

Uputstvo za upotrebu

ELECTROLUX električni šporet LKI66020AX

 **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-elektricni-sporet-lki66020ax-akcija-cena/>

LKI66020AX



SR Штедњак

Упутство за употребу



Electrolux

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	3
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	6
3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	8
4. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	9
5. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	10
6. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ - КОРИСНИ САВЕТИ.....	16
7. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – ОДРЖАВАЊЕ И ЧИШЋЕЊЕ.....	18
8. РЕРНА – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	18
9. РЕРНА – ФУНКЦИЈЕ САТА.....	22
10. РЕРНА - КОРИСНИ САВЕТИ.....	23
11. РЕРНА – НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	37
12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	40
13. ИНСТАЛАЦИЈА.....	43
14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	45
15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	47

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

- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Постарајте се да деца и кућни љубимци не буду близу уређаја док уређај ради или се расхлађује. Доступни делови постају врели током употребе.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, 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.
- 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.
- Уколико стаклено керамичка површина / стаклена површина напукне, искључите уређај и извадите кабл за напајање из зидне утичнице. У случају да је уређај прикључен на мрежу директно преко разводне кутије, извадите осигурач да бисте искључили уређај из напајања. У оба случаја, обратите се овлашћеном сервисном центру.

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

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Инсталирање



УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

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

2.3 Употреба



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреда и олекотина.

Ризик од струјног удара.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.

- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад 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.
- Корисници са пејсмејкером морају да одржавају растојање од најмање 30 см од индукционих зона за кување када уређај ради.



УПОЗОРЕЊЕ!

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 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.
- Немојте укључивати зоне за кување уколико је посуђе празно или га нема.
- Посуђе од ливеног гвожђа, алуминијума или са оштећеним дном може да направи огреботине. Увек подигните ове предмете када треба да их померате по површини за кување.

2.4 Нега и чишћење



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре одржавања, деактивирајте уређај. Ископчајте мрежни утикач из мрежне утичице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се полеме 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!

- Масноћа и храна која остаје у уређају може изазвати пожар.
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уверите се да су унутрашњост и врата обрисани и суви након сваке употребе. Пара настала током рада уређаја кондензује се на унутрашњим зидовима и може да проузрокује корозију. Да би се смањила кондензација, укључите уређај 10 минута пре почетка кувања.
- 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.

2.5 Унутрашње осветљење



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове

- у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.
- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

2.6 Сервисирање

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

2.7 Одлагање



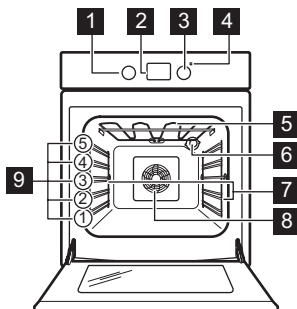
УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

- 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.

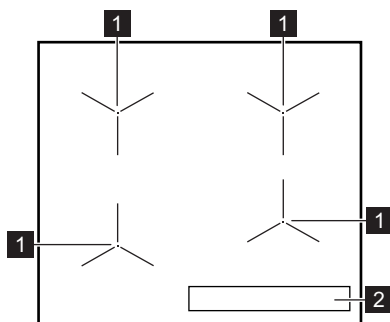
3. ОПИС ПРОИЗВОДА

3.1 Општи приказ



- 1 Командно дугме за функције загревања
- 2 Дисплеј
- 3 Командно дугме (за температуру)
- 4 Индикатор/симбол температуре
- 5 Грејни елемент
- 6 Лампа
- 7 Носач решетке, покретни
- 8 Вентилатор
- 9 Положаји решетке

3.2 Преглед плоче за кување



- 1** Индукциона зона за кување
- 2** Командна табла

3.3 Прибор

- **Решеткаста полица**
За посуђе за кување, калупе за колаче, печење.
- **Комбинована посуда**
За колаче и кекс. За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.
- **AirFry**

За пржење хране са мање уља или без папира за печење.

- **Телескопске вођице**
Са овим телескопским вођицама можете лакше да постављате и уклањате решетке.
- **Фиока за одлагање**
Фиока за одлагање се налази одмах испод унутрашњости рерне.

4. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



УПОЗОРЕЊЕ!
Погледајте поглавља о безбедности.

4.1 Прво чишћење

Уклоните сав прибор и подршке решетки из рерне.



Врата су опремљена системом за споро затварање. Немојте да затварате врата на силу.

Погледајте одељак „Нега и чишћење“.

Пре прве употребе очистите рерну и прибор.

Прибор и подршке решетки вратите у почетни положај.


4.2 Коришћење сензорских поља

Да бисте активирали функцију, притисните и задржите изабрани

симбол на дисплеју најмање 1 секунду.

4.3 Подешавање времена

Морате да подесите време пре рада са рерном.

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


Притисните **+** или **-** да бисте подесили тачно време.

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

4.4 Промена времена



Не можете променити тачно време ако ради нека од функција.

Узастопно притискајте  док не почне да трепће индикатор функције Тачно време.




За подешавање новог времена, погледајте одељак „Подешавање времена”.

4.5 Дугмад која се увлаче

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

4.6 Претходно загревање

Претходно загрејте рерну пре прве употребе.

1. Подесите функцију . Подесите максималну температуру.
2. Оставите рерну да ради 1 сат.
3. Подесите функцију . Подесите максималну температуру.
4. Оставите рерну да ради 15 минута.
5. Подесите функцију . 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.

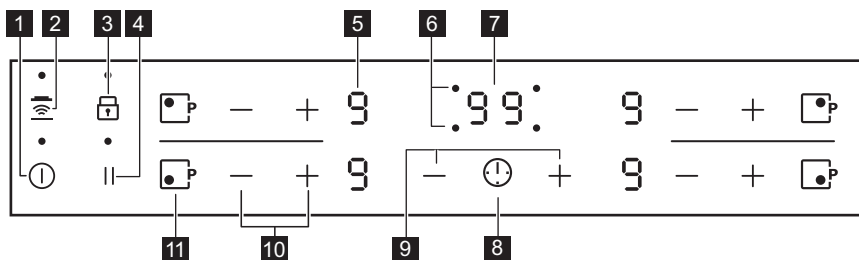
5. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА







УПОЗОРЕЊЕ!





Погледајте поглавља о безбедности.

5.1 Командна табла плоче за кување






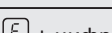






Употребите сензорска поља да бисте руковали уређајем. Дисплеји, индикатори и звучни сигнали упућују на то које су функције активне.

Сензор	Функција	Коментар
	УКЉУЧЕНО / ИСКЉУЧЕНО	Служи за активирање и деактивирање плоче за кување.
	Нob ² Hood	Служи за активирање и деактивирање ручног режима функције .
	Контролна брава / Уређај за безбедност деце	Служи за закључавање/откључавање командне табле.
	Паузирај	Служи за активирање и деактивирање функције .

Сензор	Функција	Коментар	
5	-	Дисплеј топлоте	Служи да прикаже степен топлоте.
6	-	Индикатори тајмера за зоне за кување	Служе да прикажу зоне за које сте подесили време.
7	-	Дисплеј тајмера	Служи да прикаже времена у минути-ма.
8		-	Служи за избор зоне за кување.
9		-	Служи за продужавање или скраћивање времена.
10		-	Служи за подешавање степена топлоте.
11		PowerBoost	Служи за активирање функције.

5.2 Дисплеји степена топлоте

Дисплеј	Опис
	Зона за кување је деактивирана.
	Зона за кување је активна.
	Паузирај ради.
	Аутоматско загревање ради.
	PowerBoost ради.
	Постоји квар.
	OptiHeat Control (тростепени индикатор преостале топлоте): наставак кувања / одржавање топлоте / преостала топлота.
	Контролна брава / Уређај за безбедност деце раде.
	Погрешно или премало посуђе за кување или на зони за кување нема посуђа за кување.
	Аутоматско искључивање ради.

5.3 OptiHeat Control (тростепени индикатор преостале топлоте)



УПОЗОРЕЊЕ!

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

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

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

Индикатор се може такође укључити:

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

Индикатор се гаси кад се зона за кување охлади.

5.4 Активирање и деактивирање

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

5.5 Аутоматско искључивање

Ова функција аутоматски искључује плочу у следећим случајевима:

- Све зоне за кување су деактивиране.
- Нисте подесили степен топлоте након што сте активирали плочу за кување.
- Просули сте или ставили нешто на командну таблу и оставили га дуже од 10 секунди (плекс, крпу, итд.). Оглашава се звучни сигнал и плоча за кување се деактивира. Уклоните

предмет или очистите командну таблу.

- Ако плоча за кување постане претопла (на пример, када из шерпе испари сва течност). Пустите да се зона за кување охлади пре него што поново користите плочу за кување.
- Ако користите погрешно посуђе. Символ се укључује и зона за кување се аутоматски деактивира после 2 минута.
- Ако после одређеног времена не искључите неку од зона за кување или ако не промените подешен степен топлоте. Након извесног времена се укључује и плоча за кување се деактивира.

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

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

5.6 Подешавање топлоте

Додирните да бисте повећали степен топлоте. Додирните да бисте смањили степен топлоте.





Истовремено додирните и да бисте деактивирали зоне за кување.


5.7 Аутоматско загревање

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





Да бисте активирали функцију зона за кување мора бити хладна.

Да бисте активирали функцију за зону за кување: додирните  (P се укључује). Одмах додирните  (R се укључује). Одмах додирните  док се не укључи тачан степен топлоте. Након 3 секунде укључује се .

Да бисте деактивирали функцију: Додирните .

5.8 PowerBoost

Функција обезбеђује додатно напајање за индукционе зоне за кување. Функција може бити активирана за индукциону зону за кување само на ограничени период времена. После овог времена, индукциона зона за кување се аутоматски враћа на највиши степен топлоте.


Да бисте активирали функцију за зону за кување: Додирните . Пали се .



Да бисте деактивирали функцију: Додирните  или .


5.9 Тајмер

Тајмер за одбројавање времена
Можете да користите ову функцију да бисте подесили колико дуго зона за кување треба да ради за појединачно кување.



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


Да бисте подесили зону за кување: узастопно додирујте  док се не укључи индикатор жељене зоне за кување.

Да бисте активирали функцију или променили време: додирните  или  на тајмеру да бисте подесили време (00–99 минута). Када индикатор зоне за кување почне споро да трепће, време се одбројава.

Да бисте видели преостало време: подесите зону за кување помоћу . Индикатор зоне за кување почиње

брзо да трепће. Дисплеј приказује преостало време.


Да бисте деактивирали функцију: подесите зону за кување помоћу  и додирните . Преостало време се одбројава до 00. Индикатор зоне за кување се искључује.

 Када се време заврши, оглашава се звучни сигнал и 00 трепери. Зона за кување се деактивира.




Да бисте зауставили звук:

додирните .

Тајмер

Можете да користите ову функцију као **Тајмер** када је плоча за кување активирана и зоне за кување не раде. Дисплеј степена топлоте показује .



Да бисте активирали функцију:


додирните . Додирните  или  на тајмеру да бисте подесили време. Када се време заврши, оглашава се звучни сигнал и трепће 00.

Да бисте зауставили звук:

додирните .

Да бисте деактивирали функцију:

додирните  и затим додирните . Преостало време се одбројава до 00.


 Ова функција не утиче на рад зона за кување.


5.10 Паузирај

Функција пребацује све зоне за кување које су укључене на најнижи степен топлоте.


Када је функција у току, сви остали симболи на командним таблама су заклjučани.

Ова функција не зауставља функцију тајмера.

Додирните  да бисте активирали ову функцију.

 се појављује. Подешавање степена топлоте пада на 1.

Да бисте деактивирали функцију,



додирните . Пали се претходни степен топлоте.

5.11 Контролна брава


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

Прво подесите степен топлоте.

Да бисте активирали

функцију: Додирните   се пали на 4 секунде. Тајмер остаје укључен.

Да бисте деактивирали

функцију: Додирните . Претходно подешени степен топлоте се укључује.





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



5.12 Уређај за безбедност деце

Ова функција спречава случајно коришћење плоче за кување.

Да бисте активирали функцију:



активирајте плочу за кување помоћу



. Не подешавајте ниједан степен топлоте. Додирните  на 4 секунде.

 се појављује. Деактивирајте плочу за кување помоћу .



Да бисте деактивирали функцију:

активирајте плочу за кување помоћу

. Не подешавајте ниједан степен топлоте. Додирните  на 4 секунде.


 се појављује. Деактивирајте плочу за кување помоћу .

Да бисте деактивирали функцију

само за један пут: активирајте плочу за кување са   се појављује.

Додирните  на 4 секунде. **У року од 10 секунди подесите топлоту.**

Можете да користите плочу за кување. Када деактивирате плочу за кување са

 функција поново ради.

5.13 Hob²Hood

Ово је напредна аутоматска функција која повезује плочу за кување са одређеним аспиратором. И плоча за кување и аспиратор имају комуникатор са инфрацрвеним сигналом. Брзина вентилатора се дефинише аутоматски на основу подешавања режима и температуре најтоплијег посуђа на плочи за кување. Вентилатор можете користити са плоче за кување ручно.



Код већине аспиратора је даљински систем подразумевано деактивиран. Активирајте га пре него што користите ову функцију. Више информација потражите у приручнику за коришћење аспиратора.

Аутоматско коришћење функције

За аутоматско коришћење функције подесите аутоматски режим на Н1 – Н6. Плоча за кување је првобитно подешена на Н5. Аспиратор реагује сваки пут када користите плочу за кување. Плоча за кување аутоматски препознаје температуру посуђа и подешава брзину вентилатора.

Аутоматски режими

	Аутоматско осветљење	Кључање ¹⁾	Пржење ²⁾
Режим Н0	Ис-кључено	Ис-кључено	Ис-кључено
Режим Н1	Ук-ључено	Ис-кључено	Ис-кључено
Режим Н2 ³⁾	Ук-ључено	Брзина вентилатора 1	Брзина вентилатора 1
Режим Н3	Ук-ључено	Ис-кључено	Брзина вентилатора 1






	Аутоматско осветљење	Кључање ¹⁾	Пржењe ²⁾
Режим Н4	Укључено	Брзина вентилатора 1	Брзина вентилатора 1
Режим Н5	Укључено	Брзина вентилатора 1	Брзина вентилатора 2
Режим Н6	Укључено	Брзина вентилатора 2	Брзина вентилатора 3


1) Плоча за кување детектује процес кључања и активира брзину вентилатора у складу са аутоматским режимом.


2) Плоча за кување детектује процес пржења и активира брзину вентилатора у складу са аутоматским режимом.

3) Овај режим активира вентилатор и светло и не зависи од температуре.


Промена аутоматског режима




1. Деактивирајте уређај.
2. Додирните  на 3 секунде. Дисплеј се укључује, а затим искључује.
3. Додирните  на 3 секунде.
4. Додирните  неколико пута док се  не укључи.
5. Додирните  на Тајмеру да бисте изабрали неки аутоматски режим.


 Да бисте аспиратором управљали директно на његовом панелу, деактивирајте аутоматски режим ове функције.

 Када завршите са кувањем и деактивирате плочу за кување, вентилатор у аспиратору наставља да ради одређено време. Након тог времена, систем аутоматски деактивира вентилатор и спречава случајно активирање у наредних 30 секунди.

Ручно управљање брзином вентилатора


Овом функцијом можете управљати и ручно. Да бисте то урадили, додирните  када је плоча за кување активна. То деактивира аутоматски рад функције и омогућава вам да ручно промените брзину вентилатора.

Када притиснете , повећавате брзину вентилатора за један. Када достигнете интензиван ниво и поново притиснете , подешавате брзину вентилатора на 0, чиме се деактивира вентилатор у аспиратору. Да бисте поново покренули вентилатор на брзини 1, додирните .

 Да бисте активирали аутоматски рад функције, деактивирајте плочу за кување и поново је активирајте.

Активирање светла

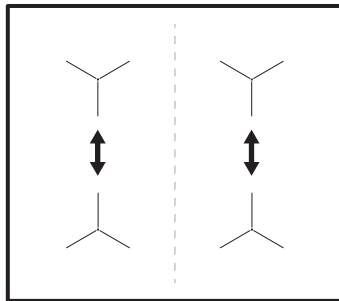
Плочу за кување можете да подесите да аутоматски активира светло сваки пут када активирате плочу за кување. Да бисте то урадили, поставите аутоматски режим на Н1–Н6.

 Светло на аспиратору се деактивира 2 минута након деактивирања плоче за кување.

5.14 Функција Управљање потрошњом

- Зоне за кување су груписане према локацији и броју фаза у плочи за кување. Погледајте илустрацију.
- Свака фаза има максимално електрично оптерећење.

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



6. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ - КОРИСНИ САВЕТИ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Посуђе



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



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

Материјал за кување

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

Посуђе је погодно за индукциону плочу за кување ако:

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



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

Димензије посуђа за кување

Индукционе зоне за кување се аутоматски прилагођавају димензији дна посуђа за кување.

Ефикасност зоне за кување је везана за пречник посуђа за кување. Посуђе за кување чији је пречник мањи од минималног прима само део енергије коју генерише зона за кување.

6.2 Минимални пречник посуђа

Зона за кување	Пречник посуђа (mm)	Снага (W)
Задња лева	125 - 140	1400/2500
Задња десна	145 - 180	1800/2800
Предња десна	145 - 180	1800/2800
Предња лева	180 - 210	2300/3600

6.3 Бука током рада уређаја

Ако можете да чујете:

- буку налик пуцкетању: посуђе за кување је направљено од различитих материјала (сендвич систем конструкције).
- звук налик звиждуку: користите зону за кување са високим нивоом снаге а посуђе за кување је направљено од различитих материјала (сендвич систем израде).
- брујање: користите висок ниво снаге.
- шкљоцање: долази до електричног прекидања.
- шиштање, зујање: ради вентилатор.

Ови звуци су нормални и не указују на било какав квар.

6.4 Öko Timer (Еко тајмер)

Да бисте уштедели енергију, грејач зоне за кување деактивира се пре него

што се огласи тајмер одбројавања. Разлика у времену рада зависи од нивоа подешавања степена топлоте и дужине трајања процеса кувања.


6.5 Примери примене за кување

Узајамни однос између степена топлоте зоне за кување и потрошње струје није линеаран. Када повећате степен топлоте зоне за кување, потрошња струје се не повећава пропорционално. То значи да зона за кување на средњем степену топлоте користи мање од половине своје снаге.



Подаци у табели су само смернице.

Подешава- ње степена топлоте	Користити за:	Време (min)	Савети
- 1	Одржавање топлоте спрем- љене хране.	по по- треби	Ставите поклопац на посу- ду за кување.
1 - 2	Сос холандез, истопити: путер, чоколаду, желатин.	5 - 25	Повремено промешајте.
1 - 2	Згушњавање: пенести омлети, пржена јаја.	10 - 40	Кувајте са поклопцем на посуди за кување.
2 - 3	Крчкање јела са пиринчем и млеком, подгревање го- тових јела.	25 - 50	Додати најмање два пута више течности од ко- личине пиринча, а јела са млеком промешати на по- ла времена кувања.
3 - 4	Кување поврћа, рибе, меса на пари.	20 - 45	Додајте пар супених каша- ка течности.
4 - 5	Кување кромпира на пари.	20 - 60	Користите макс. ¼ l воде на 750 g кромпира.
4 - 5	Кување великих количина хране, гулаша и супа.	60 - 150	Највише 3 l течности, плус састојци.

Подешавање степена топлоте	Користити за:	Време (min)	Савети
6 - 7	Пржење на тихој ватри: шницле, пуњене телеће шницле, котлети, фаширане шницле, кобасице, џигерица, запршка, јаја, палачинке, крофне.	по потреби	Окрените када истекне половина времена.
7 - 8	Пржење ренданог кромпира, каре одрезака, одрезака на јакој ватри.	5 - 15	Окрените када истекне половина времена.
9	Довођење воде до кључања, кување тестенине, крчкање меса (гулаш, месо у лонцу), пржење кромпирића у дубоком уљу.		
	Довођење велике количине воде до кључања. Функција Power-Boost је активна.		

7. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – ОДРЖАВАЊЕ И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

7.1 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 погодно за површину плоче за кување.
- Користите специјални стругач за стакло.

7.2 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. Користите посебан стругач на стаклену површину под оштрим углом и померајте оштрицу по површини.

- **Када се плоча за кување довољно охлади уклоните:** светле кругове од каменца и воде, испрскале масноће и промену боје у виду светлуцања метала. Очистите плочу за кување влажном крпом и неабразивним детерџентом. Након чишћења, обришите плочу за кување меком крпом.
- **Уклоните промену боје у виду светлуцања метала.** користите раствор воде са сирћитом и очистите површину стакла крпом.









8. РЕРНА – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА




УПОЗОРЕЊЕ!


Погледајте поглавља о безбедности.

8.1 Функције рерне

Симбол	Функција рерне	Примена
	Положај „искључено”	Рерна је искључена.
	Печење уз равни вентил	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.
	Пица подешавање /AirFry	За печење на једном положају решетке, тако да храна буде боље печена и хрскава. /За пржење намирница с мање уља или без папира за печење. За јела попут помфрита или пице.
	Класично печење	За печење на једном положају решетке.
	Печење уз равни вентилатор ПЛУС	За додавање влаге током печења. За добијање праве боје и хрскаве корице током печења. За већу сочност при поновном загревању.
	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. Такође, за спремање гратинираних јела и за запецање.
	Влажно печење уз вентил.	Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током печења. За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети”, Влажно печење уз вентил.. 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 коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности у складу са стандардом EN 60350-1. Када користите ову функцију лампица се аутоматски искључује.

-  Храну можете да одмрзавате бирањем функције Влажно печење уз вентил. без подешавања температуре.

8.2 Активирање и деактивирање пећнице


-  **Од конкретног модела зависи да ли ваш уређај има симболе за командну дугмад, индикаторе или лампице:**

- Индикатор се укључује када се пећница загреје.
- Лампица се укључује када пећница ради.
- Симбол показује да ли дугме контролише неку од зона за кувања, функција пећнице или температуру.

1. Окрените командно дугме за функције пећнице да бисте изабрали функцију пећнице.
2. Окрените дугме за температуру да бисте изабрали температуру.
3. Да бисте деактивирали пећницу, окрените команду дугмад за функције пећнице и за температуру у положај „искључено“.

8.3 Активирање функције: Печење уз равни вентилатор ПЛУС


Ова функција повећава влажност током кувања.


-  **УПОЗОРЕЊЕ!**
Постоји ризик од опекотина и оштећења уређаја.

Отпуштена влага може да изазове опекотине:

- Немојте отворати врата на уређају када користите функцију: Печење уз равни вентилатор ПЛУС.
- Пажљиво отворите врата уређаја након коришћења функције:

Печење уз равни вентилатор ПЛУС.

-  Погледајте одељак „Напомене и савети“.

1. Отворите врата рерне.
2. Исполните удубљења у унутрашњости рерне водом са чесме.
Максимални капацитет удубљења у унутрашњости рерне је 250 ml. Исполните удубљења у унутрашњости рерне водом само када је хладна.
3. Окрените дугме за избор функције: Печење уз равни вентилатор ПЛУС .
4. Окрените командно дугме за температуру на жељену температуру.
5. Ставите храну у уређај и затворите врата рерне.



ОПРЕЗ

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

6. За искључивање уређаја, окрените командно дугмад за функције рерне и температуру на положај „искључено“.
7. Уклоните воду из удубљења у унутрашњости рерне.



УПОЗОРЕЊЕ!

Проверите да ли је уређај хладан пре него што уклоните преосталу воду из удубљења у унутрашњости.

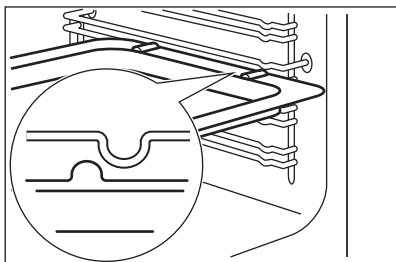
8.4 Вентилатор за хлађење

Док рерна ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује у циљу хлађења спољних површина рерне. Ако искључите рерну, вентилатор за хлађење наставља да ради све док се рерна не охлади.

8.5 Уметање прибора за рерну

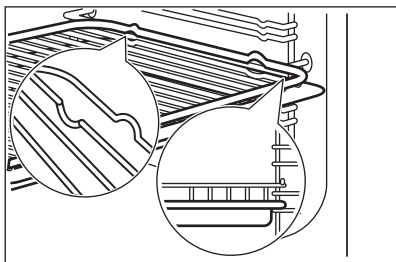
Комбинована посуда:

Гурните дубоки тигањ између вођица на носачу решетке.



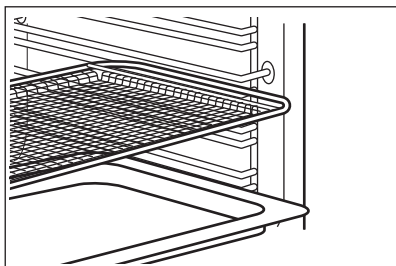
Решетка и дубоки тигањ заједно:

Гурните дубоки тигањ између вођица на носачу решетке, а решетку на носаче решетке изнад.



AirFry плех:

Поставите AirFry плех на трећи положај решетке. Поставите плех за печење на први положај решетке.



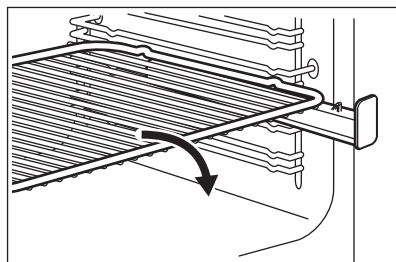
- Ради веће безбедности, сав прибор има мала удубљења на врху леве и десне стране. Удубљења такође спречавају превртање.
- Уздигнута ивица око полице је уређај који спречава клизање посуђа.

8.6 Телескопске вођице - убацивање прибора за рерну

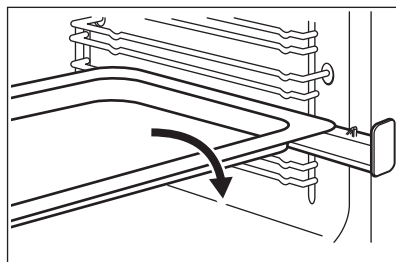


Упутство за употребу телескопских вођица сачувајте за будуће коришћење.

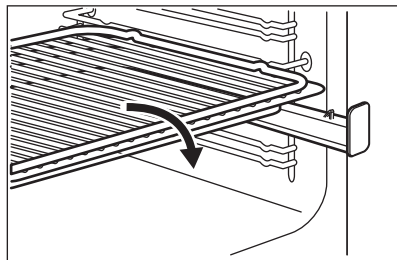
Са телескопским вођицама можете лакше да постављате и уклањате решетке.



Ставите решетку на телескопске вођице тако да ногице буду окренуте надоле.



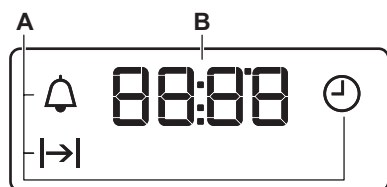
Ставите плех или дубоку посуду за печење на телескопске вођице.



Поставите решеткасту полицу на дубоку посуду. Ставите решетку и дубоку посуду на телескопске вођице.

9. РЕРНА – ФУНКЦИЈЕ САТА

9.1 Дисплеј



А. Функције сата
В. Тајмер





9.2 Дугмад


Дугме	Функција	Опис
—	МИНУС	Да бисте подесили време.
⌚	САТ	За подешавање функције часовника.
+	ПЛУС	Да бисте подесили време.


9.3 Функције сата

Функција сата		Примена
⌚	ТАЧНО ВРЕМЕ	За подешавање, промену или проверу тачног времена.
→	ТРАЈАЊЕ	За подешавање времена рада рерне.
🔔	ТАЈМЕР	За подешавање одбројавања. Ова функција не утиче на рад рерне. Ову функцију можете да подесите било када, чак и ако је рерна искључена.



9.4 Подешавање функције ТРАЈАЊЕ



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

На дисплеју се приказује .



4. Када време истекне,  трепери и оглашава се звучни сигнал. Уређај се аутоматски деактивира.
5. Притисните било које дугме да бисте искључили сигнал.
6. Окрените командно дугме за функције рерне и дугме за температуру на положај „искључено“.

9.5 Подешавање функције ТАЈМЕР

1. Притискајте изнова  док  не почне да трепери.

2. Притисните  или  да бисте подесили потребно време. Тајмер се аутоматски покреће након 5 секунди.
3. Када истекне подешено време, оглашава се звучни сигнал. Притисните било које дугме да бисте искључили сигнал.
4. Окрените командно дугме за функције рерне и дугме за температуру на положај „искључено“.

9.6 Поништавање функција сата

1. Притискајте изнова  док индикатор потребне функције не почне да трепери.
2. Притисните и задржите . Функција сата се гаси после неколико секунди.

10. 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.

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

Колачи 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.

10.1 Печење

За прво печење, користите нижу температуру.

10.2 Савети за печење

Резултати печења	Могући узрок	Решење
Дно колача није довољно печено.	Позиција полице није одговарајућа.	Ставите колач на нижу решетку.

Резултати печења	Могући узрок	Решење
Колач неће да нарасте и постаје гњецав или намрешкан.	Температура рерне је превисока.	Следећи пут подесите мало нижу температуру рерне.
	Температура рерне је превисока а време печења је сувише кратко.	Следећи пут подесите дуже време печења и нижу температуру рерне.
Колач је исувише сув.	Температура рерне је сувише ниска.	Следећи пут подесите на вишу температуру рерне.
	Време печења је сувише дуго.	Следећи пут подесите краће време печења.
Колач се неравномерно пече.	Температура рерне је превисока а време печења је сувише кратко.	Следећи пут подесите дуже време печења и нижу температуру рерне.
	Тесто за колач није распоређено равномерно.	Следећи пут распоредите тесто за колач равномерно по плеху за печење.
Колач није готов за време печења према виђеном рецептом.	Температура рерне је сувише ниска.	Следећи пут подесите мало вишу температуру рерне.

10.3 Печење уз равни вентил.



Печење на једном нивоу рерне

Печење у плеховима

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Прстенаст колач или бриош	150 - 160	50 - 70	2
Мадера колач / Воћни колачи	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Бисквити без масноће	150 - 160 ¹⁾	25 - 40	3
Корица за воћни колач - смеша за патишпањ	150 - 170	20 - 25	2

¹⁾ Претходно загрејте рерну.

Колачи / пецива / хлебови на плеховима за печење

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Торта посута мрвицама (сува)	150 - 160	20 - 40	3

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Воћни колачи (направљени од киселог теста/смесе за патишпањ) ¹⁾	150	35 - 55	3
Воћни фланови направљени са прхким тестом	160 - 170	40 - 80	3

¹⁾ Користите дубоки плех за печење.

Кекс

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Хрскави кекс	150 - 160	10 - 20	3
Шкотски кекс с маслацем / пециво у тракама	140	20 - 35	3
Кекси направљени од смесе за патишпањ	150 - 160	15 - 20	3
Пецива од беланаца, пуслице	80 - 100	120 - 150	3
Макарони	100 - 120	30 - 50	3
Кекси направљени од теста са квасцем	150 - 160	20 - 40	3
Пецива од лиснатог теста	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Земичке	160 ¹⁾	10 - 35	3

¹⁾ Претходно загрејте рерну.

Табела печених и гратинираних јела

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Багети преливени топљеним сиrom	160 - 170 ¹⁾	15 - 30	1
Пуњено поврће	160 - 170	30- 60	1

¹⁾ Претходно загрејте рерну.

Печење на више нивоа**Колачи / пецива / хлебови на плеховима за печење**

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
			два положаја
Принцес-крофне / Еклери	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	2 / 4
Сува Штраус торта	150 - 160	30 - 45	2 / 4

1) Претходно загрејте рерну.

Кекси /small cakes / пецива / земичке

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
			два положаја
Хрскави кекс	150 - 160	20 - 40	2 / 4
Шкотски кекс с маслацем / пециво у тракама	140	25 - 45	2 / 4
Кекси направљени од смесе за патишпањ	160 - 170	25 - 40	2 / 4
Кекс од беланаца, пуслице	80 - 100	130 - 170	2 / 4
Макарони	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Кекси направљени од теста са квасцем	160 - 170	30 - 60	2 / 4
Пецива од лиснатог теста	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	2 / 4
Земичке	180 ¹⁾	25 - 40	2 / 4

1) Претходно загрејте рерну.

10.4 Уобичајено печење на једном нивоу **Печење у плеховима**

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Прстенаст колач или бриош	160 - 180	50 - 70	2
Мадера колач / Воћни колачи	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Корица за воћни колач – хрскави колач	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	2
Корица за воћни колач - смеса за патишпањ	170 - 190	20 - 25	2

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Слани флан (нпр. киш лорен)	180 - 220	35 - 60	1
Колач од сира	160 - 180	60 - 90	1 - 2

1) Претходно загрејте рерну.

Колачи / пецива / хлебови на плеховима за печење

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Плетеница / украшени хлеб	170 - 190	40 - 50	2
Божићни колач	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Хлеб (ражани хлеб): 1. Први део процеса печења. 2. Други део процеса печења.	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 ¹⁾	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Принцес-крофне / Еклери	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Швајцарски ролат	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Торта посута мрвицама (сува)	160 - 180	20 - 40	3
Колач са бадемима и маслацем / торте са шећерном глазуrom	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Воћни колачи (направљени од киселог теста/смесе за патишпањ) ²⁾	170	35 - 55	3
Воћни фланови направљени са прхким тестом	170 - 190	40 - 60	3
Колачи од киселог теста са финим преливом (нпр. кварк сир, шлаг, крем)	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3
Хлеб без квасца	230 - 250	10 - 15	1
Тартови (ЦХ)	210 - 230	35 - 50	1

1) Претходно загрејте рерну.

2) Користите дубоки плех за печење.

Кекс

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Хрскави кекс	170 - 190	10 - 20	3
Шкотски кекс с маслацем / пециво у тракама	160 ¹⁾	20 - 35	3

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Кекси направљени од патишпања	170 - 190	20 - 30	3
Пецива од беланаца, пуслице	80 - 100	120 - 150	3
Макарони	120 - 130	30 - 60	3
Кекси направљени од теста са квасцем	170 - 190	20 - 40	3
Пецива од лиснатог теста	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Земичке	190 - 210 ¹⁾	10 - 55	3

¹⁾ Претходно загрејте рерну.

Табела печених и гратинираних јела

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Запечена тестенина	180 - 200	45 - 60	1
Лазање	180 - 200	35 - 50	1
Гратинирано поврће	180 - 200 ¹⁾	15 - 30	1
Багети преливени топленим сиrom	200 - 220 ¹⁾	15 - 30	1
Слатка пецива	180 - 200	40 - 60	1
Рибљи хлеччићи	180 - 200	40 - 60	1
Пуњено поврће	180 - 200	40 - 60	1

¹⁾ Претходно загрејте рерну.

10.5 Пица подешавање

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Пица (танка корица) ¹⁾	200 - 230 ²⁾	10 - 20	1 - 2
Пица (са пуно прелива) ¹⁾	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Тартови	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Флан од спанаћа	160 - 180	45 - 60	1 - 2
Киш лорен (слани флан)	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Швајцарски флан	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Колач од сира	140 - 160	60 - 90	1 - 2

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Пита с поврћем	160 - 180	50 - 60	1 - 2
Хлеб без квасца	230 - 250 ²⁾	10 - 20	2 - 3
Флан од пецива од лиснатог теста	160 - 180 ²⁾	45 - 55	2 - 3
Флеменкушен	230 - 250 ²⁾	12 - 20	2 - 3
Кнедле (руска верзија калцоне)	180 - 200 ²⁾	15 - 25	2 - 3

1) Користите дубоки плех за печење.

2) Претходно загрејте рерну.

10.6 Влажно печење уз вентил.

Хлеб и пица

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Земичке	180	25 - 35	3
Замрзнута пица 350 g	190	25 - 35	3

Колачи на плеховима за печење

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Швајцарски ролат	180	20 - 30	3
Брауни	180	30 - 40	3

Колачи на плеховима

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Суфле	200	30 - 40	3
Корица за флан	180	20 - 30	3
Сендвич-торта „Викторија“	150	25 - 35	3

Риба

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Риба у кесицама 300 g	180	25 - 35	3
Цела риба, 200 g	180	25 - 35	3
Рибљи филет, 300 g	180	25 - 35	3

Месо


Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Месо у кесици 250 g	200	25 - 35	3
Ражњићи од меса 500 g	200	30 - 40	3

Мали печени залогаји

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Колачи	180	25 - 35	3
Макарони	160	25 - 35	3
Мафини	180	25 - 35	3
Укусни крекери	170	20 - 30	3
Хрскави кекс од сипкавог теста	150	25 - 35	3
Мали тартови	170	15 - 25	3

Вегетаријански

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Мешано поврће у кеси 400 g	180	25 - 35	3
Омлет	200	20 - 30	3
Поврће на плеху 700 g	180	25 - 35	3

10.7 Печење уз равни вентилатор ПЛУС **Квасно тесто**

Храна	Температура (°C)	Вода у утиснутим деловима унутрашњости (ml)	Време претходног загревања (min)	Време (min)	Ниво решетке
Бели хлеб	180	150	10	30 - 40	2
Земичке	200	150	5	20 - 25	2
Фокача	190	150	10	20 - 25	1
Домаћа пица	230	150	10	15 - 20	2
Колачи, чајна пецива, кроасани	160	150	10	10 - 20	2

Храна	Температура (°C)	Вода у утиснутим деловима унутрашњости (ml)	Време претходног загревања (min)	Време (min)	Ниво решетке
Торта од шљива, ролнице од цимета	160	150	10	70 - 80	2

Смрзнута храна

Храна	Температура (°C)	Вода у утиснутим деловима унутрашњости (ml)	Време претходног загревања (min)	Време (min)	Ниво решетке
Пица	200	100	10	15	2
Кроасан	170	50	10	25	2
Лазање	200	200	10	35 - 45	2

Регенерација хране

Храна	Температура (°C)	Вода у утиснутим деловима унутрашњости (ml)	Време претходног загревања (min)	Време (min)	Ниво решетке
Бели хлеб	110	100	-	30 - 40	2
Земичке	110	100	-	20 - 25	2
Домаћа пица	110	100	-	15 - 20	2
Фокача	110	100	-	20 - 30	2
Поврће	110	100	-	15 - 25	2
Пиринач	110	100	-	15 - 26	2
Тестенина	110	100	-	15 - 27	2
Месо	110	100	-	15 - 28	2

Печење

Храна	Температура (°C)	Вода у ути- снутим де- ловима унутраш- њости (ml)	Време претход- ног за- гревања (min)	Време (min)	Ниво решет- ке
Пиле	210	200	-	70 - 75	2
Половина пилета	210	200	-	35 - 50	2
Печена свињети- на	180	200	-	65 - 70	2
Говеђе печење 1 - 1,5 kg 1. Слабо печено 2. Средње 3. Добро печено	200	200	-	1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70	2
Печена ћурка	200	200	-	70 - 85	2

10.8 Савети у вези са печењем

Користите посуђе за рерну које је отпорно на топлоту.

Месо без масти пеците поклопљено (можете да користите алуминијумску фолију).

Велике комаде меса пеците директно на плеху или на решеткастој полици изнад плеха.

Успите мало течности у плех како бисте спречили да масноћа која капље са меса заgorи у плеху за печење.

Окрените печење на пола или на трећини времена печења.

Пеците месо и рибу у великим комадима (1 kg или више).

Прелијте комаде меса сопственим соком неколико пута током печења.

10.9 Уобичајено печење

Говедина

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Говеђи рибић	1 - 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1

Свињетина

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Плећка, врат, шунка у комаду	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Котлети, ребро	1 - 1,5 kg	180 - 190	60 - 90	1
Ћуфте	750 g - 1 kg	170 - 190	50 - 60	1
Свињска коленица (полукувана)	750 g - 1 kg	200 - 220	90 - 120	1

Телетина

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Телеће печење ¹⁾	1 kg	210 - 220	90 - 120	1
Телећа коленица	1,5 - 2 kg	200 - 220	150 - 180	1

¹⁾ Користите затворену посуду за печење.

Јагњетина

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Јагњећи котлети, печена јагњетина	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Јагњећа плећка	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	1

Месо дивљачи

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Зечија леђа, зечји бут	до 1 kg	220 - 240 ¹⁾	30 - 40	1
Срнећа леђа	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Срнећа полутка	1,5 - 2 kg	200 - 210	90 - 120	1

¹⁾ Претходно загрејте рерну.

Живина

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Порције живинског меса	Свака од 200 - 250 g	220 - 250	20 - 40	1
Патка	1,5 - 2 kg	210 - 220	80 - 100	1
Гуска	3,5 - 5 kg	200 - 210	150 - 180	1
Ђурка	2,5 - 3,5 kg	200 - 210	120 - 180	1
Ђурка	4 - 6 kg	180 - 200	180 - 240	1

Риба

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Цела риба	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 70	1

10.10 Печење са функцијом Турбо гриловање

Свињетина

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Плећка, врат, шунка у комаду	1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Котлети, ребро	1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Ћуфте	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Свињска коленица (полукувана)	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Телетина

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Телеће печење	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Телећа коленица	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Јагњетина

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Јагњећи котлети, печена јагњетина	1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	1
Јагњећа плећка	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Живина

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Порције живинског меса	Свака од 200 - 250 g	200 - 220	30 - 50	1
Патка	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Гуска	3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Ћурка	2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	1
Ћурка	4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	1

10.11 Гриловање уопштено

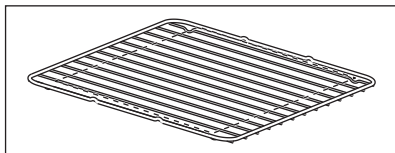


УПОЗОРЕЊЕ!

Током гриловања врата рерне треба увек да буду затворена.

- Када печете на грилу, температура мора да буде подешена на максимум.

- Поставите решетку на положај који се препоручује у табели за гриловање.
- Дубоки тигањ увек поставите на први ниво за полицу како би се у њему сакупила масноћа.
- На грилу пеците само равно сечене комаде меса или рибе.



Површина за гриловање је постављена у централном делу полице.

10.12 AirFry

Пекарски производи

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Кроасани, замрзнут	прибл. 350 g	180 - 220	15 - 30	3
Пециво од лиснатог теста, замрзнато	прибл. 400 g	180 - 220	15 - 35	3
Пециво од лиснатог теста, свеже	прибл. 300 g	180 - 220	15 - 35	3
Пица, замрзнута	прибл. 340 g	180 - 220	20 - 35	3

Производи од кромпира

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Помфрит, замрзнут	прибл. 650 g	180 - 220	20 - 30	3
Помфрит, дебео, замрзнут	прибл. 600 g	180 - 220	20 - 30	3
Исечени кромпир, замрзнут	прибл. 650 g	180 - 220	15 - 25	3
Исечен кромпир/крокети	прибл. 450 g	180 - 220	15 - 30	3

Свеже поврће

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Тиквица, кришке, свеже ¹⁾	прибл. 500 g	180 - 220	25 - 35	3

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	3
Гамбори у тесту за печење, замрзнут	прибл. 200 g	180 - 220	15 - 25	3

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Прстенови од лигњи, замрзнати	прибл. 250 g	180 - 220	15 - 25	3
Пилећи крокети, замрзнати	прибл. 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Рибљи штапићи, замрзнати	прибл. 500 g	180 - 220	15 - 25	3

10.13 Информације за институте за тестирање

Храна	Функција	Температура (°C)	Време (min)	Прибор	Ниво решетке
Ситни колачи (20 ситних колача по плеху)	Класично печење	170	20 - 30	Плех	3
Ситни колачи (20 ситних колача по плеху)	Печење уз равни вентил	150	20 - 35	Плех	3
Ситни колачи (20 ситних колача по плеху)	Печење уз равни вентил	150	20 - 40	Плех	1 / 4
Пита с јабукама, 2 плеха (ø 20 cm) на решетки, постављена дијагонално	Класично печење	180	70 - 90	Решетка	1
Пита с јабукама, 2 плеха (ø 20 cm) на решетки, постављена дијагонално	Печење уз равни вентил	160	70 - 90	Решетка	2
Пита с јабукама, 2 плеха (ø 20 cm) на решетки, постављена дијагонално	Пица подешавање	170	70 - 90	Решетка	1
Пита с јабукама, 2 плеха (ø 20 cm) на решетки, постављена дијагонално. ¹⁾	Печење уз равни вентилатор ПЛУС	160	70 - 80	Плех	2
Безмасна бисквит торта, 1 плех (ø 26 cm) на решетки	Класично печење	160	30 - 45	Решетка	3
Безмасна бисквит торта, 1 плех (ø 26 cm) на решетки	Печење уз равни вентил	150	30 - 45	Решетка	2

Храна	Функција	Температура (°C)	Време (min)	Прибор	Ниво решетке
Безмасна бисквит торта, 1 плех (ø 26 cm) на решетки	Печење уз равни вентил	150	30 - 50	Решетка	1 / 4
Шкотски кекс с ма-слацем/Пециво у облику трачица	Печење уз равни вентил	140	20 - 35	Плех	3
Шкотски кекс с ма-слацем/Пециво у облику трачица	Печење уз равни вентил	140	25 - 45	Плех	1 / 4
Шкотски кекс с ма-слацем/Пециво у облику трачица	Класично печење	160	20 - 35	Плех	3
Тост	Гриловање	Максимално	5 - 9	Решетка	4
Пљескавица	Гриловање	Максимално	15 - 20 прва страна. 10 - 15 друга страна.	Решетка/ Посуда за скупљање масноће	4

1) Додајте 150 ml воде у удубљења у унутрашњости рерне.

11. РЕРНА – НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

11.1 Напомене у вези са чишћењем



Средства за чишћење

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

За чишћење металних површина користите раствор средства за чишћење.

Очистите мрље благим детерџентом.



Свакодневна употреба

Очистите унутрашњост рерне након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.

Не одлажите храну у рерни дуже од 20 минута. Након сваке употребе, осушите унутрашњост меком крпом.



Прибор

Након сваке употребе, очистите сав прибор и оставите га да се осуши. Користите меку крпу са топлом водом и благим детерџентом. Немојте прати прибор у машини за прање судова (изузев из плех AirFry).

Не чистите прибор са нелепљивим премазом и AirFry плехом помоћу абразивних средстава за чишћење или предмета са оштрим ивицама.

11.2 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.

11.3 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.

11.4 Чишћење утиснутих делова у унутрашњости

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



За функцију: Печење уз равни вентилатор ПЛУС препоручујемо да поступак чишћења спроводите барем на сваких 5-10 циклуса кувања.

1. Ставите 250 ml белог сирћета у утиснуте делове у унутрашњости на дну рерне.
Користите раствор од 6% сирћета без икаквих додатака.
2. Оставите сирће да раствори остатке каменца на собној

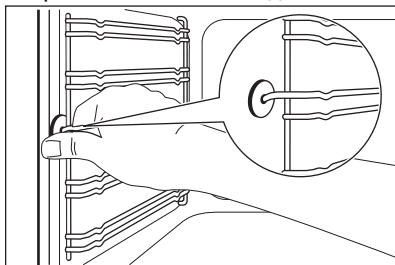
температури у трајању од око 30 минута.

3. Очистите шупљину топлом водом и меком тканином.

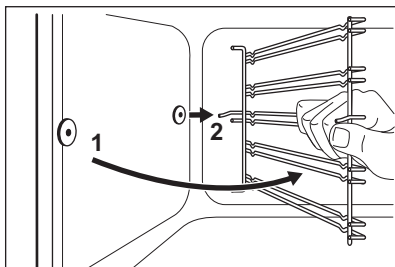
11.5 Скидање подршке решетке

Да бисте очистили рерну, уклоните подршке за решетке.

1. Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.



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



Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.

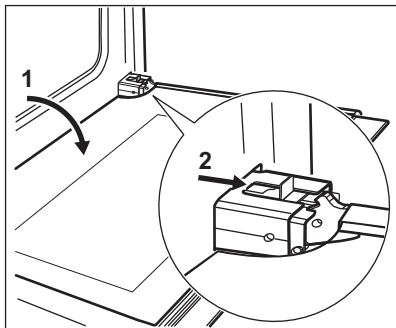
Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.

**ОПРЕЗ**

Проверите да ли је дужа фиксирајућа решетка напред. Крајеви две решетке морају да буду усмерени ка задњој страни. Неправилна инсталација може оштетити емајл.

11.6 Уклањање врата пећнице

Како би чишћење било једноставније, уклоните врата пећнице.



1. Отворите врата до краја.
2. Померајте клизач док не чујете клик.
3. Затворите врата док се клизач не закључа.
4. Скините врата.
Да бисте скинули врата, најпре их са једне, а затим са друге стране повуците према споља.

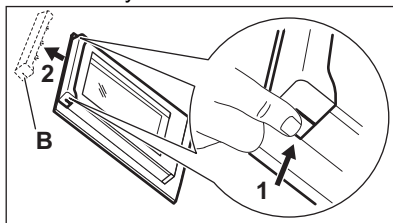
Када завршите са чишћењем, поново поставите врата пећнице обрнутим редоследом. Уверите се да се чуо клик када сте поставили врата. Ако је неопходно, употребите силу.

11.7 Скидање и чишћење стаклених плоча

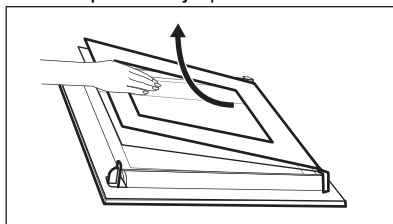


Стаклена врата на вашем производу могу да се разликују од типа и облика врата која видите у примерима на сликама. Број стакала, такође, може да се разликује.

1. Притисните штитнике врата В са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.



2. Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.
3. Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и једну по једну их извуците нагоре из вођице.



4. Очистите стаклене плоче врата. Да бисте поставили плоче, пратите исте ове кораке обрнутим редоследом.

11.8 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 са задње стране



Стаклени поклопац сијалице налази се на задњем крају пећнице.

1. Окрените стаклени поклопац за лампу супротно кретању казаљке на сату како бисте га скинули.
2. Очистите стаклени поклопац.

3. Замените сијалицу пећнице одговарајућом сијалицом која је отпорна на топлоту до 300 °C. Користите исти тип сијалице за пећницу.
4. Поставите стаклени поклопац.

11.9 Вађење фиоке

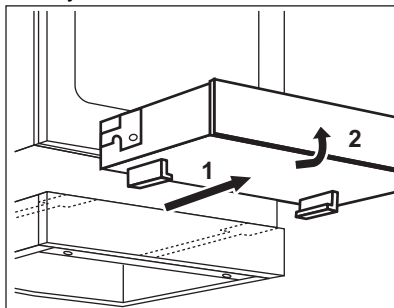


УПОЗОРЕЊЕ!

Када се пећница користи, фиока може да се загреје. Немојте да у њој чувате запаљиве предмете (нпр. средства за чишћење, пластичне кесе, рукавице за пећницу, папир, спрејеве за чишћење итд.).

Фиока испод пећнице може да се скине ради чишћења.

1. Извуците фиоку све док се не заустави.



2. Подигните фиоку под благим углом и извадите је са шине за подршку фиоке.

Уметање фиоке:

1. Да бисте убацили фиоку, потребно је да је поставите на шине за подршку фиоке. Проверите да ли су носачи правилно налегли на шине
2. Спуштајте фиоку док не легне у хоризонтални положај и гурните је ка унутра.

12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА




УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 Шта учинити ако...

Проблем	Могући узрок	Решење
Не можете да укључите уређај.	Уређај није укључен у струју или није правилно прикључен.	Проверите да ли је уређај правилно укључен у струју.

Проблем	Могући узрок	Решење
Не можете да укључите уређај.	Осигурач је прегорео.	Проверите да осигурач није узрок квара. Уколико осигурач непрекидно прегоревала, обратите се квалификованом, овлашћеном електричару.
Не можете да укључите плочу за кување нити да је користите.	Истовремено сте додирнули 2 или више сензорска поља.	Додирните само једно сензорско поље.
Не можете да укључите плочу за кување нити да је користите.	На командној табли постоје мрље од воде или масти.	Очистите командну таблу.
Оглашава се звучни сигнал и плоча за кување се деактивира. Оглашава се звучни сигнал када је плоча за кување искључена.	Ставили сте нешто преко једног или више сензорских поља.	Уклоните предмет са сензорског поља.
Плоча за кување се деактивира.	Ставили сте нешто на сензорско поље ①.	Уклоните предмет са сензорског поља.
Индикатор преостале топлоте се не укључује.	Зона за кување није загрејана јер је коришћена у кратком периоду.	Уколико је зона радила довољно дуго да буде загрејана, обратите се овлашћеном сервисном центру.
Функција за аутоматско загревање не ради.	Зона је врела.	Оставите зону да се довољно охлади.
Функција за аутоматско загревање не ради.	Подешен је највиши степен топлоте.	Највиши степен топлоте је исте јачине као и функција.
Подешавање степена топлоте се мења између два нивоа.	Функција управљања потрошњом ради.	Погледајте одељак „Плоча за кување - свакодневна употреба“.
Сензорска поља постају врућа.	Посуђе за кување је превелико или сте га ставили преблизу командама.	Уколико је могуће, ставите велико посуђе за кување на задње зоне.
Нема сигнала када додирнете сензорска поља на контролној табли.	Сигнали су деактивирани.	Активирајте сигнале. Погледајте одељак „Плоча за кување - свакодневна употреба“.
 се појављује на дисплеју плоче за кување.	Активирано је аутоматско искључивање.	Искључите плочу за кување и поново је укључите.

Проблем	Могући узрок	Решење
L се појављује на дисплеју плоче за кување.	Активиран је уређај за безбедност деце или блокада за безбедност деце ради.	Погледајте одељак „Плоча за кување - свакодневна употреба“.
F се појављује на дисплеју плоче за кување.	Нисте ставили посуђе за кување на зону.	Ставите посуђе за кување на зону.
F се појављује на дисплеју плоче за кување.	Погрешно посуђе за кување.	Користите одговарајуће посуђе за кување. Погледајте одељак „Плоча за кување - напомене и савети“.
F се појављује на дисплеју плоче за кување.	Пречник дна посуђа за кување је сувише мали за зону.	Користите посуђе за кување одговарајућих димензија. Погледајте одељак „Плоча за кување - напомене и савети“.
Рерна се не загрева.	Рерна је деактивирана.	Активирајте рерну.
Рерна се не загрева.	Сат није подешен.	Подесите сат.
Рерна се не загрева.	Нису обављена неопходна подешавања.	Проверите да ли су сва подешавања исправна.
Лампица не ради.	Лампица је неисправна.	Замените лампицу.
На дисплеју се приказује „12.00“.	Дошло је до нестанка струје.	Поново подесите сат.
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.
Функција Печење уз равни вентилатор ПЛУС не даје добре резултате приликом печења.	Нисте испунили удубљења у унутрашњости рерне водом.	Погледајте одељак „Активирање функције Печење уз равни вентилатор ПЛУС“.
Вода у удубљењима унутрашњости рерне не кључа.	Температура је сувише ниска.	Подесите температуру најмање на 110 °С. Погледајте одељак „Напомене и савети“.

Проблем	Могући узрок	Решење
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 одељак „Активирање функције Печење уз равни вентилатор ПЛУС“.

12.2 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.)

13. ИНСТАЛАЦИЈА



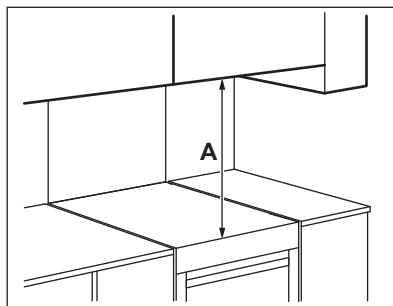
УПОЗОРЕЊЕ!
Погледајте поглавља о безбедности.

13.1 Технички подаци

Димензије	
Висина	847 - 867 мм
Ширина	596 мм
Дубина	600 мм

13.2 Место на којем уређај стоји

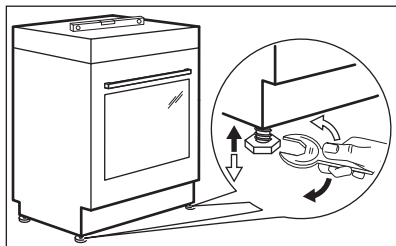
Уређај можете да поставите између два кухињска елемента или у угао.



Минимална раздаљина

Димензије	mm
A	685

13.3 Нивелисање уређаја



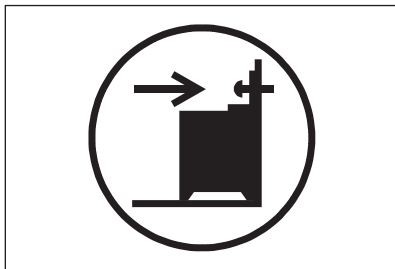
Користите ножице на дну уређаја да бисте подесили горњу површину уређаја тако да буде у нивоу са осталим површинама.

13.4 Заштита од нагињања



ОПРЕЗ

Инсталирајте заштиту од нагињања како се уређај, услед неправилне количине оптерећења, не би преврнуо. Заштита од нагињања је делотворна само ако се уређај постави на одговарајуће место. На вашем уређају налазе се симболи приказани на сликама (ако постоје) да би вас подсетили на потребу уградње заштите од нагињања.

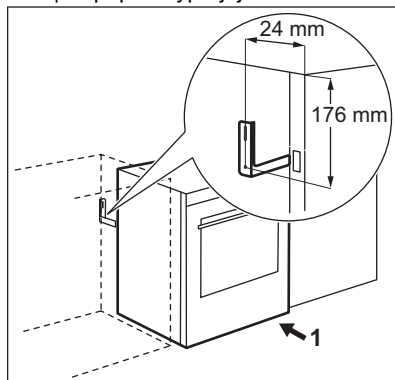


ОПРЕЗ

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

Проверите да ли је површина иза уређаја глатка.

1. Изаберите праву висину и површину за уређај пре него што поставите заштиту од нагињања.
2. Инсталирајте заштиту од нагињања 176 мм испод горње површине уређаја и 24 мм од леве стране уређаја у кружни отвор на подупирачу. Погледајте илустрацију. Причврстите је у чврсти материјал или користите постојеће ојачање (зид).
3. На левој страни, са задње стране уређаја, постоји отвор. Погледајте илустрацију. Ставите апарат у средину простора између ормана (1). Уколико је простор између дрвених елемената већи од ширине уређаја, мораћете да подесите бочне мере да бисте центрирали уређај.



13.5 Електрична инсталација



УПОЗОРЕЊЕ!

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

Уређај се испоручује без струјног утикача и струјног кабла.

Одговарајуће врсте каблова за различите фазе:

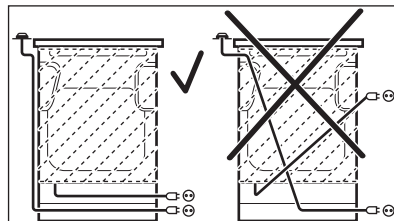
Фаза	Мин. величина кабла
1	3 x 6,0 мм ²

Фаза	Мин. величина кабла
3 са неутралним	5 x 1,5 мм ²



УПОЗОРЕЊЕ!

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



14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

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

Идентификација модела	LKI66020AX	
Врста плоче за кување	Плоча за кување унутар самостојећег шпорета	
Број зона за кување	4	
Технологија загревања	Индукција	
Пречник кружних зона за кување (Ø)	Предња лева	21,0 cm
	Задња лева	14,0 cm
	Предња десна	18,0 cm
	Задња десна	18,0 cm
Потрошња енергије по зони за кување (EC electric cooking)	Предња лева	191,0 Wh/kg
	Задња лева	177,0 Wh/kg
	Предња десна	189,0 Wh/kg
	Задња десна	178,0 Wh/kg
Потрошња енергије плоче за кување (EC electric hob)	183,8 Wh/kg	

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

14.2 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.
- Ставите посуђе на зону за кување пре него што је активирате.
- Мање посуђе ставите на мање зоне за кување.
- Ставите посуђе за кување директно на средину зоне за кување.
- Искористите преосталу топлоту да подгрејете или отопите храну.

14.3 Информације о производу за рерне и Лист са информацијама о производу*

Назив добављача	Electrolux
Идентификација модела	LKI66020AX
Индекс енергетске ефикасности	95.3
Класа енергетске ефикасности	A
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.95 kWh/циклусу
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.82 kWh/циклусу
Број шупљина у рерни	1
Извор топлоте	Електрична струја
Запремина	73 l
Тип рерне	Рерна унутар самостојећег шпорета
Маса	50.2 kg

* За Европску унију у складу са прописима ЕУ 65/2014 и 66/2014.
 За Републику Белорусију у складу са СТБ 2478-2017, додаток G; СТБ 2477-2017, Анекси А и В.
 За Украјину у складу са 568/32020.

Класа енергетске ефикасности није применљива за Русију.

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

14.4 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 топлом

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

Влажно печење уз вентил.


Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом



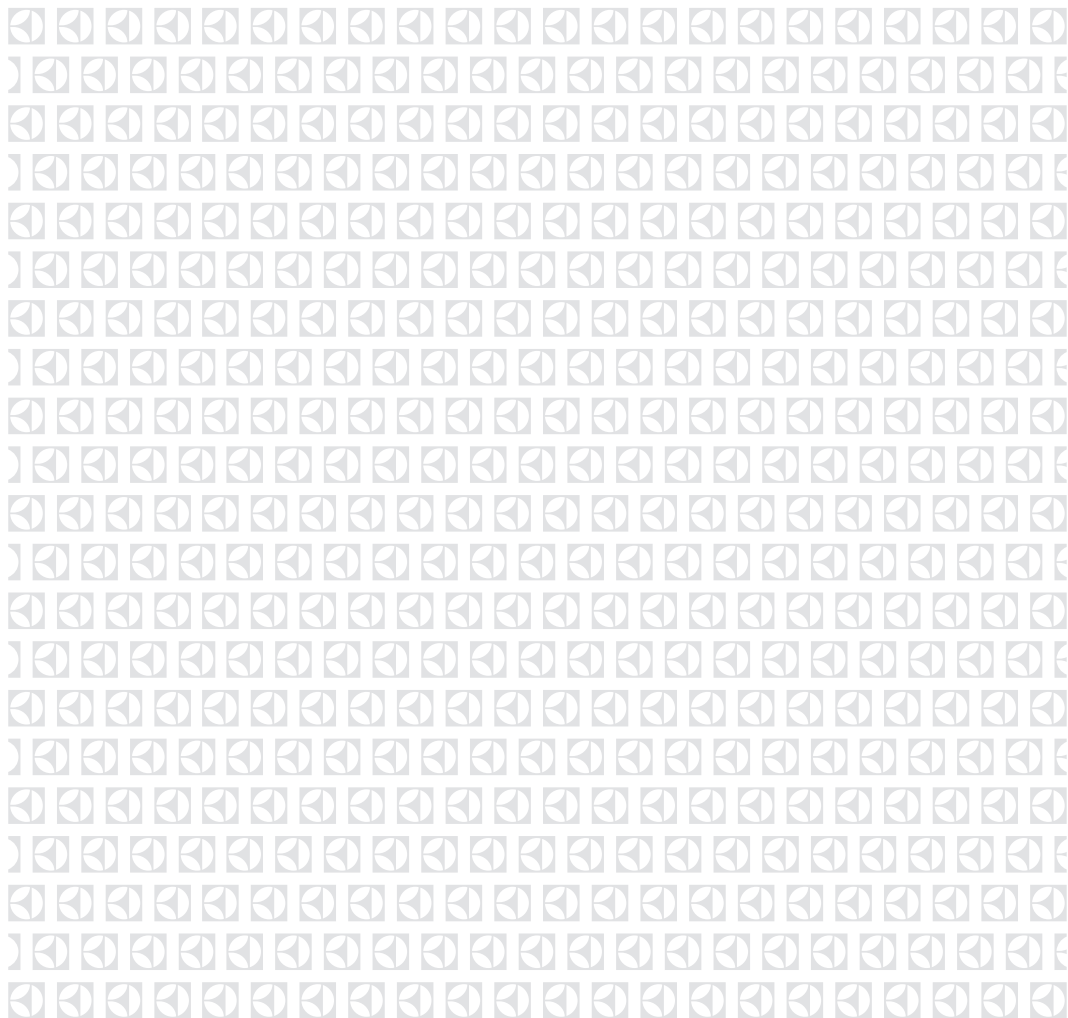
Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и

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



867363276-B-502021



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-elektricni-sporet-lki66020ax-akcija-cena/>