



LKI564266X

SR Упутство за употребу | Штедњак 2

SL Navodila za uporabo | Štedilnik 36



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



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

Задржано право измена.

## САДРЖАЈ

1. БЕЗБЕДНОСНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ.....	2
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	5
3. МОНТАЖА.....	8
4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	11
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	11
6. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	12
7. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – НАПОМЕНЕ И САВЕТИ.....	16
8. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	18
9. ПЕЋНИЦА – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	19
10. ПЕЋНИЦА – ФУНКЦИЈЕ САТА.....	21
11. ПЕЋНИЦА – КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	22
12. ПЕЋНИЦА – НАПОМЕНЕ И САВЕТИ.....	23
13. ПЕЋНИЦА – НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	28
14. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	30
15. ENERGETSKA EFIKASNOST.....	33
16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	35

## 1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету који 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.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- 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.
- Уређај мора да се прикључи на напајање преко кабла типа H05VV-F који може да издржи температуру задње плоче.
- Предвиђено је да се овај уређај користи до 2000 метара надморске висине.
- Овај уређај није предвиђен за коришћење на бродовима, чамцима или пловилима.
- Не инсталирајте уређај иза украсних врата како би се избегло прегревање.

- Немојте инсталирати уређај на платформу.
- Уређајем немојте управљати помоћу спољашњег тајмера или засебног система даљинског управљања.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасно је остављати храну на грејној плочи да се пржи на масти или уљу без надзора, јер може доћи до пожара.
- Никада немојте водом гасити пожар током кувања. Искључите уређај, а затим прекријте пламен, нпр. противпожарним ћебетом или поклопцем.
- ОПРЕЗ: Процес кувања мора да се надгледа. Краткотрајан процес кувања мора да се надгледа непрекидно.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасност од пожара: Немојте одлагати предмете на површине за кување.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата или стакла код шарки поклопца плоче за кување јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- Предмете од метала, попут ножева, виљушки, кашика и поклопаца, не треба стављати на грејну површину јер могу постати врели.
- УПОЗОРЕЊЕ: Ако је површина напукла, искључите уређај и извуците кабл за напајање из утичнице да бисте спречили струјни удар. У случају да је уређај прикључен на мрежу директно преко разводне кутије, извадите осигурач да бисте искључили уређај из напајања. У оба случаја, обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Након коришћења, искључите плочу за кување помоћу команде и немојте се уздати у детектор за посуду.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.

- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Пре радова на одржавању искључите напајање струјом.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- Будите пажљиви када додирујете фиоку за одлагање. Може бити врела.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Механизам искључења треба да буде уграђен у фиксну електричну мрежу у складу с правилима о електричним мрежама.
- УПОЗОРЕЊЕ: Користите само штитнике за плочу за кување дизајниране од стране произвођача уређаја за кување или оне коју су од стране произвођача уређаја у упутствима за употребу наведени као погодни или штитнике за плочу за кување који су инкорпорирани у уређају. Коришћење неодговарајућих штитника за плочу за кување може изазвати несреће.

## 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

### 2.1 Инсталирање

#### УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтажање 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 Употреба

### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреда и опекотина.  
Ризик од струјног удара.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отворате врата уређаја док он ради. Може да се ослободи врело ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када дође у контакт са водом.
- Немојте користити уређај као радну површину и не стављајте храну директно на уређај.
- Корисници са пејсмејкером морају да одржавају растојање од најмање 30 cm од индукционих зона за кување када уређај ради.
- 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.

- Масти и уља када се загреју могу да ослабеде запаљива испарења. Држите пламенове или загрејане предмете даље од масти и уља када кувате са њима.
- Испарења која ослобађају 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 отворате 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:
  - Не стављајте посуђе за пећницу или друге предмете директно на дно унутрашњости уређаја.
  - 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 заливене колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.

- Немојте стављати вруће посуђе за кување на командну таблу.
- Не дозволите да течност у посуђу за кување потпуно испари.
- Пазите да предмети или посуђе за кување не падну на уређај. Може се оштетити површина плоче.
- Немојте укључивати зоне за кување уколико је посуђе празно или га нема.
- Посуђе од ливеног гвожђа, алуминијума или са оштећеним дном може да направи огреботине. Увек подигните ове предмете када треба да их померате по површини за кување.

## 2.4 Нега и чишћење

### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од 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 детергенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.
- Немојте чистити каталитички емајл (уколико постоји) никаким детергентом.

## 2.5 Унутрашње осветљење

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.
- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

## 2.6 Сервисирање

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

## 2.7 Одлагање

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

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.

## 3. МОНТАЖА

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

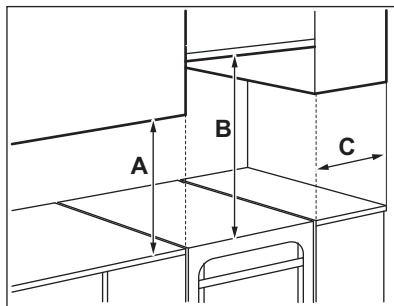
### 3.1 Место на којем уређај стоји



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

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

За минималне раздаљине за уклапање проверите табелу.



### Минималне раздаљине

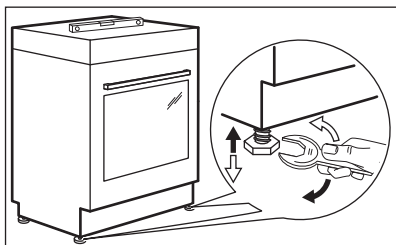
Димензије	mm
A	400
B	650
C	150

### 3.2 Технички подаци

Напон	230 V
Фреквенција	50 – 60 Hz
Класа уређаја	1

Димензије	mm
Висина	858
Ширина	500
Дубина	600

### 3.3 Нивелисање уређаја



Користите мале ножице на дну уређаја да бисте подесили висину горње површине уређаја тако да буде у истом нивоу са другим површинама.

### 3.4 Заштита од нагињања

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

#### ОПРЕЗ

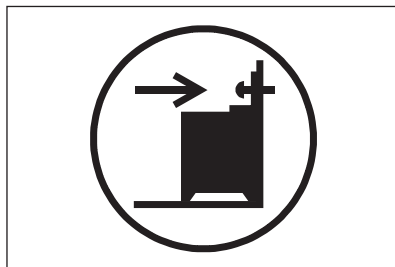
Проверите да ли сте монтирали заштиту од нагињања на правој висини.



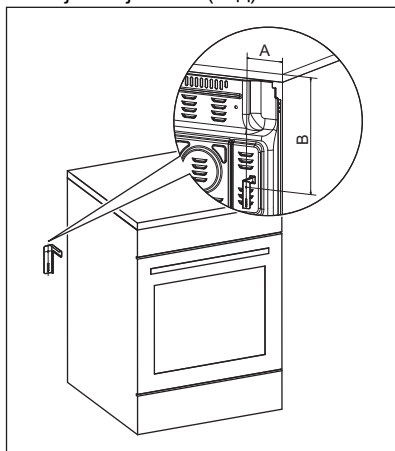
Уверите се да је површина иза уређаја глатка.

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

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



1. Монтирајте заштиту од нагињања В - 357 mm испод горње површине уређаја и А - 67 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.

## 3.5 Електрична инсталација

### УПОЗОРЕЊЕ!

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

Уређај се испоручује без струјног утикача и струјног кабла. Терминал за прикључак се налази иза задњег панела.

### УПОЗОРЕЊЕ!

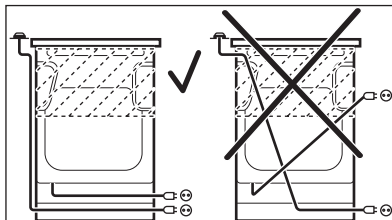
Пре него што спојите струјни кабл са прикључком, измерите напон између фаза на кућној електричној мрежи. Затим погледајте налепницу на задњој страни уређаја да бисте знали коју електричну инсталацију да употребите. Овај редослед корака спречава појаву грешке и оштећења електричних компоната уређаја при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

## Одговарајуће врсте каблова за различите фазе:

Фаза	Мин. величина кабла
1	3x6,0 mm <sup>2</sup>
3 са неутралним	5x1,5 mm <sup>2</sup>

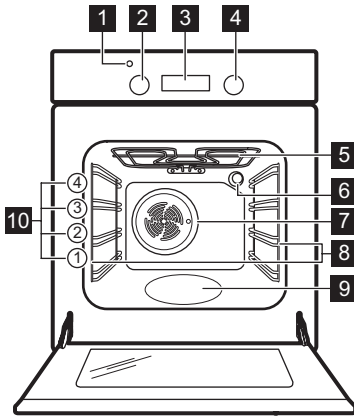
### УПОЗОРЕЊЕ!

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



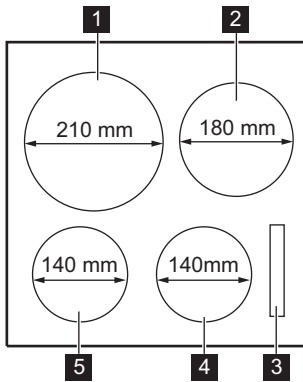
## 4. ОПИС ПРОИЗВОДА

### 4.1 Општи приказ



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

### 4.2 Шема површине за кување



- 1 Индукциона зона за кување од 2300 W са PowerBoost 3350 W
- 2 Индукциона зона за кување од 1800 W са PowerBoost 2800 W
- 3 Дисплеј
- 4 Индукциона зона за кување од 1400 W са PowerBoost 2500 W
- 5 Индукциона зона за кување од 1400 W са PowerBoost 2500 W

## 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 решетке 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 °С. 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 рерном.


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

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

## 5.3 Промена времена



Не можете променити тачно време ако ради нека од функција.

Узастопно притискајте  док не почне да трепће индикатор функције Тачно време. За подешавање новог времена, погледајте одељак „Подешавање времена”.

## 5.4 Дугмад која се увлаче

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

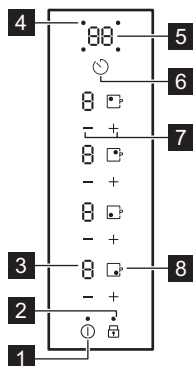
# 6. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА







### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.





## 6.1 Командна табла плоче за кување







Употребите сензорска поља да бисте руковали уређајем. Дисплеји, индикатори и звучни сигнали упућују на то које су функције активне.

Сензор	Функција	Коментар
<b>1</b> 	Укључено / Искључено	Служи за активирање и деактивирање плоче за кување.
<b>2</b> 	Контролна брава / Уређај за безбедност деце	Служи за закључавање/откључавање командне табле.
<b>3</b> -	Дисплеј топлоте	Служи да прикаже степен топлоте.
<b>4</b> -	Индикатори тајмера за зоне за кување	Служе да прикажу зоне за које сте подесили време.
<b>5</b> -	Дисплеј тајмера	Служи да прикаже времена у минутима.
<b>6</b> 	-	Служи за избор зоне за кување.
<b>7</b> + / -	-	Да бисте подесили степен топлоте или подешавање времена.
<b>8</b> 	PowerBoost	Служи за активирање функције.


## 6.2 Прикази степена загревања

Дисплеј	Опис
	Зона за кување је деактивирана.
	Зона за кување ради. Тачка означава промену за пола вредности нивоа загревања.
	PowerBoost ради.
	Дошло је до квара.

Дисплеј	Опис
	OptiHeat control (тростепени индикатор преостале топлоте): настави кување/ одржавање топлоте/преостала топлота.
	Контролна брава / Уређај за безбедност деце раде.
	Неодговарајућа, премала или одсутна посуда на зони за кување.
	Аутоматско искључивање ради.

### 6.3 OptiHeat control (тростепени индикатор преостале топлоте)

#### УПОЗОРЕЊЕ!

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

Индукционе зоне за кување производе топлоту неопходну за процес кувања директно на дну посуђа за кување. Стаклокерамичка плоча се загрева топлотом посуђа.

Индикатори су укључени када је зона за кување врела. Они приказују ниво преостале топлоте зона за кување које тренутно користите:

 – Наставите с припремом,

 – Одржавање топлоте,


 – Преостала топлота.

Индикатор се може такође укључити:

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

Индикатор се гаси кад се зона за кување охлади.


### 6.4 Активирање и деактивирање


Додирните  у трајању од 1 секунде да бисте активирали или деактивирали плочу за кување.

### 6.5 Аутоматско искључивање

**Функција аутоматски деактивира плочу за кување када важи следеће:**

- све зоне за кување су деактивирани,
- нисте подесили степен топлоте након што сте активирали плочу за кување,
- проспете или ставите нешто (плекс, крпу и др.) на командну таблу и оставите га дуже од 10 секунди. Оглашава се звучни сигнал и плоча за кување се деактивира. Уклоните предмет или очистите командну таблу.
- Ако плоча за кување постане претопла (нпр. када из шерпе испари сва течност). Пустите да се зона за кување охлади пре него што поново користите плочу за кување.
- користите неодговарајућу посуду.

Појавиће се симбол  и зона за кување ће се аутоматски деактивирати након 2 минута.

- ако не искључите неку од зона за кување или ако не промените подешен степен топлоте. Након неког времена појавиће се  и плоча за кување ће се деактивирати.

**Однос између степена топлоте и времена након ког се плоча за кување деактивира:**

Подешавање степена топлоте	Плоча за кување се деактивира након
1 - 2	6 сати
3 - 4	5 сати
5	4 сата
6 - 9	1,5 сати

## 6.6 Подешавање топлоте

Додирните  $\uparrow$  да бисте повећали степен топлоте. Додирните  $\downarrow$  да бисте смањили степен топлоте. Истовремено додирните  $\uparrow$  и  $\downarrow$  да бисте деактивирали зоне за кување.

## 6.7 Аутоматско загревање

Ако активирате ову функцију, можете постићи неопходан степен топлоте у краћем времену. Функција подешава највиши степен топлоте на неко време, а затим слуша температуру до потребне вредности.



Да бисте активирали функцију, зона за кување мора бити хладна.

### Да бисте активирали функцију за зону

за кување: додирните  $\square$  (P) се укључује). Одмах додирните  $\uparrow$  (R) се укључује). Одмах додирните  $\downarrow$  док не подесите исправну топлоту. После 3 секунде (R) ће се појавити.

### Да бисте деактивирали функцију:

додирните  $\downarrow$ .

## 6.8 PowerBoost

Ова функција чини више снаге доступно индукционим зонама за кување. Функција може да се активира за индукциону зону за кување само на ограничени период времена. Након овог времена индукциона зона за кување аутоматски се враћа на највише подешавање топлоте.

### Да бисте активирали функцију за зону

за кување: додирните  $\square$  (P) повећања снаге се појављује.

### Да бисте деактивирали функцију:

додирните  $\square$  (P) или  $\downarrow$ .

## 6.9 Timer

- 🔔 Тајмер за одбројавање времена

Ову функцију можете да користите да бисте подесили дужину једне сесије кувања.

Најпре подесите степен топлоте за зону за кување а затим подесите функцију.

### Да бисте активирали функцију или

променили време: додирните  $\odot$ . Цифре на тајмеру 00 и индикатори  $\uparrow$  и  $\downarrow$  светле на дисплеју. 🔔 почиње да светли црвено, а  $\odot$  почиње да светли белом бојом.



Ако тајмер није подешен, сви индикатори нестају након 3 секунде.

Додирните  $\uparrow$  или  $\downarrow$  да бисте подесили време (00 – 99 минута). Након 3 секунде, тајмер аутоматски почиње да одбројава.

Индикатори  $\odot$ ,  $\uparrow$  и  $\downarrow$  нестају. 🔔 остаје да светли црвено.

Када тајмер заврши са одбројавањем, оглашава се звучни сигнал и 00 трепери.

Да бисте искључили сигнал, додирните  $\odot$ .

### Да бисте деактивирали функцију:

додирните  $\odot$ . Индикатори  $\uparrow$  и  $\downarrow$  светле.

Користите  $\downarrow$  или  $\uparrow$  да бисте подесили 00 на дисплеју. Алтернативно, подесите ниво топлоте на 0. На овај начин звучни сигнал и тајмер се отказују.

## 6.10 Контролна брава

Можете да закључате командну таблу док зоне за кување раде. То спречава случајну промену подешеног степена топлоте.

### Прво подесите степен топлоте.

### Да бисте активирали функцију:

додирните  $\square$  (L) се појављује и укључен је 4 секунде. Тајмер остаје укључен.

### Да бисте деактивирали функцију:

додирните  $\square$  (L). Укључује се претходно подешавање топлоте.







Када деактивирате плочу за кување, такође деактивирате и ову функцију.

## 6.11 Уређај за безбедност деце


Ова функција спречава случајно коришћење плоче за кување.



### Да бисте активирали функцију:



активирајте плочу за кување помоћу . Не подешавајте ниједан степен топлоте.



Додирните и држите  4 секунде.  се појављује. Деактивирајте плочу за кување помоћу .

### Да бисте деактивирали функцију:

активирајте плочу за кување помоћу . Не подешавајте ниједан степен топлоте.

Додирните и држите  4 секунде.  се појављује. Деактивирајте плочу за кување помоћу .

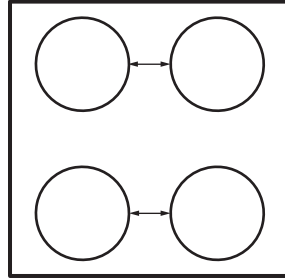
**Да бисте заменили функцију само за једно време кувања:** активирајте плочу за кување помоћу .  се појављује.

Додирните  на четири секунде. **У року од 10 секунди подесите топлоту.** Можете да користите плочу за кување. Када деактивирате плочу за кување са  функција поново ради.

## 6.12 Функција Управљање потрошњом

- Зоне за кување су груписане према локацији и броју фаза у плочи за кување. Погледајте илустрацију.

- Свака фаза има максимално електрично оптерећење.
- Функција дели снагу између зона за кување повезаних на исту фазу.
- Функција се активира када укупно електрично оптерећење зона за кување повезаних са појединачном фазом буде премашено.
- Функција умањује снагу других зона за кување повезаних на исту фазу.
- Дисплеј степена топлоте редукованих зона се мења између два нивоа.



## 7. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – НАПОМЕНЕ И САВЕТИ

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 7.1 Посуђе

#### 

Јако електромагнетно поље у индукционим зонама за кување врло брзо ствара топлоту у посуђу за кување.

#### 

Користите индукционе зоне за кување у комбинацији са одговарајућим посуђем за кување.

### Материјал за кување

- исправно:** ливено гвожђе, челик, емајлирани челик, нерђајући челик, посуђе са вишеслојним дном (са исправном ознаком произвођача).
- неисправно:** алуминијум, бакар, месинг, стакло, керамика, порцелан.

## Посуђе је погодно за индукциону плочу за кување ако:

- вода брзо прокључа на зони за кување која је подешена на највиши ниво топлоте.
- дно посуђа привлачи магнет.



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

### Димензије посуђа за кување

Индукционе зоне за кување се аутоматски прилагођавају димензијама дна посуђа за кување. Погледајте тачне димензије посуђа за кување у табели „Спецификације зона за кување”.

Ставите посуду у средину изабране зоне за кување.

Ради обезбеђења оптималног преноса топлоте, користите посуђе за кување чији је пречник дна најсличнији највећој величини, односно пречнику зоне наведеном у табели.

## 7.2 Спецификација зона за кување

Зона за кување	Минимални пречник посуђа (mm)
Задња лева	180
Задња десна	150
Предња десна	125
Предња лева	125

## 7.3 Звукови током рада



Звукови су нормални и не указују на квар. Бука која се ствара током припреме јела се разликује и зависи од ког је материјала посуђе направљено, као и од нивоа снаге који се примењује.

## Бука која се ствара током припреме јела:

- пуцкетање: посуђе за кување је направљено од различитих материјала (структура сендвича).
- пиштање: користите зону за кување са високим нивоом снаге, а посуђе за кување је направљено од различитих материјала (структура сендвича).
- шум: користите висок ниво снаге.

### Звукови које производи плоча за кување:


- клик: долази до електричног пребацивања .
- шиштање, зујање: ради вентилатор.
- ритмички звуци: детектовано посуђе за кување.

## 7.4 Поједностављени водич за кување

Однос између степена топлоте зоне за кување и њене потрошње струје није линеаран. Када повећате степен топлоте, то није пропорционално повећању потрошње струје. То значи да зона за кување на средњем степену топлоте користи мање од половине своје снаге.



Подаци у табели су само смернице.

Подешавање степена топлоте	Користити за:	Време (мин)	Савети
1	Догревање скуване хране.	по потреби	Ставите поклопац на посуду.
1 - 2.	Сос холандез; топљени: маслац, чоколада, желатин.	5 - 25	Повремено промешајте.
2.	Учврстили: ваздушасте омлете, кувана јаја.	10 - 40	Кувајте са стављеним поклопцем.
2 - 3.	Динстање јела са пиринчем и млеком, подгревање готових јела.	25 - 50	Додати најмање два пута више течности од количине пиринча, а јела са млеком промешати на пола времена кувања.
3 - 4.	Динстање поврћа, рибе и меса.	20 - 45	Додајте неколико кашичица воде. Проверите количину воде током процеса.
4 - 5.	Кромпир и друго поврће кувано на пари.	20 - 60	Дно шерпе прекријте са 1–2 cm воде. Проверите ниво воде током процеса. Држите поклопац на лонцу.
4 - 5.	Кување већих количина хране, јела и супа.	60 - 150	До 3 l течности и састојака.
5 - 7	Тихо пржење: одрезак, телефи „кордон бле“, котлети, фаширане шницле, кобасице, цигерица, запршка, јаја, палачинке, крофне.	по потреби	Окрените по потреби.
7 - 8	Јако пржење, рендани кромпир, печења, шницле.	5 - 15	Окрените по потреби.
9	Кување воде, кување теста, запецање меса (гулаш, говеђи рибић), помфрит.		
	Кување великих количина воде. PowerBoost је активиран.		

## 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.

- Увек користите стругач који се препоручује за кување са стакленом површином. Стругач користите само као додатни алат за чишћење стакла након уобичајеног поступка чишћења.

### УПОЗОРЕЊЕ!

Немојте користити ножеве или било који други оштар, метални алат за чишћење стаклене површине.

### 8.2 Чишћење плоче

- **Уклоните одмах:** растопљену пластику, пластичну фолију, шећер и храну са шећером, у противном

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

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

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

- **Уклоните промену боје у виду светлуцања метала:** користите раствор воде са сирћетом и очистите површину стакла крпом.

## 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 Вентилатор за хлађење

Када апарат ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује како би хладио површине апарата. Ако искључите уређај, уверите се да су оба дугмета за функције уређаја и температуру у искљученом положају. У супротном, вентилатор за хлађење ће наставити са радом.

### 9.4 Функције рерне

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



#### 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

За печење на једном положају решетке.



#### 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, прочитајте 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 функцију Загревање одозго/одоздо.



### Одмрзавање

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

## 9.5 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 отварати 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. Исполните удубљења у унутрашњости водом са чесме. Максимални капацитет удубљења у унутрашњости рерне је 250 ml. Исполните 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.

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

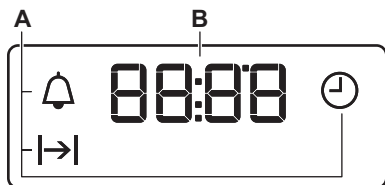


### УПОЗОРЕЊЕ!

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

## 10. ПЕЋНИЦА – ФУНКЦИЈЕ САТА

### 10.1 Дисплеј



- A. Функције сата
- B. 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
ТАЧНО ВРЕМЕ	За подешавање, промену или проверу тачног времена.
ТРАЈАЊЕ	За подешавање времена рада рерне.
ТАЈМЕР	За подешавање времена за одбројавање. Ова функција не утиче на рад рерне. ТАЈМЕР можете да подесите у било ком моменту, чак и ако је рерна искључена.

### 10.4 Подешавање функције ТРАЈАЊЕ

1. Подесите функцију и температуру рерне.
2. Притискајте изнова док не почне да трепери.
3. Притисните **+** или **—** да бисте подесили време.

На дисплеју се приказује .

4. Када време истекне, трепери и оглашава се звучни сигнал. Уређај се аутоматски деактивира.
5. Притисните било које дугме да бисте искључили сигнал.


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


### 10.5 Подешавање функције ТАЈМЕР

1. Притискајте изнова док не почне да трепери.
2. Притисните **+** или **—** да бисте подесили потребно време. Тајмер се аутоматски покреће након 5 секунди.
3. Када истекне подешено време, оглашава се звучни сигнал. Притисните било које дугме да бисте искључили сигнал.

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

## 10.6 Поништавање функција сата

1. Притискајте изнова  док индикатор потребне функције не почне да трепери.

2. Притисните и задржите . Функција сата се гаси после неколико секунди.

## 11. ПЕЋНИЦА – КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

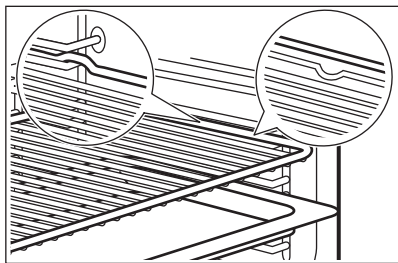
### 11.1 Убацивање прибора

Прибор доступан у зависности од модела. Скенирајте QR код да бисте проверили како да користите прибор који се испоручује са вашим уређајем. Опционални прибор можете да наручите посебно. За више информација обратите се локалном добављачу.



Мала удубљења повећавају безбедност и пружају заштиту од нагињања. Она такође спречавају превртање. Ивица око полице спречава клизање посуђа са полице.

Уметните прибор (решеткаста полица / плех) између вођица на носачу решетке. Побрините се да полица додирне задњи део унутрашњости рерне.



Ако ваш плех има нагиб, поставите га према задњем делу унутрашњости пећнице.

Ако постоји натпис на прибору, уверите се да је окренут према вама.

Ако користите плех са рупама, ставите плех / посуду испод, да прикупи течности које капљу.

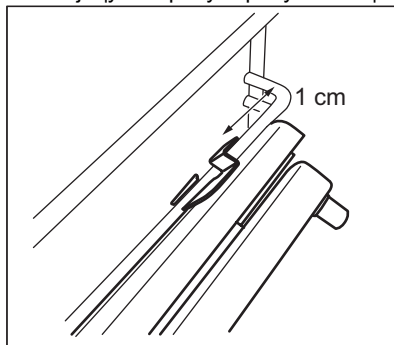
### 11.2 Телескопске вођице



Телескопске вођице можете постављати на различите нивое решетке, осим на ниво 4.

#### Инсталирање телескопских вођица

1. Окрените телескопску вођицу за приближно 90°.
2. Навуците држач на задњем крају телескопске вођице на шину носача решетке. Уверите се да сте поставили вођицу на праву страну пећнице.

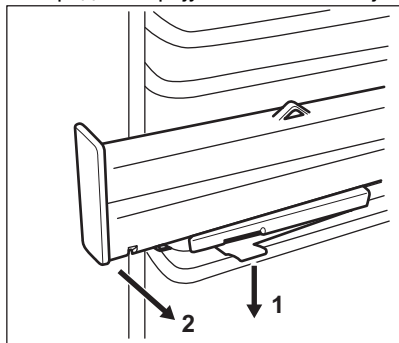


3. Окрените вођицу у одговарајући положај. Граничник који се налази на једном крају телескопске вођице мора бити окренут нагоре.
4. Гурните вођицу до задњег зида пећнице.

- Гурните предњи крај телескопске вођице уз шину носача решетке. Чује се „клик“ када се држач на предњем крају правилно закачи.
- Пратите исте кораке да бисте монтирали другу телескопску вођицу. Уверите се да су обе телескопске вођице на истој висини.

### Уклањање телескопских вођица

- Притисните и држите држач на предњем крају телескопске вођице.



- Повуците предњи крај вођице од носача решетке.
- Окрените телескопску вођицу за приближно 90°.
- Уклоните задњи крај вођице из носача решетке.
- Пратите исте кораке да бисте уклонили другу телескопску вођицу.

## 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	35 - 40	2	Користите плех за печење.

Храна	Вода у удубљењима у унутрашњости (ml)	Температура (°C)	Време (мин)	Положај решетке	Прибор
Земичке <sup>1)</sup>	100	200	20 - 25	2	Користите плех за печење.
Домаћа пица <sup>1)</sup>	100	230	10 - 20	1	Користите плех за печење.
Фокача <sup>1)</sup>	100	190 - 210	20 - 25	1	Користите плех за печење.
Кексићи, погачице, кроасан <sup>1)</sup>	100	150 - 180	10 - 20	2	Користите плех за печење.
Колач са шљивама, пита с јабукама, земичке са циметом <sup>1)</sup>	100	180	20	2	Користите калуп за колаче.

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

#### Кухање замрзнуте хране

Храна	Вода у удубљењима у унутрашњости (ml)	Температура (°C)	Време (мин)	Положај решетке	Прибор
Замрзнута пица <sup>1)</sup>	150	200 - 210	10 - 20	2	Користите решеткасту полицу.
Замрзнут кроасан <sup>1)</sup>	150	160 - 170	25 - 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.

Храна	Вода у удубљењима унутрашњости (ml)	Температура (°C)	Време (мин)	Положај решетке	Прибор
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 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	200	200	50 - 60	2	Користите решеткасту полицу и плех за печење.
Пиле	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 дубоки тигањ
Земичке	200	40 - 45	2	плех за печење или дубоки тигањ
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 дубоки тигањ
Брауни колач	180	35 - 45	2	плех за печење или дубоки тигањ
<b>Колачи на плеховима</b>				

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положај решетке	Прибор
Суфле	210	35 - 45	2	шест керамичких посуда на решеткастој полици
Корица за флан	180	25 - 35	2	плех за флан на решеткастој полици
Бисквит торта	150	35 - 45	2	плех за тарту на решеткастој полици
<b>Риба</b>				
Риба у кеси за печење 300 g	180	25 - 35	2	плех за печење или дубоки тигањ
Цела риба 200 g	180	25 - 35	2	плех за печење или дубоки тигањ
Рибљи филет 300 g	180	30 - 40	2	плех за пицу на решеткастој полици
<b>Месо</b>				
Месо у кеси за печење 250 g	200	35 - 45	2	плех за печење или дубоки тигањ
Ражњићи од меса 500 g	200	30 - 40	2	плех за печење или дубоки тигањ
<b>Мали печени залагаји</b>				
Колачи	170	25 - 35	2	плех за печење или дубоки тигањ
Макарони	170	40 - 50	2	плех за печење или дубоки тигањ
Мафини	180	30 - 40	2	плех за печење или дубоки тигањ
Укусни крекери	160	25 - 35	2	плех за печење или дубоки тигањ
Хрскави кекс од сипкавог теста	140	25 - 35	2	плех за печење или дубоки тигањ
Мали тартови	170	20 - 30	2	плех за печење или дубоки тигањ
<b>Вегетаријански</b>				
Мешано поврће у кеси за печење 400 g	200	20 - 30	2	плех за печење или дубоки тигањ
Омлет	200	30 - 40	2	плех за пицу на решеткастој полици
Поврће на плеху 700 g	190	25 - 35	2	плех за печење или дубоки тигањ

## 12.3 AirFry

### Пекарски производи

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

Храна	Функција	Температура (°C)	Прибор	Положај решетке	Време (мин)
Немасна бисквит торта	Печење уз равни вентил	170	решеткаста полица	1 + 3	30 - 40
Хрскави колач/пециво у тракама	Загревање одозго/одоздо	140	плех за печење	3	15 - 30
Хрскави колач/пециво у тракама	Печење са вентилатором	140	плех за печење	3	20 - 30
Хрскави колач/пециво у тракама	Печење уз равни вентил	140	плех за печење	1 + 3	15 - 30
Тост	Брзо гриловање	250	решеткаста полица	3	5 - 10
Говеђи бургер <sup>1)</sup>	Турбо гриловање	250	решеткаста полица или дубоки тигањ	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, топлом 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 топлом 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 користите средство за чишћење рерне на каталитичким површинама.

Не чистите прибор са нелепљивом површином и плех AirFry абразивним

средством за чишћење и оштрим предметима.

### 13.2 Рерне од нерђајућег челика или алуминијума

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

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

### 13.3 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.

1. Ставите 250 ml белог сирћета у удубљења у унутрашњости на дну пећнице.

Користи максимално 6% сирћета без биља.

- Оставите да сирће раствори наслаге каменца на температури просторије у трајању од 30 минута.
- Очистите унутрашњост топлом водом и меком крпом.

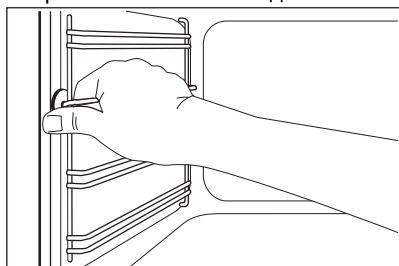
### 13.4 Уклањање носача решетке

Да бисте очистили рерну, уклоните подршке за решетке .

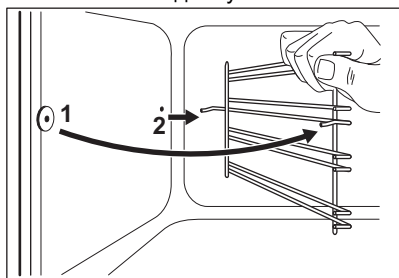
#### **⚠ ОПРЕЗ**

Будите пажљиви приликом уклањања подршки решетка.

- Извучите предњи део подршке решетке из бочног зида.



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



Инсталирајте извађени прибор обрнутим редоследом.

### 13.5 Каталитичко чишћење

Унутрашњост рерне премазана је каталитички емајлом. Она апсорбује масноће.

Пре него што укључите каталитичко чишћење:

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

- Подесите функцију
- Подесите максималну температуру и оставите рерну да ради 1 сат.
- Искључите рерну.
- Када се рерна охлади, очистите унутрашњост меком влажном крпом. Флеке или губитак боје каталитичког премаза немају утицаја на каталитичко чишћење.

### 13.6 Скидање и инсталирање стаклених плоча рерне

Унутрашње стаклене плоче могу да се скину како бисте их очистили. Број стаклених плоча се разликује код различитих модела.

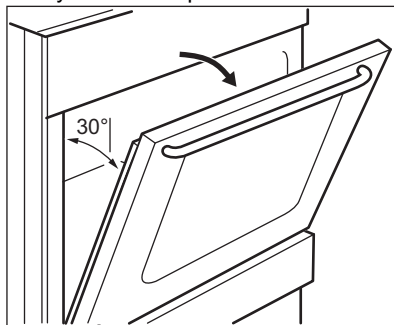
#### **⚠ УПОЗОРЕЊЕ!**

Нека врата рерне буду мало отворена током процеса чишћења. Када их потпуно отворите, могу се случајно затворити, узрокујући потенцијално оштећење.

#### **⚠ УПОЗОРЕЊЕ!**

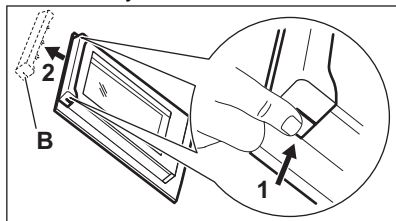
Немојте да користите уређај без стаклених плоча.

- Отворите врата под углом од отприлике 30°. Врата стоје сама када су благо отворена.



- Држите штитнике врата (В) на горњој ивица са обе стране врата и погурајте

ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.



3. Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.

#### **⚠ УПОЗОРЕЊЕ!**

Кад извадите стаклене плоче, врата пећнице ће кренути да се затварају.

4. Држите горњу ивицу стаклених плоча врата и повуците их нагоре, једну по једну.
5. Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклену плочу.

Када је чишћење завршено, монтирајте стаклене плоче и врата рерне. Горе описани поступак обавите супротним редоследом. Прво поставите мању плочу, а затим већу.

#### **⚠ ОПРЕЗ**

Проверите да ли сте унутрашњу стаклену плочу инсталирали на одговарајућа лежишта.

### **13.7 Фиока**

Фиока за одлагање се налази одмах испод унутрашњости пећнице.

#### **⚠ УПОЗОРЕЊЕ!**

Не стављајте храну у фиоку.

#### **⚠ УПОЗОРЕЊЕ!**

У фиоци немојте држати запаљиве предмете, попут материјала за чишћење, пластичних кеса, рукавица за пећницу, папира, средстава за чишћење, аеросола или пластичних предмета. Када користите пећницу, фиока може да буде врела. Постоји опасност од пожара.

Фиока испод пећнице може да се уклони ради чишћења.

#### **Уклањање фиоке:**

1. Извучите фиоку док се не заустави.
2. Благо подигните фиоку, тако да се може подићи нагоре под углом у односу на клизаче фиоке.

Да бисте монтирали фиоку, следите процедуру уназад.

### **13.8 Замена лампице**

#### **⚠ УПОЗОРЕЊЕ!**

Ризик од струјног удара.  
Лампица може бити врућа.

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

Сијалица на задњем зиду





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

## **14. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА**

#### **⚠ УПОЗОРЕЊЕ!**

Погледајте поглавља о безбедности.

## 14.1 Шта учинити ако...

Проблем	Могући узрок	Решење
Не можете да укључите уређај.	Уређај није прикључен на електрично напајање или није правилно прикључен.	Проверите да ли је уређај правилно укључен у струју.
	Осигурач је прегорео.	Проверите да осигурач није узрок квара. Уколико осигурач непрекидно прегореве, обратите се квалификованом, овлашћеном електричару.
Не можете да укључите плочу за кување нити да је користите.	Осигурач је прегорео.	Поново укључите плочу за кување и подесите степен топлоте за мање од 10 секунди.
	Истовремено сте додирнули 2 или више сензорска поља.	Додирните само једно сензорско поље.
	На командној табли постоје мрље од воде или масти.	Очистите командну таблу.
Оглашава се звучни сигнал и плоча за кување се деактивира. Оглашава се звучни сигнал када је плоча за кување искључена.	Ставили сте нешто преко једног или више сензорских поља.	Уклоните предмет са сензорских поља.
Плоча за кување се деактивира.	Ставите нешто на сензорском пољу  .	Уклоните предмет са сензорског поља.
Загревање посуђа за кување на плочи за кување траје предуго.	Погрешан пречник или квалитет посуђа за кување.	Користите посуђе за кување које је намењено за индукцију са пречником дна сличним величини зоне за кување
Подешавање степена топлоте се мења између два нивоа.	Функција управљања потрошњом ради.	Погледајте одељак „Плоча за кување – свакодневна употреба”.
Сензорска поља постају врућа.	Посуђе за кување је превелико или сте га ставили преблизу командама.	Уколико је могуће, ставите велико посуђе за кување на задње зоне.
 се укључује.	Аутоматско искључивање ради.	Искључите плочу за кување и поново је укључите.
 се укључује.	Активиран је уређај за безбедност деце или блокада за безбедност деце ради.	Погледајте одељак „Плоча за кување – свакодневна употреба”.
 се укључује.	Нисте ставили посуђе за кување на зону.	Ставите посуђе за кување на зону.
	Погрешно посуђе за кување.	Користите одговарајуће посуде за кување. Погледајте одељак „Плоча за кување – напомене и савети”.
	Пречник дна посуђа за кување је сувише мали за зону.	Користите посуђе за кување одговарајућих димензија.

Проблем	Могући узрок	Решење
<b>E</b> и број се укључују.	Дошло је до грешке у плочи за кување.	Искључите плочу за кување из струје на неко време. Искључите осигурач из кућне струјне мреже. Прикључите поново. Ако се <b>E</b> поново појави, контактирајте са овлашћеним сервисним центром.
<b>E4</b> се укључује.	Догодила се грешка у плочи за кување, јер је садржај у посуђу за кување остављен да ври до испаравања. Раде аутоматско искључивање и заштита од прегревања зона.	Деактивирајте плочу за кување. Уклоните вруће посуђе за кување. Након отприлике 30 секунди, поново активирајте зону. Ако је посуђе за кување представљало проблем, нестaje порука о грешци. Индикатор преостале топлоте може да остане укључен. Оставите посуђе за кување да се довољно охлади. Проверите да ли је ваше посуђе за кување компатибилно са плочом за кување. Погледајте одељак „Плоча за кување – напомене и савети”.
Пећница се не загрева.	Рерна је искључена.	Активирајте рерну.
	Нису обављена неопходна подешавања.	Проверите да ли су сва подешавања исправна.
	Сат није подешен.	Подесите сат.
Сијалица не ради.	Лампа је неисправна.	Замените сијалицу.
Пара и кондензација се таложе на храни и у унутрашњости рерне.	Јело је остало у рерни превише дуго.	Не остављајте јело у рерни дуже од 15–20 минута након што се процес печења заврши.
Предуго траје док се јела скувају или се скувају пребрзо.	Температура је прениска или превиша.	По потреби подесите температуру. Пратите савет из упутства за употребу.
Дисплеј приказује шифру грешке које нема у овој табели.	Дошло је до електричног квара.	Искључите уређај помоћу кућног осигурача или сигурносног прекидача у кутији са осигурачима и затим га поново укључите. Ако дисплеј поново прикаже шифру грешке, обратите се Корисничкој служби.
На дисплеју се приказује „12.00”.	Дошло је до нестанка струје.	Поново подесите сат.
Не можете да активирате пећницу нити да њоме управљате. Дисплеј показује „400” и оглашава се звучни сигнал.	Рерна није правилно прикључена на електрично напајање.	Проверите да ли је рерна правилно укључена у струју (погледајте дијаграм за повезивање, ако је доступан).
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”.

Проблем	Могући узрок	Решење
Вода у удубљењу не кључа.	Температура је прениска.	Подесите температуру најмање на 110 °С. Погледајте одељак „Пећница – напомене и савети“.
Вода излази из удубљења.	У удубљењу у унутрашњости има превише воде.	Искључите рерну и пустите да се охлади. Обришите воду крпом или сунђером. Сипајте одговарајућу количину воде у удубљење. Погледајте одређену процедуру.

## 14.2 Подаци о сервисирању

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

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

карактеристикама из унутрашњости апарата.

### Препоручујемо вам да овде запишете податке:

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

## 15. ENERGETSKA EFIKASNOST

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

Идентификација модела	LK1564266X	
Врста плоче за кување	Плоча за кување унутар самостојећег шпорета	
Број зона за кување	4	
Технологија загревања	Индукција	
Пречник кружних зона за кување (Ø)	Задња лева	21.0 cm
	Задња десна	18.0 cm
	Предња десна	14.0 cm
	Предња лева	14.0 cm
Потрошња енергије по зони за кување (EC electric cooking)	Задња лева	175.0 Wh/kg
	Задња десна	170.0 Wh/kg
	Предња десна	184.0 Wh/kg
	Предња лева	184.6 Wh/kg
Потрошња енергије плоче за кување (EC electric hob)	178.4 Wh/kg	

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

## 15.2 Плоча за кување – Уштеда електричне енергије

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

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

- По могућности на посуде увек ставите поклопце.
- Посуду ставите тачно на средину зоне за кување.
- За догревање или отапање хране користите преосталу топлоту.

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

Назив добављача	Electrolux
Идентификација модела	LKI564266X 943005701
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
Запремина	58 l
Тип рерне	Рерна унутар самостојећег шпорета
Маса	47.0 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 наставрајте 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 топлом

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 означене симболом . Ставите амбалажу у одговарајуће контејнере да бисте је рециклирали. Помозите у заштити животне средине и људског здравља рециклирањем отпада који потиче од

електричних и електронских уређаја. Не одлажите уређаје означене симболом  заједно са кућним отпадом. Однесите производ локалној служби за рециклажу или се обратите локалној администрацији.

# Pozdravljeni pri podjetju 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.....	36
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	39
3. NAMESTITEV.....	41
4. OPIS IZDELKA.....	44
5. PRED PRVO UPORABO.....	44
6. KUHALNA PLOŠČA - DNEVNA UPORABA.....	45
7. KUHALNA PLOŠČA - NAMIGI IN NASVETI.....	49
8. KUHALNA PLOŠČA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	50
9. PEČICA - DNEVNA UPORABA.....	51
10. PEČICA - ČASOVNE FUNKCIJE.....	52
11. PEČICA - UPORABA DODATNE OPREME.....	53
12. PEČICA - NAMIGI IN NASVETI.....	54
13. PEČICA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	59
14. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	61
15. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	63
16. SKRIB ZA OKOLJE.....	65

## 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.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

## **1.2 Splošna varnost**

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.
- Namestitev naprave in zamenjavo kabla lahko izvede le strokovno usposobljena oseba.
- Ta naprava mora biti priključena na električno omrežje s kablom H05VV-F, da prenese temperaturo hrbtne plošče.
- Ta naprava je namenjena uporabi do 2000 m nadmorske višine.
- Ta naprava ni namenjena uporabi na ladjah, čolnih ali barkah.
- Naprave ne nameščajte za okrasnimi vrati, da preprečite pregrevanje.
- Naprave ne nameščajte na ploščadi.
- Naprave ne upravljajte z zunanjo programsko uro ali z ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.

- **OPOZORILO:** Kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem brez nadzora je lahko nevarno in lahko pripelje do požara.
- Ognja, ki nastane med kuhanjem, nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo. Izklopite napravo in plamene prekrijte s požarno odejo ali pokrovom.
- **POZOR:** Kuhanje mora biti nadzorovano. Kratkotrajno kuhanje mora biti stalno nadzorovano.
- **OPOZORILO:** Nevarnost požara: Na kuhalnih površinah ne shranjujte predmetov.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ali stekla pokrovov kuhalne plošče ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke na površino kuhalne plošče, ker se lahko segrejejo.
- **OPOZORILO:** Če je površina počena, izklopite napravo, da preprečite možnost udara električnega toka. Če je naprava priključena na električno omrežje neposredno preko razdelilne omarice, odstranite varovalko, da napravo izključite iz napajanja. V obeh primerih se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Po uporabi kuhalne plošče jo izklopite s pomočjo tipke na njej, ne zanašajte se na tipalo za posodo.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.
- Pred vzdrževalnimi deli prekinite napajanje.
- **OPOZORILO:** Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali druga

strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.

- Bodite previdni, ko se dotikate predala za shranjevanje. Lahko se segreje.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Oprema za odklop mora biti vgrajena v fiksno ožičenje v skladu s predpisi za ožičenje.
- **OPOZORILO:** Uporabljajte samo varovala kuhalne plošče, ki jih je zasnoval proizvajalec kuhalne naprave ali ki jih proizvajalec naprave navede kot primerne v navodilih za uporabo, ali varovala kuhalne plošče, priložena napravi. Zaradi uporabe neprimernih varoval lahko pride do nezgode.

## 2. VARNOSTNA NAVODILA

### 2.1 Namestitev

#### **OPOZORILO!**

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

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

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

### 2.2 Priklučitev na električno omrežje

#### **OPOZORILO!**

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priklučitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod

napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.

- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Preden vtaknete vtič v vtičnico, povsem zaprite vrata naprave.

## 2.3 Uporaba

### OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb in opeklin.  
Nevarnost električnega udara.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko se sprosti vroč zrak.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino in na njo ne postavljajte živil neposredno.
- Osebe s srčnim spodbujevalnikom morajo biti med delovanjem naprave vsaj 30 cm oddaljene od indukcijskih kuhališč.
- 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.

### OPOZORILO!

Nevarnost požara in eksplozije.

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

### OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
  - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno v notranjost aparata.
  - 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.

- Ne vklaplajte kuhališč, na katerih je prazna posoda ali pa so sploh ni nobene posode.
- Posoda, ki je izdelana iz litega železa ali aluminija oz. ima poškodovano dno, lahko povzroči praske. Te predmete vedno dvignite, kadar jih morate premakniti na kuhalni površini.

## 2.4 Nega in čiščenje

### OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali 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 povzročita 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.
- Katalitičnega emajla (če obstaja) ne čistite s čistilnimi sredstvi.

## 3. NAMESTITEV

### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

## 2.5 Notranja osvetlitev

### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

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

## 2.6 Servis

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

## 2.7 Odlaganje

### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Izključite napravo iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavržite.

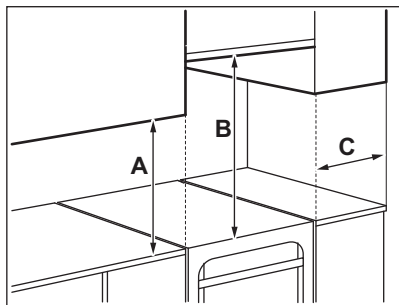
## 3.1 Lokacija naprave



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

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

Za najmanjše razdalje za namestitev preverite razpredelnico.



### Najmanjše razdalje

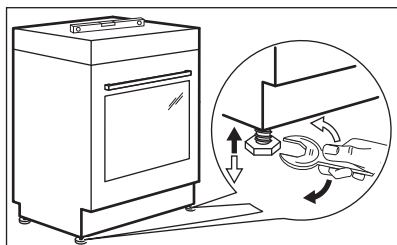
Dimenzija	mm
A	400
B	650
C	150

### 3.2 Tehnični podatki

Napetost	230 V
Frekvenca	50 - 60 Hz
Razred naprave	1

Dimenzija	mm
Višina	858
Širina	500
Globina	600

### 3.3 Namestitev naprave v vodoraven položaj



Z majhnimi nogicami na dnu naprave poravnajte zgornjo površino naprave z drugimi površinami.

### 3.4 Zaščita pred nagibanjem

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

#### POZOR!

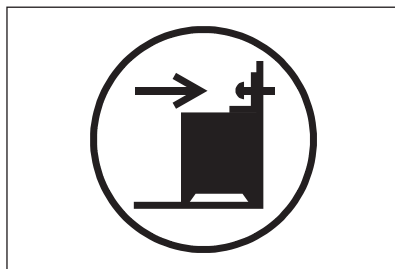
Prepričajte se, da ste zaščito pred nagibanjem namestili na ustrezno višino.



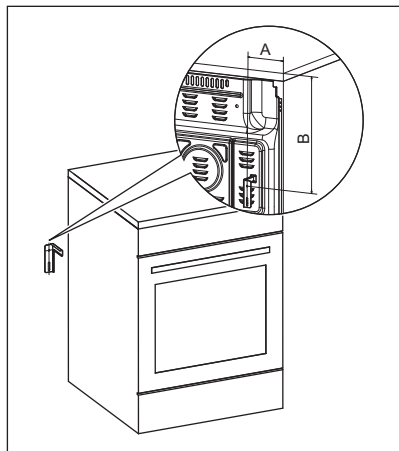
Prepričajte, da je površina za napravo gladka.

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 - 357 mm pod vrhno površino naprave in A - 67 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 omaricami. 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.

## 3.5 Električna napeljava



### OPOZORILO!

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

Ta naprava je dobavljena brez vtiča ali napajalnega kabla. Priključni terminal je nameščen za hrbtno ploščo.



### OPOZORILO!

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

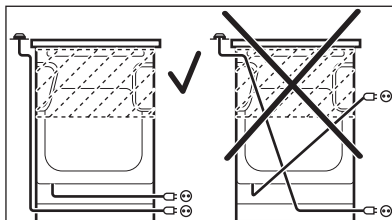
### Primerne vrste kablov za različne faze:

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



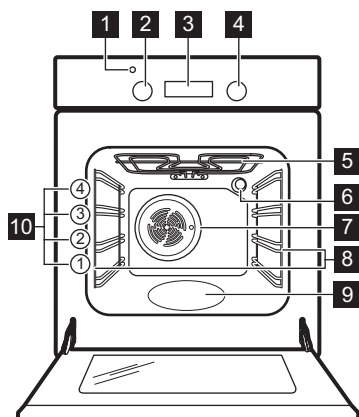
### OPOZORILO!

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



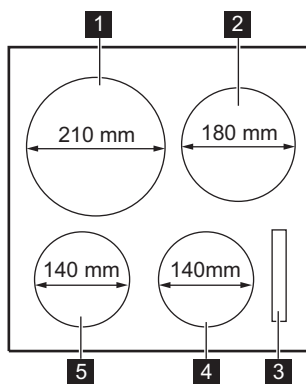
## 4. OPIS IZDELKA

### 4.1 Splošni pregled



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

### 4.2 Postavitev kuhalne površine



- 1 Indukcijsko kuhališče 2300 W s funkcijo PowerBoost 3350 W
- 2 Indukcijsko kuhališče 1800 W s funkcijo PowerBoost 2800 W
- 3 Prikazovalnik
- 4 Indukcijsko kuhališče 1400 W s funkcijo PowerBoost 2500 W
- 5 Indukcijsko kuhališče 1400 W s funkcijo PowerBoost 2500 W

## 5. PRED PRVO UPORABO






### OPOZORILO!

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.

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


Pritisnite  ali  za nastavev pravega časa.

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

## 5.3 Spreminjanje časa



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

Pritiskajte , dokler ne začne indikator za uro utripati.

Za nastavev novega časa glejte »Nastavev časa«.

## 5.4 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj

Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.

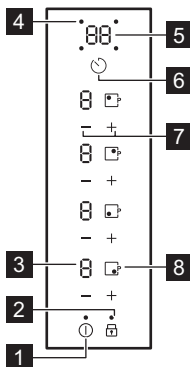
# 6. KUHALNA PLOŠČA - DNEVNA UPORABA








## OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.




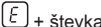




## 6.1 Upravljalna plošča kuhalne plošče



Napravo upravljajte s senzorskimi polji. Prikazovalniki, indikatorji in zvoki vas opozorijo na vklopljene funkcije.


Senzorsko polje	Funkcija	Opomba
<b>1</b> 	Vklop / Izklop	Za vklop in izklop kuhalne plošče.
<b>2</b> 	Ključavnica/ Varovalo za otroke	Za zaklepanje/odklepanje upravljalne plošče.
<b>3</b> -	Prikaz stopnje kuhanja	Za prikaz stopnje kuhanja.
<b>4</b> -	Indikatorji programske ure kuhališč	Prikaz, za katero kuhališče ste nastavili čas.
<b>5</b> -	Prikazovalnik programske ure	Za prikaz časa v minutah.
<b>6</b> 	-	Za izbiro kuhališča.
<b>7</b> 	-	Za nastavev stopnje segrevanja ali časa.
<b>8</b> 	PowerBoost	Za vklop funkcije.

## 6.2 Prikazovalniki stopnje kuhanja

Prikazovalnik	Opis
	Kuhališče je izključeno.
	Kuhališče deluje. Pika pomeni spremembo stopnje kuhanja za polovico.
	PowerBoost deluje.
	Napaka v delovanju.
	OptiHeat control (3-koračni indikator akumulirane toplote) nadaljuj kuhanje/ohrani toploto /akumulirana toplota.
	Deluje Ključavnica ali Varovalo za otroke.
	Napačna ali premajhna posoda oz. na kuhališču ni posode.
	Deluje Samodejni izklop

## 6.3 OptiHeat control (3-koračni indikator akumulirane toplote)

### OPOZORILO!

 Dokler je indikator viden, obstaja nevarnost opeklin zaradi akumulirane toplote.

Indukcijska kuhališča ustvarjajo toploto, ki je potrebna za kuhanje, neposredno na dnu posode. Steklokeramiko segreje toplota posode.

Indikatorji zasvetijo, ko je kuhališče vroče. Prikazujejo stopnjo akumulirane toplote za kuhališča, ki jih trenutno uporabljate:

 - nadaljujte s kuhanjem,

- ohrani toploto,

- akumulirana toplota.

Indikator lahko zasveti tudi:

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

Indikator ugasne, ko se kuhališče ohladi.

## 6.4 Vklon in izklop

Za vklop ali izklop kuhalne plošče za eno sekundo pritisnite .

## 6.5 Samodejni izklop

**Funkcija samodejno izklopi kuhavno ploščo, če:**

- so vsa kuhališča izklopljena,
- ne določite nastavitve segrevanja po vklopu kuhalne plošče,
- ste nekaj polili ali položili na upravljalno ploščo za več kot 10 sekund (posodo, krpo itd.). Zasliši se zvočni signal in kuhalna plošča se izključi. Odstranite predmet ali očistite upravljalno ploščo.
- se kuhalna plošča preveč segreje (npr. ko povre vsa voda iz posode). Kuhališče naj se pred ponovno uporabo kuhalne plošče ohladi.
- uporabljate napačno posodo. Zasveti simbol , kuhališče pa se po dveh minutah samodejno izklopi.
- ne izklopite kuhališča oziroma ne spremenite nastavitve segrevanja. Po določenem času se prikaže in kuhalna plošča se izklopi.

**Razmerje med nastavitvijo segrevanja in časom, po katerem se kuhalna plošča izklopi:**

Nastavitev segrevanja	Kuhalna plošča se izklopi po
1 - 2	6 urah
3 - 4	5 urah
5	4 urah

Nastavitev segrevanja	Kuhalna plošča se izklopi po
6 - 9	1,5 ure

## 6.6 Stopnja kuhanja

Za višanje stopnje kuhanja se dotaknite .

Za nižanje stopnje kuhanja se dotaknite .

Za izklop kuhališča se sočasno dotaknite in .

## 6.7 Samodejno segrevanje

Če vklopite to funkcijo, lahko zagotovite potrebno nastavitve segrevanja v krajšem času. Funkcija nastavi za nekaj časa najvišjo stopnjo segrevanja, nato pa jo zmanjša na ustrezno stopnjo segrevanja.



Za vklop funkcije mora biti kuhališče hladno.

**Za vklop funkcije za kuhališče:** dotaknite se (zasveti ). Takoj se dotaknite (zasveti ). Takoj se dotaknite , dokler se ne prikaže prava stopnja segrevanja. Po treh sekundah zasveti .

**Za izklop funkcije:** dotaknite se .

## 6.8 PowerBoost

Ta funkcija zagotavlja več moči za indukcijska kuhališča. Funkcijo za indukcijsko kuhališče lahko vklopite samo za omejen čas. Po tem času se indukcijsko kuhališče samodejno preklopi nazaj na najvišjo stopnjo segrevanja.

**Za vklop funkcije za kuhališče:** dotaknite se .

**Za izklop funkcije:** dotaknite se ali .






## 6.9 Časovnik

- Časovnik z odštevanjem ure

To funkcijo lahko uporabite za nastavitve dolžine posameznega postopka kuhanja.







Najprej nastavite stopnjo kuhanja za kuhališče, nato pa funkcijo.


### Za vklop funkcije ali spremembo časa:

dotaknite se . Na prikazovalniku se prikažeta številki programske ure **00** in indikatorja  in .  se obarva rdeče,  pa bele barve.







Če programska ura ni nastavljena, se po 3 sekundah vsi indikatorji ugasnejo.

Pritisnite  ali , da nastavite čas (00 - 99 minut). Po treh sekundah programska ura samodejno začne z odštevanjem. Indikatorji ,  in  izginejo.  ostane rdeč.

Ko programska ura zaključi z odštevanjem, se oglasi zvočni signal in **00** utripa. Za izklop signala se dotaknite .



**Za izklop funkcije:** dotaknite se .


Zasvetita indikatorja  in . Uporabite  ali  za nastavev **00** na prikazovalniku. Druga možnost je, da nastavite stopnjo kuhanja na **0**. Posledično se oglasi signal in časomer prekliče.

## 6.10 Ključavnica

Upravljalno ploščo lahko zaklenete med delovanjem kuhališč. Preprečuje nenamerno spremembo stopnje kuhanja.

**Najprej nastavite ustrezno stopnjo segrevanja.**

**Za vklop funkcije:** dotaknite se . . Programska ura ostane vklopljena.





**Če želite izklopiti funkcijo:** se dotaknite . Prej nastavljena stopnja segrevanja zasveti.









Ko izklopite kuhhalno ploščo, se izklopi tudi ta funkcija.



## 6.11 Varovalo za otroke

Ta funkcija prepreči nenamerno delovanje kuhhalne plošče.

**Za vklop funkcije:** vklopite kuhhalno ploščo z . Ne nastavite nobene stopnje kuhanja. Za tri sekunde se dotaknite . . Izklopite kuhhalno ploščo z/s .

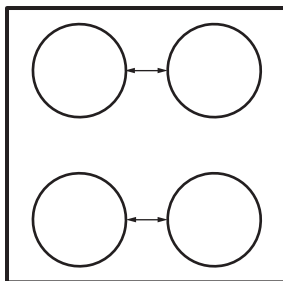
**Za izklop funkcije:** vklopite kuhhalno ploščo z . Ne nastavite nobene stopnje kuhanja. Za tri sekunde se dotaknite . . Izklopite kuhhalno ploščo z/s .

**Za preglasitev funkcije samo za en čas kuhanja:** vklopite kuhhalno ploščo z . .

Za štiri sekunde se dotaknite . **V 10 sekundah nastavite stopnjo segrevanja.** Kuhhalno ploščo lahko upravljate. Ko izklopite kuhhalno ploščo s , se funkcija ponovno vklopi.

## 6.12 Funkcija Upravljanje moči

- Kuhališča so združena glede na mesto in število faz v kuhhalni plošči. Oglejte si sliko.
- Vsaka faza ima največjo električno obremenitev.
- Funkcija razdeli moč med kuhališča, priključena na isto fazo.
- Funkcija se vklopi, ko je presežena skupna električna obremenitev kuhališč, priključenih na eno samo fazo.
- Funkcija zmanjša moč drugih kuhališč, priključenih na isto fazo.
- Prikazovalnik stopnje kuhanja za kuhališča z nižjo močjo se spreminja med dvema stopnjama.



## 7. KUHALNA PLOŠČA - NAMIGI IN NASVETI

### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 7.1 Posoda



Pri indukcijskih kuhališčih močno elektromagnetno polje izjemno hitro segreje posodo.



Na indukcijskih kuhališčih uporabljajte primerno posodo.

#### Material posode

- **pravilno:** lito železo, jeklo, emajlirano jeklo, nerjavno jeklo, večplastno dno (označeno kot ustrezno s strani proizvajalca).
- **ni pravilno:** aluminij, baker, medenina, steklo, keramika, porcelan.

#### Posoda je primerna za indukcijsko kahalno ploščo v naslednjih primerih:

- če voda zavre zelo hitro, ko kahalno ploščo nastavite na najvišjo stopnjo kuhanja,
- če se na dno posode prilepi magnet.



Dno posode mora biti čim bolj debelo in ravno.

Dno posode mora biti čisto in suho, preden jo postavite na kahalno ploščo.

#### Dimenzije posode

Indukcijske kahalne plošče se samodejno prilagodijo dimenziji dna posode. Za pravilne dimenzije posode preverite tabelo "Specifikacije za kuhališča".

Posodo postavite na sredino izbranega kuhališča.

Za optimalen prenos toplote uporabite posodo s premerom dna, ki je podoben največji velikosti kuhališča, navedeni v premeru posode.

### 7.2 Specifikacije kuhališč

Kuhališče	Minimalni premer kuhinjske posode (mm)
Levo zadaj	180
Desno zadaj	150
Desno spredaj	125
Levo spredaj	125

### 7.3 Hrup med delovanjem



Ti zvoki so običajni in ne predstavljajo napake. Hrup posode se lahko razlikuje glede na material posode in stopnjo moči.

#### Hrup zaradi posode:

- praskanje: posoda je narejena iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnimi dnom).
- žvižganje: uporabljate kuhališče pri visoki stopnji kuhanja in posoda je izdelana iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnimi dnom).
- brenčanje: uporabljate visoko stopnjo moči.

#### Hrup zaradi kahalne plošče:


- klikanje: pride do električnega preklapljanja.
- šumenje, brenenje: ventilator se premika.
- ritmični zvok: posoda je zaznana.

### 7.4 Poenostavljen vodnik za kuhanje

Razmerje med stopnjo kuhanja in porabo energije kuhališča ni linearno. Ko zvišate stopnjo kuhanja, ta ni sorazmerna s povečanjem porabe energije. To pomeni, da kuhališče s srednjo stopnjo kuhanja porabi manj kot polovico celotne energije.



Podatki v razpredelnici so samo za primer.

Nastavitev segrevanja	Uporabite za:	Čas (min.)	Namigi
1	Kuhana živila ohranite topla.	po potrebi	Posodo pokrijte s pokrovom.
1 - 2.	Holandska omaka, topljenje: maslo, čokolada, želatina.	5 - 25	Občasno premešajte.
2.	Strjevanje: puhaste omelete, pečena jajca.	10 - 40	Kuhajte pokrito.
2. - 3.	Počasno kuhanje riža in mlečnih jedi, pogrevanje pripravljenih jedi.	25 - 50	Vode dodajte vsaj dvakrat toliko, kot je riža, mlečne jedi na polovici postopka premešajte.
3. - 4.	Kuhajte zelenjavo, ribe in meso na pari.	20 - 45	Dodajte nekaj žlic vode. Med postopkom preverite količino vode.
4. - 5.	Skuhajte krompir in drugo zelenjavo na pari.	20 - 60	Pokrijte dno posode z 1–2 cm vode. Med postopkom preverite raven vode. Pokrov naj bo na posodi.
4. - 5.	Kuhanje večje količine hrane, enolončnice in juhe.	60 - 150	Do 3 l tekočine s sestavinami.
5. - 7	Lahko cvrtje: zrezek, telečji cordon bleu, zarebrnice, polpete, klobase, jetra, prežganje, jajca, palačinke, krofi.	po potrebi	Po potrebi obrnite.
7 - 8	Težko cvrtje, praženi krompir - Rösti, ledveni zrezki, zrezki.	5 - 15	Po potrebi obrnite.
9	Vrenje vode, kuhanje testenin, pečenje mesa (golaž, dušena pečenka), cvrtje krompirja.		
	Prekuhanje večjih količin vode. PowerBoost je vklopljena.		

## 8. KUHALNA PLOŠČA – VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 8.1 Splošne informacije

- Po vsaki uporabi štedilnik očistite.
- Vedno uporabljajte posodo s čistim dnom.
- Praske ali temni madeži na površini ne vplivajo na delovanje plošče.
- Uporabite posebno čistilno sredstvo za površine kuhalnih plošč.
- Vedno uporabljajte strgalo, priporočeno za kuhalne plošče s stekleno površino. Strgalo uporabite samo kot dodatno orodje za čiščenje stekla po standardnem postopku čiščenja.

### OPOZORILO!

Za čiščenje steklene površine ne uporabljajte nožev ali drugih ostrih kovinskih pripomočkov.

### 8.2 Čiščenje kuhalne plošče

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

čistilnim sredstvom, ki ni grobo. Po čiščenju ploščo osušite z mehko krpo.

- **Odstranite svetla kovinska obarvanja:** uporabite raztopino vode in kisa ter očistite stekleno površino s krpo.

## 9. PEČICA - DNEVNA UPORABA

### **OPOZORILO!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 9.1 Vklon in izklop pečice

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



Za funkcije brez segrevanja ni potrebno nastaviti temperature.

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

### 9.2 Varnostni termostat

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

### 9.3 Ventilator za hlajenje

Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, da ostanejo površine naprave hladne. Če napravo izklopite, se prepričajte, da sta oba gumba, gumb za funkcije naprave in temperaturo, v položaju za izklop. V nasprotnem primeru bo ventilator za hlajenje še naprej deloval.

### 9.4 Funkcije pečice



#### **Položaj izklopa**

Pečica je izklopljena.



#### **SteamBake**

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



#### **Gretje spodaj**

Za peko tort s hrustljavim dnom.



#### **Konvencionalna kuha**

Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.



#### **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 nastavljene. 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 piza. /

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



#### **Odtaljevanje**

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

## 9.5 Aktivacija funkcije: SteamBake

S to funkcijo lahko izboljšate stanje vlažnosti med kuhanjem.

### OPOZORILO!

Obstaja nevarnost opeklin in škode na napravi.

Sproščena vlaga lahko povzroči opeklino.


- 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.

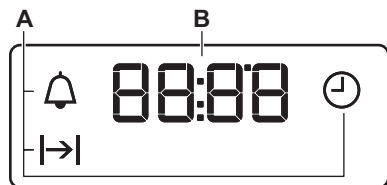
6. Če želite izklopiti napravo, ter obrnite gumba za funkcije pečice in nastavev temperature v položaj za izklop.
7. Odstranite vodo iz vbokline pečice.

### OPOZORILO!

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


## 10. PEČICA - ČASOVNE FUNKCIJE

### 10.1 Prikazovalnik




- A. Časovne funkcije
- B. Časovnik

### 10.2 Tipke

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

### 10.3 Razpredelnica časovnih funkcij

Časovne funkcije	Aplikacija
 URA	Za nastavev, spremembo ali preverjanje ure.

Časovne funkcije	Aplikacija
⌂	TRAJANJE Za nastavev trajanja delovanja pečice.
🔔	ODŠTEVALNA URA Za nastavev odštevanja. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice. ODŠTEVALNO URO lahko nastavite kadarkoli, tudi ko je pečica izklopljena.

## 10.4 Nastavev TRAJANJA

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

Na prikazovalniku se prikaže ⌂.

4. Ko čas poteče, utripa ⌂ in oglasi se zvočni signal. Naprava se samodejno izklopi.
5. Zvočni signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.
6. Obrnite gumb za funkcije pečice in gumb za nastavev temperature v položaj za izklop.

## 10.5 Nastavljanje ODŠTEVALNE URE

1. Pritiskajte ⌂, dokler ne začne utripati 🔔.

2. Pritisnite + ali -, da nastavite potreben čas.

Odštevalna ura se samodejno zažene po petih sekundah.

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

## 10.6 Preklic časovnih funkcij

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

# 11. PEČICA - UPORABA DODATNE OPREME

### ⚠ OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

## 11.1 Vstavljanje opreme

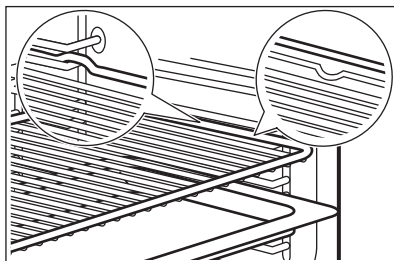
Dodatna oprema je na voljo glede na model. Skenirajte QR kodo, da preverite, kako uporabljati dodatno opremo, ki je priložena napravi. Dodatno opremo lahko naročite ločeno. Za več informacij se obrnite na lokalnega dobavitelja.



Majhne zareze povečajo varnost in zagotavljajo zaščito pred nagibanjem. So tudi naprave proti prevračanju. Rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

Dodatno opremo (rešetka/pladenj) vstavite v vodila nosilca rešetk. Poskrbite, da se bo

polica dotikala hrbtne strani notranjosti pečice.



Če ima pekač nagib, ga namestite proti zadnjemu delu notranjosti pečice.

Če je na dodatni opremi napis, se prepričajte, da je obrnjen proti vam.

Če uporabljate pladenj z luknjami, pod njega postavite pladenj/posodo za zbiranje kapljic tekočine.

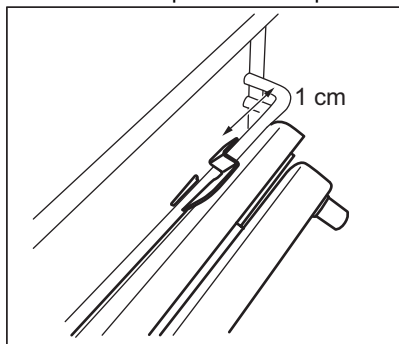
## 11.2 Teleskopska vodila



Teleskopski vodili lahko namestite na druge nivoje rešetk, razen nivoja 4.

### Namestitev teleskopskih vodil

1. Teleskopsko vodilo obrnite za približno 90°.
2. Zaskočko na zadnjem koncu teleskopskega vodila potisnite na nosilec rešetk. Prepričajte se, da ste vodilo namestili na pravilno stran pečice.

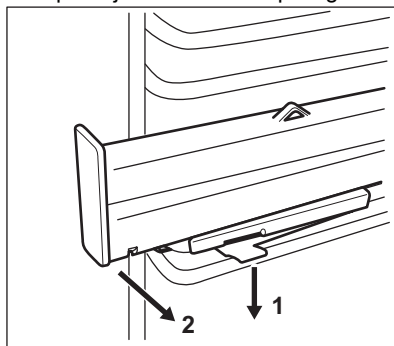


3. Obrnite vodilo v pravilni položaj. Element za zaustavitev na enem koncu teleskopskega vodila mora biti usmerjen navzgor.

4. Vodilo potisnite vse do zadnje stene pečice.
5. Sprednji konec teleskopskega vodila potisnite ob nosilec rešetk. Ko se zaskočka na sprednjem delu pravilno zaskoči, se zasliši klik.
6. Za namestitev drugega teleskopskega vodila sledite enakim korakom. Teleskopski vodili morata biti na isti višini.

### Odstranjevanje teleskopskih vodil

1. Pritisnite in pridržite zaskočko na sprednjem delu teleskopskega vodila.



2. Sprednji konec vodil povlecite stran od nosilca rešetk.
3. Teleskopsko vodilo obrnite za približno 90°.
4. Zadnji del vodila odstranite z nosilca rešetk.
5. Za odstranitev drugega teleskopskega vodila sledite enakim korakom.

## 12. PEČICA - NAMIGI IN NASVETI



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.



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

### 12.1 SteamBake



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

Oglejte si »Vklop funkcije«: SteamBake“.

## Pekovski izdelki

Hrana	Voda v vbokli- ni pečice (ml)	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj re- šetke	Dodatna oprema
Beli kruh <sup>1)</sup>	100	180	35 - 40	2	Uporabite pekač.
Žemlje <sup>1)</sup>	100	200	20 - 25	2	Uporabite pekač.
Domača pica <sup>1)</sup>	100	230	10 - 20	1	Uporabite pekač.
Fokača <sup>1)</sup>	100	190 - 210	20 - 25	1	Uporabite pekač.
Piškotji, čajni ko- lački, rogljički <sup>1)</sup>	100	150 - 180	10 - 20	2	Uporabite pekač.
Češpljev kolač, jabolčna pita, ci- metovi zvitki <sup>1)</sup>	100	180	20	2	Uporabite tortni model.

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

## Kuhajte od zamrznjenega

Hrana	Voda v vbokli- ni pečice (ml)	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj re- šetke	Dodatna oprema
Pica, zamrznje- na <sup>1)</sup>	150	200 - 210	10 - 20	2	Uporabite mrežo za pe- čenje.
Rogljčki, za- mrznjeni <sup>1)</sup>	150	160 - 170	25 - 30	2	Uporabite pekač.

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

## Regeneracija živil

Hrana	Voda v vbokli- ni pečice (ml)	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj re- šetke	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.
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	200	200	50 - 60	2	Uporabite mrežo za pečenje in pekač.
Piščanec	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 pica, 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
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 file, 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

Hrana	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj rešetke	Dodatna oprema
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
Piškoti 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
Piščančji 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
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

### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 13.1 Opombe o čiščenju

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

Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilo.

Notranjost pečice očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki hrane lahko povzročijo požar. Pri ponvi za žar je nevarnost še večja.

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

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

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

### 13.2 Pečice iz nerjavnega jekla ali aluminija

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

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

### 13.3 Čiščenje vbokline pečice

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

#### i

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 raztoplja ostanke apnenca.
3. Notranjost pečice očistite s toplo vodo in mehko krpo.

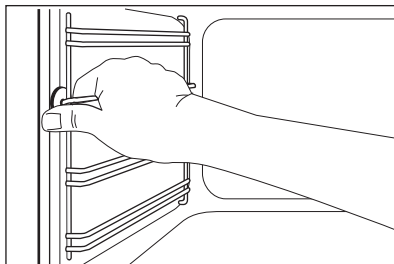
### 13.4 Odstranjevanje nosilcev rešetk

Preden začnete s čiščenjem pečice, odstranite nosilce rešetk.

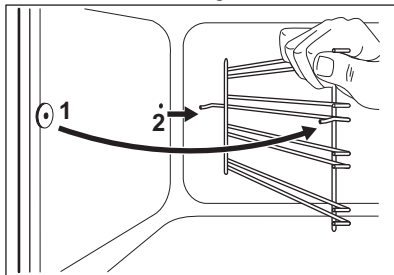
#### POZOR!

Pri odstranjevanju nosilcev rešetk bodite previdni.

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



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



Odstranjeno opremo namestite v obratnem zaporedju.


### 13.5 Katalitično čiščenje

Pečica je prevlečena s katalitičnim emajlom. Vsaka maščoba.

Pred vklopom katalitičnega čiščenja:

- Odstranite vse pripomočke .

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

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

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

### 13.6 Odstranjevanje in nameščanje steklenih plošč pečice

Za čiščenje lahko snamete notranje steklene plošče. Število steklenih plošč se razlikuje med modeli.

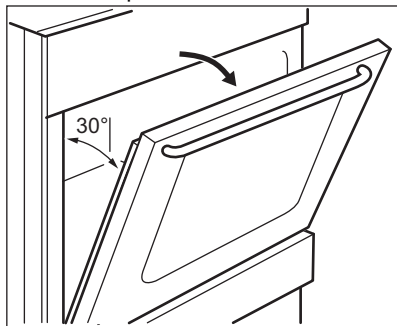
#### OPOZORILO!

Vrata pečice naj bodo med čiščenjem nekoliko odprta. Ko jih povsem odprete, se lahko nenamerno zaprejo in povzročijo morebitno škodo.

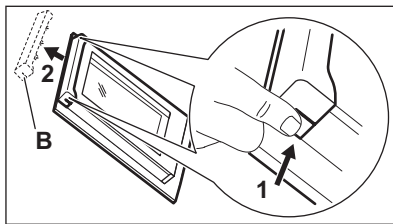
#### OPOZORILO!

Naprave ne uporabljajte brez steklenih plošč.

1. Odprite vrata, dokler niso pod kotom približno 30°. Vrata stojijo sama, ko so rahlo odprta.



2. Okvir vrat (B) pridržite na njihovem zgornjem robu in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.



3. Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.

#### OPOZORILO!

Ko vzamete steklene plošče, se vrata pečice poskušajo zapreti.

4. Primate za zgornji rob steklenih plošč na vratih in jih povlecite navzgor eno za drugim.
5. Steklo ploščo očistite z vodo in milom. Steklo ploščo temeljito osušite.

Ko je čiščenje končano, namestite steklene plošče in vrata pečice. Zgornje korake izvedite v obratnem zaporedju. Najprej vstavite manjšo ploščo, nato pa večjo.

#### POZOR!

Poskrbite, da bo notranja steklena plošča vstavljena v prave ležaje.

### 13.7 Predal

Predal za shranjevanje je pod pečico.

#### OPOZORILO!

V predal ne dajajte hrane.

#### OPOZORILO!

V predalu ne hranite vnetljivih predmetov, kot so snovi za čiščenje, plastične vrečke, rokavice za pečico, papir, čistila, razpršila, plastični predmeti. Ko uporabljate pečico, se predal lahko segreje. Obstaja nevarnost požara.

Pri čiščenju lahko odstranite predal pod pečico.

#### Odstranjevanje predala:

1. Predal vlecite ven, dokler se ne ustavi.
2. Predal nekoliko dvignite, da ga lahko dvignete navzgor pod kotom vodil predala.

Pri nameščanju predela upoštevajte postopek v obratnem vrstnem redu.

### 13.8 Zamenjava žarnice

#### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.  
Žarnica je lahko vroča.

1. Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.

2. Pečico izklopite iz napajanja.
3. Na dno pečice položite krpo.

#### Žarnica na zadnji strani


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







## 14. ODPRAVLJANJE TEŽAV

#### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 14.1 Kaj storiti v primeru:

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Naprave ni mogoče vklopiti.	Naprava ni priključena na električno napajanje ali je priključena nepravilno.	Preverite, ali je naprava pravilno priključena na napajanje.
	Pregorela je varovalka.	Prepričajte se, če ni morda vzrok za okvaro varovalka. Če varovalka večkrat zapored pregori, se obrnite na usposobljenega električarja.
Kuhalne plošče ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.	Pregorela je varovalka.	Kuhalno ploščo ponovno vklopite in v manj kot 10 sekundah nastavite segrevanje.
	Sočasno ste se dotaknili 2 ali več senzorskih polj.	Dotaknite se samo enega senzorskega polja.
	Na nadzorni plošči je voda ali mastni madeži.	Očistite nadzorno ploščo.
Zasliši se zvočni signal in kuhalna plošča se izključi. Zasliši se zvočni signal, ko se kuhalna plošča izključi.	Na senzorska polja ste odložili eno ali več stvari.	Odstranite predmet s senzorskih polj.
Kuhalna plošča se izključi.	Nekaj ste dali na senzorsko polje  .	Odstranite predmet s senzorskega polja.
Kuhalna plošča potrebuje preveč časa, da segreje posodo.	Napačen premer ali neprimerna kakovost posode.	Uporabite posodo za indukcijska kuhališča s premerom dna, ki je podoben velikosti kuhališča
Nastavitev moči se med dvema stopnjama spreminja.	Deluje funkcija upravljanja moči.	Oglejte si poglavje »Kuhalna plošča – vsakodnevna uporaba«.
Senzorska polja so postala vroča.	Posoda je prevelika ali pa ste jo postavili preblizu nadzornih gumbov.	Večjo posodo postavite na zadnja kuhališča, če je možno.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Pojavi se  .	Funkcija samodejnega izklopa. deluje.	Izklopite kuhalno ploščo in jo ponovno vklopite.
Pojavi se  .	Vklopljeno je varovalo za otroke oziroma funkcija zaklepa.	Oglejte si poglavje »Kuhalna plošča – vsakodnevna uporaba«.
Pojavi se  .	Na tem kuhališču je že kuhinjska posoda.	Posodo postavite na kuhališče.
	Posoda ni ustrezna.	Uporabite ustrezno posodo. Oglejte si poglavje »Kuhalna plošča – namigi in nasveti«.
	Premer dna posode je premajhen za kuhališče.	Uporabite posodo ustrezne velikosti.
Pojavita se  in številka.	Na kuhalni plošči je napaka.	Kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja za nekaj časa. Varovalko izključite iz električnega sistema hiše. Ponovno jo priključite. Če se spet pojavi  , se obrnite na pooblaščen servisni center.
Pojavi se  .	Prišlo je do napake na kuhalni plošči, ker je iz posode povrela vsa tekočina. Vklopljeni sta funkcija samodejnega izklopa in zaščita pred pregrevanjem kuhališč.	Izklopite kuhalno ploščo. Odstranite vročo kuhinjsko posodo. Po približno 30 sekundah ponovno aktivirajte kuhališče. Če je bila težava v posodi, sporočilo o napaki izgine. Indikator akumulirane toplote lahko še naprej sveti. Počakajte, da se posoda dovolj ohladi. Preverite, ali je posoda združljiva s kuhalno ploščo. Oglejte si poglavje »Kuhalna plošča – namigi in nasveti«.
Pečica se ne segreje.	Pečica je izklopljena.	Vklopite pečico.
	Potrebne nastavitve niso nastavljene.	Prepričajte se, da so nastavitve pravilne.
	Ura ni nastavljena.	Nastavite uro.
Luč ne deluje.	Luč je okvarjena.	Zamenjajte žarnico.
Para in kondenzacija se nabereta na hrani in v notranjosti pečice.	Jed ste predolgo pustili v pečici.	Ne puščajte jedi v pečici dlje kot 15–20 minut po koncu postopka priprave.
Priprava jedi traja preveč ali premalo časa.	Temperatura je prenizka ali previsoka.	Po potrebi prilagodite temperaturo. Upoštevajte nasvete v navodilih za uporabo.
Na prikazovalniku se prikaže koda napake, ki je ni v razpredelnici.	Prišlo je do električne napake.	Izklopite napravo s hišno varovalko ali varnostnim stikalom v omarici za varovalke ter jo znova vklopite. Če se na prikazovalniku znova prikaže koda napake, se obrnite na oddelek za pomoč strankam.
Na prikazovalniku se prikaže „12.00“.	Prišlo je do izpada napajanja.	Ponastavite uro.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Pečice ni mogoče vklopiti ali je uporabljati. Na prikazovalniku se prikaže »400« in oglasi se zvočni signal.	Pečica je nepravilno priključena na napajanje.	Preverite, ali je pečica pravilno priključena na napajanje (oglejte si vezalno shemo, če je na voljo).
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	LKI564266X	
Vrsta kahalne plošče	Kuhalna plošča znotraj samostoječega štedilnika	
Število kuhališč	4	
Tehnologija segrevanja	Indukcija	
Premer krožnih kuhališč (Ø)	Levo zadaj Desno zadaj Desno spredaj Levo spredaj	21.0 cm 18.0 cm 14.0 cm 14.0 cm

Poraba energije na kuhališče (EC electric cooking)	Levo zadaj	175.0 Wh/kg
	Desno zadaj	170.0 Wh/kg
	Desno spredaj	184.0 Wh/kg
	Levo spredaj	184.6 Wh/kg
Poraba energije kuhalne plošče (EC electric hob)		178.4 Wh/kg

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

## 15.2 Plošča - Varčevanje z energijo

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

- Segrejte le toliko vode, kot jo potrebujete.
- Posodo po možnosti pokrijte s pokrovkami.

- Posodo postavite neposredno na sredino kuhališča.
- Uporabite akumulirano toploto, da ohranite hrano toplo ali da jo stopite.

## 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	LKI564266X 943005701
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	47.0 kg

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

## 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 predgrevaljate, 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. SKRBJ ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, označene s simbolom

 Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte varovati okolje in zdravje ljudi z recikliranjem odpadkov električnih in elektronskih naprav. Naprave, označene s simbolom , skupaj

z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite krajevemu obratu za recikliranje ali se obrnite na občinsko službo.

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





**electrolux.com**

701134037-C-422025



**CE**