



Thinking of you
Electrolux



EKC545020

.....
HR ŠTEDNJAK
RO ARAGAZ

.....
UPUTE ZA UPORABU 2
MANUAL DE UTILIZARE 31



SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI	3
2. SIGURNOSNE UPUTE	4
3. OPIS PROIZVODA	7
4. PRIJE PRVE UPORABE	8
5. PLOČA - SVAKODNEVNA UPORABA	8
6. PLOČA - KORISNI SAVJETI	9
7. PLOČA - ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	10
8. PEĆNICA - SVAKODNEVNA UPORABA	10
9. PEĆNICA - FUNKCIJE SATA	12
10. PEĆNICA - KORIŠTENJE PRIBORA	13
11. PEĆNICA - KORISNI SAVJETI	14
12. PEĆNICA - ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	23
13. RJEŠAVANJE PROBLEMA	27
14. POSTAVLJANJE	28

MISLIMO NA VAS

Hvala vam što ste kupili Electrolux uređaj. Izabrali ste proizvod koji sa sobom donosi desetljeća profesionalnog iskustva i inovacija. Genijalan i elegantan, projektiran je s vama u mislima. Stoga, uvijek kada ga koristite, možete biti sigurni znajući da ćete svaki put dobiti izvrsne rezultate.

Dobrodošli u Electrolux.

Posjetite našu internetsku stranicu za:



Dobivanje savjeta o korištenju, prospekata, rješavanju problema, servisnim informacija:
www.electrolux.com



Registriranje vašeg proizvoda za bolji servis:
www.electrolux.com/productregistration



Kupovinu dodatne opreme, potrošnog materijala i originalnih rezervnih dijelova za vaš uređaj:
www.electrolux.com/shop

BRIGA O KUPCIMA I SERVIS

Preporučujemo uporabu originalnih rezervnih dijelova.

Kada se obraćate servisu, provjerite da su Vam dostupni sljedeći podaci. Informacije možete pronaći na nazivnoj pločici. Model, PNC, serijski broj.



Upozorenje / Oprez - sigurnosne informacije.



Opće informacije i savjeti



Informacije o zaštiti okoliša

Zadržava se pravo na izmjene.

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI

Prije postavljanja i korištenja uređaja, pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran ako nepravilno postavljanje i uporaba uređaja uzrokuje ozljede i oštećenja. Upute uvijek čuvajte s uređajem, za buduće potrebe.

1.1 Sigurnost djece i slabijih osoba



UPOZORENJE

Opasnost od gušenja, ozljede ili trajne nesposobnosti.

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom odrasle osoba odgovorne za njihovu sigurnost.
- Ne dozvolite djeci da se igraju s uređajem.
- Svu ambalažu čuvajte izvan dohvata djece.
- Djeci i kućnim ljubimcima ne dozvoljavajte približavanje uređaju dok je u radu ili dok se hladi. Dostupni dijelovi su vrući.
- Ako je uređaj opremljen sigurnosnom blokadom za djecu, preporučujemo da je uključite.
- Čišćenje i održavanje uređaja ne smiju obavljati djeca bez nadzora.

1.2 Opća sigurnost

- Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijevaju se tijekom uporabe. Ne dodirujte grijače.
- Ne upravljajte uređajem pomoću vanjskog uređaja za podešavanja vremena ili preko odvojenog sustava za daljinsko upravljanje.
- Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz upotrebu masnoće ili ulja može biti opasno i može dovesti do požara.
- Vatru nikada ne gasite vodom već isključite uređaj i tada prekrijte vatru, npr. poklopcem ili protupožarnim prekrivačem.
- Stvari ne držite na površinama za kuhanje.

- Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte uređaje za parno čišćenje.
- Metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopce ne stavljajte na površinu ploče za kuhanje jer će se zagrijati.
- Ako je staklokeramička površina napuknuta, isključite uređaj kako biste spriječili mogućnost električnog udara.
- Budite pažljivi kada dodirujete ladicu za spremanje. Može se zagrijati.
- Za skidanje vodilica plitica najprije povucite prednji dio vodilice, a zatim stražnji dio dalje od bočnih stijenki. Vodilice plitica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Nemojte koristiti agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Instalacija



UPOZORENJE

Ovaj uređaj mora postaviti kvalificirana osoba.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Pridržavajte se uputa za instalaciju isporučених s uređajem.
- Budite pažljivi kada pomičete uređaj jer je težak. Obavezno nosite zaštitne rukavice.
- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Provjerite je li uređaj postavljen ispod i u blizini sigurnih struktura.
- Bočne stranice uređaja moraju se nalaziti iza uređaja ili kuhinjskih elemenata iste visine.
- Ne postavljajte uređaj na postolje.
- Uređaj ne postavljajte u blizini vrata ili ispod prozora. Na taj način se sprječava pad vrućeg posuđa kada se vrata ili prozor otvore.

Spajanje na električnu mrežu



UPOZORENJE

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Sva spajanja na električnu mrežu treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite podudaraju li se električni podaci na natpisnoj pločici s električnim napajanjem. Ako to nije slučaj, kontaktirajte električara.
- Uvijek koristite pravilno ugrađenu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Za zamjenu oštećenog kabela napajanja kontaktirajte ovlaštenu servis.
- Ne dopustite da kabel napajanje dodiruje vrata uređaja, posebice kada su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja utaknite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Pobrinite se da nakon postavljanja postoji pristup utikaču.

- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste utikač izvukli iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće uređaje za izolaciju: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), prekidače i sklopnike struje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje iskapčanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom od minimalno 3 mm.

2.2 Upotreba



UPOZORENJE

Opasnost od ozljede, opekline ili strujnog udara.

- Ovaj uređaj upotrebljavajte u kućanstvu.
- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Provjerite da otvori za ventilaciju nisu blokirani.
- Uređaj ne ostavljajte bez nadzora dok radi.
- Isključite uređaj nakon svake upotrebe.
- Unutrašnjost uređaja se zagrijava dok je u radu. Ne dodirujte grijače u uređaju. Prilikom vađenja ili stavljanja pribora ili posuđa obavezno koristite rukavice.
- Budite oprezni kada otvarate vrata uređaja u radu. Oslobađa se vruća para.
- Ne upravljajte uređajem vlažnim rukama ili kada je u doticaju s vodom.
- Ne pritišćite otvorena vrata.
- Uređajem ne upravljajte pomoću vanjskog tajmera ili preko odvojenog sustava za daljinsko upravljanje.
- Vrata uređaja uvijek držite zatvorenima kada je uređaj u radu.
- Pribor za jelo ili poklopce lonaca ne stavljajte na zone kuhanja. Zagrijat će se.
- Zonu kuhanja postavite na "isključeno" nakon svake uporabe.
- Uređaj ne koristite kao radnu površinu ili za čuvanje stvari.
- Ako je površina uređaja napukla, uređaj odmah isključite iz električne mreže. Na taj način sprječavate strujni udar.



UPOZORENJE

Opasnost od požara ili eksplozije.

- Masti i ulja prilikom zagrijavanja mogu stvoriti zapaljive pare. Plamen ili zagrijane predmete držite dalje od masti i ulja kad kuhate s njima.
- Pare koje ispušta vrlo vruće ulje mogu uzrokovati spontano izgaranje.
- Korišteno ulje, koje sadrži ostatke hrane, može uzrokovati vatru pri nižim temperaturama nego ulje koje se koristi prvi put.
- Zapaljive predmete ili predmete namočene zapaljivim sredstvima ne stavljajte u uređaj, pored ili na njega.
- Iskre ili otvoreni plamen ne smiju dospjeti u blizinu uređaja kada otvarate vrata.
- Pažljivo otvarajte vrata. Korištenje sastojaka koji sadrže alkohol može izazvati miješanje alkohola i zraka.
- Vatru ne pokušavajte ugasiti vodom. Uređaj isključite i plamen pokrijte poklopcem ili protupožarnim prekrivačem.



UPOZORENJE

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Kako biste spriječili oštećenje ili gubitak boje emajla:
 - Ne stavljajte izravno na dno uređaja posuđe ili druge predmete.
 - Ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno uređaja.
 - ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
 - ne držite vlažne posude i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
 - budite oprezni prilikom vađenja ili postavljanja pribora.
- Gubitak boje emajla nema utjecaj na performanse uređaja. To nije neispravnost u smislu prava na jamstvo.
- Za vrlo vlažne kolače koristite duboku pliticu. Voćni sokovi mogu izazvati pojavu mrlja koje mogu biti trajne.
- Vruće posuđe ne držite na upravljačkoj ploči.
- Nemojte dopustiti da posuđe presuši.
- Pazite da vam predmeti ili posuđe na padnu na uređaj. Površina se može oštetiti.
- Zone kuhanja ne koristite s praznim posuđem ili bez posuđa.
- Na uređaj nemojte stavljati aluminijsku foliju.
- Posuđe od lijevanoga željeza, aluminija ili posuđe s oštećenim dnom može ogrebat i staklokeramiku. Te predmete uvijek podignite kada ih morate pomaknuti na površini za kuhanje.

**UPOZORENJE**

Osigurajte da su postavljeni stabilizatori kako bi se spriječilo prevrtanje uređaja. Pogledajte odjeljak "Postavljanje".

2.3 Održavanje i čišćenje**UPOZORENJE**

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja, uređaj isključite i utikač izvučite iz utičnice mrežnog napajanja.
- Uvjerite se da je uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Staklene ploče vrata odmah zamijenite kada su oštećene. Obratite se ovlaštenom servisu.
- Pazite pri uklanjanju vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Preostala masnoća ili hrana u uređaju može uzrokovati požar.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralna sredstva za čišćenje. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, jastučice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite sprej za pećnicu, poštujujte sigurnosne upute na ambalaži.
- Katalitički emajl nemojte čistiti (ako je primjenjivo) nikakvom vrstom deterdženta.

2.4 Osvjetljenje unutrašnjosti

- Vrsta žarulje ili halogeno svjetlo koje se koristi u ovom uređaju namijenjeno je samo za kućanske uređaje. Ne koristite je za kućno osvjetljenje.

**UPOZORENJE**

Opasnost od strujnog udara.

- Prije zamjene žarulje, uređaj iskopčajte iz električne mreže.
- Koristite samo žarulje istih karakteristika.

2.5 Odlaganje**UPOZORENJE**

Opasnost od ozljede ili gušenja.

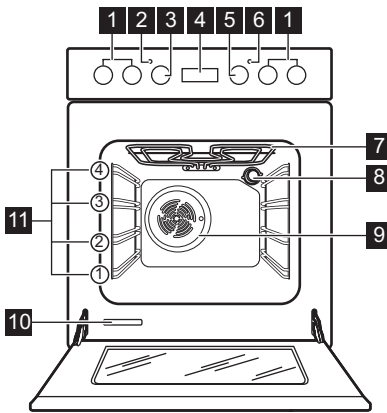
- Uređaj iskopčajte iz električne mreže.
- Odrežite električni kabel i bacite ga.
- Uklonite bravicu vrata kako biste spriječili da se djeca i kućni ljubimci zatvore u uređaj.

2.6 Servis

- Za popravak uređaja kontaktirajte servis. Preporučujemo korištenje isključivo originalnih rezervnih dijelova.

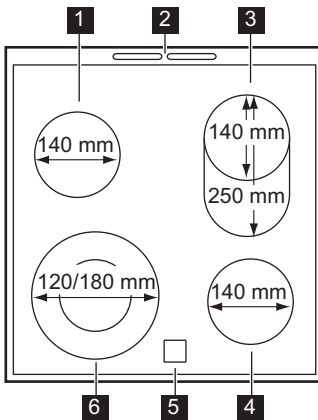
3. OPIS PROIZVODA

3.1 Opći pregled



- 1** Prekidači za upravljanje pločom za kuhanje
- 2** Kontrolna žaruljica temperature
- 3** Regulator temperature pećnice
- 4** Elektronski programator
- 5** Prekidač za funkcije pećnice
- 6** Kontrolna žaruljica ploče za kuhanje
- 7** Grijač
- 8** Svjetlo pećnice
- 9** Ventilator i grijač
- 10** Nazivna pločica
- 11** Položaji police

3.2 Izgled površine za kuhanje



- 1** Zona kuhanja 1200 W
- 2** Izlaz pare
- 3** Zona kuhanja 900 / 1100 W
- 4** Zona kuhanja 1200 W
- 5** Prikaz ostatka topline
- 6** Zona kuhanja 700 / 1700 W

3.3 Pribor

- **Polica pećnice**
Za posuđe, kalupe za pečenje kolača i mesa.
- **Plitki lim za pečenje kolača**
Za kolače i kekse.
- **Duboka posuda za pečenje mesa**

Može se koristiti za pečenje kolača i mesa ili za sakupljanje masnoće.

- **Sklopive vodilice na izvlačenje**
Za stavljanje rešetki ili plitica.
- **Ladica za pohranu**
Ispod kućišta pećnice nalazi se ladica za pohranu.

4. PRIJE PRVE UPORABE



UPOZORENJE

Pogledajte poglavlja Sigurnost.



POZOR

Kada otvarate vrata pećnice, uvijek držite ručku u sredini.

4.1 Početno čišćenje

- Izvadite sav pribor i pomične nosače police (ako postoje).
- Očistite uređaj prije prve upotrebe.



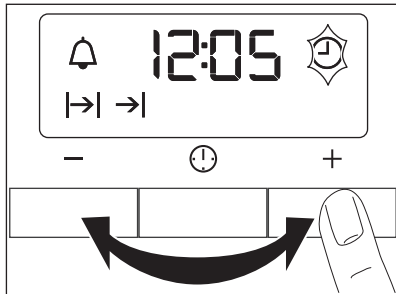
Pogledajte poglavlje "Čišćenje i održavanje".

4.2 Postavljanje vremena



Prije uključivanja pećnice morate postaviti vrijeme.

Kada pećnicu priključite na dovod električne energije ili nakon gubitka napajanja, trepeti indikator funkcije vremena. Pritisnite tipku + ili - za postavljanje točnog vremena.



Nakon otprilike pet sekundi treperenje prestaje i na zaslonu se prikazuje postavljeno vrijeme.



Za promjenu vremena, uzastopno pritišćite (⌚) sve dok indikator funkcije vremena ne zatrepti. Istovremeno ne smijete postaviti funkcije Trajanje |→| ili Završetak →|.

4.3 Predgrijavanje

Zagrijte prazni uređaj kako bi izgorjele preostale masnoće.

- Postavite funkciju [] i maksimalnu temperaturu.
- Pustite neka uređaj radi jedan sat.
- Postavite funkciju [] i maksimalnu temperaturu.
- Pustite neka uređaj radi deset minuta.
- Postavite funkciju [] i maksimalnu temperaturu.
- Pustite neka uređaj radi deset minuta. Uređaj se zagrijava više nego inače. Na uređaju se može pojaviti neugodan miris i dim. To je sasvim normalno. Provjerite je li dovoljan protok zraka.

5. PLOČA - SVAKODNEVNA UPORABA



UPOZORENJE

Pogledajte poglavlja Sigurnost.

5.1 Stupnjevi kuhanja

Re-gulator	Opis
0	Položaj Isključeno (Off)
⊙	Prekidač dvostruke zone

Re-gulator	Opis
1 - 9	Stupnjevi kuhanja (1 - najniži stupanj kuhanja; 9 - najviši stupanj kuhanja)

- Okrenite tipku na potreban stupanj kuhanja. Uključuje se kontrolni indikator ploče za kuhanje.

2. Za kompletiranje postupka kuhanja, okrenite tipku u položaj **0**.



Koristite preostalu toplinu radi smanjenja potrošnje energije. Zonu kuhanja isključite približno 5-10 minuta prije nego što je kuhanje završeno.

5.2 Korištenje dvostruke zone kuhanja



POZOR

Za uključivanje dvostruke zone kuhanja, okrenite tipku u smjeru kazaljke na satu. Ne okrećite je preko položaja za zausvajanje.

1. Okrenite tipku u smjeru kazaljke na satu u položaj **9**.

2. Polako okrenite tipku na simbol ☉ dok ne čujete klik.
Dvije zone kuhanja su uključene.
3. Za postavljanje potrebne postavke kuhanja pogledajte "Stupnjevi kuhanja".

5.3 Indikator preostale topline

Indikator preostale topline uključuje se kada je polje za kuhanje vruće.



UPOZORENJE

Opasnost od opekline uslijed preostale topline!

6. PLOČA - KORISNI SAVJETI

6.1 Posuđe



- Dno posuđa za kuhanje treba biti što je moguće deblje i ravnije.
- Posuđe od emajliranoga čelika ili s dnom od aluminija ili bakra može uzrokovati promjenu boje na staklokeramičkoj površini.

- Posuđe za kuhanje postavite na zonu kuhanja prije uključivanja.
- Zonu kuhanja isključite prije završetka kuhanja kako biste iskoristili preostalu toplinu.
- Dno posude i polje za kuhanje trebali bi biti jednake veličine.

6.2 Ušteda energije



- Ako je moguće, posuđe poklopite poklopcem.

6.3 Primjeri primjene za kuhanje

Stupanj kuhanja	Koristite za:	Vrijeme (min)	Savjeti
1	Održavanje kuhane hrane toplom.	po potrebi	Posuđe poklopite poklopcem.
1-2	Nizozemska umak, otapanje: maslaca, čokolade, želatine.	5 - 25	Povremeno promiješajte.
1-2	Zgušnjavanje: mekani omleti, pržena jaja.	10 - 40	Posuđe poklopite poklopcem.
2-3	Kuhanje riže i jela na bazi mlijeka, zagrijavanje gotovih obroka.	25 - 50	Dodajte najmanje dvostruko više vode nego riže, jela na mlijeku povremeno promiješajte.

Stupanj kuhanja	Koristite za:	Vrijeme (min)	Savjeti
3-4	Povrće kuhano na pari, riba, meso.	20 - 45	Dodajte par žica tekućine.
4-5	Krumpir kuhan na pari.	20 - 60	Koristite maks. ¼ l vode za 750 g krumpira.
4-5	Kuhanje većih količina namirnica, variva i juha.	60 - 150	Do 3 l tekućine plus sastojci.
6-7	Lagano prženje: odresci, teleći Cordon-bleu, kotleti, sjeckano meso omotano tijestom, kobasice, jetra, zaprška, jaja, palačinke, uštipci.	po potrebi	Preokrenuti kad prođe pola vremena.
7-8	Jako prženje, popečci od krumpira, odresci od buta, odresci.	5 - 15	Preokrenuti kad prođe pola vremena.
9	Kuhanje velike količine vode, kuhanje tjestenine, prženje mesa (gulaš, pečenje u loncu), prženje krumpirića u dubokom ulju.		

Podaci u tablici dani su samo kao smjernice.

7. PLOČA - ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



UPOZORENJE

Pogledajte poglavlja Sigurnost.

Očistite uređaj nakon svake upotrebe. Posuđe koje koristite za kuhanje uvijek mora imati čisto dno.



Opasnost od opekline uslijed preostale topline!

Pustite da se uređaj ohladi.



Ogrebotine ili tamne mrlje na staklokeramici ne utječu na rad uređaja.

Za uklanjanje prljavštine:

1. – **Odmah uklonite:** plastiku koja se topi, plastičnu foliju i hranu koja sadrži šećer.

U protivnom, prljavština može uzrokovati oštećenje uređaja. Koristite posebni strugač za staklo. Strugač stavite na staklenu površinu pod oštrim kutom i oštricu pomičite po površini.

- **Skinite nakon što se uređaj dovoljno ohladi:** krugove od kamenca i vode, mrlje od masnoće i metalnosjajne promjene boje. Za čišćenje staklokeramike ili nehrđajućeg čelika koristite posebno sredstvo za čišćenje.
2. Očistite uređaj vlažnom krpom i s malo sredstva za čišćenje.
 3. Na kraju **prebrišite uređaj čistom krpom.**

8. PEĆNICA - SVAKODNEVNA UPORABA



UPOZORENJE

Pogledajte poglavlja Sigurnost.

8.1 Uključivanje i isključivanje uređaja

1. Okrenite tipku funkcija pećnice na funkciju pećnice.

2. Okrenite regulator temperature na željenu temperaturu.

Kontrolna žaruljica temperature uključuje se dok se temperatura u pećnici povećava.

3. Za isključivanje uređaja, okrenite tipku funkcija pećnice i tipku temperature u položaj isklj.

ima sigurnosni termostat koji prekida napajanje. Pećnica se ponovno automatski uključuje čim padne temperatura.

8.2 Sigurnosni termostat



Sigurnosni termostat termalni je prekidač u radnom termostatu.

Za sprječavanje oštećenja termostata pećnice uzrokovanog ozbiljnim pregrijavanjem, pećnica



UPOZORENJE

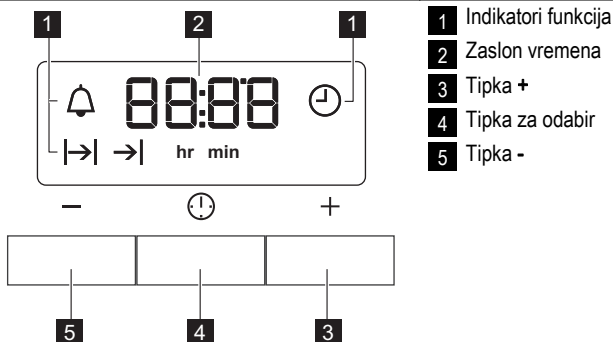
Sigurnosni termostat radi samo ako termostat pećnice ne radi ispravno. Kad se to dogodi, temperatura pećnice vrlo je visoka i može spaliti sva jela. Mrate odmah pozvati servisera da promijeni termostat pećnice.

8.3 Funkcija pećnice

Funkcije pećnice		Uporaba
	Položaj isključeno (OFF)	Uređaj je isključen (OFF).
	Svjetlo pećnice	Za osvjetljavanje unutrašnjosti pećnice bez funkcije pečenja.
	Gornji i donji grijač	Zagrijavanje s gornjeg i donjeg grijača. Za pečenje i prženje na jednoj razini pećnice.
	Donji grijač	Toplina dolazi isključivo s dna pećnice. Za pečenje kolača hrskavog donjeg dijela ili korice.
	Pečenje prinudnom ventilacijom	Za istovremeno pečenje nekoliko različitih jela. Za pripremanje domaćih voćnih sirupa i sušenje gljiva ili voća.
	Potpuno kuhanje zrakom	Za prženje ili prženje i pečenje hrane za koju je potrebna ista temperatura na više polica, bez miješanja mirisa. Kad koristite ovu funkciju, temperaturu pećnice smanjite za 20 - 40 °C ispod standardne koju koristite za pečenje s gornjim i donjim grijačem.
	Lagano kuhanje	Posebice za jednostavnu pripremu jela kao što su: puslice, kolač od dizanog tijesta, kolač s maslacem, švicarska peciva.
	Turbo roštilj	Roštilj i ventilator pećnice rade naizmjenično, tako da vrući zrak kruži oko hrane. Za pečenje velikih komada mesa.
		UPOZORENJE Najviša temperatura za tu funkciju je 210 °C.
	Funkcija Pizza	Donji grijač izravno grije dno pizze, quiche-a ili pite, dok ventilator omogućuje kruženje zraka koje peče nadjev pizze ili pite.
	Odmrzavanje	Za otapanje zamrznutih namirnica. Tipka regulatora temperature mora biti u položaju OFF (isključeno).

9. PEĆNICA - FUNKCIJE SATA

9.1 Elektronički programator



Funkcije sata	Primjena
Vrijeme dana	Za postavljanje, promjenu ili provjeru vremena.
Nadglednik minuta	Za postavljanje vremena odbrojavanja. Nakon dovršetka odabranog razdoblja oglašava se zvučni signal. Ova funkcija nema utjecaja na rad pećnice.
Trajanje	Za postavljanje duljine rada uređaja.
Kraj	Za postavljanje vremena isključivanja uređaja.

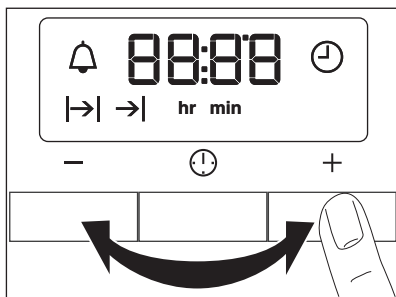
i Možete istovremeno koristiti Trajanje i Završetak za postavljanje vremena kada se uređaj mora uključiti te zatim isključiti. Najprije postavite Trajanje , a zatim Završetak .

3. Pritisnite **+** ili **-** za postavljanje potrebne funkcije sata.

Zaslon prikazuje indikator za funkciju sata koju ste postavili. Kada postavljeno vrijeme istekne, indikator treperi i dvije minute se oglašava zvučni signal.

9.2 Postavljanje funkcija sata

1. Za Trajanje i Završetak , postavite funkciju pećnice i temperaturu. To nije potrebno za Podešavanje vremena .
2. Pritisnite tipku za odabir dok indikator odgovarajuće funkcije sata ne počne treperiti.



i S funkcijama Trajanje i Završetak , uređaj se automatski isključuje.

4. Za isključivanje signala pritisnite tipku.
5. Prekidač za funkcije pećnice i regulator temperature okrenite u položaj isključeno.

9.3 Poništavanje funkcija sata

1. Pritisnite tipku za odabir sve dok ne počne treperiti željeni indikator funkcije.
2. Pritisnite i držite pritisnutom tipku **-**. Funkcija sata isključuje se nakon nekoliko sekundi.

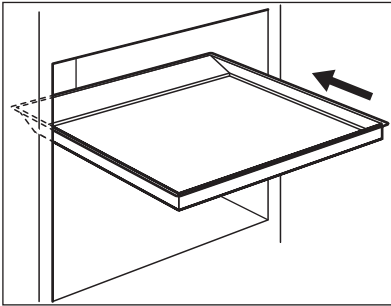
10. PEĆNICA - KORIŠTENJE PRIBORA



UPOZORENJE

Pogledajte poglavlja Sigurnost.

10.1 Umetanje pekača za pecivo



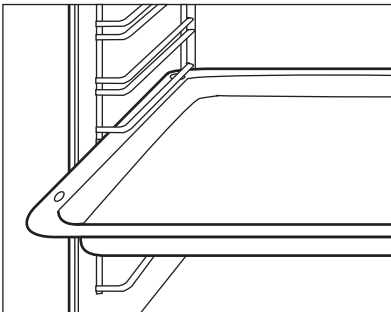
Pekač stavite u sredinu unutrašnjosti pećnice, između prednje strane i stražnje stjenke. Na taj način osiguravate da toplina može cirkulirati s prednje i sa stražnje strane pekača za pecivo. Provjerite je li pekač umetnut kao na slici, s kosinom pod kutom sa stražnje strane.



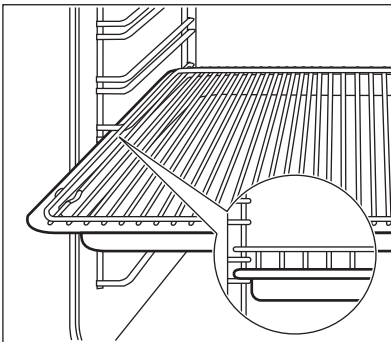
UPOZORENJE

Ne gurajte pekač za pecivo skroz do stražnje stjenke unutrašnjosti pećnice. Tako ćete spriječiti cirkulaciju topline oko pekača. Hrana može zagorjeti, posebno u stražnjem dijelu pekača.

10.2 Umetanje pribora pećnice



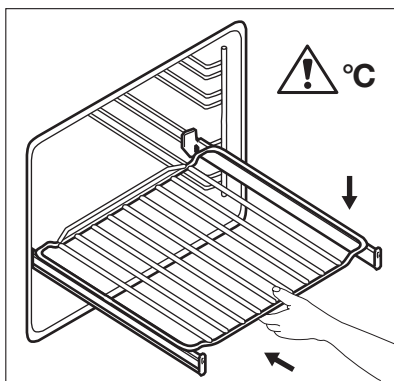
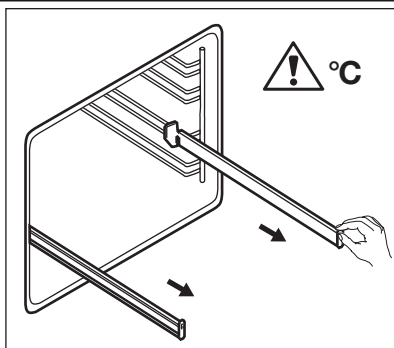
Pribor koji se gura u pećnicu stavite tako da dvostruki rubovi budu sa stražnje strane pećnice i okrenuti prema dolje. Pribor gurnite između vodilica na jednoj od razina u pećnici.



Umetanje police pećnice i duboke plitice za pečenje zajedno

Policu pećnice stavite na duboku pliticu za pečenje. Duboku pliticu za pečenje gurnite između vodilica na jednoj od razina u pećnici.

10.3 Sklopive vodilice



1. Izvucite desnu i lijevu teleskopsku vodilicu.

2. Namjestite policu pećnice na teleskopske vodilice i pažljivo ih gurnite u uređaj. Obavezno teleskopske vodilice do kraja gurnite prije nego što zatvorite vrata pećnice.



Teleskopske vodilice olakšavaju vam umetanje i vađenje plitica. Sačuvajte upute za postavljanje teleskopskih vodilica za buduću upotrebu.



POZOR
Teleskopske vodilice možete postaviti na različitim razinama police, osim na 4. nivou.



POZOR
Teleskopske vodilice ne perite u perilici posuđa. Nemojte podmazivati teleskopske vodilice.

11. PEĆNICA - KORISNI SAVJETI



POZOR
Za vrlo vlažne kolače koristite duboku pliticu. Voćni sokovi mogu uzrokovati trajne mrlje na emajlu.

- Pećnica ima četiri razine za policu. Brojite razine za policu od dna pećnice.
- Možete peći različita jela na dvije razine istovremeno. Stavite police na 1. i 3. razinu.
- U uređaju ili na staklu na vratima može se kondenzirati vlaga. To je sasvim normalno. Kada otvarate vrata tijekom pečenja, uvijek stojte podalje od vrata uređaja. Kako biste smanjili kondenzaciju, prije pečenja uključite uređaj na 10 minuta.
- Nakon svakog korištenja uređaja obrišite vlagu.

- Nemojte postavljati nikakve predmete izravno na dno uređaja i prilikom pečenja ih ne prekrivajte aluminijskom folijom. Ovo može promijeniti rezultate pečenja i oštetiti prevlaku od emajla.

11.1 Pečenje kolača

- Prije pečenja zagrijte pećnicu otprilike 10 minuta.
- Nemojte otvarati vrata pećnice prije nego što prođu 3/4 vremena pečenja.
- Ako u pećnicu istovremeno stavite dvije plitice za pečenje, jedna razina za policu između njih treba ostati prazna.

11.2 Za pečenje mesa i ribe

- Nemojte peći komade mesa manje od 1 kg. Ako pečete premale količine, meso će se isušiti.

- Kod vrlo masnih jela koristite posudu za sakupljanje masnoće kako u pećnici ne bi bilo mrlja koje se ne mogu očistiti.
- Prije rezanja ostavite meso odležati otprilike 15 minuta tako da iz njega ne iscuri sok.
- Kako biste spriječili pretjerani dim u pećnici tijekom pečenja na roštilju, ulijte malo vode u posudu za sakupljanje masnoće. Za sprečavanje kondenzacije dima, dodajte vode sbaki put nakon što se osuši.

11.3 Vrijeme pripreme

Vrijeme pripreme ovisi o vrsti hrane, strukturi i količini.

U početku pratite pripremu hrane dok ne steknete određeno iskustvo. Pri korištenju uređaja pokušajte pronaći najbolje postavke (temperatura, trajanja itd.) za svoje posude, recepte i količine.

11.4 Gornji i donji grijač

Jelo	Vrsta plitice i razina rešetke	Vrijeme zagrijavanja (min)	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja/pečenja (min)
Tijesto u trakama (250 g)	emajlirana plitica na 3. nivou	-	150	25 - 30
Tanki kolač (1 000 g)	emajlirana plitica na 2. nivou	10	160 - 170	30 - 35
Kolač od dizanog tijesta s jabukama (2 000 g)	emajlirana plitica na 3. nivou	-	170 - 190	40 - 50
Pita od jabuka (1 200 + 1 200 g)	2 okrugla aluminijska pekača (promjer: 20 cm) na 1. nivou	15	180 - 200	50 - 60
Mali kolači (500 g)	emajlirana plitica na 2. nivou	10	160 - 180	25 - 30
Biskvit bez masnoće (350 g)	1 okrugli aluminijski pekač (promjer: 26 cm) na 1. nivou	10	160 - 170	25 - 30
Sočni kolač (1 500 g)	emajlirana plitica na 2. nivou	-	160 - 170	45 - 55 ¹⁾
Pile, cijelo (1 350 g)	rešetka pećnice na 2. nivou, pekač za pecivo na 1. nivou	-	200 - 220	60 - 70

Jelo	Vrsta plitice i razina rešetke	Vrijeme zagrijavanja (min)	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja/pečenja (min)
Pile, polovica (1 300 g)	rešetka pećnice na 3. nivou, pekač za pecivo na 1. nivou	-	190 - 210	30 - 35
Svinjski kotlet (600 g)	rešetka pećnice na 3. nivou, pekač za pecivo na 1. nivou	-	190 - 210	30 - 35
Puding od kruha (800 g)	emajlirana plitica na 2. nivou	20	230 - 250	10 - 15
Kolač od dizanog tijesta s nadjevom (1 200 g)	emajlirana plitica na 2. nivou	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Pizza (1 000 g)	emajlirana plitica na 2. nivou	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Kolač od sira (2 600 g)	emajlirana plitica na 2. nivou	-	170 - 190	60 - 70
Švicarski kolač od jabuka (1 900 g)	emajlirana plitica na 1. nivou	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Božićni kolač (2 400 g)	emajlirana plitica na 2. nivou	10 - 15	170 - 180	55 - 65 ²⁾
Quiche Lorraine (1 000 g)	1 okrugli pekač (promjer: 26 cm) na 1. nivou	10 - 15	220 - 230	40 - 50
Seljački kruh (750 + 750 g)	2 okrugla aluminijska pekača (promjer: 20 cm) na 1. nivou	18 ³⁾	180 - 200	60 - 70
Rumunjski biskvit (600 + 600 g)	2 okrugle plitice od aluminijske (dužina: 25 cm) na 2. nivou	10	160 - 170	40 - 50
Rumunjski biskvit - tradicionalni (600 + 600 g)	2 okrugle plitice od aluminijske (dužina: 20 cm) na 2. nivou	-	160 - 170	30 - 40
Žemlje od dizanog tijesta (800 g)	emajlirana plitica na 2. nivou	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Švicarska peciva (500 g)	emajlirana plitica na 1. nivou	10	150 - 170	15 - 20
Poljupci (400 g)	emajlirana plitica na 2. nivou	-	100 - 120	40 - 50
Mrvičasti kolač (1 500 g)	emajlirana plitica na 3. nivou	10 - 15	180 - 190	25 - 35

Jelo	Vrsta plitice i razina rešetke	Vrijeme zagrijavanja (min)	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja/pečenja (min)
Biskvit (600 g)	emajlirana plitica na 3. nivou	10	160 - 170	25 - 35
Kolač s maslacem (600 g)	emajlirana plitica na 2. nivou	10	180 - 200	20 - 25

1) Nakon što ste uređaj isključili, kolač ostavite u pećnici još 7 minuta.

2) Nakon što ste uređaj isključili, kolač ostavite u pećnici još 10 minuta.

3) Za zagrijavanje temperaturu postavite na 250 °C.

11.5 Vrući zrak

Jelo	Vrsta plitice i razina rešetke	Vrijeme prethodnog zagrijavanja (u minutama)	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja/pečenja (u minutama)
Tijesto u trakama (250 g)	emajlirana plitica na 3. nivou	10	150 - 160	20 - 30
Tijesto u trakama (250 + 250 g)	emajlirana plitica na 1. i 3. nivou	10	140 - 150	25 - 30
Tijesto u trakama (250 + 250 + 250 g)	emajlirana plitica na 1., 2. i 4. nivou	10	150 - 160	30 - 35
Tanki kolač (1.000 g)	emajlirana plitica na 2. nivou	10	150 - 160	30 - 40
Tanki kolač (1.000 + 1.000 g)	emajlirana plitica na 1. i 3. nivou	10	140 - 150	45 - 55
Tanki kolač (1.000 + 1.000 + 1.000 g)	emajlirana plitica na 1., 2. i 4. nivou	10	140 - 150	55 - 65
Kolač od dizanog tijesta s jabukama (2.000 g)	emajlirana plitica na 3. nivou	10	170 - 180	40 - 50
Pita od jabuka (1200 + 1200 g)	2 okrugle plitice od aluminijske (promjer: 20 cm) na 2. i 3. nivou	10	170 - 180	50 - 60
Mali kolači (500 g)	emajlirana plitica na 3. nivou	10	140 - 150	30 - 35
Mali kolači (500 + 500 g)	emajlirana plitica na 1. i 3. nivou	10	140 - 150	25 - 30

Jelo	Vrsta plitice i razina rešetke	Vrijeme prethodnog zagrijavanja (u minutama)	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja/pečenja (u minutama)
Mali kolači (500 + 500 + 500 g)	emajlirana plitica na 1., 2. i 4. nivou	10	150 - 160	25 - 30
Biskvit bez masnoće (350 g)	1 okrugla plitica od aluminija (promjer: 26 cm) na 3. nivou	10	150 - 160	30 - 40
Sočni kolač (1.200 g)	emajlirana plitica na 3. nivou	-	150 - 160	40 - 50 ¹⁾
Pile, cijelo (1.400 g)	rešetka pećnice na 2. nivou, pekač za pecivo na 1. nivou	-	170 - 190	50 - 60
Svinjski kotlet (600 g)	rešetka pećnice na 3. nivou, pekač za pecivo na 1. nivou	-	180 - 200	30 - 40
Puding od kruha (800 g)	emajlirana plitica na 2. nivou	15	230 - 250	10 - 15
Kolač od dizanog tijesta s nadjevom (1.200 g)	emajlirana plitica na 3. nivou	20 - 30	160 - 170	20 - 30
Pizza (1.000 + 1.000 g)	emajlirana plitica na 1. i 3. nivou	-	180 - 200	50 - 60
Kolač od sira (2.600 g)	emajlirana plitica na 2. nivou	-	150 - 170	60 - 70
Švicarski kolač od jabuka (1.900 g)	emajlirana plitica na 3. nivou	15	180 - 200	30 - 40
Božićni kolač (2.400 g)	emajlirana plitica na 3. nivou	10	150 - 170	50 - 60 ²⁾
Quiche Lorraine (1.000 g)	1 okrugla plitica (promjer: 26 cm) na 2. nivou	15	210 - 230	35 - 45
Seljački kruh (750 + 750 g)	2 okrugle plitice od aluminija (promjer: 20 cm) na 3. nivou	15 ³⁾	180 - 190	50 - 60
Rumunjski biskvit (600 + 600 g)	2 okrugle plitice od aluminija (promjer: 25 cm) na 2. nivou	10	150 - 170	40 - 50
Rumunjski biskvit - tradicionalni (600 + 600 g)	2 okrugle plitice od aluminija (promjer: 20 cm) na 2. nivou	-	160 - 170	30 - 40

Jelo	Vrsta plitice i razina rešetke	Vrijeme prethodnog zagrijavanja (u minutama)	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja/pečenja (u minutama)
Žemlje od dizanog tijesta (800 g)	emajlirana plitica na 3. nivou	10	180 - 200	10 - 15
Žemlje od dizanog tijesta (800 + 800 g)	emajlirana plitica na 1. i 3. nivou	10	180 - 200	15 - 20
Švicarska peciva (500 g)	emajlirana plitica na 3. nivou	10	150 - 170	10 - 15
Poljupci (400 g)	emajlirana plitica na 2. nivou	-	100 - 120	50 - 60
Poljupci (400 + 400 g)	emajlirana plitica na 1. i 3. nivou	-	100 - 120	55 - 65
Poljupci (400 + 400 + 400 g)	emajlirana plitica na 1., 2. i 4. nivou	-	115 - 125	65 - 75
Mrvičasti kolač (1.500 g)	emajlirana plitica na 2. nivou	10	170 - 180	20 - 30
Biskvit (600 g)	emajlirana plitica na 2. nivou	10	150 - 170	20 - 30
Kolač s maslacem (600 + 600 g)	emajlirana plitica na 1. i 3. nivou	10	150 - 170	20 - 30

1) Nakon što ste uređaj isključili, kolač ostavite u pećnici još 7 minuta.

2) Nakon što ste uređaj isključili, kolač ostavite u pećnici još 10 minuta.

3) Za zagrijavanje temperaturu postavite na 230 °C.

11.6 Forsirani vrući zrak

Jelo	Vrsta plitice i razina rešetke	Vrijeme prethodnog zagrijavanja (u minutama)	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja/pečenja (u minutama)
Tijesto u trakama (250 g)	emajlirana plitica na 3. nivou	10	140 - 150	20 - 30
Tijesto u trakama (250 + 250 g)	emajlirana plitica na 1. i 3. nivou	10	140 - 150	25 - 30
Tijesto u trakama (250 + 250 + 250 g)	emajlirana plitica na 1., 2. i 3. nivou	10	150 - 160	30 - 40
Tanki kolač (500 g)	emajlirana plitica na 2. nivou	10	150 - 160	30 - 35
Tanki kolač (500 + 500 g)	emajlirana plitica na 1. i 3. nivou	10	150 - 160	35 - 45

Jelo	Vrsta plitice i razina rešetke	Vrijeme prethodnog zagrijavanja (u minutama)	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja/pečenja (u minutama)
Tanki kolač (500 + 500 + 500 g)	emajlirana plitica na 1., 2. i 4. nivou ¹⁾	10	155 - 165	40 - 50
Kolač od dizanog tijesta s jabukama (2.000 g)	emajlirana plitica na 3. nivou	-	170 - 180	40 - 50
Pita od jabuka (1200 + 1200 g)	2 okrugle plitice od aluminija (promjer: 20 cm) na 2. nivou	-	165 - 175	50 - 60
Mali kolači (500 g)	emajlirana plitica na 2. nivou	10	150 - 160	20 - 30
Mali kolači (500 + 500 g)	emajlirana plitica na 1. i 3. nivou	10	150 - 160	30 - 40
Mali kolači (500 + 500 + 500 g)	emajlirana plitica na 1., 2. i 4. nivou ¹⁾	10	150 - 160	35 - 45
Biskvit bez masnoće (350 g)	1 okrugla plitica od aluminija (promjer: 26 cm) na 1. nivou	10	150 - 160	20 - 30
Sočni kolač (1.200 g)	emajlirana plitica na 2. nivou	-	150 - 160	30 - 35 ²⁾
Pile, cijelo (1.300 g)	rešetka pećnice na 2. nivou, pekač za pecivo na 1. nivou	-	170 - 180	40 - 50
Svinjsko pečenje (800 g)	rešetka pećnice na 2. nivou, pekač za pecivo na 1. nivou	-	170 - 180	45 - 50
Kolač od dizanog tijesta s nadjevom (1.200 g)	emajlirana plitica na 2. nivou	20 - 30	150 - 160	20 - 30
Pizza (1.000 + 1.000 g)	emajlirana plitica na 1. i 3. nivou	-	180 - 200	30 - 40
Pizza (1.000 g)	emajlirana plitica na 2. nivou	-	190 - 200	25 - 35
Kolač od sira (2.600 g)	emajlirana plitica na 1. nivou	-	160 - 170	40 - 50

Jelo	Vrsta plitice i razina rešetke	Vrijeme prethodnog zagrijavanja (u minutama)	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja/pečenja (u minutama)
Švicarski kolač od jabuka (1.900 g)	emajlirana plitica na 2. nivou	10 - 15	180 - 200	30 - 40
Božićni kolač (2.400 g)	emajlirana plitica na 2. nivou	10	150 - 160	35 - 40 ²⁾
Quiche Lorraine (1.000 g)	1 okrugla plitica (promjer: 26 cm) na 2. nivou	10 - 15	190 - 210	30 - 40
Seljački kruh (750 + 750 g)	2 okrugle plitice od aluminija (promjer: 20 cm) na 1. nivou	15 - 20 ³⁾	160 - 170	40 - 50
Rumunjski biskvit (600 + 600 g)	2 okrugle plitice od aluminija (promjer: 25 cm) na 2. nivou	10 - 15	155 - 165	40 - 50
Rumunjski biskvit - tradicionalni (600 + 600 g)	2 okrugle plitice od aluminija (promjer: 20 cm) na 2. nivou	-	150 - 160	30 - 40
Žemlje od dizanog tijesta (800 g)	emajlirana plitica na 3. nivou	15	180 - 200	10 - 15
Žemlje od dizanog tijesta (800 + 800 g)	emajlirana plitica na 1. i 3. nivou	15	180 - 200	15 - 20
Švicarska peciva (500 g)	emajlirana plitica na 3. nivou	10	150 - 160	15 - 25
Poljupci (400 g)	emajlirana plitica na 2. nivou	-	110 - 120	30 - 40
Poljupci (400 + 400 g)	emajlirana plitica na 1. i 3. nivou	-	110 - 120	45 - 55
Poljupci (400 + 400 + 400 g)	emajlirana plitica na 1., 2. i 4. nivou ¹⁾	-	115 - 125	55 - 65
Mrvičasti kolač (1.500 g)	emajlirana plitica na 3. nivou	-	160 - 170	25 - 35
Biskvit (600 g)	emajlirana plitica na 2. nivou	10	150 - 160	25 - 35
Kolač s maslacem (600 + 600 g)	emajlirana plitica na 1. i 3. nivou	10	160 - 170	25 - 35

¹⁾ Nakon što je kolač na 4. nivou ispečen, izvadite ga i stavite kolač s 1. nivoa. Pecite još deset minuta.

2) Nakon što ste uređaj isključili, kolač ostavite u pećnici još 7 minuta.

3) Za zagrijavanje temperaturu postavite na 250 °C.

11.7 Lagano kuhanje

Jelo	Vrsta pekača i razina rešetke	Vrijeme prethodnog zagrijavanja (u minutama)	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja/pečenja (u minutama)
Tijesto u trakama (250 g)	emajlirani pekač na 2. nivou	20 ¹⁾	150 - 160	20 - 25
Tanki kolač (500 g)	emajlirani pekač na 2. nivou	20 ¹⁾	160 - 170	35 - 40
Pizza (1 000 g)	emajlirani pekač na 2. nivou	20 ¹⁾	200 - 210	30 - 40
Švicarska peciva (500 g)	emajlirani pekač na 2. nivou	20 ¹⁾	160 - 170	20 - 30
Poljupci (400 g)	emajlirani pekač na 2. nivou	10 ¹⁾	110 - 120	50 - 60
Biskvit (600 g)	emajlirani pekač na 2. nivou	20 ¹⁾	160 - 170	25 - 30
Kolač s maslacem (600 g)	emajlirani pekač na 2. nivou	20 ¹⁾	160 - 170	25 - 30
Pile, cijelo (1.200 g)	polica pećnice na 2. nivou ²⁾	-	220 - 230	45 - 55

¹⁾ Regulator temperature postavite na 250 °C.

²⁾ Postavite pliticu ispod police pećnice, na 1. nivo.

11.8 Turbo roštilj

Jelo	Razina rešetke	Vrijeme prethodnog zagrijavanja (u minutama)	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja/pečenja (u minutama)
Tost (500 g)	3	10	230	3 - 5
Pile, polovica (1.200 g)	2	-	200	25 + 25
Svinjski kotlet (500 g)	2	-	230	20 + 20

11.9 Funkcija Pizza

Jelo	Vrsta plitice i razina rešetke	Vrijeme pret-hodnog zagrijavanja (u minutama)	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja/pečenja (u minutama)
Pita od jabuka (1200 + 1200 g)	2 okrugle plitice od aluminija (promjer: 20 cm) na 2. nivou	-	170 - 180	50 - 60
Pile, cijelo (1.400 g)	2. nivo	-	165 - 175	55 - 65
Pile, polovica (1.350 g)	2. nivo	-	165 - 175	30 - 35
Pizza (1.000 + 1.000 g)	emajlirana plitica ili plitica od aluminija na 1. i 2. nivou ¹⁾	-	180 - 200	30
Pizza (1.000 g)	emajlirana plitica na 2. nivou	-	190 - 200	25 - 35
Quiche Lorraine (1.000 g)	2. nivo	10 - 15	210 - 220	20 - 30

¹⁾ Nakon 20 minuta zamijenite mjesta plitica.

12. PEĆNICA - ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

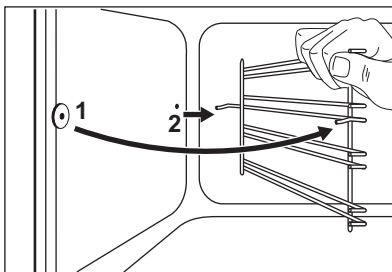


UPOZORENJE

Pogledajte poglavlja Sigurnost.

- Očistite prednju stranu pećnice mekom krpom namočenom u mlaku sapunicu.
- Za čišćenje metalnih površina koristite uobičajeno sredstvo za čišćenje.
- Očistite uređaj iznutra nakon svake uporabe. Tako ćete prljavštinu lakše ukloniti i ona se neće zapeći.
- Tvrdokorne mrlje čistite posebnim sredstvom za čišćenje pećnica.
- Pribor čistite (mekom krpom namočenom u sredstvo za čišćenje) nakon svake upotrebe i ostavite ga da se osuši.
- Ako je pribor od neljepljivog materijala, nemojte ga čistiti agresivnim sredstvima, oštrim predmetima ili u perilici. Tako možete oštetiti oblogu!

12.1 Vodilica plitice



Vodilicu plitice možete izvaditi kako biste očistili bočne stranice.

Skidanje vodilica plitice

1. Prednji dio vodilice police povucite dalje od bočne stijenke.
2. Izvucite vodilicu za policu od stražnje stijenke i izvadite je.

Postavljanje vodilice plitice

Vodilice za police vratite na mjesto obrnutim redosljedom.

12.2 Katalitičke stjenke

Stranice s katalitičkom oblogom same se čiste. Apsorbiraju masnoće koje se skupljaju na stjenkama za vrijeme rada pećnice.

Za potporu tom procesu samočišćenja zagrijte pećnicu bez hrane u njoj na uobičajen način:

1. Otvorite vrata pećnice.
2. Izvadite sav pribor iz pećnice.
3. Zatvorite vrata.
4. Postavite funkciju pećnice.
5. Postavite temperaturu pećnice na 250°C i pustite da radi 1 sat.
6. Unutrašnjost pećnice očistite čistom i vlažnom spužvom.



POZOR

Ne pokušavajte očistiti katalitičke površine raspršivačima, abrazivnim sredstvima za čišćenje, sapunom ili ostalim sredstvima za čišćenje. Ona mogu oštetiti katalitičku površinu.



Promjena boje katalitičke površine ne utječe na katalitičke značajke.

12.3 Čišćenje vrata pećnice

Vrata pećnice imaju dvije staklene ploče ugrađene jednu iza druge. Radi lakšeg čišćenja skinite vrata pećnice.



UPOZORENJE

Ako unutarnju staklenu ploču pokušate skinuti dok su vrata još na mjestu, vrata pećnice mogla bi se zatvoriti.



UPOZORENJE

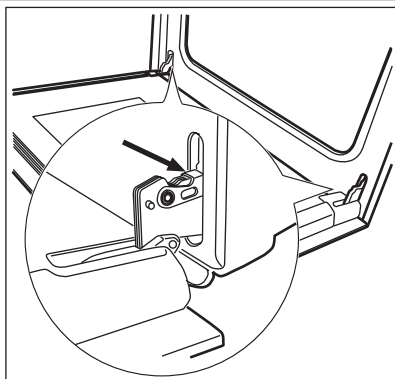
Prije čišćenja staklenih ploča provjerite jesu li se stakla ohladila. Postoji opasnost od pucanja stakla.



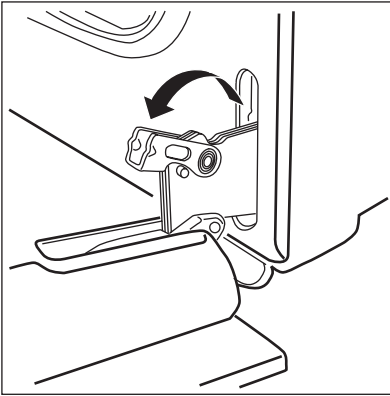
UPOZORENJE

Ako su staklene ploče vrata oštećene ili izgrebene, staklo postaje slabo i može se razbiti. Kako biste to spriječili, morate ih zamijeniti. Za daljnje upute obratite se najbližem ovlaštenom servisu.

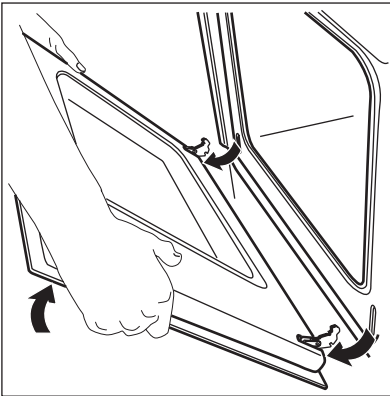
Skidanje vrata pećnice i staklene ploče



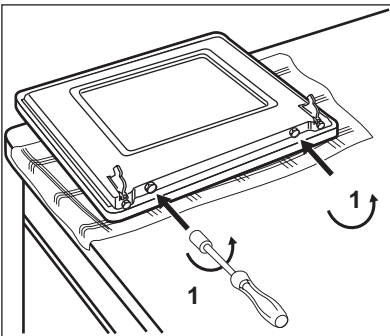
1. Vrata otvorite do kraja i uhvatite dvije šarke.



2. Podignite i okrenite ručice na objema šarkama.



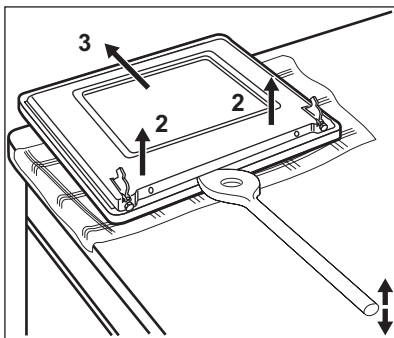
3. Vrata pećnice zatvorite do prvog položaja (napola). Zatim ih povucite prema naprijed i izvadite iz ležišta.



4. Vrata stavite na stabilnu površinu zaštićenu mekom krpom. Odvijačem uklonite 2 vijka na donjem rubu vrata.



Pazite da ne izgubite vijke.



5. Unutarnja vrata odvojite drvenom, plastičnom ili sličnom lopaticom. Držite vanjska vrata i zatim gurnite unutarnja vrata prema gornjem rubu.
6. Podignite unutarnja vrata.
7. Očistite unutarnju stranu vrata.

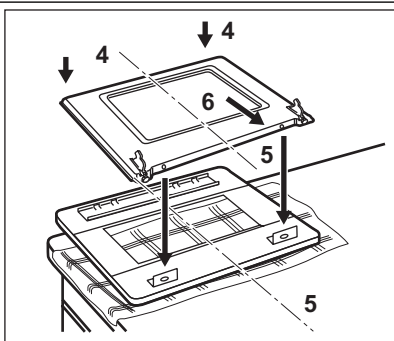
Staklenu ploču očistite vodom i sapunicom. Pažljivo je osušite.



UPOZORENJE

Staklenu ploču čistite samo vodom i sapunom. Abrazivna sredstva za čišćenje, sredstva za uklanjanje mrlja i oštri predmeti (primjerice, noževi ili lopatice) mogu oštetiti staklo.

Umetanje vrata i staklene ploče

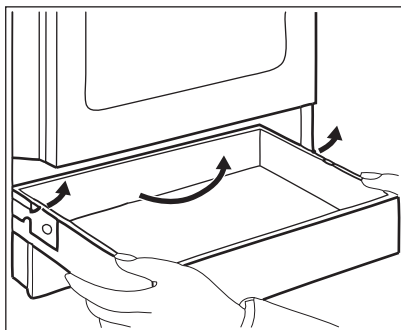


Nakon završetka čišćenja umetnite vrata pećnice. Za to trebate obaviti prethodne korake obrnutim redoslijedom.

12.4 Vađenje ladice

Ladica ispod pećnice može se izvaditi radi lakšeg čišćenja.

1. Ladice izvucite do graničnika.



2. Ladicu podignite pod malim kutom i uklonite je s vodilica ladice.

Umetanje ladice

1. Ladicu postavite na vodilice za ladicu. Provjerite jesu li kopče pravilno nasjele na vodilice.
2. Ladicu spustite u vodoravni položaj i gurnite je unutra.



UPOZORENJE

Prilikom korištenja pećnice u ladici može doći do porasta topline. U ladici nemojte držati zapaljive (npr. sredstva za čišćenje, plastične vrećice, rukavice za pećnicu, papir, raspršivače za čišćenje itd.).

12.5 Svjetlo pećnice



UPOZORENJE

Pazite prilikom zamjene svjetla pećnice. Uvijek isključite uređaj prije početka zamjene žarulje. Postoji opasnost od strujnog udara.



UPOZORENJE

Žaruljice korištene u ovom uređaju su posebne žaruljice za korištenje samo u kućanskim aparatima. Ne koristite ih za osvjetljavanje prostorija ili dijelova prostorija. Ako morate zamijeniti žarulju, zamjenska žarulja mora biti jednake snage i namijenjena uporabi isključivo u kućanskim uređajima.

Prije zamjene svjetla pećnice:

- Isključite uređaj.

- Izvadite osigurače iz kutije s osiguračima ili isključite sklopku.
- Stavite tkaninu na dno pećnice. To sprječava oštećenje žarulje i staklenog poklopca.

Zamjena žaruljice pećnice:

1. Na stražnjoj strani kućišta pećnice nalazi se stakleni poklopac svjetla. Stakleni poklopac žarulje okrenite suprotno od kazaljke na satu i uklonite ga.
2. Očistite stakleni poklopac.
3. Zamijenite žarulju novom žaruljom za pećnice otpornom na toplinu do 300 °C.

Koristite samo istu vrstu žarulje kao zamjensku. Mora biti jednake snage i namijenjena uporabi samo u kućanskim uređajima.

4. Postavite stakleni poklopac.

13. RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećnica se ne grije.	Pećnica nije uključena.	Uključite pećnicu.
Pećnica se ne grije.	Sat nije postavljen.	Postavite sat.
Pećnica se ne grije.	Nisu postavljene potrebne postavke.	Provjerite postavke.
Pećnica se ne grije.	Pregorio je osigurač u sklopki.	Provjerite osigurače. Ako osigurač pregori više puta, obratite se ovlaštenom serviseru.
Svjetlo pećnice ne radi.	Žarulja pećnice nije ispravna.	Zamijenite žarulju.
Para i kondenzat se nakupljaju na hrani i unutrašnjosti pećnice.	Predugo ste ostavili jelo u pećnici.	Ne ostavljajte jela u pećnici dulje od 15 – 20 minuta nakon dovršetka pečenja.
Na zaslonu se prikazuje „12.00“ i „LED“	Došlo je do prekida napajanja.	Postavite sat.
Ne uključuje se pokazivač preostale topline.	Polje kuhanja nije vruće jer je radilo samo kratko vrijeme.	Ako polje kuhanja radi toliko dugo da mora biti vruće, obratite se servisnoj službi.

Ako ne možete samostalno pronaći rješenje, obratite se dobavljaču ili servisnom centru.

Podaci potrebni za servisni centar nalaze se na nazivnoj pločici. Nazivna pločica nalazi se na prednjem okviru kućišta pećnice.

Preporučujemo da podatke zapišete ovdje:

Model (MOD.)

Broj proizvoda (PNC)

Serijski broj (S.N.)

14. POSTAVLJANJE

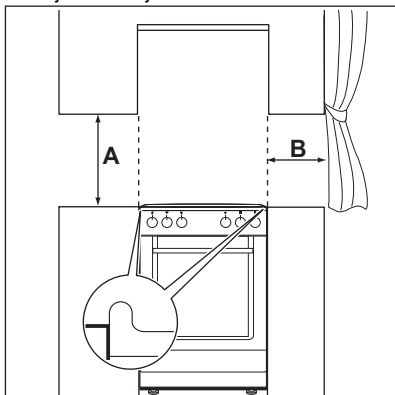


UPOZORENJE

Pogledajte poglavlja Sigurnost.

14.1 Položaj uređaja

Samostojeći uređaj možete postaviti s ormarićima s jedne ili obje strane i u kutu.



Minimalne udaljenosti

Dimenzije	mm
A	690
B	150

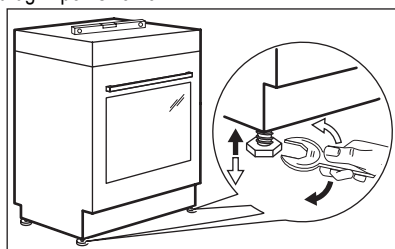
14.2 Tehnički podaci

Dimenzije	
Visina	858 mm

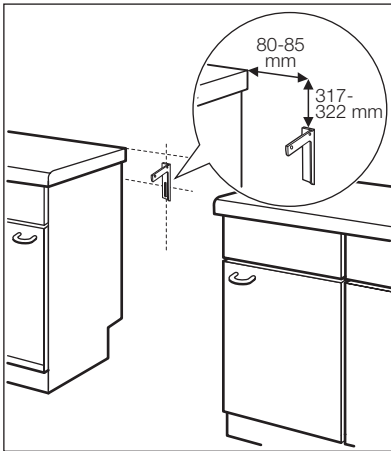
Dimenzije	
Širina	500 mm
Dubina	600 mm
Ukupna električna snaga	9135 W
Napon	230 V
Frekvencija	50 Hz

14.3 Niveliranje

Koristite male nožice ispod uređaja kako biste gornju površinu uređaja postavili u istu razinu s drugim površinama.



14.4 Zaštita od prevrtanja



UPOZORENJE

Morate postaviti zaštitu od prevrtanja. Postavite zaštitu protiv prevrtanja kako biste spriječili da uređaj padne prilikom nepravilnog opterećenja.



UPOZORENJE

Na vašem se uređaju nalazi simbol prikazan na slici (ako postoji) kako bi vas podsjetio na postavljanje zaštite od prevrtanja.



Provjerite je li zaštita od prevrtanja na ispravnoj visini.

Kako postaviti zaštitu od prevrtanja

1. Postavite ispravnu visinu uređaja i područje uređaja prije nego što pričvrstite zaštitu od prevrtanja.
2. Provjerite je li površina iza uređaja glatka.
3. Zaštitu od prevrtanja postavite 317-322 mm ispod površine uređaja i 80-85 mm od lijevog ruba uređaja u okrugli otvor na nosač. Zavijte je na čvrsti materijal ili koristite odgovarajuće pojačanje (zid).
4. Otvor možete pronaći na stražnjoj lijevoj strani uređaja. Pogledajte sliku.
5. Ako ste promijenili dimenzije kuhala, morate ispravno poravnati uređaj protiv prevrtanja.



Ukoliko je prostor između kuhinjskih ormarića pod radnom pločom veći od širine uređaja, bočne mjere morate namjestiti prema sredini uređaja.

14.5 Električna instalacija



Proizvođač nije odgovoran ako ne slijedite sigurnosne mjere opreza iz poglavlja "Informacije o sigurnosti".

Ovaj se uređaj isporučuje bez naponskog kabela i utikača.

Mogu se koristiti sljedeće vrste kabela: H05 RR-F s adekvatnim presjekom.

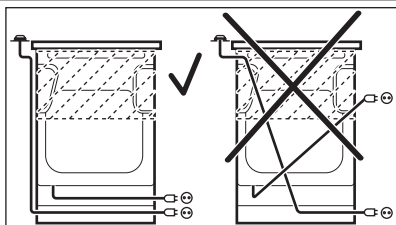


UPOZORENJE

Prije priključenja kabela napajanja, izmjerite napon između faza u kućnoj mreži.

Zatim, prema uputama na priključnoj pločici na stražnjoj strani pećnice spojite električnu instalaciju.

Taj korak sprječava instalacijske pogreške i oštećenje električnih komponenti uređaja.




Kabel napajanja ne smije dodirivati dio uređaja koji je prikazan na slici.

15. BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom .

Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike.

Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i

elektroničkih uređaja. Uređaje označene simbolom  ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA	32
2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA	33
3. DESCRIEREA PRODUSULUI	36
4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE	37
5. PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ	37
6. PLITĂ - RECOMANDĂRI AJUTĂTOARE	38
7. PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA	39
8. CUPTOR- UTILIZAREA ZILNICĂ	39
9. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI	41
10. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR	42
11. CUPTOR - RECOMANDĂRI AJUTĂTOARE	44
12. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA	52
13. CE TREBUIE FĂCUT DACĂ...	56
14. INSTALAREA	56

NE GÂNDIM LA DUMNEAVOASTRĂ

Vă mulțumim că ați achiziționat un aparat Electrolux. Ați ales un produs care include decenii de experiență profesională și de inovație. Ingenios și stilat, a fost conceput special pentru dumneavoastră. Pentru ca oricând îl utilizați puteți fi sigur de aceleași rezultate extraordinare.

Bine ați venit la Electrolux.

Vizitați website-ul la:



Aici găsiți sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații care vă ajută la rezolvarea unor probleme apărute și informații despre service:

www.electrolux.com



Înregistrați-vă produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

www.electrolux.com/productregistration



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

www.electrolux.com/shop

SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII ȘI SERVICE

Vă recomandăm utilizarea pieselor de schimb originale.

Atunci când contactați unitatea de Service, asigurați-vă că aveți disponibile următoarele informații.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice. Model, PNC, Număr de serie.



Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța.



Informații și recomandări generale



Informații cu privire la mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil dacă instalarea și utilizarea incorectă a aparatului provoacă răni și daune. Păstrați întotdeauna instrucțiunile împreună cu aparatul pentru consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile



AVERTIZARE

Risc de sufocare, de rănire sau de provocare a unei incapacități funcționale permanente.

- 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 fără cunoștințe sau experiență dacă sunt supravegheate de o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați la îndemâna copiilor ambalajul produsului.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Componentele accesibile sunt fierbinți.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, vă recomandăm să-l activați.
- Curățarea și întreținerea curentă nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.

1.2 Aspecte generale privind siguranța

- Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu atingeți elementele de încălzire.
- A nu se folosi aparatul prin intermediul unui cronometru extern sau cu un sistem telecomandat separat.
- Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.

- Nu încercați niciodată să stingeți focul cu apă. Oprii aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură anti-incendiu.
- Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Dacă suprafața vitroceramică este crăpată, oprii aparatul pentru a evita riscul de electrocutare.
- Aveți grijă când atingeți sertarul de depozitare. Poate fi fierbinte.
- 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.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau răzuitoare ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.

2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

2.1 Instalarea



AVERTIZARE

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Respectați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Procedați cu atenție sporită atunci când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Purtați întotdeauna mănuși de protecție.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Verificați dacă aparatul este instalat având în jurul său structuri de siguranță.

- Laturile aparatului trebuie să rămână în apropierea altor aparate sau unități cu aceeași înălțime.
- Nu instalați aparatul pe o platformă.
- 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.

Conexiunea la rețeaua electrică



AVERTIZARE

Risc de incendiu și de electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la împământare.
- Verificați dacă informațiile de natură electrică, specificate pe plăcuța cu datele tehnice, corespund sursei de tensiune. Dacă nu, contactați un electrician.
- Folosiți întotdeauna o priză cu protecție la electrocutare corect instalată.

- Nu folosiți adaptoare cu căi multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Contactați centrul de service sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să intre în contact cu ușa aparatului, în special atunci când 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-vă că priza poate fi accesată după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați la ea 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 fuzibile (siguranțele cu șurub trebuie scoase din suport), mecanisme de decuplare pentru scurgeri de curent și contactoare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care vă permite să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- A nu se folosi un cronometru extern sau un sistem de telecomandă separat pentru comanda aparatului.
- Țineți întotdeauna închisă ușa aparatului atunci când acesta este în funcțiune.
- Nu puneți tacâmuri sau capace de oale pe zonele de gătit. Acestea devin fierbinți.
- După utilizare, opriți zona de gătit.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Dacă suprafața aparatului este crăpată, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică. Procedați astfel pentru a preveni electrocutarea.



AVERTIZARE

Pericol de explozie sau incendiu.

- Grăsimile și uleiul, atunci când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Țineți flăcările sau obiectele încălzite departe de grăsimi și uleiuri atunci când gătiți.
- Vaporii pe care îi eliberează uleiul foarte fierbinte pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici față de uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent 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.
- Nu încercați stingerea unui incendiu cu apă. Deconectați aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau o pătură ignifugă.

2.2 Utilizarea



AVERTIZARE

Pericol de vătămare, arsuri sau electrocutare.

- Utilizați acest aparat într-un mediu casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întreținere.
- Aparatul devine fierbinte în interior pe durata funcționării. Nu atingeți elementele de încălzire care sunt în aparat. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Este posibilă emisia de aer fierbinte.



AVERTIZARE

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 aparatului.
 - 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 nu are niciun efect asupra funcționării aparatului. Nu este un defect în ceea ce privește garanția legală.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile siropoase. Securile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Nu țineți vase pe panoul de comandă.
- Nu permiteți evaporarea completă a lichidului din vase.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața poate fi deteriorată.
- Nu activați zonele de gătit cu vase goale pe ele sau fără vase.
- Nu puneți folie din aluminiu pe aparat.
- Vasele realizate din fontă, aluminiu sau cu bazele deteriorate pot zgâria suprafața vitrocera-mică. Ridicați întotdeauna aceste obiecte atunci când trebuie să le mutați pe suprafața de gătit.



AVERTIZARE

Montați mijloace de stabilizare pentru a împiedica înclinarea aparatului. Consultați capitolul Instalarea.

2.3 Îngrijirea și curățarea



AVERTIZARE

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a curăța aparatul, deconectați-l și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor vitrate.
- Înlocuiți imediat panourile vitrate ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de Service.
- Atenție când scoateți ușa aparatului. Aceasta este grea!

- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Resturile de grăsimi sau de alimente din aparat pot duce la apariția unui incendiu.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.
- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.

2.4 Bec interior

- Tipul de bec sau de lampă cu halogen utilizat pentru acest aparat este destinat exclusiv aparatelor electrocasnice. Nu îl utilizați în alte scopuri.



AVERTIZARE

Risc de electrocutare.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică înainte de a înlocui becul.
- Folosiți doar becuri cu aceleași specificații.

2.5 Aruncarea la gunoi



AVERTIZARE

Risc de rănire sau de sufocare.

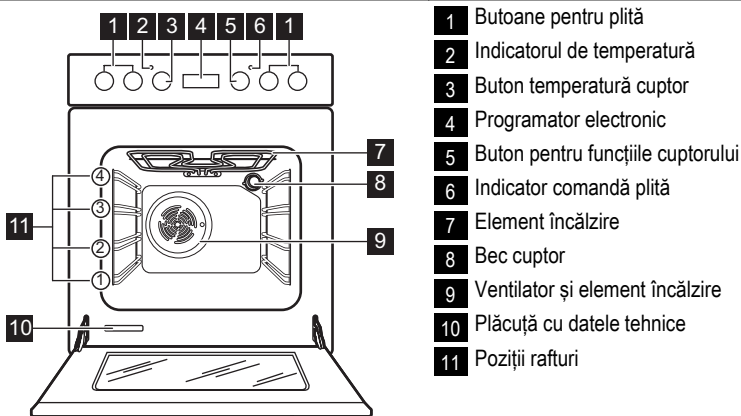
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare.
- Tăiați cablul electric și îndepărtați-l.
- Scoateți dispozitivul de blocare a ușii pentru a preveni închiderea copiilor sau a animalelor de companie în aparat.

2.6 Service

- Contactați centrul de service pentru repararea aparatului. Vă recomandăm să utilizați doar piese de schimb originale.

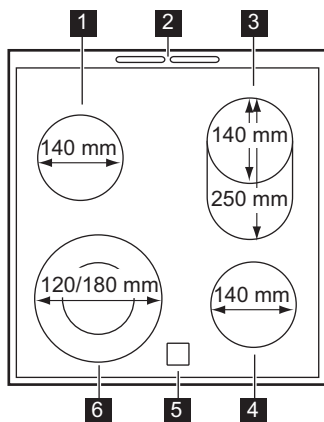
3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 Prezentare generală



- 1** Butoane pentru plită
- 2** Indicatorul de temperatură
- 3** Buton temperatură cuptor
- 4** Programator electronic
- 5** Buton pentru funcțiile cuptorului
- 6** Indicator comandă plită
- 7** Element încălzire
- 8** Bec cuptor
- 9** Ventilator și element încălzire
- 10** Plăcuță cu datele tehnice
- 11** Poziții rafturi

3.2 Configurația plitei de gătit



- 1** Zonă de gătit 1200 W
- 2** Orificiu pentru abur
- 3** Zonă de gătit 900 / 1100 W
- 4** Zonă de gătit 1200 W
- 5** Afișajul căldurii reziduale
- 6** Zonă de gătit 700 / 1700 W

3.3 Accesoriiile

- **Grătarul cuptorului**
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit plată**
Pentru prăjituri și fursecuri.
- **Tavă pentru coacere intensă**

Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.

- **Ghidaje telescopice detașabile**
Pentru a pune rafturi sau tăvi pe acestea.
- **Sertar de depozitare**
Sub cavitatea cuptorului se află sertarul de depozitare.

4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranța.



ATENȚIE

Pentru a deschide ușa cuptorului, apăsați întotdeauna de mijlocul mânerului.

4.1 Prima curățare

- Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor detașabile (dacă este cazul).
- Curățați aparatul înainte de prima utilizare.



Consultați capitolul "Îngrijirea și curățarea".

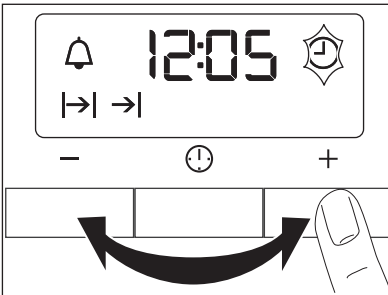
4.2 Reglarea orei



Trebuie să setați ora înainte de a pune în funcțiune cuptorul.

Când conectați aparatul la sursa de electricitate sau după o pană de curent, indicatorul pentru Timp se aprinde intermitent.

Pentru a seta ora corectă apăsați butoanele + sau -.



După aproximativ cinci secunde, indicatorul pentru oră încetează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora setată.



Pentru modificarea orei apăsați în mod repetat (⌚) până când indicatorul pentru Timp se aprinde intermitent. Funcția Durată |→| sau Sfârșit →| trebuie setate simultan.

4.3 Preîncălzirea

Preîncălziți aparatul gol pentru a arde grăsimile rămase.

1. Setati funcția [] și temperatura maximă.
2. Lăsați aparatul să funcționeze timp de o oră.
3. Setati funcția [] și temperatura maximă.
4. Lăsați aparatul să funcționeze timp de zece minute.
5. Setati funcția [] și temperatura maximă.
6. Lăsați aparatul să funcționeze timp de zece minute.

Accesoriile pot deveni mai fierbinți decât de obicei. Aparatul poate emite un miros și fum. Acest lucru este normal. Asigurați-vă că încălzirea este aerisită suficient.

5. PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranța.

5.1 Nivelurile de căldură

Buton de comandă	Funcție
0	Poziția Oprit
⊙	Comutator zonă dublă

Buton de comandă	Funcție
1 - 9	Nivelurile de căldură (1 - cel mai scăzut nivel de căldură, 9 - cel mai ridicat nivel de căldură)

1. Rotiți butonul la nivelul de căldură necesar. Se aprinde indicatorul de comandă al plitei.

2. Pentru a finaliza procesul de gătire, rotiți butonul în poziția 0.



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

5.2 Utilizarea zonei duble



ATENȚIE

Pentru a utiliza zona dublă, rotiți butonul la dreapta. Nu îl rotiți trecând prin poziția de oprire.

1. Rotiți butonul la dreapta, pe poziția stins 9.

2. Rotiți încet butonul înspre simbolul ☉ până când auziți un clic.
Cele două zone de gătit sunt active.
3. Pentru a seta nivelul de căldură necesar, consultați paragraful „Nivelurile de căldură”.

5.3 Indicatorul de căldură reziduală

Indicatorul de căldură reziduală se aprinde când zona de gătit este fierbinte.



AVERTIZARE

Pericol de arsuri din cauza căldurii reziduale!

6. PLITĂ - RECOMANDĂRI AJUTĂTOARE

6.1 Vesela



- Baza vasului trebuie să fie cât mai groasă și cât mai plată.
- Vesela din oțel emailat sau cu fund din aluminiu sau cupru poate duce la modificarea culorii suprafeței vitroceramice.

- Așezați vasele înainte de a porni zona de gătit.
- Dezactivați zonele de gătit înainte de terminarea duratei de gătit pentru a utiliza căldura reziduală.
- Fundul oalei și zona de gătit trebuie să fie de aceeași dimensiune.

6.2 Economisirea energiei



- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capace pe vase.

6.3 Exemple de gătit

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Timp (min)	Recomandări
1	Menținerea la cald a alimentelor gătitate.	conform necesităților	Puneți un capac pe vas.
1-2	Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină.	5 - 25	Amestecați din când în când.
1-2	Solidificare: omlete pufoase, ouă ochiuri.	10 - 40	Puneți un capac pe vas.
2-3	Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate.	25 - 50	Adăugați minim de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați din când în când mâncărilor care conțin lapte.

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Timp (min)	Recomandări
3-4	Pentru a găti la aburi legume, pește, carne.	20 - 45	Adăugați câteva linguri de lichid.
4-5	Cartofi gătiți la abur.	20 - 60	Utilizați maxim ¼ l apă pentru 750 g de cartofi.
4-5	Gătirea unor cantități mai mari de alimente, tocane și supe.	60 - 150	Până la 3 l lichid plus ingrediente.
6-7	Prăjire delicată: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftele, cârnați, ficat, roux (sos de făină și unt), ouă, clătite, gogoși.	conform necesităților	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
7-8	Crochete de cartofi, mușchiuleț, cotelete, bine făcute.	5 - 15	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
9	Pentru a fierbe o cantitate mare de apă, paste, pentru a prăji carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită), pentru a prăji intens cartofi-pai.		

Datele din tabel sunt doar orientative.

7. PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranța.

Curățați aparatul după fiecare întrebuințare. Întotdeauna utilizați vesela cu fundul curat.



Pericol de ardere datorită căldurii reziduale!

Lăsați aparatul să se răcească.



Zgârieturile sau petele închise la culoare pe suprafața vitroceramică nu afectează modul de funcționare al aparatului.

Pentru a curăța murdăria:

1. – **Înlăturați imediat:** plasticul topit, foliile de plastic și alimentele cu zahăr. Dacă nu

procedați astfel, murdăria poate deteriora aparatul. Folosiți o racletă specială pentru sticlă. Deplasați oblic racleta pe suprafața vitrată, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.

- **Eliminați după ce aparatul s-a răcit suficient:** depunerile de calcar, petele de apă, petele de grăsime și decolorările metalice strălucitoare. Utilizați un agent de curățare special pentru suprafețe vitroceramice sau oțel inoxidabil.
2. Curățați aparatul cu o lavetă umedă și puțin detergent.
 3. La final, **uscați aparatul ștergându-l cu o lavetă curată.**

8. CUPTOR- UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranța.

8.1 Activarea și dezactivarea aparatului

1. Pentru a selecta o funcție rotiți butonul corespunzător.
2. Pentru a selecta o temperatură rotiți butonul corespunzător.
Când temperatura aparatului crește, se aprinde indicatorul de temperatură.
3. Pentru a dezactiva aparatul, rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția Oprit.

Pentru a preveni deteriorarea termostatlui cuptorului datorită supra-încălzirii extreme, cuptorul are un termostat de siguranță care întrerupe alimentarea. În momentul în care temperatura scade, cuptorul pornește din nou automat.



AVERTIZARE










Termostatul de siguranță acționează doar dacă termostatul cuptorului nu funcționează corect. Când acest lucru se întâmplă, temperatura cuptorului este foarte mare și se poate arde toată mâncarea. Trebuie să sunați imediat la service pentru a înlocui termostatul cuptorului.



8.2 Termostatul de siguranță



Termostatul de siguranță este un întrerupător termic încorporat în termostatul de funcționare.

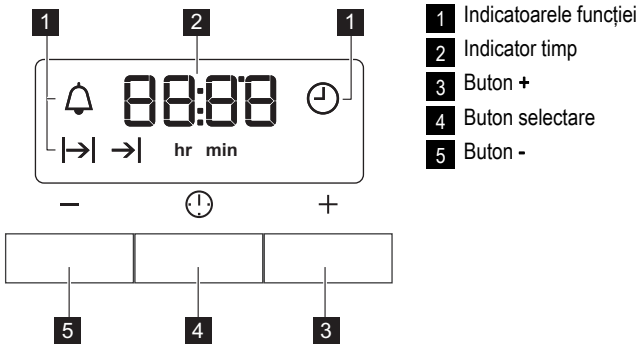
8.3 Funcții cuptor





Funcția cuptorului	Aplicație
 Poziția Oprit	Aparatul este oprit.
 Bec cuptor	Pentru a ilumina interiorul cuptorului fără nici o funcție de gătit.
 Caldura de sus + jos	Încălzește folosind elementul superior și cel inferior. Pentru a coace și a prăji pe un singur nivel al cuptorului.
 Elementul de încălzire jos	Căldura provine numai din partea inferioară a cuptorului. Pentru a coace prăjituri cu bază crocantă sau tare.
 Gătit forțat cu aer cald	Pentru a prepara mai multe feluri de mâncare diferite în același timp. Pentru prepararea siropului de fructe făcut în casă și pentru uscarea ciupercilor sau a fructelor.
 Aer cald	Pentru a frige sau coace alimente cu aceeași temperatură de gătire pe mai mult de un raft, fără transfer de aromă. Când folosiți această funcție, micșorați temperatura cuptorului cu 20 - 40 °C față de temperaturile standard pe care le folosiți pentru Caldura de sus + jos.
 Gătitul la căldură redusă	În special pentru prepararea ușoară a alimentelor, cum ar fi: bezele, pandișpan, prăjitură cu cremă de unt, ruladă.
 Gatire intensiva	Elementul grătarului și ventilatorul cuptorului funcționează pe rând și circulă aerul cald în jurul alimentelor. De asemenea, pentru a găti bucăți mari de carne.
	AVERTIZARE Temperatura maximă pentru această funcție este de 210 °C.







Funcția cuptorului	Aplicație
 Funcția pizza	Elementul inferior oferă căldură directă părții inferioare a pizzei, a quiche-urilor sau a plăcintelor, în timp ce ventilatorul asigură circulația aerului pentru a coace garnitura pizzei sau umplutura plăcintelor.
 Decongelare	Pentru a dezgheța preparatele congelate. Butonul de control al temperaturii trebuie să fie în poziția oprit.

9. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI




9.1 Programator electronic

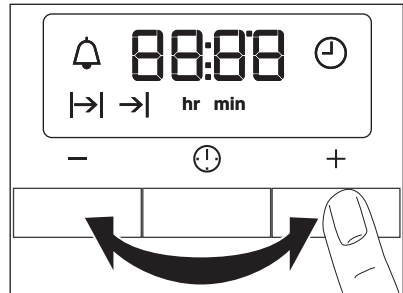


Funcția ceasului	Aplicație
 Ora curentă	Arată ora zilei. Pentru a seta, modifica sau verifica ora.
 Cronometru	Pentru a seta timpul de numărătoare inversă. Când perioada de timp s-a scurs, este emis un semnal sonor. Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării cuptorului.
 Durată	Pentru a seta timpul de funcționare a cuptorului.
 Terminare	Pentru a seta ora de oprire a unei funcții a cuptorului.

 Durată  și Sfârșit , setați o funcție și temperatura. Acest lucru nu este necesar pentru Ceasul avertizor . În acest caz first setați mai întâi Durata , apoi Sfârșitul .

9.2 Setarea funcțiilor ceasului

- Pentru Durată  și Sfârșit , setați o funcție și temperatura. Acest lucru nu este necesar pentru Ceasul avertizor .
- Apăsăți repetat butonul Selectare până când indicatorul funcției corespunzătoare a ceasului se aprinde intermitent.
- Apăsăți + sau - pentru a seta funcția necesară a ceasului.



Afișajul prezintă indicatorul pentru funcția ceasului pe care ați setat-o. După încheierea perioadei de timp setată, indicatorul funcției se aprinde intermitent și este emis un semnal sonor timp de două minute.



În cazul funcțiilor Durată |→| și Sfârșit →|, aparatul este dezactivat automat.

4. Pentru a opri semnalul, apăsați un buton.
5. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

9.3 Anularea funcțiilor ceasului

1. Apăsați repetat butonul Selectare până când indicatorul corespunzător funcției dori-te se aprinde intermitent.
2. Țineți apăsat butonul -.
După câteva secunde simbolul funcției ceasului dispăre.

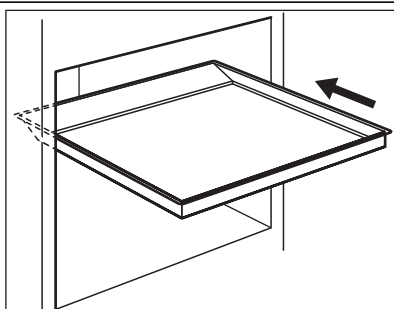
10. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR



AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranța.

10.1 Montarea tăvii de coacere



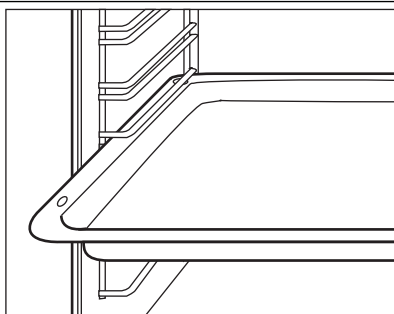
Puneți tava în centrul cuptorului, între perețele frontal și cel posterior. Astfel căldura va putea circula în fața și în spatele tăvii. Tava trebuie poziționată ca în imagine, cu partea înclinată în spate.



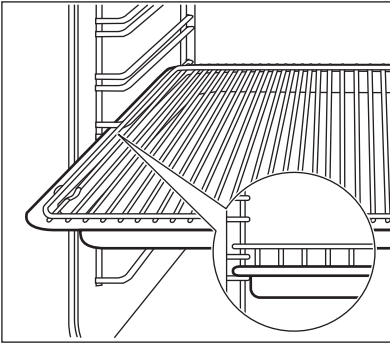
AVERTIZARE

Nu împingeți tava până în perețele posterior al cuptorului. În caz contrar, circulația aerului cald în jurul tăvii va fi împiedicată. Este posibil ca alimentele să se ardă, în special în partea din spate a cuptorului.

10.2 Introducerea accesoriilor cuptorului



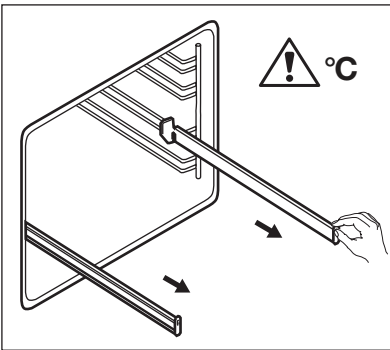
Introduceți accesoriile glisante, astfel încât marginile laterale duble să fie în spatele cuptorului și să fie îndreptate în jos. Împingeți accesoriile glisante între barele de ghidare ale unuia dintre nivelurile cuptorului.



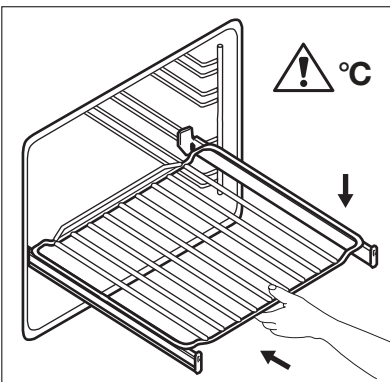
Introducerea simultană a grătarului cuptorului și a tăvii pentru coacere intensă

Puneți grătarul cuptorului pe tava pentru coacere intensă. Împingeți tava pentru coacere intensă între barele de ghidare ale unuia dintre nivelurile cuptorului.

10.3 Ghidaje telescopice



1. Trageți complet în afară ghidajele telescopice din stânga și dreapta.



2. Puneți raftul cuptorului pe ghidajele telescopice și împingeți-l cu atenție în interiorul aparatului.

Înainte de a închide ușa cuptorului, verificați dacă ați împins ghidajele telescopice complet în aparat.



Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile cu ușurință. Păstrați instrucțiunile de instalare de la ghidajele telescopice pentru utilizarea lor ulterioară.



ATENȚIE

Puteți instala ghidaje telescopice pe niveluri diferite ale rafturilor, cu excepția nivelului 4.



ATENȚIE

Nu curățați ghidajele telescopice în mașina de spălat vase. Nu lubrifiați ghidajele telescopice.

11. CUPTOR - RECOMANDĂRI AJUTĂTOARE



ATENȚIE

Pentru prăjituri foarte umede utilizați o tavă de copt adâncă. Sucul fructelor poate păta ireversibil smalțul.

- Aparatul are patru niveluri pentru rafturi. Numărați nivelurile rafturilor din partea de jos a podelei aparatului.
- Puteți găti diferite feluri de mâncare pe două niveluri în același timp. Puneți rafturile pe nivelurile 1 și 3.
- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe sticla ușii. Acest lucru este normal. Utilizatorul trebuie să se îndepărteze întotdeauna de aparat atunci când deschide ușa aparatului pe durata gătirii. Pentru a reduce condensul, lăsați aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire.
- Ștergeți umezeala după fiecare utilizare a aparatului.
- Nu puneți obiecte direct pe podeaua aparatului și nu acoperiți componentele cu folie din aluminiu atunci când gătiți. În caz contrar este posibilă modificarea rezultatelor obținute și deteriorarea stratului de email.

11.1 Coacerea prăjiturilor

- Preîncălziți cuptorul timp de circa 10 minute înainte de coacere.

11.4 Căldură de sus + jos

- Nu deschideți ușa cuptorului înainte ca 3/4 din durata de coacere să fi trecut.
- Dacă utilizați două tăvi de coacere în același timp, lăsați un nivel liber pentru raft între ele.

11.2 Gătirea cărnii și a peștelui

- Nu gătiți carne cu greutatea sub 1 kg. Gătirea unor bucăți prea mici face carnea prea uscată.
- Utilizați o tavă de scurgere pentru alimentele foarte grase pentru a evita petele pe cuptor care pot fi permanente.
- 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 tava de scurgere. Pentru a preveni condensarea fumului, adăugați apă de fiecare dată după ce se evaporă.

11.3 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.

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durata de pre-încălzire (min)	Temperatura (°C)	Durata de gătire/coacere (min)
Patiserie (250 g)	tava emailată pe nivelul 3	-	150	25 - 30
Prăjitură joasă (1000 g)	tava emailată pe nivelul 2	10	160 - 170	30 - 35
Plăcintă dospită cu mere (2000 g)	tava emailată pe nivelul 3	-	170 - 190	40 - 50
Plăcintă cu mere (1200+1200 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) la nivelul 1	15	180 - 200	50 - 60
Prăjituri mici (500 g)	tava emailată pe nivelul 2	10	160 - 180	25 - 30

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durata de pre-încălzire (min)	Temperatura (°C)	Durata de găti-re/coacere (min)
Pandișpan fără grăsimi (350 g)	1 formă rotundă din aluminiu (diametru: 26 cm) la nivelul 1	10	160 - 170	25 - 30
Tort de clătite (1500 g)	tava emailată pe nivelul 2	-	160 - 170	45 - 55 ¹⁾
Pui, întreg (1.350 g)	raftul cuptorului la nivelul 2, tava de copt pe nivelul 1	-	200 - 220	60 - 70
Pui, jumătate (1300 g)	raftul cuptorului la nivelul 3, tava de copt pe nivelul 1	-	190 - 210	30 - 35
Cotlet de porc (600 g)	raftul cuptorului la nivelul 3, tava de copt pe nivelul 1	-	190 - 210	30 - 35
Aluat de prăjitură (800 g)	tava emailată pe nivelul 2	20	230 - 250	10 - 15
Prăjitură cu drojdie umplută (1200 g)	tava emailată pe nivelul 2	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Pizza (1000 g)	tava emailată pe nivelul 2	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Prăjitură cu brânză (2600 g)	tava emailată pe nivelul 2	-	170 - 190	60 - 70
Aluat tartă cu mere (1900 g)	tava emailată pe nivelul 1	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Prăjitură de Crăciun (2400 g)	tava emailată pe nivelul 2	10 - 15	170 - 180	55 - 65 ²⁾
Quiche Lorraine (1000 g)	1 formă rotundă (diametru: 26 cm) la nivelul 1	10 - 15	220 - 230	40 - 50
Pâine țărănească (750 + 750 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) la nivelul 1	18 ³⁾	180 - 200	60 - 70
Pandișpan românesc (600 + 600 g)	2 tăvi rotunde, aluminizate (lungime: 25 cm) la nivelul 2	10	160 - 170	40 - 50
Pandișpan românesc - tradițional (600 + 600 g)	2 tăvi rotunde, aluminizate (lungime: 20 cm) la nivelul 2	-	160 - 170	30 - 40
Gogoși cu drojdie (800 g)	tava emailată pe nivelul 2	10 - 15	200 - 210	10 - 15

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durata de preîncălzire (min)	Temperatura (°C)	Durata de gătire/coacere (min)
Ruladă (500 g)	tava emailată pe nivelul 1	10	150 - 170	15 - 20
Bezele (400 g)	tava emailată pe nivelul 2	-	100 - 120	40 - 50
Prăjitură sfărâmi-cioasă (1500 g)	tava emailată pe nivelul 3	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Pandispan (600 g)	tava emailată pe nivelul 3	10	160 - 170	25 - 35
Prăjitură cu unt (600 g)	tava emailată pe nivelul 2	10	180 - 200	20 - 25

1) După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 7 minute.

2) După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 10 minute.

3) Pentru preîncălzire, setați temperatura pe 250 °C.

11.5 Aer cald

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durată de preîncălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durată de gătire/coacere (minute)
Patiserie (250 g)	tava emailată pe nivelul 3	10	150 - 160	20 - 30
Patiserie (250 + 250 g)	tava emailată pe nivelul 1 și 3	10	140 - 150	25 - 30
Patiserie (250 + 250 + 250 g)	tava emailată pe nivelul 1, 2 și 4	10	150 - 160	30 - 35
Prăjitură scăzută (1000 g)	tava emailată pe nivelul 2	10	150 - 160	30 - 40
Prăjitură scăzută (1000 + 1000 g)	tava emailată pe nivelul 1 și 3	10	140 - 150	45 - 55
Prăjitură scăzută (1000 + 1000 + 1000 g)	tava emailată pe nivelul 1, 2 și 4	10	140 - 150	55 - 65
Plăcintă cu mere (2000 g)	tava emailată pe nivelul 3	10	170 - 180	40 - 50
Plăcintă cu mere (1200 + 1200 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) pe nivelele 2 și 3	10	170 - 180	50 - 60
Prăjiturele (500 g)	tava emailată pe nivelul 3	10	140 - 150	30 - 35

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durată de preîncălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durată de gătire/coacere (minute)
Prăjiturele (500 + 500 g)	tava emailată pe nivelul 1 și 3	10	140 - 150	25 - 30
Prăjiturele (500 + 500 + 500 g)	tava emailată pe nivelul 1, 2 și 4	10	150 - 160	25 - 30
Pandișpan fără grăsimi (350 g)	1 formă rotundă din aluminiu (diametru: 26 cm) pe nivelul 3	10	150 - 160	30 - 40
Tort de clătite (1200 g)	tava emailată pe nivelul 3	-	150 - 160	40 - 50 ¹⁾
Pui, întreg (1400 g)	raftul cuptorului la nivelul 2, tava de copt pe nivelul 1	-	170 - 190	50 - 60
Cotlet de porc (600 g)	raftul cuptorului la nivelul 3, tava de copt pe nivelul 1	-	180 - 200	30 - 40
Aluat de prăjitură (800 g)	tava emailată pe nivelul 2	15	230 - 250	10 - 15
Prăjitură dospită umplută (1200 g)	tava emailată pe nivelul 3	20 - 30	160 - 170	20 - 30
Pizza (1000 + 1000 g)	tava emailată pe nivelul 1 și 3	-	180 - 200	50 - 60
Prăjitură cu brânză (2600 g)	tava emailată pe nivelul 2	-	150 - 170	60 - 70
Aluat tartă cu mere (1900 g)	tava emailată pe nivelul 3	15	180 - 200	30 - 40
Prăjitură de Crăciun (2400 g)	tava emailată pe nivelul 3	10	150 - 170	50 - 60 ²⁾
Quiche Lorraine (1000 g)	1 formă rotundă (diametru: 26 cm) pe nivelul 2	15	210 - 230	35 - 45
Pâine țărănească (750 + 750 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) pe nivelul 3	15 ³⁾	180 - 190	50 - 60
Pandișpan românesc (600 + 600 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 25 cm) pe nivelul 2	10	150 - 170	40 - 50
Pandișpan românesc tradițional (600 + 600 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) pe nivelul 2	-	160 - 170	30 - 40

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durată de preîncălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durată de gătire/coacere (minute)
Gogoși cu drojdie (800 g)	tavă emailată pe nivelul 3	10	180 - 200	10 - 15
Gogoși cu drojdie (800 + 800 g)	tavă emailată pe nivelul 1 și 3	10	180 - 200	15 - 20
Ruladă (500 g)	tavă emailată pe nivelul 3	10	150 - 170	10 - 15
Bezele (400 g)	tavă emailată pe nivelul 2	-	100 - 120	50 - 60
Bezele (400 + 400 g)	tavă emailată pe nivelul 1 și 3	-	100 - 120	55 - 65
Bezele (400 + 400 + 400 g)	tavă emailată pe nivelul 1, 2 și 4	-	115 - 125	65 - 75
Prăjitură sfărâmicioasă (1500 g)	tavă emailată pe nivelul 2	10	170 - 180	20 - 30
Pandișpan (600 g)	tavă emailată pe nivelul 2	10	150 - 170	20 - 30
Prăjitură cu unt (600 + 600 g)	tavă emailată pe nivelul 1 și 3	10	150 - 170	20 - 30

1) După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 7 minute.

2) După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 10 minute.

3) Pentru preîncălzire, setați temperatura pe 230 °C.

11.6 Gătit forțat cu aer cald

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durata de pre-încălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durata de gătire/coacere (minute)
Patiserie (250 g)	tavă emailată la nivel 3	10	140 - 150	20 - 30
Patiserie (250 + 250 g)	tavă emailată la nivel 1 și 3	10	140 - 150	25 - 30
Patiserie (250 + 250 + 250 g)	tavă emailată la nivel 1, 2 și 3	10	150 - 160	30 - 40
Prăjitură joasă (500 g)	tavă emailată la nivel 2	10	150 - 160	30 - 35
Prăjitură joasă (500 + 500 g)	tavă emailată la nivel 1 și 3	10	150 - 160	35 - 45
Prăjitură joasă (500 + 500 + 500 g)	tavă emailată la nivel 1, 2 și 4 ¹⁾	10	155 - 165	40 - 50
Plăcintă dospită cu mere (2000 g)	tavă emailată la nivel 3	-	170 - 180	40 - 50

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durata de pre-încălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durata de gătire/coacere (minute)
Plăcintă cu mere (1200 + 1200 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) la nivelul 2	-	165 - 175	50 - 60
Prăjituri mici (500 g)	tavă emailată la nivel 2	10	150 - 160	20 - 30
Prăjituri mici (500 + 500 g)	tavă emailată la nivel 1 și 3	10	150 - 160	30 - 40
Prăjituri mici (500 + 500 + 500 g)	tavă emailată la nivel 1, 2 și 4 1)	10	150 - 160	35 - 45
Pandișpan fără grăsimi (350 g)	1 formă rotundă din aluminiu (diametru: 26 cm) la nivelul 1	10	150 - 160	20 - 30
Tort de clătite (1200 g)	tavă emailată la nivel 2	-	150 - 160	30 - 35 2)
Pui, întreg (1300 g)	grătarul cuptorului la nivelul 2, tava de coacere la nivelul 1	-	170 - 180	40 - 50
Friptură de porc (800 g)	grătatul cuptorului la nivelul 2, tava de coacere la nivelul 1	-	170 - 180	45 - 50
Prăjitură cu drojdie umplută (1200 g)	tavă emailată la nivel 2	20 - 30	150 - 160	20 - 30
Pizza (1000 + 1000 g)	tavă emailată la nivel 1 și 3	-	180 - 200	30 - 40
Pizza (1000 g)	tavă emailată la nivel 2	-	190 - 200	25 - 35
Prăjitură cu brânză (2600 g)	tavă emailată la nivel 1	-	160 - 170	40 - 50
Aluat tartă cu mere (1900 g)	tavă emailată la nivel 2	10 - 15	180 - 200	30 - 40
Prăjitură de Crăciun (2400 g)	tavă emailată la nivel 2	10	150 - 160	35 - 40 2)
Quiche Lorraine (1000 g)	1 formă rotundă (diametru: 26 cm) la nivelul 2	10 - 15	190 - 210	30 - 40

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durata de pre-încălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durata de gătire/coacere (minute)
Pâine țărănească (750 + 750 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) la nivelul 1	15 - 20 ³⁾	160 - 170	40 - 50
Pandișpan românesc (600 + 600 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 25 cm) la nivelul 2	10 - 15	155 - 165	40 - 50
Pandișpan românesc - tradițional (600 + 600 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) la nivelul 2	-	150 - 160	30 - 40
Gogoși cu drojdie (800 g)	tavă emailată la nivel 3	15	180 - 200	10 - 15
Gogoși cu drojdie (800 + 800 g)	tavă emailată la nivel 1 și 3	15	180 - 200	15 - 20
Ruladă (500 g)	tavă emailată la nivel 3	10	150 - 160	15 - 25
Bezele (400 g)	tavă emailată la nivel 2	-	110 - 120	30 - 40
Bezele (400 + 400 g)	tavă emailată la nivel 1 și 3	-	110 - 120	45 - 55
Bezele (400 + 400 + 400 g)	tavă emailată la nivel 1, 2 și 4 ¹⁾	-	115 - 125	55 - 65
Prăjitură sfărâmi-cioasă (1500 g)	tavă emailată la nivel 3	-	160 - 170	25 - 35
Pandișpan (600 g)	tavă emailată la nivel 2	10	150 - 160	25 - 35
Prăjitură cu unt (600 + 600 g)	tavă emailată la nivel 1 și 3	10	160 - 170	25 - 35

¹⁾ După ce este gata prăjitura pe nivelul 4, scoateți-o și introduceți prăjitura de pe nivelul 1. Lăsați-o la copt încă zece minute.

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

³⁾ Pentru preîncălzire, setați temperatura pe 250 °C.

11.7 Gătirea la căldură redusă

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durata de pre-încălzire (minute)	Temperatura (°C)	Durata de gătire/coacere (minute)
Patiserie (250 g)	tava emailată pe nivelul 2	20 ¹⁾	150 - 160	20 - 25
Prăjitură scăzută (500 g)	tava emailată pe nivelul 2	20 ¹⁾	160 - 170	35 - 40

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durata de pre-încălzire (minute)	Temperatura (°C)	Durata de gătire/coacere (minute)
Pizza (1000 g)	tava emailată pe nivelul 2	20 ¹⁾	200 - 210	30 - 40
Ruladă (500 g)	tava emailată pe nivelul 2	20 ¹⁾	160 - 170	20 - 30
Bezele (400 g)	tava emailată pe nivelul 2	10 ¹⁾	110 - 120	50 - 60
Pandișpan (600 g)	tava emailată pe nivelul 2	20 ¹⁾	160 - 170	25 - 30
Prăjitură cu unt (600 g)	tava emailată pe nivelul 2	20 ¹⁾	160 - 170	25 - 30
Pui, întreg (1.200 g)	pe raftul cuptorului la nivelul 2 ²⁾	-	220 - 230	45 - 55

¹⁾ Aduceți butonul de temperatură la 250 °C.

²⁾ Puneți o tavă de copt pe nivelul 1 al cuptorului, sub raft.

11.8 Gătire intensivă -grătar turbo

Aliment	Nivel raft	Durata de pre-încălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durata de gătire/coacere (minute)
Pâine prăjită (500 g)	3	10	230	3 - 5
Pui, jumătate (1200 g)	2	-	200	25 + 25
Cotlet friptură de porc (500 g)	2	-	230	20 + 20

11.9 Funcția pizza

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durata de preîncălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durata de gătire/coacere (minute)
Plăcintă cu mere (1200 + 1200 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) la nivelul 2	-	170 - 180	50 - 60
Pui, întreg (1400 g)	nivelul 2	-	165 - 175	55 - 65
Pui, jumătate (1350 g)	nivelul 2	-	165 - 175	30 - 35
Pizza (1000 + 1000 g)	tavă emailată sau din aluminiu la nivel 1 și 2 ¹⁾	-	180 - 200	30
Pizza (1000 g)	tavă emailată la nivel 2	-	190 - 200	25 - 35

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durata de preîncălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durata de gătire/coacere (minute)
Quiche Lorraine (1000 g)	nivelul 2	10 - 15	210 - 220	20 - 30

1) După 20 de minute, schimbați între ele tăvile de pe niveluri.

12. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

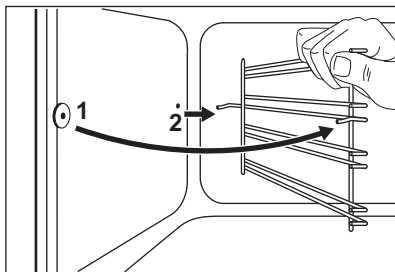


AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranța.

- Curățați partea din față a aparatului cu o cârpă moale, înmuiată în apă caldă și un agent de curățare.
- Pentru a curăța suprafețele metalice, folosiți un agent de curățare obișnuit
- Curățați interiorul cuptorului după fiecare utilizare. În acest mod puteți îndepărta mai ușor murdăria, care nu se va arde.
- Îndepărtați murdăria rezistentă cu produse speciale de curățat cuptorul.
- Curățați toate accesoriile cuptorului (cu o cârpă moale, cu apă caldă și un agent de curățare) după fiecare utilizare, apoi lăsați-le să se usuce.
- Dacă aveți accesorii neaderente, nu le curățați cu agenți agresivi, obiecte ascuțite sau prin spălare în mașina de spălat vase. În acest mod se poate distruge stratul antiaderent!

12.1 Suport pentru raft



Pentru a curăța pereții laterali puteți scoate suportul grătarelor.

Scoaterea suportului grătarelor

1. Trageți partea din față a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral.
2. Trageți suportul raftului din spatele peretelui lateral și scoateți-l.

Instalarea suportului raftului

Instalați suportul raftului în ordine inversă față de scoatere.

12.2 Pereții catalitici

Pereții cu acoperire catalitică se curăță automat. Aceștia absorb grăsimea care se colectează pe pereți în timpul funcționării cuptorului.

Pentru a ajuta acest proces de autocurățire, încălziți în mod regulat cuptorul fără alimente:

1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Scoateți toate accesoriile din cuptor.
3. Închideți ușa.

4. Setati o funcție a cuptorului.
5. Setati temperatura cuptorului la 250 °C și apoi lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
6. Curățați cavitatea cuptorului cu un burete moale și umed.



ATENȚIE

Nu încercați să curățați suprafețele catalitice cu sprayuri pentru cuptor, substanțe de curățare abrazive, săpun sau alți agenți de curățare. Aceștia pot deteriora suprafața catalitică.



Decolorarea suprafeței catalitice nu are niciun efect asupra proprietăților de auto-curățare.

12.3 Curățarea ușii cuptorului

Ușa cuptorului are două panouri de sticlă montate suprapus. Pentru a ușura curățarea cuptorului, ușa poate fi demontată.



AVERTIZARE

Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panoul de sticlă interior când ușa este încă asamblată.



AVERTIZARE

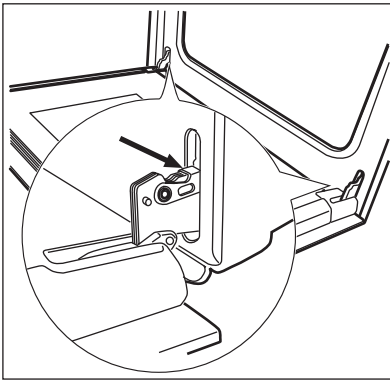
Verificați dacă panourile de sticlă sunt reci, înainte de a curăța sticla ușii. Există riscul de spargere a sticlei.



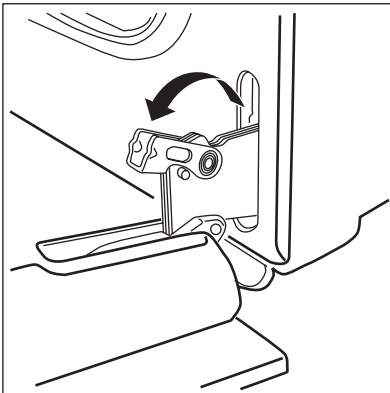
AVERTIZARE

Când panourile de sticlă ale ușii sunt deteriorate sau au zgârieturi, sticla devine slabă și se poate sparge. Pentru a preveni acest lucru, trebuie să le înlocuiți. Pentru instrucțiuni suplimentare, contactați centrul de service local.

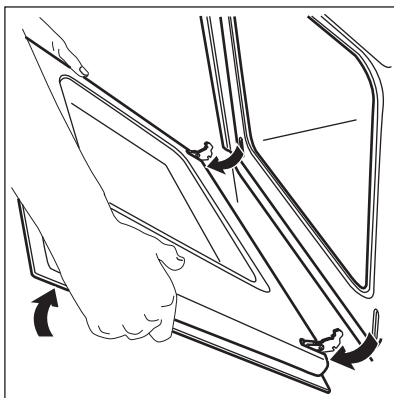
Scoaterea ușii cuptorului și a panoului de sticlă



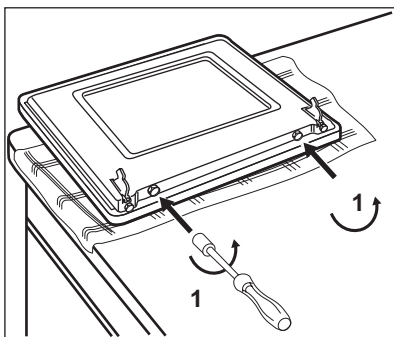
1. Deschideți complet ușa și țineți cele două balamale.



2. Ridicați și rotiți pârghiile de pe cele două balamale.



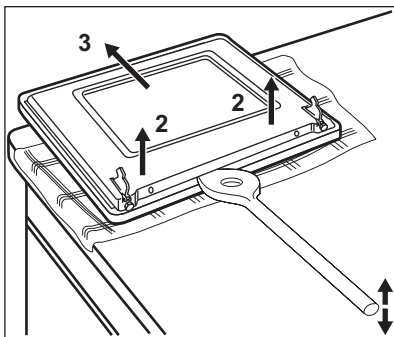
3. Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (jumătate). După aceea, împingeți-o și scoateți-o din locaș.



4. Puneți ușa pe o suprafață stabilă protejată de o lavetă moale. Folosiți o șurubelniță pentru a scoate cele 2 șuruburi din partea de jos a ușii.



Nu pierdeți șuruburile.



5. Pentru deschiderea ușii interioare utilizați o spatulă din lemn, plastic sau material similar. Țineți ușa exterioară și împingeți ușa interioară în sus.
6. Ridicați ușa interioară.
7. Curățați interiorul ușii.

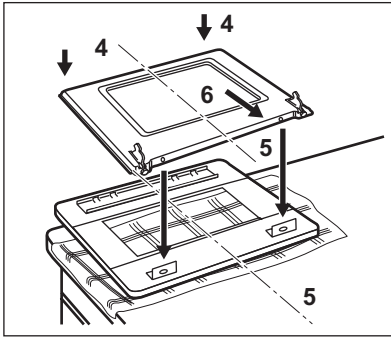
Curățați panoul de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă.



AVERTIZARE

Curățați panoul de sticlă doar cu apă caldă și săpun. Agenții de curățare abrazivi, substanțele pentru înlăturarea petelor și obiectele ascuțite (de exemplu cuțite sau raclete) pot deteriora sticla.

Introducerea uşii cuptorului și a panoului de sticlă

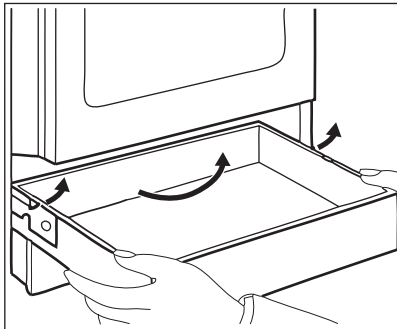


După finalizarea procesului de curățare, montați ușa cuptorului. Pentru a face acest lucru, parcurgeți etapele în sens invers.

12.4 Scoaterea sertarului

Sertarul de sub cuptor poate fi scos pentru curățare.

1. Trageți sertarul în afară până când se oprește.



2. Ridicați puțin sertarul și scoateți-l de pe ghidajele de sprijin.

Introducerea sertarului

1. Așezați sertarul pe ghidajele de sprijin. Asigurați-vă că dispozitivele de cuplare se fixează corect pe ghidaje.
2. Coborâți sertarul la orizontală și împingeți-l înapoi.



AVERTIZARE

Când utilizați cuptorul, se poate acumula căldură în sertar. Nu păstrați în interior obiecte inflamabile (de exemplu precum materiale de curățat, pungă de plastic, mănuși pentru cuptor, hârtie, agenți de curățare etc.).

12.5 Becul cuptorului



AVERTIZARE

Aveți grijă când schimbați becul cuptorului. Deconectați întotdeauna aparatul de la alimentare înainte de a înlocui becul. Există pericol de electrocutare.



AVERTIZARE

Becurile cu filament din acest aparat sunt becuri speciale utilizate numai la aparatele electrocasnice. Nu le utilizați pentru a ilumina camere sau zone din casă. Dacă trebuie să înlocuiți un bec, becul de schimb trebuie să fie de aceeași putere și dedicat pentru utilizarea în aparatele electrocasnice.

Înainte de a schimba becul cuptorului:

- Dezactivați aparatul.
- Decuplați siguranțele din tablou sau dezactivați întrerupătorul.
- Puneți o lavetă pe fundul cuptorului. Acest lucru ajută la protejarea becului și a capacului de sticlă.

Înlocuirea becului cuptorului:

1. Localizați capacul de sticlă al becului din spatele cavității. Rotiți capacul de sticlă al becului la stânga și scoateți-l.
2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cuptorului cu un alt bec corespunzător, rezistent la o temperatură de 300 °C.

Folosiți doar un bec de cuptor de același tip cu becul înlocuit. Trebuie să fie de aceeași putere și dedicat pentru utilizarea în aparatele electrocasnice.

4. Instalați capacul de sticlă.

13. CE TREBUIE FĂCUT DACĂ...

Problem	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul nu este activat.	Activați cuptorul.
Cuptorul nu se încălzește.	Ceasul nu este setat.	Setați ceasul.
Cuptorul nu se încălzește.	Nu au fost efectuate setările necesare.	Verificați setările.
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța din tabloul de siguranțe este decuplată.	Verificați siguranța. Dacă siguranța declanșează mai mult decât o dată, adresați-vă unui electrician calificat.
Becul cuptorului nu funcționează.	Becul cuptorului este defect.	Înlocuiți becul cuptorului.
Aburul și condensul se depun pe alimente și în interiorul 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 gătitului.
Afișajul indică „12.00” și „LED”.	Este întrerupt curentul.	Setați ceasul.
Indicatorul căldurii reziduale nu se aprinde.	Zona de gătit nu este fierbinte pentru că este utilizată numai o perioadă scurtă de timp.	Dacă zona de gătit a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, contactați centrul de service.
Dacă nu puteți găsi singur o soluție problemei, contactați dealerul sau centrul de service.		Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Aceasta este amplasată pe cadrul frontal din interiorul cuptorului.
Vă recomandăm să notați datele aici:		
Model (MOD.)	
PNC (codul numeric al produsului)	
Numărul de serie (S-N.)	

14. INSTALAREA

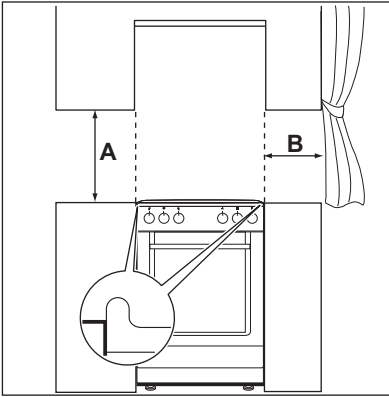


AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranța.

14.1 Amplasarea aparatului

Puteți instala aparatul independent, cu dulapuri pe una sau ambele laturi și pe colț.



Distanțe minime

Dimensiuni	mm
A	690
B	150

14.2 Date tehnice

Dimensiuni	
Înălțime	858 mm

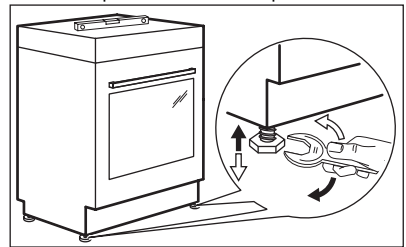
14.4 Protecție la înclinare



Dimensiuni	
Lățime	500 mm
Adâncime	600 mm
Putere electrică totală	9135 W
Tensiune	230 V
Frecvență	50 Hz

14.3 Aducerea la nivel

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



AVERTIZARE

Instalarea protecției la înclinare este obligatorie. Montați protecția la înclinare pentru a împiedica căderea aparatului când este încărcat incorect.

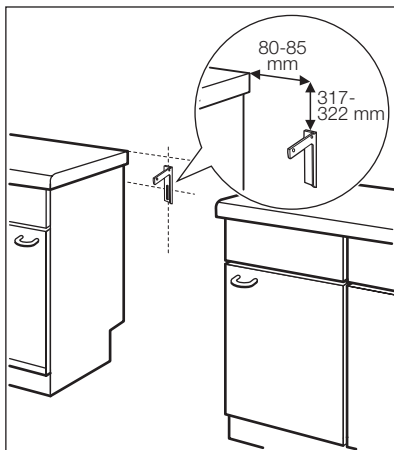


AVERTIZARE

Aparatul dvs. are simbolul afișat în imagine (dacă este cazul) pentru a vă reaminti despre instalare protecției anti-înclinare.



Protecția la înclinare se va instala la înălțimea corectă.



Instalarea protecției la înclinare

1. Setezi înălțimea și zona corectă pentru aparat înainte de a prinde protecția la înclinare.
2. Suprafața din spatele aparatului trebuie să fie netedă.
3. Montați protecția la înclinare cu 317-322 mm mai jos față de suprafața superioară a aparatului și la 80-85 mm față de latura aparatului în orificiul circular pe un colier. Fixați-l cu șuruburi de un material solid sau utilizați o consolidare adecvată (perete).
4. Orificiul se găsește pe partea stângă în spatele aparatului. Consultați imaginea.
5. Dacă ați modificat dimensiunile aragazului, trebuie să aliniați corect dispozitivul anti-răsturnare.



Dacă distanța dintre dulapurile de bucătărie este mai mare decât lățimea aparatului, trebuie să reglați distanțele laterale pentru a centra aparatul.

14.5 Conectarea la alimentarea electrică



Producătorul nu este responsabil dacă nu respectați măsurile de siguranță descrise în capitolul "Informații privind siguranța".

Acest aparat nu este livrat cu ștecher și cablu de alimentare electrică.

Tipul de cablu utilizabil: H05 RR-F de grosime adecvată.

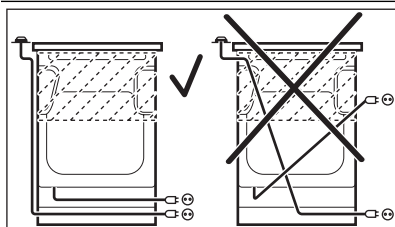


AVERTIZARE

Înainte de a conecta cablul de alimentare la terminal, măsurați tensiunea dintre fazele rețelei de alimentare cu curent a casei.

După aceea, consultați eticheta de conectare din spatele aparatului pentru a face instalarea electrică corectă

Dacă urmați pașii în această ordine veți evita erorile de instalare și deteriorarea componentelor electrice ale aparatului.



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

15. PROTEJAREA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

Reciclați materialele marcate cu simbolul .

Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați 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.

www.electrolux.com/shop



892953838-A-442012

