



SL Štedilnik

Navodila za uporabo

KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	3
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	5
3. NAMESTITEV.....	8
4. OPIS IZDELKA.....	10
5. PRED PRVO UPORABO.....	10
6. KUHALNA PLOŠČA - VSAKODNEVNA UPORABA.....	11
7. KUHALNA PLOŠČA - NAMIGI IN NASVETI.....	12
8. KUHALNA PLOŠČA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	13
9. PEČICA - VSAKODNEVNA UPORABA.....	14
10. PEČICA - ČASOVNE FUNKCIJE.....	17
11. PEČICA - NAMIGI IN NASVETI.....	18
12. PEČICA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	30
13. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	32
14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	33
15. SKRB ZA OKOLJE.....	35

MISLIMO NA VAS

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

Pozdravljeni pri podjetju Electrolux.

Obiščite naše spletno mesto za



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

www.electrolux.com/support



Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop

SKRB ZA STRANKE IN SERVIS


Vedno uporabite samo originalne rezervne dele.

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

Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

 Opozorilo / varnostne informacije

 Splošni podatki in nasveti

 Informacije o varovanju okolja

Pridržujemo si pravico do sprememb.

1. ⚠ VARNOSTNE INFORMACIJE

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

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

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

1.2 Splošna varnost

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

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

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

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Namestitev



OPOZORILO!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

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

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

2.2 Priključitev na električno omrežje



OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

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

med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.

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

2.3 Uporaba



OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb in opeklin.
Nevarnost električnega udara.

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



OPOZORILO!

Obstaja nevarnost požara in eksplozije.

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



OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

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

2.4 Nega in čiščenje



OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

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

- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Pečico in vrata morate po vsaki uporabi obrisati do suhega. Para, ki se ustvari med delovanjem pečice, kondenzira na stenah pečice in lahko povzroči korozijo. Če želite zmanjšati kondenzacijo, vklopite napravo 10 minut pred začetkom priprave hrane.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.
- Katalitičnega emajla (če obstaja) ne čistite s čistilnimi sredstvi.

2.5 Notranja osvetlitev



OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

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

2.6 Servis

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

2.7 Odstranjevanje



OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavržite.

- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci ali živali zaprli v napravo.

3. NAMESTITEV



OPOZORILO!

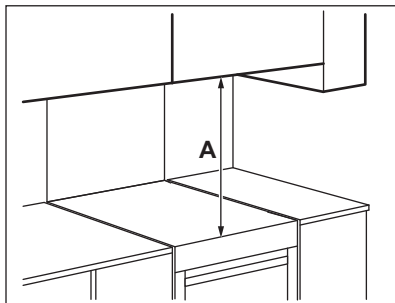
Oglejte si poglavja o varnosti.

3.1 Tehnični podatki

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

3.2 Namestitev naprave

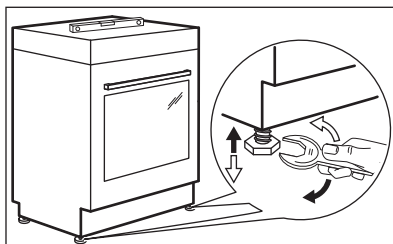
Svojo prostostoječo napravo lahko postavite tako, da ima omarico na eni ali obeh straneh ali da stoji v kotu.



Najmanjše razdalje

Mera	mm
A	685

3.3 Namestitev naprave v vodoraven položaj



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

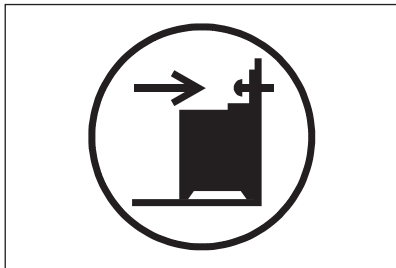
3.4 Zaščita pred nagibanjem



POZOR!

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

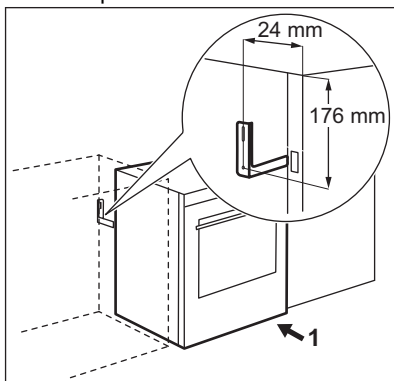


**POZOR!**

Zaščita pred nagibanjem mora biti nameščena na pravi višini.

Poskrbite, da bo površina za napravo gladka.

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

**3.5 Električna napeljava****OPOZORILO!**

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

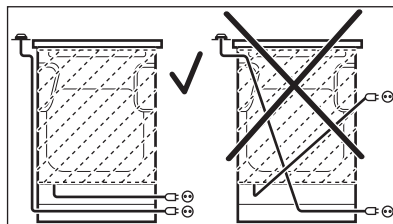
Ta naprava je dobavljena brez vtiča ali napajalnega kabla.

Primerne vrste kablov za različne faze:

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

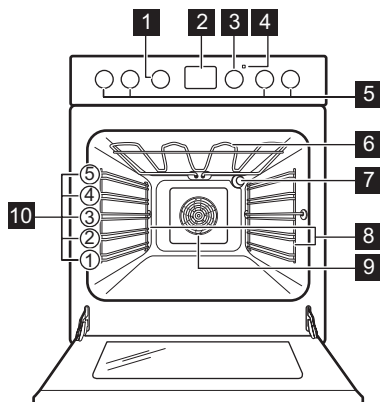
**OPOZORILO!**

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



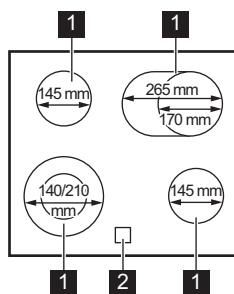
4. OPIS IZDELKA

4.1 Splošni pregled



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

4.2 Pregled kuhalne plošče



- 1 Kuhališče
- 2 Indikator akumulirane toplote

4.3 Pripomočki

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

Za pečenje živil z manj olja ali brez papirja za peko.

- **Teleskopska vodila**
Teleskopska vodila omogočajo lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk.
- **Predal za shranjevanje**
Predal za shranjevanje se nahaja pod pečico.

5. PRED PRVO UPORABO



OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

5.1 Prvo čiščenje

Iz pečice odstranite vso opremo in odstranljive nosilce rešetk.


Oglejte si poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«.



Pred prvo uporabo očistite pečico in opremo.

Opremo in odstranljive nosilce rešetk namestite nazaj v prvotni položaj.

5.2 Nastavitev časa


Pred uporabo pečice morate nastaviti čas.


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

Pritisnite  ali  za nastavitev pravega časa.

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

5.3 Spreminjanje časa

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

Pritiskajte , dokler ne začne indikator za uro utripati.




Za nastavitev novega časa glejte »Nastavitev časa«.

5.4 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj

Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.

5.5 Predgrevanje

Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.

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

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

6. KUHALNA PLOŠČA - VSAKODNEVNA UPORABA





OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.



Akumulirano toploto uporabite za zmanjšanje porabe energije. Kuhališče izklopite približno 5 - 10 minut pred koncem kuhanja.


6.1 Stopnja kuhanja

Simboli	Funkcija
0	Položaj za izklop
	Področje z dvema grelcema
	Ohranjanje toplote
1 - 9	Stopnje kuhanja

Obrnite gumb za izbrano kuhališče na potrebno stopnjo kuhanja. Da dokončate postopek kuhanja, gumb obrnite v položaj za izklop.

6.2 Vklon in izklop zunanjih grelcev

Grelne površine lahko prilagodite velikosti posode.

Za vklop zunanjega grelca: gumb obrnite v smeri urnega kazalca na , da začutite rahel upor. Nato gumb obrnite v obratni smeri urnega kazalca na pravo stopnjo kuhanja.

Za izklop zunanjega grelca: gumb obrnete v položaj za izklop. Indikator ugasne.

6.3 Indikator akumulirane toplote



OPOZORILO!

Dokler indikator sveti, obstaja nevarnost opeklin zaradi akumulirane toplote.

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

Indikator lahko zasveti tudi:

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

Indikator ugasne, ko se kuhališče ohladi.

7. KUHALNA PLOŠČA - NAMIGI IN NASVETI



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

7.1 Posoda

Rezultati kuhanja so odvisni od materiala posode

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



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



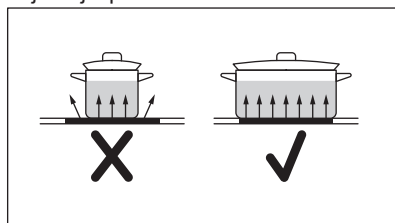
Posode z dnom z izrazitimi robovi ali izboklinami, npr. litoželezne posode, ne uporabljajte na steklokeramični plošči. Na ta način lahko trajno opraskate ali poškodujete površino kahalne plošče.



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

Če želite varčevati z energijo in zagotoviti pravilno delovanje kahalne

plošče, mora imeti dno posode ustrezen najmanjši premer.



7.2 Minimalni premer kuhinjske posode

Kuhališče	Premer kuhinjske posode (mm)	Moč (W)
Levo zadaj	Φ 145	1200
Desno zadaj	170-265	1500/2200
Desno spredaj	Φ 145	1200
Levo spredaj	140-210	1000/2200

7.3 Primeri kuhanja



Podatki v razpredelnici so samo za orientacijo.

Stopnja kuhanja	Uporaba:	Čas (min.)	Nasveti
1 - 1	Ohranjanje kuhanih jedi toplih.	po potrebi	Pokrijte posodo.
1 - 2	Holandska omaka, topljenje: maslo, čokolada, želatina.	5 - 25	Občasno premešajte.
1 - 2	Strjevanje: omlete, pečena jajca.	10 - 40	Kuhajte v posodi s pokrovko.
2 - 3	Počasno kuhanje riža in mlečnih jedi, pogrevanje pripravljenih jedi.	25 - 50	Vode dodajte vsaj dvakrat toliko, kot je riža, mlečne jedi na polovici postopka premešajte.
3 - 4	Kuhanje zelenjave, rib in mesa v sopari.	20 - 45	Dodajte nekaj žlic vode.
4 - 5	Kuhanje krompirja.	20 - 60	Uporabite največ ¼ l vode za 750 g krompirja.
4 - 5	Kuhanje večjih količin živil, enolončnic in juh.	60 - 150	Do 3 l vode ter sestavin.
6 - 7	Zmerno cvrenje: pečen zrezek, telečji cordon bleu, za-rebrnice, polpete, klobase, jetra, bešamel, jajca, palačinke, krofi.	po potrebi	Obrnite po polovici časa priprave.
7 - 8	Intenzivno cvrenje: pražen krompir, ledvena pečenka, zrezki.	5 - 15	Obrnite po polovici časa priprave.
9	Prekuhanje vode, kuhanje testenin, pečenje mesa (golaž, dušena govedina), cvrenje ocvrtega krompirja.		

8. KUHALNA PLOŠČA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

8.1 Splošne informacije

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

8.2 Čiščenje kuhalne plošče

- **Takoj odstranite:** stopljeno plastiko, plastično folijo, sladkor in sladko hrano, v nasprotnem primeru se lahko zaradi umazanije poškoduje kuhalna plošča. Pazite, da ne pride do opeklin. Posebno strgalo postavite pod ostrim kotom na stekleno površino in z rezilom potegnite po površini.
- **Odstranite, ko je plošča že dovolj hladna:** ostanke vodnega kamna in vode, maščobne madeže in svetla kovinska obarvanja. Ploščo očistite z vlažno krpo in čistilnim sredstvom, ki ni grobo. Po čiščenju ploščo osušite z mehko krpo.

- **Odstranite svetla kovinska obarvanja:** uporabite raztopino vode

in kisa ter očistite stekleno površino s krpo.

9. PEČICA - VSAKODNEVNA UPORABA



OPOZORILO!







Oglejte si poglavja o varnosti.




OPOZORILO!

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

9.1 Funkcije pečice

Simbol	Funkcija pečice	Aplikacija
0	Položaj izklopa	Pečica je izklopljena.
	Vroči zrak	Za pečenje na do dveh položajih rešetk hkrati in za sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri Konvencionalno kuhanje.
	Nastavitev za pizzo /AirFry	Za pečenje na enem položaju rešetke za večjo popečenost in hrustljivo dno. /Za pečenje živil z manj olja ali brez papirja za peko. Za jedi, kot je ocvrt krompirček ali pizza.
	Konvencionalno kuhanje	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.
	Sušenje	Za sušenje narezanega sadja, zelenjave in gob.
	Hitri žar	Za pečenje ploskih živil na žaru v velikih količinah in popekanje kruha.
	Infra pečenje	Za pečenje večjih kosov mesa ali perutnine s kostmi na enem položaju rešetke. Tudi za gratiniranje in dodatno zapečenost.

Simbol	Funkcija pečice	Aplikacija
	Vlažno pečenje	Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Za navodila za pečenje si oglejte poglavje »Namigi in nasveti«, Vlažno pečenje. Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in da se zagotovi delovanje pečice z največjo energijsko učinkovitostjo. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljene. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za splošna priporočila za varčevanje z energijo si oglejte poglavje »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo. Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti v skladu z EN 60350-1. Ko uporabite to funkcijo, luč samodejno ugasne.

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

9.2 Vklon in izklop pečice

- i** **Od modela je odvisno, ali ima naprava simbole, indikatorje ali lučke tipk:**
- Indikator zasveti, ko se pečica segreje.
 - Lučka zasveti, ko pečica deluje.
 - Simbol prikazuje, ali je z gumbom izbrano eno izmed kuhališč, katera izmed funkcij pečice ali temperatura.

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

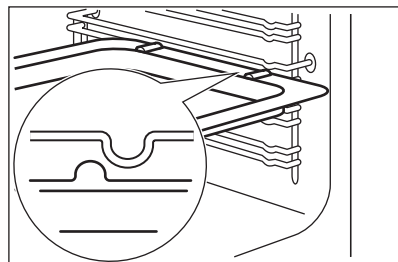
9.3 Ventilator za hlajenje

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

9.4 Vstavljanje dodatne opreme pečice

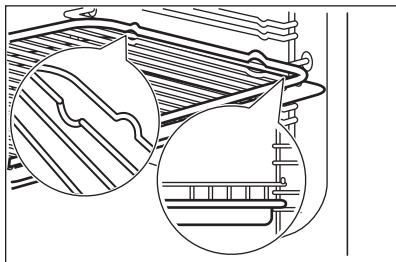
Univerzalni pekač:

Globok pekač potisnite med vodili nosilca rešetke.



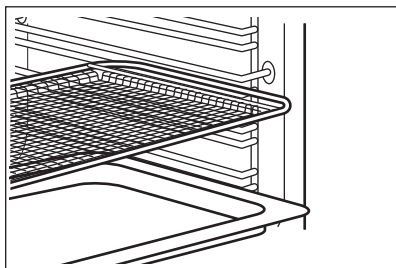
Mreža za pečenje in globok pekač skupaj:

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



AirFry pekač:

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



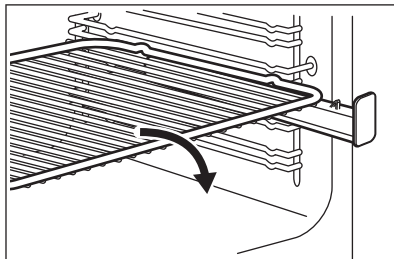
- Vsa dodatna oprema ima majhne zareze na vrhu desne in leve strani za večjo varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju.
- Visok rob okrog rešetke je varovalo, ki preprečuje zdrs posode.

9.5 Teleskopska vodila - Vstavljanje opreme pečice

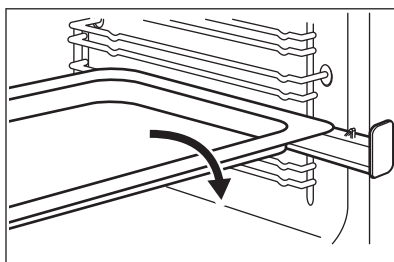


Navodila za namestitev teleskopskih vodil shranite za poznejšo uporabo.

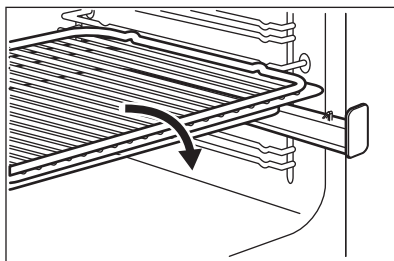
Teleskopski vodili omogočata lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk.



Mrežo za pečenje postavite na teleskopski vodili z nogicami, obrnjenimi navzdol.



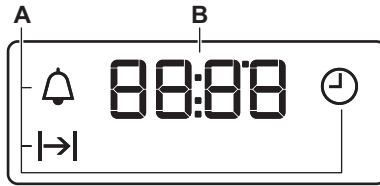
Na teleskopski vodili postavite pekač za pecivo ali globok pekač.



Rešetko položite na globok pekač. Rešetko in globok pekač postavite na teleskopski vodili.

10. PEČICA - ČASOVNE FUNKCIJE

10.1 Prikazovalnik



- A. Časovne funkcije
B. Programska ura

10.2 Tipke

Tipka	Funkcija	Opis
—	MINUS	Za nastavitev časa.
⌚	URA	Za nastavitev časovne funkcije.
+	PLUS	Za nastavitev časa.

10.3 Časovne funkcije

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

10.4 Nastavitev TRAJANJA

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

Na prikazovalniku se prikaže |→|.

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

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



10.5 Nastavljanje ODŠTEVALNE URE

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

Odštevalna ura se samodejno zažene po petih sekundah.

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

10.6 Preklic časovnih funkcij

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

11. PEČICA - NAMIGI IN NASVETI



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.



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

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

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

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

11.1 Peka

Za prvo peko uporabite nižjo temperaturo.

11.2 Nasveti za peko

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

11.3 Vroči zrak

Peka na enem nivoju

Peka v modelih

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

¹⁾ Pečico predhodno segrejte.

Torte/pecivo/kruhki na pekaču

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

¹⁾ Uporabite globok pekač.

Drobno pecivo

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

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

1) Pečico predhodno segrejte.

Razpredelnica za narastke in gratinirane jedi

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

1) Pečico predhodno segrejte.

Peka na več nivojih

Torte/pecivo/kruhki na pekaču

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

1) Pečico predhodno segrejte.

Piškotki/small cakes/pecivo/rulade

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

1) Pečico predhodno segrejte.

11.4 Peka z gretjem zgoraj in spodaj na enem nivoju

Peka v modelih

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

¹⁾ Pečico predhodno ogrejte.

Torte / pecivo / kruhki na pekaču

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

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

1) Pečico predhodno ogrejte.

2) Uporabite globok pekač.

Drobno pecivo

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

1) Pečico predhodno ogrejte.

Razpredelnica za narastke in gratinirane jedi

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

1) Pečico predhodno ogrejte.

11.5 Program za pizzo

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

1) Uporabite globok pekač.

2) Pečico predhodno ogrejte.

11.6 Vlažno pečenje

Kruh in pica

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

Kolači v pekaču

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

Kolači v modelu

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

Ribe

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

Meso

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

Majhni pečeni kosi

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

Vegetarijansko

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

11.7 Nasveti za pečenje

Uporabite posodo, ki je odporna na toploto.

Pusto meso pecite pokrito (uporabite lahko aluminijasto folijo).

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

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

Meso po 1/2 do 2/3 časa peke obrnite.

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

Kose mesa med pečenjem večkrat prelijte z lastnim sokom.

11.8 Pečenje z gretjem zgoraj in spodaj

Govedina

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

¹⁾ Pečico predhodno ogrejte.

Svinjina

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

Teletina

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

¹⁾ Uporabljajte zaprto posodo za pečenje mesa.

Jagnjetina

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

Divjačina

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

1) Pečico predhodno ogrejte.

Perutnina

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

Riba

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

11.9 Pečenje z infra pečenjem **Govedina**

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

1) Pečico predhodno ogrejte.

Svinjina

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

Teletina

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

Jagnjetina

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

Perutnina

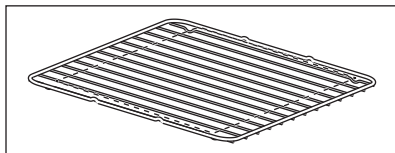
Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Porcije perutnine	200 - 250 g na osebo	200 - 220	30 - 50	1
Pol piščanca	400 - 500 g na osebo	190 - 210	35 - 50	1
Piščanec, pitanec	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Raca	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Gos	3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Puran	2,5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

11.10 Žar na splošno**OPOZORILO!**

Ko pečete na žaru, imejte vrata pečice vedno zaprta.

- Na žaru vedno pecite z najvišjo temperaturno nastavitvijo.

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



Področje za pečenje na žaru je na sredini rešetke.

11.11 Veliki žar

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

1) Pečico predhodno ogrejte.

11.12 Sušenje

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

Na rešetke položite papir za peko.

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

Zelenjava

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

Sadje

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

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

11.13 AirFry

Pekovski izdelki

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

Krompirjevi izdelki

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

Sveža zelenjava

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

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

Ostalo

Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Zrezki, zamrznjeni	pribl. 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Rakci v testu, zamrznjeni	pribl. 200 g	180 - 220	15 - 25	3

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

12. PEČICA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Opombe glede čiščenja



Čistilna sredstva

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

Za čiščenje kovinskih površin uporabite čistilno raztopino.

Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.



Vsakodnevna uporaba

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

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



Pripomočki

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

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

12.2 Čiščenje pladnja AirFry

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

Možno je tudi čiščenje v pomivalnem stroju.

12.3 Pečice iz nerjavnega jekla ali aluminija

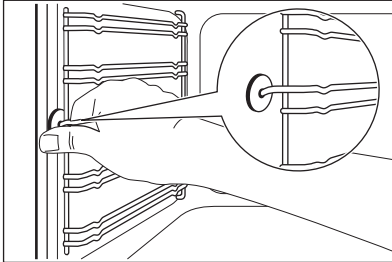
Vrata pečice čistite le z vlažno krpo ali gobico. Posušite z mehko krpo.

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

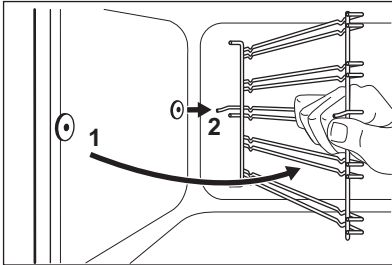
12.4 Odstranjevanje nosilcev rešetk

Za čiščenje pečice odstranite nosilce rešetk.

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



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



- i** Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.

Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.

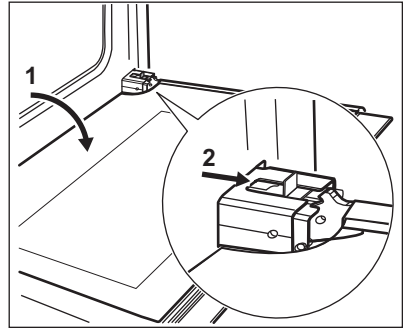


POZOR!

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

12.5 Odstranjevanje vrat pečice

Čiščenje bo lažje, če boste vrata sneli.



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

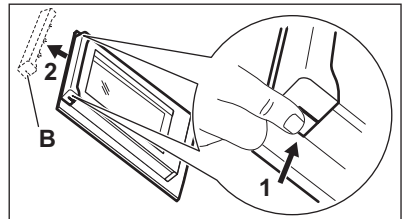
Ko so vrata očiščena, jih znova namestite v obratnem zaporedju. Ob vstavitvi vrat morate zaslišati klik. Če je treba, jih močno potisnite.

12.6 Odstranjevanje in čiščenje stekel na vratih

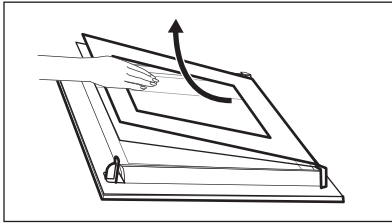


Steklo na vratih vašega izdelka je lahko druge vrste in oblike kot v primerih na slikah. Tudi število steklenih plošč se lahko razlikuje.

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



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



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

12.7 Zamenjava žarnice



OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara. Žarnica je lahko vroča.

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

Luč na zadnji steni



Steklen pokrov žarnice se nahaja na zadnji steni pečice.

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

13. ODPRAVLJANJE TEŽAV



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

13.1 Kaj storite v primeru ...

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Naprave ne morete vklopiti.	Naprava ni priključena na napajanje ali je priključena nepravilno.	Preverite, ali je naprava pravilno priključena na napajanje.

4. Namestite steklen pokrov.

12.8 Odstranjevanje predala

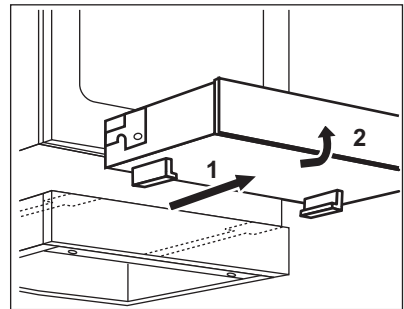


OPOZORILO!

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

Predal pod pečico lahko odstranite za čiščenje.

1. Predal vlecite, dokler se ne ustavi.



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

Vstavljanje predala:

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

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Naprave ne morete vklopiti.	Pregorela je varovalka.	Preverite, ali je varovalka vzrok za motnjo. Če varovalka večkrat zapored pregori, se obrnite na električarja.
Indikator akumulirane toplote ne zasveti.	Kuhališče ni vroče, ker je bilo vklopljeno samo kratek čas.	Če je bilo kuhališče vklopljeno dovolj dolgo, da bi moralo biti vroče, se obrnite na pooblaščen servisni center.
Zunanjega grelca ni mogoče vklopiti.		Najprej vklopite notranji grelec.
Pečica se ne segreje.	Pečica je izklopljena.	Vklopite pečico.
Pečica se ne segreje.	Ura ni nastavljena.	Nastavite uro.
Pečica se ne segreje.	Potrebne nastavitve niso nastavljene.	Prepričajte se, da so nastavitve pravilne.
Luč ne sveti.	Luč je okvarjena.	Zamenjajte žarnico.
Na prikazovalniku se prikaže »12.00«.	Prišlo je do izpada električnega toka.	Ponastavite uro.
Na živilih in v notranjosti pečice se nabirata para in kondenz.	Hrano ste predolgo pustili v pečici.	Po zaključku peke jedi ne puščajte v pečici dlje kot 15 - 20 minut.

13.2 Servisni podatki

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

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične

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

Priporočamo, da podatke zapišete sem:

Ime modela (MOD.)

Številka izdelka (PNC)

Serijska številka (S.N.)

14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

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

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

Vrsta kuhalne plošče	Kuhalna plošča znotraj samostoječega štedilnika	
Število kuhališč	4	
Tehnologija segrevanja	Sevalno grelo	
Premer krožnih kuhališč (Ø)	Levo spredaj	21,0 cm
	Levo zadaj	14,5 cm
	Desno spredaj	14,5 cm
Dolžina (d) in širina (š) ne-krožnih kuhališč	Desno zadaj	d 26,5 cm š 17,0 cm
Poraba energije na kuhališče (EC electric cooking)	Levo spredaj	178,9 Wh/kg
	Levo zadaj	181,8 Wh/kg
	Desno spredaj	181,8 Wh/kg
	Desno zadaj	174,1 Wh/kg
Poraba energije kuhalne plošče (EC electric hob)	179,2 Wh/kg	

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

14.2 Kuhalna plošča - Varčevanje z energijo

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

- Pri segrevanju vode uporabite samo potrebno količino.

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

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

Ime dobavitelja	Electrolux
Identifikacija modela	LKR64020AW
Indeks energijske učinkovitosti	95.3
Razred energijske učinkovitosti	A
Poraba energije pri standardni obremenitvi ter običajnem načinu	0.95 kWh/cikel
Poraba energije pri standardni obremenitvi in načinu z ventilatorjem	0.82 kWh/cikel
Število prostorov za peko	1
Toplotni vir	Elektrika
Prostornina	73 l
Vrsta pečice	Pečica v samostojećem štedilniku

Teža	51.0 kg
* Za Evropsko unijo glede na predpisa EU 65/2014 in 66/2014. Za Belorusijo glede na STB 2478-2017, dodatek G; STB 2477-2017, prilogi A in B. Za Ukrajino glede na 568/32020.	
Razred energijske učinkovitosti ne velja za Rusijo.	
EN 60350-1 - Gospodinjski aparati za kuhanje z elektriko - 1. del: štedilniki, pečice, parne pečice in žari - Postopki za merjenje učinkovitosti delovanja.	

14.4 Pečica - Varčevanje z energijo



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

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

Ko je mogoče, pečice ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.


Priprava hrane z ventilatorjem


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

Vlažno pečenje

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

15. SKRB ZA OKOLJE

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

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

www.electrolux.com/shop



867363228-B-442021

