



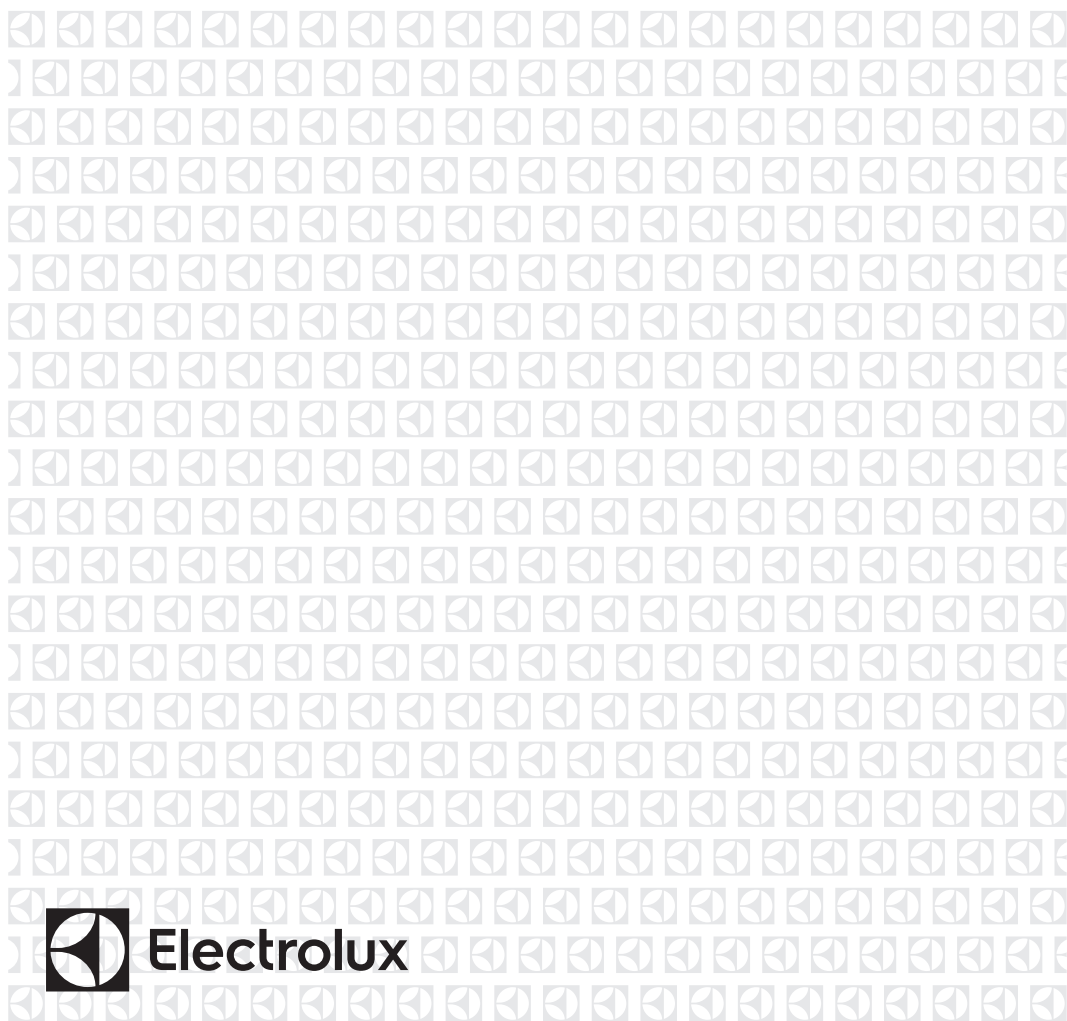
---

HR Pećnica  
RO Cuptor

---

Upute za uporabu  
Manual de utilizare

2  
30



# SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	3
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	4
3. OPIS PROIZVODA.....	6
4. PRIJE PRVE UPORABE.....	7
5. SVAKODNEVNA UPORABA.....	7
6. FUNKCIJE SATA.....	10
7. KORIŠTENJE PRIBORA.....	11
8. DODATNE FUNKCIJE.....	12
9. SAVJETI I PREPORUKE.....	12
10. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	22
11. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	26
12. POSTAVLJANJE.....	27
13. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	28

## MISLIMO NA VAS

Hvala vam što ste kupili Electrolux uređaj. Izabrali ste proizvod koji sa sobom donosi desetljeća profesionalnog iskustva i inovacija. Domišljat i elegantan, projektiran je misleći na vas. 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/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Registriranje vašeg proizvoda za bolji servis:

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



Kupovinu dodatne opreme, potrošnog materijala i originalnih rezervnih dijelova za vaš uređaj:

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

## BRIGA O KUPCIMA I SERVIS

Preporučujemo uporabu originalnih rezervnih dijelova.

Prilikom kontaktiranja ovlaštenog servisnog centra, provjerite da su vam dostupni sljedeći podaci: Model, PNC, serijski broj.

Informacije možete pronaći na nazivnoj pločici.



Upozorenje / Oprez - sigurnosne informacije



Opće informacije i savjeti



Ekološke informacije

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

- 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 osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti.
- 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.
- Djeca mlađa od 3 godine trebaju se držati podalje ako nisu pod trajnim nadzorom.

### 1.2 Opća sigurnost

- Kvalificirana osoba mora postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- Unutrašnjost uređaja se zagrijava dok je u radu. Ne dodirujte grijače u uređaju. Prilikom vađenja ili stavljanja pribora ili posuđa obavezno koristite rukavice za pećnicu.
- Prije obavljanja zahvata održavanja isključite napajanje.

- Prije zamjene žarulje provjerite je li uređaj isključen kako biste isključili mogućnost strujnog udara.
- Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte uređaje za parno čišćenje.
- 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.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, proizvođač ili ovlašteni servisni centar ili slična kvalificirana osoba mora ga zamijeniti kako bi se izbjegla opasnost.
- Za skidanje vodilica plitica najprije povucite prednji dio vodilice, a zatim stražnji dio dalje od bočnih stijenki. Vodilice polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.

## 2. SIGURNOSNE UPUTE

### 2.1 Postavljanje



#### **UPOZORENJE!**

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Pridržavajte se uputa za instalaciju isporučenih 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 pored uređaja ili kuhinjskih elemenata iste visine.

### 2.2 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 nazivnoj 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. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlašteni servisni centar.
- Ne dopustite da kabel napajanje dodiruje ili dođe blizu 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. Provjerite postoji li pristup utikaču nakon postavljanja.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.

- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtanje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje 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.
- Ovaj je uređaj usklađen s direktivama EEZ.
- Kako biste spriječili oštećenje ili gubitak boje emajla:
  - ne stavljajte izravno na dno uređaja posude 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.

## 2.3 Koristite



### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opekline, strujnog udara ili eksplozije.

- Ovaj uređaj koristite samo 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.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata uređaja u radu. Oslobađa se vruća para.
- Ne upravljajte uređajem vlažnim rukama ili kada je u doticaju s vodom.
- Ne pritišćite otvorena vrata.
- Uređaj ne koristite kao radnu površinu ili za čuvanje stvari.
- Pažljivo otvarajte vrata. Korištenje sastojaka koji sadrže alkohol može izazvati miješanje alkohola i zraka.
- Iskre ili otvoreni plamen ne smiju dospjeti u blizinu uređaja kada otvarate vrata.
- Zapaljive predmete ili predmete namočene zapaljivim sredstvima ne stavljajte u uređaj, pored ili na njega.



### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

## 2.4 Čišćenje i održavanje



### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja, uređaj isključite i utikač izvucite iz utičnice mrežnog napajanja.
- Provjerite je li 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 isključivo neutralni deterdžent. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, jastučice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, poštujujte sigurnosne upute na ambalaži.
- Katalitički emajli nemojte čistiti (ako je primjenjivo) nikakvom vrstom deterdženta.

## 2.5 Unutarnje svjetlo

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



### UPOZORENJE!

Opasnost od strujnog udara.



### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

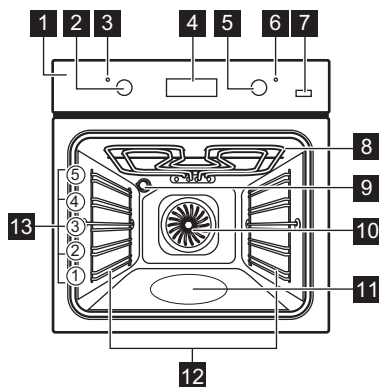
- Iskopčajte uređaj iz napajanja.
- Prerežite električni kabel i bacite ga.
- Uklonite bravicu vrata kako biste spriječili da se djeca i kućni ljubimci zatvore u uređaj.

## 2.7 Servisiranje

- Za popravak uređaja kontaktirajte ovlaštenu servis.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

# 3. OPIS PROIZVODA

## 3.1 Opći pregled



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Regulator funkcija pećnice
- 3 Svjetlo / simbol / indikator napajanja
- 4 Elektronički programator
- 5 Regulator temperature
- 6 Žarulja /simbol/indikator temperature
- 7 Tipka Plus para
- 8 Grijač
- 9 Svjetlo
- 10 Ventilator
- 11 Udubljenje u unutrašnjosti
- 12 Vodilice police na skidanje
- 13 Položaji police

## 3.2 Pribor

- **Žičana polica**  
Za posuđe, kolače u kalupu i pečenje mesa.
- **Pekač za pecivo**  
Za torte i biskvite.

- **Duboka plitica**  
Može se koristiti za pečenje kolača i mesa ili kao posuda za sakupljanje masnoće.
- **Sklopive vodilice**  
Za police i pekače.

## 4. PRIJE PRVE UPORABE



**UPOZORENJE!**  
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 4.1 Početno čišćenje

Izvadite sav pribor i sve pomične vodilice za police iz uređaja.



Pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“.

Uređaj očistite prije prve upotrebe.

Pribor i uklonjive vodilice polica vratite na njihovo mjesto.

### 4.2 Postavljanje vremena

Prije uključivanja pećnice morate namjestiti vrijeme.

Indikator funkcije vremena bljeska kad pećnicu priključite na električno napajanje, u slučaju prekida napajanja ili kad tajmer nije postavljen.


Pritisnite tipku  $\uparrow$  ili  $\downarrow$  za postavljanje točnog vremena.

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

### 4.3 Promjena vremena



Vrijeme ne možete promijeniti Dok rade funkcije  
Trajanje  $\rightarrow$  ili Završetak  $\rightarrow$ .

Pritišćite  sve dok indikator vremena ne počne bljeskati.






Za postavljanje novog vremena, pogledajte „Postavljanje vremena“.

### 4.4 Prethodno zagrijavanje

Predgrijte prazan uređaj kako bi se spalili ostatci masnoće.



Za funkciju "Vrući zrak PLUS" pogledajte "Uključenje funkcije Vrući zrak PLUS".

1. Postavite funkciju  i maksimalnu temperaturu.
2. Pustite uređaj da radi 1 sat.
3. Postavite funkciju  i najvišu temperaturu.
4. Pustite uređaj da radi 15 minuta.
5. Postavite funkciju  , pritisnite  i postavite najvišu temperaturu.
6. Pustite uređaj da radi 15 minuta.

Pribor se može postati topliji nego obično. Uređaj može ispuštati miris i dim. To je normalno. Provjerite je li protok zraka u prostoriji dovoljan.

## 5. SVAKODNEVNA UPORABA



**UPOZORENJE!**  
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 5.1 Uvlačive tipke

Za početak korištenja uređaja pritisnite regulator. Regulator se izvlači.

## 5.2 Uključivanje i isključivanje uređaja













### Ovisno o modelu, vaš uređaj ima simbole, indikatore ili svjetla tipki:


- Indikator se uključuje kad se pećnica zagrije.
- Svjetlo se uključuje kad uređaj radi.
- Simbol prikazuje kontrolira li regulator funkcije pećnice ili temperaturu.

1. Okrenite tipku funkcija pećnice za odabir funkcija pećnice.
2. Okrenite regulator temperature za odabir temperature.
3. Za isključivanje uređaja, prekidače za funkcije pećnice i regulator temperature okrenite u položaj isključeno.

## 5.3 Funkcija pećnice

Funkcije pećnice	Uporaba
 Položaj isključivosti	Uređaj je isključen.
 Osvjetljenje unutrašnjosti	Za uključivanje svjetla bez funkcije pečenja.
 Gornji/donji grijač	Za pečenje i prženje na jednoj razini.
 Gornji grijač	Za tamnjenje kruha, torti i kolača. Za završetak pečenih jela.
 Toplina s dna	Pečenje hrskavih kolača ili kolača s hrskavijom koricom i konzerviranje namirnica.
 Roštilj	Za roštiljanje plosnatih namirnica i pripremu tosta.
 Veliki roštilj	Za pečenje tanjih komada hrane u većim količinama i pripremanje tosta.
 Turbo roštilj	Za pečenje većih komada mesa ili peradi s kostima na jednoj razini police. Za pripremu zapečenih jela i rumenjenje.
 Vrući zrak	Za pečenje na do 3 položaja polica i za sušenje hrane. Temperaturu postavite 20 - 40 °C niže nego za Gornji ili Donji grijač.
 Vrući zrak PLUS	Za dodavanje vlažnosti tijekom kuhanja. Za dobivanje ispravne boje i hrskave korice tijekom pečenja. Za dobivanje bolje sočnosti tijekom podgrijavanja.



Funkcije pećnice	Uporaba
	Postavke za pizu Za pečenje namirnica koje se trebaju intenzivnije zapeći ili dobiti koru na jednoj razini. Temperaturu postavite 20 - 40 °C niže nego za Gornji / Donji grijač.

## 5.4 Uključivanje funkcije Vrući zrak PLUS

Ta funkcija omogućuje vam povećanje vlažnosti tijekom pečenja.



### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od opekotina i oštećenja na uređaju.

Ispuštena vlaga može uzrokovati opekline:


- Ne otvarajte vrata uređaja tijekom rada funkcije Vrući zrak PLUS.
- Pažljivo otvorite vrata uređaja nakon rada funkcije Vrući zrak PLUS.



Pogledajte poglavlje „Savjeti i preporuke“.

1. Otvorite vrata pećnice.
2. Udubine u unutrašnjosti napunite vodom iz slavine.  
Maksimalni kapacitet udubina u unutrašnjosti je 250 ml.  
Udubljenja u unutrašnjosti napunite dok je pećnica hladna.
3. Stavite namirnice u uređaj i zatvorite vrata pećnice.

4. Postavljanje funkcije Vrući zrak PLUS: .

5. Pritisnite tipku "Plus para" .  
Tipka "Plus para" radi samo s funkcijom "Vrući zrak PLUS".


Uključuje se indikator.

6. Okrenite regulator temperature za odabir temperature.



### POZOR!

Ne dopunjavajte udubljenja u unutrašnjosti vodom tijekom pečenja ili dok je pećnica vruća.

7. Za isključivanje uređaja, pritisnite tipku "Plus para" , okrenite regulatore funkcija pećnice u položaj isključenosti.

Indikator tipke "Plus para" se isključuje.

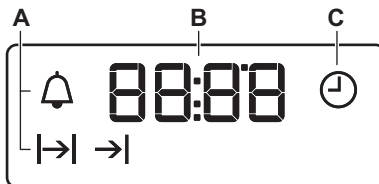
8. Uklonite vodu iz udubljenja u unutrašnjosti.



### UPOZORENJE!

Uvjerite se da je uređaj hladan prije nego izvadite preostalu vodu iz udubljenja u unutrašnjosti.

## 5.5 Zaslون



- A. Indikatori funkcija
- B. Zaslون vremena
- C. Indikatori funkcija

## 5.6 Tipke

Tipka	Funkce	Zaslon
—	MINUS	Za postavljanje vremena.
🕒	SAT	Za postavljanje funkcije sata.
+	PLUS	Za postavljanje vremena.
🔥	Tipka Para plus	Za uključivanje funkcije Vrući zrak PLUS

## 6. FUNKCIJE SATA

### 6.1 Tablica funkcija sata

Funkcija sata	Uporaba
🕒 Vrijeme	Za postavljanje, promjenu ili provjeru vremena.
🔔 Podešavanje vremena	Za postavljanje vremena odbrojavanja. Ova funkcija nema utjecaja na rad uređaja.
⌚ Trajanje	Za postavljanje vremena kuhanja pećnice.
➔ Završetak	Za postavljanje vremena isključenja pećnice.

**i** Možete istovremeno koristiti funkcije Trajanje ⌚ i Završetak ➔ kako biste postavili vrijeme koje će pećnica raditi te kad će se isključiti. To vam omogućuje uključivanje uređaja s odgodom. Prvo postavite Trajanje ⌚ a zatim Završetak ➔.

### 6.2 Postavljanje funkcija sata

Za Trajanje ⌚ i Završetak ➔, postavite funkciju i temperaturu pećnice. To nije potrebno za Zvučni alarm 🔔.

1. Pritisnite 🕒 dok indikator potrebne funkcije sata ne počne bljeskati.
2. Pritisnite + ili — za postavljanje vremena za odgovarajuću funkciju sata.

Funkcija sata radi. Na zaslonu se prikazuje indikator za funkciju sata koju ste postavili.

- i** Na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme funkcije zvučnog alarma.
3. Kada vrijeme istekne, indikator funkcije sata bljeska i oglašava se zvučni signal. Za isključivanje signala pritisnite tipku.
  4. Okrenite tipku funkcija pećnice i tipku temperature u položaj Isključeno.

**i** S funkcijama Trajanje ⌚ i Završetak ➔ uređaj se automatski isključuje.

### 6.3 Poništavanje funkcija sata

1. Pritisnite tipku 🕒 dok ne počne bljeskati indikator potrebne funkcije.
2. Pritisnite i držite —. Funkcija sata se nakon nekoliko sekundi isključuje.

## 7. KORIŠTENJE PRIBORA

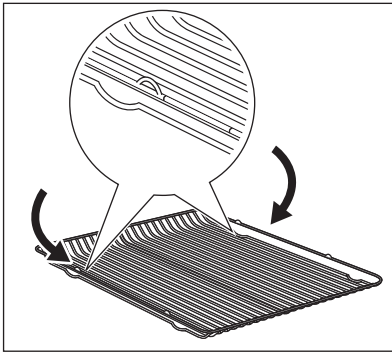


**UPOZORENJE!**  
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 7.1 Umetanje pribora

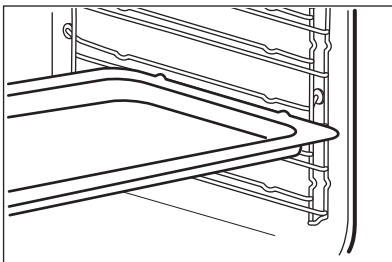
Mreža za pečenje:

Gurnite mrežu između vodilica nosača police i provjerite jesu li nožice okrenute prema dolje.



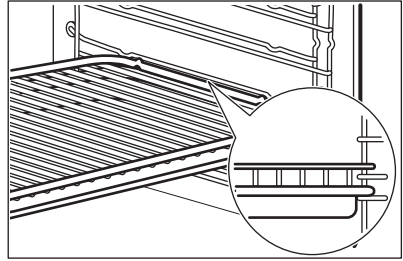
Duboka plitica:

Duboku pliticu umetnite između vodilica police.



Istovremena upotreba mreže za pečenje i duboke plitice:

Gurnite duboku pliticu između vodilica na nosaču police i mreže za pečenje na vodilicama iznad.



- Sav pribor pećnice na donjem desnom i lijevom rubu ima malu izbočinu za povećanje sigurnosti. Te izbočine ujedno su i dodatna mjera protiv prevrtanja.
- Visoki rub oko police je dodatna mjera kojom se sprječava klizanje posuđa.

### 7.2 Sklopive vodilice



Sačuvajte upute za postavljanje teleskopskih vodilica za buduću upotrebu.

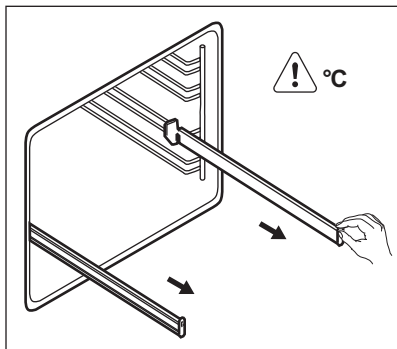
Pomoću teleskopskih vodilica možete lakše stavljati i vaditi plitice.



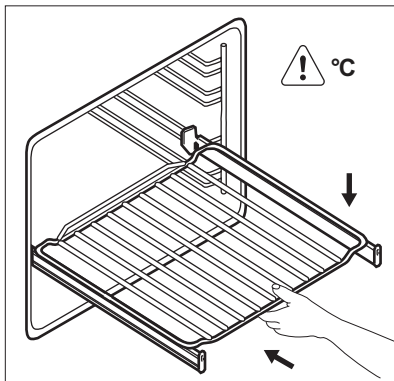
#### **POZOR!**

Nemojte čistiti teleskopske vodilice u perilici posuđa. Nemojte podmazivati teleskopske vodilice.

1. Izvucite desnu i lijevu teleskopsku vodilicu.



2. Stavite mrežu za pečenje na teleskopske vodilice i pažljivo ih gurnite u pećnicu.



Obavezno teleskopske vodilice do kraja gurnite prije nego što zatvorite vrata pećnice.

## 8. DODATNE FUNKCIJE

### 8.1 Ventilator za hlađenje

Kada uređaj radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje kako bi površinu uređaja održao hladnom. Ako isključite uređaj, ventilator za hlađenje i dalje radi sve dok se uređaj ne ohladi.

### 8.2 Sigurnosni termostat

Neispravan rad uređaja ili neispravne komponente mogu uzrokovati opasno

pregrijavanje. Kako bi se to spriječilo, pačnica ima sigurnosni termostat koji prekida napajanje. Pećnica se automatski ponovno uključuje kad temperatura padne.

## 9. SAVJETI I PREPORUKE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.



Temperature i vremena pečenja u tablicama služe kao primjeri. Oni ovise o receptima, kvaliteti i količini korištenih sastojaka.

### 9.1 Opće informacije

- Uređaj ima pet položaja polica. Brojite položaje polica od dna pećnice.
- Uređaj ima poseban sustav pomoću kojega zrak cirkulira, a para stalno recirkulira. S tim sustavom možete kuhati u parnom okolišu i održati

hranu mekanom iznutra a hrskavom izvana. Skraćuje vrijeme pečenja i potrošnju energije na minimum.

- Vлага se može kondenzirati u uređaju ili na staklima vrata. To je normalno. Uvijek se odmaknite od uređaja kad otvarate vrata uređaja tijekom kuhanja. Za smanjenje kondenzacije, uključite uređaj da radi barem 10 minuta prije kuhanja.
- Nakon svake uporabe uređaja očistite vlagu.
- Ne stavljajte predmete izravno na dno uređaja i ne stavljajte aluminijsku foliju na komponente dok kuhate. Time možete promijeniti rezultate pečenja i uzrokovati oštećenje emajla.

## 9.2 Pečenje kolača

- Ne otvarajte vrata pećnice prije isteka 3/4 postavljenog vremena kuhanja.
- Ako koristite dvije posude za pečenje istovremeno, ostavite jednu praznu razinu između njih.

## 9.3 Pečenje mesa i ribe

- Koristite duboku pliticu za vrlo masnu hranu kako biste sačuvali pećnicu od mrlja koje mogu biti trajne.
- Ostavite meso otprilike 15 minuta prije rezanja tako da se sok ne iscijedi.
- Kako biste spriječili stvaranje prevelike količine dima tijekom pečenja, u duboku pliticu dodajte malo vode. Za sprečavanje kondenzacije dima, dodajte vode svaki put nakon što se osuši.

## 9.4 Vremena pripremanja

Vremena kuhanja ovise o vrsti, konzistentnosti i volumenu hrane.

U početku pratite tijek kuhanja. Pronađite najbolje postavke (postavka topline, vrijeme kuhanja itd.) za vaše posude, recepte i količine tijekom korištenja uređaja.

## 9.5 Vrući zrak PLUS



Prije predgrijavanja, dok je pećnica hladna, napunite udubljenja u unutrašnjosti vodom. Pogledajte "Uključivanje funkcije Vrući zrak PLUS".

### Pekarski proizvodi

Jelo	Voda u re-ljefnim šupljinama (ml)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Napomene
Kruh	100	180	35 - 40	2	Koristite pekač za pecivo. <sup>1)</sup>
Peciva	100	200	20 - 25	2	Koristite pekač za pecivo. <sup>1)</sup>
Pizza na kućni način	100	230	10 - 20	2	Koristite pekač za pecivo. <sup>1)</sup>
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20	2	Koristite pekač za pecivo. <sup>1)</sup>
Kolačići, pogache, kroasani	100	150 - 180	10 - 20	2	Koristite pekač za pecivo. <sup>1)</sup>
Kolač sa šljivama, pita s jabukama, peciva s cimetom	100 - 150	160 - 180	30 - 60	2	Koristite kalup za tortu. <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Predgrijte u praznoj pećnici 5 minuta prije pečenja.

### Počnite peći zamrznuto

Jelo	Voda u reljefnim šupljinama (ml)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Pizza, zamrzuta	150	200 - 210	10 - 20	2 <sup>1)</sup>
Lasagne, zamrznute	200	180 - 200	35 - 50	2 <sup>1)</sup>
Zamrznuti kroasan	150	170 - 180	15 - 25	2 <sup>1)</sup>

1) Predgrijte praznu pećnicu 10 minuta prije kuhanja.

### Regeneracija hrane

Jelo	Voda u reljefnim šupljinama (ml)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Kruh	100	110	15 - 25	2
Peciva	100	110	10 - 20	2
Pizza na kućni način	100	110	15 - 25	2
Focaccia	100	110	15 - 25	2
Povrće	100	110	15 - 25	2
Riža	100	110	15 - 25	2
Tjestenina	100	110	15 - 25	2
Meso	100	110	15 - 25	2

### Pečenje

Jelo	Voda u reljefnim šupljinama (ml)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Napomene
Svinjsko pečenje	200	180	65 - 80	2	Pyrex okrugli pekač
Goveđe pečenje	200	200	50 - 60	2	Pyrex okrugli pekač
Pile	200	210	60 - 80	2	Pyrex okrugli pekač

## 9.6 Tablice za pečenje tijesta/peciva i mesa/ribe

### Kolači

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Napomene
	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Položaj rešetke		
Recepti s tučenim tijestom	170	2	160	3 (2 i 4)	45 - 60	U kalupu za torte
Prhko tijesto	170	2	160	3 (2 i 4)	20 - 30	U kalupu za torte
Kolač sa sirom i maslacem	170	1	165	2	60 - 80	U kalupu za torte od 26 cm
Kolač s jabukama (pita s jabukama) <sup>1)</sup>	170	2	160	2 (lijevo i desno)	80 - 100	U dva kalupa za pečenje torte od 20 cm na mreži za pečenje
Štrudl	175	3	150	2	60 - 80	U pekaču za pecivo
Torta s marmeladom	170	2	165	2 (lijevo i desno)	30 - 40	U kalupu za torte od 26 cm
Kolač od dizanog tijesta	170	2	160	2	50 - 60	U kalupu za torte od 26 cm
Božićni kolač/ bogati voćni kolač <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	U kalupu za torte od 20 cm
Kolač od šljiva <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 - 60	U kalupu za pečenje kruha
Kolačići - jedna razina	170	3	140 - 150	3	20 - 30	U pekaču za pecivo
Kolačići - dvije razine	-	-	140 - 150	2 i 4	25 - 35	U pekaču za pecivo
Mali kolačići - tri razine	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	30 - 45	U pekaču za pecivo

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Napomene
	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Položaj rešetke		
Rolada / rezanci - jedna razina	140	3	140 - 150	3	30 - 35	U pekaču za pecivo
Rolada / rezanci - dvije razine	-	-	140 - 150	2 i 4	35 - 40	U pekaču za pecivo
Rolada / rezanci - tri razine	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	35 - 45	U pekaču za pecivo
Poljupci - jedna razina	120	3	120	3	80 - 100	U pekaču za pecivo
Meringue torte - dvije razine <sup>1)</sup>	-	-	120	2 i 4	80 - 100	U pekaču za pecivo
Žemlje <sup>1)</sup>	190	3	190	3	12 - 20	U pekaču za pecivo
Ekleri - jedna razina	190	3	170	3	25 - 35	U pekaču za pecivo
Ekleri - dvije razine	-	-	170	2 i 4	35 - 45	U pekaču za pecivo
Voćne pite	180	2	170	2	45 - 70	U kalupu za torte od 20 cm
Bogata voćna torta	160	1	150	2	110 - 120	U kalupu za torte od 24 cm
Sendvič Victoria	170	1	160	2 (lijevo i desno)	50 - 60	U kalupu za torte od 20 cm

<sup>1)</sup> Predgrijte pećnicu 10 minuta.



## Kruh i pizza

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Napomene
	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Položaj rešetke		
Bijeli kruh <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 komada, 500 g po komadu
Raženi kruh	190	1	180	1	30 - 45	U kalupu za pečenje kruha
Peciva <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (2 i 4)	25 - 40	6 - 8 kiflica u pekaču za pecivo
Pizza <sup>1)</sup>	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	U pekaču za pecivo ili dubokoj plitici
Pogače <sup>1)</sup>	200	3	190	3	10 - 20	U pekaču za pecivo

<sup>1)</sup> Predgrijte pećnicu 10 minuta.

## Pite

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Napomene
	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Položaj rešetke		
Zapečena tjestenina	200	2	180	2	40 - 50	U kalupu
Pita od prhkog tijesta s povrćem	200	2	175	2	45 - 60	U kalupu
Bureci <sup>1)</sup>	180	1	180	1	50 - 60	U kalupu
Lasagne <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	U kalupu
Caneloni <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	U kalupu

<sup>1)</sup> Predgrijte pećnicu 10 minuta.

**Meso**

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Napomene
	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Položaj rešetke		
Govedina	200	2	190	2	50 - 70	Na mreži za pečenje
Svinjetina	180	2	180	2	90 - 120	Na mreži za pečenje
Teletina	190	2	175	2	90 - 120	Na mreži za pečenje
Englesko goveđe pečenje, slabo pečeno	210	2	200	2	50 - 60	Na mreži za pečenje
Englesko goveđe pečenje, srednje pečeno	210	2	200	2	60 - 70	Na mreži za pečenje
Englesko goveđe pečenje, dobro pečeno	210	2	200	2	70 - 75	Na mreži za pečenje
Svinjska plečka	180	2	170	2	120 - 150	S koricom
Svinjske nogice	180	2	160	2	100 - 120	2 komada
Janjetina	190	2	175	2	110 - 130	But
Pile	220	2	200	2	70 - 85	Cijeli
Purica	180	2	160	2	210 - 240	Cijeli
Patka	175	2	220	2	120 - 150	Cijeli
Guska	175	2	160	1	150 - 200	Cijeli
Kunić	190	2	175	2	60 - 80	Razrezan na komade
Zec	190	2	175	2	150 - 200	Razrezan na komade

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Napomene
	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Položaj rešetke		
Bažant	190	2	175	2	90 - 120	Cijeli

### Riba, cijela

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Napomene
	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Položaj rešetke		
Pastrva/komarča	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 Riba, cijela
Tuna/losos	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fileta

## 9.7 Mali roštilj



Ugrijte praznu pećnicu 3 minute prije kuhanja.

Jelo	Množství		Temperatura (°C)	Vrijeme (min)		Položaj rešetke
	Komada	(g)		1. strana	2. strana	
Teleći odresci	4	800	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Goveđi odrezak	4	600	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Kobasice	8	-	maks.	12 - 15	10 - 12	4
Svinjski kotleti	4	600	maks.	12 - 16	12 - 14	4
Pile (razrezano na 2 dijela)	2	1000	maks.	30 - 35	25 - 30	4
Kebaby	4	-	maks.	10 - 15	10 - 12	4
Pileća prsa	4	400	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburgeri	6	600	maks.	20 - 30	-	4
Riblji filet	4	400	maks.	12 - 14	10 - 12	4
Tost sendviči	4 - 6	-	maks.	5 - 7	-	4
Tost	4 - 6	-	maks.	2 - 4	2 - 3	4

## 9.8 Turbo roštilj

### Govedina

Jelo	Množství	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Goveđe pečenje ili file, slabo pečeno <sup>1)</sup>	po cm debljine	190 - 200	5 - 6	1 ili 2
Goveđe pečenje ili file, srednje pečeno <sup>1)</sup>	po cm debljine	180 - 190	6 - 8	1 ili 2
Goveđe pečenje ili file, dobro pečeno <sup>1)</sup>	po cm debljine	170 - 180	8 - 10	1 ili 2

1) Prethodno zagrijte pećnicu.

### Svinjetina

Jelo	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Plećka, vrat, but	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 ili 2
Kotlet, rebra	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 ili 2
Mesna štruca	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 ili 2
Bunceak (prethodno kuhan)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 ili 2

### Teletina

Jelo	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Teleće pečenje	1	160 - 180	90 - 120	1 ili 2
Teleća koljenica	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 ili 2

### Janjetina

Jelo	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Janjeći but, janjeće pečenje	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 ili 2
Janjeći hrbat	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 ili 2

**Perad**

Jelo	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Perad u komadima	0,2 - 0,25 svaki komad	200 - 220	30 - 50	1 ili 2
Polovica pileta	0,4 - 0,5 svaki komad	190 - 210	35 - 50	1 ili 2
Pile, mlada kokoš	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 ili 2
Patka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 ili 2
Guska	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 ili 2
Purica	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 ili 2
Purica	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 ili 2

**Riba (na pari)**

Jelo	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Cijela riba	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 ili 2

**9.9 Sušenje - Vrući zrak**

vrata i pustite da se osuši preko noći za dovršetak sušenja.

- Prekrijte police masnim papirom ili papirom za pečenje.
- Za bolje rezultate, zaustavite pećnicu na pola vremena sušenja, otvorite

**Povrće**

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (h)	Položaj rešetke	
			1 položaj	2 položaja
Grah	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprike	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Ukiseljeno povrće	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Gljive	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Začinsko bilje	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

**Voće**

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (h)	Položaj rešetke	
			1 položaj	2 položaja
Šljive	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (h)	Položaj rešetke	
			1 položaj	2 položaja
Marelice	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Jabuke izrezane na ploške	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Kruške	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

## 10. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 10.1 Napomene o čišćenju

- Prednju stranu pećnice očistite mekom krpom namočenom u mlaku vodu sa sredstvom za čišćenje.
- Za čišćenje metalnih površina koristite uobičajeno sredstvo za čišćenje.
- Unutrašnjost uređaja očistite nakon svake upotrebe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka hrane može rezultirati požarom. Rizik je veći za pliticu roštilja.
- Tvrdokorne mrlje čistite posebnim sredstvom za čišćenje pećnica.
- Nakon svake upotrebe očistite svu dodatnu opremu i pustite da se osuši. Koristite meku krpnu namočenu u toplu vodu sa sredstvom za čišćenje.
- Ako je dodatna oprema od neljepljivog materijala, ne čistite je agresivnim sredstvima, oštrim predmetima ili u perilici posuđa. To može uzrokovati oštećenja na neljepljivom sloju.

### 10.2 Uređaji od nehrđajućeg čelika ili aluminija



Očistite vrata pećnice samo vlažnom spužvom. Osušite mekanom krpom. Ne koristite čeličnu vunu, kiseline ili abrazivne proizvode koji bi mogli oštetiti površinu pećnice. Očistite upravljačku ploču pećnice uz isti oprez.

### 10.3 Čišćenje udubljenja u unutrašnjosti

Postupak čišćenja uklanja naslage kamenca iz udubljenja u unutrašnjosti, nakon postupka kuhanja s vlagom.



Preporučujemo da postupak čišćenja napravite najmanje nakon svakih 5-10 ciklusa "Vrući zrak PLUS".

1. Stavite 250 ml alkoholnog octa u udubljenja na dnu pećnice. Koristite najviše 6%-tni ocat, bez bilja.
2. Pustite 30 minuta na sobnoj temperaturi da ocat otopi naslage kamenca.
3. Očistite unutrašnjost mlakom vodom i mekom krpom.

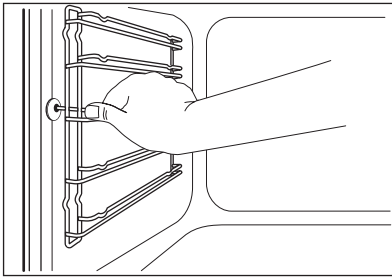
### 10.4 Čišćenje brtve vrata

- Redovno provjeravajte brtvu vrata. Brtva vrata nalazi se oko ruba unutrašnjosti pećnice. Ne koristite uređaj ako je brtva vrata oštećena. Kontaktirajte ovlaštenu servisnu centar.
- Za čišćenje brtve vrata, pogledajte opće informacije o čišćenju.

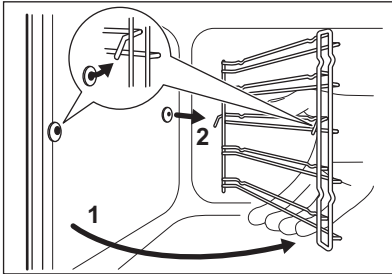
### 10.5 Skidanje vodilica polica

Kako biste očistili pećnicu skinite vodilice polica.

1. Prednji dio vodilice police povucite dalje od bočne stjenke.



2. Stražnji dio vodilice police povucite s bočne stjenke i uklonite ga.





Vodilice police vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.



Zatike za držanje na teleskopskim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.

## 10.6 Čišćenje pomoću vode

Postupak čišćenja vodom koristi vlagu kako bi pomogao uklanjanje masnoće i ostataka hrane iz pećnice.

1. Stavite 200 ml vode u udubljenja na dnu pećnice.
2. Postavite funkciju "Vrući zrak PLUS"  i pritisnite tipku "Plus para" .
3. Postavite temperaturu na 90 °C .
4. Pustite da uređaj radi 30 minuta.
5. Isključite uređaj i pustite da se ohladi.
6. Kad je uređaj hladan, očistite unutarnje površine pećnice mekom krpom.



**UPOZORENJE!**  
Uvjerite se da je pećnica hladna prije nego je dotaknete. Postoji opasnost od opeklina.

## 10.7 Strop pećnice

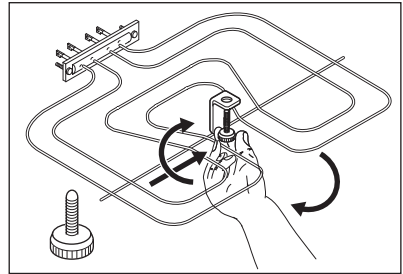


**UPOZORENJE!**  
Uređaj isključite prije skidanja grijača. Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od opeklina.

Uklonite vodilice police.

Možete skinuti grijač kako biste lakše očistili strop pećnice.

1. Uklonite vijak koji drži grijaći element. Po prvi put upotrijebite odvijač.



2. Pažljivo povucite grijaći element prema dolje.
3. Očistite strop pećnice mekom krpom, toplom vodom i sredstvom za čišćenje i pustite da se osuši.

Grijač vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.

Postavite nosače police.



**UPOZORENJE!**  
Provjerite dali je grijaći element pravilno postavljen i da ne pada dolje.

## 10.8 Čišćenje vrata pećnice

Vrata pećnice imaju dvije staklene ploče. Možete skinuti vrata pećnice i unutarnju staklenu ploču kako biste ih očistili.



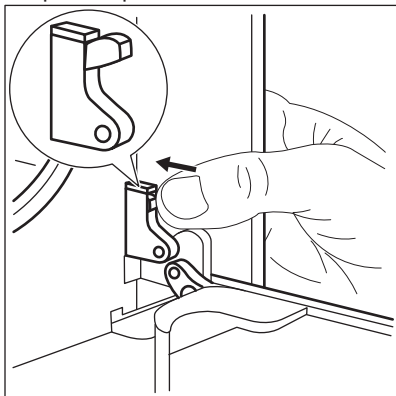
Vrata pećnice mogla bi se zatvoriti ako unutarnju staklenu ploču pokušate skinuti prije nego skinete vrata pećnice.



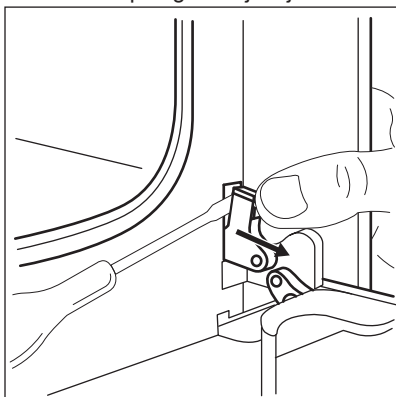
**POZOR!**

Uređaj ne upotrebljavajte bez unutarnjih staklenih ploča.

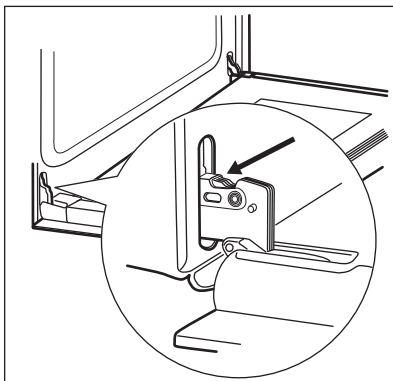
1. Otvorite vrata do kraja i utvrdite šarku s desne strane vrata.
2. Gurnite obujmicu sve dok se ne povuče prema nazad.



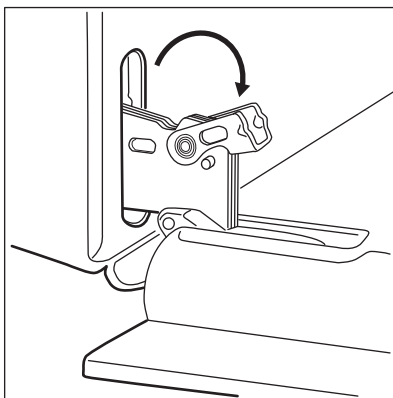
3. Obujmicu držite jednom rukom. Odvijačem u drugoj ruci podignite i okrenite polugu na lijevoj šarki.



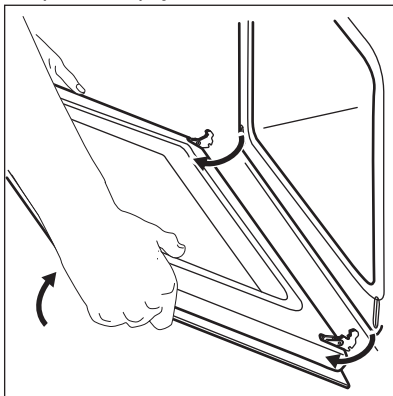
4. Utvrdite šarku na lijevoj strani vrata.



5. Podignite i okrenite ručicu na lijevoj šarki.

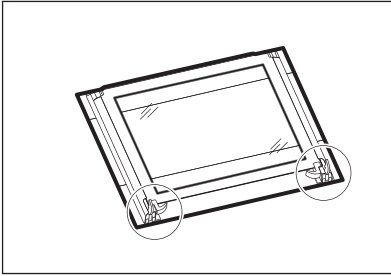


6. Zatvorite vrata pećnice napola, do prvog položaja. Zatim povucite vrata prema naprijed i izvadite ih iz ležišta.

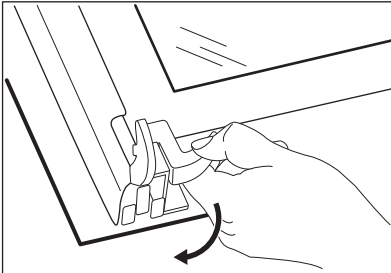


7. Stavite vrata na stabilnu površinu zaštićenu mekom krpom.

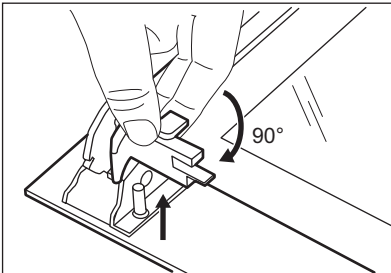




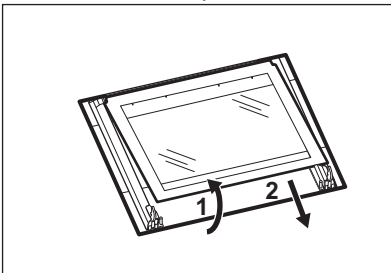
8. Otpustite sustav zaključavanja kako biste skinuli unutarnju staklenu ploču.



9. Dva pričvrсна elementa okrenite za 90° i izvucite ih iz ležišta.



10. Prvo pažljivo podignite, a zatim skinite staklenu ploču.

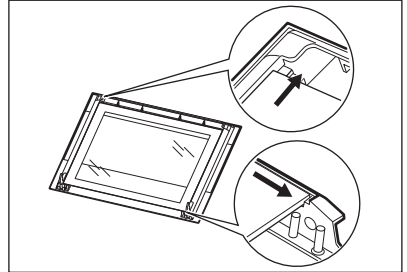


11. Staklenu ploču očistite sapunicom. Pažljivo osušite staklenu ploču.

Kad završite čišćenje, postavite staklenu ploču i vrata pećnice. Gore opisane korake obavite obrnutim redoslijedom.

Zona s tiskom mora biti okrenuta prema unutrašnjoj strani vrata. Nakon postavljanja provjerite da površina okvira staklene ploče na dijelovima s tiskom nije gruba na dodir.

Osigurajte da unutarnju staklenu ploču postavite ispravno na mjesto.



## 10.9 Zamjena žarulje

Na dno unutrašnjosti uređaja postavite krpom. To će spriječiti oštećenje na staklenom poklopcu žaruljice i unutrašnjosti.



### UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara! Prije zamjene žarulje isključite osigurač. Žarulja i stakleni poklopac žaruljice mogu biti vrući.



### POZOR!

Uvijek držite halogenu žarulju krpom kako biste spriječili izgaranje naslaga masti na žarulji.

1. Isključite uređaj.
2. Izvadite osigurače iz kutije s osiguračima ili isključite sklopku.

## Stražnja žaruljica

1. Okrenite stakleni poklopac žaruljice u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i skinite ga.
2. Očistite stakleni poklopac.
3. Zamijenite žarulju odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.
4. Postavite stakleni poklopac.


## 11. RJEŠAVANJE PROBLEMA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 11.1 Što učiniti kad...

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećnica se ne zagrijava.	Pećnica je isključena.	Uključite pećnicu.
Pećnica se ne zagrijava.	Sat nije podešen.	Namjestite sat.
Pećnica se ne zagrijava.	Nisu postavljene potrebne postavke.	Provjerite jesu li postavke točne.
Pećnica se ne zagrijava.	Osigurač je iskočio.	Provjerite je li osigurač uzrok kvara. Ako osigurač neprestano pregara, zatražite pomoć kvalificiranog električara.
Svjetlo pećnice ne radi.	Svjetlo pećnice nije ispravno.	Zamijenite svjetlo pećnice.
Para i kondenzat nakupljaju se na hrani i u unutrašnjosti pećnice.	Jelo ste predugo ostavili u pećnici.	Nakon završetka pečenja jelo ne ostavljajte u pećnici duže od 15 - 20 minuta.
Na zaslonu se prikazuje "12.00".	Došlo je do nestanka električne energije.	Ponovno postavite sat.
Kuhanje pomoću funkcije "Vrući zrak PLUS" ne radi dobro.	Niste uključili funkciju "Vrući zrak PLUS".	Pogledajte "Uključivanje funkcije Vrući zrak PLUS".
Kuhanje pomoću funkcije "Vrući zrak PLUS" ne radi dobro.	Niste napunili udubljenje u unutrašnjosti vodom.	Pogledajte "Uključivanje funkcije Vrući zrak PLUS".
Kuhanje pomoću funkcije "Vrući zrak PLUS" ne radi dobro.	Tipkom "Plus para" niste ispravno uključili funkciju "Vrući zrak PLUS".	Pogledajte "Uključivanje funkcije Vrući zrak PLUS".
Želite uključiti funkciju "Vrući zrak", ali indikator funkcije "Plus para" je uključen.	Funkcija "Vrući zrak PLUS" radi.	Pritisnite tipku "Plus para"  za zaustavljanje funkcije "Vrući zrak PLUS".

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Voda u udubljenju u unutrašnjosti ne ključa.	Temperatura je preniska.	Temperaturu postavite na najmanje 110 °C. Pogledajte poglavlje „Savjeti i preporuke“.
Voda izlazi iz udubljenja u unutrašnjosti.	Previše je vode u udubljenju u unutrašnjosti.	Isključite pećnicu i pazite da je hladna. Krpom ili spužvom obrišite vodu. Dodajte ispravnu količinu vode u udubljenje u unutrašnjosti. Pogledajte poseban postupak.

## 11.2 Servisni podaci

Ako sami ne možete pronaći rješenje problema, obratite se dobavljaču ili ovlaštenom servisnom centru.

Podaci potrebni za servis nalaze se na nazivnoj pločici. Nazivna pločica nalazi

se na prednjem okviru kućišta uređaja. Ne vadite nazivnu pločicu iz unutrašnjosti uređaja.

### Preporučujemo da podatke zapišete ovdje:

Model (MOD.) .....

Broj proizvoda (PNC) .....

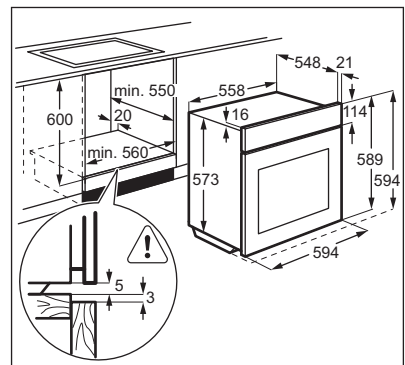
Serijski broj (S.N.) .....

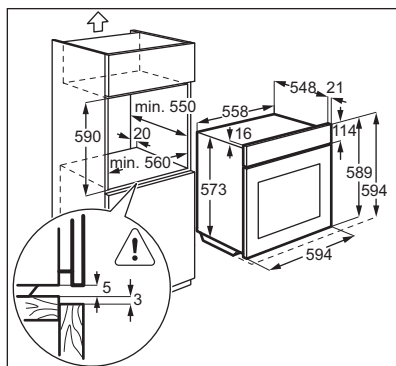
## 12. POSTAVLJANJE



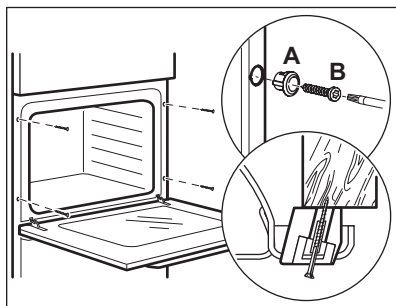
**UPOZORENJE!**  
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 12.1 Ugradnja





## 12.2 Pričvršćivanje uređaja za kuhinjski ormarić



## 12.3 Električna instalacija

**i** Proizvođač nije odgovoran ako ne poštujuete sigurnosne mjere iz poglavlja o sigurnosti.

Ovaj uređaj ima glavni utikač i kabel za napajanje.

## 12.4 Kabel

Vrste kabela primjenjive za instalaciju ili zamjenu:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Za presjek kabela pogledajte ukupnu snagu na nazivnoj pločici: Također možete pogledati tablicu:

Ukupna snaga (W)	Presjek kabela (mm <sup>2</sup> )
maksimalno 1380	3 x 0.75
maksimalno 2300	3 x 1
maksimalno 3680	3 x 1.5

Uzemljenje (zeleno-žuti vodič) mora biti 2 cm dulje od vodiča faze i nule (smeđi i plavi vodiči).

# 13. ENERGETSKA UČINKOVITOST

## 13.1 Tablica informacija o proizvodu i informacije u skladu s EU 65-66/2014

Naziv dobavljača	Electrolux
Oznaka modela	EOB3454AAX EOB3454AOX
Indeks energetske učinkovitosti	100.0
Klasa energetske učinkovitosti	A
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, konvencionalni način rada	0.93 kWh/ciklusu
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, rad s ventilatorom	0.85 kWh/ciklusu
Količina unutrašnjosti	1

Izvor topline	Električna struja
Zapremnina	72 l
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica
Masa	EOB3454AAX 32.0 kg
	EOB3454AOX 31.8 kg

EN 60350- 1 - Kućanski električni aparati za kuhanje - 1. dio: Rasponi, pećnice, parne pećnice i roštilji - Metode mjerenja značajki.

### 13.2 Ušteda energije


Uređaj ima značajke koje vam pomažu štedjeti energiju tijekom svakodnevnog kuhanja.


- **Općeniti savjeti**
  - Osigurajte da su vrata pećnice potpuno zatvorena kad uređaj radi i tijekom kuhanja ih držite zatvorenima što je više moguće.
  - Kako biste poboljšali uštedu energije, koristite metalno posuđe.
  - Kad je to moguće, hranu stavite u pećnicu bez da prethodno zagrijete.

- Kad kuhanje traje dulje od 30 minuta, smanjite temperaturu pećnice na minimum 3-10 minuta prije isteka vremena kuhanja, u skladu s trajanjem kuhanja. Preostala toplina unutar pećnice nastaviti će kuhati.
- Preostalu toplinu koristite za zagrijavanje ostale hrane.

- **Kuhanje zrakom** – kad je to moguće, koristite funkcije kuhanja s ventilatorom kako biste uštedjeli energiju.
- **Održavajte hranu toplom** – ako želite koristiti preostalu toplinu za održavanje obroka toplim, odaberite najnižu moguću postavku temperature.

## 14. 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.....	31
2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA.....	32
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	35
4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	35
5. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	36
6. FUNCȚIILE CEASULUI.....	39
7. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	39
8. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	41
9. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	41
10. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	51
11. DEPANARE.....	56
12. INSTALAREA.....	57
13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	58

## NE GÂNDIM LA DUMNEAVOASTRĂ

Vă mulțumim pentru 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 atunci când îl utilizați să aveți întotdeauna 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/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



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

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



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

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

## SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII ȘI SERVICE

Utilizați doar piese de schimb originale.

Atunci când contactați centrul autorizat de service, asigurați-vă că aveți disponibile următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice.



Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța



Informații generale și recomandări



Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## 1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

### 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajul produsului la îndemâna copiilor.
- 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.
- Copiii cu vârsta mai mică de 3 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheați permanent.

### 1.2 Aspecte generale privind siguranța

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- Aparatul devine fierbinte în interior pe durata funcționării. Nu atingeți elementele de încălzire din interiorul aparatului. Folosiți întotdeauna mănuși de

protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.

- Întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de a efectua operațiile de întreținere.
- Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de producător, de centrul autorizat de service al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita orice pericol.
- 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.

## 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.

### 2.2 Conexiunea la rețeaua electrică



#### AVERTIZARE!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Verificați dacă informațiile de natură electrică, specificate pe plăcuța cu datele tehnice, corespund cu cele ale sursei de tensiune. În caz contrar, contactați un electrician.



- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către centrul autorizat de service.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii 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 accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Acest aparat este conform cu Directivele C.E.E.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuintare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Este posibilă emisia de aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.



#### **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. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.

## 2.3 Utilizare



#### **AVERTIZARE!**

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Utilizați acest aparat doar într-un mediu casnic.

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.
- Gătiți întotdeauna cu ușa cuptorului închisă.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității de mobilier sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

## 2.4 Îngrijirea și curățarea



### AVERTIZARE!

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați centrul de service autorizat.
- Atenție când scoateți ușa aparatului. Ușa 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.

## 2.5 Becul 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!

Pericol de electrocutare.

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

## 2.6 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



### AVERTIZARE!

Pericol de vătămare sau sufocare.

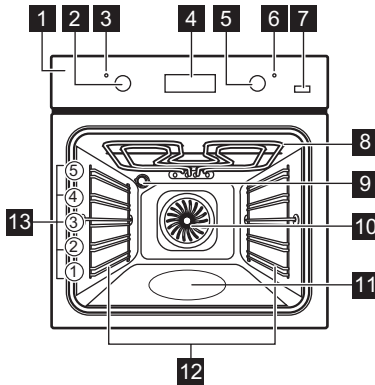
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul electric și îndepărtați-l.
- Scoateți dispozitivul de blocare a ușii pentru a preveni închiderea copiilor sau a animalelor de companie în aparat.

## 2.7 Service

- Pentru a repara aparatul contactați un Centru de service autorizat.
- Utilizați numai piese de schimb originale.

## 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 3.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Buton de selectare pentru funcțiile cuptorului
- 3 Bec / simbol / indicator pentru alimentare
- 4 Dispozitiv de programare electronic
- 5 Buton de selectare pentru temperatură
- 6 Bec / simbol / indicator pentru temperatură
- 7 Buton Abur plus
- 8 Element de încălzire
- 9 Bec
- 10 Ventilator
- 11 Adâncitură cavitate
- 12 Suport pentru raft, detașabil
- 13 Poziții rafturi

### 3.2 Accesorii

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

- **Cratiță adâncă**  
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.
- **Ghidaje telescopice**  
Pentru rafturi și tăvi.

## 4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



### AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 4.1 Prima curățare

Scoateți din aparat toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.



Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

Curățați aparatul înainte de prima utilizare.

Puneți accesoriile și suporturile pentru raftul mobil înapoi în poziția lor inițială.

### 4.2 Setarea orei

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

Indicatorul pentru funcția Ora curentă se aprinde intermitent când conectați aparatul la rețeaua electrică, când a fost o pană de curent sau când cronometrul nu este setat.

Pentru a seta ora corectă apăsați butonul **+** sau **-**.

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

### 4.3 Modificarea orei



Nu puteți modifica ceasul dacă funcția Durată sau Sfârșit este activă.

Apăsați în mod repetat până când indicatorul pentru funcția Ora curentă se aprinde intermitent.

Pentru setarea unei alt timp, consultați „Setarea timpului”.

### 4.4 Preîncălzirea

Preîncălziți aparatul gol pentru a arde grăsimile rămase.



Pentru funcția Aer cald PLUS, consultați „Activarea funcției Aer cald PLUS”.

1. Setati funcția și temperatura maximă.
2. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 1 oră.
3. Setati funcția și setati temperatura maximă.
4. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 minute.
5. Setati funcția , apăsați și setati temperatura maximă.
6. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 minute.

Accesoriile pot deveni mai fierbinți decât de obicei. Aparatul poate emite un miros și fum. Acest lucru este normal. Aerisiți bine încăperea.

## 5. UTILIZAREA ZILNICĂ



**AVERTIZARE!**  
Consultați capitolele privind siguranța.

### 5.1 Butoane de selectare retractabile

Pentru a utiliza aparatul, apăsați butonul de comandă. Butonul de comandă iese în afară.

### 5.2 Activarea și dezactivarea aparatului














**În funcție de modelul aparatului, acesta are simboluri la butoanele de selectare, indicatoare sau becuri:**

- Indicatorul se aprinde când cuptorul se încălzește.
- Becul se aprinde când aparatul funcționează.
- Simbolul arată dacă butoanele de selectare comandă funcțiile cuptorului sau temperatura.

1. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului pentru a selecta o funcție de gătit.
2. Pentru a selecta o temperatură rotiți butonul de selectare corespunzător.
3. Pentru a dezactiva aparatul, rotiți butoanele de selectare pentru funcțiile și temperatura cuptorului în poziția oprit.

### 5.3 Funcțiile cuptorului

Funcția cuptorului	Aplicație
 Poziția Oprit	Aparatul este oprit.
 Iluminare cuptor	Pentru a activa becul fără nici o funcție de gătit.
 Încălzire sus / jos	Pentru a coace și a prăji alimente pe 1 poziție a raftului.
 Incalzire sus	Pentru a rumeni pâinea, prăjiturile și produsele de patiserie. Pentru a termina alimentele deja găsite.
 Incalzire jos	Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă și pentru a conserva alimentele.
 Grill	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate și pentru pâine prăjită.
 Grill rapid	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mari și pentru pâine prăjită.
 Gatire intensiva	Pentru a frige bucăți mai mari de carne roșie sau de găină cu os pe 1 nivel al raftului. De asemenea, pentru gratinare și rumenire.
 Aer cald	Pentru a coace simultan pe până la 3 poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru Incalzire sus/jos.
 Aer cald PLUS	Pentru a adăuga umiditate în timpul gătitului. Pentru a obține culoarea adecvată și crusta crocantă în timpul coacerii. Pentru a oferi mai multă suculență în timpul reîncălzirii.
 Pizza	Pentru coacerea pe 1 raft a mâncărurilor care necesită o rumenire mai intensă și o bază crocantă. Setează temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru Incalzire sus/jos.

### 5.4 Activarea funcției Aer cald PLUS

Această funcție vă permite să îmbunătățiți umiditatea în timpul gătirii.



#### AVERTIZARE!

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

Umiditatea eliberată poate provoca arsuri:

- Nu deschideți ușa aparatului în timpul utilizării Aer cald PLUS.
- Deschideți cu grijă ușa aparatului după utilizarea Aer cald PLUS.



Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.

1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Umpleți adâncitura cavității cu apă de la robinet.  
Capacitatea maximă a adâncirii cavității este de 250 ml.  
Umpleți cu apă adâncitura cavității doar atunci când cuptorul este rece.
3. Puneți alimentele în aparat și închideți ușa cuptorului.
4. Setați funcția Aer cald PLUS: .
5. Apăsăți butonul Abur plus .  
Butonul Abur plus funcționează doar cu funcția Aer cald PLUS.  
Indicatorul se aprinde.
6. Pentru a selecta o temperatură rotiți butonul de selectare corespunzător.

**ATENȚIE!**

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

7. Pentru a dezactiva aparatul, apăsați butonul Abur plus , rotiți butoanele de selectare pentru funcțiile și temperatura cuptorului în poziția oprit.

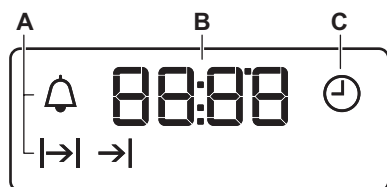
Indicatorul butonului Abur plus se stinge.

8. Îndepărtați apa din adâncitura cavității.

**AVERTIZARE!**

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

## 5.5 Afișaj







- A. Indicatoarele funcției
- B. Afișaj pentru oră
- C. Indicator funcție






## 5.6 Butoane

Buton	Funcție	Descriere
—	MINUS	Pentru a seta timpul.
	CEAS	Pentru a seta o funcție ceas.
+	PLUS	Pentru a seta timpul.
	Abur plus	Pentru a activa funcția Aer cald PLUS.




## 6. FUNCȚIILE CEASULUI




### 6.1 Tabelul cu funcțiile ceasului

Funcția ceasului	Aplicație
 Ora	Pentru a seta, modifica sau verifica ora.
 Cronometru	Pentru a seta timpul pentru numărătoarea inversă. Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării aparatului.
 Durata	Pentru a seta durata de gătit a cuptorului
 Sfârșit	Pentru a seta ora când cuptorul trebuie să se dezactiveze.


 Puteți utiliza simultan funcțiile Durata  și Sfârșit  pentru a seta durata de funcționare a aparatului și momentul în care acesta trebuie să se dezactiveze. Aceasta vă permite să activați aparatul cu întârziere. Mai întâi setați Durata  și după aceea Sfârșit .

### 6.2 Setarea funcțiilor ceasului




Pentru Durata  și Sfârșit , setați o funcție a cuptorului și temperatura de gătit. Acest lucru nu este necesar pentru Cronometru .

1. Apăsați repetat  până când indicatorul funcției corespunzătoare a ceasului începe să se aprindă intermitent.
2. Apăsați  sau  pentru a seta timpul pentru funcția necesară a ceasului.



Funcția ceas este activă. Afișajul prezintă indicatorul pentru funcția ceasului pe care ați setat-o.

 Afișajul indică timpul rămas pentru funcția Cronometru.

3. Când durata se termină, indicatorul funcției ceas se aprinde intermitent și este emis un semnal sonor. Pentru a opri semnalul, apăsați un buton.
4. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

 În cazul funcțiilor Durata  și Sfârșit , aparatul este dezactivat automat.

### 6.3 Anularea funcțiilor ceasului

1. Apăsați repetat  până când indicatorul corespunzător funcției dorite se aprinde intermitent.
2. Apăsați lung . După câteva secunde simbolul funcției ceasului dispare.

## 7. UTILIZAREA ACCESORIILOR



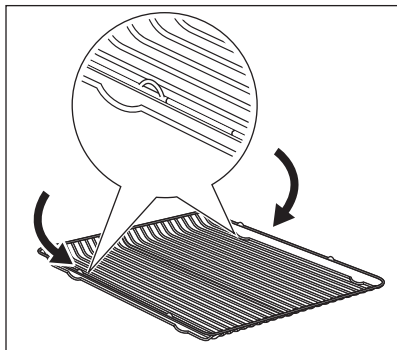
### AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 7.1 Introducerea accesoriilor

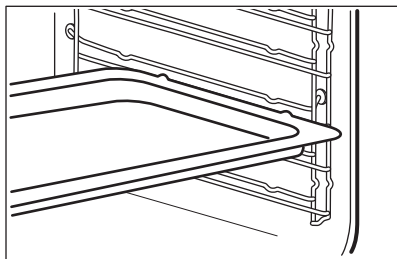
Raft de sârmă:

Împingeți raftul între șinele de ghidaj ale suportului raftului și asigurați-vă că piciorușele sunt îndreptate în jos.



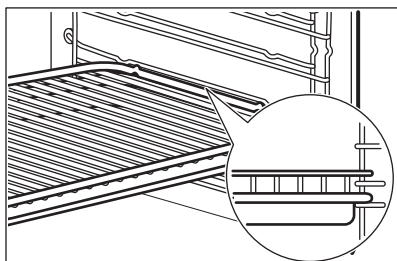
Cratiță adâncă:

Împingeți cratița adâncă între șinele de ghidaj ale suportului raftului.



Raft de sârmă împreună cu cratița adâncă:

Împingeți cratița adâncă între barele de ghidaj ale suportului raftului și raftul de sârmă deasupra barelor de ghidaj.



- Toate accesoriile au proeminențe mici în partea de sus a laturilor stânga și dreapta pentru a crește siguranța. Proeminențele sunt, de asemenea, dispozitive anti-răsturnare.
- Marginea înaltă din jurul raftului este un dispozitiv care împiedică alunecarea vaselor.

## 7.2 Ghidajele telescopice



Păstrați instrucțiunile de instalare de la ghidajele telescopice pentru utilizarea lor ulterioară.

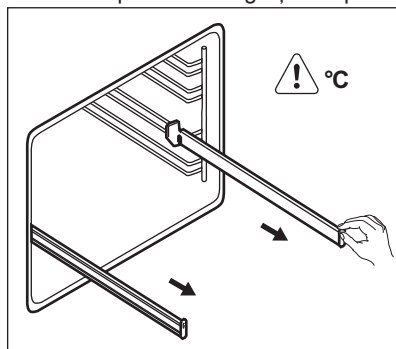
Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile cu ușurință.



### ATENȚIE!

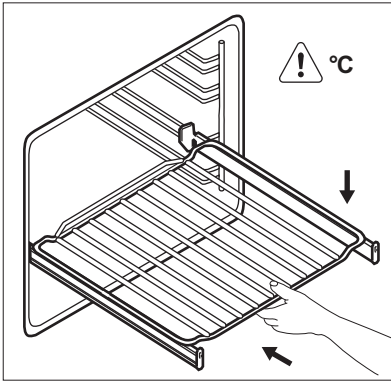
Nu curățați ghidajele telescopice în mașina de spălat vase. Nu lubrifiați ghidajele telescopice.

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



2. Puneți grătarul pe ghidajele telescopice, apoi împingeți-l cu atenție în interiorul aparatului.





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

## 8. FUNCȚII SUPLIMENTARE

### 8.1 Suflanta cu aer rece

Când aparatul funcționează, suflanta cu aer rece pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă opriți aparatul, suflanta cu aer rece continuă să funcționeze până când aparatul se răcește.

### 8.2 Termostatul de siguranță

Funcționarea incorectă a aparatului sau componentele defecte pot să cauzeze

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

## 9. INFORMAȚII ȘI SFATURI



### AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.



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

### 9.1 Informații cu caracter general

- Aparatul are cinci poziții pentru raft. Numărați pozițiile rafturilor din partea de jos a podelei aparatului.
- Aparatul are un sistem special care produce o circulație naturală a aerului și o reciclare constantă a aburului. Cu

acest sistem puteți găti într-un mediu cu aburi și puteți păstra preparatele moi în interior și crocante la exterior. Reduce la minimum durata de gătire și consumul de energie.

- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Acest lucru este normal. Utilizatorul trebuie să se îndepărteze întotdeauna de aparat atunci când deschide ușa aparatului pe durata gătirii. Pentru a reduce condensul, lăsați aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire.
- Curățați umezeala rămasă după fiecare utilizare a aparatului.
- Nu puneți obiecte direct pe podeaua aparatului și nu puneți folie din aluminiu pe componente atunci când gătiți. În caz contrar este posibilă modificarea rezultatelor obținute și se

poate cauza deteriorarea stratului de email.

## 9.2 Coacerea prăjiturilor

- 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 între ele.

## 9.3 Gătirea cărnii și a peștelui

- Utilizați o cratiță adâncă pentru alimentele foarte grase pentru a evita pătrata permanentă a cuptorului.
- Lăsați carnea aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât sucul să nu se prelingă afară.
- Pentru a împiedica formarea de prea mult fum în cuptor pe durata frigării, se recomandă adăugarea de puțină apă în cratița adâncă. Pentru a

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

## 9.4 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.

## 9.5 Aer cald PLUS



Înainte de preîncălzire, umpleți cu apă adâncitura cavității doar atunci când cuptorul este rece. Consultați „Activarea funcției Aer cald PLUS”.

### Produse de panificație

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Comentarii
Pâine	100	180	35 - 40	2	Folosiți tava de gătit. <sup>1)</sup>
Chifle	100	200	20 - 25	2	Folosiți tava de gătit. <sup>1)</sup>
Pizza de casă	100	230	10 - 20	2	Folosiți tava de gătit. <sup>1)</sup>
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20	2	Folosiți tava de gătit. <sup>1)</sup>
Fursecuri, pâineuri, croasante	100	150 - 180	10 - 20	2	Folosiți tava de gătit. <sup>1)</sup>
Prăjitură cu prune, plăcintă cu mere, rulouri cu scorțișoară	100 - 150	160 - 180	30 - 60	2	Folosiți forma pentru prăjituri. <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Preîncălziți într-un cuptor gol timp de 5 minute înainte de gătire.

### Gătirea alimentelor congelate

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pizza congelata	150	200 - 210	10 - 20	2 <sup>1)</sup>
Lasagna congelată	200	180 - 200	35 - 50	2 <sup>1)</sup>
Croasant congelat	150	170 - 180	15 - 25	2 <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Preîncălziți într-un cuptor gol timp de 10 minute înainte de gătire.

### Regenerarea alimentelor

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pâine	100	110	15 - 25	2
Chifle	100	110	10 - 20	2
Pizza de casă	100	110	15 - 25	2
Focaccia	100	110	15 - 25	2
Legume	100	110	15 - 25	2
Orez	100	110	15 - 25	2
Paste	100	110	15 - 25	2
Carne	100	110	15 - 25	2

### Prăjire

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Comentarii
Friptura de porc	200	180	65 - 80	2	Tavă rotundă din pirex
Friptură de vită	200	200	50 - 60	2	Tavă rotundă din pirex
Pui	200	210	60 - 80	2	Tavă rotundă din pirex

## 9.6 Tabele pentru coacere și frigere

### Prăjituri

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comen-tarii
	Tempera-tură (°C)	Nivel raft	Tempera-tură (°C)	Nivel raft		
Rețete cu compozi-ție bătută cu telul	170	2	160	3 (2 și 4)	45 - 60	Într-o formă pen-tru prăjituri
Aluat frag-ed	170	2	160	3 (2 și 4)	20 - 30	Într-o formă pen-tru prăjituri
Prăjitură cu brânză și lapte bătut	170	1	165	2	60 - 80	Într-o formă pen-tru prăjituri de 26 cm
Prăjitură cu mere (plăcintă cu mere) <sup>1)</sup>	170	2	160	2 (stânga și dreap-ta)	80 - 100	În două forme pen-tru prăjituri de 20 cm pe un raft de sârmă
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Într-o tavă de coacere
Tartă cu gem	170	2	165	2 (stânga și dreap-ta)	30 - 40	Într-o formă pen-tru prăjituri de 26 cm
Pandi-span	170	2	160	2	50 - 60	Într-o formă pen-tru prăjituri de 26 cm
Tort de Crăciun / Tort bogat în fructe <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	Într-o formă pen-tru prăjituri de 20 cm
Prăjitură cu prune <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 - 60	Într-o formă de pâine
Prăjituri mici - pe un nivel	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Într-o tavă de coacere

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comen-tarii
	Tempera-tură (°C)	Nivel raft	Tempera-tură (°C)	Nivel raft		
Prăjituri mici - pe două nive-luri	-	-	140 - 150	2 și 4	25 - 35	Într-o tavă de coacere
Prăjituri mici - pe trei nive-luri	-	-	140 - 150	1, 3 și 5	30 - 45	Într-o tavă de coacere
Biscuiți / patiserie - pe un ni-vel	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Într-o tavă de coacere
Biscuiți / patiserie - pe două niveluri	-	-	140 - 150	2 și 4	35 - 40	Într-o tavă de coacere
Biscuiți / patiserie - pe trei ni-veluri	-	-	140 - 150	1, 3 și 5	35 - 45	Într-o tavă de coacere
Bezele - pe un ni-vel	120	3	120	3	80 - 100	Într-o tavă de coacere
Bezele - pe două niveluri <sup>1)</sup>	-	-	120	2 și 4	80 - 100	Într-o tavă de coacere
Chifle dul-ci <sup>1)</sup>	190	3	190	3	12 - 20	Într-o tavă de coacere
Eclere - pe un ni-vel	190	3	170	3	25 - 35	Într-o tavă de coacere
Eclere - pe două niveluri	-	-	170	2 și 4	35 - 45	Într-o tavă de coacere
Tarte	180	2	170	2	45 - 70	Într-o formă pen-tru prăjituri de 20 cm

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comen-tarii
	Tempera-tură (°C)	Nivel raft	Tempera-tură (°C)	Nivel raft		
Tort cu multe fructe	160	1	150	2	110 - 120	Într-o formă pen-tru prăjituri de 24 cm
Sandviș Victoria	170	1	160	2 (stânga și dreapta)	50 - 60	Într-o formă pen-tru prăjituri de 20 cm

1) Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

### Pâine și pizza

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comen-tarii
	Tempera-tură (°C)	Nivel raft	Tempera-tură (°C)	Nivel raft		
Pâine albă <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 bucăți, 500 g per bucată
Pâine de seară	190	1	180	1	30 - 45	Într-o formă de pâine
Chifle <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (2 și 4)	25 - 40	6 - 8 role într-o tavă de coacere
Pizza <sup>1)</sup>	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Într-o tavă de coacere sau cratiță adâncă
Pateuri <sup>1)</sup>	200	3	190	3	10 - 20	Într-o tavă de coacere

1) Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

**Tarte**

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comen-tarii
	Tempera-tură (°C)	Nivel raft	Tempera-tură (°C)	Nivel raft		
Tarte cu paste	200	2	180	2	40 - 50	Într-o formă
Tarte cu legume	200	2	175	2	45 - 60	Într-o formă
Tarte tip Quiche <sup>1)</sup>	180	1	180	1	50 - 60	Într-o formă
Lasagne <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Într-o formă
Paste Cannello-ni <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Într-o formă

<sup>1)</sup> Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

**Carne**

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comen-tarii
	Tempera-tură (°C)	Nivel raft	Tempera-tură (°C)	Nivel raft		
Vită	200	2	190	2	50 - 70	Pe un raft de sârmă
Porc	180	2	180	2	90 - 120	Pe un raft de sârmă
Vițel	190	2	175	2	90 - 120	Pe un raft de sârmă
Friptură de vită englezească, în sânge	210	2	200	2	50 - 60	Pe un raft de sârmă
Friptură de vită englezească, gătită mediu	210	2	200	2	60 - 70	Pe un raft de sârmă

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comen-tarii
	Tempera-tură (°C)	Nivel raft	Tempera-tură (°C)	Nivel raft		
Friptură de viță engle-zească, bine făcută	210	2	200	2	70 - 75	Pe un raft de sârmă
Ceafă de porc	180	2	170	2	120 - 150	Cu șorici
Picior de porc	180	2	160	2	100 - 120	2 bucăți
Miel	190	2	175	2	110 - 130	Rasol
Pui	220	2	200	2	70 - 85	Întreg
Curcan	180	2	160	2	210 - 240	Întreg
Rață	175	2	220	2	120 - 150	Întreg
Gâscă	175	2	160	1	150 - 200	Întreg
Iepure	190	2	175	2	60 - 80	Bucăți
Iepure sălbatic	190	2	175	2	150 - 200	Bucăți
Fazan	190	2	175	2	90 - 120	Întreg

### Pește

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comen-tarii
	Tempera-tură (°C)	Nivel raft	Tempera-tură (°C)	Nivel raft		
Păstrăv / Doradă	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 pești
Ton / So-mon	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fileuri

## 9.7 Grill



Preîncălziți cuptorul gol timp de 3 minute înainte de gătire.



Aliment	Cantitate		Temperatura (°C)	Durată (min)		Nivel raft
	Bucăți	(g)		Pe o parte	Pe cealaltă parte	
File bucăți	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Fripturi de vită	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4
Cârnați	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Cotlet de porc	4	600	max.	12 - 16	12 - 14	4
Pui (tăiat în două)	2	1000	max.	30 - 35	25 - 30	4
Kebab	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Piept de pui	4	400	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	600	max.	20 - 30	-	4
File de pește	4	400	max.	12 - 14	10 - 12	4
Sandviș cu pâine prăjită	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Pâine prăjită	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

## 9.8 Gatire intensiva

### Vită

Aliment	Cantitate	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Friptură de vită sau file, în sânge <sup>1)</sup>	pentru fiecare cm de grosime	190 - 200	5 - 6	1 sau 2
Friptură de vită sau file, gătită mediu <sup>1)</sup>	pentru fiecare cm de grosime	180 - 190	6 - 8	1 sau 2
Friptură de vită sau file, bine făcută <sup>1)</sup>	pentru fiecare cm de grosime	170 - 180	8 - 10	1 sau 2

<sup>1)</sup> Preîncălziți cuptorul.

**Porc**

Aliment	Cantitate (kg)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Spată, ceafă, pulpă	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 sau 2
Cotlet, antricot	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 sau 2
Bucata de carne	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 sau 2
Picior de porc (semipreparat)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 sau 2

**Vițel**

Aliment	Cantitate (kg)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Friptura de vitel	1	160 - 180	90 - 120	1 sau 2
Picior de vițel	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 sau 2

**Miel**

Aliment	Cantitate (kg)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Pulpa de miel, friptura de miel	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 sau 2
Spată de miel	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 sau 2

**Pasăre**

Aliment	Cantitate (kg)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Porții de pui	0,2 - 0,25 fiecare	200 - 220	30 - 50	1 sau 2
Pui, jumătate	0,4 - 0,5 fiecare	190 - 210	35 - 50	1 sau 2
Pui, pasăre îndopată	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 sau 2
Rață	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 sau 2
Gâscă	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 sau 2
Curcan	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 sau 2
Curcan	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 sau 2

**Peste (în abur)**

Aliment	Cantitate (kg)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Peste întreg	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 sau 2

## 9.9 Uscare - Aer cald

- Acoperiți tăvile cu hârtie cerată sau cu pergament.
- Pentru rezultate mai bune, opriți cuptorul la jumătatea duratei de

uscare, deschideți ușa și lăsați să se răcească peste noapte pentru terminarea uscării.

### Legume

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (h)	Nivel raft	
			1 poziție	2 poziții
Fasole	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Ardei	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Legume pentru supă	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Ciuperci	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Ierburi	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

### Fructe

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (h)	Nivel raft	
			1 poziție	2 poziții
Prune	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Caise	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Felii de măr	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pere	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

## 10. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 10.1 Note cu privire la curățare

- Curățați partea din față a cuptorului cu o cârpă moale, apă caldă și agent de curățare.
- Utilizați un agent de curățare obișnuit pentru a curăța suprafețele metalice.
- Curățați interiorul aparatului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte resturi alimentare poate provoca un incendiu. Riscul este mai mare pentru tava pentru grătar.
- Curățați murdăria rezistentă cu produs special de curățat cuptorul.

- Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un agent de curățare.
- Dacă aveți accesorii anti-aderente, nu le curățați utilizând agenți agresivi, obiecte cu margini ascuțite sau în mașina de spălat vase. Stratul anti-aderent poate fi deteriorat.

## 10.2 Pentru modelele din inox sau aluminiu

- i** Curățați ușa cuptorului numai cu un burete ud. Uscați-o cu o lavetă moale. A nu se folosi bureți din sârmă, acizi sau produse abrazive, deoarece pot deteriora suprafața cuptorului. Curățați panoul de comandă al cuptorului cu aceeași precauție.

## 10.3 Curățarea adânciturii cavității

Procedura de curățare îndepărtează reziduurile de calcar din adâncitura cavității după gătit cu umiditate.

- i** Vă recomandăm să efectuați procedura de curățare cel puțin la fiecare 5 - 10 cicluri Aer cald PLUS.
1. Puneți 250 ml de oțet alb în adâncitura cavității de la baza cuptorului. Folosiți un oțet de maxim 6%, fără ierburi aromatice.
  2. Lăsați oțetul să dizolve reziduurile de calcar la temperatura mediului ambiant timp de 30 de minute.
  3. Curățați cavitatea cu apă caldă și o lavetă moale.

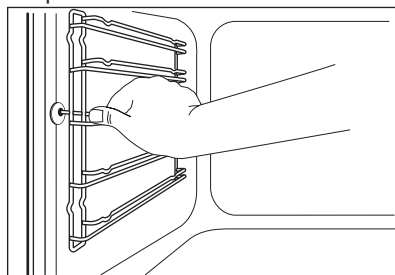
## 10.4 Curățarea garniturii ușii

- Verificați la intervale regulate garnitura ușii. Garnitura ușii se află în jurul cadrului cavității cuptorului. Nu utilizați aparatul dacă garnitura ușii este deteriorată. Contactați un centru de service autorizat.
- Pentru a curăța garnitura ușii consultați informațiile generale despre curățenie.

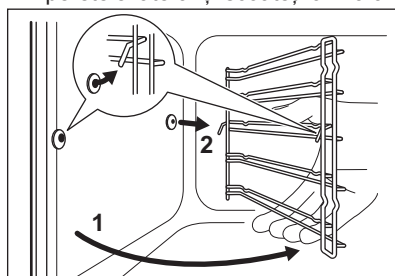
## 10.5 Scoaterea suporturilor raftului

Pentru a curăța cuptorul, scoateți suporturile pentru raft.

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



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





Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

- i** Piniile de reținere de pe ghidajele rafturilor telescopice trebuie să fie orientați către înainte.

## 10.6 Curățarea cu apă

Procedura de Curățare cu apă folosește umiditatea pentru a elimina grăsimile și resturile de mâncare rămase în cuptor.

1. Puneți 200 ml de apă în adâncitura cavității de la baza cuptorului.
2. Setați funcția Aer cald PLUS  și apăsați butonul Abur plus .
3. Setați temperatura la 90°C.
4. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 30 de minute.
5. Dezactivați aparatul și lăsați-l să se răcească.
6. Atunci când aparatul este rece, curățați suprafețele interioare ale cuptorului cu o lavetă.

**AVERTIZARE!**

Înainte de a atinge aparatul, verificați dacă acesta s-a răcit. Pericol de arsuri.

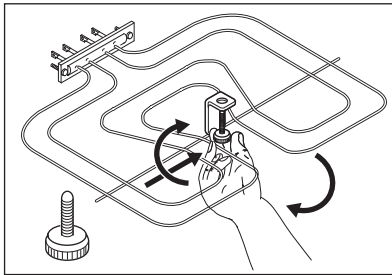
**10.7 Tavanul cuptorului****AVERTIZARE!**

Dezactivați aparatul înainte de a îndepărta elementul de încălzire. Verificați dacă aparatul s-a răcit. Pericol de arsuri.

Scoateți suporturile rafturilor.

Pentru curățarea mai ușoară a tavanului cuptorului puteți scoate elementul de încălzire.

1. Scoateți șurubul care susține elementul de încălzire. Pentru prima dată, utilizați o șurubelniță.



2. Trageți cu atenție elementul de încălzire în jos.
3. Curățați tavanul cuptorului cu o lavetă moale și amestec de apă caldă cu agent de curățare și lăsați-l să se usuce.

Instalați elementul de încălzire în ordine inversă.

Instalarea suporturilor pentru rafturi.

**AVERTIZARE!**

Asigurați-vă că elementul de încălzire este instalat corect și că nu cade.

**10.8 Curățarea ușii cuptorului**

Ușa cuptorului are două panouri de sticlă. Puteți scoate ușa cuptorului și

panoul de sticlă de la interior pentru a-l curăța.

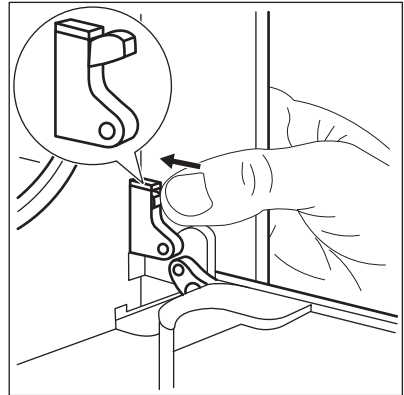


Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panoul intern de sticlă înainte de a scoate ușa cuptorului.

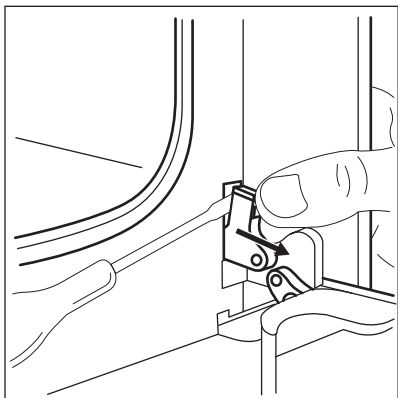
**ATENȚIE!**

Nu utilizați aparatul fără panoul de sticlă de la interior.

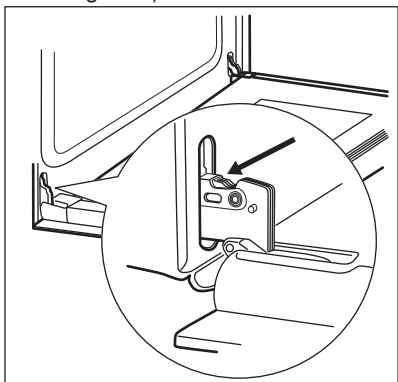
1. Deschideți complet ușa și identificați balamaua din partea dreaptă a ușii.
2. Împingeți componenta de strângere până când se retrage.



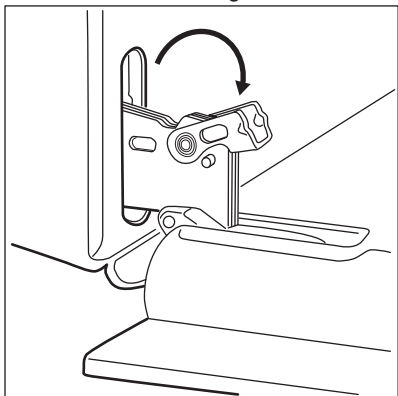
3. Țineți componenta împinsă cu o mână. Utilizați o șurubelniță cu cealaltă mână pentru a ridica și a roti pârghia balamalei din partea dreaptă.



4. Identificați balamaua din partea stângă a ușii.

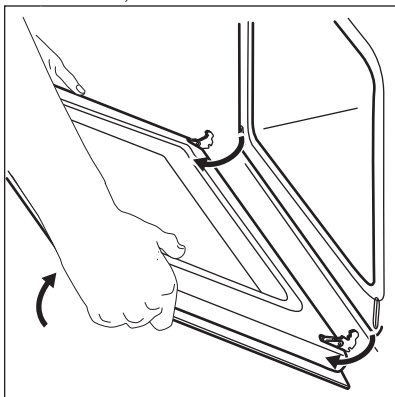


5. Ridicați și rotiți pârghia de pe balamaua din stânga.

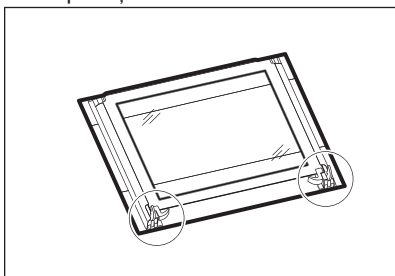


6. Închideți pe jumătate ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere.

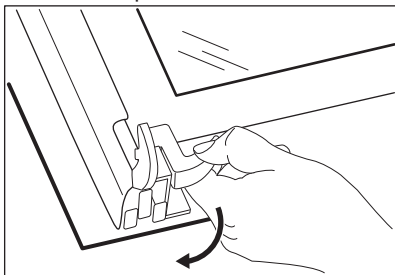
După aceea împingeți și scoateți ușa din locaș.



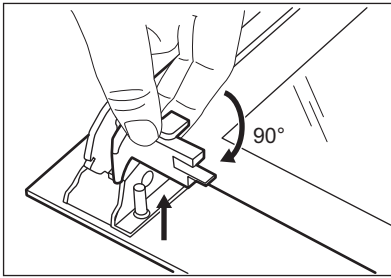
7. Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.



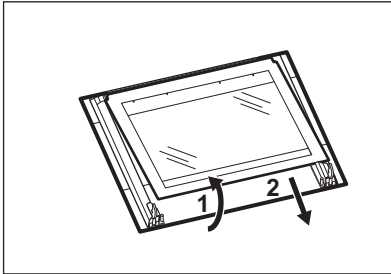
8. Eliberați sistemul de închidere pentru a scoate panoul intern de sticlă.



9. Rotiți cele două dispozitive de fixare la 90° și scoateți-le din locașurile lor.



10. Mai întâi ridicați cu atenție, după care scoateți panoul de sticlă.

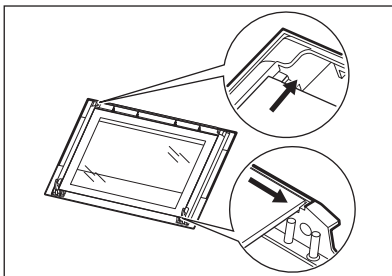


11. Curățați panoul de sticlă cu apă și săpun. Ușați cu atenție panoul de sticlă.

După terminarea curățeniei, montați panoul de sticlă și ușa cuptorului. Urmați pașii de mai sus în ordine inversă.

Zona serigrafiată trebuie îndreptată cu fața spre partea interioară a ușii. După instalare, asigurați-vă că suprafața cadrului panoului de sticlă din zonele serigrafiate nu prezintă asperități la atingere.

Asigurați-vă că ați montat corect în locașul său panoul de sticlă de la interior.



## 10.9 Înlocuirea becului

Așezați o lavetă pe partea de jos din interiorul cuptorului. Aceasta previne deteriorarea cavității și a capacului din sticlă al becului.



### AVERTIZARE!

Pericol de electrocutare!  
Deconectați siguranța înainte de a înlocui becul. Este posibil ca becul cuptorului și capacul din sticlă al becului să fie fierbinți.



### ATENȚIE!

Întotdeauna țineți becul halogen cu ajutorul unei cârpe pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

1. Dezactivați aparatul.
2. Decuplați siguranțele din tablou sau dezactivați întrerupătorul.

## Becul din spate

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


# 11. DEPANARE



## AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 11.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul este oprit.	Activați cuptorul.
Cuptorul nu se încălzește.	Ceasul nu este setat.	Setați ceasul.
Cuptorul nu se încălzește.	Nu au fost efectuate setările necesare.	Verificați dacă setările sunt corecte.
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța s-a declanșat.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se declanșează în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.
Becul nu funcționează.	Becul este defect.	Înlocuiți becul.
Aburul și condensul se depun pe alimente și în cavitatea cuptorului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor.	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor pentru mai mult de 15 - 20 de minute după terminarea procesului de gătit.
Afișajul indică „12.00”.	Alimentarea a fost întreruptă.	Setați din nou ceasul.
Performanțele la gătire nu sunt bune atunci când se folosește funcția Aer cald PLUS.	Nu ați activați funcția Aer cald PLUS.	Consultați „Activarea funcției Aer cald PLUS”.
Performanțele la gătire nu sunt bune atunci când se folosește funcția Aer cald PLUS.	Nu ați umplut cu apă adâncitura cavității.	Consultați „Activarea funcției Aer cald PLUS”.
Performanțele la gătire nu sunt bune atunci când se folosește funcția Aer cald PLUS.	Nu ați activat corect funcția Aer cald PLUS de la butonul Abur Plus.	Consultați „Activarea funcției Aer cald PLUS”.
Doriți să activați funcția Aer cald, însă indicatorul butonului Abur plus este aprins.	Funcția Aer cald PLUS este activă.	Apăsați butonul Abur Plus  pentru a opri funcția Aer cald PLUS.



Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Apa din adâncitura cavității nu fierbe.	Temperatura este prea mică.	Setați temperatura la cel puțin 110°C. Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.
Apa se scurge din adâncitura cavității.	Este prea multă apă în adâncitura cavității.	Dezactivați cuptorul și lăsați-l să se răcească. Ștergeți apa cu o lavetă sau un burete. Adăugați cantitatea corectă de apă în adâncitura cavității. Consultați procedura specifică.

## 11.2 Date pentru service

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

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

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

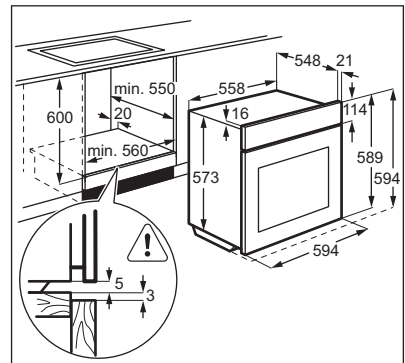
Vă recomandăm să notați datele aici:	
Model (MOD.)	.....
Codul numeric al produsului (PNC)	.....
Numărul de serie (S.N.)	.....

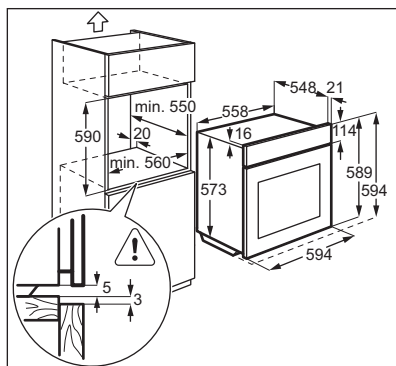
## 12. INSTALAREA



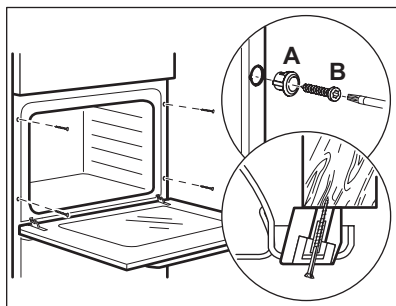
**AVERTIZARE!**  
Consultați capitolele privind siguranța.

### 12.1 Încorporarea în mobilier





## 12.2 Fixarea aparatului de mobilier



## 12.3 Conectarea la alimentarea electrică



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

Acest aparat este livrat cu fișă și cablu de conectare electrică.

## 12.4 Cablul

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Pentru secțiunea cablului consultați puterea totală consumată de pe plăcuța cu date tehnice. De asemenea, puteți consulta tabelul:

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm <sup>2</sup> )
maxim 1380	3 x 0.75
maxim 2300	3 x 1
maxim 3680	3 x 1.5

Cablul de masă (cablul verde/galben) va fi cu 2 cm mai lung decât cele de fază și de nul (cablurile albastru și maro).

# 13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

## 13.1 Fișa produsului și informații în conformitate cu UE 65-66/2014

Numele furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	EOB3454AAX EOB3454AOX
Indexul de eficiență energetică	100.0
Clasa de eficiență energetică	A

Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.93 kWh/ciclu
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul de ventilație	0.85 kWh/ciclu
Numărul de incinte	1
Sursa de căldură	Energie electrică
Volum	72 l
Tipul cuptorului	Cuptor încastat
Masă	EOB3454AAX 32.0 kg
	EOB3454AOX 31.8 kg

EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Game, cuptoare, cuptoare cu abur și grătare - Metode de măsurare a performanței.

### 13.2 Economisirea energiei

Aparatul dispune de unele funcții care vă ajută la economisirea energiei în timpul procesului zilnic de gătire.


- **Sfaturi generale**


- Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă corect atunci când aparatul este în funcțiune și mențineți-o închisă cât mai mult posibil pe durata gătitului.
- Folosiți vase metalice pentru a îmbunătăți economia de energie.
- Atunci când este posibil, puneți alimentele în interiorul cuptorului fără a-l mai încălzi înainte.

- Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de minute, reduceți temperatura cuptorului la minim cu 3-10 minute, în funcție de durata gătirii, înainte de terminarea duratei de gătire. Căldura reziduală din interiorul cuptorului va continua gătitul.
- Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte alimente.

- **Gătitul cu ventilator** - atunci când este posibil, folosiți funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energia.
- **Menține mâncarea caldă** - dacă doriți să utilizați căldura reziduală pentru a menține mâncarea caldă, alegeți cel mai scăzut nivel de temperatură posibil.

## 14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

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



8673235 15-B-382015

