

Uputstvo za upotrebu

ELECTROLUX kombinovani šporet LKM520000X

 **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-kombinovani-sporet-lkm520000x-akcija-cena/>

LKM520000X



RO Aragaz
SR Штедњак

Manual de utilizare 2
Упутство за употребу 35



CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	3
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	5
3. INSTALAREA.....	9
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	15
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	15
6. PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ.....	16
7. PLITĂ - INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	17
8. PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	18
9. CUPTOR - UTILIZAREA ZILNICĂ.....	19
10. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI.....	21
11. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	21
12. CUPTOR - INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	22
13. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	28
14. DEPANARE.....	30
15. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	31
16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	34

NE GÂNDIM LA DVS

Vă mulțumim că ați achiziționat un aparat Electrolux. Ați ales un produs rezultat în urma a zeci de ani de experiență profesională și inovație. Ingenios și stilat, a fost conceput gândindu-vă la Dvs. Pentru ca să fiți asigurat că aveți toate cunoștințele necesare pentru obținerea unor rezultate extraordinare de fiecare dată când îl folosiți.

Bine ați venit la Electrolux.

Vizitați site-ul nostru pentru:



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

www.electrolux.com/support



A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

www.registerelectrolux.com



A cumpăra accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:


www.electrolux.com/shop


ASISTENȚĂ PENTRU CLIEȚI ȘI SERVICE


Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.

Atunci când contactați Centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la dispoziție următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

 Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța

 Informații și sfaturi generale

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele neexperimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Aspecte generale privind siguranța

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- Acest aparat trebuie conectat la o sursă de curent cu un cablu de tip H05VV-F pentru a rezista la temperatura panoului din spate.

- Acest aparat este destinat utilizării la o altitudine maximă de 2000 m deasupra nivelului mării.
- Acest aparat nu este conceput pentru a fi utilizate pe nave, bărci sau ambarcațiuni.
- Nu instalați aparatul în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.
- Nu instalați aparatul pe o platformă.
- Aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune cu ajutorul unui cronometru extern sau al unui sistem separat de telecomandă.
- **AVERTISMENT:** Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- Nu folosiți niciodată apă pentru stingerea focului de gătit. Opriiți aparatul și acoperiți flăcările cu o pătură ignifugă sau un capac.
- **ATENȚIE:** Procesul de gătit trebuie supravegheat. Un proces de gătit pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța ușa de sticlă sau sticla capacelor cu balama ale plitei deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Îndepărtați toate urmele de alimente de pe capac înainte de deschidere. Lăsați suprafața plitei să se răcească înainte de a închide capacul.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.

- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de a efectua operațiile de întreținere.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- Aveți grijă când atingeți sertarul de depozitare. Se poate încinge.
- Mijloacele de deconectare trebuie incluse în cablajul fix în conformitate cu reglementările privind cablarea.
- **AVERTISMENT:** Folosiți doar opritoare realizate de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau opritoare incluse în aparat. Utilizarea unor opritoare neadecvate poate produce accidente.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Acest aparat este destinat următoarelor

piețe:

HR

RO

2.1 Instalarea



AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Cabinetul din bucătărie și spațiul disponibil trebuie să fie de dimensiuni adecvate.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Componentele aparatului sunt sub tensiune. Încadrați aparatul în mobilier pentru a împiedica atingerea componentelor periculoase.
- Laturile aparatului trebuie să rămână lângă alte aparate sau unități cu aceeași înălțime.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vasele fierbinți de pe aparat nu vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.
- Montați mijloace de stabilizare pentru a împiedica înclinarea aparatului. Consultați capitolul Instalarea.
- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.

2.2 Conexiunea electrică



AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

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

2.3 Racordul la gaz

- Toate racordurile la gaz trebuie realizate de către o persoană calificată.
- Înainte de instalare, verificați dacă condițiile din rețeaua locală de distribuție a gazului (tipul și presiunea gazului) și reglajele aparatului sunt compatibile.
- Verificați dacă aerul circulă în jurul aparatului.
- Informațiile despre alimentarea cu gaz se găsesc pe plăcuța cu date tehnice.
- Acest aparat nu este conectat la un dispozitiv care să evacueze produsele rezultate în urma combustiei. Aparatul se racordează în conformitate cu reglementările în vigoare privind instalarea. Respectați cerințele privind ventilarea adecvată.

2.4 Utilizarea



AVERTISMENT!

Risc de vătămare și arsuri.
Risc de electrocutare.



ATENȚIE!

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

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.



AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și explozie

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



AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
 - nu puneți folie de aluminiu pe aparat sau direct pe baza cavității.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.

- nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
- procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Nu țineți vase de gătit fierbinți pe panoul de comandă.
- Aveți grijă să nu se evaporeze tot lichidul din vas.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața se poate deteriora.
- Nu lăsați niciodată un arzător aprins cu un vas gol deasupra sau fără niciun vas.
- Nu activați zonele de gătit cu vase goale sau fără vase.
- Nu utilizați plita cu căldură solidă pentru gătitul direct. Aceasta trebuie folosită cu vase adecvate.
- Vasele realizate din fontă, aluminiu sau cu fundul deteriorat pot produce zgârieturi. Ridicați întotdeauna aceste obiecte când trebuie să le mutați pe suprafața de gătit.
- Asigurați o bună ventilație a camerei în care aparatul este instalat.
- Folosiți doar vase stabile cu forma corectă și diametrul mai mare decât dimensiunile arzătoarelor.
- Asigurați-vă că flacăra nu se stinge atunci când rotiți brusc butonul de la poziția maxim la poziția minim.
- Utilizați doar accesoriile furnizate împreună cu aparatul.
- Nu instalați un difuzor de flăcără pe arzător.

2.5 Întreținerea și curățarea



AVERTISMENT!

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a realiza operații de întreținere, dezactivați aparatul. Scoateți ștecherul din priză.

- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Resturile de grăsimi sau de alimente din aparat pot duce la apariția unui incendiu.
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.
- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.
- Nu curățați arzătoarele în mașina de spălat vase.

2.6 Capac

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



2.7 Iluminare interioară



AVERTISMENT!
Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.
- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceeași specificații.

2.8 Serviciul de asistență tehnică

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

2.9 Eliminare



AVERTISMENT!
Pericol de vătămare sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietoarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.
- Coborâți țevile externe de gaz.

3. INSTALAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

3.1 Amplasarea aparatului



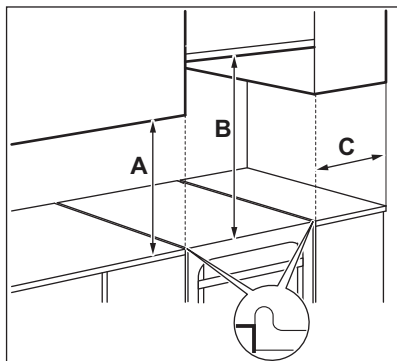
Nu instalați aragazul în apropierea chiuvetei sau în apropierea dulapului cu chiuveta. Umiditatea / picăturile de apă pot pătrunde între panoul lateral și dulap și în timp pot deteriora vopseaua panoului lateral.

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



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

Pentru distanțele minime pentru montare, verificați masa.



3.3 Alte date tehnice

Categoria aparatului:	I12H3B/P
Gaz inițial:	G20 (2H) 20 mbar
Gaz de schimb:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar

Distanțele minime

Dimensiuni	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Date tehnice

Tensiune	230 V
Frecvență	50 - 60 Hz
Clasa aparatului	1

Dimensiuni	mm
Înălțime	855
Lățime	500
Adâncime	600

3.4 Diametrele de bypass

ARZĂTOR	Ø BYPASS ¹⁾ 1/100 mm
Auxiliar	29 / 30
Semi-rapid	32
Rapid	42

1) Tipul de bypass depinde de model.

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

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

3.6 Arzătoare de gaz pentru GPL G30 30 mbar

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

3.7 Arzătoare de gaz pentru GPL G31 30 mbar

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

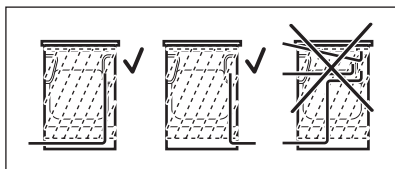
3.8 Racordul la gaz



AVERTISMENT!

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

Folosii racorduri fixe sau folosii o țevi flexibile din oțel inoxidabil conforme cu reglementările în vigoare. Dacă utilizați țevi metalice flexibile, asigurați-vă că acestea nu intră în contact cu părțile mobile și nu sunt strivite.



AVERTISMENT!

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



AVERTISMENT!

După ce instalarea s-a terminat, verificați dacă etanșeitatea fiecărui racord de țeavă nu prezintă pierderi. Pentru verificarea garniturii se utilizează o soluție pe bază de săpun. Nu utilizați flacăra.

3.9 Racordarea cu țevi flexibile nemetalice

Dacă aveți acces facil la racord, puteți utiliza o țeavă flexibilă. Țeava flexibilă trebuie strânsă ferm cu coliere.

La instalare se utilizează întotdeauna suportul pentru țeavă și garnitura. Țeava flexibilă poate fi montată în următoarele situații:

- nu poate ajunge la o temperatură mai mare decât cea a camerei 30°C,
- nu este mai lungă de 1500 mm,
- nu este îngustată în niciun loc,

- nu este răsucită sau strânsă,
- nu intră în contact cu muchii sau colțuri ascuțite,
- starea acesteia poate fi verificată ușor.

La verificarea țevii flexibile, cercetați următoarele:

- să nu prezinte crăpături, tăieturi, urme de arsuri la capete sau pe lungimea sa,
 - materialul să nu fie rigidizat și să prezinte elasticitatea sa normală,
 - colierele să nu fie ruginite,
 - să nu fi depășit termenul de garanție.
- Dacă observați defecte, nu reparați țeava, ci înlocuiți-o.

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

3.10 Adaptarea la diferite tipuri de gaz



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



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

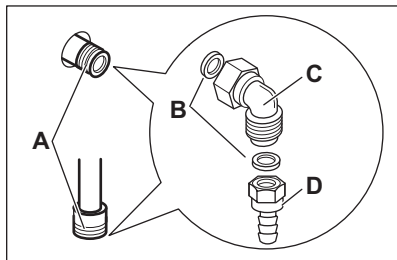


AVERTISMENT!

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



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

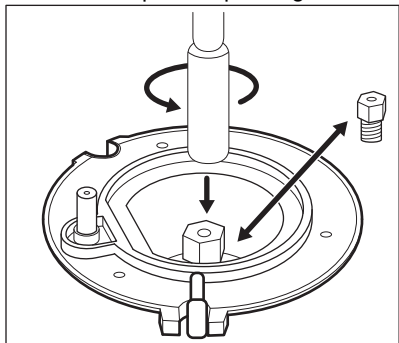


- A. Punct de racordare la gaz (numai un singur punct per aparat)
- B. Garnitură
- C. Racord ajustabil
- D. Suport pentru țeava de GPL

3.11 Înlocuirea injectoarelor plitei

Înlocuiți injectoarele când schimbați tipul de gaz.

1. Scoateți suporturile tăvii.
2. Scoateți capacele și coroanele arzătoarelor.
3. Scoateți injectoarele cu o cheie tubulară de 7.
4. Înlocuiți injectoarele cu unele adecvate pentru tipul de gaz utilizat.



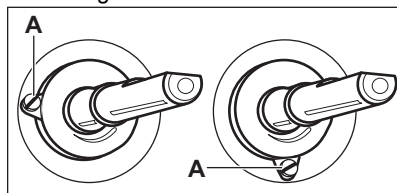
5. Înlocuiți plăcuța cu datele tehnice (aflată lângă țeava de alimentare cu gaz) cu cea corespunzătoare noului tip de gaz.

i Această plăcuță se găsește în punga livrată împreună cu aparatul.

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

3.12 Reglarea nivelului minim de gaz la arzătorul plitei

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



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

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

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

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



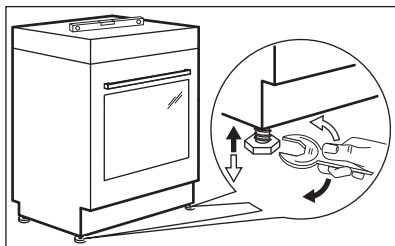
AVERTISMENT!

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

4. Aprindeți arzătorul. Consultați capitolul „Plită - Utilizarea zilnică”.
5. Rotiți butonul de selectare al plitei la poziția de minim.
6. Scoateți din nou butonul de selectare pentru plită.

7. Strângeți încet șurubul de bypass până când flacăra ajunge la minim și este stabilă.
8. Puneți la loc butonul de selectare pentru plită.

3.13 Aducerea la nivel a aparatului



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

3.14 Protecție anti-înclinare

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



ATENȚIE!

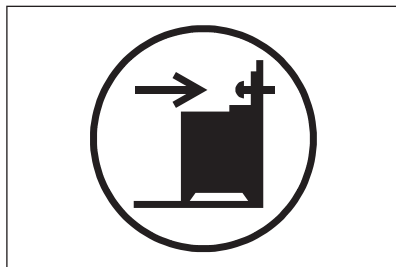
Asigurați-vă că ați montat protecția anti-înclinare la înălțimea corectă.



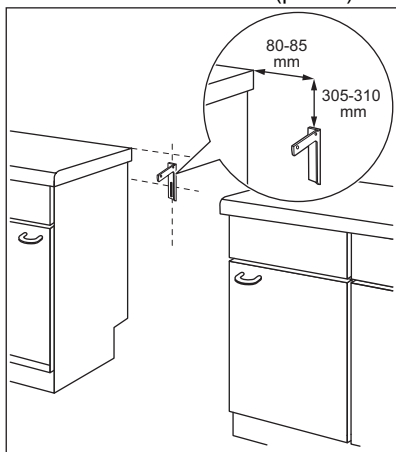
Verificați dacă suprafața din spatele aparatului este netedă.

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

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



1. Montați protecția anti-înclinare cu 305 - 310 mm mai jos față de suprafața superioară a aparatului și la 80 - 85 mm față de latura aparatului în orificiul circular pe un colier. Fixați-l cu șuruburi în materialul solid sau folosiți un sistem de consolidare adecvat (perete).



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

distanțele laterale pentru a centra aparatul.



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



ATENȚIE!

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

3.15 Instalația electrică



AVERTISMENT!

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

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



AVERTISMENT!

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

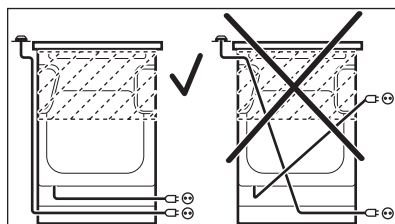
Tipurile de cabluri aplicabile pentru diferite faze:

Fază	Dimensiune minimă cablu
1	3x1,5 mm ²
3 cu neutru	5x0,75 mm ²



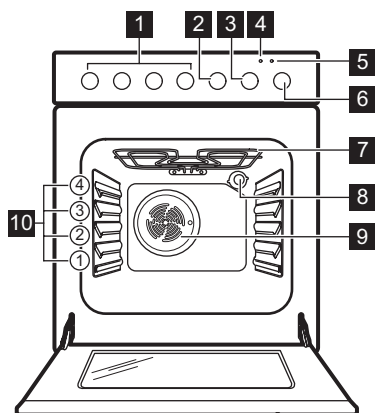
AVERTISMENT!

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



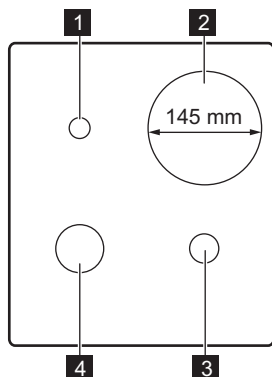
4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Prezentare generală



- 1 Butoane de selectare pentru plită
- 2 Buton de selectare pentru Cronometru
- 3 Buton de selectare pentru temperatură
- 4 Indicator / simbol pentru temperatură
- 5 Bec / simbol / indicator pentru plită
- 6 Buton de selectare pentru funcțiile cuptorului
- 7 Element de încălzire
- 8 Bec
- 9 Ventilator
- 10 Poziții raft

4.2 Aranjarea suprafeței de gătire



- 1 Arzător auxiliar
- 2 Zonă de gătit 1500 W
- 3 Arzător semi-rapid
- 4 Arzător rapid

4.3 Accesoriile

- **Raft de sârmă**
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit**

- Pentru prăjituri și fursecuri.
- **Sertar de depozitare**
Sertarul de depozitare se află sub cavitatea cuptorului.

5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTISMENT!
Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Prima curățare


Scoateți toate accesoriile din cuptor.


Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

Curățați cuptorul și accesoriile înainte de prima utilizare.
Puneți accesoriile înapoi în poziția lor inițială.

5.2 Preîncălzirea

Preîncălziți cuptorul gol înainte de a-l folosi prima dată.

1. Setează funcția . Setează temperatura maximă.

2. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
3. Setează funcția . Setează temperatura maximă. Temperatura maximă pentru această funcție este de 210 °C.
4. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 minute.
5. Opriți cuptorul și lăsați-l să se răcească.

Accesoriile pot deveni mai fierbinți decât de obicei. Cuptorul poate emite un miros și fum. Aerisiți bine încăperea.

6. PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.



AVERTISMENT!

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

6.1 Aprinderea arzătorului plitei



Aprindeți întotdeauna arzătorul înainte de a pune vase pe acesta.



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




AVERTISMENT!

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



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

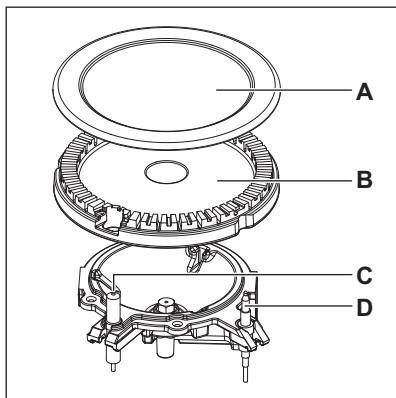
1. Rotiți butonul de selectare al plitei spre stânga la poziția pentru flux maxim de gaz  și apăsați-l pentru a aprinde arzătorul.
2. Mențineți apăsat butonul de selectare al plitei pentru cel mult 10 secunde pentru a permite încălzirea termocuplului. În caz contrar, alimentarea cu gaz se întrerupe.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



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

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

6.2 Prezentare generală a arzătorului



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


6.3 Stingerea arzătorului

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

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

6.4 Nivelul de căldură pentru zona de gătit electric

Simboluri	Funcție
0	Poziția Sfârșit
1 - 6	Nivelurile de căldură

 Pentru reducerea consumului de energie folosiți căldura reziduală. Dezactivați zona de gătit cu aproximativ 5 - 10 minute anterior încheierii procesului de gătit.

Rotiți butonul de selectare pentru zona de gătit selectată la nivelul de căldură necesar.

Se aprinde indicatorul de comandă al plitei.

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

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

7. PLITĂ - INFORMAȚII ȘI SFATURI

! **AVERTISMENT!**
Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Vase de gătit

Electric:

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

Gaz:

! **AVERTISMENT!**
Nu puneți aceeași cratiță pe două arzătoare.

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

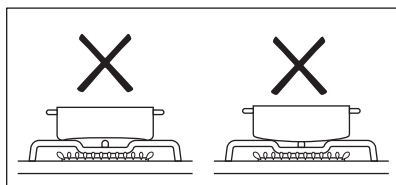
! **ATENȚIE!**
Asigurați-vă că mânerul cratiței nu sunt deasupra marginii frontale a plitei de gătit.

**ATENȚIE!**

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

**AVERTISMENT!**

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

**7.2 Diametre pentru vase****AVERTISMENT!**

Folosiți vase cu diametre corespunzătoare cu dimensiunile arzătoarelor.

Arzător	Diametrul vaselor (mm)
Auxiliar	120 - 180

Arzător	Diametrul vaselor (mm)
Semi-rapid	140 - 220/240 ¹⁾
Rapid	160 - 220/260 ¹⁾

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

7.3 Exemple de aplicații de gătit pentru zona de gătit electrică

Nivel de căldură:	Aplicație:
1	Menținere la cald
2	Fierbere ușoară la foc mic
3	Fierbere înăbușită
4	Prăjire / rumenire
5	Încălzire până la punctul de fierbere
6	Încălzire până la punctul de fierbere / prăjire rapidă / prăjire în mult ulei

8. PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA**AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

8.1 Informații cu caracter general

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

Oțel inoxidabil

- Pentru marginile din oțel inoxidabil ale plitei folosiți un agent de curățare adecvat pentru oțel inoxidabil.
- Marginile din oțel inoxidabil ale plitei își pot schimba culoarea ca urmare a temperaturii ridicate.
- Spălați elementele din oțel inoxidabil cu apă, după care uscați-le cu o lavetă moale.

8.2 Curățarea plitei

- **Înlăturați imediat:** plastic topic, folie de plastic, zahăr sau alimente care conțin zahăr, în caz contrar mizeria poate deteriora plita. Aveți grijă să nu vă ardeți.

- **Eliminați după ce plita s-a răcit suficient:** depuneri de calcar, pete de apă și de grăsime, decolorări metalice strălucitoare. Curățați plita cu o lavetă umedă și un detergent ne-abraziv. După curățare, ștergeți plita cu o lavetă moale.
- Pentru a curăța piesele emailate, capacele și coroanele, spălați-le cu apă caldă și săpun și uscați-le atent înainte de a le pune la loc.

8.3 Curățarea plitei electrice

1. Folosiți detergent pulbere sau buretele de curățat.
2. Curățați plita cu o lavetă umedă și puțin detergent.
3. Încălziți plita la o temperatură redusă și lăsați-o să se usuce.
4. Pentru păstrarea funcționalității plitelor acestea trebuie tratate regulat cu ulei de mașină de cusut. Ștergeți uleiul cu hârtie absorbantă.

8.4 Curățarea generatorului de scânteie

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

8.5 Suporturile de vase



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

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



Procedați cu atenție atunci când puneți la loc suporturile pentru vase, pentru a preveni deteriorarea suprafeței plitei.

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

8.6 Întreținerea periodică

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

9. CUPTOR - UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTISMENT!
Consultați capitolele privind siguranța.

9.1 Pornirea și oprirea cuptorului

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile cuptorului pentru a selecta o funcție de gătit.
2. Rotiți butonul de selectare pentru temperatură pentru a alege temperatura.

Becul se aprinde atunci când cuptorul funcționează.






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


supraîncălzirea periculoasă. Pentru a preveni acest lucru, cuptorul are un termostat de siguranță care întrerupe alimentarea cu curent. În momentul în care temperatura scade, cuptorul pornește din nou în mod automat.

9.2 Termostatul de siguranță

Funcționarea incorectă a cuptorului sau componentele defecte pot să cauzeze

9.3 Funcțiile cuptorului

Simbol	Funcțiile cuptorului	Utilizare
	Poziția oprit	Cuptorul este oprit.
	Încălzire sus și jos	Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.
	Grill	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate și pentru pâine prăjită Temperatura maximă pentru această funcție este de 210°C.
	Încălzire jos	Pentru a coace prăjituri cu blat crocant și pentru a conserva alimentele.
	Gătire cu aer cald	Pentru a frige sau coace alimente cu aceeași temperatură de gătire pe mai mult de o poziție a raftului, fără transfer de aromă.
	Decongelare	Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate. Pentru a utiliza această funcție, butonul de selectare pentru temperatură trebuie să fie în poziția oprit.

Simbol	Funcțiile cuptorului	Utilizare
	Căldură umedă	<p>Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și designul ecologic (în conformitate cu UE 65/2014 și UE 66/2014. Teste conforme cu: IEC/EN 60350-1 .</p> <p>Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția și pentru a asigura funcționarea cuptorului cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.</p> <p>Atunci când folosiți această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru recomandări generale cu privire la economia de energie consultați capitolul „Eficiența energetică”, Economia de energie.</p> <p>Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Pentru instrucțiuni de gătit consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Căldură umedă.</p>

10. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI

10.1 Ceasul avertizor

Se utilizează pentru a seta timpul pentru numărătoarea inversă.



Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării aparatului.

1. Selectați o funcție a cuptorului și temperatura.
 2. Rotiți la maxim butonul cronometrului, după care îl rotiți la intervalul de timp necesar.
- După ce se scurge întreaga perioadă de timp, este emis un semnal sonor.

11. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR



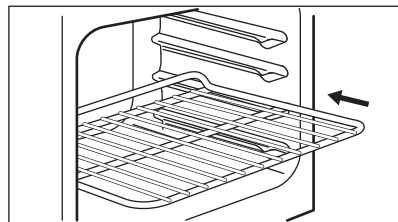
AVERTISMENT!
Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Introduceți accesoriile

Raft sârmă:



Raftul de sârmă are o formă specială în spate care ajută la circulația căldurii.

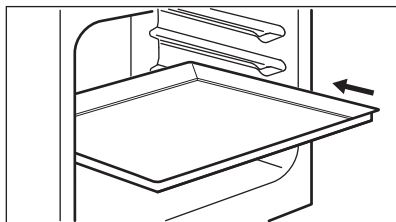


Puneți raftul pe poziția corectă a raftului. Asigurați-vă că nu atinge peretele din spate al cuptorului.

Tava:



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



Puneți tava sau cratița adâncă pe poziția raftului. Asigurați-vă că nu atinge peretele din spate al cuptorului.

12. CUPTOR - INFORMAȚII ȘI SFATURI



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.



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

12.1 Informații cu caracter general

Aparatul are patru poziții pentru raft. Numărați pozițiile rafturilor din partea de jos a podelei aparatului.

Aparatul are un sistem special care produce o circulație naturală a aerului și o reciclare constantă a aburului. Cu acest sistem puteți găti într-un mediu cu aburi și puteți păstra preparatele moi în interior și crocante la exterior. Reduce la minimum durata de gătire și consumul de energie.

Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Acest lucru este normal. Utilizatorul trebuie să se îndepărteze întotdeauna de aparat atunci când deschide ușa aparatului pe durata gătirii. Pentru a reduce condensul, lăsați aparatul să

funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire.

Curățați umezeala rămasă după fiecare utilizare a aparatului.

Nu puneți obiecte direct pe podeaua aparatului și nu puneți folie din aluminiu pe componente atunci când gătiți. În caz contrar este posibilă modificarea rezultatelor obținute și se poate cauza deteriorarea stratului de email.

12.2 Coacere

La prima coacere, folosiți temperatura mai mică.

Durata de coacere poate fi extinsă cu 10 – 15 minute în cazul în care coaceți prăjituri pe o poziție a raftului.

Prăjiturile și produsele de patiserie aflate la înălțimi diferite nu se rumenesc în mod egal. Nu este necesară modificarea temperaturii dacă rumenirea nu se face uniform. Diferențele se egalizează în timpul coacerii.

Tăvile din cuptor se pot strâmba în timpul coacerii. Atunci când tăvile s-au răcit, distorsiunile dispar.

12.3 Coacerea prăjiturilor

Nu deschideți ușa cuptorului înainte ca 3/4 din durata de coacere să fi trecut.

Dacă utilizați două tăvi de gătit în același timp, lăsați un nivel liber între ele.

12.4 Gătirea cărnii și a peștelui

Lăsați carnea aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât sucul să nu se prelingă afară.

Pentru a împiedica formarea de prea mult fum în cuptor pe durata frigerii, se recomandă adăugarea de puțină apă în cratița adâncă. Pentru a preveni

condensarea fumului, adăugați apă de fiecare dată după ce se evaporă.

12.5 Durate de gătit

Duratele de gătit depind de tipul de alimente, de consistența și volumul lor.

La început, monitorizați performanța când gătiți. Găsiți cele mai bune setări (setarea căldurii, durata de gătit, etc.) pentru vasele, rețetele și cantitățile dvs. când utilizați acest aparat.

12.6 Încălzire sus și jos

Aliment	Cantitate (g)	Temperatura (°C)	Durăta (min)	Nivel raft	Accesorii
Blat de tort ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	tavă de gătit
Plăcintă dospită cu mere	2000	170 - 190	40 - 50	3	tavă de gătit
Tavă pentru prăjitură	1500	160 - 170	45 - 55 ²⁾	2	tavă de gătit
Pui, întreg	1350	200 - 220	60 - 70	2	raft sârmă
				1	tavă de gătit
Pui, jumătate	1300	190 - 210	35 + 30	3	raft sârmă
				1	tavă de gătit
Friptură de cotlet de porc	600	190 - 210	30 - 35	3	raft sârmă
				1	tavă de gătit
Aluat tartă ³⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	tavă de gătit
Plăcintă dospită umplută ⁴⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	tavă de gătit
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	tavă de gătit
Prăjitură cu brânză	2600	170 - 190	60 - 70	2	tavă de gătit
Aluat tartă cu mere ⁴⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	tavă de gătit
Tort de Crăciun ⁴⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁵⁾	2	tavă de gătit
Quiche Lorraine ⁴⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 tavă rotundă (diametru: 26 cm)

Aliment	Cantitate (g)	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Accesorii
Pâine țărănească ⁶⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 tăvi ușoare (lungime: 20 cm)
Pandișpan românesc ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 tăvi ușoare (lungime: 25 cm) pe aceeași poziție a raftului
Pandișpan românesc - tradițional	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 tăvi ușoare (lungime: 25 cm) pe aceeași poziție a raftului
Gogoși cu drojdie ⁴⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	tavă de gătit
Ruladă ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	tavă de gătit
Bezele	400	100 - 120	40 - 50	2	tavă de gătit
Prăjitură sfărâmicioasă ⁴⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	tavă de gătit
Prăjitură cu unt ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	tavă de gătit

1) Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

2) După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor timp de 7 minute.

3) Preîncălziți cuptorul timp de 20 minute.

4) Preîncălziți cuptorul timp de 10 - 15 minute.

5) După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor timp de 10 minute.

6) Setati temperatura la 250°C și preîncălziți cuptorul timp de 18 minute.

12.7 Gătire cu aer cald

Aliment	Cantitate (g)	Temperatura (°C)	Timp (min)	Poziție raft	Accesorii
Blat de tort ¹⁾	1000	150	30	2	tavă de gătit
Blat de tort ¹⁾	1000 + 1000	155	40	1 + 3	tavă de gătit
Plăcintă dospită cu mere	2000	170 - 180	40 - 50	3	tavă de gătit
Tavă pentru prăjitură	1200	150 - 160	30 - 35 ²⁾	2	tavă de gătit

Aliment	Cantitate (g)	Temperatura (°C)	Timp (min)	Poziție raft	Accesorii
Pui, întreg	1400	180	55	2	raft sârmă
				1	tavă de gătit
Friptură de porc	800	170 - 180	45 - 50	2	raft sârmă
				1	tavă de gătit
Plăcintă dospită umplută	1200	150 - 160	20 - 30	2	tavă de gătit
Pizza	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	tavă de gătit
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	tavă de gătit
Prăjitură cu brânză	2600	160 - 170	40 - 50	1	tavă de gătit
Aluat tartă cu mere ³⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	tavă de gătit
Tort de Crăciun ³⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	tavă de gătit
Quiche Lorraine ³⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 tavă rotundă (diametru: 26 cm)
Pâine țărănească ⁴⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	tavă de gătit
Pandișpan românesc ³⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 tăvi ușoare (lungime: 25 cm) pe aceeași poziție a raftului
Pandișpan românesc - tradițional	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 tăvi ușoare (lungime: 25 cm) pe aceeași poziție a raftului
Gogoși cu drojdie ¹⁾	800	190	15	3	tavă de gătit
Gogoși cu drojdie ⁵⁾	800 + 800	190	15	1 + 3	tavă de gătit
Ruladă ¹⁾	500	150 - 160	15 - 20	3	tavă de gătit
Bezele	400	110 - 120	30 - 40	2	tavă de gătit
Bezele	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	tavă de gătit

Aliment	Cantitate (g)	Temperatura (°C)	Timp (min)	Poziție raft	Accesorii
Prăjitură sfărâmicioasă	1500	160 - 170	25 - 35	3	tavă de gătit
Pandișpan ¹⁾	600	150 - 160	25 - 35	2	tavă de gătit
Prăjitură cu unt ¹⁾	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	tavă de gătit

1) Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

2) După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor timp de 7 minute.

3) Preîncălziți cuptorul timp de 10 - 15 minute.

4) Setati temperatura la 250°C și preîncălziți cuptorul timp de 10 - 20 de minute.

5) Preîncălziți cuptorul timp de 15 minute.

12.8 Căldură umedă

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Accesorii
Pâine și pizza				
Chifle dulci	190	25 - 30	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Chifle	200	40 - 45	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Pizza congelată 350 g	190	25 - 35	2	raft sarma
Prăjituri în tavă de gătit				
Ruladă	180	20 - 30	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Negresă	180	35 - 45	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Prăjituri în formă				
Souffle	210	35 - 45	2	șase vase ceramice ramekin pe raft de sârmă
Blat de pandișpan	180	25 - 35	2	formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă
Pandispan	150	35 - 45	2	formă de prăjituri pe raft de sârmă
Pește				
Pește în folie 300 g	180	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Pește întreg 200 g	180	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
File de pește 300 g	180	30 - 40	2	tavă de pizza pe raft de sârmă
Carne				

Aliment	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Accesorii
Carne în folie 250 g	200	35 - 45	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Frigărui de carne 500 g	200	30 - 40	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Articole mici coapte				
Prăjituri	170	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Macarons	170	40 - 50	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Briose	180	30 - 40	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Biscuiți sărați	160	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Fursecuri	140	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Mini tarte	170	20 - 30	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Vegetarian				
Legume mixte în folie 400 g	200	20 - 30	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Omletă	200	30 - 40	2	tavă de pizza pe raft de sârmă
Legume la tavă 700 g	190	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă

12.9 Informații pentru institutele de testare

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

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Accesorii	Poziție raft	Timp (min)
Biscuit pufos / Patiserie	Încălzire sus și jos	140	tavă de gătit	3	15 - 30
Biscuit pufos / Patiserie	Gătire cu aer cald	140	tavă de gătit	3	20 - 30
Pâine prăjită ¹⁾	Grill	maxim	raft sârmă	2	2 - 5
Burger de vită ²⁾	Grill	maxim	raft sârmă	3	15- 20 pe o parte; 15 - 20 pe cealaltă parte

1) Preîncălziți cuptorul timp de 5 minute.

2) Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

13. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

13.1 Observații privind curățarea

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

Utilizați un agent de curățare dedicat pentru curățarea suprafețelor metalice.

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

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

Curățați petele dificile cu un produs special de curățat cuptorul.

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

13.2 Pentru cuptoarele din inox sau aluminiu

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

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

13.3 Demontarea și instalarea panourilor de sticlă ale cuptorului

Puteți scoate panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Numărul de panouri de sticlă diferă de la un model la altul.



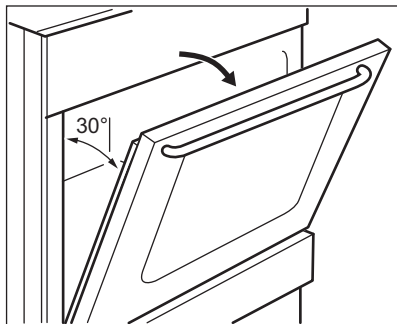
AVERTISMENT!

Țineți ușa cuptorului ușor întredeschisă pe durata procesului de curățare. Când o deschideți complet, aceasta se poate închide accidental, cauzând daune potențiale.

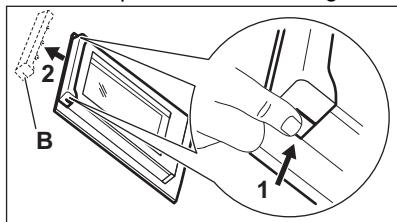
**AVERTISMENT!**

Nu utilizați aparatul fără panourile din sticlă.

1. Deschideți ușa până când aceasta este la un unghi de aproximativ 30°. Ușa stă singură în poziție când este întredeschisă.



2. Apucați de ambele părți garnitura profilată a ușii (B) de pe partea superioară a ușii și împingeți-o către interior pentru a elibera cârligul.



3. Trageți în afară de garnitura profilată a ușii pentru a o scoate.

**AVERTISMENT!**

Când scoateți panourile de sticlă, ușa cuptorului încearcă să se închidă.

4. Țineți de marginea superioară a panourilor de sticlă și scoateți-le unul câte unul.
5. Curățați panoul de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă.

După terminarea procedurii de curățare, montați panourile de sticlă și ușa cuptorului. Urmați pașii de mai sus în ordine inversă. Mai întâi instalați panoul mai mic, apoi cel mare.

**ATENȚIE!**

Asigurați-vă că ați montat panoul intern de sticlă în locașurile adecvate.

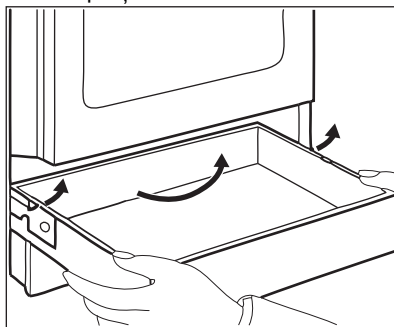
13.4 Scoaterea sertarului

**AVERTISMENT!**

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

Sertarul de sub cuptor poate fi scos pentru curățare.

1. Trageți sertarul în afară până când se oprește.



2. Ridicați ușor sertarul.
3. Trageți sertarul complet în afară. Pentru a instala sertarul, efectuați pașii de mai sus în ordinea inversă.

13.5 Înllocuirea becului

**AVERTISMENT!**

Pericol de electrocutare. Becul poate fi fierbinte.

1. Opriti cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.
2. Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.
3. Puneți o lavetă pe fundul cavității.

Becul din spate

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

14. DEPANARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

14.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Nu puteți activa aparatul.	Aparatul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.	Verificați dacă aparatul este conectat corect la priza electrică.
	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se ard în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.
Plita nu poate fi pornită sau utilizată.	Siguranța este arsă.	Activați plita din nou și setați nivelul de căldură în mai puțin de 10 secunde.
Nu se generează scântei atunci când încercați să activați generatorul de scântei.	Plita nu este conectată la o sursă electrică sau este conectată incorect.	Verificați dacă plita este conectată corect la priza electrică. Consultați diagrama de conectare.
	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se ard în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.
	Capacul și coroana arzătorului sunt poziționate incorect.	Așezați corect capacul și coroana arzătorului.
Flacăra se stinge imediat după aprindere.	Termocuplul nu se încălzește suficient.	După aprinderea flăcării, țineți activat generatorul de scântei timp de maxim 10 secunde.
Inelul flăcării nu este uniform.	Coroana arzătorului este blocată cu resturi de alimente.	Verificați dacă injectorul principal nu este blocat și coroana arzătorului este curată.
Arzătoarele nu funcționează.	Nu există alimentare cu gaz.	Verificați racordul la gaz.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Flacăra este de culoare portocalie sau galbenă.		Flacăra poate fi portocalie sau galbenă în anumite zone ale arzătorului. Acest lucru este normal.
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul este oprit.	Activați cuptorul.
	Nu au fost efectuate setările necesare.	Verificați dacă setările sunt corecte.
Becul nu funcționează.	Becul este defect.	Înlocuiți becul.
Aburul și condensul se depun pe alimente și în cavitatea cuptorului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor.	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor mai mult de 15 - 20 minute după terminarea procesului de gătit.
Gătirea alimentelor durează prea mult sau prea puțin.	Temperatura este prea scăzută sau prea ridicată.	Reglați temperatura dacă este necesar. Urmați sfaturile din manualul utilizatorului.

14.2 Date pentru service

Dacă nu puteți găsi singur o soluție, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat.

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice.

Aceasta este amplasată pe cadrul frontal din interiorul cuptorului. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din interiorul cuptorului.

Vă recomandăm să notați datele aici:	
Model (MOD.)
Codul numeric al produsului (PNC)
Numărul de serie (S.N.)

15. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

15.1 Informații despre produs pentru plită în conformitate cu UE 66/2014

Identificarea modelului	LKM520000X
Tipul plitei	Plită în interiorul aragazului autonom
Numărul zonelor de gătit	1

Tehnologie de încălzire	Plită solidă	
Diametrul zonelor de gătire circulare (Ø)	Dreapta spate	14,5 cm
Consumul de energie pe fiecare zonă de gătire (EC electric cooking)	Dreapta spate	192,0 Wh/kg
Numărul de arzătoare cu gaz	3	
Eficiența energetică pe arzător cu gaz (EE gas burner)	Stânga spate - Auxiliar	nu este aplicabil
	Dreapta față - Semi Rapid	55,3%
	Stânga față - Rapid	55,5%
Eficiența energetică pentru plita cu gaz (EE gas hob)		55,4%
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)		192,0 Wh/kg
IEC/EN 60350-2 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 2: Plite - Metode pentru măsurarea performanței.		
EN 30-2-1:EN 30-2-1: Aparate de gătit pentru uz casnic cu gaz - Partea 2-1: Utilizarea rațională a energiei - Generalități.		

15.2 Plită - Economisirea energiei

Puteți economisi energia în timpul gătitului zilnic dacă respectați recomandările de mai jos.

- Atunci când încălziți apă, folosiți doar cantitatea necesară.
- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capace pe vase.

Zone de gătit electrice:

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

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

Arzătoarele de gaz:

- Înainte de a utiliza arzătoarele și suportul tăvii, asigurați-vă că acestea sunt montate corect.
- Baza vasului trebuie să aibă diametrul adecvat cu dimensiunea arzătorului.
- Puneți vasul direct peste arzător și în centrul acestuia.
- Atunci când începe să fiarbă lichidul, reduceți flacăra la minim pentru a fierbe la foc mic.
- Dacă este posibil, folosiți o oală sub presiune. Consultați manualul de utilizare al acesteia.

15.3 Informații produs pentru cuptoare și Fișa cu informații produs

Denumirea furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	LKM520000X 943005369
Index de eficiență energetică	94.9
Clasă de eficiență energetică	A
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0,84 kWh/ciclu
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0,74 kWh/ciclu
Număr de cavități	1
Sursă de căldură	Energie electrică
Volumul	54 l
Tip cuptor	Cuptor în interiorul aragazului autonom
Masă	43.0 kg

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

15.4 Cuptor - Economisirea energiei



Cuptorul dispune de unele funcții care vă ajută la economisirea energiei în timpul procesului zilnic de gătit.

Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă în timpul funcționării cuptorului. Nu deschideți ușa cuptorului prea des în timpul gătirii. Mențineți curată garnitura ușii și asigurați-vă că este bine fixată în poziție.

Folosiți vase din metal pentru a îmbunătăți economia de energie.

Când este posibil, nu preîncălziți cuptorul înaintea gătitului.

Faceți pauze cât mai mici între două coaceri atunci când pregătiți câteva preparate simultan.

Gătitul cu ventilator

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

Căldura reziduală

Când durata gătirii este mai mare de 30 de min, reduceți temperatura cuptorului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de a termina gătitul. Căldura reziduală din interiorul cuptorului va continua gătirea.

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

Menținerea caldă a alimentelor


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


Căldură umedă

Funcție concepută să economisească energia în timpul gătitului. Pentru detalii suplimentare, consultați capitolul „Cuptor - Utilizarea zilnică”, Funcțiile cuptorului.

16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul

 Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați

aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

Electrolux Appliances AB - Contact Address: Al. Powstańców Śląskich 26, 30-570 Kraków, Poland

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	36
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	38
3. ИНСТАЛАЦИЈА.....	42
4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	48
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	49
6. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	49
7. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ - КОРИСНИ САВЕТИ.....	50
8. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – ОДРЖАВАЊЕ И ЧИШЋЕЊЕ.....	52
9. РЕРНА – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА	53
10. РЕРНА – ФУНКЦИЈЕ САТА.....	54
11. РЕРНА – КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	54
12. РЕРНА - КОРИСНИ САВЕТИ.....	55
13. РЕРНА – НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	62
14. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	64
15. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	66
16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	68

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 животnoj 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

- Само овлашћена особа може да инсталира овај уређај и замени кабл.
- Уређај мора да се прикључи на напајање преко кабла типа H05VV-F који може да издржи температуру задње плоче.

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

- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Пре одржавања, прекините напајање електричном енергијом.
- **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.
- Механизам искључења треба да буде уграђен у фиксну електричну мрежу у складу с правилима о електричним мрежама.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Користите само штитнике за плочу за кување дизајниране од стране произвођача уређаја за кување или оне коју су од стране произвођача уређаја у упутствима за употребу наведени као погодни или штитнике за плочу за кување који су инкорпорирани у уређају. Коришћење неодговарајућих штитника за плочу за кување може изазвати несреће.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

Овај уређај је погодан за следећа

тржишта: HR RO

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 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

- 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 заливене колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Немојте стављати вруће посуђе за кување на командну таблу.
- Не дозволите да течност у посуђу за кување потпуно испари.

- Пазите да предмети или посуђе за кување не падну на уређај. Може се оштетити површина плоче.
- Никад не остављајте горионик укључен уколико је посуђе празно или га нема.
- Немојте укључивати зоне за кување уколико је посуђе празно или га нема.
- Не кувајте намирнице директно на плочи за кување. Она мора да се користи са одговарајућим посуђем за кување.
- Посуђе од ливеног гвожђа, алуминијума или са оштећеним дном може да направи огреботине. Увек подигните ове предмете када треба да их померате по површини за кување.
- Обезбедите добру проветреност просторије у којој је уређај инсталиран.
- Користите искључиво посуђе које је стабилно, одговарајућег облика и пречника већег од горионика.
- Пазите да се пламен не угаси када брзо окренете дугме из положаја максималног у положај минималног пламена.
- Користите искључиво прибор који је испоручен са уређајем.
- Не стављајте дифузор пламена на горионик.

2.5 Нега и чишћење



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре одржавања, деактивирајте уређај. Ископчајте мрежни утикач из мрежне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се сломају стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- 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).



2.7 Унутрашње осветљење



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.

- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

2.8 Сервисирање

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

2.9 Одлагање



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

3. ИНСТАЛАЦИЈА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

3.1 Место на којем уређај стоји



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

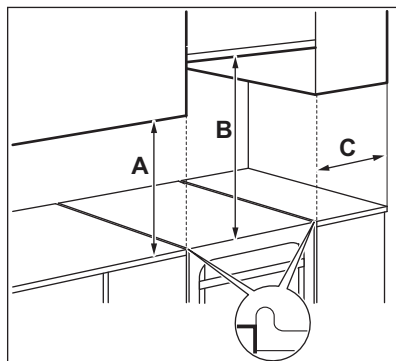
Можете да монтирате самостојећи уређај са кухињским елементима са једне или две стране и у углу.



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

За минималне раздаљине за уклапање проверите табелу.

- 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.
- Сплљоштите 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	mm
Висина	855

Димензије	mm
Ширина	500

Димензије	mm
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 ПРЕМОШЋАВАЊЕ ¹⁾ 1/100 mm
Помоћни	29 / 30
Полубрзи	32
Брзи	42

¹⁾ Тип премошћавања зависи од модела.

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 проток гаса g/h
Брзи	3.0	0.72	88	218
Полубрзи	1.9	0.43	71	138
Помоћни	0.95	0.35	50	69

3.7 Гасни горионици за ТНГ, G31, 30 mbar

Горионик	Нормална снага kW	Смањена снага kW	Ознака брызгалке 1/100 mm	Номинални проток гаса g/h
Брзи	2.6	0.63	88	186
Полубрзи	1.6	0.38	71	114
Помоћни	0.85	0.31	50	61

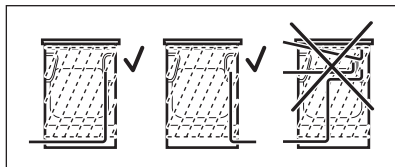
3.8 Прикључивање на гас



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 mm,
- 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, напрслина, трагова горења на крајевима нити на целокупној дужини,
- да материјал није очврсно, 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.

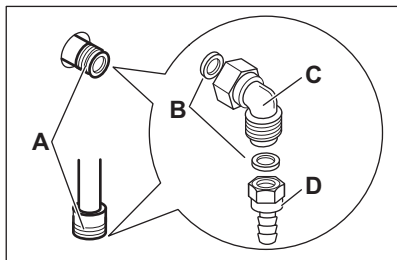
i Уређај је подешен за природни гас, можете да пређете на течни гас ако ставите одговарајуће бризгаљке. Брзина испуштања гаса је прилагођена.



УПОЗОРЕЊЕ!

Пре него што замените бризгаљке, 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.

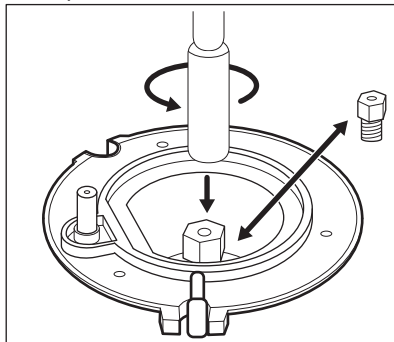


- A.** Тачка прикључења на довод гаса (за уређај се примењује само једна тачка)
B. Заптивка
C. Прилагодљив спој
D. Држач цеви за ТНГ

3.11 Замена бризгаљки плоче за кување

Замените бризгаљке кад промените тип гаса.

1. Уклоните држаче за посуде.
2. Уклоните капе и круне горонилика.
3. Скините бризгаљке помоћу насадног кључа 7.
4. Замените бризгаљке онима које су неопходне за тип гаса који користите.



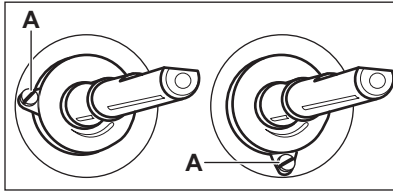
5. Замените плочицу са техничким карактеристикама (налази се поред црева за довод гаса) ознаком са новим типом довода гаса.

i Ова плочица се налази у кеси која је достављена уз уређај.

Уколико је притисак на доводу гаса променљив или се разликује од неопходног притиска, инсталирајте одговарајући подешивач притиска на цев за довод гаса.

3.12 Подешавање минималног нивоа гаса на горонику 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 бајгаса.
2. Вратите командно дугме.

Прелазак са течног гаса на природни гас

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

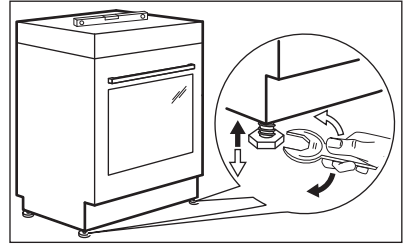


УПОЗОРЕЊЕ!

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 бајгаса 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.

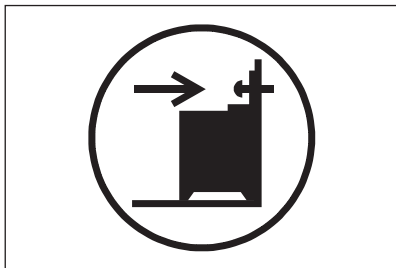


Уверите се да је површина иза уређаја глатка.

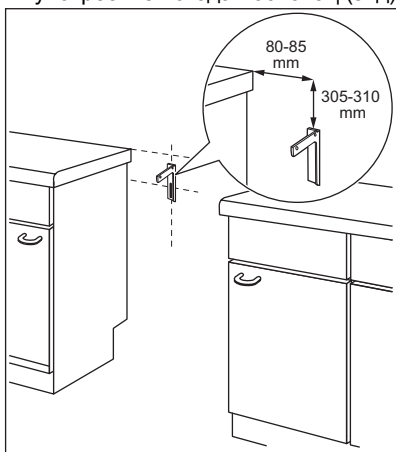
Неопходно је да монтирате заштиту од нагињања. Ако је не монтирате, уређај може да се нагне.

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.

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



ОПРЕЗ

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

3.15 Електрична инсталација



УПОЗОРЕЊЕ!

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

Уређај се испоручује без струјног утикача и струјног кабла.



УПОЗОРЕЊЕ!

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

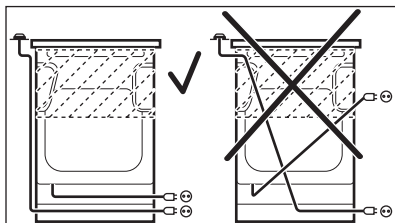
Одговарајуће врсте каблова за различите фазе:

Фаза	Мин. величина кабла
1	3 x 1,5 mm ²
3 са неутралним	5 x 0,75 mm ²



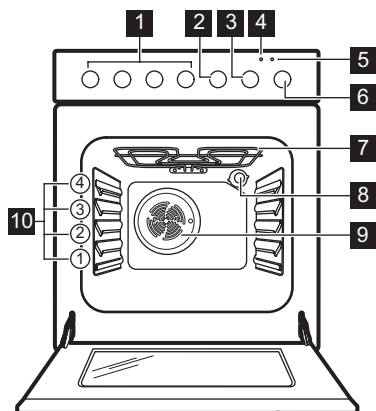
УПОЗОРЕЊЕ!

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



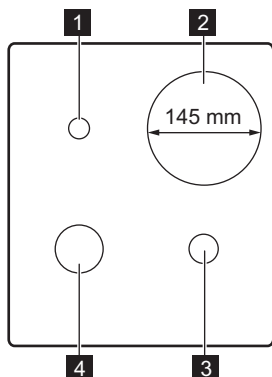
4. ОПИС ПРОИЗВОДА

4.1 Општи приказ



- 1 Дугмад за плочу за кување
- 2 Дугме за тајмер
- 3 Дугме за температуру
- 4 Индикатор/симбол температуре
- 5 Лампица/симбол/индикатор плоче за кување
- 6 Дугме за функције рерне
- 7 Грејни елемент
- 8 Лампа
- 9 Вентилатор
- 10 Положаји решетке

4.2 Шема површине за кување



- 1 Помоћни горионик
- 2 Зона за кување од 1500 W
- 3 Полубрзи горионик
- 4 Брзи горионик

4.3 Прибор

- Решеткаста полица

За посуђе за кување, калупе за колаче, печење.

- Плех за печење

- За колаче и кекс.
- **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 сву додатну опрему из рерне.



Погледајте одељак „Нега и чишћење“.

Пре прве употребе очистите рерну и прибор.

Вратите прибор на првобитно место.

5.2 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. Максимална температура за ову функцију је 210 °С.
4. Оставите рерну да ради 15 минута.
5. 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 казальке 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.



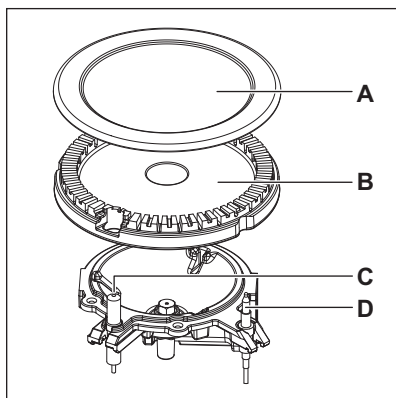
Ако се и након неколико покушаја горионик не упали, проверите да ли су круна и капа на доброј позицији.

i 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.

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

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

6.2 Приказ горионика



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

6.3 Искључивање горионика

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



УПОЗОРЕЊЕ!

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

6.4 Подешавање степена топлотеза електричну зону за кување

Симболи	Функција
0	Положај Искључено
1 - 6	Подешавања температуре



Користите преосталу топлоту да бисте смањили потрошњу енергије. Деактивирајте зону за кување око 5 - 10 минута пре завршетка процеса печења.

Окрните командно дугме за изабрану зону за кување на неопходни степен топлоте. Индикатор командног дугмета се укључује. Да бисте завршили процес печења, окрените дугме термостата на положај за искључено.

Ако су зоне за кување деактивирани, индикатор командног дугмета се гаси.

7. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ - КОРИСНИ САВЕТИ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

7.1 Посуђе

Електрично:

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

Гас:

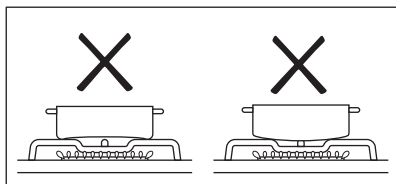
- !** **УПОЗОРЕЊЕ!**
Не стављајте један тигањ на два горионика.

- !** **УПОЗОРЕЊЕ!**
Нестабилне или деформисане шерпе немојте стављати на горионик да бисте спречили просипање или повређивање.

- !** **ОПРЕЗ**
Уверите се да ручке на посудама нису изнад предње ивице плоче за кување.

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

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



7.2 Пречници посуђа за кување

**УПОЗОРЕЊЕ!**

Користите посуђе за кување чији пречник одговара величини горионика.

Горионик	Пречници посуђа за кување (mm)
Помоћни	120 - 180
Полубрзи	140 - 220/240 ¹⁾
Брзи	160 - 220/260 ¹⁾

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

7.3 Примери примене за кување за електричну зону за кување

Поде шавање степена топлоте:	Примена:
1	Одржавање топлоте
2	Лагано крчкање
3	Крчкање
4	Пржење / запецање
5	Довођење до кључања
6	Довођење до кључања / брзо пржење / пржење у дубоком уљу

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 са чистом доњом површином.
- Огреботине или тамне мрље на површини не утичу на рад плоче за кување.
- Користите специјално средство за чишћење погодно за површину плоче за кување.

Нерђајући челик

- За ивице од нерђајућег челика плоче за кување, користите посебно средство погодно за чишћење нерђајућег челика.
- Ивице од нерђајућег челика плоче могу да промене боју услед високе температуре.
- Делове од нерђајућег челика оперите водом и осушите их 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 детерџентом. Након чишћења, обришите плочу за кување меком крпом.
- Да бисте очистили емајлиране делове, капице и круне, оперите их топлим сапуницом и пажљиво осушите пре него што их вратите на место.

8.3 Чишћење електричне грејне плоче

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


8.4 Чишћење свећице за искре

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

8.5 Држачи за посуде



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

1. Извадите држаче за посуде да бисте лакше очистили плочу за кување.
- 
 Будите јако пажљиви при замени држача за посуде да се површина плоче не би оштетила.
2. На премазу од емајла понекад остају грубе ивице, стога будите пажљиви када ручно перете и сушите држаче за посуде. Уколико је потребно, уклоните упорне мрље благим детерџентом у облику пасте.
3. Након што очистите држаче за посуде, проверите да ли су постављени у правилан положај.

4. У циљу правилног рада горионика, уверите се да су краци држача за посуде поравнати са центром горионика.

изврши проверу стања цеви за довод гаса и вентила за подешавање притиска, ако је постављен.

8.6 Периодично одржавање

Периодично тражите од локалног овлашћеног сервисног центра да

9. РЕРНА – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

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

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.

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

Сим-бол	Функција рерне	Примена
0	Положај „искључено“	Пећница је искључена.
	Класично печење	За печење на једном положају решетке.
	Гриловање	За печење пљоснатих намирница на грилу и тостирање хлеба Максимална температура за ову функцију износи 210°C.
	Загревање одоздо	За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране.

Сим-бол	Функција рерне	Примена
	Печење са вентилатором	За пржење или за пржење и печење хране на истој температури, на више од једног нивоа решетке, без мешања укуса.
	Одмрзавање	За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране. Да бисте користили ову функцију, дугме за температуру мора да буде у положају „искључено”.
	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.

10. РЕРНА – ФУНКЦИЈЕ САТА

10.1 Тајмер

Користите је за подешавање времена за одбројавање.



Ова функција не утиче на рад уређаја.

1. Подесите функцију рерне и температуру.

2. Окрените дугме за тајмер докле год је то могуће, а затим га окрените на потребан временски период.

Када подешено време истекне, оглашава се звучни сигнал.

11. РЕРНА – КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА



УПОЗОРЕЊЕ!

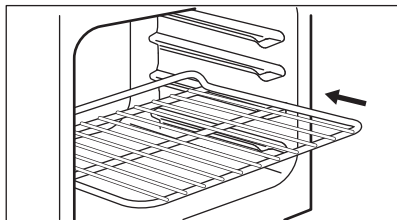
Погледајте поглавља о безбедности.

11.1 Убацивање прибора

Решетка полица:



Задњи део решеткасте полице је специјалног облика, што доприноси циркулацији топлоте.

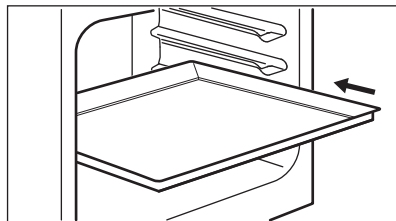


Поставите решетку на одговарајућу висину. Уверите се да не додирује задњи зид рерне.

Плех:



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



Поставите плех или дубоки тигањ на решетку. Уверите се да не додирује задњи зид рерне.

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.

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.

12.3 Печење колача

Немојте да отварате 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.

12.6 Класично печење

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.

Храна	Количина (g)	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке	Прибор
Равни колач ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	плех за печење
Колач са квасцем са јабукама	2000	170 - 190	40 - 50	3	плех за печење
Колач у модли	1500	160 - 170	45 - 55 ²⁾	2	плех за печење
Пиле, цело	1350	200 - 220	60 - 70	2	решеткаста полица
				1	плех за печење
Пиле, половина	1300	190 - 210	35 + 30	3	решеткаста полица
				1	плех за печење
Свињски котлети	600	190 - 210	30 - 35	3	Решеткаста полица
				1	плех за печење
Флан хлеб ³⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	плех за печење

Храна	Количина (g)	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке	Прибор
Пуњени колач од киселог теста ⁴⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	плех за печење
Пица	1000	200 - 220	25 - 35	2	плех за печење
Колач од сира	2600	170 - 190	60 - 70	2	плех за печење
Швајцарски округли колач са јабукама ⁴⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	плех за печење
Божјићни колач ⁴⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁵⁾	2	плех за печење
Киш лорен ⁴⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 округли плех (пречник: 26 cm)
Сељачки хлеб ⁶⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 лагана плеха (дужина: 20 cm)
Румунски бисквит колач ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 лагана плеха (дужина: 25 cm) на истом положају решетке
Румунски бисквит колач - традиционални	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 лагана плеха (дужина: 25 cm) на истом положају решетке
Земичке од киселог теста ⁴⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	плех за печење
Швајцарски ролат ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	плех за печење
Пуслице	400	100 - 120	40 - 50	2	плех за печење
Колач са мрвицама ⁴⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	плех за печење

Храна	Количина (g)	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке	Прибор
Колач с путером ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	плех за печење

- 1) Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута.
- 2) Након искључивања уређаја, оставите колач да одстоји у рерни 7 минута.
- 3) Претходно загрејте рерну у трајању од 20 минута.
- 4) Претходно загрејте рерну у трајању од 10 - 15 минута.
- 5) Након искључивања уређаја, оставите колач да одстоји у рерни 10 минута.
- 6) Подесите температуру на 250 °C и претходно загрејте рерну током 18 минута.

12.7 Печење са вентилатором

Храна	Количина (g)	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке	Прибор
Лепиња ¹⁾	1000	150	30	2	плех за печење
Лепиња ¹⁾	1000 + 1000	155	40	1 + 3	плех за печење
Колач од киселог теста са јабукама	2000	170 - 180	40 - 50	3	плех за печење
Колач у модли	1200	150 - 160	30 - 35 ²⁾	2	плех за печење
Пиле, цело	1400	180	55	2	решетка полица
				1	плех за печење
Свињско печење	800	170 - 180	45 - 50	2	решетка полица
				1	плех за печење
Пуњени колач од киселог теста	1200	150 - 160	20 - 30	2	плех за печење
Пица	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	плех за печење
Пица	1000	190 - 200	25 - 35	2	плех за печење

Храна	Количина (g)	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке	Прибор
Колач од сира	2600	160 - 170	40 - 50	1	плех за печење
Швајцарски флан од јабука ³⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	плех за печење
Божићни колач ³⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	плех за печење
Киш лорен ³⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 округли плех (пречник: 26 cm)
Сељачки хлеб ⁴⁾ 750 + 750	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	плех за печење
Румунска бисквит торта ³⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 лака плеха (дужина: 25 cm) на истом положају решетке
Румунска бисквит торта – традиционална	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 лака плеха (дужина: 25 cm) на истом положају решетке
Земичке од киселог теста ¹⁾	800	190	15	3	плех за печење
Земичке од киселог теста ⁵⁾	800 + 800	190	15	1 + 3	плех за печење
Швајцарски ролат ¹⁾	500	150 - 160	15 - 20	3	плех за печење
Пуслице	400	110 - 120	30 - 40	2	плех за печење
Пуслице	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	плех за печење
Колач с мрвицама	1500	160 - 170	25 - 35	3	плех за печење
Бисквит торта ¹⁾	600	150 - 160	25 - 35	2	плех за печење

Храна	Количина (g)	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке	Прибор
Колач с путером ¹⁾	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	плех за печење

- 1) Претходно загревајте рерну 10 минута.
- 2) Након искључивања уређаја, оставите колач да одстоји у рерни 7 минута.
- 3) Претходно загревајте рерну 10–15 минута.
- 4) Подесите температуру на 250°C и претходно загревајте рерну 10–20 минута.
- 5) Претходно загревајте рерну 15 минута.

12.8 Влажно печење

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке	Прибор
Хлеб и пица				
Земичке	190	25 - 30	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Векне хлеба	200	40 - 45	2	плех за печење или грил- / посуда 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- / посуда за печење
Брауни	180	35 - 45	2	плех за печење или грил- / посуда 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- / посуда за печење
Цела риба, 200 г	180	25 - 35	2	плех за печење или грил- / посуда за печење

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке	Прибор
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- / посуда за печење
Ражњићи од меса 500 г	200	30 - 40	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Мали печени залогаји				
Колачи	170	25 - 35	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Колачи „Макарони“	170	40 - 50	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Мафини	180	30 - 40	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Укусни крекери	160	25 - 35	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Бисквити од хрскавог теста	140	25 - 35	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Мали тартови	170	20 - 30	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Вегетаријански				
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

12.9 Информације за институте за тестирање

Храна	Функција	Температура (°C)	Прибор	Ниво решетке	Време (мин)
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

Храна	Функција	Температура (°C)	Прибор	Ниво решетке	Време (мин)
Пита са јабукама (2 плеха, Ø 20 см, дијагонално постављено)	Класично печење	190	Решетка полица	1	65 - 75
Пита са јабукама (2 плеха, Ø 20 см, дијагонално постављено)	Печење са вентилатором	180	решетка полица	2	70 - 80
Немасна бисквит торта	Класично печење	180	решетка полица	2	20 - 30
Немасна бисквит торта	Печење са вентилатором	160	решетка полица	2	25 - 35
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
Тост ¹⁾	Гриловање	макс.	решетка полица	2	2 - 5
Говеђи бургер ²⁾	Гриловање	макс.	решетка полица	3	15–20 прву страну; 15–20 другу страну

1) Претходно загревајте рерну 5 минута.

2) 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.

Уклоните тврдокорне мрље специјалним средством за чишћење рерне.

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

13.2 Рерне од нерђајућег челика или алуминијума

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

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

13.3 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!

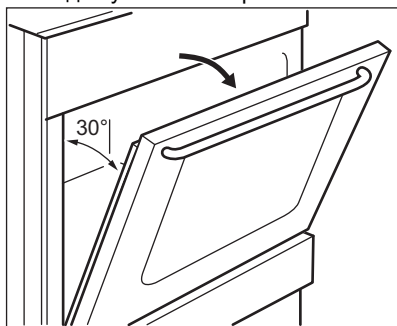
Нека врата рерне буду мало отворена током процеса чишћења. Када их потпуно отворите, могу се случајно затворити, узрокујући потенцијално оштећење.



УПОЗОРЕЊЕ!

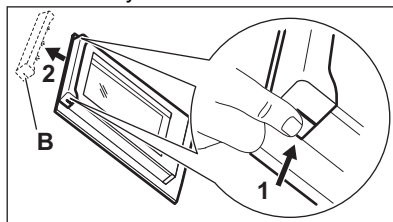
Немојте да користите уређај без стаклених плоча.

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



2. Држите штитнике врата (В) 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.

13.4 Вађење фиоке

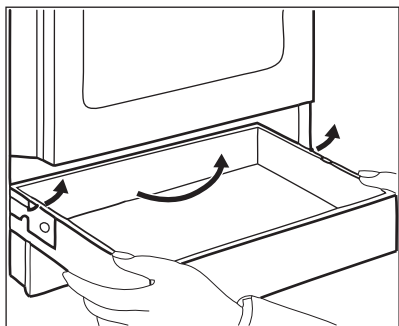


УПОЗОРЕЊЕ!

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.

13.5 Замена лампице



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.
Лампица може бити врућа.

14. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о
безбедности.

14.1 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.
	Осигурач је прегорео.	Проверите да осигурач није узрок квара. Уколико осигурач непрекидно прегореве, обратите се квалификованом, овлашћеном електричару.
Не можете да укључите плочу за кување нити да је користите.	Осигурач је прегорео.	Поново укључите плочу за кување и подесите степен топлоте за мање од 10 секунди.

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 °С.
4. Поставите стаклени поклопац.

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 квара. Уколико осигурач непрекидно прегоревала, 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 активираан 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.
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.

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. Немојет 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

Идентификација модела	LKM520000X	
Врста плоче за кување	Плоча за кување унутар самостојећег шпорета	
Број зона за кување	1	
Технологија загревања	Стандардна плоча	
Пречник кружних зона за кување (Ø)	Задња десна	14,5 cm
Потрошња енергије по зони за кување (EC electric cooking)	Задња десна	192,0 Wh/kg
Број гасних горионика	3	
Енергетска ефикасност по горионику (EE gas burner)	Задњи леви – помоћни	нема
	Предњи десни – полубрзи	55,3%
	Предњи леви – брзи	55,5%
Енергетска ефикасност плоче за кување на гас (EE gas hob)	55,4%	
Потрошња енергије плоче за кување (EC electric hob)	192,0 Wh/kg	

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

EN 30-2-1:EN 30-2-1: Гасни апарати за кување у домаћинству – Део 2-1: Рационално 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.

Електричне зоне за кување:

- Ставите посуђе на зону за кување пре него што је активирате.
- Дно посуђа треба да има исти пречник као и зона за кување.
- 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.

Гасни горионици:

- 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	LKM520000X 943005369
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	0,74 kWh/циклус
Број шупљина у рерни	1
Извор топлоте	Електрична струја
Јачина звука	54 l
Тип рерне	Рерна унутар самостојећег шпорета
Маса	43.0 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 Рерна - уштеда енергије



Рерна има функције које вам помажу да уштедите електричну енергију током свакодневне припреме хране.

Уверите се да су врата рерне затворена када рерна ради. Не отварајте врата рерне 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.

Када је то могуће, немојте да загревате рерну пре печења.

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

Печење са вентилатором

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

Преостала топлота

Када је време печења дуже од 30 минута, смањите температуру рерне на минимум, 3 – 10 минута пре истека времена печења Месо ће наставити да се пече користећи преосталу топлоту у рерни.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.


Одржавајте топлоту хране


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

Влажно печење

Функција предвиђена за уштеду енергије током печења. За више информација погледајте одељак „Рерна - свакодневна употреба“, Функције рерне.

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



867365125-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-kombinovani-sporet-lkm520000x-akcija-cena/>