

LKR64021AX
LKR64021AW



SR Штедњак
SL Štedilnik

Упутство за употребу
Navodila za uporabo

2
38



Electrolux

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	3
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	6
3. ИНСТАЛАЦИЈА.....	8
4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	10
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	11
6. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	12
7. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ - КОРИСНИ САВЕТИ.....	12
8. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – ОДРЖАВАЊЕ И ЧИШЋЕЊЕ.....	14
9. РЕРНА – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	14
10. РЕРНА – ФУНКЦИЈЕ САТА.....	17
11. РЕРНА - КОРИСНИ САВЕТИ.....	18
12. РЕРНА – НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	31
13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	34
14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	35
15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	37

МИСЛИМО НА ВАС

Хвала што сте купили Electrolux уређај. Изабрали сте производ који са собом доноси деценије стручног рада и иновација. Генијалан је, елегантан и осмишљен имајући у виду ваше потребе. Будите уверени да ћете при сваком коришћењу добити изванредне резултате.

Добро дошли у Electrolux.

Посетите наш сајт да:



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:

www.electrolux.com/support



Региструјте производ ради боље услуге:

www.registerelectrolux.com



Купите прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:


www.electrolux.com/shop

КОРИСНИЧКА ПОДРШКА И СЕРВИС


Увек користите оригиналне резервне делове.

Када контактирате овлашћени сервисни центар, водите рачуна да код себе имате следеће податке: Модел, број производа, серијски број.

Подаци могу да се пронађу на плочици са техничким карактеристикама.

 Упозорење/опрез – информације о безбедности

 Опште информације и савети

 Информације о животној средини

Задржано право измена.

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

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

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као и особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Постарајте се да деца и кућни љубимци не буду близу уређаја док уређај ради или се расхлађује. Доступни делови постају врели током употребе.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

1.2 Опште мере безбедности

- Само овлашћена особа може да инсталира овај уређај и замени кабл.
- Уређај мора да се прикључи на напајање преко кабла типа H05VV-F који може да издржи температуру задње плоче.

- Предвиђено је да се овај уређај користи до 2000 метара надморске висине.
- Овај уређај није предвиђен за коришћење на бродовима, чамцима или пловилима.
- Не инсталирајте уређај иза украсних врата како би се избегло прегревање.
- Немојте инсталирати уређај на платформу.
- Уређајем немојте управљати помоћу спољашњег тајмера или засебног система даљинског управљања.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Опасно је остављати храну на грејној плочи да се пржи на масти или уљу без надзора, јер може доћи до пожара.
- **НИКАДА** не покушавајте да пожар угасите водом, већ најпре искључите уређај а затим прекријте пламен, нпр. поклопцем или ћебетом.
- **ОПРЕЗ:** Процес кувања мора да се надгледа. Краткотрајан процес кувања мора да се надгледа непрекидно.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Опасност од пожара: Немојте одлагати предмете на површине за кување.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата или стакла код шарки поклопца плоче за кување јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- Предмете од метала, попут ножева, виљушки, кашика и поклопаца, не треба стављати на грејну површину јер могу постати врели.
- Уколико стаклено керамичка површина / стаклена површина напукне, искључите уређај и извадите кабл за напајање из зидне утичнице. У случају да је уређај прикључен на мрежу директно преко разводне кутије, извадите осигурач да бисте искључили уређај из напајања У оба случаја, обратите се овлашћеном сервисном центру.

- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
- Увек користите заштитне рукавице кад вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну.
- Пре одржавања, прекините напајање електричном енергијом.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући Овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла опасност од електрицитета.
- Будите пажљиви када додирујете фиоку за одлагање. Може бити врела.
- Да бисте уклонили шине за подршку решетки прво повуците предњи део шина за подршку а затим задњи део од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетки врши се обрнутим редоследом.
- Механизам искључења треба да буде уграђен у фиксну електричну мрежу у складу с правилима о електричним мрежама.
- УПОЗОРЕЊЕ: Користите само штитнике за плочу за кување дизајниране од стране произвођача уређаја за кување или оне коју су од стране произвођача уређаја у упутствима за употребу наведени као погодни или штитнике за плочу за кување који су инкорпорирани у уређају. Коришћење неодговарајућих штитника за плочу за кување може изазвати несреће.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Инсталирање



УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтирање које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Кухињски део и удубљење морају да имају одговарајуће димензије.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неки делови уређаја су под напоном. Заградите уређај намештајем како бисте спречили додиривање опасних делова.
- Стране уређаја морају бити поред уређаја или јединица исте висине.
- Немојте монтирати уређај поред врата или испод прозора. Овим се спречава да врело посуђе за кување падне са уређаја када се отворе врата или прозор.
- Обавезно поставите помагало за стабилизовање како се уређај не би преврнуо. Погледајте одељак „Инсталација“.

2.2 Прикључивање струје



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са

одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.

- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете мрежни утикач у зидну утичницу.

2.3 Употреба



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреда и олекотина.

Ризик од струјног удара.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.

- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и експлозије

- Масти и уље када се загреју могу да ослободе запаљива испарења. Држите пламенове или загрејане предмете даље од масти и уља када кувате са њима.
- Испарења која ослобађају веома врела уља могу да изазову спонтано сагоревање.
- Употребљено уље, које може да садржи остатке хране, може да се запали на нижој температури него уље које се користи по први пут.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
 - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.

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

2.4 Нега и чишћење



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре одржавања, деактивирајте уређај. Ископчајте мрежни утикач из мрежне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се полеме стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Масноћа и храна која остаје у уређају може изазвати пожар.

- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уверите се да су унутрашњост и врата обрисани и суви након сваке употребе. Пара настала током рада уређаја кондензује се на унутрашњим зидовима и може да проузрокује корозију. Да би се смањила кондензација, укључите уређај 10 минута пре почетка кувања.
- Уређај чистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.
- Немојте чистити каталитички емајл (уколико постоји) никаквим детерџентом.

2.5 Унутрашње осветљење



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

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

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

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

2.6 Сервисирање

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

2.7 Одлагање



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните ручицу од врата да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

3. ИНСТАЛАЦИЈА



УПОЗОРЕЊЕ!

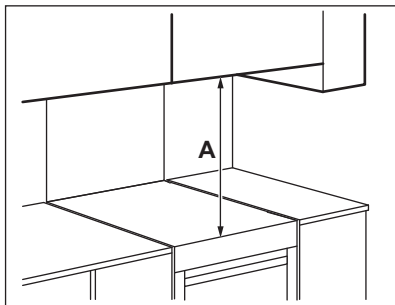
Погледајте поглавља о безбедности.

3.1 Технички подаци

Димензије	
Висина	847 - 867 мм
Ширина	596 мм
Дубина	600 мм

3.2 Место на којем уређај стоји

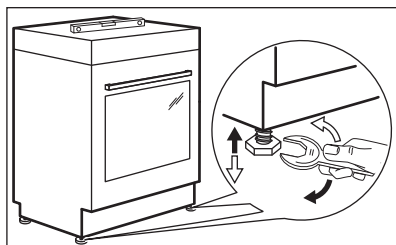
Уређај можете да поставите између два кухињска елемента или у угао.



Минимална раздаљина

Димензије	mm
A	685

3.3 Нивелисање уређаја

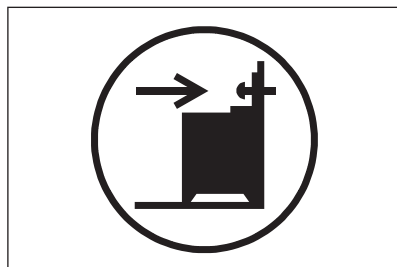


Користите ножице на дну уређаја да бисте подесили горњу површину уређаја тако да буде у нивоу са осталим површинама.

3.4 Заштита од нагињања



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

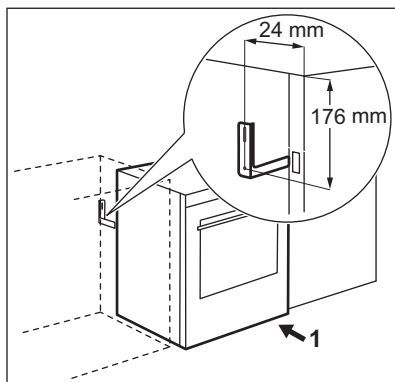


ОПРЕЗ

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

Проверите да ли је површина иза уређаја глатка.

1. Изаберите праву висину и површину за уређај пре него што поставите заштиту од нагињања.
2. Инсталирајте заштиту од нагињања 176 мм испод горње површине уређаја и 24 мм од леве стране уређаја у кружни отвор на подупирачу. Погледајте илустрацију. Причврстите је у чврсти материјал или користите постојеће ојачање (зид).
3. На левој страни, са задње стране уређаја, постоји отвор. Погледајте илустрацију. Ставите апарат у средину простора између ормана (1). Уколико је простор између дрвених елемената већи од ширине уређаја, мораћете да подесите бочне мере да бисте центрирали уређај.



3.5 Електрична инсталација



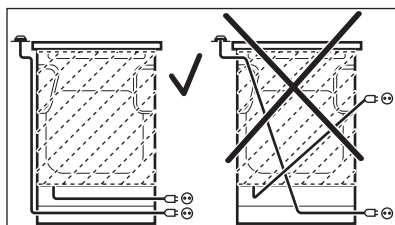
УПОЗОРЕЊЕ!

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



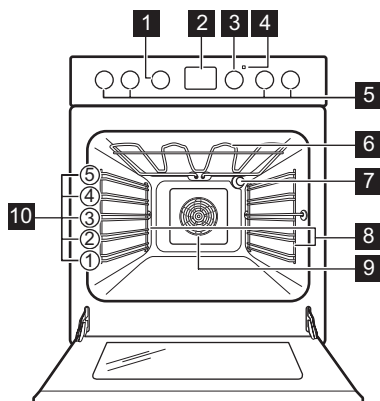
УПОЗОРЕЊЕ!

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



4. ОПИС ПРОИЗВОДА

4.1 Општи приказ



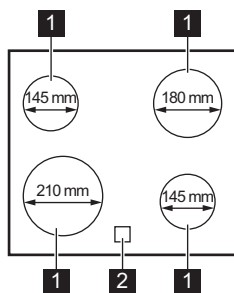
- 1 Дугме за функције рерне
- 2 Дисплеј
- 3 Дугме за температуру
- 4 Индикатор/симбол температуре
- 5 Командна дугмад за плочу за кување
- 6 Грејни елемент
- 7 Лампа
- 8 Носач решетке, покретни
- 9 Вентилатор
- 10 Положаји решетке

Уређај се испоручује без струјног утикача и струјног кабла.

Одговарајуће врсте каблова за различите фазе:

Фаза	Мин. величина кабла
1	3 x 6,0 мм ²
3 са неутралним	5 x 1,5 мм ²

4.2 Преглед плоче за кување



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

4.3 Прибор

- **Решеткаста полица**
За посуђе за кување, калупе за колаче, печење.
- **Комбинована посуда**
За колаче и кекс. За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.

- **AirFry**
За пржење хране са мање уља или без папира за печење.
- **Фиока за одлагање**
Фиока за одлагање се налази одмах испод унутрашњости рерне.

5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



УПОЗОРЕЊЕ!
Погледајте поглавља о безбедности.

5.1 Прво чишћење

Уклоните сав прибор и подршке решетки из рерне.

Погледајте одељак „Нега и чишћење“.

Пре прве употребе очистите рерну и прибор.

Прибор и подршке решетки вратите у почетни положај.

5.2 Подешавање времена

Морате да подесите време пре рада са рерном.

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

Притисните **+** или **-** да бисте подесили тачно време.

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

5.3 Промена времена



Не можете променити тачно време ако ради нека од функција.


Узастопно притискајте ⌚ док не почне да трепће индикатор функције Тачно време.

За подешавање новог времена, погледајте одељак „Подешавање времена“.

5.4 Претходно загревање

Претходно загрејте рерну пре прве употребе.

1. Подесите функцију Подесите максималну температуру.
2. Оставите рерну да ради 1 сат.
3. Подесите функцију Подесите максималну температуру.
4. Оставите рерну да ради 15 минута.

5. Подесите функцију . Подесите максималну температуру.
6. Оставите рерну да ради 15 минута.
7. Искључите рерну и оставите је да се охлади.

Прибор може да постане врелији него обично. Рерна може да испушта мирис и дим. Проверите да ли је довољан проток ваздуха у просторији.

6. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Подешавање степена топлоте

Симболи	Функција
0	Положај „искључено”
<u>1</u>	Одржавање топлоте
1 - 9	Подешавања степена топлоте



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

Окрените дугме за изабрану зону за кување да бисте подесили топлоту.

Да бисте завршили кување, окрените дугме у положај „искључено”.

6.2 Индикатор преостале топлоте



УПОЗОРЕЊЕ!

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

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

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

Индикатор се гаси кад се зона за кување охлади.

7. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ - КОРИСНИ САВЕТИ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

7.1 Посуђе

Резултати кувања зависе од материјала од кога је израђено посуђе

- **препоручује се:** алуминијум, бакар
- **не препоручује се:** нерђајући челик, ливено гвожђе, стакло

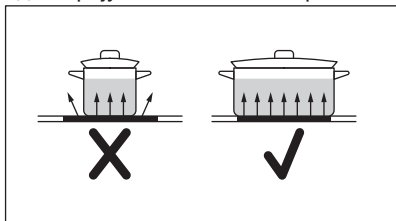


Дно посуђа за кување мора да буде дебело и што је могуће равније. Осигурајте да доње површине посуда буду чисте и суве пре него што их ставите на површину плоче.

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

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

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



7.2 Минимални пречник посуђа

Зона за кување	Пречник посуђа (mm)	Снага (W)
Задња лева	125 - 145	1200
Задња десна	150 - 180	1800
Предња десна	125 - 145	1200
Предња лева	180 - 210	2300

7.3 Примери примене за кување

i Подаци у табели су само смернице.

Подешавање степена топлоте	Користити за:	Време (min)	Савети
1 - 1	Одржавање топлоте спремљене хране.	по потреби	Ставите поклопац на посуду за кување.
1 - 2	Сос холандез, истопити: путер, чоколаду, желатин.	5 - 25	Повремено промешајте.
1 - 2	Згушњавање: пенести омлети, пржена јаја.	10 - 40	Кувајте са поклопцем на посуди за кување.
2 - 3	Крчкање јела са пиринчем и млеком, подгревање готових јела.	25 - 50	Додати најмање два пута више течности од количине пиринча, а јела са млеком промешати на пола времена кувања.
3 - 4	Кување поврћа, рибе, меса на пари.	20 - 45	Додајте пар супених кашика течности.
4 - 5	Кување кромпира на пари.	20 - 60	Користите макс. ¼ l воде на 750 g кромпира.

Подешавање степена топлоте	Користити за:	Време (min)	Савети
4 - 5	Кување великих количина хране, гулаша и супа.	60 - 150	Највише 3 l течности, плус састојци.
6 - 7	Пржење на тихој ватри: шницле, пуњене телеће шницле, котлети, фаширане шницле, кобасице, цигерица, запршка, јаја, палачинке, крофне.	по потреби	Окрените када истекне половина времена.
7 - 8	Пржење ренданог кромпира, каре одрезака, одрезака на јакој ватри.	5 - 15	Окрените када истекне половина времена.
9	Довођење воде до кључања, кување тестенине, крчкање меса (гулаш, месо у лонцу), пржење кромпирића у дубоком уљу.		

8. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – ОДРЖАВАЊЕ И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

8.1 Опште информације

- Очистите плочу за кување након сваке употребе.
- Увек користите посуђе за кување са чистом доњом површином.
- Огреботине или тамне флеке на површини немају никакво дејство на рад плоче за кување.
- Користите специјално средство за чишћење погодено за површину плоче за кување.
- Користите специјални стругач за стакло.

8.2 Чишћење плоче

- **Уклоните одмах:** топљену пластику, пластичну фолију, шећер

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

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

9. РЕРНА – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



УПОЗОРЕЊЕ!






Погледајте поглавља о безбедности.


9.1 Функције рерне



УПОЗОРЕЊЕ!

Не сипајте никакву течност у удубљење у рерни пре и током кувања. Постоји ризик од оштећења.

Симбол	Функција рерне	Примена
0	Положај „искључено”	Рерна је искључена.
	Печење уз равни вентил	За истовремено печење на највише два положаја решетке и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20–40°C него за Класично печење.
	Пица подешавање /AirFry	За печење на једном положају решетке, тако да храна буде боље печена и хрскава. /За пржење намирница с мање уља или без папира за печење. За јела попут помфрита или пице.
	Класично печење	За печење на једном положају решетке.
	Сушење	За сушење сецканог воћа, поврћа и печурки.
	Брзо гриловање	За печење пљоснатих намирница на грилу у великим количинама и то-стирање хлеба.
	Турбо гриловање	За печење већих комада меса или живине с костима на једној решетки. Такође, за спремање гратинираних јела и за запецање.

Симбол	Функција рерне	Примена
	Влажно печење уз вентил.	Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током печења. За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети”, Влажно печење уз вентил.. Током печења врата рерне треба да буду затворена како функција не би била прекидана и како би се осигурало да рерна ради на највишем могућем степено енергетске ефикасности. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Снага загревања може бити умањена. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте поглавље „Енергетска ефикасност“, Уштеда енергије. Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности у складу са стандардом EN 60350-1. Када користите ову функцију лампица се аутоматски искључује.



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

9.2 Активирање и деактивирање пећнице



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

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

1. Окрените командно дугме за функције пећнице да бисте изабрали функцију пећнице.

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

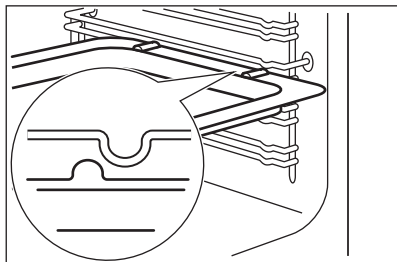
9.3 Вентилатор за хлађење

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

9.4 Уметање прибора за рерну

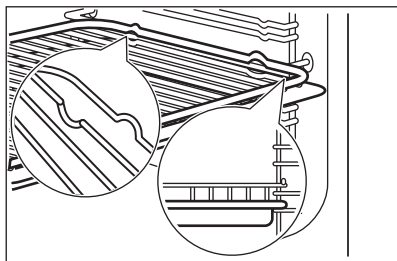
Комбинована посуда:

Гурните дубоки тигањ између вођица на носачу решетке.



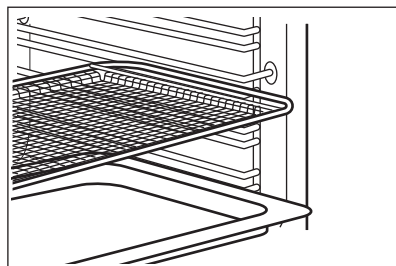
Решетка и дубоки тигањ заједно:

Гурните дубоки тигањ између вођица на носачу решетке, а решетку на носаче решетке изнад.



AirFry плех:

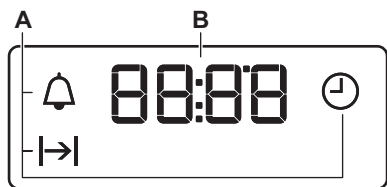
Поставите AirFry плех на трећи положај решетке. Поставите плех за печење на први положај решетке.



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

10. РЕРНА – ФУНКЦИЈЕ САТА

10.1 Дисплеј






- A. Функције сата
B. Тајмер





10.2 Дугмад


Дугме	Функција	Опис
—	МИНУС	Да бисте подесили време.
⌚	САТ	За подешавање функције часовника.
+	ПЛУС	Да бисте подесили време.


10.3 Функције сата

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



10.4 Подешавање функције ТРАЈАЊЕ



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

На дисплеју се приказује .



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

10.5 Подешавање функције ТАЈМЕР

1. Притискајте изнова  док  не почне да трепери.

2. Притисните  или  да бисте подесили потребно време. Тајмер се аутоматски покреће након 5 секунди.
3. Када истекне подешено време, оглашава се звучни сигнал. Притисните било које дугме да бисте искључили сигнал.
4. Окрените командно дугме за функције рерне и дугме за температуру на положај „искључено“.

10.6 Поништавање функција сата

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

11. РЕРНА - КОРИСНИ САВЕТИ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.



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

11.1 Печење

За прво печење, користите нижу температуру.

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

Колачи и пецива на различитим висинама неће увек подједнако потамнети. Нема потребе да мењате

подешавање температуре ако све не потамни једнако. Разлика ће се изједначити током печења.

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

11.2 Савети за печење

Резултати печења	Могући узрок	Решење
Дно колача није довољно печено.	Позиција полице није одговарајућа.	Ставите колач на нижу решетку.
Колач неће да нарасте и постаје гњецав или намрешкан.	Температура рерне је превисока.	Следећи пут подесите мало нижу температуру рерне.
	Температура рерне је превисока а време печења је сувише кратко.	Следећи пут подесите дуже време печења и нижу температуру рерне.
Колач је исувише сув.	Температура рерне је сувише ниска.	Следећи пут подесите на вишу температуру рерне.
	Време печења је сувише дуго.	Следећи пут подесите краће време печења.
Колач се неравномерно пече.	Температура рерне је превисока а време печења је сувише кратко.	Следећи пут подесите дуже време печења и нижу температуру рерне.
	Тесто за колач није распоређено равномерно.	Следећи пут распоредите тесто за колач равномерно по плеху за печење.
Колач није готов за време печења предвиђено рецептом.	Температура рерне је сувише ниска.	Следећи пут подесите мало вишу температуру рерне.

11.3 Печење уз равни вентил.



Печење на једном нивоу рерне

Печење у плеховима

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Прстенаст колач или бриош	150 - 160	50 - 70	2
Мадера колач / Воћни колачи	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Бисквити без масноће	150 - 160 ¹⁾	25 - 40	3
Корица за воћни колач – хрскави колач	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Корица за воћни колач - смеша за патишпањ	150 - 170	20 - 25	2
Пита са јабукама (2 плеха, Ø 20 см, дијагонално постављено)	160	60 - 90	2 - 3

1) Претходно загрејте рерну.

Колачи / пецива / хлебови на плеховима за печење

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Торта посута мрвицама (сува)	150 - 160	20 - 40	3
Воћни колачи (направљени од киселог теста/смесе за патишпањ) ¹⁾	150	35 - 55	3
Воћни фланови направљени са прхким тестом	160 - 170	40 - 80	3

1) Користите дубоки плех за печење.

Кекс

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Хрскави кекс	150 - 160	10 - 20	3
Шкотски кекс с маслацем / пециво у тракама	140	20 - 35	3
Кекси направљени од смесе за патишпањ	150 - 160	15 - 20	3
Пецива од беланаца, пуслице	80 - 100	120 - 150	3
Макарони	100 - 120	30 - 50	3
Кекси направљени од теста са квасцем	150 - 160	20 - 40	3
Пецива од лиснатог теста	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Земичке	160 ¹⁾	10 - 35	3
Ситни колачи (20 по плеху)	150 ¹⁾	20 - 35	3

1) Претходно загрејте рерну.

Табела печених и гратинираних јела

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Багети преливени топљеним си-ром	160 - 170 ¹⁾	15 - 30	1
Пуњено поврће	160 - 170	30- 60	1

¹⁾ Претходно загрејте рерну.

Печење на више нивоа

Колачи / пецива / хлебови на плеховима за печење

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
			два положаја
Принцес-крофне / Еклери	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	2 / 4
Сува Штраус торта	150 - 160	30 - 45	2 / 4

¹⁾ Претходно загрејте рерну.

Кекси /small cakes / пецива / земичке

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
			два положаја
Хрскави кекс	150 - 160	20 - 40	2 / 4
Шкотски кекс с маслацем / пециво у тракама	140	25 - 45	2 / 4
Кекси направљени од смесе за патишпањ	160 - 170	25 - 40	2 / 4
Кекс од беланаца, пуслице	80 - 100	130 - 170	2 / 4
Макарони	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Кекси направљени од теста са квасцем	160 - 170	30 - 60	2 / 4
Пецива од лиснатог теста	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	2 / 4
Земичке	180 ¹⁾	25- 40	2 / 4
Ситни колачи (20 по плеху)	150 ¹⁾	20 - 40	2 / 4

¹⁾ Претходно загрејте рерну.

11.4 Уобичајено печење на једном нивоу

Печење у плеховима

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Прстенаст колач или бриош	160 - 180	50 - 70	2
Мадера колач/Воћни колачи	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Бисквити без масноће	170 ¹⁾	25 - 40	3
Корица за флан – хрскави колач	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	2
Корица за флан – смеша за патишпањ	170 - 190	20 - 25	2
Пита са јабукама (2 плеха пречника 20 цм, постављена по дијагонали)	180	60 - 90	1 - 2
Слани флан (нпр. киш лорен)	180 - 220	35 - 60	1
Колач од сира	160 - 180	60 - 90	1 - 2

1) Рерну претходно загрејте.

Колачи/пецива/хлебови на плеховима за печење

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Плетеница/украшени хлеб	170 - 190	40 - 50	2
Божјићни колач	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Хлеб (ражани хлеб): 1. Први део процеса печења. 2. Други део процеса печења.	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 ¹⁾	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Принцес-крофне/Еклери	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Швајцарски ролат	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Торта посута мрвицама (сува)	160 - 180	20 - 40	3
Колач са бадемима и путером/ торте са шећерном глазуrom	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Воћни фланови (направљени од теста од квасца/смесе за патишпањ) ²⁾	170	35 - 55	3
Воћни фланови направљени са хрскавим колачима	170 - 190	40 - 60	3
Колачи са квасцем са финим преливима (нпр. слатки сир, слатка павлака, крем)	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Пица (са пуно прелива)	190 - 210 ¹⁾	30 - 50	1 - 2
Пица (танка корица)	220 - 250 ¹⁾	15 - 25	1 - 2
Хлеб без квасца	230 - 250	10 - 15	1
Тартови (СН)	210 - 230	35 - 50	1

1) Рерну претходно загрејте.

2) Користите дубок тигањ.

Кекс

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Хрскави кекс	170 - 190	10 - 20	3
Хрскави колач/пециво у тракама	160 ¹⁾	20 - 35	3
Бисквити направљени од смесе за патишпањ	170 - 190	20 - 30	3
Пецива од беланаца, пуслице	80 - 100	120 - 150	3
Макарони	120 - 130	30 - 60	3
Кексеви направљени од теста са квасцем	170 - 190	20 - 40	3
Пецива од лиснатог теста	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Ролнице	190 - 210 ¹⁾	10 - 55	3
Ситни колачи (20 по плеху)	170 ¹⁾	20 - 30	3 - 4

1) Рерну претходно загрејте.

Печење и гратинирање, табела

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Запечена тестенина	180 - 200	45 - 60	1
Лазанје	180 - 200	35 - 50	1
Гратинирано поврће	180 - 200 ¹⁾	15 - 30	1
Багети преливени топљеним си-ром	200 - 220 ¹⁾	15 - 30	1
Слатка пецива	180 - 200	40 - 60	1
Рибљи хлелчићи	180 - 200	40 - 60	1

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Пуњено поврће	180 - 200	40 - 60	1

1) Рерну претходно загрејте.

11.5 Пица подешавање

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Пица (танка корица) ¹⁾	200 - 230 ²⁾	10 - 20	1 - 2
Пица (са доста надева) ¹⁾	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Тартови	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Флан од спанаћа	160 - 180	45 - 60	1 - 2
Киш лорен (слани флан)	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Швајцарски флан	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Колач од сира	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Колач с јабукама, покривени	150 - 170	50 - 60	1 - 2
Пита с поврћем	160 - 180	50 - 60	1 - 2
Хлеб без квасца	230 - 250 ²⁾	10 - 20	2 - 3
Флан од пецива од лиснатог теста	160 - 180 ²⁾	45 - 55	2 - 3
Флеменкушен	230 - 250 ²⁾	12 - 20	2 - 3
Кнедле (руска верзија калцоне)	180 - 200 ²⁾	15 - 25	2 - 3

1) Користите дубок тигањ.

2) Рерну претходно загрејте.

11.6 Влажно печење уз вентил.

Хлеб и пица

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

Колачи на плеховима за печење

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Швајцарски ролат	180	20 - 30	3
Брауни	180	30 - 40	3

Колачи на плеховима

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

Риба

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

Месо

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

Мали печени залагаји

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

Вегетаријански

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

11.7 Савети у вези са печењем

Користите посуђе за рерну које је отпорно на топлоту.

Месо без масти пеците поклопљено (можете да користите алуминијумску фолију).

Велике комаде меса пеците директно на плеху или на решеткастој полици изнад плеха.

Успите мало течности у плех како бисте спречили да масноћа која капље са меса заgorи у плеху за печење.

Окрените печење на пола или на трећини времена печења.

Пеците месо и рибу у великим комадима (1 kg или више).

Прелијте комаде меса сопственим соком неколико пута током печења.

11.8 Уобичајено печење **Говедина**

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Говеђи рибић	1 - 1,5 кг	200 - 230	105 - 150	1
Говеђе печење или филети: слабо печено	по цм дебљине	230 - 250 ¹⁾	6 - 8	1
Говеђе печење или филети: средње печено	по цм дебљине	220 - 230	8 - 10	1
Говеђе печење или филети: добро печено	по цм дебљине	200 - 220	10 - 12	1

¹⁾ Претходно загрејте рерну.

Свињетина

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Плећка, врат, шунка у комаду	1 - 1,5 кг	210 - 220	90 - 120	1
Котлети, ребро	1 - 1,5 кг	180 - 190	60 - 90	1
Ћуфте	750 г - 1 кг	170 - 190	50 - 60	1

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Свињска коленица (полукувана)	750 г - 1 кг	200 - 220	90 - 120	1

Телетина

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Телеће печење ¹⁾	1 кг	210 - 220	90 - 120	1
Телећа коленица	1,5 - 2 кг	200 - 220	150 - 180	1

¹⁾ Користите затворену посуду за печење.

Јагњетина

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Јагњећи котлети, печена јагњетина	1 - 1,5 кг	210 - 220	90 - 120	1
Јагњећа плећка	1 - 1,5 кг	210 - 220	40 - 60	1

Месо дивљачи

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Зечија леђа, зечји бут	до 1 кг	220 - 240 ¹⁾	30 - 40	1
Срнећа леђа	1,5 - 2 кг	210 - 220	35 - 40	1
Срнећа полутка	1,5 - 2 кг	200 - 210	90 - 120	1

¹⁾ Претходно загрејте рерну.

Живина

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Порције живинског меса	свака од 200-250 г	220 - 250	20 - 40	1
Половина пилета	Свака од 400 - 500 г	220 - 250	35 - 50	1
Пилетина, млада ко-кошка	1 - 1,5 кг	220 - 250	50 - 70	1
Патка	1,5 - 2 кг	210 - 220	80 - 100	1
Гушчетина	3,5 - 5 кг	200 - 210	150 - 180	1
Ђуретина	2,5 - 3,5 кг	200 - 210	120 - 180	1
Ђуретина	4 - 6 кг	180 - 200	180 - 240	1

Риба

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Цела риба	1 - 1,5 кг	210 - 220	40 - 70	1

11.9 Печење применом Турбо гриловања **Говедина**

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Говеђе печење или филети: слабо печено	по цм дебљине	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Говеђе печење или филети: средње печено	по цм дебљине	180 - 190	6 - 8	1
Говеђе печење или филети: добро печено	по цм дебљине	170 - 180	8 - 10	1

1) Рерну претходно загрејте.

Свињетина

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Плећка, врат, шунка у комаду	1 - 1,5 кг	160 - 180	90 - 120	1
Котлети, ребро	1 - 1,5 кг	170 - 180	60 - 90	1
Ћуфте	750 г - 1 кг	160 - 170	50 - 60	1
Свињска коленица (полукувана)	750 г - 1 кг	150 - 170	90 - 120	1

Телетина

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Телеће печење	1 кг	160 - 180	90 - 120	1
Телећа коленица	1,5 - 2 кг	160 - 180	120 - 150	1

Јагњетина

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Јагњећи котлети, печена јагњетина	1 - 1,5 кг	150 - 170	100 - 120	1
Јагњећа леђа	1 - 1,5 кг	160 - 180	40 - 60	1

Живина

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Порције живинског меса	свако од 200-250 г	200 - 220	30 - 50	1
Половина пилета	Свака од 400-500 г	190 - 210	35 - 50	1
Пилетина, млада кокошка	1 - 1,5 кг	190 - 210	50 - 70	1
Патка	1,5 - 2 кг	180 - 200	80 - 100	1
Гуска	3,5 - 5 кг	160 - 180	120 - 180	1
Ђурка	2,5 - 3,5 кг	160 - 180	120 - 150	1
Ђурка	4 - 6 кг	140 - 160	150 - 240	1

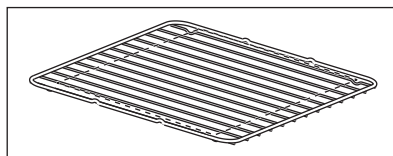
11.10 Гриловање уопштено

**УПОЗОРЕЊЕ!**

Током гриловања врата рерне треба увек да буду затворена.

- **Када печете на грилу, температура мора да буде подешена на максимум.**
- Поставите решетку на положај који се препоручује у табели за гриловање.
- Дубоки тигањ увек поставите на први ниво за полицу како би се у њему сакупља масноћа.

- На грилу пеците само равно сечене комаде меса или рибе.



Површина за гриловање је постављена у централном делу полице.

11.11 Брзо гриловање 

Храна	Температура (°C)	Време (min)		Ниво решетке
		1. страна	2. страна	
Пљескавице	макс. 1)	9 - 15	8 - 13	4
Свињски филе	макс.	10 - 12	6 - 10	4
Кобасице	макс.	10 - 12	6 - 8	4
Филе одресци, телећи одресци	макс.	7 - 10	6 - 8	4
Тост	макс. 1)	1 - 4	1 - 4	4 - 5
Тост са преливом	макс.	6 - 8	-	4

1) Претходно загрејана рерна

11.12 Сушење

Обложите полице у пећници хартијом за печење.

За најбоље резултате: искључите уређај након половине потребног

времена. Отворите врата уређаја и оставите уређај да се охлади. После тога, завршите поступак сушења.

Поврће

Храна	Температура (°C)	Време (h)	Ниво решетке	
			један положај	два положаја
Пасуљ	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Паприке	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Поврће за кисељење	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Печурке	50 - 60	6 - 8	3	2 / 4
Зачинско биље	40 - 50	2 - 3	3	2 / 4

Воће

Храна	Температура (°C)	Време (h)	Ниво решетке	
			један положај	два положаја
Шљиве	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Кајсије	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Кришке јабуке	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Крушке	60 - 70	6 - 9	3	2 / 4

11.13 AirFry

Пекарски производи

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Кроасани, замрзнути	прибл. 350 g	180 - 220	15 - 30	3
Пециво од лиснатог теста, замрзнуто	прибл. 400 g	180 - 220	15 - 35	3
Пециво од лиснатог теста, свеже	прибл. 300 g	180 - 220	15 - 35	3
Пица, замрзнута	прибл. 340 g	180 - 220	20 - 35	3

Производи од кромпира

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Помфрит, замрзнут	прибл. 650 g	180 - 220	20 - 30	3
Помфрит, дебео, замрзнут	прибл. 600 g	180 - 220	20 - 30	3
Исечени кромпир, замрзнут	прибл. 650 g	180 - 220	15 - 25	3
Исечен кромпир/крокети	прибл. 450 g	180 - 220	15 - 30	3

Свеже поврће

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Тиквица, кришке, свеже ¹⁾	прибл. 500 g	180 - 220	25 - 35	3

¹⁾ додајте 1 кашицу маслиновог уља како се не би лепиле

Остало

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Шницле, замрзнуте	прибл. 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Гамбори у тесту за печење, замрзнути	прибл. 200 g	180 - 220	15 - 25	3
Прстенови од лигњи, замрзнути	прибл. 250 g	180 - 220	15 - 25	3
Пилећи крокети, замрзнути	прибл. 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Рибљи штапићи, замрзнути	прибл. 500 g	180 - 220	15 - 25	3

12. РЕРНА – НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

**УПОЗОРЕЊЕ!**

Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 Напомене у вези са чишћењем

**Средства за чишћење**

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

За чишћење металних површина користите раствор средства за чишћење.

Очистите мрље благим детерџентом.



Свакодневна употреба

Очистите унутрашњост рерне након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.

Не одлажите храну у рерни дуже од 20 минута. Након сваке употребе, осушите унутрашњост меком крпом.



Прибор

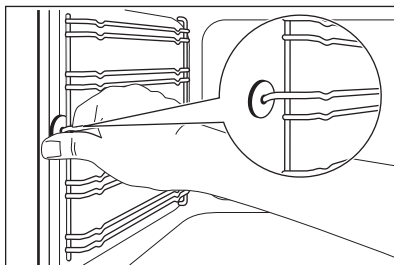
Након сваке употребе, очистите сав пибор и оставите га да се осуши. Користите меку крпу са топлом водом и благим детерџентом. Немојте прати прибор у машини за прање судова (изузев из плекх AirFry).

Не чистите прибор са нелепљивим премазом и AirFry плекхом помоћу абразивних средстава за чишћење или предмета са оштрим ивицама.

12.2 Чишћење плекх AirFry

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

Може се чистити и у машини за прање судова.

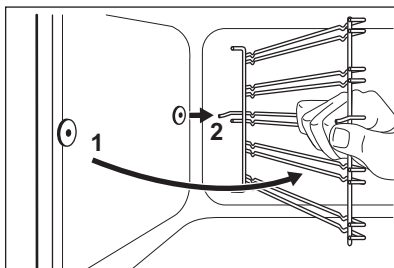


2. Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.

12.3 Рерне од нерђајућег челика или алуминијума

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

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



Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.

12.4 Скидање подршке решетке

Да бисте очистили рерну, уклоните подршке за решетке.

1. Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.

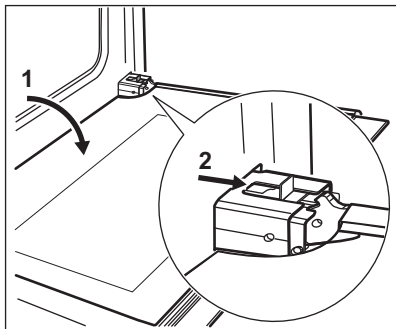


ОПРЕЗ

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

12.5 Уклањање врата пећнице

Како би чишћење било једноставније, уклоните врата пећнице.



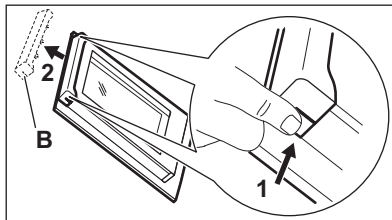
1. Отворите врата до краја.
2. Померајте клизач док не чујете клик.
3. Затворите врата док се клизач не закључа.
4. Скините врата.
Да бисте скинули врата, најпре их са једне, а затим са друге стране повуците према споља.

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

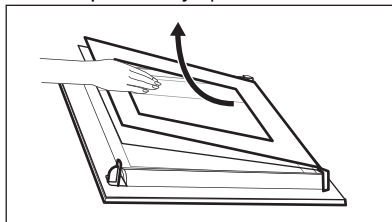
12.6 Скидање и чишћење стаклених плоча

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

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



2. Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.
3. Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и једну по једну их извуците нагоре из вођице.



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

12.7 Замена лампице



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.
Лампица може бити врућа.

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

Сијалица са задње стране



Стаклени поклопац сијалице налази се на задњем крају пећнице.

1. Окрените стаклени поклопац за лампу супротно кретању казаљке на сату како бисте га скинули.
2. Очистите стаклени поклопац.
3. Замените сијалицу пећнице одговарајућом сијалицом која је отпорна на топлоту до 300 °С.

Користите исти тип сијалице за пећницу.

4. Поставите стаклени поклопац.

12.8 Вађење фиоке

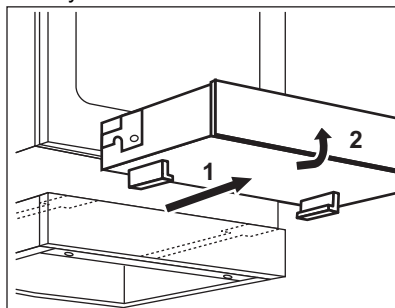


УПОЗОРЕЊЕ!

Када се пећница користи, фиока може да се загреје. Немојте да у њој чувате запаљиве предмете (нпр. средства за чишћење, пластичне кесе, рукавице за пећницу, папир, спрејеве за чишћење итд).

Фиока испод пећнице може да се скине ради чишћења.

1. Извучите фиоку све док се не заустави.



2. Подигните фиоку под благим углом и извадите је са шине за подршку фиоке.

Уметање фиоке:

1. Да бисте убацили фиоку, потребно је да је поставите на шине за подршку фиоке. Проверите да ли су носачи правилно налегли на шине
2. Спуштајте фиоку док не легне у хоризонтални положај и гурните је ка унутра.

13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

13.1 Шта учинити ако...

Проблем	Могући узрок	Решење
Не можете да укључите уређај.	Уређај није укључен у струју или није правилно прикључен.	Проверите да ли је уређај правилно укључен у струју.
Не можете да укључите уређај.	Осигурач је прегорео.	Проверите да осигурач није узрок квара. Уколико осигурач непрекидно прегореве, обратите се квалификованом, овлашћеном електричару.

Проблем	Могући узрок	Решење
Индикатор преостале топлоте се не укључује.	Зона за кување није загрејана јер је коришћена у кратком периоду.	Уколико је зона радила довољно дуго да буде загрејана, обратите се овлашћеном сервисном центру.
Рерна се не загрева.	Рерна је деактивирана.	Активирајте рерну.
Рерна се не загрева.	Сат није подешен.	Подесите сат.
Рерна се не загрева.	Нису обављена неопходна подешавања.	Проверите да ли су сва подешавања исправна.
Лампица не ради.	Лампица је неисправна.	Замените лампицу.
На дисплеју се приказује „12.00“.	Дошло је до нестанка струје.	Поново подесите сат.
Пара и кондензација се таложе на храни и у унутрашњости рерне.	Јело је остало у рерни превише дуго.	Не остављајте јело у рерни дуже од 15-20 минута након што се процес печења заврши.

13.2 Подаци о сервисирању

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

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким

карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости рерне. Немојет уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости рерне.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:	
Модел (MOD.)
Број производа (PNC)
Серијски број (S.N.)

14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

14.1 Информације о производу за плочу за кување према Уредби (ЕУ) 66/2014

Идентификација модела	LKR64021AX LKR64021AW
Врста плоче за кување	Плоча за кување унутар самостојећег шпорета
Број зона за кување	4
Технологија загревања	Грејач са зрачењем

Пречник кружних зона за кување (Ø)	Предња лева	21,0 цм
	Задња лева	14,5 цм
	Предња десна	14,5 цм
	Задња десна	18,0 цм
Потрошња енергије по зони за кување (EC electric cooking)	Предња лева	182,3 Wh/kg
	Задња лева	181,8 Wh/kg
	Предња десна	181,8 Wh/kg
	Задња десна	182,1 Wh/kg
Потрошња енергије плоче за кување (EC electric hob)		182,0 Wh/kg

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

14.2 Плоча за кување – уштеда енергије

Током свакодневног кувања можете да уштедите енергију ако уважите следеће савете.

- Када загревате воду, користите само онолико воде колико Вам треба.

- Уколико је могуће, увек поклопите посуђе за кување.
- Ставите посуђе на зону за кување пре него што је активирате.
- Дно посуђа треба да има исти пречник као и зона за кување.
- Мање посуђе ставите на мање зоне за кување.
- Ставите посуђе за кување директно на средину зоне за кување.
- Искористите преосталу топлоту да подгрејете или отопите храну.

14.3 Информације о производу за рерне и Лист са информацијама о производу*

Назив добављача	Electrolux	
Идентификација модела	LKR64021AX LKR64021AW	
Индекс енергетске ефикасности	95.3	
Класа енергетске ефикасности	А	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.95 kWh/циклусу	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.82 kWh/циклусу	
Број шупљина у рерни	1	
Извор топлоте	Електрична струја	
Запремина	73 l	
Тип рерне	Рерна унутар самостојећег шпорета	
Маса	LKR64021AX	46.6 kg
	LKR64021AW	46.6 kg

* За Европску унију у складу са прописима ЕУ 65/2014 и 66/2014.
 За Републику Белорусију у складу са СТВ 2478-2017, додатак G; СТВ 2477-2017, Анекси А и В.
 За Украјину у складу са 568/32020.

Класа енергетске ефикасности није применљива за Русију.

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

14.4 Пећница - уштеда енергије



Ова пећница има функције које вам помажу да уштедите енергију током свакодневног кувања.

Проверите да ли су врата пећнице затворена када пећница ради. Не отварајте врата пећнице сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување да бисте повећали уштеду енергије.

Кад је то могуће, немојте да загревате пећницу пре кувања.

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

Кување са вентилатором

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

Преостала топлота

Када је време печења дуже од 30 мин., смањите температуру пећнице на минимум, 3–10 минута пре истека краја кувања. Месо ће наставити да се пече користећи преосталу топлоту у рерни.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.


Одржавање хране топлотом


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

Влажно печење уз вентил.

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

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

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

KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	39
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	41
3. NAMESTITEV.....	44
4. OPIS IZDELKA.....	46
5. PRED PRVO UPORABO.....	46
6. KUHALNA PLOŠČA - VSAKODNEVNA UPORABA.....	47
7. KUHALNA PLOŠČA - NAMIGI IN NASVETI.....	48
8. KUHALNA PLOŠČA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	49
9. PEČICA - VSAKODNEVNA UPORABA.....	49
10. PEČICA - ČASOVNE FUNKCIJE.....	52
11. PEČICA - NAMIGI IN NASVETI.....	53
12. PEČICA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	65
13. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	67
14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	68
15. SKRB ZA OKOLJE.....	70

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



Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop

SKRB 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 platformo.
- Naprave ne upravljajte z zunanjo programsko uro ali 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 NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak izklopite napravo in nato prekrijte ogenj, npr. s pokrovom ali požarno odejo.
- **POZOR:** Kuhanje je treba nadzorovati. Kratkotrajno kuhanje je treba stalno nadzorovati.
- **OPOZORILO:** Nevarnost požara: Ne shranjujte predmetov na kuhalnih površinah.
- Naprave ne čistite s paro.
- Za čiščenje steklenih vrat ali stekla pokrovov kuhlne plošče ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Na površino kuhlne plošče ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, 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 se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- Pripomočke ali posodo vedno odstranjujte iz pečice ali postavljajte vanjo z zaščitnimi rokavicami.
- Pred vzdrževalnimi deli prekinite napajanje.

- **OPOZORILO:** Pred zamenjavo žarnice mora biti naprava izklopljena, da preprečite možnost udara električnega toka.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati predstavnik proizvajalca, pooblaščenega servisnega centra ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- Bodite previdni, ko se dotikate predala za shranjevanje. Lahko se močno segreje.
- Za odstranitev nosilcev rešetk najprej povlecite sprednji del nosilcev rešetk in nato zadnjega od stranskih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- V primeru fiksnega ožičenja uporabite stikalo za odklop iz omrežja 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.

2.3 Uporaba



OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb in opeklin.
Nevarnost električnega udara.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko pride do izpusta vročega zraka.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.



OPOZORILO!

Obstaja nevarnost požara in eksplozije.

- Maščobe in olja lahko ob segrevanju sproščajo vnetljive hlape. Plamenov ali segretyh predmetov ne približujte maščobam in olju, kadar kuhate z njimi.
- Hlapi, ki jih sprošča zelo vroče olje, lahko povzročijo spontani vžig.
- Rahljeno 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.
- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Vroče posode ne postavljajte na nadzorno ploščo.
- Ne dovolite, da iz posode povre vsa tekočina.
- Pazite, da predmeti ali posoda ne padejo na napravo. Površina se lahko poškoduje.
- Ne vklaplajte kuhališč, na katerih je prazna posoda ali pa so sploh ni nobene posode.
- Posoda, ki je izdelana iz litega železa ali aluminija oz. ima poškodovano dno, lahko povzroči praske. Te predmete vedno dvignite, kadar jih morate premakniti na kuhalni površini.

2.4 Nega in čiščenje



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.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Preostala maščoba ali hrana v napravi lahko povzroči požar.
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Pečico in vrata morate po vsaki uporabi obrisati do suhega. Para, ki se ustvari med delovanjem pečice, kondenzira na stenah pečice in lahko povzroči korozijo. Če želite zmanjšati kondenzacijo, vklopite napravo 10 minut pred začetkom priprave hrane.

- 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 zadušitve.

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

3. NAMESTITEV



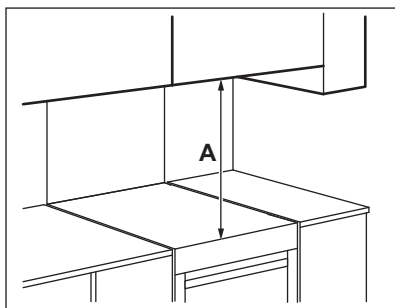
OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

3.1 Tehnični podatki

Mere	
Višina	847 - 867 mm
Širina	596 mm
Globina	600 mm

3.2 Namestitev naprave

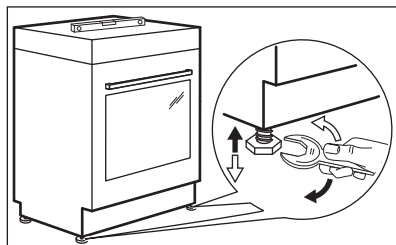
Svojo prostostoječo napravo lahko postavite tako, da ima omarico na eni ali obeh straneh ali da stoji v kotu.



Najmanjše razdalje

Mera	mm
A	685

3.3 Namestitev naprave v vodoraven položaj



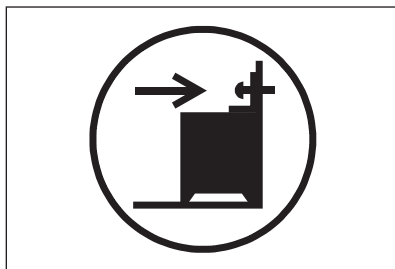
S pomočjo majhnih nog na dnu naprave poravnajte zgornjo površino naprave z drugimi površinami.

3.4 Zaščita pred nagibanjem



POZOR!

Namestite zaščito pred nagibanjem, da preprečite prevračanje naprave ob napačni obtežitvi. Zaščita pred nagibanjem deluje samo v primeru, ko napravo postavite na pravo mesto. Naprava ima nalepljene simbole, prikazane na slikah (če je primerno), ki vas opozarjajo na namestitev zaščite pred nagibanjem.



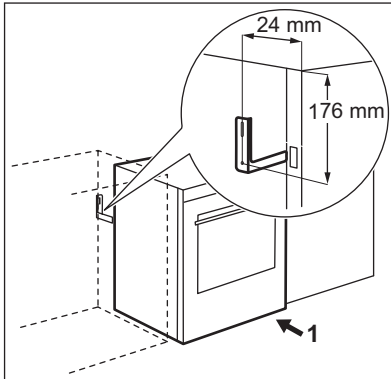
POZOR!

Zaščita pred nagibanjem mora biti nameščena na pravi višini.

Poskrbite, da bo površina za napravo gladka.

1. Preden namestite zaščito pred nagibanjem, določite ustrezno višino in področje za napravo.

2. Zaščito pred nagibanjem namestite 176 mm navzdol od vrhnje površine naprave in 24 mm od leve strani naprave v odprtino na nosilcu. Oglejte si sliko. Privijte jo v trden material ali pa uporabite primerno ojačitev (steno).
3. Odprtina se nahaja na levi strani hrbtne strani naprave. Oglejte si sliko. Napravo namestite na sredini med omarici (1). Če je prostor med omaricama večji od širine naprave, morate prilagoditi stranske mere, da bo naprava stala na sredini.



Ta naprava je dobavljena brez vtiča ali napajalnega kabla.

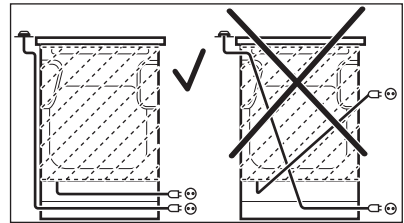
Primerne vrste kablov za različne faze:

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



OPOZORILO!

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



3.5 Električna napeljava

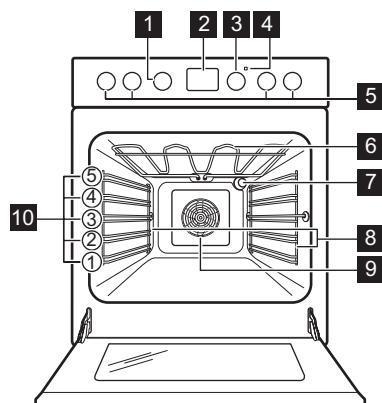


OPOZORILO!

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

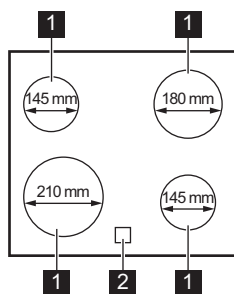
4. OPIS IZDELKA

4.1 Splošni pregled



- 1 Gumb za funkcije pečice
- 2 Prikazovalnik
- 3 Gumb za nastavitev temperature
- 4 Prikazovalnik/simbol temperature
- 5 Gumbi za kuhalno ploščo
- 6 Grelnik
- 7 Žarnica
- 8 Nosilec police, snemljiv
- 9 Ventilator
- 10 Položaji polic

4.2 Pregled kuhalne plošče



- 1 Kuhališče
- 2 Indikator akumulirane toplote

4.3 Pripomočki

- **Mreža za pečenje**
Za posodo, modele, pečenke.
- **Univerzalni pekač**
Za kolače in piškote. Za peko in pečenje ali kot posoda za zbiranje maščobe.

- **AirFry**
Za pečenje živil z manj olja ali brez papirja za peko.
- **Predal za shranjevanje**
Predal za shranjevanje se nahaja pod pečico.

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.

Pritisnjajte , dokler ne začne indikator za uro utripati.
Za nastavitev novega časa glejte »Nastavitev časa«.

5.4 Predgrevanje

Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.


1. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo.
2. Pečica naj deluje eno uro.
3. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo.
4. Pečica naj deluje 15 minut.
5. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo.
6. Pečica naj deluje 15 minut.
7. Pečico izklopite in pustite, da se ohladi.


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 Stopnja kuhanja


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

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

Obrnite gumb za izbrano kuhališče na potrebno stopnjo kuhanja.

Za zaključek kuhanja obrnite gumb v položaj za izklop.

6.2 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 kuhalna 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 kuhalno ploščo.



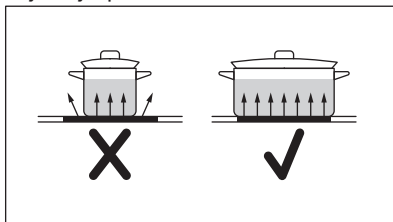
Posode z dnom z izrazitimi robovi ali izboklinami, npr. litoželezne posode, ne uporabljajte na steklokeramični plošči. Na ta način lahko trajno opraskate ali poškodujete površino kuhalne plošče.



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

Če želite varčevati z energijo in zagotoviti pravilno delovanje kuhalne

plošče, mora imeti dno posode ustrezen najmanjši premer.



7.2 Minimalni premer kuhinjske posode

Kuhališče	Premer kuhinjske posode (mm)	Moč (W)
Levo zadaj	125 - 145	1200
Desno zadaj	150 - 180	1800
Desno spredaj	125 - 145	1200
Levo spredaj	180 - 210	2300

7.3 Primeri kuhanja



Podatki v razpredelnici so samo za orientacijo.

Stopnja kuhanja	Uporaba:	Čas (min.)	Nasveti
$\frac{1}{2}$ - 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.

Stopnja kuhanja	Uporaba:	Čas (min.)	Nasveti
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, za-rebrnice, 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	Prekuhanje 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 raztopino vode in kisa ter očistite stekleno površino s krpo.

9. PEČICA - VSAKODNEVNA UPORABA



OPOZORILO!









Oglejte si poglavja o varnosti.

9.1 Funkcije pečice



OPOZORILO!

Pred postopkom kuhanja ali med njim ne vlivajte nobenih tekočin v vboklino pečice. Obstaja nevarnost poškodb.

Simbol	Funkcija pečice	Aplikacija
0	Položaj izklopa	Pečica je izklopljena.
	Vroči zrak	Za pečenje na do dveh položajih rešetk hkrati in za sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri Konvencionalno kuhanje.
 	Nastavitev za pizzo /AirFry	Za pečenje na enem položaju rešetke za večjo popečenost in hrustljivo dno. /Za pečenje živil z manj olja ali brez papirja za peko. Za jedi, kot je ocvrt krompirček ali pizza.
	Konvencionalno kuhanje	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.
	Sušenje	Za sušenje narezanega sadja, zelenjave in gob.
	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. Tudi za gratiniranje in dodatno zapečenost.
	Vlažno pečenje	Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Za navodila za pečenje si oglejte poglavje »Namigi in nasveti«, Vlažno pečenje. 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«, Varčevanje z energijo. Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti v skladu z EN 60350-1. Ko uporabite to funkcijo, luč samodejno ugasne.



Živila lahko odtajate s pomočjo funkcije Vlažno pečenje, ne da bi nastavili temperaturo.

9.2 Vklp in izklp pečice

i Od modela je odvisno, ali ima naprava simbole, indikatorje ali lučke tipk:

- Indikator zasveti, ko se pečica segreje.
- Lučka zasveti, ko pečica deluje.
- Simbol prikazuje, ali je z gumbom izbrano eno izmed kuhališč, katera izmed funkcij pečice ali temperatura.

1. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
2. Obrnite gumb za nastavev temperature, da izberete želeno temperaturo.
3. Če želite izklopiti pečico, obrnite gumba za funkcije pečice in nastavev temperature v položaj za izklp.

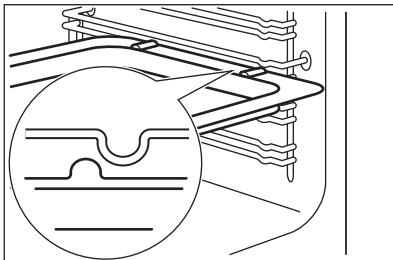
9.3 Ventilator za hlajenje

Ko pečica deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, ki ohranja površine pečice hladne. Če pečico izklopite, ventilator za hlajenje deluje še naprej, dokler se pečica ne ohladi.

9.4 Vstavljanje dodatne opreme pečice

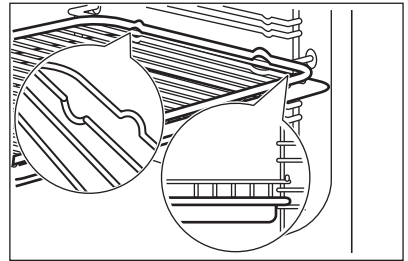
Univerzalni pekač:

Globok pekač potisnite med vodili nosilca rešetke.



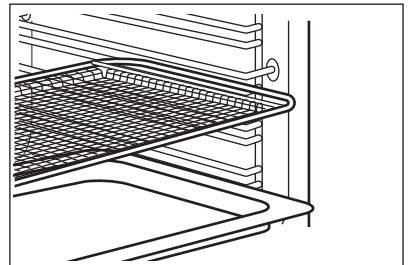
Mreža za pečenje in globok pekač skupaj:

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



AirFry pekač:

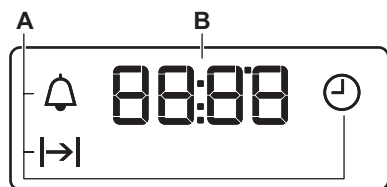
Pekač AirFry postavite na tretji položaj rešetke. Pekač za pecivo postavite na prvi položaj rešetke.



- Vsa dodatna oprema ima majhne zareze na vrhu desne in leve strani za večjo varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju.
- Visok rob okrog rešetke je varovalo, ki preprečuje zdrs posode.

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.

10.3 Časovne funkcije

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

10.4 Nastavitev TRAJANJA

1. Nastavite funkcijo in temperaturo pečice.
2. Pritisčajte 🕒, 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.

10.5 Nastavljanje ODŠTEVALNE URE

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

11. 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.

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

Torte in peciva, ki jih pečete na različnih višinah, ne bodo enakomerno zapečeni. Če pride do neenakomernega porjavenja, ni treba spreminjati nastavitve temperature. Razlike se med pečenjem izenačijo.

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

11.1 Peka

Za prvo peko uporabite nižjo temperaturo.

11.2 Nasveti za peko

Rezultati peke	Možen vzrok	Rešitev
Kolač spodaj ni dovolj pečen.	Položaj rešetke ni pravi.	Kolač prestavite nižje.
Kolač se je sesedel in je vlažen ali neenakomerne sestave.	Temperatura pečice je previsoka.	Naslednjič nastavite nekoliko nižjo temperaturo pečice.
	Temperatura pečice je previsoka in čas pečenja prekratek.	Naslednjič nastavite daljši čas pečenja in nižjo temperaturo.
Kolač je presuh.	Temperatura pečice je prenizka.	Naslednjič nastavite višjo temperaturo pečice.
	Predolg čas pečenja.	Naslednjič nastavite krajši čas pečenja.
Kolač se ni enakomerno spekel.	Temperatura pečice je previsoka in čas pečenja prekratek.	Naslednjič nastavite daljši čas pečenja in nižjo temperaturo.
	Biskvitno testo ni enakomerno porazdeljeno.	Naslednjič enakomerno porazdelite testo po pekaču.
Kolač ni pečen v času, kot je navedeno v receptu.	Temperatura pečice je prenizka.	Naslednjič nastavite nekoliko višjo temperaturo pečice.

11.3 Vroči zrak

Peka na enem nivoju

Peka v modelih

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Šarkelj ali brioš	150 - 160	50 - 70	2
Peščeni kolač/angleški sadni kolač	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Biskvit brez maščob	150 - 160 ¹⁾	25 - 40	3
Kolač iz krhkega testa	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Kolač iz umešanega testa	150 - 170	20 - 25	2
Jabolčna pita (2 modela Ø 20 cm, diagonalno zamaknjena)	160	60 - 90	2 - 3

1) Pečico predhodno segrejte.

Torte/pecivo/kruhki na pekaču

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Kolač z drobljencem	150 - 160	20 - 40	3
Sadni kolač (iz kvašenega/umešanega testa) ¹⁾	150	35 - 55	3
Sadni kolač iz krhkega testa	160 - 170	40 - 80	3

1) Uporabite globok pekač.

Drobno pecivo

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Piškoti iz krhkega testa	150 - 160	10 - 20	3
Masleni piškoti/pecivo iz krhkega testa	140	20 - 35	3
Piškoti iz umešanega testa	150 - 160	15 - 20	3
Beljakovo pecivo, poljubčki	80 - 100	120 - 150	3
Makroni	100 - 120	30 - 50	3
Piškoti iz kvašenega testa	150 - 160	20 - 40	3
Pecivo iz listnatega testa	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Kruhki/Žemlje	160 ¹⁾	10 - 35	3

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Drobno pecivo (20 kosov/pekač)	150 ¹⁾	20 - 35	3

1) Pečico predhodno segrejte.

Razpredelnica za narastke in gratinirane jedi

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Francoske štručke s stopljenim sirom	160 - 170 ¹⁾	15 - 30	1
Polnjena zelenjava	160 - 170	30- 60	1

1) Pečico predhodno segrejte.

Peka na več nivojih

Torte/pecivo/kruhki na pekaču

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
			2. položaj
Princeskini krofi/Éclair	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	2 / 4
Drobljenec	150 - 160	30 - 45	2 / 4

1) Pečico predhodno segrejte.

Piškotni/small cakes/pecivo/rulade

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
			2. položaj
Piškotni iz krhkega testa	150 - 160	20 - 40	2 / 4
Masleni piškoti/pecivo iz krhkega testa	140	25 - 45	2 / 4
Piškotni iz umešanega testa	160 - 170	25 - 40	2 / 4
Beljakovi piškoti, poljubčki	80 - 100	130 - 170	2 / 4
Makroni	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Piškotni iz kvašenega testa	160 - 170	30 - 60	2 / 4
Pecivo iz listnatega testa	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	2 / 4
Kruhki/Žemlje	180 ¹⁾	25- 40	2 / 4
Drobno pecivo (20 kosov/pekač)	150 ¹⁾	20 - 40	2 / 4

1) Pečico predhodno segrejte.

11.4 Peka z gretjem zgoraj in spodaj na enem nivoju

Peka v modelih

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Šarkelj ali brioš	160 - 180	50 - 70	2
Peščen kolač / Sadni kolač	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Biskvit brez maščob	170 ¹⁾	25 - 40	3
Kolač iz krhkega testa	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	2
Kolač iz umešanega testa	170 - 190	20 - 25	2
Jabolčna pita (2 modela, Ø 20 cm, postavljena diagonalno)	180	60 - 90	1 - 2
Pikantna pita (npr. lotarinška špehovka)	180 - 220	35 - 60	1
Skutna pogača	160 - 180	60 - 90	1 - 2

¹⁾ Pečico predhodno ogrejte.

Torte / pecivo / kruhki na pekaču

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Pletenica / Pleten kolač	170 - 190	40 - 50	2
Božični kolač	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Kruh (rženi kruh): 1. Prvi del peke. 2. Drugi del peke.	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 ¹⁾	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Princeskini krofi / Éclair	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Rulada	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Kolač z drobljencem	160 - 180	20 - 40	3
Maslen kolač z mandlji / sladko pecivo	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Sadni kolač (iz kvašenega / umešanega testa) ²⁾	170	35 - 55	3
Sadni kolač iz krhkega testa	170 - 190	40 - 60	3
Pecivo iz kvašenega testa z občutljivimi nadevi (npr. skuto, smetano, jajčno kremo)	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3
Pizza (zelo obložena)	190 - 210 ¹⁾	30 - 50	1 - 2

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Pizza (tanka)	220 - 250 ¹⁾	15 - 25	1 - 2
Nevzhajan kruh	230 - 250	10 - 15	1
Pite (švicarske)	210 - 230	35 - 50	1

1) Pečico predhodno ogrejte.

2) Uporabite globok pekač.

Drobno pecivo

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Piškti iz krhkega testa	170 - 190	10 - 20	3
Masleni piškoti / pecivo iz krhkega testa	160 ¹⁾	20 - 35	3
Piškti iz umešanega testa	170 - 190	20 - 30	3
Beljakovo pecivo, poljubčki	80 - 100	120 - 150	3
Makroni	120 - 130	30 - 60	3
Piškti iz kvašenega testa	170 - 190	20 - 40	3
Drobno pecivo iz listnatega testa	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Kruhki/Žemlje	190 - 210 ¹⁾	10 - 55	3
Tortice (20 kosov/pekač)	170 ¹⁾	20 - 30	3 - 4

1) Pečico predhodno ogrejte.

Razpredelnica za narastke in gratinirane jedi

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Narastek s testeninami	180 - 200	45 - 60	1
Lazanja	180 - 200	35 - 50	1
Gratinirana zelenjava	180 - 200 ¹⁾	15 - 30	1
Francoske štručke s stopljenim sirom	200 - 220 ¹⁾	15 - 30	1
Sladki narastki	180 - 200	40 - 60	1
Ribji narastek	180 - 200	40 - 60	1
Polnjena zelenjava	180 - 200	40 - 60	1

1) Pečico predhodno ogrejte.

11.5 Program za pizzo

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Pizza (tanka) ¹⁾	200 - 230 ²⁾	10 - 20	1 - 2
Pizza (zelo obložena) ¹⁾	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Pite	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Špinačni narastek	160 - 180	45 - 60	1 - 2
Quiche Lorraine (pikantna pita)	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Švicarska pita	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Skutna pogača	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Jabolčni kolač, obložen	150 - 170	50 - 60	1 - 2
Zelenjavna pita	160 - 180	50 - 60	1 - 2
Nevzhajan kruh	230 - 250 ²⁾	10 - 20	2 - 3
Kolač iz krhkega testa	160 - 180 ²⁾	45 - 55	2 - 3
Flammekuchen	230 - 250 ²⁾	12 - 20	2 - 3
Piroge (ruska različica prepog-njenke)	180 - 200 ²⁾	15 - 25	2 - 3

1) Uporabite globok pekač.

2) Pečico predhodno ogrejte.

11.6 Vlažno pečenje

Kruh in pica

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Žemlje	180	25 - 35	3
Zamrznjena pizza, 350 g	190	25 - 35	3

Kolači v pekaču

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Rulada	180	20 - 30	3
Rjavčki (brownies)	180	30 - 40	3

Kolači v modelu

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Soufflé	200	30 - 40	3
Testo za kolač	180	20 - 30	3
Viktorijin kolač	150	25 - 35	3

Ribe

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Ribe v vrečkah, 300 g	180	25 - 35	3
Cela riba, 200 g	180	25 - 35	3
Ribji fileti, 300 g	180	25 - 35	3

Meso

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Meso v vrečki, 250 g	200	25 - 35	3
Nabodala, 500 g	200	30 - 40	3

Majhni pečeni kosi

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Piškoti	180	25 - 35	3
Makroni	160	25 - 35	3
Mafini	180	25 - 35	3
Slani krekerji	170	20 - 30	3
Piškoti iz krhkega testa	150	25 - 35	3
Tarti	170	15 - 25	3

Vegetarijansko

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Mešana zelenjava v vrečki, 400 g	180	25 - 35	3
Omleta	200	20 - 30	3
Zelenjava v pekaču, 700 g	180	25 - 35	3

11.7 Nasveti za pečenje

Uporabite posodo, ki je odporna na toploto.

Pusto meso pecite pokrito (uporabite lahko aluminijasto folijo).

Velike kose mesa pecite neposredno v pekaču ali na rešetki nad pekačem.

V pekač nalijte nekaj vode, da se maščobne kapljice ne prižgejo.

Meso po 1/2 do 2/3 časa peke obrnite.

Meso in ribe pecite v večjih kosih (s težo najmanj 1 kg).

Kose mesa med pečenjem večkrat prelijte z lastnim sokom.

11.8 Pečenje z gretjem zgoraj in spodaj

Govedina

Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Dušena govedina	1 - 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1
Goveja pečenka ali file: na cm debeline manj zapečen		230 - 250 ¹⁾	6 - 8	1
Goveja pečenka ali file: na cm debeline srednje zapečen		220 - 230	8 - 10	1
Goveja pečenka ali file: na cm debeline dobro zapečen		200 - 220	10 - 12	1

¹⁾ Pečico predhodno ogrejte.

Svinjina

Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Pleče, vrat, šunka	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Kotlet, rebrca	1 - 1,5 kg	180 - 190	60 - 90	1
Mesna štruca	750 g - 1 kg	170 - 190	50 - 60	1
Svinjska krača (predhodno kuhana)	750 g - 1 kg	200 - 220	90 - 120	1

Teletina

Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Pečena teletina ¹⁾	1 kg	210 - 220	90 - 120	1
Telečja krača	1,5 - 2 kg	200 - 220	150 - 180	1

¹⁾ Uporabljajte zaprto posodo za pečenje mesa.

Jagnjetina

Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Jagnje-stegno, pečena jagnjetina	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Jagnječji hrbet	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	1

Divjačina

Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Zajčji hrbet, zajčje stegno	do 1 kg	220 - 240 ¹⁾	30 - 40	1
Srnin/jelenov hrbet	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Divjačinsko bedro	1,5 - 2 kg	200 - 210	90 - 120	1


¹⁾ Pečico predhodno ogrejte.

Perutnina

Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Porcije perutnine	200 - 250 g na osebo	220 - 250	20 - 40	1
Pol piščanca	400 - 500 g na osebo	220 - 250	35 - 50	1
Piščanec, pitanec	1 - 1,5 kg	220 - 250	50 - 70	1
Raca	1,5 - 2 kg	210 - 220	80 - 100	1
Gos	3,5 - 5 kg	200 - 210	150 - 180	1
Puran	2,5 - 3,5 kg	200 - 210	120 - 180	1
Puran	4 - 6 kg	180 - 200	180 - 240	1

Riba

Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Cela riba	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 70	1

11.9 Pečenje z infra pečenjem **Govedina**

Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Goveja pečenka ali file: manj zapečen	na cm debeline	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Goveja pečenka ali file: srednje zapečen	na cm debeline	180 - 190	6 - 8	1
Goveja pečenka ali file: dobro zapečen	na cm debeline	170 - 180	8 - 10	1

¹⁾ Pečico predhodno ogrejte.

Svinjina

Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Pleče, vrat, šunka	1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kotlet, rebrca	1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Mesna štruca	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Svinjska krača (predhodno kuhana)	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Teletina

Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Telečja pečenka	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Telečja krača	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Jagnjetina

Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Jagnje-stegno, pečena jagnjetina	1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	1
Jagnječji hrbet	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Perutnina

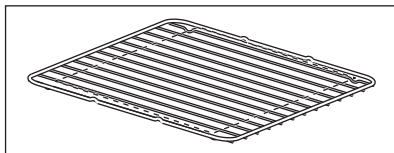
Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Porcije perutnine	200 - 250 g na osebo	200 - 220	30 - 50	1
Pol piščanca	400 - 500 g na osebo	190 - 210	35 - 50	1
Piščanec, pitanec	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Raca	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Gos	3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Puran	2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	1
Puran	4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	1

11.10 Žar na splošno**OPOZORILO!**

Ko pečete na žaru, imejte vrata pečice vedno zaprta.

- Na žaru vedno pecite z najvišjo temperaturno nastavitvijo.

- Rešetko vstavite na višino, kot je priporočeno v razpredelnici za pečenje na žaru.
- Globok pekač za zbiranje maščobe vedno vstavite na prvi položaj rešetk.
- Pecite samo ravne kose mesa ali ribe.



Področje za pečenje na žaru je na sredini rešetke.

11.11 Veliki žar

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)		Položaj rešetk
		1. stran	2. stran	
Burgerji	najv. 1)	9 - 15	8 - 13	4
Svinjski file	najv.	10 - 12	6 - 10	4
Klobase	najv.	10 - 12	6 - 8	4
Goveji zrezki, telečji zrezki	najv.	7 - 10	6 - 8	4
Popečen kruh	najv. 1)	1 - 4	1 - 4	4 - 5
Popečen kruh z nadevom	najv.	6 - 8	-	4

1) Pečico predhodno ogrejte.

11.12 Sušenje

Na rešetke položite papir za peko.

Za najboljše rezultate: po polovici časa izklopite napravo. Odprite vrata naprave

in pustite, da se ohladi. Po tem dokončajte postopek sušenja.

Zelenjava

Jed	Temperatura (°C)	Čas (h)	Položaj rešetk	
			1. položaj	2. položaj
Fižol	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Paprika	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Jušna zelenjava	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Gobe	50 - 60	6 - 8	3	2 / 4
Zelišča	40 - 50	2 - 3	3	2 / 4

Sadje

Jed	Temperatura (°C)	Čas (h)	Položaj rešetk	
			1. položaj	2. položaj
Slive	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4

Jed	Temperatura (°C)	Čas (h)	Položaj rešetk	
			1. položaj	2. položaj
Marelice	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Jabolčni krhliji	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Hruške	60 - 70	6 - 9	3	2 / 4

11.13 AirFry

Pekovski izdelki

Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Rogljčki, zamrznjeni	pribl. 350 g	180 - 220	15 - 30	3
Pecivo iz listnatega testa, zamrznjeno	pribl. 400 g	180 - 220	15 - 35	3
Pecivo iz listnatega testa, sveže	pribl. 300 g	180 - 220	15 - 35	3
Pizza, zamrznjena	pribl. 340 g	180 - 220	20 - 35	3

Krompirjevi izdelki

Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Ocvrti krompir, zamrznjen	pribl. 650 g	180 - 220	20 - 30	3
Ocvrti krompir, debele rezine, zamrznjen	pribl. 600 g	180 - 220	20 - 30	3
Krompirjevi krhliji, zamrznjeni	pribl. 650 g	180 - 220	15 - 25	3
Kroketi	pribl. 450 g	180 - 220	15 - 30	3

Sveža zelenjava

Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Rezine bučk, sveže ¹⁾	pribl. 500 g	180 - 220	25 - 35	3

¹⁾ 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	3
Rakci v testu, zamrznjeni	pribl. 200 g	180 - 220	15 - 25	3

Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Obročki lignjev, zamrznjeni	pribl. 250 g	180 - 220	15 - 25	3
Piščančji medaljoni, zamrznjeni	pribl. 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Ribje palčke, zamrznjene	pribl. 500 g	180 - 220	15 - 25	3

12. PEČICA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Opombe glede čiščenja



Čistilna sredstva

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

Za čiščenje kovinskih površin uporabite čistilno raztopino.

Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.



Vsakodnevna uporaba

Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanke lahko povzročijo požar.

Hrane ne shranjujte v pečici dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost posušite z mehko krpo.



Pripomočki

Vso opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite mehko krpo s toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju (razen pladnja AirFry).

Pripomočkov s premazom proti prijemanju in pekača AirFry ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

12.2 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.

12.3 Pečice iz nerjavnega jekla ali aluminija

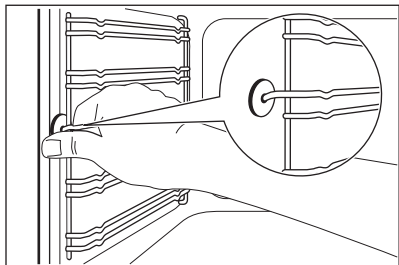
Vrata pečice čistite le z vlažno krpo ali gobico. Posušite z mehko krpo.

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

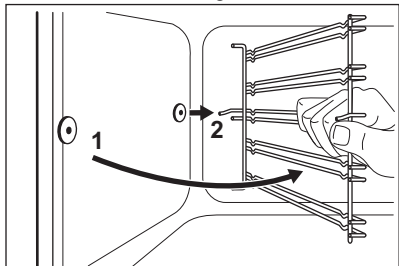
12.4 Odstranjevanje nosilcev rešetk

Za čiščenje pečice odstranite nosilce rešetk.

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



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



Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.

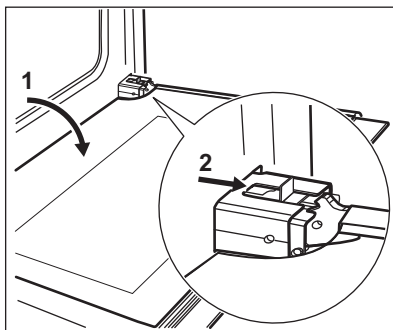


POZOR!

Poskrbite, da bo daljši pritrdilni element spredaj. Konca pritrdilnih elementov morata gledati proti zadnjemu delu. Zaradi napačne namestitve se lahko poškoduje emajl.

12.5 Odstranjevanje vrat pečice

Čiščenje bo lažje, če boste vrata sneli.



1. Vrata povsem odprite.
2. Premikajte drsnik, dokler ne zaslišite klika.
3. Vrata zapirajte, dokler se drsnik ne zaskoči.
4. Odstranite vrata.
Če želite vrata odstraniti, jih najprej povlecite navzven na eni strani in nato še na drugi.

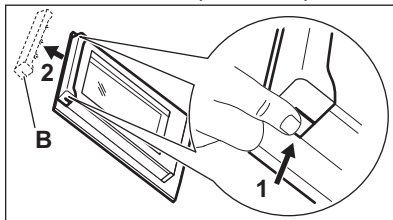
Ko so vrata očiščena, jih znova namestite v obratnem zaporedju. Ob vstavitvi vrat morate zaslišati klik. Če je treba, jih močno potisnite.

12.6 Odstranjevanje in čiščenje stekel na vratih

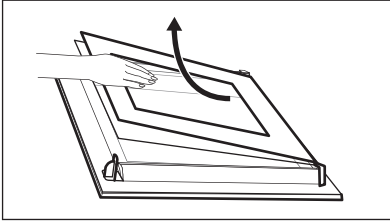


Steklo na vratih vašega izdelka je lahko druge vrste in oblike kot v primerih na slikah. Tudi število steklenih plošč se lahko razlikuje.

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



2. Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.
3. Steklene plošče primite na zgornjem delu eno za drugo in jih potegnite navzgor iz vodila.



4. Očistite steklene plošče. Plošče namestite tako, da opravite iste korake v obratnem zaporedju.

12.7 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 na zadnji steni



Steklen pokrov žarnice se nahaja na zadnji steni pečice.

1. Steklen pokrov žarnice obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca in ga snemite.
2. Očistite steklen pokrov.
3. Žarnico v pečici zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C. Uporabite enako vrsto žarnice.

13. ODPRAVLJANJE TEŽAV



OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

13.1 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.

4. Namestite steklen pokrov.

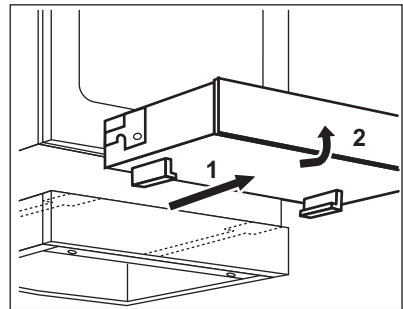
12.8 Odstranjevanje predala



OPOZORILO!
Med uporabo pečice se lahko v predalu nakopiči toplota. V njem ne hranite vnetljivih predmetov (npr. pripomočkov za čiščenje, plastičnih vrečk, rokavic, papirja, razpršila za čiščenje itd.).

Predal pod pečico lahko odstranite za čiščenje.

1. Predal vlecite, dokler se ne ustavi.



2. Predal dvignite pod rahlim kotom in odstranite s podpornih vodil predala.

Vstavljanje predala:

1. Če želite predal vstaviti, ga položite na podporna vodila. Poskrbite, da se kljukice pravilno ujamejo v vodila.
2. Predal spuščajte, dokler ni v vodoravnem položaju, in ga potisnite noter.

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Naprave ne morete vklopiti.	Pregorela je varovalka.	Preverite, ali je varovalka vzrok za motnjo. Če varovalka večkrat zapored pregori, se obrnite na električarja.
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.
Pečica se ne segreje.	Pečica je izklopljena.	Vklopite pečico.
Pečica se ne segreje.	Ura ni nastavljena.	Nastavite uro.
Pečica se ne segreje.	Potrebne nastavitve niso nastavljene.	Prepričajte se, da so nastavitve pravilne.
Luč ne sveti.	Luč je okvarjena.	Zamenjajte žarnico.
Na prikazovalniku se prikaže »12.00«.	Prišlo je do izpada električnega toka.	Ponastavite uro.
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.

13.2 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.)

14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

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

Identifikacija modela	LKR64021AX LKR64021AW
Vrsta kuhalne plošče	Kuhalna plošča znotraj samostoječega štedilnika

Število kuhališč	4	
Tehnologija segrevanja	Sevalno grelo	
Premer krožnih kuhališč (Ø)	Levo spredaj	21,0 cm
	Levo zadaj	14,5 cm
	Desno spredaj	14,5 cm
	Desno zadaj	18,0 cm
Poraba energije na kuhališče (EC electric cooking)	Levo spredaj	182,3 Wh/kg
	Levo zadaj	181,8 Wh/kg
	Desno spredaj	181,8 Wh/kg
	Desno zadaj	182,1 Wh/kg
Poraba energije kuhalne plošče (EC electric hob)	182,0 Wh/kg	

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

14.2 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.

14.3 Informacije o izdelku za pečice in informacijski list o izdelku*

Ime dobavitelja	Electrolux	
Identifikacija modela	LKR64021AX LKR64021AW	
Indeks energijske učinkovitosti	95.3	
Razred energijske učinkovitosti	A	
Poraba energije pri standardni obremenitvi ter običajnem načinu	0.95 kWh/cikel	
Poraba energije pri standardni obremenitvi in načinu z ventilatorjem	0.82 kWh/cikel	
Število prostorov za peko	1	
Toplotni vir	Elektrika	
Prostornina	73 l	
Vrsta pečice	Pečica v samostoječem štedilniku	
Teža	LKR64021AX	46.6 kg
	LKR64021AW	46.6 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 - Gospodinjski aparati za kuhanje z elektriko - 1. del: štedilniki, pečice, parne pečice in žari - Postopki za merjenje učinkovitosti delovanja.

14.4 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 tople obroke, izberite najnižjo možno nastavitve temperature.

Vlažno pečenje

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

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

www.electrolux.com/shop



867363246-B-472021

