

Uputstvo za upotrebu

ELECTROLUX električni šporet LKR664100X

 **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-lkr664100x-akcija-cena/>

LKR664100W
LKR664100X



SR Штедњак
SL Štedilnik

Упутство за употребу 2
Navodila za uporabo 38

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	3
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	6
3. ИНСТАЛАЦИЈА.....	8
4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	11
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	12
6. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	13
7. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ - КОРИСНИ САВЕТИ.....	13
8. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – ОДРЖАВАЊЕ И ЧИШЋЕЊЕ.....	14
9. РЕРНА – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	15
10. РЕРНА – ФУНКЦИЈЕ САТА.....	17
11. РЕРНА – КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	18
12. РЕРНА - КОРИСНИ САВЕТИ.....	19
13. РЕРНА – НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	30
14. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	33
15. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	35
16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	37

МИСЛИМО НА ВАС

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

Добро дошли у Electrolux.

Посетите наш сајт да:



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

www.electrolux.com/support



Региструјте производ ради боље услуге:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

КОРИСНИЧКА ПОДРШКА И СЕРВИС


Увек користите оригиналне резервне делове.

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

Подаци могу да се пронађу на плочици са техничким карактеристикама.

 Упозорење/опрез – информације о безбедности

 Опште информације и савети

 Информације о животној средини

Задржано право измена.

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

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

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као 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 маси 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 поломе 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.
- 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) никаким 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!

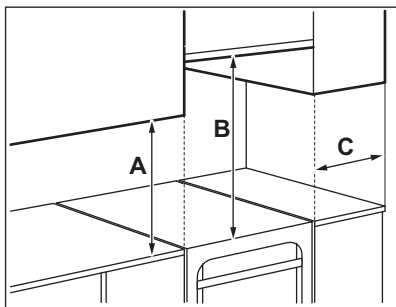
Погледајте поглавља о безбедности.

3.1 Место на којем уређај стоји

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

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

За минималне раздаљине за уклапање проверите табелу.



Минималне раздаљине

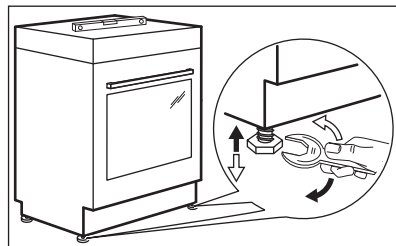
Димензије	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Технички подаци

Напон	230 V
Фреквенција	50–60 Hz
Класа уређаја	1

Димензије	mm
Висина	858
Ширина	600
Дубина	600

3.3 Нивелисање уређаја



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

3.4 Заштита од нагињања

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



ОПРЕЗ

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

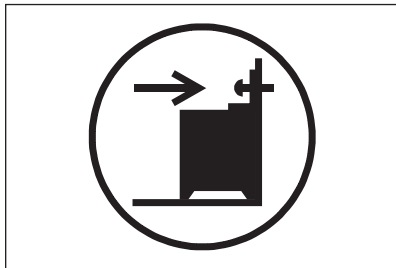


Уверите се да је површина иза уређаја глатка.

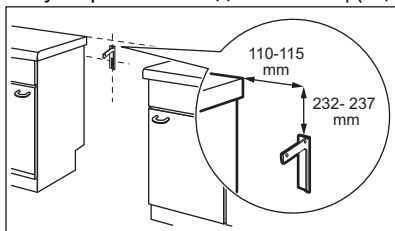
Неопходно је да монтирате заштиту од нагињања. Ако је не монтирате, уређај може да се нагне.

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





1. Монтирајте заштиту од нагињања 232–237 mm испод горње површине уређаја и 110–115 mm од бочне стране уређаја у кружни отвор на носачу. Причврстите је завртњима у чврст материјал или употребите погодан ослонац (зид).



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



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



ОПРЕЗ

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

3.5 Електрична инсталација



УПОЗОРЕЊЕ!

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

Уређај се испоручује без струјног утикача и струјног кабла.



УПОЗОРЕЊЕ!

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

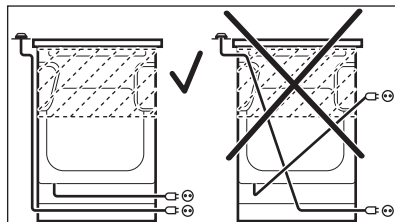
Одговарајуће врсте каблова за различите фазе:

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



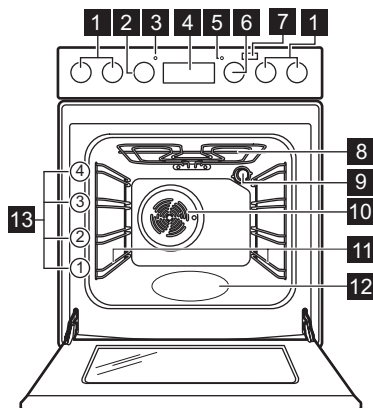
УПОЗОРЕЊЕ!

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



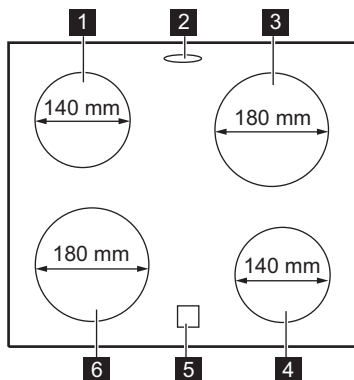
4. ОПИС ПРОИЗВОДА

4.1 Општи приказ



- 1 Дугмад за плочу за кување
- 2 Дугме за температуру
- 3 Индикатор/симбол температуре
- 4 Електронски програматор
- 5 Лампица/симбол/индикатор плоче за кување
- 6 Дугме за функције рерне
- 7 Дугме за функцију Пара Плус
- 8 Грејни елемент
- 9 Лампа
- 10 Вентилатор
- 11 Носач решетке, покретни
- 12 Удубљења у унутрашњости
- 13 Положаји решетке

4.2 Шема површине за кување



- 1 Зона за кување од 1200 W
- 2 Одвод паре - број и положај зависи од модела
- 3 Зона за кување од 1700 W
- 4 Зона за кување од 1200 W
- 5 Индикатор преостале топлоте
- 6 Зона за кување од 1700 W

4.3 Прибор

- **Решеткаста полица**
За посуђе за кување, плехове за торте, печење.
- **Плех за печење**
За колаче и кексе.
- **Опционалне телескопске вођице**

За полице и плехове. Можете их наручити посебно.

- **Фиока за одлагање**
Фиока за одлагање се налази одмах испод унутрашњости пећнице.

5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

5.1 Прво чишћење

Уклоните сав прибор и носаче решетке из рерне.



Погледајте одељак „Нега и чишћење“.

Пре прве употребе очистите рерну и прибор.

Вратите прибор и уклоњиве носаче решетке у почетни положај.

5.2 Подешавање времена

Морате да подесите време пре рада са рерном.

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

Притисните $+$ или $-$ да бисте подесили тачно време. После отприлике пет секунди треперење престаје и дисплеј приказује време које сте подесили.

5.3 Промена времена



Не можете променити тачно време ако ради нека од функција.

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

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

5.4 Претходно загревање

Претходно загрејте рерну пре прве употребе.



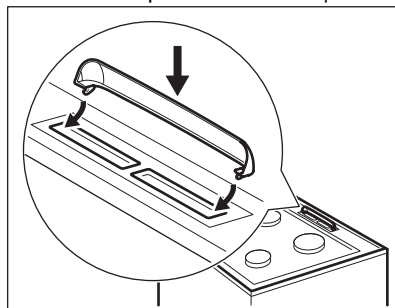
За функцију: PlusSteam погледајте одељак „Рерна - свакодневна употреба“, „Активирање функције: PlusSteam“.

1. Подесите функцију Подесите максималну температуру.
2. Оставите рерну да ради 1 сат.
3. Подесите функцију Подесите максималну температуру. Максимална температура за ову функцију је 210 °С.
4. Оставите рерну да ради 15 минута.
5. Подесите функцију притисните: Пара Плус 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.

5.5 Монтирање поклопца за одвод паре

1. Поставите кукице поклопца испод предње ивице отвора на одводу паре.
2. Притисните задњу ивицу како бисте забравили поклопац.



6. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Опис зона за кување

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

6.2 Подешавање степена топлоте

Симболи	Функција
0	Положај „искључено”
1 - 6	Подешавања степена топлоте



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

Окрените дугме за изабрану зону за кување да бисте подесили топлоту. Упалиће се индикатор командне плоче.

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

Ако су све зоне за кување деактивирани, индикатор командне плоче ће се угасити.

6.3 Коришћење једноставне зоне за кување

Да бисте користили једноставну зону за кување, окрените одговарајуће

дугме на неки од следећих положаја: 1–6.



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



Зона функционише на максималном нивоу напајања када подесите ниво топлоте на 5 или 6.

6.4 Индикатор преостале топлоте



УПОЗОРЕЊЕ!

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

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

Индикатор се може такође укључити:

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

Индикатор се гаси кад се зона за кување охлади.

7. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ - КОРИСНИ САВЕТИ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

7.1 Посуђе

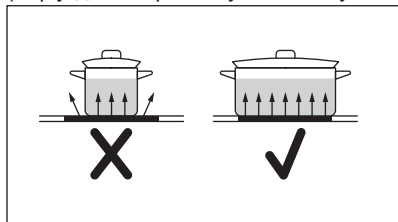
Резултати кувања зависе од материјала од кога је израђено посуђе

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

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

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

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



7.2 Примери примене за кување

Поде шавање степена топлоте:	Примена:
1	Одржавање топлоте
2	Лагано крчкање
3	Крчкање
4	Пржење / запецање
5	Довођење до кључања
6	Довођење до кључања / брзо пржење / пржење у дубоком уљу

8. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – ОДРЖАВАЊЕ И ЧИШЋЕЊЕ

! **УПОЗОРЕЊЕ!**
Погледајте поглавља о безбедности.

8.1 Опште информације

- Очистите плочу за кување након сваке употребе.
- Увек користите посуђе за кување са чистом доњом површином.

- Огреботине или тамне флеке на површини немају никакво дејство на рад плоче за кување.
- Користите специјално средство за чишћење погодно за површину плоче за кување.
- Користите специјални стругач за стакло.

8.2 Чишћење плоче

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

и храну са шећером, у противном прљавштина може да оштети плочу за кување. Водите рачуна како бисте избегли опекотине. Користите специјални стругач за плоче за кување на стакленој површини, тако да буде под оштрим углом и померајте оштрицу по површини.

- **Када се плоча за кување довољно охлади уклоните:** светле кругове од каменца и воде,

испрскале масноће и промену боје у виду светлуцања метала. Очистите плочу за кување влажном крпом и са мало неабразивног детерџента. Након чишћења, обришите плочу за кување меком крпом.

- **Уклоните промену боје у виду светлуцања метала:** користите мешавину прашка за пециво и лимуновог сока или сирћета.

9. РЕРНА – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

9.1 Укључивање и искључивање рерне

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

Лампица се укључује када рерна ради.






За функције без грејања нема потребе да подешавате температуру.









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

9.2 Безбедносни термостат

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

9.3 Функције рерне

Симбол	Функције рерне	Примена
0	Положај „искључено“	Пећница је искључена.
	Лампа у рерни	За укључивање лампе без функције печења.
	PlusSteam	За додавање влаге током кувања. За добијање праве боје и хрскаве корице током печења. За већу сочност при поновном загревању. За очување воћа или поврћа.
	Лагано печење уз вентилатор	За припрему меког, сочног печења или за сушење било ког воћа и поврћа.

Симбол	Функције рерне	Примена
	Загревање одоздо	За печење колача са хрסקавом доњом површином.
	Класично печење	За печење на једном положају решетке.
	Брзо гриловање	За печење пљоснатих намирница на грилу у великим количинама и тостирање хлеба.
	Турбо гриловање	За печење већих комада меса или живине с костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.
	Печење са вентилатором	За пржење или за пржење и печење хране на истој температури, на више од једног нивоа решетке, без мешања укуса.
	Влажно печење	Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима еко-дизајна (у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови у складу са: IEC/EN 60350-1. Током печења врата рерне треба да буду затворена како функција не би била прекидана и како би се осигурало да рерна ради на највишем могућем степену енергетске ефикасности. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Снага загревања може бити умањена. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте поглавље „Енергетска ефикасност”, Уштеда енергије. Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети”, Влажно печење.
	Печење уз равни вентил	За печење на највише два положаја полице истовремено и за сушење хране. Подесите температуру 20–40 °C ниже него за функцију Класично печење.
	Одмрзавање	За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.

9.4 Активирање функције: PlusSteam

Ова функција омогућава побољшану влажност током печења.






УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина и оштећења уређаја.

Отпуштена влага може да изазове опекотине:

- Немојте отварати врата на уређају када користите функцију: PlusSteam.
- Пажљиво отворите врата уређаја након коришћења функције: PlusSteam.

 Погледајте одељак „Напомене и савети“.

1. Отворите врата рерне.
2. Испуните удубљења у унутрашњости рерне водом са чесме.
Максимални капацитет удубљења у унутрашњости рерне је 250 мл. Испуните удубљења у унутрашњости рерне водом само када је хладна.
3. Подесите функцију: PlusSteam 
4. Притисните дугме Пара Плус .
Дугме Пара Плус ради само са функцијом: PlusSteam.

Индикатор се укључује.


5. Окрените дугме за температуру да бисте изабрали температуру.

6. Ставите храну у уређај и затворите врата рерне.



ОПРЕЗ

Немојте да допуњавате удубљења у унутрашњости рерне водом током печења или када је рерна врућа.

7. За деактивирање уређаја, притисните дугме Пара Плус , окрените командну дугмад за функције рерне и температуру на положај „искључено“.
Индикатор дугмета Пара Плус се гаси.
8. Уклоните воду из удубљења у унутрашњости рерне.

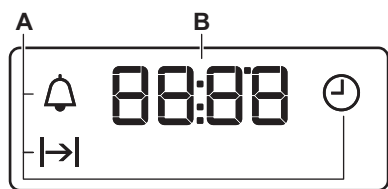


УПОЗОРЕЊЕ!

Проверите да ли је уређај хладан пре него што уклоните преосталу воду из удубљења у унутрашњости.


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.


Дугме	Функција	Опис
	Пара Плус	Да бисте активирали функцију: Plus-Steam.


10.3 Табела са функцијама сата

Функција сата	Примена
 ТАЧНО ВРЕМЕ	За подешавање, промену или проверу тачног времена.
 ТРАЈАЊЕ	За подешавање времена рада рерне.
 ТАЈМЕР	За подешавање времена за одбројавање. Ова функција не утиче на рад рерне. ТАЈМЕР можете да подесите у било ком моменту, 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 – КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА



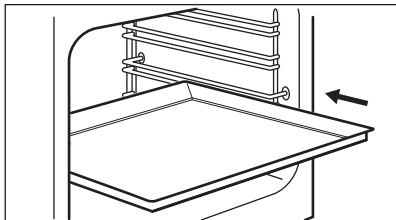
УПОЗОРЕЊЕ!
Погледајте поглавља о безбедности.

11.1 Убацивање прибора

Плех:

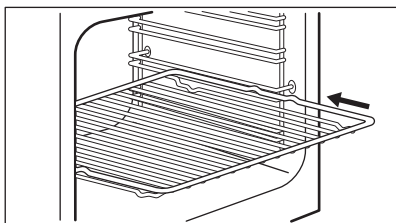


Не гурајте плех за печење или дубоку посуду кроз до задњег зида рерне. То би спречило циркулацију топлоте око плеха. Храна може да загори, нарочито у задњем делу плеха.

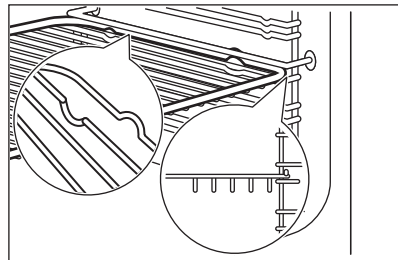


Гурните плех/дубоки тигањ између вођица на носачу решетке. Уверите се да не додирује задњи зид рерне.

Решетка полица:



Ставите решетку између вођица на носачима решетке.



12. РЕРНА - КОРИСНИ САВЕТИ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.



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

12.1 Опште информације

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

Овај уређај има посебан систем за кружење ваздуха и за непрекидно

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

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

Уређај треба очистити од влаге након сваке употребе.

Када кувате, немојте стављати предмете директно на дно уређаја нити покривати делове алуминијумском фолијом. То се може

одразити на резултате печења и оштетити емајл.

12.2 Печење

За прво печење, користите нижу температуру.

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

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

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

12.3 Печење колача

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

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

12.4 Печење меса и рибе

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

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

12.5 Време кувања

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

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

12.6 PlusSteam +



Пре него што претходно загрејете унутрашњост рерне, испуните удубљења у њој водом само када је хладна.

Погледајте одељак „Активирање функције: PlusSteam“

Квасно тесто

Храна	Вода у ути- снутим де- ловима унутрашњо- сти (ml)	Темпера- тура (°C)	Време (мин)	Ниво ре- шетке	Прибор
Бели хлеб. ¹⁾	100	180	40 - 50	2	Користите плех за печење.
Земичке ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Користите плех за печење.
Домаћа пица ¹⁾	100	230	15 - 25	2	Користите плех за печење.
Фокача ¹⁾	150	190	20 - 30	1	Користите плех за печење.

Храна	Вода у ути- снутим де- ловима унутрашњо- сти (ml)	Темпера- тура (°C)	Време (мин)	Ниво ре- шетке	Прибор
Колачи, чајна пеци- ва, кроасани ¹⁾	100	160	10 - 20	2	Користите плех за печење.
Колач од шљива, пи- та с јабука- ма, зе- мичке са циметом ¹⁾	100	160	75 - 90	2	Користите калуп за колаче.

¹⁾ Пре печења загрејте празну рерну у трајању од 5 минута.

Печење смрзнуте хране

Храна	Вода у ути- снутим де- ловима унутрашњо- сти (ml)	Темпера- тура (°C)	Време (мин)	Ниво ре- шетке	Прибор
Замрзнута пица ¹⁾	150	200	15 - 20	2	Користите плех за печење.
Замрзнуте лазање ¹⁾	200	180	35 - 50	2	Користите ре- шеткасту поли- цу.
Замрзнути кроасани ¹⁾	100	170	20 - 30	2	Користите плех за печење.

¹⁾ Пре печења загрејте празну рерну у трајању од 10 минута.

Регенерација хране

Храна	Вода у ути- снутим де- ловима унутраш- њости (ml)	Темпера- тура (°C)	Време (мин)	Ниво ре- шетке	Прибор
Бели хлеб	100	110	15 - 25	2	Користите плех за печење.
Векне хле- ба	100	110	10 - 20	2	Користите плех за печење.
Домаћа пи- ца	100	110	15 - 25	2	Користите плех за печење.

Храна	Вода у ути- снутим де- ловима унутраш- њости (ml)	Темпера- тура (°C)	Време (мин)	Ниво ре- шетке	Прибор
Фокача	100	110	10 - 20	2	Користите плех за печење.
Поврће	100	110	15 - 25	2	Користите плех за печење.
Пиринач	100	110	15 - 25	2	Користите плех за печење.
Запечена тестенина	100	110	15 - 25	2	Користите плех за печење.
Месо	100	110	15 - 25	2	Користите плех за печење.

Печење

Храна	Вода у ути- снутим де- ловима унутраш- њости (ml)	Темпера- тура (°C)	Време (мин)	Ниво ре- шетке	Прибор
Печена свињетина	200	180	65 - 80	2	Користите ре- шеткасту поли- цу и плех за печење.
Говеђе печење, слабо печено	200	200	45 - 50	2	Користите ре- шеткасту поли- цу и плех за печење.
Говеђе печење, средње печено	200	200	50 - 55	2	Користите ре- шеткасту поли- цу и плех за печење.
Ростбиф добро печен	200	200	55 - 60	2	Користите ре- шеткасту поли- цу и плех за печење.
Пиле, по- ловина	200	210	50 - 60	2	Користите ре- шеткасту поли- цу и плех за печење.

Храна	Вода у ути- снутим де- ловима унутраш- њости (ml)	Темпера- тура (°C)	Време (мин)	Ниво ре- шетке	Прибор
Пиле, цело	200	210	60 - 80	2	Користите ре- шеткасту поли- цу и плех за печење.
Печена ћурка	200	200	70 - 90	2	Користите ре- шеткасту поли- цу и плех за печење.

12.7 Конзервисање +



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина и оштећења уређаја.

- Користите искључиво тегле за конзервирање истих димензија, које се могу наћи на тржишту.
- Немојте стављати на плех више од шест тегли за конзервирање чија је запремина пола литра.
- Тегле равномерно напуните, остављајући 1 цм ваздуха на врху сваке тегле. Оставите поклопце

одозго али немојте да их херметички затварате.

- Тегле не треба да се међусобно додирују.
- Ставите 1/2 литре воде у плех за печење и 1/4 литре воде у удубљења у унутрашњости рерне како бисте обезбедили довољно влаге унутар рерне.
- Изаберите функцију PlusSteam и подесите одговарајућу температуру на основу доње табеле.
- Тегле могу да се затворе херметички тек након што се ова функција искључи.

Мекано воће

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке	Прибор
Јагоде / боровнице / ма- лине	160	25 - 30	1	Користите плех за печење.

Коштуњаво воће



Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке	Прибор
Крушке / дуње / шљиве	160	35 - 40	1	Користите плех за печење.

Мекано поврће

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке	Прибор
Тиквице / плави патлиџан / црни лук / парадајз	160	30 - 35	1	Користите плех за печење.

Укисељено поврће

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке	Прибор
Шаргарепа / краставци / репа / целер	160	35 - 45	1	Користите плех за печење.

12.8 Лагано печење уз вентилатор  **Сушење**

Храна	Температура (°C)	Време (ч)	Ниво решетке	
			један положај	два положаја
Поврће				
Пасуљ	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Сецкане паприке	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Поврће за кисељење	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Сецкане печурке	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Зачинско биље	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
Воће				
Шљиве, половине	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Кајсије, половине	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Кришке јабуке	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Кришке крушке	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

Споро печење

Храна	Количина (kg)	Печење са обе стране (мин)	Температура (°C)	Ниво решетке	Време (мин)
Говедина					
Филе, средње печен	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 90
Говеђе печење, средње печено	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	160 - 200
Телетина					
Филе розе	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	50 - 90
Каре, у једном комаду	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Телеће печење, средње	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Свињетина					
Филе розе	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Каре, у једном комаду	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Свињско печење, средње	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

12.9 Класично печење 

Печење

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Лепиња	160 - 170	25 - 35	2
Колач са квасцем са јабукама	170 - 190	45 - 55	3
Колач у модли	170 - 180	35 - 45	2
Колач с мрвицама	170 - 190	50 - 60	3
Колач од сира	170 - 190	60 - 70	2
Сељачки хлеб	190 - 210	50 - 60	2
Румунски бисквит колач	165 - 175	35 - 45	2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Румунски бисквит колач - традиционални	165 - 175	35 - 45	2
Земичке од киселог теста	180 - 200	15 - 25	2
Швајцарски ролат	150 - 170	15 - 25	2
Киш лорен	215 - 225	45 - 55	2

Печење

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Риба, цела	200 - 220	40 - 70	2

12.10 Брзо гриловање

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Пиле, половина	230	50 - 60	2
Свињски котлети	230	40 - 50	3
Грилована сланина	250	17 - 25	2
Кобасице	250	20 - 30	2
Одрезак од говеђег меса: средње	230	25 - 35	2

12.11 Турбо гриловање

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Пилећа крилца	230	30 - 40	2
Свињски котлети	230	40 - 50	2
Одрезак од говеђег меса: добро печено	250	35 - 40	2

12.12 Печење са вентилатором

Печење теста

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Пуњени колач са квас-цем	150 - 160	20 - 30	2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Сендвич-торта „Викторија“	170 - 190	30 - 40	2
Швајцарски колач са јабукама	180 - 200	35 - 45	2
Божјићни колач	150 - 160	40 - 50	2
Мадера колач	170 - 190	50 - 60	2
Пуслице	110 - 120	30 - 40	2
Гратинирани кромпир	180 - 200	40 - 50	2
Лазање	170 - 190	30 - 50	2
Запечени макарони	170 - 190	50 - 60	2

12.13 Влажно печење

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке	Прибор
Хлеб и пица				
Земичке	190	25 - 30	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Векне хлеба	200	40 - 45	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Замрзнута пица 350 г	190	25 - 35	2	решеткаста полица
Колачи на плеховима за печење				
Швајцарски ролат	180	20 - 30	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Брауни	180	35 - 45	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Колачи на плеховима				
Суфле	210	35 - 45	2	шест керамичких посуда на решеткастој полици
Корица за флан	180	25 - 35	2	плех за флан на решеткастој полици
Бисквит торта	150	35 - 45	2	плех за тарту на решеткастој полици
Риба				

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке	Прибор
Риба у кесицама 300 г	180	25 - 35	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Цела риба, 200 г	180	25 - 35	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Рибљи филет, 300 г	180	30 - 40	2	плех за пицу на решеткастој полици
Месо				
Месо у кесици 250 г	200	35 - 45	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Ражњићи од меса 500 г	200	30 - 40	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Мали печени залагаји				
Колачи	170	25 - 35	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Колачи „Макарони“	170	40 - 50	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Мафини	180	30 - 40	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Укусни крекери	160	25 - 35	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Бисквити од хрскавог теста	140	25 - 35	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Мали тартови	170	20 - 30	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Вегетаријански				
Мешано поврће у кеси 400 г	200	20 - 30	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Омлет	200	30 - 40	2	плех за пицу на решеткастој полици
Поврће на плеху 700 г	190	25 - 35	2	плех за печење или грил- / посуда за печење

12.14 Печење уз равни вентил

Печење теста

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Лепиња	140 - 160	40 - 50	1 + 3

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Земичке са квасцем	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Пуслице	100 - 120	55 - 65	1 + 3
Колач са путером	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Пица	200 - 220	35 - 45	1 + 3

12.15 Информације за институте за тестирање

Храна	Функција	Температура (°C)	Прибор	Ниво решетке	Време (мин)
Ситни колачи (16 по плеху)	Класично печење	160	плех за печење	3	20 - 30
Ситни колачи (16 по плеху)	Печење са вентилатором	150	плех за печење	3	20 - 30
Ситни колачи (16 по плеху)	Печење уз равни вентил	160	плех за печење	1 + 3	30 - 40
Пита са јабукама (2 плеха, Ø 20 см, дијагонално постављено)	Класично печење	190	Решеткаста полица	1	65 - 75
Пита са јабукама (2 плеха, Ø 20 см, дијагонално постављено)	Печење са вентилатором	180	решеткаста полица	2	70 - 80
Немасна бисквит торта	Класично печење	180	решеткаста полица	2	20 - 30
Немасна бисквит торта	Печење са вентилатором	160	решеткаста полица	2	25 - 35
Немасна бисквит торта	Печење уз равни вентил	170	решеткаста полица	1 + 3	30 - 40
Хрскави колач/пециво у тракама	Класично печење	140	плех за печење	3	15 - 30
Хрскави колач/пециво у тракама	Печење са вентилатором	140	плех за печење	3	20 - 30
Хрскави колач/пециво у тракама	Печење уз равни вентил	140	плех за печење	1 + 3	15 - 30

Храна	Функција	Температура (°C)	Прибор	Ниво решетке	Време (мин)
Тост	Брзо гриловање	250	решеткаста полица	3	5 - 10
Говеђи бургер ¹⁾	Турбо гриловање	250	решеткаста полица или тигањ за гриловање/роштиљ	3	15–20 прву страну; 10–15 другу страну

¹⁾ Претходно загревајте рерну 10 минута.

13. РЕРНА – НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

13.1 Напомене у вези са чишћењем

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

За чишћење металних површина користите наменско средство за чишћење.

Унутрашњост рерне треба чистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци хране могу довести до пожара.

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

Уклоните тврдокорне мрље специјалним средством за чишћење рерне. Не користите средство за чишћење рерне на каталитичким површинама.

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

13.2 Рерне од нерђајућег челика или алуминијума

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

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

13.3 Чишћење утиснутих делова у унутрашњости

Поступак чишћења уклања преостали каменац из удубљења у унутрашњости рерне након процеса печења на пари.



Препоручујемо да се спроведете поступак чишћења макар након сваког 5. до 10. циклуса ове функције: PlusSteam.

1. Ставите 250 мл белог сирћета у утиснуте делове у унутрашњости на дну рерне. Користите раствор од 6% сирћета без додатака зачина.
2. Оставите сирће да раствори остатке каменца на собној температури у трајању од око 30 минута.
3. Очистите шупљину топлим водом и меком тканином.

13.4 Уклањање носача решетке

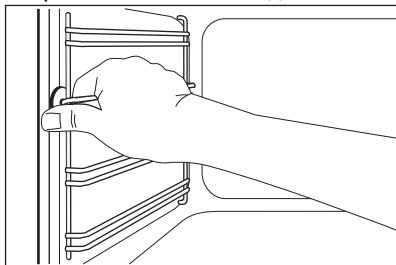
Да бисте очистили рерну, уклоните подршке за решетке .



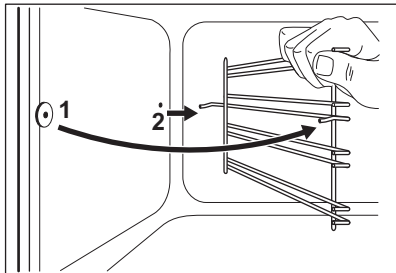
ОПРЕЗ

Будите пажљиви приликом уклањања подршки решетака.

1. Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.



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



Инсталирајте извађени прибор обрнутим редоследом.

13.5 Каталитичко чишћење

Унутрашњост са каталитичком облогом се сама чисти. Она апсорбује масноће.

Пре него што укључите каталитичко чишћење:

- уклоните сав прибор и .
- очистите дно рерне топлим водом и благим детерџентом.
- очистите унутрашње стакло врата рерне топлим водом и меком крпом.

1. Подесите функцију

2. Подесите максималну температуру и оставите рерну да ради 1 сат.
3. Искључите рерну.
4. Када се рерна охлади, очистите унутрашњост меком влажном крпом.

Флеке или губитак боје каталитичког премаза немају утицаја на каталитичко чишћење.

13.6 Чишћење врата рерне

Врата рерне имају две стаклене плоче. Врата рерне и унутрашњу стаклену плочу можете скинути да бисте их очистили.



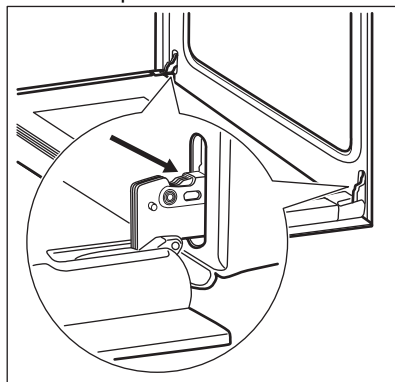
Врата рерне могу да се затворе ако покушате да скинете унутрашњу стаклену плочу пре него што скинете врата рерне.



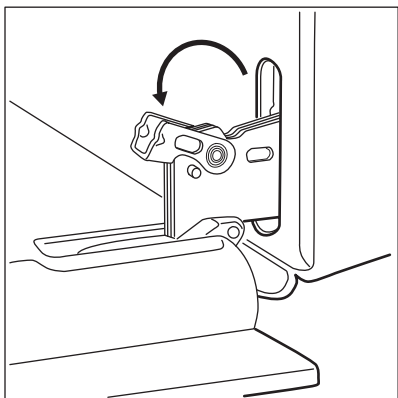
ОПРЕЗ

Немојте да користите уређај без унутрашње стаклене плоче.

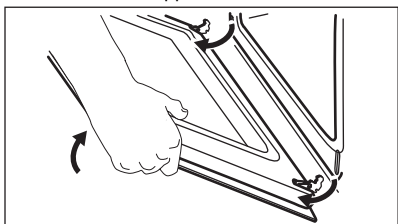
1. До краја отворите врата и држите обе шарке.



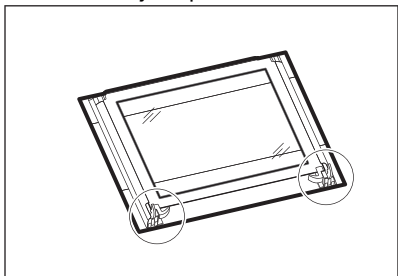
2. Подигните и окрените до краја полуге на обема шаркама.



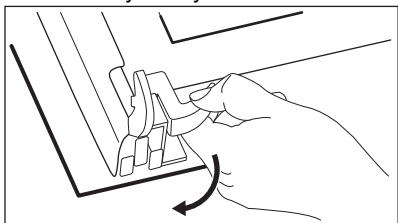
3. Затворите врата рерне до пола, до првог положаја за отварање. Затим подигните и повуците врата према себи и извадите их из лежишта.



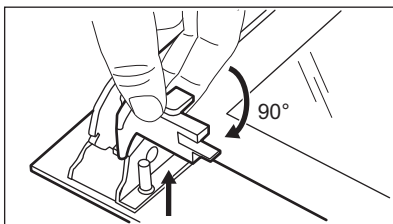
4. Ставите врата на меку крпу на стабилној површини.



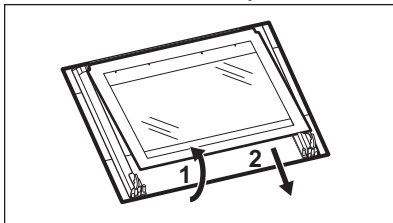
5. Отпустите систем за закључавање да бисте извадили унутрашњу стаклену плочу.



6. Окрените два причвршћивача за 90° и извадите их из лежишта.



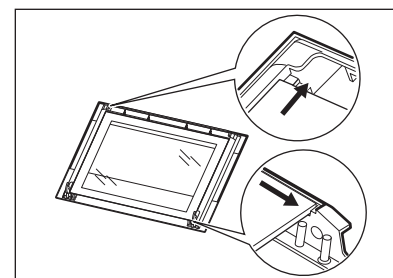
7. Стаклену плочу најпре пажљиво подигните, а затим је извадите.



8. Очистите стаклене плоче водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.

Када се чишћење заврши, поставите стаклену плочу и врата рерне. Горе описани поступак обавите супротним редоследом.

Водите рачуна да правилно поставите унутрашњу стаклену плочу у лежишта.



13.7 Вађење фиоке

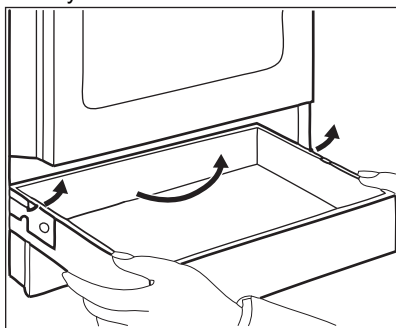


УПОЗОРЕЊЕ!

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

Фиока испод пећнице може да се скине ради чишћења.

1. Извуците фиоку све док се не заустави.



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

13.8 Замена лампице



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара. Лампица може бити врућа.

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

Сијалица на задњем зиду

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

14. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА




УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

14.1 Шта учинити ако...

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

Проблем	Могући узрок	Решење
Не можете да укључите плочу за кување нити да је користите.	Осигурач је прегорео.	Поново укључите плочу за кување и подесите степен топлоте за мање од 10 секунди.
Индикатор преостале топлоте се не укључује.	Зона за кување није загрејана јер је коришћена само кратко време.	Уколико је зона радила довољно дуго да буде загрејана, обратите се овлашћеном сервисном центру.
Пећница се не загрева.	Рерна је искључена.	Активирајте рерну.
	Нису обављена неопходна подешавања.	Проверите да ли су сва подешавања исправна.
	Сат није подешен.	Подесите сат.
Сијалица не ради.	Лампа је неисправна.	Замените сијалицу.
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.
Предуго траје док се јела скувају или се скувају пребрзо.	Температура је прениска или превисока.	По потреби подесите температуру. Пратите савет из упутства за употребу.
Дисплеј приказује шифру грешке које нема у овој табели.	Дошло је до електричног квара.	Искључите уређај помоћу кућног осигурача или сигурносног прекидача у кутији са осигурачима и затим га поново укључите. Ако дисплеј поново прикаже шифру грешке, обратите се Корисничкој служби.
На дисплеју се приказује „12.00”.	Дошло је до нестанка струје.	Поново подесите сат.
Функција не даје добре резултате приликом печења: PlusSteam.	Нисте активирали функцију PlusSteam.	Погледајте одељак „Активирање функције: PlusSteam”.
	Нисте испунили удубљење у унутрашњости рерне водом.	Погледајте одељак „Активирање функције: PlusSteam”.
	Нисте правилно активирали функцију PlusSteam помоћу дугмета „Пара Плус”.	Погледајте одељак „Активирање функције: PlusSteam”.

Проблем	Могући узрок	Решење
Желите да активирате функцију Лагано печење уз вентилатор, али је индикатор дугмета „Пара Плус“ укључен.	Функција PlusSteam је активирана.	Притисните дугме „Пара Плус“  да бисте зауставили функцију PlusSteam.
Вода у удубљењу не кључа.	Температура је прениска.	Подесите температуру најмање на 110 °С. Погледајте одељак „Пећница – напомене и савети“.
Вода излази из удубљења.	У удубљењу у унутрашњости има превише воде.	Искључите рерну и пустите да се охлади. Обришите воду крпом или сунђером. Сипајте одговарајућу количину воде у удубљење. Погледајте одређену процедуру.

14.2 Подаци о сервисирању

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

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

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

15. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

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

Идентификација модела	LKR664100W LKR664100X
Врста плоче за кување	Плоча за кување унутар самостојећег шпорета
Број зона за кување	4

Технологија загревања	Грејач са зрачењем	
Пречник кружних зона за кување (Ø)	Задња лева	14.0cm
	Задња десна	18.0cm
	Предња десна	14.0cm
	Предња лева	18.0cm
Потрошња енергије по зони за кување(ЕС electric cooking)	Задња лева	180.3Wh/kg
	Задња десна	179.4Wh/kg
	Предња десна	180.3Wh/kg
	Предња лева	179.4Wh/kg
Потрошња енергије плоче за кување(ЕС electric hob)	179.9Wh/kg	

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

15.2 Плоча за кување – Уштеда електричне енергије

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

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

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

Назив добављача	Electrolux
Идентификација модела	LKR664100W 943005526 LKR664100X 943005525
Индекс енергетске ефикасности	94.9
Класа енергетске ефикасности	A
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0,84kWh/циклусу
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0,75kWh/циклусу
Број шупљина у рерни	1
Извор топлоте	Електрична струја
Јачина звука	58l

Тип рерне	Рерна унутар самостојећег шпорета	
Маса	LKR664100W	46.0kg
	LKR664100X	46.0kg

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

15.4 Пећница - уштеда енергије



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

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


16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом



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

електричних уређаја. Уређаје

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

KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	39
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	41
3. NAMESTITEV.....	44
4. OPIS IZDELKA.....	46
5. PRED PRVO UPORABO.....	47
6. KUHALNA PLOŠČA - VSAKODNEVNA UPORABA.....	47
7. KUHALNA PLOŠČA - NAMIGI IN NASVETI.....	48
8. KUHALNA PLOŠČA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	49
9. PEČICA - VSAKODNEVNA UPORABA.....	49
10. PEČICA - ČASOVNE FUNKCIJE.....	52
11. PEČICA - UPORABA DODATNE OPREME.....	53
12. PEČICA - NAMIGI IN NASVETI.....	53
13. PEČICA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	63
14. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	66
15. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	68
16. SKRIB ZA OKOLJE.....	69

MISLIMO NA VAS

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

Obiščite naše spletno mesto za



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

www.electrolux.com/support



Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

SKRIB ZA STRANKE IN SERVIS


Vedno uporabite samo originalne rezervne dele.

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

Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

 Opozorilo / varnostne informacije

 Splošni podatki in nasveti

 Informacije o varovanju okolja

Pridržujemo si pravico do sprememb.

1. ⚠ VARNOSTNE INFORMACIJE

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

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se z napravo ne igrajo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.

- Namestitev naprave in zamenjavo kabla lahko izvede le strokovno usposobljena oseba.
- Ta naprava mora biti priključena na električno omrežje s kablom H05VV-F, da prenese temperaturo hrbtno plošče.
- Ta naprava je namenjena uporabi do 2000 m nadmorske višine.
- Ta naprava ni namenjena uporabi na ladjah, čolnih ali barkah.
- Naprave ne nameščajte za okrasnimi vrati, da preprečite pregrevanje.
- Naprave ne nameščajte na ploščadi.
- Naprave ne upravljajte z zunanjo programsko uro ali z ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- **OPOZORILO:** Kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem brez nadzora je lahko nevarno in lahko pripelje do požara.
- Ognja, ki nastane med kuhanjem, nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo. Izklopite napravo in plamene prekrijte s požarno odejo ali pokrovom.
- **POZOR:** Kuhanje mora biti nadzorovano. Kratkotrajno kuhanje mora biti stalno nadzorovano.
- **OPOZORILO:** Nevarnost požara: Na kuhalnih površinah ne shranjujte predmetov.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ali stekla pokrovov kuhalne plošče ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke na površino kuhalne plošče, ker se lahko segrejejo.
- V primeru počene površine steklokeramične plošče izklopite napravo in jo izključite iz napajanja. Če je naprava priključena na električno omrežje neposredno preko razdelilne omarice, odstranite varovalko, da napravo izključite iz napajanja. V obeh primerih se obrnite na pooblaščen servisni center.

- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.
- Pred vzdrževalnimi deli prekinite napajanje.
- **OPOZORILO:** Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- Bodite previdni, ko se dotikate predala za shranjevanje. Lahko se segreje.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Oprema za odklop mora biti vgrajena v fiksno ožičenje v skladu s predpisi za ožičenje.
- **OPOZORILO:** Uporabljajte samo varovala kuhalne plošče, ki jih je zasnoval proizvajalec kuhalne naprave ali ki jih proizvajalec naprave navede kot primerne v navodilih za uporabo, ali varovala kuhalne plošče, priložena napravi. Zaradi uporabe neprimernih varoval lahko pride do nezgode.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Namestitev



OPOZORILO!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

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

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

2.2 Priključitev na električno omrežje



OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

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

med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.

- Preden vtaknete vtič v vtičnico, povsem zaprite vrata naprave.

2.3 Uporaba



OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb in opeklin.
Nevarnost električnega udara.

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



OPOZORILO!

Obstaja nevarnost požara in eksplozije.

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



OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

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

2.4 Nega in čiščenje



OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževalnimi deli izklopite napravo. Iztaknite vtič iz omrežne vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Preostala maščoba ali hrana v napravi lahko povzroči požar.

- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.
- Katalitičnega emajla (če obstaja) ne čistite s čistilnimi sredstvi.

2.5 Notranja osvetlitev



OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

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

2.6 Servis

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

2.7 Odlaganje



OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

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

3. NAMESTITEV



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

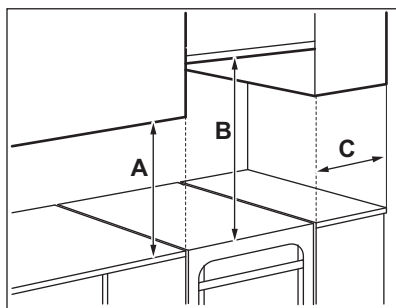
3.1 Lokacija naprave



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

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

Za najmanjše razdalje za namestitev preverite razpredelnico.



Najmanjše razdalje

Dimenzija	mm
A	400
B	650
C	150

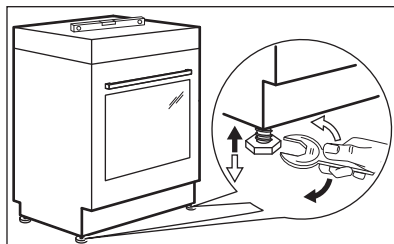
3.2 Tehnični podatki

Napetost	230 V
Frekvenca	50 – 60 Hz
Razred naprave	1

Dimenzija	mm
Višina	858

Dimenzija	mm
Širina	600
Globina	600

3.3 Namestitev naprave v vodoraven položaj



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

3.4 Zaščita pred nagibanjem

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



POZOR!

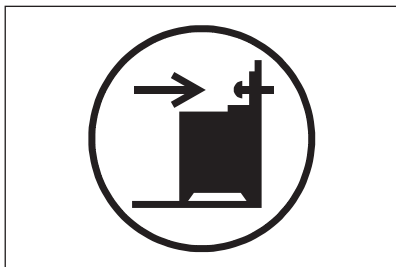
Prepričajte se, da ste zaščito pred nagibanjem namestili na ustrezno višino.



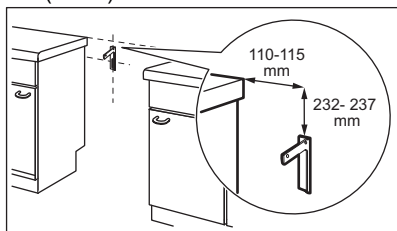
Prepričajte, da je površina za napravo gladka.

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

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



1. Zaščito pred nagibanjem namestite 232–237 mm pod vrhno površino naprave in 110–115 mm od stranice naprave v okroglo odprtino na nosilcu. Privijte jo v trden material ali pa uporabite primerno ojačitev (steno).



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

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



POZOR!

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

3.5 Električna napeljava



OPOZORILO!

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

Ta naprava je dobavljena brez vtiča ali napajalnega kabla.



OPOZORILO!

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

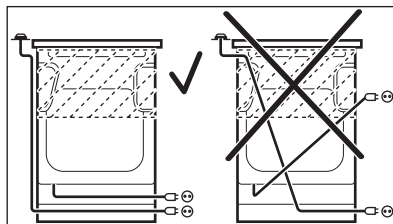
Primerne vrste kablov za različne faze:

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



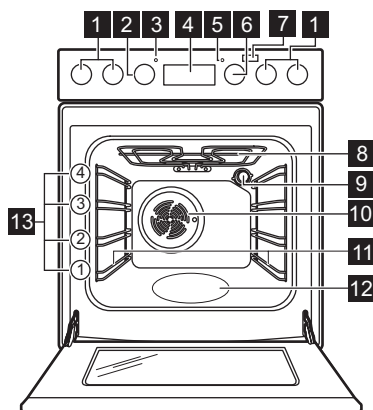
OPOZORILO!

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



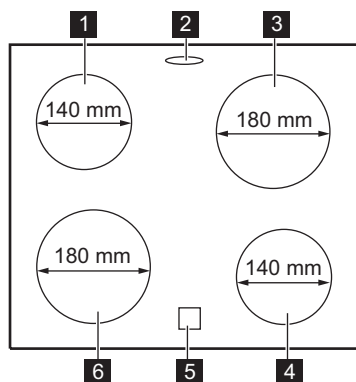
4. OPIS IZDELKA

4.1 Splošni pregled



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

4.2 Postavitev kuhhalne površine



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

4.3 Pripomočki

- **Mreža za pečenje**
Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.
- **Pekač**
Za pecivo in biskvit.

- **Izbirni teleskopski vodili**
Za rešetke in pekače. Naročite jih lahko ločeno.
- **Predal za shranjevanje**
Predal za shranjevanje je pod pečico.

5. PRED PRVO UPORABO



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

5.1 Začetno čiščenje

Iz pečice odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.



Oglejte si poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«.

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

5.2 Nastavitev časa

Pred uporabo pečice morate nastaviti čas.

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

Pritisnite **+** ali **-** za nastavitev pravega časa.

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

5.3 Spreminjanje časa



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

Pritiskajte ⌚, dokler ne začne indikator za uro utripati.

Za nastavitev novega časa glejte »Nastavitev časa«.

5.4 Predgrevanje

Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.



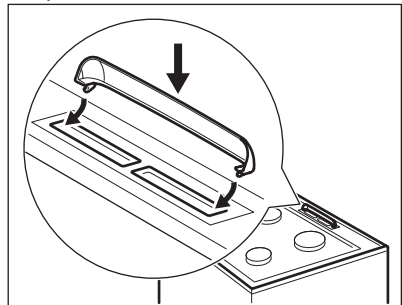
Za funkcijo: Plussteam si oglejte poglavje »Vsakodnevna uporaba, Vklop funkcije: Plussteam«.

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

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

5.5 Nameščanje pokrova odvoda pare

1. Namestite kaveljčke pokrova pod sprednji rob lukenj na odvodu pare.
2. Zadnji rob potisnite navzdol, da se pokrov zaskoči.



6. KUHALNA PLOŠČA - VSAKODNEVNA UPORABA



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Opis kuhališč

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

6.2 Stopnja kuhanja

Simboli	Funkcija
0	Položaj izklopa
1 - 6	Stopnje kuhanja



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

Obrnite gumb za izbrano kuhališče na potrebno stopnjo kuhanja.

Zasveti indikator upravljanja kahalne plošče.

Za zaključek kuhanja obrnite gumb v položaj za izklop.

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

6.3 Uporaba preprostega kuhališča

Če želite uporabiti preprosto kuhališče, obrnite ustrezen gumb na enega izmed naslednjih položajev: 1-6.



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



Kuhališče deluje pri najvišji stopnji moči, ko nastavite stopnjo kuhanja na 5 ali 6.

6.4 Indikator akumulirane toplote



OPOZORILO!

Dokler indikator sveti, obstaja nevarnost opeklin zaradi akumulirane toplote.

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

Indikator lahko zasveti tudi:

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

Indikator ugasne, ko se kuhališče ohladi.

7. KUHALNA PLOŠČA - NAMIGI IN NASVETI



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

7.1 Posoda

Rezultati kuhanja so odvisni od materiala posode



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

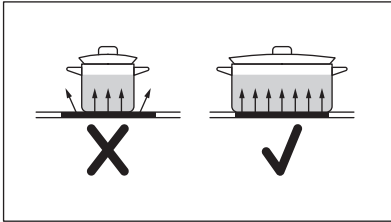


Posode z dnom z izrazitimi robovi ali izboklinami, npr. litoželezne posode, ne uporabljajte na steklokeramični plošči. Na ta način lahko trajno opraskate ali poškodujete površino kahalne plošče.



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

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



7.2 Primeri kuhanja

Stop-nja kuhanja:	Uporaba:
1	Ohranjanje toplote

Stop-nja kuhanja:	Uporaba:
2	Nežno počasno kuhanje
3	Počasno kuhanje
4	Cvrenje/porjavenje
5	Vrenje
6	Vrenje/hitro cvrenje/globoko cvrenje

8. KUHALNA PLOŠČA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

8.1 Splošne informacije

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

8.2 Čiščenje kuhalne plošče

- **Takoj odstranite:** stopljeno plastiko, plastično folijo, sladkor in sladko

hrano, v nasprotnem primeru se lahko zaradi umazanije poškoduje kuhalna plošča. Pazite, da ne pride do opeklin. Posebno strgalo postavite pod ostrim kotom na stekleno površino in z rezilom potegnite po površini.

- **Odstranite, ko je plošča že dovolj hladna:** ostanke vodnega kamna in vode, maščobne madeže in svetla kovinska obarvanja. Ploščo očistite z vlažno krpo in čistilnim sredstvom, ki ni grobo. Po čiščenju ploščo osušite z mehko krpo.
- **Odstranite svetla kovinska obarvanja:** uporabite mešanico pecilnega praška in limoninega soka ali kisa.

9. PEČICA - VSAKODNEVNA UPORABA




OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

9.1 Vklon in izklon pečice

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

Lučka zasveti, ko pečica deluje.










 Za funkcije brez segrevanja ni potrebno nastaviti temperature.




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

9.2 Varnostni termostat

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

9.3 Funkcije pečice

Simbol	Funkcije pečice	Applikacija
	Položaj za izklop	Pečica je izklopljena.
	Luč pečice	Za vklop luči brez funkcije pečice.
	Plussteam	Za dodajanje vlage med pripravo hrane. Zagotovite pravo barvo in hrustljivo skorjo med pečenjem. Za večjo sočnost med pogrevanjem. Za ohranjanje sadja ali zelenjave.
	Rahel vroči zrak	Za pripravo mehkih, sočnih pečenk ali sušenje sadja in zelenjave.
	Gretje spodaj	Za peko tort s hrustljivim dnom.
	Gretje zgoraj/spodaj	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.
	Hitri žar	Za pečenje ploskih živil na žaru v velikih količinah in popekanje kruha.
	Infra pečenje	Za pečenje večjih kosov mesa ali perutnine s kostmi na enem položaju rešetke. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.
	Vroči zrak	Za pečenje ali pečenje mesa in peko peciva z enako temperaturo priprave na več kot enem položaju rešetke, ne da bi se okusi mešali.

Simbol	Funkcije pečice	Aplikacija
	Vlažne jedi	<p>Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014). Preizkusi v skladu z: IEC/EN 60350-1.</p> <p>Med pečenjem morajo biti vrata zaprta, da se funkcija ne prekine in da se zagotovi delovanje pečice z največjo energijsko učinkovitostjo.</p> <p>Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljene. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za splošna priporočila za varčevanje z energijo si oglejte poglavje »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.</p> <p>Ta funkcija je namenjena varčevanju z energijo med pečenjem. Za navodila o kuhanju si oglejte poglavje "Namigi in nasveti", Vlažne jedi.</p>
	Vroči zrak	<p>Za sočasno pečenje na do dveh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj/spodaj.</p>
	Odtaljevanje	<p>Za odtaljevanje hrane (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjene hrane.</p>

9.4 Vklp funkcije: Plussteam

Ta funkcija med peko omogoča boljšo vlažnost.



OPOZORILO!




Nevarnost opeklin in poškodb naprave.

Sproščena vlaga lahko povzroči opekline:

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



Oglejte si poglavje »Namigi in nasveti«.

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

Tipka Plus para deluje samo s funkcijo: Plussteam.


Zasveti indikator.

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



POZOR!

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

7. Če želite izklopiti napravo, pritisnite tipko Plus para  ter obrnite gumba za funkcije pečice in nastavitev temperature v položaj za izklop.

Indikator tipke Plus para ugasne.

8. Odstranite vodo iz vbokline pečice.

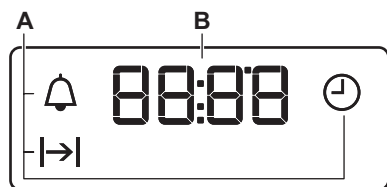


OPOZORILO!

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

10. PEČICA - ČASOVNE FUNKCIJE

10.1 Prikazovalnik



- A. Časovne funkcije
B. Programska ura

10.2 Tipke

Tipka	Funkcija	Opis
—	MINUS	Za nastavitev časa.
🕒	URA	Za nastavitev časovne funkcije.
+	PLUS	Za nastavitev časa.
🔊	Plus para	Za vklop funkcije: Plussteam.

10.3 Razpredelnica časovnih funkcij

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

10.4 Nastavitev TRAJANJA

- Nastavite funkcijo in temperaturo pečice.
- Pritisčajte 🕒, dokler ne začne utripati ⏪.
- Pritisnite + ali —, da nastavite TRAJANJE.

Na prikazovalniku se prikaže ⏪.

- Ko čas poteče, utripa ⏪ in oglasi se zvočni signal. Naprava se samodejno izklopi.
- Zvočni signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.

- Obrnite gumb za funkcije pečice in gumb za nastavitev temperature v položaj za izklop.



10.5 Nastavljanje ODŠTEVALNE URE

- Pritisčajte 🕒, dokler ne začne utripati 🔊.
- Pritisnite + ali —, da nastavite potreben čas.

Odštevalna ura se samodejno zažene po petih sekundah.

3. Ko nastavljen čas poteče, se oglasi zvočni signal. Zvočni signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.
4. Gumba za nastavitev funkcije in temperature obrnite v položaj za izklop.

10.6 Preklic časovnih funkcij

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

11. PEČICA - UPORABA DODATNE OPREME



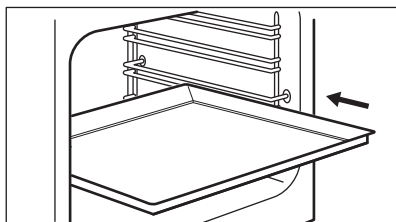
OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

11.1 Vstavljanje dodatne opreme

Pekač:

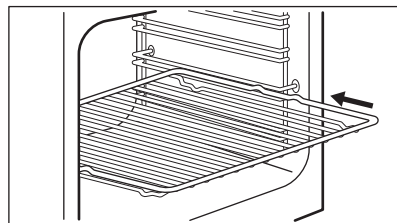


Pekača za pecivo ali globokega pekača ne smete potisniti do konca do zadnje stene pečice. S tem se prepreči kroženje toplote okrog pekača. Hrana se lahko zažge, zlasti na zadnjem delu pekača.

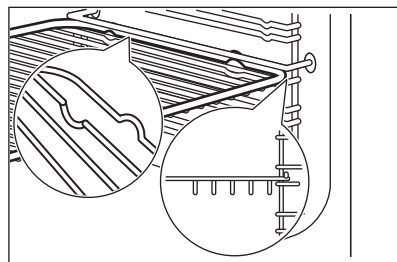


Pekač ali globok pekač potisnite med vodili nosilca rešetke. Pazite, da se ne dotika zadnje stene pečice.

Mreža za pečenje:



Mrežo postavite med vodili nosilca rešetke.



12. PEČICA - NAMIGI IN NASVETI



OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.



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

12.1 Splošne informacije

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

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

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

Po vsaki uporabi naprave očistite vlago.

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

12.2 Peka

Za prvo peko uporabite nižjo temperaturo.

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

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

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

12.3 Peka tort

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

Pekovski izdelki

Jed	Voda v pečici (ml)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Pripomočki
Bel kruh ¹⁾	100	180	40 - 50	2	Uporabite pekač.
Žemlje ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Uporabite pekač.
Domača pizza ¹⁾	100	230	15 - 25	2	Uporabite pekač.
Fokača ¹⁾	150	190	20 - 30	1	Uporabite pekač.
Piškoti, čajni kolački, rogljički ¹⁾	100	160	10 - 20	2	Uporabite pekač.

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

12.4 Peka mesa in rib

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

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

12.5 Čas priprave

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

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

12.6 Plussteam +



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

Oglejte si »Vklp funkcije«: Plussteam"

Jed	Voda v pečici (ml)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Pripomočki
Češpljev kolač, jabolčna pita, cimetovi zvitki ¹⁾	100	160	75 - 90	2	Uporabite tortni model.

¹⁾ Prazno pečico segrevajte pet minut pred začetkom peke.

Peka zamrznjenih živil

Jed	Voda v pečici (ml)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Pripomočki
Zamrznjena pizza ¹⁾	150	200	15 - 20	2	Uporabite pekač.
Zamrznjena lasanja ¹⁾	200	180	35 - 50	2	Uporabite mrežo za pečenje.
Zamrznjeni rogljički ¹⁾	100	170	20 - 30	2	Uporabite pekač.

¹⁾ Prazno pečico segrevajte 10 minut pred začetkom peke.

Regeneracija živil

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

Pečenje mesa

Jed	Voda v pečici (ml)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Pripomočki
Pečena svinjina	200	180	65 - 80	2	Uporabite mrežo za pečenje in pekač.

Jed	Voda v pečici (ml)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Pripomočki
Goveja pečenka, malo zapečena	200	200	45 - 50	2	Uporabite mrežo za pečenje in pekač.
Goveja pečenka, srednje zapečena	200	200	50 - 55	2	Uporabite mrežo za pečenje in pekač.
Goveja pečenka, dobro zapečena	200	200	55 - 60	2	Uporabite mrežo za pečenje in pekač.
Piščanec, polovica	200	210	50 - 60	2	Uporabite mrežo za pečenje in pekač.
Piščanec, cel	200	210	60 - 80	2	Uporabite mrežo za pečenje in pekač.
Pečen puran	200	200	70 - 90	2	Uporabite mrežo za pečenje in pekač.

12.7 Ohranjanje +



OPOZORILO!

Nevarnost opeklin in poškodb naprave.

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

Jagodičevje

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

Pečkato in koščičasto sadje


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

Mehka zelenjava

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

Zelenjava v kisu

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

12.8 Rahel vroči zrak  **Sušenje**

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

Pečenje z nizko temp.

Jed	Količina (kg)	Popokanje vsake strani (min.)	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Čas (min.)
Govedina					
Pljučna pečenka, srednje pečena	1,0 - 1,5	2	80 - 100	2	60 - 90
Goveja pečenka, srednje započena	1,5 - 2,0	4	80 - 100	2	160 - 200
Teletina					
Filet rosé	1,0 - 1,5	2	80 - 100	2	50 - 90
Zarebrnica, v enem kosu	1,5 - 2,0	4	80 - 100	2	100 - 160
Telečja pečenka, srednje započena	1,5 - 2,0	4	80 - 100	2	100 - 160
Svinjina					
Filet rosé	1,0 - 1,5	2	80 - 100	2	60 - 100
Zarebrnica, v enem kosu	1,5 - 2,0	4	80 - 100	2	100 - 160
Svinjska pečenka, srednje započena	1,5 - 2,0	4	80 - 100	2	100 - 160

12.9 Gretje zgoraj/spodaj **Pečenje kruha in peciva**

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Pogača	160 - 170	25 - 35	2
Pecivo iz vzhajanege testa z jabolki	170 - 190	45 - 55	3
Maslen kolač	170 - 180	35 - 45	2
Kolač z drobljencem	170 - 190	50 - 60	3
Skutna pogača	170 - 190	60 - 70	2
Kmečki kruh	190 - 210	50 - 60	2
Romunska biskvitna torta	165 - 175	35 - 45	2

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Tradicionalna romunska bis-kvitna torta	165 - 175	35 - 45	2
Pekovsko pecivo	180 - 200	15 - 25	2
Rulada	150 - 170	15 - 25	2
Quiche Lorraine	215 - 225	45 - 55	2

Pečenje mesa

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

12.10 Hitri žar

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

12.11 Infra pečenje

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

12.12 Vroči zrak

Pečenje kruha in peciva

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Polnjeno pecivo iz kvašenega testa	150 - 160	20 - 30	2
Viktorijin kolač	170 - 190	30 - 40	2
Švicarska jabolčna torta	180 - 200	35 - 45	2
Božični kolač	150 - 160	40 - 50	2

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Peščen kolač	170 - 190	50 - 60	2
Beljakovi poljubčki	110 - 120	30 - 40	2
Gratiniran krompir	180 - 200	40 - 50	2
Lazanja	170 - 190	30 - 50	2
Makaroni v pečici	170 - 190	50 - 60	2

12.13 Vlažne jedi

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

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

12.14 Vroči zrak

Pečenje kruha in peciva

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

12.15 Informacije za testne inštitute

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

¹⁾ Pečico 10 minut predhodno segrevajte.

13. PEČICA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

13.1 Opombe o čiščenju

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

Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilo.

Notranjost pečice očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki hrane lahko povzročijo požar.

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

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

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

13.2 Pečice iz nerjavnega jekla ali aluminija

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

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

13.3 Čiščenje vbokline pečice

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



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

1. V vboklino na dnu pečice vlijte 250 ml belega kisa.

Uporabite največ 6-odstotni kis brez zelišč.

2. Kis naj 30 minut pri temperaturi okolja raztoplja ostanke apnenca.
3. Notranjost pečice očistite s toplo vodo in mehko krpo.

13.4 Odstranjevanje nosilcev rešetk

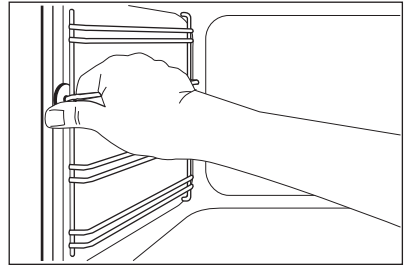
Preden začnete s čiščenjem pečice, odstranite nosilce rešetk.



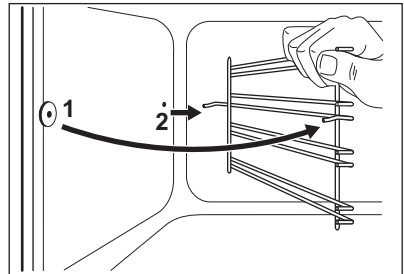
POZOR!

Pri odstranjevanju nosilcev rešetk bodite previdni.

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



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



Odstranjeno opremo namestite v obratnem zaporedju.


13.5 Katalitično čiščenje

Notranjost pečice s katalitičnim premazom je samočistilna. Vsrka maščobo.

Pred vklopom katalitičnega čiščenja:

- Odstranite vse pripomočke .

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

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

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

13.6 Čiščenje vrat pečice

Vrata pečice so sestavljena iz dveh steklenih plošč. Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranjo stekleno ploščo.

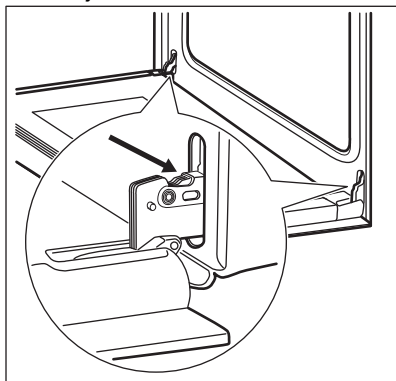


Če poskušate odstraniti notranjo stekleno ploščo, preden odstranite vrata pečice, se lahko vrata zaprejo.

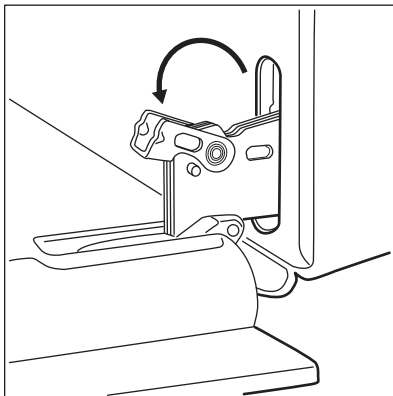


POZOR! Naprave ne uporabljajte brez notranje steklene plošče.

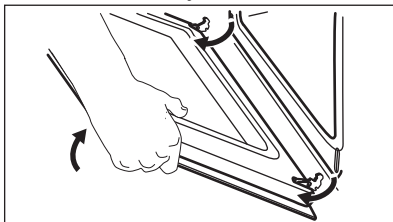
1. Odprite vrata do konca in primate tečaja.



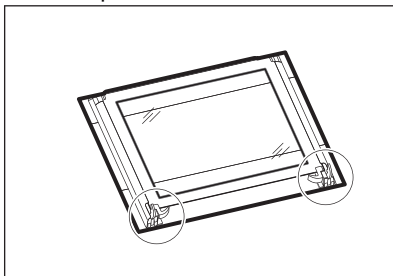
2. Dvignite in povsem obrnite vzvoda na obeh tečajih.



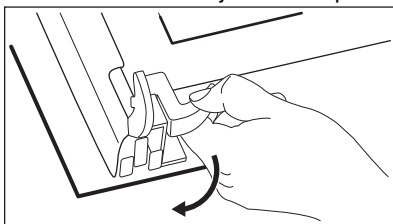
3. Vrata pečice zaprite do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite naprej ter snemite s tečajev.



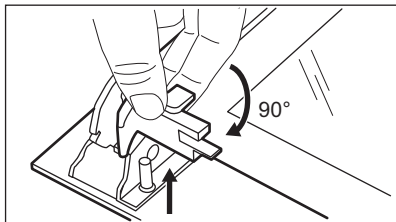
4. Vrata položite na mehko krpo na trdno površino.



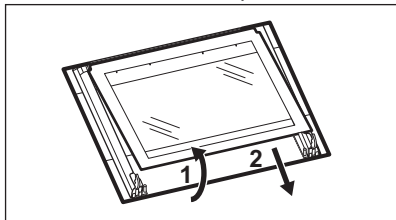
5. Sprostite sistem zapiranja, da boste lahko sneli notranjo stekleno ploščo.



6. Obrnite zaponki za 90° in ju snemite z njunega mesta.



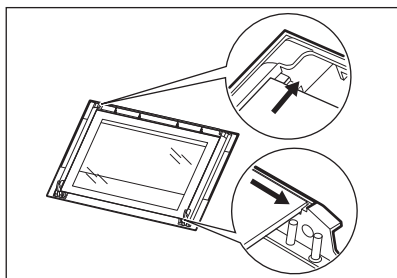
7. Najprej previdno dvignite in nato odstranite stekleno ploščo.



8. Steklene plošče očistite z vodo in milom. Temeljito jih osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Ko končate s čiščenjem, namestite stekleno ploščo in vrata pečice. Ponovite zgornje korake v obratnem zaporedju.

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



13.7 Odstranjevanje predala

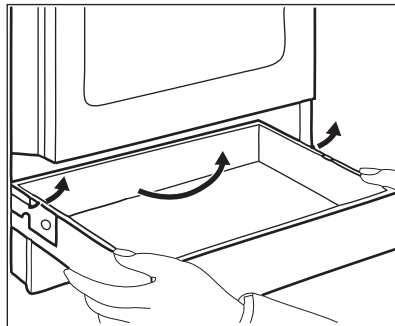


OPOZORILO!

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

Predal pod pečico lahko odstranite za čiščenje.

1. Predal vlecite, dokler se ne ustavi.



2. Predal počasi dvignite.
3. Predal povsem izvlecite.

Za namestitev predala ponovite prejšnje korake v obratnem zaporedju.

13.8 Zamenjava žarnice



OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.
Žarnica je lahko vroča.

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

Žarnica na zadnji strani

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

14. ODPRAVLJANJE TEŽAV




OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

14.1 Kaj storite v primeru ...

Problem	Možni vzrok	Rešitev
Naprave ni mogoče vklopiti.	Naprava ni priključena na električno napajanje ali je priključena nepravilno.	Preverite, ali je naprava pravilno priključena na napajanje.
	Pregorela je varovalka.	Prepričajte se, če ni morda vzrok za okvaro varovalka. Če varovalka večkrat zapored pregori, se obrnite na usposobljenega električarja.
Kuhalne plošče ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.	Pregorela je varovalka.	Kuhalno ploščo ponovno vklopite in v manj kot 10 sekundah nastavite segrevanje.
Indikator akumulirane toplote ne zasveti.	Kuhališče ni vroče, ker je bilo vklopljeno samo kratek čas.	Če je bilo kuhališče vključeno dovolj dolgo, da bi moralo biti vroče, se posvetujte s pooblaščenim servisnim centrom.
Pečica se ne segreje.	Pečica je izklopljena.	Vklopite pečico.
	Potrebne nastavitve niso nastavljene.	Prepričajte se, da so nastavitve pravilne.
	Ura ni nastavljena.	Nastavite uro.
Luč ne deluje.	Luč je okvarjena.	Zamenjajte žarnico.
Para in kondenzacija se nabereta na hrani in v notranjosti pečice.	Jed ste predolgo pustili v pečici.	Ne puščajte jedi v pečici dlje kot 15–20 minut po koncu postopka priprave.
Priprava jedi traja preveč ali premalo časa.	Temperatura je prenizka ali previsoka.	Po potrebi prilagodite temperaturo. Upoštevajte nasvete v navodilih za uporabo.

Problem	Možni vzrok	Rešitev
Na prikazovalniku se prikaže koda napake, ki je ni v razpredelnici.	Prišlo je do električne napake.	Izklopite napravo s hišno varovalko ali varnostnim stikalom v omarici za varovalke ter jo znova vklopite. Če se na prikazovalniku znova prikaže koda napake, se obrnite na oddelek za pomoč strankam.
Na prikazovalniku se prikaže „12.00“.	Prišlo je do izpada napajanja.	Ponastavite uro.
Pečenje ni učinkovito s funkcijo: Plussteam.	Niste aktivirali funkcije Plussteam.	Oglejte si »Vklop funkcije«: Plussteam".
	Vbokline pečice niste napolnili z vodo.	Oglejte si »Vklop funkcije«: Plussteam".
	Funkcije Plussteam niste aktivirali pravilno z gumbom Dodatna para.	Oglejte si »Vklop funkcije«: Plussteam".
Vklopiti želite funkcijo Rachel vroči zrak, a sveti indikator gumba Dodatna para.	Funkcija Plussteam deluje.	Pritisnite gumb Dodatna para  , da ustavite funkcijo Plussteam.
Voda v vboklini pečice ne vre.	Temperatura je prenizka.	Temperaturo nastavite vsaj na 110 °C. Oglejte si poglavje "Pečica - Namigi in nasveti".
Voda izteka iz vbokline pečice.	V vboklini pečice je preveč vode.	Izklopite pečico in se prepričajte, da je naprava hladna. Obrišite vodo s krpo ali gobico. Dodajte ustrezno količino vode v vboklino pečice. Oglejte si določen postopek.

14.2 Servisni podatki

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

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

Priporočamo, da podatke vpišete sem:	
Model (MOD.)
Produktna številka (PNC)
Serijska številka (S.N.)

15. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

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

Identifikacija modela	LKR664100W LKR664100X	
Vrsta kuhalne plošče	Kuhalna plošča znotraj samostoječega štedilnika	
Število kuhališč	4	
Tehnologija segrevanja	Električni grelec	
Premer krožnih kuhališč (Ø)	Levo zadaj	14.0cm
	Desno zadaj	18.0cm
	Desno spredaj	14.0cm
	Levo spredaj	18.0cm
Poraba energije na kuhališče (EC electric cooking)	Levo zadaj	180.3Wh/kg
	Desno zadaj	179.4Wh/kg
	Desno spredaj	180.3Wh/kg
	Levo spredaj	179.4Wh/kg
Poraba energije kuhalne plošče (EC electric hob)	179.9Wh/kg	

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

15.2 plošča - Varčevanje z energijo

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

- Segrejte le toliko vode, kot jo potrebujete.
- Posodo po možnosti pokrijte s pokrovkami.
- Pred vklopom kuhališča nanj postavite posodo.
- Dno posode mora imeti enak premer kot kuhališče.
- Na manjša kuhališča postavite manjšo posodo.
- Posodo postavite neposredno na sredino kuhališča.
- Uporabite akumulirano toploto, da ohranite hrano toplo ali da jo stopite.

15.3 izdelku in informacijski list o izdelku v skladu s predpisi EU o okoljsko primerni zasnovi in

Ime dobavitelja	Electrolux
Identifikacija modela	LKR664100W 943005526 LKR664100X 943005525
Indeks energijske učinkovitosti	94.9

Razred energijske učinkovitosti	A	
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	0,84kWh/cikel	
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0,75kWh/cikel	
Število votlin pečice	1	
Toplotni vir	Električna energija	
Prostornina	58l	
Vrsta pečice	Pečica znotraj samostoječega štedilnika	
Masa	LKR664100W	46.0kg
	LKR664100X	46.0kg

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

15.4 Pečica – varčevanje z energijo



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

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

Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, naprave ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

Pečenje z ventilatorjem

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

Akumulirana toplota

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

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.


Ohranjanje jedi toplih


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

Vlažne jedi

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

16. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter

reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s simbolom , ne odstranjujte z gospodinskimi odpadki. Izdelek vrnite na

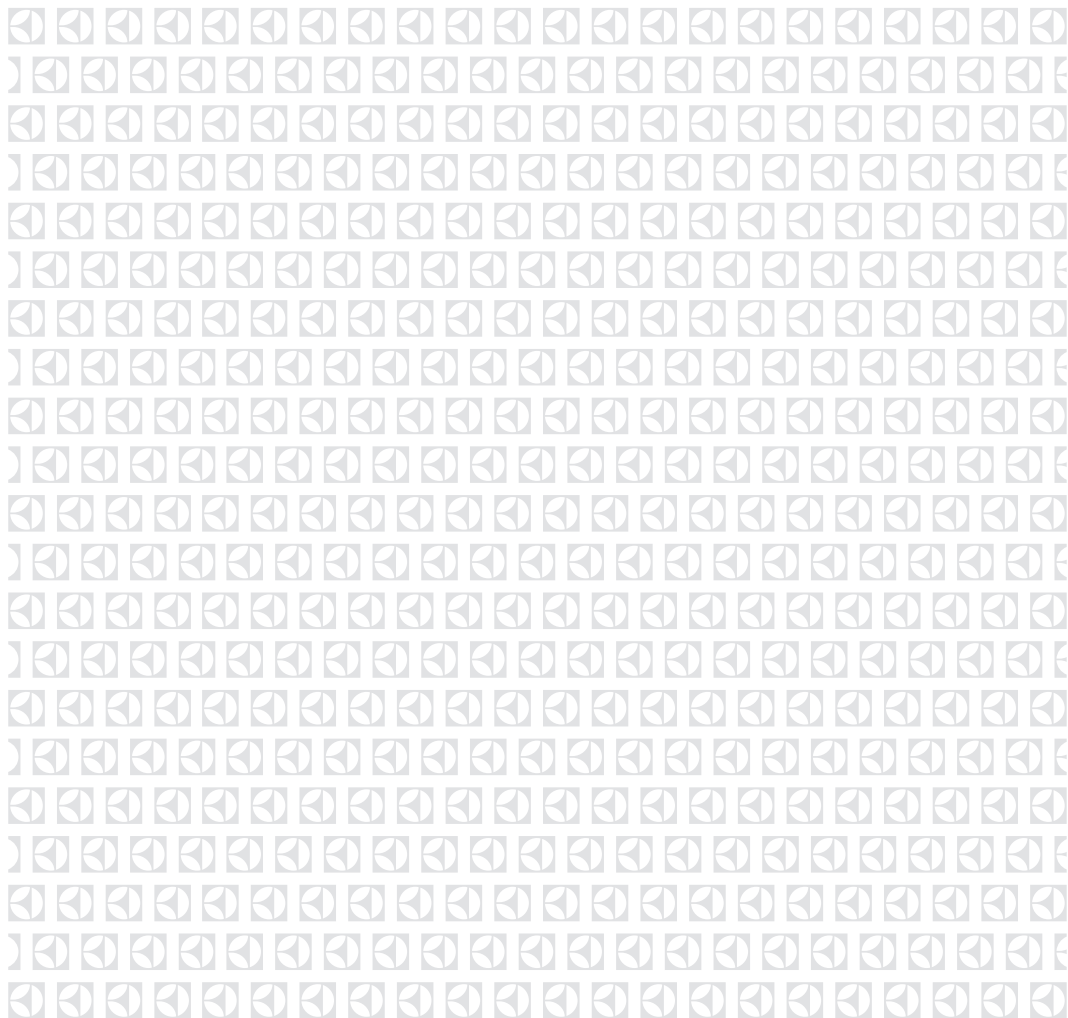
krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

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

www.electrolux.com/shop



867365687-B-122023



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-lkr664100x-akcija-cena/>