

EKK64992OX



---

SR Штедњак

---

Упутство за употребу



## САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	3
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	5
3. ИНСТАЛАЦИЈА.....	9
4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	14
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	15
6. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	16
7. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ - КОРИСНИ САВЕТИ.....	17
8. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – ОДРЖАВАЊЕ И ЧИШЋЕЊЕ.....	18
9. РЕРНА – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА .....	19
10. РЕРНА – ФУНКЦИЈЕ САТА.....	21
11. РЕРНА – КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	23
12. РЕРНА - КОРИСНИ САВЕТИ.....	24
13. РЕРНА – НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	35
14. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	38
15. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	40

## МИ МИСЛИМО НА ВАС

Хвала вам што сте купили Electrolux уређај. Одабрали сте производ који са собом носи више деценија професионалног искуства и иновација. Генијалан и модеран, дизајниран је имајући у виду вас. Према томе, сваки пут када га користите можете бити сигурни да ћете добити одличне резултате .

Добродошли у Electrolux.

**Посетите наш веб сајт да бисте:**



Добили савете у вези са коришћењем, брошуре, решења за проблеме, информације о сервисирању и поправкама:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Региструјте свој производ ради боље услуге:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## БРИГА О КОРИСНИКУ И СЕРВИСИРАЊЕ

Увек користите оригиналне резервне делове.

Када се обраћате овлашћеном сервисном центру, увек при руци имајте следеће податке: Модел, број производа (PNC), серијски број.

Ове информације се налазе на плочици са техничким карактеристикама.

 Упозорење/опрез - Информације о безбедности.

 Опште информације и савети

 Информације у вези са заштитом животне средине

Задржано право измена.

## 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

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

### 1.1 Безбедност деце и осетљивих особа



**УПОЗОРЕЊЕ!**

Постоји ризик од гушења, повређивања или трајног инвалидитета.

- 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 узраста између 3 и 8 година старости, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Децу млађу од 3 године треба удаљити од уређаја уколико нису под непрекидним надзором.
- Немојте да дозволите деци да се играју уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одлажите је на одговарајући начин.
- Постарајте се да деца и кућни љубимци не буду близу уређаја док уређај ради или се расхлађује. Доступни делови постају врели током употребе.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

## 1.2 Опште мере безбедности

- Само овлашћена особа може да инсталира овај уређај и замени кабл.
- 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 не покушавајте да пожар угасите водом, већ најпре искључите уређај а затим прекријте пламен, нпр. поклопцем или ћебетом.
- ОПРЕЗ: Процес кувања мора да се надгледа. Краткотрајан процес кувања мора да се надгледа непрекидно.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасност од пожара: Немојте одлагати предмете на површине за кување.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата или стакла код шарки поклопца плоче за кување јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- Предмете од метала, попут ножева, виљушки, кашика и поклопаца, не треба стављати на грејну површину јер могу постати врели.
- Пре отварања, уклоните сву просуту течност са поклопца. Пустите да се површина плоче за кување охлади пре него што затворите поклопац.

- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
- Увек користите заштитне рукавице кад вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну.
- Пре одржавања, прекините напајање електричном енергијом.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући Овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла опасност од електрицитета.
- Будите пажљиви када додирујете фиоку за одлагање. Може бити врела.
- Да бисте уклонили шине за подршку решетке прво повуците предњи део шина за подршку а затим задњи део од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- УПОЗОРЕЊЕ: Користите само штитнике за плочу за кување дизајниране од стране произвођача уређаја за кување или оне коју су од стране произвођача уређаја у упутствима за употребу наведени као погодни или штитнике за плочу за кување који су инкорпорирани у уређају. Коришћење неодговарајућих штитника за плочу за кување може изазвати несреће.

## 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

Овај уређај је погодан за следећа тржишта:

RS

### 2.1 Инсталирање



#### УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.

- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтирање које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Кухињски део и удубљење морају да имају одговарајуће димензије.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неки делови уређаја су под напоном. Заградите уређај намештајем како бисте спречили додиривање опасних делова.
- Стране уређаја морају бити поред уређаја или јединица исте висине.
- Немојте монтирати уређај поред врата или испод прозора. Овим се спречава да врело посуђе за кување падне са уређаја када се отворе врата или прозор.
- Обавезно поставите помагало за стабилизовање како се уређај не би преврнуо. Погледајте одељак „Инсталација“.
- 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. Ширина контактнoг отвора на раставном прекидачу мора износити најмање 3 mm.
- Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете мрежни утикач у зидну утичницу.

## 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,

## 2.3 Прикључивање на гас

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

## 2.4 Употреба



### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде и опекотина.  
Ризик од струјног удара.

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



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и експлозије

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



### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
  - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
  - Не стављајте алуминијумску фолију на уређај или директно на дно унутрашњости уређаја.
  - Немојте стављати воду директно у врућ уређај.
  - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
  - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливене колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Немојте стављати вруће посуђе за кување на командну таблу.
- Не дозволите да течност у посуђу за кување потпуно испари.
- Пазите да предмети или посуђе за кување не падну на уређај. Може се оштетити површина плоче.
- Немојте укључивати зоне за кување уколико је посуђе празно или га нема.
- Посуђе за кување направљено од ливеног гвожђа, ливеног алуминијума или са оштећеним доњим површинама може да направи огреботине. Увек подигните ове предмете када треба да их померате по површини за кување.
- Обезбедите добру проветреност просторије у којој је уређај инсталиран.
- Користите искључиво стабилно посуђе за кување, одговарајућег облика и пречника већег од димензија горионика.
- Водите рачуна да се пламен не гаси када брзо okreћете командну дугме из положаја максимума на положај минимума.

- Користите искључиво прибор који је испоручен са уређајем.
- Немојте да инсталирате дифузор пламена на горионик.
- Овај уређај је намењен само за кување. Немојте га користити у друге сврхе, на пример за загревање просторије.

## 2.5 Нега и чишћење



### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

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

## 2.6 Поклопац

- Не мењајте спецификацију поклопаца.
- Редовно чистите поклопац.
- Немојте отварати поклопац када на површини постоје просуте мрље.

- Пре него што затворите поклопац искључите све горионике.
- Немојте затварати поклопац док се плоча за кување и пећница потпуно не охладе.
- Стаклени поклопац може да се помера када се загреје (ако је примењиво).



## 2.7 Унутрашње осветљење



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од стручног удара.

- Тип сијалице или халогене лампа коришћене у овом уређају намењен је искључиво за употребу у кућним апаратима. Немојте га користити за освету у домаћинству.
- Пре замене сијалице искључите уређај са електричне мреже.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

## 2.8 Услуга

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

## 2.9 Одлагање



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

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



## 3. ИНСТАЛАЦИЈА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

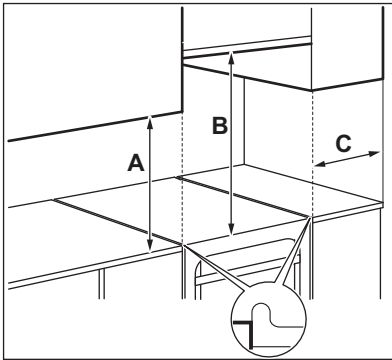
### 3.1 Место за уређај

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



Раздаљина између уређаја и задњег зида треба да буде 1 цм како би поклопац могао да се отвори.

Минимална растојања за уклапање уређаја проверите у табели.



### 3.3 Остали технички подаци

Категорија уређаја:	I12H3B/P
Гас оригинални:	G20 (2H) 20 mbar
Замена гаса:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar

### 3.4 Пречници премошћавања

ГОРИОНИК	Ø ПРЕМОШЋАВАЊЕ <sup>1)</sup> 1/100 мм
Помоћни	29 / 30
Полубрзи	32
Брзи	42

<sup>1)</sup> Тип премошћавања зависи од модела.

### Минималне раздаљине

Димензија	мм
<b>A</b>	400
<b>B</b>	650
<b>C</b>	150

### 3.2 Технички подаци

Напон	230 V
Фреквенција	50 - 60 Hz
Класа уређаја	1

Димензије	мм
Висина	857
Ширина	600
Дубина	600

### 3.5 Гасни горионици за ПРИРОДНИ ГАС G20 од 20 mbar

ГОРИОНИК	НОРМАЛНА СНАГА kW <sup>1)</sup>	СМАЊЕНА СНАГА kW <sup>1)</sup>	ОЗНАКА БРИЗГАЉКЕ 1/100 мм
Брзи	3.0	0.72 / 0.75	119
Полубрзи	2.0 / 1.9	0.43 / 0.45	96
Помоћни	1.0	0.35	70

1) Тип славине зависи од модела.

### 3.6 Гасни горионици за течни нафтни гас G30 од 30 mbar

ГОРИОНИК	НОРМАЛНА СНАГА kW	СМАЊЕНА СНАГА kW	ОЗНАКА БРИЗГАЉКЕ 1/100 мм	НОМИНАЛНИ ПРОТОК ГАСА г/ч
Брзи	3.0	0.72	88	218
Полубрзи	2.0	0.43	71	145
Помоћни	1.0	0.35	50	73

### 3.7 Гасни горионици за течни нафтни гас G31 од 30 mbar

ГОРИОНИК	НОРМАЛНА СНАГА kW <sup>1)</sup>	СМАЊЕНА СНАГА kW <sup>1)</sup>	ОЗНАКА БРИЗГАЉКЕ 1/100 мм	НОМИНАЛНИ ПРОТОК ГАСА г/ч
Брзи	2.6	0.63	88	186
Полубрзи	1.7	0.38	71	121
Помоћни	0.85	0.31	50	61

1) Тип славине зависи од модела.

### 3.8 Прикључивање на гас

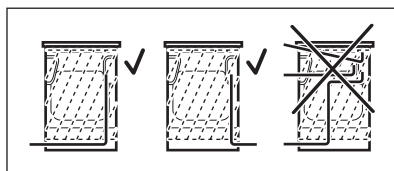


#### УПОЗОРЕЊЕ!

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

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

покретним деловима и да не буду пригњечене.



#### УПОЗОРЕЊЕ!

Цев за прикључивање на гас не сме да додирује део уређаја који је приказан на слици.

**УПОЗОРЕЊЕ!**

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

### 3.9 Спој савитљивих неметалних цеви

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

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

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

Када проверавате флексибилну цев, уверите се:

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

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

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

### 3.10 Прилагођавање разним врстама гаса



Прилагођавање различитим врстама гаса треба да ради искључиво овлашћено лице.



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

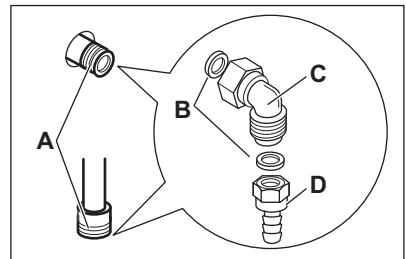
**УПОЗОРЕЊЕ!**

Пре него што замените бризгальке, уверите се да се дугмад за гас налазе на положају Искључено.

Одвојите уређај од електричног напајања. Пустите да се уређај охлади. Постоји ризик од повреда.



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

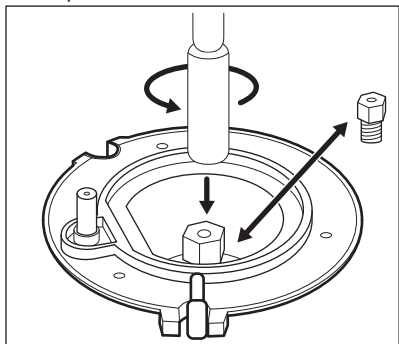


- A. Тачка прикључења на довод гаса (за уређај се примењује само једна тачка)  
 B. Заптивка  
 C. Прилагодљив спој  
 D. Држач цеви за ТНГ

### 3.11 Замена бризгальки плоче за кување

Замените бризгальке кад промените тип гаса.

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



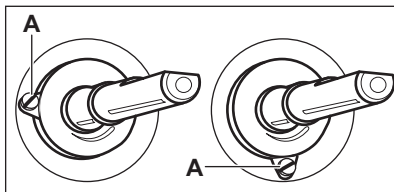
5. Замените плочицу са техничким карактеристикама (налази се поред црева за довод гаса) ознаком са новим типом довода гаса.

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

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

### 3.12 Подешавање минималног нивоа гаса на горионику плоче за кување

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



### Прелазак са природног гаса на течни гас

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

### Прелазак са течног гаса на природни гас

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

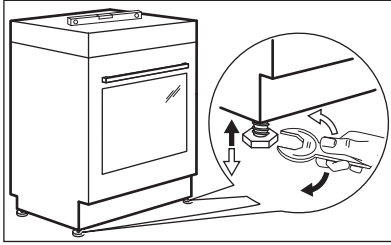


#### УПОЗОРЕЊЕ!

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

4. Упалите горионик. Погледајте одељак „Плоча за кување – свакодневна употреба“.
5. Окрените командно дугме за плочу за кување до минималног положаја.
6. Поново уклоните дугме за плочу за кување.
7. Полако причврстите завртањ бајпаса све док пламен не достигне средњу висину и стабилност.
8. Вратите командно дугме за плочу за кување назад.

### 3.13 Нивелисање уређаја



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

### 3.14 Заштита од нагињања

Изаберите праву висину и површину за уређај пре него што поставите заштиту од нагињања.



#### ОПРЕЗ

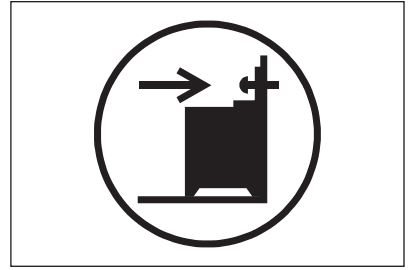
Проверите да ли сте монтирали заштиту од нагињања на правој висини.



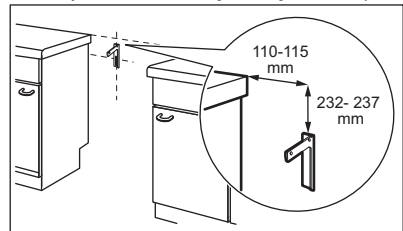
Проверите да ли је површина иза уређаја глатка.

Непходно је да монтирате заштиту од нагињања. У супротном, уређај може да се накриви.

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



1. Монтирајте заштиту од нагињања 232 - 237 мм испод горње површине уређаја и 110 - 115 мм од бочне стране уређаја у кружни отвор на подупирачу. Причврстите је у чврсти материјал или користите постојеће ојачање (зид).



2. На левој страни, са задње стране уређаја, постоји отвор. Подигните предњи део уређаја и поставите га на средину простора између кухињских елемената. Уколико је простор између дрвених елемената већи од ширине уређаја, мораћете да подесите бочне мере да бисте центрирали уређај.



Ако сте променили димензије шпорета, морате правилно да поравнате уређај за ненагињање.



#### ОПРЕЗ

Уколико је простор између дрвених елемената већи од ширине уређаја, мораћете да подесите бочне мере да бисте центрирали уређај.

### 3.15 Инсталација на електричну мрежу



#### УПОЗОРЕЊЕ!

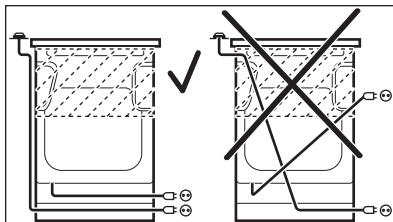
Произвођач није одговоран уколико не поштујете безбедносне мере из поглавља „Безбедност“.

Уређај се испоручује са мрежним утикачем и мрежним каблом.



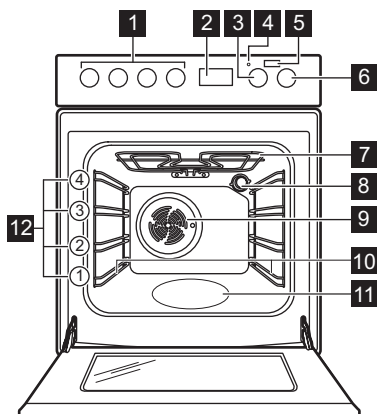
#### УПОЗОРЕЊЕ!

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



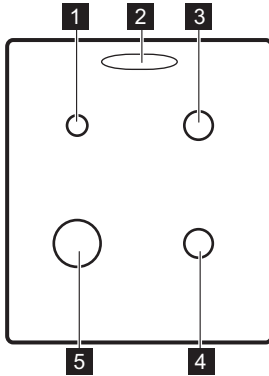
## 4. ОПИС ПРОИЗВОДА

### 4.1 Општи приказ



- 1 Командна дугмад за плочу за кување
- 2 Електронски програмер
- 3 Командно дугме за температуру
- 4 Индикатор / симбол температуре
- 5 Дугме за пару плус
- 6 Командно дугме за функције рерне
- 7 Грејни елемент
- 8 Лампица
- 9 Вентилатор
- 10 Подршка решетке, могуће уклањање
- 11 Утиснути делови унутрашњости
- 12 Положаји решетке

## 4.2 Шема површине за кување



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

## 4.3 Прибор

- **Решеткаста полица**  
За посуђе за кување, калупе за колаче, печење.
- **Грил / дубоки тигањ**  
За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.

- **AirFry плех**  
За пржење хране са мање уља или без папира за печење.
- **Фиока за одлагање**  
Фиока за одлагање се налази одмах испод унутрашњости рерне.

## 5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



**УПОЗОРЕЊЕ!**  
Погледајте поглавља о безбедности.

### 5.1 Прво чишћење

Уклоните сав прибор и подршке решетки из рерне.

Погледајте одељак „Нега и чишћење“.

Пре прве употребе очистите рерну и прибор.

Прибор и подршке решетки вратите у почетни положај.

### 5.2 Подешавање времена

Морате да подесите време пре рада са пећницом.

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

1. Притисните дугме за бирање ⌚.

Укључује се симбол који указује да је тајмер активан.


2. Користите дугме  $\oplus$  или  $\ominus$  да бисте подесили тачно време.



После отприлике пет секунди треперење престаје и дисплеј приказује време које сте подесили. Да бисте променили време, активирајте уређај и истовремено притисните  $\oplus$  и  $\ominus$  или ⌚.




Када трепери колона између сати и минута, притисните  $\oplus$  или  $\ominus$  да бисте подесили ново време.

### 5.3 Претходно загревање

Претходно загрејте рерну пре прве употребе.


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

1. Подесите функцију . Подесите максималну температуру.
2. Оставите рерну да ради 1 сат.
3. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Максимална температура за ову функцију је 210 °С.


4. Оставите рерну да ради 15 минута.
5. Подесите функцију  , притисните: Пара Плус . Подесите максималну температуру.
6. Оставите рерну да ради 15 минута.
7. Искључите рерну и оставите је да се охлади.


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


## 6. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА


 **УПОЗОРЕЊЕ!**  
Погледајте поглавља о безбедности.


### 6.1 Паљење горионика на плочи за кување


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

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

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

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

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

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



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

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

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

### 6.3 Искључивање горионика

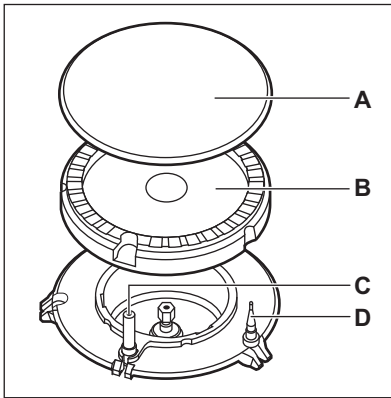
Да бисте угасили пламен, окрените дугме до положаја „искључено“ **0**.



#### **УПОЗОРЕЊЕ!**

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

### 6.2 Приказ горионика



## 7. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ - КОРИСНИ САВЕТИ



#### **УПОЗОРЕЊЕ!**

Погледајте поглавља о безбедности.



#### **ОПРЕЗ**

Уверите се да ручке на посудама не прелазе преко предње ивице површине плоче за кување.

### 7.1 Посуђе за кување



#### **УПОЗОРЕЊЕ!**

Немојте стављати исти тигањ на два горионика.



#### **ОПРЕЗ**

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



#### **УПОЗОРЕЊЕ!**

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

## 7.2 Пречници посуђа за кување



### УПОЗОРЕЊЕ!

Користите посуђе за кување чији пречник одговара величини горионика.

Горионик	Пречници посуђа за кување (мм)
Помоћни	120 - 180

Горионик	Пречници посуђа за кување (мм)
Полубрзи	140 - 220/240 <sup>1)</sup>
Брзи	160 - 220/260 <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Када се на плочи за кување користи само једна посуда.

## 8. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – ОДРЖАВАЊЕ И ЧИШЋЕЊЕ



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 8.1 Опште информације

- Очистите плочу за кување након сваке употребе.
- Увек користите посуђе са чистом доњом површином.
- Огреботине или тамне мрље на површини не утичу на рад плоче за кување.
- Користите специјално средство за чишћење погодно за површину плоче за кување.
- Делове од нерђајућег челика оперите водом и осушите их меком крпом.

### 8.2 Чишћење плоче

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

обришите плочу за кување меком крпом.

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

### 8.3 Чишћење свећице за искре

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

### 8.4 Држачи за посуде



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

1. Скините држаче за посуде како бисте лакше очистили плочу за кување.



Будите веома пажљиви приликом замене држача за посуде како не бисте оштетили површину плоче за кување.

2. Након што очистите држаче за посуде, проверите да ли су постављени у правилан положај.
3. У циљу правилног рада горионика, уверите се да су краци држача за посуде поравнати са центром горионика.

## 8.5 Периодично одржавање

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

## 9. РЕРНА – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 9.1 Укључивање и искључивање рерне





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







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

### 9.2 Безбедносни термостат

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

### 9.3 Функције рерне

Симбол	Функције рерне	Примена
0	Положај Искључено	Рерна је искључена.
	Сијалица у рерни	За укључивање лампице без функције печења.
 +	PlusSteam	За додавање влаге током печења. За добијање праве боје и хрскаве корице током печења. Даје више сочности током поновног загревања. За очување воћа или поврћа.
	Легано печење уз вентилатор	Да припрему меког, сочног печења или да за сушење било ког воћа и поврћа.
	Загревање одоздо	За печење хрскавих колача.
	Уобичајено печење	За печење теста и меса на једном положају решетке.
	Брзо гриловање	За печење гљоснатих намирница на грилу у великим количинама и тостирање хлеба.

Симбол	Функције рерне	Примена
	Турбо гриловање	За печење већих комада меса или живине с костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.
	Печење уз вентилатор	За пржење или пржење и печење хране на истој температури, на више од једног нивоа решетки, без мешања укуса.
	Печење уз влажност	Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током печења. За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети“, Печење уз влажност. 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 функција, 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“, Рерна - Уштеда енергије. Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности у складу са стандардом EN 60350-1.
 	AirFry / Печење уз равни вентил.	За пржење хране са мање уља или без папира за печење. За јела попут помфрита или пице. За истовремено печење на највише два положаја решетки и сушење хране. Подесите температуру тако да буде 20 °C - 40 °C нижа него за функцију Уобичајено печење.
	Одмрзавање	За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.

## 9.4 Активирање функције: PlusSteam

Ова функција омогућава побољшану влажност током печења.



### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина и оштећења уређаја.

Отпуштена влага може да изазове опекотине:



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



Погледајте одељак „Напомене и савети“.

1. Отворите врата рерне.
2. Испуните удубљења у унутрашњости рерне водом са чесме.


Максимални капацитет удубљења у унутрашњости рерне је 250 мл. Испуните удубљења у унутрашњости рерне водом само када је хладна.

3. Подесите функцију: PlusSteam .
4. Притисните дугме Пара Плус . Дугме Пара Плус ради само са функцијом: PlusSteam. Индикатор се укључује.
5. Окрените дугме за температуру да бисте изабрали температуру.
6. Ставите храну у уређај и затворите врата рерне.



### ОПРЕЗ

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

7. За деактивирање уређаја, притисните дугме Пара Плус , окрените командну дугмад за функције рерне и температуру на положај „искључено“. Индикатор дугмета Пара Плус се гаси.
8. Уклоните воду из удубљења у унутрашњости рерне.

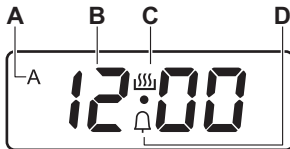


### УПОЗОРЕЊЕ!

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



## 10. РЕРНА – ФУНКЦИЈЕ САТА

### 10.1 Дисплеј




- A. ТРАЈАЊЕ и индикатор времена за КРАЈ
- B. Дисплеј времена
- C. Индикатор активног тајмера
- D. Индикатор за ТАЈМЕР




### 10.2 Дугмад

Дугме	Функција	Опис
—	МИНУС	Да бисте подесили време.
	САТ	За подешавање функције часовника.
+	ПЛУС	Да бисте подесили време.
	Пара Плус	Да бисте активирали функцију: Plus-Stream.




## 10.3 Табела са функцијама сата

Функција сата		Примена
00:00	ВРЕМЕ	За подешавање, промену или проверу тачног времена.
dur	ТРАЈАЊЕ	За подешавање времена рада уређаја (1 min - 10 h).
End	КРАЈ	За подешавање времена деактивирања уређаја (1 min - 10 h).
dur + End	ВРЕМЕ ОДЛАГАЊА	За комбиновање функција ТРАЈАЊЕ и КРАЈ.
	ТАЈМЕР	За подешавање времена одбројавања (1 min - 23 h 59 min). Ова функција не утиче на рад уређаја.

### 10.4 Подешавање функције ТРАЈАЊЕ

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








### 10.5 Подешавање функције КРАЈ

1. Подесите функцију рерне и температуру.
2. Узастопно притискајте  док **End** не почне да трепери.
3. Притисните  или  да бисте подесили време. Дисплеј приказује **End** и симбол **A**.
4. Када задато време истекне, **End** трепери и чује се звучни сигнал у

трајању од 7 минута. Уређај се аутоматски деактивира.

5. Притисните било које дугме да бисте прекинули звучни сигнал.
6. Окрените командно дугме за функције рерне и дугме за температуру на положај „искључено“.

### 10.6 Подешавање функције ВРЕМЕ ОДЛАГАЊА



1. Подесите функцију рерне и температуру.
2. Узастопно притискајте  док **dur** не почне да трепери.
3. Притисните  или  да бисте подесили време за ТРАЈАЊЕ.
4. Притисните .
5. Притисните  или  да бисте подесили време за КРАЈ.
6. Притисните  да бисте потврдили.

Уређај се касније аутоматски укључује, ради током задатом времена функције ТРАЈАЊЕ и зауставља се у време када је подешен КРАЈ. У задато време чује се звучни сигнал у трајању од 7 минута. Уређај се аутоматски деактивира.


7. Притисните било које дугме да бисте прекинули звучни сигнал.
8. Окрените командно дугме за функције рерне и дугме за

температуру на положај „искључено“.

## 10.7 Подешавање ТАЈМЕРА

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

## 10.8 Поништавање функција сата

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

Функција сата се гаси после неколико секунди.

## 10.9 Промена звучног сигнала

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



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

# 11. РЕРНА – КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА

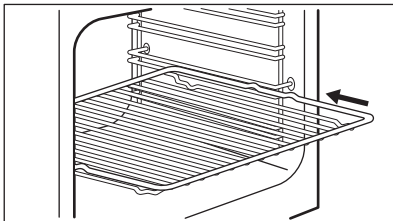


### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

## 11.1 Постављање опреме

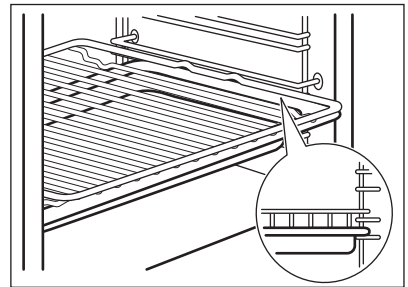
### Решеткаста полица:



Ставите решетку између вођица на носачу решетке.

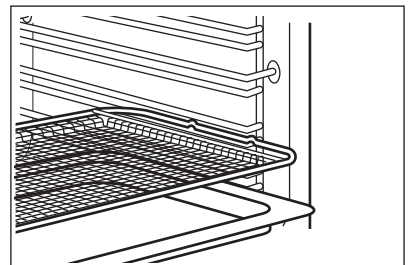
### Решеткаста полица и дубоки тигањ заједно:

Гурните дубоки тигањ између вођица за подршку решетке и решеткасте полице на вођицама изнад.



### AirFry послужавник

Поставите послужавник AirFry на други положај решетке. Поставите плекс за печење на први положај решетке.



## 12. РЕРНА - КОРИСНИ САВЕТИ



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.



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

### 12.1 Опште информације

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

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

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

Уређај треба очистити од влаге након сваке употребе.

Када кувате, немојте стављати предмете директно на дно уређаја нити покривати делове алуминијумском фолијом. То се може одразити на резултате печења и оштетити емајл.

### 12.2 Печење

За прво печење, користите нижу температуру.

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

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

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

### 12.4 Печење меса и рибе

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 PlusSteam +



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

Погледајте одељак „Активирање функције: PlusSteam“



**Квасно тесто**

Храна	Вода у употребљивим деловима унутрашњости (ml)	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке	Прибор
Бели хлеб. <sup>1)</sup>	100	180	40 - 50	2	Користите плех за печење.
Земичке <sup>1)</sup>	100	200	20 - 25	2	Користите плех за печење.
Домаћа пица <sup>1)</sup>	100	230	15 - 25	2	Користите плех за печење.
Фокача <sup>1)</sup>	150	190	20 - 30	1	Користите плех за печење.
Колачи, чајна пецива, кроасани <sup>1)</sup>	100	160	10 - 20	2	Користите плех за печење.
Колач од шљива, пита с јабукама, земичке са циметом <sup>1)</sup>	100	160	75 - 90	2	Користите калуп за колаче.

<sup>1)</sup> Пре печења загрејте празну рерну у трајању од 5 минута.

**Печење смрзнуте хране**

Храна	Вода у употребљивим деловима унутрашњости (ml)	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке	Прибор
Замрзнута пица <sup>1)</sup>	150	200	15 - 20	2	Користите плех за печење.
Замрзнуте лазање <sup>1)</sup>	200	180	35 - 50	2	Користите решеткасту полицу.
Замрзнути кроасани <sup>1)</sup>	100	170	20 - 30	2	Користите плех за печење.

<sup>1)</sup> Пре печења загрејте празну рерну у трајању од 10 минута.

**Регенерација хране**

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

**Печење**

Храна	Вода у ути- снутим де- ловима унутраш- њости (ml)	Темпера- тура (°C)	Време (min)	Ниво ре- шетке	Прибор
Печена свињетина	200	180	65 - 80	2	Користите ре- шеткасту поли- цу и плех за печење.
Говеђе печење, слабо печено	200	200	45 - 50	2	Користите ре- шеткасту поли- цу и плех за печење.
Говеђе печење, средње печено	200	200	50 - 55	2	Користите ре- шеткасту поли- цу и плех за печење.
Ростбиф добро печен	200	200	55 - 60	2	Користите ре- шеткасту поли- цу и плех за печење.

Храна	Вода у утинутим деловима унутрашњости (ml)	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке	Прибор
Пиле, половина	200	210	50 - 60	2	Користите решеткасту полицу и плех за печење.
Пиле, цело	200	210	60 - 80	2	Користите решеткасту полицу и плех за печење.
Печена ћурка	200	200	70 - 90	2	Користите решеткасту полицу и плех за печење.

## 12.7 Одржавање +



### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина и оштећења уређаја.

- Користите искључиво тегле за конзервирање истих димензија, које се могу наћи на тржишту.
- Немојте стављати на плех више од шест тегли за конзервирање чија је запремина пола литра.
- Тегле равномерно напуните, остављајући 1 цм ваздуха на врху сваке тегле. Оставите поклопце одозго али немојте да их херметички затварате.
- Тегле не треба да се међусобно додирују.
- Ставите 1/2 литре воде у плех за печење и 1/4 литре воде у удубљења у унутрашњости рерне како бисте обезбедили довољно влаге унутар рерне.
- Изаберите функцију PlusSteam и подесите одговарајућу температуру на основу доње табеле.
- Тегле могу да се затворе херметички тек након што се ова функција искључи.

### Мекано воће

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

### Коштуњаво воће



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

**Мекано поврће**

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

**Укисељено поврће**

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

**12.8 Лагано печење уз вентилатор  ****Сушење**

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

**Споро печење**

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

**12.9 Уобичајено печење ****Печење**

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

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

### Печење

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Риба, цела	200 - 220	40 - 70	2

### 12.10 Брзо гриловање

Храна	Температура (°C)	Време (min)	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

### 12.11 Турбо гриловање

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Пилећа крилица	230	30 - 40	2
Свињски котлети	230	40 - 50	2
Одрезак од говеђег меса: добро печено	250	35 - 40	2

### 12.12 Печење уз вентилатор

#### Печење теста

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Пуњени колач са квасцем	150 - 160	20 - 30	2

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Сендвич-торта „Викторија“	170 - 190	30 - 40	2
Швајцарски колач са јабукама	180 - 200	35 - 45	2
Божихни колач	150 - 160	40 - 50	2
Мадера колач	170 - 190	50 - 60	2
Пуслице	110 - 120	30 - 40	2
Гратинирани кромпир	180 - 200	40 - 50	2
Лазанје	170 - 190	30 - 50	2
Запечени макарони	170 - 190	50 - 60	2

## 12.13 Печење уз влажност

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке	Прибор
<b>Хлеб и пица</b>				
Земичке	190	25 - 30	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Векне хлеба	200	40 - 45	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Замрзнута пица 350 г	190	25 - 35	2	решеткаста полица
<b>Колачи на плеховима за печење</b>				
Швајцарски ролат	180	20 - 30	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Брауни	180	35 - 45	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
<b>Колачи на плеховима</b>				
Суфле	210	35 - 45	2	шест керамичких посуда на решеткастој полици
Корица за флан	180	25 - 35	2	плех за флан на решеткастој полици
Бисквит торта	150	35 - 45	2	плех за тарту на решеткастој полици
<b>Риба</b>				

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке	Прибор
Риба у кесицама 300 г	180	25 - 35	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Цела риба, 200 г	180	25 - 35	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Рибљи филет, 300 г	180	30 - 40	2	плех за пицу на решеткастој полици
<b>Месо</b>				
Месо у кесици 250 г	200	35 - 45	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Ражњићи од меса 500 г	200	30 - 40	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
<b>Мали печени залагаји</b>				
Колачи	170	25 - 35	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Колачи „Макарони“	170	40 - 50	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Мафини	180	30 - 40	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Укусни крекери	160	25 - 35	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Бисквити од хрскавог теста	140	25 - 35	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Мали тартови	170	20 - 30	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
<b>Вегетаријански</b>				
Мешано поврће у кеси 400 г	200	20 - 30	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Омлет	200	30 - 40	2	плех за пицу на решеткастој полици
Поврће на плеху 700 г	190	25 - 35	2	плех за печење или грил- / посуда за печење



## 12.14 Печење уз равни вентил.

### Печење теста

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

## 12.15 AirFry

### Пекарски производи

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

### Производи од кромпира

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (min)	Ниво решетке
Помфрит, замрзнут	прибл. 650 g	180 - 220	20 - 30	2
Помфрит, дебео, замрзнут	прибл. 600 g	180 - 220	20 - 30	2
Исечени кромпир, замрзнут	прибл. 650 g	180 - 220	15 - 25	2
Исечен кромпир/крокети	прибл. 450 g	180 - 220	15 - 30	2

### Свеже поврће

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

<sup>1)</sup> додајте 1 кашичицу маслиновог уља како се не би лепиле

**Остало**

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

**12.16 Информације за институте за тестирање**

Храна	Функција	Температура (°C)	Прибор	Ниво решетке	Време (min)
Ситни колачи (16 по плеху)	Уобичајено печење	160	плех за печење	3	20 - 30
Ситни колачи (16 по плеху)	Печење уз вентилатор	150	плех за печење	3	20 - 30
Ситни колачи (16 по плеху)	Печење уз равни вентил.	160	плех за печење	1 + 3	30 - 40
Пита са јабукама (2 плеха, Ø 20 cm, дијагонално постављено)	Уобичајено печење	190	решеткаста полица	1	65 - 75
Пита са јабукама (2 плеха, Ø 20 cm, дијагонално постављено)	Печење уз вентилатор	180	решеткаста полица	2	70 - 80
Бисквити без масноће	Уобичајено печење	180	решеткаста полица	2	20 - 30
Бисквити без масноће	Печење уз вентилатор	160	решеткаста полица	2	25 - 35
Бисквити без масноће	Печење уз равни вентил.	170	решеткаста полица	1 + 3	30 - 40
Хрскави колач/пециво у тракама	Уобичајено печење	140	плех за печење	3	15 - 30
Хрскави колач/пециво у тракама	Печење уз вентилатор	140	плех за печење	3	20 - 30

Храна	Функција	Температура (°C)	Прибор	Ниво решетке	Време (min)
Хрскави колач/ пециво у тракама	Печење уз равни вентил.	140	плех за печење	1 + 3	15 - 30
Тост	Брзо гриловање	250	решеткаста полица	3	5 - 10
Пљескавица	Турбо гриловање	250	решеткаста полица или грил- / посуда за печење	3	15 - 20 прву страну; 10 -15 другу страну

## 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 проузроковати пожар. 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. Немојте прати прибор у машини за прање судова (изузев из послужавника AirFry).

Уклоните тврдокорне мрље специјалним средством за чишћење рерне.

Ако има тефлонских делова, немојте их чистити агресивним средствима,

оштрим предметима нити у машини за судове. На тај начин бисте могли оштетити тефлонски премаз.

### 13.2 Чишћење послужавника AirFry

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

Може се чистити и у машини за прање судова.

### 13.3 Рерне од нерђајућег челика или алуминијума

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

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

### 13.4 Чишћење утиснутих делова у унутрашњости

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

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

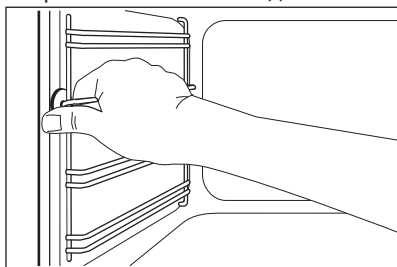
1. Ставите 250 мл белог сирћета у утиснуте делове у унутрашњости на дну рерне.  
Користите раствор од 6% сирћета без додатка зачина.
2. Оставите сирће да раствори остатке каменца на собној температури у трајању од око 30 минута.
3. Очистите шупљину топлом водом и меком тканином.

### 13.5 Уклањање носача решетке

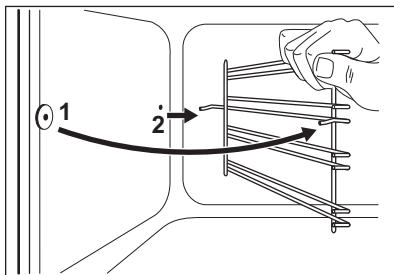
Да бисте очистили рерну, уклоните подршке за решетке .

**!** **ОПРЕЗ**  
Будите пажљиви приликом уклањања подршки решетака.

1. Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.



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



Инсталирајте извађени прибор обрнутим редоследом.

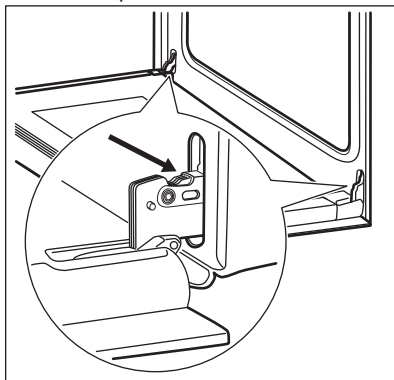
### 13.6 Чишћење врата рерне

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

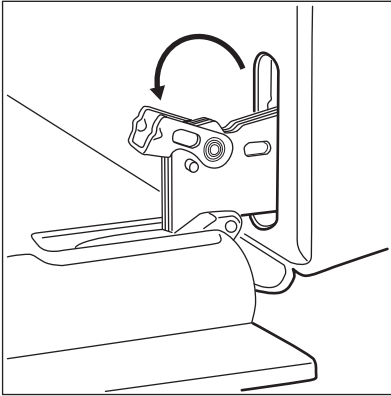
**i** Врата рерне могу да се затворе ако покушате да скинете унутрашњу стаклену плочу пре него што скинете врата рерне.

**!** **ОПРЕЗ**  
Немојте да користите уређај без унутрашње стаклене плоче.

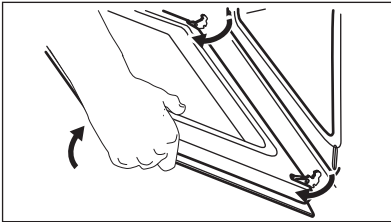
1. До краја отворите врата и држите обе шарке.



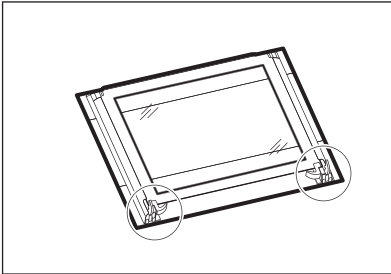
2. Подигните и окрените до краја полуге на обема шаркама.



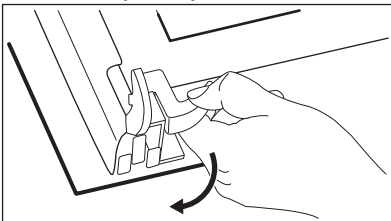
3. Затворите врата рерне до пола, до првог положаја за отварање. Затим подигните и повуците врата према себи и извадите их из лежишта.



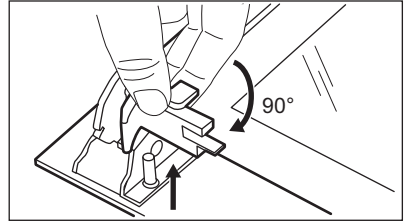
4. Ставите врата на меку крпу на стабилној површини.



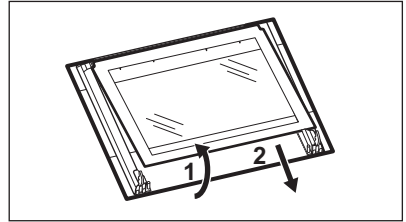
5. Отпустите систем за закључавање да бисте извадили унутрашњу стаклену плочу.



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



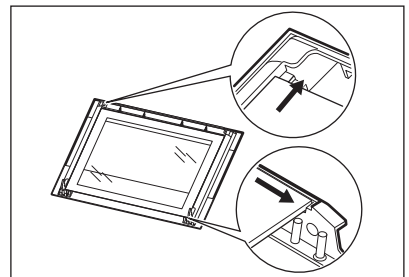
7. Стаклену плочу најпре пажљиво подигните, а затим је извадите.



8. Очистите стаклене плоче водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.

Када се чишћење заврши, поставите стаклену плочу и врата рерне. Горе описани поступак обавите супротним редоследом.

Водите рачуна да правилно поставите унутрашњу стаклену плочу у лежишта.



## 13.7 Вађење фиоке

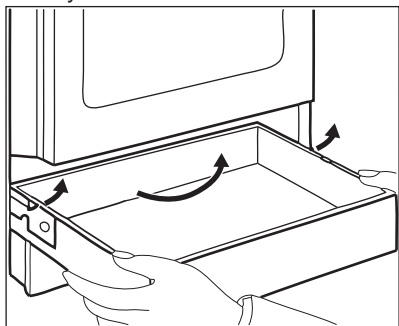


### УПОЗОРЕЊЕ!

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

Фиока испод пећнице може да се скине ради чишћења.

1. Извуците фиоку све док се не заустави.



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

## 13.8 Замена лампице



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара. Лампица може бити врућа.

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

## Задња сијалица

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

## 14. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 14.1 Шта учинити ако...

Проблем	Могући узрок	Решење
Не јавља се варница када покушате да активирате генератор варница.	Плоча за кување није прикључена на електрично напајање или није правилно прикључена.	Проверите да ли је плоча за кување правилно прикључена на електрично напајање. Погледајте дијаграм повезивања.
	Осигурач је прегорео.	Проверите да осигурач није узрок квара. Уколико осигурач непрекидно прегоревала, обратите се квалификованом, овлашћеном електричару.

Проблем	Могући узрок	Решење
	Поклопац и круна горионика су неправилно постављени.	Поставите правилно поклопац и круну горионика.
Пламен нестаје одмах након паљења.	Термоспој није довољно загрејан.	Након паљења пламена, нека генератор варница буде активиран 10 секунди или краће.
Прстен пламена није једнак.	Круну горионика блокирају остаци хране.	Проверите да ли је убризгивач блокиран и да ли је круна горионика чиста.
Горионици не раде.	Нема довода гаса.	Проверите прикључак на гас.
Пламен је наранџасте или жуте боје.		На неким деловима горионика може изгледати као да је пламен наранџасте или жуте боје. То је нормално.
Рерна се не загрева.	Рерна је деактивирана.	Активирајте рерну.
	Нису обављена неопходна подешавања.	Проверите да ли су сва подешавања исправна.
	Сат није подешен.	Подесите сат.
Лампица не ради.	Лампица је неисправна.	Замените лампицу.
Пара и кондензација се таложе на храни и у унутрашњости рерне.	Јело је остало у рерни превише дуго.	Не остављајте јело у рерни дуже од 15-20 минута након што се процес печења заврши.
Сувише дуго траје кување јела, или су она скувана сувише брзо.	Температура је прениска или превисока.	Уколико је неопходно, подесите температуру. Пратите савет из упутства за употребу.
На дисплеју се приказује „0.00“ и „LED“.	Дошло је до нестанка струје.	Поново подесите сат.
Функција не даје добре резултате приликом печења: PlusSteam.	Нисте активирали функцију PlusSteam.	Погледајте одељак „Активирање функције: PlusSteam“.
	Нисте испунили удубљења у унутрашњости рерне водом.	Погледајте одељак „Активирање функције: PlusSteam“.
	Нисте правилно активирали функцију PlusSteam са дугметом Пара Плус.	Погледајте одељак „Активирање функције: PlusSteam“.

Проблем	Могући узрок	Решење
Желите да активирате функцију Лагано печење уз вентилатор, али је индикатор функције Пара Плус укључен.	Функција PlusSteam је активирана.	Притисните дугме Пара Плус  да бисте зауставили функцију PlusSteam.
Вода у удубљењима унутрашњости рерне не кључа.	Температура је сувише ниска.	Подесите температуру најмање на 110 °С. Погледајте одељак „Напомене и савети“.
Вода излази из удубљења унутрашњости рерне.	Има превише воде у удубљењу у унутрашњости рерне.	Деактивирајте рерну и уверите се да је уређај хладан. Обришите воду користећи сунђер или крпу. Додајте потребну количину воде у удубљења у унутрашњости рерне. Погледајте посебан поступак.

## 14.2 Подаци о сервисирању

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

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким

карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости рерне. Немојте уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости рерне.

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

## 15. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 15.1 Информације о производу за плочу за кување према ЕУ 66/2014

Идентификација модела	EKK64992OX
Тип плоче за кување	Плоча за кување унутар самостојећег шпорета
Број плинских горјоника	4



Енергетска ефикасност по гасном горионику (EE gas burner)	Задњи леви - помоћни	није применљиво
	Задњи десни – полубрзи	55.0%
	Предњи десни – полубрзи	55.0%
	Леви предњи - брзи	55.7%
Енергетска ефикасност за гасну плочу за кување (EE gas hob)		55.2%

EN 30-2-1: Уређаји за кување у домаћинству на гас – део 2-1: Рационална употреба енергије – Опште одредбе

## 15.2 Плоча за кување – уштеда енергије

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

- Када загревате воду, користите само онолико воде колико Вам треба.
- Уколико је могуће, увек поклопите посуђе за кување.

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

## 15.3 Информације о производу за рерне и Лист са информацијама о производу\*

Назив добављача	Electrolux
Идентификација модела	EKK64992OX 943005235
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
Запремина	58 l
Тип рерне	Рерна унутар самостојећег шпорета
Маса	40.0 kg

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

Класа енергетске ефикасности није применљива за Русију.

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

## 15.4 Рерна - уштеда енергије



Ова рерна има одређене функције које вам помажу да уштедите електричну енергију док свакодневно припремате храну.

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

Користите метално посуђе за кување да бисте повећали уштеду енергије.

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

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

### Печење са вентилатором

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

### Преостала топлота

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

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

### Одржавајте топлоту хране

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

### Печење уз влажност

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

## 16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом



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

електричних уређаја. Уређаје

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



[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867354677-A-102020

