

Uputstvo za upotrebu

ELECTROLUX električni šporet LKR562055X

 **Electrolux**



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

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

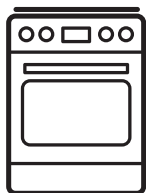
<https://tehnoteka.rs/p/electrolux-elektricni-sporet-lkr562055x-akcija-cena/>



Electrolux



electrolux.com/register



LKR562055X

RO Manual de utilizare | **Aragaz**

2

SR Упутство за употребу | **Штедњак**

30



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



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

www.electrolux.com/support

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	2
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	5
3. INSTALAREA.....	8
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	10
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	11
6. PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ.....	11
7. PLITĂ - INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	12
8. PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	13
9. CUPTOR - UTILIZAREA ZILNICĂ.....	14
10. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI.....	15
11. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	16
12. CUPTOR - INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	16
13. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	23
14. DEPANARE.....	26
15. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	27
16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	29

1. ⚠ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

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

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

1.2 Informații generale despre siguranță

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

- Aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune cu ajutorul unui cronometru extern sau al unui sistem separat de telecomandă.
- AVERTISMENT: Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- Nu folosiți niciodată apă pentru stingerea focului de gătire. Opriți aparatul și acoperiți flăcările cu o pătură ignifugă sau un capac.
- ATENȚIE: Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.
- AVERTISMENT: Pericol de incendiu: Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța ușa de sticlă sau sticla capacelor cu balama ale plitei deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Dacă suprafața ceramică / de sticlă este crăpată, opriți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare. În cazul în care aparatul este conectat direct la sursa de alimentare folosind cutia de conexiuni, scoateți siguranța pentru a deconecta aparatul de la sursa de curent. În ambele cazuri, contactați Centrul de service autorizat.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de a efectua operațiile de întreținere.

- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- Aveți grijă când atingeți sertarul de depozitare. Se poate încinge.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Mijloacele de deconectare trebuie incluse în cablajul fix în conformitate cu reglementările privind cablarea.
- **AVERTISMENT:** Folosiți doar opritoare realizate de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau opritoare incluse în aparat. Utilizarea unor opritoare neadecvate poate produce accidente.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea



AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

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

2.2 Conexiunea electrică

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

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

2.3 Utilizarea

AVERTISMENT!

Risc de vătămare și arsuri.

Risc de electrocutare.

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

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și explozie.

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

alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.

AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

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

2.4 Întreținerea și curățarea

AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală, incendii sau deteriorare a aparatului!

- Înainte de a realiza operații de întreținere, dezactivați aparatul. Scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.

- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Resturile de grăsimi sau de alimente din aparat pot duce la apariția unui incendiu.
- Curățați cu regularitate aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale și umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.
- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.

2.5 Iluminare interioară

AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

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

2.6 Serviciul de asistență tehnică

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

2.7 Eliminare

AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.

- Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.

- Tăiați cablul de alimentare de la rețea chiar de lângă aparat și aruncați-l.

3. INSTALAREA

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

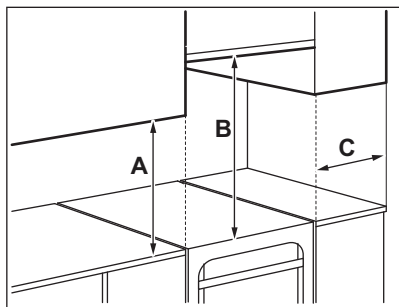
3.1 Amplasarea aparatului



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.

Pentru distanțele minime pentru montare, verificați masa.



Distanțele minime

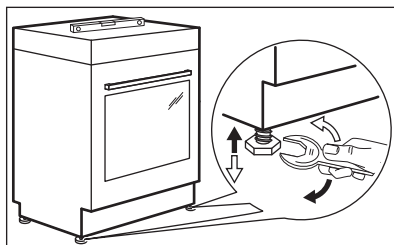
Dimensiuni	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Date tehnice

Tensiunea electrică	230 V
Frecvența	50 - 60 Hz

Clasa aparatului	1
Dimensiuni	mm
Înălțime	858
Lățime	500
Adâncime	600

3.3 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.

3.4 Protecție anti-înclinare

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

ATENȚIE!

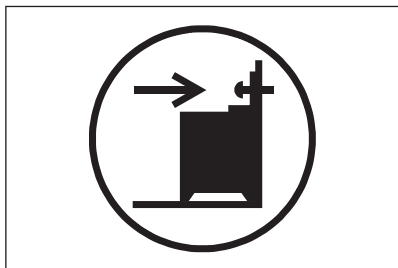
Asigurați-vă că ați montat protecția anti-înclinare la înălțimea corectă.



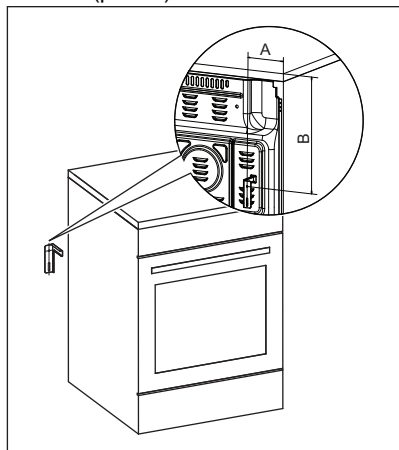
Verificați dacă suprafața din spatele aparatului este netedă.

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

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



1. Montează protecția anti-înclinare B - 343 mm mai jos față de suprafața superioară a aparatului și la A - 67 mm față de latura aparatului în orificiul circular pe un colier. Fixează-l cu șuruburi în materialul solid sau folosește un sistem de consolidare adecvat (perete).



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

decât lățimea aparatului, trebuie să reglați distanțele laterale pentru a centra aparatul.



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

ATENȚIE!

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

3.5 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!

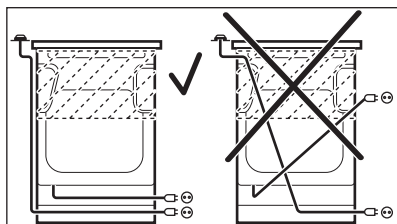
Înainte de a conecta cablul de alimentare la terminal, măsurați tensiunea dintre fazele rețelei locuinței. După aceea, consultați eticheta de conectare din spatele aparatului pentru a utiliza instalația electrică corectă. Urmarea acestor pași împiedică erorile de instalare și deteriorarea componentelor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

Tipurile de cabluri aplicabile pentru diferite faze:

Fază	Dimensiune minimă cablu
1	3x6,0 mm ²
3 cu neutru	5x1,5 mm ²

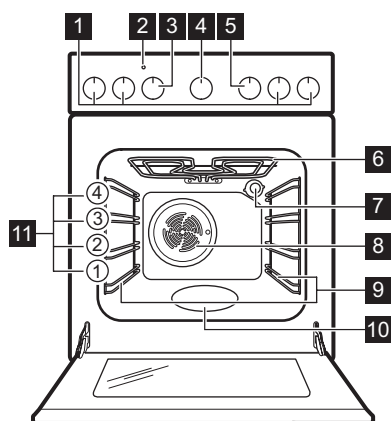
AVERTISMENT!

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



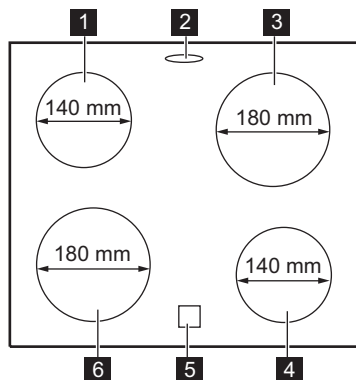
4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Prezentare generală



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

4.2 Aranjarea suprafeței de gătire



- 2 Orificiu pentru abur - numărul și poziționarea depinde de model
- 3 Zonă de gătire 1800 W
- 4 Zonă de gătire 1200 W
- 5 Indicator de căldură reziduală
- 6 Zonă de gătire 1800 W

4.3 Accesorii

- **Raft sârmă**
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit**
Pentru prăjituri și biscuiți.
- **Cratiță**
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.

- 1 Zonă de gătire 1200 W

5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Curățarea inițială

Scoateți toate accesoriile din cuptor și suporturile pentru raftul mobil.



Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

Curățați cuptorul și accesoriile înainte de prima utilizare.

Puneți accesoriile și suporturile detașabile ale raftului înapoi în poziția lor inițială.

5.2 Preîncălzirea

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



Pentru funcția: Coacere cu abur consultați capitolul „Cuptor - Utilizarea zilnică”, „Activarea funcției: Coacere cu abur”.

1. Setati funcția . Setati 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. Setează funcția . Setează temperatura maximă.
6. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 minute.
7. Opriti cuptorul și lăsați-l să se răcească. Accesoriile pot deveni mai fierbinți decât de obicei. Cuptorul poate emite un miros și fum. Asigurați-vă că fluxul de aer din încăperea este suficient.

6. PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Descrierea zonelor de gătit

Zonele de gătit sunt dotate cu termostat și funcționează intermitent (se opresc și repornesc) în funcție de nivelul de căldură ales.

6.2 Nivel de căldură

Simboluri	Funcție
0	Poziția oprit
	Menține cald
1 - 9	Setări încălzire



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

Rotiți butonul de selectare pentru zona de gătire selectată la nivelul de căldură necesar. Pentru a finaliza procesul de gătire, rotiți butonul în poziția oprit.

6.3 Utilizarea zonei de gătit simple

Pentru a utiliza o zonă de gătire simplă, rotiți butonul corespunzător la una dintre următoarele poziții: 1-9.



Pentru nivelurile de căldură 1-3, zona rămâne roșie pentru circa 2-3 secunde și apoi se dezactivează.



Zona funcționează la nivelul său maxim de putere după ce setați nivelul de căldură la 8 sau 9.

6.4 Indicator de căldură reziduală



AVERTISMENT!

Cât timp indicatorul este vizibil, există riscul de arsuri din cauza căldurii reziduale.

Indicatorul apare când o zonă de gătire este fierbinte, însă acesta nu funcționează dacă alimentarea cu curent este întreruptă.

Este posibil să apară și indicatorul:

- pentru zonele de gătit învecinate chiar dacă nu le utilizați,
- când vasul fierbinte este pus pe zona de gătit rece,
- când plita este dezactivată, dar zona de gătit este încă fierbinte.

Indicatorul dispare când zona de gătit s-a răcit.

7. PLITĂ - INFORMAȚII ȘI SFATURI



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Vase de gătit

Rezultatele gătirii depind de materialul de gătit



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.

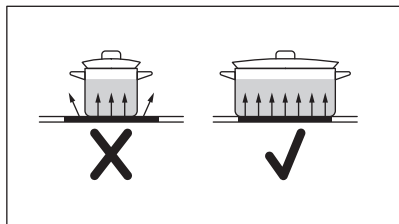


Nu utilizați vase pe plita ceramică cu baza cu muchii sau margini ascuțite, de ex. vase din fontă. Acestea ar putea zgâria sau deteriora permanent suprafața plitei.



Vasele din oțel emailat sau cu fund din aluminiu sau cupru pot cauza modificarea culorii suprafeței vitroceramice.

Pentru a economisi energie și pentru a asigura funcționarea corectă a plitei, partea inferioară a vasului trebuie să aibă un diametru minim adecvat (cel puțin la fel ca și diametrul zonei).



7.2 Ghid de gătit simplificat



Datele din tabel au doar caracter orientativ.

Nivelul de căldură	Utilizați pentru:	Durață (min)	Recomandări
1	Păstrați mâncarea gătită caldă.	dacă este necesar	Puneți un capac pe vas.
1 - 2	Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină.	5 - 25	Amestecați din când în când.
2	Solidificare: omlete pufoase, ouă coapte.	10 - 40	Gătire cu capacul pus.
2 - 3	Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărurilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate.	25 - 50	Adăugați minim de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați la jumătatea procedurii mâncărurile care conțin lapte.
3 - 4	Înăbușiți legumele, peștele, carnea.	20 - 45	Adăugați câteva linguri de apă. Verificați cantitatea de apă în timpul procesului.
4 - 5	Gătiți la abur cartofii și alte legume.	20 - 60	Acoperiți baza vasului cu 1-2 cm de apă. Verificați nivelul de apă în timpul procesului. Țineți capacul pe vas.
4 - 5	Gătiți cantități mai mari de alimente, tocate și supe.	60 - 150	Până la 3 l de lichid plus ingrediente.
6 - 7	Prăjire delicată: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftele, cârnați, ficat, roux, ouă, clătite, gogoși.	dacă este necesar	Întoarceți când este necesar.
7 - 8	Crochete de cartofi, mușchiuleț, fripturi.	5 - 15	Întoarceți când este necesar.
9	Fierbeți apă, gătiți paste, prăjiți carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită, cartofi la friteuză).		

8. PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

8.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare utilizare.
- Utilizați întotdeauna vase cu baza curată.

- Zgârieturile sau petele închise la culoare de pe suprafața plitei nu au niciun efect asupra funcționării plitei.
- Folosiți un agent de curățare special, adecvat pentru suprafața plitei.
- Utilizați întotdeauna o racletă recomandată pentru plitele cu suprafață de sticlă. Utilizați racleta numai ca instrument suplimentar pentru curățarea

sticlei după procedura standard de curățare.

AVERTISMENT!

Nu utilizați cuțite sau alte instrumente metalice ascuțite pentru a curăța suprafața de sticlă.

8.2 Curățarea plitei

- **Scoateți imediat:** plasticul topit, folia de plastic, zahărul și alimentele cu zahăr, în caz contrar mizeria poate deteriora plita.

Aveți grijă să nu vă ardeți. Folosiți o racleta specială pe suprafața vitrată, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.

- **Îndepărtați când plita s-a răcit suficient:** depuneri de calcar, pete de apă, pete de grăsime, decolorări metalice strălucitoare. Curățați plita cu o lavetă umedă și un detergent ne-abraziv. După curățare, ștergeți plita cu o lavetă moale.
- **Îndepărtați decolorarea metalică lucioasă:** folosiți un amestec de praf de copt și suc de lămâie sau oțet.

9. CUPTOR - UTILIZAREA ZILNICĂ

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

9.1 Pornirea și oprirea cuptorului

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



Pentru funcțiile fără încălzire nu este necesară setarea temperaturii.

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

9.2 Termostatul de siguranță

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

9.3 Funcțiile cuptorului



Poziția oprit

Cuptorul este oprit.



Becul cuptorului

Pentru a aprinde becul fără nicio funcție de gătit.



Coacere cu abur

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



Încălzire jos

Pentru a coace prăjituri cu blat crocant.



Încălzire sus și jos / Curățarea cu apă

Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului. Consultă capitolul "Îngrijirea și curățarea" pentru detalii despre: Curățarea cu apă.



Grill rapid

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



Gătire intensiva

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



Gătire cu aer cald

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



Căldură umedă

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

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

Atunci când folosiți această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Nivelul de căldură poate fi redus.

Pentru recomandări generale cu privire la economia de energie consultați capitolul „Eficiența energetică”, Economia de energie.

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



Aer cald cu ventilație

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



Decongelare

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

9.4 Activând funcția Coacere cu abur

Această funcție vă permite să îmbunătățiți umiditatea în timpul gătirii.



AVERTISMENT!

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

Umiditatea eliberată poate provoca arsuri:

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



Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.

1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Umpleți adâncitura cavității cu apă de la robinet.
Capacitatea maximă a adânciturii cavității este de 250 ml.
Umpleți cu apă adâncitura cavității doar atunci când cuptorul este rece.
3. Setati funcția: Coacere cu abur
4. Rotește butonul de selectare pentru temperatură pentru a alege temperatura.
5. Puneți alimentele în aparat și închideți ușa cuptorului.



ATENȚIE!

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

6. Pentru a dezactiva aparatul, rotește butoanele de selectare pentru funcțiile și temperatura cuptorului în poziția oprit.
7. Îndepărtați apa din adâncitura cavității.



AVERTISMENT!

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

10. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI

10.1 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!

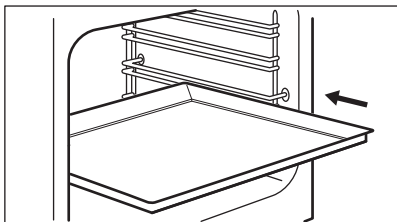
Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Introduceți accesoriile

Tava:



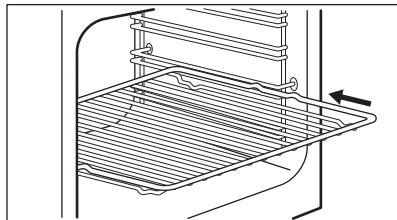
Nu împingeți tava de gătit sau cratița adâncă până în peretele din spate al cavității. Acest lucru previne circularea căldurii în jurul tăvii. Alimentele se pot arde, în special în partea din spate a tăvii.



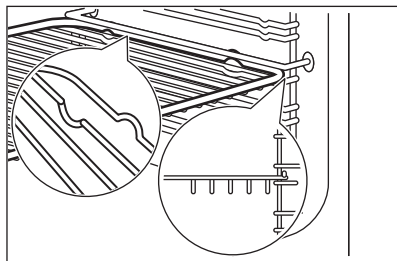
Împingeți tava de gătit sau cratița adâncă între șinele de ghidaj ale suportului raftului.

Asigurați-vă că nu atinge peretele din spate al cuptorului.

Raft sârmă:



Puneți raftul între șinele de ghidaj ale suportului raftului.



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 gătit 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 gătit.

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

Utilizați o cratiță adâncă pentru alimentele foarte grase pentru a evita pătarea permanentă a cuptorului.

Panificație

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție raft	Accesorii
Pâine albă ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Utilizați tava de gătit.
Chifle din aluat de pâine ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
Pizza în stil casnic ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Utilizați tava de gătit.
Focaccia ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Utilizați tava de gătit.
Fursecuri, pâine, croașante ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Utilizați tava de gătit.

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 frigării, 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 Coacere cu abur



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

Consultați paragraful „Activarea funcției: Coacere cu abur”

Aliment	Apă în adânci- tura cavității (ml)	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție raft	Accesorii
---------	--	---------------------	------------	-----------------	-----------

Prăjitură cu prune, plăcintă cu mere, rulouri cu scorțișoară ¹⁾	100	180	20	2	Folosiți forma de tort.
--	-----	-----	----	---	-------------------------

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

Gătitul alimentelor congelate

Aliment	Apă în adânci- tura cavității (ml)	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție raft	Accesorii
---------	--	---------------------	------------	--------------	-----------

Pizza congelată ¹⁾	150	200 - 210	10 - 20	2	Folosiți raftul de sârmă.
-------------------------------	-----	-----------	---------	---	---------------------------

Croasant congelat ¹⁾	150	160 - 170	25 - 30	2	Utilizați tava de gătit.
---------------------------------	-----	-----------	---------	---	--------------------------

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

Regenerarea alimentelor

Aliment	Apă în adânci- tura cavității (ml)	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție raft	Accesorii
---------	--	---------------------	------------	--------------	-----------

Pâine albă	100	110	15 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
------------	-----	-----	---------	---	--------------------------

Chifle din aluat de pâine	100	110	10 - 20	2	Utilizați tava de gătit.
---------------------------	-----	-----	---------	---	--------------------------

Pizza în stil casnic	100	110	15 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
----------------------	-----	-----	---------	---	--------------------------

Focaccia	100	110	10 - 20	2	Utilizați tava de gătit.
----------	-----	-----	---------	---	--------------------------

Legume	100	110	15 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
--------	-----	-----	---------	---	--------------------------

Orez	100	110	15 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
------	-----	-----	---------	---	--------------------------

Paste	100	110	15 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
-------	-----	-----	---------	---	--------------------------

Carne	100	110	15 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
-------	-----	-----	---------	---	--------------------------

Frigere

Aliment	Apă în adânci- tura cavității (ml)	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție raft	Accesorii
---------	--	---------------------	------------	--------------	-----------

Friptură de porc	200	180	65 - 80	2	Folosiți raftul de sârmă plus tava de gătit.
------------------	-----	-----	---------	---	--

Friptură de vită	200	200	50 - 60	2	Folosiți raftul de sârmă plus tava de gătit.
------------------	-----	-----	---------	---	--

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție raft	Accesorii
Pui	200	210	60 - 80	2	Folosiți raftul de sârmă plus tava de gătit.
Friptură de curcan	200	200	70 - 90	2	Folosiți raftul de sârmă plus tava de gătit.

12.7 Conservare



AVERTISMENT!

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

- Utilizează numai borcane cu aceleași dimensiuni disponibile pe piață.
- Nu puneți mai mult de șase borcane de jumătate de litru în tava de gătit.
- Umple borcanele uniform, lăsând 1 cm pentru aer în partea de sus a fiecărui

borcan. Puneți capacele peste borcane, fără a le închide ermetic.

- Borcanele nu se pot atinge între ele.
- Toarnă 1/2 l în tava de gătit și 1/4 l de apă în adâncitura cavității pentru a asigura suficientă umiditate în cuptor.
- Selectează funcția Coacere cu abur și setează temperatura adecvată, conform tabelului de mai jos.
- Borcanele pot fi închise ermetic doar atunci când funcția este oprită.

Fruct moale

Aliment	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție raft	Accesorii
Căpșune / Afine / Zmeură	160	25 - 30	1	Utilizați tava de gătit.

Fruct cu sâmbure

Aliment	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție raft	Accesorii
Pere / Gutui / Prune	160	35 - 40	1	Utilizați tava de gătit.

Legume moi

Aliment	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție raft	Accesorii
Dovlecei / Vinete / Ceapă / Roșii	160	30 - 35	1	Utilizați tava de gătit.

Legume murate

Aliment	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție raft	Accesorii
Morcovi / Murături / Gulii / Țelină	160	35 - 45	1	Utilizați tava de gătit.

12.8 Încalzire sus si jos

Coacere

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Prăjitură plată	160 - 170	25 - 35	2
Plăcintă dospită cu mere	170 - 190	45 - 55	3
Tort de clătite	170 - 180	35 - 45	2
Prăjitură sfărâmcioasă	170 - 190	50 - 60	3
Prăjitură cu brânză	170 - 190	60 - 70	2
Pâine țărănească	190 - 210	50 - 60	2
Pandișpan românesc	165 - 175	35 - 45	2
Pandișpan românesc - tradițional	165 - 175	35 - 45	2
Gogoși cu drojdie	180 - 200	15 - 25	2
Ruladă	150 - 170	15 - 25	2
Quiche Lorraine	215 - 225	45 - 55	2

Frigerea

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pui, jumătate	210 - 230	35 - 50	2
Cotlet de porc	190 - 210	30 - 35	3
Pește, întreg	200 - 220	40 - 70	2

12.9 Grill rapid

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pui, jumătate	230	50 - 60	2
Cotlet de porc	230	40 - 50	3
Bacon la grătar	250	17 - 25	2
Cârnați	250	20 - 30	2
Friptură de vită: mediu	230	25 - 35	2

12.10 Gatire intensiva

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pui, jumătate	200	50 - 60	2
Pui	250	55 - 60	2
Aripioare de pui	230	30 - 40	2

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Cotlet de porc	230	40 - 50	2
Friptură de vită: bine făcută	250	35 - 40	2

12.11 Gătire cu aer cald

Coacere

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Prăjitură cu drojdie umplută	150 - 160	20 - 30	2
Sandviș Victoria	170 - 190	30 - 40	2
Aluat tartă cu mere	180 - 200	35 - 45	2
Prăjitură pentru Crăciun	150 - 160	40 - 50	2
Prăjitură Madeira	170 - 190	50 - 60	2
Bezele	110 - 120	30 - 40	2
Cartofi gratinați	180 - 200	40 - 50	2
Lasagne	170 - 190	30 - 50	2
Macaroane la cuptor	170 - 190	50 - 60	2
Pizza	190 - 200	25 - 35	2

Frigerea

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pui, întreg	200 - 220	55 - 65	2
Friptură de porc	170 - 180	45 - 50	2

12.12 Căldură umedă

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

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

12.13 Aer cald cu ventilație

Coacere

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Prăjitură plată	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Gogoși cu drojdie	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Bezele	100 - 120	55 - 65	1 + 3
Prăjitură cu unt	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Pizza	200 - 220	35 - 45	1 + 3

12.14 Informații pentru institutele de testare

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Accesorii	Poziție raft	Timp (min)
Prăjituri mici (16 bucăți pe tavă)	Încalzire sus si jos	160	tavă de gătit	3	20 - 30
Prăjituri mici (16 bucăți pe tavă)	Gătire cu aer cald	150	tavă de gătit	3	20 - 30
Prăjituri mici (16 bucăți pe tavă)	Aer cald cu ventilație	160	tavă de gătit	1 + 3	30 - 40
Plăcintă cu mere (2 forme de Ø20 cm, setare diagonală)	Încalzire sus si jos	190	raft sârmă	1	65 - 75
Plăcintă cu mere (2 forme de Ø20 cm, setare diagonală)	Gătire cu aer cald	180	raft sârmă	2	70 - 80
Pandișpan fără grăsimi	Încalzire sus si jos	180	raft sârmă	2	20 - 30
Pandișpan fără grăsimi	Gătire cu aer cald	160	raft sârmă	2	25 - 35
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilație	170	raft sârmă	1 + 3	30 - 40
Biscuit pufos / Patiserie	Încalzire sus si jos	140	tavă de gătit	3	15 - 30
Biscuit pufos / Patiserie	Gătire cu aer cald	140	tavă de gătit	3	20 - 30
Biscuit pufos / Patiserie	Aer cald cu ventilație	140	tavă de gătit	1 + 3	15 - 30
Pâine prăjită	Grill rapid	250	raft sârmă	3	5 - 10
Burger de vită ¹⁾	Gătire intensiva	250	raft de sârmă sau cratiță adâncă	3	15- 20 pe o parte; 10 - 15 pe cealaltă parte

¹⁾ Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

13. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

13.1 Observații privind curățarea

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

Utilizați un agent de curățare dedicat pentru curățarea suprafețelor metalice.

Curățați interiorul cuptorului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de alte

resturi alimentare poate provoca un incendiu. Riscul este mai mare pentru tava de grătare.

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 Curățarea adânciturii cavității

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



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

1. Puneți 250 ml de oțet alb în adâncitura cavității de la baza cuptorului. Utilizați maximum 6% de oțet fără ierburi.
2. Lăsați oțetul să dizolve reziduurile de calcar la temperatura mediului ambiant timp de 30 de minute.
3. Curățați cavitatea cu apă caldă și o lavetă moale.

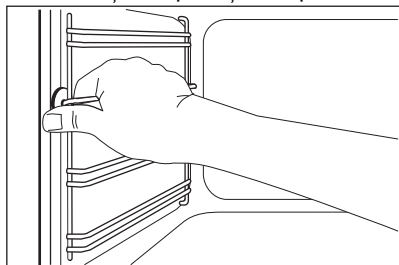
13.4 Scoaterea suporturilor raftului

Pentru a curăța cuptorul, scoateți suporturile pentru raft.

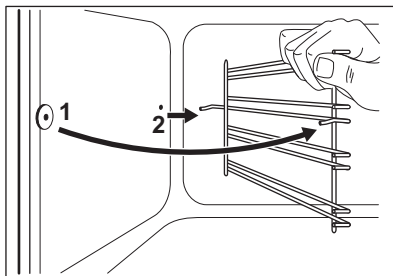
⚠ ATENȚIE!

Aveți grijă când scoateți suporturile pentru raft.

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



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



Instalați accesoriile scoase în ordine inversă.

13.5 Modul de utilizare: Curățarea cu apă

Această procedură de curățare folosește umiditatea pentru a elimina grăsimile și resturile de mâncare rămase în aparat.

1. Turnați apă în adâncitura cavității: 250ml.
2. Setati funcția
3. Setati temperatura la 90 °C.
4. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 30 min.
5. Opriti aparatul.
6. Așteptați până când aparatul s-a răcit. Uscați cavitatea cu o lavetă moale.

13.6 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.

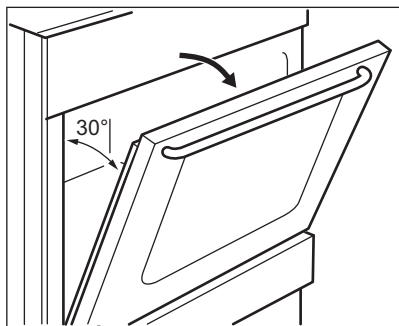
⚠ AVERTISMENT!

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

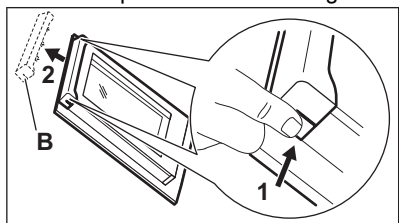
⚠ AVERTISMENT!

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. Urmăriți 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.

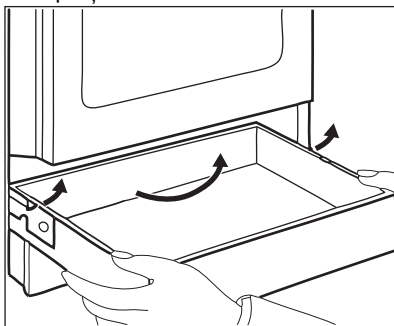
13.7 Scoaterea sertarului

⚠️ AVERTISMENT!

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

Sertarul de sub cuptor poate fi scos pentru curățare.

1. Trageți sertarul în afară până când se oprește.



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

13.8 Înlocuirea becului

⚠️ AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare. Becul poate fi fierbinte.

1. 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 temperatură de 300 °C.
4. Montați capacul de sticlă.

14. DEPANARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

14.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Nu puteți activa aparatul.	Aparatul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.	Verificați dacă aparatul este conectat corect la rețeaua electrică.
	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranța se arde în mod repetat, contactați un electrician calificat.
Plita nu poate fi pornită sau utilizată.	Siguranța este arsă.	Porniți plita din nou și setați nivelul de încălzire în mai puțin de 10 de secunde.
Indicatorul de căldură reziduală nu se aprinde.	Zona nu este fierbinte pentru că fost utilizată doar o scurtă perioadă de timp.	Dacă zona a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, apelați la un Centru de service autorizat.
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul este dezactivat.	Activați cuptorul.
	Setările necesare nu sunt setate.	Asigurați-vă că 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.
Nu există performanțe bune la gătire atunci când folosiți funcția: Coacere cu abur.	Nu ați activat funcția Coacere cu abur.	Consultați paragraful „Activarea funcției: Coacere cu abur”.
	Nu ați umplut cu apă adâncitura cavității.	Consultați paragraful „Activarea funcției: Coacere cu abur”.
Apa din adâncitura cavității nu fierbe.	Temperatura este prea mică.	Setați temperatura la cel puțin 110 °C. Consultați capitolul „Cuptor - Informații și sfaturi”.
Apa se scurge din adâncitura cavității.	Este prea multă apă în adâncitura cavității.	Dezactivați cuptorul și lăsați-l să se răcească. Ștergeți apa cu o lavetă sau un burete. Adăugați cantitatea corectă de apă în adâncitura cavității. Consultați procedura specifică.

14.2 Date pentru service

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

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

Îți recomandăm să notezi datele aici:

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

15. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

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

Identificarea modelului	LKR562055X		
Tipul plitei	Plită în interiorul aragazului autonom		
Numărul zonelor de gătire	4		
Tehnologie de încălzire	Arzător radiant		
Diametrul zonelor de gătire circulare (Ø)	Stânga spate	14.0 cm	
	Dreapta spate	18.0 cm	
	Dreapta față	14.0 cm	
	Stânga față	18.0 cm	
Consumul de energie pe fiecare zonă de gătire (EC electric cooking)	Stânga spate	181.8 Wh/kg	
	Dreapta spate	182.1 Wh/kg	
	Dreapta față	181.8 Wh/kg	
	Stânga față	182.1 Wh/kg	
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)		182.0 Wh/kg	

IEC/EN 60350-2 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 2: Plite - Metode pentru măsurarea performanței.

15.2 Plită - Economii de energie

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

- Pentru încălzirea apei, utilizați numai cantitatea de care aveți nevoie.
- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capacul pe vas.
- Înainte de a activa zona de gătit, puneți vasul pe aceasta.

- Baza vasului trebuie să aibă același diametru cu zona de gătire.
- Puneți vase mici pe zonele de gătit mici.
- Puneți vasul direct în centrul zonei de gătit.
- Pentru a păstra alimentele calde sau pentru a le topi folosiți căldura reziduală.

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

Denumirea furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	LKR562055X 943005702
Index de eficiență energetică	94.9
Clasă de eficiență energetică	A
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0,84 kWh/ciclu
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0,75 kWh/ciclu
Număr de cavități	1
Sursă de căldură	Energie electrică
Volumul	58 l
Tip cuptor	Cuptor în interiorul aragazului autonom
Masă	39.0 kg

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

15.4 Cuptor - Economisire energie

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

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

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

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

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

Gătitul cu ventilator

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

Căldura reziduală

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

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

Menținerea caldă a alimentelor

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

Căldură umedă

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

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

Consumul de putere în standby

0.8 W

Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil 20 min.

16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. 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. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,
Poland

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



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

Задржано право измена.

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	30
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	33
3. ИНСТАЛАЦИЈА.....	36
4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	39
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	39
6. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	40
7. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ - КОРИСНИ САВЕТИ.....	41
8. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – ОДРЖАВАЊЕ И ЧИШЋЕЊЕ.....	42
9. РЕРНА – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА	43
10. РЕРНА – ФУНКЦИЈЕ САТА.....	44
11. РЕРНА – КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	44
12. РЕРНА - КОРИСНИ САВЕТИ.....	45
13. РЕРНА – НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	53
14. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	56
15. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	57
16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	59

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

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

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

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

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

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

1.2 Опште мере безбедности

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

- Уређајем немојте управљати помоћу спољашњег тајмера или засебног система даљинског управљања.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасно је остављати храну на грејној плочи да се пржи на масти или уљу без надзора, јер може доћи до пожара.
- Никада немојте водом гасити пожар током кувања. Искључите уређај, а затим прекријте пламен, нпр. противпожарним ћебетом или поклопцем.
- ОПРЕЗ: Процес кувања мора да се надгледа. Краткотрајан процес кувања мора да се надгледа непрекидно.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасност од пожара: Немојте одлагати предмете на површине за кување.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата или стакла код шарки поклопца плоче за кување јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- Предмете од метала, попут ножева, виљушки, кашика и поклопаца, не треба стављати на грејну површину јер могу постати врели.
- Уколико стаклено керамичка површина / стаклена површина напукне, искључите уређај и извадите кабл за напајање из зидне утичнице. У случају да је уређај прикључен на мрежу директно преко разводне кутије, извадите осигурач да бисте искључили уређај из напајања. У оба случаја, обратите се овлашћеном сервисном центру.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Пре радова на одржавању искључите напајање струјом.

- **УПОЗОРЕЊЕ:** Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- Будите пажљиви када додирујете фиоку за одлагање. Може бити врела.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Механизам искључења треба да буде уграђен у фиксну електричну мрежу у складу с правилима о електричним мрежама.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Користите само штитнике за плочу за кување дизајниране од стране произвођача уређаја за кување или оне коју су од стране произвођача уређаја у упутствима за употребу наведени као погодни или штитнике за плочу за кување који су инкорпорирани у уређају. Коришћење неодговарајућих штитника за плочу за кување може изазвати несреће.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Инсталирање



УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтирање које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Кухињски део и удубљење морају да имају одговарајуће димензије.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неки делови уређаја су под напоном. Заградите уређај намештајем како бисте спречили додиривање опасних делова.
- Стране уређаја морају бити поред уређаја или јединица исте висине.

- Немојте монтирати уређај поред врата или испод прозора. Овим се спречава да врело посуђе за кување падне са уређаја када се отворе врата или прозор.
- Обавезно поставите помагало за стабилизовање како се уређај не би преврнуо. Погледајте одељак „Инсталација“.

2.2 Прикључивање струје

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

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

- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете мрежни утикач у зидну утичницу.

2.3 Употреба

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреда и опекотина.
Ризик од струјног удара.

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

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од пожара и експлозије.

- Мласти и уље када се загреју могу да ослободе запаљива испарења. Држите пламенове или загрејане предмете даље од мласти и уља када кувате са њима.
- Испарења која ослобађају веома врела уља могу да изазову спонтано сагоревање.

- Употребљено уље, које може да садржи остатке хране, може да се запали на нижој температури него уље које се користи по први пут.
- Запаливе материје или предмете натопљене запаливим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
 - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
 - не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости.
 - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
 - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
 - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливане колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Немојте стављати вруће посуђе за кување на командну таблу.
- Не дозволите да течност у посуђу за кување потпуно испари.
- Пазите да предмети или посуђе за кување не падну на уређај. Може се оштетити површина плоче.
- Немојте укључивати зоне за кување уколико је посуђе празно или га нема.
- Посуђе од ливеног гвожђа, алуминијума или са оштећеним дном може да направи огреботине. Увек подиignite ове предмете када треба да их померате по површини за кување.

2.4 Нега и чишћење

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде, пожара или оштећења уређаја.

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

2.5 Унутрашње осветљење

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

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

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

2.6 Сервисирање

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

2.7 Одлагање

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Опасност од повређивања или гушења.

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

3. ИНСТАЛАЦИЈА

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

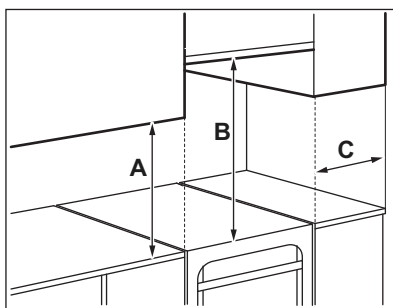
3.1 Место на којем уређај стоји



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.

За минималне раздаљине за уклапање проверите табелу.



Минималне раздаљине

Димензије	mm
A	400
B	650
C	150

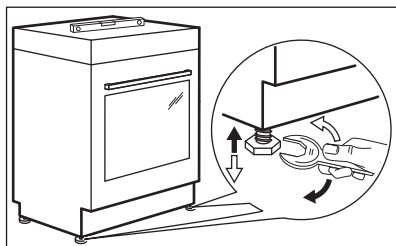
3.2 Технички подаци

Напон	230 V
Фреквенција	50 – 60 Hz
Класа уређаја	1

Димензије	mm
Висина	858

Димензије	mm
Ширина	500
Дубина	600

3.3 Нивелисање уређаја



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

3.4 Заштита од нагињања

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

ОПРЕЗ

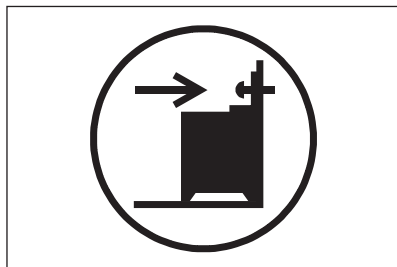
Проверите да ли сте монтирали заштиту од нагињања на правој висини.



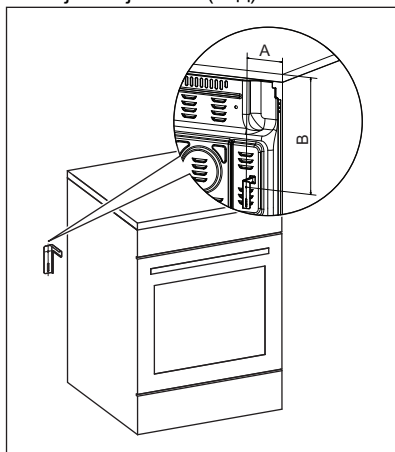
Уверите се да је површина иза уређаја глатка.

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

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



1. Монтирајте заштиту од нагињања В - 343 mm испод горње површине уређаја и А - 67 mm од бочне стране уређаја у кружни отвор на носачу. Зашрафите је у чврсти материјал или користите постојеће ојачање (зид).



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

бочну димензију тако да центрирате уређај.



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



ОПРЕЗ

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

3.5 Електрична инсталација



УПОЗОРЕЊЕ!

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

Уређај се испоручује без струјног утикача и струјног кабла.



УПОЗОРЕЊЕ!

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

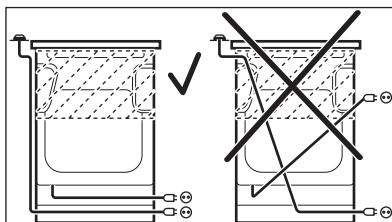
Одговарајуће врсте каблова за различите фазе:

Фаза	Мин. величина кабла
1	3x6,0 mm ²
3 са неутралним	5x1,5 mm ²



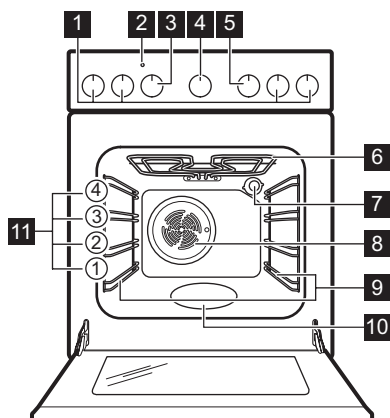
УПОЗОРЕЊЕ!

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



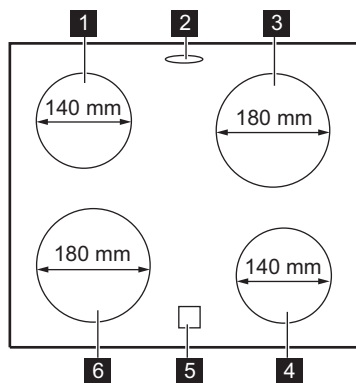
4. ОПИС ПРОИЗВОДА

4.1 Општи приказ



- 1 Дугмад за плочу за кување
- 2 Индикатор/симбол температуре
- 3 Дугме за температуру
- 4 Дугме за Тајмер
- 5 Дугме за функције рерне
- 6 Грејни елемент
- 7 Лампа
- 8 Вентилатор
- 9 Носач решетке, покретни
- 10 Удубљења у унутрашњости
- 11 Положаји решетке

4.2 Шема површине за кување



- 3 Зона за кување од 1800 W
- 4 Зона за кување од 1200 W
- 5 Индикатор преостале топлоте
- 6 Зона за кување од 1800 W

- 1 Зона за кување од 1200 W
- 2 Одвод паре - број и положај зависи од модела

4.3 Прибор

- **Решеткаста полица**
За посуђе за кување, плехове за торте, печење.
- **Плех за печење**
За колаче и кексе.
- **Грил/дубоки тигањ**
За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.
- **Фиока за одлагање**
Фиока за одлагање се налази одмах испод унутрашњости пећнице.

5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

5.1 Прво чишћење

Уклоните сав прибор и носаче решетки из рерне.



Погледајте одељак „Нега и чишћење“.

Пре прве употребе очистите рерну и прибор.

Вратите прибор и уклоњиве носаче решетке у почетни положај.

5.2 Предгревање

Претходно загрејте рерну пре прве употребе.



За функцију: Печење на пари погледајте одељак „Пећница - свакодневна употреба“, „Активирање функције: Печење на пари“.

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

Прибор може постати топлији него иначе. Рерна може да испушта мирис и дим. Побрините се да проток ваздуха у соби буде довољан.

6. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Опис зона за кување

Зоне за кување имају термостат и раде испрекидано (гасе се и поново пале) у зависности од изабраног степена топлоте.

6.2 Подешавање степена топлоте

Симболи	Функција
0	Положај „искључено“
I	Одржавање топлоте
1 - 9	Подешавања степена топлоте



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

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

6.3 Коришћење једноставне зоне за кување

Да бисте користили једноставну зону за кување, окрените одговарајуће дугме на неки од следећих положаја: 1–9.



За подешавања топлоте 1–3, зона остаје црвена око 2–3 секунде, а затим се деактивира.



Зона функционише на максималном нивоу напајања када подесите ниво топлоте на 8 или 9.

6.4 Индикатор преостале топлоте



УПОЗОРЕЊЕ!

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

Индикатор је укључен када је зона за кување врела, али не функционише ако је струјно напајање искључено.

Индикатор се може такође укључити:

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

Индикатор се гаси кад се зона за кување охлади.

7. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ - КОРИСНИ САВЕТИ

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

7.1 Посуђе

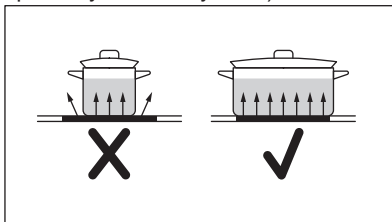
Резултати кувања зависе од материјала од кога је израђено посуђе

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.

На керамичке плоче за кување не стављајте посуђе чије дно има истакнуте ивице или испупчења, нпр. тигање од ливеног гвожђа. Оне могу трајно да изгребу или зарежу површину плоче за кување.

Посуђе од емајлираног челика са дном од алуминијума или бакра може да изазове промену боје на стаклокерамичкој површини.

Да бисте уштедели енергију и осигурали да плоча за кување ради правилно, дно посуђа мора бити одговарајућег минималног пречника (бар једнако пречнику зоне за кување).



7.2 Поједностављени водич за кување

Подаци у табели су само смернице.

Подешавање степена топлоте	Користити за:	Време (мин)	Савети
 - 1	Догревање скуване хране.	по потреби	Ставите поклопац на посуду.
1 - 2	Сос холандез; топљени: маслац, чоколада, желатин.	5 - 25	Повремено промешајте.
2	Учврстили: ваздушасте омлете, кувана јаја.	10 - 40	Кувајте са стављеним поклопцем.

Подешавање степена то-плоте	Користити за:	Време (мин)	Савети
2 - 3	Динстање јела са пиринчем и млеком, подгревање готових јела.	25 - 50	Додати најмање два пута више течности од количине пиринча, а јела са млеком промешати на пола времена кувања.
3 - 4	Динстање поврћа, рибе и меса.	20 - 45	Додајте неколико кашичица воде. Проверите количину воде током процеса.
4 - 5	Кромпир и друго поврће кувано на пари.	20 - 60	Дно шерпе прекријте са 1–2 cm воде. Проверите ниво воде током процеса. Држите поклопац на лонцу.
4 - 5	Кување већих количина хране, јела и супа.	60 - 150	До 3 l течности и састојака.
6 - 7	Тихо пржење: одрезак, телефи „кордон бле“, котлети, фаширане шницле, кобасице, цигерица, запршка, јаја, палачинке, крофне.	по потреби	Окрените по потреби.
7 - 8	Јако пржење, рендани кромпир, печења, шницле.	5 - 15	Окрените по потреби.
9	Кување воде, кување теста, запецање меса (гулаш, говеђи рибић), помфрит.		

8. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – ОДРЖАВАЊЕ И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

8.1 Опште информације

- Очистите плочу за кување након сваке употребе.
- Увек користите посуђе за кување са чистом доњом површином.
- Огреботине или тамне флеке на површини немају никакво дејство на рад плоче за кување.
- Користите посебно средство за чишћење погодено за површину плоче за кување.
- Увек користите стругач који се препоручује за плоче за кување са стакленом површином. Стругач користите само као додатни алат за чишћење стакла након уобичајеног поступка чишћења.



УПОЗОРЕЊЕ!

Немојте користити ножеве или било који други оштар, метални алат за чишћење стаклене површине.

8.2 Чишћење плоче

- Уклоните одмах:** растопљену пластику, пластичну фолију, шећер и храну са шећером, у противном прљавштина може да оштети плочу за кување. Водите рачуна како бисте избегли опекотине. Користите специјални стругач за плоче за кување на стакленој површини, тако да буде под оштрим углом и померајте оштрицу по површини.
- Када се плоча за кување довољно охлади уклоните:** светле кругове од каменца и воде, испрскале масноће и промену боје у виду светлуцања метала. Очистите плочу за кување влажном крпом и са мало неабразивног

детерџента. Након чишћења, обришите плочу за кување меком крпом.

- Уклоните промену боје у виду светлуцања метала: користите

мешавину прашка за пециво и лимуновог сока или сирћета.

9. РЕРНА – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

9.1 Укључивање и искључивање рерне

1. Окрените дугме за функције рерне да бисте изабрали неку функцију.
2. Окрените дугме за температуру да бисте подесили температуру.

Лампица се укључује када рерна ради.



За функције без грејања нема потребе да подешавате температуру.

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

9.2 Безбедносни термостат

Неправилан рад рерне или неисправни делови могу довести до опасног прегревања. Да би се ово спречило, рерна има безбедносни термостат који прекида напајање. Рерна се поново аутоматски укључује кад температура опадне.

9.3 Функције рерне



Положај „искључено“

Пегница је искључена.



Лампа у рерни

За укључивање лампе без функције печења.



Печење на пари

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



Загревање одоздо

За печење колача са хрскавом доњом површином.



Класично печење / Чишћење водом

За печење на једном положају решетке. Погледајте одељак „Нега и чишћење“ за више информација о: Чишћење водом.



Брзо гриловање

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



Турбо гриловање

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



Печење са вентилатором

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



Влажно печење

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

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

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



Печење уз равни вентил

За печење на максимално два положаја решетке истовремено и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20–40 °C него за Класично печење.



Одмрзавање

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

9.4 Активирање функције: Печење на пари

Ова функција омогућава да се постигне побољшање влажности током кувања.

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина и оштећења уређаја.

Отпуштена влага може да изазове опекотине:

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



Погледајте одељак „Напомене и савети”.

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

3. Подесите функцију: Печење на пари



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

ОПРЕЗ

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

6. Да бисте деактивирали уређај окрените дугмад за функције пећнице и температуру у искључени положај.
7. Уклоните воду из удубљења у унутрашњости рерне.

УПОЗОРЕЊЕ!

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

10. РЕРНА – ФУНКЦИЈЕ САТА

10.1 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!

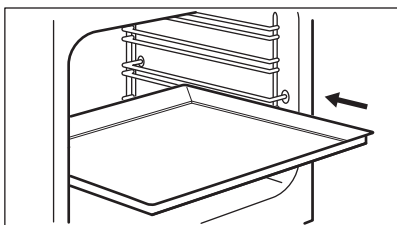
Погледајте поглавља о безбедности.

11.1 Убацивање прибора

Плех:

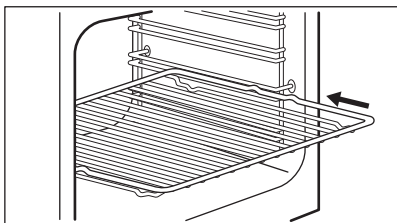


Не гурајте плех за печење или дубоку посуду кроз до задњег зида рерне. То би спречило циркулацију топлоте око плеха. Храна може да загори, нарочито у задњем делу плеха.

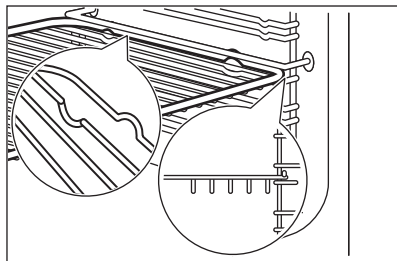


Гурните плех/дубоки тигањ између вођица на носачу решетке. Уверите се да не додирује задњи зид рерне.

Решеткаста полица:



Ставите решетку између вођица на носачима решетке.



12. РЕРНА - КОРИСНИ САВЕТИ

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

i

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 отварате 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

Код припреме веома масне хране користите дубоки плех како масноћа не би капала по рерни и направила трајне мрље.

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

Да током печења на роштиљу не би било превише дима у рерни, додајте мало воде

у дубоки плех. Да се дим не би кондензовао, додајте воду сваки пут када испари.

12.5 Време кувања

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

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

12.6 Печење на пари



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

Погледајте одељак „Активирање функције: Печење на пари”

Квасно тесто

Храна	Вода у удубљењима у унутрашњости (ml)	Температура (°C)	Време (мин)	Положај решетке	Прибор
Бели хлеб ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Користите плех за печење.
Земичке ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Користите плех за печење.
Домаћа пица ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Користите плех за печење.
Фокача ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Користите плех за печење.
Кексићи, погачице, кроасан ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Користите плех за печење.
Колач са шљивама, пита с јабукама, земичке са циметом ¹⁾	100	180	20	2	Користите калуп за колаче.

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

Кување замрзнуте хране

Храна	Вода у удубљењима у унутрашњости (ml)	Температура (°C)	Време (мин)	Положај решетке	Прибор
Замрзнута пица ¹⁾	150	200 - 210	10 - 20	2	Користите решеткасту полицу.
Замрзнут кроасан ¹⁾	150	160 - 170	25 - 30	2	Користите плех за печење.

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

Регенерација хране

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

Печење

Храна	Вода у удубљењима у унутрашњости (ml)	Температура (°C)	Време (мин)	Положај решетке	Прибор
Печена свињетина	200	180	65 - 80	2	Користите решеткасту полицу и плех за печење.
Говеђе печење	200	200	50 - 60	2	Користите решеткасту полицу и плех за печење.

Храна	Вода у удубљењима у унутрашњости (ml)	Температура (°C)	Време (мин)	Положај решетке	Прибор
Пиле	200	210	60 - 80	2	Користите решеткасту полицу и плех за печење.
Печена ћурка	200	200	70 - 90	2	Користите решеткасту полицу и плех за печење.

12.7 Конзервисање



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина и оштећења уређаја.

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

- тегле. Оставите поклопце одозго али немојте да их херметички затварате.
- Тегле не треба да се међусобно додирују.
 - Ставите 1/2 l воде у плех за печење и 1/4 l воде у удубљења у унутрашњости пећнице како бисте обезбедили довољно влаге унутар пећнице.
 - Изаберите функцију Печење на пари и подесите одговарајућу температуру на основу доње табеле.
 - Тегле могу да се затворе херметички тек након што се ова функција искључи.

Мекано воће

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положај решетке	Прибор
Јагоде / боровнице / малине	160	25 - 30	1	Користите плех за печење.

Коштуњаво воће

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

Мекано поврће

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

Укисељено поврће

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положај решетке	Прибор
Шаргарепа / краставци / репа / целер	160	35 - 45	1	Користите плех за печење.

12.8 Класично печење

Печење

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Лепиња	160 - 170	25 - 35	2
Колач са квасцем са јабукама	170 - 190	45 - 55	3
Колач у модли	170 - 180	35 - 45	2
Колач с мрвицама	170 - 190	50 - 60	3
Колач од сира	170 - 190	60 - 70	2
Сељачки хлеб	190 - 210	50 - 60	2
Румунски бисквит колач	165 - 175	35 - 45	2
Румунски бисквит колач - традиционални	165 - 175	35 - 45	2
Земичке од киселог теста	180 - 200	15 - 25	2
Швајцарски ролат	150 - 170	15 - 25	2
Киш лорен	215 - 225	45 - 55	2

Печење

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

12.9 Брзо гриловање

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

12.10 Турбо гриловање

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

12.11 Печење са вентилатором

Печење теста

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Пуњени колач са квасцем	150 - 160	20 - 30	2
Сендвич-торта „Викторија“	170 - 190	30 - 40	2
Швајцарски колач са јабукама	180 - 200	35 - 45	2
Божјињи колач	150 - 160	40 - 50	2
Мадера колач	170 - 190	50 - 60	2
Пуслице	110 - 120	30 - 40	2
Гратинирани кромпир	180 - 200	40 - 50	2
Лазање	170 - 190	30 - 50	2
Запечени макарони	170 - 190	50 - 60	2
Пица	190 - 200	25 - 35	2

Печење

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

12.12 Влажно печење

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положај решетке	Прибор
Хлеб и пица				
Плетенице	190	25 - 30	2	плех за печење или плех за гриловање/роштиљ

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положај решетке	Прибор
Земичке	200	40 - 45	2	плех за печење или плех за гриловање/роштиљ
Замрзнута пиза, 350 g	190	25 - 35	2	решеткаста полица
Колачи на плеховима за печење				
Швајцарски ролат	180	20 - 30	2	плех за печење или плех за гриловање/роштиљ
Брауни колач	180	35 - 45	2	плех за печење или плех за гриловање/роштиљ
Колачи на плеховима				
Суфле	210	35 - 45	2	шест керамичких посуда на решеткастој полици
Корица за флан	180	25 - 35	2	плех за флан на решеткастој полици
Бисквит торта	150	35 - 45	2	модла за колач на решеткастој полици
Риба				
Риба у кесицама, 300 g	180	25 - 35	2	плех за печење или плех за гриловање/роштиљ
Цела риба, 200 g	180	25 - 35	2	плех за печење или плех за гриловање/роштиљ
Рибљи филе, 300 g	180	30 - 40	2	плех за пицу на решеткастој полици
Месо				
Месо у кесици, 250 g	200	35 - 45	2	плех за печење или плех за гриловање/роштиљ
Ражњићи од меса, 500 g	200	30 - 40	2	плех за печење или плех за гриловање/роштиљ
Мали печени залагаји				
Колачи	170	25 - 35	2	плех за печење или плех за гриловање/роштиљ
Макарони	170	40 - 50	2	плех за печење или плех за гриловање/роштиљ
Мафини	180	30 - 40	2	плех за печење или плех за гриловање/роштиљ
Укусни крекери	160	25 - 35	2	плех за печење или плех за гриловање/роштиљ
Хрскави кекс од сипкавог теста	140	25 - 35	2	плех за печење или плех за гриловање/роштиљ
Мали тартови	170	20 - 30	2	плех за печење или плех за гриловање/роштиљ
Вегетаријански				

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

12.13 Печење уз равни вентил

Печење теста

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

12.14 Информације за институте за тестирање

Храна	Функција	Температура (°C)	Прибор	Положај 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
Ситни колачи (16 по плеху)	Печење уз равни вентил	160	плех за печење	1 + 3	30 - 40
Пита с јабукама (2 плеха, Ø 20 cm, дијагонално постављено)	Класично печење	190	решеткаста полица	1	65 - 75
Пита с јабукама (2 плеха, Ø 20 cm, дијагонално постављено)	Печење са вентилатором	180	решеткаста полица	2	70 - 80
Немасна бисквит торта	Класично печење	180	решеткаста полица	2	20 - 30
Немасна бисквит торта	Печење са вентилатором	160	решеткаста полица	2	25 - 35
Немасна бисквит торта	Печење уз равни вентил	170	решеткаста полица	1 + 3	30 - 40
Хрскави колач/пециво у тракама	Класично печење	140	плех за печење	3	15 - 30

Храна	Функција	Температура (°C)	Прибор	Положај решетке	Време (мин)
Хрскави колач/печиво у тракама	Печење са вентилатором	140	плех за печење	3	20 - 30
Хрскави колач/печиво у тракама	Печење уз равни вентил	140	плех за печење	1 + 3	15 - 30
Тост	Брзо гриловање	250	решеткаста полица	3	5 - 10
Говеђи бургер ¹⁾	Турбо гриловање	250	решеткаста полица или тигањ за гриловање/роштиљ	3	15–20 прву страну; 10–15 другу страну

¹⁾ Претходно загревајте рерну 10 минута.

13. РЕРНА – НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

13.1 Напомене у вези са чишћењем

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

За чишћење металних површина користите наменско средство за чишћење.

Унутрашњост рерне треба чистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци хране могу довести до пожара. Ризик је већи када се користи посуда за печење на грилу.

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 предострожности очистите и командну таблу рерне.

13.3 Чишћење удубљења у унутрашњости

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



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

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

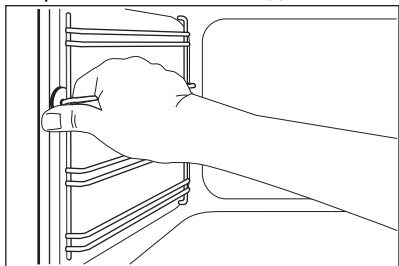
13.4 Уклањање носача решетке

Да бисте очистили рерну, уклоните подршке за решетке.

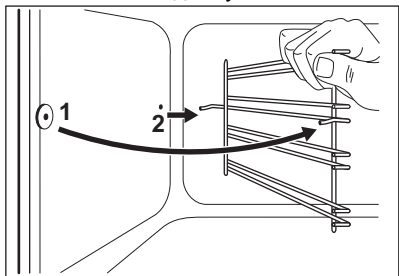
ОПРЕЗ

Будите пажљиви приликом уклањања подршки решетки.

1. Извуците предњи део подршке решетки из бочног зида.



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



Инсталирајте извађени прибор обрнутим редоследом.

13.5 Како да користите: Чишћење водом

Овај поступак чишћења користи влагу како би се из пећнице уклониле заостале честице масноће и хране.

1. Сипајте воду у удубљење у унутрашњости: 250ml.
2. Подесите функцију .
3. Подесите температуру на 90°C.
4. Нека уређај ради 30 мин.
5. Искључите уређај.
6. Сачекајте да се апарат охлади.
Осушите унутрашњост меком крпом.

13.6 Скидање и инсталирање стаклених плоча рерне

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

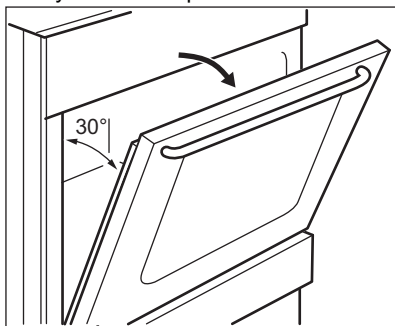
УПОЗОРЕЊЕ!

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

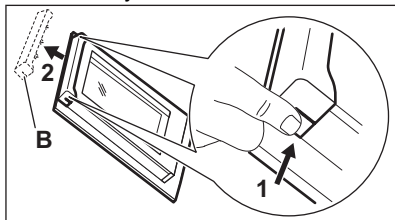
УПОЗОРЕЊЕ!

Немојте да користите уређај без стаклених плоча.

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



2. Држите штитнике врата (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.

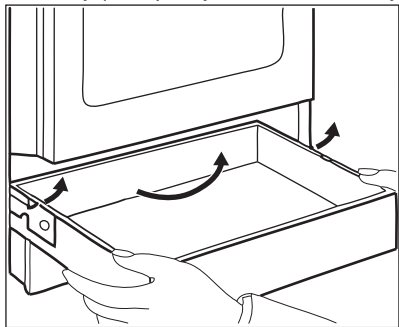
13.7 Вађење фиоке

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

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

Фиока испод пећнице може да се скине ради чишћења.

1. Извуците фиоку све док се не заустави.



2. Полако подигните фиоку.

3. Извуците фиоку потпуно.

Када поново монтирате фиоку, пратите наведене кораке обрнутим редоследом.

13.8 Замена лампице

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.
Лампица може бити врућа.

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

Сијалица на задњем зиду

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

14. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

14.1 Шта учинити ако...

Проблем	Могући узрок	Решење
Не можете да укључите уређај.	Уређај није прикључен на електрично напајање или није правилно прикључен.	Проверите да ли је уређај правилно укључен у струју.
	Осигурач је прегорео.	Проверите да осигурач није узрок кvara. Уколико осигурач непрекидно прегоревa, 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.
Индикатор преостале топлоте се не укључује.	Зона за кување није загрејана јер је коришћена само кратко време.	Уколико је зона радила довољно дуго да буде загрејана, обратите се овлашћеном сервисном центру.
Пећница се не загрева.	Рерна је искључена.	Активирајте рерну.
	Нису обављена неопходна подешавања.	Проверите да ли су сва подешавања исправна.
Сијалица не ради.	Лампа је неисправна.	Замените сијалицу.
Пара и кондензација се таложе на храни и у унутрашности рерне.	Јело је остало у рерни превише дуго.	Не остављајте јело у рерни дуже од 15–20 минута након што се процес печења заврши.
Предуго траје док се јела скувају или се скувају пребрзо.	Температура је прениска или превиша.	По потреби подесите температуру. Пратите савет из упутства за употребу.
Функција не даје добре резултате приликом печења: Печење на пари.	Нисте активирали функцију Печење на пари.	Погледајте одељак „Активирање функције: Печење на пари“.
	Нисте испунили удубљење у унутрашности рерне водом.	Погледајте одељак „Активирање функције: Печење на пари“.
Вода у удубљењу не кључа.	Температура је прениска.	Подесите температуру најмање на 110 °C. Погледајте одељак „Пећница – напомене и савети“.
Вода излази из удубљења.	У удубљењу у унутрашности има превише воде.	Искључите рерну и пустите да се охлади. Обришите воду крпом или сунђером. Сипајте одговарајућу количину воде у удубљење. Погледајте одређену процедуру.

14.2 Подаци о сервисирању

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

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

карактеристикама из унутрашњости апарата.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:

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

15. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

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

Идентификација модела	LKR562055X
Врста плоче за кување	Плоча за кување унутар самостојећег шпорета
Број зона за кување	4
Технологија загревања	Грејач са зрачењем
Пречник кружних зона за кување (Ø)	Задња лева 14.0 cm Задња десна 18.0 cm Предња десна 14.0 cm Предња лева 18.0 cm
Потрошња енергије по зони за кување (EC electric cooking)	Задња лева 181.8 Wh/kg Задња десна 182.1 Wh/kg Предња десна 181.8 Wh/kg Предња лева 182.1 Wh/kg
Потрошња енергије плоче за кување (EC electric hob)	182.0 Wh/kg

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

15.2 Плоча за кување – Уштеда електричне енергије

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

- Када загревате воду, користите само онолико воде колико вам треба.
- По могућности на посуде увек ставите поклопце.
- Пре него што активирате зону за кување, ставите посуду на њу.

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

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

Назив добављача	Electrolux
Идентификација модела	LKR562055X 943005702
Индекс енергетске ефикасности	94.9
Класа енергетске ефикасности	A
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0,84 kWh/циклусу
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0,75 kWh/циклусу
Број шупљина у рерни	1
Извор топлоте	Електрична струја
Јачина звука	58 l
Тип рерне	Рерна унутар самостојећег шпорета
Маса	39.0 kg

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

15.4 Пећница - уштеда енергије

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

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

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

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

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

Кување са вентилатором

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

Преостала топлота

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

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

Одржавање хране топлотом

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

Влажно печење

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. За додатне детаље погледајте поглавље „апарат - свакодневна употреба“, функције апарата.

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

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

16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

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

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



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

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

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

<https://tehnoteka.rs/p/electrolux-elektricni-sporet-lkr562055x-akcija-cena/>