uporaba", funkcije uređaja.

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

---

Potrošnja energije u načinu rada "isklj."


0.3 W


---

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

---

## 16. BRIGA ZA OKOLIŠ

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

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

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



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

Pridržujemo si pravico do sprememb.

## KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	30
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	33
3. NAMESTITEV.....	35
4. OPIS IZDELKA.....	38
5. PRED PRVO UPORABO.....	38
6. KUHALNA PLOŠČA - VSAKODNEVNA UPORABA.....	39
7. KUHALNA PLOŠČA - NAMIGI IN NASVETI.....	40
8. KUHALNA PLOŠČA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	41
9. PEČICA - VSAKODNEVNA UPORABA.....	41
10. PEČICA - ČASOVNE FUNKCIJE.....	43
11. PEČICA - UPORABA DODATNE OPREME.....	43
12. PEČICA - NAMIGI IN NASVETI.....	44
13. PEČICA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	50
14. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	53
15. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	54
16. SKRIB ZA OKOLJE.....	56

## 1. ⚠ VARNOSTNE INFORMACIJE

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

### 1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

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

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

- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se z napravo ne igrajo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

## **1.2 Splošna varnost**

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.
- Namestitev naprave in zamenjavo kabla lahko izvede le strokovno usposobljena oseba.
- Ta naprava mora biti priključena na električno omrežje s kablom H05VV-F, da prenese temperaturo hrbtne plošče.
- Ta naprava je namenjena uporabi do 2000 m nadmorske višine.
- Ta naprava ni namenjena uporabi na ladjah, čolnih ali barkah.
- Naprave ne nameščajte za okrasnimi vrati, da preprečite pregrevanje.
- Naprave ne nameščajte na ploščadi.
- Naprave ne upravljajte z zunanjo programsko uro ali z ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- **OPOZORILO:** Kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem brez nadzora je lahko nevarno in lahko pripelje do požara.

- Ognja, ki nastane med kuhanjem, nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo. Izklopite napravo in plamene prekrijte s požarno odejo ali pokrovom.
- **POZOR:** Kuhanje mora biti nadzorovano. Kratkotrajno kuhanje mora biti stalno nadzorovano.
- **OPOZORILO:** Nevarnost požara: Na kuhalnih površinah ne shranjujte predmetov.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ali stekla pokrovov kuhalne plošče ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke na površino kuhalne plošče, ker se lahko segrejejo.
- V primeru počene površine steklokeramične plošče izklopite napravo in jo izključite iz napajanja. Če je naprava priključena na električno omrežje neposredno preko razdelilne omarice, odstranite varovalko, da napravo izključite iz napajanja. V obeh primerih se obrnite na pooblaščen servisni center.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.
- Pred vzdrževalnimi deli prekinite napajanje.
- **OPOZORILO:** Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- Bodite previdni, ko se dotikate predala za shranjevanje. Lahko se segreje.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od



bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.

- Oprema za odklop mora biti vgrajena v fiksno ožičenje v skladu s predpisi za ožičenje.
- **OPOZORILO:** Uporabljajte samo varovala kuhalne plošče, ki jih je zasnoval proizvajalec kuhalne naprave ali ki jih proizvajalec naprave navede kot primerne v navodilih za uporabo, ali varovala kuhalne plošče, priložena napravi. Zaradi uporabe neprimernih varoval lahko pride do nezgode.

## 2. VARNOSTNA NAVODILA

### 2.1 Namestitev

#### **UPOZORNENIE!**

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Kuhinjska omara in odprtina morata biti ustreznih mer.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Deli naprave so pod električno napetostjo. Napravo obdajte s pohištvom, da preprečite stik z nevarnimi deli.
- Stranice naprave morajo biti nameščene ob napravah ali enotah z isto višino.
- Naprave ne nameščajte v bližino vrat ali pod okna. Na ta način preprečite, da bi vroča posoda padla z naprave, ko odprete vrata ali okno.
- Poskrbite za namestitev pripomočkov za uravnoteženje, da preprečite nagib naprave. Oglejte si poglavje »Namestitev«.

### 2.2 Priklučitev na električno omrežje

#### **UPOZORNENIE!**

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priklučitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke

- odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Preden vtaknete vtič v vtičnico, povsem zaprite vrata naprave.

## 2.3 Uporaba

### UPOZORNENIE!

Nevarnost telesnih poškodb in opeklin.  
Nevarnost električnega udara.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko pride do izpusta vročega zraka.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Med kuhalno površino in posodo ne uporabljajte aluminijaste folije ali drugih materialov, razen če proizvajalec naprave ne določi drugače.
- Uporabljajte samo dodatno opremo, ki jo za to napravo priporoča proizvajalec.
- Vedno uporabljajte steklo in kozarce, ki so odobreni za ohranjanje.

### UPOZORNENIE!

Nevarnost požara in eksplozije.

- Maščobe in olja lahko ob segrevanju sproščajo vnetljive hlape. Plamenov ali segrelih predmetov ne približujte maščobam in olju, kadar kuhate z njimi.
- Hlapi, ki jih sprošča zelo vroče olje, lahko povzročijo spontani vžig.
- Rabljeno olje, ki lahko vsebuje ostanke hrane, lahko povzroči požar pri nižji temperaturi kot olje, ki se uporablja prvič.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.

- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.

### UPOZORNENIE!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
  - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
  - Aluminijaste folije ne postavljajte neposredno na dno naprave.
  - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
  - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
  - Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Vroče posode ne postavljajte na nadzorno ploščo.
- Ne dovolite, da iz posode povre vsa tekočina.
- Pazite, da predmeti ali posoda ne padejo na napravo. Površina se lahko poškoduje.
- Ne vklaplajte kuhališč, na katerih je prazna posoda ali pa so sploh ni nobene posode.
- Posoda, ki je izdelana iz litega železa ali aluminija oz. ima poškodovano dno, lahko povzroči praske. Te predmete vedno dvignite, kadar jih morate premakniti na kuhalni površini.

## 2.4 Nega in čiščenje

### UPOZORNENIE!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali škode na napravi.

- Pred vzdrževalnimi deli izklopite napravo. Iztaknite vtič iz omrežne vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.

- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Preostala maščoba ali hrana v napravi lahko povzročita požar.
- Napravo redno čistite, da preprečite nabiranje umazanije in poškodbo površine materiala.
- Očistite napravo z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.
- Katalitičnega emajla (če obstaja) ne čistite s čistilnimi sredstvi.

## 2.5 Notranja osvetlitev

### ⚠ UPOZORNENIE!

Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te

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

## 2.6 Servis

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

## 2.7 Odlaganje

### ⚠ UPOZORNENIE!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Izključite napravo iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavržite.

# 3. NAMESTITEV

### ⚠ UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

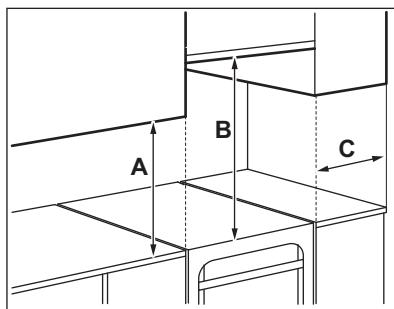
## 3.1 Lokacija naprave



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

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

Za najmanjše razdalje za namestitev preverite razpredelnico.



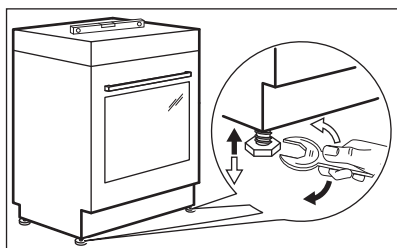
### Najmanjše razdalje

Dimenzija	mm
A	400
B	650
C	150

## 3.2 Tehnični podatki

Napetost	230 V
Frekvenca	50 - 60 Hz
Razred naprave	1
<b>Dimenzija</b>	<b>mm</b>
Višina	858
Širina	500
Globina	600

## 3.3 Namestitev naprave v vodoraven položaj



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

## 3.4 Zaščita pred nagibanjem

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

### **POZOR!**

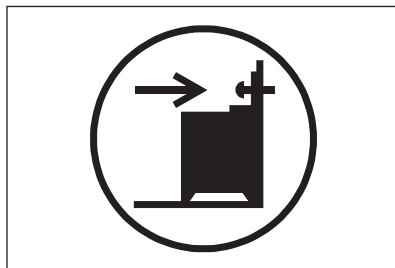
Prepričajte se, da ste zaščito pred nagibanjem namestili na ustrezno višino.

### 

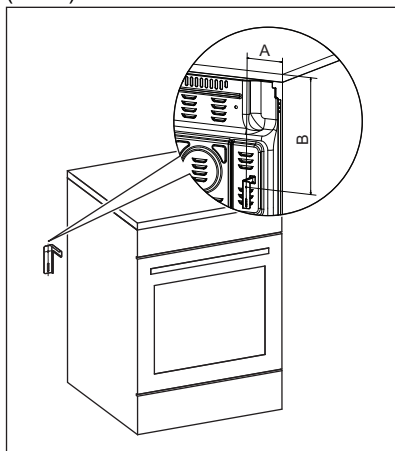
Prepričajte, da je površina za napravo gladka.

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

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



1. Zaščito pred nagibanjem namestite B - 343mm pod vrhno površino naprave in A - 67 mm od stranice naprave v okroglo odprtino na nosilcu. Privijte jo v trden material ali pa uporabite primerno ojačitev (steno).



2. Odprtino lahko najdete na levi strani hrbtne strani naprave. Dvignite sprednji del naprave in jo namestite na sredino med omarici. Če je prostor med omaricama večji od širine naprave,

morate prilagoditi stranske mere, da bo naprava stala na sredini.



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



#### **POZOR!**

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

### 3.5 Električna napeljava



#### **UPOZORNENIE!**

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

Ta naprava je dobavljena brez vtiča ali napajalnega kabla.



#### **UPOZORNENIE!**

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

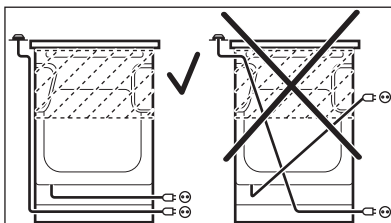
#### Primerne vrste kablov za različne faze:

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



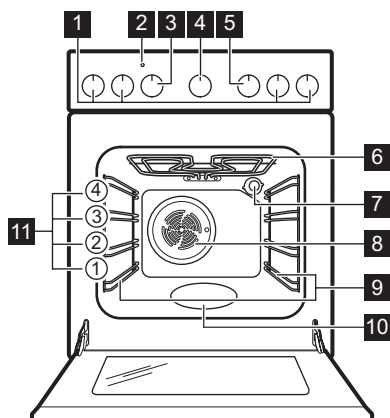
#### **UPOZORNENIE!**

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



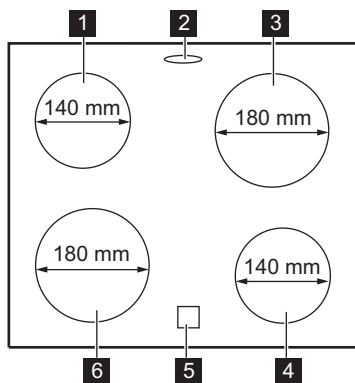
## 4. OPIS IZDELKA

### 4.1 Splošni pregled



- 1 Gumbi za kuhalno ploščo
- 2 Prikazovalnik/simbol temperature
- 3 Gumb za nastavitev temperature
- 4 Gumb za odštevalno uro
- 5 Gumb za funkcije pečice
- 6 Grelnik
- 7 Žarnica
- 8 Ventilator
- 9 Nosilec rešetke, snemljiv
- 10 Vboklina pečice
- 11 Položaji rešetk

### 4.2 Postavitev kuhalne površine



- 3 Kuhališče 1800 W
- 4 Kuhališče 1200 W
- 5 Indikator akumulirane toplote
- 6 Kuhališče 1800 W

- 1 Kuhališče 1200 W
- 2 Odvod pare – število in položaj sta odvisna od modela

### 4.3 Pripomočki

- **Mreža za pečenje**  
Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.
- **Pekač**  
Za pecivo in biskvit.
- **Posoda za žar/pekač**  
Za peko in praženje ali kot posoda za zbiranje maščobe.
- **Predal za shranjevanje**  
Predal za shranjevanje je pod pečico.

## 5. PRED PRVO UPORABO

### UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 5.1 Začetno čiščenje

Iz pečice odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.



Oglejte si poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«.

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

## 5.2 Predgrevanje

Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.



Za funkcijo: Peka s paro si oglejte poglavje »Pečica - Vsakodnevna uporaba, Vklon funkcije: Peka s paro«.

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

## 6. KUHALNA PLOŠČA - VSAKODNEVNA UPORABA



### UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 6.1 Opis kuhališč

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

### 6.2 Stopnja kuhanja

Simboli	Funkcija
0	Položaj izklopa
	Ohrani toploto
1 - 9	Stopnje kuhanja



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

Obrnite gumb za izbrano kuhališče na potrebno stopnjo kuhanja. Za zaključek kuhanja obrnite gumb v položaj za izklop.

### 6.3 Uporaba preprostega kuhališča

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



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



Kuhališče deluje pri najvišji stopnji moči, ko nastavite stopnjo kuhanja na 8 ali 9.

### 6.4 Indikator akumulirane toplote



#### UPOZORNENIE!

Dokler je indikator viden, obstaja nevarnost opeklin zaradi akumulirane toplote.

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

Indikator lahko zasveti tudi:

- za sosednja kuhališča, četudi jih ne uporabljate,
- ko vročo posodo postavite na hladno kuhališče,

- ko je kuhalna plošča izklopljena, vendar je kuhališče še vedno vroče.

Indikator ugasne, ko se kuhališče ohladi.

## 7. KUHALNA PLOŠČA - NAMIGI IN NASVETI

### **⚠ UPOZORNENIE!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 7.1 Posoda

Rezultati kuhanja so odvisni od materiala posode



Dno posode mora biti čim bolj debelo in ravno.

Dno posode mora biti čisto in suho, preden jo postavite na kuhavno ploščo.

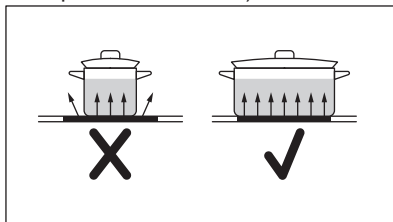


Posode z dnom z izrazitimi robovi ali izboklinami, npr. litoželezne posode, ne uporabljajte na steklokeramični plošči. Na ta način lahko trajno opraskate ali poškodujete površino kuhavne plošče.



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

Če želite varčevati z energijo in zagotoviti pravilno delovanje kuhavne plošče, mora imeti dno posode ustrezen najmanjši premer (vsaj enak premeru kuhališča).



### 7.2 Poenostavljen vodnik za kuhanje



Podatki v razpredelnici so samo za primer.

Nastavitev segrevanja	Uporabite za:	Čas (min.)	Namigi
1 - 1	Kuhana živila ohranite topla.	po potrebi	Posodo pokrijte s pokrovom.
1 - 2	Holandska omaka, topljenje: maslo, čokolada, želatina.	5 - 25	Občasno premešajte.
2	Strjevanje: puhaste omelete, pečena jajca.	10 - 40	Kuhajte pokrito.
2 - 3	Počasno kuhanje riža in mlečnih jedi, pogrevanje pripravljenih jedi.	25 - 50	Vode dodajte vsaj dvakrat toliko, kot je riža, mlečne jedi na polovici postopka premešajte.
3 - 4	Kuhajte zelenjavo, ribe in meso na pari.	20 - 45	Dodajte nekaj žlic vode. Med postopkom preverite količino vode.



Nastavitev segrevanja	Uporabite za:	Čas (min.)	Namigi
4 - 5	Skuhajte krompir in drugo zelenjavo na pari.	20 - 60	Pokrijte dno posode z 1–2 cm vode. Med postopkom preverite raven vode. Pokrov naj bo na posodi.
4 - 5	Kuhanje večje količine hrane, enolončnice in juhe.	60 - 150	Do 3 l tekočine s sestavinami.
6 - 7	Lahko cvrtje: zrezek, telečji cordon bleu, zarebrnice, polpete, klobase, jetra, prežganje, jajca, palačinke, krofi.	po potrebi	Po potrebi obrnite.
7 - 8	Težko cvrtje, praženi krompir - Rösti, ledveni zrezki, zrezki.	5 - 15	Po potrebi obrnite.
9	Vrenje vode, kuhanje testenin, pečenje mesa (golaž, dušena pečenka), cvrtje krompirja.		

## 8. KUHALNA PLOŠČA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

### UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 8.1 Splošne informacije

- Po vsaki uporabi štedilnik očistite.
- Vedno uporabljajte posodo s čistim dnom.
- Praske ali temni madeži na površini ne vplivajo na delovanje plošče.
- Uporabite posebno čistilno sredstvo za površine kuhalnih plošč.
- Vedno uporabljajte strgalo, priporočeno za kuhalne plošče s stekleno površino. Strgalo uporabite samo kot dodatno orodje za čiščenje stekla po standardnem postopku čiščenja.

### UPOZORNENIE!

Za čiščenje steklene površine ne uporabljajte nožev ali drugih ostrih kovinskih pripomočkov.

### 8.2 Čiščenje kuhalne plošče

- Takoj odstranite:** stopljeno plastiko, plastično folijo, sladkor in sladko hrano, v nasprotnem primeru se lahko zaradi umazanije poškoduje kuhalna plošča. Pazite, da ne pride do opeklin. Posebno strgalo postavite pod ostrim kotom na stekleno površino in z rezilom potegnite po površini.
- Odstranite, ko je plošča že dovolj hladna:** ostanke vodnega kamna in vode, maščobne madeže in svetla kovinska obarvanja. Ploščo očistite z vlažno krpo in čistilnim sredstvom, ki ni grobo. Po čiščenju ploščo osušite z mehko krpo.
- Odstranite svetla kovinska obarvanja:** uporabite mešanico pecilnega praška in limoninega soka ali kisa.

## 9. PEČICA - VSAKODNEVNA UPORABA

### UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 9.1 Vklon in izklon pečice

- Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.

- Obrnite gumb za nastavitev temperature, da izberete temperaturo. Lučka zasveti, ko pečica deluje.



Za funkcije brez segrevanja ni potrebno nastaviti temperature.

3. Pečico izklopite tako, da obrnete gumba za funkcije pečice in nastavitev temperature v položaj za izklop.

## 9.2 Varnostni termostat

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

## 9.3 Funkcije pečice

### 0 Položaj za izklop

Pečica je izklopljena.



### Luč v pečici

Za vklop luči brez funkcije pečice.



### Peka s paro

Za dodajanje vlage med pripravo hrane. Zagotovite pravo barvo in hrustljavo skorjo med pečenjem. Za večjo sočnost med pogrevanjem. Za ohranjanje sadja ali zelenjave.



### Grejte spodaj

Za peko tort s hrustljivim dnom.



### Grejte zgoraj/spodaj / Čiščenje z vodo

Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.

Oglejte si poglavje »Vzdrževanje in čiščenje« za dodatne informacije o: Čiščenje z vodo.



### Hitri žar

Za peko tankih kosov velike količine jedi in za popekanje kruha.



### Infra pečenje

Za pečenje večjih kosov mesa ali perutnine s kostmi na enem položaju rešetke. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.



### Vroči zrak

Za pečenje ali pečenje mesa in peko peciva z enako temperaturo priprave na več kot enem položaju rešetke, ne da bi se okusi mešali.



### Vlažne jedi

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

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

Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavitvene. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za splošna priporočila za varčevanje z energijo si oglejte poglavje »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.

Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Za navodila za kuhanje si oglejte poglavje »Namigi in nasveti«, Vlažne jedi.



### Vroči zrak

Za sočasno pečenje na največ dveh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri Gretje zgoraj/spodaj.



### Odtaljevanje

Za odtaljevanje hrane. Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjene hrane.

## 9.4 Aktivacija funkcije: Peka s paro

S to funkcijo lahko izboljšate stanje vlažnosti med kuhanjem.



### UPOZORNENIE!

Obstaja nevarnost opeklin in škode na napravi.

Sproščena vlaga lahko povzroči opeklino.

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



Oglejte si poglavje »Namigi in nasveti«.

1. Odprite vrata pečice.
2. Vboklino pečice napolnite z vodo iz pipe. Največja kapaciteta vbokline je 250 ml. Vboklino pečice napolnite z vodo samo, ko je pečica hladna.
3. Nastavite funkcijo: Peka s paro
4. Obrnite gumb za nastavev temperature, da izberete temperaturo.
5. Hrano položite v aparat in zaprite vrata.

**⚠ POZOR!**

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

6. Če želite izklopiti napravo, ter obrnite gumba za funkcije pečice in nastavitev temperature v položaj za izklop.

7. Odstranite vodo iz vbokline pečice.

**⚠ UPOZORNENIE!**

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

## 10. PEČICA - ČASOVNE FUNKCIJE

### 10.1 Odštevalna ura

Uporabite jo za nastavev odštevanja časa.



Ta funkcija ne vpliva na delovanje naprave.

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

## 11. PEČICA - UPORABA DODATNE OPREME

**⚠ UPOZORNENIE!**

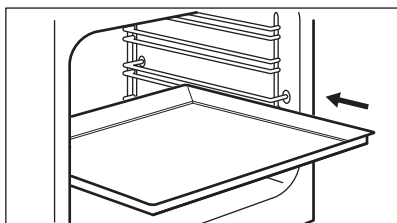
Oglejte si poglavja o varnosti.

### 11.1 Vstavljanje dodatne opreme

**Pekač:**

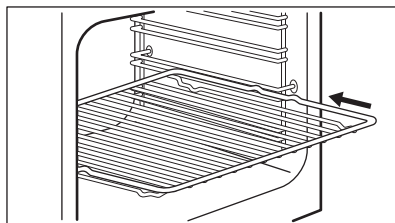


Pekača za pecivo ali globokega pekača ne smete potisniti do konca do zadnje stene pečice. S tem se prepreči kroženje toplote okrog pekača. Hrana se lahko zažge, zlasti na zadnjem delu pekača.

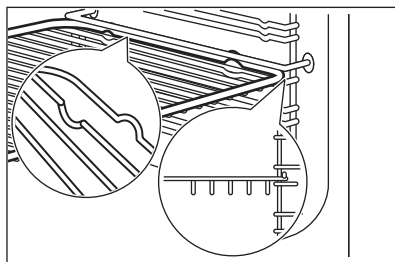


Pekač ali globok pekač potisnite med vodili nosilca rešetke. Pazite, da se ne dotika zadnje stene pečice.

**Mreža za pečenje:**



Mrežo postavite med vodili nosilca rešetke.



## 12. PEČICA - NAMIGI IN NASVETI

### UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.



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

### 12.1 Splošne informacije

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

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

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

Po vsaki uporabi naprave očistite vlago.

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

### 12.2 Peka

Za prvo peko uporabite nižjo temperaturo.

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

Torte in peciva, ki jih pečete na različnih višinah, ne bodo enakomerno zapečeni. Če

pride do neenakomernega porjavenja, ni treba spreminjati nastavitve temperature. Razlike se med pečenjem izenačijo.

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

### 12.3 Peka tort

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

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

### 12.4 Peka mesa in rib

Če pečete hrano z veliko maščobe, uporabite globok pekač, da preprečite nastanek madežev, ki jih ni mogoče odstraniti.

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

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

### 12.5 Čas priprave

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

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

### 12.6 Peka s paro



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

Oglejte si »Vklp funkcije«: Peka s paro“.

## Pekovski izdelki

Hrana	Voda v vbokli- ni pečice (ml)	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj re- šetke	Dodatna oprema
Beli kruh <sup>1)</sup>	100	180	35 - 40	2	Uporabite pekač.
Žemlje <sup>1)</sup>	100	200	20 - 25	2	Uporabite pekač.
Domača pica <sup>1)</sup>	100	230	10 - 20	1	Uporabite pekač.
Fokača <sup>1)</sup>	100	190 - 210	20 - 25	1	Uporabite pekač.
Piškotji, čajni ko- lački, rogljički <sup>1)</sup>	100	150 - 180	10 - 20	2	Uporabite pekač.
Češpljev kolač, jabolčna pita, ci- metovi zvitki <sup>1)</sup>	100	180	20	2	Uporabite tortni model.

<sup>1)</sup> Pečico segrevajte 5 minut pred vstavljanjem živil.

## Kuhajte od zamrznjenega

Hrana	Voda v vbokli- ni pečice (ml)	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj re- šetke	Dodatna oprema
Pica, zamrznje- na <sup>1)</sup>	150	200 - 210	10 - 20	2	Uporabite mrežo za pe- čenje.
Rogljčki, za- mrznjeni <sup>1)</sup>	150	160 - 170	25 - 30	2	Uporabite pekač.

<sup>1)</sup> Pečico segrevajte 10 minut pred vstavljanjem živil.

## Regeneracija živil

Hrana	Voda v vbokli- ni pečice (ml)	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj re- šetke	Dodatna oprema
Beli kruh	100	110	15 - 25	2	Uporabite pekač.
Žemlje	100	110	10 - 20	2	Uporabite pekač.
Domača pica	100	110	15 - 25	2	Uporabite pekač.
Fokača	100	110	10 - 20	2	Uporabite pekač.
Zelenjava	100	110	15 - 25	2	Uporabite pekač.
Riž	100	110	15 - 25	2	Uporabite pekač.
Testenine	100	110	15 - 25	2	Uporabite pekač.
Meso	100	110	15 - 25	2	Uporabite pekač.

## Pečenje

Hrana	Voda v vboklini pečice (ml)	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj rešetke	Dodatna oprema
Pečena svinjina	200	180	65 - 80	2	Uporabite mrežo za pečenje in pekač.
Goveja pečenka	200	200	50 - 60	2	Uporabite mrežo za pečenje in pekač.
Piščanec	200	210	60 - 80	2	Uporabite mrežo za pečenje in pekač.
Pečen puran	200	200	70 - 90	2	Uporabite mrežo za pečenje in pekač.

## 12.7 Ohranjanje

### UPOZORNENIE!

Obstaja nevarnost opeklin in škode na napravi.

- Uporablajte samo kozarce iste velikosti, ki so na voljo na trgu.
- Na pekač ne postavite več kot šest pollitrskih kozarcev za vlaganje.
- Kozarce enakomerno napolnite, na vrhu vsakega pustite 1 cm zraka. Pokrovčke

pustite na kozarcih, a jih ne zaprite nepredušno.

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

## Mehko sadje

Hrana	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj rešetke	Dodatna oprema
Jagode/borovnice/maline	160	25 - 30	1	Uporabite pekač.

## Pečkato in koščičasto sadje

Hrana	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj rešetke	Dodatna oprema
Hruške / kutine / slive	160	35 - 40	1	Uporabite pekač.

## Mehka zelenjava

Hrana	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj rešetke	Dodatna oprema
Bučke/jajčevci/čebula/paradižnik	160	30 - 35	1	Uporabite pekač.

## Zelenjava v kisu

Hrana	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj rešetke	Dodatna oprema
Korenje/kumarice/ropa/zeleno	160	35 - 45	1	Uporabite pekač.

## 12.8 Gretje zgoraj/spodaj

### Pečenje kruha in peciva

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

### Pečenje mesa

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

## 12.9 Hitri žar

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

## 12.10 Infra pečenje

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Piščanec, polovica	200	50 - 60	2
Piščanec	250	55 - 60	2
Piščančje perutnice	230	30 - 40	2

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Svinjski kotlet	230	40 - 50	2
Goveji zrezek: dobro zapečen	250	35 - 40	2

## 12.11 Vroči zrak

### Pečenje kruha in peciva

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

### Pečenje mesa

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

## 12.12 Vlažne jedi

Hrana	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj rešetke	Dodatna oprema
<b>Kruh in pica</b>				
Kruhki	190	25 - 30	2	pekač za pecivo ali globok pekač
Žemlje	200	40 - 45	2	pekač za pecivo ali globok pekač
Zamrznjena pizza, 350 g	190	25 - 35	2	mreža za pečenje
<b>Kolači v pekaču</b>				
Rulada	180	20 - 30	2	pekač za pecivo ali globok pekač
Čokoladni kolač z lešniki	180	35 - 45	2	pekač za pecivo ali globok pekač
<b>Kolači v modelu</b>				



Hrana	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj rešetke	Dodatna oprema
Soufflé/Narastek	210	35 - 45	2	šest keramičnih ramekinov na mreži za pečenje
Testo za kolač	180	25 - 35	2	Model za testo za kolač na mreži za pečenje
Biskvit	150	35 - 45	2	model na mreži za pečenje
<b>Ribe</b>				
Ribe v vrečkah, 300 g	180	25 - 35	2	pekač za pecivo ali globok pekač
Cela riba, 200 g	180	25 - 35	2	pekač za pecivo ali globok pekač
Ribji fileti, 300 g	180	30 - 40	2	Posoda za pico na mreži za pečenje
<b>Meso</b>				
Meso v vrečki, 250 g	200	35 - 45	2	pekač za pecivo ali globok pekač
Nabodala, 500 g	200	30 - 40	2	pekač za pecivo ali globok pekač
<b>Majhni pečeni kosi</b>				
Piškotki	170	25 - 35	2	pekač za pecivo ali globok pekač
Makroni	170	40 - 50	2	pekač za pecivo ali globok pekač
Muffini	180	30 - 40	2	pekač za pecivo ali globok pekač
Slani krekerji	160	25 - 35	2	pekač za pecivo ali globok pekač
Piškoti iz krhkega testa	140	25 - 35	2	pekač za pecivo ali globok pekač
Tarti	170	20 - 30	2	pekač za pecivo ali globok pekač
<b>Vegetarijanec</b>				
Mešana zelenjava v vrečki, 400 g	200	20 - 30	2	pekač za pecivo ali globok pekač
Omleta	200	30 - 40	2	Posoda za pico na mreži za pečenje
Zelenjava v pekaču, 700 g	190	25 - 35	2	pekač za pecivo ali globok pekač

## 12.13 Vroči zrak

### Pečenje kruha in peciva

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

## 12.14 Informacije za testne inštitute

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

1) Pečico 10 minut predhodno segrevajte.

## 13. PEČICA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



### UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 13.1 Opombe o čiščenju

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

Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilo.

Notranjost pečice očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki hrane lahko povzročijo požar. Pri ponvi za žar je nevarnost še večja.

Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite mehko krpo s toplo vodo in čistilnim sredstvom. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Trdovratnejše madeže očistite s posebnim čistilom za pečice.

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

### 13.2 Pečice iz nerjavnega jekla ali aluminija

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

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

### 13.3 Čiščenje vbokline pečice

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



Priporočamo, da upoštevate postopek čiščenja vsaj na 5 - 10 ciklov funkcije: Peka s paro.

1. V vboklino na dnu pečice vlijte 250 ml belega kisa.  
Uporabite največ 6-% kis brez zelišč.
2. Kis naj 30 minut pri temperaturi okolja raztaplja ostanke apnenca.
3. Notranjost pečice očistite s toplo vodo in mehko krpo.

### 13.4 Odstranjevanje nosilcev rešetk

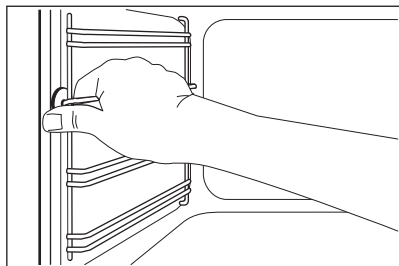
Preden začnete s čiščenjem pečice, odstranite nosilce rešetk.



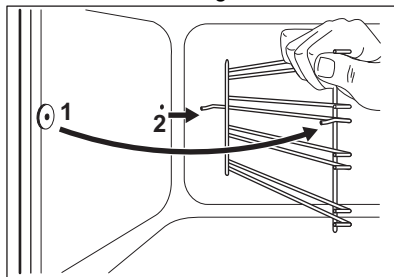
#### POZOR!

Pri odstranjevanju nosilcev rešetk bodite previdni.

1. Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.



2. Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.



Odstranjeno opremo namestite v obratnem zaporedju.

### 13.5 Uporaba: Čiščenje z vodo

Ta postopek čiščenja uporablja vlago za odstranjevanje preostalih delcev maščobe in hrane iz naprave.

1. V vboklino pečice nalijte vodo: 250ml.
2. Nastavite funkcijo
3. Nastavite temperaturo na 90 °C.
4. Pustite, da naprava deluje 30 min.
5. Izklopite napravo.
6. Počakajte, da se naprava ohladi.  
Notranjost obrišite do suhega z mehko krpo.

### 13.6 Odstranjevanje in nameščanje steklenih plošč pečice

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



#### UPOZORNENIE!

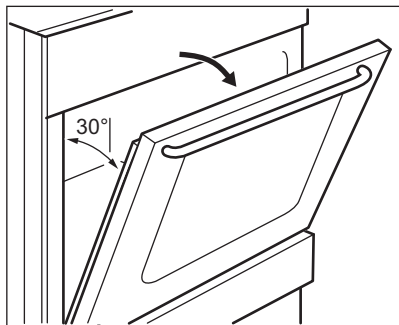
Med čiščenjem naj bodo vrata pečice priprta. Ko jih povsem odprete, se lahko po nesreči zaprejo in povzročijo morebitne poškodbe.



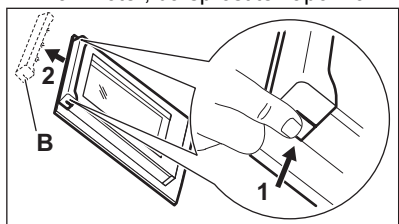
#### UPOZORNENIE!

Naprave ne uporabljajte brez steklenih plošč.

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



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



3. Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.

**⚠ UPOZORNENIE!**

Ko odstranjujete steklene plošče, se skušajo vrata pečice zapreti.

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

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

**⚠ POZOR!**

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

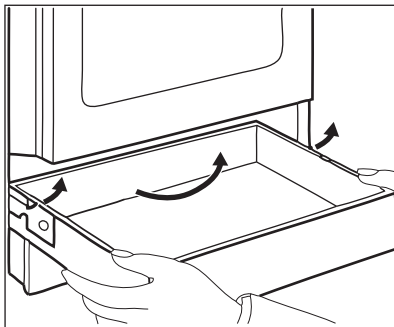
## 13.7 Odstranjevanje predala

**⚠ UPOZORNENIE!**

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

Predal pod pečico lahko odstranite za čiščenje.

1. Predal vlecite, dokler se ne ustavi.



2. Predal počasi dvignite.
  3. Predal povsem izvlecite.
- Za namestitev predala ponovite prejšnje korake v obratnem zaporedju.

## 13.8 Zamenjava žarnice

**⚠ UPOZORNENIE!**

Nevarnost električnega udara. Žarnica je lahko vroča.

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

Žarnica na zadnji strani

1. Stekljeni pokrov žarnice obrnite in ga snemite.
2. Očistite stekleni pokrov.
3. Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
4. Namestite stekleni pokrov.

## 14. ODPRAVLJANJE TEŽAV

### UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 14.1 Kaj storite v primeru ...

Problem	Možni vzrok	Rešitev
Naprave ni mogoče vklopiti.	Naprava ni priključena na električno napajanje ali je priključena nepravilno.	Preverite, ali je naprava pravilno priključena na napajanje.
	Pregorela je varovalka.	Prepričajte se, če nj morda vzrok za okvaro varovalka. Če varovalka večkrat zapored pregori, se obrnite na usposobljenega električarja.
Kuhalne plošče ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.	Pregorela je varovalka.	Kuhalno ploščo ponovno vklopite in v manj kot 10 sekundah nastavite segrevanje.
Indikator akumulirane toplote ne zasveti.	Kuhališče ni vroče, ker je bilo vklopljeno samo kratek čas.	Če je bilo kuhališče vključeno dovolj dolgo, da bi moralo biti vroče, se posvetujte s pooblaščenim servisnim centrom.
Pečica se ne segreje.	Pečica je izklopljena.	Vklopite pečico.
	Potrebne nastavitve niso nastavljenе.	Prepričajte se, da so nastavitve pravilne.
Luč ne deluje.	Luč je okvarjena.	Zamenjajte žarnico.
Para in kondenzacija se nabereta na hrani in v notranjosti pečice.	Jed ste predolgo pustili v pečici.	Ne puščajte jedi v pečici dlje kot 15–20 minut po koncu postopka priprave.
Priprava jedi traja preveč ali premalo časa.	Temperatura je prenizka ali previsoka.	Po potrebi prilagodite temperaturo. Upoštevajte nasvete v navodilih za uporabo.
Pečenje ni učinkovito s funkcijo: Peka s paro.	Niste aktivirali funkcije Peka s paro.	Oglejte si "Vklop funkcije: Peka s paro".
	Vbokline pečice niste napolnili z vodo.	Oglejte si "Vklop funkcije: Peka s paro".
Voda v vboklini pečice ne vre.	Temperatura je prenizka.	Temperaturo nastavite vsaj na 110 °C. Oglejte si poglavje "Pečica - Namigi in nasveti".
Voda izteka iz vbokline pečice.	V vboklini pečice je preveč vode.	Izklopite pečico in se prepričajte, da je naprava hladna. Obrišite vodo s krpo ali gobico. Dodajte ustrezno količino vode v vboklino pečice. Oglejte si določen postopek.

## 14.2 Servisni podatki

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

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

### Priporočamo, da podatke vpišete sem:

Model (MOD.) .....

Produktna številka (PNC) .....

Serijska številka (S.N.) .....

## 15. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

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

Identifikacija modela	LKR562055X
Vrsta kuhalne plošče	Kuhalna plošča znotraj samostoječega štedilnika
Število kuhališč	4
Tehnologija segrevanja	Električni grelec
Premer krožnih kuhališč (Ø)	Levo zadaj 14.0 cm Desno zadaj 18.0 cm Desno spredaj 14.0 cm Levo spredaj 18.0 cm
Poraba energije na kuhališče (EC electric cooking)	Levo zadaj 181.8 Wh/kg Desno zadaj 182.1 Wh/kg Desno spredaj 181.8 Wh/kg Levo spredaj 182.1 Wh/kg
Poraba energije kuhalne plošče (EC electric hob)	182.0 Wh/kg

IEC/EN 60350-2 - Gospodinjski električni kuhalni aparati – 2. del: Kuhalne plošče – Metode za merjenje funkcionalnosti.

### 15.2 Plošča - Varčevanje z energijo

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

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

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

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

Ime dobavitelja	Electrolux
Identifikacija modela	LKR562055X 943005702
Indeks energijske učinkovitosti	94.9
Razred energijske učinkovitosti	A
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	0,84 kWh/cikel
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0,75 kWh/cikel
Število votlin pečice	1
Toplotni vir	Električna energija
Prostornina	58 l
Vrsta pečice	Pečica znotraj samostoječega štedilnika
Masa	39.0 kg

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

### 15.4 Pečica - Varčevanje z energijo

Spodnji nasveti vam bodo pomagali prihraniti energijo pri uporabi naprave.

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

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

Naprave pred kuhanjem ne predgrevalite, razen če je to posebej priporočljivo.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

#### Pečenje z ventilatorjem

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

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

Poraba energije v načinu izklopa	0.3 W
Najdaljši čas, ki je potreben, da oprema samodejno doseže ustrezen način nizke moči	20 min

#### Akumulirana toplota

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

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



#### Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti toplo hrano, izberite najnižjo možno nastavitev temperature.

#### Vlažne jedi

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

## 16. SKRB ZA OKOLJE

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

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

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









**electrolux.com**

867375608-A-162024



**CE**