

LKK660200K
LKK660200W
LKK660200X



HR Štednjak
SL Štedilnik

Upute za uporabu 2
Navodila za uporabo 40



Electrolux

SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	3
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	5
3. POSTAVLJANJE.....	8
4. OPIS PROIZVODA.....	13
5. PRIJE PRVE UPORABE.....	14
6. PLOČA – SVAKODNEVNA UPORABA.....	15
7. PLOČA - KORISNI SAVJETI.....	16
8. PLOČA – ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	17
9. PEĆNICA – SVAKODNEVNA UPORABA	17
10. PEĆNICA - FUNKCIJE SATA.....	20
11. PEĆNICA - KORIŠTENJE PRIBORA.....	21
12. PEĆNICA - SAVJETI I PREPORUKE.....	22
13. PEĆNICA – ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	32
14. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	35
15. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	37
16. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	39

MISLIMO NA VAS

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

Dobro došli u Electrolux.

Posjetite naše internetske stranice:



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

www.electrolux.com/support



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop


KORISNIČKA SLUŽBA I SERVIS


Uvijek koristite originalne zamjenske dijelove.

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

Podaci se mogu naći na nazivnoj pločici.

 Upozorenje / oprez - sigurnosne informacije

 Opće informacije i savjeti

 Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

1.1 Sigurnost djece i osjetljivih osoba

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

1.2 Opća sigurnost

- Kvalificirana osoba mora postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- Ovaj je uređaj namijenjen uporabi do nadmorske visine od 2000 m.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za uporabu na brodovima, brodicama i plovilima.
- Ne postavljajte uređaj iza dekorativnih vrata, kako biste izbjegli pregrijavanje.

- Ne postavljajte uređaj na postolje.
- Ne upravljajte uređajem pomoću vanjskog uređaja za podešavanja vremena ili preko odvojenog sustava za daljinsko upravljanje.
- UPOZORENJE: Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz upotrebu masnoće ili ulja može biti opasno i može dovesti do požara.
- Vatru NIKADA ne gasite vodom već isključite uređaj i tada prekrijte vatru, npr. poklopcem ili protupožarnim prekrivačem.
- OPREZ: Postupak kuhanja potrebno je nadgledati. Kratkotrajni postupak kuhanja potrebno je stalno nadgledati.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: Stvari ne držite na površinama za kuhanje.
- Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte uređaje za parno čišćenje.
- Nemojte koristiti agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih vrata ili staklenih poklopaca ploče za kuhanja jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopce ne stavljajte na površinu ploče za kuhanje jer će se zagrijati.
- S poklopca, prije otvaranja, uklonite sve prolivene tekućine. Pustite da se površina ploče za kuhanje ohladi prije zatvaranja poklopca.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pazite da ne dodirujete grijače.
- Prilikom vađenja ili stavljanja pribora ili posuđa obavezno koristite rukavice.
- Prije provođenja održavanja isključite napajanje.
- UPOZORENJE: Prije zamjene žarulje provjerite je li uređaj isključen kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.

- Ako je kabel napajanja oštećen, proizvođač, ovlašteni servisni centar ili slično kvalificirana osoba mora ga zamijeniti kako bi se izbjegla opasnost od strujnog udara.
- Budite pažljivi kada dodirujete ladicu za spremanje. Može se zagrijati.
- Za skidanje vodilica plitica najprije povucite prednji dio vodilice, a zatim stražnji dio dalje od bočnih stijenki. Vodilice polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- **UPOZORENJE:** Koristite samo zaštitu ploče za kuhanje koju je napravio proizvođač uređaja za kuhanje, koje je je u uputama za uporabu proizvođač naveo kao prikladne ili one koji su isporučeni s uređajem. Uporaba neodgovarajuće zaštite može uzrokovati nesreće.

2. SIGURNOSNE UPUTE

Uređaj je prikladan za sljedeća tržišta:



2.1 Postavljanje



UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Slijedite upute za postavljanje isporučene s uređajem.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Kuhinjski ormarić i otvor moraju imati odgovarajuće dimenzije.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Ugradite uređaj na sigurno i prikladno mjesto koje udovoljava zahtjevima instalacije.
- Dijelovi uređaja su pod naponom. Kako biste spriječili dodirivanje

opasnih dijelova, uređaj zatvorite namještajem.

- Bočne stranice uređaja moraju se nalaziti pored uređaja ili kuhinjskih elemenata iste visine.
- Uređaj ne postavljajte u blizini vrata ili ispod prozora. Na taj se način sprječava pad vrućeg posuđa kada se vrata ili prozor otvore.
- Osigurajte da su postavljeni stabilizatori kako bi se spriječilo prevrtanje uređaja. Pogledajte odjeljak "Postavljanje".

2.2 Spajanje na električnu mrežu



UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Sve električne priključke treba izvesti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.

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

2.3 Spajanje na dovod plina

- Sva spajanja na dovod plina mora izvršiti kvalificirana osoba.
- Prije postavljanja provjerite jesu li uvjeti lokalne distribucije (vrsta plina i plinski pritisak) pogodni za podešavanje uređaja.
- Provjerite kruži li zrak oko uređaja.
- Podaci o dovodu plina nalaze se na nazivnoj pločici.
- Ovaj uređaj nije spojen na uređaj koji izvlači proizvode izgaranja. Uređaj obavezno priključite u skladu s važećim pravilima postavljanja. Slijedite zahtjeve za adekvatnu ventilaciju.

2.4 Primjena



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda i opekline.
Opasnost od strujnog udara.

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



UPOZORENJE!

Opasnost od požara i opekotina

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



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje cakline:

- ne stavljajte posuđe ili druge predmete izravno na dno uređaja.
- ne stavljajte aluminijsku foliju na uređaj ili izravno na dno unutrašnjosti uređaja.
- ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
- ne držite vlažno posuđe i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
- budite oprezni prilikom uklanjanja ili instaliranja dodatne opreme.
- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Koristite duboku pliticu za vlažne kolače. Voćni sokovi uzrokuju mrlje koje mogu biti trajne.
- Ne držite vruće posuđe na upravljačkoj ploči.
- Ne dopustite da posuđe tijekom kuhanja ostane suho.
- Pazite da predmeti ili posuđe ne padnu na uređaj. Površina se može oštetiti.
- Ne aktivirajte zone za kuhanje s praznim posuđem ili bez posuđa na njima.
- Posuđe od lijevanog željeza, aluminijska ili s oštećenim dnom može napraviti ogrebotine. Uvijek podignite ove predmete kad ih morate premjestiti na površinu za kuhanje.
- U prostoriji u kojoj je uređaj postavljen osigurajte dobru ventilaciju.
- Koristite samo stabilno posuđe ispravnog oblika i promjera većeg od dimenzija plamenika.
- Pazite da se plamen ne ugasi kad brzo okrenete regulator s maksimalnog na minimalni položaj.
- Koristite samo dodatnu opremu isporučenu s uređajem.
- Ne postavljajte difuzor plamena na plamenik.
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje. Ne smije se koristiti u druge svrhe, na primjer za grijanje prostorije.
- Dugotrajna intenzivna uporaba uređaja može zahtijevati dodatnu ventilaciju, na primjer otvaranje prozora ili učinkovitiju ventilaciju, na primjer povećanje razine mehaničke ventilacije tamo gdje je prisutna.

2.5 Održavanje i čišćenje



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja, isključite uređaj. Utikač izvucite iz utičnice električne mreže.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Staklene ploče vrata odmah zamijenite kada su oštećene. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Pazite pri uklanjanju vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Preostala masnoća ili hrana u uređaju može uzrokovati požar.
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, slijedite sigurnosne upute na ambalaži.
- Katalitički emajl (ako postoji) nemojte čistiti bilo kakvom vrstom deterdženta.
- Plamenike ne perite u perilici posuđa.

2.6 Poklopac

- Ne mijenjajte specifikacije poklopca.
- Poklopac redovito čistite.
- Poklopac ne otvarajte kada na površini ima prolivene tekućine.
- Isključite sve plamenike prije zatvaranja poklopca.
- Ne zatvarajte poklopac dok se ploča za kuhanje i pećnica potpuno ne ohlade.
- Stakleni poklopac može puknuti ako se zagrije (ako je primjenjivo).



2.7 Unutarnje osvjjetljenje



UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

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

2.8 Usluga

- Za popravak uređaja kontaktirajte ovlašteni servis.

3. POSTAVLJANJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

3.1 Položaj uređaja

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



Držite razdaljinu oko 1 cm između uređaja i stražnjeg zida kako biste bili sigurni da se poklopac otvara.

Za minimalne udaljenosti postavljanja provjerite tablicu.

- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

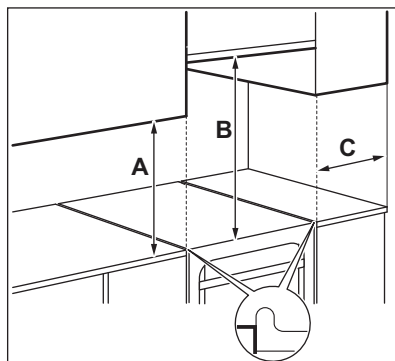
2.9 Zbrinjavanje



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

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



Minimalne udaljenosti

Dimenzije	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Tehnički podaci

električni napon	230 V
Frekvencija	50 - 60 Hz

Klasa uređaja	1
Dimenzije	mm
Visina	857

Dimenzije	mm
Širina	600
Dubina	600

3.3 Ostali tehnički podaci

Kategorija uređaja:	II2H3B/P
Izvorni plin:	G20 (2H) 20 mbara
Zamjena plina:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbara

3.4 Promjeri premosnice

PLAMENIK	Ø PREMOŠNICE 1/100 mm
Pomoćni	29
Polu-brzi	32
Brzi	42

3.5 Plinski plamenici za PRIRODNI PLIN G20 20 mbara

PLAMENIK	NORMALNA SNAGA kW	SMANJENA SNAGA kW	OZNAKA INJEKTORA 1/100 mm
Brzi	2.9	0.80	119
Polu-brzi	1.85	0.43	96
Pomoćni	0.95	0.35	70

3.6 Plinski plamenici za UNP G30 30 mbara

PLAMENIK	NORMALNA SNAGA kW	SMANJENA SNAGA kW	OZNAKA INJEKTORA 1/100 mm	NOMINALNI PROTOK PLINA g/h
Brzi	3.0	0.72	88	218
Polu-brzi	1.9	0.43	71	138
Pomoćni	0.95	0.35	50	69

3.7 Plinski plamenici za UNP G31 30 mbara

PLAMENIK	NORMALNA SNAGA kW	SMANJENA SNAGA kW	OZNAKA INJEKTORA 1/100 mm	NOMINALNI PROTOK PLINA g/h
Brzi	2.6	0.63	88	186
Polu-brzi	1.6	0.38	71	114
Pomoćni	0.85	0.31	50	61

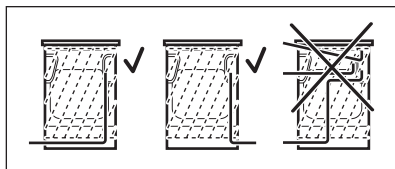
3.8 Spajanje na dovod plina



UPOZORENJE!

Prije priključenja plina, isključite uređaj iz električnog napajanja ili isključite osigurač na razvodnoj ploči. Zatvorite primarni ventil dovoda plina.

Koristite fiksne priključke ili koristite savitljivu cijev od nehrđajućeg čelika u skladu s važećim propisima. Ako koristite savitljive metalne cijevi, osigurajte da ne dođu u kontakt s pomičnim dijelovima i da nisu prignječene.



UPOZORENJE!

Crijevo napajanja ne smije dodirivati dio uređaja koji je prikazan na slici.



UPOZORENJE!

Kad je postavljanje završeno, provjerite da je brtvljenje svih priključaka crijeva ispravno. Za provjeru brtve koristite sapunicu, ne plamen.

3.9 Priključak fleksibilnih nemetalnih crijeva

Ako vam je priključak lako dostupan, možete koristiti fleksibilno crijevo. Fleksibilno crijevo čvrsto zategnite obujmicama.

Prilikom postavljanja, uvijek koristite držač crijeva i brtvu. Fleksibilno crijevo može se koristiti kad:

- se ne može zagrijati više od sobne temperature ili 30 °C,
- nije dulje od 1500 mm,
- nigdje nije stisnuto,
- nije uvrnuto ili zategnuto,
- ne dodiruje oštre rubove ili kutove,
- njegovo stanje može se lako provjeriti.

Kad provjeravate fleksibilno crijevo, osigurajte:

- nema pukotina, rezova, znakova izgorjelosti na krajevima i cijelom duljinom,
- materijal nije postao krut, već je uobičajeno elastičan,
- obujmice koje pričvršćuju cijev nisu hrđave,
- rok trajanja nije istekao.

Ako primijetite jedan ili više nedostataka, ne popravljajte crijevo, već ga zamijenite novim.

Dovodni ventil plina nalazi se na stražnjoj strani upravljačke ploče.

3.10 Prilagođavanje različitim vrstama plina



Dopustite samo ovlaštenoj osobi da izvrši prilagođavanje na različite vrste plina.



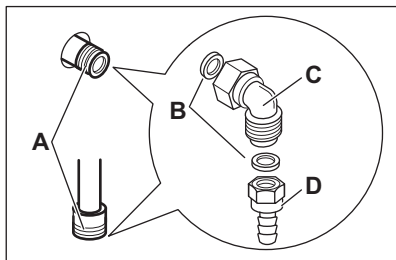
Ako je uređaj postavljen za prirodni plin, možete je pomoću ispravnih mlaznica prebaciti na tekući plin. Dotok plina postavlja se prema potrebi.

**UPOZORENJE!**

Prije zamjene mlaznica, provjerite da se regulatori plina nalaze u položaju "Off" (Isključeno). Iskopčajte uređaj iz napajanja električne mreže. Pustite da se uređaj ohladi. Postoji opasnost od ozljeda.



Uređaj je postavljen za unaprijed određenu vrstu plina. Za promjenu postavke uvijek koristite brtvu.

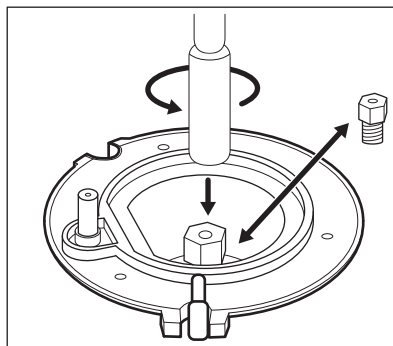


- A. Točka spajanja plina (samo jedna po uređaju)
- B. Brtva
- C. Prilagodljivi spoj
- D. Držač cijevi za UNP

3.11 Zamjena mlaznica na ploči za kuhanje

Mlaznice zamijenite kada mijenjate vrstu plina.

1. Uklonite nosače posude.
2. Uklonite poklopce i krunice plamenika.
3. Mlaznice uklonite nasadnim ključem 7.
4. Mlaznice zamijenite onima potrebnim za vrstu plina koji koristite.



5. Nazivnu pločicu zamijenite (nalazi se pored cijevi dovoda plina) onom koja odgovara novoj vrsti dovoda plina.

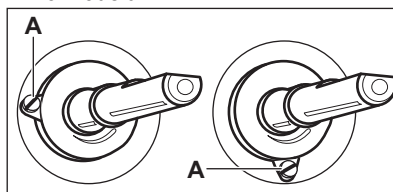


Ovu pločicu možete pronaći u vrećici isporučenoj s uređajem.

Ako tlak dovodnog plina nije konstantan ili se razlikuje od potrebnog tlaka, na cijev za dovod plina ugradite odgovarajući regulator tlaka.

3.12 Podešavanje minimalne razine plina na plameniku ploče za kuhanje

1. Iskopčajte uređaj iz električnog napajanja.
2. Skinite regulator funkcija ploče za kuhanje. Ako nema pristupa do prenosnog vijka, prije početka podešavanja rastavite upravljačku ploču.
3. Tankim plosnatim odvijačem podesite vijak za premošćivanje A. Položaj vijka za premošćivanje ovisi o modelu A.



Promjena s prirodnog na tekući plin

1. Potpuno zavijte prenosni vijak.
2. Vratite regulator.

Promjena s tekućeg plina na prirodni plin

1. Odvijte otprilike jedan okret prenosnog vijka A.
2. Vratite regulator funkcija ploče za kuhanje.
3. Spojite uređaj na električnu mrežu.

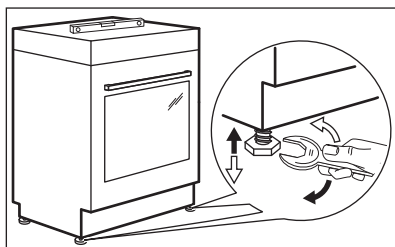


UPOZORENJE!

Utikač napajanja utaknite u utičnicu naapajanja samo ako su svi dijelovi na početnim položajima. Postoji opasnost od ozljeda.

4. Upalite plamenik. Pogledajte poglavlje "Ploča za kuhanje - svakodnevna uporaba".
5. Okrenite regulator u položaj najmanjeg plamena.
6. Ponovno skinite regulator funkcija ploče za kuhanje.
7. Pažljivo zavijte prenosni vijak dok plamen ne postane minimalan i stabilan.
8. Vratite regulator funkcija ploče za kuhanje.

3.13 Poravnavanje uređaja



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

3.14 Zaštita od nagiba

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



OPREZ!

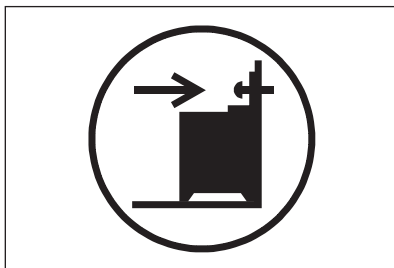
Obavezno ugradite zaštitu protiv nagiba na ispravnu visinu.



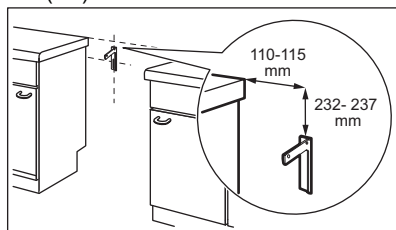
Pobrinite se da površina iza uređaja bude glatka.

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

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



1. Zaštitu od nagiba ugradite 232 - 237 mm ispod gornje površine uređaja i 110 - 115 mm od bočne strane uređaja u kružnu rupu na nosaču. Uvrnite ga u čvrsti materijal ili upotrijebite odgovarajuće ojačanje (zid).



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

bočni razmak kako biste centralizirali uređaj.

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

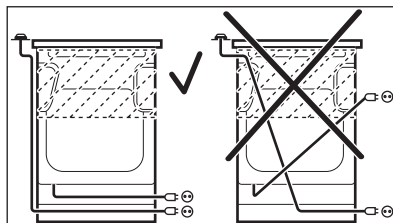
! **OPREZ!**
Ako je razmak između ormarića veći od širine uređaja, morate prilagoditi bočni razmak prema središtu uređaja.

3.15 Električne instalacije

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

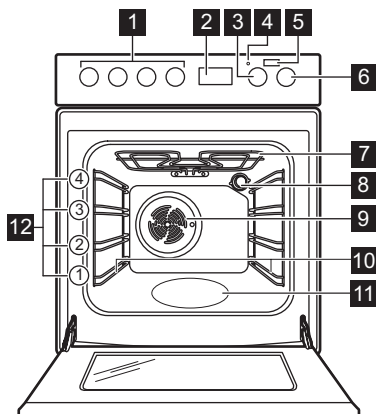
Ovaj uređaj se isporučuje s glavnim utikačem i glavnim kabelom.

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



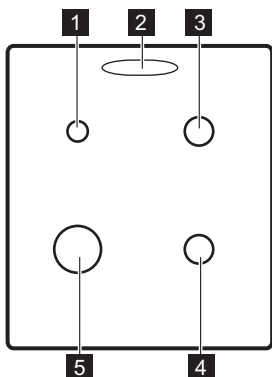
4. OPIS PROIZVODA

4.1 Opći pregled



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

4.2 Raspored površine za kuhanje



- 1** Pomoćni plamenik
- 2** Izlaz pare - broj i položaj ovise o modelu
- 3** Polubrzi plamenik
- 4** Polubrzi plamenik
- 5** Brzi plamenik

4.3 Dodatna oprema

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

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

- **Dodatne teleskopske vodilice**
Za police i pekače. Možete ih naručiti posebno.
- **Ladica za pohranu**
Ladica se nalazi ispod unutrašnjosti pećnice.

5. PRIJE PRVE UPORABE

5.1 Početno čišćenje

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

Pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“.

Očistite pećnicu i pribor prije prve upotrebe.

Pribor i uklonjive vodilice polica vratite na njihovo mjesto.

5.2 Postavljanje vremena

Prije uključivanja pećnice morate namjestiti vrijeme.

Nakon priključivanja uređaja na napajanje ili nakon prekida napajanja, zaslon automatski počinje treptati.

1. Pritisnite tipku za odabir . Uključuje se simbol aktivnog tajmera.
2. Upotrijebite tipke $+$ ili $-$ za postavljanje točnog vremena.

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

Za promjenu vremena, uključite uređaj i pritisnite $+$ i $-$ istovremeno, ili .





Kad stupac između sati i minuta bljeska, pritisnite $+$ ili $-$ za postavljanje novog vremena.

5.3 Prethodno zagrijavanje

Prije prve uporabe unaprijed zagrijte praznu pećnicu.

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

1. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu.
2. Pustite pećnicu da radi 1 sat.

3. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu. Maksimalna temperatura za tu funkciju je 210 °C.
 4. Pustite pećnicu da radi 15 minuta.
 5. Postavite funkciju  , pritisnite: Dodatna para . Postavite maksimalnu temperaturu.
 6. Pustite pećnicu da radi 15 minuta.
 7. Isključite pećnicu i pustite je da se ohladi.
- Pribor može postati topliji nego obično. Pećnica može stvarati neugodan miris i dim. Provjerite je li protok zraka u prostoriji dovoljan.

6. PLOČA – SVAKODNEVNA UPORABA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Paljenje plamenika ploče za kuhanje




Uvijek upalite plamenik prije stavljanja posuđa.



UPOZORENJE!

Prilikom uporabe otvorenog plamena u kuhinji budite jako pažljivi. Proizvođač ne snosi nikakvu odgovornost u slučaju nepravilnog korištenja plamena.

1. Regulator funkcija ploče za kuhanje okrenite u smjeru suprotno od kazaljki na satu, na položaj najvećeg protoka plina  i pritisnite ga za paljenje plamenika.
2. Držite regulator ploče pritisnutim 10 sekundi ili kraće kako biste omogućili da se zagrije termoelement. Ako to ne napravite, dovod plina će se prekinuti.
3. Nakon što se upali prilagodite plamen.



UPOZORENJE!

Regulator ne držite pritisnut duže od 15 sekundi. Ako se plamenik ne upali ni nakon 15 sekundi, otpustite regulator, okrenite ga u isključeni položaj i pričekajte barem 1 minutu prije ponovnog pokušaja paljenja plamenika.



Ako nakon nekoliko pokušaja plamenik ne gori, provjerite jesu li kruna i poklopac u ispravnom položaju.



U slučaju odsutnosti električne energije možete upaliti plamenik bez električnog uređaja. U tom slučaju približite plameniku plamen, pritisnite odgovarajući regulator i okrenite ga na maksimalni položaj. Držite regulator pritisnutim 10 sekundi ili kraće kako biste omogućili da se zagrije termoelement.

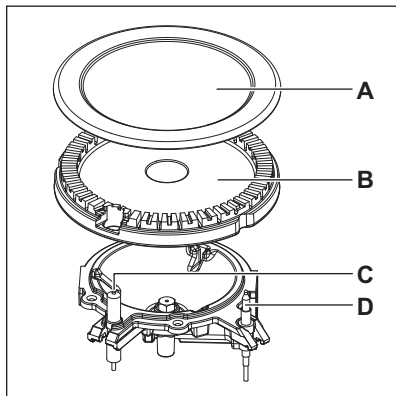


Ako se plamenik slučajno ugasio, regulator zakrenite u isključeni položaj i pričekajte barem 1 minutu prije ponovnog pokušaja paljenja plamenika.



Uređaj za stvaranje iskri automatski se uključuje kada se prebacite na dovod električne struje nakon postavljanja ili prekida napajanja. To je normalno.

6.2 Pregled plamenika



- A. Poklopac plamenika
- B. Kruna plamenika
- C. Svjećica za paljenje
- D. Termoelement

6.3 Gašenje plamenika

Za gašenje plamena, okrenite tipku u položaj isklj. **0**.



UPOZORENJE!

Uvijek smanjite plamen ili ga isključite prije skidanja posuda s plamenika.

7. PLOČA - KORISNI SAVJETI



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

7.1 Posuđe



UPOZORENJE!

Ne stavljajte istu tavu na dva plamenika.



UPOZORENJE!

Ne stavljajte nestabilne ili oštećene posude na plamenik kako biste spriječili prosipanja i ozljede.



OPREZ!

Pazite da ručke posuda nisu iznad prednjeg ruba ploče za kuhanje.



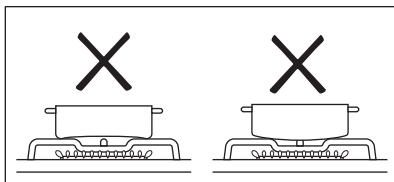
OPREZ!

Pazite da su posude postavljene na sredinu plamenika kako bi se postigla maksimalna stabilnost i manja potrošnja plina.



UPOZORENJE!

Ne upotrebljavajte posude s obodno ili konveksno oblikovanim dnom na ploči za kuhanje jer postoji velika opasnost od prevrtanja.



7.2 Promjeri posuđa



UPOZORENJE!

Koristite isključivo posuđe promjera koji odgovara dimenzijama plamenika.

Plamenik	Promjer posuđa (mm)
Pomoćni	120 - 180
Polu-brzi	140 - 220/240 ¹⁾
Brzi	160 - 220/260 ¹⁾

¹⁾ Kad se na ploči za kuhanje koristi samo jedna posuda.

8. PLOČA – ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

8.1 Opće informacije

- Očistite ploču za kuhanje nakon svake uporabe.
- Uvijek koristite posuđe za kuhanje s čistim dnom.
- Ogrebotine ili tamne mrlje na površini ne utječu na rad ploče za kuhanje.
- Koristite posebno sredstvo za čišćenje površine ploče za kuhanje.
- Dijelove od nehrđajućeg čelika operite vodom, a zatim ih posušite mekom krpom.

8.2 Čišćenje ploče za kuhanje

- **Odmah uklonite:** otoplenu plastiku, plastičnu foliju, šećer i hranu sa šećerom jer u protivnom nečistoće mogu uzrokovati oštećenja ploče za kuhanje. Pripazite da izbjegnute opekotine.
- **Skinite nakon što se ploča za kuhanje dovoljno ohladi:** mrlje od kamenca i vode, mrlje od masnoće, sjajne mrlje na metalnim dijelovima. Očistite ploču za kuhanje vlažnom krpom i neabrazivnim deterdžentom. Nakon čišćenja ploču za kuhanje obrišite mekom krpom.
- Emajlirane dijelove, poklopce i krune operite u toploj vodi sa sapunicom te ih pažljivo osušite prije no što ih vratite natrag.

8.3 Čišćenje generatora iskre

Ta se funkcija ostvaruje putem keramičke svjeće za paljenje i metalne elektrode. Te dijelove održavajte posebno čistima kako bi se spriječile poteškoće prilikom paljenja i provjeravajte da rupice na kruni plamenika nisu začepljene.

8.4 nosači za posude



Nosači za posude nisu otporni na pranje u perilici posuđa. Moraju se prati ručno.

1. Uklonite nosače za posude kako biste jednostavno očistili ploču za kuhanje.



Budite jako oprezni prilikom zamjene nosača za posude kako biste spriječili oštećenje ploče za kuhanje.

2. Nakon čišćenja nosača za posude, provjerite jesu li u ispravnim položajima.
3. Za ispravan rad plamenika osigurajte da su krakovi nosača za posude poravnati sa središtem plamenika.

8.5 Periodično održavanje

Periodično zatražite od najbližeg ovlaštenog servisa provjeru stanja plinske cijevi i regulatora tlaka, ako su postavljeni.

9. PEĆNICA – SVAKODNEVNA UPORABA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

9.1 Uključivanje i isključivanje pećnice











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



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

9.2 Sigurnosni termostat

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

9.3 Funkcije pećnice

Oznaka	Funkcije pećnice	Aplikacija
0	Isključeni položaj	Pećnica je isključena.
	Svjetlo pećnice	Za uključivanje svjetla bez funkcije kuhanja.
 + 	PlusSteam	Za dodavanje vlažnosti tijekom kuhanja. Da biste dobili pravu boju i hrskavu koricu tijekom pečenja. Za više sočnosti tijekom podgrijavanja. Za konzerviranje voća i povrća.
	Lagano kuhanje zrakom	Za pripremu mekanog, sočnog pečenja ili za sušenje bilo kojeg voća i povrća.
	Donji grijač	Za pečenje kolača s hrskavim dnom.
	Tradicionalno pečenje	Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.
	Brzi roštilj	Za roštiljanje tanke hrane u većim količinama i tostiranje kruha.
	Turbo roštilj	Za pečenje većih koljenica ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.
	Kuhanje zrakom	Za pečenje ili pečenje i prženje hrane za koju je potrebna ista temperatura kuhanja na više od jednog položaja police, bez miješanja okusa.
	Vlažno pečenje	Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Upute za kuhanje potražite u poglavlju "Savjeti i upute", Vlažno pečenje. Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da se osigura rad pećnice s najvišom mogućom energetske učinkovitošću. Kad koristite ovu funkciju, temperatura u unutrašnjosti može se razlikovati od postavljene temperature. Snaga zagrijavanja može se smanjiti. Za opće preporuke za uštedu energije pogledajte poglavlje "Energetska učinkovitost", Pećnica - Ušteda energije. Ova funkcija korištena je za usklađivanje s razredom energetske učinkovitosti prema EN 60350-1.

Oznaka	Funkcije pećnice	Aplikacija
	AirFry / Vrući zrak	Za prženje hrane s manje ulja ili bez papira za pečenje. Za jela kao što su pomfrit ili pizza. / Za istodobno pečenje na do dva položaja polica i sušenje hrane. Postavite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za Tradicionalno pečenje.
	Odmrzavanje	Za odmrzavanje (povrće i voće). Vrijeme odmrzavanja ovisi o količini i veličini zamrznute hrane.

9.4 Uključivanje funkcije: PlusSteam

Ova funkcija omogućuje poboljšavanje vlažnosti tijekom kuhanja.



UPOZORENJE!



Postoji opasnost od opekotina i oštećenja na uređaju.

Ispuštena vlaga može uzrokovati opekline:

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



Pogledajte poglavlje „Savjeti i preporuke“.

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

Tipka Plus para radi samo s funkcijom: PlusSteam.


Indikator se uključuje.

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



OPREZ!

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

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

8. Iz udubine u unutrašnjosti uklonite vodu.

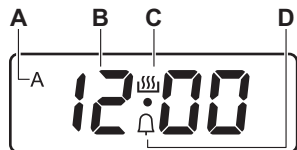


UPOZORENJE!

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

10. PEĆNICA - FUNKCIJE SATA

10.1 Zaslon



- A. Pokazatelj TRAJANJA
- B. Zaslon s prikazom vremena
- C. Pokazatelj aktivnog tajmera
- D. Pokazatelj ZVUČNOG ALARMA

10.2 Tipke

Tipka	Funkce	funkcije
—	MINUS	Za postavljanje vremena.
🕒	SAT	Za postavljanje funkcije sata.
+	PLUS	Za postavljanje vremena.
🔊	Para plus	Za uključivanje funkcije: PlusSteam.

10.3 Tablica funkcija sata

Funkcija sata		Aplikacija
00:00	SAT	Za postavljanje, promjenu ili provjeru sata.
dur	TRAJANJE	Za podešavanje vremena rada uređaja (1 min. - 10 h).
🔊	ZVUČNI ALARM	Za podešavanje vremena odbrojanja (1 min - 23 h 59 min). Ova funkcija ne utječe na rad uređaja.

10.4 Postavljanje funkcije TRAJANJE

1. Postavite funkciju i temperaturu pećnice.
2. Neprestano pritisnite 🕒 sve dok **dur** ne počne bljeskati.
3. Za postavljanje vremena TRAJANJA pritisnite + ili —.

Na zaslonu se prikazuje **dur** i simbol **A**.




4. Kad istekne postavljeno vrijeme, **dur** bljeska i oglašava se zvučni signal u trajanju od 7 minuta. Uređaj se automatski isključuje.
5. Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje zvučnih signala.

6. Prekidač za funkcije pećnice i regulator temperature okrenite u položaj isključeno.

10.5 Postavljanje ZVUČNOG ALARMA


1. Neprestano pritisnite 🕒 sve dok 🔊 ne počne bljeskati.
2. Za postavljanje potrebnog vremena pritisnite + ili —.
3. Kad istekne postavljeno vrijeme, oglašava se zvučni signal u trajanju od 7 minuta. Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje zvučnih signala.

10.6 Poništavanje funkcija sata


1. Pritisnite tipku  dok ne počne bljeskati indikator potrebne funkcije.
2. Istovremeno pritisnite i držite tipke  i .

Funkcija sata se nakon nekoliko sekundi isključuje.

10.7 Promjena zvučnog signala

1. Kako biste preslušali odabrani zvučni signal, pritisnite i držite tipku .

2. Za promjenu signala pritisnite .

3. Otpustite tipku . Novi zvučni signal biti će zadnji ton koji ste postavili.

4. Pričekajte 5 sekundi za automatsku potvrdu postavke.



Nakon isključivanja uređaja iz napajanja, ili nakon prekida napajanja, uređaj se vraća na tvorničko zadani zvučni signal.

11. PEĆNICA - KORIŠTENJE PRIBORA

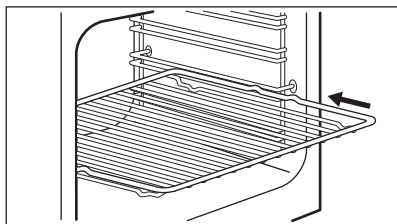


UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

11.1 Umetanje dodatne opreme

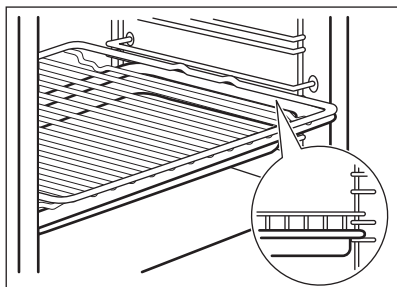
Mreža za pečenje:



Gurnite policu između vodilica nosača polica.

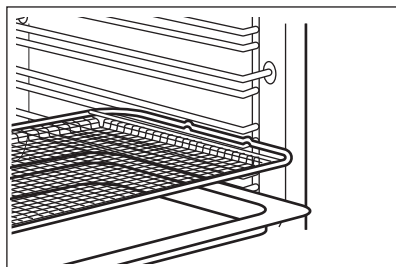
Mreža za pečenje i duboka plitica zajedno:

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



AirFry pekač:

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



12. PEĆNICA - SAVJETI I PREPORUKE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.



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

12.1 Opće informacije

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

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

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

Nakon svake uporabe uređaja očistite vlagu.

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

12.2 Pečenje

Za prvo pečenje koristite nižu temperaturu.

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

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

neravnomjernog tamnjenja. Razlike će se izjednačiti tijekom pečenja.

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

12.3 Pečenje kolača

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

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

12.4 Pečenje mesa i ribe

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

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

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

12.5 Vremena pripreme

Vremena pripreme ovise o vrsti, konzistentnosti i volumenu hrane.

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

12.6 PlusSteam +



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

Pogledajte "Uključivanje funkcije: PlusSteam"

Pečenje

Jelo	Voda u re- ljevnim šup- ljinama (ml)	Tempera- tura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Pribor
Bijeli kruh ¹⁾	100	180	40 - 50	2	Koristite pliticu za pečenje.
Krušna pe- civa ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Koristite pliticu za pečenje.
Domaća pizza ¹⁾	100	230	15 - 25	2	Koristite pliticu za pečenje.
Tanka po- gača ¹⁾	150	190	20 - 30	1	Koristite pliticu za pečenje.
Kolačići, keksi, crois- sant ¹⁾	100	160	10 - 20	2	Koristite pliticu za pečenje.
Torta od šljiva, pita od jabuka, rolice s ci- metom ¹⁾	100	160	75 - 90	2	Koristite kalup za kolače.

¹⁾ Prethodno zagrijavajte u praznoj pećnici 5 minuta prije pečenja.

Pripremanje zamrznutih namirnica

Jelo	Voda u re- ljevnim šup- ljinama (ml)	Tempera- tura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Pribor
Smrznuta pizza ¹⁾	150	200	15 - 20	2	Koristite pliticu za pečenje.
Smrznute lasagne ¹⁾	200	180	35 - 50	2	Koristite mrežu za pečenje.
Smrznuti croissant ¹⁾	100	170	20 - 30	2	Koristite pliticu za pečenje.

¹⁾ Prethodno zagrijavajte u praznoj pećnici 10 minuta prije pečenja.

Regeneracija hrane

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

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

Pečenje

Jelo	Voda u re- ljevnim šup- ljinama (ml)	Tempera- tura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Pribor
Svinjsko pečenje	200	180	65 - 80	2	Koristite mrežu za pečenje i pekač za pečenje.
Goveđi odrezak - slabo pe- čen	200	200	45 - 50	2	Koristite mrežu za pečenje i pekač za pečenje.
Goveđa pe- čenka, srednje pe- čena	200	200	50 - 55	2	Koristite mrežu za pečenje i pekač za pečenje.
Goveđa pe- čenka, do- bro pečena	200	200	55 - 60	2	Koristite mrežu za pečenje i pekač za pečenje.
Polovica pi- leta	200	210	50 - 60	2	Koristite mrežu za pečenje i pekač za pečenje.
Pile, cijelo	200	210	60 - 80	2	Koristite mrežu za pečenje i pekač za pečenje.
Pečena pu- rica	200	200	70 - 90	2	Koristite mrežu za pečenje i pekač za pečenje.

12.7 Konzerviranje +



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od opekotina i oštećenja na uređaju.

- Upotrebljavajte samo staklenke za konzerviranje istih dimenzija dostupne na tržištu.
- Na pekač za pecivo ne stavljajte više od šest staklenki od pola litre.
- Staklenke napunite jednolično, ostavljajući 1 cm zraka od vrha svake

staklenke. Poklopce ostavite na vrhu, bez da ih hermetički zatvorite.

- Staklenke se ne smiju međusobno dodirivati.
- Stavite 1/2 litre vode u pekač za pečenje i 1/4 litre vode u udubinu kako biste omogućili dovoljno vlage u pećnici.
- Odaberite funkciju PlusSteam i postavite ispravnu temperaturu, prema tablici ispod.
- Staklenke se mogu hermetički zatvoriti tek kad se funkcija isključi.

Meko voće

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

Koštunjavo voće

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

Meko povrće

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

Kiselopovrće

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

12.8 Lagano kuhanje zrakom

Sušenje

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (h)	Položaj rešetke	
			1 položaj	2 položaja
Povrće				
Grah	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Papreni kotleti	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Ukiseljeno povrće	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Narezane gljive	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Začinsko bilje	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
Voće				
Polovice šljiva	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Polovice marelica	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Jabuke izrezane na ploške	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Polovice kruški	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

Nisko temp. pečenje

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

Jelo	Količina (kg)	Pečenje sa svake strane (min)	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Vrijeme (min)
Filet, ružičast iznutra	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Rebra, u jednom komadu	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Srednje pečena svinjetina	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

12.9 Tradicionalno pečenje

Pečenje

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Ravna torta	160 - 170	25 - 35	2
Kolač od dizanog tijesta s jabukama	170 - 190	45 - 55	3
Sočni kolač	170 - 180	35 - 45	2
Kolač od prhkog tijesta	170 - 190	50 - 60	3
Cheesecake	170 - 190	60 - 70	2
Seljački kruh	190 - 210	50 - 60	2
Rumunjski biskvitni kolač	165 - 175	35 - 45	2
Rumunjski kolač od dizanog tijesta - tradicionalni	165 - 175	35 - 45	2
Slatko pecivo s kvascem	180 - 200	15 - 25	2
Rolada	150 - 170	15 - 25	2
Quiche lorraine	215 - 225	45 - 55	2

Pečenje mesa

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Riba, cijela	200 - 220	40 - 70	2

12.10 Brzi roštilj

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Polovica pileta	230	50 - 60	2

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

12.11 Turbo roštilj

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

12.12 Kuhanje zrakom

Pečenje kruha i peciva

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

12.13 Vlažno pečenje

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Pribor
Kruh i pizza				

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

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Pribor
Slani kreker	160	25 - 35	2	podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje
Biskviti od prhkog tijesta	140	25 - 35	2	podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje
Tartelete	170	20 - 30	2	podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje
Vegetarijansko				
Miješano povrće u škartocu/foliji 400 g	200	20 - 30	2	podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje
Omlet	200	30 - 40	2	pizza na rešetki za pečenje
Povrće na podlozi za pečenje 700 g	190	25 - 35	2	podloga za pečenje ili roštilj- / pladanj za pečenje

12.14 Vrući zrak

Pečenje kruha i peciva

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

12.15 AirFry

Pekarski proizvodi

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

Proizvodi od krumpira

Jelo	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Pomfrit, smrznuti	približno 650 g	180 - 220	20 - 30	2
Pomfrit deblji, smrznuti	približno 600 g	180 - 220	20 - 30	2
Krumpirići, zamrznuti	približno 650 g	180 - 220	15 - 25	2
Kroketi	približno 450 g	180 - 220	15 - 30	2

Svježe povrće

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

¹⁾ dodajte 1 žličicu maslinovog ulja da se izbjegne lijepljenje

Ostalo

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

12.16 Informacije za ispitne ustanove

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

Hrana	Funkcija	Temperatura (°C)	Dodatna oprema	Položaj police	Vrijeme (min)
Pita od jabuka (2 kalupa Ø20 cm, dijagonalno postavljene)	Kuhanje zrakom	180	mreža za pečenje	2	70 - 80
Bezmasni biskvit	Tradicionalno pečenje	180	mreža za pečenje	2	20 - 30
Bezmasni biskvit	Kuhanje zrakom	160	mreža za pečenje	2	25 - 35
Bezmasni biskvit	Vrući zrak	170	mreža za pečenje	1 + 3	30 - 40
Prhko tijesto / Prutići	Tradicionalno pečenje	140	pekač za pecivo	3	15 - 30
Prhko tijesto / Prutići	Kuhanje zrakom	140	pekač za pecivo	3	20 - 30
Prhko tijesto / Prutići	Vrući zrak	140	pekač za pecivo	1 + 3	15 - 30
Tost	Brzi roštilj	250	mreža za pečenje	3	5 - 10
Goveđi burger ¹⁾	Turbo roštilj	250	mreža za pečenje ili plitica za roštilj/pečenje	3	15 - 20 jedna strana; 10 - 15 druga strana

¹⁾ Zagrijte pećnicu 10 minuta.

13. PEĆNICA – ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

13.1 Napomene za čišćenje

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

Za čišćenje metalnih površina koristite namjensko sredstvo za čišćenje.

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

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

Tvrdokorne mrlje očistite posebnim sredstvom za čišćenje pećnica.

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

13.2 Čišćenje pekača AirFry

1. Stavite pekač AirFry na pladanj za pečenje.

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

13.3 Pećnice od nehrđajućeg čelika ili aluminija

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

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

13.4 Čišćenje udubljenja u unutrašnjosti

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



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

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

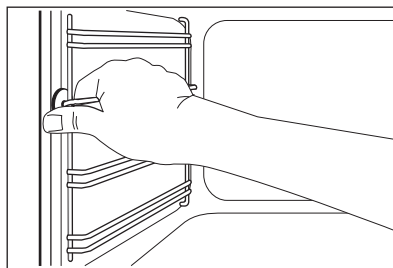
13.5 Uklanjanje nosača police

Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.

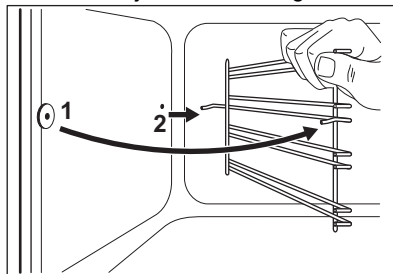


OPREZ!
Prilikom skidanja nosače police budite pažljivi.

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



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



Uklonjene dodatke umetnite obrnutim redoslijedom.

13.6 Čišćenje vrata pećnice

Vrata pećnice imaju dvije staklene ploče. Možete skinuti vrata pećnice i unutarnju staklenu ploču kako biste ih očistili.

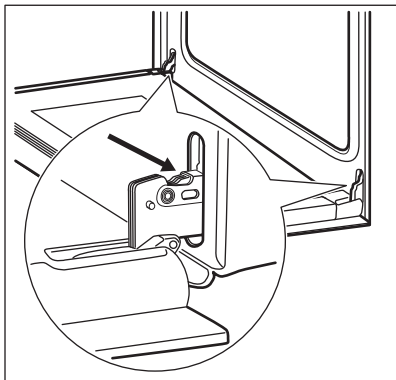


Vrata pećnice mogla bi se zatvoriti ako unutarnju staklenu ploču pokušate skinuti prije nego skinete vrata pećnice.

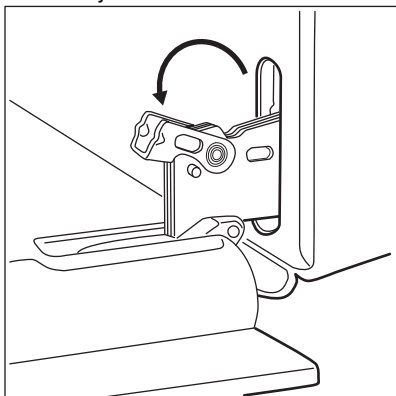


OPREZ!
Uređaj ne upotrebljavajte bez unutarnjih staklenih ploča.

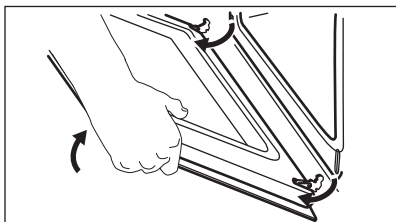
1. Potpuno otvorite vrata i držite obje šarke.



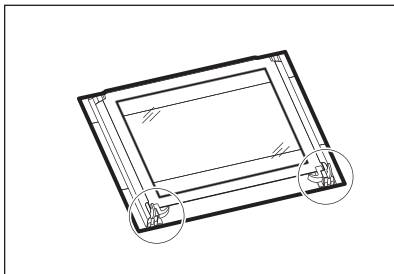
2. Podignite i potpuno okrenite poluge na objema šarkama.



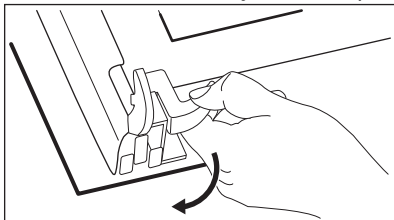
3. Zatvorite vrata pećnice napola, do prvog položaja. Zatim podignite i povucite vrata prema naprijed i izvadite ih iz ležišta.



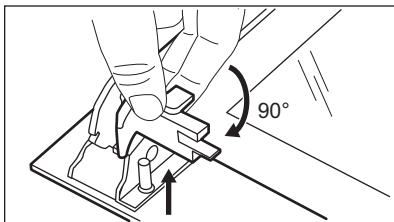
4. Stavite vrata na stabilnu površinu zaštićenu mekom krpom.



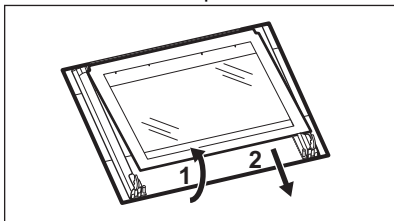
5. Otpustite sustav zaključavanja kako biste skinuli unutarnju staklenu ploču.



6. Dva pričvrсна elementa okrenite za 90° i izvucite ih iz ležišta.



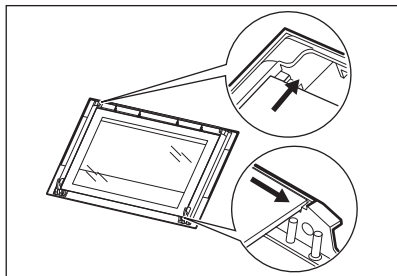
7. Prvo pažljivo podignite, a zatim skinite staklenu ploču.



8. Staklene ploče očistite vodom i sapunicom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.

Kad završite čišćenje, postavite staklenu ploču i vrata pećnice. Gore opisane korake obavite obrnutim redoslijedom.

Osigurajte da unutarnju staklenu ploču postavite ispravno na mjesto.



13.7 Vađenje ladice

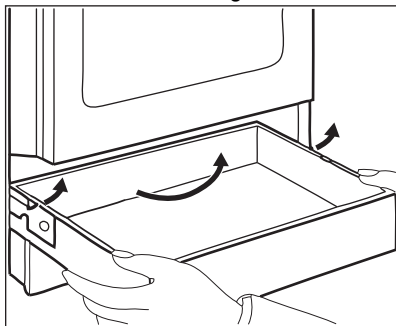


UPOZORENJE!

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

Ladica ispod pećnice može se izvaditi radi lakšeg čišćenja.

1. Ladice izvucite do graničnika.



2. Lagano podignite ladicu.
 3. Potpuno izvucite ladicu.
- Za postavljanje ladice izvršite gornje korake obrnutim redoslijedom.

13.8 Zamjena žarulje



UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara. Žarulja može biti vruća.

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

Stražnje svjetlo

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

14. RJEŠAVANJE PROBLEMA




UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

14.1 Što učiniti ako ...

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Kad pokušate aktivirati generator iskre, ne stvara se iskra.	Ploča za kuhanje nije priključena na napajanje ili nije pravilno priključena.	Provjerite je li ploča za kuhanje ispravno priključena na napajanje. Pogledajte shemu spajanja.
	Osigurač je pregorio.	Uvjerite se da je osigurač uzrok kvara. Ako osigurač stalno pregara, obratite se kvalificiranom električaru.
	Poklopac i kruna plamenika nepravilno su postavljene.	Pravilno postavite poklopac i krunu plamenika.
Plamen se gasi odmah nakon paljenja.	Termoelement nije dovoljno zagrijan.	Nakon što se plamen upali, generator iskre držite pritisnutim 10 sekundi ili kraće.
Plameni prsten je neujednačen.	Kruna plamenika blokirana je ostacima hrane.	Osigurajte da ubrizgivač nije začepljen i da je kruna plamenika čista.
Plamenici ne rade.	Nema dovoda plina.	Provjerite priključak plina.
Boja plamena je narančasta ili žuta.		Plamen na nekim dijelovima plamenika može izgledati narančasto ili žuto. To je normalno.
Pećnica se ne zagrijava.	Pećnica je isključena.	Uključite pećnicu.
	Nisu postavljene potrebne postavke.	Provjerite jesu li postavke točne.
	Sat nije podešen.	Namjestite sat.
Svjetlo ne radi.	Svjetlo pećnice nije ispravno.	Zamijenite žarulju.
Para i kondenzat nakuplja se na hrani i u unutrašnjosti pećnice.	Jelo ste predugo ostavili u pećnici.	Nakon završetka pečenja jelo ne ostavljajte u pećnici dulje od 15-20 minuta.
Jela se predugo ili prebrzo peku.	Temperatura je preniska ili previsoka.	Po potrebi podesite temperaturu. Slijedite upute iz priručnika za upotrebu.
Na zaslonu pećnice prikazuje se "0:00" i "LED".	Došlo je do nestanka struje.	Ponovno postavite sat.
Učinkovitost kuhanja nije dobra uporabom funkcije: PlusSteam.	Niste uključili funkciju PlusSteam.	Pogledajte poglavlje "Uključivanje funkcije: PlusSteam".

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
	Udubljenje u uhu-trajnosti niste napunili vodom.	Pogledajte poglavlje "Uključivanje funkcije: PlusSteam".
	Niste ispravno uključili funkciju PlusSteam pomoću tipke Para plus.	Pogledajte poglavlje "Uključivanje funkcije: PlusSteam".
Želite uključiti funkciju Lagano kuhanje zrakom, ali indikator tipke "Plus para" je uključen.	Funkcija PlusSteam radi.	Pritisnite tipku Para plus  za zaustavljanje funkcije PlusSteam.
Voda u udubljenju u unutrašnjosti ne vrije.	Temperatura je preniska.	Temperaturu postavite na najmanje 110 °C. Pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke".
Voda izlazi iz udubljenja u unutrašnjosti.	Previše je vode u spremniku za vodu.	Isključite pećnicu i pazite da je uređaj hladan. Vodu obrišite krpom ili spužvom. Dodajte ispravnu količinu vode u udubljenje u unutrašnjosti. Pogledajte određeni postupak.

14.2 Servisni podaci

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

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

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

Preporučujemo da podatke zapišete ovdje:

Model (MOD.)

Broj proizvoda (PNC)

Serijski broj (S.N.)

15. ENERGETSKA UČINKOVITOST

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

Identifikacijska oznaka modela	LKK660200K LKK660200W LKK660200X
--------------------------------	--

Vrsta ploče za kuhanje	Ploča za kuhanje u samostojećem štednjaku	
Broj plinskih plamenika	4	
Energetska učinkovitost po plinskom plameniku (EE gas burner)	Lijevi stražnji - pomoćni	nije primjenjivo
	Desni stražnji - polubrzi	55.0%
	Desni prednji - polubrzi	55.0%
	Lijevi prednji - brzi	55.7%
Energetska učinkovitost plinske ploče za kuhanje (EE gas hob)	55.2%	

HR 30-2-1: Kućanski uređaji za kuhanje na plin - dio 2-1: Racionalno korištenje energije - Općenito

15.2 Ploča za kuhanje - Ušteda energije

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

- Kad zagrijevate vodu, koristite samo količinu koju trebate.
- Ako je moguće, posuđe poklopite poklopcem.
- Prije uporabe plamenika i nosača posuda provjerite da su ispravno postavljeni.
- Dno posuda treba imati ispravan promjer za veličinu plamenika.
- Posuđe stavite izravno iznad plamenika i na sredinu.
- Kada tekućina započne ključati, smanjite plamen kako bi tekućina lagano ključala.
- Ako je moguće, koristite ekspres lonac. Pogledajte njegov korisnički priručnik.

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

Naziv dobavljača	Electrolux
Identifikacija modela	LKK660200K 943005516 LKK660200W 943005324 LKK660200X 943005320
Indeks energetske učinkovitosti	94,9
Klasa energetske učinkovitosti	A
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, konvencionalni način rada	0.84 kWh/ciklusu
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, rad s ventilatorom	0.75 kWh/ciklusu
Broj prostora za pečenje	1
Izvor topline	Električna struja
Zapremnina	58 l

Vrsta pećnice	Pećnica u samostojećem štednjaku	
Masa	LKK660200K	43.0 kg
	LKK660200W	43.0 kg
	LKK660200X	46.0 kg

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

Klasa energetske učinkovitosti nije primjenjiva u Rusiji.

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

15.4 Pećnica – ušteda energije



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

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

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

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

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

Kuhanje s ventilatorom

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

Preostala toplina

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

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.


Održavajte jela toplim


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

Vlažno pečenje

Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Za dodatne detalje, pogledajte poglavlje "Pećnica - svakodnevna uporaba", funkcija pećnice.

16. BRIGA ZA OKOLIŠ

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

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

KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	41
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	43
3. NAMESTITEV.....	46
4. OPIS IZDELKA.....	51
5. PRED PRVO UPORABO.....	52
6. KUHALNA PLOŠČA - VSAKODNEVNA UPORABA.....	52
7. KUHALNA PLOŠČA - NAMIGI IN NASVETI.....	53
8. KUHALNA PLOŠČA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	54
9. PEČICA - VSAKODNEVNA UPORABA.....	55
10. PEČICA - ČASOVNE FUNKCIJE.....	57
11. PEČICA - UPORABA DODATNE OPREME.....	58
12. PEČICA - NAMIGI IN NASVETI.....	59
13. PEČICA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	69
14. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	72
15. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	74
16. SKRIB ZA OKOLJE.....	76

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

1.2 Splošna varnostna navodila

- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- Ta naprava je namenjena uporabi do 2000 m nadmorske višine.
- Ta naprava ni namenjena uporabi na ladjah, čolnih ali barkah.
- Naprave ne nameščajte za okrasnimi vrati, da preprečite pregrevanje.

- Naprave ne nameščajte na platformo.
- Naprave ne upravljajte z zunanjo programsko uro ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- OPOZORILO: Kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem brez nadzora je lahko nevarno in lahko pripelje do požara.
- Ognja NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak izklopite napravo in nato prekrijte ogenj, npr. s pokrovom ali požarno odejo.
- POZOR: Kuhanje je treba nadzorovati. Kratkotrajno kuhanje je treba stalno nadzorovati.
- OPOZORILO: Nevarnost požara: Ne shranjujte predmetov na kuhalnih površinah.
- Naprave ne čistite s paro.
- Za čiščenje steklenih vrat ali stekla pokrovov kuhalne plošče ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Na površino kuhalne plošče ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, ker se lahko segrejejo.
- Pred odpiranjem iz pokrova odstranite vso morebitno razlito tekočino. Površina kuhalne plošče naj se posuši, preden zaprete pokrov.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- Pripomočke ali posodo vedno odstranjujte iz pečice ali postavljajte vanjo z zaščitnimi rokavicami.
- Pred vzdrževalnimi deli prekinite napajanje.
- OPOZORILO: Pred zamenjavo žarnice mora biti naprava izklopljena, da preprečite možnost udara električnega toka.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati predstavnik proizvajalca, pooblaščenega servisnega centra ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- Bodite previdni, ko se dotikate predala za shranjevanje. Lahko se močno segreje.

- Za odstranitev nosilcev rešetk najprej povlecite sprednji del nosilcev rešetk in nato zadnjega od stranskih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- **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

Ta naprava je primerna za naslednje

trge: HR SI

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 pohoštvo, da preprečite stik z nevarnimi deli.
- Stranice naprave morajo biti nameščene ob napravah ali enotah z isto višino.
- Naprave ne nameščajte v bližino vrat ali pod okna. Na ta način preprečite, da bi vroča posoda padla z naprave, ko odprete vrata ali okno.

- Poskrbite za namestitev pripomočkov za uravnoteženje, da preprečite nagib naprave. Oglejte si poglavje »Namestitev«.

2.2 Priključitev na električno omrežje



OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.

- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Preden vtaknete vtič v vtičnico, povsem zaprite vrata naprave.

2.3 Priključitev plina

- Vse priključitve plina mora opraviti strokovno usposobljena oseba.
- Pred priključitvijo se prepričajte, da so krajevni pogoji plinske napeljave (vrsta in tlak plina) in nastavitve štedilnika usklajeni.
- Poskrbite za kroženje zraka okrog naprave.
- Informacije o dovodu plina so na ploščici za tehnične navedbe.
- Ta naprava ni priključena na napravo za prezračevanje in odvajanje plinov, ki nastajajo pri gorenju. Napravo priključite v skladu z veljavnimi predpisi za namestitvev. Upoštevajte zahteve glede zadostnega prezračevanja.

2.4 Uporaba



OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb in opeklin.
Nevarnost električnega udara.

- Naprava je namenjena samo za (notranjo) uporabo v gospodinjstvu.
- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- 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.
- Rabljeno olje, ki lahko vsebuje ostanke hrane, lahko povzroči požar pri nižji temperaturi kot olje, ki se uporablja prvič.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.



OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
 - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
 - Na napravo ali neposredno na njeno dno ne polagajte aluminijaste folije.
 - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
 - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
 - Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- 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.
- V prostoru, kjer je nameščena naprava, zagotovite dobro prezračevanje.
- Uporabljajte le stabilno posodo s pravilno obliko in premerom, večjim od mer gorilnikov.
- Pazite, da plamen pri hitrem preklopu gumba iz položaja za največjo moč v položaj za najmanjšo moč ne ugasne.
- Uporabljajte le dodatno opremo, ki je priložena napravi.
- Na gorilnik ne nameščajte difuzorja plamena.
- Ta naprava je namenjena le kuhanju. Ne smete je uporabljati v druge namene, denimo za ogrevanje prostorov.
- Daljša intenzivna uporaba naprave lahko zahteva dodatno prezračevanje, denimo odprtje okna, ali bolj učinkovito prezračevanje, denimo povečanje ravni mehanskega prezračevanja, kjer je na voljo.

2.5 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.
- Gorilnikov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

2.6 Pokrov

- Ne spreminjajte specifikacij pokrova.
- Pokrov redno čistite.
- Pokrova ne odpirajte, ko so na površini razlite tekočine.
- Preden zaprete pokrov, izklopite vse gorilnike.
- Pokrova ne zapirajte, dokler kuhalna plošča in pečica nista povsem mrzli.
- Segrevan steklen pokrov se lahko zdrobi (če je na voljo).



2.7 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 druge in niso primerne za sobno razsvetlavo v gospodinjstvu
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

2.8 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabljajte samo originalne nadomestne dele.

2.9 Odlaganje



OPOZORILO!
Nevarnost poškodbe ali zadužitve.

3. NAMESTITEV



OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

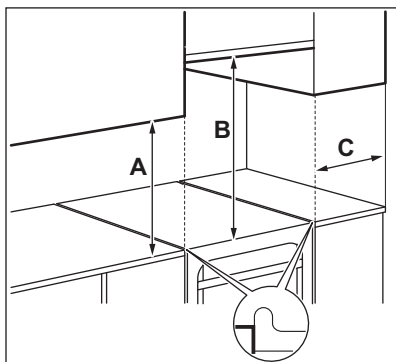
3.1 Namestitev naprave

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



Med napravo in zadnjo steno naj bo približno en centimeter razmaka, da boste lahko odprli pokrov.

Za najmanjše razdalje za namestitev preverite razpredelnico.



3.3 Drugi tehnični podatki

Kategorija naprave:	I12H3B/P
Izvirni plin:	G20 (2H) 20 mbar
Nadomestilo plina:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar

- 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.
- Odzračite zunanje cevi za plin.

Najmanjše razdalje

Mera	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Tehnični podatki

Napetost	230 V
Frekvenca	50 - 60 Hz
Razred naprave	1

Mera	mm
Višina	857
Širina	600
Globina	600

3.4 Premer obvoda

GORILNIK	Ø OBVODA 1/100 mm
Pomožno	29
Polhitro	32
Hitro	42

3.5 Plinski gorilniki za ZEMELJSKI PLIN G20 s tlakom 20 mbar

GORILNIK	NORMALNA MOČ (kW)	ZMANJŠANA MOČ (kW)	OZNAKA ŠOBE 1/100 mm
Hitro	2.9	0.80	119
Polhitro	1.85	0.43	96
Pomožno	0.95	0.35	70

3.6 Plinski gorilniki za UNP G30 s tlakom 30 mbar

GORILNIK	NORMALNA MOČ (kW)	ZMANJŠANA MOČ (kW)	OZNAKA ŠOBE 1/100 mm	NAZIVNI PRE-TOK PLINA (g/h)
Hitro	3.0	0.72	88	218
Polhitro	1.9	0.43	71	138
Pomožno	0.95	0.35	50	69

3.7 Plinski gorilniki za UNP G31 s tlakom 30 mbar

GORILNIK	NORMALNA MOČ (kW)	ZMANJŠANA MOČ (kW)	OZNAKA ŠOBE 1/100 mm	NAZIVNI PRE-TOK PLINA (g/h)
Hitro	2.6	0.63	88	186
Polhitro	1.6	0.38	71	114
Pomožno	0.85	0.31	50	61

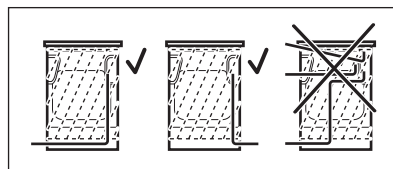
3.8 Priključitev plina



OPOZORILO!

Pred priklučitvijo plina napravo izključite iz električnega omrežja ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Zaprite glavni ventil za dovod plina.

pridejo v stik s premičnimi deli in da se ne stisnejo.



Uporabite stalne priključke ali uporabljajte gibke cevi iz nerjavnega jekla v skladu z veljavnimi predpisi. Če uporabljate kovinske cevi, pazite, da ne

**OPOZORILO!**

Priključna cev za plin se ne sme dotikati dela naprave, ki je prikazan na sliki.

**OPOZORILO!**

Ko je namestitev končana, se prepričajte, da cevne spojke tesnijo. Zatesnjenost preverite z milnico in ne ognjem.

3.9 Povezava z gibkimi nekovinskimi cevmi

Če imate preprost dostop do priključka, lahko uporabite gibko cev. Cev mora biti tesno pritrjena z objemkama.

Pri nameščanju vedno uporabite držalo za cev in tesnilo. Gibko cev lahko uporabite, ko:

- ne more postati bolj vroča, kot je sobna temperatura, višja od 30 °C,
- ni daljša od 1500 mm,
- nikjer ni zožena,
- ni zvita ali upognjena,
- ni v stiku z ostrimi robovi ali vogali,
- lahko njeno stanje preprosto preverite.

Pri preverjanju gibke cevi se prepričajte, da:

- na njej ni razpok, zarez ali drugih poškodb - niti na koncih niti na celotni dolžini,
- je material pravilno prožen in ni otrdel,
- pritrditvene objemke niso zarjavele,
- njen rok uporabe še ni potekel.

V primeru ene ali več nepravilnosti cevi ne popravljajte, temveč jo zamenjajte.

Dovod plina na plošči je na zadnji strani upravljalne plošče.

3.10 Prilagoditev na različne vrste plina



Prilagoditev na različne vrste plina naj izvrši le pooblaščen oseba.



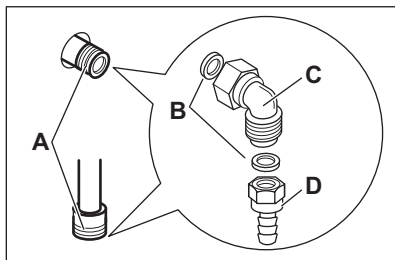
Naprava je nastavljena za delovanje na zemeljski plin, lahko pa nastavitev spremenite za delovanje na utekočinjen plin s praviimi šobami. Stopnja plina je prilagojena.

**OPOZORILO!**

Pred menjavo šob se prepričajte, da so gumbi za plin v položaju OFF. Napravo izklopite iz električnega omrežja. Počakajte, da se naprava ohladi. Obstaja nevarnost poškodb.



Naprava je nastavljena na pogosteje uporabljan plin. Pri spremembi nastavitve vedno uporabljajte tesnilo.

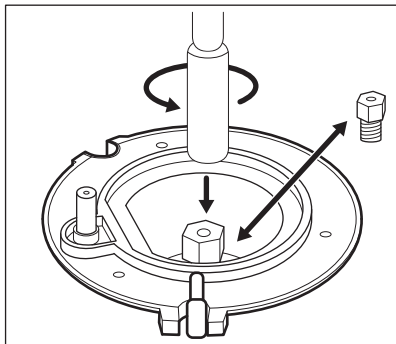


- Mesto priključitve plina (za napravo je na voljo samo eno mesto)
- Tesnilo
- Prilagodljivi priključek
- Držalo za cev za UNP

3.11 Zamenjava vbrizgalnih šob

Ko zamenjate vrsto plina, zamenjajte vbrizgalne šobe.

1. Odstranite podstavke za ponev.
2. Odstranite pokrove in krone gorilnika.
3. Z nasadnim ključem 7 odstranite vbrizgalne šobe.
4. Zamenjajte vbrizgalne šobe s tistimi, ki so potrebne za vrsto plina, ki ga uporabljate.



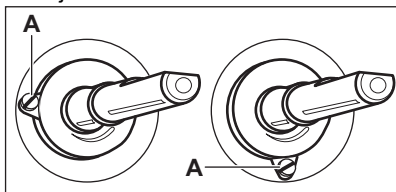
5. Ploščico za tehnične navedbe (v bližini priključne cevi za dovod plina) zamenjajte s ploščico za novo vrsto plina.

i Ta ploščica je na voljo v vrečki, ki je priložena napravi.

Če dovodni tlak plina ni stalen, ali se razlikuje od zahtevanega tlaka, namestite ustrezen regulator tlaka na priključno cev za dovod plina.

3.12 Nastavitev najnižje stopnje plina na gorilniku kuhalne plošče

1. Izključite napravo iz električnega omrežja.
 2. Odstranite gumb za kuhalno ploščo. Če ne dosežete nastavitvenega vijaka, pred začetkom nastavitve snemite upravljalno ploščo.
 3. S tankim in ploščatim izvijačem nastavite položaj nastavitvenega vijaka A.
- Model določa položaj nastavitvenega vijaka A.



Preklop z zemeljskega na utekočinjen plin

1. Povsem privijte nastavitveni vijak.
2. Gumb namestite nazaj.

Preklop z utekočinjenega na zemeljski plin

1. Nastavitveni vijak A odvijte približno za en obrat.
2. Gumb za kuhalno ploščo premaknite nazaj.
3. Napravo priključite na električno omrežje.

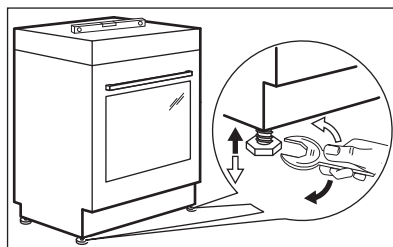


OPOZORILO!

Vtič vtaknite v vtičnico samo, če so vsi deli spet na prvotnih položajih. Obstaja nevarnost poškodb.

4. Prižgite gorilnik. Oglejte si poglavje »Kuhalna plošča - Vsakodnevna uporaba«.
5. Gumb za kuhalno ploščo obrnite v položaj za najmanjši plamen.
6. Ponovno odstranite gumb za kuhalno ploščo.
7. Nastavitveni vijak privijajte počasi tako dolgo, dokler plamen ni najmanjši in stabilen.
8. Gumb za kuhalno ploščo premaknite nazaj.

3.13 Namestitev naprave v vodoraven položaj



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

3.14 Zaščita pred nagibanjem

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

**POZOR!**

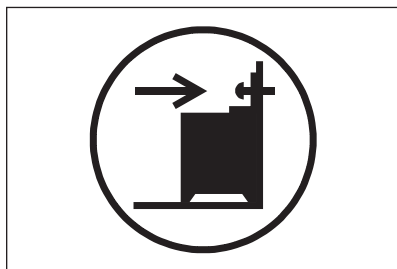
Prepričajte se, da ste zaščito pred nagibanjem namestili na ustrezno višino.



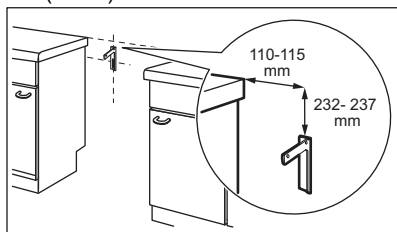
Prepričajte, da je površina za napravo gladka.

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.



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

**POZOR!**

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

3.15 Električna napeljava

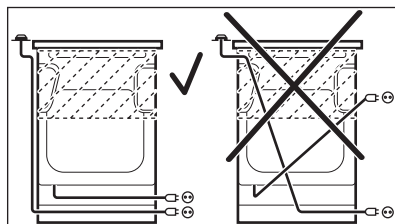
**OPOZORILO!**

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

Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

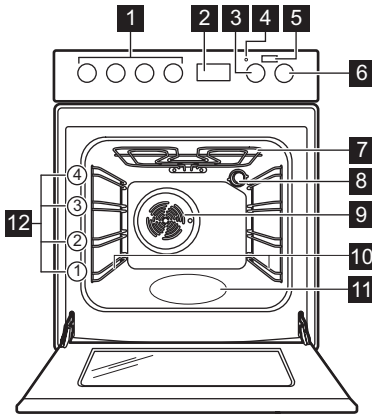
**OPOZORILO!**

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



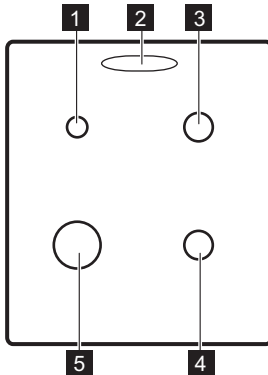
4. OPIS IZDELKA

4.1 Splošni pregled



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

4.2 Postavitev kuhalne površine



- 1 Pomožni gorilnik
- 2 Odprtina za uhajanje pare - število in položaj sta odvisna od modela
- 3 Srednje hitri gorilnik
- 4 Srednje hitri gorilnik
- 5 Hitri gorilnik

4.3 Pripomočki

- **Mreža za pečenje**
Za posodo, modele, pečenke.
- **Posoda za žar/pekač**
Za peko in pečenje ali kot posoda za zbiranje maščobe.
- **Pladenj AirFry**
Za pečenje živil z manj olja ali brez papirja za peko.
- **Dodatna teleskopska vodila**
Za rešetke in pladnje. Lahko jih naročite posebej.
- **Predal za shranjevanje**
Predal za shranjevanje se nahaja pod pečico.

5. PRED PRVO UPORABO

5.1 Prvo čiščenje

Iz pečice odstranite vso opremo in odstranljive nosilce rešetk.

Oglejte si poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«.


Pred prvo uporabo očistite pečico in opremo.

Opremo in odstranljive nosilce rešetk namestite nazaj v prvotni položaj.

5.2 Nastavitev časa


Pred uporabo pečice morate nastaviti čas.

Ko napravo priključite na električno omrežje ali ko pride do prekinitve dobave elektrike, začne samodejno utripati prikazovalnik.

1. Pritisnite izbirno tipko .

Zasveti simbol vklopljene programske ure.

2. S tipko \oplus ali \ominus nastavite pravi čas. Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikazuje nastavljen čas.

Za spremembo časa vklopite napravo in sočasno pritisnite \oplus in \ominus ali .





Ko utripa dvopičje med prikazom ur in minut, pritisnite \oplus ali \ominus , da nastavite nov čas.

5.3 Predgrevanje

Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.



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

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

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

6. KUHALNA PLOŠČA - VSAKODNEVNA UPORABA



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.




OPOZORILO!

Bodite zelo previdni, ko zantete ogenj v kuhinji. Proizvajalec ne prevzema nobene odgovornosti zaradi napačne uporabe plamena.

6.1 Vžig gorilnika kuhalne plošče



Gorilnik vedno prižgite, preden nanj položite posodo.

1. Gumb za kuhalno ploščo obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca v položaj za največji dovod plina  in ga pritisnite za vžig gorilnika.
2. Gumb za kuhalno ploščo držite pritisnjen 10 sekund ali manj, da se termočlen segreje. V nasprotnem primeru je dovod plina prekinjen.

3. Prilagodite plamen, ko se povsem zaneti.



OPOZORILO!

Gumba ne držite pritisnjene več kot 15 sekund. Če se gorilnik ne vžge po 15 sekundah, spustite gumb, obrnite ga v položaj za izklop in po preteku najmanj ene minute poskusite ponovno prižgati gorilnik.



Če po nekaj poskusih gorilnika ni mogoče prižgati, preverite, ali sta njegova krona in pokrov v pravilnem položaju.



Če zmanjka električnega toka, lahko gorilnik prižgete brez električne naprave. V tem primeru gorilniku približajte plamen, pritisnite potreben gumb in ga obrnite na največji plamen. Gumb držite pritisnjen 10 sekund ali manj, da se termočlen segreje.

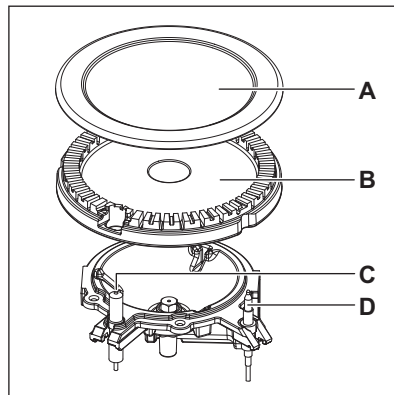


Če plamen gorilnika po nesreči ugasne, obrnite gumb v položaj za izklop in po preteku najmanj ene minute poskusite ponovno prižgati gorilnik.



Generator isker se lahko samodejno vklopi, ko vzpostavite povezavo z električnim omrežjem, po namestitvi ali izpadu električne napetosti. To je povsem običajno.

6.2 Pregled gorilnika



- A. Pokrov gorilnika
- B. Krona gorilnika
- C. Vžigalne elektrode
- D. Termočlen

6.3 Izklop gorilnika

Plamen ugasnete tako, da obrnete gumb v položaj za izklop **0**.



OPOZORILO!

Preden odmaknete posodo z gorilnika, vedno zmanjšajte višino plamena ali ga povsem ugasnite.

7. KUHALNA PLOŠČA - NAMIGI IN NASVETI



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

7.1 Posoda



OPOZORILO!

Iste posode ne postavite na dva gorilnika.

**OPOZORILO!**

Na gorilnik ne postavljajte nestabilne ali poškodovane posode, da preprečite razlitje in telesne poškodbe.

**POZOR!**

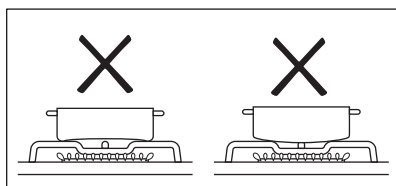
Zagotovite, da ročaji posode niso nad prednjo stranjo kuhalne plošče.

**POZOR!**

Posoda mora biti postavljena na sredino gorilnika za največjo stabilnost in manjšo porabo plina.

**OPOZORILO!**

Na kuhališču ne uporabljajte posod, ki imajo dno z robom ali zaobljeno dno, saj obstaja velika nevarnost prevrnitve.



7.2 Premeri posode

**OPOZORILO!**

Uporabite posodo s primernim premerom glede na velikosti kuhališč.

Gorilnik	Premer posode (mm)
Pomožni	120 - 180
Srednje hitri	140 - 220/240 ¹⁾
Hitri	160 - 220/260 ¹⁾

¹⁾ Pri uporabi ene posode na kuhalni plošči.

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.
- Dele iz nerjavnega jekla očistite z vodo in osušite z mehko krpo.

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.

- **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.
- Za čiščenje emajliranih delov, pokrovov in kron gorilnikov uporabite toplo milnico, preden jih namestite nazaj, pa jih dobro osušite.


8.3 Čiščenje vžigalne svečke

Ta funkcija se izvede preko keramične vžigalne elektrode s kovinsko elektrodo. Elektrodi morata biti vedno čisti, da lahko sprožita iskra. Preverite tudi, da luknjice na kroni gorilnika niso zamašene.

8.4 Podstavki za posodo

 Podstavki za posodo ne vzdržijo pomivanja v pomivalnem stroju. Treba jih je pomiti ročno.

1. Odstranite podstavke za posodo, da lažje očistite kuhalno ploščo.

 Pri menjavi podstavkov za posodo bodite zelo previdni, da preprečite poškodbe površine kuhalne plošče.

- Potem ko očistite podstavke za posodo, se prepričajte, da so v pravih položajih.
- Za pravilno delovanje gorilnika poskrbite, da bodo ročice podstavkov za posodo poravnane s sredino gorilnika.

8.5 Redno vzdrževanje

Vaš serviser naj redno pregleduje stanje priključne cevi za plin in regulatorja tlaka, če je nameščen.

9. PEČICA - VSAKODNEVNA UPORABA



OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

nastavitev temperature v položaj za izklop.

9.1 Vklp in izklop pečice

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





Lučka zasveti, ko pečica deluje.









- Pečico izklopite tako, da obrnete gumba za funkcije pečice in

9.2 Varnostni termostat

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

9.3 Funkcije pečice

Simbol	Funkcije pečice	Aplikacija
	Položaj za izklop	Pečica je izklopljena.
	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.

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

9.4 Vklp funkcije: PlusSteam

Ta funkcija med peko omogoča boljšo vlažnost.



OPOZORILO!

Nevarnost opeklin in poškodb naprave.

Sproščena vlaga lahko povzroči opeklino:



- 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 pečico lahko natočite največ 250 ml.
Vboklino pečico 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 zeleno 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.

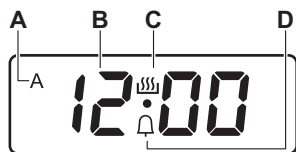


OPOZORILO!

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



10. PEČICA - ČASOVNE FUNKCIJE

10.1 Prikazovalnik




- A. Indikator časa TRAJANJA
- B. Prikazovalnik časa
- C. Indikator vklopa programske ure
- D. Indikator za ČASOVNIK [MIN.], ki odštevata v minutah

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
00:00 URA	Za nastavitev, spremembo ali preverjanje ure.

Časovne funkcije		Aplikacija
dur	TRAJANJE	Za nastavitev trajanja obratovanja naprave (1 min.–10 ur).
	ODŠTEVALNA URA	Za nastavitev odštevalnega časa (1 min.–23 ur 59 min.). Ta funkcija ne vpliva na obratovanje naprave.



10.4 Nastavitev TRAJANJA

1. Nastavite funkcijo in temperaturo pečice.
2. Pritisčajte , dokler ne začne utripati **dur**.
3. Pritisnite **+** ali **-**, da nastavite TRAJANJE.

Na prikazovalniku se prikažeta **dur** in simbol **A**.


4. Ko čas poteče, utripa **dur**, zvočni signal pa se oglasa sedem minut. Naprava se samodejno izklopi.
5. Zvočni signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.
6. Gumba za nastavitev funkcije in temperature obrnite v položaj za izklop.

10.5 Nastavljanje ODŠTEVALNE URE

1. Pritisčajte , dokler ne začne utripati .
2. Pritisnite **+** ali **-**, da nastavite potreben čas.
3. Ko nastavljen čas poteče, se za sedem minut oglasi zvočni signal.

Zvočni signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.

10.6 Preključitev časovnih funkcij

1. Pritisčajte , dokler ne začne utripati indikator zelene funkcije.
2. Sočasno pritisnite in držite **-** in **+**. Časovna funkcija se po nekaj sekundah izklopi.

10.7 Spreminjanje zvočnega signala

1. Če želite slišati trenutni zvočni signal, pritisnite in držite tipko **-**.
2. Za spremembo signala pritisčajte **-**.
3. Spustite tipko **-**. Zadnji zvok, ki ste ga nastavili, je nov zvočni signal.
4. Počakajte pet sekund, da se nastavitev samodejno potrdi.



Ko napravo izklopite iz napajanja ali po izpadu električnega toka, se zvok ponastavi na privzete.

11. PEČICA - UPORABA DODATNE OPREME

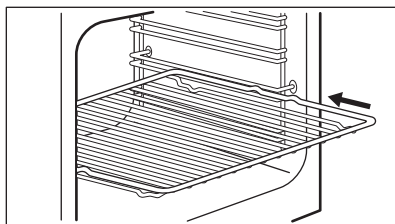


OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

11.1 Vstavljanje dodatne opreme

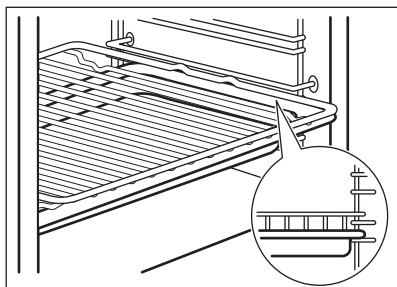
Mreža za pečenje:



Mrežo postavite med vodili nosilca rešetke.

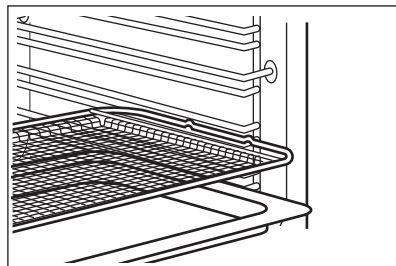
Mreža za pečenje in globok pekač skupaj:

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



AirFry pekač:

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



12. PEČICA - NAMIGI IN NASVETI



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.



Temperature in časi pečenja v razpredelnica 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.

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

12.4 Peka mesa in rib

Če pečete hrano z veliko maščobe, uporabite globok pekač, da preprečite nastanek madežev, ki jih ni mogoče odstraniti.

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

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

12.5 Čas priprave

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

V začetku med pripravo opazujte potek. Pri uporabi te naprave poiščite nastavitve

(nastavitev gretja, čas priprave, itd.), ki najbolj ustrezajo vaši posodi, receptom in količinam.

12.6 PlusSteam +



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

Oglejte si »Vkllop funkcije«: PlusSteam"

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.
Piškoči, čajni kolački, rogljički ¹⁾	100	160	10 - 20	2	Uporabite pekač.
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.
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/slive	160	35 - 40	1	Uporabite pekač.

Mehka zelenjava

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

Zelenjava v kislu

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

12.8 Rahel vroči zrak

Sušenje

Jed	Temperatura (°C)	Čas (h)	Položaj rešetk	
			1. položaj	2. položaj
Zelenjava				
Fizol	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3

Jed	Temperatura (°C)	Čas (h)	Položaj rešetk	
			1. položaj	2. položaj
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 krhliji	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Krhliji hrušk	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

Pečenje z nizko temp.

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

Jed	Količina (kg)	Popekanje vsake strani (min.)	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Čas (min.)
Svinjska pečenka, srednje zapečena	1,5 - 2,0	4	80 - 100	2	100 - 160

12.9 Gretje zgoraj/spodaj

Pečenje kruha in peciva

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

Pečenje mesa

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

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Pripomočki
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				
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

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Pripomočki
Omleta	200	30 - 40	2	Posoda za pico na mreži za pečenje
Zelenjava v pekaču, 700 g	190	25 - 35	2	pekač ali žar-/posoda za pečenje

12.14 Vroči zrak

Pečenje kruha in peciva

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

12.15 AirFry

Pekovski izdelki

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

Krompirjevi izdelki

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

Sveža zelenjava

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

¹⁾ dodajte eno čajno žličko olivnega olja, da preprečite sprijemanje

Ostalo

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

12.16 Informacije za testne inštitute

Hrana	Funkcija	Temperatura (°C)	Dodatna oprema	Položaj rešetke	Čas (min)
Drobno pecivo (16 kosov na pekač)	Gretje zgoraj/spodaj	160	pekač za pecivo	3	20 - 30
Drobno pecivo (16 kosov na pekač)	Vroči zrak	150	pekač za pecivo	3	20 - 30
Drobno pecivo (16 kosov na pekač)	Vroči zrak	160	pekač za pecivo	1 + 3	30 - 40
Jabolčna pita (2 modela za pečenje Ø 20 cm, diagonalno zamaknjena)	Gretje zgoraj/spodaj	190	mreža za pečenje	1	65 - 75
Jabolčna pita (2 modela za pečenje Ø 20 cm, diagonalno zamaknjena)	Vroči zrak	180	mreža za pečenje	2	70 - 80
Pusti biskvit	Gretje zgoraj/spodaj	180	mreža za pečenje	2	20 - 30
Pusti biskvit	Vroči zrak	160	mreža za pečenje	2	25 - 35
Pusti biskvit	Vroči zrak	170	mreža za pečenje	1 + 3	30 - 40

Hrana	Funkcija	Temperatura (°C)	Dodatna oprema	Položaj rešetke	Čas (min)
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. Pri ponvi za žar je nevarnost še večja.

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

Trdovratnejše madeže očistite s posebnim čistilom za pečice.

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

13.2 Čiščenje pladnja AirFry

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

Možno je tudi čiščenje v pomivalnem stroju.

13.3 Pečice iz nerjavnega jekla ali aluminija

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

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

13.4 Čiščenje vbokline pečice

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

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

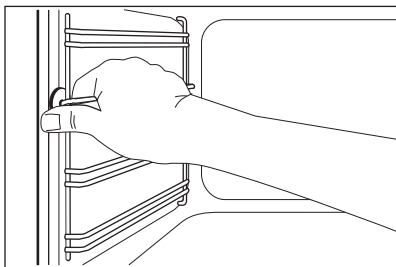
1. V vboklino na dnu pečice vlijte 250 ml belega kisa. Uporabite največ 6-odstotni kis brez zelišč.
2. Kis naj 30 minut pri temperaturi okolja raztoplja ostanke apnenca.
3. Notranjost pečice očistite s toplo vodo in mehko krpo.

13.5 Odstranjevanje nosilcev rešetk

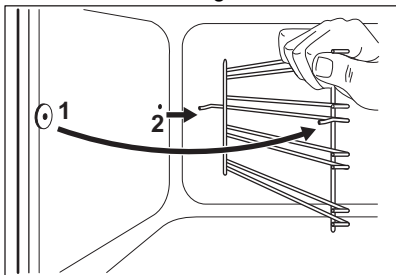
Preden začnete s čiščenjem pečice, odstranite nosilce rešetk.

! **POZOR!** Pri odstranjevanju nosilcev rešetk bodite previdni.

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



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



Odstranjeno opremo namestite v obratnem zaporedju.

13.6 Čiščenje vrat pečice

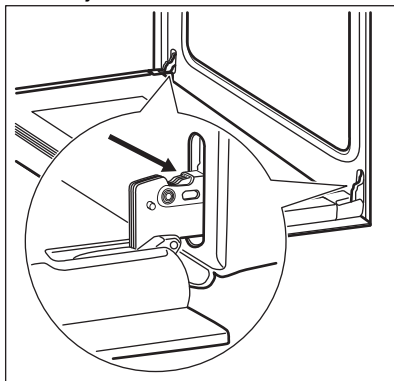
Vrata pečice so sestavljena iz dveh steklenih plošč. Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranjo stekleno ploščo.

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

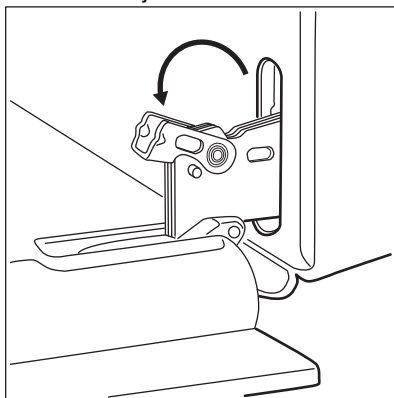


POZOR! Naprave ne uporabljajte brez notranje steklene plošče.

1. Odprite vrata do konca in primate tečaja.

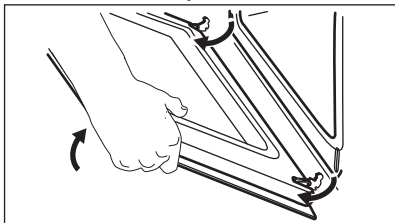


2. Dvignite in povsem obrnite vzvoda na obeh tečajih.

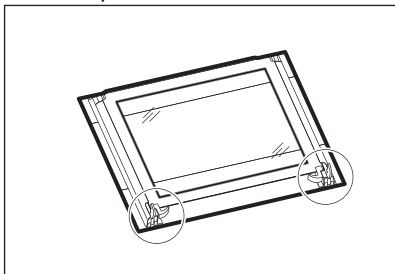


3. Vrata pečice zaprite do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih

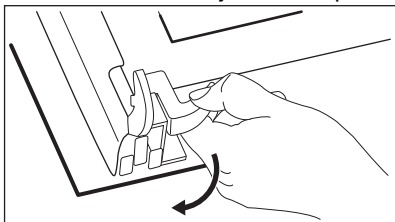
dvignite in povlecite naprej ter snemite s tečajev.



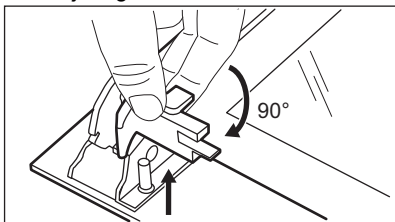
4. Vrata položite na mehko krpo na trdno površino.



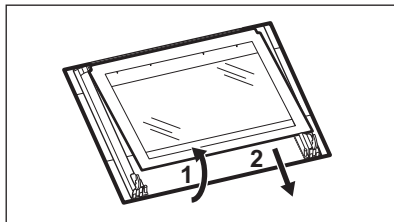
5. Sprostite sistem zapiranja, da boste lahko sneli notranjo stekleno ploščo.



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



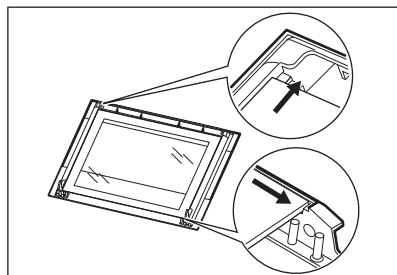
7. Najprej previdno dvignite in nato odstranite stekleno ploščo.



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

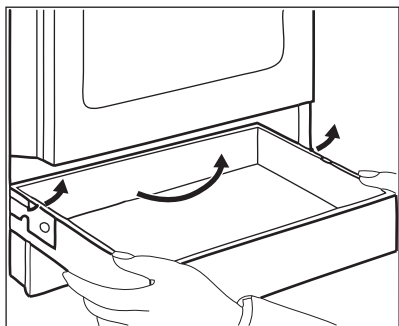


OPOZORILO!

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 izključite iz napajanja.
3. Na dno pečice položite krpo.

Luč zadaj

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

14. ODPRAVLJANJE TEŽAV




OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

14.1 Kaj storite v primeru ...

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Ko poskušate vklopiti generator isker, se iskra ne sproži.	Kuhalna plošča ni priključena na napajanje ali je priključena nepravilno.	Preverite, ali je kuhalna plošča pravilno priključena na napajanje. Oglejte si vezalno shemo.
	Pregorela je varovalka.	Preverite, ali je varovalka vzrok za motnjo. Če varovalka večkrat zapored prepri, se obrnite na električarja.
	Pokrov in krona gorilnika sta nameščena nepravilno.	Pokrov in krono gorilnika namestite pravilno.
Plamen ugasne takoj po vžigu.	Termočlen ni dovolj segret.	Ko plamen zagori, generator isker pridržite še deset sekund ali manj.

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Obroč plamena ni enakomeren.	Krona gorilnika je zamašena z ostanki hrane.	Prepričajte se, da glavni dotok plina ni blokiran in da je krona gorilnika čista.
Gorilniki ne delujejo.	Ni dovoda plina.	Preverite priključitev plinske napeljave.
Plamen je oranžne ali rumene barve.		Plamen je lahko na nekaterih delih gorilnika videti oranžen ali rumen. To je običajno.
Pečica se ne segreje.	Pečica je izklopljena.	Vklopite pečico.
	Potrebne nastavitve niso nastavljene.	Prepričajte se, da so nastavitve pravilne.
	Ura ni nastavljena.	Nastavite uro.
Luč ne sveti.	Luč je okvarjena.	Zamenjajte žarnico.
Na živilih in v notranjosti pečice se nabirata para in kondenz.	Hrano ste predolgo pustili v pečici.	Po zaključku peke jedi ne puščajte v pečici dlje kot 15 - 20 minut.
Jedi se pečejo prepočasi ali prehitro.	Temperatura je prenizka ali previsoka.	Po potrebi prilagodite temperaturo. Upoštevajte navodila za uporabo.
Na prikazovalniku pečice se prikaže »0.00« in zasveti »svetleča dioda«.	Prišlo je do izpada električnega toka.	Ponastavite uro.
Pečenje ni učinkovito s funkcijo: PlusSteam.	Funkcije PlusSteam niste vklopili.	Oglejte si »Vklop funkcije«: PlusSteam".
	Vbokline pečice niste napolnili z vodo.	Oglejte si »Vklop funkcije«: PlusSteam".
	Funkcije PlusSteam niste vklopili pravilno s tipko Plus para.	Oglejte si »Vklop funkcije«: PlusSteam".
Vklopiti želite funkcijo Rahel vroči zrak, a sveti indikator tipke Plus para.	Funkcija PlusSteam deluje.	Pritisnite tipko Plus para  za izklop funkcije PlusSteam.
Voda v vboklini pečice ne vre.	Temperatura je prenizka.	Temperaturo nastavite vsaj na 110 °C. Oglejte si poglavje »Nami-gi in nasveti«.

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

14.2 Servisni podatki

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

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične

navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okviru notranjosti pečice. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti pečice.

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

15. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

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

Identifikacija modela	LKK660200K LKK660200W LKK660200X	
Vrsta kuhalne plošče	Kuhalna plošča znotraj samostoječega štedilnika	
Število plinskih gorilnikov	4	
Energijska učinkovitost posameznega plinskega gorilnika (EE gas burner)	Levo zadaj – pomožni	ni pomembno
	Desno zadaj – srednje hitri	55,0 %
	Desno spredaj – srednje hitri	55,0 %
	Levo spredaj – hitri	55,7 %
Energijska učinkovitost posamezne plinske kuhalne plošče (EE gas hob)	55,2 %	

EN 30-2-1: Plinski gospodinjski aparati za kuhanje – 2-1. del: Smotrna raba energije – Splošno

15.2 Kuhalna plošča - Varčevanje z energijo

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

- Pri segrevanju vode uporabite samo potrebno količino.
- Posodo po možnosti pokrijte s pokrovko.
- Pred uporabo gorilnikov in podstavka za posodo poskrbite, da bodo ti pravilno sestavljeni.
- Dno posode mora imeti pravi premer za velikost gorilnika.
- Posodo postavite neposredno čez gorilnik in na sredino.
- Ko tekočina zavre, zmanjšajte plamen za počasno kuhanje tekočine.
- Po možnosti uporabite ekonom lonec. Oglejte si njegova navodila za uporabo.

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

Ime dobavitelja	Electrolux	
Identifikacija modela	LKK660200K 943005516 LKK660200W 943005324 LKK660200X 943005320	
Indeks energijske učinkovitosti	94.9	
Razred energijske učinkovitosti	A	
Poraba energije pri standardni obremenitvi ter običajnem načinu	0,84 kWh/cikel	
Poraba energije pri standardni obremenitvi in načinu z ventilatorjem	0,75 kWh/cikel	
Število prostorov za peko	1	
Toplotni vir	Elektrika	
Prostornina	58 l	
Vrsta pečice	Pečica v samostoječem štedilniku	
Teža	LKK660200K	43.0 kg
	LKK660200W	43.0 kg
	LKK660200X	46.0 kg

* Za Evropsko unijo glede na predpisa EU 65/2014 in 66/2014.
Za Belorusijo glede na STB 2478-2017, dodatek G; STB 2477-2017, priloge A in B.
Za Ukrajino glede na 568/32020.

Razred energijske učinkovitosti ne velja za Rusijo.

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

15.4 Pečica – varčevanje z energijo



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

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

Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, pečice ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

Pečenje z ventilatorjem

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

Akumulirana toplota

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

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.


Ohranjanje jedi toplih


Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti tople obroke, izberite najnižjo možno nastavitev temperature.

Vlažne jedi

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

16. SKRB ZA OKOLJE

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

s simbolom , ne odstranjujte z gospodinjstvi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

Electrolux Appliances AB - Contact Address: Al. Powstańców Śląskich 26, 30-570 Kraków, Poland

www.electrolux.com/shop



867365154-C-262021

