



Electrolux



electrolux.com/register



LKM660200X

RO Manual de utilizare | **Aragaz**

2

SR Упутство за употребу | **Штедњак**

35



Bine ați venit la Electrolux! Vă mulțumim pentru că ați ales produsul nostru.



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

www.electrolux.com/support

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	2
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	5
3. INSTALAREA.....	8
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	14
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	15
6. PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ.....	15
7. PLITĂ - INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	17
8. PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	18
9. CUPTOR - UTILIZAREA ZILNICĂ.....	19
10. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI.....	20
11. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	21
12. CUPTOR - INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	22
13. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	27
14. DEPANARE.....	30
15. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	32
16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	34

1. ⚠ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se

- expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
 - Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
 - **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
 - Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic utilizarea în locuințe individuale într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- Acest aparat trebuie conectat la o sursă de curent cu un cablu de tip H05VV-F pentru a rezista la temperatura panoului din spate.
- Acest aparat este destinat utilizării la o altitudine maximă de 2000 m deasupra nivelului mării.
- Acest aparat nu este conceput pentru a fi utilizate pe nave, bărci sau ambarcațiuni.
- Nu instalați aparatul în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.
- Nu instalați aparatul pe o platformă.

- Aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune cu ajutorul unui cronometru extern sau al unui sistem separat de telecomandă.
- AVERTISMENT: Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- Nu folosiți niciodată apă pentru stingerea focului de gătire. Opriți aparatul și acoperiți flăcările cu o pătură ignifugă sau un capac.
- ATENȚIE: Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.
- AVERTISMENT: Pericol de incendiu: Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța ușa de sticlă sau sticla capacelor cu balama ale plitei deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Îndepărtați toate urmele de alimente de pe capac înainte de deschidere. Lăsați suprafața plitei să se răcească înainte de a închide capacul.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de a efectua operațiile de întreținere.
- AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service

autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.

- Aveți grijă când atingeți sertarul de depozitare. Se poate încinge.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Mijloacele de deconectare trebuie incluse în cablajul fix în conformitate cu reglementările privind cablarea.
- **AVERTISMENT:** Folosiți doar opritoare realizate de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau opritoare incluse în aparat. Utilizarea unor opritoare neadecvate poate produce accidente.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Acest aparat este destinat următoarelor piețe:



2.1 Instalarea



AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Cabinetul din bucătărie și spațiul disponibil trebuie să fie de dimensiuni adecvate.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.

- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Componentele aparatului sunt sub tensiune. Încadrați aparatul în mobilier pentru a împiedica atingerea componentelor periculoase.
- Laturile aparatului trebuie să rămână lângă alte aparate sau unități cu aceeași înălțime.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vasele fierbinți de pe aparat nu vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.
- Montați mijloace de stabilizare pentru a împiedica înclinarea aparatului. Consultați capitolul Instalarea.

2.2 Conexiunea electrică



AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice să fie realizate de un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.

- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Închideți complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.

2.3 Racordul la gaz

- Toate racordurile la gaz trebuie realizate de către o persoană calificată.
- Înainte de instalare, asigurați-vă de compatibilitatea dintre condițiile din rețeaua locală de distribuție a gazului (tipul și presiunea gazului) și reglajele aparatului.
- Asigurați-vă că aerul circulă în aparat.
- Informațiile despre alimentarea cu gaz se află pe plăcuța cu date tehnice.
- Acest aparat nu este conectat la un dispozitiv care să evacueze produsele rezultate în urma combustiei. Aparatul se

racordează în conformitate cu reglementările în vigoare privind instalarea. Respectați cerințele privind ventilarea corespunzătoare.

2.4 Utilizarea

AVERTISMENT!

Risc de vătămare și arsuri.
Risc de electrocutare.

ATENȚIE!

Utilizarea unui aparat de gătit pe gaz are ca rezultat producerea de căldură, umezeală și produse de combustie în camera în care este instalat. Asigurați-vă că bucătăria este bine aerisită, în special atunci când aparatul este în uz. Utilizarea îndelungată a aparatului poate necesita o ventilare suplimentară, de exemplu creșterea ventilației mecanice acolo unde există, ventilație suplimentară pentru a îndepărta în siguranță produsele de combustie în aerul exterior (extern), asigurând în același timp și schimbări de aer din încăperea cu ventilație suplimentară. Consultați o persoană calificată înainte de instalarea ventilației suplimentare.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Nu utilizați folie de aluminiu sau alte materiale între suprafața de gătit și vas, cu excepția cazului în care producătorul acestui aparat specifică altfel.
- Utilizați doar accesorii recomandate de producător pentru acest aparat.
- Utilizați întotdeauna sticlă și borcane aprobate în scopuri de conservare.

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și explozie.

- Grăsimile și uleiul, când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Nu apropiați flăcări sau obiecte încălzite de grăsimi și uleiuri când gătiți.
- Vaporii pe care uleiul foarte fierbinte îi eliberează pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.
- Nu lăsați scântele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.

AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
 - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Nu țineți vase de gătit fierbinți pe panoul de comandă.
- Aveți grijă să nu se evaporeze tot lichidul din vas.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața se poate deteriora.

- Nu lăsați niciodată un arzător aprins cu un vas gol deasupra sau fără niciun vas.
- Nu activați zonele de gătit cu vase goale sau fără vase.
- Nu utilizați plita cu căldură solidă pentru gătitul direct. Aceasta trebuie folosită cu vase adecvate.
- Vasele realizate din fontă, aluminiu sau cu fundul deteriorat pot produce zgârieturi. Ridicați întotdeauna aceste obiecte când trebuie să le mutați pe suprafața de gătit.
- Asigurați o bună ventilație a camerei în care aparatul este instalat.
- Folosiți doar vase stabile cu forma corectă și diametrul mai mare decât dimensiunile arzătoarelor.
- Asigurați-vă că flacăra nu se stinge atunci când rotiți brusc butonul de la poziția maxim la poziția minim.
- Nu instalați un difuzor de flăcărie pe arzător.

2.5 Întreținerea și curățarea

AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală, incendiu sau deteriorare a aparatului!

- Înainte de a realiza operații de întreținere, dezactivați aparatul. Scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Resturile de grăsimi sau de alimente din aparat pot duce la apariția unui incendiu.
- Curățați cu regularitate aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale și umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.
- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.

- Nu curățați arzătoarele în mașina de spălat vase.

2.6 Capac

- Nu modificați specificațiile acestui capac.
- Curățați capacul la intervale regulate.
- Nu deschideți capacul atunci când există lichide vărsate pe suprafață.
- Înainte de a închide capacul stingeți toate arzătoarele.
- Nu închideți capacul până când plita și cuptorul nu se răcesc complet.
- Capacul de sticlă se poate sparge când este încălzit (dacă este aplicabil).



2.7 Iluminare interioară

AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme

din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

2.8 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați doar piese de schimb originale.

2.9 Eliminare

AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
- Tăiați cablul de alimentare de la rețea chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Coborâți țevile externe de gaz.

3. INSTALAREA

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

3.1 Amplasarea aparatului



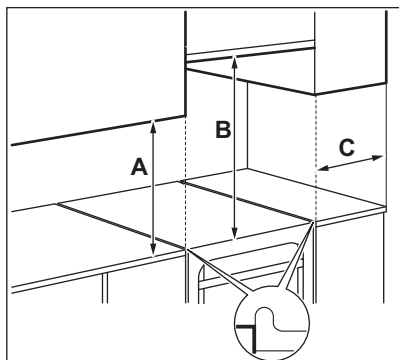
Nu instalați aragazul în apropierea chiuvetei sau în apropierea dulapului cu chiuveta. Umiditatea / picăturile de apă pot pătrunde între panoul lateral și dulap și în timp pot deteriora vopseaua panoului lateral.

Puteți instala aparatul electrocasnic de sine stătător cu dulapuri pe una sau două laturi și în colț.



Păstrați o distanță de aproximativ 1 cm între aparat și peretele din spate pentru a vă asigura că se deschide capacul.

Pentru distanțele minime pentru montare, verificați masa.



Distanțele minime

Dimensiuni	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Date tehnice

Tensiunea electrică	230 V
Frecvența	50 - 60 Hz

Clasa aparatului	1
------------------	---

Dimensiuni	mm
Înălțime	857
Lățime	600
Adâncime	600

3.3 Alte date tehnice

Categoria aparatului:	II2H3B/P
Gas original:	G20 (2H) 20 mbar
Înlocuirea gazului:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar

3.4 Diametrele bypass

ARZĂTOR	Ø BYPASS 1/100 mm
Auxiliar	29
Semi-rapid	32
Rapid	42

3.5 Arzătoare de gaz pentru GAZ NATURAL (de la rețea) G20 20 mbar

ARZĂTOR	PUTERE NORMALĂ kW	PUTERE REDUSĂ kW	MARCAJ INJECTOR 1/100 mm
Rapid	2.9	0.80	119
Semi-rapid	1.85	0.43	96
Auxiliar	0.95	0.35	70

3.6 Arzătoare de gaz pentru GPL G30 30 mbar

ARZĂTOR	PUTERE NORMALĂ kW	PUTERE REDUSĂ kW	MARCAJ INJECTOR 1/100 mm	DEBIT NOMINAL DE GAZ g/h
Rapid	3.0	0.72	88	218
Semi-rapid	1.9	0.43	71	138
Auxiliar	0.95	0.35	50	69

3.7 Arzătoare de gaz pentru GPL G31 30 mbar

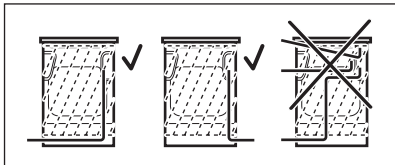
ARZĂTOR	PUTERE NOMINALĂ kW	PUTERE REDUSĂ kW	MARCAJ INJECTOR 1/100 mm	DEBIT NOMINAL DE GAZ g/h
Rapid	2.6	0.63	88	186
Semi-rapid	1.6	0.38	71	114
Auxiliar	0.85	0.31	50	61

3.8 Conectarea la gaz

AVERTISMENT!

Înainte de a conecta gazul, deconectați aparatul de la sursa de alimentare cu electricitate sau opriți siguranța din tabloul de siguranțe. Închideți robinetul principal de alimentare cu gaz.

Folosiți racorduri rigide sau utilizați o țeavă flexibilă din oțel inoxidabil conformă cu reglementările în vigoare. Dacă utilizați țevi metalice flexibile, asigurați-vă că acestea nu intră în contact cu părțile mobile sau nu sunt strivite.



AVERTISMENT!

Țeava de conectare la gaz nu trebuie să atingă partea aparatului indicată în imaginea ilustrată.

AVERTISMENT!

După ce instalarea s-a terminat, verificați dacă etanșeitatea fiecărui racord de țeavă nu prezintă scurgeri. Pentru verificarea garniturii, folosiți o soluție cu săpun, nu o flacăra.

3.9 Racordarea țevelor flexibile nemetalice

Dacă aveți acces ușor la conexiune, puteți utiliza o țeavă flexibilă. Țeava flexibilă trebuie atașată ferm cu ajutorul clemelor.

La instalare, utilizați întotdeauna suportul pentru țeavă și garnitura. Țeava flexibilă poate fi aplicată atunci când:

- nu poate ajunge la o temperatură mai mare decât cea a camerei, peste 30 °C;
- nu are o lungime mai mare de 1.500 mm;
- nu se îngustează nicăieri,
- nu este răsucită sau strânsă,
- nu intră în contact cu muchii sau colțuri ascuțite,
- condițiile pot fi verificate cu ușurință.

Când verificați țeava flexibilă, asigurați-vă că:

- nu prezintă crăpături, tăieturi, urme de arsuri la capete sau pe lungime;
- materialul nu este întărit, ci prezintă gradul de elasticitate corect;
- colierele nu sunt ruginite;
- nu a ajuns la termenul de expirare.

Dacă unul sau mai multe defecte sunt vizibile, nu reparați țeava, ci înlocuiți-o.

Racordul de alimentare cu gaz se află în partea din spate a panoului de comandă.

3.10 Adaptarea la diferite tipuri de gaz



Adaptarea la diferite tipuri de gaz trebuie efectuată exclusiv de către personal autorizat.



Aparatul este setat pentru gaz natural (de la rețea), însă puteți să-l treceți la funcționarea pe gaz lichefiat (îmbuteliat) cu injectoarele corecte. Debitul de gaz se va regla corespunzător.

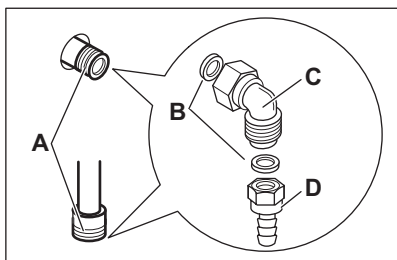


AVERTISMENT!

Înainte de a înlocui injectoarele, verificați dacă butoanele pentru gaz sunt în poziția Oprit. Scoateți aparatul din priză. Lăsați aparatul să se răcească. Există un risc de rănire.



Aparatul este reglat pentru gazul implicit. Pentru a modifica setarea, folosiți întotdeauna garnitura de etanșare.

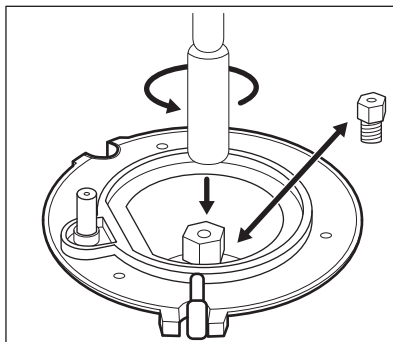


- A. Punct de racordare la gaz (numai un singur punct per aparat)
- B. Garnitură
- C. Racord ajustabil
- D. Suport pentru țeava de GPL

3.11 Înlocuirea injectoarelor plitei

Înlocuiți injectoarele atunci când schimbați tipul de gaz.

1. Scoateți suporturile pentru vase.
2. Scoateți capacele și coroanele arzătorului.
3. Scoateți injectoarele folosind o cheie tubulară de 7.
4. Înlocuiți injectoarele cu cele necesare pentru tipul de gaz utilizat.



5. Înlocuiți plăcuța cu datele tehnice (aflată lângă țeava de alimentare cu gaz) cu cea corespunzătoare noului tip de gaz.

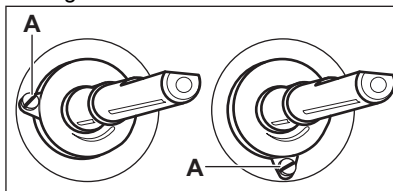


Această plăcuță se găsește în punga furnizată împreună cu aparatul.

Dacă presiunea gazului nu este constantă sau diferă de presiunea necesară, instalați un regulator de presiune corespunzător pe țeava de alimentare cu gaz.

3.12 Reglarea nivelului minim de gaz la arzătorul plitei

1. Scoateți aparatul din priză.
2. Scoateți butonul de selectare pentru plită. Dacă nu aveți acces la șurubul de reglare, demontați panoul de comandă înainte de a începe reglarea.
3. Cu ajutorul unei șurubelnițe plate, ajustați poziția șurubului de reglare A. Modelul stabilește poziția șurubului de reglare A.



Trecerea de la gaz natural (de la rețea) la gaz lichefiat (îmbuteliat)

1. Strângeți complet șurubul de bypass.
2. Puneți la loc butonul de selectare.

Trecerea de la gaz lichefiat (îmbuteliat) la gaz natural (de la rețea)

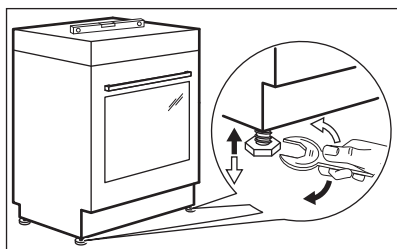
1. Desfaceți cu aproximativ o tură poziția șurubului de bypass A.
2. Puneți la loc butonul de selectare pentru plită.
3. Conectați aparatul la rețeaua electrică.

AVERTISMENT!

Introduceți ștecherul în priză numai după ce toate componentele au fost montate în pozițiile inițiale. Există pericol de vătămare.

4. Aprindeți arzătorul. Consultați capitolul „Plită - Utilizarea zilnică”.
5. Rotiți butonul de selectare al plitei la poziția de minim.
6. Scoateți din nou butonul de selectare pentru plită.
7. Strângeți încet șurubul de bypass până când flacăra ajunge la minim și este stabilă.
8. Puneți la loc butonul de selectare pentru plită.

3.13 Aducerea la nivel a aparatului



Pentru a aduce suprafața superioară a aparatului la același nivel cu celelalte suprafețe, utilizați picioarele din partea inferioară a aparatului.

3.14 Protecție anti-înclinare

Setați înălțimea și zona corectă pentru aparat înainte de a fixa protecția anti-înclinare.

ATENȚIE!

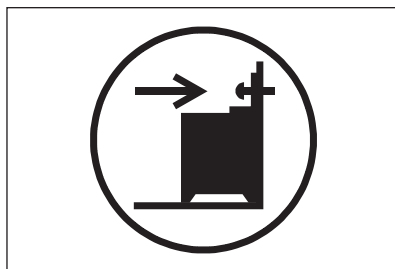
Asigurați-vă că ați montat protecția anti-înclinare la înălțimea corectă.



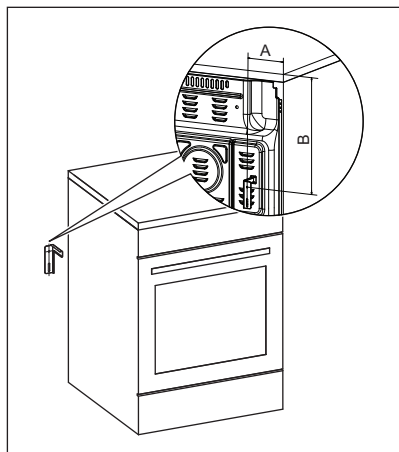
Verificați dacă suprafața din spatele aparatului este netedă.

Trebuie să montați protecția anti-înclinare. Dacă nu o montați, aparatul se poate înclina.

Aparatul dvs. are simbolul afișat în imagine (dacă este cazul) pentru a vă reaminti să montați protecția anti-înclinare.



1. Montează protecția anti-înclinare B - 393 mm mai jos față de suprafața superioară a aparatului și la A - 82 mm față de latura aparatului în orificiul circular pe un colier. Fixează-l cu șuruburi în materialul solid sau folosește un sistem de consolidare adecvat (perete).



2. Orificiul se găsește pe partea stângă din spatele aparatului. Ridicați partea din față a aparatului și puneți-l în mijlocul spațiului dintre dulapuri. Dacă distanța dintre dulapurile de bucătărie este mai mare decât lățimea aparatului, trebuie să reglați distanțele laterale pentru a centra aparatul.



Dacă ați modificat dimensiunile aragazului, trebuie să aliniați corect dispozitivul anti-răsturnare.

⚠ ATENȚIE!

Dacă distanța dintre dulapurile de bucătărie este mai mare decât lățimea aparatului, trebuie să reglați distanțele laterale în funcție de centrul aparatului.

3.15 Instalația electrică

⚠ AVERTISMENT!

Producătorul nu este responsabil dacă nu respectați măsurile de siguranță descrise în capitolele privind Siguranța.

Acest aparat este livrat fără ștecăr sau cablu de alimentare electrică.

⚠ AVERTISMENT!

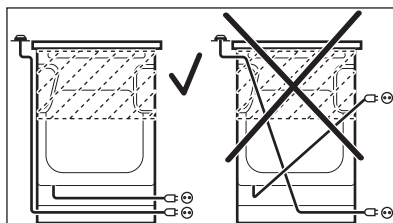
Înainte de a conecta cablul de alimentare la terminal, măsurați tensiunea dintre fazele rețelei locuinței. După aceea, consultați eticheta de conectare din spatele aparatului pentru a utiliza instalația electrică corectă. Urmarea acestor pași împiedică erorile de instalare și deteriorarea componentelor electrice ale aparatului.

Tipurile de cabluri aplicabile pentru diferite faze:

Fază	Dimensiune minimă cablu
1	3x2,5 mm ²
3 cu neutru	5x0,75 mm ²

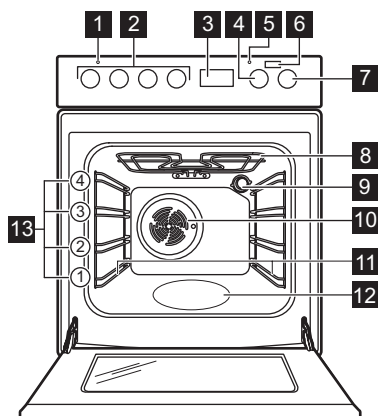
⚠ AVERTISMENT!

Cablul de alimentare electrică nu trebuie să atingă partea aparatului hașurată în imaginea ilustrată.



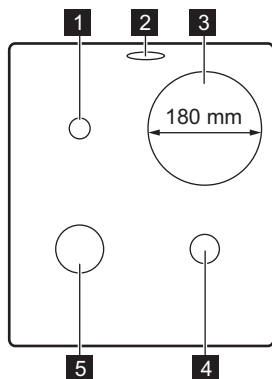
4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Prezentare generală



1 Bec / simbol / indicator pentru plită

4.2 Aranjarea suprafeței de gătire



1 Arzător auxiliar

2 Orificiu pentru abur - numărul și poziționarea depinde de model

3 Zonă de gătit 1500 W

- 2 Butoane de selectare pentru plită
3 Dispozitiv de programare electronic
4 Buton de selectare pentru temperatură
5 Indicator / simbol pentru temperatură
6 Buton Abur Plus
7 Buton de selectare pentru funcțiile cuptorului
8 Element de încălzire
9 Bec
10 Ventilator
11 Suport pentru raft, detașabil
12 Adâncitură cavitate
13 Poziții raft

4 Arzător semi-rapid

5 Arzător rapid

4.3 Accesorii

- **Raft sârmă**
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit**
Pentru prăjituri și biscuiți.
- **AirFry tavă**
Pentru a prăji mâncarea folosind mai puțin ulei sau fără hârtie de copt.
- **Ghidaje telescopice opționale**
Pentru rafturi și tăvi. Le puteți comanda separat.
- **Sertar de depozitare**
Sertarul de depozitare se află sub cavitatea cuptorului.

5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Preîncălzirea și curățarea inițială

Preîncălziți aparatul gol înainte de prima utilizare și primul contact cu alimentele. Aparatul poate emite mirosuri neplăcute și fum. Ventilați camera în timpul preîncălzirii.

1. Scoateți accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat.
2. Setați funcția . Setați temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 1 h.
3. Setează funcția . Setează temperatura maximă. Temperatura maximă pentru această funcție este de 210 °C. Lasă aparatul să funcționeze timp de 15 min.
4. Setează funcția , apăsați: SteamBake . Setează temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.
5. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
6. Curățați aparatul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv.

7. Introduceți accesoriile și suporturile detașabile ale raftului înapoi pe poziția lor inițială.

5.2 Setarea orei

Trebuie să setați ora înainte de a pune în funcțiune cuptorul.

Când conectați aparatul la sursa de alimentare electrică sau după o întrerupere a curentului, afișajul se aprinde intermitent automat.

1. Apăsați butonul de selectare .
Se aprinde simbolul de activare a cronometrului.
2. Folosiți butonul  sau  pentru a seta ora corectă.
După aproximativ cinci secunde, indicatorul pentru oră încetează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora setată.
Pentru a modifica ora, activați aparatul și apăsați simultan  și  sau .
Când punctele dintre ore și minute clipesc, apăsați  sau  pentru a seta noua oră.

6. PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Aprinderea arzătorului plitei



Aprindeți întotdeauna arzătorul înainte de a pune vase pe acesta.

AVERTISMENT!

Procedați cu atenție atunci când utilizați flacără deschisă în bucătărie. Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate în cazul utilizării necorespunzătoare a flăcării.

1. Rotiți butonul de selectare al plitei spre stânga la poziția pentru flux maxim de gaz  și apăsați-l pentru a aprinde arzătorul.
2. Mențineți apăsat butonul de selectare al plitei pentru cel mult 10 secunde pentru a permite încălzirea termocuplului. În caz contrar, alimentarea cu gaz se întrerupe.

3. După ce flacăra este constantă, o puteți regla.

⚠️ AVERTISMENT!

Nu țineți apăsat butonul de selectare pentru mai mult de 15 secunde. Dacă arzătorul nu se aprinde nici după 15 secunde, eliberați butonul de selectare, rotiți-l pe poziția oprit și încercați să aprindeți din nou arzătorul după ce a trecut cel puțin 1 minut.



În cazul în care arzătorul nu se aprinde după câteva încercări, verificați dacă coroana și capacul arzătorului sunt în poziție corectă.



În lipsa curentului electric, aprinderea se poate face și fără dispozitivul electric. În acest caz, apropiați o flacără de arzător, apăsați butonul de selectare respectiv și rotiți-l la poziția de maxim. Mențineți apăsat butonul de selectare pentru cel mult 10 secunde pentru a permite încălzirea termocuplului.

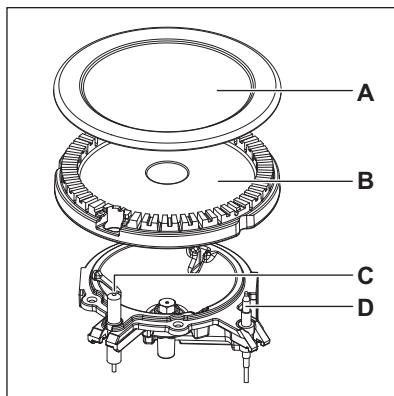


Dacă arzătorul se stinge accidental, rotiți butonul de selectare la poziția oprit și încercați să aprindeți din nou arzătorul după cel puțin 1 minut.



Generatorul de scânteie poate porni automat la cuplarea alimentării electrice, după instalare sau după o pană de curent. Acest lucru este normal.

6.2 Prezentare generală a arzătorului



- A. Capac arzător
- B. Coroană arzător
- C. Bujie de aprindere
- D. Termocuplu

6.3 Stingerea arzătorului

Pentru a stinge flacăra, rotiți butonul la poziția oprit **0**.

⚠️ AVERTISMENT!

Micșorați întotdeauna flacăra sau opriți-o înainte de a lua vasele de pe arzător.

6.4 Nivel de căldură pentru zona de gătire electrică

Simboluri	Funcție
0	Poziția oprit
1 - 6	Setări încălzire



Folosiți căldura reziduală pentru a reduce consumul de energie. Dezactivați zona de gătire cu aproximativ 5 - 10 minute înainte de finalizarea procesului de gătire.

Rotiți butonul de selectare pentru zona de gătire selectată la nivelul de căldură necesar. Indicatorul de control al plitei se aprinde.

Pentru a finaliza procesul de gătire, rotiți butonul în poziția oprit.

Dacă toate zonele de gătire sunt dezactivate, indicatorul de comandă al plitei se stinge.

7. PLITĂ - INFORMAȚII ȘI SFATURI

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Vase de gătit

Electric:



Baza vasului trebuie să fie cât mai groasă și cât mai plată posibil. Asigurați-vă că bazele vaselor sunt curate și uscate înainte de a le pune pe suprafața plitei.

Gaz:

AVERTISMENT!

Nu puneți aceeași cratiță pe două arzătoare.

AVERTISMENT!

Pentru a preveni răsturnarea și accidentele, nu puneți vase instabile sau deteriorate pe arzător.

ATENȚIE!

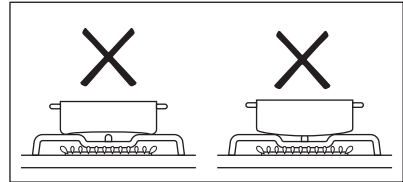
Asigurați-vă că mânerul cratiței nu sunt deasupra marginii frontale a plitei de gătit.

ATENȚIE!

Puneți vasele în poziție centrală pe arzător pentru a avea o stabilitate maximă și pentru a reduce consumul de gaz.

AVERTISMENT!

Nu utilizați vase care au fundul cu margine sau de formă convexă pe plită, deoarece există un risc ridicat de răsturnare.



7.2 Diametrele vaselor

AVERTISMENT!

Folosiți vase cu diametre adaptate dimensiunii arzătoarelor.

Arzător	Diametrele vaselor (mm)
Auxiliar	120 - 180
Semi - rapid	140 - 220/240 ¹⁾
Rapid	160 - 220/260 ¹⁾

¹⁾ Atunci când pe plită este folosit un singur vas.

7.3 Ghid de gătit simplificat pentru zonele de gătire electrice

Nivelul de căldură	Utilizare
1	Menține cald
2	Fierbere ușoară la foc mic
3	Fierbere la foc mic
4	Prăjire / rumenire
5	Aducerea la punctul de fierbere
6	Aducerea la punctul de fierbere/prăjire rapidă/prăjire în baie de ulei

8. PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

8.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare utilizare.
- Utilizați întotdeauna vase cu baza curată.
- Zgârieturile sau petele închise la culoare de pe suprafața plitei nu au niciun efect asupra funcționării plitei.
- Folosiți un agent de curățare special, adecvat pentru suprafața plitei.

Oțel inoxidabil

- Pentru marginile din oțel inoxidabil ale plitei folosiți un agent de curățare special pentru oțel inoxidabil.
- Marginea din oțel inoxidabil a plitei își poate schimba culoarea ca urmare a temperaturii ridicate.
- Spălați piesele din oțel inoxidabil cu apă și uscați-le cu o lavetă moale.

8.2 Curățarea plitei

- **Îndepărtați imediat:** plasticul topit, folia de plastic, zahărul și alimentele cu zahăr, în caz contrar mizeria poate deteriora plita. Aveți grijă să nu vă ardeți.
- **Îndepărtați-le atunci când plita este suficient de rece:** inele de calcar, inele de apă, pete de grăsime, decolorare metalică strălucitoare. Curățați plita cu o lavetă umedă și un detergent ne-abraziv. După curățare, ștergeți plita cu o lavetă moale.
- Pentru a curăța piesele emailate, capacele și coroanele, spălați-le cu apă caldă și săpun și uscați-le atent înainte de a le pune la loc.

8.3 Curățarea plitei electrice

1. Folosiți detergent pulbere sau buretele de curățat.
2. Curățați plita cu o lavetă umedă și puțin detergent.
3. Încălziți plita la o temperatură redusă și lăsați-o să se usuce.

4. Pentru păstrarea funcționalității plitelor acestea trebuie tratate regulat cu ulei de mașină de cusut. Ștergeți uleiul cu hârtie absorbantă.

8.4 Curățarea generatorului de scântei

Această funcție este obținută prin intermediul unei bujii ceramice cu aprindere cu un electrod din metal. Pentru a evita aprinderea dificilă, păstrați aceste componente foarte curate și verificați dacă orificiile coroanei arzătorului sunt astupate.

8.5 Suporturile de vase



Suporturile pentru vase nu rezistă la spălarea într-o mașină de spălat vase. Acestea trebuie spălate manual.

1. Scoateți suporturile pentru vase pentru a curăța cu ușurință plita.



Aveți grijă când înlocuiți suporturile pentru vase pentru a preveni deteriorarea plitei.

2. Stratul de email are uneori margini dure, astfel încât trebuie să aveți grijă când spălați de mână și de uscat suporturile pentru vase. Dacă este necesar, înlăturați petele persistente cu o pastă de curățat.
3. După ce curățați suporturile pentru vase, asigurați-vă că acestea sunt în pozițiile corecte.
4. Pentru ca arzătorul să funcționeze corect, asigurați-vă că brațele suporturilor pentru vase sunt aliniate cu centrul arzătorului.

8.6 Întreținerea periodică

Cereți periodic centrului de service autorizat să verifice starea de funcționare a țevii de alimentare cu gaz și a regulatorului de presiune, dacă este montat.

9. CUPTOR - UTILIZAREA ZILNICĂ

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

9.1 Pornirea și oprirea cuptorului

1. Rotește butonul de selectare pentru funcțiile cuptorului pentru a selecta funcția cuptorului.
2. Rotiți butonul de selectare pentru temperatură pentru a alege temperatura. Becul se aprinde atunci când cuptorul funcționează.



Pentru funcțiile fără încălzire nu este necesară setarea temperaturii.

3. Opriti cuptorul, rotiți butoanele de selectare pentru funcțiile cuptorului și temperatură la poziția oprit.

9.2 Termostatul de siguranță

Funcționarea incorectă a cuptorului sau componentele defecte pot să cauzeze supraîncălzirea periculoasă. Pentru a preveni acest lucru, cuptorul are un termostat de siguranță care întrerupe alimentarea cu curent. În momentul în care temperatura scade, cuptorul pornește din nou în mod automat.

9.3 Funcțiile cuptorului

0 Poziția oprit

Cuptorul este oprit.



Becul cuptorului

Pentru a aprinde becul fără nicio funcție de gătit.



SteamBake

Pentru a adăuga umiditate în timpul gătitului. Pentru a obține culoarea adecvată și crusta crocantă în timpul coacerii. Pentru ca preparatele să nu se usuce în timpul reîncălzirii. Pentru conservarea fructelor sau legumelor.



Gătire ușoară cu aer cald

Pentru prepararea de fripturi fragede și suculente sau pentru deshidratarea fructelor și legumelor.



Încălzire jos

Pentru a coace prăjituri crocante la bază.



Încălzire sus și jos

Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.



Grill rapid

Pentru rumenirea alimentelor subțiri în cantități mari și pentru pâine prăjită.



Gătire intensivă

Pentru a frige bucăți mari de carne sau pasăre cu os pe o poziție a raftului. Pentru gratinare și rumenire.



Gătire cu aer cald

Pentru a rumeni sau coace alimente la aceeași temperatură de gătire pe mai mult de o poziție a raftului, fără amestecarea aromelor.



Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign (în conformitate cu EU 65/2014 și EU 66/2014). Teste conforme cu: IEC/EN 60350-1.

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția și pentru a asigura funcționarea cuptorului cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

Atunci când folosiți această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru recomandări generale cu privire la economia de energie consultați capitolul „Eficiența energetică”, Economia de energie.

Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Pentru instrucțiuni de gătit consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald umed.



AirFry /

Aer cald cu ventilatie

Pentru a prăji mâncarea folosind mai puțin ulei sau fără hârtie de copt. Pentru preparate precum cartofi prăjiți sau pizza. /

Pentru coacerea simultană pe maxim două poziții ale raftului și pentru uscarea alimentelor. Setează temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru .Încălzire sus și jos



Decongelare

Pentru decongelare. Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate.

9.4 Activarea funcției: SteamBake

Această funcție vă permite să îmbunătățiți umiditatea în timpul gătirii.

AVERTISMENT!

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

Umiditatea eliberată poate provoca arsuri:

- Nu deschideți ușa aparatului atunci când folosiți funcția: SteamBake.
- Deschideți cu grijă ușa aparatului după utilizarea funcției: SteamBake.

i

Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.

1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Umpleți adâncitura cavității cu apă de la robinet.
Capacitatea maximă a adânciturii cavității este de 250 ml.
Umpleți cu apă adâncitura cavității doar atunci când cuptorul este rece.
3. Setați funcția: SteamBake .
4. Apăsăți butonul Abur plus .

Butonul Abur plus funcționează doar cu funcția: SteamBake.

Indicatorul se aprinde.

5. Rotește butonul de selectare pentru temperatură pentru a alege temperatura.
6. Puneți alimentele în aparat și închideți ușa cuptorului.

ATENȚIE!

Nu reumpleți cu apă adâncitura cavității în timpul gătirii sau atunci când cuptorul este fierbinte.

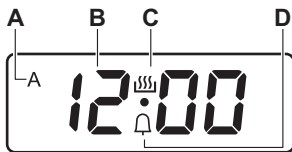
7. Pentru a dezactiva aparatul, apasă butonul SteamBake , rotește butoanele de selectare pentru funcțiile și temperatura cuptorului în poziția oprit. Indicatorul butonului SteamBake se stinge.
8. Îndepărtați apa din adâncitura cavității.

AVERTISMENT!

Aparatul trebuie să fie rece înainte de a îndepărta restul de apă din adâncitura cavității.

10. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI

10.1 Afișajul



- A. Indicator pentru DURATA TIMPULUI
- B. Afișaj timp
- C. Indicatorul cronometru activ
- D. Indicator CRONOMETRU

10.2 Butoane

Buton	Funcție	Descriere
—	MINUS	Pentru a seta ora.
	CEAS	Pentru a seta o funcție a ceasului.
+	PLUS	Pentru a seta ora.

Buton	Funcție	Descriere
	Abur Plus	Pentru a activa funcția: SteamBake.

10.3 Tabelul cu Funcțiile ceasului

Funcția ceas		Aplicație
00:00	TIMPUL	Pentru a seta, modifica sau verifica timpul.
dur	DURATA	Pentru a seta durata de funcționare a aparatului (1 min - 10 h).
	CRONOMETRU	Pentru a seta timpul pentru număratoarea inversă (1 min - 23 h 59 min). Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării aparatului.

10.4 Setarea funcției DURATA

1. Setati o funcție a cuptorului și temperatura.
 2. Apăsați  în mod repetat până când **dur** începe să clipească.
 3. Apăsați  sau  pentru a alege timpul pentru DURATĂ.
- Afișajul indică **dur** și simbolul **A**.
4. La încheierea duratei, **dur** clipește și este emis un semnal sonor timp de 7 minute. Aparatul se dezactivează automat.
 5. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.
 6. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

10.5 Setarea CRONOMETRULUI

1. Apăsați  în mod repetat până când  începe să clipească.
2. Apăsați  sau  pentru a seta timpul necesar.
3. La sfârșitul duratei setate este emis un semnal acustic timp de 7 minute. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

10.6 Anularea funcțiilor ceasului

1. Apăsați repetat  până când indicatorul corespunzător funcției dorite se aprinde intermitent.
 2. Apăsați lung și simultan butoanele  și .
- După câteva secunde simbolul funcției ceasului dispare.

10.7 Modificarea semnalului sonor

1. Pentru activarea semnalului sonor curent apăsați lung butonul .
 2. Apăsați în mod repetat  pentru a schimba semnalul.
 3. Eliberați butonul .
- Ultimul ton selectat este noul semnal sonor.
4. Așteptați 5 secunde pentru ca setarea să fie confirmată automat.



Când aparatul este deconectat de la rețeaua electrică sau în cazul unei căderi de tensiune, tonul semnalului sonor va reveni la cel implicit.

11. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR



AVERTISMENT!

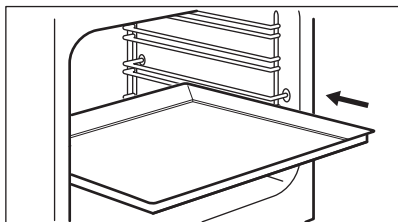
Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Introduceți accesoriile

Tava:

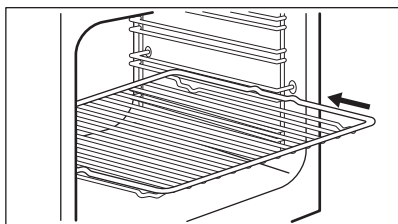


Nu împingeți tava de gătit sau cratița adâncă până în peretele din spate al cavității. Acest lucru previne circularea căldurii în jurul tăvii. Alimentele se pot arde, în special în partea din spate a tăvii.

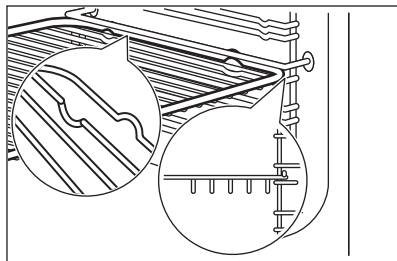


Împingeți tava de gătit sau cratița adâncă între șinele de ghidaj ale suportului raftului. Asigurați-vă că nu atinge peretele din spate al cuptorului.

Raft sârmă:

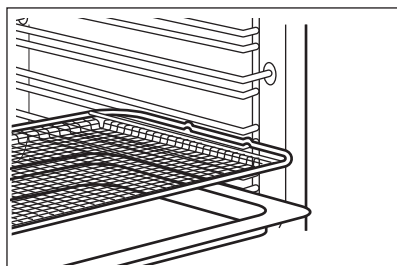


Puneți raftul între șinele de ghidaj ale suportului raftului.



AirFry tava:

Puneți tava AirFry pe al doilea nivel al raftului. Puneți tava de gătit sau cratița adâncă pe primul nivel al raftului.



12. CUPTOR - INFORMAȚII ȘI SFATURI



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.



Temperatura și duratele de coacere din tabele au rol consultativ. Acestea depind de rețete și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.

12.1 SteamBake



Înainte de preîncălzire, umpleți cu apă adâncitura cavității doar atunci când cuptorul este rece.

Consultați paragraful „Activarea funcției: SteamBake”

Panificație

Aliment	Apă în adânci- tura cavității (ml)	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție raft	Accesorii
Pâine albă ¹⁾	100	180	40 - 50	2	Utilizați tava de gătit.
Chifle din aluat de pâine ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
Pizza în stil cas- nic ¹⁾	100	230	15 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
Focaccia ¹⁾	150	190	20 - 30	1	Utilizați tava de gătit.
Fursecuri, pa- teuri, croasan- te ¹⁾	100	160	10 - 20	2	Utilizați tava de gătit.
Prăjitură cu pru- ne, plăcintă cu mere, rulouri cu scorțișoară ¹⁾	100	160	75 - 90	2	Folosiți forma de tort.

¹⁾ Preîncălzește într-un cuptor gol timp de 5 minute înainte de gătire.

Gătutul alimentelor congelate

Aliment	Apă în adânci- tura cavității (ml)	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție raft	Accesorii
Pizza congela- tă ¹⁾	150	200	15 - 20	2	Utilizați tava de gătit.
Lasagna conge- lată ¹⁾	200	180	35 - 50	2	Folosiți raftul de sârmă.
Croasant con- gelat ¹⁾	100	170	20 - 30	2	Utilizați tava de gătit.

¹⁾ Preîncălziți într-un cuptor gol timp de 10 minute înainte de gătire.

Regenerarea alimentelor

Aliment	Apă în adânci- tura cavității (ml)	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție raft	Accesorii
Pâine albă	100	110	15 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
Chifle din aluat de pâine	100	110	10 - 20	2	Utilizați tava de gătit.
Pizza în stil cas- nic	100	110	15 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Utilizați tava de gătit.
Legume	100	110	15 - 25	2	Utilizați tava de gătit.

Aliment	Apă în adânci- tura cavității (ml)	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție raft	Accesorii
Orez	100	110	15 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
Paste	100	110	15 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
Carne	100	110	15 - 25	2	Utilizați tava de gătit.

Frigere

Aliment	Apă în adânci- tura cavității (ml)	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție raft	Accesorii
Friptură de porc	200	180	65 - 80	2	Folosiți raftul de sârmă plus tava de gătit.
Friptură de vită în sânge	200	200	45 - 50	2	Folosiți raftul de sârmă plus tava de gătit.
Friptură de vită, mediu	200	200	50 - 55	2	Folosiți raftul de sârmă plus tava de gătit.
Friptură de vită, bine făcută	200	200	55 - 60	2	Folosiți raftul de sârmă plus tava de gătit.
Pui, jumătate	200	210	50 - 60	2	Folosiți raftul de sârmă plus tava de gătit.
Pui, întreg	200	210	60 - 80	2	Folosiți raftul de sârmă plus tava de gătit.
Friptură de curcan	200	200	70 - 90	2	Folosiți raftul de sârmă plus tava de gătit.

12.2 Aer cald umed

Aliment	Tempe- ratură (°C)	Timp (min)	Poziție raft	Accesorii
Pâine și pizza				
Chifle	190	25 - 30	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Chifle din aluat de pâine	200	40 - 45	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Pizza congelată 350 g	190	25 - 35	2	raft sârmă
Prăjituri în tavă de gătit				
Ruladă	180	20 - 30	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Negresă	180	35 - 45	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Prăjituri în formă				
Soufflé	210	35 - 45	2	șase vase ceramice ramekin pe raft de sârmă

Aliment	Tempe- ratură (°C)	Timp (min)	Poziție raft	Accesorii
Blat de pandișpan	180	25 - 35	2	formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă
Pandișpan	150	35 - 45	2	formă de prăjituri pe raft de sârmă
Pește				
Pește în folie 300 g	180	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Pește întreg 200 g	180	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
File de pește 300 g	180	30 - 40	2	tavă de pizza pe raft de sârmă
Carne:				
Carne în folie 250 g	200	35 - 45	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Frigărui de carne 500 g	200	30 - 40	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Articole mici coapte				
Prăjituri	170	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Macarons	170	40 - 50	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Brioșe	180	30 - 40	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Biscuiți sărați	160	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Fursecuri	140	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Mini tarte	170	20 - 30	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Vegetarian				
Legume mixte în folie 400 g	200	20 - 30	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Omletă	200	30 - 40	2	tavă de pizza pe raft de sârmă
Legume la tavă 700 g	190	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă

12.3 AirFry

Produse de patiserie

Aliment	Cantitate	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Croissant, congelat	aprox. 350 g	180 - 220	15 - 30	2
Foitaș, congelat	aprox. 400 g	180 - 220	15 - 35	2
Foitaș, proaspăt	aprox. 300 g	180 - 220	15 - 35	2
Pizza congelată	aprox. 340 g	180 - 220	20 - 35	2

Produse din cartofi

Aliment	Cantitate	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Cartofi prăjiți, congelați	aprox. 650 g	180 - 220	20 - 30	2
Cartofi prăjiți groși, congelați	aprox. 600 g	180 - 220	20 - 30	2
Cartofi wedges, congelați	aprox. 650 g	180 - 220	15 - 25	2
Crochete	aprox. 450 g	180 - 220	15 - 30	2

Legume proaspete

Aliment	Cantitate	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Felii de zucchini, proaspăt ¹⁾	aprox. 500 g	180 - 220	25 - 35	2

1) adăugați 1 linguriță de ulei de măsline pentru a nu se lipi

Altele

Aliment	Cantitate	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Escalop, congelat	aprox. 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Creveți în aluat, congelați	aprox. 200 g	180 - 220	15 - 25	2
Inele de calamar, congelate	aprox. 250 g	180 - 220	15 - 25	2
Nuggets de pui, congelate	aprox. 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Degetele de pește pane, congelate	aprox. 500 g	180 - 220	15 - 25	2

12.4 Informații pentru institutele de testare

Aliment	Funcție	Temperatura (°C)	Accesorii	Poziție raft	Timp (min)
Prăjituri mici (16 bucăți pe tavă)	Încalzire sus si jos	160	tavă de gătit	3	20 - 30
Prăjituri mici (16 bucăți pe tavă)	Gătire cu aer cald	150	tavă de gătit	3	20 - 30
Prăjituri mici (16 bucăți pe tavă)	Aer cald cu ventilație	160	tavă de gătit	1 + 3	30 - 40
Plăcintă cu mere (2 forme de Ø20 cm, setare diagonală)	Încalzire sus si jos	190	raft sârmă	1	65 - 75
Plăcintă cu mere (2 forme de Ø20 cm, setare diagonală)	Gătire cu aer cald	180	raft sârmă	2	70 - 80
Pandișpan fără grăsimi	Încalzire sus si jos	180	raft sârmă	2	20 - 30
Pandișpan fără grăsimi	Gătire cu aer cald	160	raft sârmă	2	25 - 35

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Accesorii	Poziție raft	Temp (min)
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilație	170	raft sârmă	1 + 3	30 - 40
Biscuit pufos / Patiserie	Încalzire sus și jos	140	tavă de gătit	3	15 - 30
Biscuit pufos / Patiserie	Gătire cu aer cald	140	tavă de gătit	3	20 - 30
Biscuit pufos / Patiserie	Aer cald cu ventilație	140	tavă de gătit	1 + 3	15 - 30
Pâine prăjită	Grill rapid	250	raft sârmă	3	5 - 10
Burger de vită ¹⁾	Gătire intensivă	250	raft de sârmă sau cratiță adâncă	3	15- 20 pe o parte; 10 - 15 pe cealaltă parte

1) Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

13. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

13.1 Observații privind curățarea

Curățați partea din față a cuptorului cu o lavetă moale, apă caldă și agent de curățare slab.

Utilizați un agent de curățare dedicat pentru curățarea suprafețelor metalice.

Curățați interiorul cuptorului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de alte resturi alimentare poate provoca un incendiu.

Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsați-le să se usuce. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și agent de curățare. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase (cu excepția tăvii AirFry).

Curățați petele dificile cu un produs special de curățat cuptorul.

Nu curățați accesoriile anti-aderente și tava AirFry folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.

13.2 Curățarea tăvii AirFry

1. Puneți tava AirFry pe tava de gătit.
2. Turnați apă fierbinte cu detergent și lăsați să se înmoaie.

3. Curățați tava AirFry cu un burete sau folosiți o perie pentru a îndepărta resturile.

Se poate spăla și în mașina de spălat vase.

13.3 Pentru cuptoarele din inox sau aluminiu

Curățați ușa cuptorului numai cu o lavetă sau burete umed. Uscați-o cu o lavetă moale.

A nu se folosi bureți din sârmă, acizi sau produse abrazive, deoarece pot deteriora suprafața cuptorului. Curățați panoul de comandă al cuptorului cu aceeași precauție.

13.4 Curățarea adânciturii cavității

Procedura de curățare îndepărtează reziduurile de calcar din adâncitura cavității după gătitul cu abur.



Vă recomandăm să rulați procedura de curățare după cel mult 5 - 10 cicluri ale funcției: SteamBake.

1. Puneți 250 ml de oțet alb în adâncitura cavității de la baza cuptorului. Utilizați maximum 6% de oțet fără ierburi.
2. Lăsați oțetul să dizolve reziduurile de calcar la temperatura mediului ambiant timp de 30 de minute.

3. Curățați cavitatea cu apă caldă și o lavetă moale.

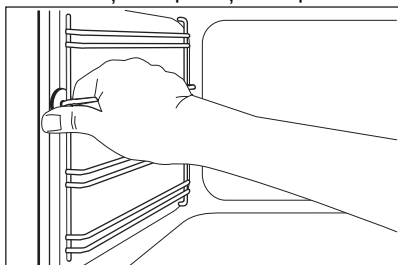
13.5 Scoaterea suporturilor raftului

Pentru a curăța cuptorul, scoateți suporturile pentru raft.

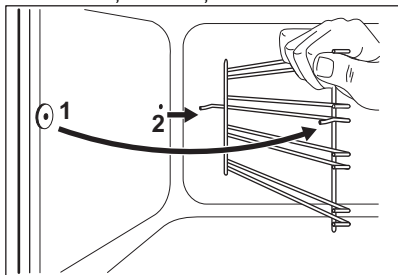
⚠ ATENȚIE!

Aveți grijă când scoateți suporturile pentru raft.

1. Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.



2. Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și scoateți-o în afară.



Instalați accesoriile scoase în ordine inversă.

13.6 Curățarea ușii cuptorului

Ușa cuptorului are două panouri din sticlă. Puteți scoate ușa cuptorului și panoul din sticlă de la interior pentru a-l curăța.

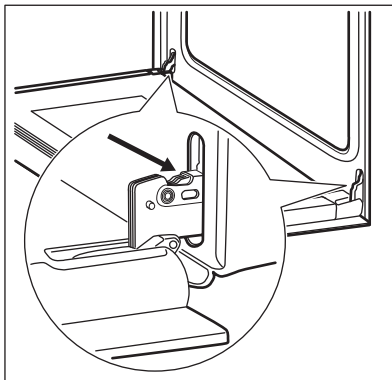
i

Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panoul intern de sticlă înainte de a scoate ușa cuptorului.

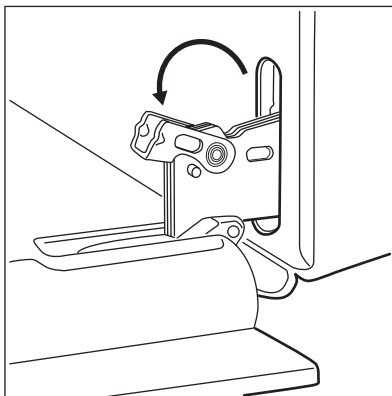
⚠ ATENȚIE!

Nu utilizați aparatul fără panoul din sticlă de la interior.

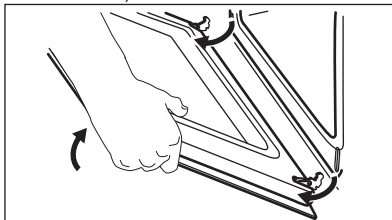
1. Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.



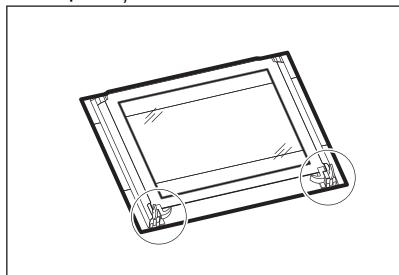
2. Ridicați și rotiți complet manetele de pe ambele balamale.



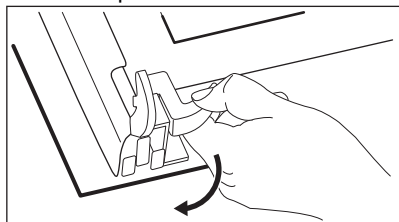
3. Închideți pe jumătate ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și împingeți și scoateți ușa din locaș.



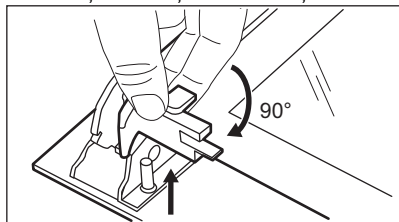
4. Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.



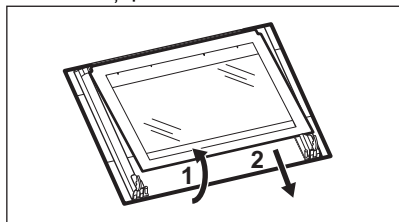
5. Eliberați sistemul de închidere pentru a scoate panoul intern de sticlă.



6. Rotiți cele două dispozitive de fixare la 90° și scoateți-le din locașurile lor.



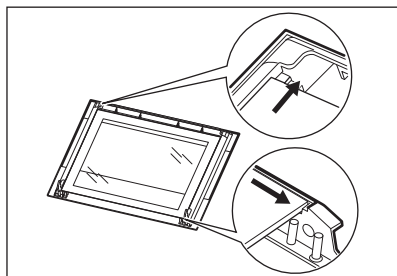
7. Mai întâi ridicați cu atenție, după care scoateți panoul de sticlă.



8. Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

După terminarea curățeniei, montați panoul din sticlă și ușa cuptorului. Urmați pașii de mai sus în ordine inversă.

Asigurați-vă că ați montat corect în locașul său panoul de sticlă de la interior.



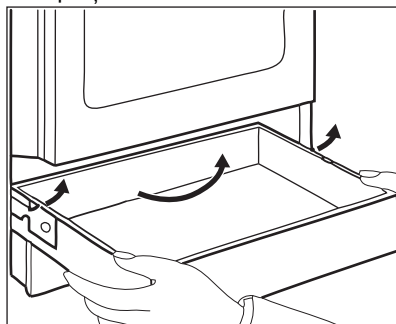
13.7 Scoaterea sertarului

⚠ AVERTISMENT!

Nu păstrați în sertar obiecte inflamabile (precum materiale de curățat, pungi de plastic, mănuși pentru cuptor, hârtie, agenți de curățare). Când utilizați cuptorul, sertarul poate deveni fierbinte. Pericol de incendiu.

Sertarul de sub cuptor poate fi scos pentru curățare.

1. Trageți sertarul în afară până când se oprește.



2. Ridicați ușor sertarul.

3. Trageți sertarul complet în afară.

Pentru a instala sertarul, efectuați pașii de mai sus în ordinea inversă.

13.8 Înlocuirea becului



AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

1. Opriți cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.
2. Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.

3. Puneți o lavetă pe fundul cavității.

Becul din spate

1. Rotiți capacul din sticlă al becului și scoateți-l.
2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.
4. Montați capacul de sticlă.

14. DEPANARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

14.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Nu puteți activa aparatul.	Aparatul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.	Verificați dacă aparatul este conectat corect la rețeaua electrică.
	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranța se arde în mod repetat, contactați un electrician calificat.
Plita nu poate fi pornită sau utilizată.	Siguranța este arsă.	Porniți plita din nou și setați nivelul de încălzire în mai puțin de 10 de secunde.
Nu se produc scântei atunci când încercați să activați generatorul de scântei.	Plita nu este conectată la o sursă electrică sau este conectată incorect.	Verificați dacă plita este conectată corect la priza electrică. Consultați schema de conectare.
	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranța se arde în mod repetat, contactați un electrician calificat.
	Capacul sau coroana arzătorului nu sunt plasate corect.	Așezați corect capacul și coroana arzătorului.
Flacăra se stinge imediat după aprindere.	Termocuplul nu se încălzește suficient.	După aprinderea flăcării, țineți activ generatorul de scântei timp de maxim 10 secunde.
Inelul flăcării nu este uniform.	Coroana arzătorului este blocată cu resturi alimentare.	Verificați dacă injectorul este blocat și coroana arzătorului este curată.
Arzătoarele nu funcționează.	Nu există alimentare cu gaz.	Verificați racordul de gaz.
Culoarea flăcării este portocalie sau galbenă.		Flacăra poate părea portocalie sau galbenă în unele zone ale arzătorului. Acest lucru este normal:

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul este dezactivat.	Activați cuptorul.
	Setările necesare nu sunt setate.	Asigurați-vă că setările sunt corecte.
	Ceasul nu este setat.	Setați ceasul.
Becul nu funcționează.	Becul este defect.	Înlocuiți becul.
Aburul și condensul se depun pe alimente și în cavitatea cuptorului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor.	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor mai mult de 15 - 20 minute după terminarea procesului de gătire.
Gătirea alimentelor durează prea mult sau prea puțin.	Temperatura este prea scăzută sau prea ridicată.	Reglați temperatura dacă este necesar. Urmați sfaturile din manualul utilizatorului.
Afișajul cuptorului indică „0.00” și „LED”.	A fost o pană de curent.	Setați ceasul.
Nu există performanțe bune la gătire atunci când folosiți funcția: SteamBake.	Nu ați activat funcția SteamBake.	Consultați paragraful „Activarea funcției: SteamBake”.
	Nu ați umplut cu apă adâncitura cavității.	Consultați paragraful „Activarea funcției: SteamBake”.
	Nu ați activat corect funcția SteamBake de la butonul Plus Steam.	Consultați paragraful „Activarea funcției: SteamBake”.
Dorești să activezi funcția SteamBake însă indicatorul butonului SteamBake este aprins.	Funcția SteamBake este în desfășurare.	Apăsați butonul Plus Steam  pentru a opri funcția SteamBake.
Apa din adâncitura cavității nu fierbe.	Temperatura este prea mică.	Setați temperatura la cel puțin 110 °C. Consultați capitolul „Cuptor - Informații și sfaturi”.
Apa se scurge din adâncitura cavității.	Este prea multă apă în adâncitura cavității.	Dezactivați cuptorul și lăsați-l să se răcească. Ștergeți apa cu o lavetă sau un burete. Adăugați cantitatea corectă de apă în adâncitura cavității. Consultați procedura specifică.

14.2 Date pentru service

Dacă nu poți remedia problema de unul singur, contactează comerciantul sau un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității aparatului. Nu scoate plăcuța cu date tehnice din interiorul aparatului.

Îți recomandăm să notezi datele aici:

Model (MOD.)	
Numărul produsului (PNC)	
Numărul de serie (S.N.)	

15. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

15.1 Informații despre produs în conformitate cu Regulamentul din UE privind ecodesignul pentru plită

Identificarea modelului	LKM660200X	
Tipul plitei	Plită în interiorul aragazului autonom	
Numărul zonelor de gătire	1	
Tehnologie de încălzire	Plită solidă	
Diametrul zonelor de gătire circulare (Ø)	Dreapta spate	18.0 cm
Consumul de energie pe fiecare zonă de gătire (EC electric cooking)	Dreapta spate	194.9 Wh/kg
Numărul de arzătoare cu gaz	3	
Eficiență energetică pe arzător cu gaz (EE gas burner)	Stânga spate - Auxiliar	nu este aplicabil %
	Dreapta față - Semi Rapid	55.0 %
	Stânga față - Rapid	55.7 %
Eficiența energetică pentru plita cu gaz (EE gas hob)		55.4 %
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)		194.9 Wh/kg
IEC/EN 60350-2 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 2: Plite - Metode pentru măsurarea performanței.		
EN 30-2-1: Aparate de gătit pentru uz casnic cu gaz - Partea 2-1: Utilizarea rațională a energiei - Generalități.		

15.2 Plită - Economii de energie

Puteți economisi energie în timpul gătirii zilnice dacă urmați recomandările de mai jos.

- Pentru încălzirea apei, utilizați numai cantitatea de care aveți nevoie.
- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capacul pe vas.

Zone electrice pentru gătire:

- Înainte de a activa zona de gătit, puneți vasul pe aceasta.
- Baza vasului trebuie să aibă același diametru cu zona de gătire.
- Puneți vase mici pe zonele de gătit mici.
- Puneți vasul direct în centrul zonei de gătit.

- Pentru a păstra alimentele calde sau pentru a le topi folosiți căldura reziduală.

Arzătoare de gaz:

- Înainte de utilizare, asigurați-vă că arzătoarele și suporturile pentru oală sunt corect asamblate.
- Baza vasului trebuie să aibă diametrele corecte pentru dimensiunea arzătorului.
- Puneți vasul direct peste arzător și în centrul acestuia.
- Când lichidul începe să fiarbă, reglați flacăra pentru fierberea lichidului la foc mic.
- Dacă este posibil, folosiți o oală sub presiune. Consultați manualul de utilizare al acesteia.

15.3 Informații despre produs și Fișa cu informații despre produs în conformitate cu Regulamentul UE privind etichetare ecologică și energetică pentru cuptoare,

Denumirea furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	LKM660200X 943005327
Index de eficiență energetică	94.9
Clasă de eficiență energetică	A
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0,84 kWh/ciclu
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0,75 kWh/ciclu
Număr de cavități	1
Sursă de căldură	Energie electrică
Volumul	58 l
Tip cuptor	Cuptor în interiorul aragazului autonom
Masă	39.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Meto-
de pentru măsurarea performanței.

15.4 Cuptor - Economisire energie

Următoarele sfaturi de mai jos vă vor ajuta să economisiți energie atunci când utilizați aparatul.

Asigură-te că ușa aparatului este închisă în timpul funcționării. Nu deschide ușa aparatului prea des în timpul gătirii. Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.

Folosiți vase metalice și forme și recipiente întunecate care nu reflectă pentru o economie optimizată de energie.

Nu preîncălziți aparatul înainte de gătire decât dacă acest lucru este recomandat în mod specific.

Ai grijă ca pauzele să fie cât mai mici între două coaceri, atunci când pregătești mai multe preparate o dată.

Gătitul cu ventilator

Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

Căldura reziduală

Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de min, redu temperatura aparatului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de încheierea gătirii. Căldura reziduală din interiorul aparatului va continua să gătească preparatul.

Folosiți căldura reziduală pentru a menține mâncarea caldă sau pentru a încălzi alte preparate.

Menținerea caldă a alimentelor

Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține mâncarea caldă.

Aer cald umed

Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii. Pentru detalii suplimentare, consultă capitolul „Aparat - Utilizare zilnică”, funcțiile aparatului.

15.5 Informații despre produs pentru consumul de energie și timpul maxim de atingere a modului de putere scăzută aplicabil

Consumul de putere în standby	0.8 W
Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil	20 min.

16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu

deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

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

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



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:
www.electrolux.com/support

Задржано право измена.

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	35
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	38
3. ИНСТАЛАЦИЈА.....	42
4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	47
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	48
6. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	49
7. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ - КОРИСНИ САВЕТИ.....	50
8. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – ОДРЖАВАЊЕ И ЧИШЋЕЊЕ.....	51
9. РЕРНА – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА	52
10. РЕРНА – ФУНКЦИЈЕ САТА.....	54
11. РЕРНА – КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	55
12. РЕРНА - КОРИСНИ САВЕТИ.....	56
13. РЕРНА – НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	62
14. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	65
15. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	67
16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	69

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

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

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

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

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

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

1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не превазилази (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- Само овлашћена особа може да инсталира овај уређај и замени кабл.
- Уређај мора да се прикључи на напајање преко кабла типа H05VV-F који може да издржи температуру задње плоче.
- Предвиђено је да се овај уређај користи до 2000 метара надморске висине.
- Овај уређај није предвиђен за коришћење на бродовима, чамцима или пловилима.
- Не инсталирајте уређај иза украсних врата како би се избегло прегревање.
- Немојте инсталирати уређај на платформу.

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

центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.

- Будите пажљиви када додирујете фиоку за одлагање. Може бити врућа.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Механизам искључења треба да буде уграђен у фиксну електричну мрежу у складу с правилима о електричним мрежама.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Користите само штитнике за плочу за кување дизајниране од стране произвођача уређаја за кување или оне коју су од стране произвођача уређаја у упутствима за употребу наведени као погодни или штитнике за плочу за кување који су инкорпорирани у уређају. Коришћење неодговарајућих штитника за плочу за кување може изазвати несреће.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

Овај уређај је погодан за следећа

тржишта: **RO** **RS**

2.1 Инсталирање



УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтажу које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Кухињски део и удубљење морају да имају одговарајуће димензије.

- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неки делови уређаја су под напором. Заградите уређај намештајем како бисте спречили додиривање опасних делова.
- Стране уређаја морају бити поред уређаја или јединица исте висине.
- Немојте монтирати уређај поред врата или испод прозора. Овим се спречава да врело посуђе за кување падне са уређаја када се отворе врата или прозор.
- Обавезно поставите помагало за стабилизовање како се уређај не би преврнуо. Погледајте одељак „Инсталација“.

2.2 Прикључивање струје

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете мрежни утикач у зидну утичницу.

2.3 Прикључивање на гас

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

2.4 Употреба

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреда и опекотина.
Ризик од струјног удара.

ОПРЕЗ

Употреба уређаја за кување на гас ће у просторији у којој је уређај инсталиран произвести топлоту и влажност, као и производе сагоревања. Обезбедите добро проветравање кухиње, нарочито током коришћења уређаја. Уколико се уређај интензивно користи током дужег временског периода, можда ће бити потребно обезбедити додатно проветравање, на пример путем веће механичке вентилације тамо где постоји или додатне вентилација како би се безбедно уклонили производи сагоревања у спољашњи (екстерни) ваздух, као и проветравањем ваздуха у самој просторији уз додатну вентилацију. Посаветујте се са квалификованом особом пре уградње додатних јединица за вентилацију.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.

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

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од пожара и експлозије.

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

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
 - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
 - не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости.
 - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
 - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
 - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливане колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Немојте стављати вруће посуђе за кување на командну таблу.
- Не дозволите да течност у посуђу за кување потпуно испари.
- Пазите да предмети или посуђе за кување не падну на уређај. Може се оштетити површина плоче.
- Никад не остављајте горионик укључен уколико је посуђе празно или га нема.
- Немојте укључивати зоне за кување уколико је посуђе празно или га нема.
- Не кувајте намирнице директно на плочи за кување. Она мора да се користи са одговарајућим посуђем за кување.
- Посуђе од ливеног гвожђа, алуминијума или са оштећеним дном може да направи огреботине. Увек подигните ове предмете када треба да их померате по површини за кување.
- Обезбедите добру проветреност просторије у којој је уређај инсталиран.
- Користите искључиво посуђе које је стабилно, одговарајућег облика и пречника већег од горионика.
- Пазите да се пламен не угаси када брзо окренете дугме из положаја максималног у положај минималног пламена.
- Не стављајте дифузор пламена на горионик.

2.5 Нега и чишћење

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде, пожара или оштећења уређаја.

- Пре одржавања, деактивирајте уређај. Ископчајте мрежни утикач из мрежне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се сломају стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Остаци масноће и хране у уређају могу изазвати пожар.
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај очистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.
- Немојте чистити каталитички емајл (уколико постоји) никаквим детерџентом.
- Не перите горионике у машини за прање посуђа.

2.6 Поклопац

- Не мењајте спецификацију поклопца.
- Редовно чистите поклопац.
- Немојте отварати поклопац када на површини постоје просуте мрље.
- Пре него што затворите поклопац искључите све горионике.
- Немојте затварати поклопац док се плоча за кување и пећница потпуно не охладе.
- Стаклени поклопац може да се помера када се загреје (ако је примењиво).



2.7 Унутрашње осветљење

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

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

2.8 Сервисирање

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

2.9 Одлагање

УПОЗОРЕЊЕ!

Опасност од повређивања или гушења.

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

3. ИНСТАЛАЦИЈА

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

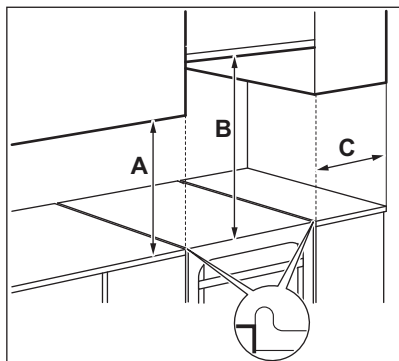
3.1 Место на којем уређај стоји

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

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

Држите растојање од око 1 cm између уређаја и зида иза њега да бисте били сигурни да поклопац може да се отвори.

За минималне раздаљине за уклапање проверите табелу.



3.5 Гасни горионици за ПРИРОДНИ ГАС G20 20 mbar

ГОРИОНИК	НОРМАЛНА СНАГА kW	СМАЊЕНА СНАГА kW	ОЗНАКА БРИЗГАЉКЕ 1/100 mm
Брзи	2.9	0.80	119

Минималне раздаљине

Димензије	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Технички подаци

Напон	230 V
Фреквенција	50 – 60 Hz
Класа уређаја	1

Димензије	mm
Висина	857
Ширина	600
Дубина	600

3.3 Остали технички подаци

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

3.4 Пречници премештавања

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

ГОРИОНИК	НОРМАЛНА СНАГА kW	СМАЊЕНА СНАГА kW	ОЗНАКА БРИЗГАЛКЕ 1/100 mm
Полубрзи	1.85	0.43	96
Помоћни	0.95	0.35	70

3.6 Горионици гаса за ТНГ G30 30 mbar

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

3.7 Горионици гаса за ТНГ G31 30 mbar

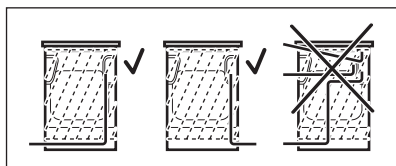
ГОРИОНИК	НОРМАЛНА СНАГА kW	СМАЊЕНА СНАГА kW	ОЗНАКА БРИЗГАЛКЕ 1/100 mm	НОМИНАЛНИ ПРОТОК ГАСА g/h
Брзи	2.6	0.63	88	186
Полубрзи	1.6	0.38	71	114
Помоћни	0.85	0.31	50	61

3.8 Прикључак за гас

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

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

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



⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

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

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

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

3.9 Повезивање савитљивим цевима које нису од метала

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

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

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

Приликом провере флексибилне цеви побрините сесе:

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

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

рампа за довод гаса буде на задњој страни командне плоче.

3.10 Прилагођавање разним врстама гаса



Прилагођавање различитим врстама гаса треба да ради искључиво овлашћено лице.



Уређај је подешен за природни гас, можете да пређете на течни гас ако ставите одговарајуће бризгалке. Брзина испуштања гаса је прилагођена.

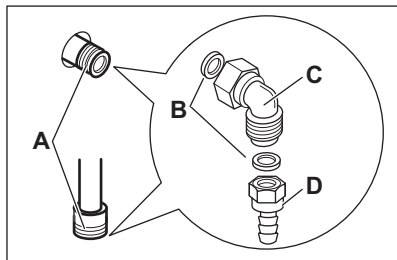


УПОЗОРЕЊЕ!

Пре него што замените бризгалке, уверите се да се дугмад за гас налазе на положају Искључено. Одвојите уређај од електричног напајања. Пустите да се уређај охлади. Постоји ризик од повреда.



Уређај је подешен на подразумевани гас. Да бисте променили подешавања увек користите заптивку.

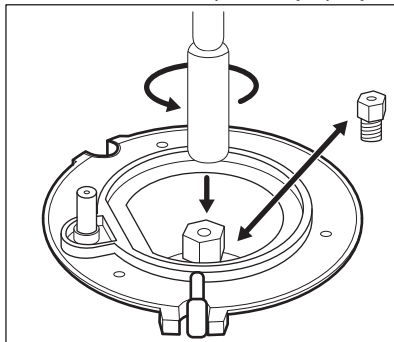


- A. Тачка прикључења на довод гаса (за уређај се примењује само једна тачка)
- B. Заптивка
- C. Прилагодљив спој
- D. Држач цеви за ТНГ

3.11 Замена убризгивача (дизни)

Замените убризгиваче кад промените врсту гаса.

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



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



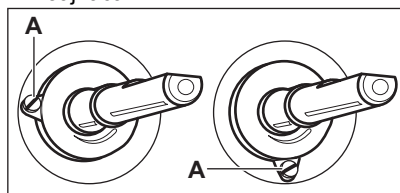
Плочица се налази у паковању које је достављено уз уређај.

Уколико је притисак на доводу гаса променљив или се разликује од неопходног притиска, поставите

одговарајући подешивач притиска на цев за довод гаса.

3.12 Подешавање минималног нивоа гаса на горионику плоче за кување

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



Прелазак са природног гаса на течни гас

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

Прелазак са течног гаса на природни гас

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

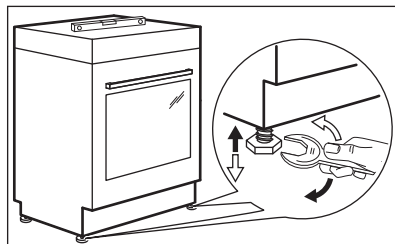
УПОЗОРЕЊЕ!

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

4. Упалите горионик.
Погледајте одељак „Плоча за кување – свакодневна употреба“.
5. Окрените командно дугме за плочу за кување до минималног положаја.
6. Поново уклоните дугме за плочу за кување.

7. Полако причврстите завртањ бајпаса све док пламен не достигне средњу висину и стабилност.
8. Вратите командно дугме за плочу за кување назад.

3.13 Нивелисање уређаја



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

3.14 Заштита од нагињања

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

ОПРЕЗ

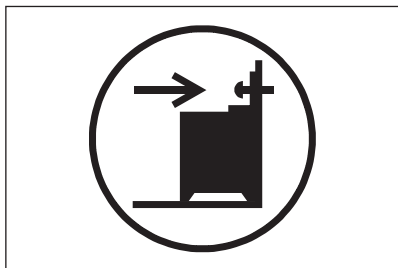
Проверите да ли сте монтирали заштиту од нагињања на правој висини.



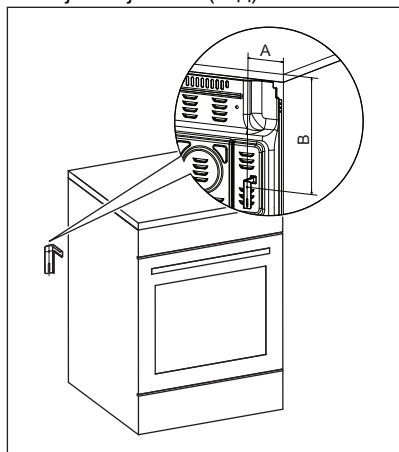
Уверите се да је површина иза уређаја глатка.

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

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



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



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

бочну димензију тако да центрирате уређај.



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

ОПРЕЗ

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

3.15 Електрична инсталација

УПОЗОРЕЊЕ!

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

Уређај се испоручује без струјног утикача и струјног кабла.

УПОЗОРЕЊЕ!

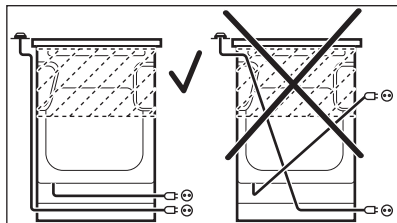
Пре него што спојите струјни кабл са прикључком, измерите напон између фаза на кућној електричној мрежи. Затим погледајте налепницу на задњој страни уређаја да бисте знали коју електричну инсталацију да употребите. Овај редослед корака спречава појаву грешке и оштећења електричних компонената уређаја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

Одговарајуће врсте каблова за различите фазе:

Фаза	Мин. величина кабла
1	3x2,5 mm ²
3 са неутралним	5x0,75 mm ²

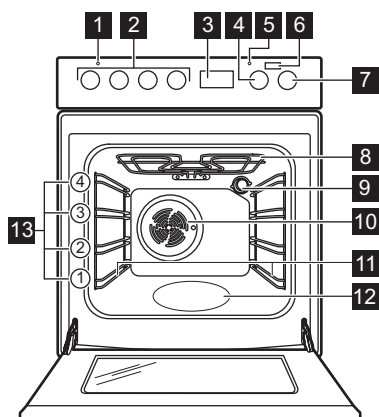
УПОЗОРЕЊЕ!

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



4. ОПИС ПРОИЗВОДА

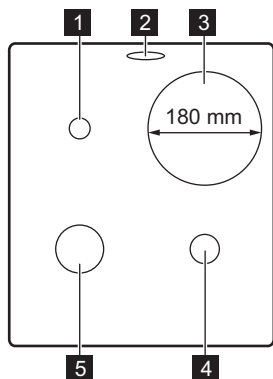
4.1 Општи приказ



- 1** Лампица/симбол/индикатор плоче за кување

- 2** Командна дугмад за плочу за кување
3 Електронски програматор
4 Дугме за температуру
5 Индикатор/симбол температуре
6 Дугме за функцију Пара Плус
7 Дугме за функције рерне
8 Грејни елемент
9 Лампа
10 Вентилатор
11 Носач решетке, покретни
12 Удубљења у унутрашњости
13 Положаји решетке

4.2 Шема површине за кување



- 1 Помоћни горионик
- 2 Одвод паре - број и положај зависи од модела
- 3 Зона за кување од 1500 W

4 Полубрзи горионик

5 Брзи горионик

4.3 Прибор

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

5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

5.1 Прво предгревање и чишћење

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

1. Уклоните сву додатну опрему и носаче решетки из апарата.
2. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 1 ч.
3. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Максимална температура за ову функцију је 210 °C. Оставите уређај да ради 15 мин.
4. Подесите функцију , притисните: SteamBake . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 15 мин.
5. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.

6. Уређај и додатну опрему чистите само крпом од микрофибера, млаком водом и благим детерџентом.
7. Вратите прибор и уклоњиве носаче решетке у почетни положај.

5.2 Подешавање времена

Морате да подесите време пре рада са пећницом.

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

1. Притисните дугме за бирање . Укључује се симбол који указује да је тајмер активан.
2. Користите дугме  или  да бисте подесили тачно време.
После отприлике пет секунди треперење престаје и дисплеј приказује време које сте подесили.
Да бисте променили време, активирајте уређај и истовремено притисните  и  или .

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

6. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Паљење горионика на плочи за кување



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

УПОЗОРЕЊЕ!

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

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

УПОЗОРЕЊЕ!

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



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



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

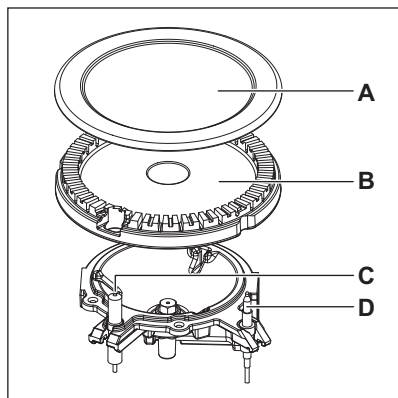


Уколико се горионик случајно угаси, окрените командно дугме у положај „искључено“, сачекајте најмање 1 минут и затим поново покушајте да упалите горионик.



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

6.2 Приказ горионика



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

6.3 Искључивање горионика

Да бисте угасили пламен, окрените дугме до положаја „искључено“ 0.

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

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

6.4 Подешавање степена топлоте за електричну зону за кување

Симболи	Функција
0	Положај „искључено“
1 - 6	Подешавања степена топлоте



Користите заосталу топлоту да бисте смањили потрошњу енергије. Деактивирајте зону за кување око 5–10 минута пре завршетка кувања.

Окрените дугме за изабрану зону за кување да бисте подесили топлоту. Упалиће се индикатор командне плоче. Да бисте завршили кување, окрените дугме у положај „искључено“.

Ако су све зоне за кување деактивирани, индикатор командне плоче ће се угасити.

7. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ - КОРИСНИ САВЕТИ

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

7.1 Посуђе

Електрично:



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

Гас:

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Не стављајте један тигањ на два горионика.

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

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

⚠ ОПРЕЗ

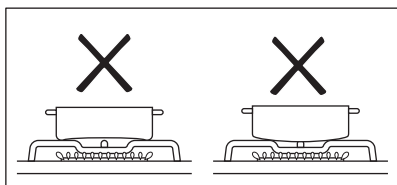
Уверите се да ручке на посудама нису изнад предње ивице плоче за кување.

⚠ ОПРЕЗ

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

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

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



7.2 Пречници посуђа за кување

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Користите посуђе за кување чији пречник одговара величини горионика.

Горионик	Пречник посуђа за кување (mm)
Помоћни	120 - 180

Горионик

Пречник посуђа за кување (mm)

Полубрзи	230–240 v ¹⁾
Брзи	220–240 v ¹⁾

1) Када се на плочи за кување користи само једна посуда.

7.3 Поједностављени водич за кување за електричне зоне за кување

Подешавање степена топлоте

Примена

1	Одржавање топлоте
2	Нежно динстање
3	Динстање
4	Пржење/запецање
5	Довођење до кључања
6	Довођење до кључања/брзо пржење/дубоко пржење

8. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – ОДРЖАВАЊЕ И ЧИШЋЕЊЕ

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

8.1 Опште информације

- Очистите плочу за кување након сваке употребе.
- Увек користите посуђе за кување са чистом доњом површином.
- Огреботине или тамне флеке на површини немају никакво дејство на рад плоче за кување.
- Користите посебно средство за чишћење погодено за површину плоче за кување.

Нерђајући челик

- За ивице од нерђајућег челика плоче за кување, користите посебно средство погодено за чишћење нерђајућег челика.
- Ивица плоче од нерђајућег челика може услед високе температуре да промени боју.
- Делове од нерђајућег челика оперите водом и затим осушите меком крпом.

8.2 Чишћење плоче за кување

- **Одмах уклоните:** топљену пластику, пластичну фолију, со, шећер и храну са шећером, јер у супротном прљавштина може проузроковати оштећење плоче

за кување. Водите рачуна како бисте избегли опекотине.

- **Уклоните када се плоча за кување довољно охлади:** светле кругове од каменца и воде, трагове масноће, промену боје у виду светлуцања метала. Очистите плочу за кување влажном крпом и неабразивним детерџентом. Након чишћења плочу за кување обришите меком крпом.
- Да бисте очистили емајлиране делове, капице и круне, оперите их топлом сапуницом и пажљиво осушите пре него што их вратите на место.

8.3 Чишћење електричне грејне плоче

1. Користите прашак за чишћење или јастуче за чишћење.
2. Очистите плочу за кување влажном крпом и са мало детерџента.
3. Загрејте грејну плочу да бисте снизили температуру и пустите је да се осуши.
4. Да бисте очували грејне плоче, редовно их изрибајте уљем које се користи за машину за шивење. Уклоните уље помоћу упијајућег папира.

8.4 Чишћење свећице за искре

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

8.5 Држачи за посуде



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

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



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

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

8.6 Периодично одржавање

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

9. РЕРНА – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

9.1 Укључивање и искључивање рерне

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



За функције без грејања нема потребе да подешавате температуру.

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

9.2 Безбедносни термостат

Неправилан рад рерне или неисправни делови могу довести до опасног

прегревања. Да би се ово спречило, рерна има безбедносни термостат који прекида напајање. Рерна се поново аутоматски укључује кад температура опадне.

9.3 Функције рерне

0 Положај „искључено”

Пећница је искључена.



Лампа у рерни

За укључивање лампе без функције печења.



SteamBake

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



Легано печење са вентилатором

За припрему меког, сочног печења или за сушење било ког воћа и поврћа.



Загревање одоздо

За печење колача са хрскавом доњом површином.



Загревање одозго/одоздо

За печење на једном положају решетке.



Брзо гриловање

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



Турбо гриловање

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



Печење са вентилатором

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



Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима еко-дизајна (у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови у складу са: IEC/EN 60350-1.

Током печења врата рерне треба да буду затворена како функција не би била прекидана и како би се осигурало да рерна ради на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Снага загревања може бити умањена. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте поглавље „Енергетска ефикасност”, Уштеда енергије. Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети”, Влажно печење уз вентилатор.



AirFry /

Печење уз равни вентил



За пржење намирница с мање уља или без папира за печење. За јела попут помфрита или пице. /

За истовремено печење на највише два положаја решетке и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20-40 °C него за Загревање одозго/одоздо.



Одмрзавање

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

9.4 Активирање функције: SteamBake

Ова функција омогућава побољшање влажности током кувања.



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина и оштећења уређаја.

Отпуштена влага може да изазове опекотине:

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



Погледајте одељак „Напомене и савети”.

1. Отворите врата пећнице.
2. Испуните удубљења у унутрашњости водом са чесме.
Максимални капацитет удубљења у унутрашњости рерне је 250 ml.
Испуните удубљења у унутрашњости рерне водом само када је хладна.

3. Подесите функцију: SteamBake .
4. Поново притисните дугме Пара Плус .

Дугме Пара Плус ради само са функцијом: SteamBake.

Индикатор се укључује.

5. Окрените дугме за температуру да бисте подесили температуру.
6. Ставите храну у уређај и затворите врата пећнице.

ОПРЕЗ

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

7. За деактивирање уређаја, притисните SteamBake дугме , окрените командну дугмад за функције пећнице и температуру на искључен положај.

Индикатор дугмета SteamBake се искључује.

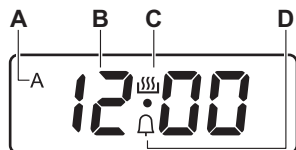
8. Уклоните воду из удубљења у унутрашњости рерне.

УПОЗОРЕЊЕ!

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

10. РЕРНА – ФУНКЦИЈЕ САТА

10.1 Дисплеј



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

10.2 Дугмад

Дугме	Функција	Опис
—	МИНУС	За подешавање времена.
	САТ	За подешавање функције сата.
+	ПЛУС	За подешавање времена.
	Пара Плус	Да бисте активирали функцију: SteamBake.

10.3 Табела са функцијама сата

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

10.4 Подешавање функције ТРАЈАЊЕ

1. Подесите функцију рерне и температуру.
2. Узастопно притискајте  док **dur** не почне да трепери.
3. Притисните  или  да бисте подесили време за ТРАЈАЊЕ. Дисплеј приказује **dur** и симбол **A**.
4. Када задато време истекне, **dur** трепери и чује се звучни сигнал у трајању од 7 минута. Уређај се аутоматски деактивира.
5. Притисните било које дугме да бисте прекинули звучни сигнал.
6. Окрените командно дугме за функције рерне и дугме за температуру на положај „искључено“.

10.5 Подешавање ТАЈМЕРА

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

10.6 Поништавање функција сата

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

Функција сата се гаси после неколико секунди.

10.7 Промена звучног сигнала

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



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

11. РЕРНА – КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА



УПОЗОРЕЊЕ!

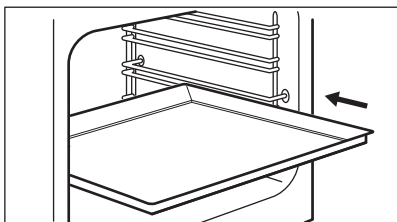
Погледајте поглавља о безбедности.

11.1 Убацивање прибора

Плех:

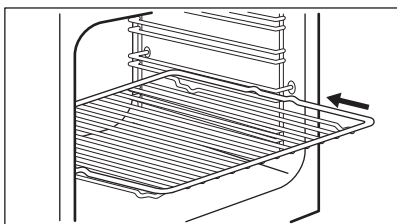


Не гурајте плех за печење или дубоку посуду скроз до задњег зида рерне. То би спречило циркулацију топлоте око плеха. Храна може да загори, нарочито у задњем делу плеха.

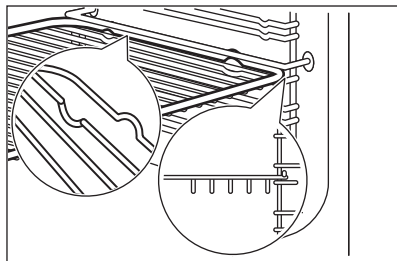


Гурните плех/дубоки тигањ између вођица на носачу решетке. Уверите се да не додирује задњи зид рерне.

Решеткаста полица:

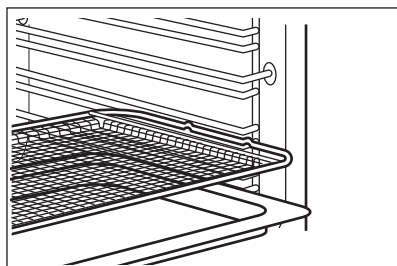


Ставите решетку између вођица на носачима решетке.



AirFry плех:

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



12. РЕРНА - КОРИСНИ САВЕТИ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.



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

12.1 SteamBake



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

Погледајте одељак „Активирање функције: SteamBake”

Квасно тесто

Храна	Вода у удубљењима у унутрашњости (ml)	Температура (°C)	Време (мин)	Положај решетке	Прибор
Бели хлеб ¹⁾	100	180	40 - 50	2	Користите плех за печење.
Земичке ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Користите плех за печење.
Домаћа пица ¹⁾	100	230	15 - 25	2	Користите плех за печење.
Фокача ¹⁾	150	190	20 - 30	1	Користите плех за печење.
Кексићи, погачице, кроасан ¹⁾	100	160	10 - 20	2	Користите плех за печење.
Колач са шљивама, пита са јабукама, земичке са циметом ¹⁾	100	160	75 - 90	2	Користите калуп за колаче.

¹⁾ Пре печења, загрејте у празној пећници у трајању од 5 минута.

Кување замрзнуте хране

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

¹⁾ Пре печења, загрејте у празној рерни у трајању од 10 минута.

Регенерација хране

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

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

Печење

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

12.2 Влажно печење уз вентилатор

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положај решетке	Прибор
Хлеб и пица				
Плетенице	190	25 - 30	2	плех за печење или плех за гриловање/роштиљ
Земичке	200	40 - 45	2	плех за печење или плех за гриловање/роштиљ
Замрзнута пица, 350 g	190	25 - 35	2	решеткаста полица
Колачи на плеховима за печење				
Швајцарски ролат	180	20 - 30	2	плех за печење или плех за гриловање/роштиљ
Брауни колач	180	35 - 45	2	плех за печење или плех за гриловање/роштиљ
Колачи на плеховима				
Суфле	210	35 - 45	2	шест керамичких посуда на решеткастој полици
Корица за флан	180	25 - 35	2	плех за флан на решеткастој полици
Бисквит торта	150	35 - 45	2	модла за колач на решеткастој полици
Риба				
Риба у кесицама, 300 g	180	25 - 35	2	плех за печење или плех за гриловање/роштиљ
Цела риба, 200 g	180	25 - 35	2	плех за печење или плех за гриловање/роштиљ
Рибљи филе, 300 g	180	30 - 40	2	плех за пицу на решеткастој полици
Месо				
Месо у кесици, 250 g	200	35 - 45	2	плех за печење или плех за гриловање/роштиљ
Ражњићи од меса, 500 g	200	30 - 40	2	плех за печење или плех за гриловање/роштиљ
Мали печени залогаји				
Колачи	170	25 - 35	2	плех за печење или плех за гриловање/роштиљ
Макарони	170	40 - 50	2	плех за печење или плех за гриловање/роштиљ
Мафини	180	30 - 40	2	плех за печење или плех за гриловање/роштиљ
Укусни крекери	160	25 - 35	2	плех за печење или плех за гриловање/роштиљ

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положај решетке	Прибор
Хрскави кекс од сипкавог теста	140	25 - 35	2	плех за печење или плех за гриловање/роштиљ
Мали тартови	170	20 - 30	2	плех за печење или плех за гриловање/роштиљ
Вегетаријански				
Мешано поврће у кесици, 400 g	200	20 - 30	2	плех за печење или плех за гриловање/роштиљ
Омлет	200	30 - 40	2	плех за пизу на решеткастој полици
Поврће на плеху, 700 g	190	25 - 35	2	плех за печење или плех за гриловање/роштиљ

12.3 AirFry

Пекарски производи

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Кроасан, смрзнут	око 350 g	180 - 220	15 - 30	2
Лиснато тесто, смрзнато	око 400 g	180 - 220	15 - 35	2
Лиснато тесто, свеже	око 300 g	180 - 220	15 - 35	2
Пица, замрзнута	око 340 g	180 - 220	20 - 35	2

Производи од кромпира

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

Свеже поврће

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Кришке тиквица, свеже ¹⁾	око 500 g	180 - 220	25 - 35	2

¹⁾ додати 1 кашичицу маслиновог уља да се не би лепило

Остало

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

12.4 Информације за институте за тестирање

Храна	Функција	Температура (°C)	Прибор	Положај решетке	Време (мин)
Ситни колачи (16 по плеху)	Загревање одозго/одоздо	160	плех за печење	3	20 - 30
Ситни колачи (16 по плеху)	Печење са вентилатором	150	плех за печење	3	20 - 30
Ситни колачи (16 по плеху)	Печење уз равни вентил	160	плех за печење	1 + 3	30 - 40
Пита с јабукама (2 плеха, Ø 20 cm, дијагонално постављено)	Загревање одозго/одоздо	190	решеткаста полица	1	65 - 75
Пита с јабукама (2 плеха, Ø 20 cm, дијагонално постављено)	Печење са вентилатором	180	решеткаста полица	2	70 - 80
Немасна бисквит торта	Загревање одозго/одоздо	180	решеткаста полица	2	20 - 30
Немасна бисквит торта	Печење са вентилатором	160	решеткаста полица	2	25 - 35
Немасна бисквит торта	Печење уз равни вентил	170	решеткаста полица	1 + 3	30 - 40
Хрскави колач/печиво у тракама	Загревање одозго/одоздо	140	плех за печење	3	15 - 30
Хрскави колач/печиво у тракама	Печење са вентилатором	140	плех за печење	3	20 - 30
Хрскави колач/печиво у тракама	Печење уз равни вентил	140	плех за печење	1 + 3	15 - 30
Тост	Брзо гриловање	250	решеткаста полица	3	5 - 10
Говеђи бургер ¹⁾	Турбо гриловање	250	решеткаста полица или тигањ за гриловање/роштиљ	3	15–20 прву страну; 10–15 другу страну

¹⁾ Претходно загревајте рерну 10 минута.

13. РЕРНА – НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

13.1 Напомене у вези са чишћењем

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

За чишћење металних површина користите наменско средство за чишћење.

Унутрашњост рерне треба чистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци хране могу довести до пожара.

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

Уклоните тврдокорне мрље специјалним средством за чишћење рерне.

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

13.2 Чишћење плех AirFry

1. Ставите плех AirFry на плех за печење.
2. Сипајте врелу воду са детерџентом и оставите га да се натапа.
3. Очистите плех AirFry сунђером или користите четку за уклањање остатака хране.

Може се чистити и у машини за прање судова.

13.3 Рерне од нерђајућег челика или алуминијума

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

Немојте користити челичну вуну, киселине, нити абразивне материјале, јер они могу оштетити површину рерне. Уз исте мере

предострожносри очистите и командну таблу рерне.

13.4 Чишћење удубљења у унутрашњости

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



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

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

13.5 Уклањање носача решетке

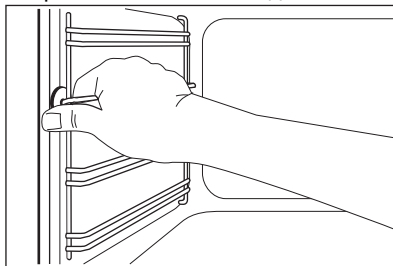
Да бисте очистили рерну, уклоните подршке за решетке.



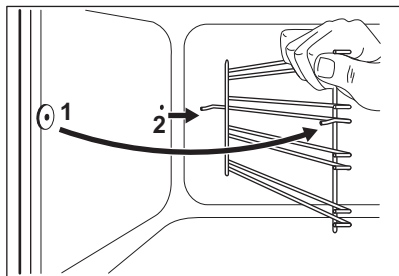
ОПРЕЗ

Будите пажљиви приликом уклањања подршки решетки.

1. Извуците предњи део подршке решетки из бочног зида.



2. Извуците задњи део подршке решетки из бочног зида и уклоните га.



Инсталирајте извађени прибор обрнутим редоследом.

13.6 Чишћење врата рерне

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



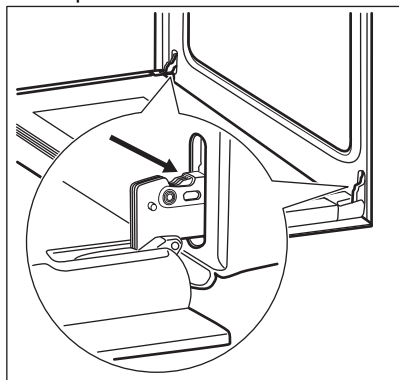
Врата рерне могу да се затворе ако покушате да скинете унутрашњу стаклену плочу пре него што скинете врата рерне.



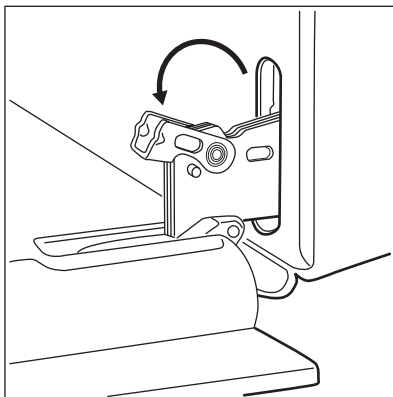
ОПРЕЗ

Немојте да користите уређај без унутрашње стаклене плоче.

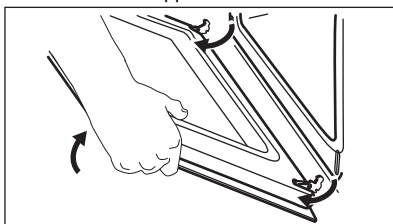
1. До краја отворите врата и држите обе шарке.



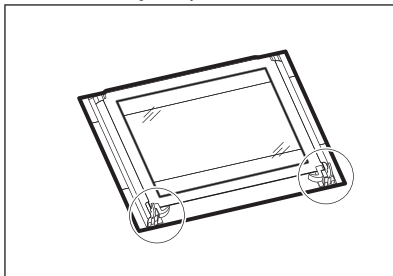
2. Подигните и окрените до краја полуке на обема шаркама.



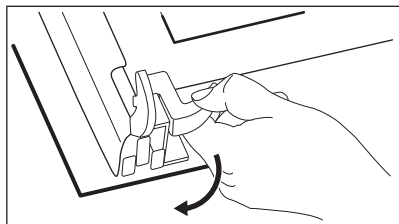
3. Затворите врата рерне до пола, до првог положаја за отварање. Затим подигните и повуците врата према себи и извадите их из лежишта.



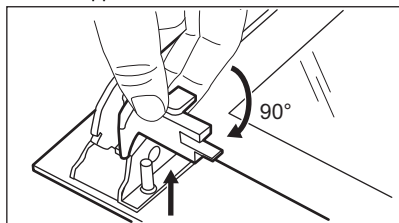
4. Ставите врата на меку крпу на стабилној површини.



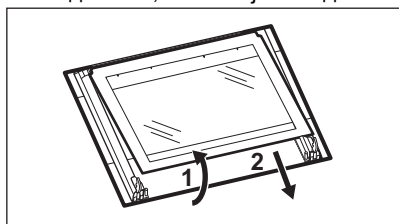
5. Отпустите систем за закључавање да бисте извадили унутрашњу стаклену плочу.



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

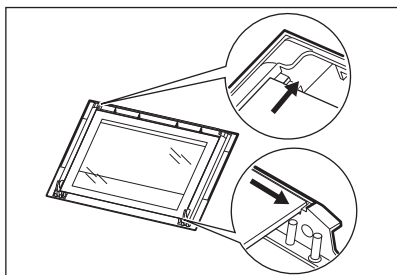


7. Стаклену плочу најпре пажљиво подигните, а затим је извадите.



8. Очистите стаклене плоче водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова. Када се чишћење заврши, поставите стаклену плочу и врата рерне. Горе описани поступак обавите супротним редоследом.

Водите рачуна да правилно поставите унутрашњу стаклену плочу у лежишта.



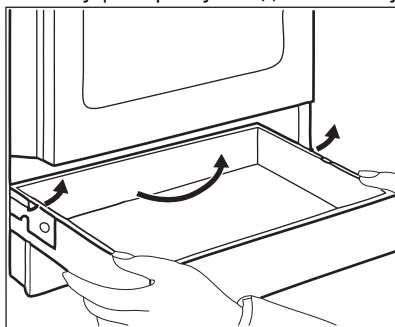
13.7 Вађење фиоке

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

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

Фиока испод пећнице може да се скине ради чишћења.

1. Извуците фиоку све док се не заустави.



2. Полако подигните фиоку.

3. Извуците фиоку потпуно. Када поново монтирате фиоку, пратите наведене кораке обрнутим редоследом.

13.8 Замена лампице

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.
Лампица може бити врућа.

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

Сијалица на задњем зиду

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

4. Поставите стаклени поклопац.

14. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

14.1 Шта учинити ако...

Проблем	Могући узрок	Решење
Не можете да укључите уређај.	Уређај није прикључен на електрично напајање или није правилно прикључен.	Проверите да ли је уређај правилно укључен у струју.
	Осигурач је прегорео.	Проверите да осигурач није узрок квара. Уколико осигурач непрекидно прегорева, обратите се квалификованом, овлашћеном електричару.
Не можете да укључите плочу за кување нити да је користите.	Осигурач је прегорео.	Поново укључите плочу за кување и подесите степен топлоте за мање од 10 секунди.
Не јавља се варница када покушате да активирате генератор варница.	Плоча за кување није прикључена на електрично напајање или није правилно прикључена.	Проверите да ли је плоча за кување правилно прикључена на електрично напајање. Погледајте електричну шему.
	Осигурач је прегорео.	Проверите да осигурач није узрок квара. Уколико осигурач непрекидно прегорева, обратите се квалификованом, овлашћеном електричару.
Пламен нестаје одмах након паљења.	Поклопац и круна горионика су неправилно постављени.	Правилно поставите поклопац и круну горионика.
	Термопар није довољно загрејан.	Након паљења пламена, нека генератор варница буде активан 10 секунди или краће.
Прстен пламена је неравномеран.	Круну горионика блокирају остаци хране.	Уверите се да бризгачка није блокирана и да је круна горионика чиста.
Горионици не раде.	Нема довода гаса.	Проверите прикључак на гас.
Пламен је наранџасте или жуте боје.		На неким деловима горионика може изгледати као да је пламен наранџасте или жуте боје. То је нормално.
Пећница се не загрева.	Рерна је искључена.	Активирајте рерну.
	Нису обављена неопходна подешавања.	Проверите да ли су сва подешавања исправна.

Проблем	Могући узрок	Решење
	Сат није подешен.	Подесите сат.
Сијалица не ради.	Лампа је неисправна.	Замените сијалицу.
Пара и кондензација се таложе на храни и у унутрашњости рерне.	Јело је остало у рерни превише дуго.	Не остављајте јело у рерни дуже од 15–20 минута након што се процес печења заврши.
Предуго траје док се јела скувају или се скувају пребрзо.	Температура је прениска или превише висока.	По потреби подесите температуру. Пратите савет из упутства за употребу.
На дисплеју пећнице се приказује „0.00“ и „LED“.	Дошло је до нестанка струје.	Поново подесите сат.
Функција не даје добре резултате приликом печења: SteamBake.	Нисте активирали функцију SteamBake.	Погледајте одељак „Активирање функције: SteamBake“.
	Нисте испунили удубљење у унутрашњости рерне водом.	Погледајте одељак „Активирање функције: SteamBake“.
	Нисте правилно активирали функцију SteamBake помоћу дугмета „Пара Плус“.	Погледајте одељак „Активирање функције: SteamBake“.
Желите да активирате функцију SteamBake, али је индикатор дугмета SteamBake укључен.	Функција SteamBake је активирана.	Притисните дугме „Пара Плус“  да бисте зауставили функцију SteamBake.
Вода у удубљењу не кључа.	Температура је прениска.	Подесите температуру најмање на 110 °C. Погледајте одељак „Пећница – напомене и савети“.
Вода излази из удубљења.	У удубљењу у унутрашњости има превише воде.	Искључите рерну и пустите да се охлади. Обришите воду крпом или сунђером. Сипајте одговарајућу количину воде у удубљење. Погледајте одређену процедуру.

14.2 Подаци о сервисирању

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

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

карактеристикама из унутрашњости апарата.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:

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

15. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

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

Идентификација модела	LKM660200X	
Врста плоче за кување	Плоча за кување унутар самостојећег шпорета	
Број зона за кување	1	
Технологија загревања	Стандардна плоча	
Пречник кружних зона за кување (Ø)	Задња десна	18.0 cm
Потрошња енергије по зони за кување (EC electric cooking)	Задња десна	194.9 Wh/kg
Број гасних горионика	3	
Енергетска ефикасност по горионику (EE gas burner)	Задњи леви – помоћни	нема %
	Предњи десни – полубрзи	55.0 %
	Предњи леви – брзи	55.7 %
Енергетска ефикасност плоче за кување на гас (EE gas hob)		55.4 %
Потрошња енергије плоче за кување (EC electric hob)		194.9 Wh/kg
IEC/EN 60350-2 – Електрични апарати за кување који се користе у домаћинству – Део 2: Грејне плоче – Методе за мерење перформанси.		
EN 30-2-1: Гасни апарати за кување у домаћинству – Део 2-1: Рационално коришћење енергије – Опште.		

15.2 Плоча за кување – Уштеда електричне енергије

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

- Када загревате воду, користите само онолико воде колико вам треба.
- По могућности на посуде увек ставите поклопце.

Електричне зоне за кување:

- Пре него што активирате зону за кување, ставите посуду на њу.

- Дно посуђа треба да има исти пречник као зона за кување.
- Мање посуде стављајте на мање зоне за кување.
- Посуду ставите тачно на средину зоне за кување.
- За догревање или отапање хране користите преосталу топлоту.

Гасни горионици:

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

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

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

Назив добављача	Electrolux
Идентификација модела	LKM660200X 943005327
Индекс енергетске ефикасности	94.9
Класа енергетске ефикасности	A
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0,84 kWh/циклусу
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са формирањем вентилатора	0,75 kWh/циклусу
Број шупљина у рерни	1
Извор топлоте	Електрична струја
Јачина звука	58 l
Тип рерне	Рерна унутар самостојећег шпорета
Маса	39.0 kg

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

15.4 Пећница - уштеда енергије

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

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

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

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

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

Кување са вентилатором

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

Преостала топлота

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

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

Одржавање хране топлотом

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

Влажно печење уз вентилатор

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

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

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

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

16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

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

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





