

EKC54952OK  
EKC54952OW  
EKC54952OX



---

HR Štednjak  
RO Aragaz

---

Upute za uporabu  
Manual de utilizare

2  
35



**Electrolux**

# SADRŽAJ

1. SIGURNOSNE INFORMACIJE.....	3
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	5
3. OPIS PROIZVODA.....	8
4. PRIJE PRVE UPOTREBE.....	9
5. PLOČA – SVAKODNEVNA UPORABA.....	9
6. PLOČA - KORISNI SAVJETI.....	10
7. PLOČA – ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	11
8. PEĆNICA – SVAKODNEVNA UPORABA .....	11
9. PEĆNICA - FUNKCIJE SATA.....	13
10. PEĆNICA - KORIŠTENJE PRIBORA.....	15
11. PEĆNICA - SAVJETI.....	17
12. PEĆNICA – ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	25
13. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	28
14. POSTAVLJANJE.....	30
15. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	32

## 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, rješavanje problema, brošure i servisne informacije:

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



Registriranje vašeg proizvoda za bolji servis:

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



Kupujte dodatnu opremu, potrošni materijal i originalne rezervne dijelove za svoj 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 natpisnoj pločici.

 **Upozorenje / Oprez - sigurnosne informacije**

 **Opće informacije i savjeti**

 **Ekološke informacije**

Zadržava se pravo na izmjene.

## 1. ⚠ SIGURNOSNE INFORMACIJE

Prije postavljanja i korištenja uređaja pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu ozljedu ili oštećenje koji su rezultat neispravnog postavljanja ili korištenja. Upute uvijek držite na sigurnom i pristupačnom mjestu za buduću upotrebu.

### 1.1 Sigurnost djece i slabijih osoba



#### UPOZORENJE!

Opasnost od gušenja, ozljede ili trajne nesposobnosti.

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom 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.
- Sva pakiranja držite izvan dohvata djece i odlažite ih na odgovarajući način.
- Djeci i kućnim ljubimcima ne dozvoljavajte približavanje uređaju dok je u radu ili dok se hladi. Pristupačni dijelovi su vrući.
- Bez nadzora djeca ne smiju čistiti uređaj i provoditi održavanje koje izvršava korisnik.

### 1.2 Opća sigurnost

- Kvalificirana osoba mora postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- Ovaj uređaj mora se priključiti na napajanje s kabelom H05VV-F koji može izdržati temperaturu stražnje ploče.
- Ovaj uređaj namijenjen je za uporabu na nadmorskim visinama do 2000 metara.

- Ovaj uređaj nije namijenjen za uporabu na brodovima, brodicama i plovilima.
- Ne postavljajte uređaj iza dekorativnih vrata, kako biste izbjegli pregrijavanje.
- Ne postavljajte uređaj na postolje.
- Ne upravljajte uređajem pomoću vanjskog uređaja za podešavanja vremena ili preko odvojenog sustava za daljinsko upravljanje.
- UPOZORENJE: Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz upotrebu masnoće ili ulja može biti opasno i može dovesti do požara.
- Vatru NIKADA ne gasite vodom već isključite uređaj i tada prekrijte vatru, npr. poklopcem ili protupožarnim prekrivačem.
- OPREZ: Postupak kuhanja potrebno je nadgledati. Kratkotrajni postupak kuhanja potrebno je stalno nadgledati.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: Stvari ne držite na površinama za kuhanje.
- Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte uređaje za parno čišćenje.
- Nemojte koristiti agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih vrata ili staklenih poklopaca ploče za kuhanje jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopce ne stavljajte na površinu ploče za kuhanje jer će se zagrijati.
- Ako je staklokeramička/staklena površina napuknuta, isključite uređaj i izvucite utikač iz utičnice. U slučaju da je uređaj priključen na napajanje izravno, putem priključne kutije, uklonite ili isključite osigurač kako biste odspojili uređaj s napajanja. U svakom slučaju, kontaktirajte ovlaštenu servisnu centar.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pazite da ne

dodirujete grijače. Djeca mlađa od 8 godine trebaju se držati podalje ako nisu pod trajnim nadzorom.

- Prilikom vađenja ili stavljanja pribora ili posuđa obavezno koristite rukavice.
- Prije provođenja održavanja isključite napajanje.
- Prije zamjene žarulje provjerite je li uređaj isključen kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- Ako je kabel napajanja oštećen, proizvođač, ovlašteni servisni centar ili slično kvalificirana osoba mora ga zamijeniti kako bi se izbjegla opasnost od strujnog udara.
- Budite pažljivi kada dodirujete ladicu za spremanje. Može se zagrijati.
- Za skidanje vodilica plitica najprije povucite prednji dio vodilice, a zatim stražnji dio dalje od bočnih stijenki. Vodilice polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Sredstva za isključivanje moraju se ugraditi u fiksno ožičenje u skladu s pravilima za ožičenje.
- **UPOZORENJE:** Koristite samo zaštitu ploče za kuhanje koju je napravio proizvođač uređaja za kuhanje, koje je je u uputama za uporabu proizvođač naveo kao prikladne ili one koji su isporučeni s uređajem. Uporaba neodgovarajuće zaštite može uzrokovati nesreće.

## 2. SIGURNOSNE UPUTE

### 2.1 Postavljanje



#### **UPOZORENJE!**

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Slijedite upute za postavljanje isporučene s uređajem.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Kuhinjski ormarić i otvor moraju imati odgovarajuće dimenzije.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Provjerite je li uređaj postavljen ispod i u blizini sigurnih struktura.
- Dijelovi uređaja su pod naponom. Kako biste spriječili dodirivanje opasnih dijelova, uređaj zatvorite namještajem.
- Bočne stranice uređaja moraju se nalaziti pored uređaja ili kuhinjskih elemenata iste visine.

- Uređaj ne postavljajte u blizini vrata ili ispod prozora. Na taj se način sprječava pad vrućeg posuđa kada se vrata ili prozor otvore.
- Osigurajte da su postavljeni stabilizatori kako bi se spriječilo prevrtanje uređaja. Pogledajte odjeljak "Postavljanje".

## 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.
- Uvjerite se da su parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim detaljima napajanja.
- Uvijek koristite pravilno ugrađenu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite višeputne utikače i produžne kabele.
- Ne dopustite da kabel napajanja 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 kabla 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 uvrtnje 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.

- Vrata uređaja do kraja zatvorite prije priključivanja utikača u utičnicu napajanja.

## 2.3 Upotreba



### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda i opekotina.

Opasnost od strujnog udara.

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo upotrebi u domaćinstvu.
- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite 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.
- Uređaj ne koristite kao radnu površinu ili za čuvanje stvari.



### UPOZORENJE!

Opasnost od požara i opekotina

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



### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Kako biste spriječili oštećenje ili gubitak boje emajla:
  - ne stavljajte izravno na dno uređaja posuđe ili druge predmete.
  - ne stavljajte 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 ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Za vrlo vlažne kolače koristite duboku posudu. Voćni sokovi mogu izazvati pojavu mrlja koje mogu biti trajne.
- Vruće posuđe ne držite na upravljačkoj ploči.
- Nemojte dopustiti da iz posuđa za kuhanje iskipi sav sadržaj.
- Pazite da vam predmeti ili posuđe na padnu na uređaj. Površina se može oštetiti.
- Zone kuhanja ne koristite s praznim posuđem ili bez posuđa.
- Ne stavljajte aluminijsku foliju na uređaj ili izravno na dno uređaja.
- Posuđe od lijevanoga željeza, aluminija ili posuđe s oštećenim dnom može uzrokovati ogrebotine. Te predmete uvijek podignite kada ih morate pomaknuti na površini za kuhanje.
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo kuhanju. Ne smije se koristiti za druge namjene, primjerice grijanje prostorije.

## 2.4 Održavanje i čišćenje



### **UPOZORENJE!**

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja, isključite uređaj. Utikač izvucite iz utičnice električne mreže.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Ako su oštećene, staklene ploče vrata odmah zamijenite. Obratite se ovlaštenom servisu.

- Masnoća i hrana preostale u uređaju mogu uzrokovati požar.
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite isključivo neutralni deterdžent. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, poštujujte sigurnosne upute na ambalaži.
- Katalitički emajl (ako postoji) nemojte čistiti bilo kakvom 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 osvjetljenje.



### **UPOZORENJE!**

Opasnost od električnog udara.

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

## 2.6 Odlaganje



### **UPOZORENJE!**

Opasnost od ozljede ili gušenja.

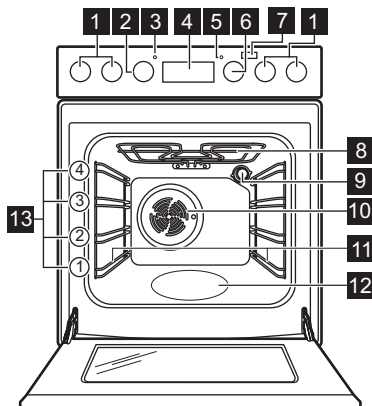
- Iskopčajte uređaj iz napajanja.
- Odrežite kabel napajanja blizu uređaja i odložite ga.
- Uklonite bravu na vratima kako biste spriječili zatvaranje djece ili kućnih ljubimaca u uređaju.

## 2.7 Servisiranje

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

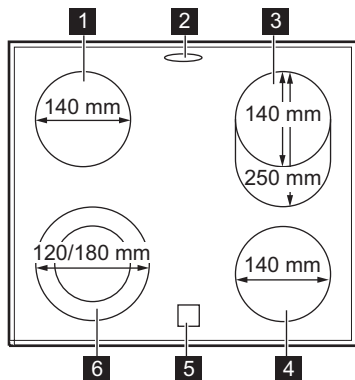
## 3. OPIS PROIZVODA

### 3.1 Opći pregled



- 1 Regulatori ploče za kuhanje
- 2 Regulator temperature
- 3 Indikator temperature/symbol
- 4 Elektronički programator
- 5 Žaruljica ploče za kuhanje/symbol/indikator
- 6 Regulator funkcija pećnice
- 7 Tipka Para plus
- 8 Grijač
- 9 Svjetlo
- 10 Ventilator
- 11 Vodilica police, uklonjiva
- 12 Udubljenje u unutrašnjosti
- 13 Položaji police

### 3.2 Izgled površine za kuhanje



- 1 Zona kuhanja 1200 W
- 2 Izlaz pare - broj i položaj ovisi o modelu
- 3 Zona kuhanja 900/2000 W
- 4 Zona kuhanja 1200 W
- 5 Prikaz ostatka topline
- 6 Zona kuhanja 700/1700 W

### 3.3 Pribor

- **Žičana polica**  
Za posude za kuhanje, kalupe za pečenje kolača i 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 plitice.
- **Ladica za pohranu**  
Ladica se nalazi ispod unutrašnjosti pećnice



## 4. PRIJE PRVE UPOTREBE



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

### 4.1 Početno čišćenje

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




Pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“.



Očistite pećnicu i pribor prije prve upotrebe.

Pribor i uklonjive vodilice polica vratite na njihovo mjesto.

### 4.2 Postavljanje vremena

Prije uključivanja pećnice morate namjestiti vrijeme.



 bljeska kad uređaj priključite na električno napajanje, u slučaju prekida napajanja ili kad tajmer nije postavljen.


Pritisnite tipku  ili  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  ili Završetak .

Pritisćite  sve dok indikator vremena ne počne bljeskati.






Za postavljanje novog vremena pogledajte „Postavljanje vremena“.

### 4.4 Prethodno zagrijavanje

Prije prve uporabe unaprijed zagrijte praznu pećnicu.



Za funkciju: PlusSteam pogledajte "Uključivanje funkcije: PlusSteam".

1. Postavite funkciju  i maksimalnu temperaturu.
2. Pustite pećnicu da radi 1 sat.
3. Postavite funkciju  i postavite najvišu temperaturu. Maksimalna temperatura za tu funkciju je 210 °C.
4. Pustite pećnicu da radi 15 minuta.
5. Postavite funkciju  , pritisnite tipku Plus para  i postavite najvišu temperaturu.
6. Pustite pećnicu da radi 15 minuta.
7. Isključite pećnicu i ostavite je da se ohladi.


Pribor može postati topliji nego obično. Pećnica može ispuštati miris i dim. Provjerite je li protok zraka u prostoriji dovoljan.

## 5. PLOČA – SVAKODNEVNA UPORABA



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

### 5.1 Stupanj kuhanja

Simboli	Funkce
0	Položaj Isključeno (Off)
	Dvostruka zona

#### Simboli Funkce

1 - 9 Stupanj kuhanja



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

Okrenite regulator odabrane zone kuhanja na željeni stupanj kuhanja. Uključuje se kontrolni indikator ploče za kuhanje.

Za završetak kuhanja, okrenite tipku na položaj "Isključeno".

Ako se isključe sve zone kuhanja, kontrolna lampica ploče za kuhanje isključuje se.

## 5.2 Uključenje i isključenje vanjskih krugova

Površinu na kojoj kuhate možete prilagoditi veličini posuđa.

**Za uključivanje vanjskog kruga:** regulator okrenite u smjeru kazaljki na

sat, preko malog otpora do ☺. Zatim okrenite regulator u smjeru suprotnom kretanju kazaljke na satu, na ispravan stupanj kuhanja.

**Za isključivanje vanjskog kruga:** okrenite tipku u položaj "isklj.". Indikator se isključuje.

## 5.3 Prikaz ostatka topline



### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od opekotina uslijed preostale topline.

Indikator se uključuje kada je zona kuhanja vruća.

# 6. PLOČA - KORISNI SAVJETI



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

## 6.1 Posuđe



Dno posuđa za kuhanje treba biti što je moguće deblje i ravnije.



Posuđe od emajliranoga čelika ili s dnom od aluminija ili bakra može uzrokovati promjenu boje na staklokeramičkoj površini.

## 6.2 Primjeri primjena kuhanja



Podaci u tablici navedeni su samo kao smjernice.

Stupanj kuhanja	Koristite za:	Vrijeme (min)	Savjeti
1	Održavanje kuhane hrane toplom.	po potrebi	Posuđe poklopite poklopcem.
1 - 2	Nizozemski umak, otapanje: maslaca, čokolade, želatine.	5 - 25	Povremeno promiješajte.
1 - 2	Zgušnjavanje: mekani ometi, pržena jaja.	10 - 40	Kuhati poklopljeno.
2 - 3	Kuhanje riže i jela na bazi mlijeka, zagrijavanje gotovih jela.	25 - 50	Dodajte najmanje dvostruko više vode nego riže, jela na mlijeku promiješajte na polovici trajanja postupka.
3 - 4	Povrće kuhano na pari, riba, meso.	20 - 45	Dodati nekoliko žlica tekućine.
4 - 5	Krumpir kuhan na pari.	20 - 60	Koristite maks. ¼ l vode za 750 g krumpira.

Stupanj kuhanja	Koristite za:	Vrijeme (min)	Savjeti
4 - 5	Kuhanje većih količina namirnica, variva i juha.	60 - 150	Do 3 l tekućine plus sastojci.
6 - 7	Lagano prženje: odresci, teleći Cordon-bleu, kotleti, mljeveno meso u tijestu, kobasice, jetra, zaprška, jaja, palačinke, uštipci.	po potrebi	Preokrenuti kada prođe pola vremena.
7 - 8	Jako prženje, popečci od krumpira, odresci od buta, odresci.	5 - 15	Preokrenuti kada prođe pola vremena.
9	Kipuća voda, kuhanje tjestenine, prženje mesa (gulaš, pečenje u loncu), prženje krumpirića u dubokom ulju.		

## 7. PLOČA – ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 7.1 Opće informacije

- Ploču za kuhanje očistite nakon svake uporabe.
- Posuđe koje koristite za kuhanje uvijek mora imati čisto dno.
- Ogrebotine ili tamne mrlje na površini ploče za kuhanje ne utječu na njen rad.
- Koristite posebno sredstvo za čišćenje za površine ploče za kuhanje.
- Koristite poseban strugač za staklo.

### 7.2 Čišćenje ploče za kuhanje

- **Odmah uklonite:** plastiku koja se topi, plastičnu foliju, šećer i hranu koja

sadrži šećer. U protivnom, prljavština može uzrokovati oštećenje ploče za kuhanje. Pripazite da izbjegnute opekotine. Posebni strugač stavite na staklenu površinu pod oštrim kutom i oštricu pomičite po površini.

- **Skinite nakon što se ploča za kuhanje dovoljno ohladi:** mrlje od kamenca i vode, mrlje od masnoće, sjajne mrlje na metalnim dijelovima. Očistite ploču za kuhanje vlažnom krpom i neabrazivnim deterdžentom. Nakon čišćenja ploču za kuhanje obrišite mekom krpom.
- **Uklonite sjajnu diskoloraciju metala:** Za čišćenje staklenih površina vlažnom krpom koristite otopinu vode i octa.

## 8. PEĆNICA – SVAKODNEVNA UPORABA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 8.1 Uključivanje i isključivanje pećnice













1. Okrenite tipku funkcija pećnice za odabir funkcija pećnice.
2. Za odabir temperature okrenite regulator temperature.
3. Za isključivanje pećnice okrenite sklopke za funkcije pećnice i temperaturu u ipoložaj "Isključeno". Svjetlo se uključuje kad pećnica radi.

## 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.

## 8.3 Funkcija pećnice

Simbol	Funkcija pećnice	Uporaba
	Položaj isključenosti	Uređaj je isključen.
	Svjetlo pećnice	Za uključivanje svjetla bez funkcije pečenja.
	PlusSteam	Za dodavanje vlažnosti tijekom kuhanja. Za dobivanje prave boje i hrskave korice tijekom pečenja. Za više sočnosti tijekom podgrijavanja. Za konzerviranje voća i povrća.
	Pečenje s ventilatorom	Za pripremu mekanog, sočnog pečenja ili za sušenje voća i povrća
	Donji grijač	Za pečenje kolača s hrskavom osnovom.
	Donji i gornji grijač	Za pečenje i prženje na jednom položaju police.
	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 jednom položaju police. I za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.
	Kuhanje zrakom	Za prženje ili prženje i pečenje hrane za koju je potrebna ista temperatura na jednoj ili više položaja police, bez miješanja mirisa.
	Lagano pečenje	Za pečenje u kalupima i sušenje na jednom položaju police na niskoj temperaturi.
	Vrući zrak	Za pečenje na dva položaja police istodobno i sušenje hrane. Postavite temperaturu 20 - 40 °C nižu od konvencionalnog pečenja.
	Odmrzavanje	Ta funkcija može se koristiti za odmrzavanje smrznutih namirnica, poput povrća i voća. Vrijeme odležavanja ovisi o količini i veličini smrznutih namirnica.

## 8.4 Uključivanje funkcije: PlusSteam

Ova funkcija omogućuje poboljšavanje vlažnosti tijekom kuhanja.



### UPOZORENJE!


Postoji opasnost od opekotina i oštećenja na uređaju.

Ispuštena vlaga može uzrokovati opekline:

- Ne otvarajte vrata uređaja kad koristite funkciju: PlusSteam.
- Pažljivo otvorite vrata uređaja nakon korištenja funkcije . PlusSteam.



Pogledajte poglavlje „Savjeti i preporuke“.

1. Otvorite vrata pećnice.
2. Ispunite udubljenje u unutrašnjosti vodom iz slavine.  
Maksimalni kapacitet udubljenja u unutrašnjosti iznosi 250 ml.  
Napunite udubljenje u unutrašnjosti vodom samo dok je pećnica još hladna.
3. Postavite funkciju: PlusSteam .

4. Pritisnite tipku Plus para .

Tipka Plus para radi samo s funkcijom: PlusSteam.


Indikator se uključuje.

5. Za odabir temperature okrenite regulator temperature.
6. U uređaj stavite hranu i zatvorite vrata pećnice.



### OPREZ!

Tijekom kuhanja ili dok je pećnica još vruća ne nadopunjavajte udubinu u unutrašnjosti vodom.

7. Za isključivanje uređaja, pritisnite tipku Plus para , a regulatore za funkcije pećnice i temperaturu okrenite u položaj isključeno.

Kontrolna žarulja funkcije Para plus isključuje se.

8. Iz udubine u unutrašnjosti uklonite vodu.

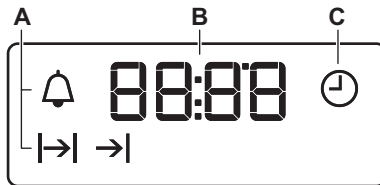


### UPOZORENJE!

Pazite da je prije uklanjanja preostale vode iz udubine u unutrašnjosti uređaj hladan.


## 9. PEĆNICA - FUNKCIJE SATA


### 9.1 Zaslona








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

### 9.2 Tipke







Tipka	Funkce	funkcije
—	MINUS	Za postavljanje vremena.
	SAT	Za postavljanje funkcije sata.
+	PLUS	Za postavljanje vremena.

Tipka	Funkce	funkcije
	Para plus	Za uključivanje funkcije: PlusSteam.





### 9.3 Tablica funkcija sata


Funkcija sata	Uporaba
 NAMJEŠTANJE VREMENA	Za postavljanje, promjenu ili provjeru vremena.
 TRAJANJE	Za postavljanje duljine rada uređaja.
 KRAJ	Za postavljanje kada se uređaj isključuje.
 ODGODA VREMENA	Za kombiniranje funkcija TRAJANJE i ZAVRŠETAK.
 ZVUČNI ALARM	Za postavljanje vremena odbrojavanja. Ova funkcija nema utjecaja na rad uređaja. ZVUČNI ALARM možete postaviti bilo kada, čak i ako je uređaj isključen.


### 9.4 Postavljanje funkcije TRAJANJE

1. Postavite funkciju i temperaturu pećnice.
2. Pritisnite  dok ne počne bljeskati .
3. Pritisnite  ili  za postavljanje vremena funkcije TRAJANJE.  
Na zaslonu se prikazuje .
4. Po isteku vremena,  bljeska i oglašava se zvučni signal. Uređaj se automatski isključuje.
5. Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje zvučnih signala.
6. Okrenite tipku funkcija pećnice i tipku temperature u položaj Isključeno.









### 9.5 Postavljanje funkcije ZAVRŠETAK

1. Postavite funkciju i temperaturu pećnice.
2. Pritisnite  dok ne počne bljeskati .
3. Pritisnite  ili  za postavljanje vremena.

Na zaslonu se prikazuje .





4. Po isteku vremena,  bljeska i oglašava se zvučni signal. Uređaj se automatski isključuje.
5. Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje signala.
6. Okrenite tipku funkcija pećnice i tipku temperature u položaj Isključeno.

### 9.6 Postavljanje ODGODE VREMENA

1. Postavite funkciju i temperaturu pećnice.
2. Pritisnite  dok ne počne bljeskati .
3. Pritisnite  ili  za postavljanje vremena funkcije TRAJANJE.
4. Pritisnite .
5. Pritisnite  ili  za postavljanje vremena funkcije ZAVRŠETAK.
6. Za potvrdu pritisnite . Uređaj se automatski uključuje kasnije, radi vrijeme određeno funkcijom TRAJANJE i zastavlja se u vrijeme određeno funkcijom ZAVRŠETAK. U postavljeno vrijeme, oglašava se zvučni signal.



7. Uređaj se automatski isključuje. Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje signala.
8. Okrenite tipku funkcija pećnice i tipku temperature u položaj Isključeno.

## 9.7 Postavljanje ZVUČNOG ALARMA

1. Pritisnite  dok ne počne bljeskati .
  2. Za postavljanje potrebnog vremena pritisnite  ili .
- Zvučni alarm pokreće se automatski nakon 5 sekundi.

3. Po isteku vremena, oglašava se zvučni signal. Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje zvučnih signala.
4. Prekidač za funkcije pećnice i regulator temperature okrenite u položaj isključeno.

## 9.8 Poništavanje funkcija sata

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

# 10. PEĆNICA - KORIŠTENJE PRIBORA

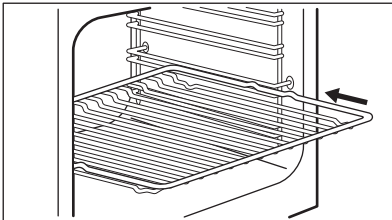


### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

## 10.1 Umetanje pribora

Mreža za pečenje:

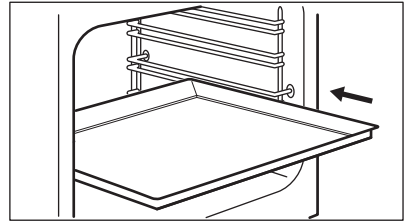


Stavite полицu između vodilica police.

Pekač:



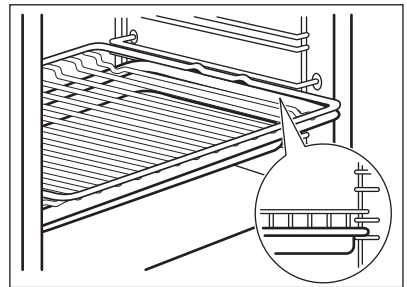
Ne gurajte pekač za pecivo skroz do stražnje stijenke unutrašnjosti. Tako ćete spriječiti cirkulaciju topline oko pekača. Hrana može zagorjeti, posebno u stražnjem dijelu pekača.



Duboki pekač ili duboku pliticu umetnite između vodilica police. Osigurajte da ne dodiruje stražnju stranicu pećnice.

Istovremena upotreba mreže za pečenje i duboke plitice:

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



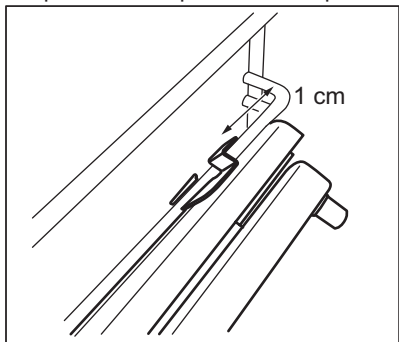
## 10.2 Sklopive vodilice



Sklopive vodilice možete postaviti na različitim razinama police, osim na razini 4.

### Postavljanje sklopivih vodilica

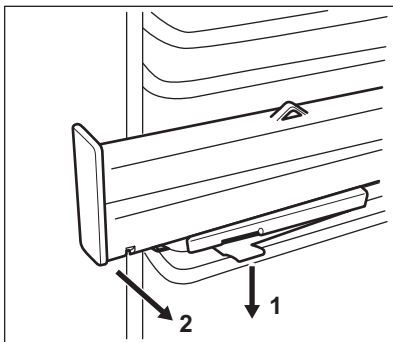
1. Sklopive vodilice okrenite za približno 90°.
2. Osigurač na stražnjem kraju sklopivih vodilica treba kliznuti na vodilicu za police. Provjerite jeste li vodilicu postavili na ispravnu stranu pećnice.



3. Vodilicu okrenite u ispravan položaj. Graničnik koji se nalazi na jednom kraju sklopive vodilice mora biti okrenut prema gore.
4. Vodilicu gurnite sve do stražnje stijenke pećnice.
5. Prednji kraj sklopive vodilice gurnite prema vodilici za police. Kada osigurač na prednjem kraju pravilno nasjedne čuje se klik.
6. Iste korake ponovite i za postavljanje druge sklopive vodilice. Provjerite jesu li dvije sklopive vodilice postavljene na istoj razini.

### Uklanjanje sklopivih vodilica

1. Pritisnite i držite osigurač na prednjem kraju sklopive vodilice.



2. Povucite prednji dio vodilice s vodilice za police.
3. Sklopive vodilice okrenite za približno 90°.
4. Stražnji kraj vodilice uklonite s nosača police.
5. Iste korake ponovite i za uklanjanje druge sklopive vodilice.

## 10.3 Teleskopske vodilice - umetanje dodatne opreme

Pomoću teleskopskih vodilica možete lakše stavljati i vaditi police.



### OPREZI!

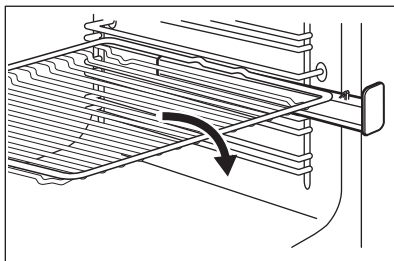
Nemojte čistiti teleskopske vodilice u perilici posuđa. Nemojte podmazivati teleskopske vodilice.



### OPREZI!

Prije zatvaranja vrata pećnice sklopive vodilice obavezno gurnite u pećnicu do kraja.

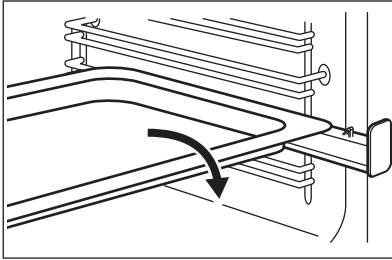
Mreža za pečenje:



Duboka plitica:

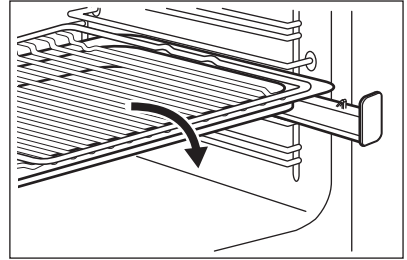


Stavite duboku pliticu na teleskopske vodilice.



Istovremena upotreba mreže za pečenje i duboke plitice:

Mrežu za pečenje i duboku pliticu zajedno stavite na sklopive vodilice.



## 11. PEĆNICA - SAVJETI



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.



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

### 11.1 Opće informacije

- Uređaj ima četiri 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.

### 11.2 Pečenje kruha i peciva

- Prvi put koristite nižu temperaturu.
- Vrijeme pečenja može se produžiti 10 – 15 minuta ako kolače pečete na više položaja polica.
- Kolači i pite u početku se možda neće ravnomjerno zapeći ako ih pečete na različitim razinama. Nema potrebe za promjenom postavke temperature ako dođe do nejednolikog tamnjenja. Razlike se izjednače tijekom pečenja.
- Pladnjevi se tijekom pečenja u pećnici mogu iskriviti. Kad se pladnjevi ohlade, vratit će se u prvotni oblik.

### 11.3 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.

### 11.4 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.

## 11.5 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 posuđe, recepte i količine tijekom korištenja uređaja.

## 11.6 PlusSteam +



Prije prethodnog zagrijavanja napunite udubljenje u unutrašnjosti vodom samo dok je pećnica još hladna.

Pogledajte "Uključivanje funkcije: PlusSteam"

### Pečenje

Jelo	Voda u reljefnim šupljinama (ml)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Pribor
Bijeli kruh <sup>1)</sup>	100	180	35 - 40	2	Koristite pliticu za pečenje.
Krušna peciva <sup>1)</sup>	100	200	20 - 25	2	Koristite pliticu za pečenje.
Domaća pizza <sup>1)</sup>	100	230	10 - 20	1	Koristite pliticu za pečenje.
Tanka pogača <sup>1)</sup>	100	190 - 210	20 - 25	1	Koristite pliticu za pečenje.
Kolačići, keksi, croissant <sup>1)</sup>	100	150 - 180	10 - 20	2	Koristite pliticu za pečenje.
Torta od šljiva, pita od jabuka, rolice s cimetom <sup>1)</sup>	100	180	20	2	Koristite kalup za kolače.

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

### Pripremanje zamrznutih namirnica

Jelo	Voda u reljefnim šupljinama (ml)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Pribor
Smrznuta pizza <sup>1)</sup>	150	200 - 210	10 - 20	2	Koristite mrežu za pečenje.
Smrznuti croissant <sup>1)</sup>	150	160 - 170	25 - 30	2	Koristite pliticu za pečenje.

<sup>1)</sup> Prethodno zagrijavajte u praznoj pećnici 10 minuta prije pečenja.

**Regeneracija hrane**

Jelo	Voda u reljefnim šuplinama (ml)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Pribor
Bijeli kruh	100	110	15 - 25	2	Koristite pliticu za pečenje.
Peciva	100	110	10 - 20	2	Koristite pliticu za pečenje.
Pizza na kućni način	100	110	15 - 25	2	Koristite pliticu za pečenje.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Koristite pliticu za pečenje.
Povrće	100	110	15 - 25	2	Koristite pliticu za pečenje.
Riža	100	110	15 - 25	2	Koristite pliticu za pečenje.
Tjestenina	100	110	15 - 25	2	Koristite pliticu za pečenje.
Meso	100	110	15 - 25	2	Koristite pliticu za pečenje.

**Pečenje**

Jelo	Voda u reljefnim šuplinama (ml)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Pribor
Svinjsko pečenje	200	180	65 - 80	2	Koristite mrežu za pečenje i pekač za pečenje.
Goveđe pečenje	200	200	50 - 60	2	Koristite mrežu za pečenje i pekač za pečenje.
Pile	200	210	60 - 80	2	Koristite mrežu za pečenje i pekač za pečenje.
Pečena purica	200	200	70 - 90	2	Koristite mrežu za pečenje i pekač za pečenje.

## 11.7 Konzerviranje +



### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od opekotina i oštećenja na uređaju.

- Upotrebljavajte samo staklenke za konzerviranje istih dimenzija dostupne na tržištu.
- Na pekač za pecivo ne stavljajte više od šest staklenki od pola litre.
- Staklenke napunite jednolično, ostavljajući 1 cm zraka od vrha svake

staklenke. Poklopce ostavite na vrhu, bez da ih hermetički zatvorite.

- Staklenke se ne smiju međusobno dodirivati.
- Stavite 1/2 litre vode u pekač za pečenje i 1/4 litre vode u udubinu kako biste omogućili dovoljno vlage u pećnici.
- Odaberite funkciju PlusSteam i postavite ispravnu temperaturu, prema tablici ispod.
- Staklenke se mogu hermetički zatvoriti tek kad se funkcija isključi.

### Meko voće

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Pribor
Jagode/borovnice/maline	160	25 - 30	1	Koristite pliticu za pečenje.

### Koštunjavo voće

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Pribor
Kruške / Dunje / Šljive	160	35 - 40	1	Koristite pliticu za pečenje.

### Meko povrće

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Pribor
Tikvice/patlidžan/luk/rajčice	160	30 - 35	1	Koristite pliticu za pečenje.

### Kiselopovrće

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Pribor
Mrkva/kiseli krastavci/repaceler	160	35 - 45	1	Koristite pliticu za pečenje.

## 11.8 Pečenje s ventilatorom

### Sušenje

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (h)	Položaj rešetke	
			1 položaj	2 položaja
<b>Povrće</b>				
Grah	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Papreni kotleti	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Ukiseljeno povrće	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Narezane gljive	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Začinsko bilje	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
<b>Voće</b>				
Polovice šljiva	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Polovice marelica	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Jabuke izrezane na ploške	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Polovice kruški	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

### Nisko temp. pečenje

Jelo	Količina (kg)	Pečenje sa svake strane (min)	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Vrijeme (min)
<b>Govedina</b>					
Filet, srednje pečen	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 90
Goveđa pečenka, srednje pečena	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	160 - 200
<b>Teletina</b>					
Filet, ružičast iznutra	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	50 - 90
Rebra, u jednom komadu	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Srednje pečena teletina	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
<b>Svinjetina</b>					

Jelo	Količina (kg)	Pečenje sa svake strane (min)	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Vrijeme (min)
Filet, ružičast iznutra	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Rebra, u jednom komadu	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Srednje pečena svinjetina	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

## 11.9 Donji i gornji grijač

### Pečenje kruha i peciva

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Nedizano tijesto	160 - 170	25 - 35	2
Kolač od dizanog tijesta s jabukama	170 - 190	45 - 55	3
Sočni kolač	170 - 180	35 - 45	2
Kolač od prhkog tijesta	170 - 190	50 - 60	3
Kolač od sira	170 - 190	60 - 70	2
Seljački kruh	190 - 210	50 - 60	2
Rumunjski biskvitni kolač	165 - 175	35 - 45	2
Rumunjski kolač od dizanog tijesta - tradicionalni	165 - 175	35 - 45	2
Slatko pecivo s kvascem	180 - 200	15 - 25	2
Rolada	150 - 170	15 - 25	2
Dizano tijesto	160 - 170	25 - 35	2
Quiche lorraine	215 - 225	45 - 55	2

### Pečenje

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Polovica pileta	210 - 230	35 - 50	2
Svinjski kotlet	190 - 210	30 - 35	3
Riba, cijela	200 - 220	40 - 70	2

## 11.10 Veliki roštilj

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Polovica pileta	230	50 - 60	2
Svinjski kotlet	230	40 - 50	3
Svinjetina na roštilju	250	17 - 25	2
Svinjetina	250	20 - 30	2
Goveđi biftek: srednje pečeno	230	25 - 35	2

## 11.11 Turbo roštilj

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Polovica pileta	200	50 - 60	2
Pile	250	55 - 60	2
Pileća krilca	230	30 - 40	2
Svinjski kotlet	230	40 - 50	2
Goveđi biftek: dobro pečeno	250	35 - 40	2


## 11.12 Kuhanje zrakom

### Pečenje kruha i peciva

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Kolač od dizanog tijesta s nadjevom	150 - 160	20 - 30	2
Sendvič Victoria	170 - 190	30 - 40	2
Švicarski kolač od jabuka	180 - 200	35 - 45	2
Božićni kolač	150 - 160	40 - 50	2
Madeira kolač	170 - 190	50 - 60	2
Poljupci	110 - 120	30 - 40	2
Zapečeni krumpir	180 - 200	40 - 50	2
Lasagne	170 - 190	30 - 50	2
Makaroni iz pećnice	170 - 190	50 - 60	2
Pizza	190 - 200	25 - 35	2

**Pečenje**

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Pile, cijelo	200 - 220	55 - 65	2
Svinjsko pečenje	170 - 180	45 - 50	2

**11.13 Lagano pečenje** **Pečenje kruha i peciva**

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Nedizano tijesto	160 - 170	35 - 40	2
Rolada	160 - 170	20 - 30	2
Poljupci	110 - 120	50 - 60	2
Dizano tijesto	160 - 170	25 - 30	2
Kolač s maslacem	160 - 170	25 - 30	2
Pizza	200 - 210	30 - 40	2

**Pečenje**

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Pile, cijelo	220 - 230	45 - 55	2

**11.14 Vrući zrak** **Pečenje kruha i peciva**

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Nedizano tijesto	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Slatko pecivo s kvascem	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Poljupci	100 - 120	55 - 65	1 + 3
Kolač s maslacem	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Pizza	200 - 220	35 - 45	1 + 3



## 11.15 Informacije za ustanove za testiranje

Jelo	Funkce	Temperatura (°C)	Pribor	Položaj rešetke	Vrijeme (min)
Sitni kolači (po 16 na plitici)	Donji i gornji grijač	170	pekač za pecivo	3	20 - 30
Sitni kolači (po 16 na plitici)	Kuhanje zrakom	160	pekač za pecivo	2	25 - 35
Sitni kolači (po 16 na plitici)	Vrući zrak	160	pekač za pecivo	1 + 3	30 - 40
Pita od jabuka (2 kalupa Ø20 cm, dijagonalno postavljene)	Donji i gornji grijač	185	mreža za pečenje	2	70 - 80
Pita od jabuka (2 kalupa Ø20 cm, dijagonalno postavljene)	Kuhanje zrakom	175	mreža za pečenje	2	60 - 70
Biskvit bez masnoće	Donji i gornji grijač	175	mreža za pečenje	2	20 - 30
Biskvit bez masnoće	Kuhanje zrakom	165	mreža za pečenje	2	25 - 35
Biskvit bez masnoće	Vrući zrak	170	mreža za pečenje	1 + 3	35 - 50
Prhko tijesto / Prutići	Kuhanje zrakom	150	pekač za pecivo	3	25 - 35
Prhko tijesto / Prutići	Vrući zrak	150	pekač za pecivo	1 + 3	25 - 45
Prhko tijesto / Prutići	Donji i gornji grijač	150	pekač za pecivo	3	25 - 35
Tost	Veliki roštilj	250	mreža za pečenje	3	4 - 6
Goveđi burger	Turbo roštilj	250	mreža za pečenje ili plitica za roštiljanje/pečenje	3	14 - 16 prva strana; 12 - 15 druga strana

## 12. PEĆNICA – ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

## 12.1 Napomene o čišćenju

- Prednju stranu pećnice očistite mekom krpom namočenom u toplu vodu s blagim sredstvom za čišćenje.
- Za čišćenje metalnih površina koristite namjensko sredstvo za čišćenje.
- Unutrašnjost pećnice 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 krpu 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.

## 12.2 Uređaji od nehrđajućeg čelika ili aluminija



Očistite vrata pećnice samo vlažnom krpom ili 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.

## 12.3 Čišćenje udubljenja u unutrašnjosti

Postupak čišćenja uklanja naslage kamenca iz udubljenja u unutrašnjosti nakon kuhanja s parom.



Preporučujemo da slijedite postupak čišćenja najmanje svakih 5-10 ciklusa funkcije: PlusSteam.

1. Stavite 250 ml alkoholnog octa u udubljenje u unutrašnjosti na dnu pećnice. Koristite najviše 6%-tni ocat bez začinskog bilja.

2. Ostavite ocat 30 minuta na sobnoj temperaturi da otopi naslage kamenca.
3. Očistite unutrašnjost mlakom vodom i mekom krpom.

## 12.4 Skidanje vodilica polica

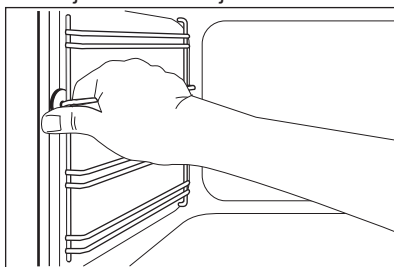
Za čišćenje pećnice, skinite vodilice polica.



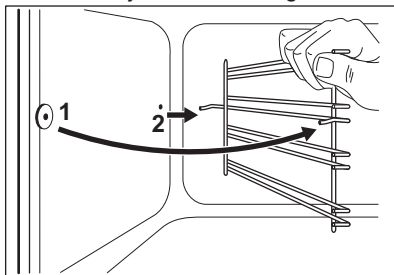
### OPREZ!

Pažljivo skidajte vodilice polica.

1. Prednji dio nosača police povucite dalje od bočne stijenke.



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




Uklonjeni pribor postavite obrnutim redoslijedom.

## 12.5 Katalitičko čišćenje

Stranice s katalitičkom oblogom same se čiste. One apsorbiraju masnoću.

Prije nego uključite katalitičko čišćenje:

- izvadite sav pribor i uklonjive nosače polica.
- očistite dno pećnice toplom vodom i blagim deterdžentom.
- očistite unutarnje staklo vrata pećnice mlakom vodom i mekom krpom.

1. Postavite funkciju .
2. Postavite temperaturu pećnice na maksimum i pustite da radi 1 sat.
3. Isključite pećnicu.
4. Kad s pećnica ohladi, očistite unutrašnjost mekanom mokrom krpom.

Mrlje ili promjena boje katalitičke obloge ne utječe na značajke katalitičkog čišćenja.

## 12.6 Skidanje i postavljanje staklenih ploča pećnice

Za čišćenje možete izvući unutarnju ploču. Broj staklenih ploča je različit za različite modele.



### UPOZORENJE!

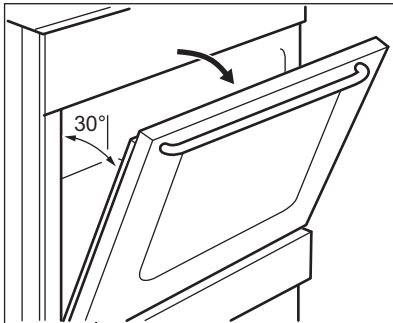
Tijekom postupka čišćenja vrata pećnice držite lagano otvorena. Kad ih potpuno otvorite mogu se slučajno zatvoriti i uzrokovati slučajnu štetu.



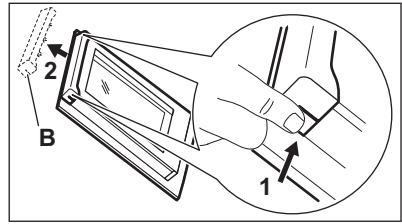
### UPOZORENJE!

Uređaj ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

1. Otvorite vrata tako da budu pod kutom od približno 30°. Kad su lagano otvorena, vrata sama stoje.



2. Uхватite lajsnu (B) na gornjem rubu vrata s obje strane i pritisnite prema unutra kako biste otpustili spojnice.



3. Prirubnicu vrata povucite prema naprijed za uklanjanje.



### UPOZORENJE!

Kad izvadite staklene ploče, vrata pećnice pokušavaju se zatvoriti.

4. Držite gornji rub staklenih ploča i povucite ih prema gore, jednu po jednu.
5. Očistite staklenu ploču sapunicom. Pažljivo osušite staklenu ploču. Nakon dovršetka čišćenja umetnite staklene ploče i postavite vrata pećnice. Gore opisane korake obavite obrnutim redoslijedom. Najprije umetnite manju ploču, zatim veću.



### OPREZ!

Strana s tiskom na unutarnjoj staklenoj ploči mora biti okrenuta prema unutarnjoj strani vrata.



### OPREZ!

Nakon postavljanje provjerite da površina okvira staklene ploče na dijelovima s tiskom nije gruba na dodir.



### OPREZ!

Provjerite dali ste ispravno postavili unutarnje staklo na mjesto.

## 12.7 Vađenje ladice

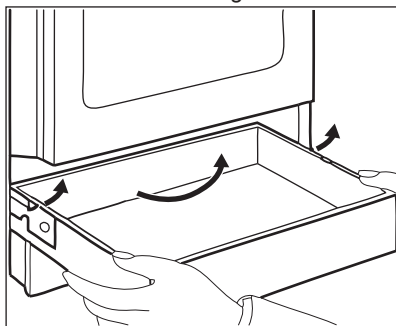


### UPOZORENJE!

U ladici ne držite zapaljive predmete (npr. sredstva za čišćenje, plastične vrećice, rukavice za pećnicu, papir, raspršivače za čišćenje). Prilikom korištenja pećnice, ladica može postati topla. Postoji opasnost od požara.

Ladica ispod pećnice može se izvaditi radi lakšeg čišćenja.

1. Ladicu izvucite do graničnika.



2. Lagano podignite ladicu.
  3. Potpuno izvucite ladicu.
- Za postavljanje ladice izvršite gornje korake obrnutim redoslijedom.

## 12.8 Zamjena žarulje



### UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.  
Svjetlo može biti vruće.

1. Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ohladi.
2. Iskopčajte pećnicu iz napajanja.
3. Na dno unutrašnjosti stavite krpu.

## Stražnje svjetlo

1. Okrenite stakleni poklopac svjetla i skinite ga.
2. Očistite stakleni poklopac.
3. Zamijenite žarulju odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.
4. Postavite stakleni poklopac.

# 13. RJEŠAVANJE PROBLEMA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

## 13.1 Rješavanje problema

Problem	Mogući uzrok	rješenje
Uređaj ne možete uključiti.	Uređaj nije priključen na mrežno napajanje ili nije pravilno priključen.	Provjerite je li uređaj ispravno priključen na električno napajanje.
	Osigurač je pregorio.	Provjerite je li osigurač uzrokovao kvar. Ako osigurač stalno pregara, obratite se kvalificiranom električaru.
Ne možete uključiti ploču za kuhanje ili rukovati njome.	Osigurač je pregorio.	Ponovno uključite ploču za kuhanje i u roku 10 sekundi odredite stupanj kuhanja.

Problem	Mogući uzrok	rješenje
Ne uključuje se prikaz preostale topline.	Zona nije vruća jer je radila samo kratko vrijeme.	Ako je polje radilo dovoljno dugo i trebalo bi biti vruće, obratite se ovlaštenom servisu.
Ne možete uključiti vanjski prsten.		Najprije uključite unutarnji krug.
Pećnica se ne grije.	Pećnica je isključena.	Uključite pećnicu.
	Nisu postavljene potrebne postavke.	Provjerite jesu li postavke točne.
	Sat nije postavljen.	Namjestite sat.
Svjetlo ne radi.	Svjetlo je neispravno.	Zamijenite žarulju.
Para i kondenzat nakupljaju se na hrani i u unutrašnjosti pećnice	Jelo ste predugo ostavili u pećnici.	Jelo ne ostavljajte u pećnici dulje od 15 – 20 minuta nakon završetka pečenja.
Jela se predugo ili prebrzo peku.	Temperatura je preniska ili previsoka.	Po potrebi podesite temperaturu. Slijedite upute iz priručnika za upotrebu.
Na zaslonu se prikazuje "12.00"	Došlo je do nestanka struje.	Ponovno postavite sat.
Ne možete uključiti pećnicu ili njome rukovati. Zaslon prikazuje "400" i oglašava se zvučni signal.	Pećnica nije ispravno priključena na električno napajanje.	Provjerite je li pećnica pravilno priključen na električno napajanje (provjerite dijagram priključivanja, ako je dostupan).
Značajke kuhanja nisu dobre prilikom uporabe funkcije: PlusSteam.	Niste uključili funkciju PlusSteam.	Pogledajte "Uključivanje funkcije: PlusSteam".
	Udubljenje u unutrašnjosti niste napunili vodom.	Pogledajte "Uključivanje funkcije: PlusSteam".
	Niste ispravno uključili funkciju PlusSteam tipkom Plus para.	Pogledajte "Uključivanje funkcije: PlusSteam".
Želite uključiti funkciju Pečenje s ventilatorom, ali indikator tipke "Plus para" je uključen.	Funkcija PlusSteam radi.	Pritisnite tipku "Plus para"  za zaustavljanje funkcije PlusSteam.
Voda u udubljenju u unutrašnjosti ne vrije.	Temperatura je preniska.	Temperaturu postavite na najmanje 110 °C. Pogledajte poglavlje „Savjeti i preporuke“.

Problem	Mogući uzrok	rješenje
Voda izlazi iz udubljenja u unutrašnjosti.	Previše vode u spremniku za vodu.	Isključite pećnicu i pazite da je uređaj hladan. Vodu obrišite krpom ili spužvom. Dodajte ispravnu količinu vode u udubljenje u unutrašnjosti. Pogledajte određeni postupak.

### 13.2 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.)	.....

## 14. POSTAVLJANJE



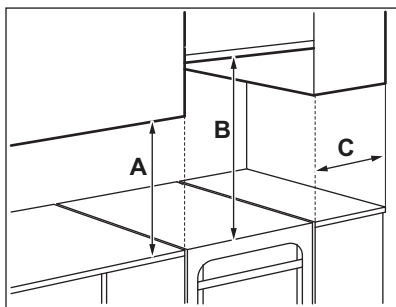
### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 14.1 Položaj uređaja

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

Za minimalne udaljenosti postavljanja provjerite tablicu.



### Minimalne udaljenosti

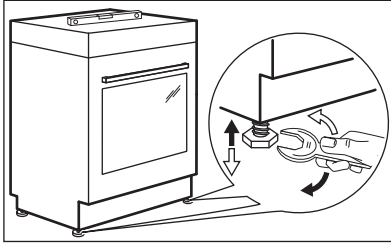
Dimenzije	mm
A	400
B	650
C	150

### 14.2 Tehnički podaci

Napon	230 V
Frekvencija	50 Hz
Klasa uređaja	1

Dimenzije	mm
Visina	858
Širina	500
Dubina	600

### 14.3 Poravnavanje uređaja



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

### 14.4 Zaštita od prevrtanja

Postavite ispravnu visinu uređaja i područje uređaja prije nego što pričvrstite zaštitu od prevrtanja.



#### **OPREZ!**

Provjerite je li zaštita od prevrtanja na ispravnoj visini.



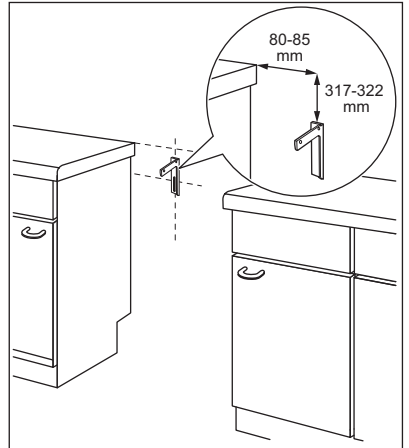
Provjerite je li površina iza uređaja glatka.

Morate postaviti zaštitu od prevrtanja. Ako je ne postavite, uređaj bi se mogao prevrnuti.

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



1. Zaštitu od prevrtanja postavite 317-322 mm ispod površine uređaja i 80-85 mm od lijevog ruba uređaja u okrugli otvor na nosač. Zavijte je na čvrsti materijal ili koristite odgovarajuće pojačanje (zid).



2. Otvor možete pronaći na stražnjoj lijevoj strani uređaja. Podignite prednji dio uređaja i postavite ga na sredinu između kuhinjskih ormarića. Ukoliko je prostor između kuhinjskih ormarića pod radnom pločom veći od širine uređaja, bočne mjere morate namjestiti prema sredini uređaja.



Ako ste promijenili dimenzije kuhala, morate ispravno poravnati uređaj protiv prevrtanja.

**OPREZ!**

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

**14.5 Električna instalacija****UPOZORENJE!**

Proizvođač nije odgovoran ako ne poštujete sigurnosne mjere iz poglavlja o sigurnosti.

Ovaj uređaj nije opremljen utikačem ili kabelom napajanja.

**UPOZORENJE!**

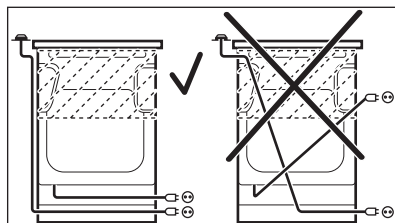
Prije priključenja kabela napajanja, izmjerite napon između faza u kućnoj mreži. Zatim, prema uputama na priključnoj pločici na stražnjoj strani pećnice spojite električnu instalaciju. Taj korak sprječava instalacijske pogreške i oštećenje električnih komponenti uređaja.

**Primjenjive vrste kabela za različite faze:**

Korak	Min. veličina kabela
1	3x6,0 mm <sup>2</sup>
3 s nulom	5x1,5 mm <sup>2</sup>

**UPOZORENJE!**

Kabel za napajanje ne smije dodirivati dio uređaja koji je označen na slici.

**15. ENERGETSKA UČINKOVITOST****15.1 Informacije o proizvodu ploče za kuhanje u skladu s EU 66/2014**

Identifikacija modela	EKC54952OK EKC54952OW EKC54952OX	
Vrsta ploče za kuhanje	Ploča za kuhanje u samostojećem štednjaku	
Broj zona kuhanja	4	
Tehnologija zagrijavanja	Isijavajući grijač	
Promjer kružnih zona kuhanja (Ø)	Stražnja lijeva Prednja desna Prednja lijeva	14,0 cm 14,0 cm 18,0 cm



Duljina (D) i širina (Š) zone kuhanja koja nije kružna	Stražnja desna	Š 14,0 cm D 25,0 cm
Potrošnja energije po zoni kuhanja (EC electric cooking)	Stražnja lijeva Stražnja desna Prednja desna Prednja lijeva	181,8 Wh / kg 184,3 Wh / kg 181,8 Wh / kg 190,1 Wh / kg
Potrošnja energije ploče za kuhanje (EC electric hob)		184,5 Wh / kg

EN 60350-2 - Kućanski električni aparati za kuhanje - 2. dio: Ploče za kuhanje - Metode mjerenja značajki.

## 15.2 Ploča za kuhanje - Ušteda energije

Ako slijedite savjete navedene ispod, možete uštedjeti energiju tijekom svakodnevnog kuhanja.

- Kad zagrijavate vodu, koristite samo količinu koju trebate.
- Ako je moguće, posuđe poklopite poklopcem.

- Prije uključivanja zone kuhanja, stavite posuđe na nju.
- Dno posuđa treba imati isti promjer kao i zona kuhanja.
- Manje posuđe stavite na manje zone kuhanja.
- Posuđe stavite izravno na sredinu zone kuhanja.
- Koristite preostalu toplinu za održavanje hrane toplom ili za topljenje.

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

Naziv dobavljača	Electrolux
Identifikacija modela	EKC54952OK EKC54952OW EKC54952OX
Indeks energetske učinkovitosti	96.2
Klasa energetske učinkovitosti	A
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, konvencionalni način rada	0,84 kWh/ciklusu
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, rad s ventilatorom	0,76 kWh/ciklusu
Broj prostora za pečenje	1
Izvor topline	Električna struja
Zapremnina	58 l
Vrsta pećnice	Pećnica u samostojećem štednjaku

Masa	EKC54952OK	44.0 kg
	EKC54952OW	43.0 kg
	EKC54952OX	44.0 kg

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

## 15.4 Pećnica - ušteda energije



Pećnica sadrži značajke koje vam pomažu štedjeti energiju tijekom svakodnevnog kuhanja.

### Opći savjeti

Uvjerite se da su vrata pećnice ispravno zatvorena dok uređaj radi. Tijekom kuhanja ne otvarajte vrata prečesto. Brtvu vrata održavajte čistom i uvjerite se da je dobro pričvršćena.

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

Ako je moguće, ne zagrijavajte pećnicu unaprijed prije stavljanja hrane.

Ako je trajanje kuhanja duže od 30 minuta, 3-10 minuta prije završetka vremena kuhanja smanjite temperaturu pećnice na minimum, ovisno o trajanju kuhanja. Preostala toplina u pećnici nastaviti će kuhati.

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostale hrane.

Tijekom istovremene pripreme nekoliko jela, vremenske razmake između kuhanja držite što kraćima.


### Kuhanje s ventilatorom


Ako je moguće, koristite funkcije kuhanja s ventilatorom kako biste uštedjeli energiju.

### Održavanje hrane toplom.

Za korištenje preostale topline i održavanje hrane toplom, odaberite najnižu moguću temperaturu.

## 16. 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.....	36
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	38
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	41
4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	42
5. PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ.....	43
6. PLITĂ - INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	43
7. PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	45
8. CUPTOR - UTILIZAREA ZILNICĂ.....	45
9. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI.....	47
10. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	49
11. CUPTOR - INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	51
12. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	59
13. DEPANARE.....	62
14. INSTALAREA.....	64
15. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	66

## 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 pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

### 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile



#### AVERTISMENT!

Pericol de sufocare, vătămare sau invaliditate permanentă.

- 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 ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Componentele accesibile sunt fierbinți.
- Copiii nu vor realiza curățarea sau întreținerea realizată de utilizator asupra aparatului fără a fi supravegheați.

### 1.2 Aspecte generale privind siguranța

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

- Acest aparat este destinat utilizării la o altitudine maximă de 2000 m deasupra nivelului mării.
- Acest aparat nu este conceput pentru a fi utilizate pe nave, bărci sau ambarcațiuni.
- Nu instalați aparatul în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.
- Nu instalați aparatul pe o platformă.
- A nu se folosi aparatul prin intermediul unui cronometru extern sau cu un sistem telecomandat separat.
- AVERTISMENT: Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- Nu încercați NICIODATĂ să stingeți focul cu apă. Oprțiți aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură anti-incendiu.
- ATENȚIE: Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.
- AVERTISMENT: Pericol de incendiu: Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța ușa de sticlă sau sticla capacelor cu balama ale plitei deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Dacă suprafața ceramică / de sticlă este crăpată, oprțiți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare. În cazul în care aparatul este conectat direct la sursa de alimentare folosind cutia de conexiuni, scoateți siguranța pentru a deconecta aparatul de la sursa de

curent. În ambele cazuri, contactați Centrul de service autorizat.

- **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheați permanent.
- 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.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de Centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- Aveți grijă când atingeți sertarul de depozitare. Poate fi fierbinte.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Mijloacele de deconectare trebuie incluse în cablajul fix în conformitate cu regulile privind cablarea.
- **AVERTISMENT:** Folosiți doar opritoare realizate de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau opritoare incluse în aparat. Utilizarea unor opritoare neadecvate poate produce accidente.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 2.1 Instalarea



#### **AVERTISMENT!**

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.

- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Cabinetul din bucătărie și spațiul disponibil trebuie să fie de dimensiuni adecvate.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Verificați dacă aparatul este instalat având în jurul său structuri de siguranță.
- Componentele aparatului sunt sub tensiune. Încadrați aparatul în mobilier pentru a împiedica atingerea componentelor periculoase.
- Laturile aparatului trebuie să rămână în apropierea altor aparate sau unități cu aceeași înălțime.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vesela fierbinte de pe aparat nu va cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.
- Montați mijloace de stabilizare pentru a împiedica înclinarea aparatului. Consultați capitolul Instalarea.

## 2.2 Conexiunea electrică



### AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului, 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.
- Închideți complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.

## 2.3 Utilizare



### AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau arsuri.

Pericol de electrocutare.

- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Este posibilă emisia de aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.

**AVERTISMENT!**

Pericol de incendiu și explozie

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

**AVERTISMENT!**

Pericol de deteriorare a aparatului.

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

- Nu activați zonele de gătit dacă pe acestea nu se află vase sau vasele sunt goale.
- Nu puneți folie de aluminiu pe aparat sau direct pe baza aparatului.
- Vasele realizate din fontă, aluminiu sau cu bazele deteriorate pot produce zgârieturi. Ridicați întotdeauna aceste obiecte atunci când trebuie să le mutați pe plita de gătit.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.

## 2.4 Întreținerea și curățarea

**AVERTISMENT!**

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a realiza operații de întreținere, dezactivați aparatul. Scoateți ștecărul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Resturile de grăsimi sau de alimente din aparat pot duce la apariția unui incendiu.
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.
- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.

## 2.5 Bec interior

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





**AVERTISMENT!**  
Pericol de electrocutare.

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

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



**AVERTISMENT!**  
Pericol de vătămare sau sufocare.

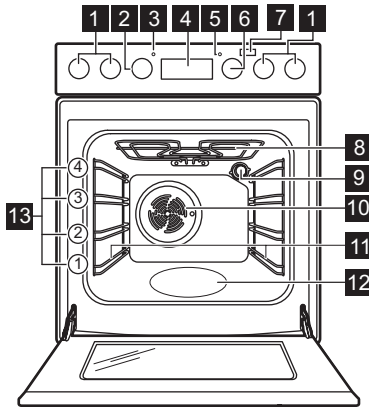
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietoarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

## 2.7 Service

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

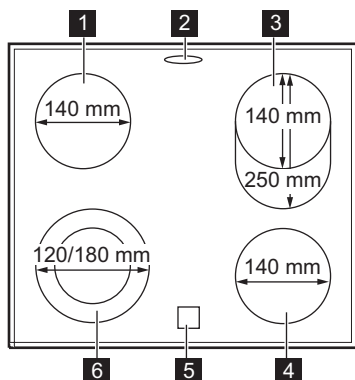
# 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

## 3.1 Prezentare generală



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

## 3.2 Configurația plitei de gătit



- 1** Zonă de gătit 1200 W
- 2** Orificiu pentru abur - numărul și poziționarea depinde de model
- 3** Zonă de gătit 900 / 2000 W
- 4** Zonă de gătit 1200 W
- 5** Indicator de căldură reziduală
- 6** Zonă de gătit 700 / 1700 W

## 3.3 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.
- **Sertar de depozitare**  
Sertarul de depozitare se află sub cavitatea cuptorului.

## 4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 4.1 Prima curățare

Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.




Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

Curățați cuptorul și accesoriile 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.

 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  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 Durata  sau Sfârșit  este activă.

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

Pentru setarea unei alte ore, consultați „Setarea orei”.

## 4.4 Preîncălzirea

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



Pentru funcția: PlusAbur consultați „Activarea funcției: PlusAbur”.

1. Setează funcția și temperatura maximă.
2. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
3. Setează funcția și setați temperatura maximă. Temperatura maximă

pentru această funcție este de 210°C.

4. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 minute.
5. Setează funcția , apăsați butonul Abur plus și setați temperatura maximă.
6. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 minute.
7. Opriti cuptorul și lăsați-l să se răcească.

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

## 5. PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ



**AVERTISMENT!**  
Consultați capitolele privind siguranța.

### 5.1 Nivelul de căldură

Simboluri	Funcție
0	Poziția Sfârșit
	Zona dublă
1 - 9	Nivelurile de căldură



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

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

Se aprinde indicatorul de comandă al plitei.

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

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

### 5.2 Activarea și dezactivarea circuitelor exterioare

Puteți regla suprafața pe care gătiți la dimensiunile vaselor de gătit.

**Pentru a activa circuitul exterior de încălzire:** rotiți butonul de selectare spre dreapta trecând peste ușoara rezistență opusă până ajungeți la . După aceea, rotiți butonul de selectare spre stânga pentru a corecta nivelul de căldură.

**Pentru a dezactiva circuitul exterior:** rotiți butonul cronometrului la poziția oprit. Indicatorul se stinge.

### 5.3 Indicator de căldură reziduală



**AVERTISMENT!**  
Pericol de arsuri din cauza căldurii reziduale.


Indicatorul se aprinde când zona de gătit este fierbinte.


## 6. PLITĂ - INFORMAȚII ȘI SFATURI




**AVERTISMENT!**  
Consultați capitolele privind siguranța.

## 6.1 Vasul de gătit

 Baza vasului trebuie să fie cât mai groasă și cât mai plată.

 Vesela din oțel emailat sau cu fund din aluminiu sau cupru poate duce la modificarea culorii suprafeței vitroceramice.

## 6.2 Exemple de gătit

 Datele din tabel sunt doar orientative.

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Durată (min)	Recomandări
1	Menținerea la cald a alimentelor găsite.	conform necesităților	Puneți un capac pe vas.
1 - 2	Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină.	5 - 25	Amestecați din când în când.
1 - 2	Solidificare: omlete pufoase, ouă ochiuri.	10 - 40	Gătiți cu capacul pus.
2 - 3	Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate.	25 - 50	Adăugați minim de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați la jumătatea procedurii mâncărilor care conțin lapte.
3 - 4	Pentru a găti la aburi legume, pește, carne.	20 - 45	Adăugați câteva linguri de lichid.
4 - 5	Cartofi gătiți la abur.	20 - 60	Utilizați maxim ¼ l de apă pentru 750 g de cartofi.
4 - 5	Gătirea unor cantități mai mari de alimente, tocane și supe.	60 - 150	Până la 3 l lichid plus ingrediente.
6 - 7	Prăjire ușoară: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftele, cărnați, ficat, roux, ouă, clătite, gogoși.	conform necesităților	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
7 - 8	Crochete de cartofi, mușchiuleț, cotlete, bine făcute.	5 - 15	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
9	Pentru a fierbe apă, paste, pentru a prăji carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită), pentru a prăji intens cartofi-pai.		

## 7. PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 7.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare întrebuintare.
- Întotdeauna utilizați vase de gătit cu fundul curat.
- Zgârieturile sau petele închise la culoare de pe suprafața plitei nu au niciun efect asupra modului de funcționare al plitei.
- Folosiți un agent de curățare special, adecvat pentru suprafața plitei.
- Folosiți o racletă specială pentru sticlă.

### 7.2 Curățarea plitei

- **Înlăturați imediat:** plasticul topit, foliile din plastic, zahărul și alimentele

cu zahăr. În caz contrar, murdăria poate deteriora plita. Aveți grijă să nu vă ardeți. Deplasați oblic racleta specială pe suprafața vitrată, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.

- **Eliminați după ce plita s-a răcit suficient:** depuneri de calcar, pete de apă și de grăsime, decolorări metalice strălucitoare. Curățați plita cu o lavetă umedă și un detergent ne-abraziv. După curățare, ștergeți plita cu o lavetă moale.
- **Îndepărtați decolorarea metalică lucioasă:** folosiți o soluție cu apă și oțet și curățați suprafața de sticlă cu o lavetă umedă.

## 8. CUPTOR - UTILIZAREA ZILNICĂ



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

Becul se aprinde atunci când cuptorul funcționează.

### 8.1 Pornirea și oprirea cuptorului












1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile cuptorului pentru a selecta o funcție de gătit.
2. Pentru a selecta o temperatură rotiți butonul de selectare corespunzător.
3. Opriți cuptorul, rotiți butoanele de selectare pentru funcțiile cuptorului și temperatură la poziția oprit.

### 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.

### 8.3 Funcțiile cuptorului

Simbol	Funcțiile cupto- rului	Aplicație
0	Poziția Sfarsit	Aparatul este oprit.

Simbol	Funcțiile cupto- rului	Aplicație
	Bec cuptor	Pentru a aprinde becul fără nici o funcție de gătit.
	PlusAbur	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. Pentru conservarea fructelor sau legumelor.
	Gătire ușoară cu aer cald	Pentru prepararea de fripturi fragede și suculente sau pentru deshidratarea fructelor și legumelor.
	Incalzire jos	Pentru a coace prăjituri cu bază crocantă.
	Încălzire sus/jos	Pentru a coace și a prăji alimentele pe o singură poziție a raftului.
	Grill rapid	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mari și pentru pâine prăjită.
	Gătire intensiva	Pentru a frige bucăți mai mari de carne sau găină cu os pe o poziție a raftului. De asemenea, pentru gratinare și rumenire.
	Gătire cu aer cald	Pentru a frige sau coace alimente cu aceeași temperatură de gătire pe mai mult de o poziție a raftului, fără transfer de aromă.
	Gătirea la temperatură redusă	Pentru gătirea în forme și deshidratare pe o poziție a raftului la temperatură redusă.
	Aer cald	Pentru a coace simultan pe până la două poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru Încălzire sus/jos.
	Decongelare	Această funcție poate fi folosită pentru decongelarea alimentelor congelate, cum ar fi legumele și fructele. Timpul necesar decongelării depinde de numărul și de dimensiunea alimentelor congelate.

#### 8.4 Activarea funcției: PlusAbur

Această funcție vă permite să îmbunătățiți umiditatea în timpul gătirii.






#### AVERTISMENT!

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

Umiditatea eliberată poate provoca arsuri:

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


 Consultați capitoul „Informații și sfaturi”.

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



### 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.

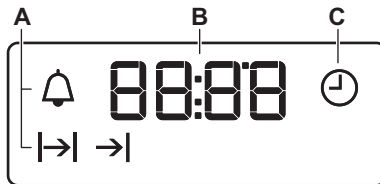


### AVERTISMENT!

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



## 9. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI

### 9.1 Afișaj








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





### 9.2 Butoane

Buton	Funcție	Ciclu
—	MINUS	Pentru a seta timpul.
	CEAS	Pentru a seta o funcție ceas.
+	PLUS	Pentru a seta timpul.
	Abur plus	Pentru a activa funcția: PlusAbur.


### 9.3 Tabelul cu funcțiile ceasului

Funcția ceasului	Aplicație
 ORA CURENTĂ	Pentru a seta, modifica sau verifica ora.
 DURATA	Pentru a seta durata de funcționare a aparatului.
 SFÂRȘIT	Pentru a seta ora de dezactivare a aparatului.
 TEMPORIZARE	Pentru a combina funcțiile DURATA și SFÂRȘIT.
 CRONOMETRU	Pentru a seta timpul pentru numărătoarea inversă. Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării aparatului. Puteți seta CRONOMETRUL oricând, chiar dacă aparatul este oprit.





#### 9.4 Setarea funcției DURATA


1. Setati o funcție a cuptorului și temperatura.
2. Apăsati  în mod repetat până când  începe să clipească.
3. Apăsati  sau  pentru a seta timpul pentru DURATA.


Afișajul indică .

4. La încheierea duratei,  clipește și este emis un semnal sonor. Aparatul se dezactivează automat.
5. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.
6. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

#### 9.5 Setarea funcției SFÂRȘIT









1. Setati o funcție a cuptorului și temperatura.
2. Apăsati  în mod repetat până când  începe să clipească.
3. Apăsati  sau  pentru a seta timpul.

Afișajul indică .



4. La încheierea duratei,  clipește și este emis un semnal sonor. Aparatul se dezactivează automat.
5. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

6. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

#### 9.6 Setarea TEMPORIZĂRII

1. Setati o funcție a cuptorului și temperatura.
2. Apăsati  în mod repetat până când  începe să clipească.
3. Apăsati  sau  pentru a seta timpul pentru DURATA.
4. Apăsati .
5. Apăsati  sau  pentru a seta timpul pentru SFÂRȘIT.
6. Apăsati  pentru a confirma. Aparatul pornește automat mai târziu, funcționează pentru timpul setat la DURATA și se oprește la ora setată la SFÂRȘIT. La ora setată, este emis un semnal sonor.
7. Aparatul se dezactivează automat. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.
8. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

#### 9.7 Setarea CRONOMETRULUI

1. Apăsati  în mod repetat până când  începe să clipească.



2. Apăsați  $\oplus$  sau  $\ominus$  pentru a seta ora dorită.  
Cronometrul pornește automat după 5 secunde.
3. La încheierea duratei setate, este emis un semnal sonor. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.
4. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

## 9.8 Anularea funcțiilor ceasului

1. Apăsați repetat  $\text{⌚}$  până când indicatorul corespunzător funcției dorite începe să clipească.
2. Apăsați lung  $\text{—}$ .  
După câteva secunde simbolul funcției ceasului dispare.

## 10. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR

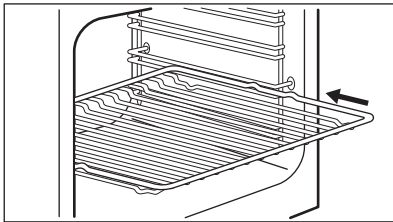


### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 10.1 Introducerea accesoriilor

Raftul de sârmă:

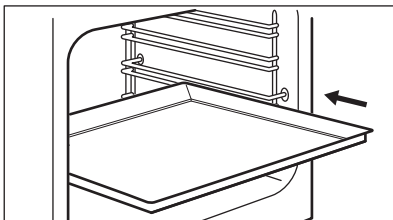


Puneți raftul între șinele de ghidaj ale suportului raftului.

Tavă:



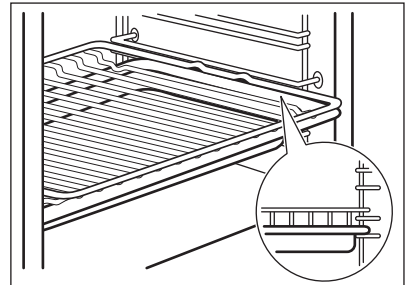
Nu împingeți tava până în peretele din spate al cuptorului. În caz contrar, circulația aerului cald în jurul tăvii va fi împiedicată. Este posibil ca alimentele să se ardă, în special în partea din spate a cuptorului.



Împingeți tava sau cratița adâncă între șinele de ghidaj ale suportului raftului. Asigurați-vă că nu atinge peretele din spate al cuptorului.

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.



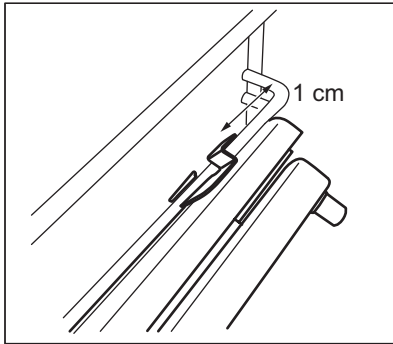
### 10.2 Ghidaje telescopice



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

#### Instalarea ghidajelor telescopice

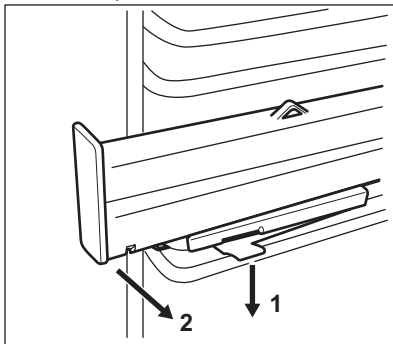
1. Rotiți ghidajul telescopic cu circa 90°.
2. Glisați opritorul de pe capătul posterior al ghidajului telescopic pe un ghidaj de sprijinire a rafturilor. Asigurați-vă că montați ghidajul pe partea corectă a cuptorului.



3. Rotiți ghidajul în poziția corectă. Elementul opritor de la capătul ghidajului telescopic trebuie să fie orientat în sus.
4. Împingeți ghidajul complet până la peretele din spate al cuptorului.
5. Împingeți capătul din față al ghidajului pe ghidajul de sprijinire a rafturilor. Când opritorul de pe capătul din față se cuplează corect se aude un clic.
6. Efectuați aceiași pași pentru a monta al doilea ghidaj telescopic. Verificați dacă cele două ghidaje telescopice sunt așezate pe același nivel.

### Scoaterea ghidajelor telescopice

1. Mențineți apăsat opritorul de pe capătul frontal al ghidajului telescopic.



2. Trageți capătul frontal al ghidajului din suportul raftului.
3. Rotiți ghidajul telescopic cu circa 90°.

4. Scoateți capătul posterior al ghidajului din suportul raftului.
5. Efectuați aceiași pași pentru a scoate al doilea ghidaj telescopic.

### 10.3 Ghidaje telescopice - Introducerea accesoriilor

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



#### ATENȚIE!

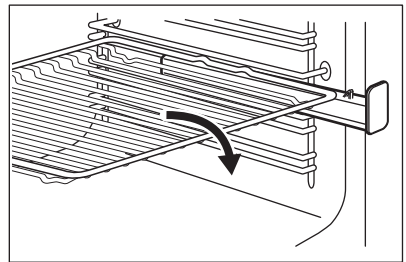
Nu curățați ghidajele telescopice în mașina de spălat vase. Nu lubrifiați ghidajele telescopice.



#### ATENȚIE!

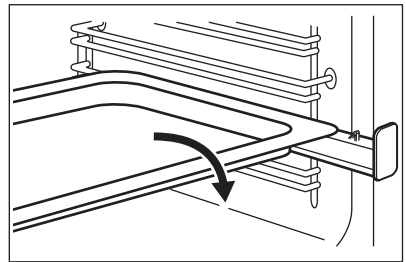
Înainte de a închide ușa cuptorului, verificați dacă ați împins ghidajele telescopice complet în cuptor.

Raftul de sârmă:



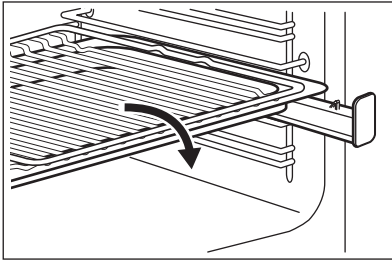
Cratiță adâncă:

Introduceți cratița adâncă pe ghidajele telescopice.



Raft de sârmă împreună cu cratița adâncă:

Puneți raftul din sârmă și cratița adâncă împreună pe ghidajul telescopic.



## 11. CUPTOR - INFORMAȚII ȘI SFATURI



### AVERTISMENT!

Consultați capitele privind siguranța.



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

### 11.1 Informații cu caracter general

- Aparatul are patru poziții pentru raft. Numărați pozițiile rafturilor din partea de jos a podelei aparatului.
- Aparatul are un sistem special care produce o circulație naturală a aerului și o reciclare constantă a aburului. Cu acest sistem puteți găti într-un mediu cu aburi și puteți păstra preparatele moi în interior și crocante la exterior. Reduce la minimum durata de gătire și consumul de energie.
- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Acest lucru este normal. Utilizatorul trebuie să se îndepărteze întotdeauna de aparat atunci când deschide ușa aparatului pe durata gătirii. Pentru a reduce condensul, lăsați aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire.
- Curățați umezeala rămasă după fiecare utilizare a aparatului.
- Nu puneți obiecte direct pe podeaua aparatului și nu puneți folie din aluminiu pe componente atunci când gătiți. În caz contrar este posibilă

modificarea rezultatelor obținute și se poate cauza deteriorarea stratului de email.

### 11.2 Coacere

- Folosiți mai întâi temperatura mai mică.
- Durata de coacere poate fi extinsă cu 10 – 15 minute în cazul în care coaceți prăjituri pe o poziție a raftului.
- Prăjiturile și produsele de patiserie aflate la înălțimi diferite nu se rumenesc în mod egal. Nu este necesară modificarea temperaturii dacă rumenirea nu se face uniform. Diferențele se egalizează în timpul coacerii.
- Tăvile din cuptor se pot strâmba în timpul coacerii. Atunci când tăvile se răcesc, distorsiunile dispar.

### 11.3 Coacerea prăjiturilor

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

### 11.4 Gătirea cărnii și a peștelui

- Utilizați o cratiță adâncă pentru alimentele foarte grase pentru a evita pătrarea 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 frigerii, se recomandă adăugarea de puțină

apă în cratița adâncă. Pentru a preveni condensarea fumului, adăugați apă de fiecare dată după ce se evaporă.

## 11.5 Durate de gătit

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

La început, monitorizați performanța când gătiți. Găsiți cele mai bune setări (setarea căldurii, durata de gătit, etc.)

### Panificație

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatură (°C)	Durăță (min)	Nivel raft	Accesorii
Pâine albă <sup>1)</sup>	100	180	35 - 40	2	Utilizați tava de gătit.
Chifle <sup>1)</sup>	100	200	20 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
Pizza de casă <sup>1)</sup>	100	230	10 - 20	1	Utilizați tava de gătit.
Focaccia <sup>1)</sup>	100	190 - 210	20 - 25	1	Utilizați tava de gătit.
Fursecuri, pateuri, croasant <sup>1)</sup>	100	150 - 180	10 - 20	2	Utilizați tava de gătit.
Prăjitură cu prune, plăcintă cu mere, rulouri cu scorțișoară <sup>1)</sup>	100	180	20	2	Folosiți forma de tort.

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

### Gătitul alimentelor congelate

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatură (°C)	Durăță (min)	Nivel raft	Accesorii
Pizza congelată <sup>1)</sup>	150	200 - 210	10 - 20	2	Folosiți raftul de sârmă.
Croasant congelat <sup>1)</sup>	150	160 - 170	25 - 30	2	Utilizați tava de gătit.

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

pentru vasele, rețetele și cantitățile dvs. când utilizați acest aparat.

## 11.6 PlusAbur +



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

Consultați paragraful „Activarea funcției: PlusAbur”

## Regenerarea alimentelor

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Accesorii
Paine alba	100	110	15 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
Chifle	100	110	10 - 20	2	Utilizați tava de gătit.
Pizza de casă	100	110	15 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Utilizați tava de gătit.
Legume	100	110	15 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
Orez	100	110	15 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
Paste	100	110	15 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
Carne	100	110	15 - 25	2	Utilizați tava de gătit.

## Prăjire

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Accesorii
Friptura de porc	200	180	65 - 80	2	Folosiți raftul de sârmă plus tava de gătit.
Friptură de vită	200	200	50 - 60	2	Folosiți raftul de sârmă plus tava de gătit.
Pui	200	210	60 - 80	2	Folosiți raftul de sârmă plus tava de gătit.
Friptură de curcan	200	200	70 - 90	2	Folosiți raftul de sârmă plus tava de gătit.

11.7 Pastreaza cald   + **AVERTISMENT!**

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

- Utilizați numai borcane din sticlă de aceeași dimensiuni, disponibile în comerț.
- Nu puneți mai mult de șase borcane de jumătate de litru în tava de gătit.
- Umpleți borcanele uniform, lăsând 1 cm pentru aer în partea de sus a

- fiecărui borcan. Puneți capacele peste borcane, fără a le închide ermetic.
- Borcanele nu trebuie să se atingă între ele.
  - Turnați 1/2 de litru de apă în tava de gătit și 1/4 de litru de apă în adâncitura cavității pentru a asigura suficientă umiditate în cuptor.
  - Selectați funcția PlusAbur și setați temperatura adecvată, conform tabelului de mai jos.
  - Borcanele pot fi închise ermetic doar atunci când funcția este oprită.

### Fructe moi

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

### Fructe cu sămbure

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

### Legume moi

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

### Legume murate

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

## 11.8 Gătire ușoară cu aer cald

### Uscare

Aliment	Temperatură (°C)	Durață (h)	Nivel raft	
			1 poziție	2 poziții
<b>Legume</b>				
Fasole	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Ardei tăiat	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Legume pentru supă	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (h)	Nivel raft	
			1 poziție	2 poziții
Bucăți de ciuperci	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Ierburi	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
<b>Fructe</b>				
Jumătăți de prune	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Jumătăți de caise	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Felii de măr	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Felii de pere	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

**Gatire la temp. scazuta**

Aliment	Cantitate (kg)	Frigere pe fiecare parte (min)	Temperatură (°C)	Nivel raft	Durată (min)
<b>Vită</b>					
File mediu	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 90
Friptură de vită mediu făcută	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	160 - 200
<b>Vitel</b>					
File rosé	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	50 - 90
Pulpă, într-o bucată	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Friptură de vițel medie	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
<b>Porc</b>					
File rosé	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Pulpă, într-o bucată	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Friptură de porc medie	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

## 11.9 Încălzire sus/jos

### Coacere

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

### Prăjire

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

## 11.10 Grill rapid

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

## 11.11 Gatire intensiva

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pui, jumătate	200	50 - 60	2



Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pui	250	55 - 60	2
Aripioare de pui	230	30 - 40	2
Cotlet de porc	230	40 - 50	2
Friptură de vită: bine făcut	250	35 - 40	2

## 11.12 Gătire cu aer cald

### Coacere

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

### Prăjire

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

## 11.13 Gătitul la temperatură redusă

### Coacere

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Prăjitură plată	160 - 170	35 - 40	2
Ruladă	160 - 170	20 - 30	2
Bezele	110 - 120	50 - 60	2
Pandispan	160 - 170	25 - 30	2
Prăjitură cu unt	160 - 170	25 - 30	2

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pizza	200 - 210	30 - 40	2

### Prăjire

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pui, întreg	220 - 230	45 - 55	2

## 11.14 Aer cald

### Coacere

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

## 11.15 Informații pentru institutele de testare

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Accesorii	Nivel raft	Durată (min)
Prăjituri mici (16 de bucăți/tavă)	Încălzire sus/jos	170	tavă de gătit	3	20 - 30
Prăjituri mici (16 de bucăți/tavă)	Gătire cu aer cald	160	tavă de gătit	2	25 - 35
Prăjituri mici (16 de bucăți/tavă)	Aer cald	160	tavă de gătit	1 + 3	30 - 40
Plăcintă cu mere (2 forme Ø20 cm, așezate în diagonală)	Încălzire sus/jos	185	raft de sârmă	2	70 - 80
Plăcintă cu mere (2 forme Ø20 cm, așezate în diagonală)	Gătire cu aer cald	175	raft de sârmă	2	60 - 70
Pandișpan fără grăsimi	Încălzire sus/jos	175	raft de sârmă	2	20 - 30
Pandișpan fără grăsimi	Gătire cu aer cald	165	raft de sârmă	2	25 - 35

Aliment	Funcție	Temperatura (°C)	Accesorii	Nivel raft	Durată (min)
Pandispan fără grăsimi	Aer cald	170	raft de sârmă	1 + 3	35 - 50
Biscuit pufos / Patiserie	Gătire cu aer cald	150	tavă de gătit	3	25 - 35
Biscuit pufos / Patiserie	Aer cald	150	tavă de gătit	1 + 3	25 - 45
Biscuit pufos / Patiserie	Încălzire sus/jos	150	tavă de gătit	3	25 - 35
Pâine prăjită	Grill rapid	250	raft de sârmă	3	4 - 6
Burger de vită	Gătire intensiva	250	raft de sârmă sau cratiță adâncă	3	14 - 16 pe o parte; 12 - 15 pe cealaltă parte

## 12. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 12.1 Note cu privire la curățare

- Curățați partea din față a cuptorului cu o lavetă moale, apă caldă și agent de curățare slab.
- Utilizați un agent de curățare dedicat pentru curățarea suprafețelor metalice.
- Curățați interiorul cuptorului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de 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.

### 12.2 Pentru modelele din inox sau aluminiu



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

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

### 12.3 Curățarea adânciturii cavității

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



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

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.

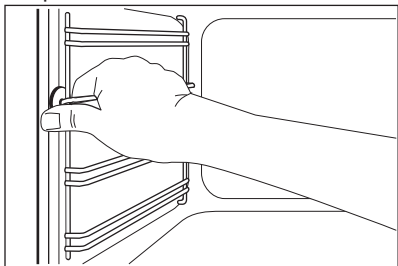
## 12.4 Scoaterea suporturilor raftului

Pentru a curăța cuptorul, scoateți suporturile pentru raft.

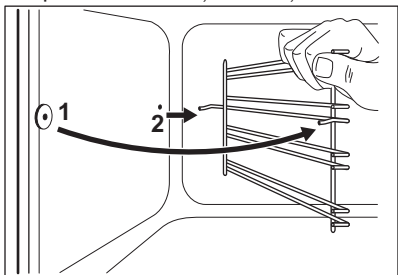


**ATENȚIE!**  
Aveți grijă când scoateți suporturile pentru raft.

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



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




Instalați accesoriile scoase în ordine inversă.

## 12.5 Curățare catalitică

Cavitatea cu acoperire catalitică se curăță automat. Aceasta absoarbe grăsimea.

Înainte de a porni curățarea catalitică:

- scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor detașabile.
- curățați baza cuptorului cu apă caldă și detergent neutru.
- curățați sticla de la interior a ușii cu apă caldă și o lavetă moale.

1. Setați funcția .
2. Setați temperatura maximă și apoi lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
3. Opriti cuptorul.
4. După ce cuptorul se răcește, curățați cavitatea cu o lavetă moale și udă. Petele sau decolorarea stratului catalitic nu au niciun efect asupra proprietăților de curățare Catalitică.

## 12.6 Demontarea și instalarea panourilor de sticlă ale cuptorului

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



### AVERTISMENT!

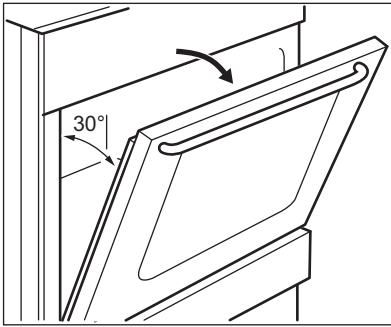
Țineți ușa cuptorului ușor întredeschisă pe durata procesului de curățare. Când o deschideți complet, aceasta se poate închide accidental, cauzând daune potențiale.



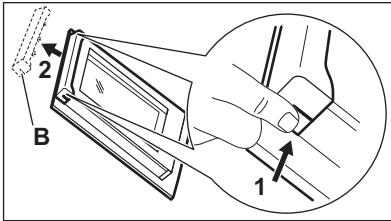
### AVERTISMENT!

Nu utilizați aparatul fără panourile de sticlă.

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



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



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



**AVERTISMENT!**

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

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

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



**ATENȚIE!**

Fața cu zona serigrafată pe panoul de sticlă de la interior trebuie îndreptată spre partea interioară a ușii.



**ATENȚIE!**

După instalare, asigurați-vă că suprafața cadrului panoului de sticlă din zonele serigrafiate nu prezintă asperități la atingere.



**ATENȚIE!**

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

## 12.7 Scoaterea sertarului

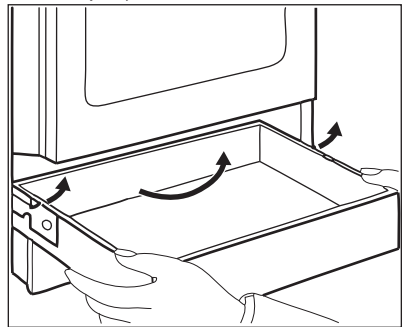


**AVERTISMENT!**

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

Sertarul de sub cuptor poate fi scos pentru curățare.

1. Trageți sertarul în afară până când se oprește.



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

## 12.8 Înllocuirea becului



**AVERTISMENT!**

Pericol de electrocutare. Becul poate fi fierbinte.

1. Opriți cuptorul.

- Așteptați până când cuptorul s-a răcit.
2. Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.
3. Puneți o lavetă pe fundul cavității.
2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o căldură de 300°C.
4. Montați capacul de sticlă.

### Becul din spate

1. Rotiți capacul din sticlă al becului și scoateți-l.

## 13. DEPANARE




### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 13.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Nu puteți activa aparatul.	Aparatul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.	Verificați dacă aparatul este conectat corect la priza electrică.
	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se ard în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.
Plita nu poate fi pornită sau utilizată.	Siguranța este arsă.	Activați plita din nou și setați nivelul de căldură în mai puțin de 10 secunde.
Indicatorul căldurii reziduale nu se aprinde.	Zona nu este fierbinte pentru că a fost utilizată numai o scurtă perioadă de timp.	Dacă zona a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, contactați un Centru de service autorizat.
Nu puteți activa circuitul exterior.		Activați mai întâi circuitul interior.
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul este oprit.	Activați cuptorul.
	Nu au fost efectuate setările necesare.	Verificați dacă setările sunt corecte.
	Ceasul nu este setat.	Setați ceasul.
Becul nu funcționează.	Becul este defect.	Înlocuiți becul.
Aburul și condensul se depun pe alimente și în cavitatea cuptorului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor.	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor mai mult de 15 - 20 minute după terminarea procesului de gătit.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Gătirea alimentelor durează prea mult sau prea puțin.	Temperatura este prea scăzută sau prea ridicată.	Reglați temperatura dacă este necesar. Urmați sfaturile din manualul utilizatorului.
Afișajul indică „12.00”.	Alimentarea a fost întreruptă.	Setați din nou ceasul.
Cuptorul nu poate fi pornit sau utilizat. Afișajul indică „400” și este emis un semnal acustic.	Cuptorul este conectat incorect la o sursă de alimentare electrică.	Verificați dacă cuptorul este conectat corect la sursa de alimentare electrică (consultați schema de conectare, dacă există).
Nu există performanțe bune la gătire atunci când folosiți funcția: PlusAbur.	Nu ați activat funcția PlusAbur.	Consultați paragraful „Activarea funcției: PlusAbur”.
	Nu ați umplut cu apă adâncitura cavității.	Consultați paragraful „Activarea funcției: PlusAbur”.
	Nu ați activat corect funcția PlusAbur de la butonul Abur plus.	Consultați paragraful „Activarea funcției: PlusAbur”.
Doriți să activați funcția Gătire ușoară cu aer cald, însă indicatorul butonului Abur plus este aprins.	Funcția PlusAbur este în desfășurare.	Apăsați butonul Abur plus  pentru a opri funcția PlusAbur.
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.

## 13.2 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.) .....

## 14. INSTALAREA

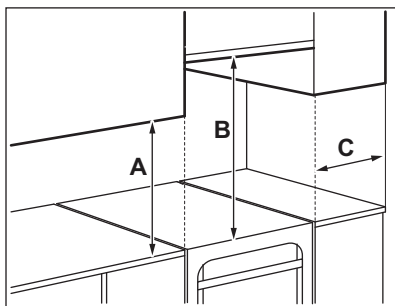
**AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

### 14.1 Amplasarea aparatului

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

Pentru distanțele minime de instalare, consultați tabelul.

**Distanțe minime**

Dimensiuni	mm
<b>A</b>	400
<b>B</b>	650
<b>C</b>	150

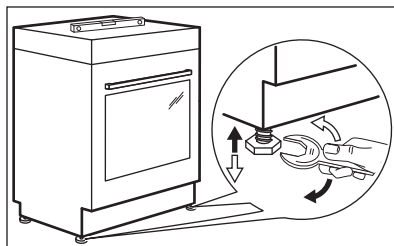
### 14.2 Date tehnice

Tensiune	230 V
Frecvență	50 Hz
Clasa aparatului	1

Dimensiuni	mm
Înălțime	858

Dimensiuni	mm
Lățime	500
Adâncime	600

### 14.3 Aducerea la nivel a aparatului



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

### 14.4 Protecție la înclinare

Setați înălțimea și zona corectă pentru aparat înainte de a prinde protecția la înclinare.

**ATENȚIE!**

Protecția la înclinare se va instala la înălțimea corectă.

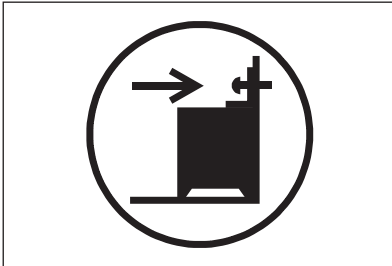


Suprafața din spatele aparatului trebuie să fie netedă.

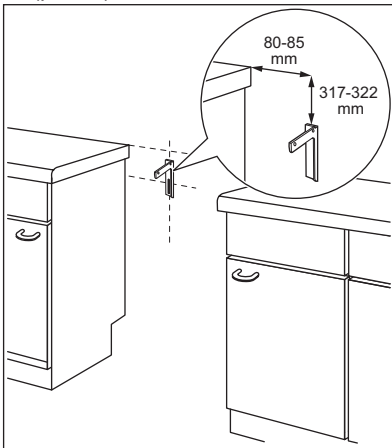
Instalarea protecției la înclinare este obligatorie. Dacă nu o instalați, aparatul se poate înclina.



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



1. Montați protecția la înclinare cu 317 - 322 mm mai jos față de suprafața superioară a aparatului și la 80 - 85 mm față de latura aparatului în orificiul circular pe un colier. Fixați-l cu șuruburi de un material solid sau utilizați o consolidare adecvată (perete).



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



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



#### ATENȚIE!

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

## 14.5 Conectarea la alimentarea electrică



#### AVERTISMENT!

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

Acest aparat este livrat fără un ștecher sau un cablu de alimentare electrică.



#### AVERTISMENT!

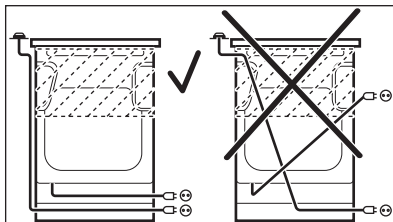
Înainte de a conecta cablul de alimentare la terminal, măsurați tensiunea dintre fazele rețelei de alimentare cu curent a casei. După aceea, consultați eticheta de conectare din spatele aparatului pentru a face instalarea electrică corectă. Dacă urmați pașii în această ordine veți evita erorile de instalare și deteriorarea componentelor electrice ale aparatului.

**Tipurile de cabluri aplicabile pentru diferite faze:**

Fază	Dimensiune minimă cablu
1	3x6,0 mm <sup>2</sup>
3 cu neutru	5x1,5 mm <sup>2</sup>

**AVERTISMENT!**

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



## 15. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

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

Identificarea modelului	EKC54952OK EKC54952OW EKC54952OX	
Tipul plitei	Plită în interiorul unui aragaz autonom	
Numărul de zone de gătit	4	
Tehnologia de încălzire	Radiator	
Diametrul zonelor de gătit circulare (Ø)	Stânga spate Dreapta față Stânga față	14,0 cm 14,0 cm 18,0 cm
Lungimea (L) și lățimea (l) zonelor de gătit ne-circulare	Dreapta spate	L 14,0 cm L 25,0 cm
Consumul de energie per zonă de gătit (EC electric cooking)	Stânga spate Dreapta spate Dreapta față Stânga față	181,8 Wh / kg 184,3 Wh / kg 181,8 Wh / kg 190,1 Wh / kg
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)	184,5 Wh / kg	

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

### 15.2 Plită - Economisirea energiei

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

- Atunci când încălziți apă, folosiți doar cantitatea necesară.
- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capace pe vase.
- Înainte de a activa zona de gătit, puneți un vas pe aceasta.
- Baza vasului trebuie să aibă același diametru cu zona de gătit.
- Puneți vase mici pe zone de gătit mici.
- Puneți vasul direct pe centrul zonei de gătit.
- Pentru a păstra alimentele calde sau a le topi folosiți căldura reziduală.

### 15.3 Fișa produsului și informații despre cuptoare în conformitate cu UE 65-66/2014

Numele furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	EKC54952OK EKC54952OW EKC54952OX
Indexul de eficiență energetică	96.2
Clasa de eficiență energetică	A
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0,84 kWh/ciclu
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul de ventilație	0,76 kWh/ciclu
Numărul de incinte	1
Sursa de căldură	Energie electrică
Volum	58 l
Tipul cuptorului	Cuptor în interiorul unui aragaz autonom
Masă	EKC54952OK 44.0 kg
	EKC54952OW 43.0 kg
	EKC54952OX 44.0 kg

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

### 15.4 Cuptor - Economisirea energiei



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

#### Sfaturi generale

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

Folosiți vase din metal pentru a îmbunătăți economia de energie.

Atunci când este posibil, nu pre-încălziți cuptorul înainte de a introduce alimente în interior.

Atunci când durata de gătit 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 gătirea.

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

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


### **Gătitul cu ventilator**


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

### **Menținerea caldă a alimentelor**

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

## **16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL**

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

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







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



867330878-A-372017

