

Uputstvo za upotrebu

ELECTROLUX šporet na plin LKK560208X

 **Electrolux**



Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

<https://tehnoteka.rs/p/electrolux-sporet-na-plin-lkk560208x-akcija-cena/>

LKK560205W
LKK560208X
LKK560209X
LKK560211X
LKK560212W



SR Штедњак

Упутство за употребу



Electrolux

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	3
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	5
3. ИНСТАЛАЦИЈА.....	9
4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	15
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	16
6. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	16
7. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ - КОРИСНИ САВЕТИ.....	17
8. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – ОДРЖАВАЊЕ И ЧИШЋЕЊЕ.....	18
9. РЕРНА – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА	19
10. РЕРНА – ФУНКЦИЈЕ САТА.....	22
11. РЕРНА – КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	23
12. РЕРНА - КОРИСНИ САВЕТИ.....	24
13. РЕРНА – НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	35
14. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	38
15. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	40
16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	42

МИСЛИМО НА ВАС

Хвала што сте купили Electrolux уређај. Изабрали сте производ који са собом доноси деценије стручног рада и иновација. Генијалан је, елегантан и осмишљен имајући у виду ваше потребе. Будите уверени да ћете при сваком коришћењу добити изванредне резултате.

Добро дошли у Electrolux.

Посетите наш сајт да:



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:

www.electrolux.com/support



Региструјте производ ради боље услуге:

www.registerelectrolux.com



Купите прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:

www.electrolux.com/shop

КОРИСНИЧКА ПОДРШКА И СЕРВИС

Увек користите оригиналне резервне делове.

Када контактирате овлашћени сервисни центар, водите рачуна да код себе имате следеће податке: Модел, број производа, серијски број.

Подаци могу да се пронађу на плочици са техничким карактеристикама.

 Упозорење/опрез – информације о безбедности

 Опште информације и савети

 Информације о животној средини

Задржано право измена.

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, мотелима, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним

објектима за смештај где употреба не би превазилазила (просечан) ниво потрошње по домаћинству.

- Само овлашћена особа може да инсталира овај уређај и замени кабл.
- Предвиђено је да се овај уређај користи до 2000 метара надморске висине.
- Овај уређај није предвиђен за коришћење на бродовима, чамцима или пловилима.
- Не инсталирајте уређај иза украсних врата како би се избегло прегревање.
- Немојте инсталирати уређај на платформу.
- Уређајем немојте управљати помоћу спољашњег тајмера или засебног система даљинског управљања.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасно је остављати храну на грејној плочи да се пржи на масти или уљу без надзора, јер може доћи до пожара.
- Никада немојте водом гасити пожар током кувања. Искључите уређај, а затим прекријте пламен, нпр. противпожарним ћебетом или поклопцем.
- ОПРЕЗ: Процес кувања мора да се надгледа. Краткотрајан процес кувања мора да се надгледа непрекидно.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасност од пожара: Немојте одлагати предмете на површине за кување.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата или стакла код шарки поклопца плоче за кување јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- Предмете од метала, попут ножева, виљушки, кашика и поклопаца, не треба стављати на грејну површину јер могу постати врели.

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

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

Овај уређај је погодан за следећа

тржишта:

RS

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 монтирање које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Кухињски део и удубљење морају да имају одговарајуће димензије.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неки делови уређаја су под напоном. Заградите уређај намештајем како бисте спречили додиривање опасних делова.
- Стране уређаја морају бити поред уређаја или јединица исте висине.
- Немојте монтирати уређај поред врата или испод прозора. Овим се спречава да врело посуђе за кување падне са уређаја када се отворе врата или прозор.
- Обавезно поставите помагало за стабилизовање како се уређај не би преврнуо. Погледајте одељак „Инсталација“.

2.2 Прикључивање струје



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.

- Увек користите прописно уграђену утичицу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичица 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 утичицу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичица лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичице.
- 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 утичицу.

2.3 Прикључивање на гас

- Сва прикључивања гаса мора да обави квалификована особа.
- Пре инсталације, уверите се да су услови локалне дистрибуције (природа гаса и притисак гаса) и прилагођавања уређаја компатибилни.
- Постарајте се да око уређаја постоји струјање ваздуха.

- Информације о доводу гаса наведене су на плочици са техничким карактеристикама.
- Овај уређај није повезан на уређај који избацује производе сагоревања. Уверите се да је уређај прикључен у складу са важећим прописима за инсталацију. Придржавајте се захтева за адекватну вентилацију.

2.4 Употреба



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреда и опекотина.
Ризик од струјног удара.



ОПРЕЗ

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

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

- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и експлозије

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



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
 - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
 - Не стављајте алуминијумску фолију на уређај или директно на дно унутрашњости уређаја.

- Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
- Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
- Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливане колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Немојте стављати вруће посуђе за кување на командну таблу.
- Не дозволите да течност у посуђу за кување потпуно испари.
- Пазите да предмети или посуђе за кување не падну на уређај. Може се оштетити површина плоче.
- Никад не остављајте горионик укључен уколико је посуђе празно или га нема.
- Посуђе од ливеног гвожђа, алуминијума или са оштећеним дном може да направи огреботине. Увек подигните ове предмете када треба да их померате по површини за кување.
- Обезбедите добру проветреност просторије у којој је уређај инсталиран.
- Користите искључиво посуђе које је стабилно, одговарајућег облика и пречника већег од горионика.
- Пазите да се пламен не угаси када брзо окренете дугме из положаја максималног у положај минималног пламена.
- Користите искључиво прибор који је испоручен са уређајем.
- Не стављајте дифузор пламена на горионик.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се поломе стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Масноћа и храна која остаје у уређају може изазвати пожар.
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај чистите 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 поклопаца.
- 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).



2.5 Нега и чишћење



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре одржавања, деактивирајте уређај. Ископчајте мрежни утикач из мрежне утичнице.

2.7 Унутрашње осветљење



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струног 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.

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 см између уређаја и зида иза њега да бисте били сигурни да поклопац може да се отвори.

За минималне раздаљине за уклапање проверите табелу.

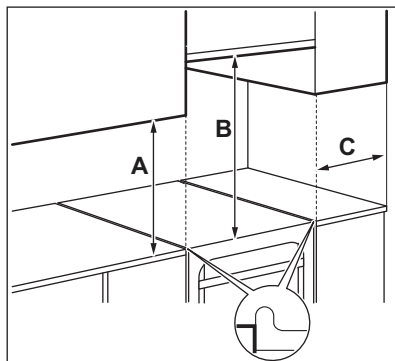
2.9 Одлагање



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните ручицу од врата да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.
- Спллоштите спољне цеви за гас.



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	мм
Висина	855
Ширина	500

Димензије	мм
Дубина	600

3.3 Остали технички подаци

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

3.4 Пречници премошћавања

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

3.5 Гасни горионици за ПРИРОДНИ ГАС G20 20 mbar

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

3.6 Гасни горионици за ТНГ, G30, 30 mbar

ГОРИОНИК	НОРМАЛНА СНАГА kW	СМАЊЕНА СНАГА kW	Ознака бризгаљке 1/100 mm	Номинални про- ток 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 Гасни горионици за ТНГ, G31, 30 mbar

ГОРИОНИК	НОРМАЛНА СНАГА kW	СМАЊЕНА СНАГА kW	Ознака бризгаљке 1/100 mm	Номинални про- ток гаса g/h
Брзи	2.6	0.63	88	186
Полубрзи	1.6	0.38	71	114
Помоћни	0.85	0.31	50	61

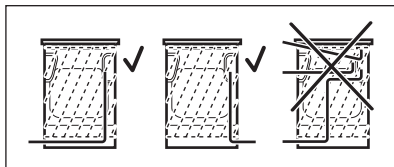
3.8 Прикључивање на гас



УПОЗОРЕЊЕ!

Пре него што прикључите гас, искључите уређај из струје или искључите осигурач у кутији са осигурачима. Затворите примарни одвод за доток гаса.

Користите фиксне прикључке или 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 за прикључивање на гас не сме да додирује део уређаја који је приказан на слици.



УПОЗОРЕЊЕ!

Када се инсталација заврши, проверите да ли на заптивености споја сваке цеви нема цурења. Да бисте проверили заптивеност користите сапуницу а не пламен.

3.9 Спој савитљивих неметалних цеви

Уколико имате лак приступ овом споју, можете да користите савитљиву цев. Савитљива цев мора да се тесно причврсти стезаљкама.

Приликом инсталације увек користите држач цеви и заптивач. Флексибилна цев може да се примени када:

- не може да се загреје више од собне температуре, односно изнад 30 °C,
- није дужа од 1.500 мм,
- нигде нема сужења,
- није увијена или притегнута,
- не долази у додир са оштрим ивицама или угловима,
- је могуће проверити њено стање у сваком тренутку.

Када проверавате флексибилну цев, уверите се:

- да на њој нема пукотина, напрстина, трагова горења на крајевима нити на целокупној дужини,
- да материјал није очврснуо, већ поседује одговарајућу еластичност,
- да причврсне стезаљке нису зарђале,
- да јој није истекао век употребе.

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

Рампа за довод гаса налази се са задње стране командне табле.

3.10 Прилагођавање разним врстама гаса

i Прилагођавање различитим врстама гаса треба да ради искључиво овлашћено лице.

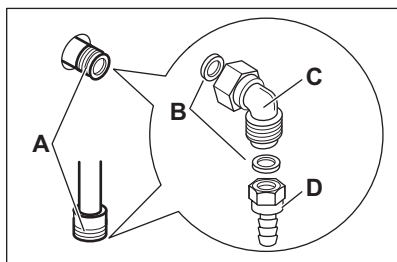
i Уређај је подешен за природни гас, можете да пређете на течни гас ако ставите одговарајуће бризгалке. Брзина испуштања гаса је прилагођена.



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.

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

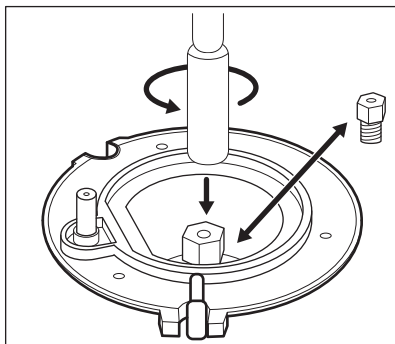


- A. Тачка прикључења на довод гаса (за уређај се примењује само једна тачка)
- B. Заптивка
- C. Прилагодљив спој
- D. Држач цеви за ТНГ

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.

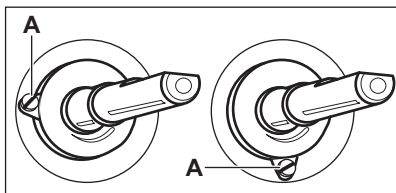


Плочица се налази у паковању које је достављено уз уређај.

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.

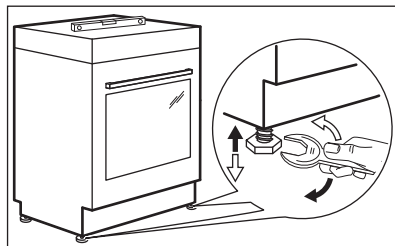


УПОЗОРЕЊЕ!

Утикач укључите у мрежну утичницу 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.

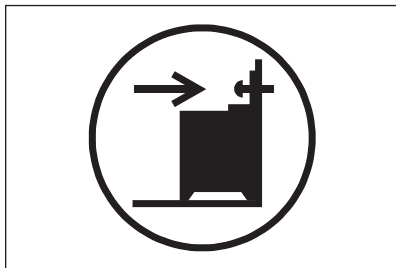


Уверите се да је површина иза уређаја глатка.

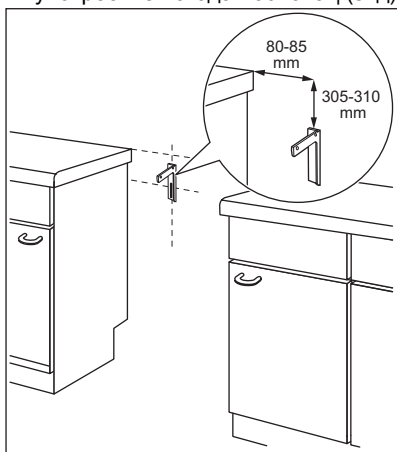
Неопходно је да монтирате заштиту од нагињања. Ако је не монтирате, уређај може да се нагне.

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 305 - 310 mm испод горње површине уређаја и 80-85 mm од бочне стране уређаја у кружни отвор на носачу. Причврстите је завртњима у чврст материјал или употребите погодан ослонац (зид).



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

димензију тако да центрирате уређај.



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



ОПРЕЗ

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

3.15 Електрична инсталација



УПОЗОРЕЊЕ!

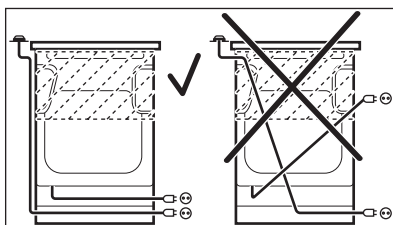
Произвођач не сноси одговорност у случају да се не придржавате мера предострожности наведених у поглављу Безбедност.

Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.



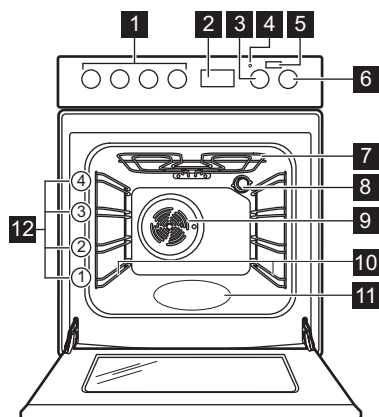
УПОЗОРЕЊЕ!

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



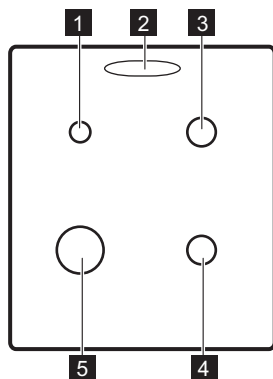
4. ОПИС ПРОИЗВОДА

4.1 Општи приказ



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

4.2 Шема површине за кување



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

4.3 Прибор

- **Решеткаста полица**
За посуђе за кување, калупе за колаче, печење.
- **Плех за печење**
За колаче и кекс.
- **AirFry плех**
За пржење хране са мање уља или без папира за печење.

- **Опционалне телескопске вођице**
За решетке и плехове. Можете их засебно наручити.
- **Фиока за одлагање**
Фиока за одлагање се налази одмах испод унутрашњости рерне.

5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

5.1 Прво чишћење

Уклоните сав прибор и подршке решетки из рерне.

Погледајте одељак „Нега и чишћење“.

Пре прве употребе очистите рерну и прибор.

Прибор и подршке решетки вратите у почетни положај.

5.2 Подешавање времена

Морате да подесите време пре рада са пећницом.

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

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

2. Користите дугме $+$ или $-$ да бисте подесили тачно време. После отприлике пет секунди треперење престаје и дисплеј приказује време које сте подесили. Да бисте променили време, активирајте уређај и истовремено притисните $+$ и $-$ или .

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

5.3 Претходно загревање

Претходно загрејте рерну пре прве употребе.



За функцију: PlusSteam погледајте одељак „Рерна - свакодневна употреба“, „Активирање функције: PlusSteam“.

1. Подесите функцију . Подесите максималну температуру.
2. Оставите рерну да ради 1 сат.
3. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Максимална температура за ову функцију је 210 °C.
4. Оставите рерну да ради 15 минута.
5. Подесите функцију  , притисните: Пара Плус . Подесите максималну температуру.
6. Оставите рерну да ради 15 минута.
7. Искључите рерну и оставите је да се охлади.

Прибор може да постане врелији него обично. Рерна може да испушта мирис и дим. Проверите да ли је довољан проток ваздуха у просторији.

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.

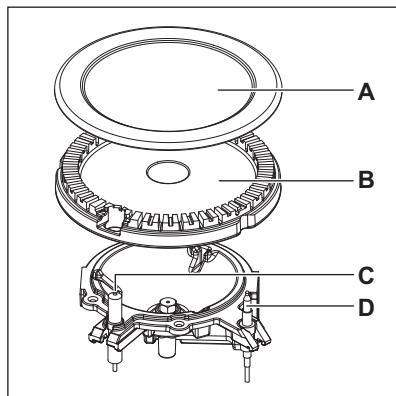


Уколико се горионик случајно угаси, окрените командно дугме у положај „искључено“, сачекајте најмање 1 минут и затим поново покушајте да упалите горионик.



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.

7. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ - КОРИСНИ САВЕТИ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

7.1 Посуђе



УПОЗОРЕЊЕ!

Не стављајте један тигањ на два горионика.



УПОЗОРЕЊЕ!

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



ОПРЕЗ

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



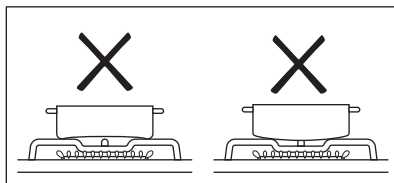
ОПРЕЗ

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



УПОЗОРЕЊЕ!

Не стављајте посуђе које има прстенасто или испучено 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	Пречници посуђа за кување (мм)
Помоћни	120 - 180
Полубрзи	140 - 220/240 ¹⁾
Брзи	160 - 220/260 ¹⁾

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

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 специјално средство за чишћење погодено за површину плоче за кување.

- Делове од нерђајућег челика оперите водом и затим осушите меком крпом.

8.2 Чишћење плоче

- Уклоните одмах:** топљену пластику, пластичну фолију, шећер и храну са шећером, јер уколико не уклоните, прљавштина може проузроковати оштећење плоче за кување. Водите рачуна како бисте избегли опекотине.
- Када се плоча за кување довољно охлади уклоните:** светле кругове од каменца и воде, испрскале масноће и промену боје у виду светлуцања метала. Очистите плочу за кување влажном

крпом и неабразивним детергентом. Након чишћења, обришите плочу за кување меком крпом.

- Да бисте очистили емајлиране делове, капице и круне, оперите их топлом сапуницом и пажљиво осушите пре него што их вратите на место.

8.3 Чишћење свећице за искре

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

8.4 Држачи за посуде



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

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



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

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

8.5 Периодично одржавање

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

9. 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 командно дугме за подешавање температуре да бисте изабрали температуру.
- Лампица се укључује када рерна ради.

3. Искључите рерну, окрените командну дугмад за функције рерне и температуре 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

Симбол	Функције рерне	Примена
0	Положај „искључено“	Пећница је искључена.
	Лампа у рерни	За укључивање лампе без функције печења.
	PlusSteam	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.
	Лагано печење уз вентилатор	За припрему меког, сочног печења или за сушење било ког воћа и поврћа.
	Загревање одоздо	За печење колача са хрскавом доњом површином.
	Класично печење	За печење на једном положају решетке.
	Брзо гриловање	За печење пљоснатих намирница на грилу 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.

Симбол	Функције рерне	Примена
	Влажно печење	Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима еко-дизајна (у складу са Уредбама (ЕУ) 65/2014 и (ЕУ) 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.
 	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 Класично печење.
	Одмрзавање	За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.

9.4 Активирање функције: PlusSteam

Ова функција омогућава побољшану влажност током печења.



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина и оштећења уређаја.

Отпуштена влага може да изазове опекотине:

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



Погледајте одељак „Напомене и савети”.

1. Отворите врата рерне.
2. Испуните удубљења у унутрашњости рерне водом са чесме.
Максимални капацитет удубљења у унутрашњости рерне је 250 мл. Испуните удубљења у унутрашњости рерне водом само када је хладна.
3. Подесите функцију: PlusSteam .
4. Притисните дугме Пара Плус .
Дугме Пара Плус ради само са функцијом: PlusSteam.
Индикатор се укључује.

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

**ОПРЕЗ**

Немојте да допуњавате удубљења у унутрашњости рерне водом током печења или када је рерна врућа.

7. За деактивирање уређаја, притисните дугме Пара Плус , окрените командну дугмад за

функције рерне и температуру на положај „искључено“.

Индикатор дугмета Пара Плус се гаси.

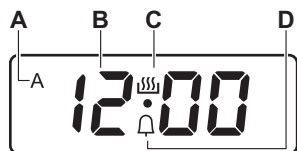
8. Уклоните воду из удубљења у унутрашњости рерне.

**УПОЗОРЕЊЕ!**

Проверите да ли је уређај хладан 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	Да бисте подесили време.
	САТ	За подешавање функције часовника.
+	ПЛУС	Да бисте подесили време.
	Пара Плус	Да бисте активирали функцију: Plus-Steam.

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

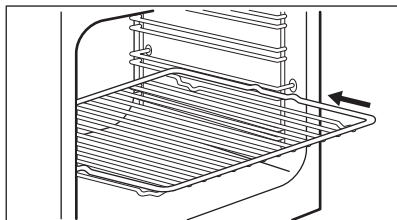


УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

11.1 Убацивање прибора

Решеткаста полица:

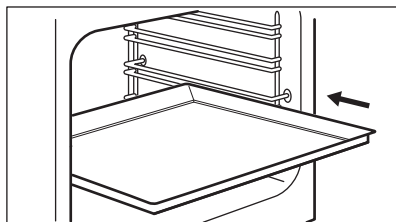


Ставите решетку између вођица на носачима решетке.

Плех:



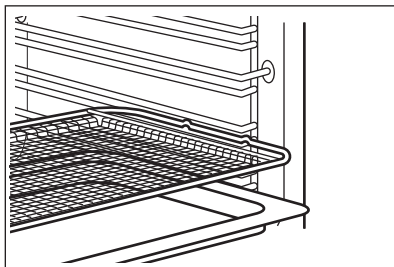
Не гурајте плех за печење кроз до задњег зида рерне. То би спречило циркулацију топлоте око плеха. Храна може да загори, нарочито у задњем делу плеха.



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

AirFry плех:

Поставите AirFry плех на други положај решетке. Поставите плех за печење 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 Опште информације

Уређај има четири положаја решетке. Избројте положаје решетке, почев од оне најближе дну уређаја.

Овај уређај има посебан систем за кружење ваздуха и за непрекидно кружење паре. Уз помоћ овог система можете да припремате храну на пари, како би храна у средини била мека а споља хрскава. Овај систем скраћује време кувања и потрошњу енергије своди на минимум.

У уређају или на стакленим плочама на вратима може доћи до кондензовања влаге. То је нормално. Увек се мало удаљите од уређаја када отворате врата док уређај ради. Да би се смањила кондензација, укључите уређај 10 минута пре почетка кувања.

Уређај треба очистити од влаге након сваке употребе.

Када кувате, немојте стављати предмете директно на дно уређаја нити покривати делове алуминијумском фолијом. То се може

одразити на резултате печења и оштетити емајл.

12.2 Печење

За прво печење, користите нижу температуру.

Време печења можете продужити за 10 – 15 минута уколико печете колаче на више од једног положаја решетке.

Колаци и пецива на различитим висинама неће увек подједнако потамнети. Нема потребе да мењате подешавање температуре ако све не потамни једнако. Разлика ће се изједначити током печења.

Плехови у рерни могу да се изобличе током печења. Када се плехови охладе, изобличење ће нестати.

12.3 Печење колача

Немојте да отворате врата рерне пре него што прође 3/4 подешеног времена за печење.

Уколико истовремено печете у два плеха, оставите један празан ниво између њих.

12.4 Печење меса и рибе

Оставите месо да одстоји петнаестак минута пре него што га исечете како се не би разлили сокови.

Да током печења на роштиљу не би било превише дима у рерни, додајте мало воде у дубоки плех. Да се дим не би кондензовао, додајте воду сваки пут када испари.

12.5 Време кувања

Време кувања зависи од врсте хране, њене густине и запремине.

У почетку, надгледајте учинак током кувања. Пронађите најбоља подешавања за ваше посуђе, рецепте и количине (степен топлоте, време кувања, итд.) када користите овај уређај.

12.6 PlusSteam +



Пре него што претходно загрејете унутрашњост рерне, испуните удубљења у њој водом само када је хладна.

Погледајте одељак „Активирање функције: PlusSteam“

Квасно тесто

Храна	Вода у утиснутим деловима унутрашњости (ml)	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке	Прибор
Бели хлеб. ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Користите плех за печење.
Земичке ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Користите плех за печење.
Домаћа пиза ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Користите плех за печење.
Фокача ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Користите плех за печење.
Колачи, чајна пецива, кроасани ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Користите плех за печење.
Колач од шљива, пита с јабукама, земичке са циметом ¹⁾	100	180	20	2	Користите калуп за колаче.

¹⁾ Пре печења загрејте празну рерну у трајању од 5 минута.

Печење смрзнуте хране

Храна	Вода у утиснутим деловима унутрашњости (ml)	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке	Прибор
Замрзнута пиза ¹⁾	150	200 - 210	10 - 20	2	Користите решеткасту полицу.

Храна	Вода у ути- снутим де- ловима унутрашњо- сти (ml)	Темпера- тура (°C)	Време (min)	Ниво ре- шетке	Прибор
Замрзнути кроасани ¹⁾	150	160 - 170	25 - 30	2	Користите плех за печење.

¹⁾ Пре печења загрејте празну рерну у трајању од 10 минута.

Регенерација хране

Храна	Вода у ути- снутим де- ловима унутраш- њости (ml)	Темпера- тура (°C)	Време (min)	Ниво ре- шетке	Прибор
Бели хлеб	100	110	15 - 25	2	Користите плех за печење.
Векне хле- ба	100	110	10 - 20	2	Користите плех за печење.
Домаћа пи- ца	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.
Запечена тестенина	100	110	15 - 25	2	Користите плех за печење.
Месо	100	110	15 - 25	2	Користите плех за печење.

Печење

Храна	Вода у ути- снутим де- ловима унутраш- њости (ml)	Темпера- тура (°C)	Време (min)	Ниво ре- шетке	Прибор
Печена свињетина	200	180	65 - 80	2	Користите ре- шеткасту поли- цу и плех за печење.

Храна	Вода у ути- снутим де- ловима унутраш- њости (ml)	Темпера- тура (°C)	Време (min)	Ниво ре- шетке	Прибор
Говеђе печење	200	200	50 - 60	2	Користите ре- шеткасту поли- цу и плех за печење.
Пиле	200	210	60 - 80	2	Користите ре- шеткасту поли- цу и плех за печење.
Печена ћурка	200	200	70 - 90	2	Користите ре- шеткасту поли- цу и плех за печење.

12.7 Конзервисање +



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од
опекотина и оштећења
уређаја.

- Користите искључиво тегле за конзервирање истих димензија, које се могу наћи на тржишту.
- Немојте стављати на плех више од шест тегли за конзервирање чија је запремина пола литра.
- Тегле равномерно напуните, остављајући 1 цм ваздуха на врху сваке тегле. Оставите поклопце

одозго али немојте да их
херметички затварате.

- Тегле не треба да се међусобно додирују.
- Ставите 1/2 литре воде у плех за печење и 1/4 литре воде у удубљења у унутрашњости рерне како бисте обезбедили довољно влаге унутар рерне.
- Изаберите функцију PlusSteam и подесите одговарајућу температуру на основу доње табеле.
- Тегле могу да се затворе херметички тек након што се ова функција искључи.

Мекано воће

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке	Прибор
Јагоде / боровнице / ма- лине	160	25 - 30	1	Користите плех за печење.

Коштуњаво воће

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке	Прибор
Крушке / дуње / шљиве	160	35 - 40	1	Користите плех за печење.

Мекано поврће

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетки	Прибор
Тиквице / плави патлиџан / црни лук / парадајз	160	30 - 35	1	Користите плех за печење.

Укисељено поврће

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетки	Прибор
Шаргарепа / краставци / репа / целер	160	35 - 45	1	Користите плех за печење.

12.8 Лагано печење уз вентилатор **Сушење**

Храна	Температура (°C)	Време (h)	Ниво решетке	
			један положај	два положаја
Поврће				
Пасуљ	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Сецкане паприке	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Поврће за кисељење	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Сецкане печурке	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Зачинско биље	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
Воће				
Шљиве, половине	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Кајсије, половине	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Кришке јабуке	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Кришке крушке	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

Споро печење

Храна	Количина (kg)	Печење са обе стране (min)	Температура (°C)	Ниво решетке	Време (min)
Говедина					
Филе, средње печен	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 90
Говеђе печење, средње печено	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	160 - 200
Телетина					
Филе розе	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	50 - 90
Каре, у једном комаду	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Телеће печење, средње	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Свињетина					
Филе розе	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Каре, у једном комаду	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Свињско печење, средње	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

12.9 Класично печење **Печење**

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Лепиња	160 - 170	25 - 35	2
Колач са квасцем са јабукама	170 - 190	45 - 55	3
Колач у модли	170 - 180	35 - 45	2
Колач с мрвицама	170 - 190	50 - 60	3
Колач од сира	170 - 190	60 - 70	2
Сељачки хлеб	190 - 210	50 - 60	2
Румунски бисквит колач	165 - 175	35 - 45	2

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решет-ке
Румунски бисквит колач - традиционални	165 - 175	35 - 45	2
Земичке од киселог теста	180 - 200	15 - 25	2
Швајцарски ролат	150 - 170	15 - 25	2
Киш лорен	215 - 225	45 - 55	2

Печење

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решет-ке
Пиле, половина	210 - 230	35 - 50	2
Свињски котлети	190 - 210	30 - 35	3
Риба, цела	200 - 220	40 - 70	2

12.10 Брзо гриловање

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решет-ке
Пиле, половина	230	50 - 60	2
Свињски котлети	230	40 - 50	3
Грилована сланина	250	17 - 25	2
Кобасице	250	20 - 30	2
Одрезак од говеђег меса: средње	230	25 - 35	2

12.11 Турбо гриловање

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решет-ке
Пиле, половина	200	50 - 60	2
Пиле	250	55 - 60	2
Пилећа крилца	230	30 - 40	2
Свињски котлети	230	40 - 50	2
Одрезак од говеђег меса: добро печено	250	35 - 40	2

12.12 Печење са вентилатором

Печење теста

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решет- ке
Пуњени колач са квас- цем	150 - 160	20 - 30	2
Сендвич-торта „Викто- рија“	170 - 190	30 - 40	2
Швајцарски колач са јабукама	180 - 200	35 - 45	2
Божихни колач	150 - 160	40 - 50	2
Мадера колач	170 - 190	50 - 60	2
Пуслице	110 - 120	30 - 40	2
Гратинирани кромпир	180 - 200	40 - 50	2
Лазанје	170 - 190	30 - 50	2
Запечени макарони	170 - 190	50 - 60	2
Пица	190 - 200	25 - 35	2

Печење

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решет- ке
Пиле, цело	200 - 220	55 - 65	2
Свињско печење	170 - 180	45 - 50	2

12.13 Влажно печење

Храна	Темпе- ратура (°C)	Време (min)	Ниво решет- ке	Прибор
Хлеб и пица				
Земичке	190	25 - 30	2	плех за печење или грил- / по- суда за печење
Векне хлеба	200	40 - 45	2	плех за печење или грил- / по- суда за печење
Замрзнута пица 350 г	190	25 - 35	2	решеткаста полица
Колачи на плеховима за печење				
Швајцарски ролат	180	20 - 30	2	плех за печење или грил- / по- суда за печење

Храна	Темпе- ратура (°C)	Време (min)	Ниво решет- ке	Прибор
Брауни	180	35 - 45	2	плех за печење или грил- / по- суда за печење
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	плех за тарту на решеткастој полици
Риба				
Риба у кесицама 300 г	180	25 - 35	2	плех за печење или грил- / по- суда за печење
Цела риба, 200 г	180	25 - 35	2	плех за печење или грил- / по- суда за печење
Рибљи филет, 300 г	180	30 - 40	2	плех за пицу на решеткастој полици
Месо				
Месо у кесици 250 г	200	35 - 45	2	плех за печење или грил- / по- суда за печење
Ражњићи од меса 500 г	200	30 - 40	2	плех за печење или грил- / по- суда за печење
Мали печени залогаји				
Колачи	170	25 - 35	2	плех за печење или грил- / по- суда за печење
Колачи „Макарони“	170	40 - 50	2	плех за печење или грил- / по- суда за печење
Мафини	180	30 - 40	2	плех за печење или грил- / по- суда за печење
Укусни крекери	160	25 - 35	2	плех за печење или грил- / по- суда за печење
Бисквити од хрска- вог теста	140	25 - 35	2	плех за печење или грил- / по- суда за печење
Мали тартови	170	20 - 30	2	плех за печење или грил- / по- суда за печење
Вегетаријански				

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке	Прибор
Мешано поврће у кеси 400 г	200	20 - 30	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Омлет	200	30 - 40	2	плех за пицу на решеткастој полици
Поврће на плеху 700 г	190	25 - 35	2	плех за печење или грил- / посуда за печење

12.14 Печење уз равни вентил

Печење теста

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Лепиња	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Земичке са квасцем	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Пуслице	100 - 120	55 - 65	1 + 3
Колач са путером	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Пица	200 - 220	35 - 45	1 + 3

12.15 AirFry

Пекарски производи

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Кроасани, замрзнути	прибл. 350 g	180 - 220	15 - 30	2
Пециво од лиснатог теста, замрзнуто	прибл. 400 g	180 - 220	15 - 35	2
Пециво од лиснатог теста, свеже	прибл. 300 g	180 - 220	15 - 35	2
Пица, замрзнута	прибл. 340 g	180 - 220	20 - 35	2

Производи од кромпира

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Помфрит, замрзнут	прибл. 650 g	180 - 220	20 - 30	2
Помфрит, дебео, замрзнут	прибл. 600 g	180 - 220	20 - 30	2
Исечени кромпир, замрзнут	прибл. 650 g	180 - 220	15 - 25	2

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Исечен кромпир/крокети	прибл. 450 g	180 - 220	15 - 30	2

Свеже поврће

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Тиквица, кришке, свеже ¹⁾	прибл. 500 g	180 - 220	25 - 35	2

¹⁾ додајте 1 кашичицу маслиновог уља како се не би лепиле

Остало

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Шницле, замрзнуте	прибл. 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Гамбори у тесту за печење, замрзнати	прибл. 200 g	180 - 220	15 - 25	2
Прстенови од лигњи, замрзнати	прибл. 250 g	180 - 220	15 - 25	2
Пилећи крокети, замрзнати	прибл. 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Рибљи штапићи, замрзнати	прибл. 500 g	180 - 220	15 - 25	2

12.16 Информације за институте за тестирање

Храна	Функција	Температура (°C)	Прибор	Ниво решетке	Време (min)
Ситни колачи (16 по плеху)	Класично печење	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 са јабукама (2 плеха, Ø 20 см, дијагонално постављено)	Класично печење	190	Решеткаста полица	1	65 - 75
Пита са јабукама (2 плеха, Ø 20 см, дијагонално постављено)	Печење са вентилатором	180	решеткаста полица	2	70 - 80

Храна	Функција	Температура (°C)	Прибор	Ниво решетке	Време (min)
Немасна бисквит торта	Класично печење	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/пециво у тракама	Класично печење	140	плех за печење	3	15 - 30
Хрскави колач/пециво у тракама	Печење са вентилатором	140	плех за печење	3	20 - 30
Хрскави колач/пециво у тракама	Печење уз равни вентил	140	плех за печење	1 + 3	15 - 30
Тост	Брзо гриловање	250	решеткаста полица	3	5 - 10
Говеђи бургер 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

- Ставите плех AirFry на плех за печење.

2. Сипајте врелу воду са детергентом 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 предострожности очистите и командну таблу рерне.

13.4 Чишћење утиснутих делова 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: PlusSteam.

1. Ставите 250 мл белог сирћета у утиснуте делове у унутрашњости на дну рерне. Користите раствор од 6% сирћета без додатака зачина.
2. Оставите сирће да раствори остатке каменца на собној температури у трајању од око 30 минута.
3. Очистите шупљину топлем водом и меком тканином.

13.5 Уклањање носача решетке

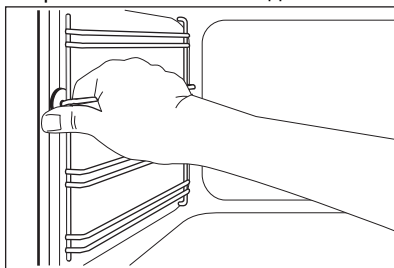
Да бисте очистили рерну, уклоните подршке за решетке.



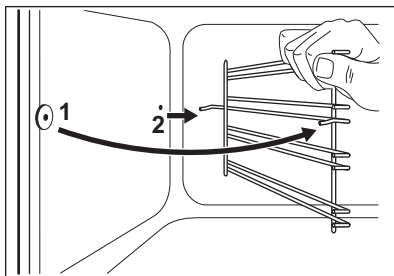
ОПРЕЗ

Будите пажљиви приликом уклањања подршки решетака.

1. Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.



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



Инсталирајте извађени прибор обрнутим редоследом.

13.6 Скидање и инсталирање стаклених плоча рерне

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



УПОЗОРЕЊЕ!

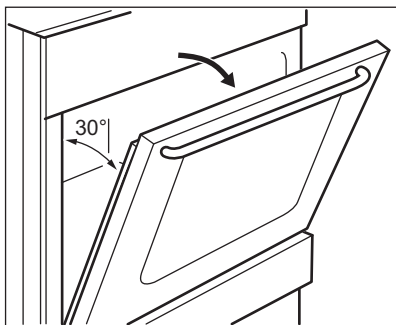
Нека врата рерне буду мало отворена током процеса чишћења. Када их потпуно отворите, могу се случајно затворити, узрокујући потенцијално оштећење.



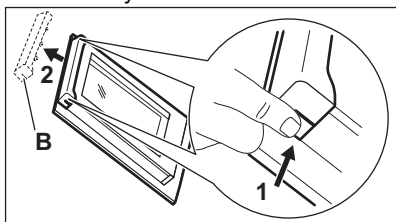
УПОЗОРЕЊЕ!

Немојте да користите уређај без стаклених плоча.

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



2. Држите штитнике врата (B) са обе стране горње ивице и погурајте ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.



3. Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.



УПОЗОРЕЊЕ!

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

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

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



ОПРЕЗ

Уверите се да сте унутрашњу стаклену плочу инсталирали на одговарајућа лежишта.

13.7 Вађење фиоке

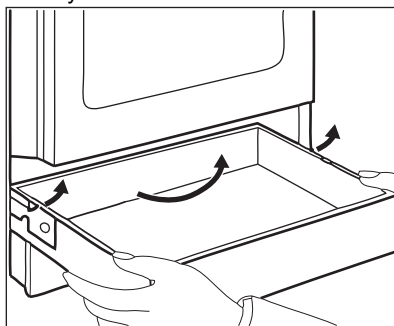


УПОЗОРЕЊЕ!

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.

Задња сијалица

1. Окрените стаклени поклопац сијалице како бисте га скинули.
2. Очистите стаклени поклопац.

3. Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на топлоту до 300 °C.
4. Поставите стаклени поклопац.

14. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

14.1 Шта учинити ако...

Проблем	Могући узрок	Решење
Не јавља се варница када покушате да активирате генератор варница.	Плоча за кување није прикључена на електрично напајање или није правилно прикључена.	Проверите да ли је плоча за кување правилно прикључена на електрично напајање. Погледајте дијаграм повезивања.
	Осигурач је прегорео.	Проверите да осигурач није узрок кvara. Уколико осигурач непрекидно прегоревa, обратите се квалификованом, овлашћеном електричару.
	Поклопац и круна горионика су неправилно постављени.	Поставите правилно поклопац и круну горионика.
Пламен нестаје одмах након паљења.	Термоспој није довољно загрејан.	Након паљења пламена, нека генератор варница буде активираиан 10 секунди или краће.
Прстен пламена није једнак.	Круну горионика блокирају остаци хране.	Проверите да ли је убризгивач блокиран и да ли 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.
Рерна се не загрева.	Рерна је деактивирана.	Активирајте рерну.
	Нису обављена неопходна подешавања.	Проверите да ли су сва подешавања исправна.
	Сат није подешен.	Подесите сат.

Проблем	Могући узрок	Решење
Лампица не ради.	Лампица је неисправна.	Замените лампицу.
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.
Сувише дуго траје кување јела, или су она скувана сувише брзо.	Температура је прениска или превисока.	Уколико је неопходно, подесите температуру. Пратите савет из упутства за употребу.
На дисплеју се приказује „0.00“ и „LED“.	Дошло је до нестанка струје.	Поново подесите сат.
Функција не даје добре резултате приликом печења: PlusSteam.	Нисте активирали функцију PlusSteam.	Погледајте одељак „Активирање функције: PlusSteam“.
	Нисте испунили удубљења у унутрашњости рерне водом.	Погледајте одељак „Активирање функције: PlusSteam“.
	Нисте правилно активирали функцију PlusSteam са дугметом Пара Плус.	Погледајте одељак „Активирање функције: PlusSteam“.
Желите да активирате функцију Лагано печење уз вентилатор, али је индикатор функције Пара Плус укључен.	Функција PlusSteam је активирана.	Притисните дугме Пара Плус  да бисте зауставили функцију PlusSteam.
Вода у удубљењима унутрашњости рерне не кључа.	Температура је сувише ниска.	Подесите температуру најмање на 110 °C. Погледајте одељак „Напомене и савети“.
Вода излази из удубљења унутрашњости рерне.	Има превише воде у удубљењу у унутрашњости рерне.	Деактивирајте рерну и уверите се да је уређај хладан. Обришите воду користећи сунђер или крпу. Додајте потребну количину воде у удубљења у унутрашњости рерне. Погледајте посебан поступак.

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 рерне. Немојте уклањати плочицу са техничким

карактеристикама из унутрашњости
рерне.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:	
Модел (MOD.)	
Број производа (PNC)	
Серијски број (S.N.)	

15. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

15.1 Информације о производу за плочу за кување према Уредби (ЕУ) 66/2014

Идентифика- ција модела	LKK560205W LKK560208X LKK560209X LKK560211X LKK560212W	
Врста плоче за кување	Плоча за кување унутар самостојећег шпорета	
Број гасних горионика	4	
Енергетска ефикасност по горионику (EE gas bur- ner)	Задњи леви – помоћни	нема
	Задњи десни – полубрзи	55,3%
	Предњи десни – полубрзи	55,3%
	Предњи леви – брзи	55,5%
Енергетска ефикасност плоче за кување на гас (EE gas hob)	55,4%	

EN 30-2-1:EN 30-2-1: Гасни апарати за кување у домаћинству – Део 2-1: Рацио-
нално коришћење енергије – Опште.

15.2 Плоча за кување – уштеда енергије

Током свакодневног кувања можете да
уштедите енергију ако уважите
следеће савете.

- Када загревате воду, користите само онолико воде колико Вам треба.
- Уколико је могуће, увек поклопите посуђе за кување.
- Пре употребе горионика и држача за посуде проверите да ли су правилно састављени.
- Дно посуђа треба да има пречник који одговара величини горионика.
- Ставите посуђе за кување директно преко горионика, на средину.
- Када течност почне да кључа, смањите пламен како би се течност лагано крчкала.
- Ако је могуће, користите експрес лонац. Прочитајте његово упутство за употребу.

15.3 Информације о производу за пећнице и лист са информацијама о производу

Назив добављача	Electrolux	
Идентификација модела	LKK560205W 943005359 LKK560208X 943005339 LKK560209X 943005344 LKK560211X 943005342 LKK560212W 943005357	
Индекс енергетске ефикасности	94.9	
Класа енергетске ефикасности	A	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0,84 kWh/циклус	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0,75 kWh/циклус	
Број шупљина у рерни	1	
Извор топлоте	Електрична струја	
Јачина звука	58 l	
Тип рерне	Рерна унутар самостојећег шпорета	
Маса	LKK560205W	42.0 kg
	LKK560208X	43.0 kg
	LKK560209X	44.0 kg
	LKK560211X	44.0 kg
	LKK560212W	42.0 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



Ова пећница има функције које вам помажу да уштедите енергију током свакодневног кувања.

Проверите да ли су врата пећнице затворена када пећница ради. Не отварајте врата пећнице сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување да бисте повећали уштеду енергије.

Кад је то могуће, немојте да загревате пећницу пре кувања.

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 је време печења дуже од 30 мин., смањите температуру пећнице

на минимум, 3–10 минута пре истека краја кувања. Месо ће наставити да се пече користећи преосталу топлоту у рерни.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

Одржавање хране топлотом

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте

помоћу преостале топлоте одржали топлоту оброка.

Влажно печење

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. За више информација погледајте одељак „Пећница - свакодневна употреба“, Функције пећнице.

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.

www.electrolux.com/shop



867365143-C-292022



Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Electrolux, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://tehnoteka.rs/p/electrolux-sporet-na-plin-lkk560208x-akcija-cena/>