



Thinking of you
Electrolux



EOC6631

RO CUPTOR CU ABUR
SL PARNA PEČICA

MANUAL DE UTILIZARE
NAVODILA ZA UPORABO

2
41



CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	3
2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA.....	4
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	7
4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	8
5. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	9
6. FUNCȚIILE CEASULUI.....	12
7. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	14
8. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	18
9. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	19
10. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	31
11. DEPANARE.....	36
12. INSTALAREA.....	39

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



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

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII ȘI SERVICE

Utilizați doar piese de schimb originale.

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

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice.



Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța



Informații generale și recomandări



Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajul produsului la îndemâna copiilor.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Componentele accesibile sunt fierbinți.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, vă recomandăm să-l activați.
- Curățarea și întreținerea curentă nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.
- Copiii cu vârsta mai mică de 3 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheați permanent.

1.2 Aspecte generale privind siguranța

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

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

2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

2.1 Instalarea



AVERTIZARE!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

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

- Verificați dacă aparatul este instalat având în jurul său structuri de siguranță.
- Laturile aparatului trebuie să rămână în apropierea altor aparate sau unități cu aceeași înălțime.

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică



AVERTIZARE!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.

- Verificați dacă informațiile de natură electrică, specificate pe plăcuța cu datele tehnice, corespund cu cele ale sursei de tensiune. Dacă nu corespund, contactați un electrician.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către centrul autorizat de service.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să intre în contact cu ușa aparatului, în special atunci când ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați 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.
- Acest aparat este conform cu Directivile C.E.E.

2.3 Utilizarea



AVERTIZARE!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Utilizați acest aparat doar într-un mediu casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare 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 aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.



AVERTIZARE!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
 - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza aparatului.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.

- Decolorarea emailului nu are niciun efect asupra funcționării aparatului. Nu este un defect în ceea ce privește garanția legală.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile siropoase. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.
- Gătiți întotdeauna cu ușa cuptorului închisă.

2.4 Gătirea cu abur



AVERTIZARE!

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

- Nu deschideți ușa aparatului în timpul gătirii cu abur. Poate ieși abur.

2.5 Îngrijirea și curățarea



AVERTIZARE!

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de Service.
- Atenție când scoateți ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Resturile de grăsimi sau de alimente din aparat pot duce la apariția unui incendiu.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.

- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.

2.6 Curățarea pirolitică



Pericol de vătămare / Incendiere / Emisii de substanțe chimice (fumuri) în Modul Pirolitic.

- Înainte de a efectua o funcție de auto-curățare Pirolitică sau Prima utilizare vă rugăm să scoateți din interiorul cuptorului:
 - Toate reziduurile de alimente, depunerile/resturile de ulei sau grăsimi.
 - Toate obiectele detașabile (inclusiv rafturile, șinele laterale etc., furnizate împreună cu produsul) în special tigăile anti-aderente, cratițele, tăvile, ustensilele etc.
- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru Curățarea pirolitică.
- Nu lăsați copiii să se apropie de aparat atunci când Curățarea pirolitică este în funcțiune. Aparatul devine foarte fierbinte, iar aerul fierbinte este evacuat prin orificiile frontale de răcire.
- Curățarea pirolitică este o operație efectuată la temperatură înaltă care poate degaja fum de la reziduurile alimentare și materialele componente. De aceea, consumatori sunt sfătuiți să respecte cu strictețe următoarele:
 - Să asigure o ventilație bună în timpul și după fiecare Curățare pirolitică.
 - Să asigure o bună ventilație pe durata și după prima utilizare la temperatura maximă.
- Spre deosebire de oameni, unele păsări și reptile pot fi foarte sensibile la fumul potențial emis pe durata procesului de curățare pentru toate cuptoarele pirolitice.
 - Îndepărtați toate animalele de companie (în special păsările) din vecinătatea aparatului în timpul și după Curățarea pirolitică și utilizați prima dată funcționarea la temperatura maximă într-o zonă bine ventilată.

- Animalele mici de companie pot fi, de asemenea, foarte sensibile la modificările de temperatură punctuale din vecinătatea cuptoarelor pirolitice atunci când programul de curățare automată este în funcțiune.
- Suprafețele anti-aderente de pe tigăi, oale, tăvi, ustensile etc. pot fi deteriorate de temperatura înaltă din timpul Curățării pirolitice pentru toate cuptoarele pirolitice și, de asemenea, pot fi o sursă pentru fumuri care deranjează puțin.
- Fumurile eliberate de toate cuptoarele pirolitice / reziduurile de la gătit conform celor prezentate anterior nu sunt periculoase pentru oameni, inclusiv pentru bebeluși sau persoane cu probleme medicale.

2.7 Becul interior

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



AVERTIZARE!

Pericol de electrocutare.

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

2.8 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



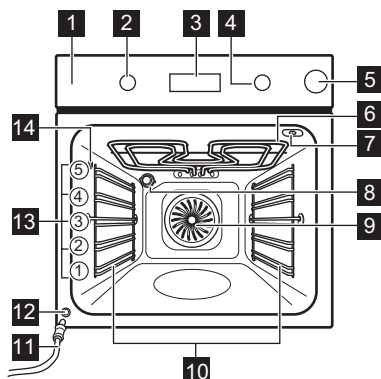
AVERTIZARE!

Pericol de vătămare sau sufocare.

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

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Buton de selectare pentru funcțiile cuptorului
- 3 Dispozitiv de programare electronic
- 4 Buton de selectare pentru temperatură
- 5 Sertar pentru apă
- 6 Element de încălzire
- 7 Priză pentru senzor
- 8 Bec
- 9 Ventilator
- 10 Suport pentru raft, detașabil
- 11 Țeavă de evacuare
- 12 Supapă de evacuare a apei
- 13 Poziții rafturi
- 14 Alimentare cu abur

3.2 Accesorii

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

Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.

- **Senzor**
Pentru a măsura cât de bine sunt făcute alimentele.
- **Ghidaje telescopice**
Pentru rafturi și tăvi.

4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

4.1 Prima curățare

Scoateți din aparat toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.



Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

1. Curățați aparatul înainte de prima utilizare.
2. Puneți accesoriile și suporturile pentru raftul mobil înapoi în poziția lor inițială.

4.2 Setarea orei

După prima conectare la priză, toate simbolurile de pe afișaj se aprind pentru câteva secunde. În următoarele câteva secunde afișajul indică versiunea software.

După ce versiunea de software dispăre, pe display este afișat **hr** și "12:00". "12" se aprinde intermitent.

1. Pentru reglarea orei curente apăsați **+** sau **-**.
2. Apăsați pentru a confirma. Acest lucru este necesar doar atunci când setați timpul pentru prima dată. La următoarele setări noul timp va fi salvat automat după 5 secunde.

Pe afișaj este indicat **min** și ora setată. "00" se aprinde intermitent.

3. Pentru setarea minutelor curente apăsați **+** sau **-**.

4. Apăsați pentru a confirma. Acest lucru este necesar doar atunci când setați timpul pentru prima dată. La următoarele setări noul timp va fi salvat automat după 5 secunde.

Afișajul indică noul timp.

4.3 Modificarea orei

Puteți modifica timpul numai când cuptorul este oprit.

Apăsați .

Pe display se aprind intermitent timpul setat și simbolul .

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

4.4 Preîncălzirea

Preîncălziți aparatul gol pentru a arde grăsimile rămase.

1. Setati funcția și temperatura maximă.
2. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 1 oră.
3. Setati funcția și temperatura maximă.
4. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 de minute.

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

5. UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Butoane de selectare retractabile

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

5.2 Activarea și dezactivarea aparatului



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

- Indicatorul se aprinde când cuptorul se încălzește.
- Becul se aprinde când aparatul funcționează.
- Simbolul arată dacă butonul controlează una dintre zonele de gătit, funcțiile cuptorului sau temperatura.

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

5.3 Funcțiile cuptorului

Funcția cuptorului	Aplicație
 Poziția Oprit	Aparatul este oprit.
 Incalzire rapida	Pentru reducerea timpului de încălzire.
 Aer cald	Pentru a coace simultan pe până la 3 poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setati temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru Caldura de sus + jos.
 Pizza	Pentru coacerea pe 1 raft a mâncărilor care necesită o rumenire mai intensă și o bază crocantă. Setati temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru Caldura de sus + jos.
 Caldura de sus + jos	Pentru a coace și a prăji alimente pe 1 poziție a raftului.

Funcția cuptorului	Aplicație
 Incalzire jos	Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă și pentru a conserva alimentele.
 Decongelare	Pentru a dezgheța alimente congelate.
 Grill	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate și pentru pâine prăjită.
 Gatire intensiva	Pentru a frige bucăți mai mari de carne roșie sau de găină cu os pe 1 nivel al raftului. De asemenea, pentru gratinare și rumenire.
 Aer cald + Abur	Pentru prepararea cu abur.
 Pirolitica	Pentru a activa curățarea pirolitică automată a cuptorului. Această funcție arde resturile de murdărie din cuptor. Cuptorul se încălzește la aproximativ 500°C.

5.4 Funcția Incalzire rapida

Funcția de încălzire rapidă micșorează timpul necesar pentru încălzire.

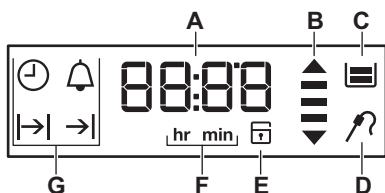
1. Setati funcția de încălzire rapidă. Consultați tabelul cu Funcțiile cuptorului.
2. Rotiți butonul pentru temperatură pentru a seta temperatura.

Când aparatul ajunge la temperatura setată, este emis un semnal acustic.

 Funcția de încălzire rapidă nu este dezactivată după semnalul acustic. Trebuie să dezactivați funcția manual.

3. Setati o funcție a cuptorului.

5.5 Afișaj



- A) Temporizator
- B) Indicator de încălzire și căldură reziduală
- C) Sertar pentru apă (doar pentru anumite modele)
- D) Senzor (doar pentru anumite modele)
- E) Blocare electronică a ușii (doar pentru anumite modele)
- F) Ore / minute
- G) Funcțiile ceasului

5.6 Butoane

Buton	Funcție	Descriere
	CEAS	Pentru a seta o funcție ceas.
	MINUS	Pentru a seta timpul.
	CRONOMETRU	Pentru a seta CRONOMETRUL. Țineți apăsat butonul pentru mai mult de 3 secunde pentru a activa sau dezactiva becul cuptorului.
	PLUS	Pentru a seta timpul.
	TEMPERATURA	Pentru a verifica temperatura cuptorului sau temperatura senzorului (dacă există). Folosiți doar cu o funcție a cuptorului în funcțiune.

5.7 Indicatorul de încălzire

Când activați o funcție a cuptorului, segmentele de pe afișaj  se aprind pe rând. Segmentele indică creșterea sau reducerea temperaturii cuptorului.

5.8 Gătirea cu abur

1. Setati funcția .
2. Apăsați capacul pentru a deschide sertarul pentru apă. Umpleți sertarul pentru apă până la aprinderea indicatorului Rezervor plin. Capacitatea maximă a rezervorului este de 900 ml. Este suficientă pentru aproximativ 55 - 60 de minute de gătit.

-  Utilizați numai apă în forma sa normală. Nu utilizați apă filtrată (demineralizată) sau distilată. Nu utilizați alte lichide. Nu turnați lichide inflamabile sau pe bază de alcool (grappa, whisky, coniac, etc.) în sertarul pentru apă.
3. Împingeți sertarul pentru apă la loc în poziția sa inițială.
 4. Preparați mâncarea în vasul corect.
 5. Setati temperatura între 130°C și 230°C.

Gătirea cu abur nu oferă rezultate bune la temperaturi peste 230°C.



AVERTIZARE!

Așteptați cel puțin 60 de minute după fiecare utilizare a funcției abur pentru a nu lăsa apa fierbinte să iasă din supapa de evacuare a apei.

Goliți rezervorul de apă după ce s-a terminat gătirea cu abur.

5.9 Indicator pentru rezervorul de apă

Când funcționează gătitul la abur, afișajul prezintă indicatorul pentru rezervorul de apă. Indicatorul pentru rezervorul de apă prezintă nivelul de apă din rezervor.

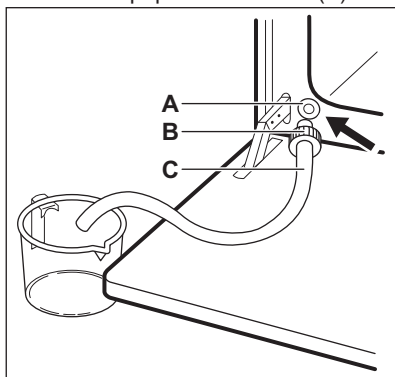
-  - Rezervorul de apă este plin. Când rezervorul este plin este emis un semnal acustic. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.
-  - Rezervorul de apă este la jumătate.
-  - Rezervorul de apă este gol. Când rezervorul trebuie umplut din nou este emis un semnal acustic.

- i** Dacă turnați prea multă apă în rezervor, o supapă de siguranță mută apa în exces în partea de jos a cuptorului. Scoateți apa cu un burete sau o cârpă.

5.10 Golirea rezervorului de apă

- !** **ATENȚIE!**
Lăsați aparatul să se răcească înainte de a începe golirea rezervorului de apă.

1. Pregătiți țeava de evacuare (C), inclusă în același pachet cu manualul utilizatorului. Puneți conectorul (B) la unul din capetele țevii de evacuare.
2. Puneți celălalt capăt al țevii de evacuare (C) într-un recipient. Așezați-l într-o poziție mai joasă decât supapa de evacuare (A).



3. Deschideți ușa cuptorului și introduceți conectorul (B) în supapa de evacuare (A).
4. Împingeți conectorul în mod repetat până când goliți rezervorul de apă.

- i** Rezervorul poate avea puțină apă atunci când afișajul indică simbolul . Așteptați până când nu mai curge apă din supapa de evacuare a apei.

5. Când apa nu mai curge, scoateți conectorul din supapă.

- i** Nu folosiți apa evacuată pentru a umple din nou rezervorul de apă.

6. FUNCȚIILE CEASULUI

6.1 Tabelul cu funcțiile ceasului

Funcția ceasului	Aplicație
 ORA CURENTĂ	Pentru a seta, modifica sau verifica timpul. Consultați "Setarea timpului".
 CRONOMETRU	Utilizați pentru a seta durata unei numărări inverse (maxim 23 h 59 min). Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării aparatului. Puteți seta CRONOMETRU oricând, chiar dacă aparatul este oprit.

Funcția ceasului	Aplicație
 DURATA	Pentru a seta durata de funcționare a aparatului. A se utiliza numai când a fost setată o funcție a cuptorului.
 SFÂRȘIT	Pentru a seta ora de dezactivare a aparatului. A se utiliza numai când a fost setată o funcție a cuptorului. Puteți utiliza Durată și Sfârșit în același timp (Temporizare), dacă aparatul trebuie să fie pornit și oprit automat mai târziu.

 Pentru a alterna funcțiile ceasului apăsați în mod repetat .

 Pentru confirmarea setării funcțiilor ceasului, apăsați  sau așteptați 5 secunde pentru confirmarea automată.

6.2 Setarea DURATA și SFÂRȘIT

1. Apăsați pe  în mod repetat până când afișajul indică  sau .

 sau  se aprinde intermitent pe afișaj.

2. Apăsați  sau  pentru a seta valorile și apăsați  pentru confirmare.

Pentru Durata  setați mai întâi minutele după care setați orele, pentru Sfârșit  setați mai întâi orele și după aceea minutele.

Se va aude un sunet timp de 2 minute după expirarea timpului. Simbolul  sau  și setarea timpului se vor aprinde intermitent pe afișaj. Cuptorul se oprește.

3. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului în poziția oprit.
4. Pentru a opri sunetul apăsați orice buton sau deschideți ușa cuptorului.

 Dacă apăsați  în momentul în care alegeți orele pentru DURATA , aparatul trece la setările pentru funcția SFÂRȘIT .

6.3 Setarea CRONOMETRULUI

1. Apăsați .

 și „00” se aprind intermitent pe afișaj.

2. Apăsați  sau  pentru a seta CRONOMETRUL. Prima dată setați secunde, urmate de minute și de ore.

La început, timpul este calculat în minute și secunde. Când timpul setat de dvs. este mai mare de 60 de minute, simbolul **hr** apare pe afișaj.

Aparatul calculează acum timpul în ore și minute.

3. CRONOMETRUL pornește automat după cinci secunde. După trecerea a 90% din timp este emis un semnal sonor.
4. La sfârșitul duratei setate este emis un semnal acustic timp de două minute. „00:00” și  se aprind intermitent pe afișaj. Apăsați orice buton sau deschideți ușa cuptorului pentru a opri semnalul acustic.

 Dacă setați CRONOMETRUL când funcția DURATA sau SFÂRȘIT este activă, simbolul  apare pe afișaj.

6.4 Cronometrul de numărătoare directă

Utilizați Cronometrul de numărătoare directă pentru a monitoriza durata de funcționare a cuptorului. Cronometrul este activat simultan cu încălzirea cuptorului.

Pentru a reseta Cronometrul de numărătoare directă, apăsați lung **+** și **—**. Cronometrul începe numărătoarea directă din nou.

i Cronometrul de numărătoare directă nu poate fi folosit cu aceste funcții: Durata **|→|**, Sfârșit **→|**, senzor.

7. UTILIZAREA ACCESORIILOR



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Modul de utilizare a senzorului

Senzorul măsoară temperatura zonei de mijloc a cărnii. Când carnea este la temperatura setată, aparatul este dezactivat.

Trebuie setate două temperaturi:

- Temperatura cuptorului. Consultați tabelul pentru coacere.
- Temperatura zonei de mijloc a cărnii. Consultați tabelul pentru senzor.

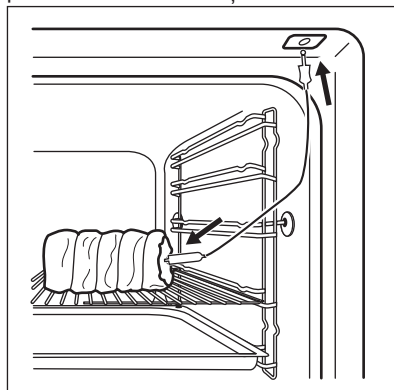


ATENȚIE!

Utilizați doar senzorul furnizat cu aparatul sau piese de schimb originale.

1. Setati funcția și temperatura cuptorului.
2. Introduceți vârful senzorului temperaturii zonei de mijloc (cu simbolul  pe mâner) în zona de mijloc a cărnii.

3. Introduceți fișa senzorului în priză din partea de sus a cavității.



În timpul procesului de gătire, senzorul trebuie să rămână introdus în carne și în priză aferentă.

Când utilizați senzorul pentru prima dată, temperatura implicită pentru zona de mijloc este de 60°C. În timp ce  se aprinde intermitent, puteți utiliza butonul de temperatură pentru a modifica temperatura implicită a zonei de mijloc.

Afișajul prezintă simbolul senzorului și temperatura optimă implicită.

4. Apăsați  pentru a salva noua temperatură a zonei de mijloc sau așteptați 10 secunde pentru ca setarea să fie salvată automat.

Noua temperatură implicită a zonei de mijloc este afișată la următoarea utilizare a senzorului.

Când carnea este la temperatura setată pentru zona de mijloc, simbolul pentru senzor  și temperatura zonei de mijloc se aprind intermitent. Un semnal acustic este emis timp de două minute.

5. Pentru a opri sunetul apăsați orice buton sau deschideți ușa cuptorului.
6. Scoateți conectorul senzorului din priză. Scoateți carnea din aparat.

7. Dezactivați aparatul.



AVERTIZARE!

Procedați cu atenție la extragerea vârfului și a conectorului senzorului. Senzorul este fierbinte. Pericol de arsuri.



De fiecare dată când conectați senzorul la priză trebuie să setați din nou durata pentru temperatura zonei de mijloc. Nu puteți selecta durata și sfârșit la.



Când aparatul calculează durata provizorie pentru prima dată, simbolul  se aprinde intermitent pe afișaj. La terminarea calcului, afișajul prezintă durata pentru gătit. Calculele se fac pe toată durata gătirii iar valoarea duratei de pe afișaj este actualizată, dacă este cazul.

Pe durata gătirii puteți modifica în orice moment temperatura:

1. Apăsați °C:

- o singură dată - afișajul prezintă temperatura setată pentru zona de mijloc care se schimbă la fiecare 10 secunde cu temperatura curentă a zonei de mijloc.
- de două ori - afișajul prezintă temperatura curentă a cuptorului care se schimbă la fiecare 10 secunde cu temperatura setată a cuptorului.
- de trei ori - afișajul prezintă temperatura setată a cuptorului.

2. Folosiți butonul pentru temperatură pentru a seta temperatura.

7.2 Ghidajele telescopice



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

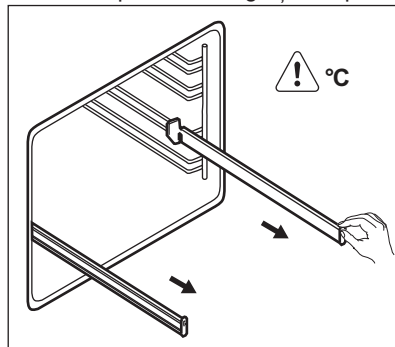
Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile cu ușurință.



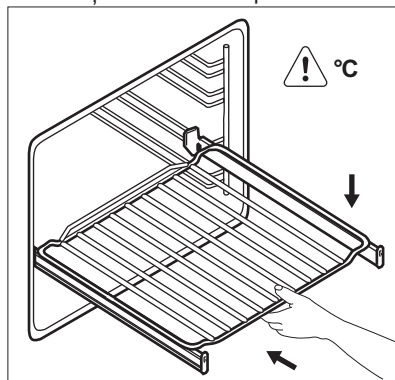
ATENȚIE!

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

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



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



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

7.3 Accesorii pentru gătitul cu abur

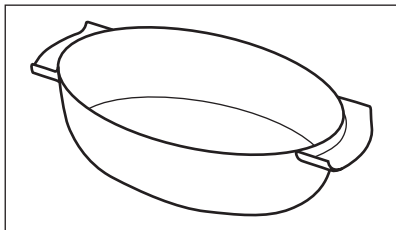


Accesoriile din setul pentru abur nu sunt furnizate cu aparatul. Pentru mai multe informații, vă rugăm să contactați furnizorul dvs.

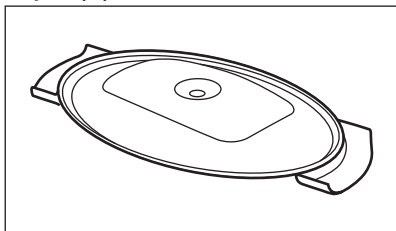
Vasul pentru gătit meniu dietetic la funcțiile de gătire cu abur

Vasul pentru gătit conține un vas de sticlă, un capac cu un orificiu pentru tubul injector (C) și o sită de inox care poate fi pusă la baza ansamblului.

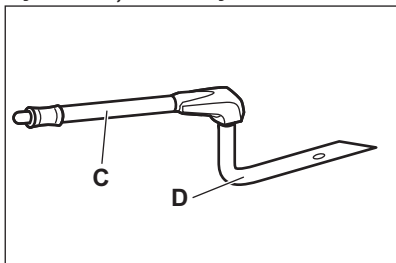
Vas de sticlă (A)



Capac (B)

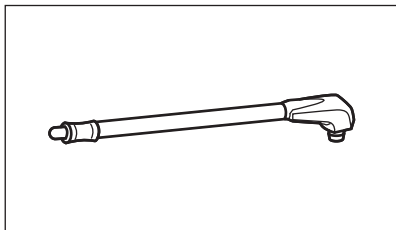


Injectorul și tubul injector

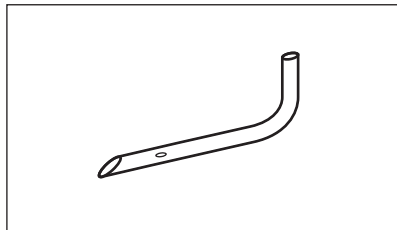


„C” este tubul injector pentru gătitul la abur, iar „D” este injectorul pentru gătitul la abur direct.

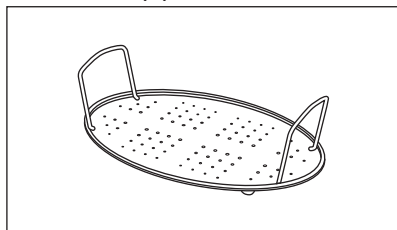
Tub injector (C)



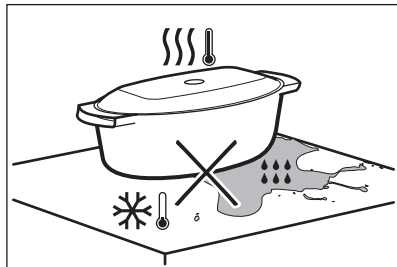
Injector pentru gătit cu abur direct (D)



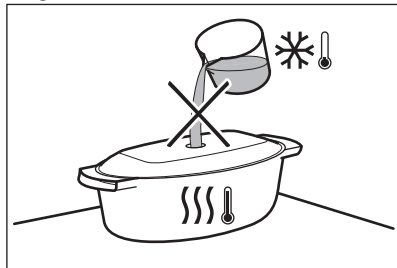
Sită de inox (E)



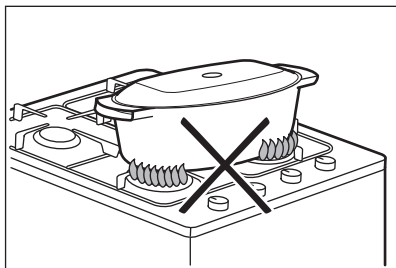
- Nu puneți vasul pentru gătit pe suprafețe reci/ude când acesta este fierbinte.



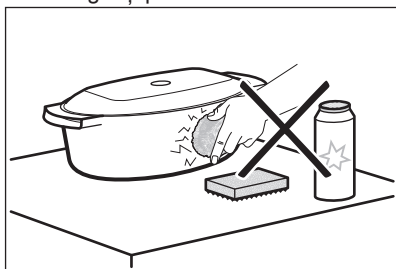
- Nu puneți lichide reci în vasul pentru gătit când acesta este fierbinte.



- Nu utilizați vasul pentru gătit pe o suprafață de gătit fierbinte.



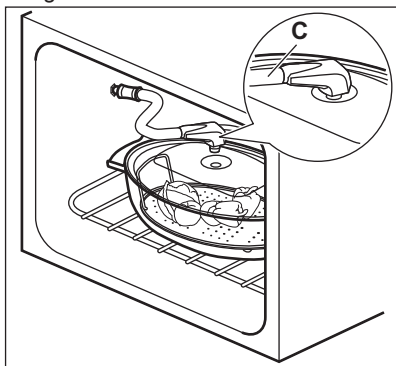
- Nu curățați vasul pentru gătit cu agenți abrazivi, degresanți și detergenți pudră.



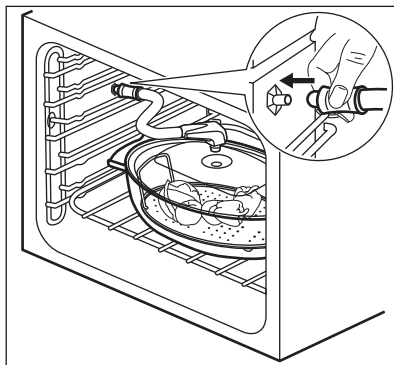
7.4 Gătitul cu abur la un vas pentru gătit meniu dietetic

Puneți alimentele pe sita de inox aflată în vasul pentru gătit și puneți capacul pe vas.

1. Puneți tubul injector în orificiul special din capacul vasului pentru gătit meniuri dietetice.



2. Puneți vasul pentru gătit pe cel de-al doilea nivel al cuptorului, numărat de jos.
3. Puneți celălalt capăt al tubului injector în alimentarea cu abur.



Nu striviți tubul injector și nu îl puneți în contact cu un element de încălzire din partea superioară a cuptorului.

4. Setați cuptorul la funcția de gătit cu abur.

7.5 Gătirea directă cu abur

Puneți alimentele pe sita de inox aflată în vasul pentru gătit. Adăugați puțină apă.



ATENȚIE!

Nu utilizați capacul vasului.



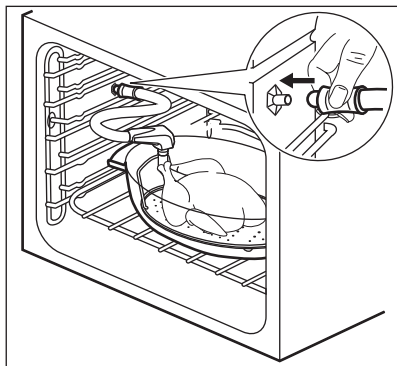
AVERTIZARE!

Manevrați cu atenție injectorul atunci când cuptorul este în funcțiune. Când manipulați injectorul, iar cuptorul este fierbinte, purtați întotdeauna mănuși de bucătărie. Scoateți întotdeauna injectorul din cuptor când nu utilizați o funcție cu abur.



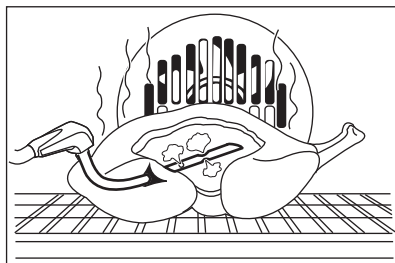
Tubul injector este proiectat special pentru procesul de gătire și nu conține substanțe periculoase.

1. Puneți injectorul (D) în tubul injector (C). Conectați celălalt capăt la alimentarea cu abur.



2. Puneți vasul pentru gătit pe primul sau pe al doilea nivel al cuptorului, numărat de jos.
Nu striviți tubul injector și nu îl puneți în contact cu un element de încălzire din partea superioară a cuptorului.
3. Setări cuptorului la funcția de gătire cu abur.

Când gătiți alimente cum ar fi pui, rață, curcan, ied sau pește mare, introduceți injectorul (D) direct în partea goală a cărnii. Procedați cu atenție pentru a nu bloca orificiile.



Pentru informații suplimentare privind gătirea la abur, consultați tabelele pentru gătitul cu abur din capitoul „Sfaturi utile”.

8. FUNCȚII SUPLIMENTARE

8.1 Utilizarea Blocare acces copii

Funcția Blocare acces copii împiedică utilizarea accidentală a aparatului.

i Dacă funcția Pirolitică este activă, ușa este blocată. SAFE se aprinde pe afișaj când rotiți un buton de selectare sau apăsați un buton.

1. Nu setați o funcție a cuptorului.
2. Țineți apăsat simultan și timp de 2 secunde.

Este emis un semna acustic. SAFE apare pe afișaj.
Pentru a dezactiva Blocare acces copii, repetați pasul 2.

8.2 Utilizarea Blocării

Puteți activa funcția Blocare numai atunci când aparatul funcționează.

Blocarea împiedică modificarea accidentală a setărilor de temperatură și durată pentru o funcție activă a cuptorului.

1. Selectați o funcție a cuptorului și setați-o conform cu preferințele dvs.

2. Țineți apăsat simultan și timp de 2 secunde.

Este emis un semna acustic. Loc apare pe afișaj.

Pentru a dezactiva Blocarea, repetați pasul 2.

i Dacă funcția Pirolitică este activă, ușa este blocată și apare pe afișaj.

i Loc se aprinde pe afișaj când rotiți butonul de selectare a temperaturii sau apăsați un buton. Aparatul se dezactivează când rotiți butonul de selectare pentru funcțiile cuptorului.

i Când dezactivați aparatul în timp ce Blocarea este activă, Blocarea trece automat la Blocare acces copii. Consultați secțiunea „Utilizarea Blocare acces copii”.

8.3 Indicator pentru căldura reziduală

Când dezactivați aparatul, afișajul prezintă indicatorul căldurii reziduale dacă temperatura este mai mare de 40°C. Rotiți butonul de selectare a temperaturii spre stânga sau dreapta pentru a afișa temperatura cuptorului.

8.4 Oprirea automată

Din motive de siguranță, aparatul se dezactivează automat după o perioadă dacă o funcție a cuptorului este activă și nu modificați nicio setare.

Temperatură (°C)	Durata de oprire (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maxim	3

După o dezactivare automată, pentru a utiliza din nou aparatul apăsați orice buton.

i Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: senzor, Iluminare cuptor, Durata, Sfârșit.

8.5 Suflanta cu aer rece

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

8.6 Termostatul de siguranță

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

9. INFORMAȚII ȘI SFATURI



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.



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

9.1 Informații cu caracter general

- Aparatul are cinci poziții pentru raft. Numărați pozițiile rafturilor din partea de jos a podelei aparatului.
- Aparatul are un sistem special care produce o circulație naturală a aerului și o reciclare constantă a aburului. Cu acest sistem puteți găti într-un mediu cu aburi și puteți păstra preparatele

moi în interior și crocante la exterior. Reduce la minimum durata de gătire și consumul de energie.

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

9.2 Coacerea prăjiturilor

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

9.3 Gătirea cărnii și a peștelui

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

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

9.4 Durate de gătit

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

La început, monitorizați performanța când gătiți. Găsiți cele mai bune setări (setarea căldurii, durata de gătit, etc.) pentru vasele, rețetele și cantitățile dvs. când utilizați acest aparat.

9.5 Tabele pentru coacere și frigere

Prăjituri

Aliment	Caldura de sus + jos		Aer cald		Durată (min)	Comen-tarii
	Tempera-tură (°C)	Nivel raft	Tempera-tură (°C)	Nivel raft		
Rețete cu compo-ziție bătută cu telul	170	2	160	3 (2 și 4)	45 - 60	Într-o formă pentru prăjituri
Aluat frag-ed	170	2	160	3 (2 și 4)	20 - 30	Într-o formă pentru prăjituri
Prăjitură cu brânză și lapte bătut	170	1	165	2	80 - 100	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Prăjitură cu mere (plăcintă cu mere)	170	2	160	2 (stânga și dreapta)	80 - 100	În două forme pentru prăjituri de 20 cm pe un raft de sârmă
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Într-o tavă de coac-ere

Aliment	Caldura de sus + jos		Aer cald		Durată (min)	Comen-tarii
	Tempera-tură (°C)	Nivel raft	Tempera-tură (°C)	Nivel raft		
Tartă cu gem	170	2	165	2 (stânga și dreapta)	30 - 40	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Pandispan	170	2	150	2	40 - 50	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Tort de Crăciun / Tort bogat în fructe	160	2	150	2	90 - 120	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm
Prăjitură cu prune	175	1	160	2	50 - 60	Într-o formă de pâine
Prăjituri mici - pe un nivel	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Într-o tavă de coac-ere
Prăjituri mici - pe două nive-luri	-	-	140 - 150	2 și 4	25 - 35	Într-o tavă de coac-ere
Prăjituri mici - pe trei nive-luri	-	-	140 - 150	1, 3 și 5	30 - 45	Într-o tavă de coac-ere
Biscuiți / patiserie - pe un ni-vel	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Într-o tavă de coac-ere
Biscuiți / patiserie - pe două niveluri	-	-	140 - 150	2 și 4	35 - 40	Într-o tavă de coac-ere
Biscuiți / patiserie - pe trei ni-veluri	-	-	140 - 150	1, 3 și 5	35 - 45	Într-o tavă de coac-ere

Aliment	Caldura de sus + jos		Aer cald		Durată (min)	Comen-tarii
	Tempera-tură (°C)	Nivel raft	Tempera-tură (°C)	Nivel raft		
Bezele - pe un ni-vel	120	3	120	3	80 - 100	Într-o tavă de coac-ere
Bezele - pe două niveluri	-	-	120	2 și 4	80 - 100	Într-o tavă de coac-ere
Chifle dul-ci	190	3	190	3	12 - 20	Într-o tavă de coac-ere
Eclere - pe un ni-vel	190	3	170	3	25 - 35	Într-o tavă de coac-ere
Eclere - pe două niveluri	-	-	170	2 și 4	35 - 45	Într-o tavă de coac-ere
Tarte	180	2	170	2	45 - 70	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm
Tort cu multe fructe	160	1	150	2	110 - 120	Într-o formă pentru prăjituri de 24 cm
Sandviș Victoria	170	1	160	2	30 - 50	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm

Pâine și pizza

Aliment	Caldura de sus + jos		Aer cald		Durată (min)	Comen-tarii
	Tempera-tură (°C)	Nivel raft	Tempera-tură (°C)	Nivel raft		
Pâine albă	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 bucăți, 500 g per bucată

Aliment	Caldura de sus + jos		Aer cald		Durată (min)	Comen-tarii
	Tempera-tură (°C)	Nivel raft	Tempera-tură (°C)	Nivel raft		
Pâine de secară	190	1	180	1	30 - 45	Într-o formă de pâine
Chifle	190	2	180	2 (2 și 4)	25 - 40	6 - 8 role într-o tavă de coac-ere
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Într-o tavă de coac-ere sau cratiță adâncă
Pateuri	200	3	190	3	10 - 20	Într-o tavă de coac-ere

Tarte

Aliment	Caldura de sus + jos		Aer cald		Durată (min)	Comen-tarii
	Tempera-tură (°C)	Nivel raft	Tempera-tură (°C)	Nivel raft		
Tarte cu paste	200	2	180	2	40 - 50	Într-o formă
Tarte cu legume	200	2	175	2	45 - 60	Într-o formă
Tarte tip Quiche	180	1	180	1	50 - 60	Într-o formă
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Într-o formă
Paste Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Într-o formă

Carne

Aliment	Caldura de sus + jos		Aer cald		Durată (min)	Comen-tarii
	Tempera-tură (°C)	Nivel raft	Tempera-tură (°C)	Nivel raft		
Vită	200	2	190	2	50 - 70	Pe un raft de sârmă
Carne de porc	180	2	180	2	90 - 120	Pe un raft de sârmă

Aliment	Caldura de sus + jos		Aer cald		Durată (min)	Comen-tarii
	Tempera-tură (°C)	Nivel raft	Tempera-tură (°C)	Nivel raft		
Vițel	190	2	175	2	90 - 120	Pe un raft de sârmă
Friptură de vită engle-zească, în sânge	210	2	200	2	50 - 60	Pe un raft de sârmă
Friptură de vită engle-zească, gătită mediu	210	2	200	2	60 - 70	Pe un raft de sârmă
Friptură de vită engle-zească, bine făcută	210	2	200	2	70 - 75	Pe un raft de sârmă
Ceafă de porc	180	2	170	2	120 - 150	Cu șorici
Picior de porc	180	2	160	2	100 - 120	2 bucăți
Miel	190	2	175	2	110 - 130	Rasol
Pui	220	2	200	2	70 - 85	Întreg
Curcan	180	2	160	2	210 - 240	Întreg
Rață	175	2	220	2	120 - 150	Întreagă
Gâscă	175	2	160	1	150 - 200	Întreagă
Iepure	190	2	175	2	60 - 80	Bucăți
Iepure de câmp	190	2	175	2	150 - 200	Bucăți
Fazan	190	2	175	2	90 - 120	Întreg

Pește

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

9.6 Grill

 Preîncălziți cuptorul gol timp de 3 minute înainte de gătire.

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

9.7 Gatire intensiva

Vită

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

Carne de porc

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

Vițel

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

Miel

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

Gaina

Aliment	Cantitate (kg)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Porții de pui	0,2 - 0,25 fiecare	200 - 220	30 - 50	1 sau 2
Pui, jumătate	0,4 - 0,5 fiecare	190 - 210	35 - 50	1 sau 2

Aliment	Cantitate (kg)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pui, pasăre îndopată	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 sau 2
Rață	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 sau 2
Gâscă	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 sau 2
Curcan	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 sau 2
Curcan	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 sau 2

Pește

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

9.8 Decongelare

Aliment	Cantitate (g)	Timp de decongelare (min)	Timp suplimentar de decongelare (min)	Comentarii
Pui	1000	100 - 140	20 - 30	Puneți puiul pe platanul inferior întors, pe o farfurie mare. Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Carne	1000	100 - 140	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Carne	500	90 - 120	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Păstrăv	150	25 - 35	10 - 15	-
Căpșuni	300	30 - 40	10 - 20	-
Unt	250	30 - 40	10 - 15	-
Frișcă	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Frișca se poate bate chiar dacă au mai rămas unele părți ușor înghețate.
Prăjitură	1400	60	60	-

9.9 Uscare - Aer cald

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

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

Legume

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

Fruite

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

9.10 Aer cald + Abur**Prăjituri și produse de patiserie**

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Comentarii
Prăjitură cu mere ¹⁾	160	60 - 80	2	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm
Tarte	175	30 - 40	2	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Prăjitură cu fructe	160	80 - 90	2	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Pandispan	160	35 - 45	2	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Panettone ¹⁾	150 - 160	70 - 100	2	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm
Prăjitură cu prune ¹⁾	160	40 - 50	2	Într-o formă de pâine
Prăjituri mici	150 - 160	25 - 30	3 (2 și 4)	Într-o tavă de coacere
Biscuiți	150	20 - 35	3 (2 și 4)	Într-o tavă de coacere

Aliment	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Comentarii
Gogoși cu drojdie ¹⁾	180 - 200	12 - 20	2	Într-o tavă de coacere
Brioșe ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 și 4)	Într-o tavă de coacere

¹⁾ Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

Tarte

Aliment	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Comentarii
Legume umplute	170 - 180	30 - 40	1	Într-o formă
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2	Într-o formă
Cartofi gratinati	160 - 170	50 - 60	1 (2 și 4)	Într-o formă

Carne

Aliment	Cantitate (g)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Comentarii
Friptura de porc	1000	180	90 - 110	2	Pe un raft de sârmă
Vițel	1000	180	90 - 110	2	Pe un raft de sârmă
Friptură de vită - în sânge	1000	210	45 - 50	2	Pe un raft de sârmă
Friptură de vită - medie	1000	200	55 - 65	2	Pe un raft de sârmă
Friptură de vită - bine făcută	1000	190	65 - 75	2	Pe un raft de sârmă
Miel	1000	175	110 - 130	2	Rasol
Pui	1000	200	55 - 65	2	Întreg
Curcan	4000	170	180 - 240	2	Întreg
Rață	2000 - 2500	170 - 180	120 - 150	2	Întreagă
Gâscă	3000	160 - 170	150 - 200	1	Întreagă
Iepure	-	170 - 180	60 - 90	2	Bucăți

Pește

Aliment	Cantitate (g)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Comentarii
Păstrăv	1500	180	25 - 35	2	3 - 4 pești

Aliment	Canti- tate (g)	Tempera- tură (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Comentarii
Ton	1200	175	35 - 50	2	4 - 6 fileuri
Merluciu Hake	-	200	20 - 30	2	-

9.11 Gătitul într-un vas pentru gătit meniu dietetic

Utilizați funcția Aer cald + Abur.

Legume

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Buchețele de brocoli	130	20 - 25	2
Vinete	130	15 - 20	2
Buchețele de conopidă	130	25 - 30	2
Roșii	130	15	2
Sparanghel alb	130	25 - 35	2
Sparanghel verde	130	35 - 45	2
Dovlecel tăiat	130	20 - 25	2
Morcovi	130	35 - 40	2
Chimen dulce	130	30 - 35	2
Kohlrabi	130	25 - 30	2
Fâșii de ardei	130	20 - 25	2
Țelină feliată	130	30 - 35	2

Carne

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Șuncă gătită	130	55 - 65	2
Piept de pui fiert	130	25 - 35	2
Cotlet „Kasseler” (file afumat de porc)	130	80 - 100	2

Pește

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Păstrăv	130	25 - 30	2
File de somon	130	25 - 30	2

Feluri de mancare

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Orez	130	35 - 40	2
Cartofi necojiți, mediu	130	50 - 60	2
Cartofi fierți, sferturi	130	35 - 45	2
Mămăligă	130	40 - 45	2

9.12 Tabel pentru senzor

Aliment	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)
Friptura de vitel	75 - 80
Picior de vitel	85 - 90
Friptură de vită englezească, în sânge	45 - 50
Friptură de vită englezească, gătită mediu	60 - 65
Friptură de vită englezească, bine făcută	70 - 75
Ceafă de porc	80 - 82
Picior de porc	75 - 80
Miel	70 - 75
Pui	98
Iepure de câmp	70 - 75
Păstrăv / Doradă	65 - 70
Ton / Somon	65 - 70

10. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA**AVERTIZARE!**

Consultați capitolele privind siguranța.

10.1 Note cu privire la curățare

- Curățați partea din față a cuptorului cu o cârpă moale, apă caldă și agent de curățare.
- Utilizați un agent de curățare obișnuit pentru a curăța suprafețele metalice.
- Curățați interiorul aparatului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte resturi alimentare poate provoca un incendiu.

Riscul este mai mare pentru tava pentru grătar.

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

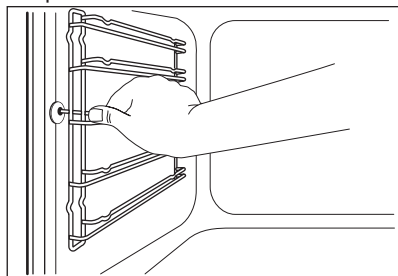
10.2 Pentru modelele din inox sau aluminiu

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

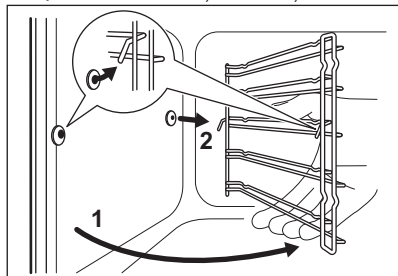
10.3 Scoaterea suporturilor raftului

Pentru a curăța cuptorul, scoateți suporturile raftului.

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



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



Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

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

10.4 Pirolitica

Scoateți toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.

- i** Nu porniți Pirolitica dacă nu ați închis complet ușa cuptorului. La unele modele, afișajul indică „C3” când apare această eroare.

! **AVERTIZARE!**
Aparatul devine foarte fierbinte. Pericol de arsuri.

! **ATENȚIE!**
Nu utilizați plita simultan cu utilizarea funcției Pirolitica. Aparatul se poate deteriora.

1. Murdăria cea mai mare trebuie curățată manual.
2. Curățați interiorul ușii cu apă fierbinte pentru ca reziduurile să nu ardă de la aerul fierbinte.
3. Setați funcția Pirolitica. Consultați secțiunea „Funcțiile cuptorului”.
4. Când **|→|** se aprinde, apăsați **+** sau **—** pentru a seta procedura necesară:

Opțiune	Descriere
P1	Dacă cuptorul nu este foarte murdar. Durata procedurii: 1 oră 30 min.
P2	Dacă nu puteți elimina ușor murdăria. Durata procedurii: 2 ore 30 min.

Puteți utiliza funcția Sfârșit pentru pornirea cu întârziere a procedurii de curățare.

În timpul Pirolitica, becul este stins.

5. Când cuptorul este la temperatura prestabilită ușa se blochează.

Afișajul indică simbolul  și barele indicatorului de căldură până la deblocarea ușii.

Pentru a opri Pirolitica înainte de terminarea ei, rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului în poziția oprit.

6. După terminarea Pirolitica, afișajul indică ora zilei. Ușa cuptorului rămâne blocată.
7. Când aparatul este din nou rece, se va auzi un semnal acustic și ușa de va debloca.

10.5 Semnal de curățare

Pentru a vă reaminti că trebuie să efectuați Pirolitica, PYR se aprinde intermitent pe afișaj timp de 10 secunde după fiecare activare și dezactivare a aparatului.

Semnalul de curățare se stinge:

- după terminarea funcției Pirolitica.
- dacă apăsați simultan  și  în timp ce PYR clipește pe afișaj.

10.6 Curățarea rezervorului de apă



AVERTIZARE!

Nu puneți apă în rezervorul de apă pe durata procedurii de curățare.



Pe durata procedurii de curățare poate să curgă apă din supapa de alimentare cu abur în interiorul cuptorului. Puneți o tavă de colectare pe nivelul raftului aflat direct sub alimentarea cu abur pentru a împiedica apa să ajungă la baza interiorului cuptorului.

După o anumită perioadă de timp puteți avea depuneri de calcar în interiorul cuptorului. Pentru a preveni acest lucru, curățați componentele cuptorului care generează abur. Goliți rezervorul după fiecare gătire cu abur.

Tipuri de apă

- **Apă puțin dură cu conținut redus de oxid de calciu** - producătorul recomandă acest tip deoarece reduce numărul procedurilor de curățare.
- **Apă de la robinet** - o puteți folosi dacă alimentarea cu apă a locuinței este prevăzută cu purificator sau dedurizator al apei.
- **Apă dură cu conținut mare de oxid de calciu** - nu are niciun efect asupra performanței aparatului, dar mărește numărul procedurilor de curățare.

TABELUL CU CANTITĂȚILE DE CALCIU RECOMANDATE DE O.M.S. (Organizația Mondială a Sănătății)

Depunere de calciu	Duritate apă		Clasificarea apei	Efectuați de-calcifierea la fiecare
	(Grade fran-ceze)	(Grade ger-mane)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Potabilă sau puțin dură	75 de cicluri - 2,5 luni
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Duritate medie	50 de cicluri - 2 luni
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Dură sau cal-caroasă	40 de cicluri - 1,5 luni
peste 180 mg/l	peste 18	peste 10	Foarte dură	30 de cicluri - 1 lună

1. Umpleți recipientul pentru apă cu 850 ml de apă și 50 ml de acid citric (cinci lingurițe). Dezactivați cuptorul și așteptați aproximativ 60 de minute.
2. Activați cuptorul și setați funcția Aer cald + Abur. Setați temperatura la 230°C. Dezactivați cuptorul după 25 de minute și lăsați-l să se răcească timp de 15 minute.
3. Activați cuptorul și setați funcția Aer cald + Abur. Setați temperatura în 130°C și 230°C. Dezactivați-l după 10 minute.

Lăsați-l să se răcească și continuați cu îndepărtarea conținutului rezervorului. Consultați „Golirea rezervorului de apă”.

4. Clătiți rezervorul de apă și curățați rămășițele depunerilor de calcar din cuptor cu o lavetă.
5. Curățați manual țeava de evacuare cu apă caldă și săpun. Nu utilizați acizi, pulverizatoare sau agenți similari de curățare pentru a evita deteriorarea.

10.7 Curățarea ușii cuptorului

Ușa cuptorului are patru panouri de sticlă. Puteți scoate ușa cuptorului panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța.



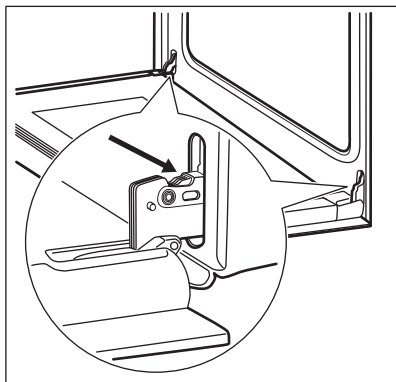
Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panourile de sticlă înainte de a scoate ușa cuptorului.



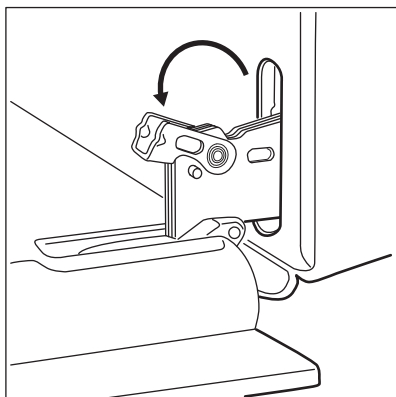
ATENȚIE!

Nu utilizați aparatul fără panourile de sticlă.

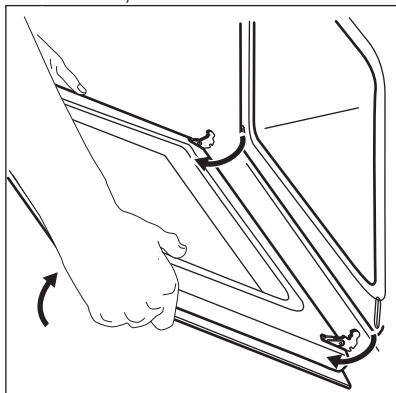
1. Deschideți complet ușa și țineți cele două balamale.



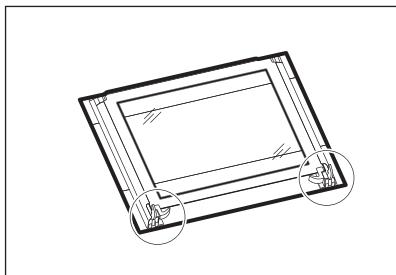
2. Ridicați și rotiți pârghiile de pe cele două balamale.



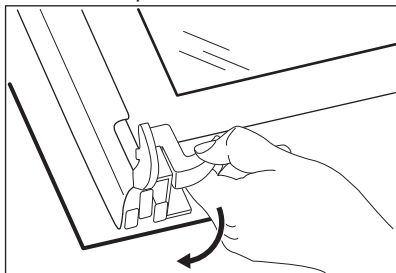
3. Închideți pe jumătate ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere. După aceea împingeți și scoateți ușa din locaș.



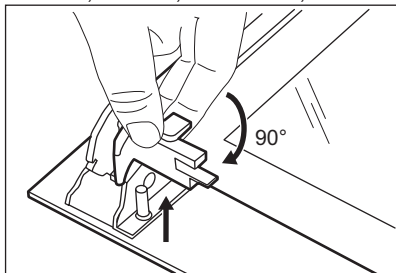
4. Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.



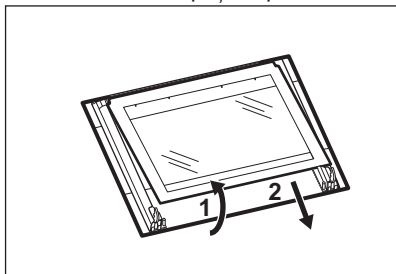
5. Eliberați sistemul de închidere pentru a scoate panourile interne de sticlă.



6. Rotiți cele 2 dispozitive de fixare la 90° și scoateți-le din locașurile lor.



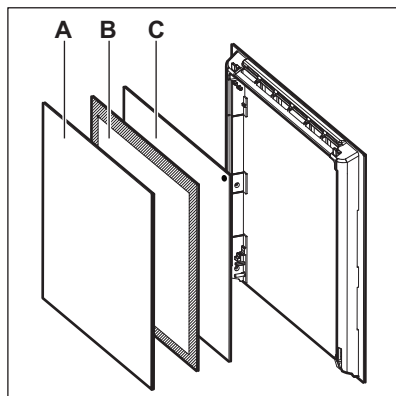
7. Mai întâi ridicați cu atenție, după care scoateți panourile de sticlă, unul câte unul. Începeți cu panoul de sus.



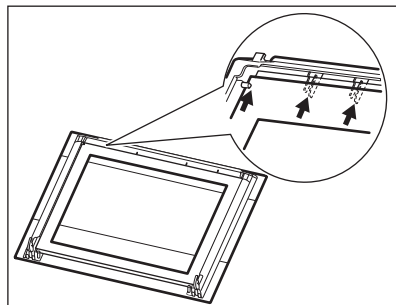
8. Curățați panourile de sticlă cu apă și săpun. Uscați cu atenție panourile de sticlă.

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

Verificați dacă ați pus la loc panourile de sticlă (A, B și C) în ordinea corectă. Panoul din mijloc (B) are un cadru decorativ. Zona serigrafată trebuie îndreptată cu fața spre partea interioară a ușii. După instalare, asigurați-vă că suprafața cadrului panoului de sticlă (B) de pe zonele serigrafate nu prezintă asperități la atingere.



Asigurați-vă că ați montat corect în locașul său panoul de sticlă din mijloc.



10.8 Înlocuirea becului

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

**AVERTIZARE!**

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

**ATENȚIE!**

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

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

Becul din spate

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

11. DEPANARE

**AVERTIZARE!**

Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul este oprit.	Activați cuptorul.
Cuptorul nu se încălzește.	Ceasul nu este setat.	Setați ceasul.
Cuptorul nu se încălzește.	Nu au fost efectuate setările necesare.	Verificați dacă setările sunt corecte.
Cuptorul nu se încălzește.	Oprirea automată este activă.	Consultați „Oprirea automată”.
Cuptorul nu se încălzește.	Dispozitivul Blocare acces copii este activat.	Consultați secțiunea „Utilizarea Blocare acces copii”.
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța s-a declanșat.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se declanșează în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.
Becul nu funcționează.	Becul este defect.	Înlocuiți becul.
Senzorul nu funcționează.	Conectorul senzorului nu este introdus corect în priză.	Introduceți conectorul senzorului cât mai adânc în priză.
Există apă în interiorul cuptorului.	Este prea multă apă în rezervor.	Dezactivați cuptorul și ștergeți apa cu o lavetă sau un burete.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Gătirea cu abur nu funcționează.	Calcarul obstrucționează orificiul.	Verificați orificiul de intrare a aburului. Îndepărtați depunerile de calcar.
Gătirea cu abur nu funcționează.	Nu este apă în rezervor.	Umpleți rezervorul.
Golirea rezervorului de apă durează mai mult de trei minute sau apa curge din orificiul de alimentare cu abur.	Există depuneri de calcar în cuptor.	Curățați rezervorul de apă. Consultați „Curățarea rezervorului de apă”.
Gătirea alimentelor durează prea mult sau prea puțin.	Temperatura este prea scăzută sau prea ridicată.	Reglați temperatura dacă este necesar. Urmăți sfaturile din manualul utilizatorului.
Aburul și condensul se depun pe alimente și în cavitatea cuptorului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor.	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor pentru mai mult de 15 - 20 de minute după terminarea procesului de gătit.
Afișajul indică „C2”.	Doriți să porniți funcția Piroliză sau Decongelare, dar nu ați scos conectorul senzorului din priză.	Scoateți conectorul senzorului din priză.
Afișajul indică „C3”.	Funcția de curățare nu se activează. Nu ați închis bine ușa sau blocarea electronică a ușii este defectă.	Închideți ușa complet.
Afișajul indică „F102”.	- Nu ați închis bine ușa. - Blocarea electronică a ușii este defectă.	- Închideți ușa complet. - Opriti și porniți din nou cuptorul prin intermediul siguranței casnice sau a întrerupătorului de siguranță din cutia cu siguranțe. - În cazul în care „F102” apare din nou pe afișaj, contactați departamentul de asistență pentru clienți.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Afișajul indică un cod de eroare care nu este în acest tabel.	Există o defecțiune electrică.	• Opriti și porniți din nou cuptorul prin intermediul siguranței casnice sau a întrerupătorului de siguranță din cutia cu siguranțe. • În cazul în care codul de eroare apare din nou pe display, contactați departamentul de relații cu clienții.
Aparatul este activat dar nu se încălzește. Ventilatorul nu funcționează. Afișajul indică "Demo" .	Modul demo este activat.	1. Dezactivați cuptorul. 2. Țineți apăsat butonul +. 3. Când este emis un semnal acustic, rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului la prima funcție. "Demo" se aprinde intermitent pe afișaj. 4. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului în poziția oprit. 5. Eliberați butonul +. 6. Rotiți butonul de selecție pentru temperatură în sens orar și mențineți timp de trei secunde. Semnalul acustic este emis de trei ori. Modul demo este dezactivat.

11.2 Date pentru service

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

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

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

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

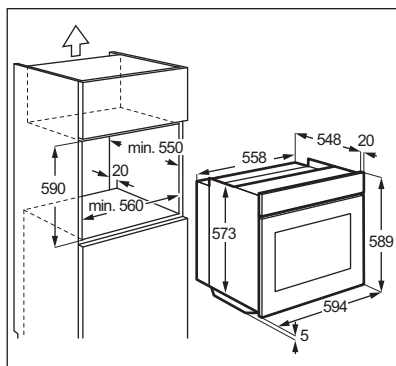
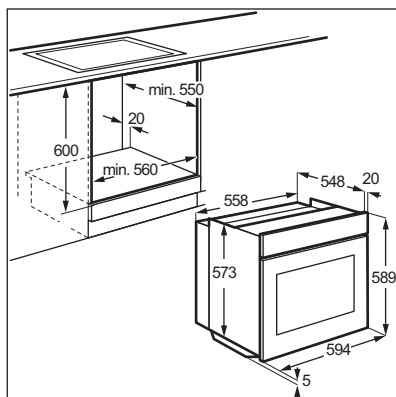
12. INSTALAREA



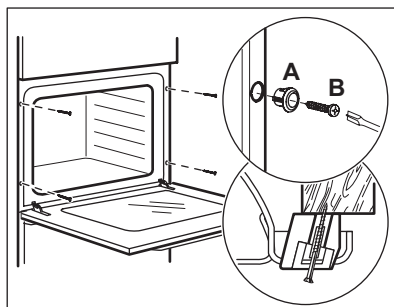
AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Încorporarea în mobilier



12.2 Fixarea aparatului de mobilier



12.3 Conectarea la alimentarea electrică



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

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

12.4 Cablul

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Pentru secțiunea cablului consultați puterea totală consumată de pe plăcuța cu date tehnice și tabelul:

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm ²)
maxim 1380	3 x 0,75
maxim 2300	3 x 1
maxim 3680	3 x 1,5

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

13. PROTEJAREA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

Reciclați materialele marcate cu simbolul

 Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați

aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere.

Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

KAZALO

1. NAVODILA ZA VARNO UPORABO.....	42
2. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	43
3. OPIS IZDELKA.....	46
4. PRED PRVO UPORABO.....	46
5. VSAKODNEVNA UPORABA.....	47
6. ČASOVNE FUNKCIJE.....	50
7. UPORABA DODATNE OPREME.....	52
8. DODATNE FUNKCIJE.....	56
9. NAMIGI IN NASVETI.....	57
10. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	69
11. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	73
12. NAMESTITEV.....	76

MISLIMO NA VAS

Zahvaljujemo se vam za nakup Electroluxove naprave. Izbrali ste izdelek, ki vključuje desetletja profesionalnih izkušenj in izboljšav. Inovativen in eleganten je bil zasnovan z mislijo na vas. Kadarkoli ga boste uporabili, ste lahko prepričani v zagotovitev odličnih rezultatov.

Dobrodošli pri Electroluxu.

Obiščite naše spletno mesto za:



Nasvete glede uporabe, brošure, odpravljanje motenj, servisne informacije:
www.electrolux.com



Registrirajte vaš izdelek za boljši servis:
www.registerelectrolux.com



Kupite dodatke, potrošni material in originalne nadomestne dele za vaš aparat:
www.electrolux.com/shop

POMOČ STRANKAM IN SERVIS

Priporočamo uporabo originalnih nadomestnih delov.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke: model, številko izdelka, serijsko številko.

Podatke najdete na ploščici s tehničnimi podatki.

 Opozorilo / Pozor - Varnostne informacije

 Splošne informacije in nasveti

 Okoljske informacije.

Pridržujemo si pravico do sprememb.

1. ⚠ NAVODILA ZA VARNO UPORABO

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe in škodo, nastalo zaradi napačne namestitve in uporabe. Navodila shranite skupaj z napravo za poznejšo uporabo.

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko uporabljajo otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja le pod nadzorom ali če so dobili ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo.
- Preprečite, da bi se otroci igrali z napravo.
- Vse dele embalaže hranite zunaj dosega otrok.
- Ko naprava deluje ali se ohlaja, poskrbite, da bodo otroci in hišni ljubljenci dovolj oddaljeni od nje. Dostopni deli so vroči.
- Če ima naprava varovalo za otroke, priporočamo, da ga vklopite.
- Čiščenja in uporabniškega vzdrževanja ne smejo izvajati otroci brez nadzora.
- Otroci, mlajši od treh let, se ne smejo približevati, če niso pod nenehnim nadzorom.

1.2 Splošna varnostna navodila

- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- Naprava se v notranjosti med delovanjem segreje. Ne dotikajte se grelcev v napravi. Pripomočke ali posodo vedno odstranjujte iz pečice ali postavljajte vanjo z zaščitnimi rokavicami.
- Pred vzdrževalnimi deli prekinite napajanje.
- Pred zamenjavo žarnice mora biti naprava izklopljena, da preprečite možnost udara električnega toka.
- Naprave ne čistite s paro.

- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati predstavnik proizvajalca, pooblaščenega servisnega centra ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.
- Pred pirolitičnim čiščenjem je treba odstraniti razlito tekočino. Iz pečice odstranite vse dele.
- Za odstranitev nosilcev rešetk najprej povlecite sprednji del nosilcev rešetk in nato zadnjega od stranskih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Uporabite le sondo za meso, priporočljivo za to napravo.

2. VARNOSTNE INFORMACIJE

2.1 Namestitev



OPOZORILO!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite previdni, ker je težka. Vedno nosite zaščitne rokavice.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Poskrbite, da bo naprava nameščena pod in v bližino trdnih konstrukcij.
- Stranice naprave morajo biti nameščene ob napravah ali enotah z isto višino.

2.2 Priključitev na električno napetost



OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so električni podatki na ploščici za tehnične navedbe skladni z električno napeljavo. Če niso, se posvetujte z električarjem.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti osebje pooblaščenega servisnega centra.
- Napajalni kablji ne smejo priti v stik z vrati naprave, še posebej, ko so vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.

- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Preden vtaknete vtič v vtičnico, povsem zaprite vrata naprave.
- Naprava je izdelana v skladu z direktivami EGS.

2.3 Uporaba



OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- To napravo uporabljajte samo v gospodinjstvu.
- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso blokirane.
- Med delovanjem naprave ne puščajte brez nadzora.
- Napravo po vsaki uporabi izklopite.
- Pri odpiranju vrat naprave med njenim delovanjem bodite previdni. Iz naprave lahko puhne vroč zrak.
- Naprave ne upravljajte z mokrimi rokami ali ko je v stiku z vodo.
- Na odprta vrata ne pritiskajte s silo.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali za odlaganje.
- Vrata naprave odpirajte previdno. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Pri odpiranju vrat naprava ne sme priti v stik z iskrami ali odprtim ognjem.
- V napravo, njeno bližino ali nanjo ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali mokrih predmetov z vnetljivimi izdelki.



OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Da bi preprečili poškodbo ali spreminjanje barve emajla:
 - Ne postavljajte posode ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
 - Ne postavljajte aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
 - Ne dajajte vode neposredno v vročo napravo.
 - Ne puščajte mokre posode in hrane v napravi, ko končate s pripravo hrane.
 - Bodite pri odstranjevanju ali nameščanju pripomočkov previdni.
- Sprememba barve emajla ne vpliva na zmogljivost naprave. Garancija tega ne vrednoti kot pomanjkljivost.
- Za sočne torte uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročajo madeže, ki so lahko trajni.
- Naprava je namenjena le kuhanju. Ni je dovoljeno uporabljati za druge namene, npr. ogrevanje prostora.
- Jedi v pečici vedno pripravljajte pri zaprtih vratih.

2.4 Kuhanje v sopari



OPOZORILO!

Nevarnost opeklin in poškodb naprave.

- Med pripravo jedi s paro ne odpirajte vrat naprave. Para lahko puhne ven.

2.5 Vzdrževanje in čiščenje



OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na servis.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!

- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Preostala maščoba ali hrana v napravi lahko povzroči požar.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gob, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.
- Katalitičnega emajla (če obstaja) ne čistite s čistilnimi sredstvi.

2.6 Pirolytično čiščenje

 **Nevarnost poškodb / Požara / Kemičnih emisij (hlapov) v načinu Pirolyza.**

- Pred izvajanjem funkcije samodejnega čiščenja s pirolizo ali pred prvo uporabo iz pečice odstranite:
 - Vse odvečne ostanke hrane, razlito olje ali maščobo / obloge.
 - Vse odstranljive predmete (vključno z rešetkami, stranskimi vodili itd., ki so priloženi izdelku), še posebej lonce, ponve, pekače, posode s premazom proti prijetanju itd.
- Pazljivo preberite vsa navodila za pirolitično čiščenje.
- Med pirolitičnim čiščenjem naj se otroci ne zadržujejo v bližini naprave. Naprava se močno segreje, iz sprednjih hladilnih odprtín pa se sprošča vroč zrak.
- Pri pirolitičnem čiščenju so prisotne visoke temperature, zaradi katerih se lahko iz ostankov hrane in konstrukcijskega materiala kadi, takrat uporabniku močno priporočamo, da naredi naslednje:
 - Med in po vsakem pirolitičnem čiščenju poskrbi za dobro prezračevanje.
 - Med prvo uporabo pri najvišji temperaturi in po njej zagotovi dobro prezračevanje.
- Za razliko od ljudi so nekateri ptiči in plazilci lahko izredno občutljivi na

morebitne hlapce, ki se sproščajo med čiščenjem pirolitičnih pečic.

- Med in po pirolitičnem čiščenju odstranite živali (še posebej ptice) iz okolice naprave in delovanje pri najvišji temperaturi uporabite v dobro prezračenem prostoru.
- Majhne domače živali so prav tako lahko občutljive na krajevne temperaturne spremembe v bližini vseh pirolitičnih pečic med izvajanjem programa samodejnega pirolitičnega čiščenja.
- Površine proti prijemanju na loncih, ponvah, pekačih, posodah itd. lahko poškodujejo visoke temperature pri pirolitičnem čiščenju vseh pirolitičnih pečic in so lahko tudi vir nizke stopnje škodljivih hlapov.
- Hlapi, ki se sproščajo iz pirolitičnih pečic/ostankov hrane, kot je opisano, niso škodljivi za ljudi, vključno z dojenčki ali osebami z zdravstvenimi težavami.

2.7 Notranja lučka

- Žarnica ali halogenska žarnica, uporabljena za to napravo, je prilagojena le gospodinjskim aparatom. Ne uporabljajte je za hišno razsvetljavo.



OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

- Pred zamenjavo žarnice izključite napravo iz napajanja.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

2.8 Odstranjevanje



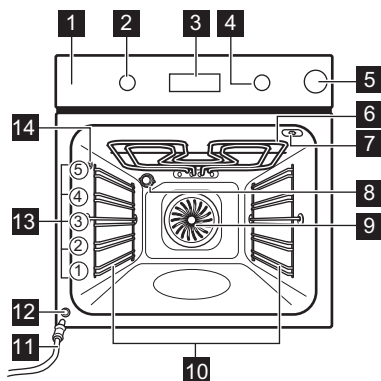
OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel in ga zavržite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci in živali zaprl v napravo.

3. OPIS IZDELKA

3.1 Splošni pregled



- 1 Upravljalna plošča
- 2 Gumb za funkcije pečice
- 3 Elektronski programator
- 4 Gumb za nastavev temperature
- 5 Predal za vodo
- 6 Grelec
- 7 Vtičnica sonde za meso
- 8 Luč
- 9 Ventilator
- 10 Nosilci rešetk, odstranljivi
- 11 Odtočna cev
- 12 Ventil za odvod vode
- 13 Položaji rešetk
- 14 Dovod za paro

3.2 Pripomočki

- **Rešetka**
Za posodo, modele, pečenke.
- **Pekač**
Za kolače in piškote.
- **Posoda za žar / pekač**

Za peko in pečenje ali kot posoda za zbiranje maščobe.

- **Sonda za meso**
Za merjenje pečenosti živil.
- **Teleskopska vodila**
Za rešetke in pladnje.

4. PRED PRVO UPORABO



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

4.1 Prvo čiščenje

Iz naprave odstranite vse pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.



Oglejte si poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«.

1. Pred prvo uporabo napravo očistite.
2. Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk namestite nazaj v prvotni položaj.

4.2 Nastavev časa

Po prvi priključitvi na električno omrežje se za nekaj sekund vklopijo vsi simboli na prikazovalniku. Naslednjih nekaj sekund je na prikazovalniku prikazana različica programske opreme.

Ko številka različice programske opreme izgine, se na prikazovalniku prikaže

hr in »12:00«. »12« utripa.

1. Pritisnite **+** ali **-**, da nastavite uro.
2. Za potrditev pritisnite **⏸**. To je potrebno le ob prvem nastavljanju časa. Pozneje se nov čas samodejno shrani po petih sekundah.

Na prikazovalniku sta prikazana **min** in nastavljena ura. »00« utripa.

3. Pritisnite  ali , da nastavite minute.
 4. Za potrditev pritisnite . To je potrebno le ob prvem nastavljanju časa. Pozneje se nov čas samodejno shrani po petih sekundah.
- Na prikazovalniku se prikaže nov čas.

4.3 Spreminjanje časa

Nastavljen čas lahko spremenite le, ko je pečica izklopljena.

Pritisnite .

Na prikazovalniku utripata nastavljen čas in simbol .

Za nastavev novega časa si oglejte »Nastavev časa«.

4.4 Predgrevanje

Prazno napravo predhodno ogrevajte, da zažgete preostalo maščobo.

1. Nastavite funkcijo  in najvišjo temperaturo.
2. Naprava naj deluje eno uro.
3. Nastavite funkcijo  in najvišjo temperaturo.
4. Naprava naj deluje 15 minut. Pripomočki se lahko segrejejo bolj kot običajno. Naprava lahko oddaja neprijetne vonjave in dim. To je običajno. Poskrbite za zadostno zračenje.

5. VSAKODNEVNA UPORABA



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

5.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj

Za uporabo naprave pritisnite upravljalni gumb. Upravljalni gumb izskoči.

5.2 Vklon in izklon naprave



Od modela je odvisno, ali ima naprava simbole, indikatorje ali lučke tipk:

- Indikator zasveti, ko se pečica segreje.
- Lučka zasveti, ko naprava deluje.
- Simbol prikazuje, ali je z gumbom izbrano eno izmed kuhališč, katera izmed funkcij pečice ali temperatura.

1. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
2. Obrnite gumb za nastavev temperature, da izberete želeno temperaturo.
3. Če želite izklopiti napravo, obrnite gumba za funkcije pečice in nastavev temperature v položaj za izklon.

5.3 Funkcije pečice

Funkcija pečice	Uporaba
0	Položaj za izklon Naprava je izklopljena.

Funkcija pečice	Uporaba
	Hitro segrevanje pečice Za skrajšanje časa segrevanja.
	Vroči zrak Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20 - 40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj in spodaj.
	Program za pizo Za pečenje na eni višini za jedi, katere želite bolj za-pečene in hrustljave. Temperaturo nastavite za 20 - 40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj in spodaj.
	Gretje zgoraj in spodaj Za peko in pečenje jedi na eni višini pečice.
	Gretje spodaj Za peko tort s hrustljivim dnom ter za vlaganje hrane.
	Odtaljevanje Za odtaljevanje zamrznjene hrane.
	Mali žar Za pečenje ploskih živil na žaru in popekanje kruha.
	Infra pečenje Za pečenje večjih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Primerno tudi za gratiniranje in dodatno zapečenost.
	Vroči zrak + Parno Za pripravo jedi v sopari.
	Piroliza Za vklop samodejnega pirolitičnega čiščenja pečice. S pomočjo te funkcije zgori preostala umazanija v pečici. Pečica se segreje na približno 500 °C.

5.4 Funkcija hitrega segrevanja

Funkcija hitrega segrevanja skrajša čas segrevanja.

1. Nastavite funkcijo hitrega segrevanja. Oglejte si razpredelnico funkcij pečice.
2. Obrnite gumb za nastavitve temperature, da nastavite temperaturo.

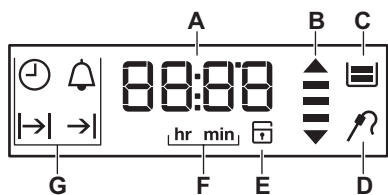
Ko naprava doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal.



Funkcija hitrega segrevanja se ne izklopi po zvočnem signalu. Funkcijo morate izklopiti ročno.

3. Nastavite funkcijo pečice.

5.5 Prikazovalnik



- A) Programska ura
- B) Indikator segrevanja in akumulirane toplote
- C) Predal za vodo (le izbrani modeli)
- D) Sonda za meso (le izbrani modeli)
- E) Zapora vrat (le izbrani modeli)
- F) Ure/minute
- G) Časovne funkcije

5.6 Tipke

Tipka	Funkcija	Opis
	URA	Za nastavitev časovne funkcije.
	MINUS	Za nastavitev časa.
	ODŠTEVALNA URA	Za nastavitev ODŠTEVALNE URE. Tipko držite več kot tri sekunde, da vklopite ali izklopite luč v pečici.
	PLUS	Za nastavitev časa.
	TEMPERATURA	Za preverjanje temperature pečice ali temperature sonde za meso (če obstaja). Uporabite le med izvajanjem funkcije pečice.

5.7 Indikator segrevanja

Ko vklopite funkcijo pečice, ena za drugo zasvetijo črtice na prikazovalniku . Črtice prikazujejo naraščanje ali padanje temperature pečice.

5.8 Kuhanje v sopari

- Nastavite funkcijo .
- Pritisnite pokrov predala za vodo, da ga odprete. Predal za vodo polnite z vodo, dokler ne zasveti indikator polne posode za vodo. V posodo lahko natočite največ 900 ml. Količina zadostuje za približno 55 - 60 minut priprave hrane v pečici.
- Za tekočino uporabite samo vodo. Ne uporabljajte filtrirane (demineralizirane) ali destilirane vode. Ne uporabljajte drugih tekočin. V predal za vodo ne nalivajte vnetljivih ali alkoholnih tekočin (žganja, viskija, konjaka itd.).
- Predal za vodo potisnite v prvotni položaj.
- Hrano pripravite v pravi posodi.
- Nastavite temperaturo med 130 °C in 230 °C. Rezultati kuhanja v sopari niso dobri pri temperaturah nad 230 °C.

**OPOZORILO!**

Po vsaki uporabi funkcije pare počakajte najmanj 60 minut ter na ta način preprečite, da bi vroča voda pritekla iz ventila za odvod vode.

Po končanem kuhanju v sopari izpraznite posodo za vodo.

5.9 Indikator posode za vodo

Med delovanjem funkcije Kuhanje v sopari je na prikazovalniku prikazan indikator posode za vodo. Indikator posode za vodo prikazuje raven vode v posodi.

- - Posoda za vodo je polna. Ko je posoda polna, se oglasi zvočni signal. Zvočni signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.
- - Posoda za vodo je napolnjena do polovice.
- - Posoda za vodo je prazna. Ko je posodo treba napolniti, se oglasi zvočni signal.

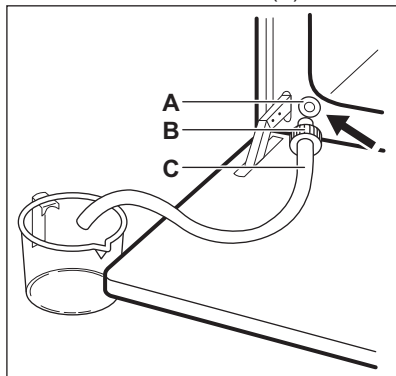


Če v posodo nalijete preveč vode, varnostni odvod pomakne odvečno vodo na dno pečice. Odstranite vodo z gobo ali krpo.

5.10 Praznjenje posode za vodo**POZOR!**

Preden začnete prazniti posodo za vodo, se prepričajte, da je naprava hladna.

1. Pripravite odtočno cev (C), ki je priložena navodilom za uporabo. Priključek (B) namestite na enega izmed koncev odtočne cevi.
2. Drugi konec odtočne cevi (C) speljite v posodo. Namestite ga nižje od ventila za odvod vode (A).



3. Odprite vrata pečice in vstavite priključek (B) v ventil za odvod vode (A).
4. Med praznjenjem posode za vodo potiskajte priključek.



V posodi je lahko nekaj vode, ko se na prikazovalniku prikaže simbol . Počakajte, da voda preneha teči iz ventila za odvod vode.

5. Priključek odstranite iz ventila, ko voda preneha teči.



Izčrpane vode ne uporabljajte za ponovno polnjenje posode za vodo.

6. ČASOVNE FUNKCIJE**6.1 Razpredelnica časovnih funkcij**

Časovna funkcija	Uporaba
ČAS	Za nastavev, spreminjanje ali preverjanje časa. Oglejte si »Nastavev časa«.

Časovna funkcija	Uporaba
 ODŠTEVALNA URA	Uporabite za nastavljanje odštevalnega časa (največ 23 ur in 59 min.). Ta funkcija ne vpliva na delovanje naprave. ODŠTEVALNO URO lahko nastavite kadarkoli, tudi ko je naprava izklopljena.
 TRAJANJE	Za določanje trajanja delovanja naprave. Uporabljajte le, ko je nastavljena funkcija pečice.
 KONEC	Za določanje časa, ko se mora naprava izklopiti. Uporabljajte le, ko je nastavljena funkcija pečice. Sočasno lahko uporabite funkciji Trajanje in Konec (Zamik vklopa), če se bo naprava pozneje samodejno vklopila in izklopila.

 Pritiskajte , če želite preklopiti med časovnimi funkcijami.

 Za potrditev nastavitve časovnih funkcij pritisnite  ali počakajte pet sekund za samodejno potrditev.

6.2 Nastavljanje funkcije TRAJANJE ali KONEC

1. Pritiskajte , dokler se na prikazovalniku ne prikaže  ali .

Na prikazovalniku utripa  ali .

2. Pritisnite  ali  za nastavitev vrednosti, nato pa  za potrditev.

Za funkcijo Trajanje  najprej nastavite minute in nato ure, za funkcijo Konec  pa najprej nastavite ure in nato minute. Po poteku časa se za dve minuti oglasi zvočni signal. Na prikazovalniku utripata simbol  ali  in časovna nastavitev. Pečica se izklopi.

3. Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop.

4. Pritisnite katerokoli tipko ali odprite vrata pečice, da izklopite zvočni signal.

 Če boste med nastavljanjem ur za TRAJANJE  pritisnili , bo naprava prešla v nastavitev funkcije KONEC .

6.3 Nastavljanje ODŠTEVALNE URE

1. Pritisnite .

Na prikazovalniku utripata  in »00«.

2. Pritisnite  ali , da nastavite ODŠTEVALNO URO. Najprej nastavite sekunde, potem minute in na koncu ure.

Najprej se čas izračuna v minutah in sekundah. Ko je čas, ki ga nastavite, daljši od 60 minut, se na

prikazovalniku prikaže simbol **hr**.

Naprava sedaj izračuna čas v urah in minutah.

3. ODŠTEVALNA URA se samodejno zažene po petih sekundah.

Po pretečenih 90 % nastavljenega časa se oglasi zvočni signal.

4. Ko se nastavljeni čas konča, zvočni signal deluje dve minuti. "Na

prikazovalniku utripata **00:00** in . Pritisnite katerokoli tipko ali odprite vrata pečice, da izklopite zvočni signal.



Če funkcijo ODŠTEVALNA URA nastavite, ko je izbrana funkcija TRAJANJE ali KONEC, se na prikazovalniku prikaže simbol

6.4 Števec časa

Števec časa uporabite za nastavev časa delovanja pečice. Vklpi se ob začetku segrevanja pečice.

Za ponastavitev števca časa pritisnite in držite in . Programska ura začne znova prištevati.



Števca časa ne morete uporabiti pri naslednjih funkcijah: Trajanje , Konec , Sonda za meso.

7. UPORABA DODATNE OPREME



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

7.1 Uporaba sonde za meso

Sonda za meso meri temperaturo jedra mesa. Ko temperatura mesa doseže nastavljeno temperaturo, se naprava izklopi.

Nastaviti je treba dve temperaturi:

- Temperaturo pečice. Oglejte si razpredelnico za pečenje.
- Temperaturo jedra. Oglejte si razpredelnico za sondo za meso.

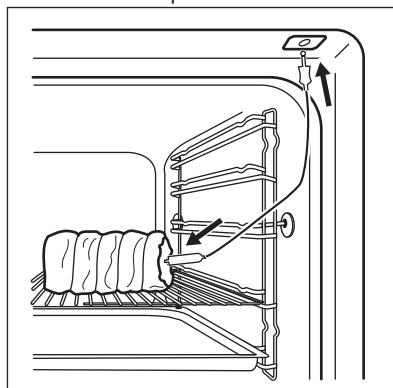


POZOR!

Uporabite le napravi priloženo sondo za meso ali originalne nadomestne dele.

1. Nastavite funkcijo pečice in temperaturo pečice.
2. Konico sonde za meso (s simbolom na ročaju) potisnite v sredino mesa.

3. Vtič sonde za meso vtaknite v vtičnico na vrhu pečice.



Med pečenjem mora sonda za meso ostati v mesu in biti priključena na vtičnico.

Pri prvi uporabi sonde za meso je privzeta temperatura jedra 60 °C.

Med utripanjem simbola lahko z gumbom za temperaturo spremenite privzeto temperaturo jedra.

Na prikazovalniku se prikažeta simbol sonde za meso in privzeta temperatura jedra.

4. Pritisnite , da shranite novo temperaturo jedra, ali počakajte 10 sekund, da se nastavev samodejno shrani.

Nova privzeta temperatura jedra se prikaže med naslednjo uporabo sonde za meso.

Ko meso doseže nastavljeno temperaturo jedra, utripata simbol sonde za meso in privzeta temperatura

jedra. Za dve minuti se oglasi zvočni signal.

5. Pritisnite katerokoli tipko ali odprite vrata pečice, da izklopite zvočni signal.
6. Iz vtičnice iztaknite vtič sonde za meso. Iz naprave odstranite meso.
7. Izklopite napravo.



OPOZORILO!

Ko odstranjujete konico in vtič sonde za meso, bodite previdni. Sonda za meso je vroča. Obstaja nevarnost opeklin.



Ob vsaki vstavitvi vtiča sonde za meso v vtičnico morate ponovno nastaviti čas sonde za meso. Trajanja in konca ne morete izbrati.



Ko naprava prvič računa okvirni čas trajanja, na prikazovalniku utripa simbol —. Ko je računanje končano, se na prikazovalniku prikaže trajanje pečenja. Računanje poteka v ozadju med pečenjem, vrednost trajanja na prikazovalniku pa se po potrebi posodobi.

Temperaturo lahko med pečenjem kadarkoli spremenite:

1. Pritisnite °C:
 - Enkrat - na prikazovalniku se prikaže nastavljena temperatura jedra, ki se vsakih 10 sekund preklopi na trenutno temperaturo jedra.
 - Dvakrat - na prikazovalniku se prikaže trenutna temperatura pečice, ki se vsakih 10 sekund preklopi na nastavljeno temperaturo pečice.
 - Trikrat - na prikazovalniku se prikaže nastavljena temperatura pečice.
2. Z gumbom za temperaturo spremenite temperaturo.

7.2 Teleskopska vodila



Navodila za namestitev teleskopskih vodil shranite za poznejšo uporabo.

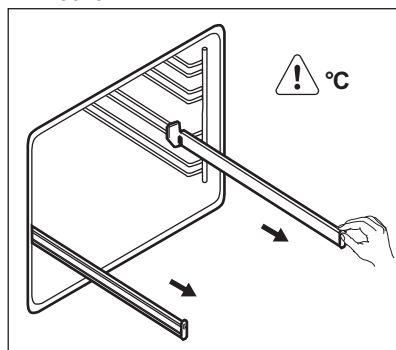
Teleskopska vodila omogočajo lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk.



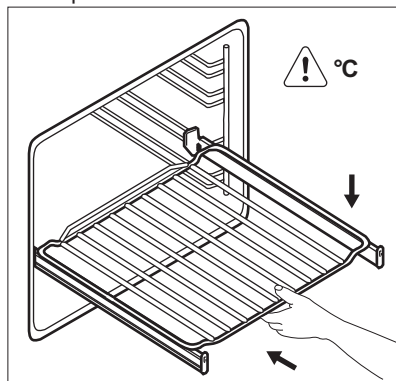
POZOR!

Teleskopskih vodil ne pomivajte v pomivalnem stroju. Teleskopskih vodil ne podmazujte.

1. Izvlecite desno in levo teleskopsko vodilo.



2. Na teleskopski vodili namestite rešetko ter ju previdno potisnite v napravo.



Preden zaprete vrata pečice, preverite, ali ste teleskopski vodili popolnoma potisnili v notranjost pečice.

7.3 Pripomočki za kuhanje v sopari

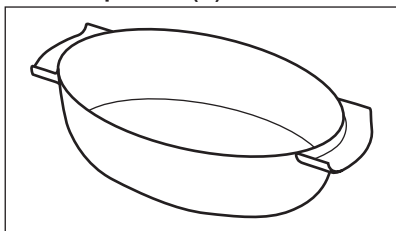


Komplet pripomočkov za kuhanje v sopari ni priložen napravi. Za dodatne informacije se obrnite na krajevnega dobavitelja.

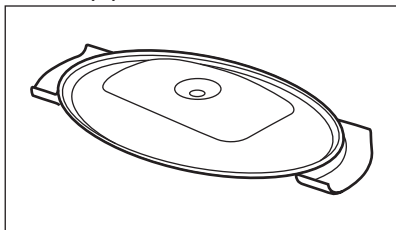
Model za peko dietetičnih jedi za funkcije kuhanja v sopari.

Model sestoji iz steklene posode, pokrova z odprtino za cevko za injektor (C) in jeklenega podstavka za na dno modela.

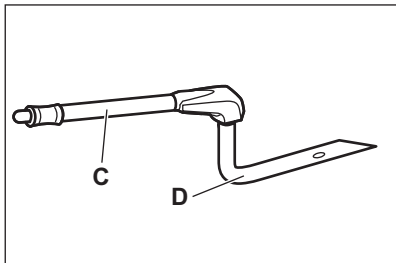
Steklena posoda (A)



Pokrov (B)

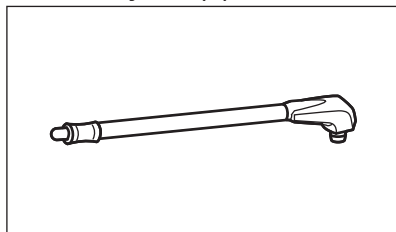


Injektor in cevka za injektor.

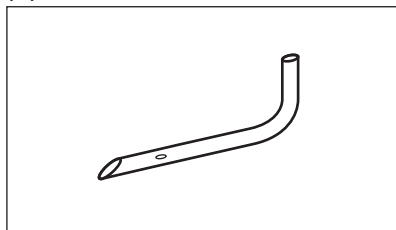


»C« je cevka za injektor za kuhanje v sopari, »D« je injektor za kuhanje z neposredno paro.

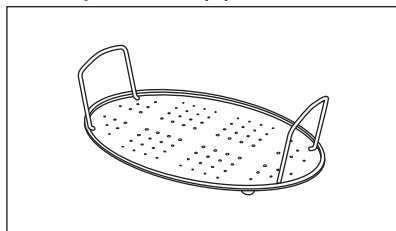
Cevka za injektor (C)



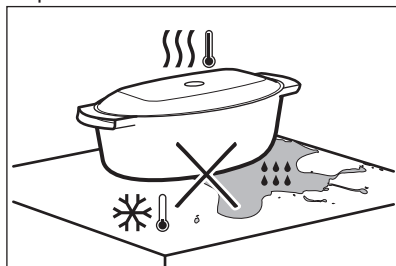
Injektor za kuhanje z neposredno paro (D)



Jeklen podstavek (E)



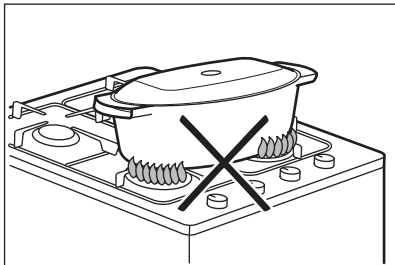
- Vročega modela za peko ne postavljajte na hladne / mokre površine.



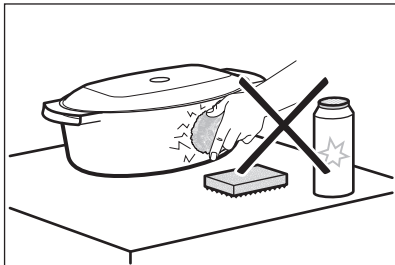
- Ne zlivajte hladnih tekočin v model za peko, ko je ta vroč.



- Modela za peko ne uporabljajte na vročih kuhalnih površinah.



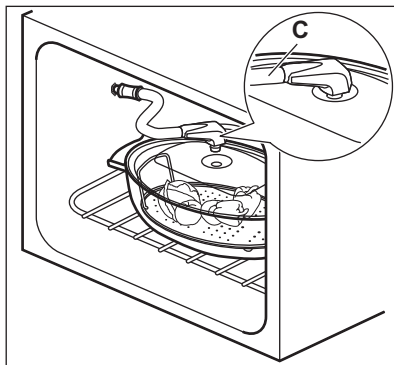
- Modela za peko ne čistite z abrazivi, čistilnimi sredstvi in praški.



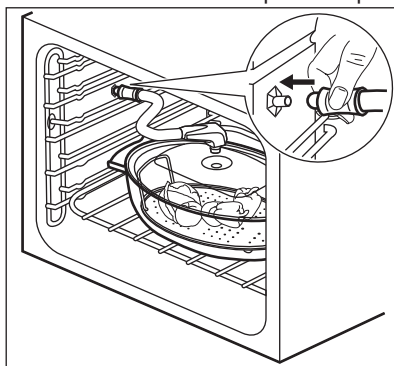
7.4 Kuhanje v sopari v modelu za peko dietetičnih jedi

Živilo položite na jeklen pladenj v modelu in model pokrijte s pokrovom.

1. Vstavite cevko za injektor v posebno odprtino v pokrovu modela za peko dietetičnih jedi.



2. Model za peko postavite na drugi položaj rešetk od spodaj navzgor.
3. Drugi konec cevke za injektor vstavite v dovodno odprtino za paro.



Pazite, da ne stisnete cevke za injektor ali da se ta ne dotakne grelca na vrhu pečice.

4. Nastavite pečico za funkcijo kuhanja v sopari.

7.5 Kuhanje z neposredno paro

Živilo položite na jeklen podstavek v modelu za peko. Dodajte malo vode.



POZOR!

Ne uporabljajte pokrova.

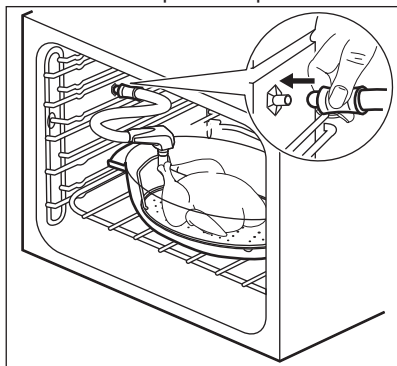
**OPOZORILO!**

Pri uporabi injektorja med delovanjem pečice bodite pazljivi. Za dotikanje injektorja, ko je pečica vroča, vedno uporabljajte zaščitne rokavice. Ko ne uporabljate funkcije pare, injektor vedno odstranite iz pečice.



Cevka za injektor je izdelana posebej za kuhanje in ne vsebuje nevarnih materialov.

1. Vstavite injektor (D) v cevko za injektor (C). Drugi konec vstavite v dovodno odprtino za paro.

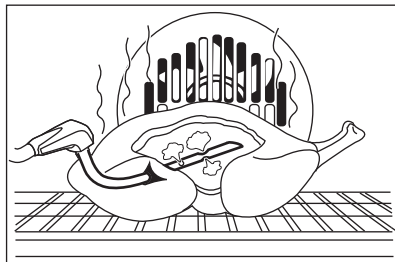


2. Model za peko postavite na prvi ali drugi položaj rešetk od spodaj navzgor.

Pazite, da ne stisnete cevke za injektor ali da se ta ne dotakne grelca na vrhu pečice.

3. Nastavite pečico za funkcijo kuhanja v sopari.

Ko pripravljate jedi, kot je piščanec, raca, puran, kozliček ali velika riba, vstavite injektor (D) neposredno v odprtino v mesu. Pazite, da ne blokirate odprtini.



Za dodatne informacije o kuhanju v sopari si oglejte razpredelnice za kuhanje v sopari v poglavju »Namigi in nasveti«.

8. DODATNE FUNKCIJE

8.1 Uporaba varovalna za otroke

Varovalo za otroke preprečuje nenamerni vklop naprave.



Če deluje funkcija Piroлиза, so vrata zaklenjena. Ko obrnete gumb ali pritisnete tipko, se na prikazovalniku prikaže SAFE.

1. Ne nastavite funkcije pečice.
2. Sočasno za dve sekundi pritisnite in držite in .

Oglasi se zvočni signal. Na prikazovalniku se prikaže SAFE. Za izklop varovala za otroke ponovite 2. korak.

8.2 Uporaba funkcije zaklepanja tipk

Funkcija zaklepanja tipk lahko vklopite samo takrat, ko naprava deluje.

Funkcija zaklepanja tipk preprečuje nenamerno spreminjanje temperature in nastavitve časa delujoče funkcije pečice.

1. Izberite funkcijo pečice in jo nastavite glede na svoje želje.
2. Sočasno pritisnite in dve sekundi držite in .

Oglasi se zvočni signal. Na prikazovalniku se prikaže Loc. Za izklop funkcije zaklepanja tipk ponovite 2. korak.

 Če deluje funkcija Proliza, so vrata zaklenjena, na prikazovalniku pa se prikaže .

 Ko obrnete gumb za nastavitev temperature ali pritisnete tipko, se na prikazovalniku prikaže Loc. Ko obrnete gumb za funkcije pečice, se naprava izklopi.

 Ko napravo izklopite, medtem ko je vklopljena funkcija zaklepanja tipk, se funkcija zaklepanja tipk samodejno preklopi na varovalo za otroke. Oglejte si »Uporaba varovala za otroke«.

8.3 Indikator akumulirane toplote

Ko izklopite napravo, se na prikazovalniku prikaže indikator akumulirane toplote , če je temperatura v pečici višja od 40 °C. Obrnite gumb za nastavitev temperature levo ali desno za prikaz temperature pečice.

8.4 Samodejni izklop

Iz varnostnih razlogov se naprava po določenem času samodejno izklopi, če

deluje funkcija pečice in ne spremenite nastavitev.

Temperatura (°C)	Čas izklopa (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - največ	3

Za vklop naprave po samodejnem izklopu pritisnite katerokoli tipko.

 Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Sonda za meso, Osvetlitev, Trajanje, Konec.

8.5 Ventilator za hlajenje

Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, ki ohranja površine naprave hladne. Če napravo izklopite, ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.

8.6 Varnostni termostat

Nepravilno delovanje naprave ali okvarjeni deli lahko povzročijo nevarno pregrevanje. Za preprečitev tega ima pečica varnostni termostat, ki prekine dovod napajalne napetosti. Ko se temperatura zniža, se pečica ponovno samodejno vklopi.

9. NAMIGI IN NASVETI

 **OPOZORILO!**
Oglejte si poglavja o varnosti.

 Temperature in časi pečenja v razpredelnicah so le smernice. Odvisni so od recepta, kakovosti in količine uporabljenih sestavin.

9.1 Splošne informacije

- Naprava ima pet položajev rešetk. Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.
- Naprava ima poseben sistem kroženja zraka, ki neprestano

obnavlja paro. To omogoča pripravo jedi v vlažnem okolju, zato ostanejo živila sočna v notranjosti in hrustljava navzven. Skrajša čas pečenja in zmanjša porabo energije na najmanjšo mogočo raven.

- Vlaga lahko v napravi ali na steklenih vratih kondenzira. To je običajno. Če med pripravo hrane odpirate vrata, se vedno umaknite stran od naprave. Če želite zmanjšati kondenzacijo, vklopite napravo 10 minut pred začetkom priprave hrane.
- Po vsaki uporabi naprave očistite vlago.

- Med pripravo hrane ne postavljajte predmetov neposredno na dno naprave in jih ne prekrivajte z aluminijasto folijo. To lahko spremeni rezultate pečenja in poškoduje emajl.

9.2 Peka tort

- Vrat pečice ne odpirajte pred iztekom 3/4 časa pečenja.
- Če uporabljate dva pekača sočasno, med njima pustite en nivo prazen.

9.3 Peka mesa in rib

- Če pečete hrano z veliko maščobe, uporabite globok pekač, da preprečite nastanek madežev, ki jih ni mogoče odstraniti.

- Preden meso razrežete, počakajte približno 15 minut, da sok ne izteče.
- Če želite med pečenjem mesa preprečiti nastanek prevelike količine dima, v globok pekač nalijte nekaj vode. Za preprečitev kondenzacije dima dolijte vodo vsakokrat, ko izpari.

9.4 Čas priprave

Čas priprave je odvisen od vrste hrane, njene strukture in količine.

V začetku med pripravo opazujte potek. Pri uporabi te naprave poiščite nastavitve (nastavitev gretja, čas priprave itd.), ki najbolj ustrezajo vaši posodi, receptom in količinam.

9.5 Razpredelnica za peko peciva in pečenje mesa

Pecivo

Jed	Gretje zgoraj in spodaj		Vroči zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
Recepti za umešano testo	170	2	160	3 (2 in 4)	45 - 60	V tortnem modelu
Kolač iz krhkega testa	170	2	160	3 (2 in 4)	20 - 30	V tortnem modelu
Smetanova ali skutna torta	170	1	165	2	80 - 100	V tortnem modelu 26 cm
Jabolčna torta (jabolčna pita)	170	2	160	2 (levo in desno)	80 - 100	V dveh tortnih modelih 20 cm na rešetki
Zavitek	175	3	150	2	60 - 80	V pekaču za pecivo
Kolač z marmelado	170	2	165	2 (levo in desno)	30 - 40	V tortnem modelu 26 cm
Biskvit	170	2	150	2	40 - 50	V tortnem modelu 26 cm

Jed	Gretje zgoraj in spodaj		Vroči zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
Božični kolač/ bogata sadna torta	160	2	150	2	90 - 120	V tortnem modelu 20 cm
Češpljev kolač	175	1	160	2	50 - 60	V pekaču za kruh
Drobno pecivo - en nivo	170	3	150 - 160	3	20 - 30	V pekaču za pecivo
Drobno pecivo - dva nivoja	-	-	140 - 150	2 in 4	25 - 35	V pekaču za pecivo
Drobno pecivo - trije nivoji	-	-	140 - 150	1, 3 in 5	30 - 45	V pekaču za pecivo
Piškoti/pecivo iz krhkega testa - en nivo	140	3	140 - 150	3	25 - 45	V pekaču za pecivo
Piškoti/pecivo iz krhkega testa - dva nivoja	-	-	140 - 150	2 in 4	35 - 40	V pekaču za pecivo
Piškoti/pecivo iz krhkega testa - trije nivoji	-	-	140 - 150	1, 3 in 5	35 - 45	V pekaču za pecivo
Poljubčki - en nivo	120	3	120	3	80 - 100	V pekaču za pecivo
Poljubčki - dva nivoja	-	-	120	2 in 4	80 - 100	V pekaču za pecivo
Žemlje	190	3	190	3	12 - 20	V pekaču za pecivo
Éclair - en nivo	190	3	170	3	25 - 35	V pekaču za pecivo

Jed	Gretje zgoraj in spodaj		Vroči zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
Éclair - dva nivoja	-	-	170	2 in 4	35 - 45	V pekaču za pecivo
Pite	180	2	170	2	45 - 70	V tortnem modelu 20 cm
Bogata sadna torta	160	1	150	2	110 - 120	V tortnem modelu 24 cm
Viktorijin kolač	170	1	160	2	30 - 50	V tortnem modelu 20 cm

Kruh in pizza

Jed	Gretje zgoraj in spodaj		Vroči zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
Beli kruh	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 kosa, 500 g na kos
Rženi kruh	190	1	180	1	30 - 45	V pekaču za kruh
Žemlje	190	2	180	2 (2 in 4)	25 - 40	6 - 8 žemelj v pekaču za pecivo
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	V pekaču za pecivo ali globokem pekaču
Čajni kolački	200	3	190	3	10 - 20	V pekaču za pecivo

Sadni kolači

Jed	Gretje zgoraj in spodaj		Vroči zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
Narastek s testeninami	200	2	180	2	40 - 50	V modelu
Zelenjavni narastek	200	2	175	2	45 - 60	V modelu
Pite (quiche)	180	1	180	1	50 - 60	V modelu
Lazanja	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	V modelu
Kaneloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	V modelu

Meso

Jed	Gretje zgoraj in spodaj		Vroči zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
Govedina	200	2	190	2	50 - 70	Na rešetki
Svinjina	180	2	180	2	90 - 120	Na rešetki
Teletina	190	2	175	2	90 - 120	Na rešetki
Goveja pečenka po angleško, manj zapečena	210	2	200	2	50 - 60	Na rešetki
Goveja pečenka po angleško, srednje zapečena	210	2	200	2	60 - 70	Na rešetki
Goveja pečenka po angleško, dobro zapečena	210	2	200	2	70 - 75	Na rešetki
Svinjsko pleče	180	2	170	2	120 - 150	S kožo
Svinjska krača	180	2	160	2	100 - 120	2 kosa

Jed	Gretje zgoraj in spodaj		Vroči zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
Jagnjetina	190	2	175	2	110 - 130	Stegno
Piščanec	220	2	200	2	70 - 85	Cel
Puran	180	2	160	2	210 - 240	Cel
Raca	175	2	220	2	120 - 150	Cela
Gos	175	2	160	1	150 - 200	Cela
Zajec	190	2	175	2	60 - 80	Razkosan
Zajec	190	2	175	2	150 - 200	Razkosan
Fazan	190	2	175	2	90 - 120	Cel

Riba

Jed	Gretje zgoraj in spodaj		Vroči zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
Postrv/orada	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 ribe
Tuna/losos	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filejev

9.6 Mali žar



Prazno pečico segrevajte tri minute pred vstavljanjem živil.

Jed	Količina		Temperatura (°C)	Čas (min.)		Položaj rešetk
	Kosov	(g)		1. stran	2. stran	
Goveji zrezki	4	800	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Biftki	4	600	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Klobase	8	-	maks.	12 - 15	10 - 12	4
Svinjski kotleti	4	600	maks.	12 - 16	12 - 14	4
Piščanec (prepolovljen)	2	1000	maks.	30 - 35	25 - 30	4

Jed	Količina		Temperatura (°C)	Čas (min.)		Položaj rešetk
	Kosov	(g)		1. stran	2. stran	
Kebab	4	-	maks.	10 - 15	10 - 12	4
Piščanje prsi	4	400	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	600	maks.	20 - 30	-	4
Ribji file	4	400	maks.	12 - 14	10 - 12	4
Popečeni obloženi kruhki	4 - 6	-	maks.	5 - 7	-	4
Popečen kruh	4 - 6	-	maks.	2 - 4	2 - 3	4

9.7 Infra pečenje

Govedina

Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Goveja pečenka ali file, manj zapečen	na cm debeline	190 - 200	5 - 6	1 ali 2
Goveja pečenka ali file, srednje zapečen	na cm debeline	180 - 190	6 - 8	1 ali 2
Goveja pečenka ali file, dobro zapečen	na cm debeline	170 - 180	8 - 10	1 ali 2

Svinjina

Jed	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Pleče, vrat, šunka	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 ali 2
Kotlet, rebrca	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 ali 2
Mesna štruca	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 ali 2
Svinjska krača (predhodno kuhana)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 ali 2

Teletina

Jed	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Pečena teletina	1	160 - 180	90 - 120	1 ali 2
Telečja krača	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 ali 2

Jagnjetina

Jed	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Jagnje-stegno, pečena jagnjetina	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 ali 2
Jagnječji hrbet	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 ali 2

Perutnina

Jed	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Porcije perutnine	0,2 - 0,25 vsaka	200 - 220	30 - 50	1 ali 2
Pišćanec, polovica	0,4 - 0,5 vsaka	190 - 210	35 - 50	1 ali 2
Pišćanec, pitanec	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 ali 2
Raca	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 ali 2
Gos	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 ali 2
Puran	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 ali 2
Puran	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 ali 2

Riba

Jed	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Pečena riba, cela	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 ali 2

9.8 Odtaljevanje

Jed	Količina (g)	Čas odtaljevanja (min.)	Dodatni čas odtaljevanja (min.)	Opombe
Piščanec	1000	100 - 140	20 - 30	Piščanca položite na obrnjen krožnik, postavljen na velik krožnik. Obrnite po polovici časa priprave.
Meso	1000	100 - 140	20 - 30	Obrnite po polovici časa priprave.
Meso	500	90 - 120	20 - 30	Obrnite po polovici časa priprave.
Postrv	150	25 - 35	10 - 15	-
Jagode	300	30 - 40	10 - 20	-
Maslo	250	30 - 40	10 - 15	-
Smetana	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Smetano lahko stepete tudi, ko še vedno vsebuje zmrznjene delce.
Torta	1400	60	60	-

9.9 Sušenje - Vroči zrak

- Pekač prekrijte s proti maščobi odpornim papirjem ali papirjem za peko.

- Za boljše rezultate pečico izklopite po polovici časa sušenja, odprite vrata in za dokončanje sušenja pustite, da se ohlaja čez noč.

Zelenjava

Jed	Temperatura (°C)	Čas (h)	Položaj rešetk	
			1 položaj	2 položaja
Fižol	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprika	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Jušna zelenjava	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Gobe	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Zelišča	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Sadje

Jed	Temperatura (°C)	Čas (h)	Položaj rešetk	
			1 položaj	2 položaja
Slive	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4

Jed	Temperatura (°C)	Čas (h)	Položaj rešetk	
			1 položaj	2 položaja
Marelice	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Jabolčni krlji	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Hruške	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

9.10 Vroči zrak + Parno

Kolači in pecivo

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Opombe
Jabolčni kolač ¹⁾	160	60 - 80	2	V tortnem modelu 20 cm
Pite	175	30 - 40	2	V tortnem modelu 26 cm
Angleški sadni kolač	160	80 - 90	2	V tortnem modelu 26 cm
Biskvit	160	35 - 45	2	V tortnem modelu 26 cm
Panettone ¹⁾	150 - 160	70 - 100	2	V tortnem modelu 20 cm
Češpljev kolač ¹⁾	160	40 - 50	2	V pekaču za kruh
Drobno pecivo	150 - 160	25 - 30	3 (2 in 4)	V pekaču za pecivo
Drobno pecivo	150	20 - 35	3 (2 in 4)	V pekaču za pecivo
Pekovsko pecivo ¹⁾	180 - 200	12 - 20	2	V pekaču za pecivo
Brioš (sladki kruh) ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 in 4)	V pekaču za pecivo

¹⁾ Predgretje pečice za 10 minut.

Sadni kolači

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Opombe
Polnjena zelenjava	170 - 180	30 - 40	1	V modelu
Lazanja	170 - 180	40 - 50	2	V modelu
Gratiniran krompir	160 - 170	50 - 60	1 (2 in 4)	V modelu

Meso

Jed	Količina (g)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Opombe
Pečena svinjina	1000	180	90 - 110	2	Na rešetki
Teletina	1000	180	90 - 110	2	Na rešetki
Goveja pečenka - manj za-pečena	1000	210	45 - 50	2	Na rešetki
Goveja pečenka - srednje zapečena	1000	200	55 - 65	2	Na rešetki
Goveja pečenka - dobro za-pečena	1000	190	65 - 75	2	Na rešetki
Jagnjetina	1000	175	110 - 130	2	Stegno
Piščanec	1000	200	55 - 65	2	Cel
Puran	4000	170	180 - 240	2	
Raca	2000 - 2500	170 - 180	120 - 150	2	Cela
Gos	3000	160 - 170	150 - 200	1	Cela
Zajec	-	170 - 180	60 - 90	2	Razkosan

Riba

Jed	Količina (g)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Opombe
Postrv	1500	180	25 - 35	2	3 - 4 ribe
Tuna	1200	175	35 - 50	2	4 - 6 filejev
Oslič	-	200	20 - 30	2	-

9.11 Priprava v modelu za peko dietetičnih jedi

Uporabite funkcijo Vroči zrak + Para.

Zelenjava

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Brokoli, cvetki	130	20 - 25	2
Jajčevci	130	15 - 20	2
Cvetača, cvetki	130	25 - 30	2

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Paradižnik	130	15	2
Beli beluši	130	25 - 35	2
Zeleni beluši	130	35 - 45	2
Bučka, narezana	130	20 - 25	2
Korenje	130	35 - 40	2
Koromač	130	30 - 35	2
Koleraba	130	25 - 30	2
Trakovi paprike	130	20 - 25	2
Rezine zelene	130	30 - 35	2

Meso

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Kuhana šunka	130	55 - 65	2
Poširane piščančje prsi	130	25 - 35	2
Kasseler (prekajena svinjska zarebrnica)	130	80 - 100	2

Riba

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Postrv	130	25 - 30	2
Lososov file	130	25 - 30	2

Priloge

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Riž	130	35 - 40	2
Neolupljen krompir, srednje velik	130	50 - 60	2
Kuhan krompir, nar-ezan na četrtine	130	35 - 45	2
Polenta	130	40 - 45	2

9.12 Razpredelnica za sondo za meso

Jed	Temperatura jedra živila (°C)
Pečena teletina	75 - 80

Jed	Temperatura jedra živila (°C)
Telečja krača	85 - 90
Goveja pečenka po angleško, manj zapečena	45 - 50
Goveja pečenka po angleško, srednje zapečena	60 - 65
Goveja pečenka po angleško, dobro zapečena	70 - 75
Svinjsko pleče	80 - 82
Svinjska krača	75 - 80
Jagnjetina	70 - 75
Piščanec	98
Zajec	70 - 75
Postrv/orada	65 - 70
Tuna/losos	65 - 70

10. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

10.1 Opombe glede čiščenja

- Sprednji del naprave očistite z mehko krpo, toplo vodo in čistilom.
- Za čiščenje kovinskih površin uporabite običajno čistilo.
- Notranjost naprave po vsaki uporabi očistite. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki hrane se lahko vžgejo. Pri ponvi za žar je nevarnost večja.
- Trdovratnejšo umazanijo očistite s posebnim čistilom za pečice.
- Vso opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite mehko krpo s toplo vodo in čistilno sredstvo.
- Če imate priporočen zaščito proti prijemanju, ga ne čistite z agresivnimi čistili, ostrimi predmeti ali v pomivalnem stroju. To lahko poškoduje premaz proti prijemanju.

10.2 Pripomočki iz nerjavnega jekla ali aluminija

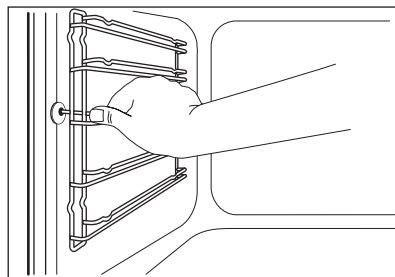


Vrata pečice čistite le z mokro gobico. Posušite z mehko krpo. Nikoli ne uporabljajte jeklene volne, kislin ali abrazivnih sredstev, ki bi lahko poškodovala površino pečice. Na enak način očistite upravljalno ploščo na pečici.

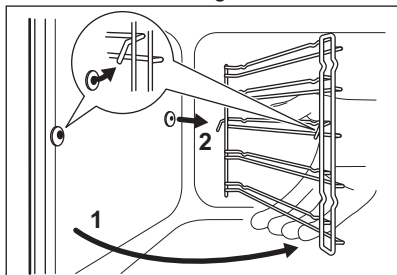
10.3 Odstranjevanje nosilcev rešetk

Preden začnete s čiščenjem pečice, odstranite nosilce rešetk.

1. Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.



2. Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.



Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.



Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.

10.4 Piroliza

Odstranite vse pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.



Funkcije Piroliza ne začnite, če niste povsem zaprli vrat pečice. Pri nekaterih modelih se ob pojavu te napake na prikazovalniku prikaže »C3«.



OPOZORILO!

Naprava se močno segreje. Obstaja nevarnost opeklin.



POZOR!

Kuhalne plošče ne uporabljajte sočasno s funkcijo Piroliza. To lahko poškoduje napravo.

1. Najhujšo umazanijo odstranite ročno.
2. Notranjo stran vrat očistite z vročo vodo, da se nanjo zaradi vročega zraka ne bi prižgali ostanki hrane.
3. Nastavite funkcijo Piroliza. Oglejte si »Funkcije pečice«.
4. Ko utripa , pritisnite  ali , da nastavite potreben postopek:

Funkcija	Opis
P1	Če pečica ni zelo umazana. Trajanje postopka: 1 ura in 30 min..
P2	Če umazanije ne morete zlahka odstraniti. Trajanje postopka: 2 uri in 30 min..

Za zamik začetka postopka čiščenja lahko uporabite funkcijo Konec.

Med pirolizo luč ne sveti.

5. Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, se vrata zaklenejo. Na prikazovalniku so prikazani simbol  in stolpci prikaza gretja, dokler se vrata ne odklenejo. Če želite ustaviti pirolizo, preden se zaključi, obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.
6. Po zaključku pirolize se na prikazovalniku prikaže ura. Vrata pečice ostanejo zaklenjena.
7. Ko se naprava ponovno ohladi, se oglasi zvočni signal in vrata se odklenejo.

10.5 Opomnik za čiščenje

Kot opomnik na potrebno pirolizo na prikazovalniku 10 sekund po vsakem vklopu in izklopu naprave utripa PYR.



Opomnik za čiščenje ugasne:

- Po koncu funkcije Piroliza.
- Če sočasno pritisnete  in , medtem ko na prikazovalniku utripa PYR.

10.6 Čiščenje posode za vodo



OPOZORILO!

Vode ne zlivajte v posodo za vodo med čiščenjem.



Med čiščenjem lahko nekaj vode kapne iz dovoda za paro v pečico. Na nivo rešetke neposredno pod dovod za paro postavite prestrežno posodo, da preprečite kapljanje vode na dno pečice.

Po določenem času lahko v pečici nastane vodni kamen. Če želite to

preprečiti, očistite dele pečice, ki ustvarjajo paro. Posodo izpraznite po vsakem kuhanju v sopari.

Vrste vode

- **Meha voda z nizko vsebnostjo apnenca** - proizvajalec jo priporoča, ker zmanjša število čiščenj.
- **Voda iz pipe** - lahko jo uporabite, če je dovod vode v vašem gospodinjstvu opremljen s filtrom ali mehčalcem vode.
- **Trda voda z visoko vsebnostjo apnenca** - ne vpliva na delovanje naprave, a poveča število čiščenj.

RAZPREDELNICA KOLIČINE KALCIJA, KI JO NAVAJA SZO (Svetovna zdravstvena organizacija)

Kalcijeve usedline	Trdota vode		Klasifikacija vode	Zaženeite postopek odstranjevanja vodnega kamna na
	(francoske stopinje)	(nemške stopinje)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Mehka	75 ciklov - 2,5 meseca
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Srednja trdota	50 ciklov - 2 meseca
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Trda ali apnenčasta	40 ciklov - 1,5 meseca
preko 180 mg/l	preko 18	preko 10	Zelo trda	30 ciklov - 1 mesec

1. Posodo za vodo napolnite z 850 ml vode in 50 ml citronske kisline (pet čajnih žličk). Izklopite pečico in počakajte približno 60 minut.
2. Vključite pečico in nastavite funkcijo Vroči zrak + Parno. Nastavite temperaturo 230 °C. Pečico izklopite po 25 minutah in pustite, da se ohlaja 15 minut.
3. Vključite pečico in nastavite funkcijo Vroči zrak + Parno. Nastavite temperaturo med 130 in 230 °C. Pečico izklopite po 10 minutah. Pustite, da se ohladi, in nadaljujte z odstranjevanjem vsebine iz posode. Oglejte si »Praznjenje posode za vodo«.
4. Izperite posodo za vodo in s krpo očistite ostanke vodnega kamna v pečici.

5. Očistite odtočno cev v topli vodi z milom. Da bi preprečili poškodbe, ne uporabljajte kislín, razpršil ali podobnih čistil.

10.7 Čiščenje vrat pečice

Vrata pečice so sestavljena iz štirih steklenih plošč. Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranje steklene plošče.



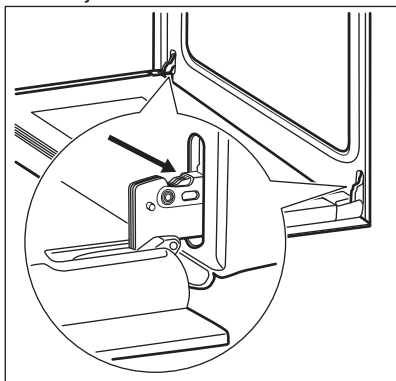
Če poskušate odstraniti steklene plošče, preden odstranite vrata pečice, se lahko vrata zaprejo.



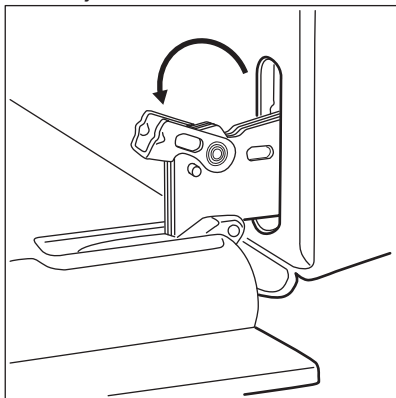
POZOR!

Naprave ne uporabljajte brez steklenih plošč.

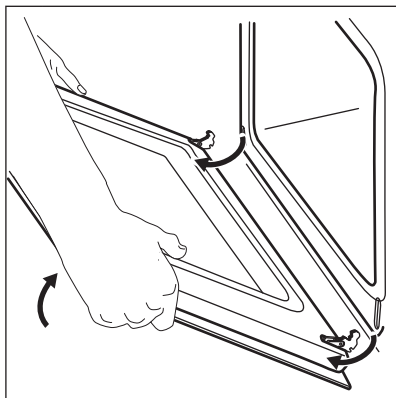
1. Vrata odprite do konca in primite tečaja vrat.



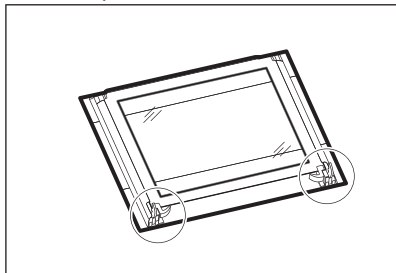
2. Dvignite in zavrtite vzvoda na obeh tečajih.



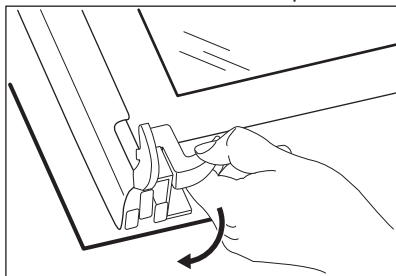
3. Vrata pečice zaprite do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih potegnite naprej in snemite s tečajev.



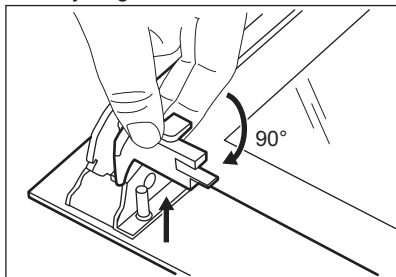
4. Vrata položite na mehko krpo na trdno površino.



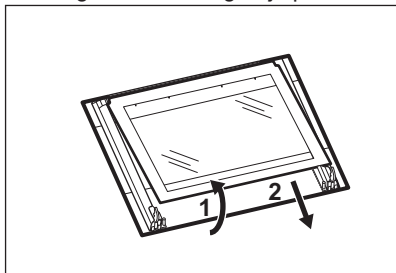
5. Sprostite sistem zapiranja, da boste lahko odstranili steklene plošče.



6. Obrnite zaponki za 90° in ju snemite z njunega mesta.



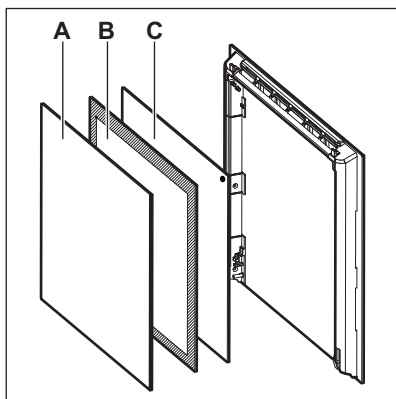
7. Najprej previdno dvignite in nato odstranite steklene plošče eno za drugo. Začnite z zgornjo ploščo.



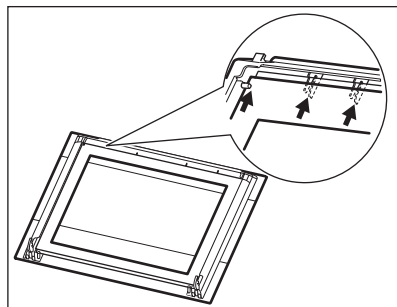
8. Steklena plošče očistite z vodo in milom. Steklena plošče temeljito osušite.

Ko končate s čiščenjem, namestite steklene plošče in vrata pečice. Ponovite zgornje korake v obratnem zaporedju.

Pazite, da steklene plošče (A, B in C) namestite nazaj v pravem zaporedju. Srednja plošča (B) ima okrasni okvir. Površina natisa mora biti obrnjena proti notranjosti vrat. Po namestitvi se prepričajte, da površini natisov na okvirjih steklenih plošč (B) nista hrapavi na dotik.



Poskrbite, da bo srednja steklena plošča vstavljena na pravo mesto.



10.8 Zamenjava žarnice

Na dno notranjosti naprave postavite krpo. To preprečuje škodo na steklenem pokrovu žarnice in na pečici.



OPOZORILO!

Nevarnost smrti zaradi električnega udara! Pred zamenjavo žarnice odklopite varovalko. Žarnica in steklen pokrov žarnice sta lahko vroča.



POZOR!

Halogensko žarnico vedno prijemajte s krpo, da se ostanki maščobe ne bi zapekli nanjo.

1. Izklopite napravo.
2. Odstranite varovalke iz omarice z varovalkami ali odklopite odklopnik.

Luč zadaj

1. Steklen pokrov žarnice obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca in ga snemite.
2. Očistite steklen pokrov.
3. Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
4. Namestite steklen pokrov.

11. ODPRAVLJANJE TEŽAV



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

11.1 Kaj storite v primeru ...

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Pečica se ne segreje.	Pečica je izklopljena.	Vklopite pečico.
Pečica se ne segreje.	Ura ni nastavljena.	Nastavite uro.
Pečica se ne segreje.	Potrebne nastavitve niso nastavljene.	Prepričajte se, da so nastavitve pravilne.
Pečica se ne segreje.	Vklopljen je samodejni izklop.	Oglejte si »Samodejni izklop«.
Pečica se ne segreje.	Funkcija Varovalo za otroke je vklopljena.	Oglejte si »Uporaba varovala za otroke«.
Pečica se ne segreje.	Sprožena je varovalka.	Preverite, ali je varovalka vzrok za motnjo. Če se varovalka sproža vedno znova, se obrnite na električarja.
Luč ne sveti.	Luč je okvarjena.	Zamenjajte žarnico.
Sonda za meso ne deluje.	Vtič sonde za meso ni pravilno vtaknjen v vtičnico.	Vtaknite vtič sonde za meso čim globlje v vtičnico.
V pečici je voda.	V posodi za vodo je preveč vode.	Izklopite pečico in obrišite vodo s krpo ali gobo.
Kuhanje v sopari ne deluje.	Vodni kamen zapira odprtino.	Preverite dovodno odprtino za paro. Odstranite vodni kamen.
Kuhanje v sopari ne deluje.	V posodi za vodo ni vode.	Napolnite posodo za vodo.
Posoda za vodo se prazni več kot tri minute ali pa voda izteka iz dovodne odprtine za paro.	V pečici so obloge iz vodnega kamna.	Očistite posodo za vodo. Oglejte si »Čiščenje posode za vodo«.
Jedi se pečejo prepočasi ali prehitro.	Temperatura je prenizka ali previsoka.	Po potrebi prilagodite temperaturo. Upoštevajte navodila za uporabo.
Na živilih in v notranjosti pečice se nabirata para in kondenz.	Hrano ste predolgo pustili v pečici.	Po zaključku peke jedi ne puščajte stati v pečici dlje kot 15 - 20 minut.
Na prikazovalniku se prikaže »C2«.	Želite vklopiti funkcijo pirolyze ali odtaljevanja, vendar iz vtičnice niste iztaknili vtiča sonde za meso.	Iztaknite vtič sonde za meso iz vtičnice.
Na prikazovalniku se prikaže »C3«.	Funkcija čiščenja ne deluje. Niste povsem zaprli vrat ali pa je okvarjena zapora vrat.	Povsem zaprite vrata.

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Na prikazovalniku se prikaže »F102«.	- Vrat niste povsem zaprli. - Zapora vrat je okvarjena.	- Povsem zaprite vrata. - Izklopite pečico z glavno varovalko ali zaščitnim stikalom v omarici z varovalkami in jo ponovno vklopite. - Če se na prikazovalniku ponovno prikaže »F102«, se obrnite na oddelek za pomoč strankam.
Na prikazovalniku se prikaže koda napake, ki je ni v razpredelnici.	Elektronska okvara.	- Izklopite pečico z glavno varovalko ali zaščitnim stikalom v omarici z varovalkami in jo ponovno vklopite. - Če se na prikazovalniku ponovno prikaže koda napake, se obrnite na oddelek za pomoč strankam.
Naprava je vklopljena in se ne segreje. Ventilator ne deluje. Na prikazovalniku se prikaže "Demo" .	Vklopljen je predstavitveni način.	- Izklopite pečico. - Pritisnite in držite tipko . - Ko se oglasi zvočni signal, obrnite gumb za funkcije pečice na prvo funkcijo. Na prikazovalniku utripa "Demo". - Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop. - Spustite tipko . - Gumb za nastavev temperature obrnite v smeri urnega kazalca in držite tri sekunde. Trikrat se oglasi zvočni signal. Predstavitveni način je izklopljen.

11.2 Servisni podatki

Če rešitve težave ne morete najti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center.

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične

navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okviru notranjosti naprave. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti naprave.

Priporočamo, da podatke zapišete sem:

Ime modela (MOD.)

Številka izdelka (PNC)

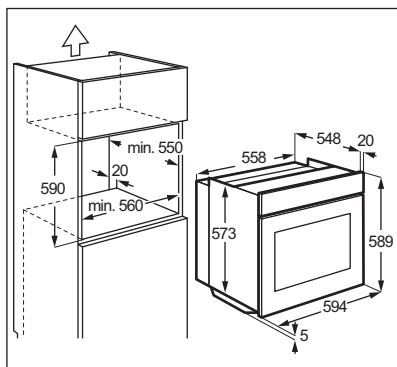
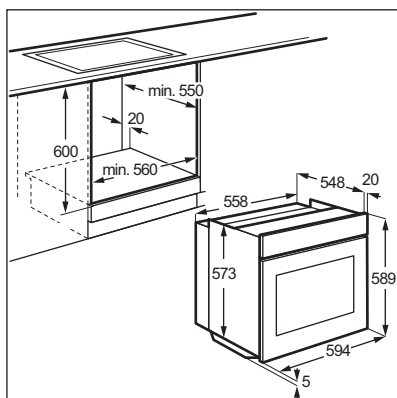
Serijska številka (S.N.)

12. NAMESTITEV

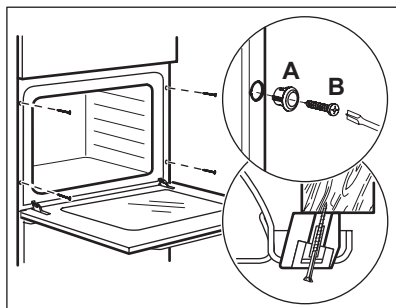
**OPOZORILO!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Vgradnja



12.2 Pritrditev naprave na omarico



12.3 Električna namestitev



Če ne upoštevate varnostnih navodil iz poglavij o varnosti, proizvajalec ne prevzema odgovornosti.

Naprava je dostavljena z vtičem in napajalnim kablom.

12.4 Kabel

Vrste kablov, ki so primerni za priključitev ali zamenjavo: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Za presek kabla si oglejte skupno moč na ploščici za tehnične navedbe in razpredelnico:

Skupna moč (W)	Presek kabla (mm ²)
največ 1380	3 x 0,75
največ 2300	3 x 1
največ 3680	3 x 1,5

Ozemljitveni vodnik (zeleno-rumen kabel)
mora biti 2 cm daljši od faznega in

nevtralnega vodnika (moder in rjav
kabel).

13. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje
simbol . Embalažo odložite v ustrezne
zabojnike za reciklažo. Pomagajte
zaščititi okolje in zdravje ljudi ter
reciklirati odpadke električnih in
elektronskih naprav. Naprav, označenih
s simbolom , ne odstranjajte z
gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na
krajevno zbirališče za recikliranje ali se
obrnite na občinski urad.

