



HR Pećnica
RO Cuptor

Upute za uporabu
Manual de utilizare

2
32



Electrolux

SADRŽAJ

1. SIGURNOSNE INFORMACIJE.....	3
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	4
3. OPIS PROIZVODA.....	7
4. UPRAVLJAČKA PLOČA.....	7
5. PRIJE PRVE UPOTREBE.....	8
6. SVAKODNEVNA UPORABA.....	8
7. FUNKCIJE SATA.....	10
8. KORIŠTENJE PRIBORA.....	12
9. DODATNE FUNKCIJE.....	13
10. SAVJETI I PREPORUKE.....	14
11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	23
12. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	27
13. POSTAVLJANJE.....	29
14. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	30

MISLIMO NA VAS

Hvala vam što ste kupili Electrolux uređaj. Izabrali ste proizvod koji sa sobom donosi desetljeća profesionalnog iskustva i inovacija. Domišljat i elegantan, projektiran je misleći na vas. Stoga, uvijek kada ga koristite, možete biti sigurni znajući da ćete svaki put dobiti izvrsne rezultate.

Dobrodošli u Electrolux.

Posjetite našu internetsku stranicu za:



Dobivanje savjeta o korištenju, rješavanje problema, brošure i servisne informacije:

www.electrolux.com/webselfservice



Registriranje vašeg proizvoda za bolji servis:

www.registerelectrolux.com



Kupujte dodatnu opremu, potrošni materijal i originalne rezervne dijelove za svoj uređaj:


www.electrolux.com/shop

BRIGA O KUPCIMA I SERVIS

Preporučujemo uporabu originalnih rezervnih dijelova.

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

Informacije možete pronaći na natpisnoj pločici.

 **Upozorenje / Oprez - sigurnosne informacije**

 **Opće informacije i savjeti**

 **Ekološke informacije**

Zadržava se pravo na izmjene.

1. ⚠ SIGURNOSNE INFORMACIJE

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

1.1 Sigurnost djece i osjetljivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti.
- Djeca između 3 i 8 godina starosti i osobe s velikim i složenim invaliditetom trebaju se držati podalje, osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Djeca mlađa od 3 godine trebaju se držati podalje ako nisu pod trajnim nadzorom.
- Ne dozvolite djeci da se igraju uređajem.
- Sva pakiranja držite izvan dohvata djece i odlažite ih na odgovarajući način.
- Djeci i kućnim ljubimcima ne dozvoljavajte približavanje uređaju dok je u radu ili dok se hladi. Pristupačni dijelovi su vrući.
- Ako uređaj ima sigurnosno zaključavanje za zaštitu djece, morate ga aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju čistiti uređaj i provoditi održavanje koje izvršava korisnik.

1.2 Opća sigurnost

- Kvalificirana osoba mora postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pazite da ne dodirujete grijače.

- Prilikom vađenja ili stavljanja pribora ili posuđa obavezno koristite rukavice.
- Uređaj isključite iz električne mreže prije bilo kakvih radova na održavanju.
- Prije zamjene žarulje provjerite je li uređaj isključen kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte uređaje za parno čišćenje.
- Nemojte koristiti agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Ako je kabel napajanja oštećen, proizvođač, ovlašteni servisni centar ili slično kvalificirana osoba mora ga zamijeniti kako bi se izbjegla opasnost od strujnog udara.
- Višak prolivenih tekućina mora se ukloniti prije pirolitičkog čišćenja. Izvadite sve dijelove iz pećnice.
- Za skidanje vodilica plitica najprije povucite prednji dio vodilice, a zatim stražnji dio dalje od bočnih stijenki. Vodilice polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Postavljanje



UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Pridržavajte se uputa za ugradnju koje su priložene uređaju.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Zadržite minimalnu udaljenost od ostalih uređaja i jedinica.

- Uređaj postavite na sigurno i prikladno mjesto koje zadovoljava zahtjeve za postavljanje.
- Uređaj je opremljen električnim sustavom hlađenja. Mora se koristiti s električnim napajanjem.

2.2 Električni priključak



UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Sva spajanja na električnu mrežu treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Uvjerite se da su parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim detaljima napajanja.

- Uvijek koristite pravilno ugrađenu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite višeputne utikače i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlašteni servisni centar.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja, posebice kada su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja utaknite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li pristup utikaču nakon postavljanja.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje iskapčanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom od minimalno 3 mm.
- Vrata uređaja do kraja zatvorite prije priključivanja utikača u utičnicu napajanja.
- Ovaj je uređaj usklađen s direktivama EEZ-a.
- Uređaj ne ostavljajte bez nadzora dok radi.
- Isključite uređaj nakon svake upotrebe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata uređaja u radu. Oslobađa se vruća para.
- Ne upravljajte uređajem vlažnim rukama ili kada je u doticaju s vodom.
- Ne pritišćite otvorena vrata.
- Uređaj ne koristite kao radnu površinu ili za čuvanje stvari.
- Pažljivo otvarajte vrata. Korištenje sastojaka koji sadrže alkohol može izazvati miješanje alkohola i zraka.
- Iskre ili otvoreni plamen ne smiju doći u dodir s uređajem kada otvarate vrata.
- Ne stavljajte zapaljive predmete ili predmete namočene zapaljivim sredstvima u, pored ili na uređaj.



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Kako biste spriječili oštećenje ili gubitak boje emajla:
 - ne stavljajte izravno na dno uređaja posude ili druge predmete.
 - ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno u unutrašnjosti uređaja.
 - ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
 - ne držite vlažne posude i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
 - budite oprezni prilikom vađenja ili postavljanja pribora.
- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Za vrlo vlažne kolače koristite duboku posudu. Voćni sokovi mogu izazvati pojavu mrlja koje mogu biti trajne.
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo kuhanju. Ne smije se koristiti za druge namjene, primjerice grijanje prostorije.
- Uvijek pecite sa zatvorenim vratima pećnice.
- Ako je uređaj postavljen iza ploče namještaja (npr. vrata) osigurajte da vrata nikad nisu zatvorena dok uređaj radi. Toplina i vlaga mogu se nakupiti iza ploče zatvorenog namještaja i

2.3 Upotreba



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opekline, strujnog udara ili eksplozije.

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo upotrebi u domaćinstvu.
- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da otvori za ventilaciju nisu blokirani.

uzrokovati značajno oštećenje uređaja, ormarića u kojem se nalazi ili poda. Ne zatvarajte ploču namještaja dok se uređaj potpuno ne ohladi nakon uporabe.

2.4 Održavanje i čišćenje



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja uređaj isključite, a utikač izvucite iz utičnice mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Ako su oštećene, staklene ploče vrata odmah zamijenite. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Pažljivo skidajte vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite isključivo neutralni deterdžent. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, poštujuć sigurnosne upute na ambalaži.
- Katalitički emajl (ako postoji) nemojte čistiti bilo kakvom vrstom deterdženta.

2.5 Potrebno je čišćenje



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda/ požara/ kemijskog isparavanja (dim) u pirolitičkom načinu rada.

- Prije uključivanja funkcije Pirolitičko samočišćenje ili Prva Uporaba, iz unutrašnjosti pećnice izvadite:
 - sve prekomjerne ostatke hrane, ostatke/naslage ulja ili masti.
 - sve uklonjive predmete (uključujući police, bočne vodilice itd. isporučene s uređajem) te posebno sve neprianjajuće posude, plitice, pladnjeve, pribor itd.

- Pažljivo pročitajte sve upute za pirolitičko čišćenje.
- Držite djecu dalje od uređaja dok je uključeno pirolitičko čišćenje. Uređaj postane vruć, a kroz prednje ventilacijske otvore izlazi vrući zrak.
- Pirolitičko čišćenje je operacija s visokom temperaturom koja može uzrokovati otpuštanje dima od ostataka jela i konstrukcijskih materijala, te se strogo preporučuje:
 - omogućiti dobru ventilaciju tijekom i nakon svakog pirolitičkog čišćenja.
 - omogućiti dobru ventilaciju tijekom i nakon prve upotrebe na maksimalnoj temperaturi.
- Za razliku od ljudi, neke ptice i gmazovi mogu biti iznimno osjetljivi na moguće dimove koji se javljaju tijekom postupka čišćenja svih pirolitičkih pećnica.
 - Kućni ljubimci (osobito ptice) ne smiju biti u blizini pećnice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenja i prvog korištenja na maksimalnoj temperaturi u dobro prozračenom području.
- Mali kućni ljubimci također mogu biti vrlo osjetljivi na lokalne promjene u temperaturi u blizini pirolitičkih pećnica kada je program pirolitičkog samočišćenja u radu.
- Neprianjajuće površine na posudama, tavama, pliticama, priboru, itd., može oštetiti visoka temperatura pirolitičkog čišćenja u pirolitičkim pećnicama, a može biti i izvor štetnih plinova niske razine.
- Opisani dimovi koji se ispuštaju iz pirolitičkih pećnica / od ostataka kuhanja nisu štetni za ljude, uključujući i djecu ili osobe s kroničnim oboljenjima.

2.6 Unutarnja rasvjeta



UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

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

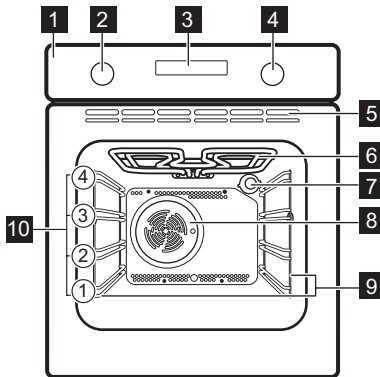
- Prije zamjene žarulje, uređaj iskopčajte iz električne mreže.
- Koristite samo žarulje istih karakteristika..

2.7 Servisiranje

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

3. OPIS PROIZVODA

3.1 Opći pregled



2.8 Odlaganje



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

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

- 1 Upravljačka ploča
- 2 Okretni gumb za funkcije grijanja
- 3 Zaslon
- 4 Kontrolni okretni gumb (za temperaturu)
- 5 Otvori za zrak za rashladni ventilator
- 6 Grijaći element
- 7 Lampica
- 8 Ventilator
- 9 Nosač polica, uklonjivo
- 10 Položaji polica

3.2 Pribor

- **Žičana polica**
Za posude za kuhanje, kalupe za pečenje kolača i mesa.
- **Pekač za pecivo**
Za torte i biskvite.

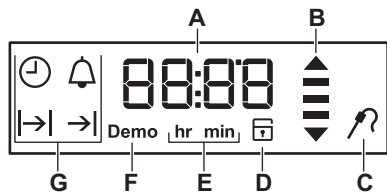
- **Duboka plitica**
Može se koristiti za pečenje kolača i mesa ili kao posuda za sakupljanje masnoće.
- **Sklopive vodilice**
Za police i plitice.

4. UPRAVLJAČKA PLOČA

4.1 Tipke

Polje senzora/tipka	Funkce	Opis
—	MINUS	Za postavljanje vremena.
⌚	SAT	Za postavljanje funkcije sata.
+	PLUS	Za postavljanje vremena.

4.2 Zaslون



- A. Tajmer / Temperatura
- B. Indikator zagrijavanja i prikaz ostatka topline
- C. Sonda za pečenje mesa (samo odabrani modeli)
- D. Brava na vratima (samo odabrani modeli)
- E. Sati/minute
- F. Demo način rada (samo odabrani modeli)
- G. Funkcije sata

5. PRIJE PRVE UPOTREBE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.



Za postavljanje vremena, pogledajte odjeljak "Funkcije sata".

5.1 Početno čišćenje

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



Pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“.

Očistite pećnicu i pribor prije prve upotrebe.

Pribor i uklonjive vodilice polica vratite na njihovo mjesto.

6. SVAKODNEVNA UPORABA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.



6.1 Uvlačive tipke

Za početak korištenja uređaja pritisnite tipku. Tipka se izvlači.

6.2 funkcije pećnice

5.2 Prethodno zagrijavanje

Prije prve uporabe unaprijed zagrijte praznu pećnicu.

1. Odaberite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu.
2. Pustite pećnicu da radi 1 sat.
3. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu.
4. Pustite pećnicu da radi 15 minuta.
5. Isključite pećnicu i ostavite je da se ohladi.








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




Funkcije pećnice	Upotreba
0	Pećnica je isključena.
Položaj Isključeno	

0

Pećnica je isključena.

Položaj
Isključeno

Funkcije pećnice	Upotreba
 Vrući zrak	Za prženje ili prženje i pečenje hrane za koju je potrebna ista temperatura na jednoj ili više položaja police, bez miješanja mirisa.
 Uobičajen o kuhanje (Gornji/donji grijač)	Za pečenje i prženje na jednom položaju police.
 Mali roštilj	Za roštiljanje plosnatih namirnica i pripremu tosta.
 Veliki roštilj	Za pečenje tanjih komada hrane u većim količinama i pripremanje tosta.
 Turbo roštilj	Za pečenje većih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.
 Donji grijač	Za pečenje kolača s hrskavijom donjom stranom i konzerviranje namirnica.
 Meso	Za pripremu vrlo mekih, sočnih pečenja.

Funkcije pećnice	Upotreba
 Vlažni vrući zrak	Ta funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Za upute u vezi kuhanja pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke" Vlažni vrući zrak. Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da se osigura da pećnica radi s najvišom mogućom energetsom učinkovitošću. Kad koristite tu funkciju, temperatura u unutrašnjosti može se razlikovati od postavljene temperature. Koristi se preostala toplina. Snaga grijanja može biti smanjena. Za općenite savjete o uštedi energije pogledajte poglavlje "Energetska učinkovitost", Ušteda energije. Ta funkcija korištena je za usklađenje s klasom energetske učinkovitosti u skladu s EN 60350-1. Kad koristite tu funkciju, svjetlo se automatski isključuje nakon 30 sekundi.
 Odmrzavanje	Za odmrzavanje hrane (povrća i voća). Vrijeme odležavanja ovisi o količini i veličini smrznutih namirnica.
 Pirolitičko	Za uključivanje pirolitičkog čišćenja pećnice. Ova funkcija omogućuje izgaranje nečistoća preostalih u pećnici.

6.3 Postavljanje funkcije zagrijavanja






1. Okrenite prekidač funkcija pećnice za odabir funkcije mikrovalne pećnice.
2. Okrenite regulator za odabir temperature.

Svjetlo se uključuje kad pećnica radi.

3. Za isključivanje pećnice okrenite sklopku za funkcije pećnice u isključen položaj

7. FUNKCIJE SATA

7.1 Tablica funkcija sata

Funkcija sata	Upotreba
 NAMJEŠTANJE VREMENA	Za prikaz ili promjenu sata. Vrijeme možete promijeniti samo ako je pećnica isključena.
 TRAJANJE	Za postavljanje duljine rada pećnice. Koristite samo kada je postavljena funkcija pećnice.
 KRAJ	Za postavljanje vremena isključivanja pećnice. Koristite samo kada je postavljena funkcija pećnice.
 ODGODA VREMENA	Kombiniranje funkcija TRAJANJE i KRAJ.
 ZVUČNI ALARM	Koristite za podešavanje odbrojavanja. Ova funkcija nema utjecaja na rad pećnice. ZVUČNI ALARM možete postaviti bilo kada, čak i kad je pećnica isključena.


6.4 Indikator zagrijavanja

Kada pećnica radi, trake na zaslonu prikazuju se jedna po jedna kako se temperatura u pećnici povećava te nestaju sa zaslona kada se temperatura smanjuje.


Funkcija sata	Upotreba
00:00 TAJMER ZA MJERENJE	Ako niste postavili niti jednu drugu funkciju sata, TAJMER ZA MJERENJE automatski nadzire duljinu rada pećnice. Uključuje se odmah kada se počne zagrijavati pećnica. Tajmer za mjerenje ne može se koristiti s funkcijama: TRAJANJE , KRAJ .

7.2 Postavljanje i promjenavremena



Nakon prvog priključivanja na napajanje, pričekajte dok se na zaslonu ne prikaže **hr** i "12:00". "12" bljeska.

1. Za postavljanje sati pritisnite **+** ili **-**.
2. Pritisnite  za potvrdu i postavite minute.






Na zaslonu se prikazuje **min** i postavljeni sat. "00" bljeska.


3. Za postavljanje trenutanih minuta pritisnite **+** ili **-**.
4. Za potvrdu pritisnite  ili će se postavljeno vrijeme automatski spremiti nakon 5 sekundi.

Na zaslonu se prikazuje novo vrijeme.

Za promjenu vremena pritisnite  dok indikator vremena  na zaslonu ne počne bljeskati.






7.3 Postavljanje funkcije TRAJANJE


1. Postavite funkciju pećnice.
2. Pritišćite  dok ne počne bljeskati .
3. Da biste postavili minute, a zatim i sate, pritisnite  ili . Pritisnite  za potvrdu.

Nakon postavljenog vremena trajanja, zvučni signal oglašava se na dvije minute. Na zaslonu bljeska  i postavka vremena. Pećnica se automatski isključuje.

4. Za zaustavljanje oglašavanja signala pritisnite bilo koju tipku ili otvorite vrata pećnice.
5. Prekidač funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno.






7.4 Postavljanje funkcije KRAJ


1. Postavite funkciju pećnice.
2. Pritišćite  dok ne počne bljeskati .
3. Da biste postavili sate, a zatim i minute, pritisnite  ili . Pritisnite  za potvrdu.





U postavljeno vrijeme, zvučni signal oglašava se na dvije minute. Na zaslonu bljeska  i postavka vremena. Pećnica se automatski isključuje.

4. Za zaustavljanje oglašavanja signala pritisnite bilo koju tipku ili otvorite vrata pećnice.
5. Prekidač funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno.


7.5 Namještanje funkcije VRIJEME ODGODE

1. Postavite funkciju pećnice.
2. Pritišćite  dok ne počne bljeskati .
3. Pritisnite  ili  za postavljanje minuta a zatim sati vremena funkcije TRAJANJE. Pritisnite  za potvrdu.

Na zaslonu se prikazuje bljeskajuće .

4. Pritisnite  ili  za postavljanje minuta a zatim sati vremena funkcije KRAJ. Pritisnite  za potvrdu. Na zaslonu se prikazuje  i postavljena temperatura.






Pećnica se automatski uključuje kasnije, radi vrijeme određeno funkcijom TRAJANJE i zastavlja se u vrijeme određeno funkcijom KRAJ.

U vrijeme KRAJ, zvučni signal oglašava se na dvije minute. Na zaslonu bljeska  i postavka vremena. Pećnica se isključuje.



5. Za zaustavljanje oglašavanja signala pritisnite bilo koju tipku ili otvorite vrata pećnice.
6. Prekidač funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno.

7.6 Postavljanje ZVUČNOG ALARMA

Nadglednik minuta može se postavljati bez obzira je li pećnica uključena ili nije.

1. Pritišćite  dok ne počne bljeskati .
2. Da biste postavili sekunde, a zatim minute, pritisnite  ili . Kada je vrijeme koje postavite dulje od 60 minuta, na zaslonu bljeska **hr**.
3. Postavite sate.
4. ZVUČNI ALARM započinje automatski nakon pet sekundi. Nakon isteka 90% postavljenog vremena oglašava se zvučni signal.
5. Kad istekne postavljeno vrijeme, oglašava se zvučni signal u trajanju od 2 minute. "00:00" i  trepere na zaslonu. Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje signala.

7.7 TAJMER ZA MJERENJE

Za poništavanje tajmera za mjerenje, pritisnite i zadržite  i . Tajmer počinje ponovno mjeriti.

8. KORIŠTENJE PRIBORA



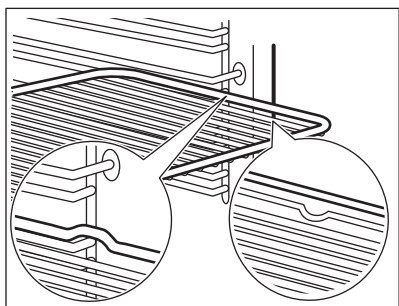
UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

8.1 Umetanje pribora

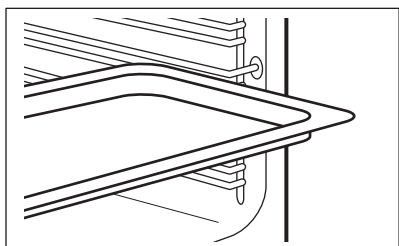
Mreža za pečenje:

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



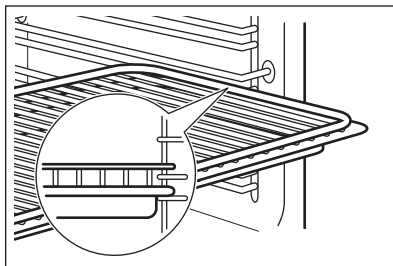
Pekač za pecivo/ Duboka plitica:

Pritisnite pekač za pecivo /duboku pliticu između vodilica ili nosača polica.



Žičana polica i pekač za pecivo /duboka plitica zajedno:

Gurnite pekač za pecivo /duboku pliticu između vodilica nosača polica i žičane police na vodilicama iznad.



Mali urezi na vrhu povećavaju sigurnost. Te izbočine ujedno su i dodatna mjera protiv prevrtanja. Visoki rub oko police sprječava klizanje posuđa s police.

8.2 Sklopive vodilice

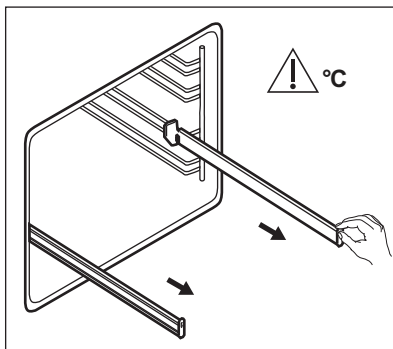
Pomoću teleskopskih vodilica možete lakše stavljati i vaditi plitice.



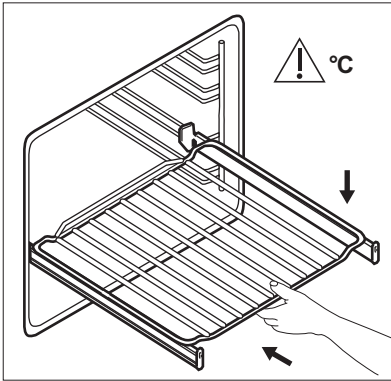
OPREZI!

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

1. Izvucite desnu i lijevu teleskopsku vodilicu.



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



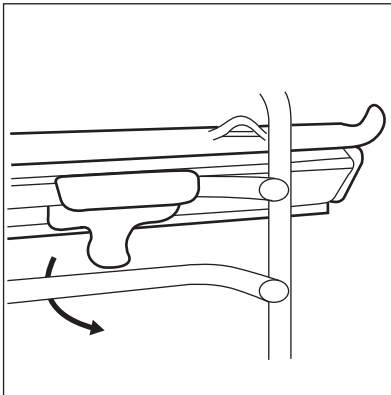
Prije zatvaranja vrata pećnice sklopive vodilice obavezno gurnite u pećnicu do kraja.

8.3 Postavljanje sklopivih vodilica

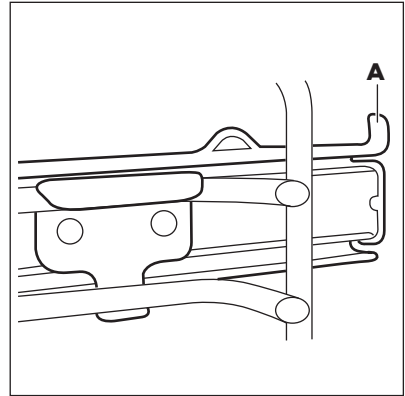
Teleskopske vodilice možete postaviti na bilo koju razinu.

Provjerite jesu li dvije sklopive vodilice postavljene na istoj razini.

1. Postavljanje sklopivih vodilica.



2. Graničnik (A) koji se nalazi na jednom kraju sklopive vodilice mora biti okrenut prema gore.






9. DODATNE FUNKCIJE

9.1 Uporaba roditeljske zaštite


Kada je uključena roditeljska zaštita, vrata su zaključana i pećnica se ne može slučajno uključiti.

1. Pazite da je regulator funkcija pećnice u položaju isključeno.

2. Istovremeno pritisnite i držite  i  na 2 sekunde.


Oglašava se signal. SAFE i  se pojavljuju na zaslону. Vrata su završljena.



Na zaslonu se pojavljuje simbol  i kad je uključena funkcija Piroilitičko.

Za isključivanje funkcije Roditeljske zaštite ponovite 2. korak.

9.2 Prikaz ostatka topline

Kad isključite pećnicu, na zaslonu se prikazuje indikator preostale topline  ako je temperatura u pećnici viša od 40 °C. Okrenite temperaturelijevo ili desno kako biste provjerili temperaturu u pećnici.

9.3 Automatsko isključivanje

Iz sigurnosnih razloga pećnica se automatski isključuje nakon nekog vremena ako funkcija pećnice radi, a vi ne promijenite temperaturu pećnice.

Temperatura (°C)	Vrijeme isključivanja (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

Temperatura (°C)	Vrijeme isključivanja (h)
250	1.5

Nakon automatskog isključivanja za ponovni rad pećnice pritisnite bilo koju tipku.



Automatsko isključivanje ne radi s funkcijama: Svjetlo, Trajanje, Kraj.

9.4 Ventilator za hlađenje

Kada pećnica radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje kako bi površinu pećnice održao hladnom. Ako isključite pećnicu, ventilator za hlađenje nastavlja raditi dok se pećnica ne ohladi.

9.5 Sigurnosni termostat

Neispravan rad pećnice ili komponente u kvaru mogu uzrokovati opasno pregrijavanje. Kako bi se to spriječilo, pećnica ima sigurnosni termostat koji prekida napajanje. Pećnica se ponovno automatski uključuje čim se temperatura snizi.

10. SAVJETI I PREPORUKE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.



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

10.1 Preporuke za kuhanje

Pećnica ima četiri položaja police.

Brojite položaje police od dna pećnice.

Vaša pećnica može peći drugačije nego pećnica koju ste imali ranije. Tablica ispod sadrži standardne postavke temperature, vremena kuhanja i položaja police.

Ako ne možete naći postavke za posebni recept, potražite onaj za sličan recept.

Pećnica ima poseban sustav pomoću kojega zrak cirkulira i para se stalno reciklira. S tim sustavom možete kuhati u parnom okolišu i održati hranu mekanom iznutra a hrskavom izvana. Time se skraćuje vrijeme pečenja i potrošnja energije.

Pečenje kolača

Ne otvarajte vrata pećnice prije isteka 3/4 postavljenog vremena kuhanja.

Ako koristite dvije posude za pečenje istovremeno, ostavite jednu praznu razinu između njih.

Pečenje mesa i ribe

Koristite duboku pliticu za vrlo masnu hranu kako biste sačuvali pećnicu od mrlja koje mogu biti trajne.

Ostavite meso otprilike 15 minuta prije rezanja tako da se sok ne iscijedi.

Kako biste spriječili stvaranje prevelike količine dima tijekom pečenja, u duboku pliticu dodajte malo vode. Za sprečavanje kondenzacije dima, dodajte vode svaki put nakon što se osuši.

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

Vremena pripreme

Vremena pripreme ovise o vrsti, konzistentnosti i volumenu hrane.

10.2 Tablice za pečenje tijesta/peciva i mesa/ribe

Kolači

Jelo	Gornji/donji grijač		Kuhanje s vrućim zrakom		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke		
Recepti s tučenim tijestom	170	2	165	2 (1 i 3)	45 - 60	U kalupu za torte
Prhko tijesto	170	2	160	2 (1 i 3)	20 - 30	U kalupu za torte
Mliječna torta s maslacem i sirom	170	1	165	2	70 - 80	U kalupu za torte od 26 cm
Kolač s jabukama (pita s jabukama)	170	1	160	2 (1 i 3)	80 - 100	U dva kalupa za pečenje torte od 20 cm na mreži za pečenje
Štrudl	175	2	150	2	60 - 80	U pekaču za pecivo
Torta s marmeladom	170	2	160	2 (1 i 3)	30 - 40	U kalupu za torte od 26 cm
Voćni kolač	170	2	155	2	50 - 60	U kalupu za torte od 26 cm

Jelo	Gornji/donji grijač		Kuhanje s vrućim zrakom		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke		
Kolač od dizanog tijesta (Bezmas-na biskvit torta)	170	2	160	2	90 - 120	U kalupu za torte od 26 cm
Božićni kolač/ bogati voćni kolač	170	2	160	2	50 - 60	U kalupu za torte od 20 cm
Kolač od šljiva ¹⁾	170	2	165	2	20 - 30	U kalupu za pečenje kruha
Kolačići	170	3	166	3 (1 i 3)	25 - 35	U pekaču za pecivo
Keksi ¹⁾	150	3	140	3 (1 i 3)	30 - 35	U pekaču za pecivo
Poljupci	100	3	115	3	35 - 40	U pekaču za pecivo
Žemlje ¹⁾	190	3	180	3	80 - 100	U pekaču za pecivo
Choux kolač ¹⁾	190	3	180	3 (1 i 3)	15 - 20	U pekaču za pecivo
Voćne pite	180	3	170	2	25 - 35	U kalupu za torte od 20 cm
Sendvič Victoria	180	1 ili 2	170	2	45 - 70	Lijevo + desno u kalupu za tortu od 20 cm
Bogata voćna torta	160	1	150	2	110 - 120	U kalupu za torte od 24 cm

Jelo	Gornji/donji grijač		Kuhanje s vrućim zrakom		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke		
Sendvič Victoria ¹⁾	170	1	160	1	50 - 60	U kalupu za torte od 20 cm

¹⁾ Predgrijte pećnicu 10 minuta.

Kruh i pizza

Jelo	Gornji/donji grijač		Kuhanje s vrućim zrakom		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke		
Bijeli kruh ¹⁾	190	1	195	1	60 - 70	1 - 2 komada, 500 g po komadu
Raženi kruh	190	1	190	1	30 - 45	U kalupu za pečenje kruha
Peciva ¹⁾	190	2	180	2 (1 i 3)	25 - 40	6 - 8 kiflica u pekaču za pecivo
Pizza ¹⁾	190	1	190	1	20 - 30	Na du-bokoj pliti-ci
Pogače ¹⁾	200	3	190	2	10 - 20	U pekaču za pecivo

¹⁾ Predgrijte pećnicu 10 minuta.

Pite

Jelo	Gornji/donji grijač		Kuhanje s vrućim zrakom		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke		
Zapečena tjestenina	180	2	180	2	40 - 50	U kalupu
Pita od prhkog tijesta s povrćem	200	2	200	2	45 - 60	U kalupu

Jelo	Gornji/donji grijač		Kuhanje s vrućim zrakom		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Položaj rešetke		
Bureci	190	1	190	1	40 - 50	U kalupu
Lasagne	200	2	200	2	25 - 40	U kalupu
Caneloni	200	2	200	2	25 - 40	U kalupu
Yorkshire puding ¹⁾	220	2	210	2	20 - 30	6 kalupa za puding

1) Predgrijte pećnicu 10 minuta.

Meso

Jelo	Gornji/donji grijač		Kuhanje s vrućim zrakom		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Položaj rešetke		
Govedina	200	2	190	2	50 - 70	Na žičanoj rešetki i dubokoj plitici
Svinjetina	180	2	180	2	90 - 120	Na žičanoj rešetki i dubokoj plitici
Teletina	190	2	175	2	90 - 120	Na žičanoj rešetki i dubokoj plitici
Englesko goveđe pečenje, slabo pečeno	210	2	200	2	44 - 50	Na žičanoj rešetki i dubokoj plitici
Englesko goveđe pečenje, srednje pečeno	210	2	200	2	51 - 55	Na žičanoj rešetki i dubokoj plitici
Englesko goveđe pečenje, dobro pečeno	210	2	200	2	55 - 60	Na žičanoj rešetki i dubokoj plitici

Jelo	Gornji/donji grijač		Kuhanje s vrućim zrakom		Vrijeme (min)	Napomene
	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Položaj rešetke		
Svinjska plećka	180	2	170	2	120 - 150	Na dubokoj plitici
Svinjske nogice	180	2	160	2	100 - 120	2 komada na dubokoj plitici
Janjetina	190	2	190	2	110 - 130	But
Pile	200	2	200	2	70 - 85	Cijela
Purica	180	1	160	1	210 - 240	Cijela
Patka	175	2	160	2	120 - 150	Cijela
Guska	175	1	160	1	150 - 200	Cijela
Kunić	190	2	175	2	60 - 80	Razrezan na komade
Zec	190	2	175	2	150 - 200	Razrezan na komade
Bažant	190	2	175	2	90 - 120	Cijela

Riba, cijela

Jelo	Gornji/donji grijač		Kuhanje s vrućim zrakom		Vrijeme (min)	Napomene
	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Položaj rešetke		
Pastrva/komarča	190	2	175	2 (1 i 3)	40 - 55	3 - 4 Riba, cijela
Tuna/losos	190	2	175	2 (1 i 3)	35 - 60	4 - 6 fileta

10.3 Mali roštilj

Postavite temperaturu na 250 °C .

Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.

Koristite treći položaj.

Jelo	Količina		Vrijeme (min)	
	Komada	Količina (kg)	1. strana	2. strana
Teleći odresci	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Goveđi odrezak	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Svinjetina	8	-	12 - 15	10 - 12
Svinjski kotleti	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Pile (razrezano na 2 dijela)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabi	4	-	10 - 15	10 - 12
Pileća prsa	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	0.6	20 - 30	-
Ribljí filet	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Tost sendviči	4 - 6	-	5 - 7	-
Tost	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

10.4 Turbo roštilj

Koristite treći položaj police u pećnici.

Postavite maksimalnu temperaturu od 200 °C.

Jelo	Količina		Vrijeme (min)	
	Komada	(kg)	1. strana	2. strana
Rolano pečenje (puretina)	1	1	30 - 40	20 - 30
Pile (rasječeno na dva komada)	2	1	25 - 30	20 - 30
Pileći bataci	6	-	15 - 20	15 - 18
Prepelica	4	0.5	25 - 30	20 - 25
Zapečeno povrće	-	-	20 - 25	-
Jakobove kapiće	-	-	15 - 20	-
Skuša	2 - 4	-	15 - 20	10 - 15
Riba u komadima	4 - 6	0.8	12 - 15	8 - 10

10.5 Vlažni vrući zrak



Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

Jelo	Pribor	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Vrijeme (min)
Slatke rolade, 12 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	180	2	35 - 40
Rolade, 9 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	180	2	35 - 40
Pizza, smrznuta, 0,35 kg	mreža za pečenje	220	2	35 - 40
Rolada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	170	2	30 - 40
Čokoladni kolačić	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	180	2	30 - 40
Sufle, 6 komada	keramički kalupi na mreži žičanoj polici	200	3	30 - 40
Biskvitna podloga za flan	podloga za flan na žičanoj polici	170	2	20 - 30
Sendvič Victoria	pečenje na žičanoj polici	170	2	35 - 45
Poširana riba, 0,3 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	180	3	35 - 45
Cijela riba, 0,2 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	180	3	35 - 45
Riblji file, 0,3 kg	pizza na žičanoj polici	180	3	35 - 45
Poširano meso, 0,25 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	200	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	200	3	25 - 35
Kolačići, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	180	2	20 - 30
Makaroni, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	180	2	40 - 45
Mafini, 12 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	170	2	30 - 40

Jelo	Pribor	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Vrijeme (min)
Ukusno tijesto, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	170	2	35 - 45
Krekeri, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	150	2	40 - 50
Tortice, 8 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	170	2	20 - 30
Poširano povrće, 0,4 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	180	3	35 - 40
Vegetarijanski omlet	pizza na žičanoj polici	200	3	30 - 45
Povrće, mediteransko, 0,7 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	180	4	35 - 40

10.6 Odmrzavanje

Jelo	Količina (kg)	Vrijeme odmrzavanja (min.)	Naknadno vrijeme odmrzavanja (min)	Napomene
Pile	1.0	100 - 140	20 - 30	Pile stavite na okrenuti tanjurić postavljen u veliki tanjur. Preokrenuti kada prođe pola vremena.
Meso	1.0	100 - 140	20 - 30	Preokrenuti kada prođe pola vremena.
Meso	0.5	90 - 120	20 - 30	Preokrenuti kada prođe pola vremena.
Pastrva	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jagode	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Maslac	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Krema	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Vrhnje se može tući i kada je još djelomično zamrznuto.
Gateau torta	1.4	60	60	-

10.7 Informacije za ustanove za testiranje

Provjere prema IEC 60350-1.

Jelo	Funkce	Pribor	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Napomene
Sitan kolač	Uobičajeno kuhanje	Pekač za pecivo	3	170	20 - 30	Stavite 20 malih kolača po jednom pladnju za pečenje.
Pita od jabuka	Uobičajeno kuhanje	Žičana polica	1	170	80 - 120	Koristite 2 lima (promjera 20 centimetara), dijagonalno podignuta.
Dizano tijesto	Uobičajeno kuhanje	Žičana polica	2	170	35 - 45	Koristite kalup za torte (promjera 26 centimetara).
Prhko tijesto	Uobičajeno kuhanje	Pekač za pecivo	3	150	20 - 35	Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.
Tost 4 - 6 komada	Mali roštilj	Žičana polica	3	maks.	2 - 4 minute prva strana; 2 - 3 minute druga strana	Pećnicu prethodno zagrijte 3 minuta.
Goveđi burger 6 komada, 0.6 kg	Mali roštilj	Žičana polica i posuda za sakupljanje masnoće	3	maks.	20 - 30	Stavite mrežu za pečenje na treću razinu i posudu za skupljanje masnoće na drugu razinu pećnice. Okrenite hranu na polovici vremena kuhanja. Pećnicu prethodno zagrijte 3 minuta.

11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

11.1 Napomene o čišćenju

Prednju stranu pećnice očistite mekom krpom namočenom u toplu vodu s blagim sredstvom za čišćenje.

Za čišćenje metalnih površina koristite namjensko sredstvo za čišćenje.

Unutrašnjost pećnice očistite nakon svake upotrebe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka hrane može rezultirati požarom. Rizik je veći za pliticu roštilja.

Nakon svake upotrebe očistite svu dodatnu opremu i pustite da se osuši. Koristite meku krpnu namočenu u toplu

vodu sa sredstvom za čišćenje. Pribor ne perite u perilici posuđa.

Tvrdokorne mrlje čistite posebnim sredstvom za čišćenje pećnica.

Ako je dodatna oprema od neljepljivog materijala, ne čistite je agresivnim sredstvima, oštrim predmetima ili u perilici posuđa. To može uzrokovati oštećenja na neljepljivom sloju.

U uređaju ili na staklu vrata može se kondenzirati vlaga. Za smanjenje kondenzacije, uključite pećnicu 10 minuta prije kuhanja. Nakon svake uporabe očistite vlagu iz pećnice.

11.2 Pećnice od nehrđajućeg čelika ili aluminija

Očistite vrata pećnice samo vlažnom krpom ili spužvom. Osušite mekanom krpom.

Ne koristite čeličnu vunu, kiseline ili abrazivne proizvode koji bi mogli oštetiti površinu pećnice. Očistite upravljačku ploču pećnice uz isti oprez.

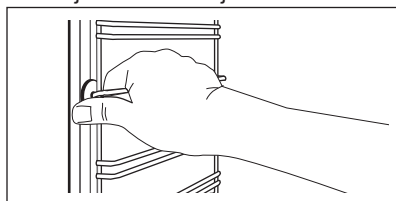
11.3 Skidanje vodilica polica

Za čišćenje pećnice, skinite vodilice polica.

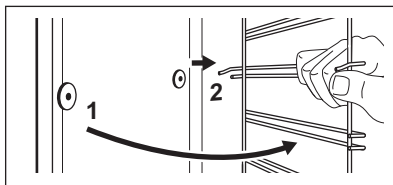


OPREZ!
Pažljivo skidajte vodilice polica.

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



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



Uklonjeni pribor postavite obrnutim redoslijedom.



Zatike za držanje na teleskopskim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.

11.4 Piroлитиčko



OPREZ!
Izvadite sav pribor i uklonjive nosače polica.



Piroлізу ne pokrećite dok potpuno ne zatvorite vrata pećnice. Kod nekih modela, kada se ta pogreška dogodi, na zaslonu se prikazuje "C3".



UPOZORENJE!
Uređaj se jako zagrijava. Postoji opasnost od opekline.





OPREZ!
Ako su u isti ormarić postavljeni drugi uređaji, ne koristite ih istodobno s funkcijom Piroлитиčko. To može uzrokovati oštećenje uređaja.

1. Najtvrdokorniju prljavštinu uklonite ručno.
2. Očistite unutarnju stranu vrata toplom vodom tako da ostaci ne izgore od toplog zraka.
3. Postavite funkciju Piroлитиčko. Pogledajte poglavlje "Funkcije pećnice".
4. Za odgodu početka postupka čišćenja možete koristiti funkciju "Završetak".





treperi.

5. Pritisnite  ili okrenite regulator temperature u smjeru kazaljki na satu za početak postupka čišćenja. Vrijeme postupka: 2 h. Tijekom rada funkcije Pirolytičko, svjetlo pećnice je isključeno. Kada pećnica dosegne postavljenu temperaturu, vrata se blokiraju. Zaslون prikazuje simbol  i stupce indikatora topline dok se vrata ne otključaju.

11.5 Podsjetnik za čišćenje


Da bi vas se podsjetilo kako je piroliza potrebna, PYR treperi na zaslonu tijekom 10 sekundi poslije svake aktivacije i deaktivacije pećnice.


Podsjetnik čišćenja se isključuje:

- nakon završetka pirolize.
- ako istodobno pritisnete  i  dok na zaslonu treperi PYR.

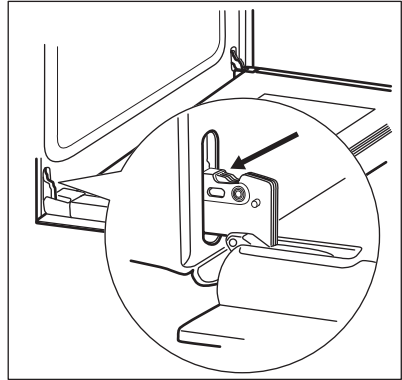
11.6 Skidanje i postavljanje vrata

Vrata pećnice sastoje se od četiri staklene ploče. Vrata pećnice i unutarnje staklene ploče možete skinuti kako biste ih očistili. Pročitajte cijele upute "Skidanje i postavljanje vrata" prije skidanja staklenih ploča.

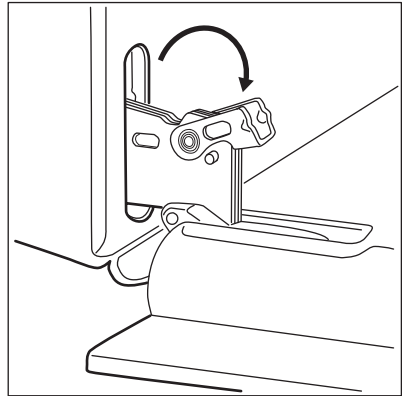
-  Vrata pećnice bi se mogla zatvoriti ako staklene ploče pokušate skinuti prije nego skinete vrata pećnice.

 **OPREZ!** Pećnicu ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

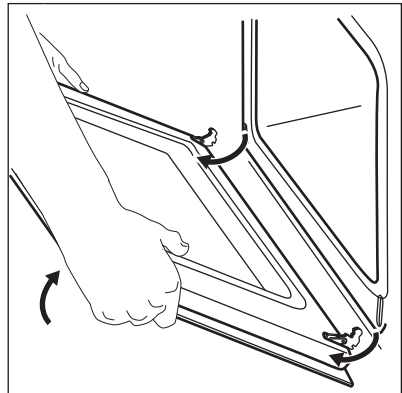
1. Potpuno otvorite vrata i držite obje šarke.



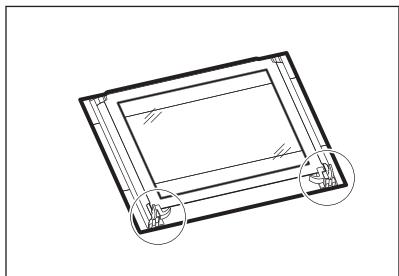
2. Podignite i potpuno okrenite poluge na obje šarke.



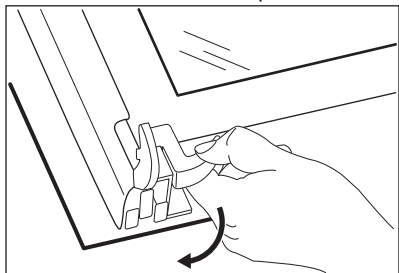
3. Zatvorite vrata pećnice napola, do prvog položaja. Zatim podignite i povucite vrata prema naprijed i izvadite ih iz ležišta.



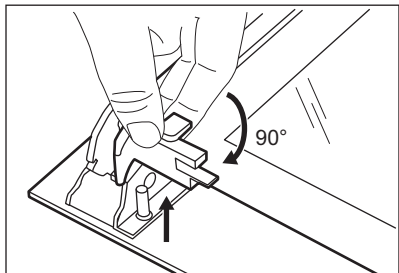
4. Stavite vrata na stabilnu površinu zaštićenu mekom krpom.



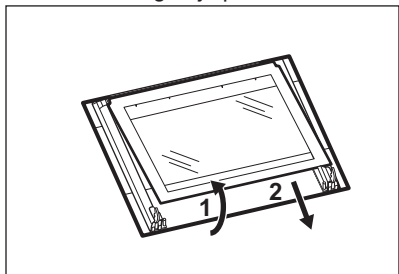
5. Otpustite sustav zaključavanja kako biste skinuli staklene ploče.



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



7. Prvo pažljivo podignite, a zatim skinite staklene ploče jednu po jednu. Krenite od gornje ploče.



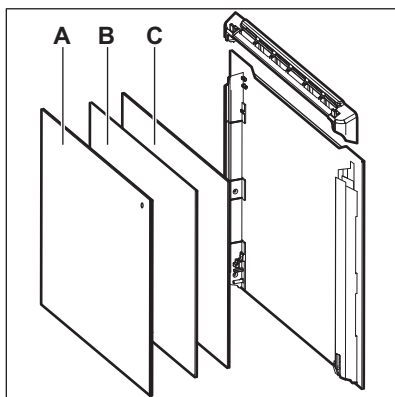
8. Staklene ploče očistite vodom i sapunicom. Pažljivo osušite staklene

ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.

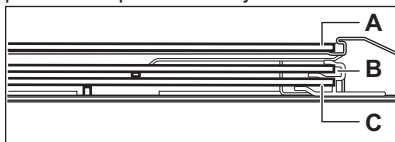
Kad je čišćenje završeno, postavite staklene ploče i vrata pećnice.

Pazite da staklene ploče (A, B i C) vratite ispravnim redosljedom. Proverite simbol/tisak sa strane staklene ploče. Svaka staklena ploča izgleda različito kako bi se olakšalo rastavljanje i sastavljanje.

Kad je ispravno postavljen, okvir vrata klikne.



Osigurajte da unutarnje staklene ploče postavite ispravno na mjesto.



11.7 Zamjena žarulje



UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

Svjetlo može biti vruće.

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

Stražnje svjetlo

1. Okrenite stakleni poklopac svjetla i skinite ga.

2. Očistite stakleni poklopac.
3. Zamijenite žarulju odgovarajućom žaruljom koja je otpora na toplinu od 300 °C.
4. Postavite stakleni poklopac.

12. RJEŠAVANJE PROBLEMA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

12.1 Rješavanje problema...

Problem	Mogući uzrok	rješenje
Ne možete uključiti pećnicu ili njome rukovati.	Pećnica nije priključena na električnu mrežu ili nije pravilno priključena.	Provjerite je li pećnica pravilno priključen na električno napajanje (provjerite dijagram priključivanja, ako je dostupan).
Pećnica se ne grije.	Pećnica je isključena.	Uključite pećnicu.
Pećnica se ne grije.	Sat nije podešen.	Namjestite sat.
Pećnica se ne grije.	Nisu postavljene potrebne postavke.	Provjerite jesu li postavke točne.
Pećnica se ne grije.	Automatsko isključivanje je uključeno.	Pogledajte odjeljak "Automatsko isključivanje".
Pećnica se ne grije.	Uključena je funkcija roditeljske zaštite.	Pogledajte poglavlje "Korištenje roditeljske zaštite".
Pećnica se ne grije.	Osigurač je pregorio.	Provjerite da li je osigurač uzrok kvara. Ako osigurač stalno pregara, obratite se kvalificiranom električaru.
Svjetlo pećnice ne radi.	Svjetlo pećnice nije ispravno.	Zamijenite žarulju pećnice.
Jela se predugo ili prebrzo peku.	Temperatura je preniska ili previsoka.	Po potrebi podesite temperaturu. Slijedite upute iz priručnika za upotrebu.
Para i kondenzat nakupljaju se na hrani i u unutrašnjosti pećnice	Jelo ste predugo ostavili u pećnici.	Nakon završetka pečenja jelo ne ostavljajte u pećnici dulje od 15 - 20 minuta.
Zaslon prikazuje "C3".	Funkcija čišćenja ne radi. Niste u potpunosti zatvorili vrata ili je brava vrata neispravna.	Zatvorite vrata do kraja.

Problem	Mogući uzrok	rješenje
Zaslon prikazuje "F102".	<ul style="list-style-type: none"> Niste do kraja zatvorili vrata. Blokada vrata je neispravna. 	<ul style="list-style-type: none"> Zatvorite vrata do kraja. Pomoću kućnog osigurača ili sigurnosne sklopke u kutiji s osiguračima isključite i ponovo uključite pećnicu. Ako se na zaslonu ponovo prikaže "F102", obratite se službi za korisnike.
Na zaslonu se prikazuje šifra pogreške koja nije u tablici.	Postoji električni kvar.	<ul style="list-style-type: none"> Pomoću kućnog osigurača ili sigurnosne sklopke u kutiji s osiguračima isključite i ponovo uključite pećnicu. Ako se na zaslonu ponovo prikaže šifra pogreške, obratite se službi za korisnike.
Uređaj je uključen, ali se ne zagrijava. Ventilator ne radi. Na zaslonu se prikazuje " Demo ".	Uključen je demo program.	<ol style="list-style-type: none"> Isključite pećnicu. Pritisnite i držite pritisnutu tipku +. Prva znamenka na zaslonu i indikator Demo počinju bljeskati. Unesite šifru 2468 pritiskom tipaka + ili - za promjenu vrijednosti pa pritisnite ⌚ za potvrdu. Sljedeća znamenka počinje bljeskati. Demo način rada isključuje se kad potvrdite zadnju znamenku i kad je šifra točna.

12.2 Servisni podaci

Ako sami ne možete pronaći rješenje problema, obratite se vašem zastupniku ili ovlaštenom servisu.

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

se na prednjem okviru unutrašnjosti pećnice. Ne vadite nazivnu pločicu iz unutrašnjosti pećnice.

Preporučujemo da podatke zapišete ovdje:

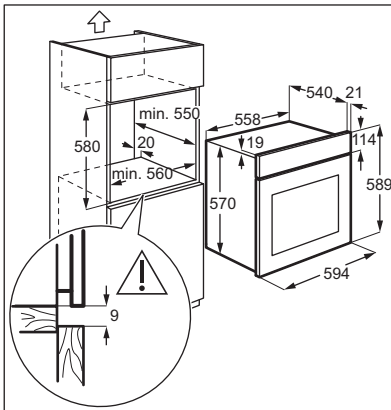
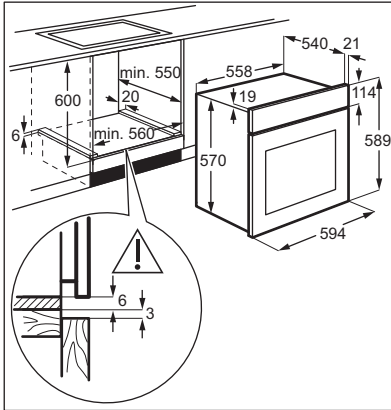
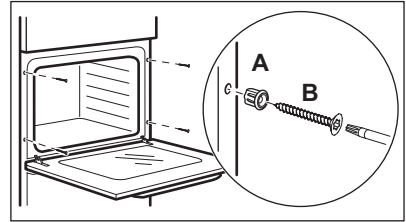
Model (MOD.)

Broj proizvoda (PNC)

Serijski broj (S.N.)

13. POSTAVLJANJE**UPOZORENJE!**

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

13.1 Ugradnja**13.2 Pričvršćivanje uređaja za kuhinjski ormarčić****13.3 Električna instalacija**

Proizvođač nije odgovoran zbog nepoštivanja sigurnosnih mjera iz poglavlja o sigurnosti.

Ovaj uređaj opremljen je samo kabelom za napajanje.

13.4 Kabel

Vrste kabela primjenjive za instalaciju ili zamjenu:

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

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

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

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

14. ENERGETSKA UČINKOVITOST

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

Naziv dobavljača	Electrolux
Identifikacija modela	EZC2430EOX
Indeks energetske učinkovitosti	81.0
Klasa energetske učinkovitosti	A+
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, konvencionalni način rada	0.87 kWh/ciklusu
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, rad s ventilatorom	0.64 kWh/ciklusu
Broj prostora za pečenje	1
Izvor topline	Električna struja
Zapremnina	57 l
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica
Masa	35.3 kg

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

14.2 Ušteda energije



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

Opći savjeti

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

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

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

Ako je trajanje kuhanja duže od 30 minuta, 3-10 minuta prije završetka vremena kuhanja smanjite temperaturu pećnice na minimum, ovisno o trajanju

kuhanja. Preostala topline u pećnici nastaviti će kuhati.

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostale hrane.

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

Kuhanje s ventilatorom

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

Preostala topline

Ako se uključi program s odabirom trajanja/završetka, a vrijeme kuhanja dulje je od 30 minuta, kod nekih se funkcija pećnice grijači automatski ranije isključuju u nekim funkcijama pećnice.

Ventilator i žarulja nastavljaju raditi.

Održavanje hrane toplom.


Za korištenje preostale topline i održavanje hrane toplom, odaberite najnižu moguću temperaturu. Na zaslonu se pojavljuje prikaz ostatka topline ili temperature.


Vlažni vrući zrak

Ta funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

Ako koristite tu funkciju, svjetlo se automatski isključuje nakon 30 sekundi.

15. BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Uređaje označene

simbolom  ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	33
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	34
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	38
4. PANOUL DE COMANDĂ.....	38
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	39
6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	39
7. FUNCȚIILE CEASULUI.....	41
8. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	42
9. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	44
10. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	45
11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	54
12. DEPANARE.....	58
13. INSTALAREA.....	60
14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	61

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

- 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.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- 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.
- **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.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operație de întreținere.
- Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de Centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- Urmele de alimente vărsate trebuie să fie eliminate înainte de curățarea pirolitică. Scoateți toate componentele cuptorului.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea



AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.

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

- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Aparatul este echipat cu un sistem de răcire electric. Acesta trebuie utilizat cu o sursă de alimentare electrică.

2.2 Conexiunea la rețeaua 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.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului, în special atunci când ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.

- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Închideți complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.
- Acest aparat este conform cu Directivile C.E.E.

2.3 Utilizare



AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- 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 aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.

**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 folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului 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.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.
- Gătiți întotdeauna cu ușa cuptorului închisă.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității de mobilier sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

2.4 Îngrijirea și curățarea

**AVERTISMENT!**

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.

- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- 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 ambalajul acestuia.
- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.

2.5 Curățarea pirolitică

**AVERTISMENT!**

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

- Înainte de a efectua o funcție de auto-curățare Pirolitică sau Prima utilizare vă rugăm să scoateți din interiorul cuptorului:
 - toate reziduurile de alimente, depunerile/resturile de ulei sau grăsimi.
 - toate obiectele detașabile (inclusiv rafturile, șinele laterale etc., furnizate împreună cu produsul) în special țigăile anti-aderente, cratițele, tăvile, ustensilele etc.
- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru Curățarea pirolitică.
- Nu lăsați copiii să se apropie de aparat atunci când Curățarea pirolitică este în funcțiune. Aparatul devine foarte fierbinte, iar aerul fierbinte este evacuat prin orificiile frontale de răcire.
- Curățarea pirolitică este o operație efectuată la temperatură înaltă care poate degaja fum de la reziduurile alimentare și materialele componente. De aceea, consumatori sunt sfătuiți să respecte cu strictețe următoarele:

- să asigure o ventilare bună în timpul și după fiecare Curățare pirolitică.
- să asigure o bună ventilație pe durata și după prima utilizare la temperatura maximă.
- Spre deosebire de oameni, unele păsări și reptile pot fi foarte sensibile la fumul potențial emis pe durata procesului de curățare pentru toate cuptoarele pirolitice.
 - Îndepărtați toate animalele de companie (în special păsările) din vecinătatea aparatului în timpul și după Curățarea pirolitică și utilizați prima dată funcționarea la temperatura maximă într-o zonă bine ventilată.
- Animalele mici de companie pot fi, de asemenea, foarte sensibile la modificările de temperatură punctuale din vecinătatea cuptoarelor pirolitice atunci când programul de curățare automată este în funcțiune.
- Suprafețele anti-aderente de pe tigăi, oale, tăvi, ustensile etc. pot fi deteriorate de temperatura înaltă din timpul Curățării pirolitice pentru toate cuptoarele pirolitice și, de asemenea, pot fi o sursă pentru fumuri care deranjează puțin.
- Fumurile eliberate de toate cuptoarele pirolitice / reziduurile de la gătit conform celor prezentate anterior nu sunt periculoase pentru oameni, inclusiv pentru bebeluși sau persoane cu probleme medicale.

2.6 Becul interior



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.

2.7 Service

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

2.8 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



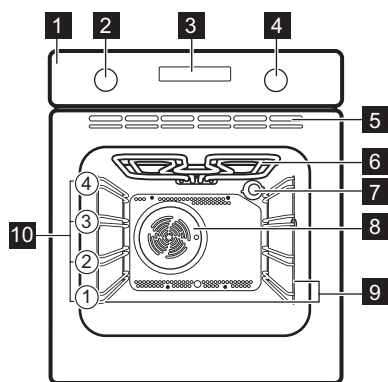
AVERTISMENT!

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 Panou de comandă
- 2 Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 3 Afișaj
- 4 Buton de comandă (pentru temperatură)
- 5 Fante de aerisire pentru ventilatorul de răcire
- 6 Element de încălzire
- 7 Bec
- 8 Ventilator
- 9 Suport pentru raft, detașabil
- 10 Poziții rafturi

3.2 Accesorii

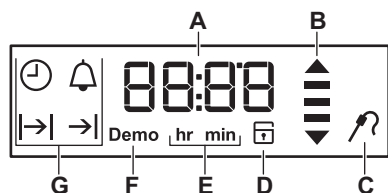
- **Raft de sârmă**
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit**
Pentru prăjituri și fursecuri.
- **Cratiță adâncă**
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.
- **Ghidaje telescopice**
Pentru rafturi și tăvi.

4. PANOUL DE COMANDĂ

4.1 Butoane

Câmp cu senzor / Buton	Funcție	Descriere
—	MINUS	Pentru a seta timpul.
⌚	CEAS	Pentru a seta o funcție ceas.
+	PLUS	Pentru a seta timpul.

4.2 Afișaj



- A. Cronometru / Temperatură
- B. Indicator de încălzire și căldură reziduală
- C. Senzor (doar pentru anumite modele)
- D. Blocare electronică a ușii (doar pentru anumite modele)
- E. Ore / minute
- F. Modul demo (doar pentru anumite modele)

G. Funcțiile ceasului

5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

**AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.



Pentru a seta Timpul, consultați capitolul „Funcțiile ceasului”.

5.1 Prima curățare

Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.





Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

Curățați cuptorul și accesoriile înainte de prima utilizare.

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

5.2 Preîncălzirea

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

1. Setează funcția . Setează temperatura maximă.
2. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
3. Setează funcția . Setează temperatura maximă.
4. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 minute.
5. Oprii 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.

6. UTILIZAREA ZILNICĂ

**AVERTISMENT!**





Consultați capitolele privind siguranța.





6.1 Butoane de selectare retractabile



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

6.2 Funcțiile cuptorului

Funcția cuptorului	Aplicație
0 Poziția Sfârșit	Cuptorul este oprit.

Funcția cuptorului	Aplicație
 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.
 Încălzire sus/jos (Încălzire Sus/Jos)	Pentru a coace și a prăji alimentele pe o singură poziție a raftului.
 Grill	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate și pentru pâine prăjită.
 Grill Rapid	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mari și pentru pâine prăjită.


Funcția cuptorului	Aplicație
 Gătire Intensiva	Pentru a frige bucăți mai mari de carne sau pui cu os pe o poziție a raftului. Pentru gratinare și rumenire.
 Incalzire Jos	Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă și pentru a conserva alimentele.
 Carne	Pentru a prepara fripturi fragede și suculente.
 Aer Cald (Umed)	Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Pentru instrucțiuni de gătit consultați capitolul „Informații și recomandări”, Aer Cald (Umed). Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întreprinde funcția și pentru a asigura funcționarea cuptorului cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură ar putea fi redus. Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, Economisirea energiei. Această funcție a fost folosită pentru satisfacerea cerințelor clasei de eficiență energetică conform EN 60350-1. Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de secunde.

Funcția cuptorului	Aplicație
 Decongelare	Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de numărul și de dimensiunea alimentelor congelate.
 Pirolitica	Pentru a porni curățarea pirolitică a cuptorului. Această funcție arde resturile de murdărie din cuptor.

6.3 Setarea unei funcții de gătire






1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire.
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta temperatura.
Becul se aprinde atunci când cuptorul funcționează.
3. Pentru a opri cuptorul, rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

6.4 Indicator de încălzire

Atunci când cuptorul funcționează, barele de pe afișaj  apar una câte una când temperatura din cuptor crește și dispar atunci când temperatura scade.


7. FUNCȚIILE CEASULUI

7.1 Tabelul cu funcțiile ceasului


Funcția ceasului	Aplicație
 ORA CU- RENTĂ	Pentru a afișa sau modifica ora curentă. Puteți schimba ora ceasului doar dacă cuptorul este oprit.
 DURATA	Pentru a seta durata de funcționare a cuptorului. A se utiliza numai când a fost setată o funcție de gătire.
 SFÂRȘIT	Pentru a seta momentul de închidere a cuptorului. A se utiliza numai când a fost setată o funcție de gătire.
 TEMPORIZA- RE	Combinare a funcțiilor DURATA și SFÂRȘIT.
 CRONOMETRU	Se utilizează pentru a seta timpul pentru numărătoarea inversă. Această funcție nu are nici o influență asupra funcționării cuptorului. Puteți seta CRONOMETRU oricând, chiar dacă cuptorul este oprit.
00:00 CRONOMETRU DE NUMĂRĂTOARE DI- RECTĂ	Dacă nu setați nicio altă funcție cu ceas, CRONOMETRU DE NUMĂRĂTOARE DIRECTĂ monitorizează automat timpul pentru care cuptorul este activ. Cronometrul este activat simultan cu încălzirea cuptorului. Cronometrul de numărătoare directă nu poate fi folosit cu aceste funcții: DURATA, SFÂRȘIT.

7.2 Reglarea și modificarea orei



După ce faceți prima conexiune la sursa de curent, așteptați până când afișajul indică **hr** și „12:00”. „12” se aprinde intermitent.

1. Pentru reglarea orelor, apăsați **+** sau **-**.
2. Apăsați  pentru confirmare și setați minutele.




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


3. Pentru setarea minutelor apăsați **+** sau **-**.
4. Apăsați  pentru a confirma sau ora curentă setată va fi salvată automat după 5 secunde.

Afișajul indică noul timp.

Pentru modificarea orei curente, apăsați în mod repetat  până când indicatorul pentru ora curentă  se aprinde intermitent pe afișaj.



7.3 Setarea funcției DURATA


1. Setati o funcție de gătire.
2. Apăsați  în mod repetat până când  începe să clipească.
3. Apăsați **+** sau **-** pentru a seta minutele urmate de ore. Apăsați  pentru confirmare.

Când timpul setat pentru Durata se termină, este emis semnalul acustic timp de 2 minute.  și setarea duratei se aprind intermitent pe afișaj. Cuptorul se oprește automat.



4. Pentru a opri sunetul apăsați orice buton sau deschideți ușa cuptorului.
5. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

7.4 Setarea funcției SFÂRȘIT


1. Setati o funcție de gătire.
2. Apăsați  în mod repetat până când  începe să clipească.

3. Apăsați **+** sau **-** pentru a seta orele urmate de minute. Apăsați  pentru confirmare.
La ora setată pentru Sfârșit, este emis semnalul acustic timp de 2 minute. **→|** și setarea duratei se aprind intermitent pe afișaj. Cuptorul se oprește automat.
4. Pentru a opri sunetul apăsați orice buton sau deschideți ușa cuptorului.
5. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

7.5 Setarea funcției TEMPORIZARE

1. Setati o funcție de gătire.
2. Apăsați  în mod repetat până când **|→|** începe să clipească.
3. Apăsați **+** sau **-** pentru a seta minutele urmate de ore la timpul pentru DURATA. Apăsați  pentru confirmare.

Afișajul indică **→|** care clipește.

4. Apăsați **+** sau **-** pentru a seta minutele urmate de ore la timpul pentru SFÂRȘIT. Apăsați  pentru confirmare. Afișajul indică **|→|→|** și temperatura setată.

Cuptorul pornește automat mai târziu, funcționează pentru timpul setat la DURATA și se oprește la ora setată la SFÂRȘIT.




La atingerea orei setată pentru SFÂRȘIT, este emis semnalul acustic timp de 2 minute. **→|** și setarea duratei

se aprind intermitent pe afișaj. Cuptorul se stinge.

5. Pentru a opri sunetul apăsați orice buton sau deschideți ușa cuptorului.
6. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

7.6 Setarea CRONOMETRULUI

Cronometrul poate fi setat atât cu cuptorul oprit, cât și cu cuptorul pornit.

1. Apăsați  în mod repetat până când  începe să clipească.
2. Apăsați **+** sau **-** pentru a seta secunde, urmate de minute. Când timpul setat de dvs. este mai mare de 60 de minute, **hr** clipește pe afișaj.
3. Setati orele.
4. CRONOMETRUL pornește automat după 5 secunde. După trecerea a 90% din timp este emis un semnal sonor.
5. La sfârșitul duratei setate este emis un semnal sonor timp de 2 minute. **"00:00"** și  se aprind intermitent pe afișaj. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

7.7 CRONOMETRU DE NUMĂRĂTOARE DIRECTĂ

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

8. UTILIZAREA ACCESORIILOR



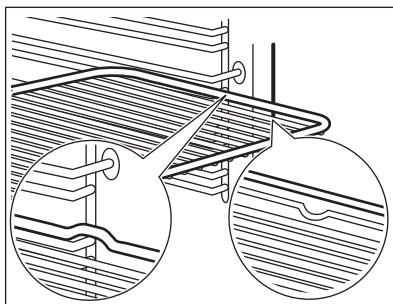
AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

8.1 Introducerea accesoriilor

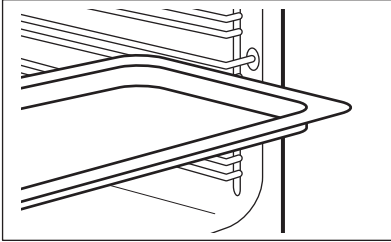
Raftul de sârmă:

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



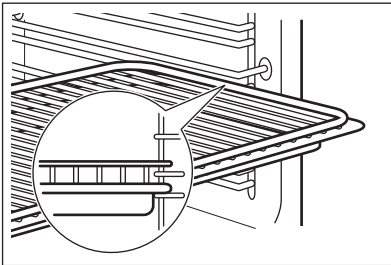
Tavă de gătit/ Cratiță adâncă:

Împingeți tava de gătit /cratița adâncă între șinele de ghidaj ale suportului raftului.



Raft de sârmă și tavă de gătit / cratița adâncă împreună:

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



Mica proeminență de sus crește siguranța. Proeminențele sunt, de asemenea, dispozitive anti-răsturnare. Muchia ridicată din jurul raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

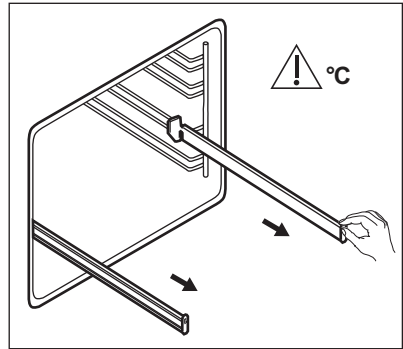
8.2 Ghidajele telescopice

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

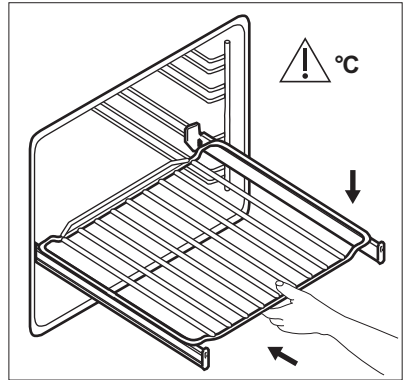


ATENȚIE!
Nu curățați ghidajele telescopice în mașina de spălat vase. Nu lubrifiați ghidajele telescopice.

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



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



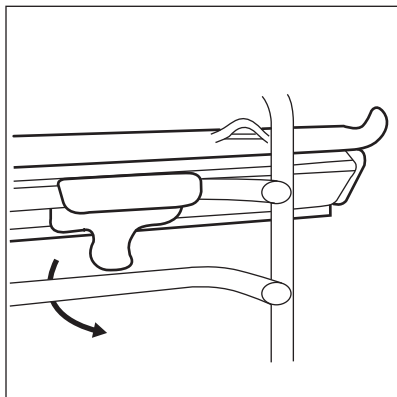
Înainte de a închide ușa cuptorului, verificați dacă ați împins ghidajele telescopice complet în cuptor.

8.3 Instalarea ghidajelor telescopice

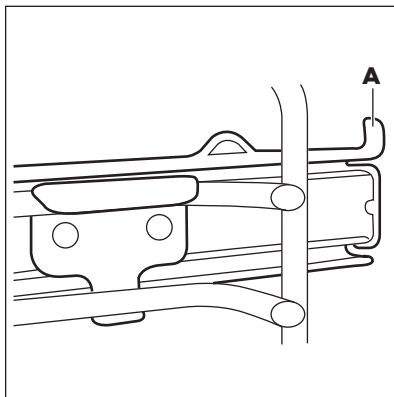
Puteți pune ghidajele telescopice pe fiecare nivel.

Verificați dacă cele două ghidaje telescopice sunt așezate pe același nivel.

1. Instalați ghidajele telescopice.





2. Elementul opritor (A) care se află la un capăt al ghidajului telescopic trebuie să fie îndreptat în sus.






9. FUNCȚII SUPLIMENTARE

9.1 Utilizarea Blocare acces copii

Atunci când este pornită Blocare acces copii, cuptorul nu poate fi pornit accidental.


1. Asigurați-vă că butonul de selectare pentru funcțiile cuptorului este în poziția oprit.
2. Apăsați lung și simultan  și  timp de 2 secunde.

Este emis un semnal acustic. SAFE și  apar pe afișaj. Ușa este blocată.

 Simbolul  apare pe afișaj și atunci când funcția Pirolitică este activă.

Pentru a opri Blocare acces copii, repetați pasul 2.

9.2 Indicator de căldură reziduală


Atunci când opriți cuptorul, afișajul prezintă indicatorul căldurii reziduale  dacă temperatura din cuptor este mai mare de 40°C. Rotiți spre dreapta sau stânga butonul de selectare pentru temperatură pentru a verifica temperatura cuptorului.

9.3 Oprirea automată

Din motive de siguranță, cuptorul se oprește automat după o perioadă dacă o funcție de gătire este activă și nu modificați temperatura cuptorului.

Temperatura (°C)	Durata de oprire (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250	1.5

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

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

9.4 Suflanta cu aer rece

Atunci când cuptorul funcționează, suflanta cu aer rece pornește automat pentru a menține reci suprafețele cuptorului. Dacă opriți cuptorul, suflanta cu aer rece poate continua să

funcționeze până când aparatul se răcește.

9.5 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.

10. 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.

10.1 Recomandări pentru gătit

Cuptorul are patru poziții pentru rafturi.

Numărați pozițiile rafturilor începând din partea de jos a podelei cuptorului.

Cuptorul dumneavoastră poate să aibă un alt comportament la coacere/frigere față de cuptorul de până acum. Tabelele de mai jos vă indică setările standard pentru temperatură, durata gătitului și poziția raftului.

Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară.

Cuptorul are un sistem special care produce o circulație naturală a aerului și o reciclare constantă a aburului. Cu acest sistem puteți găti într-un mediu cu aburi și puteți păstra preparatele moi în interior și crocante la exterior. Aceasta

reduce durata de gătit și consumul de energie.

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.

Gătirea cărnii și a peștelui

Utilizați o cratiță adâncă pentru alimentele foarte grase pentru a evita pătarea permanentă a cuptorului.

Lăsați carnea aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât sucul să nu se prelingă afară.

Pentru a împiedica formarea de prea mult fum în cuptor pe durata frigării, se recomandă adăugarea de puțină apă în cratița adâncă. Pentru a preveni condensarea fumului, adăugați apă de fiecare dată după ce se evaporă.

Durate de gătit

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

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

10.2 Tabele pentru coacere și frigere

Prăjituri

Aliment	Încălzire Sus/Jos		Gătire cu aer cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatura (°C)	Nivel raft	Temperatura (°C)	Nivel raft		
Rețete cu compoziție bătută cu telul	170	2	165	2 (1 și 3)	45 - 60	Într-o formă pentru prăjituri
Aluat fraged	170	2	160	2 (1 și 3)	20 - 30	Într-o formă pentru prăjituri
Prăjitură cu brânză de vaci	170	1	165	2	70 - 80	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Prăjitură cu mere (plăcintă cu mere)	170	1	160	2 (1 și 3)	80 - 100	În două forme pentru prăjituri de 20 cm pe un raft de sârmă
Strudel	175	2	150	2	60 - 80	Într-o tavă de coacere
Tartă cu gem	170	2	160	2 (1 și 3)	30 - 40	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Prăjitură cu fructe	170	2	155	2	50 - 60	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Pandispan (pandispan fără grăsimi)	170	2	160	2	90 - 120	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm

Aliment	Încălzire Sus/Jos		Gătire cu aer cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatura (°C)	Nivel raft	Temperatura (°C)	Nivel raft		
Tort de Crăciun / Tort bogat în fructe	170	2	160	2	50 - 60	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm
Prăjitură cu prune ¹⁾	170	2	165	2	20 - 30	Într-o formă de pâine
Prăjituri mici	170	3	166	3 (1 și 3)	25 - 35	Într-o tavă de coacere
Biscuiți ¹⁾	150	3	140	3 (1 și 3)	30 - 35	Într-o tavă de coacere
Bezele	100	3	115	3	35 - 40	Într-o tavă de coacere
Chifle dulci ¹⁾	190	3	180	3	80 - 100	Într-o tavă de coacere
Choux ¹⁾	190	3	180	3 (1 și 3)	15 - 20	Într-o tavă de coacere
Tarte	180	3	170	2	25 - 35	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm
Sandviș Victoria	180	1 sau 2	170	2	45 - 70	Stânga + dreapta în forma pentru prăjituri de 20 cm
Tort cu multe fructe	160	1	150	2	110 - 120	Într-o formă pentru prăjituri de 24 cm

Aliment	Încălzire Sus/Jos		Gătire cu aer cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatura (°C)	Nivel raft	Temperatura (°C)	Nivel raft		
Sandviș Victoria ¹⁾	170	1	160	1	50 - 60	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm

1) Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

Pâine și pizza

Aliment	Încălzire Sus/Jos		Gătire cu aer cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatura (°C)	Nivel raft	Temperatura (°C)	Nivel raft		
Pâine albă ¹⁾	190	1	195	1	60 - 70	1 - 2 bucăți, 500 g per bucată
Pâine de secară	190	1	190	1	30 - 45	Într-o formă de pâine
Chifle ¹⁾	190	2	180	2 (1 și 3)	25 - 40	6 - 8 role într-o tavă de coacere
Pizza ¹⁾	190	1	190	1	20 - 30	Într-o cratiță adâncă
Pateuri ¹⁾	200	3	190	2	10 - 20	Într-o tavă de coacere

1) Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

Tarte

Aliment	Încălzire Sus/Jos		Gătire cu aer cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatura (°C)	Nivel raft	Temperatura (°C)	Nivel raft		
Tarte cu paste	180	2	180	2	40 - 50	Într-o formă
Tarte cu legume	200	2	200	2	45 - 60	Într-o formă
Tarte tip Quiche	190	1	190	1	40 - 50	Într-o formă

Aliment	Încălzire Sus/Jos		Gătire cu aer cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatura (°C)	Nivel raft	Temperatura (°C)	Nivel raft		
Lasagne	200	2	200	2	25 - 40	Într-o formă
Paste Cannelloni	200	2	200	2	25 - 40	Într-o formă
Budincă Yorkshire ¹⁾	220	2	210	2	20 - 30	6 forme de budincă

1) Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

Carne

Aliment	Încălzire Sus/Jos		Gătire cu aer cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatura (°C)	Nivel raft	Temperatura (°C)	Nivel raft		
Vită	200	2	190	2	50 - 70	Pe un raft de sârmă și o cratiță adâncă
Porc	180	2	180	2	90 - 120	Pe un raft de sârmă și o cratiță adâncă
Vițel	190	2	175	2	90 - 120	Pe un raft de sârmă și o cratiță adâncă
Friptură de vită englezească în sânge	210	2	200	2	44 - 50	Pe un raft de sârmă și o cratiță adâncă
Friptură de vită englezească gătită mediu	210	2	200	2	51 - 55	Pe un raft de sârmă și o cratiță adâncă
Friptură de vită englezească bine făcută	210	2	200	2	55 - 60	Pe un raft de sârmă și o cratiță adâncă

Aliment	Încălzire Sus/Jos		Gătire cu aer cald		Durată (min)	Comenta-rii
	Tempera-tura (°C)	Nivel raft	Tempera-tura (°C)	Nivel raft		
Ceafă de porc	180	2	170	2	120 - 150	Într-o cra-țiță adâncă
Picior de porc	180	2	160	2	100 - 120	2 bucăți într-o cra-țiță adâncă
Miel	190	2	190	2	110 - 130	Rasol
Pui	200	2	200	2	70 - 85	Întreg
Curcan	180	1	160	1	210 - 240	Întreg
Rață	175	2	160	2	120 - 150	Întreg
Gâscă	175	1	160	1	150 - 200	Întreg
Iepure	190	2	175	2	60 - 80	Bucăți
Iepure sălbatic	190	2	175	2	150 - 200	Bucăți
Fazan	190	2	175	2	90 - 120	Întreg

Pește

Aliment	Încălzire Sus/Jos		Gătire cu aer cald		Durată (min)	Comenta-rii
	Tempera-tura (°C)	Nivel raft	Tempera-tura (°C)	Nivel raft		
Păstrăv / Doradă	190	2	175	2 (1 și 3)	40 - 55	3 - 4 pești
Ton / So-mon	190	2	175	2 (1 și 3)	35 - 60	4 - 6 fileuri

10.3 Grill

Setați temperatura la 250 °C.

Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

Utilizați al treilea nivel.

Aliment	Cantitate		Durată (min)	
	Bucăți	Cantitate (kg)	Pe o parte	Pe cealaltă parte
File bucăți	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Fripturi de vită	4	0.6	10 - 12	6 - 8

Aliment	Cantitate		Durată (min)	
	Bucăți	Cantitate (kg)	Pe o parte	Pe cealaltă parte
Cârnați	8	-	12 - 15	10 - 12
Cotlet de porc	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Pui (tăiat în 2)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab	4	-	10 - 15	10 - 12
Piept de pui	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	0.6	20 - 30	-
File de pește	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Sandviș cu pâine prăjită	4 - 6	-	5 - 7	-
Pâine prăjită	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

10.4 Gatire Intensiva

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

Setați temperatura maximă la 200°C.

Aliment	Cantitate		Durată (min)	
	Bucăți	(kg)	Pe o parte	Pe cealaltă parte
Ruladă de carne (curcan)	1	1	30 - 40	20 - 30
Pui (tăiat în două)	2	1	25 - 30	20 - 30
Pulpe de pui	6	-	15 - 20	15 - 18
Prepeliță	4	0.5	25 - 30	20 - 25
Legume grătinate	-	-	20 - 25	-
Scoici	-	-	15 - 20	-
Macrou	2 - 4	-	15 - 20	10 - 15
Pește bucăți	4 - 6	0.8	12 - 15	8 - 10

10.5 Aer Cald (Umed)



Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.

Aliment	Accesorii	Temperatura (°C)	Nivel raft	Durată (min)
Rulouri dulci, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	35 - 40
Rulouri, 9 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	35 - 40
Pizza, congelata, 0,35 kg	raft sarma	220	2	35 - 40
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Negresă	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	30 - 40
Sufle, 6 bucăți	vas ceramic ramekin pe raft de sârmă	200	3	30 - 40
Blat de pandișpan	formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă	170	2	20 - 30
Sandviș Victoria	vas de copt pe raft de sârmă	170	2	35 - 45
Pește fiert, 0,3 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	35 - 45
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	35 - 45
File de pește, 0,3 kg	tavă de pizza pe raft de sârmă	180	3	35 - 45
Carne fiartă, 0,25 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	25 - 35
Fursecuri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pricomigdale, 20 de bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	40 - 45
Brioșe, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Patiserie sărată, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	35 - 45
Biscuiți cu aluat fraged, 20 de bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	40 - 50

Aliment	Accesorii	Temperatura (°C)	Nivel raft	Durată (min)
Tarte, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	20 - 30
Legume opărite, 0,4 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	35 - 40
Omeletă vegetariană	tavă de pizza pe raft de sârmă	200	3	30 - 45
Legume, mediteraneene 0,7 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	4	35 - 40

10.6 Decongelare

Aliment	Cantitate (kg)	Timp de decongelare (min)	Timp suplimentar de decongelare (min)	Comentarii
Pui	1.0	100 - 140	20 - 30	Puneți puiul pe platanul inferior întors, pe o farfurie mare. Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Carne	1.0	100 - 140	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Carne	0.5	90 - 120	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Păstrăv	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Căpșuni	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Unt	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Frișcă	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Frișca se poate bate chiar dacă au mai rămas unele părți ușor înghețate.
Prăjitură	1.4	60	60	-

10.7 Informații pentru instituttele de testare

Teste conform cu IEC 60350-1.

Aliment	Funcție	Accesorii	Nivel raft	Temperatura (°C)	Durată (min)	Comentarii
Prăjituri mici	Încălzire sus/jos	Tavă pentru prăjituri	3	170	20 - 30	Puneți 20 de prăjituri mici pe o tavă de gătit.
Plăcintă cu mere	Încălzire sus/jos	Raft de sârmă	1	170	80 - 120	Folosiți 2 forme (diametrul de 20 cm), așezate pe diagonală.
Pandișpan	Încălzire sus/jos	Raft de sârmă	2	170	35 - 45	Folosiți o formă de prăjitură (diametrul de 26 cm).
Biscuit sfărâmi-cios	Încălzire sus/jos	Tavă pentru prăjituri	3	150	20 - 35	Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.
Pâine prăjită 4 - 6 bucăți	Grill	Raft de sârmă	3	max.	2 - 4 minute pe o parte; 2 - 3 minute pe cealaltă parte	Preîncălziți cuptorul timp de 3 minute.
Burger de vită 6 bucăți, 0,6 kg	Grill	Raft de sârmă și tavă de colectare	3	max.	20 - 30	Puneți raftul de sârmă pe al treilea nivel și tava de colectare pe al doilea nivel al cuptorului. Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire. Preîncălziți cuptorul timp de 3 minute.

11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Note cu privire la curățare

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

Utilizați un agent de curățare dedicat pentru curățarea suprafețelor metalice.

Curățați interiorul cuptorului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte resturi alimentare poate provoca un incendiu. Riscul este mai mare pentru tava pentru grătar.

Curățați 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 accesoriile anti-aderente, nu le curățați utilizând agenți agresivi, obiecte cu margini ascuțite sau în mașina de spălat vase. Stratul anti-aderent poate fi deteriorat.

Umezeala poate produce condens în cuptor sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, porniți cuptorul cu 10 minute înainte de a găti. Curățați umezeala din cavitate după fiecare utilizare.

11.2 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.

11.3 Scoaterea suporturilor raftului

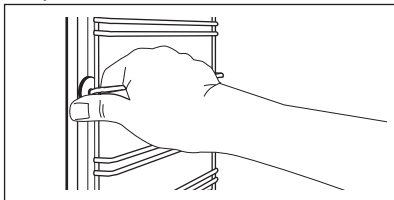
Pentru a curăța cuptorul, scoateți suporturile pentru raft.



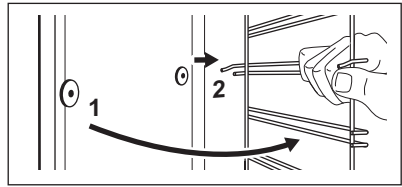
ATENȚIE!

Aveți grijă când scoateți suporturile pentru raft.

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



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



Instalați accesoriile scoase în ordine inversă.



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

11.4 Pirolitica



ATENȚIE!

Scoateți toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.



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




AVERTISMENT!

Aparatul devine foarte fierbinte. Pericol de arsuri.



ATENȚIE!


Dacă există alte aparate instalate în același cabinet, nu le utilizați pe acestea atunci când utilizați funcția Pirolitica. Aparatul se poate deteriora.

1. Murdăria cea mai mare trebuie curățată manual.
 2. Curățați interiorul ușii cu apă fierbinte pentru ca reziduurile să nu ardă de la aerul fierbinte.
 3. Setați funcția Pirolitica. Consultați secțiunea „Funcțiile cuptorului”.
- se aprinde intermitent.
4. Puteți utiliza funcția Sfârșit pentru pornirea cu întârziere a procedurii de curățare.
 5. Apăsați  sau rotiți spre dreapta butonul de selectare a temperaturii

pentru a începe procedura de curățare.

Durata procedurii: 2 h.

În timpul Pirolitica, becul este stins.



Dacă cuptorul este la temperatura prestabilită, ușa se blochează. Afișajul indică simbolul  și barele indicatorului de căldură până la deblocarea ușii.

11.5 Semnal de curatare

Pentru a vă reaminti că este necesară piroliza, PYR se aprinde intermitent pe afișaj timp de 10 secunde după fiecare activare și dezactivare a cuptorului.



Semnalul de curățare se stinge:

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

11.6 Scoaterea și montarea ușii

Ușa cuptorului este prevăzută cu patru panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa cuptorului și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Citiți toate instrucțiunile de la „Scoaterea și instalarea ușii” înainte de a scoate panourile de sticlă.



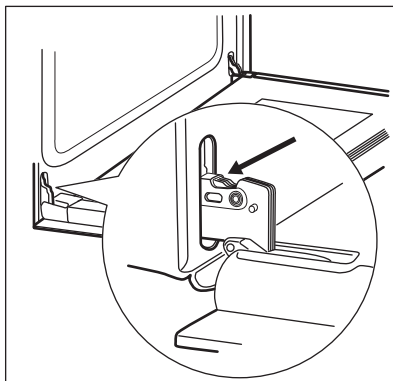
Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panourile de sticlă înainte de a scoate ușa cuptorului.



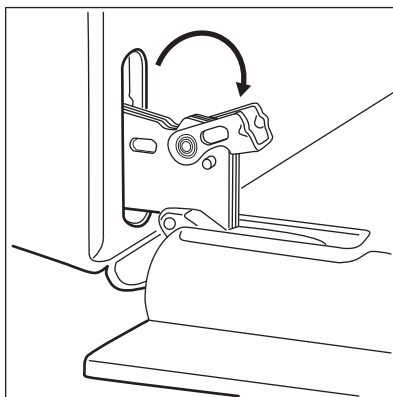
ATENȚIE!

Nu utilizați cuptorul fără panourile de sticlă.

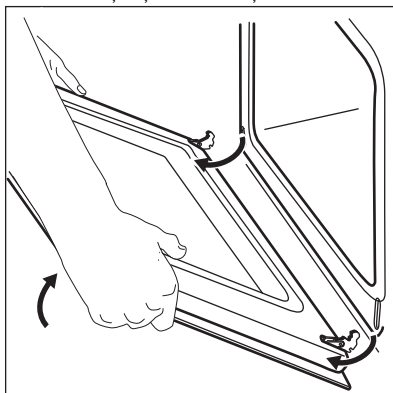
1. Deschideți complet ușa și țineți ambele balamale.



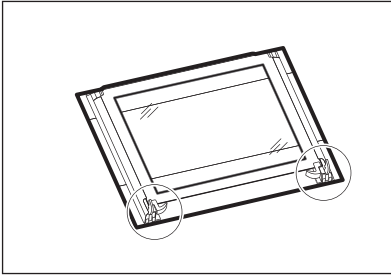
2. Ridicați și rotiți mânerul ambelor balamale.



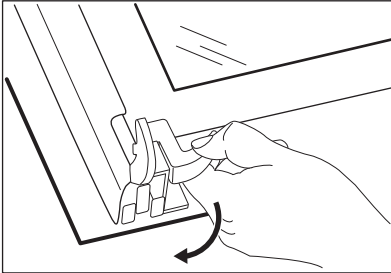
3. Închideți pe jumătate ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și împingeți și scoateți ușa din locaș.



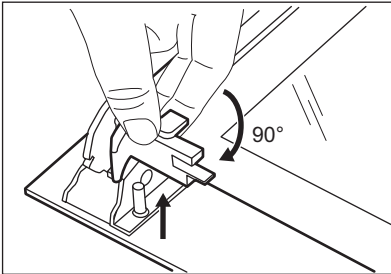
4. Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.



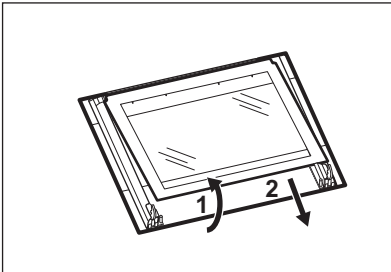
5. Eliberați sistemul de închidere pentru a scoate panourile interne de sticlă.



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



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



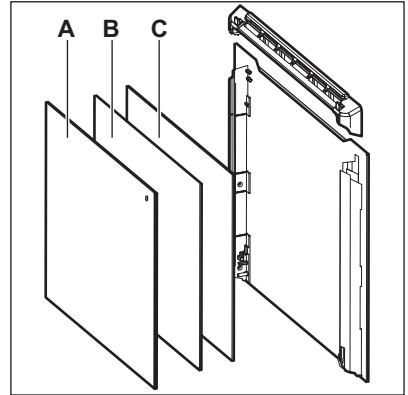
8. Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscăți cu grijă panourile de sticlă. Nu curățați

panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

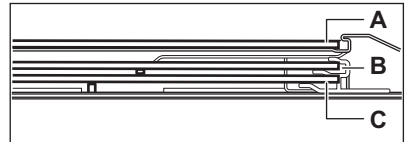
După terminarea curățării, instalați panourile de sticlă și ușa cuptorului.

Verificați dacă ați pus la loc panourile de sticlă (A, B și C) în ordinea corectă. Verificați simbolul / modelul de pe lateralul panoului de sticlă. Fiecare panou de sticlă arată diferit pentru a ușura dezasamblarea și asamblarea.

Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic.



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



11.7 Înlocuirea becului



AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

1. Opriti 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.

12. DEPANARE







AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu poate fi pornit sau utilizat.	Cuptorul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.	Verificați dacă cuptorul este conectat corect la sursa de alimentare electrică (consultați schema de conectare, dacă există).
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul este oprit.	Activați cuptorul.
Cuptorul nu se încălzește.	Ceasul nu este setat.	Setați ceasul.
Cuptorul nu se încălzește.	Nu au fost efectuate setările necesare.	Verificați dacă setările sunt corecte.
Cuptorul nu se încălzește.	Oprirea automată este activă.	Consultați „Oprirea automată”.
Cuptorul nu se încălzește.	Dispozitivul Blocare acces copii este activat.	Consultați secțiunea „Utilizarea Blocare acces copii”.
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se ard în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.
Becul nu funcționează.	Becul este defect.	Înlocuiți becul.
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.
Aburul și condensul se depun pe alimente și în cavitatea cuptorului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor.	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor pentru mai mult de 15 - 20 de minute după terminarea procesului de gătit.
Afișajul indică „C3”.	Funcția de curățare nu se activează. Nu ați închis bine ușa sau blocarea electronică a ușii este defectă.	Închideți ușa complet.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Afișajul indică „F102”.	<ul style="list-style-type: none"> Nu ați închis bine ușa. Blocarea electronică a ușii este defectă. 	<ul style="list-style-type: none"> Închideți ușa complet. Opriti și porniți din nou cuptorul prin intermediul siguranței casnice sau a întrerupătorului de siguranță din cutia cu siguranțe. În cazul în care „F102” apare din nou pe afișaj, contactați departamentul de asistență pentru clienți.
Afișajul indică un cod de eroare care nu este în acest tabel.	Există o defecțiune electrică.	<ul style="list-style-type: none"> Opriti și porniți din nou cuptorul prin intermediul siguranței casnice sau a întrerupătorului de siguranță din cutia cu siguranțe. În cazul în care codul de eroare apare din nou pe afișaj, contactați departamentul de asistență pentru clienți.
Aparatul este activat dar nu se încălzește. Ventilatorul nu funcționează. Afișajul indică "Demo" .	Modul demo este activat.	<ol style="list-style-type: none"> Dezactivați cuptorul. Țineți apăsat butonul . Prima cifră de pe afișaj și indicatorul Demo încep să clipească. Introduceți codul 2468 apăsând butoanele  sau  pentru a modifica valorile și apăsați  pentru confirmare. Următoarea cifră începe să clipească. Modul Demo se dezactivează atunci când confirmați ultima cifră și codul este corect.

12.2 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:

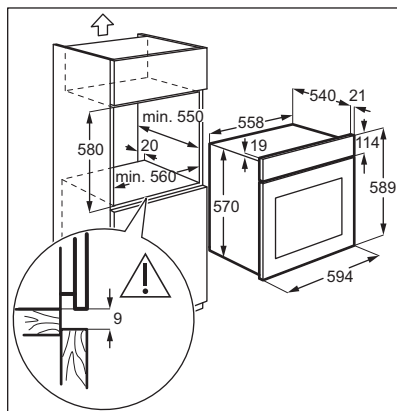
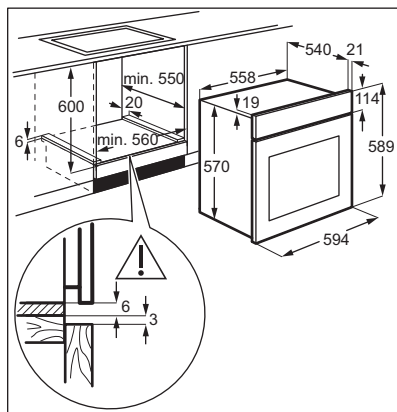
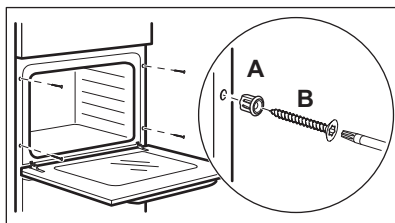
Model (MOD.)

Codul numeric al produsului (PNC)

Numărul de serie (S.N.)

13. INSTALAREA**AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

13.1 Încorporarea în mobilier**13.2 Fixarea aparatului de mobilier****13.3 Conectarea la alimentarea electrică**

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

Acest aparat este furnizat doar cu un cablu electric.

13.4 Cablul

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire:

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

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

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm ²)
maxim 1380	3 x 0.75
maxim 2300	3 x 1

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm ²)
maxim 3680	3 x 1.5

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

14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

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

Numele furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	EZC2430EOX
Indexul de eficiență energetică	81.0
Clasa de eficiență energetică	A+
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.87 kWh/ciclu
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul de ventilație	0.64 kWh/ciclu
Numărul de incinte	1
Sursa de căldură	Energie electrică
Volum	57 l
Tipul cuptorului	Cuptor încastat
Masă	35.3 kg

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

14.2 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.

Căldura reziduală

Dacă este activat un program cu selectare Durată sau Sfârșit și durata de gătire este mai mare de 30 de minute, elementele de încălzire se dezactivează automat mai devreme la unele funcții ale cuptorului.

Ventilatorul și becul continuă să funcționeze.

Menținerea caldă a alimentelor

Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi


căldura reziduală și menține o mâncare caldă. Indicatorul căldurii reziduale sau al temperaturii apare pe afișaj.


Aer Cald (Umed)

Funcție concepută să economisească energia în timpul gătitului.

Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de secunde.

15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

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

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

www.electrolux.com/shop



867348173-A-352018

