

LKR564200K  
LKR564200W  
LKR564200X



---

HR Štednjak  
SL Štedilnik

---

Upute za uporabu 2  
Navodila za uporabo 38

# SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	3
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	5
3. POSTAVLJANJE.....	8
4. OPIS PROIZVODA.....	10
5. PRIJE PRVE UPORABE.....	11
6. PLOČA – SVAKODNEVNA UPORABA.....	11
7. PLOČA - KORISNI SAVJETI.....	12
8. PLOČA – ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	14
9. PEĆNICA – SVAKODNEVNA UPORABA .....	14
10. PEĆNICA - FUNKCIJE SATA.....	16
11. PEĆNICA - KORIŠTENJE PRIBORA.....	17
12. PEĆNICA - SAVJETI I PREPORUKE.....	19
13. PEĆNICA – ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	30
14. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	33
15. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	35
16. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	37

## MISLIMO NA VAS

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

Dobro došli u Electrolux.

**Posjetite naše internetske stranice:**



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

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



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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


**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**


## KORISNIČKA SLUŽBA I SERVIS


Uvijek koristite originalne zamjenske dijelove.

Kada kontaktirate naš ovlaštenu servis trebate imati sljedeće podatke: Model, PNC (part number code - brojičana šifra dijela), serijski broj.

Podaci se mogu naći na nazivnoj pločici.

 Upozorenje / oprez - sigurnosne informacije

 Opće informacije i savjeti

 Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

## 1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

### 1.1 Sigurnost djece i osjetljivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim invaliditetom moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na odgovarajući način.
- UPOZORENJE: Držite djecu i kućne ljubimce podalje od uređaja dok radi ili tijekom hlađenja. Dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

### 1.2 Opća sigurnost

- Kvalificirana osoba mora postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- Ovaj uređaj mora biti spojen na mrežu kabelom tipa H05VV-F kako bi mogao podnijeti temperaturu stražnje ploče.
- Ovaj je uređaj namijenjen uporabi do nadmorske visine od 2000 m.

- Ovaj uređaj nije namijenjen uporabi na brodovima, brodicama ili plovilima.
- Nemojte instalirati uređaj iza dekorativnih vrata kako biste izbjegli pregrijavanje.
- Nemojte instalirati uređaj na platformu.
- Nemojte rukovati uređajem uz pomoć vanjskog tajmera ili odvojenog sustava daljinskog upravljanja.
- UPOZORENJE: Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz upotrebu masnoće ili ulja može biti opasno i može dovesti do požara.
- Nikada nemojte koristiti vodu za gašenje požara kod kuhanja. Isključite uređaj i pokrijte plamen, npr. protupožarnim prekrivačem ili poklopcem.
- OPREZ: Postupak kuhanja mora se nadzirati. Kratkoročni postupak kuhanja mora se kontinuirano nadzirati.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: Ne spremajte predmete na površine za kuhanje.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Nemojte koristiti agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla vrata ili stakla poklopca sa šarkama ploče za kuhanje jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ne smiju se stavljati na površinu ploče za kuhanje jer se mogu zagrijati.
- Ako je staklokeramička / staklena površina napuknuta, isključite uređaj i iskopčajte ga iz napajanja. U slučaju da je uređaj spojen na električnu mrežu izravno pomoću razvodne kutije, uklonite osigurač i odspojite uređaj iz napajanja. U svakom slučaju obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače.

- Uvijek koristite rukavice za pećnicu kako biste uklonili ili umetnuli pribor ili posuđe.
- Prije provođenja održavanja isključite napajanje.
- **UPOZORENJE:** Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.
- Ako je mrežni kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servisnu centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.
- Budite oprezni kad dirate ladicu za odlaganje. Može postati vruće.
- Da biste uklonili nosače polica, najprije povucite prednji dio nosača police, a zatim stražnji kraj dalje od bočnih stijenki. Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Sredstva za odspajanje moraju biti ugrađena u fiksno ožičenje u skladu s pravilima ožičenja.
- **UPOZORENJE:** Koristite samo štitnike ploče za kuhanje koje je dizajnirao proizvođač uređaja za kuhanje ili koje je proizvođač uređaja naznačio u uputama za uporabu kao prikladne ili štitnike ploče za kuhanje ugrađene u uređaj. Uporaba neodgovarajućih štitnika može uzrokovati ozljede.

## 2. SIGURNOSNE UPUTE

### 2.1 Postavljanje



#### **UPOZORENJE!**

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Slijedite upute za postavljanje isporučene s uređajem.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Kuhinjski ormarić i otvor moraju imati odgovarajuće dimenzije.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Ugradite uređaj na sigurno i prikladno mjesto koje udovoljava zahtjevima instalacije.
- Dijelovi uređaja su pod naponom. Kako biste spriječili dodirivanje opasnih dijelova, uređaj zatvorite namještajem.
- Bočne stranice uređaja moraju se nalaziti pored uređaja ili kuhinjskih elemenata iste visine.
- Uređaj ne postavljajte u blizini vrata ili ispod prozora. Na taj se način sprječava pad vrućeg posuđa kada se vrata ili prozor otvore.
- Osigurajte da su postavljeni stabilizatori kako bi se spriječilo prevrtanje uređaja. Pogledajte odjeljak "Postavljanje".

## 2.2 Spajanje na električnu mrežu



### UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Sve električne priključke treba izvesti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Uvijek koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niži ispod uređaja, posebice kada radi ili su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.
- Vrata uređaja do kraja zatvorite prije priključivanja utikača u utičnicu napajanja.

## 2.3 Primjena



### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda i opekline.  
Opasnost od strujnog udara.

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



### UPOZORENJE!

Opasnost od požara i opekotina

- Zagrijavanjem masti i ulja mogu se osloboditi zapaljive pare. Plamen ili zagrijane predmete držite podalje od masti i ulja kada kuhate s njima.
- Pare koje oslobađa jako vruće ulje mogu izazvati zapaljenje ulja.
- Korišteno ulje, koje može sadržavati ostatke hrane, može izazvati paljenje na nižoj temperaturi od ulja koje se koristi prvi put.
- Ne stavljajte zapaljive proizvode ili mokre predmete sa zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na uređaj.
- Kad otvarate vrata, ne dopustite da iskre ili otvoreni plamen dođu u kontakt s uređajem.
- Pažljivo otvorite vrata uređaja. Korištenje sastojaka s alkoholom može uzrokovati mješavinu alkohola i zraka.



### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje cakline:

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

## 2.4 Održavanje i čišćenje



### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja, isključite uređaj. Utikač izvucite iz utičnice električne mreže.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Staklene ploče vrata odmah zamijenite kada su oštećene. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Preostala masnoća ili hrana u uređaju može uzrokovati požar.
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.

- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterđente. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, slijedite sigurnosne upute na ambalaži.
- Katalitički emajl (ako postoji) nemojte čistiti bilo kakvom vrstom deterđenta.

## 2.5 Unutarnje osvjtljenje



### UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

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

## 2.6 Servis

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

## 2.7 Zbrinjavanje



### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

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

## 3. POSTAVLJANJE



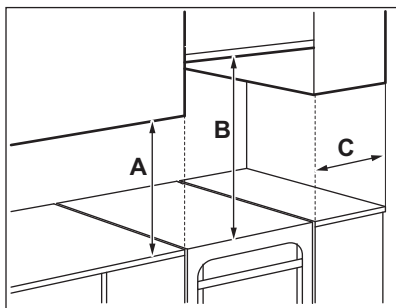
### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 3.1 Položaj uređaja

Samostojeći uređaj možete postaviti s ormarićima s jedne ili obje strane i u kutu.

Za minimalne udaljenosti postavljanja provjerite tablicu.



#### Minimalne udaljenosti

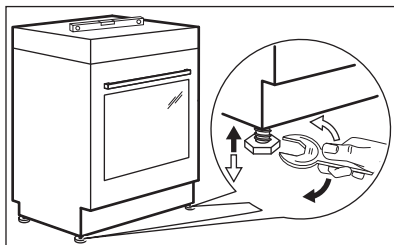
Dimenzije	mm
A	400
B	650
C	150

### 3.2 Tehnički podaci

električni napon	230 V
Frekvencija	50 - 60 Hz
Klasa uređaja	1

Dimenzije	mm
Visina	858
Širina	500
Dubina	600

### 3.3 Poravnavanje uređaja



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

### 3.4 Zaštita od nagiba

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



#### OPREZ!

Obavezno ugradite zaštitu protiv nagiba na ispravnu visinu.



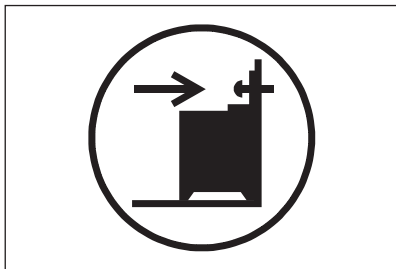
Pobrinite se da površina iza uređaja bude glatka.

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

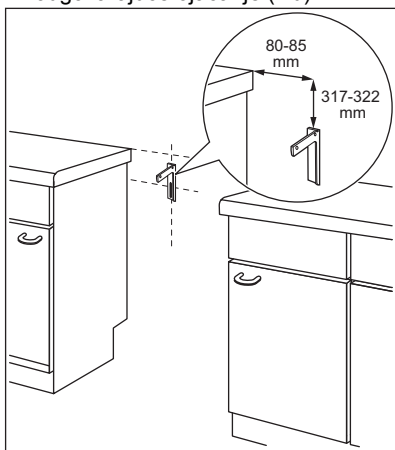
Vaš uređaj ima simbol prikazan na slici (ako je primjenjivo) da vas podsjeti na ugradnju zaštite od nagiba.







1. Zaštitu od nagiba ugradite 317 - 322 mm ispod gornje površine uređaja i 80 - 85 mm od bočne strane uređaja u kružnu rupu na nosaču. Uvrnite ga u čvrsti materijal ili upotrijebite odgovarajuće ojačanje (zid).



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



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



#### OPREZ!

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

## 3.5 Električne instalacije



#### UPOZORENJE!

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

Ovaj uređaj se isporučuje bez glavnog utikača ili glavnog kabela.



#### UPOZORENJE!

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

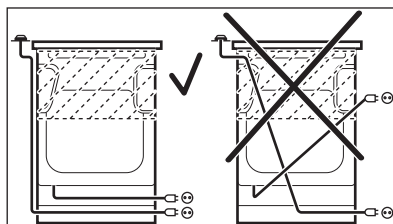
#### Primjenjive vrste kabela za različite faze:

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



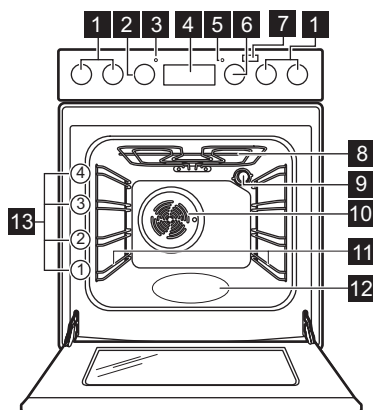
#### UPOZORENJE!

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



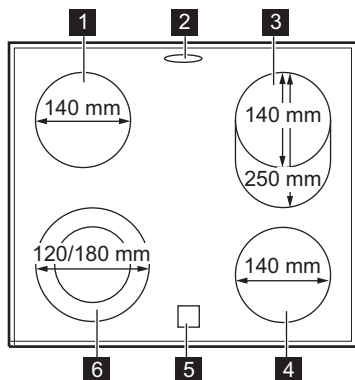
## 4. OPIS PROIZVODA

### 4.1 Opći pregled



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

### 4.2 Raspored površine za kuhanje



- 1 Zona kuhanja 1200 W
- 2 Odvod za paru - broj i položaj ovise o modelu
- 3 Zona kuhanja 900 / 2000 W
- 4 Zona kuhanja 1200 W
- 5 Prikaz ostatka topline
- 6 Zona kuhanja 700 / 1700 W

### 4.3 Dodatna oprema

- **Mreža za pečenje**  
Za posude za kuhanje, kalupe za pečenje kolača i mesa.
- **Pekač za pecivo**  
Za torte i biskvite.
- **Posuda za roštiljanje/pečenje**  
Može se koristiti za pečenje kolača i mesa ili kao posuda za sakupljanje masnoće.
- **AirFry pekač**

Za prženje hrane s manje ulja ili bez papira za pečenje.

- **Sklopive vodilice**  
Pomoću teleskopskih vodilica možete lakše stavljati i vaditi police.
- **Ladica za pohranu**  
Ladica se nalazi ispod unutrašnjosti pećnice.  
Za otvaranje ladice gurnite je. Ladica izlazi.

## 5. PRIJE PRVE UPORABE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 5.1 Početno čišćenje

Izvadite sav pribor i sve pomične vodilice za police iz pećnice.

Pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“.

Očistite pećnicu i pribor prije prve upotrebe.

Pribor i uklonjive vodilice polica vratite na njihovo mjesto.

### 5.2 Postavljanje vremena

Prije uključivanja pećnice morate namjestiti vrijeme.

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

Pritisnite tipku ili za postavljanje točnog vremena.

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

### 5.3 Promjena vremena



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

Pritisnite nekoliko puta sve dok indikator funkcije sata ne počne treperiti. Za postavljanje novog vremena pogledajte poglavlje „Postavljanje vremena“.

### 5.4 Prethodno zagrijavanje

Prije prve uporabe unaprijed zagrijte praznu pećnicu.



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

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

Pribor može postati topliji nego obično. Pećnica može stvarati neugodan miris i dim. Provjerite je li protok zraka u prostoriji dovoljan.

## 6. PLOČA – SVAKODNEVNA UPORABA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 6.1 Opis zona kuhanja

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

### 6.2 Postavke topline

Simboli	Funkcija
0	Isključeni položaj
	Dvostruka zona
	Održavanje topline
1 - 9	Postavke topline



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

Okrenite okretni gumb odabrane zone kuhanja na željenu postavku topline. Uključuje se kontrolni pokazatelj ploče za kuhanje.

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

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

### 6.3 Korištenje jednostavne zone kuhanja

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



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




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

### 6.4 Uključivanje i isključivanje vanjskih prstenova (dvostruki ili ovalni)

Površinu na kojoj kuhate možete prilagoditi veličini posuđa.

1. Ako odaberete razinu kuhanja između 1-9, djeluje samo središnji dio zone kuhanja.

2. Da biste aktivirali vanjski prsten, okrenite regulator u smjeru kazaljke na satu tako da prijeđe postavku 9 do .

3. Zatim okrenite regulator u smjeru suprotnom kretanju kazaljke na satu, na željeni stupanj kuhanja (1-9). Središnji i vanjski prsten rade zajedno.

Za isključivanje vanjskog prstena okrenite regulator u položaj isključeno. Središnji i vanjski ili ovalni prsten se isključuju. Indikator se isključuje. Za ponovno pokretanje središnjeg dijela zone kuhanja odaberite razinu kuhanja između 1-9.

### 6.5 Indikator preostale topline



#### UPOZORENJE!

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

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

Indikator se također može pojaviti:

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

Indikator nestaje kad se zona za kuhanje ohladi.

## 7. PLOČA - KORISNI SAVJETI



#### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 7.1 Posuđe

Rezultati kuhanja ovise o materijalu posuđa

- **preporučeno:** aluminij, bakar

- **ne preporučuje se:** nehrđajući čelik, lijevano željezo, staklo



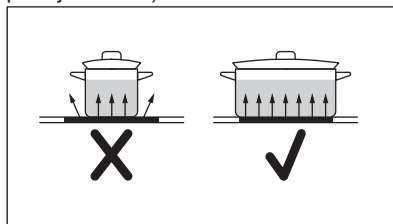
Dno posuđa mora biti debelo i ravno što je više moguće. Osigurajte da su dna posuda čista i suha prije postavljanja na površinu ploče.

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

**i** Posude od emajliranog čelika i aluminijskog ili bakrenog dna može uzrokovati promjenu boje na staklenu-keramičkoj površini.

Kako biste uštedjeli energiju i osigurali pravilno funkcioniranje ploče za kuhanje, dno posuda mora imati odgovarajući

minimalni promjer (barem jednak promjeru zone).



## 7.2 Primjeri primjena u kuhanju

**i** Podaci u tablici navedeni su samo orijentacijski.

Stupanj kuhanja	Koristite za:	Vrijeme (min)	Savjeti
<u>3</u> - 1	Održavanje kuhane hrane toplom.	po potrebi	Posude poklopite poklopcem.
1 - 2	Nizozemski umak, otapanje: maslaca, čokolade, želatine.	5 - 25	Povremeno promiješajte.
1 - 2	Zgušnjavanje: mekani omleti, pržena jaja.	10 - 40	Kuhati poklopljeno.
2 - 3	Kuhanje riže i jela na bazi mlijeka, zagrijavanje gotovih jela.	25 - 50	Dodajte najmanje dvostruko više vode nego riže, jela na mlijeku promiješajte na pola postupka kuhanja.
3 - 4	Povrće kuhano na pari, riba, meso.	20 - 45	Dodati nekoliko žlica tekućine.
4 - 5	Krumpir kuhan na pari.	20 - 60	Koristite maks. ¼ l vode za 750 g krumpira.
4 - 5	Kuhanje većih količina namirnica, variva i juha.	60 - 150	Do 3 l tekućine plus sastojci.
6 - 7	Lagano prženje: odresci, teleći Cordon-bleu, kotleti, mljeveno meso u tijestu, kobasice, jetra, zaprška, jaja, palačinke, uštipci.	po potrebi	Preokrenuti kada prođe pola vremena.
7 - 8	Jako prženje, popečci od krumpira, odresci od buta, odresci.	5 - 15	Preokrenuti kada prođe pola vremena.
9	Kipuća voda, kuhanje tjestenine, prženje mesa (gulaš, pečenje u loncu), prženje krumpirića u dubokom ulju.		

## 8. PLOČA – ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 8.1 Opće informacije

- Očistite ploču za kuhanje nakon svake uporabe.
- Uvijek koristite posuđe za kuhanje s čistim dnom.
- Ogrebotine ili tamne mrlje na površini ne utječu na rad ploče za kuhanje.
- Koristite posebno sredstvo za čišćenje površine ploče za kuhanje.
- Upotrijebite posebnu strugalicu za staklo.

### 8.2 Čišćenje ploče za kuhanje

- **Odmah uklonite:** rastopljenu plastiku, plastičnu foliju, šećer i hranu

sa šećerom, u protivnom prljavština može uzrokovati oštećenja ploče za kuhanje. Vodite računa da ne dođe do opekline. Koristite posebni strugač za staklenu površinu pod oštrim kutom i oštricu pomičite po površini.

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

## 9. PEĆNICA – SVAKODNEVNA UPORABA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 9.1 Uključivanje i isključivanje pećnice


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











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

### 9.2 Sigurnosni termostat

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

### 9.3 Funkcije pećnice

Oznaka	Funkcije pećnice	Aplikacija
0	Isključeni položaj	Pećnica je isključena.
	Svjetlo pećnice	Za uključivanje svjetla bez funkcije kuhanja.

Oznaka	Funkcije pećnice	Aplikacija
	PlusSteam	Za dodavanje vlažnosti tijekom kuhanja. Da biste dobili pravu boju i hrskavu koricu tijekom pečenja. Za više sočnosti tijekom podgrijavanja. Za konzerviranje voća i povrća.
	Lagano kuhanje zrakom	Za pripremu mekanog, sočnog pečenja ili za sušenje bilo kojeg voća i povrća.
	Donji grijač	Za pečenje kolača s hrskavim dnom.
	Tradicionalno pečenje	Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.
	Brzi roštilj	Za roštiljanje tanke hrane u većim količinama i tostiranje kruha.
	Turbo roštilj	Za pečenje većih koljenica ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.
	Kuhanje zrakom	Za pečenje ili pečenje i prženje hrane za koju je potrebna ista temperatura kuhanja na više od jednog položaja polica, bez miješanja okusa.
	Vlažno pečenje	Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Upute za kuhanje potražite u poglavlju "Savjeti i upute", Vlažno pečenje. Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da se osigura rad pećnice s najvišom mogućom energetsom učinkovitošću. Kad koristite ovu funkciju, temperatura u unutrašnjosti može se razlikovati od postavljene temperature. Snaga zagrijavanja može se smanjiti. Za opće preporuke za uštedu energije pogledajte poglavlje "Energetska učinkovitost", Pećnica - Ušteda energije. Ova funkcija korištena je za usklađivanje s razredom energetske učinkovitosti prema EN 60350-1.
	AirFry / Vrući zrak	Za prženje hrane s manje ulja ili bez papira za pečenje. Za jela kao što su pomfrit ili pizza. / Za istodobno pečenje na do dva položaja polica i sušenje hrane. Postavite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za Tradicionalno pečenje.
	Odmrzavanje	Za odmrzavanje (povrće i voće). Vrijeme odmrzavanja ovisi o količini i veličini zamrznute hrane.

## 9.4 Uključivanje funkcije: PlusSteam

Ova funkcija omogućuje poboljšavanje vlažnosti tijekom kuhanja.



### UPOZORENJE!



Postoji opasnost od opekotina i oštećenja na uređaju.

Ispuštena vlaga može uzrokovati opekline:

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



Pogledajte poglavlje „Savjeti i preporuke“.

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

Tipka Plus para radi samo s funkcijom: PlusSteam.


Indikator se uključuje.

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



### OPREZI!

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

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

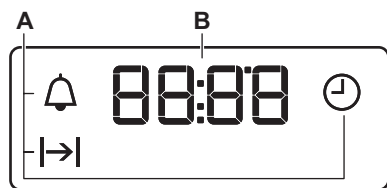


### UPOZORENJE!

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


## 10. PEĆNICA - FUNKCIJE SATA

### 10.1 Zaslون





- A. Funkcije sata  
B. Tajmer




### 10.2 Tipke

Tipka	Funkce	funkcije
—	MINUS	Za postavljanje vremena.
	SAT	Za postavljanje funkcije sata.








Tipka	Funkce	funkcije
	PLUS	Za postavljanje vremena.
	Para plus	Za uključivanje funkcije: PlusSteam.


### 10.3 Tablica funkcija sata

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



### 10.4 Postavljanje funkcije TRAJANJE



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

Na zaslonu se prikazuje .

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

### 10.5 Postavljanje ZVUČNOG ALARMA



1. Pritisnite  dok ne počne bljeskati .

2. Za postavljanje potrebnog vremena pritisnite  ili .

Zvučni alarm pokreće se automatski nakon 5 sekundi.

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

### 10.6 Poništavanje funkcija sata

1. Pritisnite tipku  dok ne počne bljeskati indikator potrebne funkcije.
  2. Pritisnite i držite .
- Funkcija sata se nakon nekoliko sekundi isključuje.

## 11. PEĆNICA - KORIŠTENJE PRIBORA

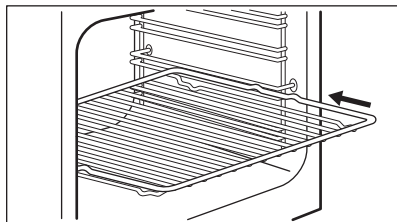


### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 11.1 Umetanje dodatne opreme

**Mreža za pečenje:**

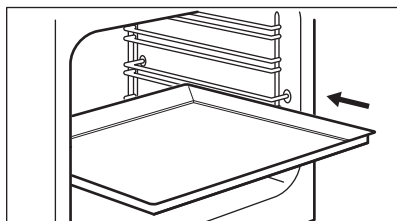


Gurnite policu između vodilica nosača polica.

#### **Pekač:**



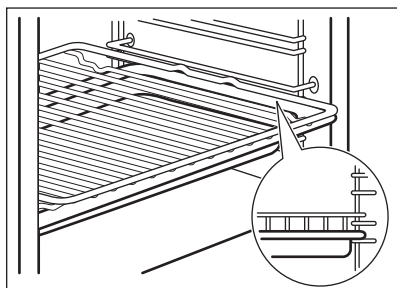
Ne gurajte pekač za pečenje skroz nazad do stražnje stijenke. To sprječava kruženje topline oko pekača. Hrana može biti zagorjela, osobito u stražnjem dijelu pekača.



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

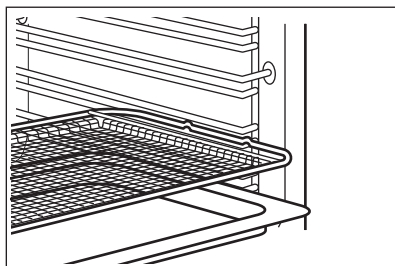
#### **Mreža za pečenje i duboka plitica zajedno:**

Gurnite duboku plitvicu između vodilica na nosaču police i mreže za pečenje na vodilicama iznad.



#### **AirFry pekač:**

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



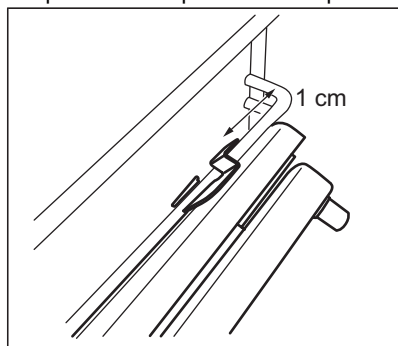
## 11.2 Sklopive vodilice



Sklopive vodilice možete postaviti na različitim razinama police, osim na razini 4.

### Postavljanje sklopivih vodilica

1. Sklopive vodilice okrenite za približno 90°.
2. Osigurač na stražnjem kraju sklopivih vodilica treba kliznuti na vodilicu za police. Provjerite jeste li vodilicu postavili na ispravnu stranu pećnice.

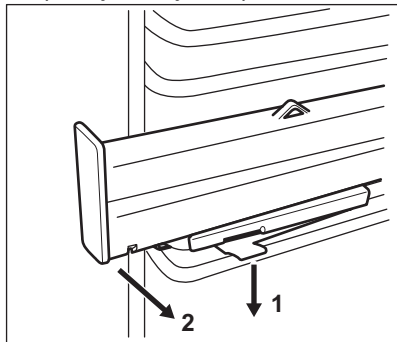


3. Vodilicu okrenite u ispravan položaj. Graničnik koji se nalazi na jednom kraju sklopive vodilice mora biti okrenut prema gore.
4. Vodilicu gurnite sve do stražnje stijenke pećnice.
5. Prednji kraj sklopive vodilice gurnite prema vodilici za police. Kada osigurač na prednjem kraju pravilno nasjedne čuje se klik.

6. Iste korake ponovite i za postavljanje druge sklopive vodilice. Provjerite jesu li dvije sklopive vodilice postavljene na istoj razini.

### Uklanjanje sklopivih vodilica

1. Pritisnite i držite osigurač na prednjem kraju sklopive vodilice.



2. Povucite prednji dio vodilice s vodilice za police.  
 3. Sklopive vodilice okrenite za približno 90°.  
 4. Stražnji kraj vodilice uklonite s nosača police.  
 5. Iste korake ponovite i za uklanjanje druge sklopive vodilice.

### 11.3 Teleskopske vodilice - umetanje dodatne opreme

Pomoću teleskopskih vodilica možete lakše stavljati i vaditi police.



#### OPREZ!

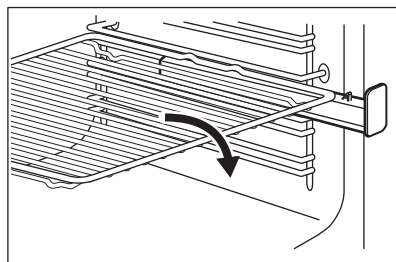
Nemojte čistiti teleskopske vodilice u perilici posuđa. Nemojte podmazivati teleskopske vodilice.



#### OPREZ!

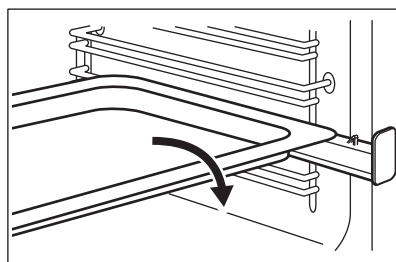
Prije zatvaranja vrata pećnice sklopive vodilice obavezno gurnite u pećnicu do kraja.

Mreža za pečenje:



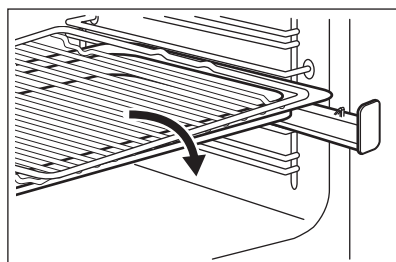
Duboka plitica:

Stavite duboku pliticu na teleskopske vodilice.



Istovremena upotreba mreže za pečenje i duboke plitice:

Mrežu za pečenje i duboku pliticu zajedno stavite na sklopive vodilice.



## 12. PEĆNICA - SAVJETI I PREPORUKE



#### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.



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

## 12.1 Opće informacije

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

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

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

Nakon svake uporabe uređaja očistite vlagu.

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

## 12.2 Pečenje

Za prvo pečenje koristite nižu temperaturu.

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

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

### Pečenje

Jelo	Voda u re-ljefnim šup-ljinama (ml)	Tempera-tura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Pribor
Bijeli kruh <sup>1)</sup>	100	180	35 - 40	2	Koristite pliticu za pečenje.

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

## 12.3 Pečenje kolača

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

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

## 12.4 Pečenje mesa i ribe

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

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

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

## 12.5 Vremena pripreme

Vremena pripreme ovise o vrsti, konzistentnosti i volumenu hrane.

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

## 12.6 PlusSteam +



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

Pogledajte "Uključivanje funkcije: PlusSteam"

Jelo	Voda u re- ljevnim šup- ljinama (ml)	Tempera- tura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Pribor
Krušna pe- civa <sup>1)</sup>	100	200	20 - 25	2	Koristite pliticu za pečenje.
Domaća pizza <sup>1)</sup>	100	230	10 - 20	1	Koristite pliticu za pečenje.
Tanka po- gača <sup>1)</sup>	100	190 - 210	20 - 25	1	Koristite pliticu za pečenje.
Kolačići, keksi, crois- sant <sup>1)</sup>	100	150 - 180	10 - 20	2	Koristite pliticu za pečenje.
Torta od šljiva, pita od jabuka, rolice s ci- metom <sup>1)</sup>	100	180	20	2	Koristite kalup za kolače.

<sup>1)</sup> Prethodno zagrijavajte u praznoj pećnici 5 minuta prije pečenja.

#### Pripremanje zamrznutih namirnica

Jelo	Voda u re- ljevnim šup- ljinama (ml)	Tempera- tura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Pribor
Smrznuta pizza <sup>1)</sup>	150	200 - 210	10 - 20	2	Koristite mrežu za pečenje.
Smrznuti croissant <sup>1)</sup>	150	160 - 170	25 - 30	2	Koristite pliticu za pečenje.

<sup>1)</sup> Prethodno zagrijavajte u praznoj pećnici 10 minuta prije pečenja.

#### Regeneracija hrane

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

Jelo	Voda u re- ljevnim šup- ljinama (ml)	Tempera- tura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Pribor
Povrće	100	110	15 - 25	2	Koristite pliticu za pečenje.
Riža	100	110	15 - 25	2	Koristite pliticu za pečenje.
Tjestenina	100	110	15 - 25	2	Koristite pliticu za pečenje.
Meso	100	110	15 - 25	2	Koristite pliticu za pečenje.

### Pečenje

Jelo	Voda u re- ljevnim šup- ljinama (ml)	Tempera- tura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Pribor
Svinjsko pečenje	200	180	65 - 80	2	Koristite mrežu za pečenje i pekač za pečenje.
Goveđe pe- čenje	200	200	50 - 60	2	Koristite mrežu za pečenje i pekač za pečenje.
Pile	200	210	60 - 80	2	Koristite mrežu za pečenje i pekač za pečenje.
Pečena pu- rica	200	200	70 - 90	2	Koristite mrežu za pečenje i pekač za pečenje.

## 12.7 Konzerviranje +



### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od opekotina i oštećenja na uređaju.

- Upotrebljavajte samo staklenke za konzerviranje istih dimenzija dostupne na tržištu.
- Na pekač za pecivo ne stavljajte više od šest staklenki od pola litre.
- Staklenke napunite jednolično, ostavljajući 1 cm zraka od vrha svake staklenke. Poklopce ostavite na vrhu, bez da ih hermetički zatvorite.
- Staklenke se ne smiju međusobno dodirivati.
- Stavite 1/2 litre vode u pekač za pečenje i 1/4 litre vode u udubinu kako biste omogućili dovoljno vlage u pečnici.
- Odaberite funkciju PlusSteam i postavite ispravnu temperaturu, prema tablici ispod.
- Staklenke se mogu hermetički zatvoriti tek kad se funkcija isključi.

**Meko voće**

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

**Košunjavo voće**



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

**Meko povrće**

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

**Kiselo povrće**

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

**12.8 Lagano kuhanje zrakom  ****Sušenje**

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

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (h)	Položaj rešetke	
			1 položaj	2 položaja
Polovice marelica	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Jabuke izrezane na ploške	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Polovice kruški	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

### Nisko temp. pečenje

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

## 12.9 Tradicionalno pečenje

### Pečenje

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Ravna torta	160 - 170	25 - 35	2



Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Kolač od dizanog tijesta s jabukama	170 - 190	45 - 55	3
Sočni kolač	170 - 180	35 - 45	2
Kolač od prhkog tijesta	170 - 190	50 - 60	3
Cheesecake	170 - 190	60 - 70	2
Seljački kruh	190 - 210	50 - 60	2
Rumunjski biskvitni kolač	165 - 175	35 - 45	2
Rumunjski kolač od dizanog tijesta - tradicionalni	165 - 175	35 - 45	2
Slatko pecivo s kvascem	180 - 200	15 - 25	2
Rolada	150 - 170	15 - 25	2
Quiche lorraine	215 - 225	45 - 55	2

### Pečenje mesa

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

### 12.10 Brzi roštilj

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

### 12.11 Turbo roštilj

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Polovica pileta	200	50 - 60	2
Pile	250	55 - 60	2

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

## 12.12 Kuhanje zrakom

### Pečenje kruha i peciva

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Kolač od dizanog tijesta s nadjevom	150 - 160	20 - 30	2
Sendvič Victoria	170 - 190	30 - 40	2
Švicarski kolač od jabuka	180 - 200	35 - 45	2
Božićni kolač	150 - 160	40 - 50	2
Madeira kolač	170 - 190	50 - 60	2
Poljupci	110 - 120	30 - 40	2
Zapečeni krumpir	180 - 200	40 - 50	2
Lasagne	170 - 190	30 - 50	2
Makaroni iz pećnice	170 - 190	50 - 60	2
Pizza	190 - 200	25 - 35	2

### Pečenje

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

## 12.13 Vlažno pečenje

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Pribor
<b>Kruh i pizza</b>				
Žemlje	190	25 - 30	2	podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Pribor
Peciva	200	40 - 45	2	podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje
Smrznuta pizza 350 g	190	25 - 35	2	Rešetka za pečenje
<b>Torte u pladnju za pečenje</b>				
Rolada	180	20 - 30	2	podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje
Čokoladni kolačić	180	35 - 45	2	podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje
<b>Torta u kalupu</b>				
Sufle	210	35 - 45	2	keramički kalupi na rešetki za pečenje
Biskvitna podloga za flan	180	25 - 35	2	podloga za flan na rešetki za pečenje
Biskvit	150	35 - 45	2	kalup za kolače na rešetki za pečenje
<b>Riba</b>				
Riba u škartocu/foliji 300 g	180	25 - 35	2	podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje
Cijela riba, 200 g	180	25 - 35	2	podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje
Ribljí fileť, 300 g	180	30 - 40	2	pizza na rešetki za pečenje
<b>Meso</b>				
Meso u škartocu / foliji 250 g	200	35 - 45	2	podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje
Ražnjići 500 g	200	30 - 40	2	podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje
<b>Mali komadi za pečenje</b>				
Kolačići	170	25 - 35	2	podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje
Macarons	170	40 - 50	2	podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje
Muffini	180	30 - 40	2	podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje
Slani kreker	160	25 - 35	2	podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Pribor
Biskviti od prhkog tijesta	140	25 - 35	2	podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje
Tartelete	170	20 - 30	2	podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje
<b>Vegetarijansko</b>				
Miješano povrće u škartocu/foliji 400 g	200	20 - 30	2	podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje
Omlet	200	30 - 40	2	pizza na rešetki za pečenje
Povrće na podlozi za pečenje 700 g	190	25 - 35	2	podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje

## 12.14 Vrući zrak

### Pečenje kruha i peciva

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

## 12.15 AirFry

### Pekarski proizvodi

Jelo	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Kroasani, smrznuti	približno 350 g	180 - 220	15 - 30	2
Lisnato tijesto, smrznuto	približno 400 g	180 - 220	15 - 35	2
Lisnato tijesto, svježe	približno 300 g	180 - 220	15 - 35	2
Pizza, smrznuta	približno 340 g	180 - 220	20 - 35	2

### Proizvodi od krumpira

Jelo	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Pomfrit, smrznuti	približno 650 g	180 - 220	20 - 30	2
Pomfrit deblji, smrznuti	približno 600 g	180 - 220	20 - 30	2

Jelo	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Krumpirići, zamrznuti	približno 650 g	180 - 220	15 - 25	2
Kroketi	približno 450 g	180 - 220	15 - 30	2

### Svježe povrće

Jelo	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Kriške tikvica, svježe <sup>1)</sup>	približno 500 g	180 - 220	25 - 35	2

<sup>1)</sup> dodajte 1 žličicu maslinovog ulja da se izbjegne lijepljenje

### Ostalo

Jelo	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Odresci, smrznuti	približno 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Škampi u tijestu, smrznuti	približno 200 g	180 - 220	15 - 25	2
Kolutići od liganja, smrznuti	približno 250 g	180 - 220	15 - 25	2
Pileći popečci, smrznuti	približno 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Riblji prutići, smrznuti	približno 500 g	180 - 220	15 - 25	2

## 12.16 Informacije za ispitne ustanove

Hrana	Funkcija	Temperatura (°C)	Dodatna oprema	Položaj police	Vrijeme (min)
Sitni kolači, (16 po plitici)	Tradicionalno pečenje	160	pekač za pecivo	3	20 - 30
Sitni kolači, (16 po plitici)	Kuhanje zrakom	150	pekač za pecivo	3	20 - 30
Sitni kolači, (16 po plitici)	Vrući zrak	160	pekač za pecivo	1 + 3	30 - 40
Pita od jabuka (2 kalupa Ø20 cm, dijagonalno postavljene)	Tradicionalno pečenje	190	mreža za pečenje	1	65 - 75
Pita od jabuka (2 kalupa Ø20 cm, dijagonalno postavljene)	Kuhanje zrakom	180	mreža za pečenje	2	70 - 80
Bezmasni biskvit	Tradicionalno pečenje	180	mreža za pečenje	2	20 - 30

Hrana	Funkcija	Temperatura (°C)	Dodatna oprema	Položaj police	Vrijeme (min)
Bezmasni biskvit	Kuhanje zrakom	160	mreža za pečenje	2	25 - 35
Bezmasni biskvit	Vrući zrak	170	mreža za pečenje	1 + 3	30 - 40
Prhko tijesto / Prutići	Tradicionalno pečenje	140	pekač za pecivo	3	15 - 30
Prhko tijesto / Prutići	Kuhanje zrakom	140	pekač za pecivo	3	20 - 30
Prhko tijesto / Prutići	Vrući zrak	140	pekač za pecivo	1 + 3	15 - 30
Tost	Brzi roštilj	250	mreža za pečenje	3	5 - 10
Goveđi burger <sup>1)</sup>	Turbo roštilj	250	mreža za pečenje ili plitica za roštilj/pečenje	3	15 - 20 jedna strana; 10 - 15 druga strana

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

## 13. PEĆNICA – ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 13.1 Napomene za čišćenje

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

Za čišćenje metalnih površina koristite namjensko sredstvo za čišćenje.

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

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

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

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

### 13.2 Čišćenje pekača AirFry

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

### 13.3 Pećnice od nehrđajućeg čelika ili aluminija

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

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

### 13.4 Čišćenje udubljenja u unutrašnjosti

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



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

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

### 13.5 Uklanjanje nosača police

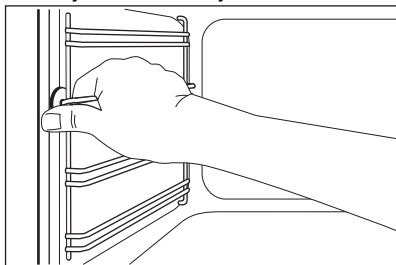
Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.



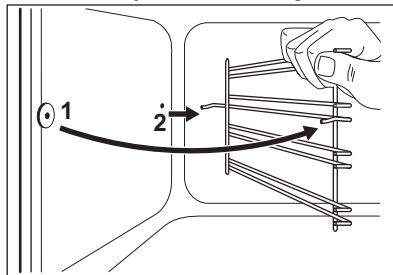
#### OPREZ!

Prilikom skidanja nosače police budite pažljivi.

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



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




Uklonjene dodatke umetnite obrnutim redoslijedom.

### 13.6 Katalitičko čišćenje

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

Prije uključjenja katalitičkog čišćenja:

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

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

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

### 13.7 Skidanje i postavljanje staklenih ploča pećnice

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



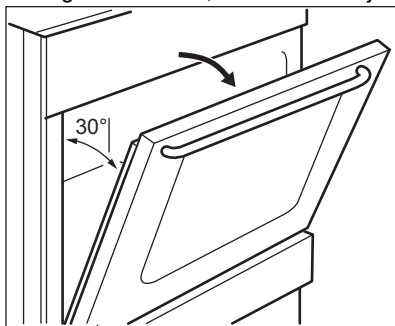
#### UPOZORENJE!

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

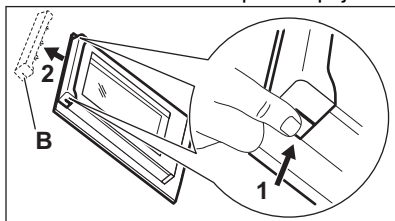
**UPOZORENJE!**

Uređaj ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

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



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



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

**UPOZORENJE!**

Kad izvadite staklene ploče, vrata pećnice pokušavaju se zatvoriti.

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

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

**OPREZ!**

Provjerite dali ste ispravno postavili unutarnje staklo na mjesto.

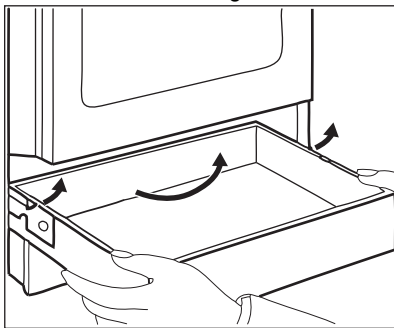
## 13.8 Vađenje ladice

**UPOZORENJE!**

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

Ladica ispod pećnice može se izvaditi radi lakšeg čišćenja.

1. Ladice izvucite do graničnika.



2. Lagano podignite ladicu.

3. Potpuno izvucite ladicu.

Za postavljanje ladice izvršite gornje korake obrnutim redoslijedom.

## 13.9 Zamjena žarulje

**UPOZORENJE!**

Opasnost od električnog udara. Žarulja može biti vruća.

1. Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ne ohladi.
2. Isključite pećnicu iz električnog napajanja.
3. Na dno unutrašnjosti pećnice stavite krp.

### Stražnje svjetlo

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



4. Postavite stakleni poklopac.

## 14. RJEŠAVANJE PROBLEMA




### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 14.1 Što učiniti ako ...

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Uređaj ne možete uključiti.	Uređaj nije priključen na napajanje ili nije pravilno priključen.	Provjerite je li uređaj ispravno priključen na električno napajanje.
	Osigurač je pregorio.	Uvjerite se da je osigurač uzrok kvara. Ako osigurač stalno pregara, obratite se kvalificiranom električaru.
Ne možete uključiti ploču za kuhanje ili rukovati njome.	Osigurač je pregorio.	Ponovno uključite ploču za kuhanje i u roku 10 sekundi odredite stupanj kuhanja.
Ne uključuje se prikaz preostale topline.	Zona nije vruća jer je radila samo kratko vrijeme.	Ako je zona radila dovoljno dugo i trebala bi biti vruća, obratite se ovlaštenom servisu.
Ne možete uključiti vanjski krug.		Najprije uključite unutarnji krug.
Pećnica se ne zagrijava.	Pećnica je isključena.	Uključite pećnicu.
	Nisu postavljene potrebne postavke.	Provjerite jesu li postavke točne.
	Sat nije podešen.	Namjestite sat.
Svjetlo ne radi.	Svjetlo pećnice nije ispravno.	Zamijenite žarulju.
Para i kondenzat nakuplja se na hrani i u unutrašnjosti pećnice.	Jelo ste predugo ostavili u pećnici.	Nakon završetka pečenja jelo ne ostavljajte u pećnici dulje od 15-20 minuta.
Jela se predugo ili prebrzo peku.	Temperatura je preniska ili previsoka.	Po potrebi podesite temperaturu. Slijedite upute iz priručnika za upotrebu.
Na zaslonu se prikazuje "12:00".	Došlo je do nestanka struje.	Ponovno postavite sat.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Ne možete uključiti pećnicu ili njome rukovati. Zaslon prikazuje "400" i oglašava se zvučni signal.	Pećnica nije ispravno priključena na električno napajanje.	Provjerite je li pećnica pravilno priključena na električno napajanje (provjerite dijagram priključivanja, ako je dostupan).
Učinkovitost kuhanja nije dobra uporabom funkcije: PlusSteam.	Niste uključili funkciju PlusSteam.	Pogledajte poglavlje "Uključivanje funkcije: PlusSteam".
	Udubljenje u uhutrašnjosti niste napunili vodom.	Pogledajte poglavlje "Uključivanje funkcije: PlusSteam".
	Niste ispravno uključili funkciju PlusSteam pomoću tipke Para plus.	Pogledajte poglavlje "Uključivanje funkcije: PlusSteam".
Želite uključiti funkciju Lagano kuhanje zrakom, ali indikator tipke "Plus para" je uključen.	Funkcija PlusSteam radi.	Pritisnite tipku Para plus  za zaustavljanje funkcije PlusSteam.
Voda u udubljenju u unutrašnjosti ne vrije.	Temperatura je preniska.	Temperaturu postavite na najmanje 110 °C. Pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke".
Voda izlazi iz udubljenja u unutrašnjosti.	Previše je vode u spremniku za vodu.	Isključite pećnicu i pazite da je uređaj hladan. Vodu obrišite krpom ili spužvom. Dodajte ispravnu količinu vode u udubljenje u unutrašnjosti. Pogledajte određeni postupak.

## 14.2 Servisni podaci

Ako sami ne možete pronaći rješenje problema, obratite se vašem zastupniku ili ovlaštenom servisu.

Podaci potrebni za servis nalaze se na nazivnoj pločici. Nazivna pločica nalazi

se na prednjem okviru unutrašnjosti pećnice. Ne vadite nazivnu pločicu iz unutrašnjosti pećnice.

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

## 15. ENERGETSKA UČINKOVITOST

### 15.1 Informacije o proizvodu za ploču za kuhanje u skladu s EU 66/2014

Identifikacijska oznaka modela	LKR564200K LKR564200W LKR564200X	
Vrsta ploče za kuhanje	Ploča za kuhanje u samostojećem štednjaku	
Broj zona za kuhanje	4	
Toplinska tehnologija	Isijavajući grijač	
Promjer kružnih zona za kuhanje (Ø)	Lijeva stražnja Desna prednja Lijeva prednja	14,0 cm 14,0 cm 18,0 cm
Duljina (D) i širina (Š) zona za kuhanje koje nisu kružne	Desna stražnja	Š 14,0 cm D 25,0 cm
Potrošnja energije po zoni za kuhanje (EC electric cooking)	Lijeva stražnja Desna stražnja Desna prednja Lijeva prednja	181,8 Wh/kg 184,3 Wh/kg 181,8 Wh/kg 190,1 Wh/kg
Potrošnja energije ploče za kuhanje (EC electric hob)	184,5 Wh/kg	

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

### 15.2 Ploča za kuhanje - Ušteda energije

Ako slijedite savjete navedene ispod, možete uštedjeti energiju tijekom svakodnevnog kuhanja.

- Kad zagrijavate vodu, koristite samo količinu koju trebate.
- Ako je moguće, posuđe poklopite poklopcem.

- Prije uključanja zone kuhanja, stavite posuđe na nju.
- Dno posuđa treba imati isti promjer kao i zona kuhanja.
- Manje posuđe stavite na manje zone kuhanja.
- Posuđe stavite izravno na sredinu zone kuhanja.
- Koristite preostalu toplinu za održavanje hrane toplom ili za topljenje.

### 15.3 Podaci o proizvodu za pećnice i List s podacima o proizvodu\*

Naziv dobavljača	Electrolux
------------------	------------

Identifikacija modela	LKR564200K 943005308 LKR564200W 943005309 LKR564200X 943005307	
Indeks energetske učinkovitosti	94,9	
Klasa energetske učinkovitosti	A	
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, konvencionalni način rada	0.84 kWh/ciklusu	
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, rad s ventilatorom	0.75 kWh/ciklusu	
Broj prostora za pečenje	1	
Izvor topline	Električna struja	
Zapremnina	58 l	
Vrsta pećnice	Pećnica u samostojećem štednjaku	
Masa	LKR564200K	44.0 kg
	LKR564200W	43.0 kg
	LKR564200X	44.0 kg

\* Za Europsku uniju prema EU Uredbama 65/2014 i 66/2014.  
Za Republiku Bjelorusiju prema STB 2478-2017, Dodatak G; STB 2477-2017, Prilozi A i B.  
Za Ukrajinu prema 568/32020.

Klasa energetske učinkovitosti nije primjenjiva u Rusiji.

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

## 15.4 Pećnica – ušteda energije



Pećnica sadrži značajke koje vam pomažu uštedjeti energiju tijekom svakodnevnog kuhanja.

Uvjerite se da su vrata pećnice zatvorena dok pećnica radi. Tijekom kuhanja ne otvarajte vrata pećnice prečesto. Brtvu vrata održavajte čistom i uvjerite se da je dobro pričvršćena u svom položaju.

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

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

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

### Kuhanje s ventilatorom

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

### Preostala toplina

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

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.

**Održavajte jela toplim**


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


**Vlažno pečenje**

Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Za dodatne

detalje, pogledajte poglavlje "Pećnica - svakodnevna uporaba", funkcija pećnice.

## 16. BRIGA ZA OKOLIŠ

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

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

## KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	39
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	41
3. NAMESTITEV.....	44
4. OPIS IZDELKA.....	46
5. PRED PRVO UPORABO.....	47
6. KUHALNA PLOŠČA - VSAKODNEVNA UPORABA.....	47
7. KUHALNA PLOŠČA - NAMIGI IN NASVETI.....	48
8. KUHALNA PLOŠČA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	50
9. PEČICA - VSAKODNEVNA UPORABA.....	50
10. PEČICA - ČASOVNE FUNKCIJE.....	52
11. PEČICA - UPORABA DODATNE OPREME.....	53
12. PEČICA - NAMIGI IN NASVETI.....	56
13. PEČICA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	66
14. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	68
15. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	70
16. SKRIB ZA OKOLJE.....	72

## MISLIMO NA VAS

Zahvaljujemo se vam, da ste kupili napravo Electrolux. Izbrali ste izdelek, ki s sabo prinaša večdesetletne strokovne izkušnje in inovacije. Ta genialen in eleganten izdelek je bil zasnovan z vami v mislih. Kadar koli ga uporabite, ste tako lahko prepričani, da boste vsakič dobili odlične rezultate. Pozdravljeni pri podjetju Electrolux.

### Obiščite naše spletno mesto za



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:

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



Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**


## SKRIB ZA STRANKE IN SERVIS


Vedno uporabite samo originalne rezervne dele.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke: Model, številka izdelka, serijska številka.

Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

 Opozorilo / varnostne informacije

 Splošni podatki in nasveti

 Informacije o varovanju okolja

Pridržujemo si pravico do sprememb.

## 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:** Ko naprava deluje ali se ohlaja, poskrbite, da so otroci in hišni ljubljenci dovolj oddaljeni od naprave. Dostopni deli se med uporabo segrejejo.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

### 1.2 Splošna varnostna navodila

- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi 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



#### **OPOZORILO!**

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Kuhinjska omara in odprtina morata biti ustreznih mer.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Deli naprave so pod električno napetostjo. Napravo obdajte s

pohištvom, da preprečite stik z nevarnimi deli.

- Stranice naprave morajo biti nameščene ob napravah ali enotah z isto višino.
- Naprave ne nameščajte v bližino vrat ali pod okna. Na ta način preprečite, da bi vroča posoda padla z naprave, ko odprete vrata ali okno.
- Poskrbite za namestitev pripomočkov za uravnoteženje, da preprečite nagib naprave. Oglejte si poglavje »Namestitev«.

### 2.2 Priključitev na električno omrežje



#### **OPOZORILO!**

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.

- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Preden vtaknete vtič v vtičnico, povsem zaprite vrata naprave.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko pride do izpusta vročega zraka.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.



#### **OPOZORILO!**

Obstaja nevarnost požara in eksplozije.

- Maščobe in olja lahko ob segrevanju sproščajo vnetljive hlape. Plamenov ali segrelih predmetov ne približujte maščobam in olju, kadar kuhate z njimi.
- Hlapi, ki jih sprošča zelo vroče olje, lahko povzročijo spontani vžig.
- Rabljeno olje, ki lahko vsebuje ostanke hrane, lahko povzroči požar pri nižji temperaturi kot olje, ki se uporablja prvič.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.



#### **OPOZORILO!**

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
  - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
  - Na napravo ali neposredno na njeno dno ne polagajte aluminijaste folije.
  - Ne smete postaviti 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.

## 2.3 Uporaba



#### **OPOZORILO!**

Nevarnost telesnih poškodb in opeklin.  
Nevarnost električnega udara.

- Naprava je namenjena samo za (notranjo) uporabo v gospodinjstvu.
- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.

- 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.
- Ta naprava je namenjena le kuhanju. Ne smete je uporabljati v druge namene, denimo za ogrevanje prostorov.

## 2.4 Nega in čiščenje



**OPOZORILO!**  
Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževalnimi deli izklopite napravo.  
Iztaknite vtič iz omrežne vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna.  
Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte.  
Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Preostala maščoba ali hrana v napravi lahko povzroči požar.
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo.  
Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.

- Katalitičnega emajla (če obstaja) ne čistite s čistilnimi sredstvi.

## 2.5 Notranja osvetlitev



**OPOZORILO!**  
Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v 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



**OPOZORILO!**  
Nevarnost poškodbe ali zadužitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik od naprave in napravo zavržite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci ali živali zaprli v napravo.

## 3. NAMESTITEV



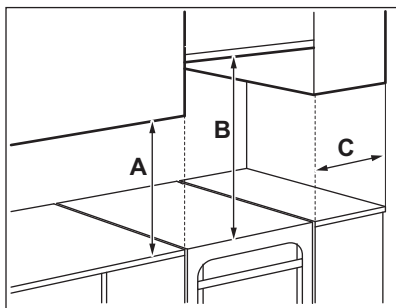
### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 3.1 Namestitev naprave

Svojo prostostoječo napravo lahko postavite tako, da ima omarico na eni ali obeh straneh ali da stoji v kotu.

Za najmanjše razdalje za namestitev preverite razpredelnico.



#### Najmanjše razdalje

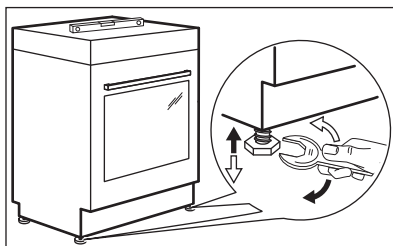
Mera	mm
A	400
B	650
C	150

### 3.2 Tehnični podatki

Napetost	230 V
Frekvenca	50 - 60 Hz
Razred naprave	1

Mera	mm
Višina	858
Širina	500
Globina	600

### 3.3 Namestitev naprave v vodoraven položaj



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

### 3.4 Zaščita pred nagibanjem

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



#### POZOR!

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

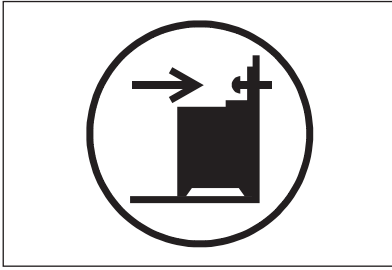


Prepričajte, da je površina za napravo gladka.

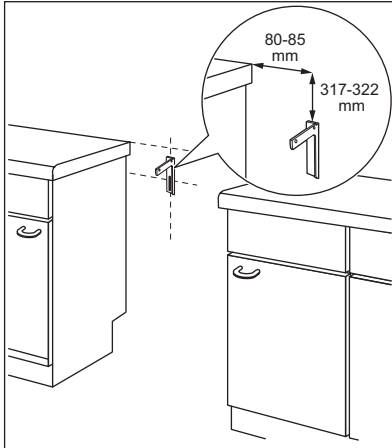
Namestiti morate zaščito pred nagibanjem. Če je ne namestite, se lahko naprava nagne.

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





1. Zaščito pred nagibanjem namestite 317 - 322 mm pod vrhno površino naprave in 80-85 mm od stranice naprave v okroglo odprtino na nosilcu. Privijte jo v trden material ali pa uporabite primerno ojačitev (steno).



2. Odprtino lahko najdete na levi strani hrbtne strani naprave. Dvignite sprednji del naprave in jo namestite na sredino med omarici. Če je prostor med omaricama večji od širine naprave, morate prilagoditi stranske mere, da bo naprava stala na sredini.

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



### POZOR!

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

## 3.5 Električna napeljava



### OPOZORILO!

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

Ta naprava je dobavljena brez vtiča ali napajalnega kabla.



### OPOZORILO!

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

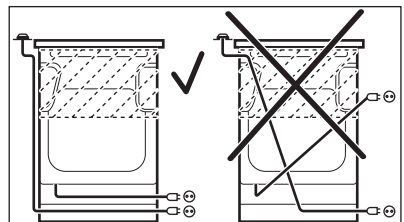
### Primerne vrste kablov za različne faze:

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



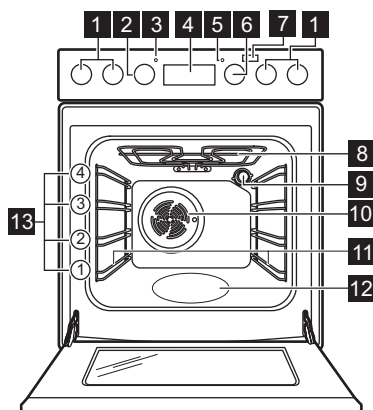
### OPOZORILO!

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



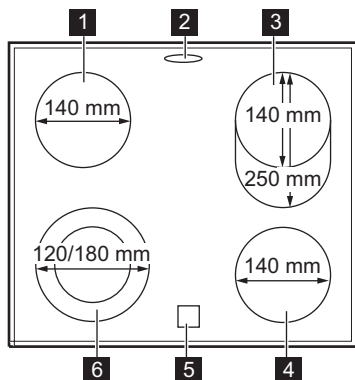
## 4. OPIS IZDELKA

### 4.1 Splošni pregled



- 1 Gumbi za kuhalno ploščo
- 2 Gumb za nastavitev temperature
- 3 Prikazovalnik/simbol temperature
- 4 Elektronski programator
- 5 Luč/simbol/prikazovalnik kuhalne plošče
- 6 Gumb za funkcije pečice
- 7 Gumb za dodatno paro
- 8 Grelnik
- 9 Žarnica
- 10 Ventilator
- 11 Nosilec rešetke, snemljiv
- 12 Vboklina pečice
- 13 Položaji polic

### 4.2 Postavitev kuhalne površine



- 1 Kuhališče 1200 W
- 2 Odvod pare – število in položaj sta odvisna od modela
- 3 Kuhališče 900/2000 W
- 4 Kuhališče 1200 W
- 5 Indikator akumulirane toplote
- 6 Kuhališče 700/1700 W

### 4.3 Pripomočki

- **Mreža za pečenje**  
Za posodo, modele, pečenke.
- **Pekač za pecivo**  
Za kolače in piškote.
- **Posoda za žar/pekač**  
Za peko in pečenje ali kot posoda za zbiranje maščobe.
- **Pladenj AirFry**  
Za pečenje živil z manj olja ali brez papirja za peko.

- **Teleskopska vodila**  
Teleskopska vodila omogočajo lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk.
- **Predal za shranjevanje**  
Predal za shranjevanje se nahaja pod pečico.  
Če ga želite odpreti, ga potisnite.  
Predal izskoči.

## 5. PRED PRVO UPORABO



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 5.1 Prvo čiščenje

Iz pečice odstranite vso opremo in odstranljive nosilce rešetk.


Oglejte si poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«.



Pred prvo uporabo očistite pečico in opremo.

Opremo in odstranljive nosilce rešetk namestite nazaj v prvotni položaj.

### 5.2 Nastavitev časa

Pred uporabo pečice morate nastaviti čas.

 utripa, ko napravo priključite na električno omrežje, če pride do izpada električne energije ali ko programska ura ni nastavljena.


Pritisnite  ali  za nastavitev pravega časa.

Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikazuje nastavljen čas.

### 5.3 Spreminjanje časa



Ure ne morete spreminjati, če se izvaja katera od funkcij.

Pritisnite , dokler ne začne indikator za uro utripati.





Za nastavitev novega časa glejte »Nastavitev časa«.

### 5.4 Predgrevanje

Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.



Za funkcijo: PlusSteam si oglejte poglavje »Vsakodnevna uporaba, Vklp funkcije: PlusSteam«.

1. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo.
2. Pečica naj deluje eno uro.
3. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo. Najvišja temperatura za to funkcijo je 210 °C.
4. Pečica naj deluje 15 minut.
5. Nastavite funkcijo , pritisnite: Dodatna para . Nastavite najvišjo temperaturo.
6. Pečica naj deluje 15 minut.
7. Pečico izklopite in pustite, da se ohladi.

Pripomočki se lahko segrejejo bolj kot običajno. Pečica lahko oddaja neprijetne vonjave in dim. V prostoru poskrbite za zadostno zračenje.

## 6. KUHALNA PLOŠČA - VSAKODNEVNA UPORABA





### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 6.1 Opis kuhališč

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

### 6.2 Stopnja kuhanja

Simboli	Funkcija
	Položaj izklopa
	Dvojno kuhališče
	Ohrani toploto
<b>1 - 9</b>	Stopnje kuhanja



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

Obrnite gumb za izbrano kuhališče na potrebno stopnjo kuhanja.

Zasveti indikator upravljanja kahalne plošče.

Za zaključek kuhanja obrnite gumb v položaj za izklop.

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

### 6.3 Uporaba preprostega kuhališča

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



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



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

### 6.4 Vklp in izklop zunanjih grelcev (dvojnih ali ovalnih)

Grelne površine lahko prilagodite velikosti posode.

1. Če izberete stopnjo kuhanja med 1 in 9, deluje samo srednji del kuhališča.
2. Če želite vklopiti zunanji grelec, obrnite gumb v smeri urnega kazalca preko nastavitve 9 na ☉.
3. Nato gumb obrnite v obratni smeri urnega kazalca na zeleno stopnjo kuhanja (1-9). Srednji del in zunanji grelec delujeta skupaj.

Za izklop zunanjega grelca obrnite gumb v položaj za izklop. Srednji del in zunanji ali ovalni grelec se izklopita. Indikator ugasne. Za ponovni vklop srednjega dela kuhališča izberite stopnjo kuhanja med 1 in 9.

### 6.5 Indikator akumulirane toplote



#### OPOZORILO!

Dokler indikator sveti, obstaja nevarnost opeklin zaradi akumulirane toplote.

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

Indikator lahko zasveti tudi:

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

Indikator ugasne, ko se kuhališče ohladi.

## 7. KUHALNA PLOŠČA - NAMIGI IN NASVETI



#### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 7.1 Posoda

Rezultati kuhanja so odvisni od materiala posode

- **priporočeno:** aluminij, baker
- **ni priporočeno:** nerjavno jeklo, lito železo, steklo



Dno posode mora biti čim bolj debelo in ravno. Dno posode mora biti čisto in suho, preden jo postavite na kahalno ploščo.

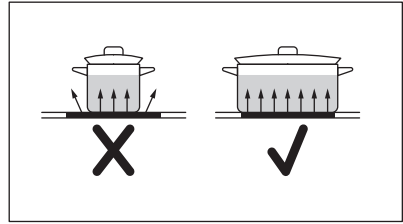


Posode z dnom z izrazitimi robovi ali izboklinami, npr. litoželezne posode, ne uporabljajte na steklokeramični plošči. Na ta način lahko trajno opraskate ali poškodujete površino kahalne plošče.



**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 Primeri kuhanja

**i** Podatki v razpredelnici so samo za orientacijo.

Stopnja kuhanja	Uporaba:	Čas (min.)	Nasveti
<u>1</u> - 1	Ohranjanje kuhanih jedi toplih.	po potrebi	Pokrijte posodo.
1 - 2	Holandska omaka, topljenje: maslo, čokolada, želatina.	5 - 25	Občasno premešajte.
1 - 2	Strjevanje: omelete, pečena jajca.	10 - 40	Kuhajte v posodi s pokrovko.
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	Kuhanje zelenjave, rib in mesa v sopari.	20 - 45	Dodajte nekaj žlic vode.
4 - 5	Kuhanje krompirja.	20 - 60	Uporabite največ $\frac{1}{4}$ l vode za 750 g krompirja.
4 - 5	Kuhanje večjih količin živil, enolončnic in juh.	60 - 150	Do 3 l vode ter sestavin.
6 - 7	Zmerno cvrenje: pečen zrezek, telečji cordon bleu, zarebrnice, polpete, klobase, jetra, bešamel, jajca, palačinke, krofi.	po potrebi	Obrnite po polovici časa priprave.
7 - 8	Intenzivno cvrenje: pražen krompir, ledvena pečenka, zrezki.	5 - 15	Obrnite po polovici časa priprave.
9	Prekuhavanje vode, kuhanje testenin, pečenje mesa (golaž, dušena govedina), cvrenje ocvrtega krompirja.		

## 8. KUHALNA PLOŠČA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 8.1 Splošne informacije

- Po vsaki uporabi štedilnik očistite.
- Vedno uporabljajte posodo s čistim dnom.
- Praske ali temni madeži na površini ne vplivajo na delovanje plošče.
- Uporabite posebno čistilno sredstvo za površine kuhalnih plošč.
- Uporabite posebno strgalo za steklo.

### 8.2 Čiščenje kuhalne plošče

- **Takoj odstranite:** 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



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

nastavitev temperature v položaj za izklop.

### 9.1 Vklp in izklop pečice

1. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
2. Obrnite gumb za nastavitev temperature, da izberete temperaturo.

Lučka zasveti, ko pečica deluje.











3. Pečico izklopite tako, da obrnete gumba za funkcije pečice in

### 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	Aplikacija
	Položaj za izklop	Pečica je izklopljena.
	Lučka pečice	Za vklop luči brez funkcije pečice.

Simbol	Funkcije pečice	Aplikacija
	PlusSteam	Za dodajanje vlage med pripravo hrane. Zagotovite pravo barvo in hrustljivo skorjo med pečenjem. Za večjo sočnost med pogrevanjem. Za ohranjanje sadja ali zelenjave.
	Rahel vroči zrak	Za pripravo mehkih, sočnih pečenk ali sušenje sadja in zelenjave.
	Gretje spodaj	Za peko tort s hrustljivim dnom.
	Gretje zgoraj/ spodaj	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.
	Hitri žar	Za pečenje ploskih živil na žaru v velikih količinah in popekanje kruha.
	Infra pečenje	Za pečenje večjih kosov mesa ali perutnine s kostmi na enem položaju rešetke. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.
	Vroči zrak	Za pečenje ali pečenje mesa in peko peciva z enako temperaturo priprave na več kot enem položaju rešetke, ne da bi se okusi mešali.
	Vlažne jedi	Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Za navodila za pečenje si oglejte poglavje »Namigi in nasveti«, Vlažne jedi. Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in da se zagotovi delovanje pečice z največjo energijsko učinkovitostjo. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljene. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za splošna priporočila za varčevanje z energijo si oglejte poglavje »Energijska učinkovitost«, Pečica – Varčevanje z energijo. Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti v skladu z EN 60350-1.
	AirFry / Vroči zrak	Za pečenje živil z manj olja ali brez papirja za peko. Za jedi, kot je ocvrt krompirček ali pizza. / Za pečenje na do dveh položajih rešetk hkrati in za sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj/spodaj.
	Odtaljevanje	Za odtaljevanje hrane (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjene hrane.

## 9.4 Vklp funkcije: PlusSteam

Ta funkcija med peko omogoča boljšo vlažnost.



### OPOZORILO!



Nevarnost opeklin in poškodb naprave.

Sproščena vlaga lahko povzroči opekline:

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



Oglejte si poglavje »Namigi in nasveti«.

1. Odprite vrata pečice.
2. Vbokline pečice napolnite z vodo iz pipe.  
V vbokline pečice lahko natočite največ 250 ml.  
Vbokline pečice napolnite z vodo samo, ko je pečica hladna.
3. Nastavite funkcijo: PlusSteam .
4. Pritisnite tipko Plus para .

Tipka Plus para deluje samo s funkcijo: PlusSteam.


Zasveti indikator.

5. Obrnite gumb za nastavitev temperature, da izberete želeno temperaturo.
6. Hrano položite v napravo in zaprite vrata.



### POZOR!

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

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

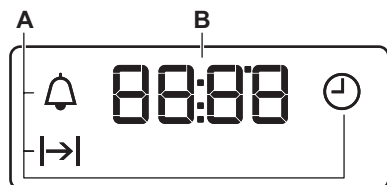


### OPOZORILO!

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

## 10. PEČICA - ČASOVNE FUNKCIJE



### 10.1 Prikazovalnik



A. Časovne funkcije

B. Programska ura

### 10.2 Tipke

Tipka	Funkcija	Opis
—	MINUS	Za nastavitev časa.
	URA	Za nastavitev časovne funkcije.
+	PLUS	Za nastavitev časa.
	Plus para	Za vklp funkcije: PlusSteam.

## 10.3 Razpredelnica časovnih funkcij

Časovne funkcije	Aplikacija
🕒 URA	Za nastavitev, spremembo ali preverjanje ure.
⏪	Za nastavitev trajanja delovanja pečice.
🔔 ODŠTEVALNA URA	Za nastavitev odštevanja. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice. ODŠTEVALNO URO lahko nastavite kadarkoli, tudi ko je pečica izklopljena.

### 10.4 Nastavitev TRAJANJA

1. Nastavite funkcijo in temperaturo pečice.
2. Pritiskajte 🕒, dokler ne začne utripati ⏪.
3. Pritisnite + ali -, da nastavite TRAJANJE.

Na prikazovalniku se prikaže ⏪.

4. Ko čas poteče, utripa ⏪ in oglasi se zvočni signal. Naprava se samodejno izklopi.
5. Zvočni signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.
6. Obrnite gumb za funkcije pečice in gumb za nastavitev temperature v položaj za izklop.

2. Pritisnite + ali -, da nastavite potreben čas. Odštevalna ura se samodejno zažene po petih sekundah.
3. Ko nastavljen čas poteče, se oglasi zvočni signal. Zvočni signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.
4. Gumba za nastavitev funkcije in temperature obrnite v položaj za izklop.

### 10.6 Preklic časovnih funkcij

1. Pritiskajte 🕒, dokler ne začne utripati indikator zelene funkcije.
2. Pritisnite in držite -. Časovna funkcija se po nekaj sekundah izklopi.

### 10.5 Nastavljanje ODŠTEVALNE URE

1. Pritiskajte 🕒, dokler ne začne utripati 🔔.

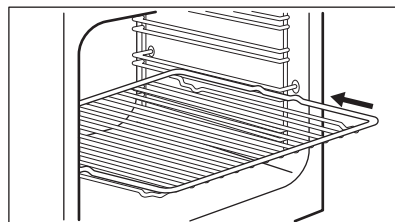
## 11. PEČICA - UPORABA DODATNE OPREME



**OPOZORILO!**  
Oglejte si poglavja o varnosti.

### 11.1 Vstavljanje dodatne opreme

**Mreža za pečenje:**

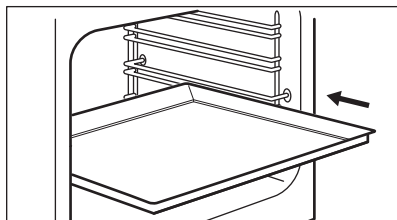


Mrežo postavite med vodili nosilca rešetke.

**Pekač:**



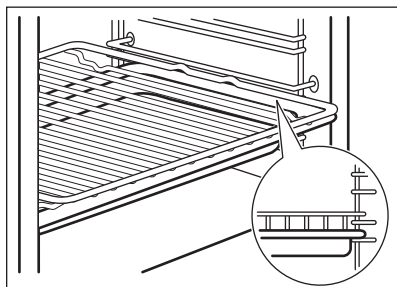
Pekača za pecivo ne smete potisniti do konca do zadnje stene pečice. S tem se prepreči kroženje toplote okrog pekača. Hrana se lahko zažge, zlasti na zadnjem delu pekača.



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

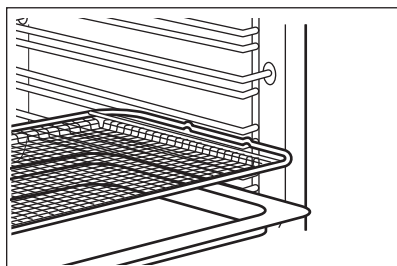
#### Mreža za pečenje in globok pekač skupaj:

Globok pekač potisnite med vodili nosilca rešetke in mrežo za pečenje na vodilih zgoraj.



#### AirFry pekač:

Pekač AirFry postavite na drugi položaj rešetke. Pekač za pecivo postavite na prvi položaj rešetke.



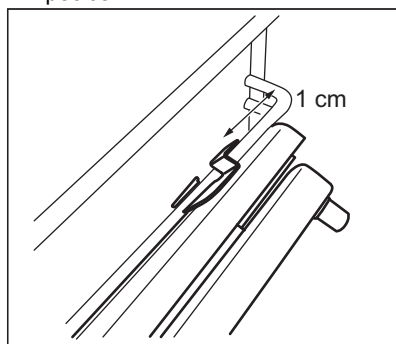
## 11.2 Teleskopska vodila



Teleskopski vodili lahko namestite na druge nivoje rešetk, razen nivoja 4.

### Nameščanje teleskopskih vodil

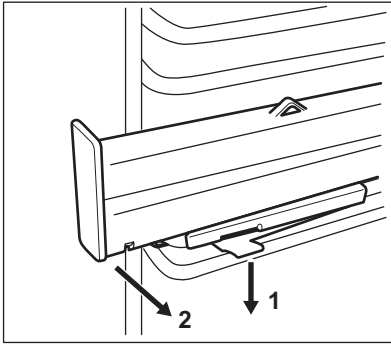
1. Obrnite teleskopsko vodilo za približno 90°.
2. Pomaknite zapiralo na zadnjem delu teleskopskega vodila na podporno vodilo rešetke. Poskrbite, da boste vodilo namestili na pravo stran pečice.



3. Vodilo obrnite v pravi položaj. Zaustavitveni element, ki je na enem koncu teleskopskega vodila, mora gledati navzgor.
4. Vodilo potisnite povsem do zadnje stene pečice.
5. Sprednji del teleskopskega vodila potisnite ob podporno vodilo rešetke. Ko se zapiralo na sprednjem delu pravilno zaskoči, se zasliši klik.
6. Korake ponovite za namestitev drugega teleskopskega vodila. Teleskopski vodili morata biti nameščeni na istem nivoju.

### Odstranjevanje teleskopskih vodil

1. Pritisnite in držite zapiralo na sprednjem delu teleskopskega vodila.



2. Povlecite sprednji del vodila stran od nosilca rešetk.
3. Obrnite teleskopsko vodilo za približno 90°.
4. Odstranite zadnji del vodila od nosilca rešetk.
5. Korake ponovite za odstranitev drugega teleskopskega vodila.

### 11.3 Teleskopska vodila - Vstavljanje pripomočkov

Teleskopska vodila omogočajo lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk.



#### **POZOR!**

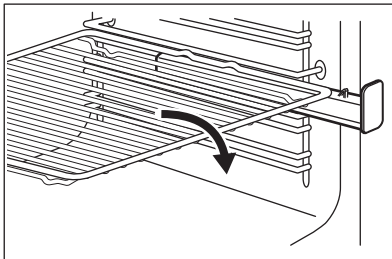
Teleskopskih vodil ne pomivajte v pomivalnem stroju. Teleskopskih vodil ne podmazujte.



#### **POZOR!**

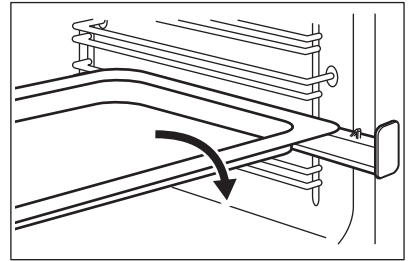
Preden zaprete vrata pečice, preverite, ali ste teleskopski vodili popolnoma potisnili v notranjost pečice.

Mreža za pečenje:



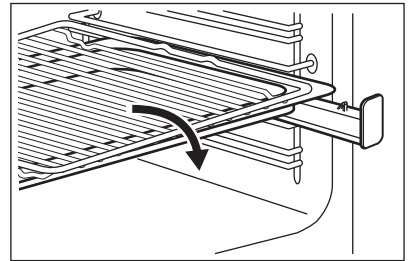
Globok pekač:

Globok pekač postavite na teleskopski vodili.



Mreža za pečenje in globok pekač skupaj:

Mrežo za pečenje in globok pekač postavite skupaj na teleskopski vodili.



## 12. PEČICA - NAMIGI IN NASVETI



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.



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

### 12.1 Splošne informacije

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

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

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

Po vsaki uporabi naprave očistite vlago.

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

### 12.2 Peka

Za prvo peko uporabite nižjo temperaturo.

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

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

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

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

### 12.6 PlusSteam +



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

Oglejte si »Vklop funkcije«: PlusSteam"



**Pekovski izdelki**

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

<sup>1)</sup> Prazno pečico segrevajte pet minut pred začetkom peke.

**Peka zamrznjenih živil**

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

<sup>1)</sup> Prazno pečico segrevajte 10 minut pred začetkom peke.

**Regeneracija živil**

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

## Pečenje mesa

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

## 12.7 Ohranjanje +



### OPOZORILO!

Nevarnost opeklin in poškodb naprave.

- Uporabite le kozarce za vlaganje enakih velikosti.
- Na pekač ne postavite več kot šest pollitrskih kozarcev za vlaganje.
- Kozarce enakomerno napolnite, na vrhu vsakega pustite 1 cm zraka. Pokrovčke pustite na kozarcih, a jih ne zaprite nepredušno.
- Kozarci se ne smejo dotikati med seboj.
- Nalijte 1/2 litra vode v pekač in 1/4 litra v vboklino pečice, da bo v pečici dovolj vlage.
- Izberite funkcijo PlusSteam in glede na spodnjo razpredelnico nastavite pravo temperaturo.
- Kozarce lahko nepredušno zaprete samo takrat, ko je funkcija izklopljena.

## Jagodičevje

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

## Pečkato in koščičasto sadje

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

## Mehka zelenjava

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

**Zelenjava v kisu**

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

**12.8 Rahel vroči zrak**  **Sušenje**

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

**Pečenje z nizko temp.**

Jed	Količina (kg)	Popekanje vsake strani (min.)	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Čas (min.)
<b>Govedina</b>					
Pljučna pečenka, srednje pečena	1,0 - 1,5	2	80 - 100	2	60 - 90
Goveja pečenka, srednje zapečena	1,5 - 2,0	4	80 - 100	2	160 - 200
<b>Teletina</b>					
Filet rosé	1,0 - 1,5	2	80 - 100	2	50 - 90

Jed	Količina (kg)	Popekanje vsake strani (min.)	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Čas (min.)
Zarebrnica, v enem kosu	1,5 - 2,0	4	80 - 100	2	100 - 160
Telečja pečenka, srednje zapečena	1,5 - 2,0	4	80 - 100	2	100 - 160
<b>Svinjina</b>					
Filet rosé	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Zarebrnica, v enem kosu	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Svinjska pečenka, srednje zapečena	1,5 - 2,0	4	80 - 100	2	100 - 160

## 12.9 Gretje zgoraj/spodaj

### Pečenje kruha in peciva

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

### Pečenje mesa

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

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Riba, cela	200 - 220	40 - 70	2

## 12.10 Hitri žar

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

## 12.11 Infra pečenje

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

## 12.12 Vroči zrak

### Pečenje kruha in peciva

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

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Makaroni v pečici	170 - 190	50 - 60	2
Pica	190 - 200	25 - 35	2

### Pečenje mesa

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

## 12.13 Vlažne jedi

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Pripomočki
<b>Kruh in pica</b>				
Žemlje	190	25 - 30	2	pekač ali žar-/posoda za pečenje
Žemlje	200	40 - 45	2	pekač ali žar-/posoda za pečenje
Zamrznjena pizza, 350 g	190	25 - 35	2	mreža za pečenje
<b>Kolači v pekaču</b>				
Rulada	180	20 - 30	2	pekač ali žar-/posoda za pečenje
Rjavčki (brownies)	180	35 - 45	2	pekač ali žar-/posoda za pečenje
<b>Kolači v modelu</b>				
Soufflé/Narastek	210	35 - 45	2	šest keramičnih ramekinov na mreži za pečenje
Testo za kolač	180	25 - 35	2	Model za testo za kolač na mreži za pečenje
Biskvit	150	35 - 45	2	model na mreži za pečenje
<b>Ribe</b>				
Ribe v vrečkah, 300 g	180	25 - 35	2	pekač ali žar-/posoda za pečenje
Cela riba, 200 g	180	25 - 35	2	pekač ali žar-/posoda za pečenje

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Pripomočki
Ribji fileti, 300 g	180	30 - 40	2	Posoda za pico na mreži za pečenje
<b>Meso</b>				
Meso v vrečki, 250 g	200	35 - 45	2	pekač ali žar-/posoda za pečenje
Nabodala, 500 g	200	30 - 40	2	pekač ali žar-/posoda za pečenje
<b>Majhni pečeni kosi</b>				
Piškti	170	25 - 35	2	pekač ali žar-/posoda za pečenje
Makroni	170	40 - 50	2	pekač ali žar-/posoda za pečenje
Muffini	180	30 - 40	2	pekač ali žar-/posoda za pečenje
Slani krekerji	160	25 - 35	2	pekač ali žar-/posoda za pečenje
Piškti iz krhkega testa	140	25 - 35	2	pekač ali žar-/posoda za pečenje
Tarti	170	20 - 30	2	pekač ali žar-/posoda za pečenje
<b>Vegetarijansko</b>				
Mešana zelenjava v vrečki, 400 g	200	20 - 30	2	pekač ali žar-/posoda za pečenje
Omleta	200	30 - 40	2	Posoda za pico na mreži za pečenje
Zelenjava v pekaču, 700 g	190	25 - 35	2	pekač ali žar-/posoda za pečenje

## 12.14 Vroči zrak

### Pečenje kruha in peciva

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

## 12.15 AirFry

### Pekovski izdelki

Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Roglički, zamrznjeni	pribl. 350 g	180 - 220	15 - 30	2
Pecivo iz listnatega testa, zamrznjeno	pribl. 400 g	180 - 220	15 - 35	2
Pecivo iz listnatega testa, sveže	pribl. 300 g	180 - 220	15 - 35	2
Pizza, zamrznjena	pribl. 340 g	180 - 220	20 - 35	2

### Krompirjevi izdelki

Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Ocvrti krompir, zamrznjen	pribl. 650 g	180 - 220	20 - 30	2
Ocvrti krompir, debele rezine, zamrznjen	pribl. 600 g	180 - 220	20 - 30	2
Krompirjevi krhliji, zamrznjeni	pribl. 650 g	180 - 220	15 - 25	2
Kroketi	pribl. 450 g	180 - 220	15 - 30	2

### Sveža zelenjava

Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Rezine bučk, sveže <sup>1)</sup>	pribl. 500 g	180 - 220	25 - 35	2

<sup>1)</sup> dodajte eno čajno žličko olivnega olja, da preprečite sprijemanje

### Ostalo

Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Zrezki, zamrznjeni	pribl. 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Rakci v testu, zamrznjeni	pribl. 200 g	180 - 220	15 - 25	2
Obročki lignjev, zamrznjeni	pribl. 250 g	180 - 220	15 - 25	2
Piščancji medaljoni, zamrznjeni	pribl. 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Ribje palčke, zamrznjene	pribl. 500 g	180 - 220	15 - 25	2



## 12.16 Informacije za testne inštitute

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

<sup>1)</sup> Pečico 10 minut predhodno segrevajte.

## 13. PEČICA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 13.1 Opombe o čiščenju

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

Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilo.

Notranjost pečice očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki hrane lahko povzročijo požar. 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 (razen pekača AirFry).

Trdovratnejše madeže očistite s posebnim čistilom za pečice. Na katalitične površine ne nanašajte čistil za pečice.

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

### 13.2 Čiščenje pladnja AirFry

1. Pladenj AirFry položite na pekač.
2. Nalijte vročo vodo s pomivalnim sredstvom in pustite, da se namaka.
3. Pladenj AirFry očistite z gobico ali uporabite ščetko, da odstranite ostanke.

Možno je tudi čiščenje v pomivalnem stroju.

### 13.3 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.

### 13.4 Čiščenje vbokline pečice

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



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

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

### 13.5 Odstranjevanje nosilcev rešetk

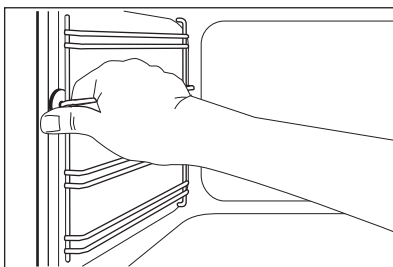
Preden začnete s čiščenjem pečice, odstranite nosilce rešetk.



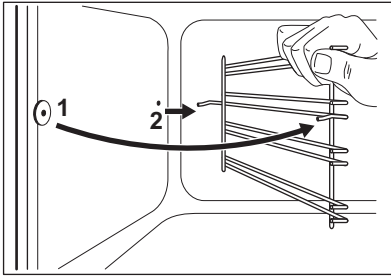
### POZOR!

Pri odstranjevanju nosilcev rešetk bodite previdni.

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



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




Odstranjeno opremo namestite v obratnem zaporedju.

### 13.6 Katalitično čiščenje

Notranjost pečice s katalitičnim premazom je samočistilna. Vsrka maščobo.

Pred vklopom katalitičnega čiščenja:

- Odstranite vse pripomočke .
- Dno pečice očistite s toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.
- Notranje steklo vrat očistite s toplo vodo in mehko krpo.

1. Nastavite funkcijo .
2. Nastavite najvišjo temperaturo in pustite, da pečica deluje eno uro.
3. Izklopite pečico.
4. Ko se pečica ohladi, notranjost očistite z moko mehko krpo.

Madeži in sprememba barve katalitičnega premaza ne vplivajo na katalitično čiščenje.

### 13.7 Odstranjevanje in nameščanje steklenih plošč pečice

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



#### OPOZORILO!

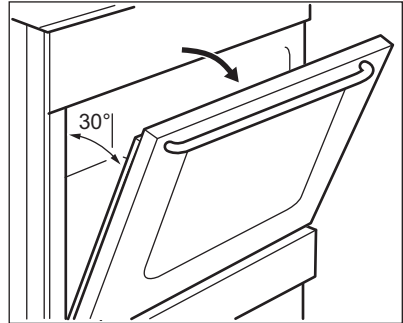
Med čiščenjem naj bodo vrata pečice priprta. Ko jih povsem odprete, se lahko po nesreči zaprejo in povzročijo morebitne poškodbe.



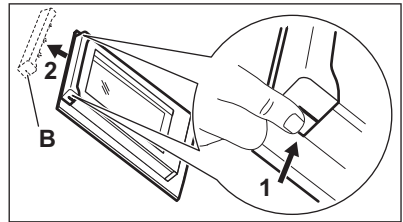
#### OPOZORILO!

Naprave ne uporabljajte brez steklenih plošč.

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



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



3. Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.



#### OPOZORILO!

Ko odstranjujete steklene plošče, se skušajo vrata pečice zapreti.

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

## 13.8 Odstranjevanje predala

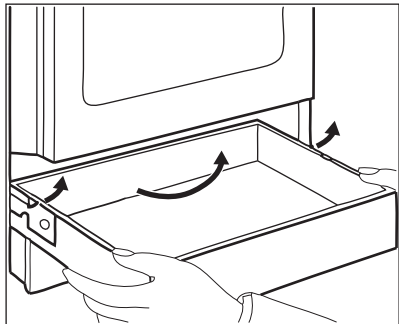


### OPOZORILO!

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

Predal pod pečico lahko odstranite za čiščenje.

1. Predal vlecite, dokler se ne ustavi.



## 14. ODPRAVLJANJE TEŽAV



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 14.1 Kaj storite v primeru ...

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Naprave ne morete vklopiti.	Naprava ni priključena na napajanje ali je priključena nepravilno.	Preverite, ali je naprava pravilno priključena na napajanje.
	Pregorela je varovalka.	Preverite, ali je varovalka vzrok za motnjo. Če varovalka večkrat zapored pregori, se obrnite na električarja.
Kuhalne plošče ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.	Pregorela je varovalka.	Kuhalno ploščo ponovno vklopite in v manj kot 10 sekundah nastavite stopnjo kuhanja.

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

## 13.9 Zamenjava žarnice




### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.  
Žarnica je lahko vroča.

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

### Luč zadaj

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

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Indikator akumulirane toplote ne zasveti.	Kuhališče ni vroče, ker je bilo vklopljeno samo kratek čas.	Če je bilo kuhališče vklopljeno dovolj dolgo, da bi moralo biti vroče, se obrnite na pooblaščen servisni center.
Zunanjega grelca ni mogoče vklopiti.		Najprej vklopite notranji grelec.
Pečica se ne segreje.	Pečica je izklopljena.	Vklopite pečico.
	Potrebne nastavitve niso nastavljene.	Prepričajte se, da so nastavitve pravilne.
	Ura ni nastavljena.	Nastavite uro.
Luč ne sveti.	Luč je okvarjena.	Zamenjajte žarnico.
Na živilih in v notranjosti pečice se nabirata para in kondenz.	Hrano ste predolgo pustili v pečici.	Po zaključku peke jedi ne puščajte v pečici dlje kot 15 - 20 minut.
Jedi se pečejo prepočasi ali prehitro.	Temperatura je prenizka ali previsoka.	Po potrebi prilagodite temperaturo. Upoštevajte navodila za uporabo.
Na prikazovalniku se prikaže »12.00«.	Prišlo je do izpada električnega toka.	Ponastavite uro.
Pečice ni mogoče vklopiti ali je uporabljati. Na prikazovalniku se prikaže »400« in oglasi se zvočni signal.	Pečica je nepravilno priključena na napajanje.	Preverite, ali je pečica pravilno priključena na napajanje (oglejte si vezalno shemo, če je na voljo).
Pečenje ni učinkovito s funkcijo: PlusSteam.	Funkcije PlusSteam niste vklopili.	Oglejte si »Vklop funkcije«: PlusSteam".
	Vbokline pečice niste napolnili z vodo.	Oglejte si »Vklop funkcije«: PlusSteam".
	Funkcije PlusSteam niste vklopili pravilno s tipko Plus para.	Oglejte si »Vklop funkcije«: PlusSteam".
Vklopiti želite funkcijo Rahel vroči zrak, a sveti indikator tipke Plus para.	Funkcija PlusSteam deluje.	Pritisnite tipko Plus para  za izklop funkcije PlusSteam.
Voda v vboklini pečice ne vre.	Temperatura je prenizka.	Temperaturo nastavite vsaj na 110 °C. Oglejte si poglavje »Namiigi in nasveti«.

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

## 14.2 Servisni podatki

Če rešitve težave ne morete najti 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 okviru notranjosti pečice. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti pečice.

Priporočamo, da podatke zapišete sem:	
Ime modela (MOD.)	.....
Številka izdelka (PNC)	.....
Serijska številka (S.N.)	.....

## 15. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

### 15.1 Podatki o izdelku za kuhalno ploščo skladno z EU 66/2014

Identifikacija modela	LKR564200K LKR564200W LKR564200X	
Vrsta kuhalne plošče	Kuhalna plošča znotraj samostoječega štedilnika	
Število kuhalnih lišč	4	
Tehnologija segrevanja	Sevalno grelo	
Premer krožnih kuhališč (Ø)	Levo zadaj Desno spredaj Levo spredaj	14,0 cm 14,0 cm 18,0 cm
Dolžina (d) in širina (š) nekrožnih kuhališč	Desno zadaj	š 14,0 cm d 25,0 cm

Poraba energije na kuhanje (EC electric cooking)	Levo zadaj Desno zadaj Desno spredaj Levo spredaj	181,8 Wh/kg 184,3 Wh/kg 181,8 Wh/kg 190,1 Wh/kg
Poraba energije kuhalne plošče (EC electric hob)		184,5 Wh/kg

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

## 15.2 Kuhalna plošča - Varčevanje z energijo

Med vsakodnevnim kuhanjem lahko varčujete z energijo, če upoštevate spodnje namige.

- Pri segrevanju vode uporabite samo potrebno količino.

- Posodo po možnosti pokrijte s pokrovko.
- Pred vklopom kuhališča nanj postavite posodo.
- Dno posode mora imeti enak premer kot kuhališče.
- Manjše posode postavite na manjša kuhališča.
- Posodo postavite neposredno na sredino kuhališča.
- Uporabite akumulirano toploto, da ohranite hrano toplo ali da jo stopite.

## 15.3 Informacije o izdelku za pečice in informacijski list o izdelku\*

Ime dobavitelja	Electrolux	
Identifikacija modela	LKR564200K 943005308 LKR564200W 943005309 LKR564200X 943005307	
Indeks energijske učinkovitosti	94.9	
Razred energijske učinkovitosti	A	
Poraba energije pri standardni obremenitvi ter običajnem načinu	0,84 kWh/cikel	
Poraba energije pri standardni obremenitvi in načinu z ventilatorjem	0,75 kWh/cikel	
Število prostorov za peko	1	
Toplotni vir	Elektrika	
Prostornina	58 l	
Vrsta pečice	Pečica v samostoječem štedilniku	
Teža	LKR564200K	44.0 kg
	LKR564200W	43.0 kg
	LKR564200X	44.0 kg

\* Za Evropsko unijo glede na predpisa EU 65/2014 in 66/2014.

Za Belorusijo glede na STB 2478-2017, dodatek G; STB 2477-2017, prilogi A in B.  
Za Ukrajino glede na 568/32020.

Razred energijske učinkovitosti ne velja za Rusijo.

EN 60350-1 - Gospodinjiski aparati za kuhanje z elektriko - 1. del: štedilniki, pečice, parne pečice in žari - Postopki za merjenje učinkovitosti delovanja.

## 15.4 Pečica – varčevanje z energijo



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

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

Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, pečice ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

### Pečenje z ventilatorjem

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

### Akumulirana toplota

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

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.


### Ohranjanje jedi toplih


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

### Vlažne jedi

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Za dodatne podrobnosti si oglejte poglavje »Pečica - Vsakodnevna uporaba«, Funkcije pečice.

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









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



867365136-B-422021

