



Thinking of you
Electrolux



EKC52550OX

RO ARAGAZ
SR ШТЕДЊАК

MANUAL DE UTILIZARE 2
УПУТСТВО ЗА УПОТРЕБУ 27

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	3
2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA.....	5
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	7
4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	8
5. PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ.....	8
6. PLITĂ - INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	9
7. PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	10
8. CUPTOR - UTILIZAREA ZILNICĂ.....	10
9. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI.....	12
10. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	12
11. CUPTOR - INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	13
12. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	18
13. DEPANARE.....	20
14. INSTALAREA.....	22
15. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	25

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



AVERTIZARE!

Pericol de sufocare, vătămare sau invaliditate permanentă.

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați 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.
- Curățarea și întreținerea curentă nu trebuie efectuate de copii nesupraveheați.

1.2 Aspecte generale privind siguranța

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- A nu se folosi aparatul prin intermediul unui cronometru extern sau cu un sistem telecomandat separat.
- Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.

- Nu încercați niciodată să stingeți focul cu apă. Oprțiți aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură anti-incendiu.
- Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Dacă suprafața ceramică / de sticlă este crăpată, oprțiți aparatul pentru a evita riscul de electrocutare.
- 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 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.
- Aveți grijă când atingeți sertarul de depozitare. Poate fi fierbinte.
- Mijloacele de deconectare trebuie incluse în cablajul fix în conformitate cu regulile privind cablarea.

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.
- Cabinetul din bucătărie și spațiul disponibil trebuie să fie de dimensiuni adecvate.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Verificați dacă aparatul este instalat având în jurul său structuri de siguranță.
- Componentele aparatului sunt sub tensiune. Încadrați aparatul în mobilier pentru a împiedica atingerea componentelor periculoase.
- Laturile aparatului trebuie să rămână în apropierea altor aparate sau unități cu aceeași înălțime.
- Nu instalați aparatul pe o platformă.
- Nu așezați aparatul lângă o ușa sau sub o fereastră. Astfel, vesela fierbinte de pe aparat nu va cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.
- Montați mijloace de stabilizare pentru a împiedica înclinarea aparatului. Consultați capitolul Instalarea.
- Verificați dacă informațiile de natură electrică, specificate pe plăcuța cu datele tehnice, corespund cu cele ale sursei de tensiune. În caz contrar, contactați un electrician.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului, în special atunci când ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Închideți complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.

2.2 Conexiunea 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.

2.3 Utilizare



AVERTIZARE!

Pericol de vătămare sau arsuri.
Pericol de electrocutare.

- 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 utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.



AVERTIZARE!

Pericol de incendiu și explozie

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



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 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.
- Nu țineți vase pe panoul de comandă.
- Aveți grijă să nu se evaporeze tot lichidul din vase.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața poate fi deteriorată.
- Nu activați zonele de gătit dacă pe acestea nu se află vase sau vasele sunt goale.
- Nu puneți folie de aluminiu pe aparat sau direct pe baza aparatului.
- Vasele realizate din fontă, aluminiu sau cu bazele deteriorate pot produce zgârieturi. Ridicați întotdeauna aceste obiecte atunci când trebuie să le mutați pe plita de gătit.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.

2.4 Întreținerea și curățarea



AVERTIZARE!

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a realiza operații de întreținere, dezactivați aparatul. Scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați centrul de service autorizat.
- Resturile de grăsimi sau de alimente din aparat pot duce la apariția unui incendiu.

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

2.5 Bec interior

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



AVERTIZARE!

Pericol de electrocutare.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică înainte de a înlocui becul.

- Folosiți doar becuri cu aceeași specificații.

2.6 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



AVERTIZARE!

Pericol de vătămare sau sufocare.

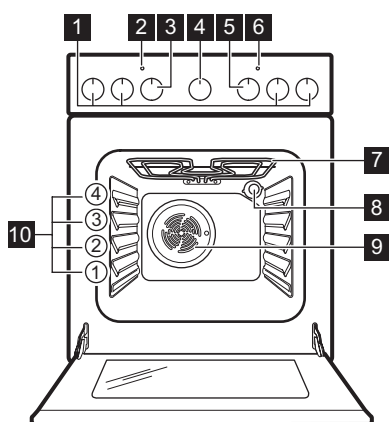
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul electric și îndepărtați-l.
- Scoateți dispozitivul de blocare a ușii pentru a preveni închiderea copiilor sau a animalelor de companie în aparat.

2.7 Service

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

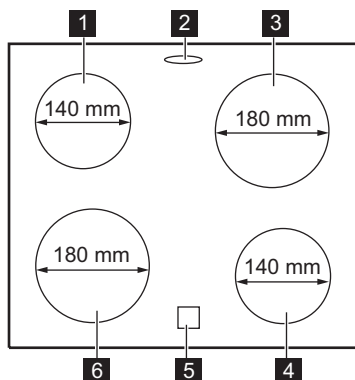
3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 Prezentare generală



- 1 Butoane de selectare pentru plită
- 2 Bec / simbol / indicator pentru temperatură
- 3 Buton de selectare pentru temperatură
- 4 Buton de selectare pentru Ceas avertizor
- 5 Buton de selectare pentru funcțiile cuptorului
- 6 Bec / simbol / indicator pentru plită
- 7 Element de încălzire
- 8 Bec
- 9 Ventilator
- 10 Poziții rafturi

3.2 Configurația plitei de gătit



- 1** Zonă de gătit 1200 W
- 2** Orificiu pentru abur - numărul și poziționarea depinde de model
- 3** Zonă de gătit 1800 W
- 4** Zonă de gătit 1200 W
- 5** Indicator de căldură reziduală
- 6** Zonă de gătit 1800 W

3.3 Accesorii

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

Pentru prăjituri și fursecuri.

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

4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

4.1 Prima curățare

Scoateți toate accesoriile din aparat.



Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

Curățați aparatul înainte de prima utilizare.

Puneți accesoriile înapoi în poziția lor inițială.

4.2 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. Temperatura maximă pentru această funcție este de 210°C.
4. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 de minute.
5. Setati funcția  și temperatura maximă.
6. 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. Aerisiți bine încăperea.

5. PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Nivelul de căldură

Simboluri	Funcție
0	Poziția Oprit
1 - 9	Nivelurile de căldură



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

Rotiți butonul la nivelul de căldură necesar.

Se aprinde indicatorul de comandă al plitei.
Pentru a finaliza procesul de gătit, rotiți butonul în poziția oprit.

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

5.2 Indicator de căldură reziduală



AVERTIZARE!

Pericol de arsuri din cauza căldurii reziduale.

Indicatorul se aprinde când zona de gătit este fierbinte.

6. PLITĂ - INFORMAȚII ȘI SFATURI



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.



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

6.1 Vasul de gătit



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

6.2 Exemple de gătit



Datele din tabel sunt doar orientative.

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

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

7. PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Informații cu caracter general

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

7.2 Curățarea plitei

- **Înlăturați imediat:** plasticul topit, foliile din plastic și alimentele cu zahăr. În caz contrar, murdăria poate deteriora plita. Deplasați oblic racleta specială pe suprafața vitrată, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.
- **Eliminați după ce plita s-a răcit suficient:** depuneri de calcar, pete de apă și de grăsime, decolorări metalice strălucitoare. Curățați plita cu o lavetă umedă și puțin detergent. După curățare, uscați plita cu o lavetă moale.

8. CUPTOR - UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

8.1 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.

8.2 Termostatul de siguranță

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

8.3 Funcțiile cuptorului

Simbol	Funcțiile cuptorului	Aplicație
0	Poziția Oprit	Aparatul este oprit.
	Caldura de sus + jos	Pentru a coace și a prăji alimente pe 1 poziție a raftului.
	Incalzire jos	Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă și pentru a conserva alimentele.
	Gătitul la temperatură redusă	Pentru gătirea în forme și deshidratare pe 1 poziție a raftului la temperatură redusă.
	Grill	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate și pentru pâine prăjită. Temperatura maximă pentru această funcție este de 210°C.
	Aer cald	Pentru a coace simultan pe până la 2 poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setați temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru Caldura de sus + jos.
	Decongelare	Pentru a decongela alimente congelate.

9. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI

9.1 Ceas avertizor

Se utilizează pentru a seta timpul pentru numărătoarea inversă.



Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării aparatului.

1. Selectați o funcție a cuptorului și temperatura.
2. Rotiți la maxim butonul cronometrului, după care îl rotiți la intervalul de timp necesar.

După ce se scurge întreaga perioadă de timp, este emis un semnal sonor.

9.2 Ceas avertizor + Terminarea gătitului

Folosiți-l pentru a seta timpul de oprire automată a unei funcții a cuptorului.



Pentru a utiliza manual aparatul fără o perioadă de timp setată, rotiți butonul de selectare al Ceasului avertizor la . Ceas avertizor + Terminarea gătitului este oprită.

1. Selectați o funcție a cuptorului și temperatura.
2. Rotiți la maxim butonul cronometrului, după care îl rotiți la intervalul de timp necesar.

După ce se scurge întreaga perioadă de timp, este emis un semnal sonor.

Aparatul se dezactivează.

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

10. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR



AVERTIZARE!

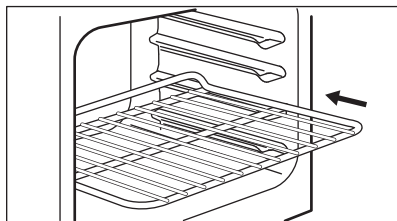
Consultați capitolele privind siguranța.

10.1 Introducerea accesoriilor

Raft de sârmă:



Raftul de sârmă are o formă specială în spate care ajută la circulația căldurii.

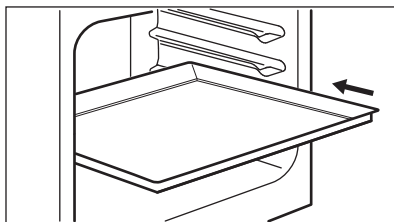


Introduceți raftul în poziția corectă a raftului. Asigurați-vă că nu atinge peretele din spate al cuptorului.

Tavă:



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



Puneți tava sau cratița adâncă pe poziția raftului. Asigurați-vă că nu atinge peretele din spate al cuptorului.

11. CUPTOR - 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.

11.1 Informații cu caracter general

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

11.2 Coacere

- Cuptorul dumneavoastră poate să aibă un alt comportament la coacere/ frigere față de aparatul de până acum. Adaptați setările dumneavoastră uzuale (temperatură, durată de gătire) și pozițiile rafturilor la valorile din tabele.

- Producătorul vă recomandă să folosiți mai întâi temperatura mai mică.
- Dacă nu găsiți setările pentru o anumită rețetă, căutați una similară.
- Durata de coacere poate fi extinsă cu 10 – 15 minute în cazul în care coaceți prăjituri pe o poziție a raftului.
- Prăjiturile și produsele de patiserie aflate la înălțimi diferite nu se rumenesc în mod egal la început. În acest caz, nu schimbați setarea de temperatură. Diferențele dispar în timpul procesului de coacere.
- În cazul timpilor mai lungi de coacere, puteți dezactiva cuptorul cu 10 minute înainte de terminarea duratei de coacere pentru a utiliza căldura reziduală.

Când gătiți alimente congelate, este posibil ca tăvile din interiorul cuptorului să se deformeze în timpul coacerii. Când tăvile se răcesc, distorsiunea dispare.

11.3 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.

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

11.5 Durate de gătit

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

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

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

11.6 Căldură de sus + jos

Aliment	Cantitate (g)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Accesorii
Patiserie	250	150	25 - 30	3	tavă de gătit
Prăjitură scăzută ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	tavă de gătit
Plăcintă dospită cu mere	2000	170 - 190	40 - 50	3	tavă de gătit
Plăcintă cu mere ²⁾	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm)
Prăjituri mici ¹⁾	500	160 - 170	25 - 30	2	tavă de gătit
Pandișpan fără grăsimi ¹⁾	350	160 - 170	25 - 30	1	1 formă rotundă din aluminiu (diametru: 26 cm)
Tort de clătite	1500	160 - 170	45 - 55 ³⁾	2	tavă de gătit
Pui, întreg	1350	200 - 220	60 - 70	2	raft de sârmă
				1	tavă de gătit
Pui, jumătate	1300	190 - 210	35 + 30	3	raft de sârmă
				1	tavă de gătit
Cotlet de porc	600	190 - 210	30 - 35	3	Raft de sârmă
				1	tavă de gătit
Aluat de prăjitură ⁴⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	tavă de gătit
Prăjitură cu drojdie umplută ⁵⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	tavă de gătit
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	tavă de gătit
Prăjitură cu brânză	2600	170 - 190	60 - 70	2	tavă de gătit
Aluat tartă cu mere ⁵⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	tavă de gătit

Aliment	Cantitate (g)	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Accesorii
Prăjitură de Crăciun ⁵⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁶⁾	2	tavă de gătit
Quiche Lor-raine ⁵⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 formă rotundă (diametru: 26 cm)
Pâine țărănească ⁷⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 tăvi alumini-zate (lungime: 20 cm)
Pandișpan ro-mânesc ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 tăvi alumini-zate (lungime: 25 cm) pe aceeași poziție a raftului
Pandișpan ro-mânesc - tradi-țional	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 tăvi alumini-zate (lungime: 25 cm) pe aceeași poziție a raftului
Gogoși cu droj-die ⁵⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	tavă de gătit
Ruladă cu cremă ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	tavă de gătit
Bezele	400	100 - 120	40 - 50	2	tavă de gătit
Prăjitură sfărâmi-cioasă ⁵⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	tavă de gătit
Pandișpan ¹⁾	600	160 - 170	25 - 35	3	tavă de gătit
Prăjitură cu unt ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	tavă de gătit

¹⁾ Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

²⁾ Preîncălziți cuptorul timp de 15 minute.

³⁾ După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 7 minute.

⁴⁾ Preîncălziți cuptorul timp de 20 minute.

⁵⁾ Preîncălziți cuptorul timp de 10 - 15 minute.

⁶⁾ După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 10 minute.

⁷⁾ Setati temperatura la 250°C și preîncălziți cuptorul timp de 18 minute.

11.7 Aer cald

Aliment	Cantitate (g)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Accesorii
Patiserie ¹⁾	250	155	20	3	tavă de gătit
Patiserie ¹⁾	250 + 250	150	20	1 + 3	tavă de gătit
Prăjitură scăzută ¹⁾	1000	155	35	2	tavă de gătit
Prăjitură scăzută ¹⁾	1000 + 1000	145	50	1 + 3	tavă de gătit
Plăcintă dospită cu mere ¹⁾	2000	170 - 180	40 - 50	3	tavă de gătit
Plăcintă cu mere ¹⁾	1200 + 1200	175	55	1	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm)
Prăjituri mici ¹⁾	500	150	35	3	tavă de gătit
Prăjituri mici ¹⁾	500 + 500	145	30	1 + 3	tavă de gătit
Pandișpan fără grăsimi ¹⁾	350	160	30	3	1 formă rotundă din aluminiu (diametru: 26 cm)
Tort de clătite	1200	150 - 160	40 - 50 ²⁾	3	tavă de gătit
Pui, întreg	1400	200	50	2	raft de sârmă
				1	tavă de gătit
Cotlet de porc	600	180 - 200	30 - 40	2	raft de sârmă
				1	tavă de gătit
Aluat de prăjitură ³⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	tavă de gătit
Prăjitură cu drojdie umplută	1200	160 - 170	20 - 30	3	tavă de gătit
Prăjitură cu brânză	2600	150 - 170	60 - 70	2	tavă de gătit
Aluat tartă cu mere ³⁾	1900	180 - 200	50 - 40	3	tavă de gătit

Aliment	Cantitate (g)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Accesorii
Prăjitură de Crăciun ¹⁾	2400	150 - 170	50 - 60 ⁴⁾	3	tavă de gătit
Quiche Lor-raine ³⁾	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 formă rotundă (diametru: 26 cm)
Pâine țărănească ⁵⁾	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	tavă de gătit
Pandișpan românesc ¹⁾	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 tăvi aluminizate (lungime: 25 cm) pe aceeași poziție a raftului
Pandișpan românesc - tradițional	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 tăvi aluminizate (lungime: 25 cm) pe aceeași poziție a raftului
Gogoși cu drojdie ¹⁾	800	190	15	3	tavă de gătit
Gogoși cu drojdie ¹⁾	800 + 800	200	15	1 + 3	tavă de gătit
Ruladă cu cremă ¹⁾	500	150 - 170	10 - 15	3	tavă de gătit
Bezele	400	100 - 120	50 - 60	2	tavă de gătit
Bezele	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	tavă de gătit
Prăjitură sfărâmi-cioasă ¹⁾	1500	170 - 180	20 - 30	2	tavă de gătit
Pandispan ¹⁾	600	150 - 170	20 - 30	2	tavă de gătit
Prăjitură cu unt ¹⁾	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	tavă de gătit

¹⁾ Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

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

³⁾ Preîncălziți cuptorul timp de 15 minute.

⁴⁾ După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 10 minute.

⁵⁾ Setați temperatura la 230°C și preîncălziți cuptorul timp de 15 de minute.

11.8 Gătirea la căldură redusă

Aliment	Cantitate (g)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Accesorii
Patiserie ¹⁾	250	150 - 160	20 - 25	2	tavă de gătit
Prăjitură scăzută ¹⁾	500	160 - 170	35 - 40	2	tavă de gătit
Pizza ¹⁾	1000	200 - 210	30 - 40	2	tavă de gătit
Ruladă cu cremă ¹⁾	500	160 - 170	20 - 30	2	tavă de gătit
Bezele ²⁾	400	110 - 120	50 - 60	2	tavă de gătit
Pandispan ¹⁾	600	160 - 170	25 - 30	2	tavă de gătit
Prăjitură cu unt ¹⁾	600	160 - 170	25 - 30	2	tavă de gătit
Pui, întreg	1200	220 - 230	45 - 55	2	raft de sârmă
				1	tavă de gătit

¹⁾ Setează temperatura la 250°C și preîncălzește cuptorul timp de 20 de minute.

²⁾ Setează temperatura la 250°C și preîncălzește cuptorul timp de 10 de minute.

12. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

mașina de spălat vase. Stratul anti-aderent poate fi deteriorat.

12.1 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.
- 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

12.2 Pentru modelele din inox sau aluminiu



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

12.3 Demontarea și instalarea panourilor de sticlă ale cuptorului

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



AVERTIZARE!

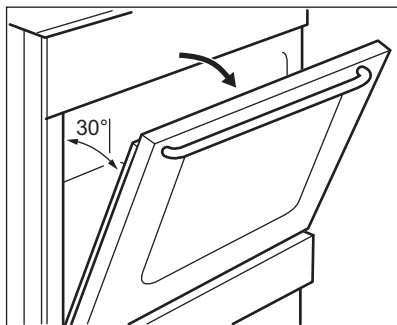
Țineți ușa cuptorului ușor întredeschisă pe durata procesului de curățare. Când o deschideți complet, aceasta se poate închide accidental, cauzând daune potențiale.



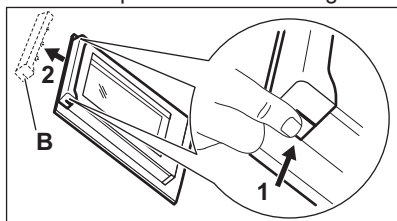
AVERTIZARE!

Nu utilizați aparatul fără panourile de sticlă.

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



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



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



AVERTIZARE!

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

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

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



ATENȚIE!

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



ATENȚIE!

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



ATENȚIE!

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

12.4 Scoaterea sertarului

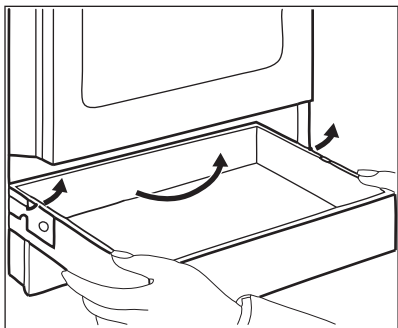


AVERTIZARE!

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

Sertarul de sub cuptor poate fi scos pentru curățare.

1. Trageți sertarul în afară până când se oprește.



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

12.5 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.

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

Becul din spate

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

13. DEPANARE



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

13.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Nu puteți activa aparatul.	Aparatul nu este conectat la o sursă de alimentare electrică sau este conectat incorect.	Verificați dacă aparatul este conectat corect la priza electrică.
Plita nu poate fi pornită sau utilizată. 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.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Afișajul cuptorului / plitei indică un cod de eroare care nu se regăsește în acest tabel.	Există o defecțiune electrică.	Oprii și porniți din nou aparatul prin intermediul siguranței casnice sau a întrerupătorului de siguranță din cutia cu siguranțe. În cazul în care codul de eroare apare din nou pe afișaj, contactați departamentul de asistență pentru clienți.
Plita nu poate fi pornită sau utilizată.	Siguranța s-a declanșat.	Activați plita din nou și setați nivelul de căldură în mai puțin de 10 secunde.
Indicator de căldură reziduală nu se aprinde.	Zona nu este fierbinte pentru că a fost utilizată numai o scurtă perioadă de timp.	Dacă zona a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, contactați centrul de service autorizat.
Becul nu funcționează.	Becul este defect.	Înlocuiți becul.
Aburul și condensul se depun pe alimente și în cavitatea cuptorului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor.	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor pentru mai mult de 15 - 20 de minute după terminarea procesului de gătit.
Cuptorul nu se încălzește.	Nu au fost efectuate setările necesare.	Verificați dacă setările sunt corecte.
Gătirea alimentelor durează prea mult sau prea puțin.	Temperatura este prea scăzută sau prea ridicată.	Reglați temperatura dacă este necesar. Urmați sfaturile din manualul utilizatorului.

13.2 Date pentru service

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

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

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

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

14. INSTALAREA



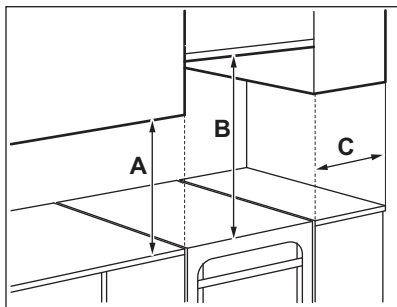
AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

14.1 Amplasarea aparatului

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

Pentru distanțele minime de instalare, consultați tabelul.



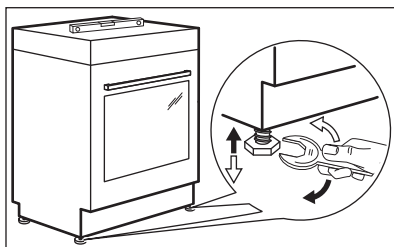
Distanțe minime

Dimensiuni	mm
A	400
B	650
C	150

14.2 Date tehnice

Dimensiuni	mm
Înălțime	858
Lățime	500
Adâncime	600
Putere electrică totală	8035 W
Clasa aparatului	1

14.3 Aducerea la nivel a aparatului



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

14.4 Protecție la înclinare

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



ATENȚIE!

Protecția la înclinare se va instala la înălțimea corectă.

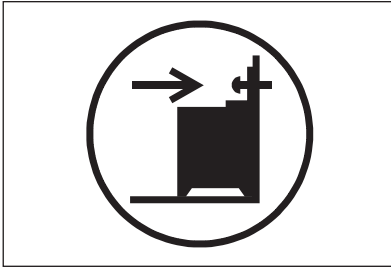


Suprafața din spatele aparatului trebuie să fie netedă.

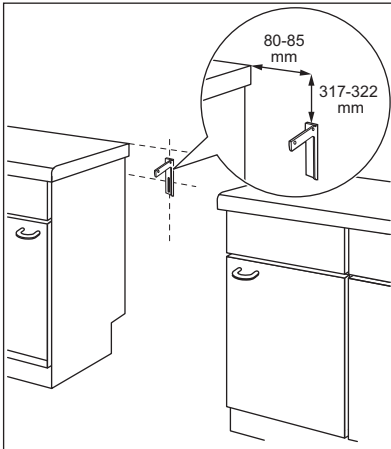
Instalarea protecției la înclinare este obligatorie. Dacă nu o instalați, aparatul se poate înclina.

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





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



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



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



ATENȚIE!

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

14.5 Conectarea la alimentarea electrică



AVERTIZARE!

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

Acest aparat este livrat fără ștecher și cablu de alimentare electrică.

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



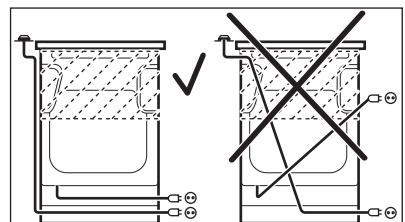
AVERTIZARE!

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



AVERTIZARE!

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



14.6 Tabloul de conexiune și diagrama de conectare

Asigurați montarea legăturilor ca în imagine.

Carcasă a plăcii	Diagrama de conectare	
	230 V ~ 1 2 3 4 5 L1 N	
	400 V 3N ~ 1 2 3 4 5 L1 L2 L3 N	
	230 V 3 ~ 1 2 3 4 5 L1 L2 L3	
	400 V 2N ~ 1 2 3 4 5 L1 L2 N	
Tip de conexiune	Siguranță fuzibilă (A)	Secțiune cablu de alimen-tare (mm ²)
230 V ~	40	3 x 6
400 V 3N ~	16	5 x 1,5

Tip de conexiune	Siguranță fuzibilă (A)	Secțiune cablu de alimentare (mm ²)
230 V 3 ~	25	4 x 2,5
400 V 2N ~	32	4 x 4

15. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

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

Identificarea modelului	EKC52550OX	
Tipul plitei	Plită în interiorul unui aragaz autonom	
Numărul de zone de gătit	4	
Tehnologia de încălzire	Radiator	
Diametrul zonelor de gătit circulare (Ø)	Stânga spate	14,0 cm
	Dreapta spate	18,0 cm
	Dreapta față	14,0 cm
	Stânga față	18,0 cm
Consumul de energie per zonă de gătit (EC electric cooking)	Stânga spate	181,8 Wh / kg
	Dreapta spate	182,1 Wh / kg
	Dreapta față	181,8 Wh / kg
	Stânga față	182,1 Wh / kg
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)		182,0 Wh / kg

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

15.2 Plită - Economisirea energiei

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

- Atunci când încălziți apă, folosiți doar cantitatea necesară.

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

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

Numele furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	EKC52550OX
Indexul de eficiență energetică	97.4

Clasa de eficiență energetică	A
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0,84 kWh/ciclu
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul de ventilație	0,76 kWh/ciclu
Numărul de incinte	1
Sursa de căldură	Energie electrică
Volum	54 l
Tipul cuptorului	Cuptor în interiorul unui aragaz autonom
Masă	42.0 kg

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

15.4 Cuptor - Economisirea energiei

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

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

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

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

16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

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

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

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	28
2. УПУТСТВА О БЕЗБЕДНОСТИ.....	30
3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	33
4. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	34
5. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	34
6. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ - КОРИСНИ САВЕТИ.....	34
7. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – ОДРЖАВАЊЕ И ЧИШЋЕЊЕ.....	36
8. РЕРНА – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА	36
9. ПЕЋНИЦА – ФУНКЦИЈЕ САТА.....	37
10. ПЕЋНИЦА – КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	38
11. РЕРНА - КОРИСНИ САВЕТИ.....	38
12. РЕРНА – НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	45
13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	47
14. ИНСТАЛАЦИЈА.....	49
15. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	52

МИ МИСЛИМО НА ВАС

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

Добро дошли у Electrolux.

Посетите наш веб сајт на адреси:



Обезбедите савете у вези са коришћењем, брошуре, решења за проблеме, информације о сервисирању:

www.electrolux.com



Региструјте свој производ ради боље услуге:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

БРИГА О КОРИСНИКУ И СЕРВИСИРАЊЕ

Препоручујемо вам да користите оригиналне резервне делове.

Приликом обраћања сервисној служби, проверите да ли поседујете следеће податке: Модел, број производа (PNC), серијски број.

Информације се могу наћи на плочици са техничким карактеристикама.

 Упозорење/опрез - упутства о безбедности

 Опште информације и савети

 Информације о заштити животне средине

Задржано право измена.

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран уколико услед неправилне инсталације и употребе уређаја дође до повреда и кvara. Чувајте упутство за употребу поред уређаја ради даљих подешавања.

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од угушења, повређивања или трајног инвалидитета.

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као и особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности.
- Немојте дозволити деци да се играју уређајем.
- Сву амбалажу држите ван домашаја деце.
- Постарајте се да деца и кућни љубимци не буду близу уређаја док уређај ради или се расхлађује. Доступни делови су врели.
- Чишћење и одржавање не треба да обављају деца, уколико нису под надзором.

1.2 Опште мере безбедности

- Само овлашћена особа може да инсталира овај уређај и замени кабл.
- Уређајем немојте управљати помоћу спољашњег тајмера или засебног система даљинског управљања.
- Опасно је остављати храну на грејној плочи да се пржи на масти или уљу без надзора, јер може доћи до пожара.

- Никада не покушавајте да пожар угасите водом, већ најпре искључите уређај а затим прекријте пламен, нпр. поклопцем или ћебетом.
- Немојте одлагати предмете на површине за кување.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Предмете од метала, попут ножева, виљушки, кашика и поклопаца, не треба стављати на грејну површину јер могу постати врели.
- Уколико стаклено керамичка површина / стаклена површина напукне, искључите уређај како бисте избегли опасност од струјног удара.
- Унутрашњост уређаја постаје врела кад уређај ради. Немојте додиривати грејне елементе на уређају. Увек користите заштитне рукавице кад вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну.
- Пре одржавања, прекините напајање електричном енергијом.
- Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући Овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла опасност.
- Будите пажљиви када додирујете фиоку за одлагање. Може бити врела.
- Механизам искључења треба да буде уграђен у фиксну електричну мрежу у складу с правилима о електричним мрежама.

2. УПУТСТВА О БЕЗБЕДНОСТИ

2.1 Инсталација



УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните сву амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутства за инсталацију које сте добили уз уређај.
- Увек будите пажљиви када померате уређај, јер је тежак. Увек носите заштитне рукавице.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Кухињски део и удубљење морају да имају одговарајуће димензије.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Проверите да ли је уређај уграђен испод и поред безбедно причвршћених елемената.
- Неки делови уређаја су под напоном. Заградите уређај намештајем како бисте спречили додиривање опасних делова.
- Стране уређаја морају бити поред уређаја или јединица исте висине.
- Немојте инсталирати уређај на платформу.
- Немојте инсталирати уређај поред врата или испод прозора. Овим се спречава да врело посуђе за кување падне са уређаја када се отворе врата или прозор.
- Обавезно поставите помагало за стабилизовање како се уређај не би преврнуо. Погледајте одељак „Инсталација“.

техничким карактеристикама одговарају извору напајања.

Уколико то није случај, обратите се електричару.

- Користите искључиво правилно инсталирану утичницу, отпорну на ударце.
- Не користите адаптере за вишеструке утикаче и продужне каблове.
- Немојте да допустите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја, посебно када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на мрежну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Ширина контактнотг отвора на раставном прекидачу мора износити најмање 3 мм.
- Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете мрежни утикач у зидну утичницу.

2.2 Прикључивање струје



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од пожара и електричног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Проверите да ли информације о напону и струји на плочици са

2.3 Употреба



УПОЗОРЕЊЕ!

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

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



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и експлозије

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



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
 - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
 - Немојте стављати воду директно у врућ уређај.
 - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
 - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама не утиче на сам рад уређаја. То није дефект који подлеже регулативи гаранције.
- Користите дубоки плех за заливане колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Немојте стављати вруће посуђе за кување на командну таблу.
- Не дозволите да течност у посуђу за кување потпуно испари.
- Пазите да предмети или посуђе за кување не падну на уређај. Може се оштетити површина плоче.
- Немојте укључивати зоне за кување уколико је посуђе празно или га нема.
- Немојте стављати алуминијумску фолију на уређај или директно на дно уређаја.
- Посуђе за кување направљено од ливеног гвожђа, ливеног алуминијума или са оштећеним доњим површинама може да направи огреботине. Увек подигните ове предмете када треба да их померате по површини за кување.
- Овај уређај је намењен само за кување. Немојте га користити у друге сврхе, на пример за загревање просторије.

2.4 Одржавање и чишћење



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре одржавања, деактивирајте уређај. Извадите мрежни утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се поломе стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Остаци масноће или хране у уређају могу изазвати пожар.
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај чистите влажном, меком крпом. У ту сврху користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне сунђере, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се безбедносних упутстава на амбалажи.
- Немојте чистити каталитички емајл (уколико постоји) никаквим детерџентом.

2.5 Унурашња лампица

- Тип сијалице или халогене лампе која се користи у овом уређају

намењен је искључиво за употребу у кућним апаратима. Немојте га користити за расвету у домаћинству.



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Пре замене сијалице, искључите уређај са електричне мреже.
- Користите само сијалице истих спецификација.

2.6 Одлагање



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји опасност од повређивања или угушења.

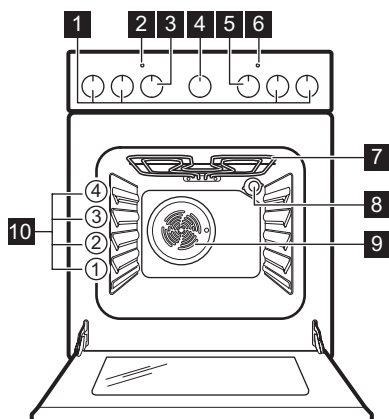
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Одсеците кабл за напајање и баците га у смеће.
- Уклоните ручицу од врата да бисте спречили да се деца и кућни љубимци затворе у уређају.

2.7 Сервис

- За поправљање уређаја позовите овлашћени сервисни центар.
- Користите само оригиналне резервне делове.

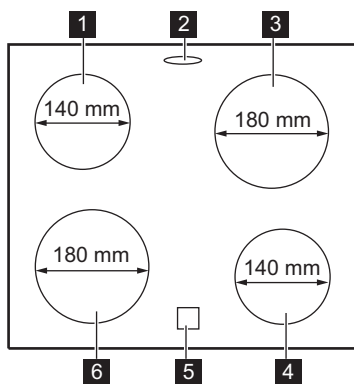
3. ОПИС ПРОИЗВОДА

3.1 Општи преглед



- 1 Командна дугмад за плочу за кување
- 2 Лампица/симбол/индикатор температуре
- 3 Командно дугме за температуру
- 4 Командно дугме за тајмер
- 5 Командно дугме за функције пећнице
- 6 Лампица/симбол/индикатор плоче за кување
- 7 Грејни елемент
- 8 Сијалица
- 9 Вентилатор
- 10 Положаји решетке

3.2 Шема површине за кување



- 1 Зона за кување од 1200 W
- 2 Одвод паре - број и положај зависи од модела
- 3 Зона за кување од 1800 W
- 4 Зона за кување од 1200 W
- 5 Индикатор преостале топлоте
- 6 Зона за кување од 1800 W

3.3 Делови

- **Решеткаста полица**
За посуђе за кување, калупе за колаче, печење.
- **Плех за печење**

За колаче и кекс.

- **Фиока за одлагање**
Фиока за одлагање се налази одмах испод унутрашњости пећнице.

4. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

4.1 Прво чишћење

Уклоните сав прибор из уређаја.



Погледајте одељак „Одржавање и чишћење“.

Очистите уређај пре прве употребе. Вратите прибор на првобитно место.

4.2 Претходно загревање

Претходно загрејте празан уређај како би изгорела сва преостала масноћа.

1. Подесите функцију  и максималну температуру.

2. Оставите уређај да ради један сат.

3. Подесите функцију  и максималну температуру. Максимална температура за ову функцију је 210°C.

4. Оставите уређај да ради 15 минута.

5. Подесите функцију  и максималну температуру.

6. Оставите уређај да ради 15 минута.

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

5. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

5.1 Подешавање температуре

Симбол и	Функција
0	Положај искључено
1 - 9	Подешавања температуре



Користите преосталу топлоту да бисте смањили потрошњу енергије. Деактивирајте зону за кување приближно 5 - 10 минута завршетка процеса кувања.

Окрените контролно дугме на потребно подешавање температуре. Укључује се индикатор контроле плоче за кување.

Да бисте довршили процес кувања, окрените контролно дугме на положај искључено.

Ако се све зоне за кување деактивирају, индикатор плоче за кување се гаси.

5.2 Индикатор преостале топлоте



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина од преостале топлоте.

Индикатор се пали када је зона за кување врућа.

6. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ - КОРИСНИ САВЕТИ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Посуђе за кување



Дно посуђа за кување мора да буде дебело и равно што је више могуће.



Посуђе од нерђајућег челика и са дном од алуминијума или бакра може да изазове промену боје на стаклокерамичкој површини.

6.2 Примери примене за кување



Подаци у табели су само смернице.

Подешавањ е степена топлоте	Користити за:	Време (мин.)	Савети
1	Одржавање топлоте спремљене хране.	по потреб и	Ставите поклопац на посуду за кување.
1 - 2	Сос холандез, топљење: путер, чоколада, желатин.	5 - 25	Повремено промешајте.
1 - 2	Згушњавање: пенасти омлети, печена јаја.	10 - 40	Кувајте са поклопцем на посуди за кување.
2 - 3	Крчкање јела са пиринчем и млеком, подгревање готових јела.	25 - 50	Додати најмање два пута више течности од количине пиринча, а јела са млеком промешати током кувања.
3 - 4	Кување поврћа, рибе, меса на пари.	20 - 45	Додајте неколико кашика течности.
4 - 5	Кување кромпира на пари.	20 - 60	Користите макс. ¼ л воде на 750 г кромпира.
4 - 5	Кување великих количина хране, гулаша и супа.	60 - 150	Највише 3 л течности са састојцима.
6 - 7	Пржење на тихој ватри: шницли, пуњених телећих шницли, котлета, фашираних шницли, кобасица, цигерице, запршке, јаја, палачинки, крофни.	по потреб и	Окрените када истекне половина времена.
7 - 8	Пржење ренданог кромпира, каре одрезака, одрезака на јакој ватри.	5 - 15	Окрените када истекне половина времена.
9	Довођење воде до кључања, кување тестенине, крчкање меса (гулаш, месо у лонцу), пржење кромпирића у дубоком уљу.		

7. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – ОДРЖАВАЊЕ И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

7.1 Опште информације

- Очистите плочу за кување након сваке употребе.
- Увек користите посуђе за кување са чистом доњом површином.
- Огреботине или тамне мрље на површини не утичу на рад плоче за кување.
- Користите специјално средство за чишћење погодно за површину плоче за кување.
- Користите посебан стругач за стаклену површину.

7.2 Чишћење плоче

- **Уклоните одмах:** истопљену пластику, пластичну фолију и

остатке хране са шећером. У супротном, прљавштина ће оштетити плочу за кување. Поставите посебан стругач на стаклену површину под оштрим углом и померајте оштрицу по површини.

- **Уклоните након што се плоча за кување довољно охлади:** светле кругове од каменца и воде, испрскале масноће и промену боје у виду светлуцања метала. Очистите плочу за кување влажном крпом и са мало детерџента. Након чишћења, обришите плочу за кување меком крпом.

8. РЕРНА – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

8.1 Активирање и деактивирање уређаја



Оно зависи од модела ако ваш уређај има симболе за командну дугмад, индикаторе или лампице:

- Индикатор се укључује када се рерна загреје.
- Лампица се укључује када уређај ради.
- Символ показује да ли дугме контролише неку од зона за кување, функција пећнице или температуру.

1. Окрените дугме за функције пећнице да бисте изабрали неку функцију.
2. Окрените дугме за температуру да бисте изабрали температуру.
3. Да бисте искључили уређај, окрените командна дугмад за функције пећнице и температуру на положај „искључено“.

8.2 Безбедносни термостат

Неправилан рад уређаја или неисправни делови могу довести до опасног прегревања. Да би се ово спречило, пећница има безбедносни термостат који прекида напајање. Пећница се поново аутоматски активира када температура опадне.

8.3 Функције пећнице

Симбол	Функције пећнице	Примена
0	Положај Искључено	Уређај је искључен.
	Уобичајено печење	За печење и пржење хране на једном положају решетке.
	Загревање одоздо	За печење колача са хрскавом доњом кором и за конзервирање хране.
	Лагано печење	За печење у плеховима и сушење на једном положају решетке на ниској температури.
	Гриловање	За печење пљоснатих намирница на грилу и тостирање хлеба. Максимална температура за ову функцију је 210 °C.
	Печење уз равни вентил.	За печење на највише два положаја решетке истовремено и за сушење хране. Подесите температуру 20-40°C ниже него за уобичајено печење.
	Одмрзавање	За одмрзавање смрзнуте хране.

9. ПЕЋНИЦА – ФУНКЦИЈЕ САТА

9.1 Тајмер

Користите га за подешавање одбројавања времена.



Ова функција не утиче на рад уређаја.

1. Подесите функцију пећнице и температуру.
2. Командно дугме за тајмер окрените до краја, а затим га окрените до потребног временског периода.

Када подешено време истекне, оглашава се звучни сигнал.

9.2 Тајмер + завршетак кувања

Користите га за подешавање времена за аутоматско искључивање функције рерне.



Да би сте ручно руковали уређајем без подешеног времена, окрените командно дугме Тајмера на . Функција Тајмер + завршетак кувања је искључена.

1. Подесите функцију рерне и температуру.
2. Командно дугме за тајмер окрените до краја, а затим га окрените до потребног временског периода.

Када подешено време истекне, оглашава се звучни сигнал. Уређај се искључује.

Окрените дугме за функције рерне и дугме за температуру на позицију „Искључено“.

10. ПЕЋНИЦА – КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА



УПОЗОРЕЊЕ!

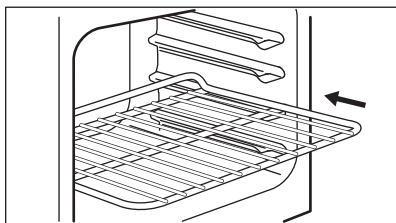
Погледајте поглавља о безбедности.

10.1 Постављање прибора

Решеткаста полица:



Жичана полица има посебан облик са задње стране што помаже у кружењу топлоте.

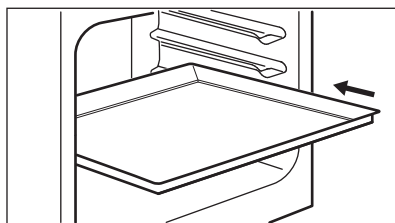


Ставите полицу у исправан положај. Уверите се да не додирује задњи зид рерне.

Плех:



Плех за печење немојте да гурнете до краја ка задњем зиду унутрашњости рерне. Тиме би се онемогућило кружење топлоте око плеха. Храна може бити препечена, нарочито на задњем делу плеха.



Ставите плех или дубоки тигањ на решетку. Уверите се да не додирује задњи зид рерне.

11. РЕРНА - КОРИСНИ САВЕТИ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.



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

11.1 Опште информације

- Уређај има четири положаја решетке. Избројте положаје решетке, почев од оне најближе дну уређаја.
- Овај уређај има посебан систем за кружење ваздуха и за непрекидно

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

- У уређају или на стакленим плочама на вратима може доћи до кондензовања влаге. То је уобичајено. Увек се мало удаљите од уређаја када отворате врата док уређај ради. Да би се смањила кондензација, укључите уређај 10 минута пре почетка кувања.
- Уређај треба очистити од влаге након сваке употребе.
- Када кувате, немојте стављати предмете директно на дно уређаја нити покривати делове алуминијумском фолијом. То се

може одразити на резултате печења и оштетити емајл.

11.2 Печење

- Ваша рерна можда пече на другачији начин у односу на уређај који сте раније поседовали. Прилагодите уобичајена подешавања (температуру, време кувања) и положај полице одређеној вредности у табели.
- Произвођач препоручује да први пут печете на нижој температури.
- Уколико не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите најсличнији.
- Време печења можете продужити за 10–15 минута уколико печете колаче на више од једног положаја решетке.
- Колачи и пецива на различитим висинама испрва неће подједнако потамнети. Уколико до тога дође, немојте мењати подешену температуру. Разлике се током печења изједначавају.
- Код дужег печења можете да деактивирате рерну приближно 10 минута пре истека времена за печење и да искористите преосталу топлоту.

Када припремате смрзнуту храну, плехови у рерни могу да се искриве током печења. Када се плехови охладе, исправиће се.

11.6 Уобичајено печење

11.3 Печење колача

- Немојте да отварате врата пећнице пре него што прође 3/4 подешеног времена за печење.
- Уколико истовремено печете у два плеха, оставите један празан ниво између њих.

11.4 Печење меса и рибе

- Код припреме веома масне хране користите дубоки плех како масноћа не би капала по пећници и направила трајне мрље
- Оставите месо да одстоји петнаестак минута пре него што га исечете како се не би разлили сокови.
- Да током печења на роштиљу не би било превише дима у пећници, додајте мало воде у дубоки плех. Да се дим не би кондензовао, додајте воду сваки пут када испари.

11.5 Време кувања

Време кувања зависи од врсте хране, њене густине и запремине.

У прво време, надгледајте учинак током кувања. Пронађите најбоља подешавања за ваше посуђе, рецепте и количине (степен топлоте, време кувања, итд.) када користите овај уређај.

Храна	Количина (г)	Температура (°C)	Време (мин.)	Положај полице	Делови
Пециво у облику трачица	250	150	25 - 30	3	плех за печење
Танак колач ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	плех за печење
Колач од киселог теста с јабукама	2000	170 - 190	40 - 50	3	плех за печење

Храна	Количина (г)	Температура (°C)	Време (мин.)	Положај полице	Делови
Пита с јабукама ²⁾	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 округла алуминијумска плеха (пречник: 20 цм)
Ситни колачи ¹⁾	500	160 - 170	25 - 30	2	плех за печење
Безмасна бисквит торта ¹⁾	350	160 - 170	25 - 30	1	1 округли алуминијумски плех (пречник: 26 цм)
Колач у модли	1500	160 - 170	45 - 55 ³⁾	2	плех за печење
Пиле, цело	1350	200 - 220	60 - 70	2	решеткаста полица
				1	плех за печење
Пиле, половина	1300	190 - 210	35 + 30	3	решеткаста полица
				1	плех за печење
Свињски котлети	600	190 - 210	30 - 35	3	Решеткаста полица
				1	плех за печење
Флан од хлеба ⁴⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	плех за печење
Пуњени колач од киселог теста ⁵⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	плех за печење
Пица	1000	200 - 220	25 - 35	2	плех за печење
Колач од сира	2600	170 - 190	60 - 70	2	плех за печење
Швајцарски флан од јабука ⁵⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	плех за печење
Божјињи колач ⁵⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁶⁾	2	плех за печење
Киш лорен ⁵⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 округли плех (пречник: 26 цм)

Храна	Количина (г)	Температура (°C)	Време (мин.)	Положај полице	Делови
Сељачки хлеб ⁷⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 алуминијумска плеха (дужина: 20 цм)
Румунска бисквит торта ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 алуминијумска плеха (дужина: 25 цм) на истом положају решетке
Румунска бисквит торта - традиционална	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 алуминијумска плеха (дужина: 25 цм) на истом положају решетке
Земичке од киселог теста ⁵⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	плех за печење
Швајцарски ролат ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	плех за печење
Пуслице	400	100 - 120	40 - 50	2	плех за печење
Колач посут мрвицама теста ⁵⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	плех за печење
Бисквит торта ¹⁾	600	160 - 170	25 - 35	3	плех за печење
Торта са путером ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	плех за печење

¹⁾ Претходно загрејте пећницу у трајању од 10 минута.

²⁾ Претходно загрејте пећницу у трајању од 15 минута.

³⁾ Након искључивања уређаја, оставите колач да одстоји у пећници 7 минута.

⁴⁾ Претходно загрејте пећницу у трајању од 20 минута.

⁵⁾ Претходно загрејте пећницу у трајању од 10 - 15 минута.

⁶⁾ Након искључивања уређаја, оставите колач да одстоји у пећници 10 минута.

⁷⁾ Подесите температуру на 250 °C и, пре печења, загрејте пећницу у трајању од 18 минута.

11.7 Печење уз равни вентил.

Храна	Количина (г)	Температура (°C)	Време (мин.)	Положај полице	Делови
Пециво у облику трачица ¹⁾	250	155	20	3	плех за печење
Пециво у облику трачица ¹⁾	250 + 250	150	20	1 + 3	плех за печење
Танак колач ¹⁾	1000	155	35	2	плех за печење
Танак колач ¹⁾	1000 + 1000	145	50	1 + 3	плех за печење
Колач од киселог теста с јабукама ¹⁾	2000	170 - 180	40 - 50	3	плех за печење
Пита с јабукама ¹⁾	1200 + 1200	175	55	1	2 округла алуминијумска плеха (пречник: 20 цм)
Ситни колачи ¹⁾	500	150	35	3	плех за печење
Ситни колачи ¹⁾	500 + 500	145	30	1 + 3	плех за печење
Безмасна бисквит торта ¹⁾	350	160	30	3	1 округли алуминијумски плех (пречник: 26 цм)
Колач у модли	1200	150 - 160	40 - 50 ²⁾	3	плех за печење
Пиле, цело	1400	200	50	2	решетка полица
				1	плех за печење
Свињски котлети	600	180 - 200	30 - 40	2	решетка полица
				1	плех за печење

Храна	Количина (г)	Температура (°C)	Време (мин.)	Положај полове	Делови
Флан од хлеба ³⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	плех за печење
Пуњени колач са квасцем	1200	160 - 170	20 - 30	3	плех за печење
Колач од сира	2600	150 - 170	60 - 70	2	плех за печење
Швајцарски флан од јабука ³⁾	1900	180 - 200	50 - 40	3	плех за печење
Божихни колач ¹⁾	2400	150 - 170	50 - 60 ⁴⁾	3	плех за печење
Киш лорен ³⁾	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 округли плех (пречник: 26 цм)
Сељачки хлеб ⁵⁾	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	плех за печење
Румунска бисквит торта ¹⁾	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 алуминијумска плеха (дужина: 25 цм) на истом положају решетке
Румунски бисквит колач - традиционални	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 алуминијумска плеха (дужина: 25 цм) на истом положају решетке
Земичке од киселог теста ¹⁾	800	190	15	3	плех за печење
Земичке од киселог теста ¹⁾	800 + 800	200	15	1 + 3	плех за печење

Храна	Количина (г)	Температура (°C)	Време (мин.)	Положај полове	Делови
Швајцарски ролат ¹⁾	500	150 - 170	10 - 15	3	плех за печење
Пуслице	400	100 - 120	50 - 60	2	плех за печење
Пуслице	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	плех за печење
Колач посут мрвицама теста ¹⁾	1500	170 - 180	20 - 30	2	плех за печење
Бисквит торта ¹⁾	600	150 - 170	20 - 30	2	плех за печење
Торта са путером ¹⁾	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	плех за печење

1) Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута.

2) Након искључивања уређаја, оставите колач да одстоји у рерни 7 минута.

3) Претходно загрејте рерну у трајању од 15 минута.

4) Након искључивања уређаја, оставите колач да одстоји у рерни 10 минута.

5) Подесите температуру на 230 °C и, пре печења, загрејте рерну у трајању од 15 минута.

11.8 Лагано кување

Храна	Количина (г)	Температура (°C)	Време (мин.)	Положај полове	Делови
Пециво у облику трачица ¹⁾	250	150 - 160	20 - 25	2	плех за печење
Танак колач ¹⁾	500	160 - 170	35 - 40	2	плех за печење
Пица ¹⁾	1000	200 - 210	30 - 40	2	плех за печење
Швајцарски ролат ¹⁾	500	160 - 170	20 - 30	2	плех за печење
Пуслице ²⁾	400	110 - 120	50 - 60	2	плех за печење

Храна	Количина (г)	Температура (°C)	Време (мин.)	Положај полове	Делови
Бисквит торта ¹⁾	600	160 - 170	25 - 30	2	плех за печење
Торта са путером ¹⁾	600	160 - 170	25 - 30	2	плех за печење
Пиле, цело	1200	220 - 230	45 - 55	2	решеткаста полове
				1	плех за печење

¹⁾ Подесите температуру на 250 °C и, пре печења, загрејте пећницу у трајању од 20 минута.

²⁾ Подесите температуру на 250 °C и, пре печења, загрејте пећницу у трајању од 10 минута.

12. РЕРНА – НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 Напомене у вези са чишћењем

- Обришите предњу страну уређаја меком крпом, топлом водом и средством за чишћење.
- За чишћење металних површина користите уобичајено средство за чишћење.
- Унутрашњост уређаја треба чистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци хране могу проузроковати пожар.
- Уклоните тврдокорну прљавштину специјалним средством за чишћење пећнице.
- Након сваке употребе, очистите сав пибор и оставите га да се осуши. Користите меку крпу са топлом водом и средством за чишћење.
- Ако има тефлонских делова, немојте их чистити агресивним средствима, оштрим предметима нити у машини за судове. На тај начин бисте могли оштетити тефлонски премаз.

12.2 Уређаји од нерђајућег челика или алуминијума



Очистите врата рерне користећи искључиво влажан сунђер. Осушите меком крпом. Немојте користити челичну вуну, киселине, нити абразивне материјале, јер они могу оштетити површину рерне. Уз исте мере предострожности очистите и командну таблу пећнице.

12.3 Скидање и постављање стаклених плоча рерне

Унутрашње стаклене плоче могу да се скину како бисте их очистили. Број стаклених плоча се разликује код различитих модела.

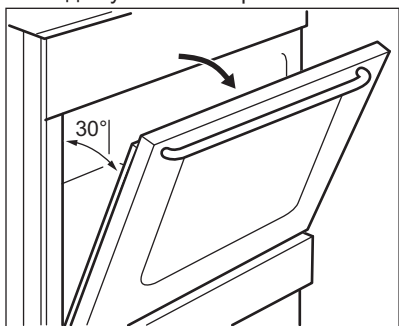
**УПОЗОРЕЊЕ!**

Држите врата рерне благо отворенима током чишћења. Када их отворите до краја, можете случајно да их затворите и тиме изазовете потенцијално оштећење.

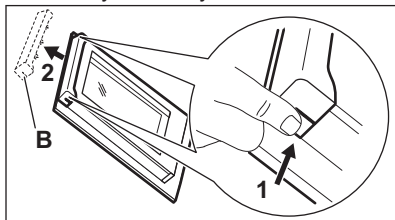
**УПОЗОРЕЊЕ!**

Не користите уређај без стаклених плоча.

1. Отворите врата под углом од отприлике 30°. Врата стоје сама када су благо отворена.



2. Притисните оквир за врата (В) са обе стране горње ивице и гурните их ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.



3. Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.

**УПОЗОРЕЊЕ!**

Када вадите стаклене плоче, врата рерне покушавају да се затворе.

4. Придржавајте горњу ивицу стаклених плоча на вратима и повуците их нагоре, једну по једну.

5. Очистите стаклену плочу водом сапуницом. Пажљиво осушите стаклену плочу.

Када је чишћење завршено, монтирајте стаклене плоче и врата рерне. Горе описан поступак обавите супротним редоследом. Прво поставите мању плочу, а затим већу.

**УПОЗОРЕЊЕ!**

Екран са штампом која се налази на унутрашњој стакленој плочи мора бити окренут ка унутрашњој страни врата.

**УПОЗОРЕЊЕ!**

Након постављања проверите да површина оквира стаклене плоче на екрану са штампом није груба на додир.

**УПОЗОРЕЊЕ!**

Уверите се да сте правилно поставили стаклене плоче у одговарајућа лежишта.

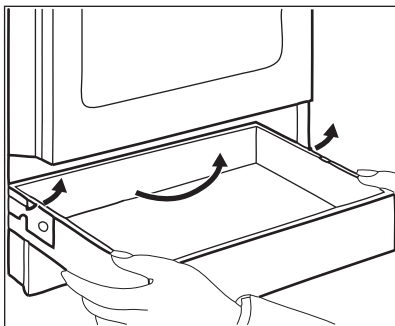
12.4 Вађење фиоке

**УПОЗОРЕЊЕ!**

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

Фиока испод пећнице може да се скине ради чишћења.

1. Извуците фиоку све док се не заустави.



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

12.5 Замена лампице

Дно унутрашњости уређаја прекријте крпом. Тако ћете спречити оштећење заштитног стакла сијалице и саме рерне.



УПОЗОРЕЊЕ!

Опасност од електричног удара! Искључите осигурач пре него што замените лампицу.

Сијалица и заштитно стакло могу постати врели.

1. Деактивирајте уређај.
2. Извадите осигураче из кутије са осигурачима или деактивирајте главни прекидач за напајање.

Задња лампица

1. Окрените стаклени поклопац лампице супротно од смера казаљке на сату како бисте га скинули.
2. Очистите стаклени поклопац.
3. Замените лампицу одговарајућом лампицом која је отпорна на топлоту до 300°C.
4. Поставите стаклени поклопац.

13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

13.1 Шта учинити ако...

Проблем	Могући разлог	Решење
Не можете да активирате уређај.	Уређај није укључен у струју или није правилно прикључен.	Проверите да ли је уређај правилно укључен у струју.
Не можете да активирате плочу за кување нити да је користите. Пећница се не загрева.	Искочио је осигурач.	Проверите да осигурач није узрок овога. Уколико осигурач непрекидно искаче, контактирајте квалификованог електричара.

Проблем	Могући разлог	Решење
На дисплеју пећнице/плоче за кување приказује се код грешке који није наведен у овој табели.	Дошло је до електричне грешке.	Деактивирајте уређај преко кућног осигурача или сигурносног прекидача у кутији са осигурачима и затим га поново активирајте. Уколико се на дисплеју поново прикаже код грешке, контактирајте корисничку службу.
Не можете да активирате плочу за кување нити да је користите.	Искочио је осигурач.	Поново активирајте плочу за кување и подесите степен топлоте за мање од 10 секунди.
Индикатор преостале топлоте се не укључује.	Зона није загрејана јер је коришћена на кратко.	Уколико је зона радила довољно дуго да буде загрејана, обратите се овлашћеном сервисном центру.
Сијалица не ради.	Сијалица је неисправна.	Замените сијалицу.
Пара и кондензација се таложе на храни и у унутрашњости пећнице.	Јело је остало у пећници превише дуго.	Не остављајте јело у пећници дуже од 15-20 минута након што се процес печења заврши.
Пећница се не загрева.	Нису обављена неопходна подешавања.	Проверите да ли су сва подешавања исправна.
Сувише дуго траје кување јела, или су она скувана сувише брзо.	Температура је прениска или превисока.	Уколико је неопходно, подесите температуру. Пратите савет у упутству за употребу.

13.2 Подаци о сервисирању

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

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким

карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира на отвору уређаја. Немојет уклањати плочицу са техничким карактеристикама из отвора уређаја.

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

14. ИНСТАЛАЦИЈА



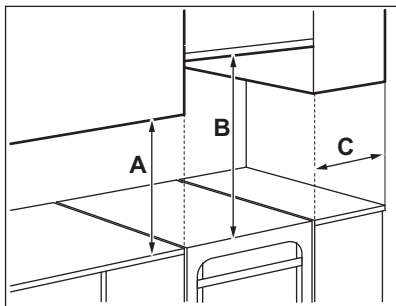
УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

14.1 Место за уређај

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

Минимална растојања за уклапање уређаја проверите у табели.



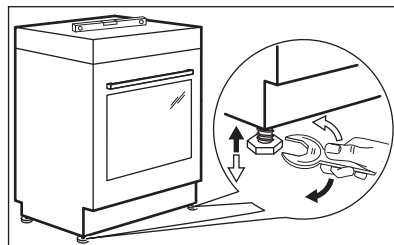
Минималне раздаљине

Димензија	мм
A	400
B	650
C	150

14.2 Технички подаци

Димензије	мм
Висина	858
Ширина	500
Дубина	600
Укупна електрична снага	8035 W
Класа уређаја	1

14.3 Нивелисање уређаја



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

14.4 Заштита од нагињања

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



УПОЗОРЕЊЕ!

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

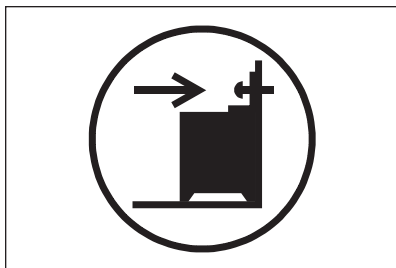


Проверите да ли је површина иза уређаја глатка.

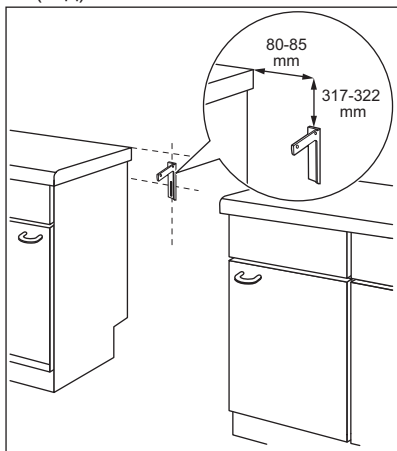
Непходно је да инсталирате заштиту од нагињања. У супротном, уређај може да се накриви.

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





1. Инсталирајте заштиту од нагињања 317 - 322 мм испод горње површине уређаја и 80 - 85 мм од бочне стране уређаја у кружни отвор на подупирачу. Причврстите је у чврсти материјал или користите постојеће ојачање (зид).



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



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



УПОЗОРЕЊЕ!

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

14.5 Прикључење на електричну мрежу



УПОЗОРЕЊЕ!

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

Уређај се испоручује без кабла за напајање или утикача.

Примењив тип кабла: H05 RR-F са одговарајућим попречним пресеком.



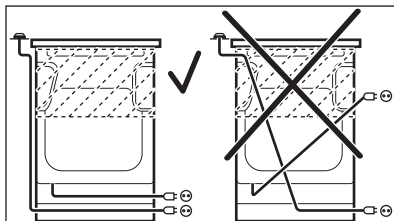
УПОЗОРЕЊЕ!

Пре но што проводнике електричног кабла повежете са изводима на пећници, измерите напон између фаза на кућној електричној мрежи. Затим извршите правилно електрично повезивање, према шеми одштампаној на налепници са задње стране уређаја. Овакав редослед поступака спречава грешке приликом инсталације уређаја и оштећење његових електричних компонената.



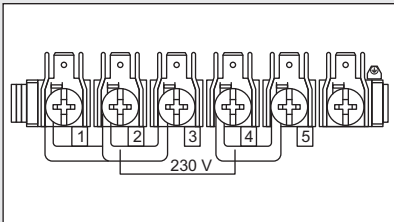
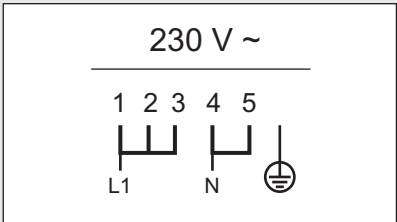
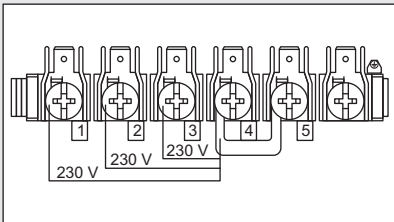
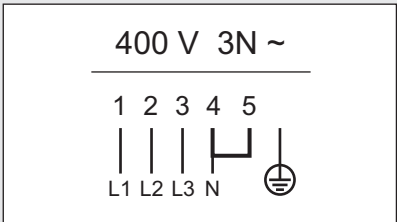
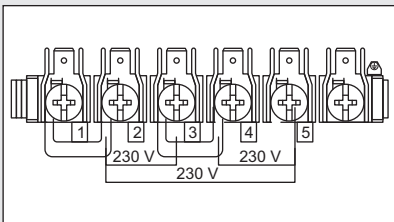
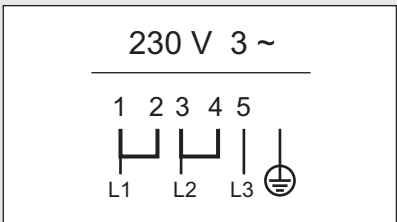
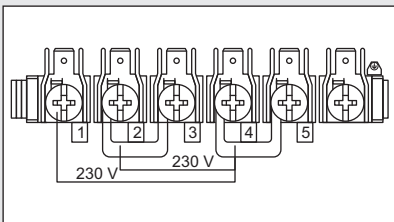
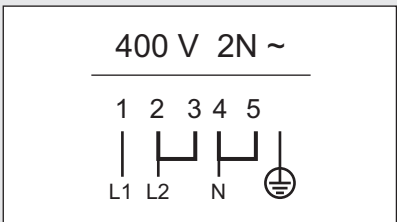
УПОЗОРЕЊЕ!

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



14.6 Терминал табла и дијаграм за повезивање

Уверите се да су везе постављене као што је приказано.

Плоча са терминалима	Дијаграм за повезивање	
	230 V ~ 	
	400 V 3N ~ 	
	230 V 3 ~ 	
	400 V 2N ~ 	
Тип прикључивања	Осигурач (А)	Пресек кабла за напајање (мм ²)
230 V ~	40	3 x 6
400 V 3N ~	16	5 x 1,5

Тип прикључивања	Осигурач (А)	Пресек кабла за напајање (мм ²)
230 V 3 ~	25	4 x 2,5
400 V 2N ~	32	4 x 4

15. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

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

Идентификација модела	ЕКC52550ОХ	
Тип плоче за кување	Плоча за кување унутар самостојећег штедњака	
Број зона за кување	4	
Технологија загревања	Грејач са зрачењем	
Пречник кружних зона за кување (Ø)	Задња лево Задња десно Предња десно Предња лево	14,0 cm 18,0 cm 14,0 cm 18,0 cm
Потрошња енергије по зони за кување (EC electric cooking)	Задња лево Задња десно Предња десно Предња лево	181,8 Wh/kg 182,1 Wh/kg 181,8 Wh/kg 182,1 Wh/kg
Потрошња енергије плоче за кување (EC electric hob)	182,0 Wh/kg	

EN 60350-2 - Електрични уређаји за кување у домаћинству – део 2: Плоче за кување – методе мерења перформанси.

15.2 Плоча за кување – уштеда енергије

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

- Када загревате воду, користите само онолико воде колико Вам треба.

- Уколико је могуће, увек поклопите посуђе за кување.
- Ставите посуђе на зону за кување пре него што је активирате.
- Дно посуђа треба да има исти пречник као и зона за кување.
- Мање посуђе ставите на мање зоне за кување.
- Ставите посуђе за кување директно на средину зоне за кување.
- Искористите преосталу топлоту да подгрејете или отопите храну.

15.3 Кратак опис и информације о рернама према ЕУ 65-66/2014

Назив добављача	Electrolux
Идентификација модела	ЕКC52550ОХ

Индекс енергетске ефикасности	97.4
Класа енергетске ефикасности	A
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0,84 kWh/циклус
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0,76 kWh/циклус
Број шупљина у рерни	1
Извор топлоте	Електрична струја
Запремина	54 л
Тип рерне	Рерна унутар самостојећег штедњака
Маса	42.0 кг

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

15.4 Пећница - уштеда енергије

Овај уређај садржи неке функције које вам помажу да уштедите електричну енергију током свакодневне припреме хране.

• Општи савети

- Уверите се да су врата пећнице исправно затворена док уређај ради и држите их затвореним што је дуже могуће током печења.
- Користите метално посуђе да бисте повећали уштеду енергије.
- Кад год је могуће, ставите храну у пећницу без претходног загревања.

- За печење које траје дуже од 30 минута, смањите температуру пећнице на минимум и то 3 - 10 минута пре истека времена печења, а у зависности од његовог трајања. Преостала топлота унутар пећнице ће наставити да пече месо.
- Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

- **Печење са вентилатором** - кад год је могуће, користите функције печења са вентилатором да бисте уштедели енергију.
- **Одржавање хране топлотом** - ако желите да користите преосталу топлоту да одржите топлоту оброка, изаберите најниже могуће подешавање температуре.

16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом



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

електричних уређаја. Уређаје

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

www.electrolux.com/shop



867313521-A-502014