

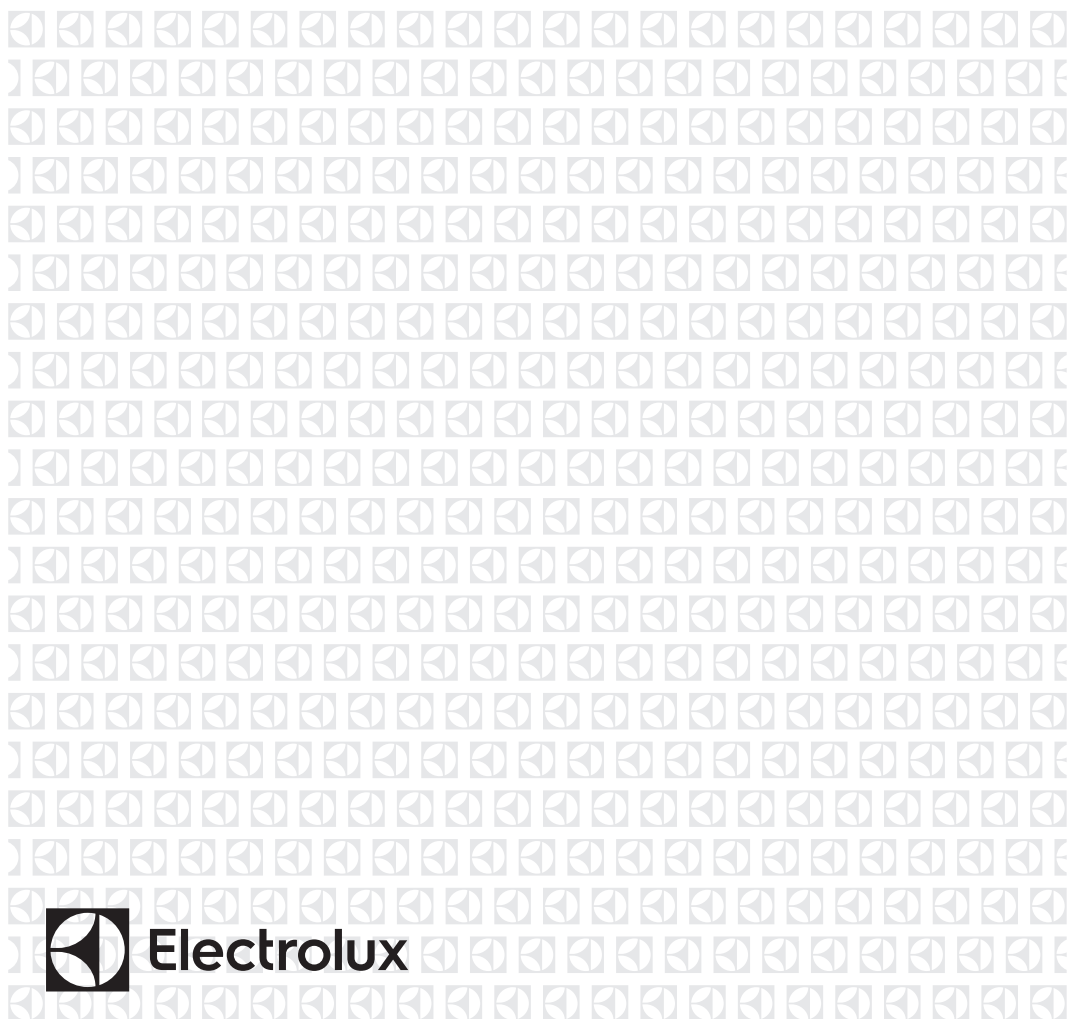
EOA5220AOR
EOA5220AOV
EOA5220AOW



HR Pećnica
RO Cuptor

Upute za uporabu
Manual de utilizare

2
29



Electrolux

SADRŽAJ

1. SIGURNOSNE INFORMACIJE.....	3
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	4
3. OPIS PROIZVODA.....	7
4. PRIJE PRVE UPOTREBE.....	7
5. SVAKODNEVNA UPORABA.....	8
6. FUNKCIJE SATA.....	9
7. KORIŠTENJE PRIBORA.....	10
8. DODATNE FUNKCIJE.....	11
9. SAVJETI I PREPORUKE.....	12
10. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	22
11. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	25
12. POSTAVLJANJE.....	26
13. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	27

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 odložite 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.
- 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 uvrtanje 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.
 - Ovaj je uređaj usklađen s direktivama EEZ-a.

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.
- 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 posuđe 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 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, poštujujte sigurnosne upute na ambalaži.
- Katalitički emajl (ako postoji) nemojte čistiti bilo kakvom vrstom deterdženta.

2.5 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..

2.6 Servisiranje

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

2.7 Odlaganje



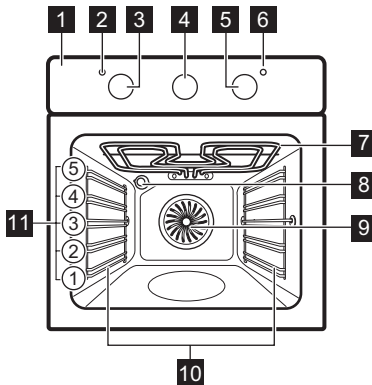
UPOZORENJE!

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.

3. OPIS PROIZVODA

3.1 Opći pregled



- 1** Upravljačka ploča
- 2** Žaruljica/symbol napajanja
- 3** Prekidač za funkcije pećnice
- 4** Analogni tajmer
- 5** Regulator (za temperaturu)
- 6** Indikator temperature/symbol
- 7** Grijač
- 8** Svjetlo
- 9** Ventilator
- 10** Vodilica police, uklonjiva
- 11** Položaji police

3.2 Pribor

- **Žičana policica**
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. PRIJE PRVE UPOTREBE



UPOZORENJE!
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

4.1 Početno čišćenje

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



Pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“.

Očistite pećnicu i pribor prije prve upotrebe.

Pribor i uklonjive vodilice policica vratite na njihovo mjesto.

4.2 Prethodno zagrijavanje

Prije prve uporabe unaprijed zagrijte praznu pećnicu.

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

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

5. SVAKODNEVNA UPORABA






UPOZORENJE!





Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.


5.1 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 regulatore u položaj "isključeno".

5.2 Funkcije zagrijavanja

Funkcije pećnice	Upotreba
 Položaj Isključeno	Pećnica je isključena.
 Osvijetljenje Unutrašnjosti	Za uključivanje svjetla bez funkcije pečenja.
 Vrući Zrak	Za pečenje na do tri položaja police i sušenje hrane. Temperaturu postavite 20 - 40 °C niže nego za Tradicionalno pečenje.

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. 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.
 Donji Grijač	Za pečenje kolača s hrskavijom donjom stranom i konzerviranje namirnica.
 Mali Roštilj	Za roštiljanje plosnatih namirnica i pripremu tosta.
 Veliki Roštilj	Za pečenje tanjih komada hrane u većim količinama i pripremanje tosta.

Funkcije pećnice	Upotreba
 Turbo Roštijl	Za pečenje većih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.

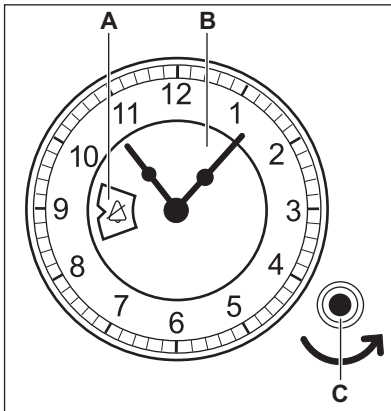
Funkcije pećnice	Upotreba
 Pizza Program	Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno. Temperatura postavite na 230°C.
 Tradicionalno pečenje (Gornji/Donji Grijač)	Za pečenje i prženje na jednom položaju police.

6. FUNKCIJE SATA

6.1 Analogni tajmer

Alarm ima sljedeće funkcije:


- Vrijeme
- Nadglednik minuta + kraj programatora kuhanja.




- A. Okvir
- B. Brojčanik
- C. Tipka postavki

Postavljanje vremena

Za namještanje vremena, pritisnite i okrenite tipku postavki u smjeru suprotnom od kazaljke na satu (smjer prikazan strelicom), dok kazaljke ne dođu u potrebni položaj. Ne okrećite tipku postavki u smjeru kazaljke na satu. Nakon što ste postavili vrijeme, pustite da se tipka postavki vrati u početni položaj ili je lagano vratite.

Normalna postavka 

Okrenite tipku postavki u smjeru suprotnom od kazaljke na satu dok se u okviru ne prikaže . U tom položaju ručno upravljate uređajem. Funkcija nadglednik minuta + kraj programatora kuhanja je isključena.


Nadglednik minuta + kraj programatora kuhanja


Koristite za postavljanje vremena automatskog isključivanja za funkciju pećnice. Maksimalno vrijeme koje možete postaviti je 180 minuta.

i Koristite isključivo za hranu koju ne morate miješati ili nadgledati tijekom kuhanja.

1. Postavite funkciju i temperaturu pećnice.
2. Okrenite tipku postavki u smjeru suprotnom od kazaljke na satu, dok se potrebno vrijeme isključivanja (u minutama) ne prikaže u okviru brojanika.

Započinje odbrojavanje. Nakon isteka vremena, oglašava se zvučni signal. Uređaj se isključuje.

i Zvučni signal može se isključiti. Okrenite tipku postavki u smjeru suprotnom od kazaljke na satu dok se u okviru ne prikaže . U tom položaju nema zvučnog signala nakon isključenja uređaja.

Za isključenje funkcije Nadglednika minuta + kraj programatora kuhanja okrenite tipku postavki u smjeru suprotno od kazaljke na satu dok se u okviru ne prikaže .

7. KORIŠTENJE PRIBORA



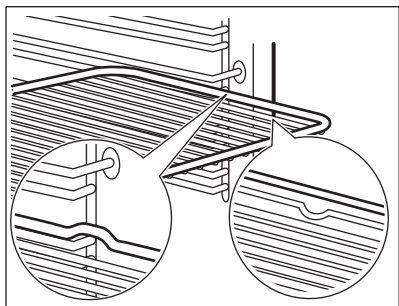
UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

7.1 Umetanje pribora

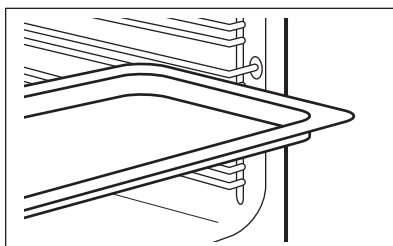
Mreža za pečenje:

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



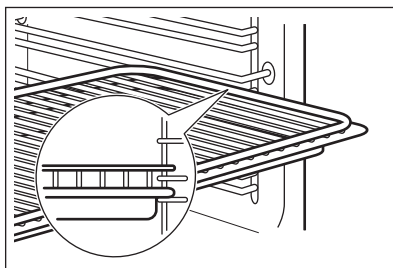
Pekač za pecivo/ Duboka plitica:

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



Žičana police i pekač za pecivo /duboku pliticu zajedno:

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



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

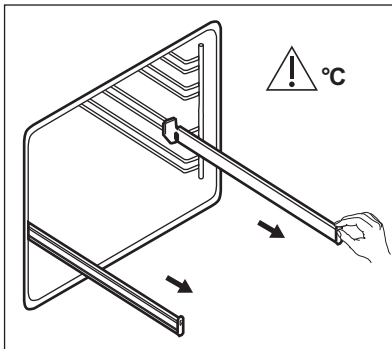
7.2 Sklopive vodilice

- i** Sačuvajte upute za postavljanje teleskopskih vodilica za buduću upotrebu.

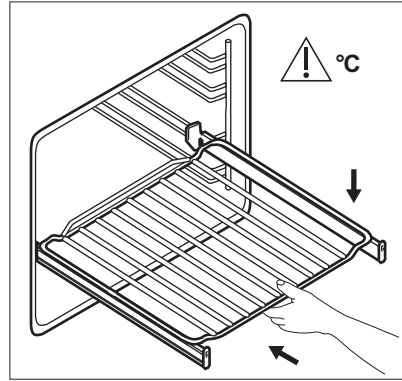
Pomoću teleskopskih vodilica možete lakše stavljati i vaditi plitice.

- !** **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. DODATNE FUNKCIJE

8.1 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.

8.2 Sigurnosni termostat

Neispravan rad pećnice ili komponente u kvaru mogu uzrokovati opasno

pregrijavanje. Kako bi se to spriječilo, pačnica ima sigurnosni termostat koji prekida napajanje. Pećnica se ponovno automatski uključuje čim se temperatura snizi.

9. 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.

9.1 Preporuke za kuhanje

Pećnica ima pet 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.

9.2 Pečenje i prženje

Kolači

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući Zrak		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Položaj rešetke		
Recepti s tučenim tijestom	170	2	160	3 (2 i 4)	45 - 60	U kalupu za torte
Prhko tijesto	170	2	160	3 (2 i 4)	20 - 30	U kalupu za torte
Kolač sa sirom i maslacem	170	1	165	2	60 - 80	U kalupu za kolače od 26 cm

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.

Vremena pripreme

Vremena pripreme ovise o vrsti, konzistentnosti i volumenu hrane.

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

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući Zrak		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke		
Kolač s jabukama (pita s jabukama) ¹⁾	170	2	160	2 (lijevo i desno)	80 - 100	U dva kalupa za pečenje torte od 20 cm na mreži za pečenje
Štrudl	175	3	150	2	60 - 80	U pekaču
Torta s marmeladom	170	2	165	2 (lijevo i desno)	30 - 40	U kalupu za kolače od 26 cm
Dizano tijesto	170	2	160	2	50 - 60	U kalupu za kolače od 26 cm
Božićni kolač/ bogati voćni kolač ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	U kalupu za kolače od 20 cm
Kolač od šljiva ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	U kalupu za kruh
Kolačići - jedna razina	170	3	140 - 150	3	20 - 30	U pekaču
Kolačići - dvije razine	-	-	140 - 150	2 i 4	25 - 35	U pekaču
Mali kolačići - tri razine	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	30 - 45	U pekaču
Rolada / rezanci - jedna razina	140	3	140 - 150	3	30 - 35	U pekaču
Rolada / rezanci - dvije razine	-	-	140 - 150	2 i 4	35 - 40	U pekaču

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući Zrak		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke		
Rolada / rezanci - tri razine	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	35 - 45	U pekaču
Poljupci - jedna razina	120	3	120	3	80 - 100	U pekaču
Meringue torte - dvije razine ¹⁾	-	-	120	2 i 4	80 - 100	U pekaču
Žemlje ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	U pekaču
Ekleri - jedna razina	190	3	170	3	25 - 35	U pekaču
Ekleri - dvije razine	-	-	170	2 i 4	35 - 45	U pekaču
Voćne pite	180	2	170	2	45 - 70	U kalupu za kolače od 20 cm
Bogata voćna torta	160	1	150	2	110 - 120	U kalupu za kolače od 24 cm
Sendvič Victoria	170	1	160	2 (lijevo i desno)	50 - 60	U kalupu za kolače od 20 cm

¹⁾ Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.

Kruh i pizza

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući Zrak		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke		
Bijeli kruh ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 komada, 500 g po komadu
Raženi kruh	190	1	180	1	30 - 45	U kalupu za kruh

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući Zrak		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke		
Peciva ¹⁾	190	2	180	2 (2 i 4)	25 - 40	6 - 8 peciva u pekaču za pecivo
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	U pekaču za pecivo ili dubokoj plitici
Pogače ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	U pekaču

¹⁾ Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.

Pite

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući Zrak		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke		
Zapečena tjestenina	200	2	180	2	40 - 50	U kalupu
Pita od prhkog tijesta s povrćem	200	2	175	2	45 - 60	U kalupu
Bureci ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	U kalupu
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	U kalupu
Caneloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	U kalupu

¹⁾ Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.

Meso

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući Zrak		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke		
Govedina	200	2	190	2	50 - 70	Na mreži za pečenje
Svinjetina	180	2	180	2	90 - 120	Na mreži za pečenje

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući Zrak		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke		
Teletina	190	2	175	2	90 - 120	Na mreži za pečenje
Englesko goveđe pečenje, slabo pečeno	210	2	200	2	50 - 60	Na mreži za pečenje
Englesko goveđe pečenje, srednje pečeno	210	2	200	2	60 - 70	Na mreži za pečenje
Englesko goveđe pečenje, dobro pečeno	210	2	200	2	70 - 75	Na mreži za pečenje
Svinjska plečka	180	2	170	2	120 - 150	S koricom
Svinjske nogice	180	2	160	2	100 - 120	2 komada
Janjetina	190	2	175	2	110 - 130	But
Pile	220	2	200	2	70 - 85	Cijeli
Rajčice	180	2	160	2	210 - 240	Cijeli
Patka	175	2	220	2	120 - 150	Cijeli
Guska	175	2	160	1	150 - 200	Cijeli
Kunić	190	2	175	2	60 - 80	Razrezan na komade
Zec	190	2	175	2	150 - 200	Razrezan na komade
Fazan	190	2	175	2	90 - 120	Cijeli

Riba

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući Zrak		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke		
Pastrva/ komarča	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 riba
Tuna/ losos	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fileta

9.3 Mali Roštilj

Postavite maksimalnu temperaturu.

Pećnicu prethodno zagrijte 3 minuta.

Koristite četvrti položaj police u pećnici.

Jelo	Množství		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	-
Riblji filet	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Tost sendviči	4 - 6	-	5 - 7	-
Tost	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

9.4 Turbo Roštilj

Koristite prvi ili drugi položaj na polici.

Govedina

Prethodno zagrijte pećnicu.

Za izračun vremena pečenja, pomnožite vrijeme iz tablice ispod s centimetrima debljine fileta.

Jelo	Tempera-tura (°C)	Vrijeme (min)
Goveđe pečenje ili file, slabo pečeno	190 - 200	5 - 6

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Goveđe pečenje ili file, srednje pečeno	180 - 190	6 - 8
Goveđe pečenje ili file, dobro pečeno	170 - 180	8 - 10

Svinjetina

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Rame, vrat, komad šunke (1 – 1,5 kg)	160 - 180	90 - 120
Pečena rebra, 1 - 1.5 kg	170 - 180	60 - 90
Mesna štruća (0,75 – 1 kg)	160 - 170	50 - 60
Svinjska koljenica (gotova), 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Teletina

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Teleće pečenje 1 kg	160 - 180	90 - 120
Teleća koljenica (1,5 – 2 kg)	160 - 180	120 - 150

Janjetina

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Janjeći but, janjeće pečenje, 1 - 1,5kg	150 - 170	100 - 120

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Janjeća leđa, 1 - 1,5kg	160 - 180	40 - 60

Perad

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Porcije peradi, 0.2 - 0.25 kg svaka	200 - 220	30 - 50
Pile, polovica, 0.4 - 0.5 kg svaka	190 - 210	35 - 50
Pile, veće pile, 1-1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Patka 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Guska, 3,5 - 5kg	160 - 180	120 - 180
Purica, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Purica, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

Riba, cijela (na pari)

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Riba, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

9.5 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:	175	3	40 - 50
Rolade, 9 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	180	2	35 - 45
Pizza, smrznuta, 0,35 kg	žičana polica	180	2	45 - 55
Rolada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	170	2	30 - 40
Čokoladni kolačić	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	170	2	45 - 50
Sufle, 6 komada	keramički kalupi na mreži žičanoj polici	190	3	45 - 55
Biskvitna podloga za flan	podloga za flan na žičanoj polici	180	2	35 - 45
Sendvič Victoria	pečenje na žičanoj polici	170	2	35 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	180	2	35 - 45
Cijela riba, 0,2 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	180	3	25 - 35
Riblji file, 0,3 kg	pizza na žičanoj polici	170	3	30 - 40
Poširano meso, 0,25 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	180	3	40 - 50
Kolačići, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	150	2	30 - 45
Makaroni, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	180	2	45 - 55
Mafini, 12 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	170	2	30 - 40
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	30 - 40

Jelo	Pribor	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Vrijeme (min)
Poširano povrće, 0,4 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	180	2	35 - 45
Vegetarijanski omlet	pizza na žičanoj polici	180	3	35 - 45
Povrće, mediteransko, 0,7 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	180	4	35 - 45

9.6 Sušenje - Vrući Zrak

Prekrijte police masnim papirom ili papirom za pečenje.

Za bolje rezultate zaustavite pećnicu na pola vremena sušenja, otvorite vrata i za dovršetak pustite da se osuši preko noći.

Povrće

Za jednu pliticu upotrijebite položaj treće police.

Za 2 plitice upotrijebite položaj prve i četvrte police.

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (h)
Grah	60 - 70	6 - 8
Paprike	60 - 70	5 - 6
Ukiseljeno povrće	60 - 70	5 - 6
Gljive	50 - 60	6 - 8
Začinsko bilje	40 - 50	2 - 3

Voće

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (h)	Položaj rešetke	
			1 položaj	2 položaja
Šljive	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Marelice	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Jabuke izrezane na ploške	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Kruške	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

9.7 Informacije za ustanove za testiranje

Provjere prema IEC 60350-1.

Jelo	Funkce	Pribor	Položaj rešetke	Temp eratura (°C)	Vrijeme (min)	Napomene
Sitan kolač	Tradicionalno pečenje	Pekač za pecivo	3	170	20 - 30	Stavite 20 malih kolača po jednom pladnju za pečenje.
Sitan kolač	Vrući Zrak / Vrući zrak	Pekač za pecivo	3	150 - 160	20 - 35	Stavite 20 malih kolača po jednom pladnju za pečenje.
Sitan kolač	Vrući Zrak / Vrući zrak	Pekač za pecivo	2 i 4	150 - 160	20 - 35	Stavite 20 malih kolača po jednom pladnju za pečenje.
Pita od jabuka	Tradicionalno pečenje	Žičana polica	2	180	70 - 90	Koristite 2 lima (promjera 20 centimetara), dijagonalno podignuta.
Pita od jabuka	Vrući Zrak / Vrući zrak	Žičana polica	2	160	70 - 90	Koristite 2 lima (promjera 20 centimetara), dijagonalno podignuta.
Spužvasti kolač bez masnoće	Tradicionalno pečenje	Žičana polica	2	170	40 - 50	Koristite kalup za torte (promjera 26 centimetara). Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.
Spužvasti kolač bez masnoće	Vrući Zrak / Vrući zrak	Žičana polica	2	160	40 - 50	Koristite kalup za torte (promjera 26 centimetara). Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.
Spužvasti kolač bez masnoće	Vrući Zrak / Vrući zrak	Žičana polica	2 i 4	160	40 - 60	Koristite kalup za torte (promjera 26 centimetara). Dijagonalno podignute. Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.
Prhko tijesto	Vrući Zrak / Vrući zrak	Pekač za pecivo	3	140 - 150	20 - 40	-

Jelo	Funkce	Pribor	Položaj rešetke	Temp eratura (°C)	Vrijeme (min)	Napomene
Prhko tijesto	Vrući Zrak / Vrući zrak	Pekač za pecivo	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-
Prhko tijesto	Tradicionalno pečenje	Pekač za pecivo	3	140 - 150	25 - 45	-
Tost 4 - 6 komada	Mali Roštilj	Žičana polica	4	maks.	2 - 3 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	4	maks.	20 - 30	Stavite mrežu za pečenje na četvrtu razinu i posudu za skupljanje masnoće na treću razinu pećnice. Okrenite hranu na polovici vremena kuhanja. Pećnicu prethodno zagrijte 3 minuta.

10. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

10.1 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 krpu namočenu u toplu vodu sa sredstvom za čišćenje. Pribor ne perite u perilici posuđa.

Tvr dokorne mrlje čistite posebnim sredstvom za čišćenje pećnica. Ne koristite sredstvo za čišćenje pećnice na katalitičkim površinama.

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.

10.2 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.

10.3 Čišćenje brtve vrata

Redovno provjeravajte brtvu vrata. Brtva vrata nalazi se oko ruba unutrašnjosti pećnice. Ne koristite pećnicu ako je brtva vrata oštećena. Kontaktirajte ovlašteni servisni centar.

Za čišćenje brtve vrata, pogledajte opće informacije o čišćenju.

10.4 Skidanje vodilica polica / katalitičkih ploča

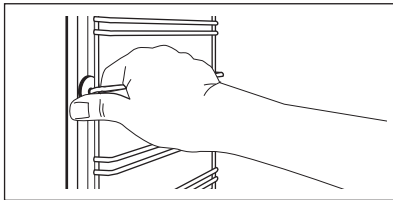
Za čišćenje pećnice, skinite vodilice polica / katalitičke ploče.



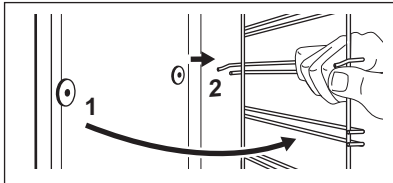
OPREZ!

Pažljivo skidajte vodilice polica. Katalitičke ploče pričvršćene su na stijenke pećnice i mogu pasti kada vadite vodilice polica.

1. Prednji dio nosača police povucite dalje od bočne stijenke. Drugom rukom pridržavajte stražnje vodilice i katalitičku ploču.



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.

10.5 Katalitičko čišćenje

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

Prije nego uključite katalitičko čišćenje:

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

1. Postavite funkciju .
2. Postavite temperaturu pećnice na 250°C i pustite je da radi 1 sat.
3. Isključite pećnicu.
4. Kad se pećnica ohladi, očistite unutrašnjost mekanom mokrom krpom.

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

10.6 Skidanje i postavljanje vrata

Vrata pećnice sastoje se od dvije staklene ploče. Možete skinuti vrata pećnice i unutarnju staklenu ploču kako biste ih očistili. Pročitajte cijele upute "Skidanje i postavljanje vrata" prije skidanja staklenih ploča.



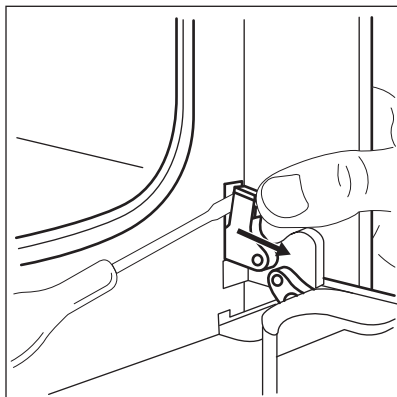
Vrata pećnice bi se mogla zatvoriti ako unutarnju staklenu ploču pokušate skinuti prije nego skinete vrata pećnice.



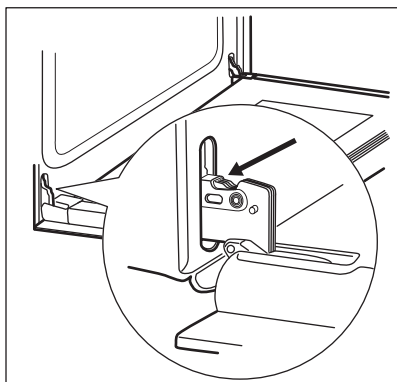
OPREZ!

Pećnicu ne upotrebljavajte bez unutarnjih staklenih ploča.

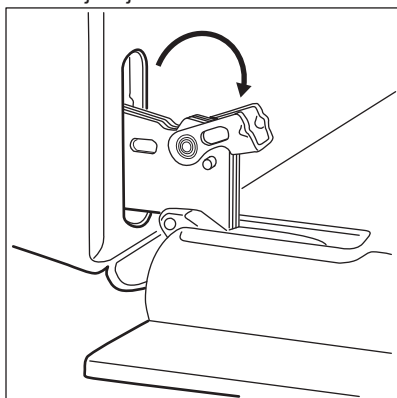
1. Otvorite vrata do kraja i nađite šarku s desne strane vrata.
2. Odvijačem podignite i potpuno okrenite desnu stranu poluge šarke.



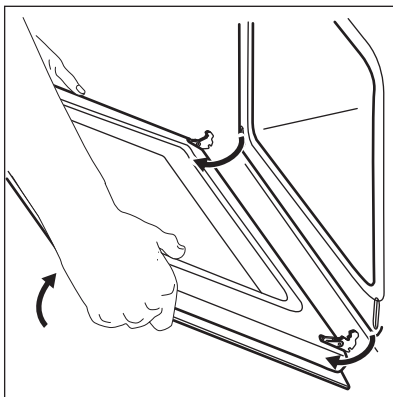
3. Pronađite šarku na lijevoj strani vrata.



4. Podignite i potpuno okrenite polugu na lijevoj šarki.

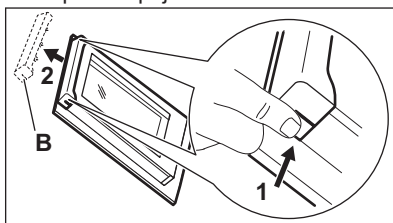


5. Zatvorite vrata pećnice napola, do prvog položaja. Zatim podignite i povucite vrata prema naprijed i izvadite ih iz ležišta.



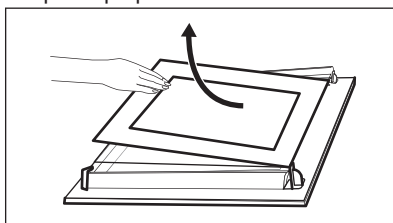
6. Stavite vrata na stabilnu površinu zaštićenu mekanom krpom.

7. Uхватite pribudnicu vrata (B) na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste otpustili spojnice.



8. Povucite okvir vrata prema naprijed kako biste ga skinuli.

9. Držite staklenu ploču vrata za vrh i pažljivo je izvucite. Osigurajte da se ploče potpuno izvuku iz nosača.



10. Staklene ploče očistite vodom i sapunicom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.

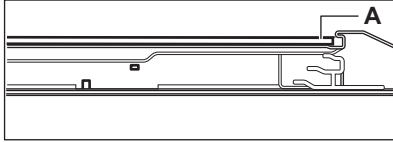
Kad je čišćenje završeno, postavite staklenu ploču i vrata pećnice.

Zona s tiskom mora biti okrenuta prema unutrašnjoj strani vrata. Nakon postavljanje provjerite da površina okvira

staklene ploče na dijelovima s tiskom nije gruba na dodir.

Kad je ispravno postavljen, okvir vrtata klikne.

Osigurajte da unutarnju staklenu ploču postavite ispravno na mjesto.



10.7 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.



OPREZI!

Uvijek držite halogenu žarulju krpom kako biste spriječili izgaranje naslaga masti na žarulji.

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.

11. RJEŠAVANJE PROBLEMA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

11.1 Rješavanje problema...

Problem	Mogući uzrok	rješenje
Pećnica se ne grije.	Pećnica je isključena.	Uključite pećnicu.
Pećnica se ne grije.	Nadglednik minuta + Programator završetka kuhanja nije postavljen.	Postavite Nadglednik minuta + Programator završetka kuhanja. Pogledajte poglavlje "Funkcije sata".
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.
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.

11.2 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:

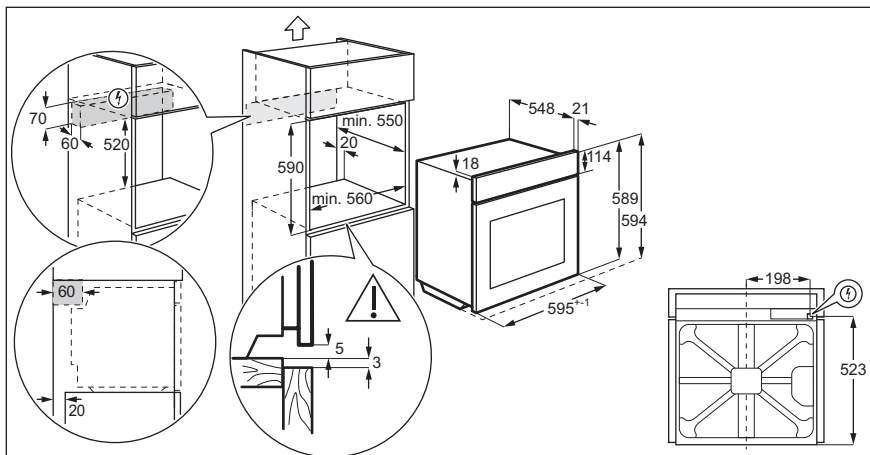
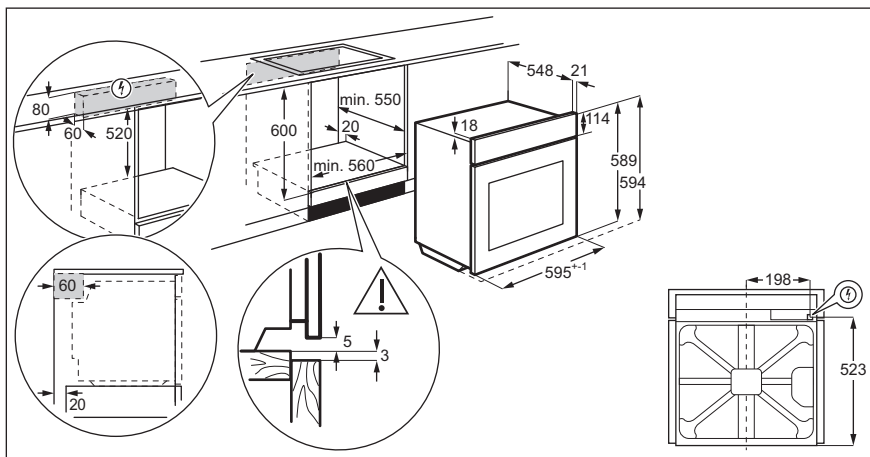
Model (MOD.)

Broj proizvoda (PNC)

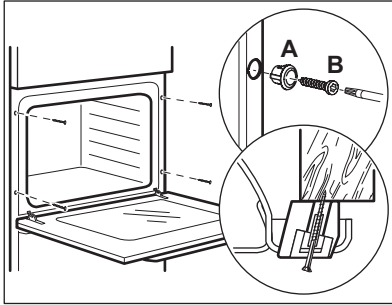
Serijski broj (S.N.)

12. POSTAVLJANJE**UPOZORENJE!**

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

12.1 Ugradnja

12.2 Pričvršćivanje uređaja za kuhinjski ormarić



12.3 Električna instalacija

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

Ovaj uređaj ima glavni utikač i kabel za napajanje.

12.4 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).

13. ENERGETSKA UČINKOVITOST

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

Naziv dobavljača	Electrolux
Identifikacija modela	EOA5220AOR EOA5220AOV EOA5220AOW
Indeks energetske učinkovitosti	95.3
Klasa energetske učinkovitosti	A
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, konvencionalni način rada	0.95 kWh/ciklusu
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, rad s ventilatorom	0.81 kWh/ciklusu
Broj prostora za pečenje	1
Izvor topline	Električna struja
Zapremnina	72 l
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica

Masa	EOA5220AOR	30.2 kg
	EOA5220AOV	30.2 kg
	EOA5220AOW	30.0 kg

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

13.2 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 toplina u pećnici nastaviti će kuhati.

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostale hrane.

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

Kuhanje s ventilatorom

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


Održavanje hrane toplom.


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

Vlažni vrući zrak

Ta funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

14. 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.....	30
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	31
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	34
4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	34
5. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	35
6. FUNCȚIILE CEASULUI.....	36
7. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	37
8. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	38
9. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	39
10. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	49
11. DEPANARE.....	52
12. INSTALAREA.....	53
13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	55

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.
- 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.

- Acest aparat este conform cu Directivele 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 scântelele 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 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.

2.6 Service

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

2.7 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



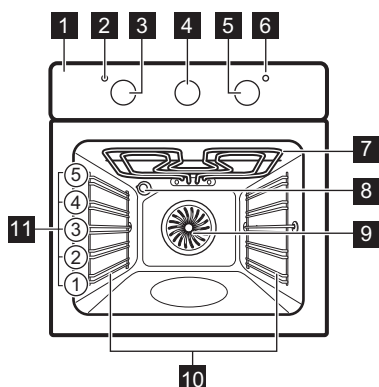
AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

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

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 Prezentare generală



- 1** Panou de comandă
- 2** Bec / simbol alimentare
- 3** Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 4** Cronometru analogic
- 5** Buton de comandă (pentru temperatură)
- 6** Indicator / simbol pentru temperatură
- 7** Element de încălzire
- 8** Bec
- 9** Ventilator
- 10** Suport pentru raft, detașabil
- 11** 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 grăsimi.
- **Ghidaje telescopice**
Pentru rafturi și tăvi.

4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

4.1 Prima curățare

Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.






Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

Curățați cuptorul și accesoriile înainte de prima utilizare.

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

4.2 Preîncălzirea

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

1. Setezi funcția  și temperatura maximă.
2. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
3. Setezi funcția  și setezi temperatura maximă.
4. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 minute.
5. Setezi funcția  și setezi temperatura maximă.
6. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 minute.
7. Opriți cuptorul și lăsați-l să se răcească.

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

5. UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 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 butoanele de comandă la poziția oprit.

5.2 Funcții de gătire

Funcția cup-torului	Aplicație
 Poziția Sfârșit	Cuptorul este oprit.
 Iluminare Cuptor	Pentru a aprinde becul fără nici o funcție de gătit.
 Aer Cald	Pentru a coace simultan pe până la trei poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru Încălzire sus/jos.

Funcția cup-torului	Aplicație
 Aer Cald (Umed)	Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Pentru instrucțiuni pentru gătit, consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer Cald (Umed). Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe 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. 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.
 Încălzire Jos	Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă și pentru a conserva alimentele.
 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.



Aer Cald
(Umed)

Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Pentru instrucțiuni pentru gătit, consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer Cald (Umed). Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe 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. 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.



Încălzire Jos

Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă și pentru a conserva alimentele.





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 cup-torului	Aplicație
 Gatire Inten-siva	Pentru a frige bucăți mai mari de carne sau găină cu os pe o poziție a raftului. Pentru grătare și rumenire.
 Pizza	Pentru a coace pizza. Pentru o rumenire intensivă și o bază crocantă. Setează temperatura la 230°C.

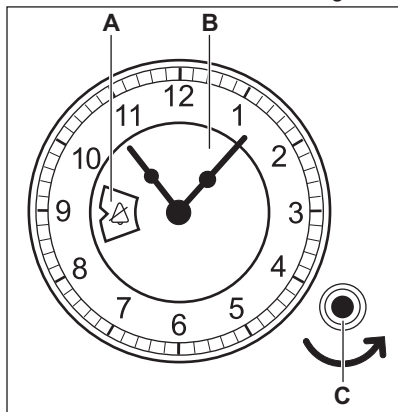
Funcția cup-torului	Aplicație
 Încălzire sus/jos (Încălzire Sus/Jos)	Pentru a coace și a prăji alimentele pe o singură poziție a raftului.

6. FUNCȚIILE CEASULUI

6.1 Cronometru analogic

Cronometrul are următoarele funcții:

- Ora
- Ceas avertizor + Terminarea gătitului.




Reglarea orei curente

Pentru a seta timpul, apăsați și rotiți la stânga butonul pentru setări (în direcția indicată de săgeată) până când acele ceasului sunt în poziția dorită. Nu rotiți butonul pentru setări spre dreapta. După reglarea orei, lăsați butonul pentru setări să revină la poziția inițială sau trageți-l încet, înapoi.

Setare normală 

- A. Vizor
- B. Cadran
- C. Buton setări

Rotiți butonul pentru setări la stânga, până când  apare în vizor. În această poziție dvs. comandați manual aparatul. Funcția Ceas avertizor + Terminarea gătitului este oprită.

Ceas avertizor + Terminarea gătitului

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


Timpul maxim pe care îl puteți seta este de 180 de minute.


i Folosiți-l doar pentru alimente la care nu trebuie să amestecați sau care nu trebuie monitorizate pe durata procesului de gătire.

1. Selectați o funcție a cuptorului și temperatura.
2. Rotiți butonul de setare la stânga, până când în vizorul cadranului apare timpul de oprire automată (în minute).

Începe numărătoarea inversă. După ce se scurge întreaga perioadă de timp,

este emis un semnal sonor. Aparatul se dezactivează.

i Semnalul acustic poate fi dezactivat. Rotiți butonul pentru setări la stânga, până când  apare în vizor. În această poziție nu există nici un semnal acustic după dezactivarea aparatului.

Pentru a anula funcția Ceas avertizor + Terminarea gătitului, rotiți butonul de selectare a setărilor în sens anti-orar până când  apare în vizor.

7. UTILIZAREA ACCESORIILOR



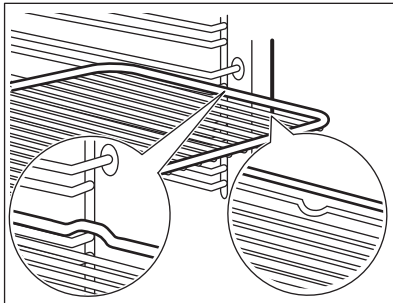
AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Introducerea accesoriilor

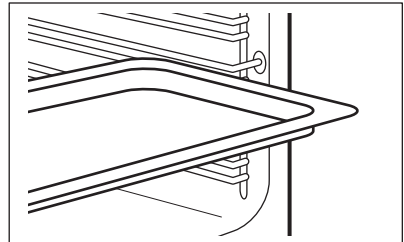
Raft de sârmă:

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



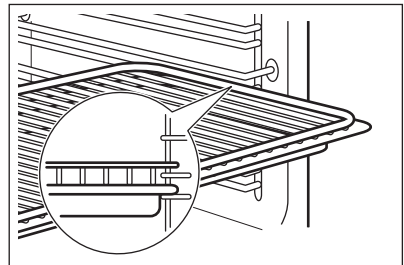
Tavă de gătit/ Cratiță adâncă:

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.



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

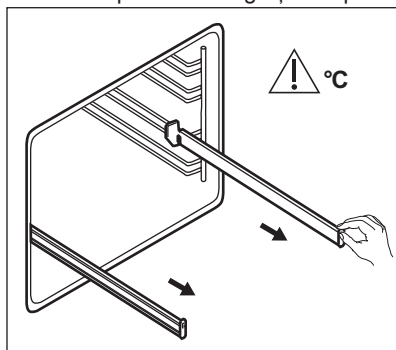
7.2 Ghidajele telescopice

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

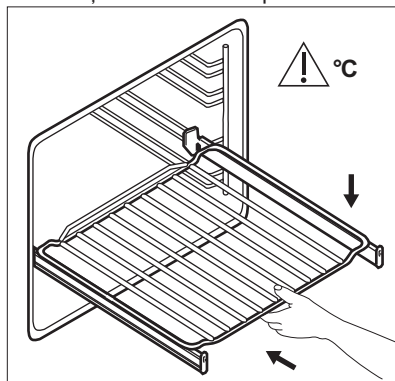
Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile cu ușurință.

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

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



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



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

8. FUNCȚII SUPLIMENTARE

8.1 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 continuă să funcționeze până când aparatul se răcește.

8.2 Termostatul de siguranță

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

9. 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.

9.1 Recomandări pentru gătit

Cuptorul are cinci 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 gătire 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 frigerii, 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.

9.2 Coacere și frigere

Prăjituri

Aliment	Încălzire Sus/Jos		Aer Cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatura (°C)	Nivel raft	Temperatura (°C)	Nivel raft		
Rețete cu poziție bătută cu telul	170	2	160	3 (2 și 4)	45 - 60	Într-o formă pentru prăjituri
Aluat fraged	170	2	160	3 (2 și 4)	20 - 30	Într-o formă pentru prăjituri

Aliment	Încălzire Sus/Jos		Aer Cald		Durată (min)	Comenta-rii
	Tempera-tura (°C)	Nivel raft	Tempera-tura (°C)	Nivel raft		
Prăjitură cu brânză și lapte bătut	170	1	165	2	60 - 80	Într-o formă pen-tru prăjituri de 26 cm
Prăjitură cu mere (plăcintă cu me-re) ¹⁾	170	2	160	2 (stânga și dreap-ta)	80 - 100	În două forme pen-tru prăjituri de 20 cm pe un raft de sârmă
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Într-o tavă de gătit
Tartă cu gem	170	2	165	2 (stânga și dreap-ta)	30 - 40	Într-o formă pen-tru prăjituri de 26 cm
Pandis-pan	170	2	160	2	50 - 60	Într-o formă pen-tru prăjituri de 26 cm
Tort de Crăciun / Tort bogat în fructe ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	Într-o formă pen-tru prăjituri de 20 cm
Prăjitură cu prune ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Într-o formă de pâine
Prăjituri mici - pe un nivel	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Într-o tavă de gătit
Prăjituri mici - pe două nive-luri	-	-	140 - 150	2 și 4	25 - 35	Într-o tavă de gătit
Prăjituri mici - pe trei nivelu-ri	-	-	140 - 150	1, 3 și 5	30 - 45	Într-o tavă de gătit

Aliment	Încălzire Sus/Jos		Aer Cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatura (°C)	Nivel raft	Temperatura (°C)	Nivel raft		
Biscuiți / patiserie - pe un nivel	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Într-o tavă de gătit
Biscuiți / patiserie - pe două niveluri	-	-	140 - 150	2 și 4	35 - 40	Într-o tavă de gătit
Biscuiți / patiserie - pe trei niveluri	-	-	140 - 150	1, 3 și 5	35 - 45	Într-o tavă de gătit
Bezele - pe un nivel	120	3	120	3	80 - 100	Într-o tavă de gătit
Bezele - pe două niveluri ¹⁾	-	-	120	2 și 4	80 - 100	Într-o tavă de gătit
Chifle dulci ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Într-o tavă de gătit
Eclere - pe un nivel	190	3	170	3	25 - 35	Într-o tavă de gătit
Eclere - pe două niveluri	-	-	170	2 și 4	35 - 45	Într-o tavă de gătit
Tarte	180	2	170	2	45 - 70	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm
Tort cu multe fructe	160	1	150	2	110 - 120	Într-o formă pentru prăjituri de 24 cm
Sandviș Victoria	170	1	160	2 (stânga și dreapta)	50 - 60	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm

¹⁾ Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

Pâine și pizza

Aliment	Încălzire Sus/Jos		Aer Cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatura (°C)	Nivel raft	Temperatura (°C)	Nivel raft		
Paine alba ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 bucăți, 500 g per bucată
Pâine de seară	190	1	180	1	30 - 45	Într-o formă de pâine
Chifle ¹⁾	190	2	180	2 (2 și 4)	25 - 40	6 - 8 role într-o tavă de coacere
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Într-o tavă de coacere sau craiță adâncă
Pateuri ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Într-o tavă de gătit

¹⁾ Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

Tarte

Aliment	Încălzire Sus/Jos		Aer Cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatura (°C)	Nivel raft	Temperatura (°C)	Nivel raft		
Tarte cu paste	200	2	180	2	40 - 50	Într-o formă
Tarte cu legume	200	2	175	2	45 - 60	Într-o formă
Tarte tip Quiche ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Într-o formă
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Într-o formă
Paste Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Într-o formă

¹⁾ Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

Carne

Aliment	Încălzire Sus/Jos		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
Porc	180	2	180	2	90 - 120	Pe un raft de sârmă
Vitel	190	2	175	2	90 - 120	Pe un raft de sârmă
Friptură de vită englezească, în sânge	210	2	200	2	50 - 60	Pe un raft de sârmă
Friptură de vită englezească, gătită mediu	210	2	200	2	60 - 70	Pe un raft de sârmă
Friptură de vită englezească, bine făcută	210	2	200	2	70 - 75	Pe un raft de sârmă
Ceafă de porc	180	2	170	2	120 - 150	Cu șorici
Picior de porc	180	2	160	2	100 - 120	2 bucăți
Miel	190	2	175	2	110 - 130	Pulpă
Pui	220	2	200	2	70 - 85	Întreg
Curcan	180	2	160	2	210 - 240	Întreg
Rață	175	2	220	2	120 - 150	Întreg
Gâscă	175	2	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		Aer Cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatura (°C)	Nivel raft	Temperatura (°C)	Nivel raft		
Păstrăv / Doradă	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 pești
Ton / So-mon	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fileuri

9.3 Grill

Setați temperatura maximă.

Preîncălziți cuptorul timp de 3 minute.

Utilizați raftul de pe al patrulea 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
Cârnați	8	-	12 - 15	10 - 12
Cotlet de porc	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Pui (taiat 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

9.4 Gatire Intensiva

Utilizați raftul de pe primul sau al doilea nivel.

Vită

Preîncălziți cuptorul.

Pentru a calcula durata de preparare a fripturii, înmulțiți durata din tabelul de mai jos cu centimetrii de grosime ai fileului.

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)
Friptură de vită sau file, în sânge	190 - 200	5 - 6
Friptură de vită sau file, gătită mediu	180 - 190	6 - 8

Aliment	Temperatura (°C)	Durață (min)
Friptură de vită sau file, bine făcută	170 - 180	8 - 10

Porc

Aliment	Temperatura (°C)	Durață (min)
Pulpă, ceafă, bucăți de șuncă 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Cotlet, costiță de porc, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Bucată de carne, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Ciolan de porc (fiert), 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Vitel

Aliment	Temperatura (°C)	Durață (min)
Friptură de vitel, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Ciolan de vitel 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

Miel

Aliment	Temperatura (°C)	Durață (min)
Pulpă de miel, friptură de miel, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120

Aliment	Temperatura (°C)	Durață (min)
Spinare de miel, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

Pasăre

Aliment	Temperatura (°C)	Durață (min)
Porții de pasăre, 0,2 - 0,25 kg fiecare	200 - 220	30 - 50
Jumătate de pui, 0,4 - 0,5 kg fiecare	190 - 210	35 - 50
Pui, pasăre îndopată 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Rață, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Gâscă, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Curcan, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Curcan, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

Pește (în abur)

Aliment	Temperatura (°C)	Durață (min)
Pește întreg, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

9.5 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	175	3	40 - 50
Rulouri, 9 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	35 - 45
Pizza, congelata, 0,35 kg	raft sarma	180	2	45 - 55
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Negresă	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	45 - 50
Sufle, 6 bucăți	vas ceramic ramekin pe raft de sârmă	190	3	45 - 55
Blat de pandișpan	formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă	180	2	35 - 45
Sandviș Victoria	vas de copt pe raft de sârmă	170	2	35 - 50
Pește fiert, 0,3 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	35 - 45
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	25 - 35
File de pește, 0,3 kg	tavă de pizza pe raft de sârmă	170	3	30 - 40
Carne fiartă, 0.25 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	40 - 50
Fursecuri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	30 - 45
Pricomigdale, 20 de bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	45 - 55
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	Durață (min)
Tarte, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Legume opărite, 0,4 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	35 - 45
Omeletă vegetariană	tavă de pizza pe raft de sârmă	180	3	35 - 45
Legume, mediteraneene 0,7 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	4	35 - 45

9.6 Uscare - Aer Cald

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

Acoperiți tăvile cu hârtie cerată sau cu pergament.

Pentru rezultate mai bune, opriți cuptorul la jumătatea duratei de uscare,

Legume

Pentru o singură tavă, folosiți a treia poziție a raftului.

Pentru 2 tăvi, folosiți prima și a patra poziție a raftului.

Aliment	Temperatura (°C)	Durață (h)
Fasole	60 - 70	6 - 8
Ardei	60 - 70	5 - 6
Legume pentru supă	60 - 70	5 - 6
Ciuperci	50 - 60	6 - 8
Ierburii	40 - 50	2 - 3

Fructe

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

9.7 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 pentru prăjituri.
Prăjituri mici	Aer Cald / Gătire cu aer cald	Tavă pentru prăjituri	3	150 - 160	20 - 35	Puneți 20 de prăjituri mici pe o tavă pentru prăjituri.
Prăjituri mici	Aer Cald / Gătire cu aer cald	Tavă pentru prăjituri	2 și 4	150 - 160	20 - 35	Puneți 20 de prăjituri mici pe o tavă pentru prăjituri.
Plăcintă cu mere	Încălzire sus/jos	Raft de sârmă	2	180	70 - 90	Folosiiți 2 forme (diametrul de 20 cm), așezate pe diagonală.
Plăcintă cu mere	Aer Cald / Gătire cu aer cald	Raft de sârmă	2	160	70 - 90	Folosiiți 2 forme (diametrul de 20 cm), așezate pe diagonală.
Pandișpan fără grăsime	Încălzire sus/jos	Raft de sârmă	2	170	40 - 50	Folosiiți o formă de prăjitură (diametrul de 26 cm). Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.
Pandișpan fără grăsime	Aer Cald / Gătire cu aer cald	Raft de sârmă	2	160	40 - 50	Folosiiți o formă de prăjitură (diametrul de 26 cm). Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.
Pandișpan fără grăsime	Aer Cald / Gătire cu aer cald	Raft de sârmă	2 și 4	160	40 - 60	Folosiiți o formă de prăjitură (diametrul de 26 cm). Așezată pe diagonală. Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

Aliment	Funcție	Accesorii	Nivel raft	Temperatura (°C)	Durată (min)	Comentarii
Biscuit sfărâmi-cios	Aer Cald / Gătire cu aer cald	Tavă pentru prăjituri	3	140 - 150	20 - 40	-
Biscuit sfărâmi-cios	Aer Cald / Gătire cu aer cald	Tavă pentru prăjituri	2 și 4	140 - 150	25 - 45	-
Biscuit sfărâmi-cios	Încălzire sus/jos	Tavă pentru prăjituri	3	140 - 150	25 - 45	-
Pâine prăjită 4 - 6 bucăți	Grill	Raft de sârmă	4	max.	2 - 3 minute pe o parte; 2 - 3 minute pe cealaltă parte	Preîncălziți cup-torul timp de 3 minute.
Burger de vită 6 bucăți, 0,6 kg	Grill	Raft de sârmă și tavă de colectare	4	max.	20 - 30	Puneți raftul de sârmă pe al pa-trulea nivel și ta-va de colectare pe al treilea nivel al cuptorului. În-toarceți alimente-le la jumătatea duratei de gătire. Preîncălziți cup-torul timp de 3 minute.

10. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

10.1 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. Nu folosiți agent de curățare a cuptorului pe suprafețele catalitice.

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

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.

10.2 Pentru cuptoarele din inox sau aluminiu

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

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

10.3 Curățarea garniturii ușii

Verificați la intervale regulate garnitura ușii. Garnitura ușii se află în jurul cadrului cavității cuptorului. Nu utilizați cuptorul dacă garnitura ușii este deteriorată. Contactați un Centru de service autorizat.

Pentru a curăța garnitura ușii consultați informațiile generale despre curățenie.

10.4 Scoaterea suporturilor raftului / panourilor catalitice

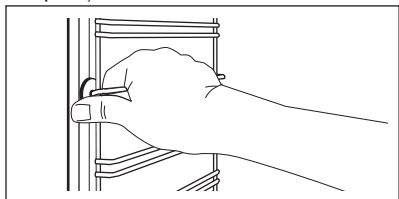
Pentru a curăța cuptorul, scoateți suporturile pentru raft / panourile catalitice.



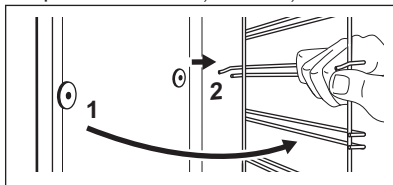
ATENȚIE!

Aveți grijă când scoateți suporturile pentru raft. Panourile catalitice nu sunt fixate de pereții cuptorului și pot cădea când suporturile pentru raft sunt scoase.

1. Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral. Țineți ghidajele raftului din spate și panoul catalitic în poziție cu cealaltă mână.



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.

10.5 Curățare catalitică

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

Înainte de a porni curățarea catalitică:

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

1. Setați funcția .
2. Setați temperatura cuptorului la 250°C și lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
3. Opriți cuptorul.
4. După ce cuptorul se răcește, curățați cavitatea cu o lavetă moale și udă. Petele sau decolorarea stratului catalitic nu au niciun efect asupra proprietăților de curățare Catalitică.

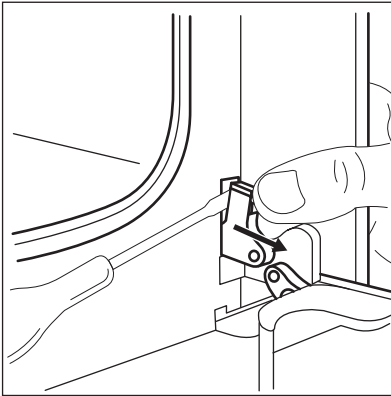
10.6 Scoaterea și montarea ușii

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

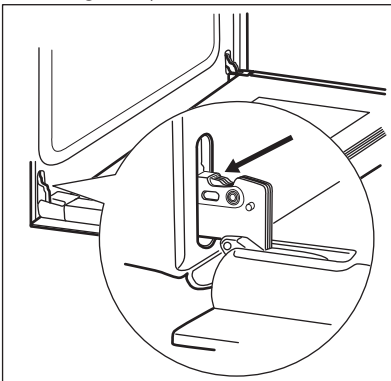
i Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panoul intern de sticlă înainte de a scoate ușa cuptorului.

! **ATENȚIE!**
Nu utilizați cuptorul fără panoul de sticlă de la interior.

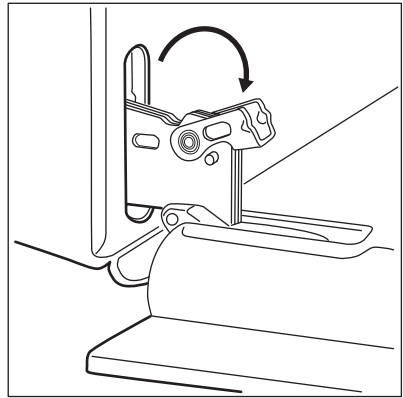
1. Deschideți complet ușa și localizați balamaua din partea dreaptă a ușii.
2. Folosiți o șurubelniță pentru a ridica și rotiți complet mânerul balamalei de pe partea dreaptă.



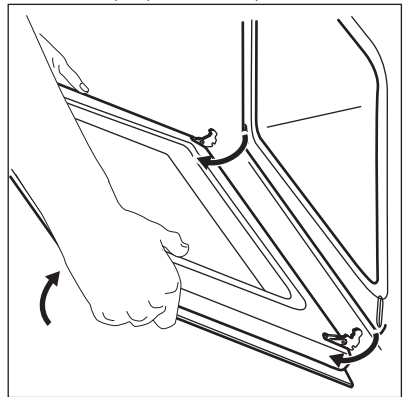
3. Localizați balamaua din partea stângă a ușii.



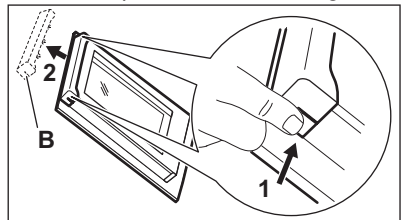
4. Ridicați și rotiți complet mânerul de la balamaua stângă.



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

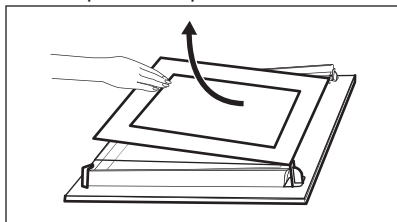


6. Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.
7. Apucați garnitura profilată a ușii (B) de pe partea superioară a ușii, de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera cârligul.



8. Trageți în afară de garnitura profilată a ușii pentru a o scoate.
9. Țineți panoul de sticlă al ușii de partea superioară și scoateți-l cu

atenție. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.



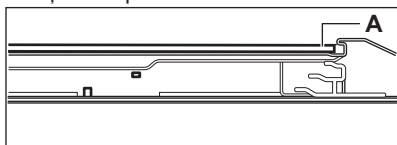
10. Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun Uscați cu grijă panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

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

Zona serigrafiată trebuie îndreptată cu fața spre partea interioară a ușii. După instalare, asigurați-vă că suprafața cadrului panoului de sticlă din zonele serigrafiate nu prezintă asperități la atingere.

Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic.

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



11. DEPANARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul este oprit.	Activați cuptorul.
Cuptorul nu se încălzește.	Programatorul Ceas avertizor + Terminarea gătitului nu este setat.	Setați programatorul Ceas avertizor + Terminarea gătitului. Consultați capitolul „Funcțiile ceasului”.

10.7 Înlocuirea becului



AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

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



ATENȚIE!

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

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.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
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.
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.

11.2 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.)

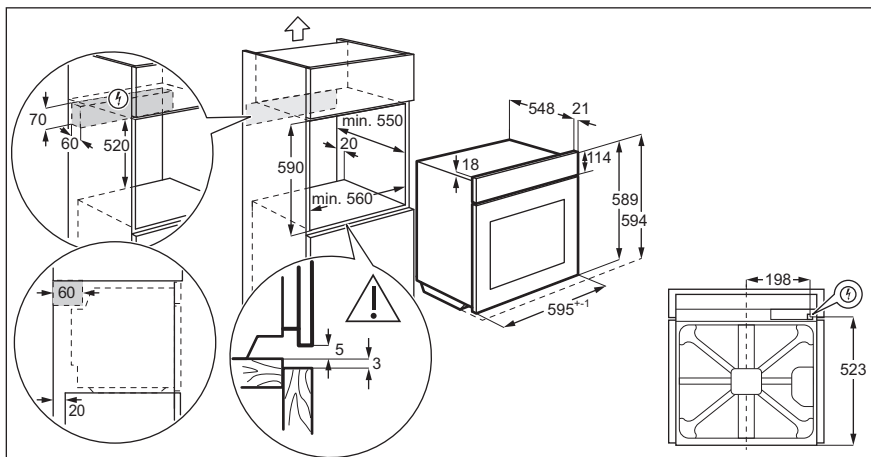
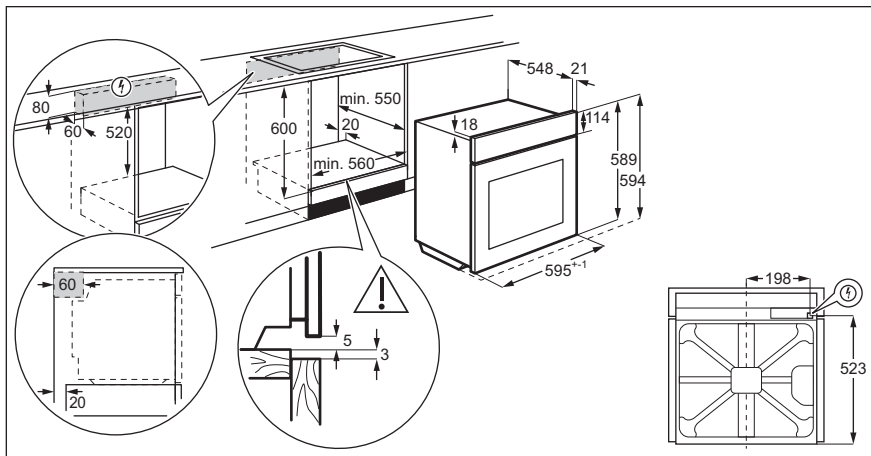
12. INSTALAREA



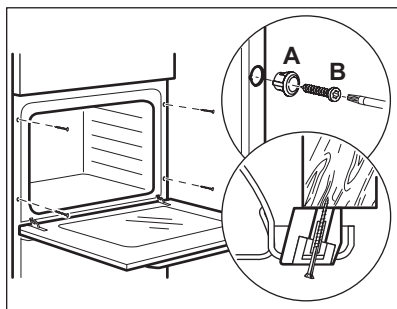
AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Încadrarea în mobilier



12.2 Fixarea aparatului de mobilier



12.3 Conectarea la alimentarea electrică

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

Acest aparat este livrat cu un ștecher și un cablu de alimentare electrică.

12.4 Cablul

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire:

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

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

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

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm ²)
maxim 2300	3 x 1
maxim 3680	3 x 1.5

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

13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

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

Numele furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	EOA5220AOR EOA5220AOV EOA5220AOW
Indexul de eficiență energetică	95.3
Clasa de eficiență energetică	A
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.95 kWh/ciclu
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul de ventilație	0.81 kWh/ciclu
Numărul de incinte	1
Sursa de căldură	Energie electrică
Volum	72 l
Tipul cuptorului	Cuptor încastat
Masă	EOA5220AOR 30.2 kg
	EOA5220AOV 30.2 kg
	EOA5220AOW 30.0 kg

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

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

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

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

Gătitul cu ventilator

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


Menținerea caldă a alimentelor


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

Aer Cald (Umed)

Funcție concepută să economisească energia în timpul gătitului.

14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejerea 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



867347302-A-232018

