

LKR540066X

LKR540066W

SR Упутство за употребу | Штедњак 2

SL Navodila za uporabo | Štedilnik 31



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



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

Задржано право измена.

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	2
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	5
3. ИНСТАЛАЦИЈА.....	8
4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	11
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	11
6. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	12
7. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ - КОРИСНИ САВЕТИ.....	13
8. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – ОДРЖАВАЊЕ И ЧИШЋЕЊЕ.....	14
9. РЕРНА – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	15
10. РЕРНА – ФУНКЦИЈЕ САТА.....	16
11. РЕРНА – КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	16
12. РЕРНА - КОРИСНИ САВЕТИ.....	17
13. РЕРНА – НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	24
14. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	26
15. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	27
16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	29

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

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

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

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

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

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

1.2 Опште мере безбедности

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

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

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

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Инсталирање

УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

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

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

2.2 Прикључивање струје

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

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

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

2.3 Употреба

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреда и опекотина.
Ризик од струјног удара.

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

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од пожара и експлозије.

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

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

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

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

2.4 Нега и чишћење

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде, пожара или оштећења уређаја.

- Пре одржавања, деактивирајте уређај. Ископчајте мрежни утикач из мрежне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се сломи стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Остаци масноће и хране у уређају могу изазвати пожар.
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај очистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.
- Немојте чистити каталитички емајл (уколико постоји) никаквим детерџентом.

2.5 Унутрашње осветљење

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.

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

2.6 Сервисирање

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

2.7 Одлагање

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Опасност од повређивања или гушења.

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

3. ИНСТАЛАЦИЈА

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

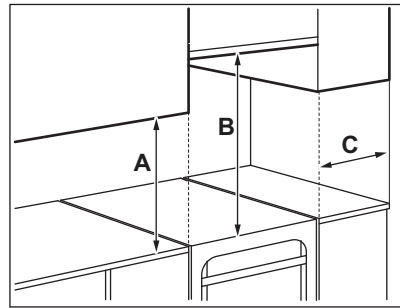
3.1 Место на којем уређај стоји



Не уграђујте шпорет близу судопере или близу кухињског елемента са судопером. Влажност/капи воде могу да уђу између бочне плоче и кухињског елемента и временом могу да оштете боју бочне плоче.

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

За минималне раздаљине за уклапање проверите табелу.



Минималне раздаљине

Димензије	mm
A	400
B	650
C	150

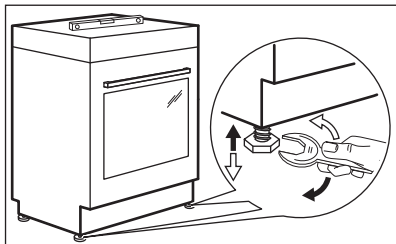
3.2 Технички подаци

Напон	230 V
Фреквенција	50 – 60 Hz
Класа уређаја	1

Димензије	mm
Висина	858

Димензије	mm
Ширина	500
Дубина	600

3.3 Нивелисање уређаја



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

3.4 Заштита од нагињања

Подесите одговарајућу висину и површину за уређај пре него што причврстите заштиту од нагињања.

ОПРЕЗ

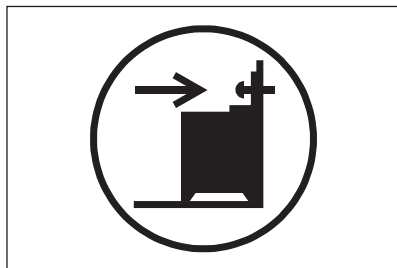
Проверите да ли сте монтирали заштиту од нагињања на правој висини.



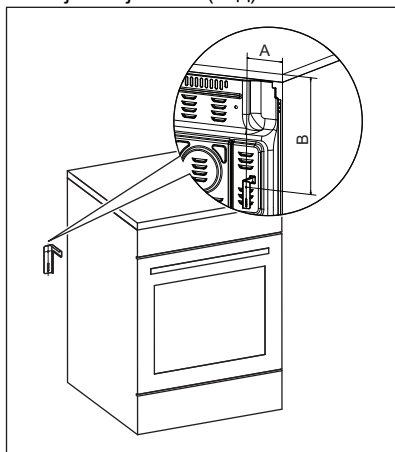
Уверите се да је површина иза уређаја глатка.

Неопходно је да монтирате заштиту од нагињања. Ако је не монтирате, уређај може да се нагне.

На уређају се налази симбол приказан на слици (ако постоји) да би вас подсетио на потребу уградње заштите од нагињања.



1. Монтирајте заштиту од нагињања В - 343 испод горње површине уређаја и А - 67 mm од бочне стране уређаја у кружни отвор на носачу. Зашрафите је у чврсти материјал или користите постојеће ојачање (зид).



2. На левој страни, са задње стране уређаја, постоји отвор. Подигните предњи крај уређаја и сместите га у средину простора између елемената. Ако је простор између елемената већи од ширине уређаја, морате подесити

бочну димензију тако да центрирате уређај.



Ако сте променили димензије штедњака, морате правилно поравнати заштиту од нагињања.

ОПРЕЗ

Ако је простор између елемената већи од ширине уређаја, морате подесити бочну димензију тако да центрирате уређај.

3.5 Електрична инсталација

УПОЗОРЕЊЕ!

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

Уређај се испоручује без струјног утикача и струјног кабла.

УПОЗОРЕЊЕ!

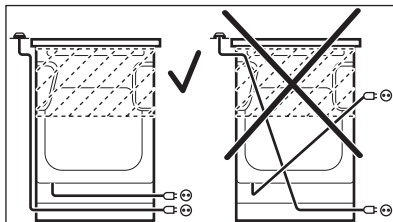
Пре него што спојите струјни кабл са прикључком, измерите напон између фаза на кућној електричној мрежи. Затим погледајте налепницу на задњој страни уређаја да бисте знали коју електричну инсталацију да употребите. Овај редослед корака спречава појаву грешке и оштећења електричних компонената уређаја при инсталирању.

Одговарајуће врсте каблова за различите фазе:

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

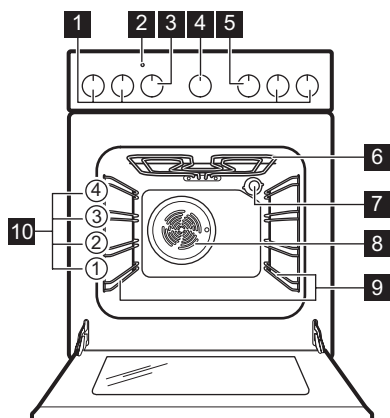
УПОЗОРЕЊЕ!

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



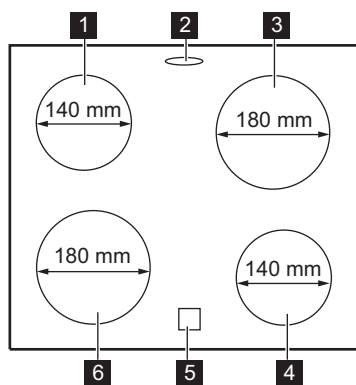
4. ОПИС ПРОИЗВОДА

4.1 Општи приказ



- 1 Дугмад за плочу за кување
- 2 Индикатор/симбол температуре
- 3 Дугме за температуру
- 4 Дугме за Тајмер
- 5 Дугме за функције рерне
- 6 Грејни елемент
- 7 Лампа
- 8 Вентилатор
- 9 Носач решетке, покретни
- 10 Положаји решетке

4.2 Шема површине за кување



- 3 Зона за кување од 1800 W
- 4 Зона за кување од 1200 W
- 5 Индикатор преостале топлоте
- 6 Зона за кување од 1800 W

- 1 Зона за кување од 1200 W
- 2 Одвод паре - број и положај зависи од модела

4.3 Прибор

- **Решеткаста полица**
За посуђе за кување, плехове за торте, печење.
- **Плех за печење**
За колаче и кексе.
- **Грил/дубоки тигањ**
За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.
- **Фиока за одлагање**
Фиока за одлагање се налази одмах испод унутрашњости пећнице.

5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

5.1 Прво чишћење

Уклоните сав прибор и носаче решетки из рерне.



Погледајте одељак „Нега и чишћење“.

Пре прве употребе очистите рерну и прибор.

Вратите прибор и уклоњиве носаче решетке у почетни положај.

5.2 Предгревање

Претходно загрејте рерну пре прве употребе.

1. Подесите функцију . Подесите максималну температуру.
2. Оставите рерну да ради један сат.

3. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Максимална температура за ову функцију износи 210 °С.
4. Оставите пећницу да ради 15 минута.
5. Подесите функцију . Подесите максималну температуру.
6. Оставите пећницу да ради 15 минута.
7. Искључите рерну и оставите је да се охлади.

Прибор може постати топлији него иначе. Рерна може да испушта мирис и дим. Побрините се да проток ваздуха у соби буде довољан.

6. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Опис зона за кување

Зоне за кување имају термостат и раде испрекидано (гасе се и поново пале) у зависности од изабраног степена топлоте.

6.2 Подешавање степена топлоте

Симболи	Функција
0	Положај „искључено“
	Одржавање топлоте
1 - 9	Подешавања степена топлоте



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

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

6.3 Коришћење једноставне зоне за кување

Да бисте користили једноставну зону за кување, окрените одговарајуће дугме на неки од следећих положаја: 1–9.



За подешавања топлоте 1–3, зона остаје црвена око 2–3 секунде, а затим се деактивира.



Зона функционише на максималном нивоу напајања када подесите ниво топлоте на 8 или 9.

6.4 Индикатор преостале топлоте



УПОЗОРЕЊЕ!

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

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

Индикатор се може такође укључити:

- за околне зоне за кување чак и ако их не користите,
- кад се врело посуђе стави на хладну зону за кување,

- кад се плоча за кување искључи, али је зона за кување и даље врела.

Индикатор се гаси кад се зона за кување охлади.

7. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ - КОРИСНИ САВЕТИ

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

7.1 Посуђе

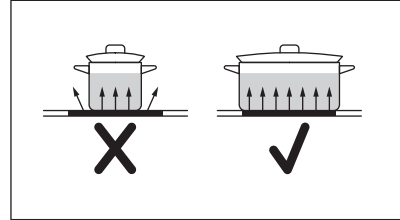
Резултати кувања зависе од материјала од кога је израђено посуђе

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

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


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

Да бисте уштедели енергију и осигурали да плоча за кување ради правилно, дно посуђа мора бити одговарајућег минималног пречника (бар једнако пречнику зоне за кување).



7.2 Поједностављени водич за кување

Подаци у табели су само смернице.

Подешавање степена топлоте	Користити за:	Време (мин)	Савети
 - 1	Догревање скуване хране.	по потреби	Ставите поклопац на посуду.
1 - 2	Сос холандез; топљени: маслац, чоколада, желатин.	5 - 25	Повремено промешајте.
2	Учврстили: ваздушасте омлете, кувана јаја.	10 - 40	Кухајте са стављеним поклопцем.
2 - 3	Динстање јела са пиринчем и млеком, подгревање готових јела.	25 - 50	Додати најмање два пута више течности од количине пиринча, а јела са млеком промешати на пола времена кувања.

Подешавање степена топлоте	Користити за:	Време (мин)	Савети
3 - 4	Динстање поврћа, рибе и меса.	20 - 45	Додајте неколико кашичица воде. Проверите количину воде током процеса.
4 - 5	Кромпир и друго поврће кувано на пари.	20 - 60	Дно шерпе прекријте са 1–2 cm воде. Проверите ниво воде током процеса. Држите поклопац на лонцу.
4 - 5	Кување већих количина хране, јела и супа.	60 - 150	До 3 l течности и састојака.
6 - 7	Тихо пржење: одрезак, телећи „кордон бле“, котлети, фаширане шницле, кобасице, цигерица, запршка, јаја, палачинке, крофне.	по потреби	Окрените по потреби.
7 - 8	Јако пржење, рендани кромпир, печења, шницле.	5 - 15	Окрените по потреби.
9	Кување воде, кување теста, запецање меса (гулаш, говеђи рибић), помфрит.		

8. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – ОДРЖАВАЊЕ И ЧИШЋЕЊЕ

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

8.1 Опште информације

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

УПОЗОРЕЊЕ!

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

8.2 Чишћење плоче

- **Уклоните одмах:** растопљену пластику, пластичну фолију, шећер и храну са шећером, у противном прљавштина може да оштети плочу за кување. Водите рачуна како бисте избегли опекотине. Користите специјални стругач за плоче за кување на стакленој површини, тако да буде под оштрим углом и померајте оштрицу по површини.
- **Када се плоча за кување довољно охлади уклоните:** светле кругове од каменца и воде, испрскале масноће и промену боје у виду светлуцања метала. Очистите плочу за кување влажном крпом и са мало неабразивног детерџента. Након чишћења, обришите плочу за кување меком крпом.
- **Уклоните промену боје у виду светлуцања метала:** користите мешавину прашка за пециво и лимуновог сока или сирћета.

9. РЕРНА – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

9.1 Укључивање и искључивање рерне

1. Окрените дугме за функције рерне да бисте изабрали неку функцију.
2. Окрените дугме за температуру да бисте подесили температуру.

Лампица се укључује када рерна ради.









За функције без грејања нема потребе да подешавате температуру.





9.3 Функције рерне

3. Искључите рерну, окрените командну дугмад за функције рерне и температуру на положај „искључено“.

9.2 Безбедносни термостат

Неправилан рад рерне или неисправни делови могу довести до опасног прегревања. Да би се ово спречило, рерна има безбедносни термостат који прекида напајање. Рерна се поново аутоматски укључује кад температура опадне.

Симбол	Функције рерне	Примена
	Положај „искључено“	Пећница је искључена.
	Лампа у рерни	За укључивање лампе без функције печења.
	Класично печење	За печење на једном положају решетке.
	Загревање одоздо	За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране.
	Печење са вентилатором	За пржење или за пржење и печење хране на истој температури, на више од једног нивоа решетке, без мешања укуса.
	Печење уз равни вентил	За истовремено печење на највише два положаја решетке и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20–40 °C него за функцију Класично печење.

Симбол	Функције рерне	Примена
	Влажно печење	Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима еко-дизајна (у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови у складу са: IEC/EN 60350-1. Током печења врата рерне треба да буду затворена како функција не би била прекидана и како би се осигурало да рерна ради на највишем могућем степену енергетске ефикасности. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Снага загревања може бити умањена. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте поглавље „Енергетска ефикасност“, Уштеда енергије. Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети“, Влажно печење.
	Турбо гриловање	За печење већих комада меса или живине с костима на једној решетци. За спремање гратинираних јела и за запецање.
	Пица подешавање	За печење пице. За интензивно запецање и добијање хрскавог дна.
	Одмрзавање	За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.

10. РЕРНА – ФУНКЦИЈЕ САТА

10.1 Тајмер

Користите је за подешавање времена за одбројавање.



Ова функција не утиче на рад уређаја.

1. Подесите функцију рерне и температуру.

2. Окрените дугме за тајмер докле год је то могуће, а затим га окрените на потребан временски период.
Када подешено време истекне, оглашава се звучни сигнал.

11. РЕРНА – КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА



УПОЗОРЕЊЕ!

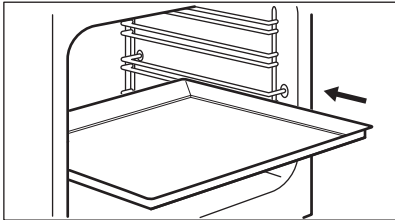
Погледајте поглавља о безбедности.

11.1 Убацивање прибора

Плех:

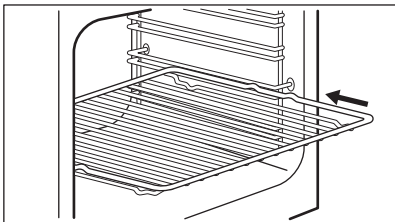


Не гурајте плех за печење или дубоку посуду скроз до задњег зида рерне. То би спречило циркулацију топлоте око плеха. Храна може да загори, нарочито у задњем делу плеха.

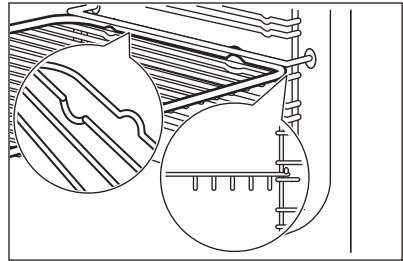


Гурните плех/дубоки тигањ између вођица на носачу решетке. Уверите се да не додирује задњи зид рерне.

Решеткаста полица:



Ставите решетку између вођица на носачима решетке.



12. РЕРНА - КОРИСНИ САВЕТИ

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.



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

12.1 Опште информације

Уређај има четири положаја решетке. Избројте положаје решетке, почев од оне најближе дну уређаја.

Овај уређај има посебан систем за кружење ваздуха и за непрекидно кружење паре. Уз помоћ овог система можете да припремате храну на пари, како би храна у средини била мека а споља хрскава. Овај систем скраћује време кувања и потрошњу енергије своди на минимум.

У уређају или на стакленим плочама на вратима може доћи до кондензовања влаге. То је нормално. Увек се мало удаљите од уређаја када отварате врата док уређај ради. Да би се смањила кондензација, укључите уређај 10 минута пре почетка кувања.

Уређај треба очистити од влаге након сваке употребе.

Када кувате, немојте стављати предмете директно на дно уређаја нити покривати делове алуминијумском фолијом. То се може одразити на резултате печења и оштетити емајл.

12.2 Печење

За прво печење, користите нижу температуру.

Време печења можете продужити за 10 – 15 минута уколико печете колаче на више од једног положаја решетке.

Колачи и пецива на различитим висинама неће увек подједнако потамнети. Нема потребе да мењате подешавање температуре ако све не потамни једнако. Разлика ће се изједначити током печења.

Плехови у рерни могу да се изобличе током печења. Када се плехови охладе, изобличење ће нестати.

12.3 Печење колача

Немојте да отварате врата рерне пре него што прође 3/4 подешеног времена за печење.

12.6 Класично печење

Уколико истовремено печете у два плеха, оставите један празан ниво између њих.

12.4 Печење меса и рибе

Код припреме веома масне хране користите дубоки плех како масноћа не би капала по рерни и направила трајне мрље.

Оставите месо да одстоји петнаестак минута пре него што га исечете како се не би разлили сокови.

Да током печења на роштиљу не би било превише дима у рерни, додајте мало воде у дубоки плех. Да се дим не би кондензовао, додајте воду сваки пут када испари.

12.5 Време кувања

Време кувања зависи од врсте хране, њене густине и запремине.

У почетку, надгледајте учинак током кувања. Пронађите најбоља подешавања за ваше посуђе, рецепте и количине (степен топлоте, време кувања, итд.) када користите овај уређај.

Храна	Количина (g)	Температура (°C)	Време (мин)	Положај решетке	Прибор
Лепиња ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	плех за печење
Колач од киселог теста са јабукама	2000	170 - 190	40 - 50	3	плех за печење
Колач у модли	1500	160 - 170	45 - 55 ²⁾	2	плех за печење
Пиле, цело	1350	200 - 220	60 - 70	2	решеткаста полица
				1	плех за печење
Пиле, половина	1300	190 - 210	35 + 30	3	решеткаста полица
				1	плех за печење
Свињски котлети	600	190 - 210	30 - 35	3	решеткаста полица
				1	плех за печење
Флан хлеб ¹⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	плех за печење

Храна	Количина (g)	Температура (°C)	Време (мин)	Положај решетке	Прибор
Пуњени колач од киселог теста ¹⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	плех за печење
Колач од сира	2600	170 - 190	60 - 70	2	плех за печење
Швајцарски флан са јабукама ¹⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	плех за печење
Божићни колач ¹⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ³⁾	2	плех за печење
Сељачки хлеб ⁴⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 лака плеха (дужина: 20 cm)
Румунски бисквит колач ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 лака плеха (дужина: 25 cm) на истом положају решетке
Румунска бисквит торта – традиционална	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 лака плеха (дужина: 25 cm) на истом положају решетке
Земичке од киселог теста ¹⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	плех за печење
Швајцарски ролат ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	плех за печење
Пуслице	400	100 - 120	40 - 50	2	плех за печење
Колач са мрвицама ¹⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	плех за печење
Колач с путером ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	плех за печење

1) Претходно загревајте рерну 10 минута.

2) Након искључивања уређаја, оставите колач да одстоји у рерни 7 минута.

3) Након искључивања уређаја, оставите колач да одстоји у рерни 10 минута.

4) Подесите температуру на 250 °C и претходно загревајте пећницу 10 минута.

12.7 Печење са вентилатором

Храна	Количина (g)	Температура (°C)	Време (мин)	Положај решетке	Прибор
Лепиња ¹⁾	1000	150	30	2	плех за печење
Колач од киселог теста са јабукама	2000	170 - 180	40 - 50	3	плех за печење
Колач у модли	1200	150 - 160	30 - 35 ²⁾	2	плех за печење

Храна	Количина (g)	Температура (°C)	Време (мин)	Положај решетке	Прибор
Пиле, цело	1400	180	55	2	решеткаста плоча
				1	плех за печење
Свињско печење	800	170 - 180	45 - 50	2	решеткаста плоча
				1	плех за печење
Пуњени колач од киселог теста	1200	150 - 160	20 - 30	2	плех за печење
Пица	1000	190 - 200	25 - 35	2	плех за печење
Колач од сира	2600	160 - 170	40 - 50	1	плех за печење
Швајцарски флан од јабука ¹⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	плех за печење
Божићни колач ¹⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	плех за печење
Киш лорен ¹⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 округли плех (пречник: 26 cm)
Сељачки хлеб ³⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	плех за печење
Румунска бисквит торта ¹⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 лака плеха (дужина: 25 cm) на истом положају решетке
Румунска бисквит торта – традиционална	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 лака плеха (дужина: 25 cm) на истом положају решетке
Земичке од киселог теста ¹⁾	800	190	15	3	плех за печење
Швајцарски ролат ¹⁾	500	150 - 160	15 - 20	3	плех за печење
Пуслице	400	110 - 120	30 - 40	2	плех за печење
Колач с мрвицама	1500	160 - 170	25 - 35	3	плех за печење
Бисквит торта ¹⁾	600	150 - 160	25 - 35	2	плех за печење

1) Претходно загревајте рерну 10 минута.

2) Након искључивања уређаја, оставите колач да одстоји у рерни 7 минута.

3) Подесите температуру на 250 °C и претходно загревајте пећницу 10 минута.

12.8 Печење уз равни вентил

Храна	Количина (g)	Температура (°C)	Време (мин)	Положај решетке	Прибор
Погача ¹⁾	1000	155	35	2	плех за печење
Погача ¹⁾	1000 + 1000	145	50	1 + 3	плех за печење
Колач од киселог теста са јабукама ¹⁾	2000	170 - 180	40 - 50	3	плех за печење
Колач у модли	1200	150 - 160	40 - 50 ²⁾	3	плех за печење
Пиле, цело	1400	200	50	2	решеткаста полица
				1	плех за печење
Свињски котлети	600	180 - 200	30 - 40	2	решеткаста полица
				1	плех за печење
Флан хлеб ¹⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	плех за печење
Пуњени колач од киселог теста	1200	160 - 170	20 - 30	3	плех за печење
Колач од сира	2600	150 - 170	60 - 70	2	плех за печење
Швајцарски флан са јабукама ¹⁾	1900	180 - 200	50 - 40	3	плех за печење
Божићни колач ¹⁾	2400	150 - 170	50 - 60 ³⁾	3	плех за печење
Киш лорен ¹⁾	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 округли плех (пречник: 26 cm)
Селџачки хлеб ⁴⁾	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	плех за печење
Румунски бисквит колач ¹⁾	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 лака плеха (дужина: 25 cm) на истом положају решетке
Румунска бисквит торта – традиционална	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 лака плеха (дужина: 25 cm) на истом положају решетке
Земичке од киселог теста ¹⁾	800	190	15	3	плех за печење
Земичке од киселог теста ¹⁾	800 + 800	200	15	1 + 3	плех за печење
Швајцарски ролат ¹⁾	500	150 - 170	10 - 15	3	плех за печење
Пуслице	400	100 - 120	50 - 60	2	плех за печење

Храна	Количина (g)	Температура (°C)	Време (мин)	Положај решетке	Прибор
Пуслице	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	плех за печење
Колач са мрвицама ¹⁾	1500	170 - 180	20 - 30	2	плех за печење
Бисквит торта ¹⁾	600	150 - 170	20 - 30	2	плех за печење
Колач с путером ¹⁾	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	плех за печење

1) Претходно загревајте рерну 10 минута.

2) Након искључивања уређаја, оставите колач да одстоји у рерни 7 минута.

3) Након искључивања уређаја, оставите колач да одстоји у рерни 10 минута.

4) Подесите температуру на 230 °C и претходно загревајте пећницу 10 минута.

12.9 Влажно печење

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положај решетке	Прибор
Хлеб и пица				
Плетенице	190	25 - 30	2	плех за печење или плех за гриловање/роштиљ
Земичке	200	40 - 45	2	плех за печење или плех за гриловање/роштиљ
Замрзнута пица, 350 g	190	25 - 35	2	решеткаста полица
Колачи на плеховима за печење				
Швајцарски ролат	180	20 - 30	2	плех за печење или плех за гриловање/роштиљ
Брауни колач	180	35 - 45	2	плех за печење или плех за гриловање/роштиљ
Колачи на плеховима				
Суфле	210	35 - 45	2	шест керамичких посуда на решеткастој полици
Корица за флан	180	25 - 35	2	плех за флан на решеткастој полици
Бисквит торта	150	35 - 45	2	модла за колач на решеткастој полици
Риба				
Риба у кесицама, 300 g	180	25 - 35	2	плех за печење или плех за гриловање/роштиљ
Цела риба, 200 g	180	25 - 35	2	плех за печење или плех за гриловање/роштиљ
Рибљи филе, 300 g	180	30 - 40	2	плех за пицу на решеткастој полици

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положај решетке	Прибор
Месо				
Месо у кесици, 250 g	200	35 - 45	2	плех за печење или плех за гриловање/роштиљ
Ражњићи од меса, 500 g	200	30 - 40	2	плех за печење или плех за гриловање/роштиљ
Мали печени залагаји				
Колачи	170	25 - 35	2	плех за печење или плех за гриловање/роштиљ
Макарони	170	40 - 50	2	плех за печење или плех за гриловање/роштиљ
Мафини	180	30 - 40	2	плех за печење или плех за гриловање/роштиљ
Укусни крекери	160	25 - 35	2	плех за печење или плех за гриловање/роштиљ
Хрскави кекс од сипкавог теста	140	25 - 35	2	плех за печење или плех за гриловање/роштиљ
Мали тартови	170	20 - 30	2	плех за печење или плех за гриловање/роштиљ
Вегетаријански				
Мешано поврће у кесици, 400 g	200	20 - 30	2	плех за печење или плех за гриловање/роштиљ
Омлет	200	30 - 40	2	плех за пицу на решеткастој полици
Поврће на плеху, 700 g	190	25 - 35	2	плех за печење или плех за гриловање/роштиљ

12.10 Турбо гриловање

Храна	Количина (g)	Температура (°C)	Време (мин)	Положај решетке	Прибор
Пиле, половина	1200	200	25 + 25	2	решеткаста полица
				1	плех за печење
Свињски котлети	500	230	20 + 20	2	решеткаста полица
				1	плех за печење

12.11 Функција „Пица“

Храна	Количина (g)	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке	Прибор
Пица	1000	200 - 210	20 - 30	2	плех за печење
Пиле, цело	1400	165 - 175	55 - 65	2	плех за печење
Пиле, половина	1350	165 - 175	30 + 35	3	плех за печење
Киш лорен 1)	1000	210 - 220	20 - 30	2	плех за печење

1) Загрејте пећницу у трајању од 10 - 15 минута.

12.12 Информације за институте за тестирање

Храна	Функција	Температура (°C)	Прибор	Положај решетке	Време (мин)
Ситни колачи (16 по плеху)	Класично печење	160	плех за печење	3	20 - 30
Ситни колачи (16 по плеху)	Печење уз равни вентил	160	плех за печење	1 + 3	30 - 40
Пита с јабукама (2 плеха, Ø 20 cm, дијагонално постављено)	Класично печење	190	решеткаста полица	1	65 - 75
Немасна бисквит торта	Класично печење	180	решеткаста полица	2	20 - 30
Немасна бисквит торта	Печење уз равни вентил	170	решеткаста полица	1 + 3	30 - 40
Хрскави колач/пециво у тракама	Класично печење	140	плех за печење	3	15 - 30
Хрскави колач/пециво у тракама	Печење уз равни вентил	140	плех за печење	1 + 3	15 - 30
Тост 1)	Турбо гриловање	230	решеткаста полица	3	3 - 5
Говеђи бургер 2)	Турбо гриловање	250	решеткаста полица или тигањ за гриловање/роштиљ	3	15–20 прву страну; 10–15 другу страну

1) Претходно загревајте рерну 5 минута.

2) Претходно загревајте рерну 10 минута.

13. РЕРНА – НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

13.1 Напомене у вези са чишћењем

Обришите предњу страну рерне меком крпом, топлим водом и благим средством за чишћење.

За чишћење металних површина користите наменско средство за чишћење.

Унутрашњост рерне треба чистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци хране могу довести до пожара. Ризик је већи када се користи посуда за печење на грилу.

Након сваке употребе, очистите сав прибор и оставите га да се осуши. Користите меку крпу са топлом водом и средством за чишћење. Не перите прибор у машини за прање посуђа.

Уклоните тврдокорне мрље специјалним средством за чишћење рерне.

Не чистите прибор са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.

13.2 Рерне од нерђајућег челика или алуминијума

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

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

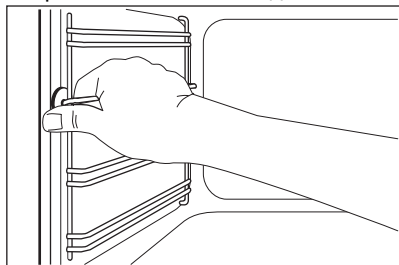
13.3 Уклањање носача решетке

Да бисте очистили рерну, уклоните подршке за решетке .

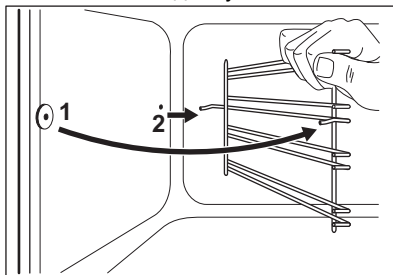
⚠ ОПРЕЗ

Будите пажљиви приликом уклањања подршки решетака.

1. Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.



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



Инсталирајте извађени прибор обрнутим редоследом.

13.4 Скидање и инсталирање стаклених плоча рерне

Унутрашње стаклене плоче могу да се скину како бисте их очистили. Број стаклених плоча се разликује код различитих модела.

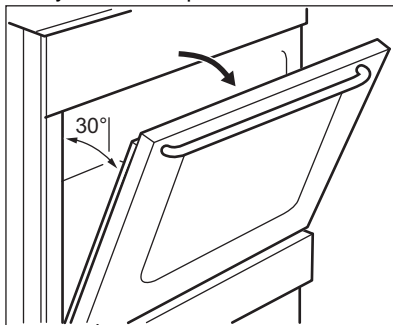
⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Нека врата рерне буду мало отворена током процеса чишћења. Када их потпуно отворите, могу се случајно затворити, узрокујући потенцијално оштећење.

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

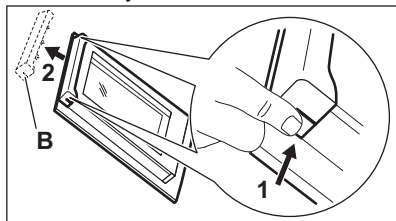
Немојте да користите уређај без стаклених плоча.

1. Отворите врата под углом од отприлике 30°. Врата стоје сама када су благо отворена.



2. Држите штитнике врата (В) са обе стране горње ивице и погурајте ка

унутра да бисте отпустили стезну заптивку.



3. Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Кад извадите стаклене плоче, врата рерне ће кренути да се затварају.

4. Држите горњу ивицу стаклених плоча врата и повуците их нагоре, једну по једну.
5. Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклену плочу.

Када је чишћење завршено, монтирајте стаклене плоче и врата рерне. Горе описани поступак обавите супротним редоследом. Прво поставите мању плочу, а затим већу.

⚠ ОПРЕЗ

Уверите се да сте унутрашњу стаклену плочу инсталирали на одговарајућа лежишта.

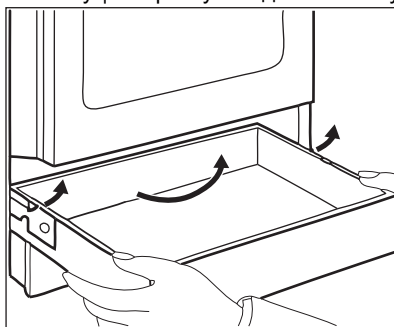
13.5 Вађење фиоке

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Немојте држати запаљиве предмете (као што су средства за чишћење, пластичне кесе, рукавице за пећницу, папир или спрејеви за чишћење) у фиоци. Када користите пећницу, фиока се греје. Постоји ризик од пожара.

Фиока испод пећнице може да се скине ради чишћења.

1. Извуците фиоку све док се не заустави.



2. Полако подигните фиоку.
 3. Извуците фиоку потпуно.
- Када поново монтираете фиоку, пратите наведене кораке обрнутим редоследом.

13.6 Замена лампице

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.
Лампица може бити врућа.

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

Сијалица на задњем зиду

1. Окрените стаклени поклопац сијалице како бисте га скинули.
2. Очистите стаклени поклопац.
3. Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300 °C.
4. Поставите стаклени поклопац.

14. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

14.1 Шта учинити ако...

Проблем	Могући узрок	Решење
Не можете да укључите уређај.	Уређај није прикључен на електрично напајање или није правилно прикључен.	Проверите да ли је уређај правилно укључен у струју.
	Осигурач је прегорео.	Проверите да осигурач није узрок квара. Уколико осигурач непрекидно прегорева, обратите се квалификованом, овлашћеном електричару.
Не можете да укључите плочу за кување нити да је користите.	Осигурач је прегорео.	Поново укључите плочу за кување и подесите степен топлоте за мање од 10 секунди.
Индикатор преостале топлоте се не укључује.	Зона за кување није загрејана јер је коришћена само кратко време.	Уколико је зона радила довољно дуго да буде загрејана, обратите се овлашћеном сервисном центру.
Пећница се не загрева.	Рерна је искључена.	Активирајте рерну.
	Нису обављена неопходна подешавања.	Проверите да ли су сва подешавања исправна.
Сијалица не ради.	Лампа је неисправна.	Замените сијалицу.
Пара и кондензација се таложу на храни и у унутрашњости рерне.	Јело је остало у рерни превише дуго.	Не остављајте јело у рерни дуже од 15–20 минута након што се процес печења заврши.
Предуго траје док се јела скувају или се скувају пребрзо.	Температура је прениска или превише висока.	По потреби подесите температуру. Пратите савет из упутства за употребу.

14.2 Подаци о сервисирању

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

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

карактеристикама из унутрашњости апарата.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:

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

15. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

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

Идентификација модела	LKR540066X LKR540066W
-----------------------	--------------------------

Врста плоче за кување	Плоча за кување унутар самостојећег шпорета	
Број зона за кување	4	
Технологија загревања	Грејач са зрачењем	
Пречник кружних зона за кување (Ø)	Задња лева	14.0 cm
	Задња десна	18.0 cm
	Предња десна	14.0 cm
	Предња лева	18.0 cm
Потрошња енергије по зони за кување (EC electric cooking)	Задња лева	181.8 Wh/kg
	Задња десна	182.1 Wh/kg
	Предња десна	181.8 Wh/kg
	Предња лева	182.1 Wh/kg
Потрошња енергије плоче за кување (EC electric hob)	182.0 Wh/kg	

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

15.2 Плоча за кување – Уштеда електричне енергије

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

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

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

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

Назив добављача	Electrolux
Идентификација модела	LKR540066X 943005704 LKR540066W 943005705
Индекс енергетске ефикасности	94.9
Класа енергетске ефикасности	A
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.84 kWh/циклусу
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.75 kWh/циклусу
Број шупљина у рерни	1

Извор топлоте	Електрична струја	
Јачина звука	57 l	
Тип рерне	Рерна унутар самостојећег шпорета	
Маса	LKR540066X	42.0 kg
	LKR540066W	40.0 kg

IEC/EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – Део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.

15.4 Пећница - уштеда енергије

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

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

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

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

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

Кување са вентилатором

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

Преостала топлота

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

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

Одржавање хране топлотом

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

Влажно печење

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. За додатне детаље погледајте поглавље „апарат - свакодневна употреба“, функције апарата.


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


Потрошња енергије када је уређај искључен

0.3 W

Максимално време потребно да опрема аутоматски достигне применљиви режим мале снаге 20 мин

16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског

здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем.

Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

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

Pridržujemo si pravico do sprememb.

KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	31
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	34
3. NAMESTITEV.....	36
4. OPIS IZDELKA.....	39
5. PRED PRVO UPORABO.....	39
6. KUHALNA PLOŠČA - VSAKODNEVNA UPORABA.....	40
7. KUHALNA PLOŠČA - NAMIGI IN NASVETI.....	41
8. KUHALNA PLOŠČA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	42
9. PEČICA - VSAKODNEVNA UPORABA.....	42
10. PEČICA - ČASOVNE FUNKCIJE.....	44
11. PEČICA - UPORABA DODATNE OPREME.....	44
12. PEČICA - NAMIGI IN NASVETI.....	45
13. PEČICA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	51
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 pohištvo, 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 gob, 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.
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavržite.

3. NAMESTITEV

⚠ UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

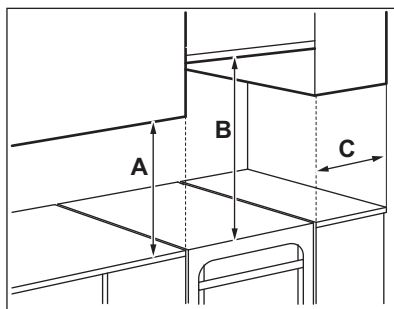
3.1 Lokacija naprave



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.



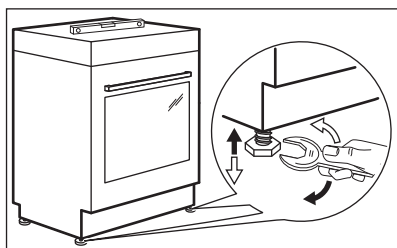
Najmanjše razdalje

Dimenzija	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Tehnični podatki

Napetost	230 V
Frekvenca	50 - 60 Hz
Razred naprave	1
Dimenzija	mm
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!

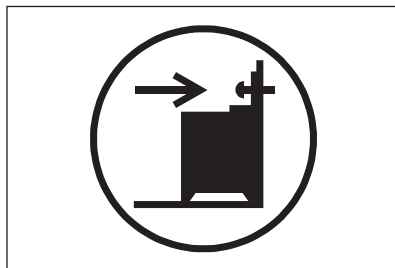
Prepričajte se, da ste zaščito pred nagibanjem namestili na ustrezno višino.



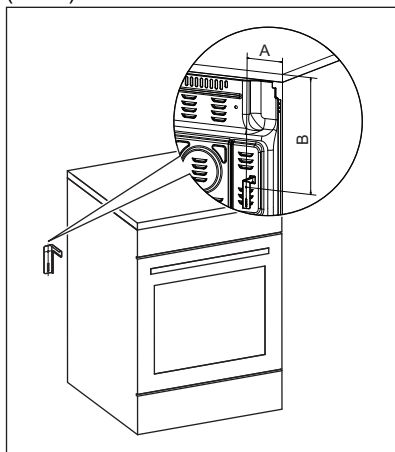
Prepričajte, da je površina za napravo gladka.

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-343 pod vrhno površino naprave in A - 67 mm od stranice naprave v okroglo odprtino na nosilcu. Privijte jo v trden nosilec 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.

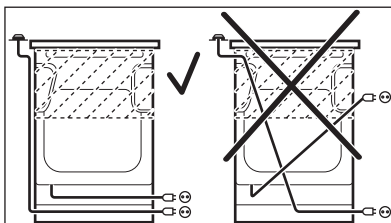
Primerne vrste kablov za različne faze:

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



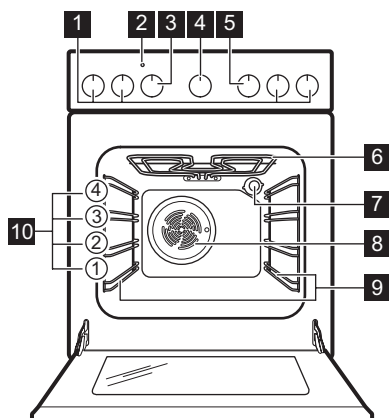
UPOZORNENIE!

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



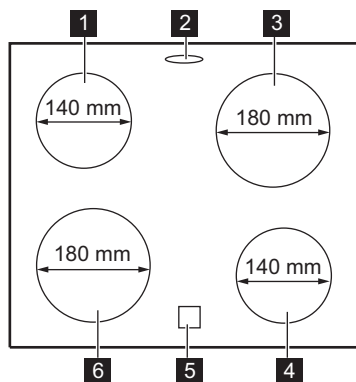
4. OPIS IZDELKA

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 Položaji rešetk

4.2 Postavitev kuhalne površine



- 1 Kuhališče 1200 W
- 2 Odvod pare – število in položaj sta odvisna od modela
- 3 Kuhališče 1800 W
- 4 Kuhališče 1200 W
- 5 Indikator akumulirane toplote
- 6 Kuhališče 1800 W

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

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.

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

i

Dno posode mora biti čim bolj debelo in ravno.

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

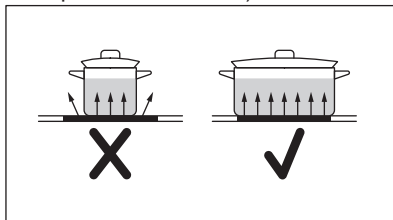
i

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

i

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


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



7.2 Poenostavljen vodnik za kuhanje

i

Podatki v razpredelnici so samo za primer.

Nastavitev segrevanja	Uporabite za:	Čas (min.)	Namigi
 - 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.
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.

Nastavitev segrevanja	Uporabite za:	Čas (min.)	Namigi
6 - 7	Lahko cvrtje: zrezek, telečji cordon bleu, zarebrnice, polpete, klobase, je-tra, 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 Vklop in izklop 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.










- 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

Simbol	Funkcije pečice	Applikacija
	Položaj za izklop	Pečica je izklopljena.
	Luč pečice	Za vklop luči brez funkcije pečice.
	Gretje zgoraj/spodaj	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.
	Gretje spodaj	Za peko tort s hrustljavim dnom in da se hrana ne pokvari.
	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.
	Vroči zrak	Za pečenje na do dveh položajih rešetk hkrati in za sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20 - 40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj/spodaj.
	Vlažne jedi	<p>Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014). Preizkusi v skladu z: IEC/EN 60350-1.</p> <p>Med pečenjem morajo biti vrata zaprta, da se funkcija ne prekine in da se zagotovi delovanje pečice z največjo energijsko učinkovitostjo.</p> <p>Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljene. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za splošna priporočila za varčevanje z energijo si oglejte poglavje »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.</p> <p>Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Za navodila za kuhanje si oglejte poglavje »Namigi in nasveti«, Vlažne jedi.</p>
	Infra pečenje	Za pečenje večjih kosov mesa ali perutnine s kostmi na enem položaju rešetke. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.
	Nastavitev za pizzo	Za peko pizze. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.

Simbol	Funkcije pečice	Aplikacija
	Odtaljevanje	Za odtaljevanje hrane (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjene hrane.

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!

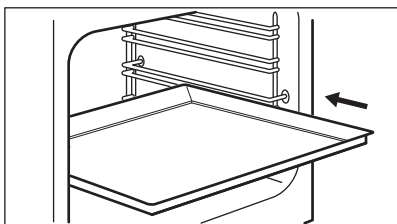
Oglejte si poglavja o varnosti.

11.1 Vstavljanje dodatne opreme

Pekač:

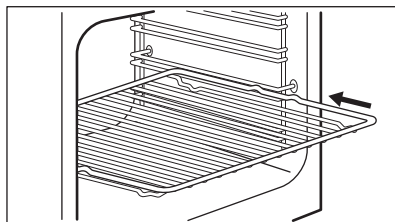


Pekača za pecivo ali globokega pekača ne smete potisniti do konca do zadnje stene pečice. S tem se prepreči kroženje toplote okrog pekača. Hrana se lahko zažge, zlasti na zadnjem delu pekača.

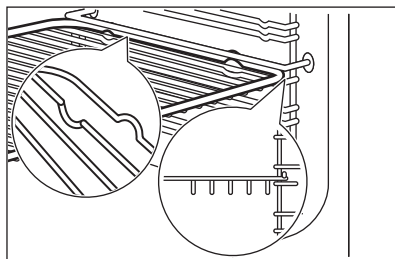


Pekač ali globok pekač potisnite med vodili nosilca rešetke. Pazite, da se ne dotika zadnje stene pečice.

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 emajl.

12.2 Peka

Za prvo peko uporabite nižjo temperaturo.

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

12.6 Gretje zgoraj/spodaj

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 zravnaajo.

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.

Hrana	Količina (g)	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj rešetke	Dodatna oprema
Pogača ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	pekač za pecivo

Hrana	Količina (g)	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj rešetke	Dodatna oprema
Pecivo iz kvašenega testa z jabolki	2000	170 - 190	40 - 50	3	pekač za pecivo
Pita	1500	160 - 170	45 - 55 ²⁾	2	pekač za pecivo
Piščanec, cel	1350	200 - 220	60 - 70	2	mreža za pečenje
				1	pekač za pecivo
Piščanec, polovica	1300	190 - 210	35 + 30	3	mreža za pečenje
				1	pekač za pecivo
Svinjski kotlet	600	190 - 210	30 - 35	3	mreža za pečenje
				1	pekač za pecivo
Sadni kruh ¹⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	pekač za pecivo
Polnjeno pecivo iz kvašenega testa ¹⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	pekač za pecivo
Skutna pogača	2600	170 - 190	60 - 70	2	pekač za pecivo
Švicarska jabolčna pita ¹⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	pekač za pecivo
Božični kolač ¹⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ³⁾	2	pekač za pecivo
Kmečki kruh ⁴⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 lahka pekača (dolžina: 20 cm)
Romunski biskvit ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 lahka pekača (dolžina: 25 cm) na istem položaju rešetke
Romunski biskvit – tradicionalen	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 lahka pekača (dolžina: 25 cm) na istem položaju rešetke
Pekovsko pecivo ¹⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	pekač za pecivo
Rulada ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	pekač za pecivo
Beljakovi poljubčki	400	100 - 120	40 - 50	2	pekač za pecivo
Drobljenec ¹⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	pekač za pecivo
Maslen kolač ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	pekač za pecivo

1) Pečico 10 minut predhodno segrevajte.

2) Potem ko izklopite napravo, pustite pito v pečici 7 minut.

3) Potem ko izklopite napravo, pustite kolač v pečici 10 minut.

4) Nastavite temperaturo na 250 °C in pečico 10 minut predhodno segrevajte.

12.7 Vroči zrak

Hrana	Količina (g)	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj rešetke	Dodatna oprema
Pogača ¹⁾	1000	150	30	2	pekač za pecivo
Pecivo iz kvašenega testa z jabolki	2000	170 - 180	40 - 50	3	pekač za pecivo
Pita	1200	150 - 160	30 - 35 ²⁾	2	pekač za pecivo
Piščanec, cel	1400	180	55	2	mreža za pečenje
				1	pekač za pecivo
Svinjska pečenka	800	170 - 180	45 - 50	2	mreža za pečenje
				1	pekač za pecivo
Polnjeno pecivo iz kvašenega testa	1200	150 - 160	20 - 30	2	pekač za pecivo
Pica	1000	190 - 200	25 - 35	2	pekač za pecivo
Skutna pogača	2600	160 - 170	40 - 50	1	pekač za pecivo
Švicarska jabolčna pita ¹⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	pekač za pecivo
Božični kolač ¹⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	pekač za pecivo
Kiš Lorraine ¹⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 okrogel pekač (premer: 26 cm)
Kmečki kruh ³⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	pekač za pecivo
Romunski biskvit ¹⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 lahka pekača (dolžina: 25 cm) na istem položaju rešetke
Romunski biskvit – tradicionalen	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 lahka pekača (dolžina: 25 cm) na istem položaju rešetke
Pekovsko pecivo ¹⁾	800	190	15	3	pekač za pecivo
Rulada ¹⁾	500	150 - 160	15 - 20	3	pekač za pecivo
Beljakovi poljubčki	400	110 - 120	30 - 40	2	pekač za pecivo
Drobljenec	1500	160 - 170	25 - 35	3	pekač za pecivo
Biskvit ¹⁾	600	150 - 160	25 - 35	2	pekač za pecivo

1) Pečico 10 minut predhodno segrevajte.

2) Potem ko izklopite napravo, pustite pito v pečici 7 minut.

3) Nastavite temperaturo na 250 °C in pečico 10 minut predhodno segrevajte.

12.8 Vroči zrak

Hrana	Količina (g)	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj rešetke	Dodatna oprema
Pogača ¹⁾	1000	155	35	2	pekač za pecivo
Pogača ¹⁾	1000 + 1000	145	50	1 + 3	pekač za pecivo
Pecivo iz kvašenega testa z jabolki ¹⁾	2000	170 - 180	40 - 50	3	pekač za pecivo
Pita	1200	150 - 160	40 - 50 ²⁾	3	pekač za pecivo
Piščanec, cel	1400	200	50	2	mreža za pečenje
				1	pekač za pecivo
Svinjski kotlet	600	180 - 200	30 - 40	2	mreža za pečenje
				1	pekač za pecivo
Sadni kruh ¹⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	pekač za pecivo
Polnjeno pecivo iz kvašenega testa	1200	160 - 170	20 - 30	3	pekač za pecivo
Skutna pogača	2600	150 - 170	60 - 70	2	pekač za pecivo
Švicarska jabolčna pita ¹⁾	1900	180 - 200	50 - 40	3	pekač za pecivo
Božični kolač ¹⁾	2400	150 - 170	50 - 60 ³⁾	3	pekač za pecivo
Kiš Lorraine ¹⁾	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 okrogel pekač (premer: 26 cm)
Kmečki kruh ⁴⁾	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	pekač za pecivo
Romunski biskvit ¹⁾	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 lahka pekača (dolžina: 25 cm) na istem položaju rešetke
Romunski biskvit – tradicionalen	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 lahka pekača (dolžina: 25 cm) na istem položaju rešetke
Pekovsko pecivo ¹⁾	800	190	15	3	pekač za pecivo
Pekovsko pecivo ¹⁾	800 + 800	200	15	1 + 3	pekač za pecivo
Rulada ¹⁾	500	150 - 170	10 - 15	3	pekač za pecivo
Beljakovi poljubčki	400	100 - 120	50 - 60	2	pekač za pecivo
Beljakovi poljubčki	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	pekač za pecivo
Drobljenec ¹⁾	1500	170 - 180	20 - 30	2	pekač za pecivo

Hrana	Količina (g)	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj rešetke	Dodatna oprema
Biskvit ¹⁾	600	150 - 170	20 - 30	2	pekač za pecivo
Maslen kolač ¹⁾	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	pekač za pecivo

1) Pečico 10 minut predhodno segrevajte.

2) Potem ko izklopite napravo, pustite pito v pečici 7 minut.

3) Potem ko izklopite napravo, pustite kolač v pečici 10 minut.

4) Nastavite temperaturo na 230 °C in pečico 10 minut predhodno segrevajte.

12.9 Vlažne jedi

Hrana	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj rešetke	Dodatna oprema
Kruh in pica				
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
Kolači v pekaču				
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
Kolači v modelu				
Soufflé/Narastek	210	35 - 45	2	šest keramičnih ramekinov na mreži za pečenje
Testo za kolač	180	25 - 35	2	Model za testo za kolač na mreži za pečenje
Biskvit	150	35 - 45	2	model na mreži za pečenje
Ribe				
Ribe v vrečkah, 300 g	180	25 - 35	2	pekač 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
Meso				
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
Majhni pečeni kosi				
Piškotki	170	25 - 35	2	pekač za pecivo ali globok pekač
Makroni	170	40 - 50	2	pekač za pecivo ali globok pekač

Hrana	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj rešetke	Dodatna oprema
Muffini	180	30 - 40	2	pekač za pecivo ali globok pekač
Slani krekerji	160	25 - 35	2	pekač za pecivo ali globok pekač
Piščoti iz krhkega testa	140	25 - 35	2	pekač za pecivo ali globok pekač
Tarti	170	20 - 30	2	pekač za pecivo ali globok pekač
Vegetarijanec				
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

12.10 Infra pečenje

Hrana	Količina (g)	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj rešetke	Dodatna oprema
Piščanec, polovica	1200	200	25 + 25	2	mreža za pečenje
				1	pekač za pecivo
Svinjski kotlet	500	230	20 + 20	2	mreža za pečenje
				1	pekač za pecivo

12.11 Funkcija Pizza

Jed	Količina (g)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetke	Pripomočki
Pizza	1000	200 - 210	20 - 30	2	pekač
Piščanec, cel	1400	165 - 175	55 - 65	2	pekač
Piščanec, polovica	1350	165 - 175	30 + 35	3	pekač
Lotarinška špehovka ¹⁾	1000	210 - 220	20 - 30	2	pekač

1) Predgretje pečice za 10 - 15 minut.

12.12 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

Hrana	Funkcija	Temperatura (°C)	Dodatna oprema	Položaj rešetke	Čas (min)
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
Pusti biskvit	Gretje zgoraj/spodaj	180	mreža za pečenje	2	20 - 30
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	1 + 3	15 - 30
Popečen kruh ¹⁾	Infra pečenje	230	mreža za pečenje	3	3 - 5
Goveji burger ²⁾	Infra pečenje	250	mreža za pečenje ali globok pekač	3	15–20 prva stran; 10–15 druga stran

1) Pečico 5 minut predhodno segrevajte.

2) 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.

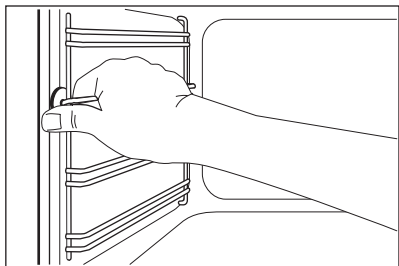
13.3 Odstranjanje nosilcev rešetk

Preden začnete s čiščenjem pečice, odstranite nosilce rešetk.

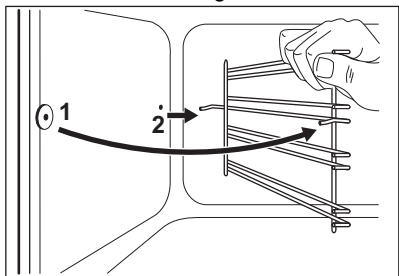
POZOR!

Pri odstranjanju 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.

13.4 Odstranjevanje in nameščanje steklenih plošč pečice

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

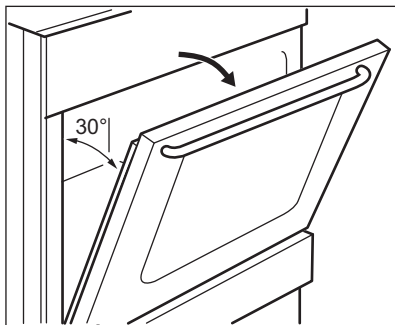
⚠ UPOZORNENIE!

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

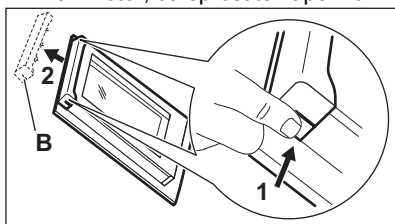
⚠ UPOZORNENIE!

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 plošče eno za drugo povlecite navzgor.
5. Stekleno ploščo očistite z vodo in milom. Stekleno ploščo temeljito osušite.

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

⚠ POZOR!

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

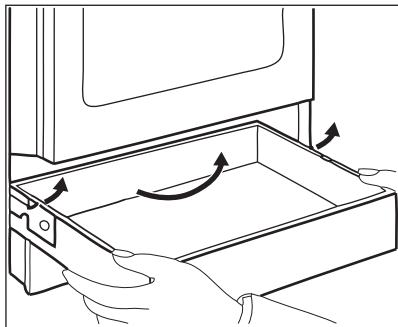
13.5 Odstranjanje predala

⚠ 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.

13.6 Zamenjava žarnice

⚠ UPOZORNENIE!

Nevarnost električnega udara.
Žarnica je lahko vroča.

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

Žarnica na zadnji strani

1. Stekleni 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 ni 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.

Problem	Možni vzrok	Rešitev
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 nastavljene.	Prepričajte se, da so nastavitve pravilne.
Luč ne deluje.	Luč je okvarjena.	Zamenjajte žarnico.
Para in kondenzacija se nabere 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.

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	LKR540066X LKR540066W
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	LKR540066X 943005704 LKR540066W 943005705	
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	57 l	
Vrsta pečice	Pečica znotraj samostoječega štedilnika	
Masa	LKR540066X	42.0 kg
	LKR540066W	40.0 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 predgrevaljate, 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.

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.

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

16. SKRB ZA OKOLJE

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

gospodinjstvi. 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

867375642-A-162024



CE