

Uputstvo za upotrebu

ELECTROLUX električni šporet LKR64020AW

 **Electrolux**



Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

<https://tehnoteka.rs/p/electrolux-elektricni-sporet-lkr64020aw-akcija-cena/>

LKR64020AW
LKR64020AX



HR Štednjak
SR Штедњак

Upute za uporabu 2
Упутство за употребу 38

SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	3
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	5
3. POSTAVLJANJE.....	8
4. OPIS PROIZVODA.....	10
5. PRIJE PRVE UPORABE.....	11
6. PLOČA – SVAKODNEVNA UPORABA.....	11
7. PLOČA - KORISNI SAVJETI.....	12
8. PLOČA – ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	14
9. PEĆNICA – SVAKODNEVNA UPORABA	14
10. PEĆNICA - FUNKCIJE SATA.....	17
11. PEĆNICA - SAVJETI I PREPORUKE.....	18
12. PEĆNICA – ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	32
13. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	34
14. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	35
15. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	37

MISLIMO NA VAS

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

Dobro došli u Electrolux.

Posjetite naše internetske stranice:



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

www.electrolux.com/support



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop

KORISNIČKA SLUŽBA I SERVIS


Uvijek koristite originalne zamjenske dijelove.

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

Podaci se mogu naći na nazivnoj pločici.

 Upozorenje / oprez - sigurnosne informacije

 Opće informacije i savjeti

 Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

1.1 Sigurnost djece i osjetljivih osoba

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

1.2 Opća sigurnost

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

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

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

- Ako je staklokeramička / staklena površina napuknuta, isključite uređaj i iskopčajte ga iz napajanja. U slučaju da je uređaj spojen na električnu mrežu izravno pomoću razvodne kutije, uklonite osigurač i odspojite uređaj iz napajanja. U svakom slučaju obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu kako biste uklonili ili umetnuli pribor ili posuđe.
- Prije provođenja održavanja isključite napajanje.
- UPOZORENJE: Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.
- Ako je mrežni kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.
- Budite oprezni kad dirate ladicu za odlaganje. Može postati vruće.
- Da biste uklonili nosače polica, najprije povucite prednji dio nosača police, a zatim stražnji kraj dalje od bočnih stijenki. Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Sredstva za odspajanje moraju biti ugrađena u fiksno ožičenje u skladu s pravilima ožičenja.
- UPOZORENJE: Koristite samo štitnike ploče za kuhanje koje je dizajnirao proizvođač uređaja za kuhanje ili koje je proizvođač uređaja naznačio u uputama za uporabu kao prikladne ili štitnike ploče za kuhanje ugrađene u uređaj. Uporaba neodgovarajućih štitnika može uzrokovati ozljede.

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Postavljanje



UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.

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

Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.

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

2.2 Spajanje na električnu mrežu



UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

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

Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.

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

2.3 Primjena



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda i opekline.
Opasnost od strujnog udara.

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



UPOZORENJE!

Opasnost od požara i opekotina

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

na nižoj temperaturi od ulja koje se koristi prvi put.

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



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

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

2.4 Održavanje i čišćenje



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja, isključite uređaj. Utikač izvucite iz utičnice električne mreže.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Staklene ploče vrata odmah zamijenite kada su oštećene. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Pazite pri uklanjanju vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Preostala masnoća ili hrana u uređaju može uzrokovati požar.
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Osigurajte da se unutrašnjost i vrata nakon svake uporabe obrišu i osuše. Para proizvedena tijekom rada uređaja kondenzira se na stijenkama unutrašnjosti i može uzrokovati koroziju. Kako biste smanjili kondenzaciju, prije pečenja uključite pećnicu na 10 minuta.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, slijedite sigurnosne upute na ambalaži.
- Katalitički emajl (ako postoji) nemojte čistiti bilo kakvom vrstom deterdženta.

2.5 Unutarnje osvjtljenje



UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

- Što se tiče žarulje(a) unutar ovog proizvoda i rezervnih žarulja koje se prodaju zasebno: Ove žarulje namijenjene su da izdrže ekstremne fizičke uvjete u kućanskim uređajima, poput temperature, vibracija, vlage ili namijenjene su signalizaciji informacija o radnom stanju uređaja. Nisu namijenjene za druge primjene i

nisu pogodne za osvjjetljenje u kućanstvu.

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

2.6 Servis

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

2.7 Zbrinjavanje



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

3. POSTAVLJANJE



UPOZORENJE!

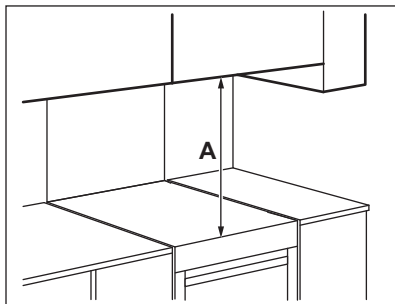
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

3.1 Tehnički podaci

Dimenzije	
Visina	847 - 867 mm
Širina	596 mm
Dubina	600 mm

3.2 Položaj uređaja

Uređaj možete postaviti samostalno s ormarićima s jedne ili obje strane i u kutu.

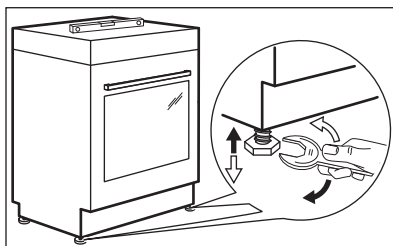


- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.
- Iskopčajte uređaj iz napajanja.
- Odrežite kabel napajanja blizu uređaja i odložite ga.
- Uklonite bravu na vratima kako biste spriječili zatvaranje djece ili kućnih ljubimaca u uređaju.

Minimalne udaljenosti

Dimenzije	mm
A	685

3.3 Poravnavanje uređaja



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

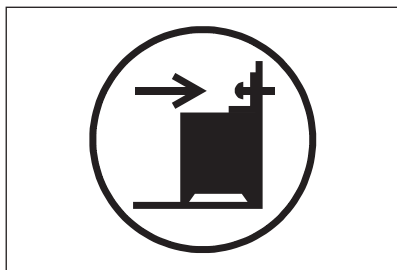
3.4 Zaštita od prevrtanja



OPREZI!

Postavite zaštitu protiv prevrtanja kako biste spriječili da uređaj padne prilikom nepravilnog opterećenja. Zaštita protiv prevrtanja radi samo kad je uređaj postavljen u ispravno područje.

Na vašem se uređaju nalaze simboli prikazani na slikama (ako postoje) kako bi vas podsjetio na postavljanje zaštite od prevrtanja.



OPREZI!

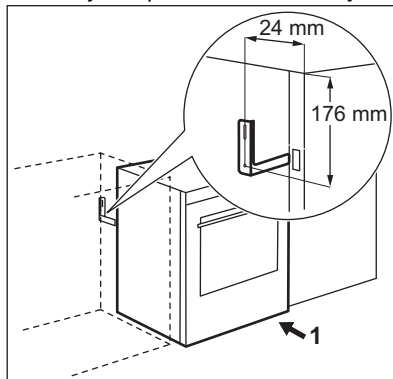
Provjerite je li zaštita od prevrtanja na ispravnoj visini.

Provjerite je li površina iza uređaja glatka.

1. Postavite ispravnu visinu uređaja i područje uređaja prije nego što pričvrstite zaštitu od prevrtanja.
2. Zaštitu od prevrtanja postavite 176 mm ispod gornje površine uređaja i 24 mm od lijevog ruba uređaja u okrugli otvor na nosač. Pogledajte sliku. Zavijte je na čvrsti materijal ili

koristite odgovarajuće pojačanje (zid).

3. Otvor možete pronaći na stražnjoj lijevoj strani uređaja. Pogledajte sliku. Postavite uređaj na sredinu između kuhinjskih ormarića (1). Ukoliko je prostor između kuhinjskih ormarića pod radnom pločom veći od širine uređaja, bočne mjere morate namjestiti prema sredini uređaja.



3.5 Električne instalacije



UPOZORENJE!

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

Ovaj uređaj se isporučuje bez glavnog utikača ili glavnog kabela.

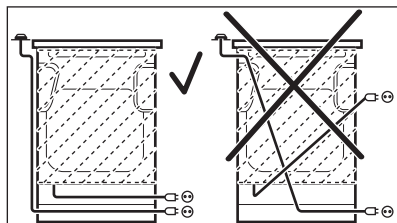
Primjenjive vrste kabela za različite faze:

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



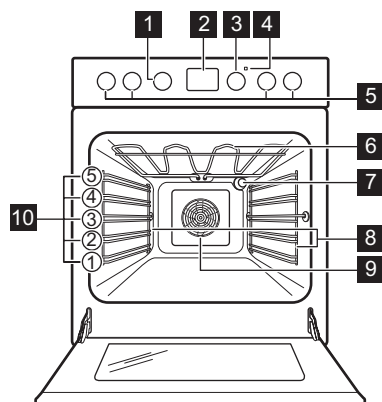
UPOZORENJE!

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



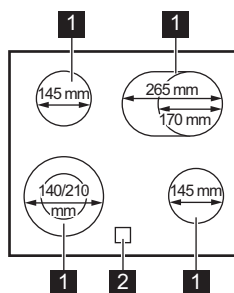
4. OPIS PROIZVODA

4.1 Opći pregled



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

4.2 Pregled ploče za kuhanje



- 1 Zona kuhanja
- 2 Indikator preostale topline

4.3 Dodatna oprema

- **Mreža za pečenje**
Za posuđe, kalupe za torte, pečenje.
- **Univerzalna plitica**

Za torte i biskvite. Za prženje i pečenje ili kao tava za skupljanje masnoće.

- **AirFry pekač**
Za prženje hrane s manje ulja ili bez papira za pečenje.

- **Teleskopske vodilice**
Za police i pekače.
- **Ladica za odlaganje**

Ladica za pohranu nalazi se ispod pećnice.

5. PRIJE PRVE UPORABE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

5.1 Početno čišćenje

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

Pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“.

Očistite pećnicu i pribor prije prve upotrebe.

Pribor i uklonjive vodilice polica vratite na njihovo mjesto.

5.2 Postavljanje vremena

Prije uključivanja pećnice morate namjestiti vrijeme.

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

Pritisnite tipku \oplus ili \ominus za postavljanje točnog vremena.

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

5.3 Promjena vremena



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

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

5.4 Uvlačive tipke

Za početak korištenja uređaja pritisnite tipku. Tipka se izvlači.

5.5 Prethodno zagrijavanje

Prije prve uporabe unaprijed zagrijte praznu pećnicu.

1. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu.
2. Pustite pećnicu da radi 1 sat.
3. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu tempereaturu.
4. Pustite pećnicu da radi 15 minuta.
5. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu tempereaturu.
6. Pustite pećnicu da radi 15 minuta.
7. Isključite pećnicu i pustite je da se ohladi.

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

6. PLOČA – SVAKODNEVNA UPORABA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Postavke topline

Simboli	Funkcija
0	Isključeni položaj
⊙	Dvostruka zona
$\underbrace{\quad}$	Održavanje topline

Simboli	Funkcija
1 - 9	Postavke topline



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

Okrenite okretni gumb odabrane zone kuhanja na željenu postavku topline. Za dovršetak procesa kuhanja, okrenite okretni gumb na položaj isključeno.

6.2 Uključenje i isključenje vanjskih krugova

Površinu na kojoj kuhate možete prilagoditi veličini posuđa.

Za uključivanje vanjskog kruga:

regulator okrenite u smjeru kazaljke na satu, preko malog otpora do ☉. Zatim okrenite regulator u smjeru suprotnom kretanju kazaljke na satu, na ispravan stupanj kuhanja.

Za isključivanje vanjskog kruga:

okrenite tipku u položaj "isklj.". Indikator se isključuje.

6.3 Indikator preostale topline



UPOZORENJE!

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

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

Indikator se također može pojaviti:

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

Indikator nestaje kad se zona za kuhanje ohladi.

7. PLOČA - KORISNI SAVJETI



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

7.1 Posuđe

Rezultati kuhanja ovise o materijalu posuđa



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

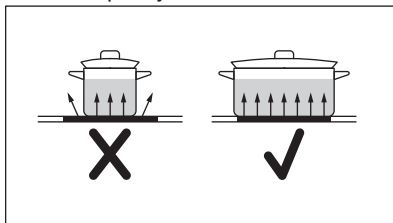


Na keramičkoj ploči nemojte koristiti posuđe s dnom koje ima izbočene rubove ili je grbavo, npr. posuđe od lijevanog željeza. To može trajno izgrebati ili pohabati površinu ploče za kuhanje.



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

Kako biste uštedjeli energiju i osigurali pravilno funkcioniranje ploče za kuhanje, dno posuđa mora imati odgovarajući minimalni promjer.



7.2 Minimalni promjer posuđa

Zona kuhanja	Promjer posuđa (mm)	Snaga (W)
Lijeva stražnja	Φ 145	1200
Desna stražnja	170-265	1400/2200
Desna prednja	Φ 145	1200

Zona kuhanja	Promjer posuđa (mm)	Snaga (W)
Lijeva prednja	140-210	1000/2200

7.3 Primjeri primjene za kuhanje



Podaci u tablici služe samo kao smjernice.

Postavka topline	Koristi se za:	Vrijeme (min)	Savjeti
1 - 1	Održavanje kuhane hrane toplom.	prema potrebi	Stavite poklopac na posuđe.
1 - 2	Umak Hollandaise, topljeni maslac, čokolada, želatina.	5 - 25	Pomiješajte s vremena na vrijeme.
2	Stvrdnite: pahuljasti omlet, pečena jaja.	10 - 40	Kuhajte poklopljeno.
2 - 3	Kuhanje riže i jela na bazi mlijeka, zagrijavanje gotovih jela.	25 - 50	Dodajte najmanje dvostruko više vode nego riže, jela na mlijeku promiješajte na pola postupka kuhanja.
3 - 4	Dinstano povrće, riba, meso.	20 - 45	Dodajte nekoliko žlica vode. Provjerite količinu vode tijekom procesa.
4 - 5	Krumpiri na pari i drugo povrće.	20 - 60	Dno posude prekriti s 1-2 cm vode. Provjerite razinu vode tijekom procesa. Posudu držite poklopljenom.
4 - 5	Kuhajte veće količine hrane, variva i juha.	60 - 150	Do 3 l tekućine plus sastojci.
6 - 7	Lagano prženje: odresci, teleći cordon-bleu, kotleti, mljeveno meso u tijestu, kobasice, jetra, zaprška, jaja, palačinke, uštipci.	prema potrebi	Po potrebi okrenite.
7 - 8	Jako prženje, prženi naribani krumpir, kare odresci, odresci.	5 - 15	Po potrebi okrenite.
9	Zakuhajte vodu, skuhajte tjesteninu, zapecite meso (gulaš, pečenje u loncu), ispržite čips.		

8. PLOČA – ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

8.1 Opće informacije

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

8.2 Čišćenje ploče za kuhanje

- **Odmah uklonite:** rastoplenu plastiku, plastičnu foliju, sol, šećer i

hranu sa šećerom, u protivnom prljavština može oštetiti ploču za kuhanje. Vodite računa da ne dođe do opeklina. Koristite posebni strugač za staklenu površinu pod ostrim kutom i oštricu pomičite po površini.

- **Uklonite kada se ploča za kuhanje dovoljno ohladi:** krugove od kamenca, krugove od vode, mrlje od masnoće, sjajne metalne promjene boje. Očistite ploču za kuhanje vlažnom krpom i neabrazivnim deterdžentom. Nakon čišćenja ploču za kuhanje posušite mekom krpom.
- **Uklonite sjajne metalne promjene boje:** koristite otopinu vode s octom i očistite staklenu površinu krpom.

9. PEĆNICA – SVAKODNEVNA UPORABA



UPOZORENJE!




Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.






9.1 Funkcije pećnice



UPOZORENJE!

Ne ulijevajte bilo kakvu tekućinu u reljefna udubljenja prije i tijekom postupka kuhanja. Postoji opasnost od oštećenja.

Oznaka	Funkcija pećnice	Aplikacija
0	Isključeni položaj	Pećnica je isključena.
	Vrući zrak	Za istodobno pečenje na do dva položaja policia i sušenje hrane. Postavite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za funkciju Tradicionalno pečenje.
 	Pizza postavke /AirFry	Za pečenje hrane na jednom položaju za intenzivnije tamnjenje i hrskavo dno. /Za prženje hrane s manje ulja ili bez papira za pečenje. Za jela kao što su pomfrit ili pizza.

Oznaka	Funkcija pećnice	Aplikacija
	Tradicionalno pečenje	Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.
	Sušenje	Za sušenje narezanog voća, povrća i gljiva.
	Brzi roštilj	Za roštiljanje tanke hrane u većim količinama i tostiranje kruha.
	Turbo roštilj	Za pečenje većih koljenica ili peradi s kostima na jednom položaju police. Također za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.
	Vlažno pečenje	<p>Ova funkcija korištena je za usklađivanje s razredom energetske učinkovitosti i ekološkog dizajna (u skladu s EU 65/2014 i EU 66/2014). Testovi prema: IEC/EN 60350-1 .</p> <p>Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da se osigura rad pećnice s najvišom mogućom energetskom učinkovitošću.</p> <p>Kad koristite ovu funkciju, temperatura u unutrašnjosti može se razlikovati od postavljene temperature. Snaga zagrijavanja može se smanjiti. Za opće preporuke za uštedu energije pogledajte poglavlje "Energetska učinkovitost", Ušteda energije.</p> <p>Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Za upute za kuhanje pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke", Vlažno pečenje.</p> <p>Kad koristite tu funkciju svjetlo se automatski isključuje.</p>



Hranu možete odmrzavati odabirom funkcije Vlažno pečenje bez podešavanja temperature.

9.2 Uključivanje i isključivanje pećnice



Ovisno o modelu, vaš uređaj ima simbole, indikatore ili svjetla tipki:

- Indikator se uključuje kad se pećnica zagrije.
- Žaruljica se uključuje kad pećnica radi.
- Simbol prikazuje kontrolira li regulator jedno od polja kuhanja, funkcije pećnice ili temperaturu.

1. Okrenite tipku funkcija pećnice za odabir funkcije pećnice.
2. Okrenite regulator temperature za odabir temperature.
3. Za isključivanje pećnice okrenite tipku funkcija pećnice i temperature u položaj "isključeno".

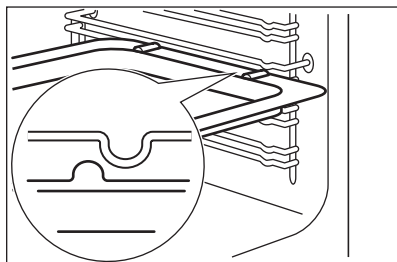
9.3 Ventilator za hlađenje

Kad pećnica radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje kako bi se površine pećnice ohladile. Ako isključite pećnicu, ventilator za hlađenje nastavlja raditi sve dok se pećnica ne ohladi.

9.4 Umetanje dodatne opreme pećnice

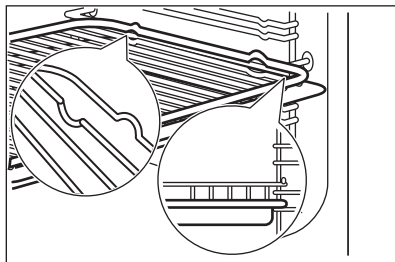
Univerzalna plitica:

Gurnite duboku pliticu između vodilica nosača police.



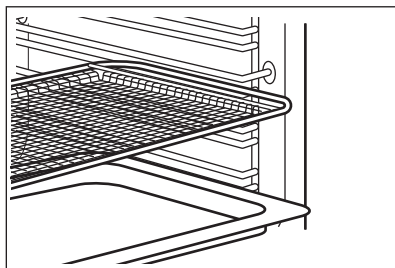
Mreža za pečenje i duboka plitica zajedno:

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



AirFry pekač:

Pešač AirFry stavite na treći položaj police u pećnici. Pešač za pecivo postavite na prvi položaj police.



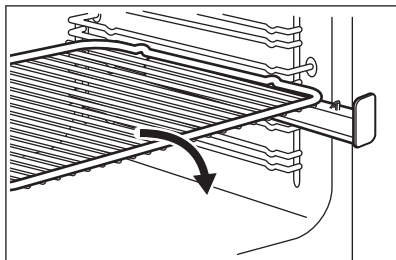
- Sav pribor na vrhu desne i lijeve strane ima mala udubljenja za povećanje sigurnosti. Te udubine ujedno su i dodatna mjera protiv prevrtanja.
- Visoki rub oko police je uređaj koji sprječava da posude sklizne.

9.5 Sklopive vodilice - umetanje pribora pećnice

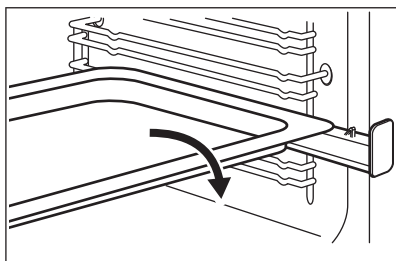


Sačuvajte upute za postavljanje teleskopskih vodilica za buduću upotrebu.

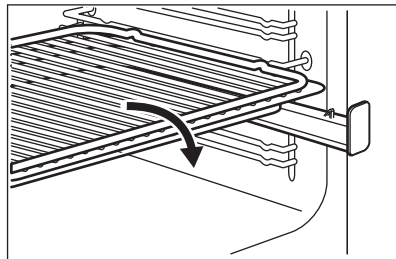
Pomoću teleskopskih vodilica možete lakše stavljati i vaditi plitice.



Mrežu za pečenje postavite na teleskopske vodilice tako da šipke budu s donje strane.



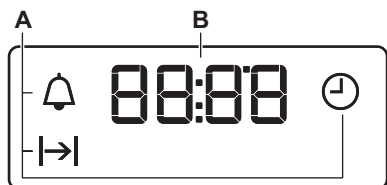
Pekač za pecivo ili duboku pliticu postavite na teleskopske vodilice.



Mrežu za pečenje postavite na duboku pliticu. Mrežu za pečenje i duboku pliticu postavite na teleskopske vodilice.

10. PEĆNICA - FUNKCIJE SATA

10.1 Zaslom






A. Funkcije sata
B. Tajmer





10.2 Tipke


Tipka	Funkce	funkcije
—	MINUS	Za postavljanje vremena.
🕒	SAT	Za postavljanje funkcije sata.
+	PLUS	Za postavljanje vremena.


10.3 Funkcije sata

Funkcija sata		Aplikacija
	SAT	Za postavljanje, promjenu ili provjeru sata.
	TRAJANJE	Za postavljanje duljine rada pećnice.
	ZVUČNI ALARM	Za postavljanje odbrojanja. Ova funkcija ne utječe na rad pećnice. Funkciju možete postaviti bilo kad, također i kad je pećnica isključena.



10.4 Postavljanje funkcije TRAJANJE



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

Na zaslonu se prikazuje .



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

10.5 Postavljanje ZVUČNOG ALARMA

1. Pritišćite  dok ne počne bljeskati .

2. Za postavljanje potrebnog vremena pritisnite  ili .
- Zvučni alarm pokreće se automatski nakon 5 sekundi.
3. Po isteku vremena, oglašava se zvučni signal. Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje zvučnih signala.
 4. Prekidač za funkcije pećnice i regulator temperature okrenite u položaj isključeno.

10.6 Poništavanje funkcija sata

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

11. PEĆNICA - SAVJETI I PREPORUKE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.



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

11.1 Pečenje

Za prvo pečenje koristite nižu temperaturu.

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

Torte i pite se možda neće ravnomjerno zapeći ako ih pečete na različitim razinama. Nema potrebe mijenjati postavku temperature ako dođe do

neravnomjernog tamnjenja. Razlike će se izjednačiti tijekom pečenja.

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

11.2 Savjeti za pečenje tijesta i peciva

Rezultati pečenja tijesta i peciva	Mogući uzrok	Rješenje
Dno torte nije dovoljno pečeno.	Pogrešan položaj police.	Tortu stavite na nižu policu.
Torta je upala i postala vlažna ili prijesna.	Temperatura pećnice je previsoka.	Sljedeći put postavite malo nižu temperaturu pećnice.
	Temperatura pećnice je previsoka, a vrijeme pečenja je prekratko.	Sljedeći put postavite duže vrijeme pečenja i nižu temperaturu pećnice.
Kolač je presuh.	Temperatura pećnice je preniska.	Sljedeći put postavite višu temperaturu pećnice.
	Vrijeme pečenja je predugo.	Sljedeći put postavite kraće vrijeme pečenja.
Kolač se neravnomjerno peče.	Temperatura pećnice je previsoka, a vrijeme pečenja je prekratko.	Sljedeći put postavite duže vrijeme pečenja i nižu temperaturu pećnice.
	Tijesto za kolač nije ravnomjerno raspoređeno.	Sljedeći put tijesto za kolač ravnomjerno rasporedite na plitvicu za pečenje.
Kolač nije gotov u vremenu pečenja navedenom u receptu.	Temperatura pećnice je preniska.	Sljedeći put postavite malo višu temperaturu pećnice.

11.3 Pečenje vrućim zrakom

Pečenje na jednoj razini pećnice

Pečenje u kalupima

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Kuglof ili brioš	150 - 160	50 - 70	2
Suhi kolač/voćni kolači	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Biskvit bez masnoće	150 - 160 ¹⁾	25 - 40	3
Pite i kolači od lisnatog tijesta	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Tijesta za voćne tortice – biskvitne smjese	150 - 170	20 - 25	2

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Pita od jabuka (2 kalupa Ø20 cm, dijagonalno postavljeni)	160	60 - 90	2 - 3

1) Prethodno zagrijte pećnicu.

Torte / listnata tijesta / krušna tijesta na pekačima za pecivo

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Posuti kolač (suhi)	150 - 160	20 - 40	3
Kolač s voćem na vrhu (tijesto s kvascem / mješavina) ¹⁾	150	35 - 55	3
Voćne torte s prhkim tijestom	160 - 170	40 - 80	3

1) Koristite duboku pliticu za pečenje.

Biskviti

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Biskviti od prhkog tijesta	150 - 160	10 - 20	3
Prhko tijesto/prutići	140	20 - 35	3
Keksi od miješanog tijesta	150 - 160	15 - 20	3
Slastice od bjelanjka, poljupci	80 - 100	120 - 150	3
Kolačići S Bademima	100 - 120	30 - 50	3
Rolada od dizanog tijesta	150 - 160	20 - 40	3
Uštipci	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Pecivo-kiflice	160 ¹⁾	10 - 35	3
Sitni kolači (po 20 na plitici)	150 ¹⁾	20 - 35	3

1) Prethodno zagrijte pećnicu.

Tablica pečenih i zapečenih jela

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Baguette s topljenim sirom	160 - 170 ¹⁾	15 - 30	1
Punjeno povrće	160 - 170	30 - 60	1

1) Prethodno zagrijte pećnicu.

Pečenje na više nivoa

Torte / lisnata tijesta / krušna tijesta na pekačima za pecivo

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
			2 položaja
Princes-krafne / Ekleri	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	2 / 4
Suhi drobljenac	150 - 160	30 - 45	2 / 4

¹⁾ Prethodno zagrijte pećnicu.

Keksi/small cakes/lisnata tijesta/peciva

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
			2 položaja
Biskviti od prhkog tijesta	150 - 160	20 - 40	2 / 4
Prhko tijesto/prutići	140	25 - 45	2 / 4
Keksi od miješanog tijesta	160 - 170	25 - 40	2 / 4
Slastice od bjelanjaka, puslice	80 - 100	130 - 170	2 / 4
Kolačići S Bademima	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Rolada od dizanog tijesta	160 - 170	30 - 60	2 / 4
Uštipci	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	2 / 4
Pecivo-kiflice	180 ¹⁾	25 - 40	2 / 4
Sitni kolači (po 20 na plitici)	150 ¹⁾	20 - 40	2 / 4

¹⁾ Prethodno zagrijte pećnicu.

11.4 Tradicionalno pečenje na jednoj razini

Pečenje u kalupima

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Kuglof ili brioš	160 - 180	50 - 70	2
Madeira torta / Voćni kolači	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Biskvit bez masnoće	170 ¹⁾	25 - 40	3
Pite i kolači od lisnatog tijesta	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	2
Tijesta za voćne tortice – biskvitne smjese	170 - 190	20 - 25	2

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Pita od jabuka (2 kalupa Ø20cm, postavljena dijagonalno)	180	60 - 90	1 - 2
Pikantna torta (npr. Quiche Lorraine)	180 - 220	35 - 60	1
Kolač od sira	160 - 180	60 - 90	1 - 2

1) Prethodno zagrijte pećnicu.

Torte / lisnata tijesta / krušna tijesta na pekačima za pecivo

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Pletenica / Vijenac od kruha	170 - 190	40 - 50	2
Božićna pogača	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Kruh (raženi): 1. Prvi dio postupka pečenja. 2. Drugi dio postupka pečenja.	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 ¹⁾	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Princes krafne / Ekleri	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Biskvit	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Kolači posuti mrvicama od tijesta (suhi)	160 - 180	20 - 40	3
Torta od badema / Slatki kolači	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Voćna torta (dizano tijesto/ biskvit) ²⁾	170	35 - 55	3
Voćne torte s prhkim tijestom	170 - 190	40 - 60	3
Kolači od dizanog tijesta s premazom (npr. kravljji sir, krema, glazura)	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3
Pizza (s bogatim nadjevom)	190 - 210 ¹⁾	30 - 50	1 - 2
Pizza (tanka kora)	220 - 250 ¹⁾	15 - 25	1 - 2
Beskrvasni kruh	230 - 250	10 - 15	1
Pite (CH)	210 - 230	35 - 50	1

1) Prethodno zagrijte pećnicu.

2) Koristite duboku pliticu za pečenje.

Biskviti


Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Biskviti od prhkog tijesta	170 - 190	10 - 20	3
Prhko tijesto/prutići	160 ¹⁾	20 - 35	3
Keksi od miješanog tijesta	170 - 190	20 - 30	3
Slastice od bjelanjka, poljupci	80 - 100	120 - 150	3
Kolačići s bademima	120 - 130	30 - 60	3
Biskviti od dizanog tijesta	170 - 190	20 - 40	3
Uštipci	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Pecivo-kiflice	190 - 210 ¹⁾	10 - 55	3
Kolačići (20 po pladnju)	170 ¹⁾	20 - 30	3 - 4

¹⁾ Prethodno zagrijte pećnicu.

Tablica pečenih i zapečenih jela

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Zapečena tjestenina	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	180 - 200	35 - 50	1
Zapečeno povrće	180 - 200 ¹⁾	15 - 30	1
Baguette s topljenim sirom	200 - 220 ¹⁾	15 - 30	1
Slatki nabujci	180 - 200	40 - 60	1
Ribljii nabujci	180 - 200	40 - 60	1
Punjeno povrće	180 - 200	40 - 60	1

¹⁾ Prethodno zagrijte pećnicu.

11.5 Pizza program 

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Pizza (tanki kora) ¹⁾	200 - 230 ²⁾	10 - 20	1 - 2
Pizza (s bogatim nadjevom) ¹⁾	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Nabujak	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Pita od špinata	160 - 180	45 - 60	1 - 2
Quiche Lorraine (pikantna torta)	170 - 190	45 - 55	1 - 2

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Švicarski tart	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Kolač od sira	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Pita od jabuka, pokrivena	150 - 170	50 - 60	1 - 2
Pita od povrća	160 - 180	50 - 60	1 - 2
Beskrvasni kruh	230 - 250 ²⁾	10 - 20	2 - 3
Uštipci	160 - 180 ²⁾	45 - 55	2 - 3
Slana pita (Flammekuchen)	230 - 250 ²⁾	12 - 20	2 - 3
Pirogi (ruska verzija pizze calzoune)	180 - 200 ²⁾	15 - 25	2 - 3

1) Koristite duboku pliticu za pečenje.

2) Prethodno zagrijte pećnicu.

11.6 Vlažno pečenje

Kruh i pizza

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Peciva	180	25 - 35	3
Smrznuta pizza 350 g	190	25 - 35	3

Torte u pekaču za pecivo

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Rolada	180	20 - 30	3
Brownie	180	30 - 40	3

Torte u kalupu

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Sufle	200	30 - 40	3
Biskvitna podloga za flan	180	20 - 30	3
Sendvič Victoria	150	25 - 35	3

Riba

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Riba u vrećicama 300 g	180	25 - 35	3

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Cijela riba 200 g	180	25 - 35	3
Riblji filet 300 g	180	25 - 35	3

Meso

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Meso u vrećici 250 g	200	25 - 35	3
Ražnjići od mesa 500 g	200	30 - 40	3

Mali pečeni komadi

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Kolačići	180	25 - 35	3
Macarons	160	25 - 35	3
Muffini	180	25 - 35	3
Slani kreker	170	20 - 30	3
Sitni hrskavi kolači od lisnatog tijesta	150	25 - 35	3
Tartelette	170	15 - 25	3

Vegetarijansko

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Miješano povrće u vrećici 400 g	180	25 - 35	3
Omlet	200	20 - 30	3
Povrće na pekaču 700 g	180	25 - 35	3

11.7 Savjeti za pečenje

Koristite posuđe otporno na toplinu.

Pečeno nemasno meso, prekriveno (možete koristiti aluminijsku foliju).

Velike komade mesa pecite izravno u plitici ili na mreži za pečenje postavljenom iznad plitice.

U pliticu ulijte malo vode kako biste spriječili sagorijevanje masnoće koja kapi.

Nakon isteka 1/2 - 2/3 vremena pečenja okrenite pečenje.

Pečeno meso i riba u velikim komadima (1 kg ili više).

Tijekom pečenja komade mesa prelijte vlastitim sokom nekoliko puta.

11.8 Klasično pečenje

Govedina

Jelo	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Pečenka u posudi	1 - 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1
Goveđe pečenje ili file: slabo pečeno	po cm debljine	230 - 250 ¹⁾	6 - 8	1
Goveđe pečenje ili file: srednje pečeno	po cm debljine	220 - 230	8 - 10	1
Goveđe pečenje ili file: dobro pečeno	po cm debljine	200 - 220	10 - 12	1

¹⁾ Prethodno zagrijte pećnicu.

Svinjetina

Jelo	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Plečka, vrat, but	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Kotlet, rebra	1 - 1,5 kg	180 - 190	60 - 90	1
Mesna štruca	750 g - 1 kg	170 - 190	50 - 60	1
Svinjska koljenica (gotova)	750 g - 1 kg	200 - 220	90 - 120	1

Teletina

Jelo	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Teleće pečenje ¹⁾	1 kg	210 - 220	90 - 120	1
Teleća koljenica	1,5 - 2 kg	200 - 220	150 - 180	1

¹⁾ Koristite posudu za pečenje s poklopcem.

Janjetina

Jelo	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Janjeći but, janjeće pečenje	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Janjeći hrbat	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	1

Divljač

Jelo	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Zečja leđa, zečji but	do 1 kg	220 - 240 ¹⁾	30 - 40	1

Jelo	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Srneći hrbat	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Srneći but	1,5 - 2 kg	200 - 210	90 - 120	1

1) Prethodno zagrijte pećnicu.

Perad

Jelo	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Perad u komadima	po 200 - 250 g	220 - 250	20 - 40	1
Polu pileta	po 400 - 500 g	220 - 250	35 - 50	1
Pile, mlada kokoš	1 - 1,5 kg	220 - 250	50 - 70	1
Patka	1,5 - 2 kg	210 - 220	80 - 100	1
Guska	3,5 - 5 kg	200 - 210	150 - 180	1
Purica	2,5 - 3,5 kg	200 - 210	120 - 180	1
Purica	4 - 6 kg	180 - 200	180 - 240	1

Riba

Jelo	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Riba, cijela	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 70	1

11.9 Pečenje s Turbo roštiljem

Govedina

Jelo	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Goveđe pečenje ili filet, slabo pečeno	po cm debljine	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Goveđe pečenje ili filet, srednje pečeno	po cm debljine	180 - 190	6 - 8	1
Goveđe pečenje ili filet, dobro pečeno	po cm debljine	170 - 180	8 - 10	1

1) Prethodno zagrijte pećnicu.

Svinjetina

Jelo	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Plečka, vrat, rolana šunka	1 - 1.5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kotlet, svinjska rebra	1 - 1.5 kg	170 - 180	60 - 90	1

Jelo	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Mesna štruca	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Svinjeća koljenica (prethodno skuhan)	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Teletina

Jelo	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Pečena teletina	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Teleća koljenica	1.5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Janjetina

Jelo	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Janjeći but, pečena janjetina	1 - 1.5 kg	150 - 170	100 - 120	1
Janjeći hrbat	1 - 1.5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Perad

Jelo	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Perad u komadima	200 - 250 g svaki	200 - 220	30 - 50	1
Patka	1.5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Guska	3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Purica	2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Purica	4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	1
Cijelo pile	1 - 1,5 kg	180 - 200	60 - 90	2

11.10 Roštiljanje, općenito

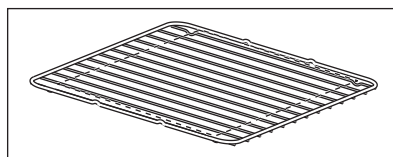


UPOZORENJE!

Roštiljajte uvijek sa zatvorenim vratima pećnice.

- **Uvijek roštiljajte na najvećoj postavci temperature.**
- Policu postavite na položaj koji je preporučeno u tablici za mali roštilj.
- Duboku posudu uvijek postavite na prvi položaj police kako biste sakupili masnoću.

- Na roštilju pecite samo tanje komade mesa ili ribe.



Područje roštilja postavljeno je na sredinu police.

11.11 Veliki roštilj

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)		Položaj rešetke
		1. strana	2. strana	
Hamburgeri	maks. 1)	9 - 15	8 - 13	4
Svinjski filet	maks	10 - 12	6 - 10	4
Svinjetina	maks	10 - 12	6 - 8	4
Fileti, teleći odresci	maks	7 - 10	6 - 8	4
Tost	maks. 1)	1 - 4	1 - 4	4 - 5
Tost s nadjevom	maks	6 - 8	-	4

1) Prethodno zagrijte pećnicu

11.12 Sušenje

Prekrijte police pećnice papirom za pečenje.

Za najbolje rezultate: isključite uređaj nakon proteka polovice potrebnog

vremena. Otvorite vrata uređaja i pustite da se uređaj ohladi. Nakon toga završite postupak sušenja.

Povrće:

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (h)	Položaj rešetke	
			1 položaj	2 položaja
Grah	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Paprike	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Ukiseljeno povrće	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Gljive	50 - 60	6 - 8	3	2 / 4
Začinsko bilje	40 - 50	2 - 3	3	2 / 4

Voće

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (h)	Položaj rešetke	
			1 položaj	2 položaja
Šljive	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Marelice	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Jabuke izrezane na ploške	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Kruške	60 - 70	6 - 9	3	2 / 4

11.13 AirFry

Pekarski proizvodi

Jelo	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Kroasan, smrznuti	približno 350 g	180 - 220	15 - 30	3
Lisnato tijesto, smrznuto	približno 400 g	180 - 220	15 - 35	3
Lisnato tijesto, svježe	približno 300 g	180 - 220	15 - 35	3
Pizza, smrznuta	približno 340 g	180 - 220	20 - 35	3

Proizvodi od krumpira.

Jelo	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Pomfrit, smrznuti	približno 650 g	180 - 220	20 - 30	3
Pomfrit deblji, smrznuti	približno 600 g	180 - 220	20 - 30	3
Krumpirići, zamrznuti	približno 650 g	180 - 220	15 - 25	3
Kroketi	približno 450 g	180 - 220	15 - 30	3

Svježe povrće

Jelo	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Komadi tikvica, svježi ¹⁾	približno 500 g	180 - 220	25 - 35	3

¹⁾ dodajte 1 žlicu maslinovog ulja da se ne lijepi

Ostalo

Jelo	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Odresci, smrznuti	približno 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Škampi u tijestu za pečenje, smrznuti	približno 200 g	180 - 220	15 - 25	3
Kolutići od liganja, smrznuti	približno 250 g	180 - 220	15 - 25	3
Pileći popečci, smrznuti	približno 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Ribljí prutići, smrznuti	približno 500 g	180 - 220	15 - 25	3

11.14 Informacije za ispitne ustanove

Jelo	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Pribor	Položaj rešetke
Sitni kolači (20 malih kolača po pekaču)	Tradicionalno pečenje	170	20 - 30	Pekač	4
Sitni kolači (20 malih kolača po pekaču)	Vrući zrak	150	20 - 30	Pekač	2
Sitni kolači (20 malih kolača po pekaču)	Vrući zrak	150	25 - 35	Pekač/ posuda za pečenje	1 + 4
Pita od jabuka, 2 kalupa (Ø 20 cm) na rešetki, dijagonalno postavljeni	Tradicionalno pečenje	180	70 - 90	Rešetka	1
Pita od jabuka, 2 kalupa (Ø 20 cm) na rešetki, dijagonalno postavljeni	Vrući zrak	160	70 - 90	Rešetka	2
Pita od jabuka, 2 kalupa (Ø 20 cm) na rešetki, dijagonalno postavljeni	Pizza postavke	160	60 - 80	Rešetka	2
Pita od jabuka, 2 kalupa (Ø 20 cm) na rešetki, dijagonalno postavljeni. ¹⁾	True Fan Cooking PLUS	160	70 - 80	Pekač	2
Biskvit bez masnoće (1 kalup Ø 26 cm, na rešetki)	Tradicionalno pečenje	170	30 - 40	Rešetka	3
Biskvit bez masnoće (1 kalup Ø 26 cm, na rešetki)	Vrući zrak	150	35 - 45	Rešetka	2
Biskvit bez masnoće (1 kalup Ø 26 cm, na rešetki)	Vrući zrak	160	25 - 35	Rešetka	1 + 4
Prhki keksi/Prutići	Vrući zrak	140	20 - 35	Pekač	3
Prhki keksi/Prutići	Vrući zrak	140	20 - 30	Pekač	1 + 4
Prhki keksi/Prutići	Tradicionalno pečenje	160	20 - 35	Pekač	3

Jelo	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Pribor	Položaj rešetke
Tost	Roštiljanje	Maks	1 - 5	Rešetka	4
Goveđi burger	Roštiljanje	Maks	15 – 20 prva strana. 10 – 15 sekundi strana.	Mreža/ posuda za pečenje	4

1) Dodajte 150 ml vode u udubljenje u unutrašnjosti.

12. PEĆNICA – ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

12.1 Napomene za čišćenje



Sredstva za čišćenje

Prednju stranu uređaja očistite samo krpom od mikrovlakana s toplom vodom i blagim deterdžentom.

Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.

Mrlje očistite blagim deterdžentom.



Svakodnevna uporaba

Unutrašnjost pećnice očistite nakon svake uporabe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka može uzrokovati požar.

Ne čuvajte hranu u uređaju dulje od 20 minuta. Osušite unutrašnjost samo krpom od mikrovlakana nakon svake uporabe.



Dodatna oprema

Očistite sav pribor nakon svake uporabe i pustite da se osuši. Koristite samo krpom od mikrovlakana namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent. Pribor ne perite u perilici posuđa (osim AirFry pekača).

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

12.2 Čišćenje pekača AirFry

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

12.3 Pećnice od nehrđajućeg čelika ili aluminija

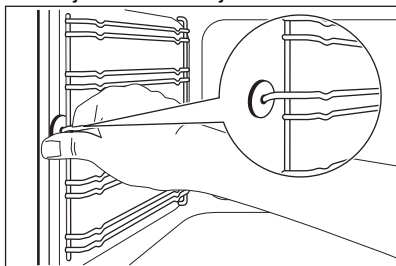
Očistite vrata pećnice samo vlažnom krpom ili spužvom. Osušite mekanom krpom.

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

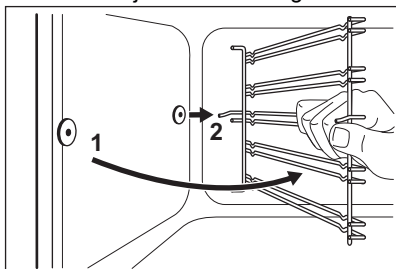
12.4 Uklanjanje nosača polica

Za čišćenje pećnice, izvadite sve vodilice polica.

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



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



- i** Zatike za držanje na sklopivim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.

Nosače police vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.

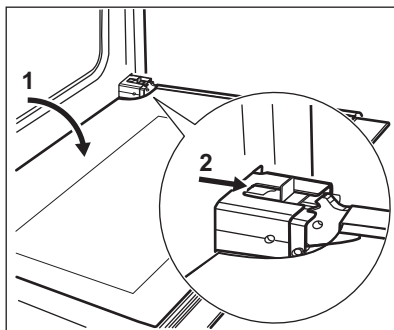


OPREZ!

Provjerite je li dulja žica za učvršćenje s prednje strane. Završeci dvije žice moraju biti okrenuti prema stražnjem dijelu. Neispravno postavljanje može prouzročiti oštećenje emajla.

12.5 Skidanje vrata pećnice

Radi lakšeg čišćenja skinite vrata.



1. Vrata otvorite do kraja.
2. Pomaknite klizač sve dok ne začujete klik.
3. Zatvorite vrata tako da se klizač zabravi.
4. Uklonite vrata.
Za skidanje vrata, povucite vrata prema van prvo na jednoj strani, a zatim na drugoj.

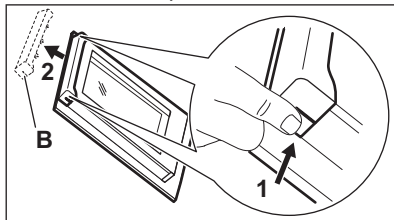
Nakon završetka čišćenja umetnite vrata pećnice obrnutim redoslijedom. Osigurajte da čujete klik kad umetnete vrata. Po potrebi upotrijebite silu.

12.6 Skidanje i čišćenje stakla na vratima

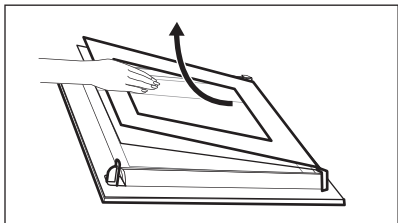


Staklena vrata na vašem proizvodu mogu se vrstom i oblikom razlikovati od primjera koje vidite na slikama. Broj staklenih ploča također se može razlikovati.

1. Uхватite prirubnicu vrata B na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili kopecu.



2. Prirubnicu vrata povucite prema naprijed za uklanjanje.
3. Uхватite staklene ploče na gornjem rubu, jednu po jednu i povucite ih prema gore iz vodilice.



4. Očistite staklene ploče. Za postavljanje ploča, obavite iste korake obrnutim redoslijedom.

12.7 Zamjena žarulje



UPOZORENJE!
Opasnost od električnog udara.
Žarulja može biti vruća.

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

Stražnje svjetlo



Na stražnjoj strani kućišta pećnice nalazi se stakleni poklopac svjetla.

1. Okrenite stakleni poklopac žaruljice u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i skinite ga.
2. Očistite stakleni poklopac.
3. Zamijenite žarulju pećnice odgovarajućom žaruljom za pećnice koja je otporna na toplinu od 300 °C.

13. RJEŠAVANJE PROBLEMA



UPOZORENJE!
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

13.1 Što učiniti ako ...

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Ne možete uključiti uređaj.	Uređaj nije spojen na napajanje ili nije ispravno spojen.	Provjerite je li uređaj ispravno spojen na napajanje.

- Koristite istu vrstu žarulje za pećnicu.
4. Postavite stakleni poklopac.

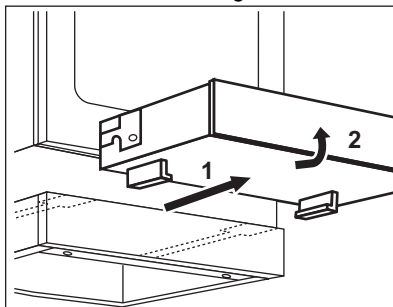
12.8 Uklanjanje ladice



UPOZORENJE!
Prilikom korištenja pećnice u ladici može doći do porasta topline. U ladici nemojte držati zapaljive (npr. sredstva za čišćenje, plastične vrećice, rukavice za pećnicu, papir, raspršivače za čišćenje itd.).

Ladica ispod pećnice može se izvaditi radi lakšeg čišćenja.

1. Izvucite košaru do graničnika.



2. Ladicu podignite pod malim kutom i uklonite je s vodilica ladice.

Umetanje ladice:

1. Za umetanje ladice, postavite ladicu na vodilice. Provjerite jesu li kopče pravilno nasjele na vodilice
2. Ladicu spustite u vodoravni položaj i gurnite je unutra.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Ne možete uključiti uređaj.	Osigurač je pregorio.	Provjerite je li osigurač uzrok kvara. Ako osigurač pregori opet i opet, obratite se kvalificiranom električaru.
Indikator zaostale topline ne svijetli.	Zona nije vruća jer je radila samo kratko vrijeme.	Ako je zona radila dovoljno dugo da bi se zagrijala, obratite se ovlaštenom servisu.
Ne možete uključiti vanjski krug.		Prvo uključite unutarnji prsten.
Pećnica se ne zagrijava.	Pećnica je isključena.	Uključite pećnicu.
Pećnica se ne zagrijava.	Sat nije postavljen.	Postavite sat.
Pećnica se ne zagrijava.	Neophodne postavke nisu postavljene.	Provjerite jesu li postavke ispravne.
Svjetlo ne radi.	Svjetiljka nije ispravna.	Zamijenite žarulju.
Na zaslonu se prikazuje "12.00".	Nestalo je struje.	Resetirajte sat.
Para i kondenzat nakuplja ju se na hrani i u unutrašnjosti pećnice.	Predugo ste ostavili jelo u pećnici.	Nakon završetka pečenja jelo ne ostavljajte u pećnici dulje od 15 - 20 minuta.

13.2 Podaci o servisu

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

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

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

14. ENERGETSKA UČINKOVITOST

14.1 Podaci o proizvodu za ploču za kuhanje u skladu s EU 66/2014

Identifikacija modela	LKR64020AW LKR64020AX
-----------------------	--------------------------

Vrsta ploče za kuhanje	Ploča za kuhanje u samostojećem štednjaku	
Broj zona za kuhanje	4	
Toplinska tehnologija	Isijavajući grijač	
Promjer kružnih zona za kuhanje (Ø)	Lijeva prednja Lijeva stražnja Desna prednja	21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm
Duljina (D) i širina (Š) zona za kuhanje koje nisu kružne	Desna stražnja	D 26,5 cm Š 17,0 cm
Potrošnja energije po zoni kuhanja (EC electric cooking)	Lijeva prednja Lijeva stražnja Desna prednja Desna stražnja	178,9 Wh / kg 181,8 Wh / kg 181,8 Wh / kg 174,1 Wh / kg
Potrošnja energije ploče za kuhanje (EC electric hob)	179,2 Wh / kg	

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

14.2 Ploča za uštedu energije - Ušteda energije

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

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

14.3 Informacije o proizvodu za pećnice i obrazac s informacijama o proizvodu

Naziv dobavljača	Electrolux
Identifikacija modela	LKR64020AW 940002968 LKR64020AX 940002969
Indeks energetske učinkovitosti	95.3
Klasa energetske učinkovitosti	A
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	0.95 kWh/ciklusu
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.82 kWh/ciklusu
Broj šupljina	1

Izvor topline	Struja
Glasnoća zvuka	73 l
Vrsta pećnice	Pećnica u samostojećem štednjaku
Mass	LKR64020AW 51.1 kg
	LKR64020AX 51.1 kg

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

14.4 Pećnica – ušteda energije



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

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

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

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

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

Kuhanje s ventilatorom

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

Preostala toplina

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

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.


Održavajte jela toplim


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

Vlažno pečenje

Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

15. BRIGA ZA OKOLIŠ

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

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

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	39
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	42
3. ИНСТАЛАЦИЈА.....	45
4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	47
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	47
6. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	48
7. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ - КОРИСНИ САВЕТИ.....	49
8. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – ОДРЖАВАЊЕ И ЧИШЋЕЊЕ.....	51
9. РЕРНА – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА	51
10. РЕРНА – ФУНКЦИЈЕ САТА.....	54
11. РЕРНА - КОРИСНИ САВЕТИ.....	56
12. РЕРНА – НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	70
13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	73
14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	74
15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	76

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 особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, мотелима, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним

објектима за смештај где употреба не би превазилазила (просечан) ниво потрошње по домаћинству.

- Само овлашћена особа може да инсталира овај уређај и замени кабл.
- Уређај мора да се прикључи на напајање преко кабла типа H05VV-F који може да издржи температуру задње плоче.
- Предвиђено је да се овај уређај користи до 2000 метара надморске висине.
- Овај уређај није предвиђен за коришћење на бродовима, чамцима или пловилима.
- Не инсталирајте уређај иза украсних врата како би се избегло прегревање.
- Немојте инсталирати уређај на платформу.
- Уређајем немојте управљати помоћу спољашњег тајмера или засебног система даљинског управљања.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Опасно је остављати храну на грејној плочи да се пржи на масти или уљу без надзора, јер може доћи до пожара.
- Никада немојте водом гасити пожар током кувања. Искључите уређај, а затим прекријте пламен, нпр. противпожарним ћебетом или поклопцем.
- **ОПРЕЗ:** Процес кувања мора да се надгледа. Краткотрајан процес кувања мора да се надгледа непрекидно.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Опасност од пожара: Немојте одлагати предмете на површине за кување.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата или стакла код шарки поклопца плоче за кување јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.

- Предмете од метала, попут ножева, виљушки, кашика и поклопаца, не треба стављати на грејну површину јер могу постати врели.
- Уколико стаклено керамичка површина / стаклена површина напукне, искључите уређај и извадите кабл за напајање из зидне утичнице. У случају да је уређај прикључен на мрежу директно преко разводне кутије, извадите осигурач да бисте искључили уређај из напајања. У оба случаја, обратите се овлашћеном сервисном центру.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Пре радова на одржавању искључите напајање струјом.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- Будите пажљиви када додирујете фиоку за одлагање. Може бити врела.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Механизам искључења треба да буде уграђен у фиксну електричну мрежу у складу с правилима о електричним мрежама.
- УПОЗОРЕЊЕ: Користите само штитнике за плочу за кување дизајниране од стране произвођача уређаја за кување или оне коју су од стране

произвођача уређаја у упутствима за употребу наведени као погодни или штитнике за плочу за кување који су инкорпорирани у уређају. Коришћење неодговарајућих штитника за плочу за кување може изазвати несреће.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Инсталирање



УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

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

2.2 Прикључивање струје



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

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

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

2.3 Употреба**УПОЗОРЕЊЕ!**

Ризик од повреда и опекотина.

Ризик од струјног удара.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад 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

- Маси 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.
- 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 заливане 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 сломају 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



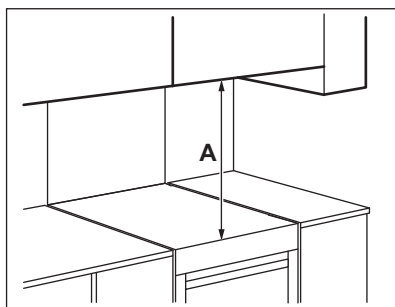
УПОЗОРЕЊЕ!
Погледајте поглавља о
безбедности.

3.1 Технички подаци

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

3.2 Место на којем уређај стоји

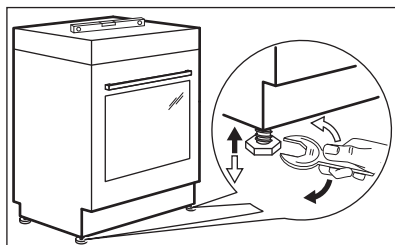
Уређај можете да поставите између
два кухињска елемента или у углу.



Минимална раздаљина

Димензије	mm
A	685

3.3 Нивелисање уређаја



Користите ножице на дну уређаја да
бисте подесили горњу површину

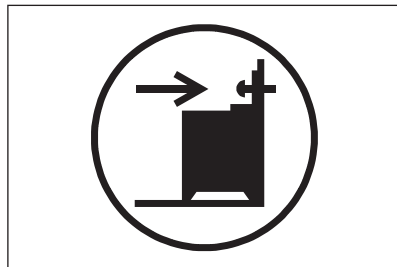
уређаја тако да буде у нивоу са
осталим површинама.

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.

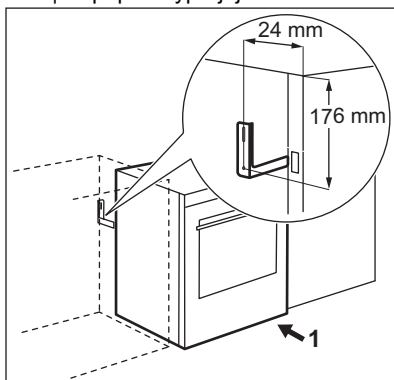


ОПРЕЗ

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.

Уређај се испоручује без струјног утикача и струјног кабла.

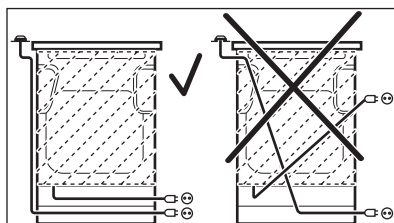
Одговарајуће врсте каблова за различите фазе:

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



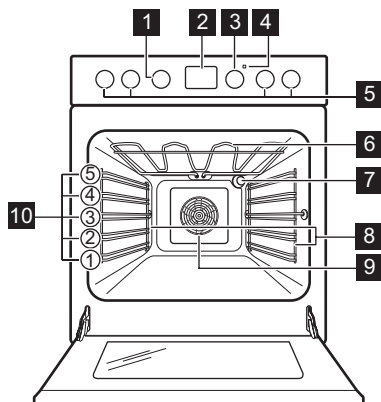
УПОЗОРЕЊЕ!

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



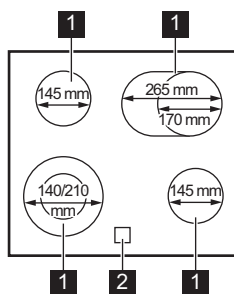
4. ОПИС ПРОИЗВОДА

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

4.2 Преглед плоче за кување



- 1 Зона за кување
- 2 Индикатор преостале топлоте

4.3 Прибор

- **Решеткаста полица**
За посуђе за кување, плехове за торте, печење.
- **Комбинована посуда**
За колаче и кексе. За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.
- **AirFry плех**

- **Телескопске вођице**
За полице и плехове.
- **Фиока за одлагање**
Фиока за одлагање се налази одмах испод унутрашњости пећнице.

5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



УПОЗОРЕЊЕ!
Погледајте поглавља о безбедности.

5.1 Прво чишћење

Уклоните сав прибор и подршке решетке 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 Дугмад која се увлаче

За коришћење овог уређаја притисните командно дугме. Командно дугме се извлачи.

5.5 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.



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

6.1 Подешавање степена топлоте

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

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

6.2 Служи за активирање и деактивирање спољашњег грејног круга

Површину на којој кувате можете да подесите у складу са димензијама посуђа за кување.

Служи за активирање спољашњег грејног круга: окрените дугме у смеру кретања казаљке на сату ☻. Затим окрените командно дугме супротно смеру окретања казаљке на сату до одговарајућег степена топлоте.

Служи за деактивирање спољашњег грејног круга: окренути командно дугме у положај „искључено“. Индикатор се искључује.

6.3 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.



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

7.1 Посуђе

Резултати кувања зависе од материјала од кога је израђено посуђе

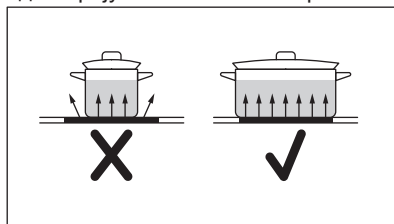


Дно посуђа за кување мора да буде дебело и што је могуће равније. Осигурајте да доње површине посуда буду чисте и суве пре него што их ставите на површину плоче.



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

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	Ф 145	1200

Зона за кување	Пречник посуђа (mm)	Снага (W)
Задња десна	170-265	1400/2200
Предња десна	Ф 145	1200
Предња лева	140-210	1000/2200

7.3 Примери примена у кувању



Подаци у табели су само смернице.

Подешавање степена топлоте	Користити за:	Време (мин)	Савети
$\frac{1}{2}$ - 1	Догревање скуване хране.	по потреби	Ставите поклопац на посуду.
1 - 2	Сос холандез, топљени: маслац, чоколаду, желатин.	5 - 25	Повремено промешајте.
2	Учврстили: ваздушасте омлете, кувана јаја.	10 - 40	Кувајте са стављеним поклопцем.
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	Динстање поврћа, рибе и меса.	20 - 45	Додајте неколико кашичица воде. Проверите количину воде током процеса.
4 - 5	Кромпир и друго поврће кувано на пари.	20 - 60	Дно шерпе прекријте са 1-2 cm воде. Проверите ниво воде током процеса. Држите поклопац на лонцу.
4 - 5	Кување већих количина хране, јела и супа.	60 - 150	До 3 l течности и састојци.
6 - 7	Тихо пржење: одрезак, телећи „кордон бле”, котлети, фаширане шницле, кобасице, џигерица, запршка, јаја, палачинке, крофне.	по потреби	Окрените по потреби.
7 - 8	Јако пржење, рендани кромпир, печења, шницле.	5 - 15	Окрените по потреби.
9	Кување воде, кување теста, запецање меса (гулаш, говеђи рибих), помфрит.		

8. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – ОДРЖАВАЊЕ И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

8.1 Опште информације

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

8.2 Чишћење плоче за кување

- **Одмах уклоните:** топљену пластику, пластичну фолију, со,

шећер и храну са шећером, јер у супротном 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.

- **Уклоните када се плоча за кување довољно охлади:** светле кругове од каменца и воде, трагове масноће, 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 сирћетом и очистите површину стакла крпом.

9. РЕРНА – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



УПОЗОРЕЊЕ!


Погледајте поглавља о безбедности.








9.1 Функције рерне



УПОЗОРЕЊЕ!

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

Симбол	Функција рерне	Примена
0	Положај „искључено”	Пећница 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.

Симбол	Функција рерне	Примена
 	Пица подешавање /Air Fry	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.
	Влажно печење уз вентил.	Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима еко-дизајна (у складу са уредбама (ЕУ) 65/2014 и (ЕУ) 66/2014). Тестови у складу са: IEC/EN 60350-1 . Током печења врата рерне треба да буду затворена како функција не би била прекидана и како би се осигурало да рерна ради на највишем могућем степену енергетске ефикасности. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Снага загревања може бити умањена. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте поглавље „Енергетска ефикасност”, Уштеда енергије. Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети”, Влажно печење уз вентил.. Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује.

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

9.2 Активирање и деактивирање пећнице

- i** 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“.

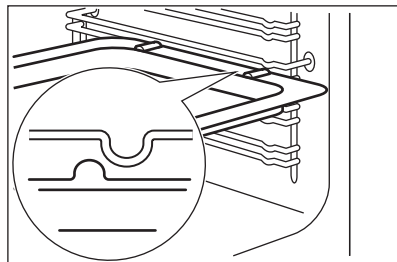
9.3 Вентилатор за хлађење

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

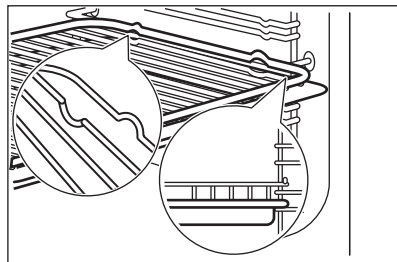
Комбинована посуда:

Гурните дубоки тигањ између вођица на носачу решетке.



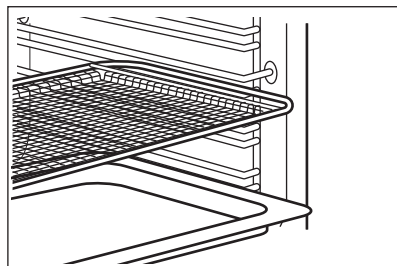
Решетка и дубоки тигањ заједно:

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.

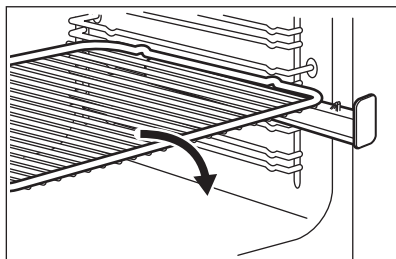


- i**
- Ради веће безбедности, сав прибор има мала удубљења на врху леве и десне стране. Удубљења такође спречавају превртање.
 - Уздигнута ивица око полице је уређај који спречава клизање посуђа.

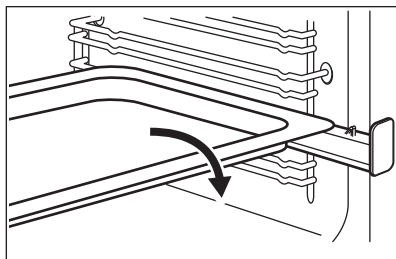
9.5 Телескопске вођице - убацивање прибора за рерну

i Упутство за употребу телескопских вођица сачувајте за будуће коришћење.

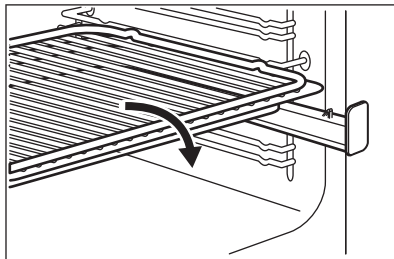
Са телескопским вођицама можете лакше да постављате и уклањате решетке.



Ставите решетку на телескопске вођице тако да ногице буду окренуте надолу.



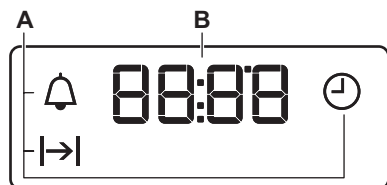
Ставите плех или дубоку посуду за печење на телескопске вођице.



Поставите решеткасту полицу на дубоку посуду. Ставите решетку и дубоку посуду на телескопске вођице.

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.

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.

11.1 Печење

За прво печење, користите нижу температуру.

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 (мин)	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
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 (мин)	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 (мин)	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

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
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 (мин)	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 / хлебове на плеховима за печење

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	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 (мин)	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

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
			два положаја
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 (мин)	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 (мин)	Ниво решетке
Плетеница/украшени хлеб	170 - 190	40 - 50	2
Божићни 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

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
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
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 (мин)	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

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво ретке
Ситни колачи (20 по плеху)	170 ¹⁾	20 - 30	3 - 4

1) Рерну претходно загрејте.

Печење и гратинирање, табела

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво ретке
Запечена тестенина	180 - 200	45 - 60	1
Лазане	180 - 200	35 - 50	1
Гратинирано поврће	180 - 200 ¹⁾	15 - 30	1
Багети преливени топљеним сиром	200 - 220 ¹⁾	15 - 30	1
Слатка пецива	180 - 200	40 - 60	1
Рибљи хлечићи	180 - 200	40 - 60	1
Пуњено поврће	180 - 200	40 - 60	1

1) Рерну претходно загрејте.

11.5 Пица подешавање

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво ретке
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

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

Колачи на плеховима за печење

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

Колачи на плеховима

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

Мали печени залогаји

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	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 (мин)	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 загори у плеху за печење.

Окрентите 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 (мин)	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

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Говеђе печење или филети: добро печено	по цм дебљине	200 - 220	10 - 12	1

1) Претходно загрејте рерну.

Свињетина

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

Телетина

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

11.9 Печење уз турбо гриловање **Говедина**

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Говеђе печење или филе, слабо печено	по центиметру дебљине	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Говеђе печење или филе, средње печено	по центиметру дебљине	180 - 190	6 - 8	1
Говеђе печење или филе, добро печено	по центиметру дебљине	170 - 180	8 - 10	1

¹⁾ Претходно загрејте рерну.

Свињетина

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Плећка, врат, шунка у комаду	1-1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Одрезак, ребра	1-1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Векна од меса	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Прокувана свињска коленица	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Телетина

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Печена телетина	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Телећа коленица	1,5–2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Јагњетина

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Јагњећи котлети, печена јагњетина	1–1,5 kg	150 - 170	100 - 120	1
Јагњећа плешка	1–1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Живина

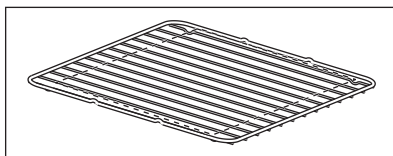
Храна	Количина	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Живинско месо, порције	200–250 г свака	200 - 220	30 - 50	1
Патка	1,5–2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Гуска	3,5–5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Ђурка	2,5–3,5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Ђурка	4–6 kg	140 - 160	150 - 240	1
Цело пиле	1–1,5 kg	180 - 200	60 - 90	2

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 (мин)		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 (ч)	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 (ч)	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 (мин)	Ниво решетке
Кроасани, замрзнати	прибл. 350 g	180 - 220	15 - 30	3
Пециво од лиснатог теста, замрзнато	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 (мин)	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 (мин)	Ниво решетке
Тиквица, кришке, свеже ¹⁾	прибл. 500 g	180 - 220	25 - 35	3

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

Остало

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

11.14 Информације за институте за тестирање

Храна	Функција	Температура (°C)	Време (мин)	Прибор	Ниво решетке
Ситни колачи (20 ситних колача по плеху)	Класично печење	170	20 - 30	Плех	4
Ситни колачи (20 ситних колача по плеху)	Печење уз равни вентил	150	20 - 30	Плех	2
Ситни колачи (20 ситних колача по плеху)	Печење уз равни вентил	150	25 - 35	Плех / посуда за сакупљање масноће	1 + 4
Пита с јабукама, 2 плеха (Ø 20 cm) на решетки, дијагонално постављени	Класично печење	180	70 - 90	Решетка	1
Пита с јабукама, 2 плеха (Ø 20 cm) на решетки, дијагонално постављени	Печење уз равни вентил	160	70 - 90	Решетка	2
Пита с јабукама, 2 плеха (Ø 20 cm) на решетки, дијагонално постављени	Пица подешавање	160	60 - 80	Решетка	2
Пита с јабукама, 2 плеха (Ø 20 cm) на решетки, дијагонално постављени. 1)	True Fan Cooking PLUS	160	70 - 80	Плех	2
Немасна бисквит торта, 1 плех (Ø 26 cm) на решетки	Класично печење	170	30 - 40	Решетка	3
Немасна бисквит торта, 1 плех (Ø 26 cm) на решетки	Печење уз равни вентил	150	35 - 45	Решетка	2
Немасна бисквит торта, 1 плех (Ø 26 cm) на решетки	Печење уз равни вентил	160	25 - 35	Решетка	1 + 4
Прхки кекс / штапић пецива	Печење уз равни вентил	140	20 - 35	Плех	3
Прхки кекс / штапић пецива	Печење уз равни вентил	140	20 - 30	Плех	1 + 4

Храна	Функција	Температура (°C)	Време (мин)	Прибор	Ниво решетке
Прхки кекс / штапић пецива	Класично печење	160	20 - 35	Плех	3
Тост	Гриловање	Макс	1 - 5	Решетка	4
Говеђа плескавица	Гриловање	Макс	15 - 20 прва страна. 10 - 15 друга страна.	Решетка / посуда за сакупљање масноће	4

1) Додајте 150 ml воде у удубљења у унутрашњости рерне.

12. РЕРНА – НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 Напомене у вези са чишћењем



Средства за чишћење

Предњи део уређаја очистите искључиво крпом од микрофибера натопљеном млаком водом и благим детерџентом.

Користите раствор за чишћење металних површина.

Флеке очистите благим детерџентом.



Свакодневна употреба

Унутрашњост апарата треба чистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.

Не чувајте храну у апарату дуже од 20 минута. После сваке употребе, унутрашњост уређаја осушите искључиво крпом од микрофибера.



Прибор

Након сваке употребе, очистите сав прибор и оставите га да се осуши. Користите искључиво крпу од микрофибера са млаком водом и благим детерџентом. Не перите додатну опрему у машини за прање посуђа (осим плеха AirFry).

Не чистите додатну опрему са нелепљивом површином и AirFry плех абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.

12.2 Чишћење плех AirFry

1. Ставите плех AirFry на плех за печење.

2. Сипајте врелу воду са детерџентом и оставите га да се натапа.

3. Очистите плех AirFry сунђером или користите четку за уклањање остатака хране.

Може се чистити и у машини за прање судова.

12.3 Рерне од нерђајућег челика или алуминијума

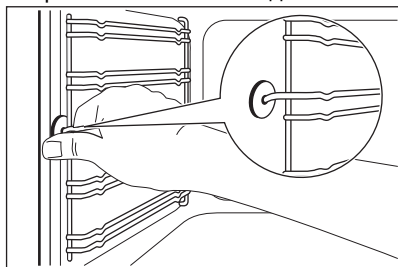
Очистите врата рерне користећи искључиво влажну крпу или сунђер. Осушите меком крпом.

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

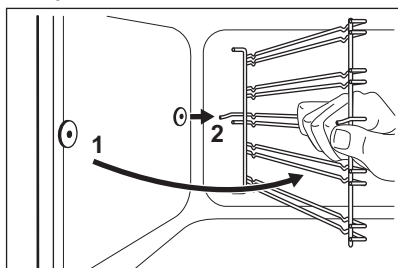
12.4 Скидање подршке решетке

Да бисте очистили рерну, уклоните подршке за решетке.

1. Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.



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



- i** Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.

Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.

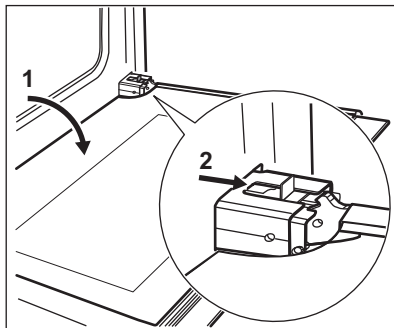


ОПРЕЗ

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.

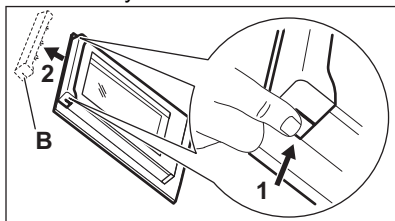
Када завршите са чишћењем, поново поставите врата пећнице обрнутим редоследом. Уверите се да се чуо клик када сте поставили врата. Ако је неопходно, употребите силу.

12.6 Скидање и чишћење стаклених плоча

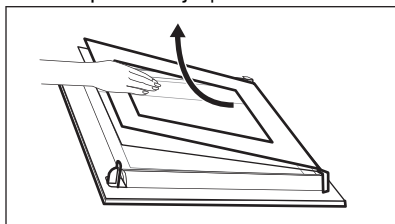


Стаклена врата на вашем производу могу да се разликују од типа и облика врата која видите у примерима на сликама. Број стакала, такође, може да се разликује.

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

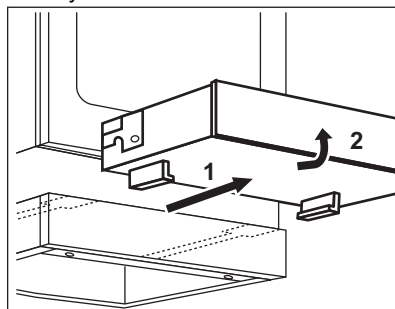


УПОЗОРЕЊЕ!

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. Извуците 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 прикључен на електрично напајање 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 прегорева, обратите се квалификованом, овлашћеном електричару.
Индикатор преостале топлоте се не укључује.	Зона за кување није загрејана јер је коришћена само кратко време.	Уколико је зона радила довољно дуго да буде загрејана, обратите се овлашћеном сервисном центру.
Не можете да укључите спољашњи грејни круг.		Најпре укључите унутрашњи грејни круг.
Пећница се не загрева.	Рерна је искључена.	Активирајте рерну.
Пећница се не загрева.	Сат није подешен.	Подесите сат.
Пећница се не загрева.	Нису обављена неопходна подешавања.	Проверите да ли су сва подешавања исправна.
Сијалица не ради.	Лампа је неисправна.	Замените сијалицу.
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 апарата. Немојте уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости апарата.

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

14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

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

Идентификација модела	LKR64020AW LKR64020AX	
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 Задња лева Предња десна	21,0 цм 14,5 цм 14,5 цм
Дужина (Д) и ширина (Ш) зоне за кување која није кружна	Задња десна	Д 26,5 цм Ш 17,0 цм
Потрошња енергије по зони за кување (EC electric cooking)	Предња лева Задња лева Предња десна Задња десна	178,9 Wh/kg 181,8 Wh/kg 181,8 Wh/kg 174,1 Wh/kg
Потрошња енергије плоче за кување (EC electric hob)	179,2 Wh/kg	

IEC/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 електричне енергије

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

- Када загревате воду, користите само онолико воде колико вам треба.
- По могућности на посуде увек ставите поклопце.
- Пре него што активирате зону за кување, ставите посуду на њу.
- Дно посуђа треба да има исти пречник као зона за кување.
- Мање посуде стављајте на мање зоне за кување.
- Посуду ставите тачно на средину зоне за кување.
- За догревање или отапање хране користите преосталу топлоту.

14.3 Информације о производу за пећнице и лист са информацијама о производу

Назив добављача	Electrolux	
Идентификација модела	LKR64020AW 940002968 LKR64020AX 940002969	
Индекс енергетске ефикасности	95.3	
Класа енергетске ефикасности	A	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.95 kWh/циклус	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.82 kWh/циклус	
Број шупљина у рерни	1	
Извор топлоте	Електрична струја	
Јачина звука	73 l	
Тип рерне	Рерна унутар самостојећег шпорета	
Маса	LKR64020AW	51.1 kg
	LKR64020AX	51.1 kg

IEC/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



Овај уређај садржи неке функције које вам помажу да уштедите електричну енергију током свакодневне припреме хране.

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

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

Користите преосталу топлоту за 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



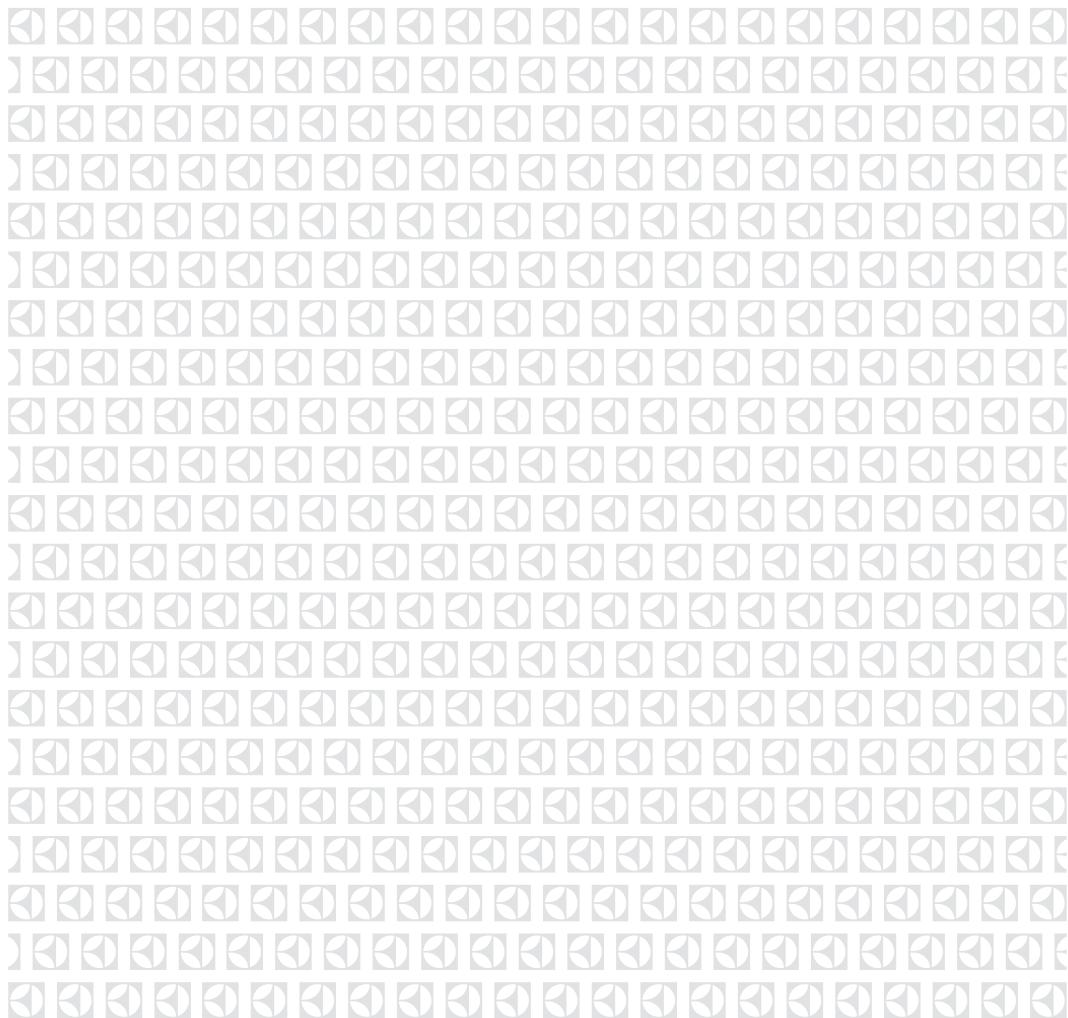
Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и

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

www.electrolux.com/shop



867363574-B-322022



Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Electrolux, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://tehnoteka.rs/p/electrolux-elektricni-sporet-lkr64020aw-akcija-cena/>