



RO	Aragaz	Manual de utilizare	2
SR	Штедњак	Упутство за употребу	31



Electrolux

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	3
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	5
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	8
4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	9
5. PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ.....	10
6. PLITĂ - INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	10
7. PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	10
8. CUPTOR - UTILIZAREA ZILNICĂ.....	11
9. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI.....	13
10. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	13
11. CUPTOR - INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	14
12. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	22
13. DEPANARE.....	25
14. INSTALAREA.....	27
15. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	29

NE GÂNDIM LA DUMNEAVOASTRĂ

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

Bine ați venit la Electrolux.

Vizitați website-ul la:



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

www.electrolux.com/webselfservice



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

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile



AVERTISMENT!

Pericol de sufocare, vătămare sau invaliditate permanentă.

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun.
- Copiii cu vârsta între 3 și 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii cu vârsta mai mică de 3 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheați permanent.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Componentele accesibile sunt fierbinți.
- Copiii nu vor realiza curățarea sau întreținerea realizată de utilizator asupra aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Aspecte generale privind siguranța

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- Acest aparat trebuie conectat la o sursă de curent cu un cablu de tip H05VV-F pentru a rezista la temperatura panoului din spate.
- Acest aparat este destinat utilizării la o altitudine maximă de 2000 m deasupra nivelului mării.
- Acest aparat nu este conceput pentru a fi utilizate pe nave, bărci sau ambarcațiuni.
- Nu instalați aparatul în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.
- Nu instalați aparatul pe o platformă.
- A nu se folosi aparatul prin intermediul unui cronometru extern sau cu un sistem telecomandat separat.
- **AVERTISMENT:** Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- Nu încercați NICIODATĂ să stingeți focul cu apă. Opriți aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură anti-incendiu.
- **ATENȚIE:** Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța ușa de sticlă sau sticla capacelor cu balama ale plitei deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.

- Dacă suprafața ceramică / de sticlă este crăpată, opriți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare. În cazul în care aparatul este conectat direct la sursa de alimentare folosind cutia de conexiuni, scoateți siguranța pentru a deconecta aparatul de la sursa de curent. În ambele cazuri, contactați Centrul de service autorizat.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
- Întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de a efectua operațiile de întreținere.
- Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de Centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- Aveți grijă când atingeți sertarul de depozitare. Poate fi fierbinte.
- Mijloacele de deconectare trebuie incluse în cablajul fix în conformitate cu regulile privind cablarea.
- **AVERTISMENT:** Folosiți doar opritoare realizate de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau opritoare incluse în aparat. Utilizarea unor opritoare neadecvate poate produce accidente.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea



AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Îndepărtați toate ambalajele.

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

2.2 Conexiunea electrică



AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului, în special atunci când ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de

instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.

- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți poli. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Închideți complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.

2.3 Utilizare



AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau arsuri.
Pericol de electrocutare.

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



AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și explozie

- Grăsimile și uleiul, atunci când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili.

Țineți flăcările sau obiectele încălzite departe de grăsimi și uleiuri atunci când gătiți.

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



AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

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

- Vasele realizate din fontă, aluminiu sau cu bazele deteriorate pot produce zgârieturi. Ridicați întotdeauna aceste obiecte atunci când trebuie să le mutați pe plita de gătit.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.

2.4 Întreținerea și curățarea



AVERTISMENT!

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

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

2.5 Iluminarea interioară



AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

- Tipul de bec cu incandescență sau de bec cu halogen folosit la acest aparat poate fi utilizat doar la aparatele electrocasnice. Nu îl utilizați în alte scopuri.

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

2.6 Service

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

2.7 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



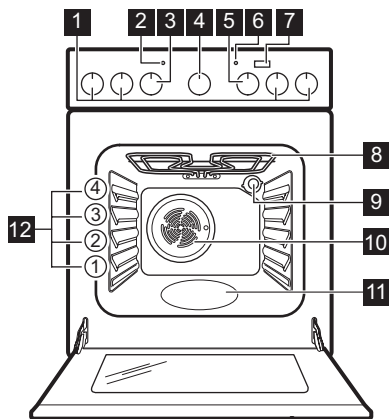
AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

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

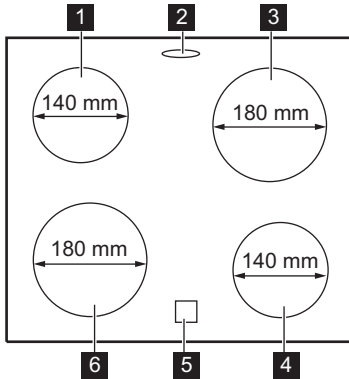
3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 Prezentare generală



- 1 Butoane de selectare pentru plită
- 2 Indicator / simbol pentru temperatură
- 3 Buton de selectare pentru temperatură
- 4 Buton de selectare pentru Ceas avertizor
- 5 Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 6 Bec / simbol / indicator pentru plită
- 7 Buton Abur plus
- 8 Element de încălzire
- 9 Bec
- 10 Ventilator
- 11 Adâncitură cavitate
- 12 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 1700 W
- 4** Zonă de gătit 1200 W
- 5** Indicator de căldură reziduală
- 6** Zonă de gătit 1700 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



AVERTISMENT!
Consultați capitolele privind siguranța.

4.1 Prima curățare

Scoateți toate accesoriile din cuptor.



Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

Curățați cuptorul și accesoriile înainte de prima utilizare.
Puneți accesoriile înapoi în poziția lor inițială.

4.2 Preîncălzirea

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



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

1. Setati funcția și temperatura maximă.
2. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
3. Setati funcția și setati temperatura maximă. Temperatura maximă pentru această funcție este de 210°C.
4. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 minute.
5. Setati funcția °C, apăsați butonul Abur plus și setati temperatura maximă.
6. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 minute.
7. Opriți cuptorul și lăsați-l să se răcească.

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

5. PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Nivelul de căldură

Simboluri	Funcție
0	Poziția Sfârșit
1 - 6	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 de selectare pentru zona de gătit selectată la nivelul de căldură necesar.

Se aprinde indicatorul de comandă al plitei.

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

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

5.2 Indicator de căldură reziduală



AVERTISMENT!

Pericol de arsuri din cauza căldurii reziduale.

Indicatorul se aprinde atunci când o zonă de gătit este fierbinte, însă acesta nu funcționează dacă alimentarea cu curent este întreruptă.

6. PLITĂ - INFORMAȚII ȘI SFATURI



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Vasul de gătit



Baza vasului trebuie să fie cât mai groasă și cât mai plată. Asigurați-vă că bazele vaselor sunt curate și uscate înainte de a le pune pe suprafața plitei.



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

6.2 Exemple de aplicații de gătit

Nivel de căldură:	Aplicație:
1	Menținere la cald
2	Fierbere ușoară la foc mic
3	Fierbere la foc mic
4	Prăjire / rumenire
5	Încălzire până la punctul de fierbere
6	Încălzire până la punctul de fierbere / prăjire rapidă / prăjire în mult ulei

7. PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare întrebuințare.
- Utilizați întotdeauna vase cu baza curată.
- 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:** plastic topic, folie de plastic, zahăr sau alimente care

conțin zahăr, în caz contrar mizeria poate deteriora plita. Aveți grijă să nu vă ardeți. Folosiți o racletă specială pe suprafața vitrată, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.

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

8. CUPTOR - UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

Becul se aprinde atunci când cuptorul funcționează.

8.1 Pornirea și oprirea cuptorului

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

8.2 Termostatul de siguranță

Funcționarea incorectă a cuptorului 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 pornește din nou în mod automat.

8.3 Funcțiile cuptorului

Simbol	Funcțiile cupto- rului	Aplicație
0	Poziția Sfarsit	Cuptorul este oprit.
	Bec cuptor	Pentru a aprinde becul fără nici o funcție de gătit.

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

8.4 Activarea funcției: PlusAbur

Această funcție vă permite să îmbunătățiți umiditatea în timpul gătirii.



AVERTISMENT!

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

Umiditatea eliberată poate provoca arsuri:

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



Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.

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



ATENȚIE!

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

7. Pentru a dezactiva aparatul, apăsați butonul Abur plus , rotiți butoanele de selectare pentru funcțiile și temperatura cuptorului în poziția oprit.
8. Indicatorul butonului Abur plus se stinge.
8. Îndepărtați apa din adâncitura cavității.



AVERTISMENT!

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

9. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI

9.1 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.

10. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR



AVERTISMENT!

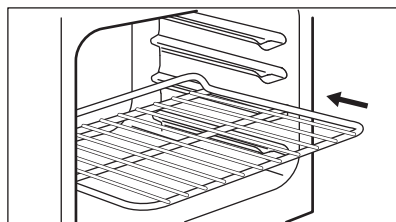
Consultați capitolele privind siguranța.

10.1 Introducerea accesoriilor

Raftul de sârmă:



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

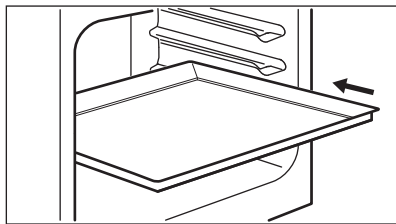


Introduceți raftul în poziția corectă a raftului. Asigurați-vă că nu atinge peretele din spate al cuptorului.

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



AVERTISMENT!

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.

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.

11.1 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 recirculare 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,

11.2 Coacere

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

11.3 Coacerea prăjiturilor

Nu deschideți ușa cuptorului înainte ca 3/4 din durata de coacere să fi trecut.

Dacă utilizați două tăvi de gătit în același timp, lăsați un nivel liber între ele.

11.4 Gătirea cărnii și a peștelui

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.

Panificație

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Accesorii
Pâine albă ¹⁾	100	180	40 - 50	2	Utilizați tava de gătit.
Chifle ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
Pizza de casă ¹⁾	100	230	15 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
Focaccia ¹⁾	150	190	20 - 30	1	Utilizați tava de gătit.
Fursecuri, pateuri, croasant ¹⁾	100	160	10 - 20	2	Utilizați tava de gătit.
Prăjitură cu prune, plăcintă cu mere, rulouri cu scorțișoară ¹⁾	100	160	75 - 90	2	Folosiți forma de tort.

¹⁾ Preîncălziți într-un cuptor gol timp de 5 minute înainte de gătire.

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 PlusAbur +



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

Consultați paragraful „Activarea funcției: PlusAbur”

Gătutul alimentelor congelate

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Accesorii
Pizza congelată ¹⁾	150	200	15 - 20	2	Utilizați tava de gătit.
Lasagne congelată ¹⁾	200	180	35 - 50	2	Folosiți raftul de sârmă.
Croasant congelat ¹⁾	100	170	20 - 30	2	Utilizați tava de gătit.

¹⁾ Preîncălziți într-un cuptor gol timp de 10 minute înainte de gătire.

Regenerarea alimentelor

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

Frigerea

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Accesorii
Friptura de porc	200	180	65 - 80	2	Folosiți raftul de sârmă plus tava de gătit.

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Accesorii
Friptură de vită în sânge	200	200	45 - 50	2	Folosiți raftul de sârmă plus tava de gătit.
Friptură de vită mediu făcută	200	200	50 - 55	2	Folosiți raftul de sârmă plus tava de gătit.
Friptură de vită bine făcută	200	200	55 - 60	2	Folosiți raftul de sârmă plus tava de gătit.
Pui, jumătate	200	210	50 - 60	2	Folosiți raftul de sârmă plus tava de gătit.
Pui, întreg	200	210	60 - 80	2	Folosiți raftul de sârmă plus tava de gătit.
Friptură de curcan	200	200	70 - 90	2	Folosiți raftul de sârmă plus tava de gătit.

11.7 Pastreaza cald +



AVERTISMENT!

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

- Utilizați numai borcane din sticlă de aceeași dimensiuni, disponibile în comerț.
- Nu puneți mai mult de șase borcane de jumătate de litru în tava de gătit.
- Umpleți borcanele uniform, lăsând 1 cm pentru aer în partea de sus a fiecărui borcan. Puneți capacele peste borcane, fără a le închide ermetic.
- Borcanele nu trebuie să se atingă între ele.
- Turnați 1/2 de litru de apă în tava de gătit și 1/4 de litru de apă în adâncitura cavității pentru a asigura suficientă umiditate în cuptor.
- Selectați funcția PlusAbur și setați temperatura adecvată, conform tabelului de mai jos.
- Borcanele pot fi închise ermetic doar atunci când funcția este oprită.

Fruite moi

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

Fructe cu sâmbure

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

Legume moi

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

Legume murate

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

11.8 Gătire ușoară cu aer cald **Uscare**

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (h)	Nivel raft	
			1 poziție	2 poziții
Legume				
Fasole	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Ardei tăiat	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Legume pentru supă	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Bucăți de ciuperci	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Ierburi	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
Fructe				
Jumătăți de prune	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Jumătăți de caise	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Felii de măr	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Felii de pere	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

Gatire la temp. scazuta

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

11.9 Încălzire sus/jos **Coacere**

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

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Quiche Lorraine	215 - 225	45 - 55	2

Frigerea

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pește, întreg	200 - 220	40 - 70	2

11.10 Grill rapid

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

11.11 Gatire intensiva

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Aripioare de pui	230	30 - 40	2
Cotlet de porc	230	40 - 50	2
Friptură de vită: bine făcută	250	35 - 40	2

11.12 Gătire cu aer cald **Coacere**

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

11.13 Gătutul la temperatură redusă

Coacere

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

11.14 Aer cald

Coacere

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

11.15 Informații pentru institutele de testare

Aliment	Funcție	Tempe- ratura (°C)	Accesorii	Nivel raft	Durată (min)
Prăjituri mici (16 de bucăți/tavă)	Încălzire sus/jos	160	tavă de gătit	3	20 - 30
Prăjituri mici (16 de bucăți/tavă)	Gătire cu aer cald	150	tavă de gătit	3	20 - 30
Prăjituri mici (16 de bucăți/tavă)	Aer cald	160	tavă de gătit	1 + 3	25 - 40
Plăcintă cu mere (2 forme Ø20 cm, așezate în diagonală)	Încălzire sus/jos	190	raft sarma	1	65 - 90
Plăcintă cu mere (2 forme Ø20 cm, așezate în diagonală)	Gătire cu aer cald	180	raft sarma	2	70 - 100

Aliment	Funcție	Tempe- ratura (°C)	Accesorii	Nivel raft	Durată (min)
Plăcintă cu mere (2 forme Ø20 cm, așezate în diagonală) ¹⁾	PlusAbur	160	raft sarma	2	75 - 90
Pandișpan fără grăsimi	Încălzire sus/jos	180	raft sarma	3	20 - 35
Pandișpan fără grăsimi	Gătire cu aer cald	160	raft sarma	3	20 - 35
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald	170	raft sarma	1 + 3	30 - 40
Biscuit pufos / Pati-serie	Gătire cu aer cald	140	tavă de gătit	3	20 - 35
Biscuit pufos / Pati-serie	Aer cald	140	tavă de gătit	1 + 3	15 - 30
Biscuit pufos / Pati-serie	Încălzire sus/jos	140	tavă de gătit	3	15 - 30
Pâine prăjită	Grill rapid	250	raft sarma	3	5 - 10
Burger de vită	Gătire intensi- va	250	raft de sârmă sau cratiță adâncă	3	15 - 20 pe o parte; 10 - 15 pe cealaltă parte

¹⁾ Puneți 100 ml de apă de la robinet în adâncitura cavității .

12. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Note cu privire la curățare

Curățați partea din față a cuptorului cu o lavetă moale, apă caldă și agent de curățare slab.

Utilizați un agent de curățare dedicat pentru curățarea suprafețelor metalice.

Curățați interiorul cuptorului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte resturi alimentare poate provoca un incendiu.

Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un agent de curățare. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.

Curățați murdăria rezistentă cu produs special de curățat cuptorul.

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.

Curățați umezeala din cavitate după fiecare utilizare.

12.2 Pentru cuptoarele din inox sau aluminiu

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

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

12.3 Curățarea adânciturii cavității

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



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

1. Puneți 250 ml de oțet alb în adâncitura cavității de la baza cuptorului. Folosiți un oțet de maxim 6%, fără ierburi aromatice.
2. Lăsați oțetul să dizolve reziduurile de calcar la temperatura mediului ambiant timp de 30 de minute.
3. Curățați cavitatea cu apă caldă și o lavetă moale.

12.4 Scoaterea și montarea ușii

Ușa cuptorului are două panouri din sticlă. Puteți scoate ușa cuptorului și panoul din sticlă de la interior pentru a-l curăța.



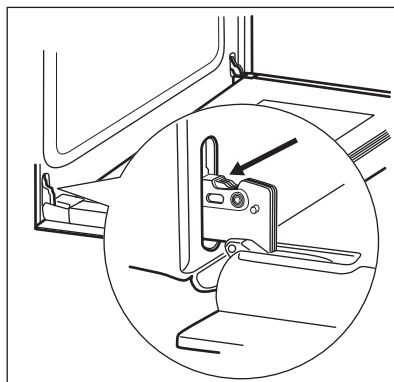
Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panoul intern din sticlă înainte de a scoate ușa cuptorului.



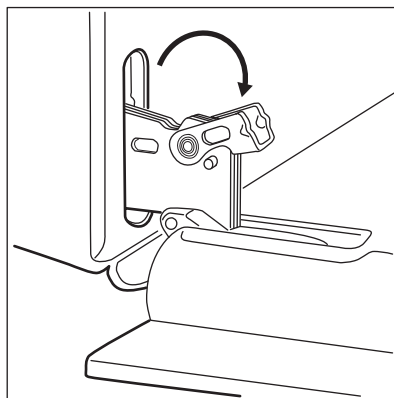
ATENȚIE!

Nu utilizați cuptorul fără panoul din sticlă de la interior.

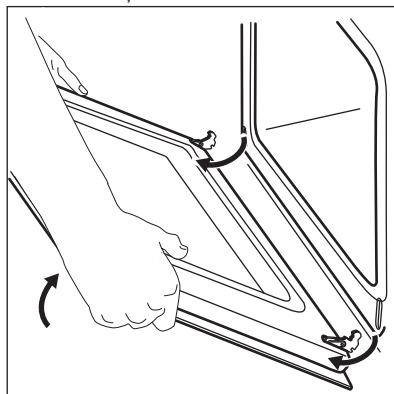
1. Deschideți complet ușa și țineți ambele balamale.



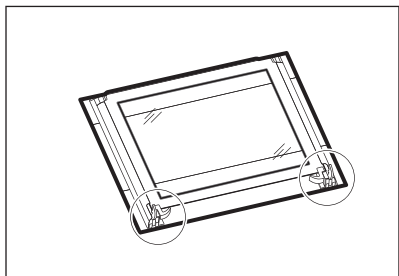
2. Ridicați și rotiți mânerele ambelor balamale.



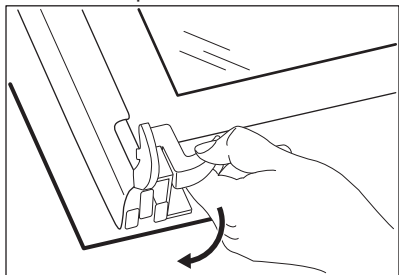
3. Închideți pe jumătate ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere. După aceea împingeți și scoateți ușa din locaș.



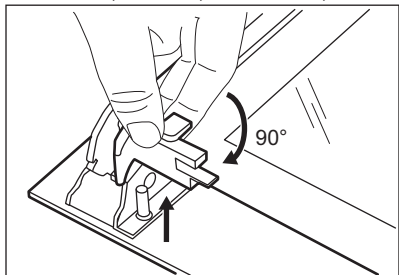
4. Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.



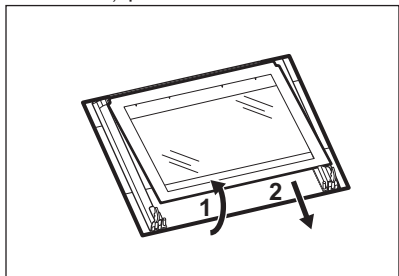
5. Eliberați sistemul de închidere pentru a scoate panoul intern din sticlă.



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



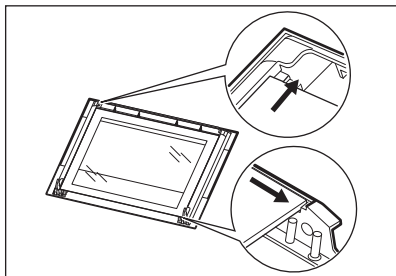
7. Mai întâi ridicați cu atenție, după care scoateți panoul din sticlă.



8. Curățați panoul din sticlă cu apă și săpun. Uscăți cu atenție panoul din sticlă.

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

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



12.5 Scoaterea sertarului

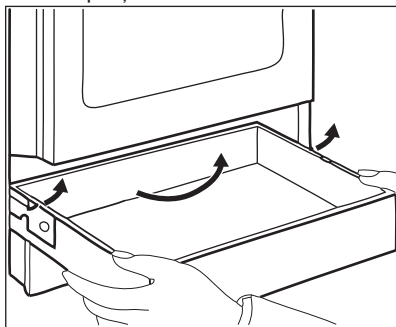


AVERTISMENT!

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

Sertarul de sub cuptor poate fi scos pentru curățare.

1. Trageți sertarul în afară până când se oprește.



2. Ridicați ușor sertarul.

3. Trageți sertarul complet în afară.

Pentru a instala sertarul, efectuați pașii de mai sus în ordinea inversă.

12.6 Înlocuirea becului



AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

1. Opriți cuptorul.
Așteptați până când cuptorul s-a răcit.
2. Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.
3. Puneți o lavetă pe fundul cavității.

Becul din spate

1. Rotiți 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



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

13.1 Ce trebuie făcut dacă...

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

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Gătirea alimentelor durează prea mult sau prea puțin.	Temperatura este prea scăzută sau prea ridicată.	Reglați temperatura dacă este necesar. Urmați sfaturile din manualul utilizatorului.
Nu există performanțe bune la gătire atunci când folosiți funcția: PlusAbur.	Nu ați activat funcția PlusAbur.	Consultați paragraful „Activarea funcției: PlusAbur”.
	Nu ați umplut cu apă adâncitura cavității.	Consultați paragraful „Activarea funcției: PlusAbur”.
	Nu ați activat corect funcția PlusAbur de la butonul Abur plus.	Consultați paragraful „Activarea funcției: PlusAbur”.
Doriți să activați funcția Gătire ușoară cu aer cald, însă indicatorul butonului Abur plus este aprins.	Funcția PlusAbur este în desfășurare.	Apăsați butonul Abur plus  pentru a opri funcția PlusAbur.
Apa din adâncitura cavității nu fierbe.	Temperatura este prea mică.	Setați temperatura la cel puțin 110°C. Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.
Apa se scurge din adâncitura cavității.	Este prea multă apă în adâncitura cavității.	Dezactivați cuptorul și lăsați-l să se răcească. Ștergeți apa cu o lavetă sau un burete. Adăugați cantitatea corectă de apă în adâncitura cavității. Consultați procedura specifică.

13.2 Date pentru service

Dacă nu puteți găsi singur o soluție, 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 cuptorului. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din interiorul cuptorului.

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

14. INSTALAREA



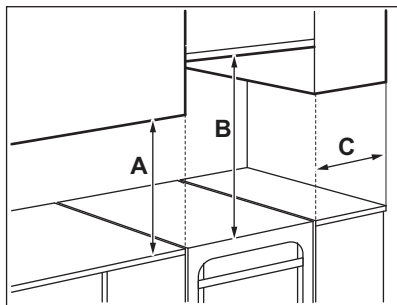
AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

14.1 Amplasarea aparatului

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

Pentru distanțele minime de instalare, consultați tabelul.



Distanțe minime

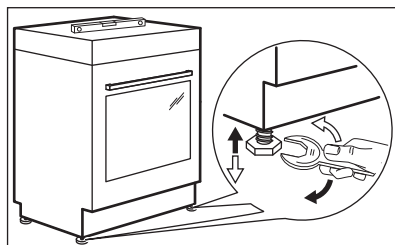
Dimensiuni	mm
A	400
B	650
C	150

14.2 Date tehnice

Tensiune	230 V
Frecvență	50 Hz
Clasa aparatului	1

Dimensiuni	mm
Înălțime	858
Lățime	600
Adâncime	600

14.3 Aducerea la nivel a aparatului



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

14.4 Protecție la înclinare

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



ATENȚIE!

Protecția la înclinare se va instala la înălțimea corectă.

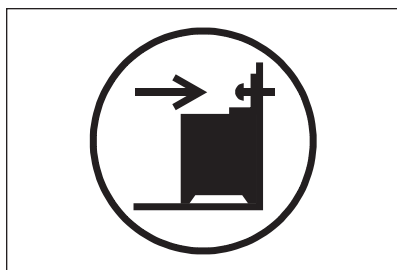


Suprafața din spatele aparatului trebuie să fie netedă.

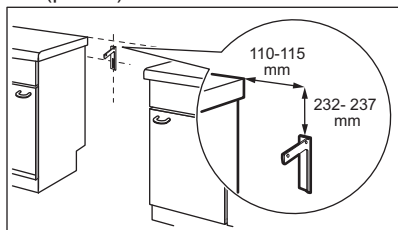
Instalarea protecției la înclinare este obligatorie. Dacă nu o instalați, aparatul se poate înclina.

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





1. Montați protecția la înclinare cu 232 - 237 mm mai jos față de suprafața superioară a aparatului și la 110 - 115 mm față de latura aparatului în orificiul circular pe un colier. Fixați-l cu șuruburi de un material solid sau utilizați o consolidare adecvată (perete).



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



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



ATENȚIE!

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

14.5 Conectarea la alimentarea electrică



AVERTISMENT!

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

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



AVERTISMENT!

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

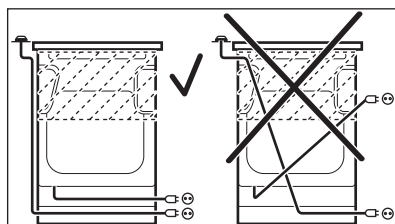
Tipurile de cabluri aplicabile pentru diferite faze:

Fază	Dimensiune minimă cablu
1	3x6,0 mm ²
3 cu neutru	5x1,5 mm ²



AVERTISMENT!

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



15. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

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

Identificarea modelului	EKC61960OX	
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	180,3 Wh / kg
	Dreapta spate	179,4 Wh / kg
	Dreapta față	180,3 Wh / kg
	Stânga față	179,4 Wh / kg
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)		179,9 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	EKC61960OX
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	41.0 kg

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

15.4 Cuptor - Economisirea energiei



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

Sfaturi generale

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

Folosiți vase din metal pentru a îmbunătăți economia de energie.

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

Atunci când durata de gătit este mai mare de 30 de minute, reduceți temperatura cuptorului la minim cu 3 - 10 minute, în funcție de durata gătirii, înainte de terminarea duratei de gătit. Căldura reziduală din interiorul cuptorului va continua gătitul.

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

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

Gătitul cu ventilator

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

Menținerea caldă a alimentelor

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

16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul



Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. 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. БЕЗБЕДНОСНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ.....	32
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	35
3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	37
4. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	38
5. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	39
6. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ - КОРИСНИ САВЕТИ.....	39
7. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – ОДРЖАВАЊЕ И ЧИШЋЕЊЕ.....	40
8. РЕРНА – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА	40
9. РЕРНА – ФУНКЦИЈЕ САТА.....	42
10. РЕРНА – КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	42
11. РЕРНА - КОРИСНИ САВЕТИ.....	43
12. РЕРНА – НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	52
13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	55
14. ИНСТАЛАЦИЈА.....	57
15. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	59

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/webselfservice



Региструјте свој производ ради боље услуге:

www.registerelectrolux.com



Купите додатни прибор, потрошне материјале 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

 Информацији о заштити животне средине

Задржано право измена.

1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штете које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од гушења, повређивања или трајног инвалидитета.

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као 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.
- Децу узраста од 3 до 8 година и особе са веома веома широким и сложеним инвалидитетом треба удаљити уколико нису под непрекидним надзором.
- Децу млађу од 3 године треба удаљити уколико нису под непрекидним надзором.
- Немојте да дозволите деци да се играју уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одлажите је на одговарајући начин.
- Постарајте се да деца и кућни љубимци не буду близу уређаја док уређај ради или се расхлађује. Доступни делови су врели.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

1.2 Опште мере безбедности

- Само овлашћена особа може да инсталира овај уређај и замени кабл.

- Уређај мора да се прикључи на напајање преко кабла типа H05VV-F који може да издржи температуру задње плоче.
- Предвиђено је да се овај уређај користи до 2000 метара надморске висине.
- Овај уређај није предвиђен за коришћење на бродовима, чамцима или пловилима.
- Не инсталирајте уређај иза украсних врата како би се избегло прегревање.
- Немојте инсталирати уређај на платформу.
- Уређајем немојте управљати помоћу спољашњег тајмера или засебног система даљинског управљања.
- УПОЗОРЕЊЕ: 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.
- ОПРЕЗ: Процес кувања мора да се надгледа. Краткотрајан процес кувања мора да се надгледа непрекидно.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасност од пожара: Немојте одлагати предмете на површине за кување.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата или стакла код шарки поклопца плоче за кување јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- 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 и извадите кабл за напајање из зидне утичнице. У случају да

- је уређај прикључен на мрежу директно преко разводне кутије, извадите осигурач да бисте искључили уређај из напајања У оба случаја, обратите се овлашћеном сервисном центру.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
 - 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.
 - Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући Овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла опасност од електрицитета.
 - 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.
 - УПОЗОРЕЊЕ: Користите само штитнике за плочу за кување дизајниране од стране произвођача уређаја за кување или оне коју су од стране произвођача уређаја у упутствима за употребу наведени као погодни или штитнике за плочу за кување који су инкорпорирани у уређају. Коришћење неодговарајућих штитника за плочу за кување може изазвати несреће.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Инсталирање



УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтаже које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- 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 монтирати 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“.

2.2 Прикључивање струје



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са

одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.

- Увек користите прописно уграђену утичницу заштићену од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница 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 зидну 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 контактнoг отвора на раставном прекидачу мора износити најмање 3 мм.
- Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете мрежни утикач у зидну утичницу.

2.3 Употреба



УПОЗОРЕЊЕ!

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

- Уређај је само за кућну употребу.

- Немојте да мењате 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 вreo 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 или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- 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.
- Одвојте утикач кабла за напајање од 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.

- Будите пажљиви када уклањате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Остаци масноће и хране у уређају могу изазвати пожар.
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај чистите влажном, меком крпом. У ту сврху користите само неутралне детерџенте. Немојте да користите било какве абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.
- Немојте чистити каталитички емајл (уколико постоји) никаквим детерџентом.

2.5 Унутрашње осветљење



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Тип сијалице или халогене лампа коришћене у овом уређају намењен је искључиво за употребу у кућним

апаратима. Немојте га користити за расвету у домаћинству.

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

2.6 Сервис

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

2.7 Одлагање



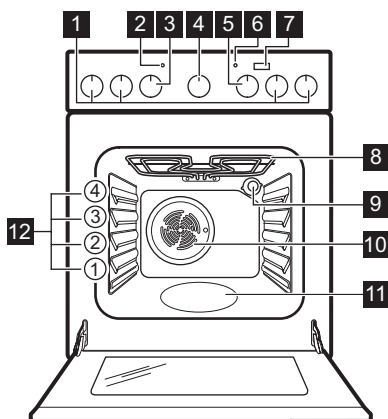
УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните ручицу од врата да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

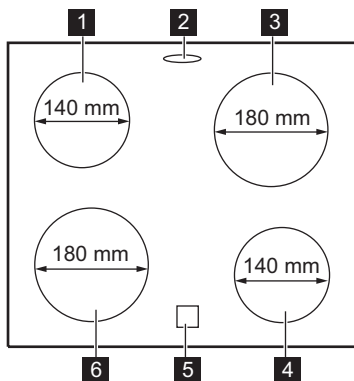
3. ОПИС ПРОИЗВОДА

3.1 Општи преглед



- 1 Командна дугмад за плочу за кување
- 2 Индикатор / симбол температуре
- 3 Командно дугме за температуру
- 4 Дугме за тајмер
- 5 Командно дугме за функције загревања
- 6 Лампица / симбол / индикатор плоче за кување
- 7 Дугме за пару плус
- 8 Грејни елемент
- 9 Сијалица
- 10 Вентилатор
- 11 Утиснути делови унутрашњости
- 12 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 1700 W
- 4** Зона за кување од 1200 W
- 5** Индикатор преостале топлоте
- 6** Зона за кување од 1700 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 рерне.

4. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

4.1 Прво чишћење

Уклоните сву додатну опрему из рерне.



Погледајте одељак „Нега и чишћење“.

Пре прве употребе очистите рерну и прибор.

Вратите прибор на првобитно место.

4.2 Претходно загревање

Претходно загрејте рерну пре прве употребе.



За функцију: PlusSteam погледајте одељак „Активирање функције: PlusSteam“.

1. Подесите функцију  и максималну температуру.
2. Оставите рерну да ради један сат.
3. Подесите функцију  и подесите максималну температуру. Максимална температура за ову функцију је 210 °C.
4. Оставите рерну да ради 15 минута.
5. Подесите функцију  и , притисните дугме Пара Плус  и подесите максималну температуру.
6. Оставите рерну да ради 15 минута.
7. Искључите рерну и оставите је да се охлади.

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

5. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

5.1 Подешавање степена топлоте

Симболи	Функција
0	Положај Искључено
1 - 6	Подешавања температуре



Користите преосталу топлоту да бисте смањили потрошњу енергије. Деактивирајте зону за кување око 5 - 10 минута пре завршетка процеса печења.

Окрените командно дугме за изабрану зону за кување на неопходни степен топлоте.

Индикатор командног дугмета се укључује.

Да бисте завршили процес печења, окрените дугме термостата на положај за искључено.

Ако су зоне за кување деактивирани, индикатор командног дугмета се гаси.

5.2 Индикатор преостале топлоте



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина од преостале топлоте.

Индикатор се укључује када је зона за кување врела, али не функционише ако је мрежно напајање искључено.

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 што је могуће равније. Осигурајте да су доње површине посуда чисте и суве пре него што их ставите на површину плоче.



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

6.2 Примери апликација за кување

Подешавање степена топлоте:	Примена:
1	Одржавање топлоте
2	Тихо крчкање
3	Крчкање
4	Пржење/запецање
5	Кључање
6	Кључање/брзо пржење/дубоко пржење

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 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:** топљену пластику, пластичну фолију, шећер

и храну са шећером, јер уколико не уклоните, прљавштина може проузроковати оштећење плоче за кување. Водите рачуна како бисте избегли опекотине. Користите посебан стругач на стаклену површину под оштрим углом и померајте оштрицу по површини.

- **Када се плоча за кување довољно охлади уклоните:** светле кругове од каменца и воде, испрскале масноће и промену боје у виду светлуцања метала. Очистите плочу за кување влажном крпом и неабразивним детерџентом. Након чишћења, обришите плочу за кување меком крпом.
- **Уклоните промену боје у виду светлуцања метала.** користите раствор воде са сирћитом и очистите површину стакла крпом.

8. РЕРНА – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

рерне и температуру на положај „искључено“.

Лампица се укључује када рерна ради.

8.1 Укључивање и искључивање рерне

1. Окрените дугме за функције рерне да бисте изабрали неку функцију.
2. Окрените дугме за температуру да бисте изабрали температуру.
3. Искључите рерну, окрените командну дугмад за функције

8.2 Безбедносни термостат

Неправилан рад рерне или неисправни делови могу довести до опасног прегревања. Да би се ово спречило, рерна има безбедносни термостат који прекида напајање. Рерна се поново аутоматски укључује кад температура опадне.

8.3 Функције рерне

Симбол	Функције рерне	Примена
0	Положај Искључено	Рерна је искључена.
	Сијалица у рерни	За укључивање лампице без функције печења.

Симбол	Функције рерне	Примена
	PlusSteam	За додавање влаге током печења. За добијање праве боје и хрскаве корице током печења. Даје више сочности током поновног загревања. За очување воћа или поврћа.
	Легано печење уз вентилатор	Да припрему меког, сочног печења или да за сушење било ког воћа и поврћа.
	Загревање одоздо	За печење хрскавих колача.
	Уобичајено печење	За печење теста и меса на једном положају решетке.
	Брзо гриловање	За печење пљоснатих намирница на грилу у великим количинама и тостирање хлеба.
	Турбо гриловање	За печење већих комада меса или живине с костима на једној решетки. Такође за спремање гратинираних јела и за запржавање.
	Печење уз вентилатор	За пржење или пржење и печење хране на истој температури, на више од једног нивоа решетке, без мешања укуса.
	Легано печење	За печење у плеховима и сушење на једном положају решетке на ниској температури.
	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	Ова функција се може користити за одмрзавање смрзнуте хране, као што су поврће и воће. Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.

8.4 Активирање функције: PlusSteam

Ова функција омогућава побољшану влажност током печења.



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина и оштећења уређаја.

Отпуштена влага може да изазове опекотине:

- Немојте отварати врата на уређају када користите функцију: PlusSteam.
- Пажљиво отворите врата уређаја након коришћења функције: PlusSteam.



Погледајте одељак „Напомене и савети”.

1. Отворите врата рерне.
2. Испуните удубљења у унутрашњости рерне водом са чесме.
Максимални капацитет удубљења у унутрашњости рерне је 250 мл. Испуните удубљења у унутрашњости рерне водом само када је хладна.

3. Подесите функцију: PlusSteam



4. Притисните дугме Пара Плус .
Дугме Пара Плус ради само са функцијом: PlusSteam.

Индикатор се укључује.

5. Окрените дугме за температуру да бисте изабрали температуру.
6. Ставите храну у уређај и затворите врата рерне.



ОПРЕЗ

Немојте да допуњавате удубљења у унутрашњости рерне водом током печења или када је рерна врућа.

7. За деактивирање уређаја, притисните дугме Пара Плус , окрените командну дугмад за функције рерне и температуру на положај „искључено“.
- Индикатор дугмета Пара Плус се гаси.
8. Уклоните воду из удубљења у унутрашњости рерне.



УПОЗОРЕЊЕ!

Проверите да ли је уређај хладан пре него што уклоните преосталу воду из удубљења у унутрашњости.

9. РЕРНА – 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.

10. РЕРНА – КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА



УПОЗОРЕЊЕ!

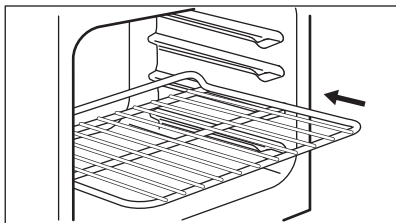
Погледајте поглавља о безбедности.



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

10.1 Постављање опреме

Решеткаста полица:

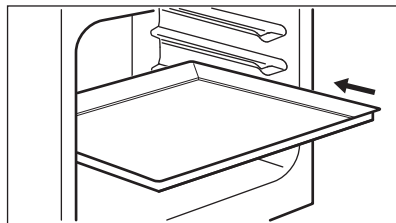


Ставите полицу у исправан положај. Уверите се да не додирује задњи зид рерне.

Плех:



Плех за печење немојте гурнути 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 оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака.

кондензовања влаге. То је нормално. Увек се мало удаљите од уређаја када отварате 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.

11.1 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

11.2 Печење теста

- Приликом прве употребе користите нижу температуру.
- Време печења можете продужити за 10–15 минута уколико печете колаче на више од једног положаја решетке.
- Колачи и пецива на различитим висинама неће подједнако потамнети. Не постоји потреба за променом подешавања температуре уколико не потамне уједначено. Разлика ће нестати током печења.

- Плехови у рерни могу да се искриве током печења. Када се плехови охладе, исправиће се.

11.3 Печење колача

Немојте да отварате врата рерне 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

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 рерни, 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.

11.6 PlusSteam +



Пре него што претходно загрејете унутрашњост рерне, испуните удубљења у њој водом само када је хладна.

Погледајте одељак „Активирање функције: PlusSteam“

Квасно тесто

Храна	Вода у ути- снутим де- ловима унутрашњо- сти (мл)	Темпера- тура (°C)	Време (мин)	Ниво ре- шетке	Прибор
Бели хлеб. ¹⁾	100	180	40 - 50	2	Користите плех за печење.
Земичке ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Користите плех за печење.
Домаћа пи- ца ¹⁾	100	230	15 - 25	2	Користите плех за печење.
Фокача ¹⁾	150	190	20 - 30	1	Користите плех за печење.
Колачи, чајна пеци- ва, кроаса- ни ¹⁾	100	160	10 - 20	2	Користите плех за печење.

Храна	Вода у ути- снутим де- ловима унутрашњо- сти (мл)	Темпера- тура (°C)	Време (мин)	Ниво ре- шетке	Прибор
Колач од шљива, пи- та с јабука- ма, зе- мичке са циметом ¹⁾	100	160	75 - 90	2	Користите калуп за колаче.

¹⁾ Пре печења загрејте празну рерну у трајању од 5 минута.

Печење смрзнуте хране

Храна	Вода у ути- снутим де- ловима унутрашњо- сти (мл)	Темпера- тура (°C)	Време (мин)	Ниво ре- шетке	Прибор
Замрзнута пица ¹⁾	150	200	15 - 20	2	Користите плех за печење.
Замрзнуте лазање ¹⁾	200	180	35 - 50	2	Користите ре- шеткасту поли- цу.
Замрзнути кроасани ¹⁾	100	170	20 - 30	2	Користите плех за печење.

¹⁾ Пре печења загрејте празну рерну у трајању од 10 минута.

Регенерација хране

Храна	Вода у ути- снутим де- ловима унутраш- њости (мл)	Темпера- тура (°C)	Време (мин)	Ниво ре- шетке	Прибор
Бели хлеб	100	110	15 - 25	2	Користите плех за печење.
Векне хле- ба	100	110	10 - 20	2	Користите плех за печење.
Домаћа пи- ца	100	110	15 - 25	2	Користите плех за печење.
Фокача	100	110	10 - 20	2	Користите плех за печење.
Поврће	100	110	15 - 25	2	Користите плех за печење.

Храна	Вода у ути- снутим де- ловима унутраш- њости (мл)	Темпера- тура (°C)	Време (мин)	Ниво ре- шетке	Прибор
Пиринач	100	110	15 - 25	2	Користите плех за печење.
Запечена тестенина	100	110	15 - 25	2	Користите плех за печење.
Месо	100	110	15 - 25	2	Користите плех за печење.

Печење

Храна	Вода у ути- снутим де- ловима унутраш- њости (мл)	Темпера- тура (°C)	Време (мин)	Ниво ре- шетке	Прибор
Печена свињетина	200	180	65 - 80	2	Користите ре- шеткасту поли- цу и плех за печење.
Говеђе печење, слабо печено	200	200	45 - 50	2	Користите ре- шеткасту поли- цу и плех за печење.
Говеђе печење, средње печено	200	200	50 - 55	2	Користите ре- шеткасту поли- цу и плех за печење.
Ростбиф добро печен	200	200	55 - 60	2	Користите ре- шеткасту поли- цу и плех за печење.
Пиле, по- ловина	200	210	50 - 60	2	Користите ре- шеткасту поли- цу и плех за печење.
Пиле, цело	200	210	60 - 80	2	Користите ре- шеткасту поли- цу и плех за печење.
Печена ћурка	200	200	70 - 90	2	Користите ре- шеткасту поли- цу и плех за печење.

11.7 Одржавање +



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина и оштећења уређаја.

- Користите искључиво тегле за конзервирање истих димензија, које се могу наћи на тржишту.
- Немојте стављати на плех више од шест тегли за конзервирање чија је запремина пола литра.
- Тегле равномерно напуните, остављајући 1 цм ваздуха на врху сваке тегле. Оставите поклопце одозго али немојте да их херметички затварате.
- Тегле не треба да се међусобно додирују.
- Ставите 1/2 литре воде у плех за печење и 1/4 литре воде у удубљења у унутрашњости рерне како бисте обезбедили довољно влаге унутар рерне.
- Изаберите функцију PlusSteam и подесите одговарајућу температуру на основу доње табеле.
- Тегле могу да се затворе херметички тек након што се ова функција искључи.

Мекано воће

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке	Прибор
Јагоде / боровнице / малине	160	25 - 30	1	Користите плех за печење.

Коштуњаво воће

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке	Прибор
Крушке / дуње / шљиве	160	35 - 40	1	Користите плех за печење.

Мекано поврће

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке	Прибор
Тиквице / плави патлиџан / црни лук / парадајз	160	30 - 35	1	Користите плех за печење.

Укисељено поврће

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке	Прибор
Шаргарепа / краставци / репа / целер	160	35 - 45	1	Користите плех за печење.

11.8 Лагано печење уз вентилатор

Сушење

Храна	Температура (°C)	Време (ч)	Ниво решетке	
			један положај	два положаја
Поврће				
Пасуљ	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Сецкане па-прике	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Поврће за ки-сељење	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Сецкане печурке	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Зачинско би-ље	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
Воће				
Шљиве, поло-вине	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Кајсије, поло-вине	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Кришке јабуке	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Кришке кру-шке	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

Споро печење

Храна	Количина (кг)	Печење са обе стране (мин)	Температура (°C)	Ниво решетке	Време (мин)
Говедина					
Филе, средње печен	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 90
Говеђе печење, средње печено	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	160 - 200
Телетина					
Филе розе	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	50 - 90
Каре, у једном комаду	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

Храна	Количина (кг)	Печење са обе стране (мин)	Температура (°C)	Ниво решетке	Време (мин)
Телеће печење, средње	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Свињетина					
Филе розе	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Каре, у једном комаду	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Свињско печење, средње	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

11.9 Уобичајено печење

Печење теста

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Лепиња	160 - 170	25 - 35	2
Колач са квасцем са јабукама	170 - 190	45 - 55	3
Колач у модли	170 - 180	35 - 45	2
Колач с мрвицама	170 - 190	50 - 60	3
Колач од сира	170 - 190	60 - 70	2
Сељачки хлеб	190 - 210	50 - 60	2
Румунски бисквит колач	165 - 175	35 - 45	2
Румунски бисквит колач - традиционални	165 - 175	35 - 45	2
Земичке са квасцем	180 - 200	15 - 25	2
Швајцарски ролат	150 - 170	15 - 25	2
Бисквит торта	160 - 170	25 - 35	2
Киш лорен	215 - 225	45 - 55	2

Печење

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Риба, цела	200 - 220	40 - 70	2

11.10 Брзо гриловање

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решет-ке
Пиле, половина	230	50 - 60	2
Свињски котлети	230	40 - 50	3
Грилована сланина	250	17 - 25	2
Кобасице	250	20 - 30	2
Одрезак од говеђег меса: средње	230	25 - 35	2

11.11 Турбо гриловање

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решет-ке
Пилећа крилца	230	30 - 40	2
Свињски котлети	230	40 - 50	2
Одрезак од говеђег меса: добро печено	250	35 - 40	2

11.12 Печење уз вентилатор

Печење теста

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решет-ке
Пуњени колач са квас-цем	150 - 160	20 - 30	2
Сендвич-торта „Викто-рија“	170 - 190	30 - 40	2
Швајцарски колач са јабукама	180 - 200	35 - 45	2
Божихни колач	150 - 160	40 - 50	2
Мадера колач	170 - 190	50 - 60	2
Пуслице	110 - 120	30 - 40	2
Гратинирани кромпир	180 - 200	40 - 50	2
Лазање	170 - 190	30 - 50	2
Запечени макарони	170 - 190	50 - 60	2

11.13 Лагано печење

Печење теста

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решет- ке
Лепиња	160 - 170	35 - 40	2
Швајцарски ролат	160 - 170	20 - 30	2
Пуслице	110 - 120	50 - 60	2
Бисквит торта	160 - 170	25 - 30	2
Колач са путером	160 - 170	25 - 30	2

11.14 Печење уз равни вентил.

Печење теста

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решет- ке
Лепиња	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Земичке са квасцем	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Пуслице	100 - 120	55 - 65	1 + 3
Колач са путером	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Пица	200 - 220	35 - 45	1 + 3

11.15 Информације за институте за тестирање

Храна	Функција	Темпе- ратура (°C)	Прибор	Ниво решет- ке	Време (мин)
Ситни колачи (16 по плеху)	Уобичајено печење	160	плех за печење	3	20 - 30
Ситни колачи (16 по плеху)	Печење уз вентилатор	150	плех за печење	3	20 - 30
Ситни колачи (16 по плеху)	Печење уз равни вен- тил.	160	плех за печење	1 + 3	25 - 40
Пита са јабукама (2 плеха, Ø 20 цм, дијагонално по- стављено)	Уобичајено печење	190	решеткаста полица	1	65 - 90
Пита са јабукама (2 плеха, Ø 20 цм, дијагонално по- стављено)	Печење уз вентилатор	180	решеткаста полица	2	70 - 100

Храна	Функција	Температура (°C)	Прибор	Ниво решетке	Време (мин)
Пита с јабукама (2 плеха Ø20 цм, дијагонално постављена) ¹⁾	PlusSteam	160	решеткаста полица	2	75 - 90
Бисквити без масноће	Уобичајено печење	180	решеткаста полица	3	20 - 35
Бисквити без масноће	Печење уз вентилатор	160	решеткаста полица	3	20 - 35
Бисквити без масноће	Печење уз равни вентил.	170	решеткаста полица	1 + 3	30 - 40
Хрскави колач/пециво у тракама	Печење уз вентилатор	140	плех за печење	3	20 - 35
Хрскави колач/пециво у тракама	Печење уз равни вентил.	140	плех за печење	1 + 3	15 - 30
Хрскави колач/пециво у тракама	Уобичајено печење	140	плех за печење	3	15 - 30
Тост	Брзо гриловање	250	решеткаста полица	3	5 - 10
Пљескавица	Турбо гриловање	250	решеткаста полица или грил- / посуда за печење	3	15 - 20 прву страну; 10 - 15 другу страну

¹⁾ Ставите 100 мл воде у удубљења у унутрашњости.

12. РЕРНА – НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 Напомене у вези са чишћењем

Обришите предњу страну рерне меком крпом, топлим водом и благим средством за чишћење.

За чишћење металних површина користите наменско средство за чишћење.

Унутрашњост рерне треба чистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци хране могу проузроковати пожар.

Након сваке употребе, очистите сав прибор и оставите га да се осуши. Користите меку крпу са топлим водом и средством за чишћење. Немојте прати прибор у машини за прање посуђа.

Уклоните тврдокорну прљавштину специјалним средством за чишћење рерне.

Ако има тефлонских делова, немојте их чистити агресивним средствима, оштрим предметима нити у машини за судове. На тај начин бисте могли оштетити тефлонски премаз.

Очистите влагу из унутрашњости након сваке употребе.

12.2 Рерне од нерђајућег челика или алуминијума

Очистите врата рерне користећи искључиво влажну крпу или 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 рерне.

12.3 Чишћење утиснутих делова у унутрашњости

Поступак чишћења уклања преостали каменац из удубљења у унутрашњости рерне након процеса печења на пари.



Препоручујемо да се спроведете поступак чишћења макар након сваког 5. до 10. циклуса ове функције: PlusSteam.

1. Ставите 250 мл белог сирћета у утиснуте делове у унутрашњости на дну рерне.
Користите раствор од 6% сирћета без додатака зачина.
2. Оставите сирће да раствори остатке каменца на собној температури у трајању од око 30 минута.
3. Очистите шупљину топлем водом и меком тканином.

12.4 Скидање и постављање врата

Врата рерне имају две стаклене плоче. Врата рерне и унутрашњу стаклену плочу можете скинути да бисте их очистили.



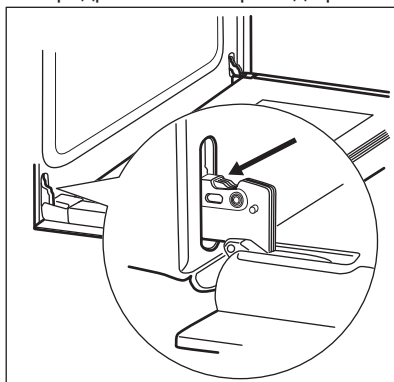
Врата рерне могу да се затворе ако покушате да скинете унутрашњу стаклену плочу пре него што скинете врата рерне.



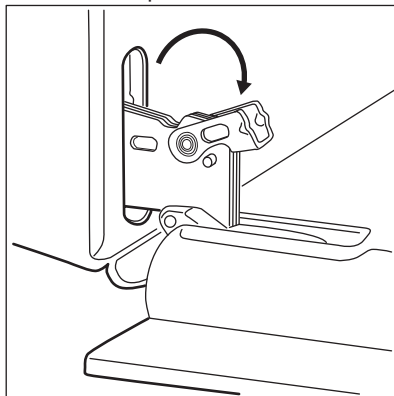
ОПРЕЗ

Немојте да користите рерну без унутрашње стаклене плоче.

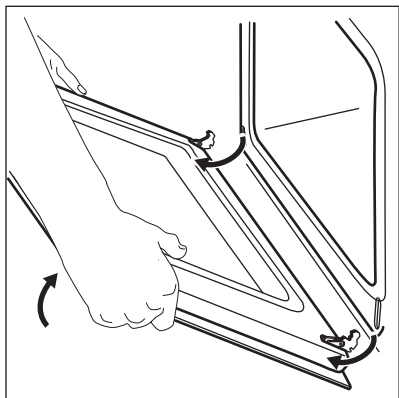
1. До краја отворите врата и придржите обе шарке од врата.



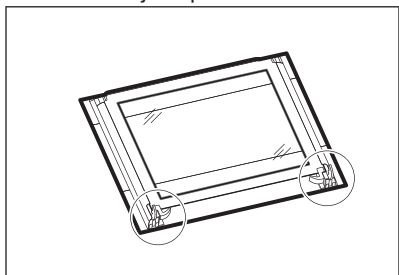
2. Подигните и окрените полуке на обема шаркама.



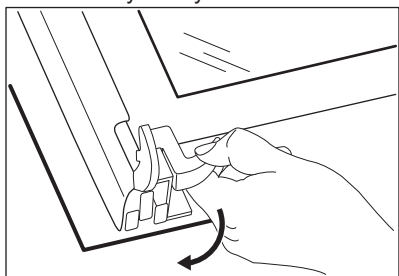
3. Затворите врата рерне до пола, до првог положаја за отварање. Затим их повуците према себи и извадите из лежишта.



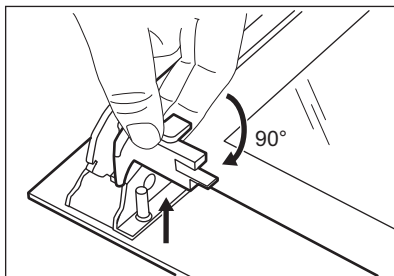
4. Ставите врата на меку крпу на стабилној површини.



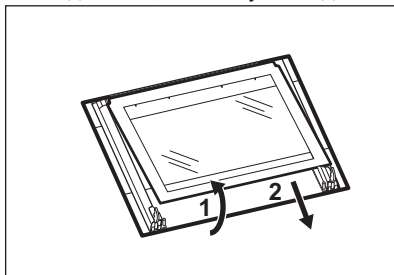
5. Отпустите систем за закључавање да бисте извадили унутрашњу стаклену плочу.



6. Окрените два причвршћивача за 90° и извадите их из лежишта.



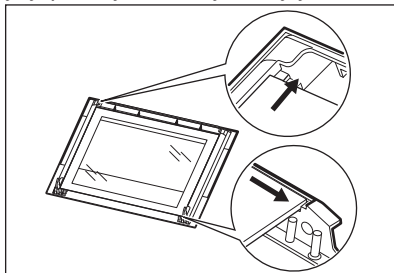
7. Стаклену плочу најпре пажљиво подигните, а затим је извадите.



8. Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклену плочу.

Када се чишћење заврши, поставите стаклену плочу и врата рерне. Горе описани поступак обавите супротним редоследом.

Водите рачуна да правилно поставите унутрашњу стаклену плочу у лежишта.



12.5 Вађење фиоке

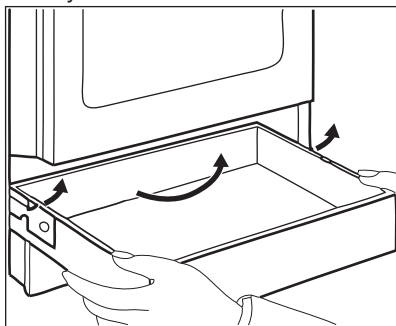


УПОЗОРЕЊЕ!

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. Извучите фиоку све док се не заустави.



2. Полако подигните фиоку.

3. Извучите фиоку потпуно.

Када поново монтирате фиоку, пратите наведене кораке обрнутим редоследом.

12.6 Замена сијалице



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара. Сијалица може бити врућа.

1. Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади.
2. Искључите рерну из мрежне утичнице.
3. Дно унутрашњости рерне прекријте крпом.

Задња сијалица

1. Окрените стаклени поклопац сијалице како бисте га скинули.
2. Очистите стаклени поклопац.
3. Замените сијалицу одговарајућом сијалицом 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 узрок	Решење
Не можете да укључите уређај.	Уређај није прикључен у струју или није правилно прикључен.	Проверите да ли је уређај правилно прикључен у струју.
	Осигурач је прегорео.	Проверите да осигурач није узрок овога. Уколико осигурач непрекидно прегоревала, обратите се квалификованом, овлашћеном електричару.

Проблем	Могући узрок	Решење
Не можете да укључите плочу за кување нити да је користите.	Осигурач је прегорео.	Поново укључите плочу за кување и подесите степен топлоте за мање од 10 секунди.
Индикатор преостале топлоте се не укључује.	Зона за кување није загрејана јер је коришћена у кратком периоду.	Уколико је зона радила довољно дуго да буде загрејана, обратите се овлашћеном сервисном центру.
Рерна се не загрева.	Рерна је деактивирана.	Активирајте рерну.
	Нису обављена неопходна подешавања.	Проверите да ли су сва подешавања исправна.
Сијалица не ради.	Сијалица је неисправна.	Замените сијалицу.
Пара и кондензација се таложе на храни и у унутрашњости рерне.	Јело је остало у рерни превише дуго.	Не остављајте јело у рерни дуже од 15-20 минута након што се процес печења заврши.
Сувише дуго траје кување јела, или су она скувана сувише брзо.	Температура је прениска или превисока.	Уколико је неопходно, подесите температуру. Пратите савет из упутства за употребу.
Функција не даје добре резултате приликом печења: PlusSteam.	Нисте активирали функцију PlusSteam.	Погледајте одељак „Активирање функције: PlusSteam“.
	Нисте испунили удубљења у унутрашњости рерне водом.	Погледајте одељак „Активирање функције: PlusSteam“.
	Нисте правилно активирали функцију PlusSteam са дугметом Пара Плус.	Погледајте одељак „Активирање функције: PlusSteam“.
Желите да активирате функцију Лагано печење уз вентилатор, али је индикатор функције Пара Плус укључен.	Функција PlusSteam је активирана.	Притисните дугме Пара Плус  да бисте зауставили функцију PlusSteam.
Вода у удубљењима унутрашњости рерне не кључа.	Температура је сувише ниска.	Подесите температуру најмање на 110 °C. Погледајте одељак „Напомене и савети“.

Проблем	Могући узрок	Решење
Вода излази из удубљења унутрашњости рерне.	Има превише воде у удубљењу у унутрашњости рерне.	Деактивирајте рерну и уверите се да је уређај хладан. Обришите воду користећи сунђер или крпу. Додајте потребну количину воде у удубљења у унутрашњости рерне. Погледајте посебан поступак.

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 унутрашњости рерне. Немојет уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости рерне.

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

14. ИНСТАЛАЦИЈА



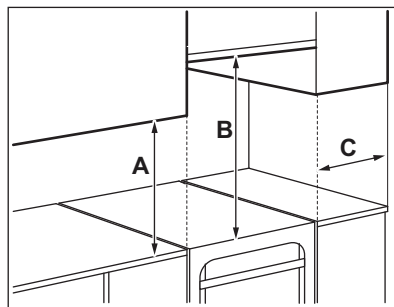
УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

14.1 Место за уређај

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

Минимална растојања за уклапање уређаја проверите у табели.



Минималне раздаљине

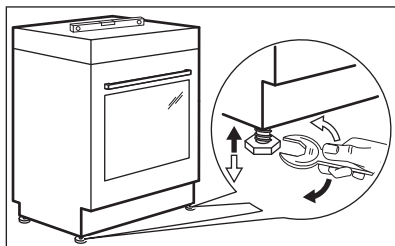
Димензија	мм
A	400
B	650
C	150

14.2 Технички подаци

Напон	230 V
Фреквенција	50 Hz
Класа уређаја	1

Димензије	мм
Висина	858
Ширина	600
Дубина	600

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.



ОПРЕЗ

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

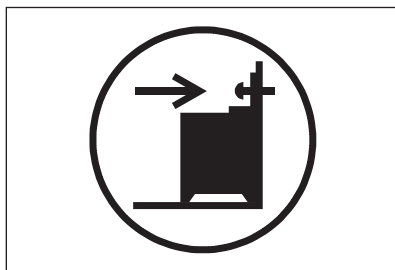


Проверите да ли је површина иза уређаја глатка.

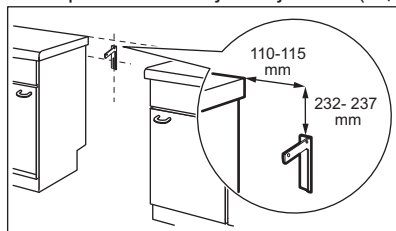
Непходно је да монтирате заштиту од нагињања. У супротном, уређај може да се накриви.

На вашем уређају се налази симбол приказан на слици (ако постоји) да би

Вас подсетио на потребу уградње заштите од нагињања.



1. Монтирајте заштиту од нагињања 232 - 237 мм испод горње површине уређаја и 110 - 115 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 центрирали уређај.



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



ОПРЕЗ

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

14.5 Инсталација на електричну мрежу



УПОЗОРЕЊЕ!

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

Уређај се испоручује без мрежног утикача или мрежног кабла.



УПОЗОРЕЊЕ!

Пре но што проводнике електричног кабла повежете са изводима на рерни, 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.

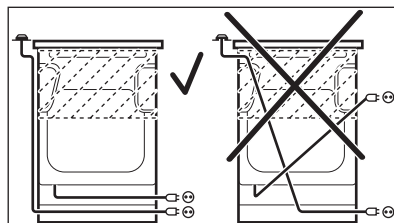
Доступни типови каблова за различите фазе:

Фаза	Мин. величина кабла
1	3 x 6,0 мм ²
3 са неутралним	5 x 1,5 мм ²



УПОЗОРЕЊЕ!

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



15. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

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

Идентифика- ЕКС61960ОХ
ција модела

Тип плоче за кување	Плоча за кување унутар самостојећег шпорета	
Број зона за кување	4	
Технологија загревања	Грејач са зрачењем	
Пречник кружних зона за кување (Ø)	Задња лево	14,0 цм
	Задња десно	18,0 цм
	Предња десно	14,0 цм
	Предња лево	18,0 цм
Потрошња енергије по зони за кување (EC electric cooking)	Задња лево	180,3 Wh/kg
	Задња десно	179,4 Wh/kg
	Предња десно	180,3 Wh/kg
	Предња лево	179,4 Wh/kg
Потрошња енергије плоче за кување (EC electric hob)		179,9 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 производа и информације о производу за рерне према EU 65-66/2014

Назив добављача	Electrolux
Идентификација модела	EKC61960OX
Индекс енергетске ефикасности	97.4
Класа енергетске ефикасности	A
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0,84 kWh/циклусу
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0,76 kWh/циклусу
Број шупљина у рерни	1

Извор топлоте	Електрична струја
Запремина	54 л
Тип рерне	Рерна унутар самостојећег шпорета
Маса	41.0 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 Рерна - уштеда енергије



Ова рерна има одређене функције које вам помажу да уштедите електричну енергију док свакодневно припремате храну.

Општи савети

Проверите да ли су врата рерне добро затворена када рерна ради. Не отварајте врата сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе да бисте повећали уштеду енергије.

Када је могуће, немојте да загревате рерну пре него што ставите храну унутра.

За печење које траје дуже од 30 минута, смањите температуру рерне на минимум 3-10 минута пре истека времена печења, у зависности од његовог трајања. Месо ће наставити да се пече користећи преосталу топлоту у рерни.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

Печење са вентилатором

Када је могуће, користите функције печења са вентилатором да бисте уштедели енергију.

Одржавајте топлоту хране

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту obroка.

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



867342206-B-172018

