



# Electrolux



[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



**LKK660221X**

**SR** Упутство за употребу | **Штедњак**

**2**

**SL** Navodila za uporabo | **Štedilnik**

**35**



# Добро дошли у Electrolux! Хвала што сте изабрали наш уређај.



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Задржано право измена.

## САДРЖАЈ

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| 1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....              | 2  |
| 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....                   | 5  |
| 3. МОНТАЖА.....                                | 8  |
| 4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....                         | 14 |
| 5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....                      | 15 |
| 6. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА..... | 15 |
| 7. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – НАПОМЕНЕ И САВЕТИ.....    | 17 |
| 8. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....       | 17 |
| 9. ПЕЋНИЦА – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА .....        | 18 |
| 10. ПЕЋНИЦА – ФУНКЦИЈЕ САТА.....               | 20 |
| 11. ПЕЋНИЦА – КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....           | 21 |
| 12. ПЕЋНИЦА – НАПОМЕНЕ И САВЕТИ.....           | 22 |
| 13. ПЕЋНИЦА – НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....              | 27 |
| 14. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....                     | 30 |
| 15. ENERGETSKA EFIKASNOST.....                 | 32 |
| 16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....                       | 34 |

## 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

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

### 1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа

од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.

- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

## **1.2 Опште мере безбедности**

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не превазилази (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- Само овлашћена особа може да инсталира овај уређај и замени кабл.
- Предвиђено је да се овај уређај користи до 2000 метара надморске висине.
- Овај уређај није предвиђен за коришћење на бродовима, чамцима или пловилима.
- Не инсталирајте уређај иза украсних врата како би се избегло прегревање.
- Немојте инсталирати уређај на платформу.
- Уређајем немојте управљати помоћу спољашњег тајмера или засебног система даљинског управљања.

- УПОЗОРЕЊЕ: Опасно је остављати храну на грејној плочи да се пржи на масти или уљу без надзора, јер може доћи до пожара.
- Никада немојте водом гасити пожар током кувања. Искључите уређај, а затим прекријте пламен, нпр. противпожарним ћебетом или поклопцем.
- ОПРЕЗ: Процес кувања мора да се надгледа. Краткотрајан процес кувања мора да се надгледа непрекидно.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасност од пожара: Немојте одлагати предмете на површине за кување.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата или стакла код шарки поклопца плоче за кување јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- Предмете од метала, попут ножева, виљушки, кашика и поклопаца, не треба стављати на грејну површину јер могу постати врели.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Пре радова на одржавању искључите напајање струјом.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- Будите пажљиви када додирујете фиоку за одлагање. Може бити врела.

- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Користите само штитнике за плочу за кување дизајниране од стране произвођача уређаја за кување или оне коју су од стране произвођача уређаја у упутствима за употребу наведени као погодни или штитнике за плочу за кување који су инкорпорирани у уређају. Коришћење неодговарајућих штитника за плочу за кување може изазвати несреће.

## 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

Овај уређај је погодан за следећа

тржишта: RS SI

### 2.1 Инсталирање



#### УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтажу које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Кухињски део и удубљење морају да имају одговарајуће димензије.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неки делови уређаја су под напоном. Заградите уређај намештајем како бисте спречили додиривање опасних делова.

- Стране уређаја морају бити поред уређаја или јединица исте висине.
- Немојте монтирати уређај поред врата или испод прозора. Овим се спречава да врело посуђе за кување падне са уређаја када се отворе врата или прозор.
- Обавезно поставите помагало за стабилизовање како се уређај не би преврнуо. Погледајте одељак „Инсталација“.

### 2.2 Прикључивање струје



#### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја,

нарочито када уређај ради или када су врата врела.

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

## 2.3 Прикључивање на гас

- Свако повезивање гаса мора да обави квалификована особа.
- Пре инсталације, уверите се да су услови локалне дистрибуције (природа гаса и притисак гаса) и прилагођавања уређаја компатибилни.
- Постарајте се да око уређаја постоји струјање ваздуха.
- Информације о доводу гаса наведене су на плочици са техничким карактеристикама.
- Овај уређај није повезан на уређај који избацује производе сагоревања. Уверите се да је уређај прикључен у складу са важећим прописима за инсталацију. Придржавајте се захтева за адекватну вентилацију.

## 2.4 Употреба



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреда и опекотина.  
Ризик од струјног удара.



### ОПРЕЗ

Употреба уређаја за кување на гас ће у просторији у којој је уређај инсталиран произвести топлоту и влажност, као и производе сагоревања. Обезбедите добро проветравање кухиње, нарочито током коришћења уређаја.

Уколико се уређај интензивно користи током дужег временског периода, можда ће бити потребно обезбедити додатно проветравање, на пример путем веће механичке вентилације тамо где постоји или додатне вентилација како би се безбедно уклонили производи сагоревања у спољашњи (екстерни) ваздух, као и проветравањем ваздуха у самој просторији уз додатну вентилацију. Посаветујте се са квалификованом особом пре уградње додатних јединица за вентилацију.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Немојте да користите алуминијумску фолију или друге материјале између површине за кување и посуђа за кување, осим ако произвођач овог уређаја није другачије навео.
- Користите само прибор који произвођач препоручује за овај уређај.
- Увек користите стакло и тегле погодне за конзервацију.

### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од пожара и експлозије.

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

### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
  - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
  - не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости.
  - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
  - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
  - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливане колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Немојте стављати вруће посуђе за кување на командну таблу.

- Не дозволите да течност у посуђу за кување потпуно испари.
- Пазите да предмети или посуђе за кување не падну на уређај. Може се оштетити површина плоче.
- Никад не остављајте горионик укључен уколико је посуђе празно или га нема.
- Посуђе од ливеног гвожђа, алуминијума или са оштећеним дном може да направи огреботине. Увек подигните ове предмете када треба да их померате по површини за кување.
- Обезбедите добру проветреност просторије у којој је уређај инсталиран.
- Користите искључиво посуђе које је стабилно, одговарајућег облика и пречника већег од горионика.
- Пазите да се пламен не угаси када брзо окренете дугме из положаја максималног у положај минималног пламена.
- Не стављајте дифузор пламена на горионик.

## 2.5 Нега и чишћење

### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде, пожара или оштећења уређаја.

- Пре одржавања, деактивирајте уређај. Ископчајте мрежни утикач из мрежне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се сломи стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Остаци масноће и хране у уређају могу изазвати пожар.
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај очистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.

- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.
- Немојте чистити каталитички емајл (уколико постоји) никаквим детерџентом.
- Не перите горионице у машини за прање посуђа.

## 2.6 Унутрашње осветљење

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.

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

## 2.7 Сервисирање

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

## 2.8 Одлагање

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Опасност од повређивања или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите уређај из струје.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Сплљоштите спољне цеви за гас.

# 3. МОНТАЖА

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

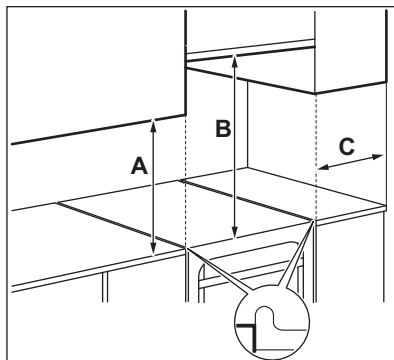
## 3.1 Место на којем уређај стоји



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

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

За минималне раздаљине за уклапање проверите табелу.



### Минималне раздаљине

| Димензије | mm  |
|-----------|-----|
| A         | 400 |
| B         | 650 |
| C         | 150 |

### 3.2 Технички подаци

|               |            |
|---------------|------------|
| Напон         | 230 V      |
| Фреквенција   | 50 – 60 Hz |
| Класа уређаја | 1          |

| Димензије | mm  |
|-----------|-----|
| Висина    | 857 |
| Ширина    | 600 |
| Дубина    | 600 |

### 3.3 Остали технички подаци

|                     |                           |
|---------------------|---------------------------|
| Категорија уређаја: | II2H3B/P                  |
| Гас оригинални:     | G20 (2H) 20 mbar          |
| Замена гаса:        | G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar |

### 3.4 Пречници премошћавања

| Горионик | Ø ПРЕМОШЋЕЊА 1/100 mm |
|----------|-----------------------|
| Помоћни  | 29                    |
| Полубрзи | 32                    |
| Брзи     | 42                    |

### 3.5 Гасни горионици за ПРИРОДНИ ГАС G20 20 mbar

| ГОРИОНИК | НОРМАЛНА СНАГА kW | СМАЊЕНА СНАГА kW | ОЗНАКА БРИЗГАЉКЕ 1/100 mm |
|----------|-------------------|------------------|---------------------------|
| Брзи     | 2.9               | 0.80             | 119                       |
| Полубрзи | 1.85              | 0.43             | 96                        |
| Помоћни  | 0.95              | 0.35             | 70                        |

### 3.6 Горионици гаса за ТНГ G30 30 mbar

| ГОРИОНИК | НОРМАЛНА СНАГА kW | СМАЊЕНА СНАГА kW | ОЗНАКА БРИЗГАЉКЕ 1/100 mm | НОМИНАЛНИ ПРОТОК ГАСА g/h |
|----------|-------------------|------------------|---------------------------|---------------------------|
| Брзи     | 3.0               | 0.72             | 88                        | 218                       |
| Полубрзи | 1.9               | 0.43             | 71                        | 138                       |
| Помоћни  | 0.95              | 0.35             | 50                        | 69                        |

### 3.7 Горионици гаса за ТНГ G31 30 mbar

| ГОРИОНИК | НОРМАЛНА СНАГА kW | СМАЊЕНА СНАГА kW | ОЗНАКА БРИЗГАЉКЕ 1/100 mm | НОМИНАЛНИ ПРОТОК ГАСА g/h |
|----------|-------------------|------------------|---------------------------|---------------------------|
| Брзи     | 2.6               | 0.63             | 88                        | 186                       |

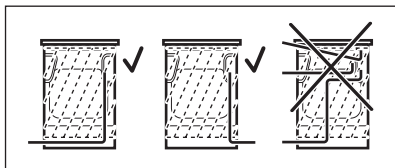
| ГОРИОНИК | НОРМАЛНА<br>СНАГА kW | СМАЊЕНА СНАГА<br>kW | ОЗНАКА БРИЗ-<br>ГАЉКЕ 1/100<br>mm | НОМИНАЛНИ ПРО-<br>ТОК ГАСА g/h |
|----------|----------------------|---------------------|-----------------------------------|--------------------------------|
| Полубрзи | 1.6                  | 0.38                | 71                                | 114                            |
| Помоћни  | 0.85                 | 0.31                | 50                                | 61                             |

### 3.8 Прикључак за гас

#### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Пре прикључивања гаса искључите уређај из струје или искључите осигурач у осигурачкој кутији. Затворите примарни вентил довода гаса.

Користите фиксне прикључке или употребите флексибилне цеви од нерђајућег челика у сагласности са важећим прописима. Уколико користите флексибилне металне цеви, постарајте се да не дођу у додир са покретним деловима и да не буду пригњечене.



#### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Цев гасног прикључка не сме да додирује део уређаја означен на слици.

#### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

На крају монтаже проверите заптивеност споја сваке цеви. За проверу цурења користите раствор сапунице, а не отворен пламен.

### 3.9 Повезивање савитљивим цевима које нису од метала

Ако имате лак приступ вези, можете користити флексибилну цев. Флексибилна цев мора бити чврсто причвршћена стегама.

У монтажи увек користите држач цеви и заптивку. Флексибилна цев се може применити када:

- не може да се загреје више од собне температуре, тј. изнад 30 °C,
- није дужа од 1500 mm,
- нигде нема сужавања,
- нигде није уврнуто или затегнуто,
- нигде не улази у додир са оштрим ивицама или угловима,
- услови могу лако да се провере.

Приликом провере флексибилне цеви побрините сесе:

- да на њој нема пукотина, засека, трагова горења на крајевима нити на целокупној дужини,
- да материјал није очврснуо, већ поседује одговарајућу еластичност,
- да спојнице за причвршћивање нису зарђале,
- да јој није истекао век употребе.

Уколико уочите једно или више оштећења, не поправљајте цев, већ је замените.

рампа за довод гаса буде на задњој страни командне плоче.

### 3.10 Подешавања за различите врсте гаса



Подешавања за различите врсте гаса сме да врши само овлашћено лице.



Уређај је подешен да користи природни гас, али ово подешавање можете променити тако да уређај ради на течни гас уколико инсталирате одговарајуће дизне.

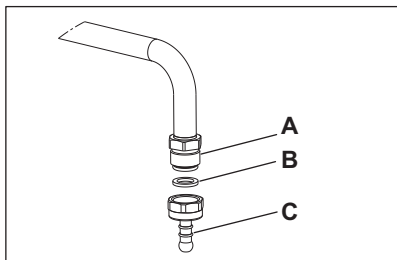
Количина гаса коју уређај користи је прилагођена и одговара капацитету уређаја.

### УПОЗОРЕЊЕ!

Пре него што замените дизне, проверите да ли су команде за пуштање гаса у положају Искључено. Искључите уређај из струје. Сачекајте да се охлади. Постоји ризик од повреда.



Уређај је подешен да ради на гас. Користите заптивке сваки пут кад мењате подешавања.

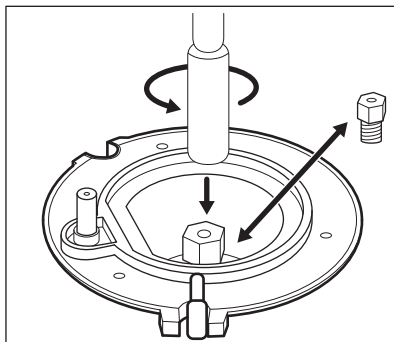


- A. Тачка прикључка гаса (на једном уређају постоји само једна тачка)
- B. Заптивка
- C. Држач цеви за ТПГ

### 3.11 Замена убризгивача (дизни)

Замените убризгиваче кад промените врсту гаса.

1. Уклоните држаче за посуде.
2. Уклоните капе и круне горионика.
3. Уклоните убризгиваче насадним кључем од 7 mm.
4. Замените убризгиваче онима који су неопходни за коришћену врсту гаса.



5. Замените плочицу са техничким карактеристикама (налази се поред цеви за довод гаса) другом за нову врсту гаса.

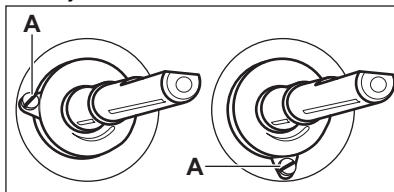


Плочица се налази у паковању које је достављено уз уређај.

Уколико је притисак на доводу гаса променљив или се разликује од неопходног притиска, поставите одговарајући подешивач притиска на цев за довод гаса.

### 3.12 Подешавање минималног нивоа гаса на горионику плоче за кување

1. Искључите уређај из струје.
  2. Уклоните командно дугме за плочу за кување. Ако не можете да приступите завртњу бајпаса, искључите командну таблу пре него што започнете подешавање.
  3. Подесите завртањ бајпаса танким и равним одвијачем A.
- Модел одређује положај завртња бајпаса A.



Прелазак са природног гаса на течни гас

1. До краја причврстите завртањ бајпаса.
2. Вратите командно дугме.

Прелазак са течног гаса на природни гас

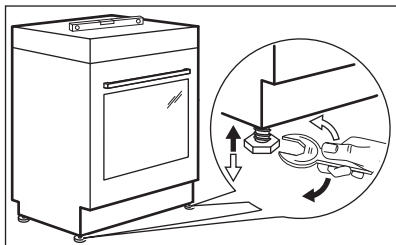
1. Одвијте за приближно један окретај положај завртња бајпаса А.
2. Вратите командно дугме за плочу за кување назад.
3. Прикључите уређај на струју.

#### УПОЗОРЕЊЕ!

Утикач укључите у мрежну утичицу само ако су сви делови враћени на место. Постоји ризик од повреда.

4. Упалите горионик.  
Погледајте одељак „Плоча за кување – свакодневна употреба“.
5. Окрените командно дугме за плочу за кување до минималног положаја.
6. Поново уклоните дугме за плочу за кување.
7. Полако причврстите завртањ бајпаса све док пламен не достигне средњу висину и стабилност.
8. Вратите командно дугме за плочу за кување назад.

### 3.13 Нивелисање уређаја



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

### 3.14 Заштита од нагињања

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

#### ОПРЕЗ

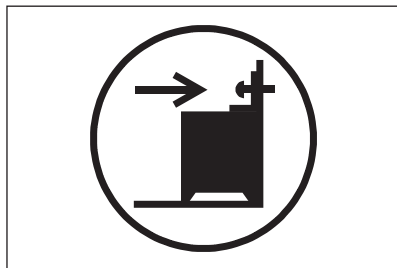
Проверите да ли сте монтирали заштиту од нагињања на правој висини.



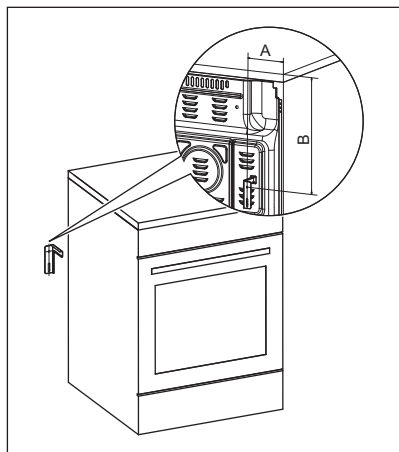
Уверите се да је површина иза уређаја глатка.

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

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



1. Монтирајте заштиту од нагињања В - 393 mm испод горње површине уређаја и А - 82 mm од бочне стране уређаја у кружни отвор на носачу. Зашрафите је у чврсти материјал или користите постојеће ојачање (зид).



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



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

### **⚠ ОПРЕЗ**

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

## **3.15 Електрична инсталација**

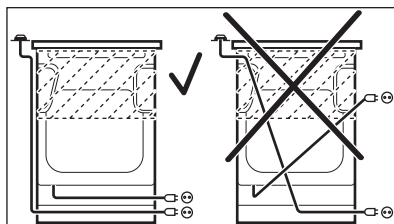
### **⚠ УПОЗОРЕЊЕ!**

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

Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

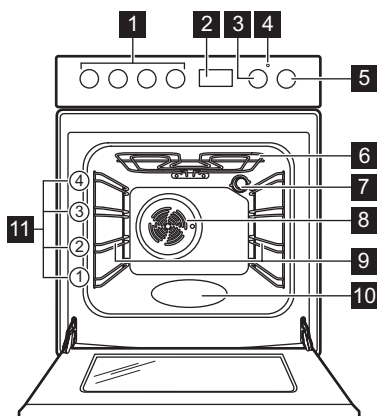
### **⚠ УПОЗОРЕЊЕ!**

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



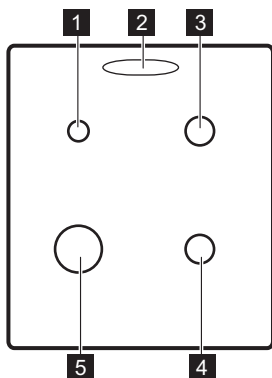
## 4. ОПИС ПРОИЗВОДА

### 4.1 Општи приказ



- 1 Дугмад за плочу за кување
- 2 Електронски програмактор
- 3 Дугме за температуру
- 4 Индикатор/симбол температуре
- 5 Дугме за функције рерне
- 6 Грејни елемент
- 7 Лампа
- 8 Вентилатор
- 9 Носач решетке, покретни
- 10 Удубљења у унутрашњости
- 11 Положаји решетке

### 4.2 Шема површине за кување



- 1 Помоћни горионик
- 2 Одвод паре - број и положај зависи од модела
- 3 Полубрзи горионик
- 4 Полубрзи горионик

- 5 Брзи горионик

### 4.3 Прибор

- **Решеткаста полица**  
За посуђе за кување, плехове за торте, печење.
- **Плех за печење**  
За колаче и кексе.
- **Грил/дубоки тигањ**  
За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.
- **AirFry плех**  
За пржење намирница с мање уља или без папира за печење.
- **Опционалне телескопске вођице**  
За полице и плехове. Можете их наручити посебно.
- **Фиока за одлагање**  
Фиока за одлагање се налази одмах испод унутрашњости пећнице.

## 5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 5.1 Прво предгревање и чишћење

Предгрејте празан уређај пре прве употребе и контакта са храном. Уређај може да испушта непријатан мирис и дим. Проветрите собу током предгревања.

1. Уклоните сву додатну опрему и носаче решетки из апарата.
2. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 1 ч.
3. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Максимална температура за ову функцију је 210 °C. Оставите уређај да ради 15 мин.
4. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 15 мин.
5. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
6. Уређај и додатну опрему чистите само крпом од микрофибера, млаком водом и благим детерџентом.
7. Вратите прибор и уклоњиве носаче решетке у почетни положај.

### 5.2 Подешавање времена

Морате да подесите време пре рада са пећницом.

Када уређај прикључите на електричну мрежу или након нестанка струје, дисплеј аутоматски трепери.

1. Притисните дугме за бирање . Укључује се симбол који указује да је тајмер активан.

2. Користите дугме  или  да бисте подесили тачно време.

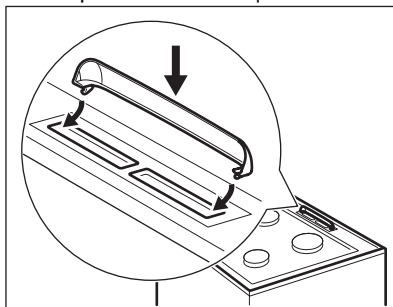
После отприлике пет секунди треперење престаје и дисплеј приказује време које сте подесили.

Да бисте променили време, активирајте уређај и истовремено притисните  и  или .

Када трепери колона између сати и минута, притисните  или  да бисте подесили ново време.

### 5.3 Монтирање поклопца за одвод паре

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



## 6. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 6.1 Паљење горионика на плочи за кување



Увек упалите горионик пре него што на њега ставите посуђе за кување.

### УПОЗОРЕЊЕ!

Будите пажљиви када у кухињи користите отворени пламен. Произвођач не прихвата никакву одговорност у случају неправилне употребе пламена.

1. Окрените командно дугме за функције рерне за плочу за кување супротно смеру кретања казаљке на сату до положаја максималног протока гаса  и притисните га надоле да бисте укључили горионик.
2. Држите командно дугме за плочу за кување притиснуто 10 секунди или краће; ово ће омогућити да се термоспој загреје. У супротном, прекида се довод гаса.
3. Подесите пламен када се стабилизује.

### УПОЗОРЕЊЕ!

Немојте држати контролно дугме притиснуто дуже од 15 секунди. Уколико се горионик не упали након 15 секунди, пустите контролно дугме, окрените га у положај „искључено“ а затим, након најмање 1 минута, поново упалите горионик.



Ако се и након неколико покушаја горионик не упали, проверите да ли су круна и капа на доброј позицији.



Током нестанка струје, можете да упалите горионик без електричног уређаја. У том случају се приближите горионику са пламеном, притисните одговарајуће командно дугме и окрените га на максимални положај. Држите командно дугме притиснуто 10 секунди или краће; на овај начин ће се термоспој загрејати.

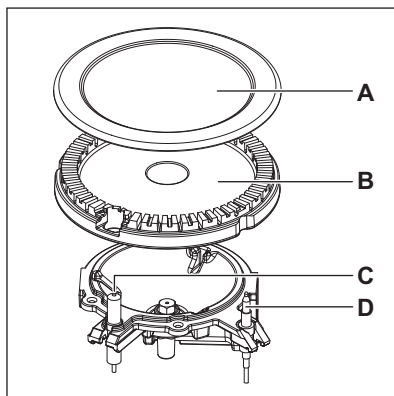


Уколико се горионик случајно угаси, окрените командно дугме у положај „искључено“, сачекајте најмање 1 минут и затим поново покушајте да упалите горионик.



Генератор варница се аутоматски покреће када укључите кабл за напајање, након инсталације или нестанка струје. То је нормално.

## 6.2 Приказ горионика



- A. Поклопац горионика
- B. Круна горионика
- C. Свећица за паљење
- D. Термопар

## 6.3 Искључивање горионика

Да бисте угасили пламен, окрените дугме до положаја „искључено“ .



### УПОЗОРЕЊЕ!

Увек смањите пламен или га искључите пре него што склоните посуде са горионика.

## 7. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – НАПОМЕНЕ И САВЕТИ

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 7.1 Посуђе

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Не стављајте један тигањ на два горионика.

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Нестабилне или деформисане шерпе немојте стављати на горионик да бисте спречили просипање или повређивање.

### ⚠ ОПРЕЗ

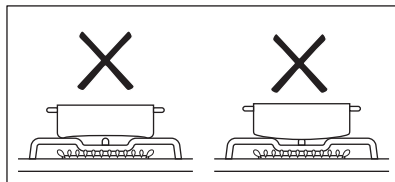
Уверите се да ручке на посудама нису изнад предње ивице плоче за кување.

### ⚠ ОПРЕЗ

Уверите се да је посуда постављена централно на горионик, како би се постигла максимална стабилност и мања потрошња гаса.

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Не стављајте посуђе које има прстенасто или испупчено дно на плочу за кување јер постоји велика опасност од превртања.



### 7.2 Пречници посуђа за кување

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Користите посуђе за кување чији пречник одговара величини горионика.

| Горионик | Пречник посуђа за кување (mm) |
|----------|-------------------------------|
| Помоћни  | 120 - 180                     |
| Полубрзи | 140 - 220/240 <sup>1)</sup>   |
| Брзи     | 160 - 220/260 <sup>1)</sup>   |

<sup>1)</sup> Када се на плочи за кување користи само једна посуда.

## 8. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 8.1 Опште информације

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

- Огреботине или тамне флеке на површини немају никакво дејство на рад плоче за кување.
- Користите посебно средство за чишћење погодно за површину плоче за кување.
- Делове од нерђајућег челика оперите водом и затим осушите меком крпом.

## 8.2 Чишћење плоче за кување

- **Одмах уклоните:** топљену пластику, пластичну фолију, со, шећер и храну са шећером, јер у супротном прљавштина може проузроковати оштећење плоче за кување. Водите рачуна како бисте избегли опекотине.
- **Уклоните када се плоча за кување довољно охлади:** светле кругове од каменца и воде, трагове масноће, промену боје у виду светлуцања метала. Очистите плочу за кување влажном крпом и неабразивним детерџентом. Након чишћења плочу за кување обришите меком крпом.
- Да бисте очистили емајлиране делове, капице и круне, оперите их топлом сапуницом и пажљиво осушите пре него што их вратите на место.

## 8.3 Чишћење свећице за искре

Ова функција се добија преко керамичке свећице за паљење са металном електродом. Одржавајте ове делове чистим како би се избегле потешкоће приликом паљења и проверавајте да нису зачепљене рупице на круни горионика.

## 8.4 Држачи за посуде



Држачи за посуде нису погодни за прање у машини за прање судова. Они се морају прати ручно.

1. Извадите држаче за посуде да бисте лакше очистили плочу за кување.



Будите јако пажљиви при замени држача за посуде да се површина плоче не би оштетила.

2. На премазу од емајла понекад остају грубе ивице, стога будите пажљиви када ручно перете и сушите држаче за посуде. Уколико је потребно, уклоните упорне мрље благим детерџентом у облику пасте.
3. Након што очистите држаче за посуде, проверите да ли су постављени у правилан положај.
4. У циљу правилног рада горионика, уверите се да су краци држача за посуде поравнати са центром горионика.

## 8.5 Периодично одржавање

Периодично тражите од локалног овлашћеног сервисног центра да изврши проверу стања цеви за довод гаса и вентила за подешавање притиска, ако је постављен.

# 9. ПЕЋНИЦА – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

## 9.1 Укључивање и искључивање рерне

1. Окрените дугме за функције рерне да бисте изабрали неку функцију.
  2. Окрените дугме за температуру да бисте подесили температуру.
- Лампица се укључује када рерна ради.



За функције без грејања нема потребе да подешавате температуру.

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

## 9.2 Безбедносни термостат

Неправилан рад рерне или неисправни делови могу довести до опасног прегревања. Да би се ово спречило, рерна има безбедносни термостат који прекида

напајање. Рерна се поново аутоматски укључује кад температура опадне.

## 9.3 Функције рерне

**0 Положај „искључено“**  
Пећница је искључена.

 **Лампа у рерни**  
За укључивање лампе без функције печења.

 **SteamBake**  
За додавање влаге током кувања. За добијање праве боје и хрскаве корице током печења. За већу сочност при поновном загревању. За очување воћа или поврћа.

 **Загревање одоздо**  
За печење колача са хрскавом доњом површином.

 **Загревање одозго/одоздо / Чишћење водом**  
За печење на једном положају решетке. Погледајте одељак „Нега и чишћење“ за више информација о: Чишћење водом.

 **Брзо гриловање**  
За гриловање танких комада хране у великим количинама и тостирање хлеба.

 **Турбо гриловање**  
За печење већих комада меса или живине с костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.

 **Печење са вентилатором**  
За пржење или за пржење и печење хране на истој температури, на више од једног нивоа решетке, без мешања укуса.

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



### AirFry/



### Печење уз равни вентил

За пржење намирница с мање уља или без папира за печење. За јела попут помфрита или пице. /  
За истовремено печење на највише два положаја решетке и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20-40 °C него за Загревање одозго/одоздо.



### Одмрзавање

За одмрзавање хране. Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.

## 9.4 Активирање функције: SteamBake

Ова функција омогућава побољшање влажности током кувања.



### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина и оштећења уређаја.

Отпуштена влага може да изазове опекотине:

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



Погледајте одељак „Напомене и савети“.

1. Отворите врата пећнице.
2. Испуните удубљења у унутрашњости водом са чесме.  
Максимални капацитет удубљења у унутрашњости рерне је 250 ml.  
Испуните удубљења у унутрашњости рерне водом само када је хладна.
3. Подесите функцију: SteamBake .
4. Окрените дугме за температуру да бисте подесили температуру.
5. Ставите храну у уређај и затворите врата пећнице.



### ОПРЕЗ

Немојте да допуњујете водом удубљење у унутрашњости током кувања или када је пећница врућа.

- За деактивирање уређаја, окрените командну дугмад за функције пећнице и температуру на искључен положај.
- Уклоните воду из удубљења у унутрашњости рерне.

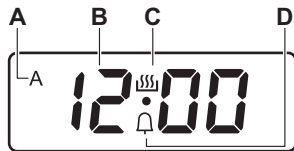


#### УПОЗОРЕЊЕ!

Проверите да ли се уређај охладио пре него што уклоните преосталу воду из удубљења у унутрашњости.

## 10. ПЕЋНИЦА – ФУНКЦИЈЕ САТА

### 10.1 Дисплеј



- A. Индикатор времена за ТРАЈАЊЕ
- B. Приказ времена
- C. Индикатор активног тајмера
- D. Индикатор за ТАЈМЕР

### 10.2 Дугмад

| Дугме | Функција | Опис                         |
|-------|----------|------------------------------|
| —     | МИНУС    | За подешавање времена.       |
| ⌚     | САТ      | За подешавање функције сата. |
| +     | ПЛУС     | За подешавање времена.       |

### 10.3 Табела са функцијама сата

| Функција сата |             | Примена                                                                                        |
|---------------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00:00         | ТАЧНО ВРЕМЕ | За подешавање, промену или проверу тачног времена.                                             |
| dur           | ТРАЈАЊЕ     | За подешавање времена рада уређаја (1 min – 10 h).                                             |
| 🔔             | ТАЈМЕР      | За подешавање времена одбројавања (1 min – 23 h 59 min). Ова функција не утиче на рад уређаја. |

### 10.4 Подешавање функције ТРАЈАЊЕ

- Подесите функцију рерне и температуру.
- Узастопно притискајте ⌚ док **dur** не почне да трепери.
- Притисните + или — да бисте подесили време за ТРАЈАЊЕ.

Дисплеј приказује **dur** и симбол **A**.

- Када задато време истекне, **dur** трепери и чује се звучни сигнал у трајању од 7 минута. Уређај се аутоматски деактивира.
- Притисните било које дугме да бисте прекинули звучни сигнал.

6. Окрените командно дугме за функције рерне и дугме за температуру на положај „искључено“.

## 10.5 Подешавање ТАЈМЕРА

1. Узастопно притискајте  док  не почне да трепери.
2. Притисните  или  да бисте подесили неопходно време.
3. Када задато време истекне, оглашава се звучни сигнал у трајању од 7 минута. Притисните било које дугме да бисте прекинули звучни сигнал.

## 10.6 Поништавање функција сата

1. Притисните више пута узастопно  све док индикатор жељене функције не затрепери.
2. Притисните и задржите истовремено дугмад  и .

Функција сата се гаси после неколико секунди.

## 10.7 Промена звучног сигнала

1. Да бисте чули тренутни звучни сигнал, притисните и задржите дугме .
2. Изнова притискајте  да бисте променили сигнал.
3. Отпустите дугме . Последњи тон који подесите биће нови звучни сигнал.
4. Сачекајте 5 секунди да се подешавање аутоматски потврди.



Када је уређај искључен из мрежне утичнице или после нестанка струје, тон сигнала се враћа на подразумевану фабричку вредност.

# 11. ПЕЋНИЦА – КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА



### УПОЗОРЕЊЕ!

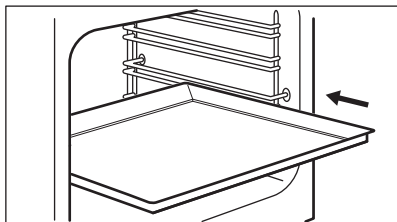
Погледајте поглавља о безбедности.

## 11.1 Убацавање прибора

Плех:

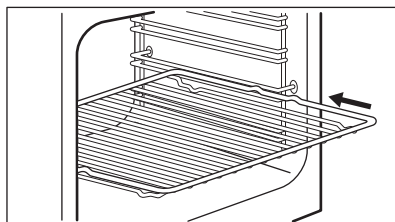


Не гурајте плех за печење или дубоку посуду скроз до задњег зида рерне. То би спречило циркулацију топлоте око плеха. Храна може да загори, нарочито у задњем делу плеха.

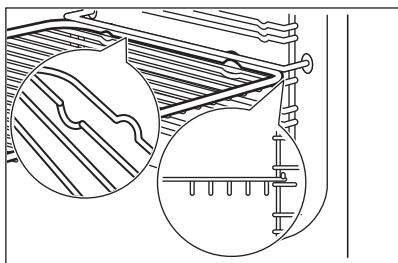


Гурните плех/дубоки тигањ између вођица на носачу решетке. Уверите се да не додирује задњи зид рерне.

**Решеткаста полица:**

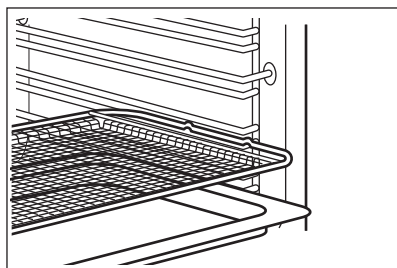


Ставите решетку између вођица на носачима решетке.



### AirFry плех:

Поставите AirFry плех на други положај решетке. Поставите плех за печење или дубоку посуду на први положај решетке.



## 12. ПЕЋНИЦА – НАПОМЕНЕ И САВЕТИ

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.



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

### 12.1 SteamBake



Пре него што претходно загрејете пећницу, испуните удубљења у њој водом док је пећница још хладна.

Погледајте одељак „Активирање функције: SteamBake”

### Квасно тесто

| Храна                                    | Вода у удубљењима у унутрашњости (ml) | Температура (°C) | Време (мин) | Положај решетке | Прибор                    |
|------------------------------------------|---------------------------------------|------------------|-------------|-----------------|---------------------------|
| Бели хлеб <sup>1)</sup>                  | 100                                   | 180              | 40 - 50     | 2               | Користите плех за печење. |
| Земичке <sup>1)</sup>                    | 100                                   | 200              | 20 - 25     | 2               | Користите плех за печење. |
| Домаћа пица <sup>1)</sup>                | 100                                   | 230              | 15 - 25     | 2               | Користите плех за печење. |
| Фокача <sup>1)</sup>                     | 150                                   | 190              | 20 - 30     | 1               | Користите плех за печење. |
| Кексићи, погачице, кроасан <sup>1)</sup> | 100                                   | 160              | 10 - 20     | 2               | Користите плех за печење. |

| Храна                                                               | Вода у удубљењима у унутрашњости (ml) | Температура (°C) | Време (мин) | Положај решетке | Прибор                     |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|------------------|-------------|-----------------|----------------------------|
| Колач са шљивама, пита с јабукама, земичке са циметом <sup>1)</sup> | 100                                   | 160              | 75 - 90     | 2               | Користите калуп за колаче. |

<sup>1)</sup> Пре печења, загрејте у празној пећници у трајању од 5 минута.

### Кување замрзнуте хране

| Храна                          | Вода у удубљењима у унутрашњости (ml) | Температура (°C) | Време (мин) | Положај решетке | Прибор                       |
|--------------------------------|---------------------------------------|------------------|-------------|-----------------|------------------------------|
| Замрзнута пица <sup>1)</sup>   | 150                                   | 200              | 15 - 20     | 2               | Користите плех за печење.    |
| Замрзнуте лазање <sup>1)</sup> | 200                                   | 180              | 35 - 50     | 2               | Користите решеткасту полицу. |
| Замрзнут кроасан <sup>1)</sup> | 100                                   | 170              | 20 - 30     | 2               | Користите плех за печење.    |

<sup>1)</sup> Пре печења, загрејте у празној рерни у трајању од 10 минута.

### Регенерација хране

| Храна       | Вода у удубљењима у унутрашњости (ml) | Температура (°C) | Време (мин) | Положај решетке | Прибор                    |
|-------------|---------------------------------------|------------------|-------------|-----------------|---------------------------|
| Бели хлеб   | 100                                   | 110              | 15 - 25     | 2               | Користите плех за печење. |
| Земичке     | 100                                   | 110              | 10 - 20     | 2               | Користите плех за печење. |
| Домаћа пица | 100                                   | 110              | 15 - 25     | 2               | Користите плех за печење. |
| Фокача      | 100                                   | 110              | 10 - 20     | 2               | Користите плех за печење. |
| Поврће      | 100                                   | 110              | 15 - 25     | 2               | Користите плех за печење. |
| Пиринач     | 100                                   | 110              | 15 - 25     | 2               | Користите плех за печење. |
| Тестенина   | 100                                   | 110              | 15 - 25     | 2               | Користите плех за печење. |
| Месо        | 100                                   | 110              | 15 - 25     | 2               | Користите плех за печење. |

## Печење

| Храна                        | Вода у удубљењима у унутрашњости (ml) | Температура (°C) | Време (мин) | Положај решетке | Прибор                                        |
|------------------------------|---------------------------------------|------------------|-------------|-----------------|-----------------------------------------------|
| Печена свињетина             | 200                                   | 180              | 65 - 80     | 2               | Користите решеткасту полицу и плех за печење. |
| Говеђе печење, слабо печено  | 200                                   | 200              | 45 - 50     | 2               | Користите решеткасту полицу и плех за печење. |
| Говеђе печење, средње печено | 200                                   | 200              | 50 - 55     | 2               | Користите решеткасту полицу и плех за печење. |
| Говеђе печење, добро печено  | 200                                   | 200              | 55 - 60     | 2               | Користите решеткасту полицу и плех за печење. |
| Пиле, полови-на              | 200                                   | 210              | 50 - 60     | 2               | Користите решеткасту полицу и плех за печење. |
| Пиле, цело                   | 200                                   | 210              | 60 - 80     | 2               | Користите решеткасту полицу и плех за печење. |
| Печена ћурка                 | 200                                   | 200              | 70 - 90     | 2               | Користите решеткасту полицу и плех за печење. |

## 12.2 Влажно печење уз вентилатор

| Храна                                | Температура (°C) | Време (мин) | Положај решетке | Прибор                                       |
|--------------------------------------|------------------|-------------|-----------------|----------------------------------------------|
| <b>Хлеб и пица</b>                   |                  |             |                 |                                              |
| Плетенице                            | 190              | 25 - 30     | 2               | плех за печење или плех за гриловање/роштиљ  |
| Земичке                              | 200              | 40 - 45     | 2               | плех за печење или плех за гриловање/роштиљ  |
| Замрзнута пица, 350 g                | 190              | 25 - 35     | 2               | решеткаста полица                            |
| <b>Колачи на плеховима за печење</b> |                  |             |                 |                                              |
| Швајцарски ролат                     | 180              | 20 - 30     | 2               | плех за печење или плех за гриловање/роштиљ  |
| Брауни колач                         | 180              | 35 - 45     | 2               | плех за печење или плех за гриловање/роштиљ  |
| <b>Колачи на плеховима</b>           |                  |             |                 |                                              |
| Суфле                                | 210              | 35 - 45     | 2               | шест керамичких посуда на решеткастој полици |

| Храна                          | Температура (°C) | Време (мин) | Положај решетке | Прибор                                      |
|--------------------------------|------------------|-------------|-----------------|---------------------------------------------|
| Корица за флан                 | 180              | 25 - 35     | 2               | плех за флан на решеткастој полици          |
| Бисквит торта                  | 150              | 35 - 45     | 2               | модла за колач на решеткастој полици        |
| <b>Риба</b>                    |                  |             |                 |                                             |
| Риба у кесицама, 300 g         | 180              | 25 - 35     | 2               | плех за печење или плех за гриловање/роштиљ |
| Цела риба, 200 g               | 180              | 25 - 35     | 2               | плех за печење или плех за гриловање/роштиљ |
| Рибљи филе, 300 g              | 180              | 30 - 40     | 2               | плех за пицу на решеткастој полици          |
| <b>Месо</b>                    |                  |             |                 |                                             |
| Месо у кесици, 250 g           | 200              | 35 - 45     | 2               | плех за печење или плех за гриловање/роштиљ |
| Ражњићи од меса, 500 g         | 200              | 30 - 40     | 2               | плех за печење или плех за гриловање/роштиљ |
| <b>Мали печени залогаји</b>    |                  |             |                 |                                             |
| Колачи                         | 170              | 25 - 35     | 2               | плех за печење или плех за гриловање/роштиљ |
| Макарони                       | 170              | 40 - 50     | 2               | плех за печење или плех за гриловање/роштиљ |
| Мафини                         | 180              | 30 - 40     | 2               | плех за печење или плех за гриловање/роштиљ |
| Укусни крекери                 | 160              | 25 - 35     | 2               | плех за печење или плех за гриловање/роштиљ |
| Хрскави кекс од сипкавог теста | 140              | 25 - 35     | 2               | плех за печење или плех за гриловање/роштиљ |
| Мали тартови                   | 170              | 20 - 30     | 2               | плех за печење или плех за гриловање/роштиљ |
| <b>Вегетаријански</b>          |                  |             |                 |                                             |
| Мешано поврће у кесици, 400 g  | 200              | 20 - 30     | 2               | плех за печење или плех за гриловање/роштиљ |
| Омлет                          | 200              | 30 - 40     | 2               | плех за пицу на решеткастој полици          |
| Поврће на плеху, 700 g         | 190              | 25 - 35     | 2               | плех за печење или плех за гриловање/роштиљ |

## 12.3 AirFry

### Пекарски производи

| Храна            | Количина  | Температура (°C) | Време (мин) | Положај решетке |
|------------------|-----------|------------------|-------------|-----------------|
| Кроасан, смрзнут | око 350 g | 180 - 220        | 15 - 30     | 2               |

| Храна                   | Количина  | Температура (°C) | Време (мин) | Положај решетке |
|-------------------------|-----------|------------------|-------------|-----------------|
| Лиснато тесто, смрзнуто | око 400 g | 180 - 220        | 15 - 35     | 2               |
| Лиснато тесто, свеже    | око 300 g | 180 - 220        | 15 - 35     | 2               |
| Пица, замрзнута         | око 340 g | 180 - 220        | 20 - 35     | 2               |

### Производи од кромпира

| Храна                   | Количина  | Температура (°C) | Време (мин) | Положај решетке |
|-------------------------|-----------|------------------|-------------|-----------------|
| Помфрит, замрзнут       | око 650 g | 180 - 220        | 20 - 30     | 2               |
| Помфрит, дебео, смрзнут | око 600 g | 180 - 220        | 20 - 30     | 2               |
| Исечен кромпир, смрзнут | око 650 g | 180 - 220        | 15 - 25     | 2               |
| Крокети                 | око 450 g | 180 - 220        | 15 - 30     | 2               |

### Свеже поврће

| Храна                               | Количина  | Температура (°C) | Време (мин) | Положај решетке |
|-------------------------------------|-----------|------------------|-------------|-----------------|
| Кришке тиквица, свеже <sup>1)</sup> | око 500 g | 180 - 220        | 25 - 35     | 2               |

<sup>1)</sup> Додати 1 кашичицу маслиновог уља да се не би лепило

### Остало

| Храна                              | Количина  | Температура (°C) | Време (мин) | Положај решетке |
|------------------------------------|-----------|------------------|-------------|-----------------|
| Одресци, смрзнати                  | око 300 g | 180 - 220        | 15 - 25     | 2               |
| Шкампи у тесту за печење, смрзнати | око 200 g | 180 - 220        | 15 - 25     | 2               |
| Колутови лигње, смрзнато           | око 250 g | 180 - 220        | 15 - 25     | 2               |
| Пилећи крокети, смрзнати           | око 300 g | 180 - 220        | 15 - 25     | 2               |
| Рибљи штапићи, смрзнати            | око 500 g | 180 - 220        | 15 - 25     | 2               |

## 12.4 Информације за институте за тестирање

| Храна                      | Функција                | Температура (°C) | Прибор         | Положај решетке | Време (мин) |
|----------------------------|-------------------------|------------------|----------------|-----------------|-------------|
| Ситни колачи (16 по плеху) | Загревање одозго/одоздо | 160              | плех за печење | 3               | 20 - 30     |
| Ситни колачи (16 по плеху) | Печење са вентилатором  | 150              | плех за печење | 3               | 20 - 30     |
| Ситни колачи (16 по плеху) | Печење уз равни вентил  | 160              | плех за печење | 1 + 3           | 30 - 40     |

| Храна                                                      | Функција                | Температура (°C) | Прибор                                          | Положај решетке | Време (мин)                           |
|------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------|-------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------|
| Пита с јабукама (2 плеха, Ø 20 cm, дијагонално постављено) | Загревање одозго/одоздо | 190              | решеткаста полица                               | 1               | 65 - 75                               |
| Пита с јабукама (2 плеха, Ø 20 cm, дијагонално постављено) | Печење са вентилатором  | 180              | решеткаста полица                               | 2               | 70 - 80                               |
| Немасна бисквит торта                                      | Загревање одозго/одоздо | 180              | решеткаста полица                               | 2               | 20 - 30                               |
| Немасна бисквит торта                                      | Печење са вентилатором  | 160              | решеткаста полица                               | 2               | 25 - 35                               |
| Немасна бисквит торта                                      | Печење уз равни вентил  | 170              | решеткаста полица                               | 1 + 3           | 30 - 40                               |
| Хрскави колач/печиво у тракама                             | Загревање одозго/одоздо | 140              | плех за печење                                  | 3               | 15 - 30                               |
| Хрскави колач/печиво у тракама                             | Печење са вентилатором  | 140              | плех за печење                                  | 3               | 20 - 30                               |
| Хрскави колач/печиво у тракама                             | Печење уз равни вентил  | 140              | плех за печење                                  | 1 + 3           | 15 - 30                               |
| Тост                                                       | Брзо гриловање          | 250              | решеткаста полица                               | 3               | 5 - 10                                |
| Говеђи бургер <sup>1)</sup>                                | Турбо гриловање         | 250              | решеткаста полица или тигањ за гриловање/роштиљ | 3               | 15–20 прву страну; 10–15 другу страну |

<sup>1)</sup> Претходно загревајте рерну 10 минута.

## 13. ПЕЋНИЦА – НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 13.1 Напомене у вези са чишћењем

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

За чишћење металних површина користите наменско средство за чишћење.

Унутрашњост рерне треба чистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци хране могу довести до пожара. Ризик је већи када се користи посуда за печење на грилу.

Након сваке употребе, очистите сав прибор и оставите га да се осуши. Користите меку крпу са топлем водом и средством за чишћење. Не перите прибор у машини за прање посуђа (осим у плеху AirFry).

Уклоните тврдокорне мрље специјалним средством за чишћење рерне.

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

### 13.2 Чишћење плех AirFry

1. Ставите плех AirFry на плех за печење.
2. Сипајте врелу воду са детерџентом и оставите га да се натапа.

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

Може се чистити и у машини за прање судова.

### 13.3 Рерне од нерђајућег челика или алуминијума

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

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

### 13.4 Чишћење удубљења у унутрашњости

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



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

- Ставите 250 ml белог сирћета у удубљења у унутрашњости на дну пећнице. Користи максимално 6% сирћета без биља.
- Оставите да сирће раствори насlage каменца на температури просторије у трајању од 30 минута.
- Очистите унутрашњост топлем водом и меком крпом.

### 13.5 Уклањање носача решетке

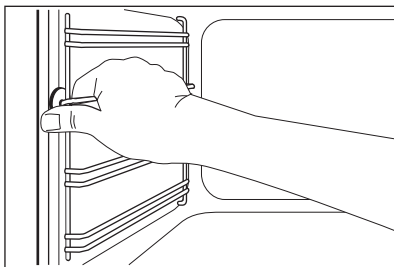
Да бисте очистили рерну, уклоните подршке за решетке.



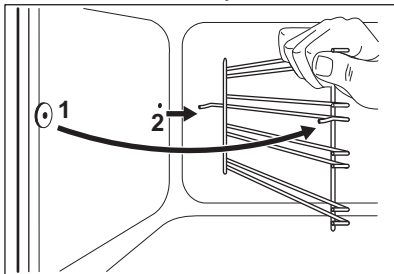
#### ОПРЕЗ

Будите пажљиви приликом уклањања подршки решетки.

- Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.



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



Инсталирајте извађени прибор обрнутим редоследом.

### 13.6 Како се користи: Чишћење водом

Овај поступак чишћења користи влагу како би се из пећнице уклониле заостале честице масноће и хране.

- Сипајте воду у удубљење у унутрашњости: 250ml.
- Подесите функцију .
- Подесите температуру на 90°C.
- Нека уређај ради 30 мин.
- Искључите уређај.
- Сачекајте да се апарат охлади. Осушите унутрашњост меком крпом.

### 13.7 Чишћење врата рерне

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



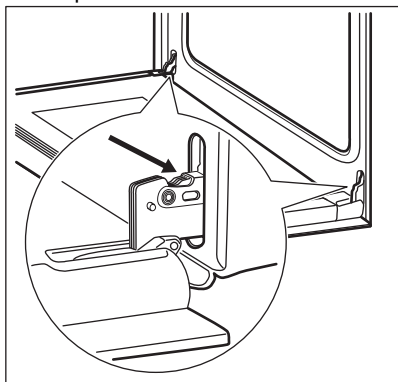
Врата рерне могу да се затворе ако покушате да скинете унутрашњу стаклену плочу пре него што скинете врата рерне.



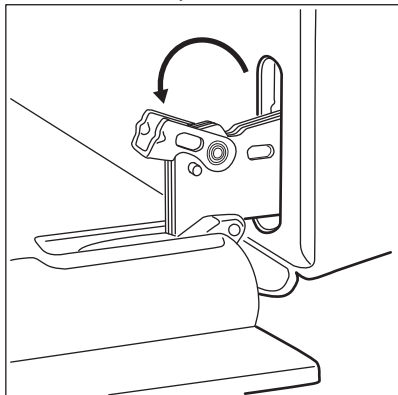
### ОПРЕЗ

Немојте да користите уређај без унутрашње стаклене плоче.

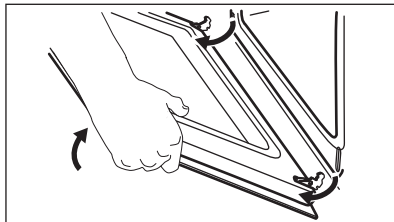
1. До краја отворите врата и држите обе шарке.



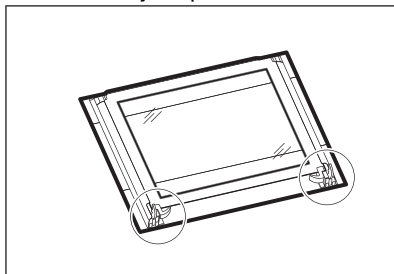
2. Подигните и окрените до краја полуге на обема шаркама.



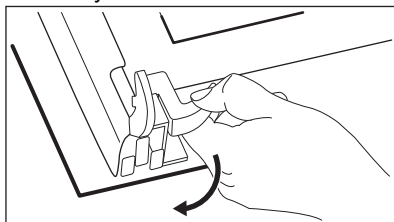
3. Затворите врата рерне до пола, до првог положаја за отварање. Затим подигните и повуците врата према себи и извадите их из лежишта.



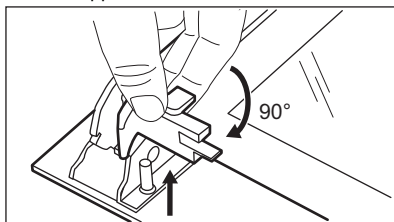
4. Ставите врата на меку крпу на стабилној површини.



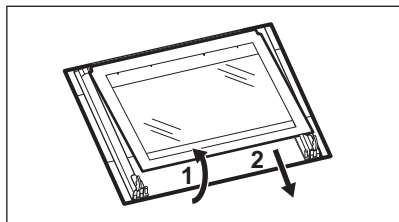
5. Отпустите систем за закључавање да бисте извадили унутрашњу стаклену плочу.



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



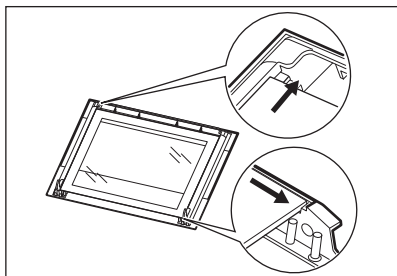
7. Стаклену плочу најпре пажљиво подигните, а затим је извадите.



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

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

Водите рачуна да правилно поставите унутрашњу стаклену плочу у лежишта.



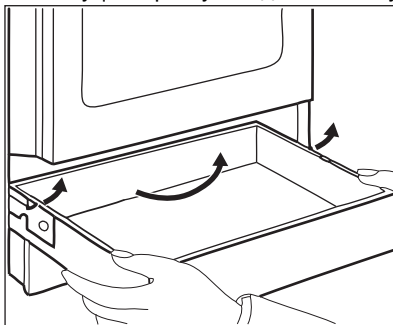
### 13.8 Вађење фиоке

#### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

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

Фиока испод пећнице може да се скине ради чишћења.

1. Извуците фиоку све док се не заустави.



2. Полако подигните фиоку.

3. Извуците фиоку потпуно.

Када поново монтирате фиоку, пратите наведене кораке обрнутим редоследом.

### 13.9 Замена лампице

#### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

Лампица може бити врућа.

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

Сијалица на задњем зиду

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

## 14. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

#### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

## 14.1 Шта учинити ако...

| Проблем                                                            | Могући узрок                                                                         | Решење                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Не јавља се варница када покушате да активирате генератор варница. | Плоча за кување није прикључена на електрично напајање или није правилно прикључена. | Проверите да ли је плоча за кување правилно прикључена на електрично напајање. Погледајте електричну шему.                         |
|                                                                    | Осигурач је прегорео.                                                                | Проверите да осигурач није узрок квара. Уколико осигурач непрекидно прегорева, обратите се квалификованом, овлашћеном електричару. |
|                                                                    | Поклопац и круна горионика су неправилно постављени.                                 | Правилно поставите поклопац и круну горионика.                                                                                     |
| Пламен нестаје одмах након паљења.                                 | Термопар није довољно загрејан.                                                      | Након паљења пламена, нека генератор варница буде активан 10 секунди или краће.                                                    |
| Прстен пламена је неравномеран.                                    | Круну горионика блокирају остаци хране.                                              | Уверите се да бризгачка није блокирана и да је круна горионика чиста.                                                              |
| Горионици не раде.                                                 | Нема довода гаса.                                                                    | Проверите прикључак на гас.                                                                                                        |
| Пламен је наранџасте или жуте боје.                                |                                                                                      | На неким деловима горионика може изгледати као да је пламен наранџасте или жуте боје. То је нормално.                              |
| Пећница се не загрева.                                             | Рерна је искључена.                                                                  | Активирајте рерну.                                                                                                                 |
|                                                                    | Нису обављена неопходна подешавања.                                                  | Проверите да ли су сва подешавања исправна.                                                                                        |
|                                                                    | Сат није подешен.                                                                    | Подесите сат.                                                                                                                      |
| Сијалица не ради.                                                  | Лампа је неисправна.                                                                 | Замените сијалицу.                                                                                                                 |
| Пара и кондензација се таложе на храни и у унутрашњости рерне.     | Јело је остало у рерни превише дуго.                                                 | Не остављајте јело у рерни дуже од 15–20 минута након што се процес печења заврши.                                                 |
| Предуго траје док се јела кувају или се кувају пребрзо.            | Температура је прениска или превисока.                                               | По потреби подесите температуру. Пратите савет из упутства за употребу.                                                            |
| На дисплеју пећнице се приказује „0.00“ и "LED".                   | Дошло је до нестанка струје.                                                         | Поново подесите сат.                                                                                                               |
| Функција не даје добре резултате приликом печења: SteamBake.       | Нисте активирали функцију SteamBake.                                                 | Погледајте одељак „Активирање функције: SteamBake“.                                                                                |
|                                                                    | Нисте испунили удубљење у унутрашњости рерне водом.                                  | Погледајте одељак „Активирање функције: SteamBake“.                                                                                |
| Вода у удубљењу не кључа.                                          | Температура је прениска.                                                             | Подесите температуру најмање на 110 °C. Погледајте одељак „Пећница – напомене и савети“.                                           |

| Проблем                  | Могући узрок                                | Решење                                                                                                                                                  |
|--------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Вода излази из удубљења. | У удубљењу у унутрашњости има превише воде. | Искључите рерну и пустите да се охлади. Обришите воду крпом или сунђером. Сипајте одговарајућу количину воде у удубљење. Погледајте одређену процедуру. |

## 14.2 Подаци о сервисирању

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

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

карактеристикама из унутрашњости апарата.

### Препоручујемо вам да овде запишете податке:

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Модел (MOD.)         | ..... |
| Број производа (PNC) | ..... |
| Серијски број (S.N.) | ..... |

## 15. ENERGETSKA EFIKASNOST

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

|                                                                                                    |                                             |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|--------|
| Идентификација модела                                                                              | LKK660221X                                  |        |
| Врста плоче за кување                                                                              | Плоча за кување унутар самостојећег шпорета |        |
| Број гасних горионика                                                                              | 4                                           |        |
| Енергетска ефикасност по горионику (EE gas burner)                                                 | Задњи леви – помоћни                        | нема % |
|                                                                                                    | Задњи десни – полубрзи                      | 55.0 % |
|                                                                                                    | Предњи десни – полубрзи                     | 55.0 % |
|                                                                                                    | Предњи леви – брзи                          | 55.7 % |
| Енергетска ефикасност плоче за кување на гас (EE gas hob)                                          |                                             | 55.2 % |
| EN 30-2-1: Гасни апарати за кување у домаћинству – Део 2-1: Рационално коришћење енергије – Опште. |                                             |        |

### 15.2 Плоча за кување – Уштеда електричне енергије

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

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

- По могућности на посуде увек ставите поклопце.
- Пре коришћена горионика и држача за посуде, уверите се да су правилно склопљени.
- Дно посуђа би требало да има пречнике који одговарају величини горионика.

- Посуђе ставите директно на горионик и у његов центар.
- Када течност почне да кључа, утишајте пламен да благо крчка течност.
- Ако је могуће, користите експрес лонац. Погледајте његово корисничко упутство.

### 15.3 Лист са информацијама о производу и Информације о производу у складу са прописима ЕУ о означању енергетске ефикасности и екодизајну за пећницу

|                                                                           |                                   |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Назив добављача                                                           | Electrolux                        |
| Идентификација модела                                                     | LKK660221X 943005596              |
| Индекс енергетске ефикасности                                             | 94.9                              |
| Класа енергетске ефикасности                                              | A                                 |
| Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим                 | 0,84 kWh/циклусу                  |
| Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са формирањем вентилатора | 0,75 kWh/циклусу                  |
| Број шупљина у рерни                                                      | 1                                 |
| Извор топлоте                                                             | Електрична струја                 |
| Јачина звука                                                              | 58 l                              |
| Тип рерне                                                                 | Рерна унутар самостојећег шпорета |
| Маса                                                                      | 41.0 kg                           |

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

### 15.4 Пећница - уштеда енергије

Следећи савети наведени у наставку помоћи ће вам да уштедите енергију приликом коришћења уређаја.

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

Користите метално посуђе за кување и тамне, нерелефне плехове и посуде да бисте повећали уштеду енергије.

Немојте предгревати уређај пре кувања осим ако се то посебно не препоручује.

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

### Кување са вентилатором

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

### Преостала топлота

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

Користите преосталу топлоту за одржавање топлоте хране или за загревање друге хране.

### Одржавање хране топлотом

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

### Влажно печење уз вентилатор

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. За додатне детаље

погледајте поглавље „апарат - свакодневна употреба“, функције апарата.

## 15.5 Информације о производу за потрошњу енергије и максимално време за достизање применљивог режима мале снаге

|                                                                                     |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Потрошња енергије у режиму приправности                                             | 0.8 W  |
| Максимално време потребно да опрема аутоматски достигне применљиви режим мале снаге | 20 мин |

## 16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

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

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

**Dobrodošli pri blagovni znamki Electrolux! Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali našo napravo.**



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Pridržujemo si pravico do sprememb.

## KAZALO

|                                                  |    |
|--------------------------------------------------|----|
| 1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....                    | 35 |
| 2. VARNOSTNA NAVODILA.....                       | 38 |
| 3. NAMESTITEV.....                               | 40 |
| 4. OPIS IZDELKA.....                             | 46 |
| 5. PRED PRVO UPORABO.....                        | 47 |
| 6. KUHALNA PLOŠČA - VSAKODNEVNA UPORABA.....     | 47 |
| 7. KUHALNA PLOŠČA - NAMIGI IN NASVETI.....       | 48 |
| 8. KUHALNA PLOŠČA – VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE..... | 49 |
| 9. PEČICA - VSAKODNEVNA UPORABA .....            | 50 |
| 10. PEČICA - ČASOVNE FUNKCIJE.....               | 51 |
| 11. PEČICA - UPORABA DODATNE OPREME.....         | 53 |
| 12. PEČICA - NAMIGI IN NASVETI.....              | 53 |
| 13. PEČICA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....        | 58 |
| 14. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....                      | 61 |
| 15. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....                 | 62 |
| 16. SKRB ZA OKOLJE.....                          | 64 |

## 1. ⚠ VARNOSTNE INFORMACIJE

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

### 1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo

invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.

- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se z napravo ne igrajo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

## **1.2 Splošna varnost**

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



### 2.1 Namestitev

#### **UPOZORNENIE!**

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

#### **UPOZORNENIE!**

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 vtičite 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 plinske priključke mora opraviti strokovno usposobljena oseba.
- Pred nameščanjem se prepričajte, da so krajevni pogoji plinske napeljave (vrsta in tlak plina) in nastavitve naprave združljivi.
- Prepričajte se, da v napravi kroži zrak.
- 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

### **UPOZORNENIE!**

Nevarnost telesnih poškodb in opeklin.  
Nevarnost električnega udara.

### **POZOR!**

Pri uporabi plinske kuhalne plošče nastajajo v prostoru, kjer je nameščena, toplota, vlaga in proizvodi zgorevanja. Poskrbite za ustrezno prezračevanje kuhinje, še posebej med uporabo naprave. Dolgotrajna intenzivna uporaba naprave lahko zahteva dodatno prezračevanje, npr. povečanje mehanskega prezračevanja, kjer je na voljo, za varno odstranitev proizvodov zgorevanja na zunanji zrak ter obenem za menjavo zraka v prostoru. Pred namestitvijo dodatnega prezračevanja se posvetujte s strokovno usposobljeno osebo.

- 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.
- Med kuhhalno površino in posodo ne uporabljajte aluminijaste folije ali drugih materialov, razen če proizvajalec naprave ne določi drugače.
- Uporabljajte samo dodatno opremo, ki jo za to napravo priporoča proizvajalec.
- Vedno uporabljajte steklo in kozarce, ki so odobreni za ohranjanje.

### **UPOZORNENIE!**

Nevarnost požara in eksplozije.

- Maščobe in olja lahko ob segrevanju sproščajo vnetljive hlapce. Plamenov ali segrelih 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.

### **UPOZORNENIE!**

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
  - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
  - Aluminijaste folije ne postavljajte neposredno na dno naprave.
  - 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.
- Gorilnika nikoli ne pustite prižganega s prazno posodo ali brez 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.
- Na gorilnik ne nameščajte difuzorja plamena.

## 2.5 Nega in čiščenje

### **UPOZORNENIE!**

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali škode na napravi.

- 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 nabiranje umazanije in poškodbo površine materiala.
- Očistite napravo 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.

## 3. NAMESTITEV

### **UPOZORNENIE!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

- Katalitičnega emajla (če obstaja) ne čistite s čistilnimi sredstvi.
- Gorilnikov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

## 2.6 Notranja osvetlitev

### **UPOZORNENIE!**

Nevarnost električnega udara.

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

## 2.7 Servis

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

## 2.8 Odlaganje

### **UPOZORNENIE!**

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Izključite napravo iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.
- Odzračite zunanje cevi za plin.

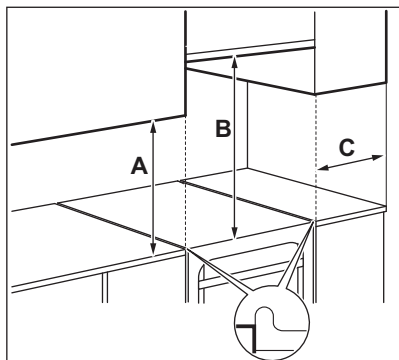
### 3.1 Lokacija naprave



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

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

Za najmanjše razdalje za namestitev preverite razpredelnico.



#### Najmanjše razdalje

| Dimenzija | mm  |
|-----------|-----|
| A         | 400 |
| B         | 650 |

| Dimenzija | mm  |
|-----------|-----|
| C         | 150 |

### 3.2 Tehnični podatki

|                |            |
|----------------|------------|
| Napetost       | 230 V      |
| Frekvenca      | 50 - 60 Hz |
| Razred naprave | 1          |

| Dimenzija | mm  |
|-----------|-----|
| Višina    | 857 |
| Širina    | 600 |
| Globina   | 600 |

### 3.3 Drugi tehnični podatki

|                     |                           |
|---------------------|---------------------------|
| Kategorija naprave: | II2H3B/P                  |
| Izvirni plin:       | G20 (2H) 20 mbar          |
| Nadomestilo plina:  | G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar |

### 3.4 Premer obvoda

| GORILNIK | OBVOD Ø 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 (utekočinjeni naftni plin) G30 s tlakom 30 mbar

| GORILNIK | NORMALNA<br>MOČ kW | ZMANJŠANA<br>MOČ kW | OZNAKA ŠOBE<br>1/100 mm | NAZIVNI PRETOK<br>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<br>MOČ kW | ZMANJŠANA MOČ<br>kW | OZNAKA ŠOBE<br>1/100 mm | NAZIVNI PRETOK<br>PLINA g/h |
|----------|--------------------|---------------------|-------------------------|-----------------------------|
| Hitro    | 2.6                | 0.63                | 88                      | 186                         |
| Polhitro | 1.6                | 0.38                | 71                      | 114                         |
| Pomožno  | 0.85               | 0.31                | 50                      | 61                          |

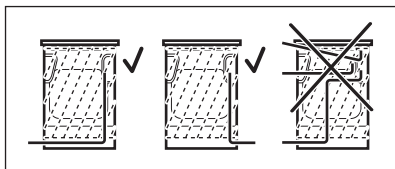
### 3.8 Plinska povezava



#### UPOZORNENIE!

Pred priključitvijo plina napravo izključite iz električnega omrežja ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Zaprite glavni ventil dovoda plina.

Skladno z veljavnimi predpisi uporabite stalni priključek ali gibke cevi iz nerjavnega jekla. Če uporabljate kovinske cevi, pazite, da ne pridejo v stik s premičnimi deli in da se ne stisnejo.



#### UPOZORNENIE!

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



#### UPOZORNENIE!

Ko je nameščanje končano, se prepričajte, da tesnilo montažnega pribora cevi ne pušča. Tesnilo preverite z milno raztopino in ne s plamenom.

### 3.9 Povezava z gibkimi nekovinskimi cevkami

Če imate preprost dostop do povezave, lahko uporabite gibko cevko. Gibka cevka mora biti trdno pritrjena s sponkami.

Pri nameščanju vedno uporabite držalo za cev in tesnilo. Gibko cev lahko uporabite v naslednjih primerih:

- če se ne more segreti nad sobno temperaturo, ki je višja od 30 °C;
- če ni daljša od 1500 mm;
- če ni nikjer zožena;
- če ni zvita ali zategnjena;
- če ne prihaja v stik z ostrimi robovi ali vogali;
- če lahko preprosto preverite pogoje.

Pri preverjanju gibe cevi se prepričajte:

- da niso prisotne razpoke, zareze ali znaki ožganin na obeh koncih po celotni dolžini;
- da material ni trd, ampak kaže ustrezno prožnost;
- pritrditvene sponke niso zarjavele;
- rok trajanja ni presežen.

Če je vidne ena ali več napak, cevi ne popravljajte, ampak jo zamenjajte.

Cev za dovod plina se nahaja na zadnji strani nadzorne plošče.

### 3.10 Prilagoditev na različne vrste plina



Prilagoditve na različne vrste plina naj izvede samo pooblaščen oseba.



Naprava je nastavljena za delovanje na zemeljski plin, lahko pa nastavev spremenite za delovanje na utekočinjen plin s pravimi šobami. Hitrost plina je prilagojena.

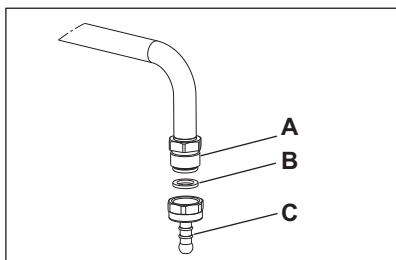


#### UPOZORNENIE!

Preden zamenjate šobe, se prepričajte, da so gumbi za plin v položaju za izklop. Napravo izkjučite iz električnega omrežja. Pustite, da se naprava ohladi. Obstaja nevarnost poškodbe.



Naprava je nastavljena na privzeti plin. Za spremembo nastavitve vedno uporabite tesnilo.



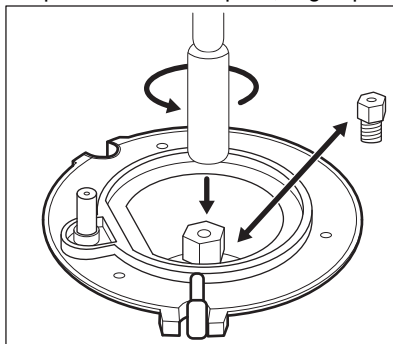
- A. Mesto priključitve plina (za napravo je na voljo samo eno mesto)
- B. Tesnilo
- C. Držalo cevi za UNP

### 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.

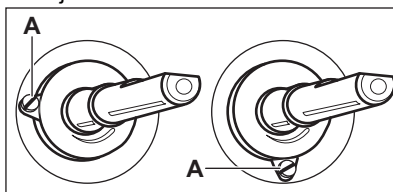


Ta ploščica je na voljo v vrečki, ki je priložena napravi.

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

### 3.12 Nastavev 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.

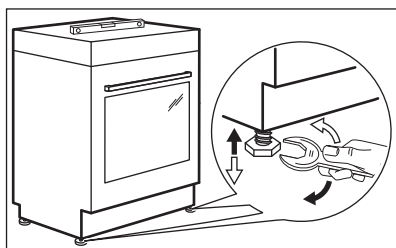


#### UPOZORNENIE!

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!

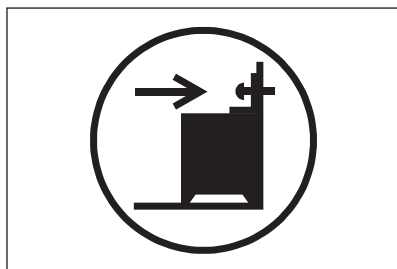
Prepričajte se, da ste zaščito pred nagibanjem namestili na ustrezno višino.



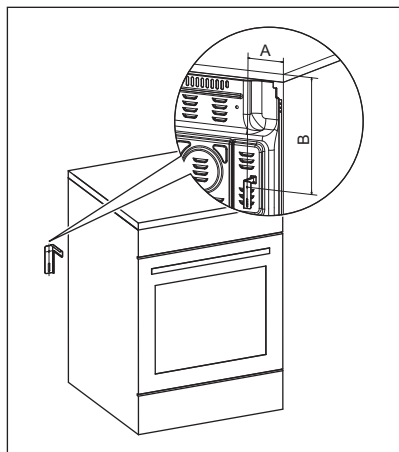
Prepričajte, da je površina za napravo gladka.

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 B - 393 mm pod vrhno površino naprave in A - 82 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**

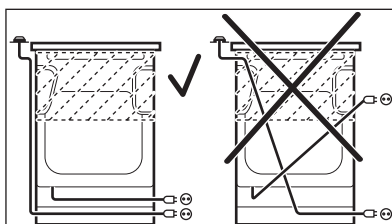
### **⚠ UPOZORNENIE!**

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

Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

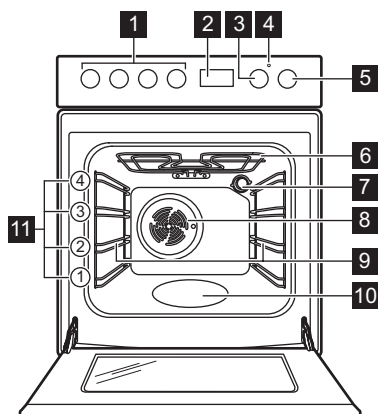
### **⚠ UPOZORNENIE!**

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



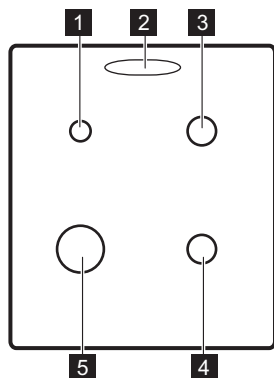
## 4. OPIS IZDELKA

### 4.1 Splošni pregled



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

### 4.2 Postavitev kuhalne površine



- 1** Pomožni gorilnik
- 2** Odvod pare – število in položaj sta odvisna od modela
- 3** Srednje hitri gorilnik
- 4** Srednje hitri gorilnik
- 5** Pomožni gorilnik

- 5** Hitri gorilnik

### 4.3 Pripomočki

- **Mreža za pečenje**  
Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.
- **Pekač**  
Za pecivo in biskvit.
- **Posoda za žar/pekač**  
Za peko in praženje ali kot posoda za zbiranje maščobe.
- **AirFry pekač**  
Za pečenje živil z manj olja ali brez papirja za peko.
- **Izbirni teleskopski vodili**  
Za rešetke in pekače. Naročite jih lahko ločeno.
- **Predal za shranjevanje**  
Predal za shranjevanje je pod pečico.

## 5. PRED PRVO UPORABO

### UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 5.1 Začetno predgrevanje in čiščenje

Pred prvo uporabo in stikom s hrano predhodno segrejte prazno napravo. Naprava lahko oddaja neprijeten vonj in dim. Med predgrevanjem prezračite prostor.

1. Iz naprave odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.
2. Nastavite funkcijo  Nastavite najvišjo temperaturo. Pustite, da naprava deluje 1 h.
3. Nastavite funkcijo  Nastavite najvišjo temperaturo. Najvišja temperatura za to funkcijo je 210 °C. Naprava naj deluje 15 min.
4. Nastavite funkcijo  Nastavite najvišjo temperaturo. Pustite, da naprava deluje 15 min.
5. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
6. Napravo in pripomočke čistite s krpo iz mikrovlaknen, toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.
7. Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk namestite nazaj v prvotni položaj.

### 5.2 Nastavitev časa

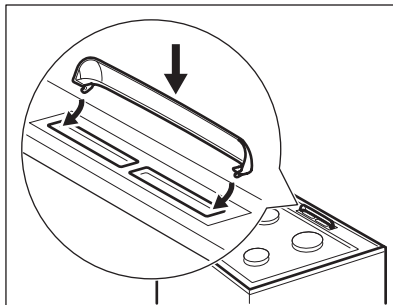
Pred uporabo pečice morate nastaviti čas.

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  ali  nastavite pravi čas.  
Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikazuje nastavljen čas.  
Za spremembo časa vklopite napravo in sočasno pritisnite  in  ali .
- Ko utripa dvopičje med prikazom ur in minut, pritisnite  ali , da nastavite nov čas.

### 5.3 Nameščanje pokrova odvoda pare

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



## 6. KUHALNA PLOŠČA - VSAKODNEVNA UPORABA

### UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 6.1 Vžig gorilnika kuhalne plošče



Gorilnik vedno prižgite, preden nanj položite posodo.

### UPOZORNENIE!

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

1. Gumb za kuhalno ploščo obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca v položaj za največji dovod plina  in ga pritisnite za vžig gorilnika.

- Gumb za kuhalno ploščo držite pritisnjen 10 sekund ali manj, da se termočlen segreje. V nasprotnem primeru je dovod plina prekinjen.
- Prilagodite plamen, ko se povsem zaneti.

### **⚠ UPOZORNENIE!**

Gumba ne držite pritisnjenega 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.

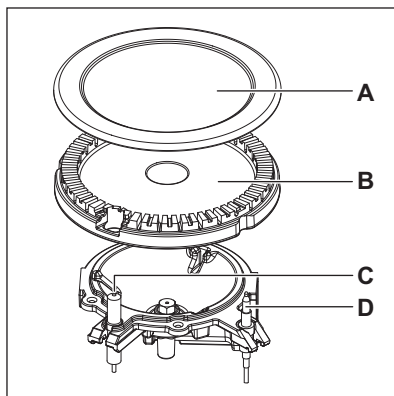


Če plamen gorilnika po nesreči ugasne, obrnite gumb v položaj za izklop in po preteku najmanj ene minute poskusite ponovno prižgati gorilnik.



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**.

### **⚠ UPOZORNENIE!**

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

# **7. KUHALNA PLOŠČA - NAMIGI IN NASVETI**

### **⚠ UPOZORNENIE!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

## **7.1 Posoda**

### **⚠ UPOZORNENIE!**

Iste posode ne postavite na dva gorilnika.

### **UPOZORNENIE!**

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

### **POZOR!**

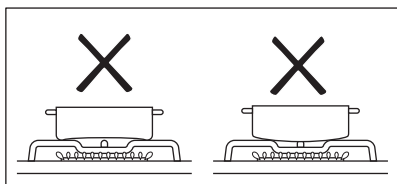
Zagotovite, da ročaji posode niso nad prednjo stranjo kuhalne plošče.

### **POZOR!**

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

### **UPOZORNENIE!**

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



## 7.2 Mere posod

### **UPOZORNENIE!**

Uporabite posodo s premerom, ki ustreza velikosti gorilnikov.

| Gorilnik | Mere posod (mm)             |
|----------|-----------------------------|
| Pomožno  | 120 - 180                   |
| Polhitro | 140 - 220/240 <sup>1)</sup> |
| Hitro    | 160 - 220/260 <sup>1)</sup> |

<sup>1)</sup> Pri uporabi ene posode na kuhalni plošči.

## 8. KUHALNA PLOŠČA – VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

### **UPOZORNENIE!**

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

- **Takoj odstranite:** stopljeno plastiko, plastično folijo, sol, sladkor in živila s sladkorjem, sicer lahko umazanija

poškoduje kuhhalno ploščo. Pazite, da ne pride do opeklin.

- **Odstranite, ko je kuhhalna plošč dovolj hladna:** obročki vodnega kamna, vodni obročki, maščobni madeži, bleščeče kovinsko obarvanje. 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 iskro. 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 kuhhalno ploščo.



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

2. Prevleka iz emajla ima včasih lahko grobe robove, zato bodite previdni pri ročnem pomivanju in brisanju podstavkov za posodo. Po potrebi odstranite trdovratne madeže s čistilno pasto.
3. Potem ko očistite podstavke za posodo, se prepričajte, da so v pravih položajih.
4. 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



### UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

## 9.1 Vklp in izklop pečice

1. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
  2. Obrnite gumb za nastavitve temperature, da izberete temperaturo.
- Lučka zasveti, ko pečica deluje.



Za funkcije brez segrevanja ni potrebno nastaviti temperature.

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

## 9.2 Varnostni termosta

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

## 9.3 Funkcije pečice



### Položaj izklopa

Pečica je izklopljena.



### Luč pečice

Za vklop luči brez funkcije pečice.



### SteamBake

Za dodajanje vlage med pripravo hrane. Zagotovite pravo barvo in hrustljivo skorjo med pečenjem. Za večjo sočnost med pogrevanjem. Za ohranjanje sadja ali zelenjave.



### Gretje spodaj

Za peko tort s hrustljivim dnom.



### Konvencionalna kuha / Čiščenje z vodo

Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke. Oglejte si poglavje »Vzdrževanje in čiščenje« za dodatne informacije o: Čiščenje z vodo.



### Veliki žar

Za peko tankih kosov velike količine jedi in za popekanje kruha.



### Turbo pečenje na žaru

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.



### Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014). Preizkusi v skladu z: IEC/EN 60350-1.

Med pečenjem morajo biti vrata 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 nastavljenih. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za splošna priporočila za varčevanje z energijo si oglejte poglavje »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.

Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Za navodila za kuhanje si oglejte poglavje »Namigi in nasveti«, Vlažno pečenje.



### AirFry/

### Vroči zrak



Za pečenje živil z manj olja ali brez papirja za peko. Za jedi, kot je ocvrt krompirček ali piz-za. /

Za sočasno pečenje na največ dveh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri Konvencionalna kuha.



### Odtaljevanje

Za odtaljevanje hrane. Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjene hrane.

## 9.4 Aktivacija funkcije: SteamBake

S to funkcijo lahko izboljšate stanje vlažnosti med kuhanjem.



### UPOZORNENIE!

Obstaja nevarnost opeklin in škode na napravi.

Sproščena vlaga lahko povzroči opekline.

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



Oglejte si poglavje »Namigi in nasveti«.

1. Odprite vrata pečice.
2. Vboklino pečice napolnite z vodo iz pipe. Največja kapaciteta vbokline pečice je 250 ml. Vboklino pečice napolnite z vodo samo, ko je pečica hladna.
3. Nastavite funkcijo: SteamBake
4. Obrnite gumb za nastavev temperature, da izberete temperaturo.
5. Hrano položite v aparat in zaprite vrata.



### POZOR!

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

6. Če želite izklopiti napravo, ter obrnite gumba za funkcije pečice in nastavev temperature v položaj za izklop.
7. Odstranite vodo iz vbokline pečice.

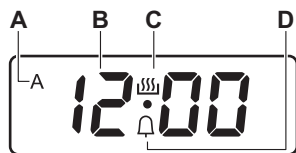


### UPOZORNENIE!

Pred odstranitvijo preostale vode 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 odšteva v minutah

## 10.2 Tipke

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

## 10.3 Razpredelnica časovnih funkcij

| Časovne funkcije |                | Aplikacija                                                                                         |
|------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00:00            | URA            | Za nastavitev, spremembo ali preverjanje ure.                                                      |
| dur              | TRAJANJE       | Za nastavitev trajanja obratovanja naprave (1 min.–10 ur).                                         |
| 🔔                | ODŠTEVALNA URA | Za nastavitev odštevane 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. Pritiskajte ⌚, 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 oglašuje 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. Pritiskajte ⌚, 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 Preklic časovnih funkcij

1. Pritiskajte ⌚, 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 pritisnite —.
3. Spustite tipko —. Zadnji zvok, ki ste ga nastavili, je nov zvočni signal.
4. Počakajte pet sekund, da se nastavitev samodejno potrdi.



Ko napravo izključite iz napajanja ali po izpadu električnega toka, se zvok ponastavi na privzetega.

## 11. PEČICA - UPORABA DODATNE OPREME

### **UPOZORNENIE!**

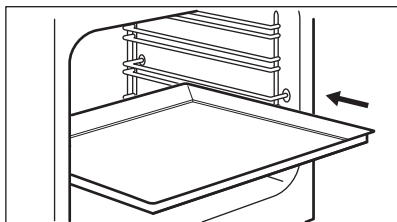
Oglejte si poglavja o varnosti.

### 11.1 Vstavljanje dodatne opreme

#### **Pekač:**

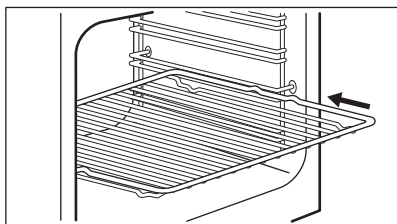


Pekača za pecivo ali globokega pekača ne smete potisniti do konca do zadnje stene pečice. S tem se prepreči kroženje toplote okrog pekača. Hrana se lahko zažge, zlasti na zadnjem delu pekača.

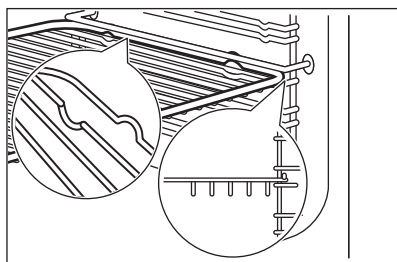


Pekač ali globok pekač potisnite med vodili nosilca rešetke. Pazite, da se ne dotika zadnje stene pečice.

#### **Mreža za pečenje:**

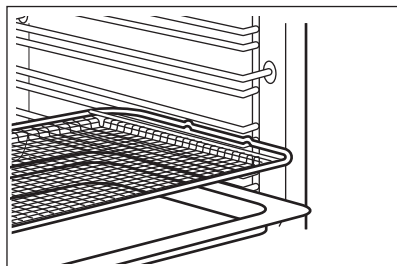


Mrežo postavite med vodili nosilca rešetke.



#### **AirFry pekač:**

Pekač AirFry postavite na drugi položaj rešetke. Pekač za pecivo ali globok pekač postavite na prvi položaj rešetke.



## 12. PEČICA - NAMIGI IN NASVETI

### **UPOZORNENIE!**

Oglejte si poglavja o varnosti.



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

## 12.1 SteamBake

Oglejte si »Vklp funkcije«: SteamBake“.



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

### Pekovski izdelki

| Hrana                                                        | Voda v vboklini pečice (ml) | Temperatura (°C) | Čas (min) | Položaj rešetke | Dodatna oprema          |
|--------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------|-----------|-----------------|-------------------------|
| Beli kruh <sup>1)</sup>                                      | 100                         | 180              | 40 - 50   | 2               | Uporabite pekač.        |
| Žemlje <sup>1)</sup>                                         | 100                         | 200              | 20 - 25   | 2               | Uporabite pekač.        |
| Domača pica <sup>1)</sup>                                    | 100                         | 230              | 15 - 25   | 2               | Uporabite pekač.        |
| Fokača <sup>1)</sup>                                         | 150                         | 190              | 20 - 30   | 1               | Uporabite pekač.        |
| Piškotji, čajni kolački, rogljički <sup>1)</sup>             | 100                         | 160              | 10 - 20   | 2               | Uporabite pekač.        |
| Češpljev kolač, jabolčna pita, cimetovi zvitki <sup>1)</sup> | 100                         | 160              | 75 - 90   | 2               | Uporabite tortni model. |

<sup>1)</sup> Pečico segrevajte 5 minut pred vstavljanjem živil.

### Kuhajte od zamrznjenega

| Hrana                              | Voda v vboklini pečice (ml) | Temperatura (°C) | Čas (min) | Položaj rešetke | Dodatna oprema              |
|------------------------------------|-----------------------------|------------------|-----------|-----------------|-----------------------------|
| Pica, zamrznjena <sup>1)</sup>     | 150                         | 200              | 15 - 20   | 2               | Uporabite pekač.            |
| Lazanja, zamrznjena <sup>1)</sup>  | 200                         | 180              | 35 - 50   | 2               | Uporabite mrežo za pečenje. |
| Rogljčki, zamrznjeni <sup>1)</sup> | 100                         | 170              | 20 - 30   | 2               | Uporabite pekač.            |

<sup>1)</sup> Pečico segrevajte 10 minut pred vstavljanjem živil.

### Regeneracija živil

| Hrana       | Voda v vboklini pečice (ml) | Temperatura (°C) | Čas (min) | Položaj rešetke | Dodatna oprema   |
|-------------|-----------------------------|------------------|-----------|-----------------|------------------|
| Beli kruh   | 100                         | 110              | 15 - 25   | 2               | Uporabite pekač. |
| Žemlje      | 100                         | 110              | 10 - 20   | 2               | Uporabite pekač. |
| Domača pica | 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. |

| Hrana     | Voda v vboklini pečice (ml) | Temperatura (°C) | Čas (min) | Položaj rešetke | Dodatna oprema   |
|-----------|-----------------------------|------------------|-----------|-----------------|------------------|
| Testenine | 100                         | 110              | 15 - 25   | 2               | Uporabite pekač. |
| Meso      | 100                         | 110              | 15 - 25   | 2               | Uporabite pekač. |

## Pečenje

| Hrana                          | Voda v vboklini pečice (ml) | Temperatura (°C) | Čas (min) | Položaj rešetke | Dodatna oprema                       |
|--------------------------------|-----------------------------|------------------|-----------|-----------------|--------------------------------------|
| 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 pečena | 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. |

## 12.2 Vlažno pečenje

| Hrana                     | Temperatura (°C) | Čas (min) | Položaj rešetke | Dodatna oprema                                |
|---------------------------|------------------|-----------|-----------------|-----------------------------------------------|
| <b>Kruh in pica</b>       |                  |           |                 |                                               |
| Kruhki                    | 190              | 25 - 30   | 2               | pekač za pecivo ali globok pekač              |
| Žemlje                    | 200              | 40 - 45   | 2               | pekač za pecivo ali globok pekač              |
| Zamrznjena pizza, 350 g   | 190              | 25 - 35   | 2               | mreža za pečenje                              |
| <b>Kolači v pekaču</b>    |                  |           |                 |                                               |
| Rulada                    | 180              | 20 - 30   | 2               | pekač za pecivo ali globok pekač              |
| Čokoladni kolač z lešniki | 180              | 35 - 45   | 2               | pekač za pecivo ali globok pekač              |
| <b>Kolači v modelu</b>    |                  |           |                 |                                               |
| Soufflé/Narastek          | 210              | 35 - 45   | 2               | šest keramičnih ramekinov na mreži za pečenje |

| Hrana                            | Temperatura (°C) | Čas (min) | Položaj rešetke | Dodatna oprema                              |
|----------------------------------|------------------|-----------|-----------------|---------------------------------------------|
| 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                   |
| <b>Ribe</b>                      |                  |           |                 |                                             |
| Ribe v vrečkah, 300 g            | 180              | 25 - 35   | 2               | pekač za pecivo ali globok pekač            |
| Cela riba, 200 g                 | 180              | 25 - 35   | 2               | pekač za pecivo ali globok pekač            |
| Ribji fileti, 300 g              | 180              | 30 - 40   | 2               | Posoda za pico na mreži za pečenje          |
| <b>Meso</b>                      |                  |           |                 |                                             |
| Meso v vrečki, 250 g             | 200              | 35 - 45   | 2               | pekač za pecivo ali globok pekač            |
| Nabodala, 500 g                  | 200              | 30 - 40   | 2               | pekač za pecivo ali globok pekač            |
| <b>Majhni pečeni kosi</b>        |                  |           |                 |                                             |
| Piškotki                         | 170              | 25 - 35   | 2               | pekač za pecivo ali globok pekač            |
| Makroni                          | 170              | 40 - 50   | 2               | pekač za pecivo ali globok pekač            |
| Muffini                          | 180              | 30 - 40   | 2               | pekač za pecivo ali globok pekač            |
| Slani krekerji                   | 160              | 25 - 35   | 2               | pekač za pecivo ali globok pekač            |
| Piškotji iz krhkega testa        | 140              | 25 - 35   | 2               | pekač za pecivo ali globok pekač            |
| Tarti                            | 170              | 20 - 30   | 2               | pekač za pecivo ali globok pekač            |
| <b>Vegetarijanec</b>             |                  |           |                 |                                             |
| Mešana zelenjava v vrečki, 400 g | 200              | 20 - 30   | 2               | pekač za pecivo ali globok pekač            |
| Omleta                           | 200              | 30 - 40   | 2               | Posoda za pico na mreži za pečenje          |
| Zelenjava v pekaču, 700 g        | 190              | 25 - 35   | 2               | pekač za pecivo ali globok pekač            |

## 12.3 AirFry

### Pekovski izdelki

| Hrana                                  | Količina     | Temperatura (°C) | Čas (min) | Položaj rešetke |
|----------------------------------------|--------------|------------------|-----------|-----------------|
| 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

| Hrana                                    | Količina     | Temperatura (°C) | Čas (min) | Položaj rešetke |
|------------------------------------------|--------------|------------------|-----------|-----------------|
| Ocvrti krompir, zamrznjen                | pribl. 650 g | 180 - 220        | 20 - 30   | 2               |
| Ocvrti krompir, debele rezine, zamrznjen | pribl. 600 g | 180 - 220        | 20 - 30   | 2               |
| Krompir v oblicah, zamrznjen             | pribl. 650 g | 180 - 220        | 15 - 25   | 2               |
| Kroketi                                  | pribl. 450 g | 180 - 220        | 15 - 30   | 2               |

## Sveža zelenjava

| Hrana                            | Količina     | Temperatura (°C) | Čas (min) | Položaj rešetke |
|----------------------------------|--------------|------------------|-----------|-----------------|
| Rezine bučk, sveže <sup>1)</sup> | pribl. 500 g | 180 - 220        | 25 - 35   | 2               |

<sup>1)</sup> Dodajte 1 čajno žličko olivnega olja, da preprečite sprijemanje

## Drugo

| Hrana                          | Količina     | Temperatura (°C) | Čas (min) | Položaj rešetke |
|--------------------------------|--------------|------------------|-----------|-----------------|
| 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               |
| Piščanci medaljoni, zamrznjeni | pribl. 300 g | 180 - 220        | 15 - 25   | 2               |
| Ribje palčke, zamrznjene       | pribl. 500 g | 180 - 220        | 15 - 25   | 2               |

## 12.4 Informacije za testne inštitute

| Hrana                                                              | Funkcija            | Temperatura (°C) | Dodatna oprema   | Položaj rešetke | Čas (min) |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------|------------------|-----------------|-----------|
| Drobno pecivo (16 kosov na pekač)                                  | Konvencionalna kuha | 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) | Konvencionalna kuha | 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                                                      | Konvencionalna kuha | 180              | mreža za pečenje | 2               | 20 - 30   |

| Hrana                                   | Funkcija              | Temperatura (°C) | Dodatna oprema                    | Položaj rešetke | Čas (min)                           |
|-----------------------------------------|-----------------------|------------------|-----------------------------------|-----------------|-------------------------------------|
| Pusti biskvit                           | Vroči zrak            | 160              | mreža za pečenje                  | 2               | 25 - 35                             |
| Pusti biskvit                           | Vroči zrak            | 170              | mreža za pečenje                  | 1 + 3           | 30 - 40                             |
| Masleni piškoti/pecivo iz krhkega testa | Konvencionalna kuha   | 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                            | Veliki žar            | 250              | mreža za pečenje                  | 3               | 5 - 10                              |
| Goveji burger <sup>1)</sup>             | Turbo pečenje na žaru | 250              | mreža za pečenje ali globok pekač | 3               | 15–20 prva stran; 10–15 druga stran |

<sup>1)</sup> Pečico 10 minut predhodno segrevajte.

## 13. PEČICA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



### UPOZORNENIE!

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, kislin ali abrazivnih sredstev, ki bi lahko poškodovale 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.



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

1. V vboklino na dnu pečice vlijte 250 ml belega kisa. Uporabite največ 6-% kis brez zelišč.

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

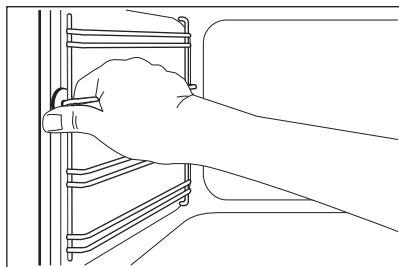
### 13.5 Odstranjevanje nosilcev rešetk

Preden začnete s čiščenjem pečice, odstranite nosilce rešetk.

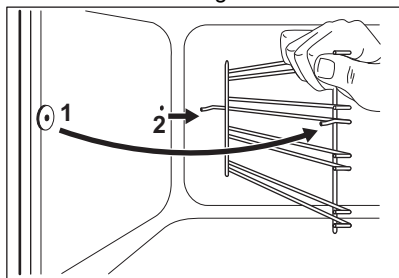
#### **POZOR!**

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 Uporaba : Čiščenje z vodo

Ta postopek čiščenja uporablja vlago za odstranjevanje preostalih delcev maščobe in hrane iz naprave.

1. V vboklino pečice nalijte vodo: 250ml.
2. Nastavite funkcijo .
3. Nastavite temperaturo na 90 °C.
4. Pustite, da naprava deluje 30 min.
5. Izklopite napravo.

6. Počakajte, da se naprava ohladi.  
Notranjost obrišite do suhega z mehko krpo.

### 13.7 Čiščenje vrat pečice

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

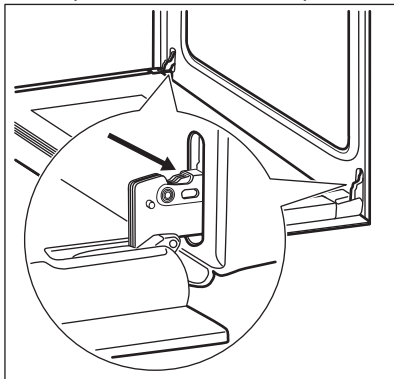
#### **i**

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

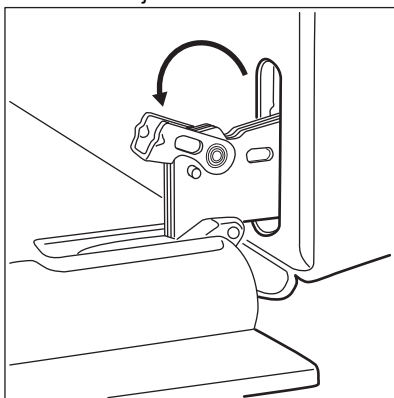
#### **POZOR!**

Naprave ne uporabljajte brez notranje steklene plošče.

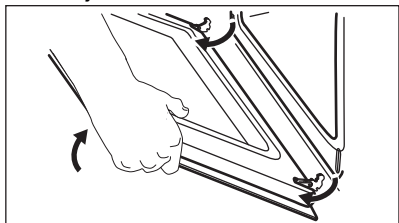
1. Odprite vrata do konca in primate tečaja.



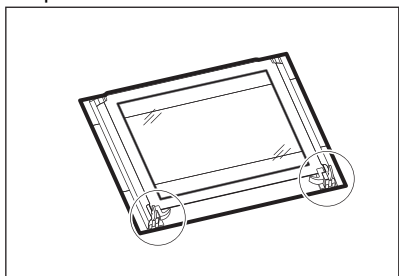
2. Dvignite in povsem obrnite vzvoda na obeh tečajih.



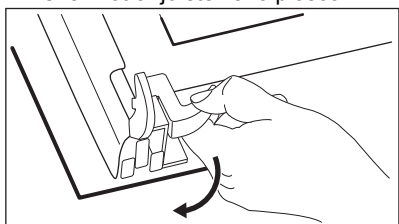
3. Vrata pečice zaprite do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite naprej ter snemite s tečajev.



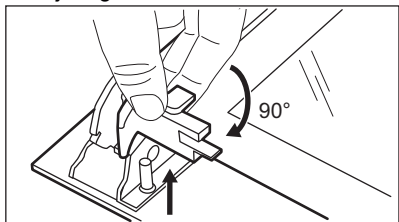
4. Vrata položite na mehko krpo na trdno površino.



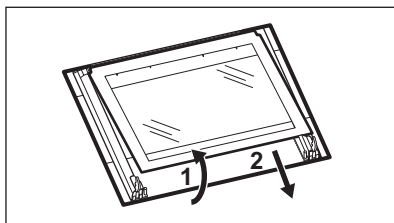
5. Sprostite sistem zapiranja, da boste lahko sneli notranjo stekleno ploščo.



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



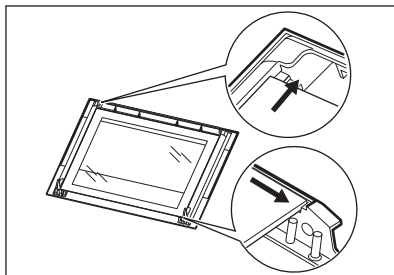
7. Najprej previdno dvignite in nato odstranite stekleno ploščo.



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.



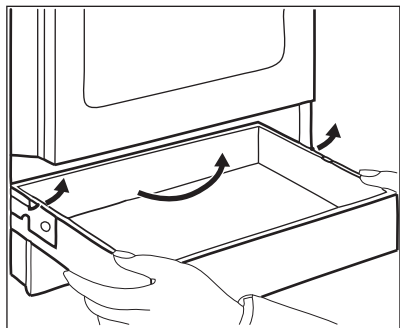
## 13.8 Odstranjevanje predala

### ⚠ UPOZORNENIE!

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 izlecite.
- Za namestitev predala ponovite prejšnje korake v obratnem zaporedju.

### 13.9 Zamenjava žarnice



#### UPOZORNENIE!

Nevarnost električnega udara.  
Žarnica je lahko vroča.

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

#### Žarnica na zadnji strani

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

## 14. ODPRAVLJANJE TEŽAV



#### UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 14.1 Kaj storite v primeru ...

| Problem                                                    | Možni vzrok                                                                          | Rešitev                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ko poskušate vklopiti generator isker, se iskra ne sproži. | Kuhalna plošča ni priključena na električno napajanje ali je priključena nepravilno. | Preverite, ali je kuhalna plošča pravilno priključena na električno napajanje. Oglejte si vezalno shemo.                                |
|                                                            | Pregorela je varovalka.                                                              | Prepričajte se, če ni morda vzrok za okvaro varovalka. Če varovalka večkrat zapored pregori, se obrnite na usposobljenega električarja. |
| Plamen ugasne takoj po vžigu.                              | Pokrov in krona gorilnika nista nameščena pravilno.                                  | Preverite, ali sta pokrov in krona gorilnika nameščena pravilno.                                                                        |
|                                                            | Termočlen ni dovolj segret.                                                          | Ko plamen zagori, generator isker pridržite še deset sekund ali manj.                                                                   |
| Obroč plamena je ni raven.                                 | Krona gorilnika je zamašena z ostanki hrane.                                         | Prepričajte se, da šoba ni zaprta in da je krona gorilnika čista.                                                                       |
| Gorilniki ne delujejo.                                     | Ni dovoda plina.                                                                     | Preverite plinsko povezavo.                                                                                                             |

| Problem                                                            | Možni vzrok                             | Rešitev                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Barva plamena je oranžna ali rumena.                               |                                         | Plamen lahko na nekaterih delih gorilnika izgleda oranžno ali rumeno. 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 deluje.                                                     | Luč je okvarjena.                       | Zamenjajte žarnico.                                                                                                                                                       |
| Para in kondenzacija se nabereta na hrani in v notranjosti pečice. | Jed ste predolgo pustili v pečici.      | Ne puščajte jedi v pečici dlje kot 15–20 minut po koncu postopka priprave.                                                                                                |
| Priprava jedi traja preveč ali pre malo časa.                      | Temperatura je prenizka ali previsoka.  | Po potrebi prilagodite temperaturo. Upoštevajte nasvete v navodilih za uporabo.                                                                                           |
| Na prikazovalniku pečice se prikazuje "0.00" in "LED".             | Prišlo je do izpada napajanja.          | Ponastavite uro.                                                                                                                                                          |
| Pečenje ni učinkovito s funkcijo: SteamBake.                       | Niste aktivirali funkcije SteamBake.    | Oglejte si "Vklop funkcije: SteamBake".                                                                                                                                   |
|                                                                    | Vbokline pečice niste napolnili z vodo. | Oglejte si "Vklop funkcije: SteamBake".                                                                                                                                   |
| Voda v vboklini pečice ne vre.                                     | Temperatura je prenizka.                | Temperaturo nastavite vsaj na 110 °C. Oglejte si poglavje "Pečica - Namigi in nasveti".                                                                                   |
| Voda izteka iz vbokline pečice.                                    | V vboklini pečice je preveč vode.       | Izklopite pečico in se prepričajte, da je naprava hladna. Obrišite vodo s krpo ali gobico. Dodajte ustrezno količino vode v vboklino pečice. Oglejte si določen postopek. |

## 14.2 Servisni podatki

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

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

### Priporočamo, da podatke vpišete sem:

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Model (MOD.)             | ..... |
| Produktna številka (PNC) | ..... |
| Serijska številka (S.N.) | ..... |

## 15. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

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

|                                                                                               |                                                 |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------|
| Identifikacija modela                                                                         | LKK660221X                                      |               |
| Vrsta kuhalne plošče                                                                          | Kuhalna plošča znotraj samostoječega štedilnika |               |
| Število plinskih gorilnikov                                                                   | 4                                               |               |
| Energijska učinkovitost posameznega plinskega gorilnika (EE gas burner)                       | Levo zadaj – pomožni                            | ni na voljo % |
|                                                                                               | 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 Plošča - Varčevanje z energijo

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

- Segrejte le toliko vode, kot jo potrebujete.
- Posodo po možnosti pokrijte s pokrovmi.
- Pred uporabo se prepričajte, da so gorilniki in podstavki za posodo pravilno nameščeni.

- Dno posode mora imeti ustrezen premer za velikost gorilnika.
- Posodo postavite neposredno nad gorilnik in na njegovo sredino.
- Ko začne tekočina vreti, zmanjšajte ogenj, tako da tekočine le rahlo vre.
- Po možnosti uporabite lonec na pritisk. Oglejte si njegova navodila za uporabo.

## 15.3 Podatki o izdelku in informacijski list o izdelku v skladu s predpisi EU o okoljsko primerni zasnovi in energijskem označevanju za pečice

|                                                                   |                                         |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Ime dobavitelja                                                   | Electrolux                              |
| Identifikacija modela                                             | LKK660221X 943005596                    |
| Indeks energijske učinkovitosti                                   | 94.9                                    |
| Razred energijske učinkovitosti                                   | A                                       |
| Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način        | 0,84 kWh/cikel                          |
| Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem | 0,75 kWh/cikel                          |
| Število votlin pečice                                             | 1                                       |
| Toplotni vir                                                      | Električna energija                     |
| Prostornina                                                       | 58 l                                    |
| Vrsta pečice                                                      | Pečica znotraj samostoječega štedilnika |
| Masa                                                              | 41.0 kg                                 |

## 15.4 Pečica - Varčevanje z energijo

Spodnji nasveti vam bodo pomagali prihraniti energijo pri uporabi naprave.

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

Uporabljajte kovinsko posodo in temne neodbojne pekače in posode za boljše varčevanje z energijo.

Naprave pred kuhanjem ne predgrevalite, razen če je to posebej priporočljivo.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

### Pečenje z ventilatorjem

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

### Akumulirana toplota

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

Z akumulirano toploto ohranite toplo hrano oz. pogrejte ostale jedi.

### Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti toplo hrano, izberite najnižjo možno nastavitev temperature.

### Vlažno pečenje

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

## 15.5 Podatki o izdelku glede porabe energije in najdaljšega časa za doseg ustreznega načina nizke moči

|                                                                                     |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Poraba energije v stanju pripravljenosti                                            | 0.8 W  |
| Najdaljši čas, ki je potreben, da oprema samodejno doseže ustrezen način nizke moči | 20 min |

## 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

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

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







