



HR	Štednjak	Upute za uporabu	2
SL	Štedilnik	Navodila za uporabo	31



SADRŽAJ

1. SIGURNOSNE INFORMACIJE.....	3
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	5
3. OPIS PROIZVODA.....	8
4. PRIJE PRVE UPOTREBE.....	9
5. PLOČA – SVAKODNEVNA UPORABA.....	9
6. PLOČA - KORISNI SAVJETI.....	9
7. PLOČA – ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	10
8. PEĆNICA – SVAKODNEVNA UPORABA	11
9. PEĆNICA - FUNKCIJE SATA.....	13
10. PEĆNICA - KORIŠTENJE PRIBORA.....	13
11. PEĆNICA - SAVJETI.....	13
12. PEĆNICA – ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	22
13. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	25
14. POSTAVLJANJE.....	26
15. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	28

MISLIMO NA VAS

Hvala vam što ste kupili Electrolux uređaj. Izabrali ste proizvod koji sa sobom donosi desetljeća profesionalnog iskustva i inovacija. Domišljat i elegantan, projektiran je misleći na vas. Stoga, uvijek kada ga koristite, možete biti sigurni znajući da ćete svaki put dobiti izvrsne rezultate.

Dobrodošli u Electrolux.

Posjetite našu internetsku stranicu za:



Dobivanje savjeta o korištenju, rješavanje problema, brošure i servisne informacije:

www.electrolux.com/webselfservice



Registriranje vašeg proizvoda za bolji servis:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

BRIGA O KUPCIMA I SERVIS

Preporučujemo uporabu originalnih rezervnih dijelova.

Prilikom kontaktiranja ovlaštenog servisnog centra, provjerite da su vam dostupni sljedeći podaci: Model, PNC, serijski broj.

Informacije možete pronaći na natpisnoj pločici.

 **Upozorenje / Oprez - sigurnosne informacije**

 **Opće informacije i savjeti**

 **Ekološke informacije**

Zadržava se pravo na izmjene.

1. ⚠ SIGURNOSNE INFORMACIJE

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

1.1 Sigurnost djece i osjetljivih osoba



UPOZORENJE!

Opasnost od gušenja, ozljede ili trajne nesposobnosti.

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti.
- Djeca između 3 i 8 godina starosti i osobe s velikim i složenim invaliditetom trebaju se držati podalje, osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Djeca mlađa od 3 godine trebaju se držati podalje ako nisu pod trajnim nadzorom.
- Ne dozvolite djeci da se igraju s uređajem.
- Sva pakiranja držite izvan dohvata djece i odlažite ih na odgovarajući način.
- Djeci i kućnim ljubimcima ne dozvoljavajte približavanje uređaju dok je u radu ili dok se hladi. Pristupačni dijelovi su vrući.
- Bez nadzora djeca ne smiju čistiti uređaj i provoditi održavanje koje izvršava korisnik.

1.2 Opća sigurnost

- Kvalificirana osoba mora postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.

- Ovaj uređaj mora se priključiti na napajanje s kablom H05VV-F koji može izdržati temperaturu stražnje ploče.
- Ovaj uređaj namijenjen je za uporabu na nadmorskim visinama do 2000 m.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za uporabu na brodovima, brodicama i plovilima.
- Ne postavljajte uređaj iza dekorativnih vrata, kako biste izbjegli pregrijavanje.
- Ne postavljajte uređaj na postolje.
- Ne upravljajte uređajem pomoću vanjskog uređaja za podešavanja vremena ili preko odvojenog sustava za daljinsko upravljanje.
- UPOZORENJE: Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz upotrebu masnoće ili ulja može biti opasno i može dovesti do požara.
- Vatru NIKADA ne gasite vodom već isključite uređaj i tada prekrijte vatru, npr. poklopcem ili protupožarnim prekrivačem.
- OPREZ: Postupak kuhanja potrebno je nadgledati. Kratkotrajni postupak kuhanja potrebno je stalno nadgledati.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: Stvari ne držite na površinama za kuhanje.
- Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte uređaje za parno čišćenje.
- Nemojte koristiti agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih vrata ili staklenih poklopaca ploče za kuhanja jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopce ne stavljajte na površinu ploče za kuhanje jer će se zagrijati.
- Ako je staklokeramička/staklena površina napuknuta, isključite uređaj i izvucite utikač iz utičnice. U slučaju da je uređaj priključen na napajanje izravno, putem

priključne kutije, uklonite ili isključite osigurač kako biste odspojili uređaj s napajanja. U svakom slučaju, kontaktirajte ovlašteni servisni centar.

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijevaju se tijekom uporabe. Pazite da ne dodirujete grijače.
- Prilikom vađenja ili stavljanja pribora ili posuđa obavezno koristite rukavice.
- Prije provođenja održavanja isključite napajanje.
- Prije zamjene žarulje provjerite je li uređaj isključen kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- Ako je kabel napajanja oštećen, proizvođač, ovlašteni servisni centar ili slično kvalificirana osoba mora ga zamijeniti kako bi se izbjegla opasnost od strujnog udara.
- Budite pažljivi kada dodirujete ladicu za spremanje. Može se zagrijati.
- Sredstva za isključivanje moraju se ugraditi u fiksno ožičenje u skladu s pravilima za ožičenje.
- **UPOZORENJE:** Koristite samo zaštitu ploče za kuhanje koju je napravio proizvođač uređaja za kuhanje, koje je je u uputama za uporabu proizvođač naveo kao prikladne ili one koji su isporučeni s uređajem. Uporaba neodgovarajuće zaštite može uzrokovati nesreće.

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Postavljanje



UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Pridržavajte se uputa za ugradnju koje su priložene uređaju.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Kuhinjski ormarić i otvor moraju imati odgovarajuće dimenzije.
- Zadržite minimalnu udaljenost od ostalih uređaja i jedinica.
- Provjerite je li uređaj postavljen ispod i u blizini sigurnih struktura.
- Dijelovi uređaja su pod naponom. Kako biste spriječili dodirivanje opasnih dijelova, uređaj zatvorite namještajem.
- Bočne strane uređaja trebaju biti uz uređaje ili jedinice iste visine.
- Uređaj ne postavljajte u blizini vrata ili ispod prozora. Na taj se način

sprječava pad vrućeg posuđa kada se vrata ili prozor otvore.

- Osigurajte da su postavljeni stabilizatori kako bi se spriječilo prevrtanje uređaja. Pogledajte odjeljak "Postavljanje".

2.2 Spajanje na električnu mrežu



UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Sva spajanja na električnu mrežu treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Uvjerite se da su parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim detaljima napajanja.
- Uvijek koristite pravilno ugrađenu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite višeputne utikače i produžne kabele.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja, posebice kada su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja utaknite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li pristup utikaču nakon postavljanja.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje iskapčanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom od minimalno 3 mm.
- Vrata uređaja do kraja zatvorite prije priključivanja utikača u utičnicu napajanja.

2.3 Upotreba



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda i opekotina.
Opasnost od strujnog udara.

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo upotrebi u domaćinstvu.
- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da otvori za ventilaciju nisu blokirani.
- Uređaj ne ostavljajte bez nadzora dok radi.
- Isključite uređaj nakon svake upotrebe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata uređaja u radu. Oslobađa se vruća para.
- Ne upravljajte uređajem vlažnim rukama ili kada je u doticaju s vodom.
- Uređaj ne koristite kao radnu površinu ili za čuvanje stvari.



UPOZORENJE!

Opasnost od požara i opekotina

- Masti i ulja prilikom zagrijavanja mogu stvoriti zapaljive pare. Plamen ili zagrijane predmete držite dalje od masti i ulja kad kuhate s njima.
- Pare koje ispušta vrlo vruće ulje mogu uzrokovati spontano izgaranje.
- Korišteno ulje koje sadrži ostatke hrane, može uzrokovati vatru pri nižim temperaturama nego ulje koje se koristi prvi put.
- Ne stavljajte zapaljive predmete ili predmete namočene zapaljivim sredstvima u, pored ili na uređaj.
- Iskre ili otvoreni plamen ne smiju doći u dodir s uređajem kada otvarate vrata.
- Pažljivo otvarajte vrata. Korištenje sastojaka koji sadrže alkohol može izazvati miješanje alkohola i zraka.



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Kako biste spriječili oštećenje ili gubitak boje emajla:

- ne stavljajte izravno na dno uređaja posuđe ili druge predmete.
- ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
- ne držite vlažne posude i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
- budite oprezni prilikom vađenja ili postavljanja pribora.
- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Za vrlo vlažne kolače koristite duboku posudu. Voćni sokovi mogu izazvati pojavu mrlja koje mogu biti trajne.
- Vruće posuđe ne držite na upravljačkoj ploči.
- Nemojte dopustiti da iz posuđa za kuhanje iskipi sav sadržaj.
- Pazite da vam predmeti ili posuđe na padnu na uređaj. Površina se može oštetiti.
- Zone kuhanja ne koristite s praznim posuđem ili bez posuđa.
- Ne stavljajte aluminijsku foliju na uređaj ili izravno na dno uređaja.
- Posuđe od lijevanoga željeza, aluminija ili posuđe s oštećenim dnom može uzrokovati ogrebotine. Te predmete uvijek podignite kada ih morate pomaknuti na površini za kuhanje.
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo kuhanju. Ne smije se koristiti za druge namjene, primjerice grijanje prostorije.

2.4 Održavanje i čišćenje



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja, isključite uređaj. Utikač izvucite iz utičnice električne mreže.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Ako su oštećene, staklene ploče vrata odmah zamijenite. Obratite se ovlaštenom servisu.
- Pazite pri uklanjanju vrata s uređaja. Vrata su teška!

- Masnoća i hrana preostale u uređaju mogu uzrokovati požar.
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite isključivo neutralni deterdžent. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, poštujujte sigurnosne upute na ambalaži.
- Katalitički emajl (ako postoji) nemojte čistiti bilo kakvom vrstom deterdženta.

2.5 Unutarnja rasvjeta



UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

- Vrsta žarulje ili halogeno svjetlo koje se koristi u ovom uređaju namijenjeno je samo za kućanske uređaje. Ne koristite ga za kućno osvjetljenje.
- Prije zamjene žarulje, uređaj iskopčajte iz električne mreže.
- Koristite samo žarulje istih karakteristika..

2.6 Servisiranje

- Za popravak uređaja kontaktirajte ovlašteni servis.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

2.7 Odlaganje



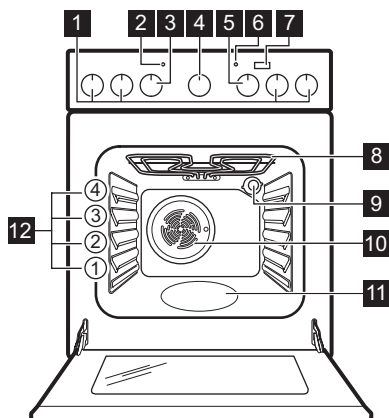
UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

- Iskopčajte uređaj iz napajanja.
- Odrežite kabel napajanja blizu uređaja i odložite ga.
- Uklonite bravu na vratima kako biste spriječili zatvaranje djece ili kućnih ljubimaca u uređaju.

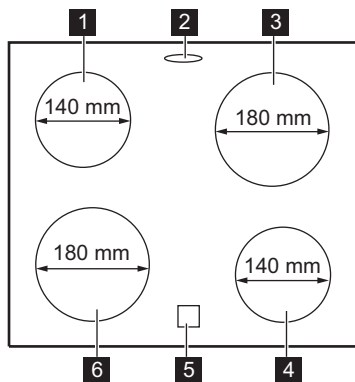
3. OPIS PROIZVODA

3.1 Opći pregled



- 1** Regulatori ploče za kuhanje
- 2** Indikator temperature/simbol
- 3** Regulator temperature
- 4** Regulator nadglednika minuta
- 5** Prekidač za funkcije pećnice
- 6** Žaruljica ploče za kuhanje/simbol/indikator
- 7** Tipka Para plus
- 8** Grijač
- 9** Svjetlo
- 10** Ventilator
- 11** Udubljenje u unutrašnjosti
- 12** Položaji police

3.2 Izgled površine za kuhanje



- 1** Zona kuhanja 1200 W
- 2** Izlaz pare - broj i položaj ovise o modelu
- 3** Zona kuhanja 1700 W
- 4** Zona kuhanja 1200 W
- 5** Prikaz ostatka topline
- 6** Zona kuhanja 1700 W

3.3 Pribor

- **Žičana polica**
Za posude za kuhanje, kalupe za pečenje kolača i mesa.
- **Pekač za pecivo**

Za torte i biskvite.

- **Ladica za pohranu**
Ladica se nalazi ispod unutrašnjosti pećnice

4. PRIJE PRVE UPOTREBE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

4.1 Početno čišćenje

Izvadite sav pribor iz pećnice.



Pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“.

Očistite pećnicu i pribor prije prve upotrebe.
Pribor vratite natrag na njegovo mjesto.

4.2 Prethodno zagrijavanje

Prije prve uporabe unaprijed zagrijte praznu pećnicu.



Za funkciju: PlusSteam pogledajte "Uključivanje funkcije: PlusSteam".

1. Postavite funkciju i maksimalnu temperaturu.
2. Pustite pećnicu da radi 1 sat.
3. Postavite funkciju i postavite najvišu temperaturu. Maksimalna temperatura za tu funkciju je 210 °C.
4. Pustite pećnicu da radi 15 minuta.
5. Postavite funkciju i pritisnite tipku Plus para i postavite najvišu temperaturu.
6. Pustite pećnicu da radi 15 minuta.
7. Isključite pećnicu i ostavite je da se ohladi.

Pribor može postati topliji nego obično. Pećnica može ispuštati miris i dim. Provjerite je li protok zraka u prostoriji dovoljan.

5. PLOČA – SVAKODNEVNA UPORABA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

5.1 Stupanj kuhanja

Simboli	Funkcija
0	Položaj za isključeno
1 - 6	Stupanj kuhanja



Koristite preostalu toplinu radi smanjenja potrošnje energije. Zonu kuhanja isključite približno 5-10 minuta prije nego što je kuhanje završeno.

Okrenite regulator odabrane zone kuhanja na željeni stupanj kuhanja. Uključuje se kontrolni indikator ploče za kuhanje.

Za završetak kuhanja, okrenite tipku na položaj "Isključeno".

Ako se isključe sve zone kuhanja, kontrolna lampica ploče za kuhanje isključuje se.

5.2 Prikaz ostatka topline



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od opekotina uslijed preostale topline.

Indikator se uključuje kad je zona kuhanja vruća, ali ne radi ako je napajanje isključeno.

6. PLOČA - KORISNI SAVJETI



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Posuđe



Dno posuđa za kuhanje treba biti što je moguće deblje i ravnije. Osigurajte da su dna posuda čista i suha prije stavljanja na površinu ploče za kuhanje.



Posuđe od emajliranoga čelika ili s dnom od aluminija ili bakra može uzrokovati promjenu boje na staklokeramičkoj površini.

Stupa nj kuhan ja:	Primjena:
2	Lagano pirjanje
3	Pirjanje
4	Prženje / završno pečenje
5	Priprema za ključanje
6	Priprema za ključanje / brzo prženje / prženje

6.2 Primjeri primjene kuhanja

Stupa nj kuhan ja:	Primjena:
1	Održavanje topline

7. PLOČA – ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

7.1 Opće informacije

- Ploču za kuhanje očistite nakon svake uporabe.
- Posuđe koje koristite za kuhanje uvijek mora imati čisto dno.
- Ogrebotine ili tamne mrlje na površini ploče za kuhanje ne utječu na njen rad.
- Koristite posebno sredstvo za čišćenje prikladno za površine ploče za kuhanje.
- Koristite poseban strugač za staklo.

7.2 Čišćenje ploče za kuhanje

- **Odmah uklonite:** otopljenu plastiku, plastičnu foliju, šećer i hranu sa

šećerom jer u protivnom nečistoće mogu uzrokovati oštećenja ploče za kuhanje. Pripazite da izbjegnute opekotine. Koristite posebni strugač na staklenoj površini pod ostrim kutom i oštricu pomičite po površini.

- **Skinite nakon što se ploča za kuhanje dovoljno ohladi:** mrlje od kamenca i vode, mrlje od masnoće, sjajne mrlje na metalnim dijelovima. Očistite ploču za kuhanje vlažnom krpom i neabrazivnim deterdžentom. Nakon čišćenja ploču za kuhanje obrišite mekom krpom.
- **Uklonite sjajnu diskoloraciju metala:** Za čišćenje staklenih površina krpom koristite otopinu vode i octa.

8. PEĆNICA – SVAKODNEVNA UPORABA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

8.1 Uključivanje i isključivanje pećnice

1. Okrenite tipku funkcija pećnice za odabir funkcija pećnice.
2. Za odabir temperature okrenite regulator temperature.
3. Za isključivanje pećnice okrenite sklopke za funkcije pećnice i temperaturu u ipoložaj "Isključeno".

Svjetlo se uključuje kad pećnica radi.

8.2 Sigurnosni termostat

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

8.3 Funkcija pećnice

Simbol	Funkcija pećnice	Uporaba
0	Položaj isključenosti	Pećnica je isključena.
	Svjetlo pećnice	Za uključivanje svjetla bez funkcije pečenja.
 + 	PlusSteam	Za dodavanje vlažnosti tijekom kuhanja. Za dobivanje prave boje i hrskave korice tijekom pečenja. Za više sočnosti tijekom podgrijavanja. Za konzerviranje voća i povrća.
	Pečenje s ventilatorom	Za pripremu mekanog, sočnog pečenja ili za sušenje voća i povrća
	Donji grijač	Za pečenje kolača s hrskavom osnovom.
	Donji i gornji grijač	Za pečenje i prženje na jednom položaju police.
	Veliki roštilj	Za pečenje tanjih komada hrane u većim količinama i pripremanje tosta.
	Turbo roštilj	Za pečenje većih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. I za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.

Simbol	Funkcija pećnice	Uporaba
	Kuhanje zrakom	Za prženje ili prženje i pečenje hrane za koju je potrebna ista temperatura na jednoj ili više položaja police, bez miješanja mirisa.
	Lagano pečenje	Za pečenje u kalupima i sušenje na jednom položaju police na niskoj temperaturi.
	Vrući zrak	Za pečenje na 2 položaja police istovremeno i sušenje hrane. Postavite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za Gornji i donji grijač.
	Odmrzavanje	Ta funkcija može se koristiti za odmrzavanje smrznutih namirnica, poput povrća i voća. Vrijeme odleđivanja ovisi o količini i veličini smrznutih namirnica.

8.4 Uključivanje funkcije: PlusSteam

Ova funkcija omogućuje poboljšavanje vlažnosti tijekom kuhanja.



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od opekotina i oštećenja na uređaju.

Ispuštena vlaga može uzrokovati opekline:

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



Pogledajte poglavlje „Savjeti i preporuke“.

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

4. Pritisnite tipku Plus para .
Tipka Plus para radi samo s funkcijom: PlusSteam.

Indikator se uključuje.

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



OPREZ!

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

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



UPOZORENJE!

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

9. PEĆNICA - FUNKCIJE SATA

9.1 Podešavanje vremena

Koristite ga za podešavanje odbrojavanja.

- i** Ova funkcija nema utjecaja na rad uređaja.

1. Postavite funkciju i temperaturu pećnice.
2. Okrenite tipku nadglednika minuta do kraja, zatim je okrenite na potrebni period vremena.

Nakon isteka vremena, oglašava se zvučni signal.

10. PEĆNICA - KORIŠTENJE PRIBORA



UPOZORENJE!

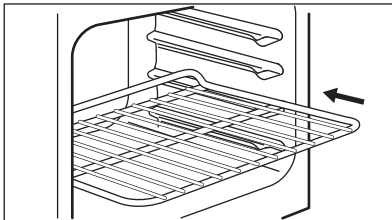
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

10.1 Umetanje pribora

Mreža za pečenje:



Mreža za pečenje ima poseban oblik na stražnjoj strani, što pomaže u cirkulaciji topline.

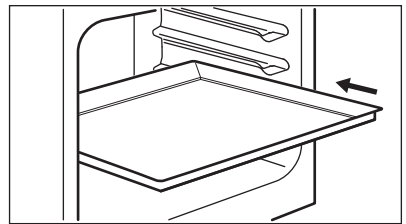


Postavite policu na ispravan položaj. Osigurajte da ne dodiruje stražnju stranicu pećnice.

Pekač:



Ne gurajte pekač za pecivo skroz do stražnje stijenke unutrašnjosti. Tako ćete spriječiti cirkulaciju topline oko pekača. Hrana može zagorjeti, posebno u stražnjem dijelu pekača.



Pekač ili duboku plitvicu stavite na položaj police. Osigurajte da ne dodiruje stražnju stranicu pećnice.

11. PEĆNICA - SAVJETI



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.



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

11.1 Opće informacije

- Uređaj ima četiri položaja police. Brojite položaje police od dna pećnice.
- Uređaj ima poseban sustav pomoću kojega zrak cirkulira, a para stalno recirkulira. S tim sustavom možete kuhati u parnom okolišu i održati hranu mekanom iznutra a hrskavom izvana. Skraćuje vrijeme pečenja i potrošnju energije na minimum.
- Vлага se može kondenzirati u uređaju ili na staklima vrata. To je normalno. Uvijek se odmaknite od uređaja kad

otvarate vrata uređaja tijekom kuhanja. Za smanjenje kondenzacije, uključite uređaj da radi barem 10 minuta prije kuhanja.

- Nakon svake uporabe uređaja očistite vlagu.
- Ne stavljajte predmete izravno na dno uređaja i ne stavljajte aluminijsku foliju na komponente dok kuhate. Time možete promijeniti rezultate pečenja i uzrokovati oštećenje emajla.

11.2 Pečenje kruha i peciva

- Prvi put koristite nižu temperaturu.
- Vrijeme pečenja može se produžiti 10 – 15 minuta ako kolače pečete na više položaja polica.
- Kolači i pite u početku se možda neće ravnomjerno zapeći ako ih pečete na različitim razinama. Nema potrebe za promjenom postavke temperature ako dođe do nejednolikog tamnjenja. Razlike se izjednače tijekom pečenja.
- Pladnjevi se tijekom pečenja u pećnici mogu iskriviti. Kad se pladnjevi ohlade, vratit će se u prvotni oblik.

11.3 Pečenje kolača

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

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

Pečenje

Jelo	Voda u reljefnim šuplinama (ml)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Pribor
Bijeli kruh ¹⁾	100	180	40 - 50	2	Koristite pliticu za pečenje.
Krušna peciva ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Koristite pliticu za pečenje.
Domaća pizza ¹⁾	100	230	15 - 25	2	Koristite pliticu za pečenje.
Tanka pogača ¹⁾	150	190	20 - 30	1	Koristite pliticu za pečenje.

11.4 Pečenje mesa i ribe

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

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

11.5 Vremena pripremanja

Vremena kuhanja ovise o vrsti, konzistentnosti i volumenu hrane.

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

11.6 PlusSteam +



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

Pogledajte "Uključivanje funkcije: PlusSteam"

Jelo	Voda u reljefnim šuplinama (ml)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Pribor
Kolačići, keksi, croissant ¹⁾	100	160	10 - 20	2	Koristite pliticu za pečenje.
Torta od šljiva, pita od jabuka, rollice s cimetom ¹⁾	100	160	75 - 90	2	Koristite kalup za kolače.

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

Pripremanje zamrznutih namirnica

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

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

Regeneracija hrane

Jelo	Voda u reljefnim šuplinama (ml)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Pribor
Bijeli kruh	100	110	15 - 25	2	Koristite pliticu za pečenje.
Peciva	100	110	10 - 20	2	Koristite pliticu za pečenje.
Pizza na kućni način	100	110	15 - 25	2	Koristite pliticu za pečenje.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Koristite pliticu za pečenje.
Povrće	100	110	15 - 25	2	Koristite pliticu za pečenje.

Jelo	Voda u reljefnim šuplinama (ml)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Pribor
Riža	100	110	15 - 25	2	Koristite pliticu za pečenje.
Tjestenina	100	110	15 - 25	2	Koristite pliticu za pečenje.
Meso	100	110	15 - 25	2	Koristite pliticu za pečenje.

Pečenje

Jelo	Voda u reljefnim šuplinama (ml)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Pribor
Svinjsko pečenje	200	180	65 - 80	2	Koristite mrežu za pečenje i pekač za pečenje.
Goveđi odrezak - slabo pečen	200	200	45 - 50	2	Koristite mrežu za pečenje i pekač za pečenje.
Goveđa pečenka, srednje pečena	200	200	50 - 55	2	Koristite mrežu za pečenje i pekač za pečenje.
Goveđa pečenka, dobro pečena	200	200	55 - 60	2	Koristite mrežu za pečenje i pekač za pečenje.
Polovica pileta	200	210	50 - 60	2	Koristite mrežu za pečenje i pekač za pečenje.
Pile, cijelo	200	210	60 - 80	2	Koristite mrežu za pečenje i pekač za pečenje.
Pečena purica	200	200	70 - 90	2	Koristite mrežu za pečenje i pekač za pečenje.

11.7 Konzerviranje +



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od opekotina i oštećenja na uređaju.

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

- staklenke. Poklopce ostavite na vrhu, bez da ih hermetički zatvorite.
- Staklenke se ne smiju međusobno dodirivati.
 - Stavite 1/2 litre vode u pekač za pečenje i 1/4 litre vode u udubinu kako biste omogućili dovoljno vlage u pećnici.

- Odaberite funkciju PlusSteam i postavite ispravnu temperaturu, prema tablici ispod.
- Staklenke se mogu hermetički zatvoriti tek kad se funkcija isključi.

Meko voće

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

Koštunjavo voće

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

Meko povrće

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

Kiselopovrće

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

11.8 Pečenje s ventilatorom

Sušenje

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (h)	Položaj rešetke	
			1 položaj	2 položaja
Povrće				
Grah	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Papreni kotleti	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3

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

Nisko temp. pečenje

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

11.9 Donji i gornji grijač

Pečenje kruha i peciva

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

Pečenje

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

11.10 Veliki roštilj

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Polovica pileta	230	50 - 60	2
Svinjski kotlet	230	40 - 50	3
Svinjetina na roštilju	250	17 - 25	2
Svinjetina	250	20 - 30	2
Goveđi biftek: srednje pečeno	230	25 - 35	2

11.11 Turbo roštilj

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

11.12 Kuhanje zrakom

Pečenje kruha i peciva

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

11.13 Lagano pečenje

Pečenje kruha i peciva

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Nedizano tijesto	160 - 170	35 - 40	2
Rolada	160 - 170	20 - 30	2
Poljupci	110 - 120	50 - 60	2
Dizano tijesto	160 - 170	25 - 30	2
Kolač s maslacem	160 - 170	25 - 30	2

11.14 Vrući zrak

Pečenje kruha i peciva

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

11.15 Informacije za ustanove za testiranje

Jelo	Funkce	Temperatura (°C)	Pribor	Položaj rešetke	Vrijeme (min)
Sitni kolači (po 16 na plitici)	Donji i gornji grijač	160	plitica za pečenje	3	20 - 30
Sitni kolači (po 16 na plitici)	Kuhanje zrakom	150	plitica za pečenje	3	20 - 30
Sitni kolači (po 16 na plitici)	Vrući zrak	160	plitica za pečenje	1 + 3	25 - 40
Pita od jabuka (2 kalupa Ø20 cm, dijagonalno postavljene)	Donji i gornji grijač	190	mreža za pečenje	1	65 - 90
Pita od jabuka (2 kalupa Ø20 cm, dijagonalno postavljene)	Kuhanje zrakom	180	mreža za pečenje	2	70 - 100
Pita od jabuka (2 kalupa Ø20 cm, dijagonalno postavljene) ¹⁾	PlusSteam	160	mreža za pečenje	2	75 - 90
Biskvit bez masnoće	Donji i gornji grijač	180	mreža za pečenje	3	20 - 35
Biskvit bez masnoće	Kuhanje zrakom	160	mreža za pečenje	3	20 - 35
Biskvit bez masnoće	Vrući zrak	170	mreža za pečenje	1 + 3	30 - 40
Prhko tijesto / prutići	Kuhanje zrakom	140	plitica za pečenje	3	20 - 35

Jelo	Funkce	Temperatura (°C)	Pribor	Položaj rešetke	Vrijeme (min)
Prhko tijesto / pruti- ći	Vrući zrak	140	plitica za pečenje	1 + 3	15 - 30
Prhko tijesto / pruti- ći	Donji i gornji grijač	140	plitica za pečenje	3	15 - 30
Tost	Veliki roštilj	250	mreža za pečenje	3	5 - 10
Goveđi burger	Turbo roštilj	250	žičana polica ili roštilj- / pladanj za pečenje	3	15 - 20 prva strana; 10 -15 druga strana

1) Ulijte 100 ml vode iz slavine u udubljenje u unutrašnjosti.

12. PEĆNICA – ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa
sigurnosnim uputama.

12.1 Napomene o čišćenju

Prednju stranu pećnice očistite mekom
krpom namočenom u toplu vodu s blagim
sredstvom za čišćenje.

Za čišćenje metalnih površina koristite
namjensko sredstvo za čišćenje.

Unutrašnjost pećnice očistite nakon
svake upotrebe. Nakupljanje masti ili
drugi ostataka hrane može rezultirati
požarom.

Nakon svake upotrebe očistite svu
dodatnu opremu i pustite da se osuši.
Koristite meku krpu namočenu u toplu
vodu sa sredstvom za čišćenje. Pribor ne
perite u perilici posuđa.

Tvrđokorne mrlje čistite posebnim
sredstvom za čišćenje pećnica.

Ako je dodatna oprema od neljepljivog
materijala, ne čistite je agresivnim
sredstvima, oštrim predmetima ili u
perilici posuđa. To može uzrokovati
oštećenja na neljepljivom sloju.

Nakon svake uporabe očistite vlagu iz
pećnice.

12.2 Pećnice od nehrđajućeg čelika ili aluminija

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

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

12.3 Čišćenje udubljenja u unutrašnjosti

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



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

1. Stavite 250 ml alkoholnog octa u
udubljenje u unutrašnjosti na dnu
pećnice.
Koristite najviše 6%-tni ocat bez
začinskog bilja.

2. Ostavite ocat 30 minuta na sobnoj temperaturi da otopi naslage kamenca.
3. Očistite unutrašnjost mlakom vodom i mekom krpom.

12.4 Skidanje i postavljanje vrata

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



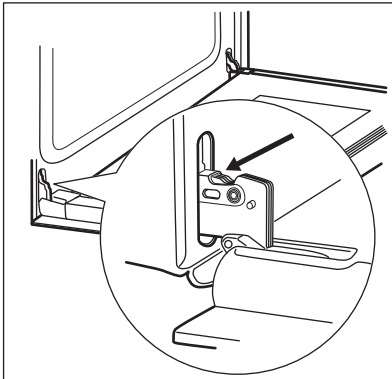
Vrata pećnice bi se mogla zatvoriti ako unutarnju staklenu ploču pokušate skinuti prije nego skinete vrata pećnice.



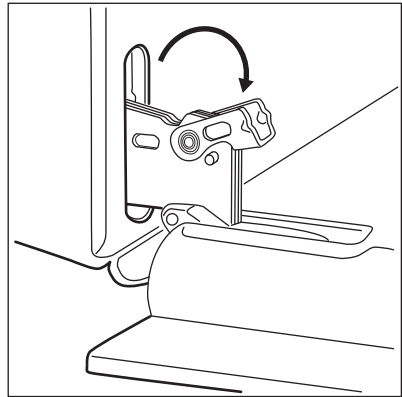
OPREZI!

Pećnicu ne upotrebljavajte bez unutarnjih staklenih ploča.

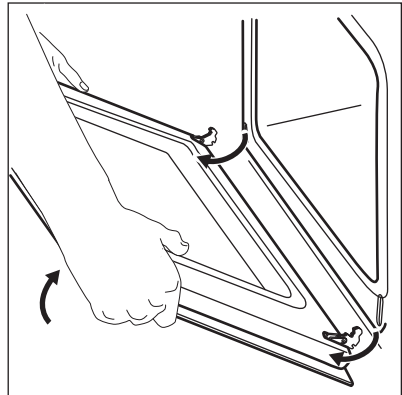
1. Potpuno otvorite vrata i držite obje šarke.



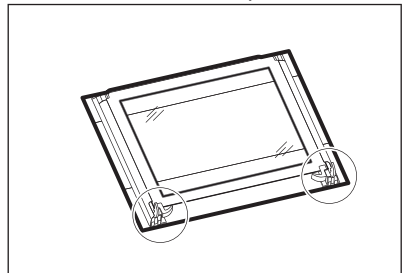
2. Podignite i okrenite poluge na obje šarke.



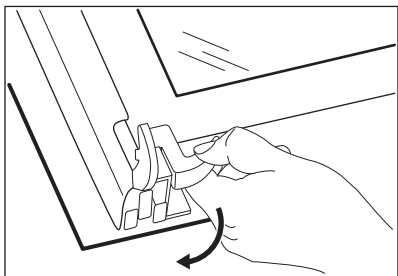
3. Zatvorite vrata pećnice napola, do prvog položaja. Zatim povucite vrata prema naprijed i izvadite ih iz ležišta.



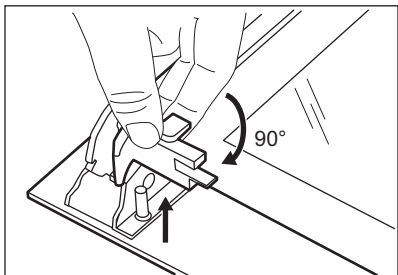
4. Stavite vrata na stabilnu površinu zaštićenu mekom krpom.



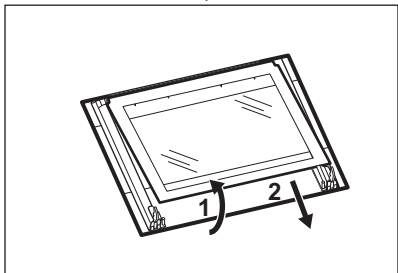
5. Otpustite sustav zaključavanja kako biste skinuli unutarnju staklenu ploču.



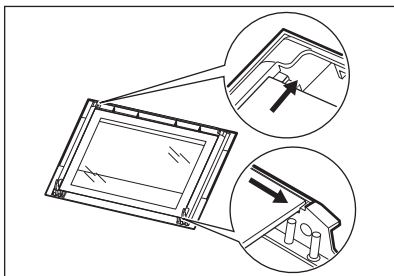
6. Dva pričvrсна elementa okrenite za 90° i izvucite ih iz ležišta.



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



8. Staklenu ploču očistite sapunicom. Pažljivo osušite staklenu ploču. Kad završite čišćenje, postavite staklenu ploču i vrata pećnice. Gore opisane korake obavite obrnutim redoslijedom. Osigurajte da unutarnju staklenu ploču postavite ispravno na mjesto.



12.5 Vađenje ladice

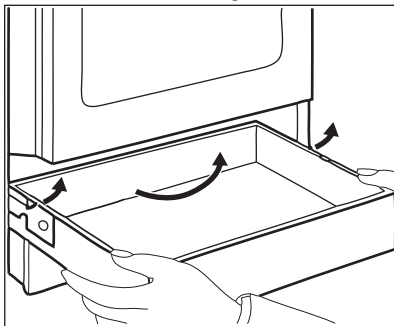


UPOZORENJE!

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

Ladica ispod pećnice može se izvaditi radi lakšeg čišćenja.

1. Ladicu izvucite do graničnika.



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

12.6 Zamjena žarulje



UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara. Svjetlo može biti vruće.

1. Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ohladi.
2. Iskopčajte pećnicu iz napajanja.

3. Na dno unutrašnjosti stavite krpu.

Stražnje svjetlo

1. Okrenite stakleni poklopac svjetla i skinite ga.

2. Očistite stakleni poklopac.
3. Zamijenite žarulju odgovarajućom žaruljom koja je otpora na toplinu od 300 °C.
4. Postavite stakleni poklopac.

13. RJEŠAVANJE PROBLEMA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

13.1 Rješavanje problema

Problem	Mogući uzrok	rješenje
Uređaj ne možete uključiti.	Uređaj nije priključen na mrežno napajanje ili nije pravilno priključen.	Provjerite je li uređaj ispravno priključen na električno napajanje.
	Osigurač je pregorio.	Provjerite je li osigurač uzrokovao kvar. Ako osigurač stalno pregara, obratite se kvalificiranom električaru.
Ne možete uključiti ploču za kuhanje ili rukovati njome.	Osigurač je pregorio.	Ponovno uključite ploču za kuhanje i u roku 10 sekundi odredite stupanj kuhanja.
Ne uključuje se prikaz preostale topline.	Zona nije vruća jer je radila samo kratko vrijeme.	Ako je polje radilo dovoljno dugo i trebalo bi biti vruće, obratite se ovlaštenom servisu.
Pećnica se ne grije.	Pećnica je isključena.	Uključite pećnicu.
	Nisu postavljene potrebne postavke.	Provjerite jesu li postavke točne.
Svjetlo ne radi.	Svjetlo je neispravno.	Zamijenite žarulju.
Para i kondenzat nakupljaju se na hrani i u unutrašnjosti pećnice	Jelo ste predugo ostavili u pećnici.	Jelo ne ostavljajte u pećnici dulje od 15 – 20 minuta nakon završetka pečenja.
Jela se predugo ili prebrzo peku.	Temperatura je preniska ili previsoka.	Po potrebi podesite temperaturu. Slijedite upute iz priručnika za upotrebu.
Značajke kuhanja nisu dobre prilikom uporabe funkcije: PlusSteam.	Niste uključili funkciju PlusSteam.	Pogledajte "Uključivanje funkcije: PlusSteam".
	Udubljenje u uhuutrašnjosti niste napunili vodom.	Pogledajte "Uključivanje funkcije: PlusSteam".

Problem	Mogući uzrok	rješenje
	Niste ispravno uključili funkciju PlusSteam tipkom Plus para.	Pogledajte "Uključivanje funkcije: PlusSteam".
Želite uključiti funkciju Pečenje s ventilatorom, ali indikator tipke "Plus para" je uključen.	Funkcija PlusSteam radi.	Pritisnite tipku "Plus para"  za zaustavljanje funkcije PlusSteam.
Voda u udubljenju u unutrašnjosti ne vrije.	Temperatura je preniska.	Temperaturu postavite na najmanje 110 °C. Pogledajte poglavlje „Savjeti i preporuke“.
Voda izlazi iz udubljenja u unutrašnjosti.	Previše vode u spremniku za vodu.	Isključite pećnicu i pazite da je uređaj hladan. Vodu obrišite krpom ili spužvom. Dodajte ispravnu količinu vode u udubljenje u unutrašnjosti. Pogledajte određeni postupak.

13.2 Servisni podaci

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

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

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

Preporučujemo da podatke zapišete ovdje:	
Model (MOD.)	
Broj proizvoda (PNC)	
Serijski broj (S.N.)	

14. POSTAVLJANJE



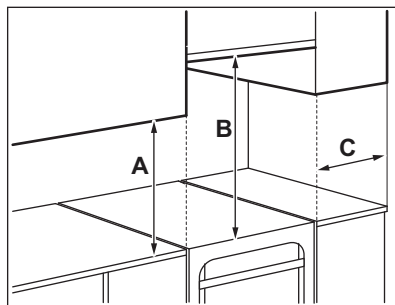
UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

14.1 Položaj uređaja

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

Za minimalne udaljenosti postavljanja provjerite tablicu.



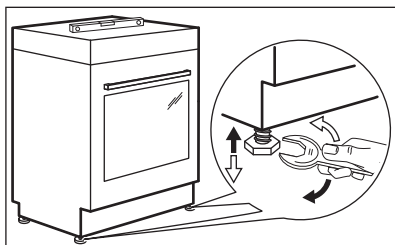
Minimalne udaljenosti

Dimenzije	mm
A	400
B	650
C	150

14.2 Tehnički podaci

Napon	230 V
Frekvencija	50 Hz
Klasa uređaja	1

Dimenzije	mm
Visina	858
Širina	600
Dubina	600

14.3 Poravnavanje uređaja

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

14.4 Zaštita od prevrtanja

Postavite ispravnu visinu uređaja i područje uređaja prije nego što pričvrstite zaštitu od prevrtanja.

**OPREZ!**

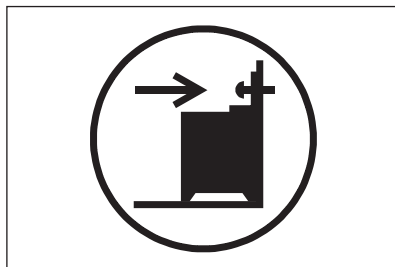
Provjerite je li zaštita od prevrtanja na ispravnoj visini.



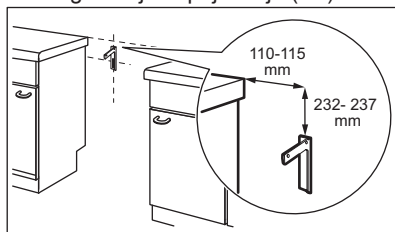
Provjerite je li površina iza uređaja glatka.

Morate postaviti zaštitu od prevrtanja. Ako je ne postavite, uređaj bi se mogao prevrnuti.

Na vašem se uređaju nalazi simbol prikazan na slici (ako postoji) kako bi vas podsjetio na postavljanje zaštite od prevrtanja.



1. Zaštitu od prevrtanja postavite 232-237 mm ispod površine uređaja i 110-115 mm od lijevog ruba uređaja u okrugli otvor na nosač. Zavijte je na čvrsti materijal ili koristite odgovarajuće pojačanje (zid).



2. Otvor možete pronaći na stražnjoj lijevoj strani uređaja. Podignite prednji dio uređaja i postavite ga na sredinu između kuhinjskih ormarića. Ukoliko je prostor između kuhinjskih ormarića pod radnom pločom veći od širine uređaja, bočne mjere morate namjestiti prema sredini uređaja.



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



OPREZ!

Ukoliko je prostor između kuhinjskih ormarića pod radnom pločom veći od širine uređaja, bočne mjere morate namjestiti prema sredini uređaja.

14.5 Električna instalacija



UPOZORENJE!

Proizvođač nije odgovoran ako ne poštujete sigurnosne mjere iz poglavlja o sigurnosti.

Ovaj uređaj nije opremljen utikačem ili kabelom napajanja.



UPOZORENJE!

Prije priključenja kabela napajanja, izmjerite napon između faza u kućnoj mreži. Zatim, prema uputama na priključnoj pločici na stražnjoj strani pećnice spojite električnu instalaciju. Taj korak sprječava instalacijske pogreške i oštećenje električnih komponenti uređaja.

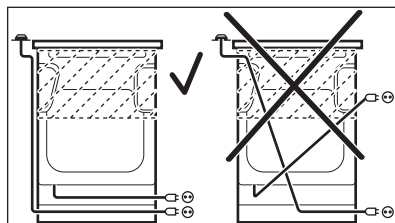
Primjenjive vrste kabela za različite faze:

Korak	Min. veličina kabela
1	3x6,0 mm ²
3 s nulom	5x1,5 mm ²



UPOZORENJE!

Kabel za napajanje ne smije dodirivati dio uređaja koji je označen na slici.



15. ENERGETSKA UČINKOVITOST

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

Identifikacija modela	EKC61960OX
Vrsta ploče za kuhanje	Ploča za kuhanje u samostojećem štednjaku
Broj zona kuhanja	4
Tehnologija zagrijavanja	Isijavajući grijač

Promjer kružnih zona kuhanja (Ø)	Stražnja lijeva Stražnja desna Prednja desna Prednja lijeva	14,0 cm 18,0 cm 14,0 cm 18,0 cm
Potrošnja energije po zoni kuhanja (EC electric cooking)	Stražnja lijeva Stražnja desna Prednja desna Prednja lijeva	180,3 Wh / kg 179,4 Wh / kg 180,3 Wh / kg 179,4 Wh / kg
Potrošnja energije ploče za kuhanje (EC electric hob)		179,9 Wh / kg

EN 60350-2 - Kućanski električni aparati za kuhanje - 2. dio: Ploče za kuhanje - Metode mjerenja značajki.

15.2 Ploča za kuhanje - Ušteda energije

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

- Kad zagrijavate vodu, koristite samo količinu koju trebate.
- Ako je moguće, posuđe poklopite poklopcem.

- Prije uključanja zone kuhanja, stavite posuđe na nju.
- Dno posuđa treba imati isti promjer kao i zona kuhanja.
- Manje posuđe stavite na manje zone kuhanja.
- Posuđe stavite izravno na sredinu zone kuhanja.
- Koristite preostalu toplinu za održavanje hrane toplom ili za topljenje.

15.3 Tablica informacija o proizvodu i informacije za pećnice u skladu s EU 65-66/2014

Naziv dobavljača	Electrolux
Identifikacija modela	EKC61960OX
Indeks energetske učinkovitosti	97.4
Klasa energetske učinkovitosti	A
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, konvencionalni način rada	0,84 kWh/ciklusu
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, rad s ventilatorom	0,76 kWh/ciklusu
Broj prostora za pečenje	1
Izvor topline	Električna struja
Zapremnina	54 l
Vrsta pećnice	Pećnica u samostojećem štednjaku
Masa	41.0 kg

EN 60350- 1 - Kućanski električni aparati za kuhanje - 1. dio: Rasponi, pećnice, parne pećnice i roštilji - Metode mjerenja značajki.

15.4 Pećnica - ušteda energije



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

Opći savjeti

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

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

Ako je moguće, ne zagrijavajte pećnicu unaprijed prije stavljanja hrane.

Ako je trajanje kuhanja duže od 30 minuta, 3-10 minuta prije završetka vremena kuhanja smanjite temperaturu pećnice na minimum, ovisno o trajanju kuhanja. Preostala toplina u pećnici nastaviti će kuhati.

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostale hrane.

Tijekom istovremene pripreme nekoliko jela, vremenske razmake između kuhanja držite što kraćima.

Kuhanje s ventilatorom

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

Održavanje hrane toplom.

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

16. BRIGA ZA OKOLIŠ

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

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

KAZALO

1. VARNOSTNA INFORMACIJE.....	32
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	34
3. OPIS IZDELKA.....	37
4. PRED PRVO UPORABO.....	37
5. KUHALNA PLOŠČA - VSAKODNEVNA UPORABA.....	38
6. KUHALNA PLOŠČA - NAMIGI IN NASVETI.....	38
7. KUHALNA PLOŠČA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	39
8. PEČICA - VSAKODNEVNA UPORABA	39
9. PEČICA - ČASOVNE FUNKCIJE.....	41
10. PEČICA - UPORABA DODATNE OPREME.....	41
11. PEČICA - NAMIGI IN NASVETI.....	42
12. PEČICA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	50
13. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	53
14. NAMESTITEV.....	54
15. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	56

MISLIMO NA VAS

Zahvaljujemo se vam za nakup Electroluxove naprave. Izbrali ste izdelek, ki vključuje desetletja profesionalnih izkušenj in izboljšav. Inovativen in eleganten je bil zasnovan z mislijo na vas. Kadarkoli ga boste uporabili, ste lahko prepričani v zagotovitev odličnih rezultatov.

Dobrodošli pri Electroluxu.

Obiščite naše spletno mesto za:



pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije:

www.electrolux.com/webselfservice



Registrirajte svoj izdelek za boljši servis:

www.registerelectrolux.com



Kupite dodatke, potrošni material in originalne nadomestne dele za vašo napravo:

www.electrolux.com/shop

POMOČ STRANKAM IN SERVIS

Priporočamo uporabo originalnih nadomestnih delov.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke: model, številko izdelka, serijsko številko.

Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

 Opozorilo/Pozor - Varnostne informacije

 Splošne informacije in nasveti

 Okoljske informacije.

Pridržujemo si pravico do sprememb.

1. ⚠ VARNOSTNA 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



OPOZORILO!

Nevarnost zadušitve, poškodbe ali trajne telesne okvare.

- To napravo lahko uporabljajo otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo.
- Otroci med tretjim in osmim letom starosti ter invalidi se ne smejo približevati, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci, mlajši od treh let, se ne smejo približevati, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Preprečite, da bi se otroci igrali z napravo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- Ko naprava deluje ali se ohlaja, poskrbite, da bodo otroci in hišni ljubljenci dovolj oddaljeni od nje. Dostopni deli so vroči.
- Čiščenja naprave in uporabniškega vzdrževanja na njej ne smejo izvajati otroci brez nadzora.

1.2 Splošna varnostna navodila

- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi 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 platformo.
- Naprave ne upravljajte z zunanjo programsko uro ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- **OPOZORILO:** Kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem brez nadzora je lahko nevarno in lahko pripelje do požara.
- Ognja NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak izklopite napravo in nato prekrijte ogenj, npr. s pokrovom ali požarno odejo.
- **POZOR:** Kuhanje je treba nadzorovati. Kratkotrajno kuhanje je treba stalno nadzorovati.
- **OPOZORILO:** Nevarnost požara: Ne shranjujte predmetov na kuhalnih površinah.
- Naprave ne čistite s paro.
- Za čiščenje steklenih vrat ali stekla pokrovov kuhalne plošče ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Na površino kuhalne plošče ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, ker se lahko segrejejo.
- V primeru počene površine steklokeramične plošče izklopite napravo in jo izključite iz napajanja. Če je naprava priključena na električno omrežje neposredno preko razdelilne omarice, odstranite varovalko, da napravo izključite iz napajanja. V obeh primerih se obrnite na pooblaščen servisni center.

- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- Pripomočke ali posodo vedno odstranjujte iz pečice ali postavljajte vanjo z zaščitnimi rokavicami.
- Pred vzdrževalnimi deli prekinite napajanje.
- Pred zamenjavo žarnice mora biti naprava izklopljena, da preprečite možnost udara električnega toka.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati predstavnik proizvajalca, pooblaščenega servisnega centra ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- Bodite previdni, ko se dotikate predala za shranjevanje. Lahko se močno segreje.
- V primeru fiksnega ožičenja uporabite stikalo za odklop iz omrežja 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.
- Poskrbite, da bo naprava nameščena pod in v bližino trdnih konstrukcij.
- Deli naprave so pod električno napetostjo. Napravo obdajte s pohištvo, da preprečite stik z nevarnimi deli.
- Stranice naprave morajo biti nameščene ob napravah ali enotah z isto višino.
- Naprave ne nameščajte v bližino vrat ali pod okna. Na ta način preprečite, da bi vroča posoda padla z naprave, ko odprete vrata ali okno.
- Poskrbite za namestitev pripomočkov za uravnoteženje, da preprečite nagib naprave. Oglejte si poglavje »Namestitev«.

2.2 Priključitev na električno omrežje



OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave, še posebej, ko so 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 poškodbe in opeklin.
Nevarnost električnega udara.

- Naprava je namenjena samo za uporabo v gospodinjstvu.
- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso blokirane.
- Med delovanjem naprave ne puščajte brez nadzora.
- Napravo po vsaki uporabi izklopite.
- Pri odpiranju vrat naprave med njenim delovanjem bodite previdni. Iz naprave lahko puhne vroč zrak.
- Naprave ne upravljajte z mokrimi rokami ali ko je v stiku z vodo.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali za odlaganje.



OPOZORILO!

Obstaja nevarnost požara in eksplozije.

- Maščobe in olja lahko ob segrevanju sproščajo vnetljive hlape. Plamenov ali segretyh predmetov ne približujte maščobam in olju, ko kuhate z njimi.
- Hlapi, ki jih sproščajo zelo vroča olja, lahko povzročijo nepričakovan vžig.
- Uporabljena olja, ki lahko vsebujejo ostanke hrane, lahko povzročijo požar pri nižjih temperaturah od prvič uporabljenih olj.
- V napravo, njeno bližino ali nanjo ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali mokrih predmetov z vnetljivimi izdelki.
- Pri odpiranju vrat naprava ne sme priti v stik z iskrami ali odprtim ognjem.
- Vrata naprave odpirajte previdno. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.



OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Da bi preprečili poškodbo ali spreminjanje barve emajla:
 - Ne postavljajte posode ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
 - Ne dajajte vode neposredno v vročo napravo.
 - Ne puščajte mokre posode in hrane v napravi, ko končate s pripravo hrane.
 - Bodite pri odstranjevanju ali nameščanju pripomočkov previdni.

- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za sočne torte uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročajo madeže, ki so lahko trajni.
- Vroče posode ne postavljajte na upravljalno ploščo.
- Ne dovolite, da iz posode povre vsa tekočina.
- Pazite, da predmeti ali posode ne padejo na napravo. Lahko se poškoduje površina.
- Ne vklaplajte kuhališč s prazno posodo ali brez posode.
- Na napravo ali neposredno na njeno dno ne polagajte aluminijaste folije.
- Posoda iz litega železa, aluminija ali s poškodovanim dnom lahko povzroči praske. Pri prestavljanju na kuhalno površino jo vedno dvignite.
- Naprava je namenjena le kuhanju. Ni je dovoljeno uporabljati za druge namene, npr. ogrevanje prostora.

2.4 Nega in čiščenje



OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

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

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

2.5 Notranja osvetlitev



OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

- Žarnica ali halogenska žarnica, uporabljena za to napravo, je prilagojena le gospodinjskim aparatom. Ne uporabljajte je za hišno razsvetljavo.
- Pred zamenjavo žarnice izključite napravo iz napajanja.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

2.6 Servis

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

2.7 Odstranjevanje



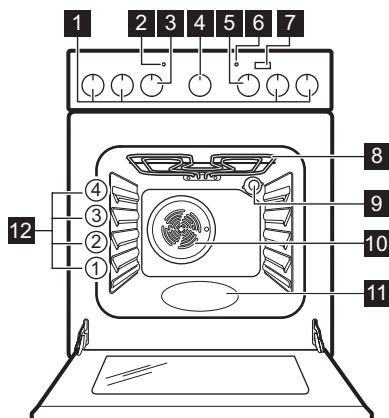
OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci ali živali zaprli v napravo.

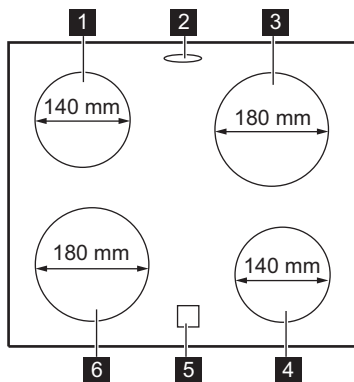
3. OPIS IZDELKA

3.1 Splošni pregled



- 1 Gumbi za kuhalno ploščo
- 2 Prikazovalnik/simbol temperature
- 3 Gumb za nastavitev temperature
- 4 Gumb za odštevalno uro
- 5 Gumb za funkcije pečice
- 6 Lučka/simbol/indikator kuhalne plošče
- 7 Tipka plus para
- 8 Grelec
- 9 Luč
- 10 Ventilator
- 11 Vboklina pečice
- 12 Položaji rešetk

3.2 Razporeditev kuhalnih površin



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

3.3 Pripomočki

- **Mreža za pečenje**
Za posodo, modele, pečenke.
- **Pekač za pecivo**

Za kolače in piškote.

- **Predal za shranjevanje**
Predal za shranjevanje se nahaja pod pečico.

4. PRED PRVO UPORABO



OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

4.1 Prvo čiščenje

Iz pečice odstranite vso opremo.



Oglejte si poglavje »
Vzdrževanje in čiščenje«.

Pred prvo uporabo očistite pečico in opremo.
Opremo namestite nazaj v prvotni položaj.

4.2 Predgrevanje

Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.



Za funkcijo: PlusSteam si oglejte »Vklop funkcije: PlusSteam«.

1. Nastavite funkcijo in najvišjo temperaturo.

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

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

5. KUHALNA PLOŠČA - VSAKODNEVNA UPORABA



OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

5.1 Stopnja kuhanja

Simboli	Funkcija
0	Položaj za izklop
1 - 6	Stopnje kuhanja



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

Obrnite gumb za izbrano kuhališče na potrebno stopnjo kuhanja. Zasveti indikator upravljanja kuhalne plošče.

Da dokončate postopek kuhanja, gumb obrnite v položaj za izklop.

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

5.2 Indikator akumulirane toplote



OPOZORILO!
Nevarnost opeklin zaradi akumulirane toplote.

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

6. KUHALNA PLOŠČA - NAMIGI IN NASVETI



OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Posoda



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



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

6.2 Primeri kuhanja

Stop-nja kuha-nja:	Uporaba:
1	Ohranjanje toplote

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

7. KUHALNA PLOŠČA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

7.1 Splošne informacije

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

7.2 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.

8. PEČICA - VSAKODNEVNA UPORABA



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

nastavitev temperature v položaj za izklop.

Lučka zasveti, ko pečica deluje.

8.1 Vklop in izklop pečice

1. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
2. Obrnite gumb za nastavitev temperature, da izberete želeno temperaturo.
3. Pečico izklopite tako, da obrnete gumba za funkcije pečice in

8.2 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.

8.3 Funkcije pečice

Simbol	Funkcije pečice	Uporaba
0	Položaj za izklop	Pečica je izklopljena.
	Luč v pečici	Za vklop luči brez funkcije pečice.
	PlusSteam	Za dodajanje vlage med pripravo hrane. Za doseganje prave barve in hrustljave skorje med peko. Za večjo sočnost med segrevanjem. Za konzerviranje sadja ali zelenjave.
	Manj vroči zrak	Za pripravo mehkih, sočnih pečenk ali sušenje sadja in zelenjave.
	Gretje spodaj	Za peko tort s hrustljivim dnom.
	Gretje zgoraj/ spodaj	Za peko in pečenje jedi na eni višini.
	Veliki žar	Za peko velike količine ploskih jedi in za popekanje kruha.
	Infra pečenje	Za pečenje večjih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Primerno tudi za gratiniranje in dodatno zapečenost.
	Vroči zrak	Za pečenje ali pečenje mesa in peko peciva z enako temperaturo priprave na več kot eni višini, ne da bi se okusi mešali.
	Lahko pečenje	Za peko v modelih in sušenje na eni višini pri nizki temperaturi.
	Vroči zrak	Za sočasno pečenje na do dveh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20 - 40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj in spodaj.
	Odtaljevanje	To funkcijo lahko uporabite za odtaljevanje zamrznjenih živil, kot sta zelenjava in sadje. Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjenih živil.

8.4 Vklp funkcije: PlusSteam

Ta funkcija med peko omogoča boljšo vlažnost.



OPOZORILO!

Nevarnost opeklin in poškodb naprave.

Sproščena vlaga lahko povzroči opekline:

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

 Oglejte si poglavje »Namigi in nasveti«.

1. Odprite vrata pečice.
 2. Vboklino pečice napolnite z vodo iz pipe.
V vboklino pečice lahko natočite največ 250 ml.
Vboklino pečice napolnite z vodo samo, ko je pečica hladna.
 3. Nastavite funkcijo: PlusSteam .
 4. Pritisnite tipko Plus para 
Tipka Plus para deluje samo s funkcijo: PlusSteam.
- Zasveti indikator.
5. Obrnite gumb za nastavitev temperature, da izberete želeno temperaturo.

6. Hrano položite v napravo in zaprite vrata.



POZOR!

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

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

8. Odstranite vodo iz vbokline pečice.



OPOZORILO!

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

9. PEČICA - ČASOVNE FUNKCIJE

9.1 Odštevalna ura

Uporabite jo za nastavitev odštevanja časa.

 Ta funkcija ne vpliva na delovanje naprave.

1. Nastavite funkcijo pečice in temperaturo.
2. Gumb za programsko uro obrnite do konca, nato pa na potrebno časovno vrednost.

Po pretečenem nastavljenem času se oglasi zvočni signal.

10. PEČICA - UPORABA DODATNE OPREME



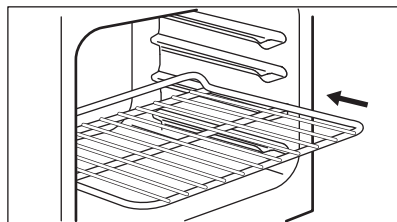
OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

10.1 Vstavljanje pripomočkov

Mreža za pečenje:

 Mreža za pečenje je na zadnji strani posebej oblikovana, kar pomaga pri kroženju toplote.

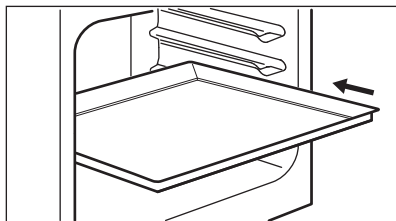


Mrežo namestite na pravi položaj. Pazite, da se ne dotakne zadnje stene pečice.

Pekač:



Pekača ne potiskajte do zadnje stene pečice, ker s tem preprečite kroženje toplote okrog pekača. Hrana se lahko zažge, še posebej na zadnjem delu pekača.



Pekač ali globok pekač postavite na položaj za rešetko. Pazite, da se ne dotakne zadnje stene pečice.

11. PEČICA - NAMIGI IN NASVETI



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.



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

aluminijasto folijo. To lahko spremeni rezultate pečenja in poškoduje emajl.

11.1 Splošne informacije

- Naprava ima štiri položaje rešetk. Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.
- Naprava ima poseben sistem kroženja zraka, ki neprestano obnavlja paro. To omogoča pripravo jedi v vlažnem okolju, zato ostanejo živila sočna v notranjosti in hrustljava navzven. Skrajša čas pečenja in zmanjša porabo energije na najmanjšo mogočo raven.
- Vlaga lahko v napravi ali na steklenih vratih kondenzira. To je običajno. Če med pripravo hrane odpirate vrata, se vedno umaknite stran od naprave. Če želite zmanjšati kondenzacijo, vklopite napravo 10 minut pred začetkom priprave hrane.
- Po vsaki uporabi naprave očistite vlago.
- Med pripravo hrane ne postavljajte predmetov neposredno na dno naprave in jih ne prekrivajte z

11.2 Pečenje kruha in peciva

- Prvič uporabite nižjo temperaturo.
- Čas pečenja lahko podaljšate za 10 – 15 minut, če pečete na več kot enem položaju rešetk.
- Torte in peciva, ki jih pečete na različnih višinah, ne bodo enakomerno zapečeni. Če pride do neenakomernega porjavenja, ni treba spreminjati nastavitve temperature. Razlike se med pečenjem izenačijo.
- Pekači v pečici se med pečenjem lahko zvijejo. Ko se ponovno ohladijo, se zravnavajo.

11.3 Peka tort

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

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

11.4 Peka mesa in rib

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

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

11.5 Čas priprave

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

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

11.6 PlusSteam +



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

Oglejte si »Vklop funkcije«: PlusSteam"

Pekovski izdelki

Jed	Voda v pečici (ml)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Pripomočki
Bel kruh ¹⁾	100	180	40 - 50	2	Uporabite pekač.
Žemlje ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Uporabite pekač.
Domača pizza ¹⁾	100	230	15 - 25	2	Uporabite pekač.
Fokača ¹⁾	150	190	20 - 30	1	Uporabite pekač.
Piškoti, čajni kolački, rogljički ¹⁾	100	160	10 - 20	2	Uporabite pekač.
Češpljev kolač, jabolčna pita, cimetovi zvitki ¹⁾	100	160	75 - 90	2	Uporabite tortni model.

¹⁾ Prazno pečico segrevajte pet minut pred začetkom peke.

Peka zamrznjenih živil

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

¹⁾ Prazno pečico segrevajte 10 minut pred začetkom peke.

Regeneracija živil

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

Pečenje mesa

Jed	Voda v pečici (ml)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Pripomočki
Pečena svinjina	200	180	65 - 80	2	Uporabite mrežo za pečenje in pekač.
Goveja pečenka, malo zapečena	200	200	45 - 50	2	Uporabite mrežo za pečenje in pekač.
Goveja pečenka, srednje zapečena	200	200	50 - 55	2	Uporabite mrežo za pečenje in pekač.
Goveja pečenka, dobro zapečena	200	200	55 - 60	2	Uporabite mrežo za pečenje in pekač.
Piščanec, polovica	200	210	50 - 60	2	Uporabite mrežo za pečenje in pekač.
Piščanec, cel	200	210	60 - 80	2	Uporabite mrežo za pečenje in pekač.
Pečen puran	200	200	70 - 90	2	Uporabite mrežo za pečenje in pekač.

11.7 Sterilizacija +



OPOZORILO!

Nevarnost opeklin in poškodb naprave.

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

Jagodičevje

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

Pečkato in koščičasto sadje

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

Mehka zelenjava

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

Zelenjava v kisu

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

11.8 Manj vroči zrak

Sušenje

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

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

Pečenje z nizko temp.

Jed	Količina (kg)	Popekanje vsake strani (min.)	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Čas (min.)
Govedina					
Pljučna pečena, srednje pečena	1,0 - 1,5	2	80 - 100	2	60 - 90
Goveja pečena, srednje započena	1,5 - 2,0	4	80 - 100	2	160 - 200
Teletina					
Filet rosé	1,0 - 1,5	2	80 - 100	2	50 - 90
Zarebrnica, v enem kosu	1,5 - 2,0	4	80 - 100	2	100 - 160
Telečja pečena, srednje započena	1,5 - 2,0	4	80 - 100	2	100 - 160
Svinjina					
Filet rosé	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Zarebrnica, v enem kosu	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

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

11.9 Gretje zgoraj/spodaj

Pečenje kruha in peciva

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

Pečenje mesa

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

11.10 Veliki žar

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

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Goveji zrezek: srednje zapečen	230	25 - 35	2

11.11 Infra pečenje

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

11.12 Vroči zrak

Pečenje kruha in peciva

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

11.13 Lahko pečenje

Pečenje kruha in peciva

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Pogača	160 - 170	35 - 40	2
Rulada	160 - 170	20 - 30	2
Beljakovi poljubčki	110 - 120	50 - 60	2
Biskvit	160 - 170	25 - 30	2
Maslena pogača	160 - 170	25 - 30	2

11.14 Vroči zrak

Pečenje kruha in peciva

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

11.15 Informacije za preizkuševalne inštitute

Jed	Funkcija	Temperatura (°C)	Pripomočki	Položaj rešetk	Čas (min.)
Drobno pecivo (16 kosov/pekač)	Gretje zgoraj/spodaj	160	pekač za pecivo	3	20 - 30
Drobno pecivo (16 kosov/pekač)	Vroči zrak	150	pekač za pecivo	3	20 - 30
Drobno pecivo (16 kosov/pekač)	Vroči zrak	160	pekač za pecivo	1 + 3	25 - 40
Jabolčna pita (2 modela Ø 20 cm, diagonalno zamaknjena)	Gretje zgoraj/spodaj	190	mreža za pečenje	1	65 - 90
Jabolčna pita (2 modela Ø 20 cm, diagonalno zamaknjena)	Vroči zrak	180	mreža za pečenje	2	70 - 100
Jabolčna pita (2 modela Ø 20 cm, diagonalno zamaknjena) ¹⁾	PlusSteam	160	mreža za pečenje	2	75 - 90
Biskvit brez masčob	Gretje zgoraj/spodaj	180	mreža za pečenje	3	20 - 35
Biskvit brez masčob	Vroči zrak	160	mreža za pečenje	3	20 - 35
Biskvit brez masčob	Vroči zrak	170	mreža za pečenje	1 + 3	30 - 40
Masleni piškoti/pecivo iz krhkega testa	Vroči zrak	140	pekač za pecivo	3	20 - 35

Jed	Funkcija	Temperatura (°C)	Pripomočki	Položaj rešetk	Čas (min.)
Masleni piškoti/pecivo iz krhkega testa	Vroči zrak	140	pekač za pecivo	1 + 3	15 - 30
Masleni piškoti/pecivo iz krhkega testa	Gretje zgoraj/spodaj	140	pekač za pecivo	3	15 - 30
Popečen kruh	Veliki žar	250	mreža za pečenje	3	5 - 10
Goveji burger	Infra pečenje	250	mreža za pečenje ali posoda za žar/pekač	3	15 - 20 prva stran; 10 - 15 druga stran

1) V vboklino pečice vlijte 100 ml vode.

12. PEČICA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Opombe glede čiščenja

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 se lahko vžgejo.

Vso opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite mehko krpo s toplo vodo in čistilno sredstvo. Opreme ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Trdovratnejšo umazanijo očistite s posebnim čistilom za pečice.

Če imate pripomočke z zaščito proti prijetanju, jih ne čistite z agresivnimi čistili, ostrimi predmeti ali v pomivalnem stroju. To lahko poškoduje premaz proti prijetanju.

Po vsaki uporabi obrišite vlago.

12.2 Pečice iz nerjavnega jekla ali aluminija

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

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

12.3 Čiščenje vbokline pečice

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



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

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

12.4 Odstranjevanje in nameščanje vrat

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



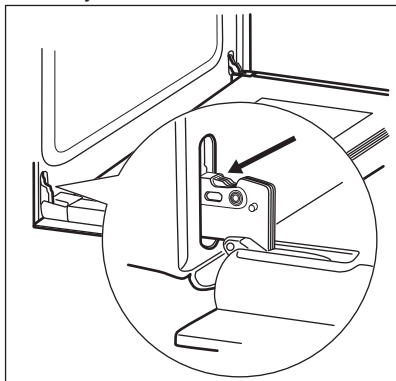
Če poskušate odstraniti notranjo stekleno ploščo, preden odstranite vrata pečice, se lahko vrata zaprejo.



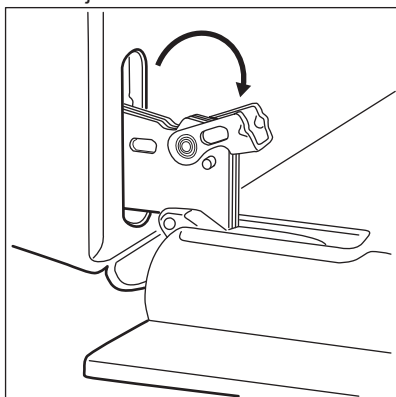
POZOR!

Pečice ne uporabljajte brez notranje steklene plošče.

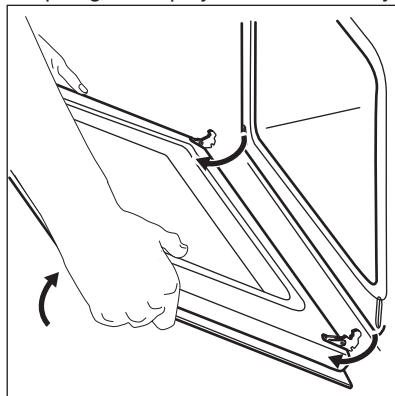
1. Vrata odprite do konca in primite tečaja.



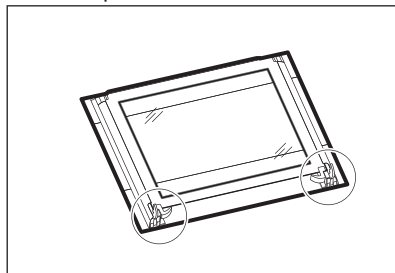
2. Dvignite in zavrtite vzvoda na obeh tečajih.



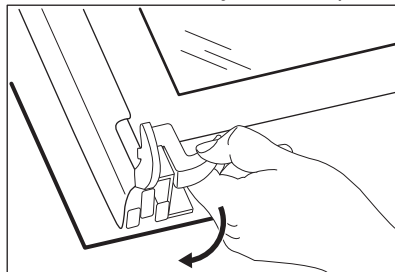
3. Vrata pečice zaprite do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih potegnite naprej in snemite s tečajev.



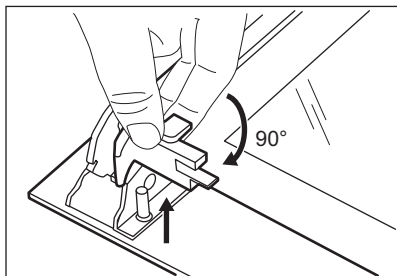
4. Vrata položite na mehko krpo na trdno površino.



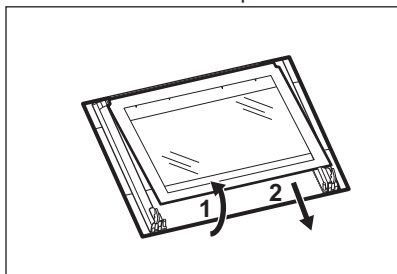
5. Sprostite sistem zapiranja, da boste lahko sneli notranjo stekleno ploščo.



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



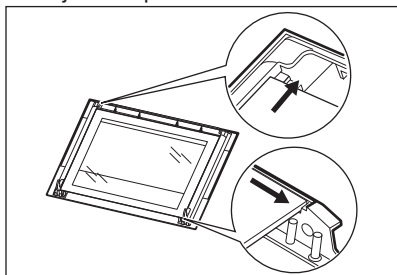
7. Najprej previdno dvignite in nato odstranite stekleno ploščo.



8. Stekleno ploščo očistite z vodo in milom. Stekleno ploščo temeljito osušite.

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

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



12.5 Odstranjevanje predala

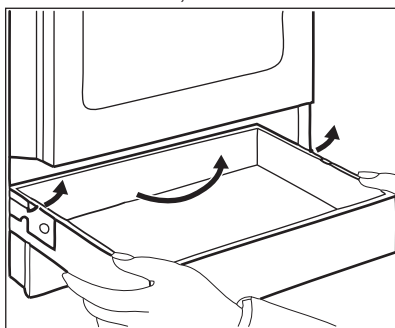


OPOZORILO!

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

Predal pod pečico lahko odstranite za čiščenje.

1. Predal vlecite, dokler se ne ustavi.



2. Predal počasi dvignite.

3. Predal povsem izvlecite.

Za namestitev predala ponovite prejšnje korake v obratnem zaporedju.

12.6 Zamenjava žarnice



OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

Žarnica je lahko vroča.

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

Luč zadaj

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

13. ODPRAVLJANJE TEŽAV



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

13.1 Kaj storite v primeru ...

Težava	Mogoči vzrok	Rešitev
Naprave ne morete vklopiti.	Naprava ni priključena na napajanje ali je priključena nepravilno.	Preverite, ali je naprava pravilno priključena na napajanje.
	Pregorela je varovalka.	Preverite, ali je varovalka vzrok za motnjo. Če varovalka večkrat zapored pregori, se obrnite na električarja.
Kuhalne plošče ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.	Pregorela je varovalka.	Kuhalno ploščo ponovno vklopite in v manj kot 10 sekundah nastavite stopnjo kuhanja.
Indikator akumulirane toplote ne zasveti.	Kuhališče ni vroče, ker je bilo vklopljeno samo kratek čas.	Če je bilo kuhališče vklopljeno dovolj dolgo, da bi moralo biti vroče, se obrnite na pooblaščen servisni center.
Pečica se ne segreje.	Pečica je izklopljena.	Vklopite pečico.
	Potrebne nastavitve niso nastavljene.	Prepričajte se, da so nastavitve pravilne.
Luč ne sveti.	Luč je okvarjena.	Zamenjajte žarnico.
Na živilih in v notranjosti pečice se nabirata para in kondenz.	Hrano ste predolgo pustili v pečici.	Po zaključku peke jedi ne puščajte v pečici dlje kot 15 - 20 minut.
Jedi se pečejo prepočasi ali prehitro.	Temperatura je prenizka ali previsoka.	Po potrebi prilagodite temperaturo. Upoštevajte navodila za uporabo.
Pečenje ni učinkovito s funkcijo: PlusSteam.	Funkcije PlusSteam niste vklopili.	Oglejte si »Vklop funkcije«: PlusSteam".
	Vbokline pečice niste napolnili z vodo.	Oglejte si »Vklop funkcije«: PlusSteam".
	Funkcije PlusSteam niste vklopili pravilno s tipko Plus para.	Oglejte si »Vklop funkcije«: PlusSteam".

Težava	Mogoči vzrok	Rešitev
Vklopiti želite funkcijo Manj vroči zrak, a sveti indikator tipke Plus para.	Funkcija PlusSteam deluje.	Pritisnite tipko Plus para  za izklop funkcije Plus-Steama.
Voda v vboklini pečice ne vre.	Temperatura je prenizka.	Temperaturo nastavite vsaj na 110 °C. Oglejte si poglavje »Nami-gi in nasveti«.
Voda izteka iz vbokline pe-čice.	V vboklini pečice je preveč vode.	Izklopite pečico in se pre-pričajte, da je naprava hladna. Vodo obrišite s krpo ali gobo. V vboklino pečice dodajte pravo količi-no vode. Upoštevajte dolo-čen postopek.

13.2 Servisni podatki

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

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične

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

Priporočamo, da podatke zapišete sem:

Ime modela (MOD.)

Številka izdelka (PNC)

Serijska številka (S.N.)

14. NAMESTITEV



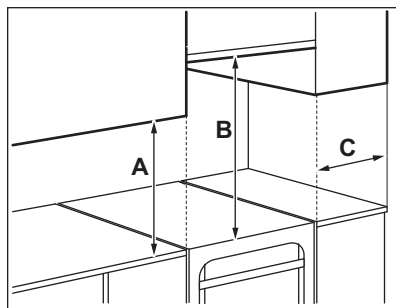
OPOZORILO!

Oglejte si poglavje o varnosti.

14.1 Namestitev naprave

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

Za najmanjše razdalje za namestitev preverite razpredelnico.



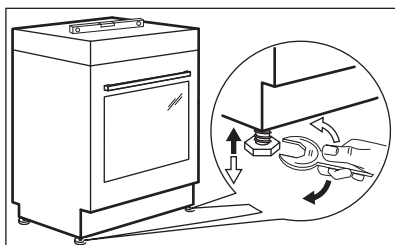
Najmanjše razdalje

Mera	mm
A	400
B	650
C	150

14.2 Tehnični podatki

Napetost	230 V
Frekvenca	50 Hz
Razred naprave	1

Mera	mm
Višina	858
Širina	600
Globina	600

14.3 Namestitev naprave v vodoraven položaj

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

14.4 Zaščita pred nagibanjem

Preden namestite zaščito pred nagibanjem, določite ustrezno višino in področje za napravo.

**POZOR!**

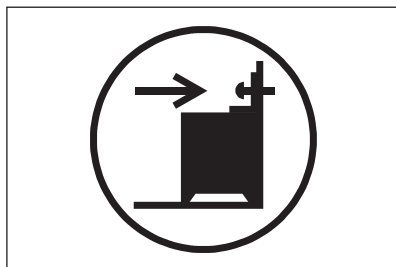
Zaščita pred nagibanjem mora biti nameščena na pravi višini.



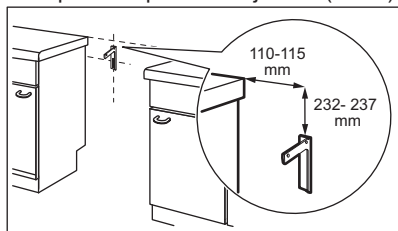
Poskrbite, da bo površina za napravo gladka.

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

Naprava ima nalepljen simbol, prikazan na sliki (če je primerno), ki vas opozarja na namestitev zaščite pred nagibanjem.



1. Zaščito pred nagibanjem namestite 232 - 237 mm navzdol od vrhnje površine naprave in 110 - 115 mm od strani naprave v odprtino na nosilcu. Privijte jo v trden material ali pa uporabite primerno ojačitev (steno).



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



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



POZOR!

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

14.5 Električna namestitve



OPOZORILO!

Če ne upoštevate varnostnih navodil iz poglavij o varnosti, proizvajalec ne prevzema odgovornosti.

Naprava je dobavljena brez vtiča ali napajalnega kabla.



OPOZORILO!

Preden priključite električni kabel na priključnico, izmerite napetost med fazami v domačem omrežju. Nato si oglejte nalepko za priključitev na hrbtni strani naprave, da boste uporabili pravo električno napeljavo. To zaporedje korakov prepreči napake pri napeljavi in poškodbe električnih sestavnih delov naprave.

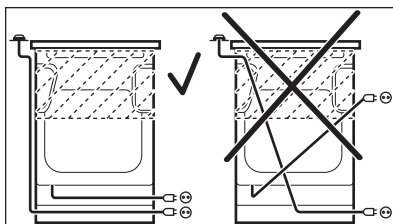
Primerne vrste kablov za različne faze:

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



OPOZORILO!

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



15. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

15.1 Informacije o izdelku za kuhalno ploščo v skladu z EU 66/2014

Identifikacija modela	EKC61960OX
Vrsta kuhalne plošče	Kuhalna plošča v samostoječem štedilniku
Število kuhalnih lišč	4
Tehnologija segrevanja	Sevalno grelo

Premer krožnih kuhališč (Ø)	Zadnje levo	14,0 cm
	Zadnje desno	18,0 cm
	Sprednje desno	14,0 cm
	Sprednje levo	18,0 cm
Poraba energije na kuhališče (EC electric cooking)	Zadnje levo	180,3 Wh/kg
	Zadnje desno	179,4 Wh/kg
	Sprednje desno	180,3 Wh/kg
	Sprednje levo	179,4 Wh/kg
Poraba energije kuhalne plošče (EC electric hob)		179,9 Wh/kg

EN 60350-2 - Gospodinjski aparati za kuhanje z elektriko - 2. del: Kuhalne plošče - Postopki za merjenje učinkovitosti delovanja.

15.2 Kuhalna plošča - Varčevanje z energijo

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

- Pri segrevanju vode uporabite samo potrebno količino.

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

15.3 Podatkovna kartica izdelka in informacije za pečice v skladu z EU 65-66/2014

Ime dobavitelja	Electrolux
Identifikacija modela	EKC61960OX
Indeks energijske učinkovitosti	97.4
Razred energijske učinkovitosti	A
Poraba energije pri standardni obremenitvi ter običajnem načinu	0,84 kWh/cikel
Poraba energije pri standardni obremenitvi in načinu z ventilatorjem	0,76 kWh/cikel
Število prostorov za peko	1
Toplotni vir	Elektrika
Prostornina	54 l
Vrsta pečice	Pečica v samostoječem štedilniku
Teža	41.0 kg

EN 60350-1 - Gospodinjski aparati za kuhanje z elektriko - 1. del: štedilniki,

pečice, parne pečice in žari - Postopki za merjenje učinkovitosti delovanja.

15.4 Pečica - Varčevanje z energijo



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

Splošni namigi

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

Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, pečice ne segrevajte, preden vanjo položite hrano.

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja

znižajte temperaturo pečice na najnižjo stopnjo, odvisno od trajanja pečenja. Akumulirana toplota v pečici še naprej omogoča pečenje.

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

Priprava hrane z ventilatorjem

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

Ohranjanje jedi toplih

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

16. SKRB ZA OKOLJE

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

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

