

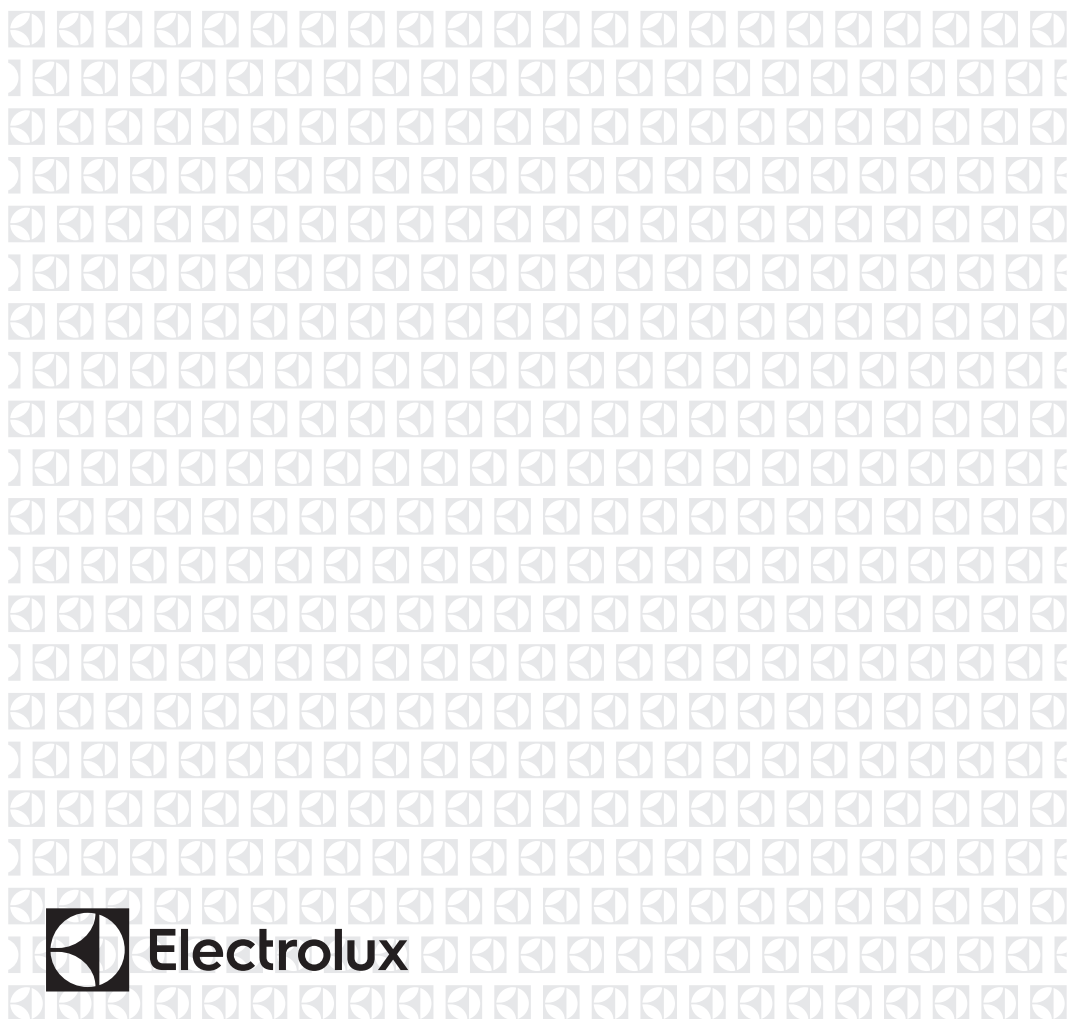
EOA5400AOW
EOA5400AOK
EOA5400BOK



HR Pećnica
RO Cuptor

Upute za uporabu
Manual de utilizare

2
27



Electrolux

SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	3
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	4
3. OPIS PROIZVODA.....	6
4. PRIJE PRVE UPORABE.....	7
5. SVAKODNEVNA UPORABA.....	7
6. FUNKCIJE SATA.....	9
7. KORIŠTENJE PRIBORA.....	10
8. DODATNE FUNKCIJE.....	11
9. SAVJETI I PREPORUKE.....	11
10. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	20
11. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	23
12. POSTAVLJANJE.....	24
13. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	25

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, prospekata, rješavanju problema, servisnim informacija:

www.electrolux.com/webselfservice



Registriranje vašeg proizvoda za bolji servis:

www.registerelectrolux.com



Kupovinu dodatne opreme, potrošnog materijala i originalnih rezervnih dijelova za vaš 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 nazivnoj pločici.



Upozorenje / Oprez - sigurnosne informacije



Opće informacije i savjeti



Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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 slabijih osoba

- Ovaj uređaj mogu upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim sposobnostima uz uvjet da su dobile upute i/ili da ih se nadgleda zbog sigurne upotrebe uređaja i razumijevanja mogućih opasnosti.
- Ne dozvolite djeci da se igraju s 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.
- Djecu mlađu od 3 godine potrebno je držati podalje od uređaja tijekom cijelog vremena uporabe uređaja.

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. Djeca mlađa od 8 godine trebaju se držati podalje ako nisu pod trajnim nadzorom.
- Prilikom vađenja ili stavljanja pribora ili posuđa obavezno koristite rukavice za pećnicu ili slične dodatke za zaštitu od topline.

- Prije obavljanja zahvata održavanja isključite napajanje.
- 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.
- Slijedite upute za postavljanje isporučene s uređajem.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Provjerite je li uređaj postavljen ispod i u blizini sigurnih struktura.
- Bočne stranice uređaja moraju se nalaziti pored uređaja ili kuhinjskih elemenata iste visine.

2.2 Spajanje na električnu mrežu



UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Svako povezivanje s električnom mrežom treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite podudaraju li se električni podaci na natpisnoj pločici s električnim napajanjem. Ako to nije slučaj, kontaktirajte električara.
- 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 naponskoga kabela uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li pristup utikaču nakon postavljanja.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite za električni kabel da biste uređaj isključili iz strujne utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnanje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.
- Ovaj je uređaj usklađen s direktivama EEZ-a.

2.3 Uporaba



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.
- Tijekom rada uređaj ne ostavljajte bez nadzora.
- Isključite uređaj nakon svake upotrebe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata uređaja koji radi. Oslobađa se vruća para.
- Ne upravljajte uređajem vlažnim rukama ili kada je u doticaju s vodom.
- Ne pritišćite otvorena vrata.



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Kako biste spriječili oštećenje ili gubitak boje emajla:
 - posuđe ili druge predmete ne stavljajte izravno na dno uređaja.
 - ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno uređaja.
 - ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
 - nakon završetka kuhanja u uređaju ne držite vlažne posude i hranu.
 - budite oprezni prilikom vađenja ili postavljanja pribora.
- Gubitak boje emajla 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 znatno oštećenje uređaja, ormarića u kojem se nalazi ili poda. Ne zatvarajte ploču namještaja dok se uređaj potpuno ne ohladi nakon uporabe.

2.4 Čišćenje i održavanje



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja, uređaj isključite i utikač izvucite iz utičnice mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Staklene ploče vrata odmah zamijenite kada su oštećene. Obratite se ovlaštenom servisu.
- Pazite pri uklanjanju 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, jastučiće za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, poštujujte sigurnosne upute na ambalaži.
- Katalitički emajl (ako postoji) nemojte čistiti nikakvom vrstom deterdženta.

2.5 Unutarnje svjetlo

- Vrsta žarulje ili halogeno svjetlo koje se koristi u ovom uređaju namijenjeno

je samo za kućanske uređaje. Ne koristite ga za kućno osvjetljenje.



UPOZORENJE!

Opasnost od strujnog udara.

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

2.6 Odlaganje



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

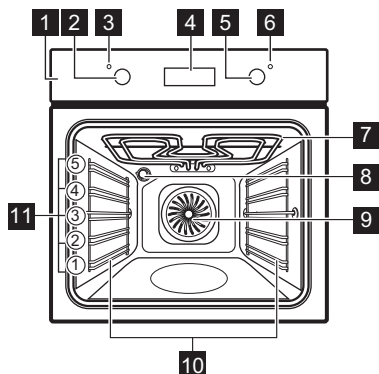
- Iskopčajte uređaj iz napajanja.
- Odrežite kabel napajanja blizu uređaja i odložite ga.
- Uklonite bravu na vratima kako biste spriječili zatvaranje djece ili kućnih ljubimaca u uređaju.

2.7 Servisiranje

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

3. OPIS PROIZVODA

3.1 Opći pregled



- 1 Control panel
- 2 Knob for the oven functions
- 3 Power lamp / symbol
- 4 Electronic programmer
- 5 Knob for the temperature
- 6 Temperature indicator / symbol
- 7 Heating element
- 8 Lamp
- 9 Fan
- 10 Shelf support, removable
- 11 Shelf positions

3.2 Pribor

- **Mreža za pečenje**
Za posuđe, kalupe za kolače i pečenje mesa.
- **Pekač za pecivo**

Za torte i biskvite.

- **Duboka plitica**
Može se koristiti za pečenje kolača i mesa ili kao posuda za sakupljanje masnoće.

4. PRIJE PRVE UPORABE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

4.1 Početno čišćenje

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



Pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“.



Očistite uređaj i pribor prije prve upotrebe.

Pribor i uklonjive vodilice polica vratite na njihovo mjesto.

4.2 Postavljanje vremena

Prije uključivanja pećnice morate namjestiti vrijeme.



Indikator funkcije vremena bljeska kad pećnicu priključite na električno napajanje, u slučaju prekida napajanja ili kad tajmer nije postavljen.


Pritisnite tipku  ili  za postavljanje točnog vremena.

Nakon otprilike pet sekundi bljeskanje prestaje i na zaslonu se prikazuje postavljeno vrijeme.

4.3 Promjena vremena






Vrijeme ne možete promijeniti Dok rade funkcije Trajanje  ili Završetak .

Pritišćite  sve dok indikator vremena ne počne bljeskati.

Za postavljanje novog vremena, pogledajte „Postavljanje vremena“.

4.4 Prethodno zagrijavanje

Predgrijte prazan uređaj kako bi se spalili ostaci masnoće.

1. Postavite funkciju  i maksimalnu temperaturu.
2. Pustite uređaj da radi 1 sat.
3. Postavite funkciju  i najvišu temperaturu.
4. Pustite uređaj da radi 15 minuta.
5. Postavite funkciju  i postavite najvišu temperaturu.
6. Pustite uređaj da radi 15 minuta.

Pribor se može postati topliji nego obično. Uređaj može ispuštati miris i dim. To je normalno. Provjerite je li protok zraka u prostoriji dovoljan.

5. SVAKODNEVNA UPORABA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

5.1 Uvlačive tipke

Za početak korištenja uređaja pritisnite regulator. Regulator se izvlači.

5.2 Uključivanje i isključivanje uređaja




Ovisno o modelu, vaš uređaj ima svjetla, simbole tipki ili indikatore.

- Svjetlo se uključuje kad uređaj radi.
- Simbol prikazuje kontrolira li regulator funkcije pećnice ili temperaturu.
- Indikator se uključuje kad se pećnica zagrije.

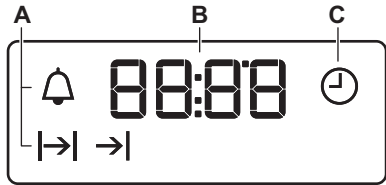
1. Okrenite tipku funkcija pećnice za odabir funkcija pećnice.
2. Okrenite regulator temperature za odabir temperature.
3. Za isključivanje uređaja, prekidače za funkcije pećnice i regulator temperature okrenite u položaj isključeno.

5.3 Funkcije pećnice

Funkcija pećnice	Primjena
Položaj Isključeno	Uređaj je isključen.
Osvijetljenje unutrašnjosti	Za uključivanje svjetla bez funkcije pečenja.
Gornji/donji grijač	Za pečenje i prženje na jednoj razini.
Gornji grijač	Za tamnjenje kruha, torti i kolača. Za završetak pečeni jela.
Donji grijač	Pečenje hrskavih kolača ili kolača s hrskavijom koricom 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.
Turbo roštilj	Za pečenje većih komada mesa ili peradi s kostima na jednoj razini police. Za pripremu zapečenih jela i rumenjenje.
Kuhanje s vrućim zrakom/odmrzavanje	Za pečenje na do 3 položaja police i za sušenje hrane. Temperaturu postavite 20 - 40 °C niže nego za Gornji/donji grijač. Ta funkcija može se koristiti za odmrzavanje smrznutih namirnica, poput povrća i voća. Vrijeme odležavanja ovisi o količini i veličini smrznutih namirnica.


Funkcija pećnice	Primjena
 Pizza program	Za pečenje namirnica koje se trebaju intenzivnije zapeći ili dobiti kornicu na jednoj razini. Temperaturu postavite 20 - 40 °C niže nego za Gornji / Donji grijač.

5.4 Zaslون







- A. Indikatori funkcija
- B. Zaslون vremena
- C. Indikatori funkcija

5.5 Tipke

Tipka	Funkce	Zaslون
—	MINUS	Za postavljanje vremena.
	SAT	Za postavljanje funkcije sata.
+	PLUS	Za postavljanje vremena.

6. FUNKCIJE SATA

6.1 Tablica funkcija sata


Funkcija sata	Uporaba
 Vrijeme	Za postavljanje, promjenu ili provjeru vremena.
 Podešavanje vremena	Za postavljanje vremena odbrojavanja. Ova funkcija nema utjecaja na rad uređaja.
 Trajanje	Za postavljanje vremena kuhanja pećnice.
 Završetak	Za postavljanje vremena isključenja pećnice.




Možete istovremeno koristiti funkcije Trajanje $\rightarrow|$ i

Završetak $\rightarrow|$ kako biste postavili vrijeme koje će pećnica raditi te kad će se isključiti. To vam omogućuje uključenje uređaja s odgodom. Prvo postavite Trajanje $\rightarrow|$ a zatim Završetak $\rightarrow|$.

6.2 Postavljanje funkcija sata

Za Trajanje $\rightarrow|$ i Završetak $\rightarrow|$, postavite funkciju i temperaturu pećnice. To nije potrebno za Zvučni alarm .

1. Pritisnite  dok indikator potrebne funkcije sata ne počne bljeskati.
2. Pritisnite $+$ ili $-$ za postavljanje vremena za odgovarajuću funkciju sata.

7. KORIŠTENJE PRIBORA

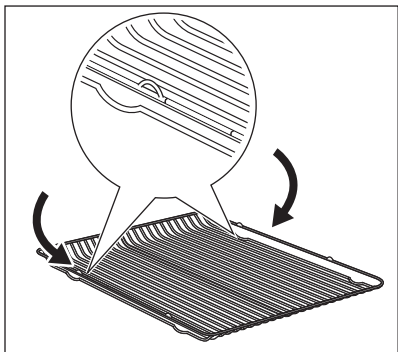


UPOZORENJE!
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

7.1 Umetanje pribora

Mreža za pečenje:

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



Duboka plitica:

Funkcija sata radi. Na zaslonu se prikazuje indikator za funkciju sata koju ste postavili.




Na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme funkcije zvučnog alarma.

3. Kada vrijeme istekne, indikator funkcije sata bljeska i oglašava se zvučni signal. Za isključivanje signala pritisnite tipku.
4. Okrenite tipku funkcija pećnice i tipku temperature u položaj Isključeno.

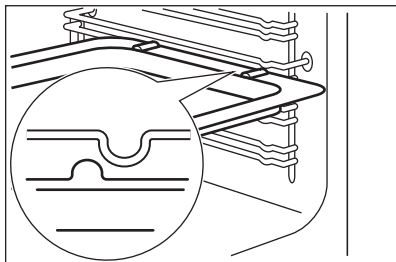


S funkcijama Trajanje $\rightarrow|$ i Završetak $\rightarrow|$ uređaj se automatski isključuje.

6.3 Poništavanje funkcija sata

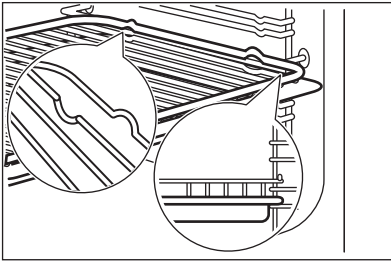
1. Pritisnite tipku  dok ne počne bljeskati indikator potrebne funkcije.
 2. Pritisnite i držite $-$.
- Funkcija sata se nakon nekoliko sekundi isključuje.

Duboku pliticu umetnite između vodilica police.



Istovremena upotreba mreže za pečenje i duboke plitice:

Gurnite duboku pliticu između vodilica na nosaču police i mreže za pečenje na vodilicama iznad.



Sav pribor pećnice na gornjem desnom i lijevom rubu ima malu izbočinu za povećanje sigurnosti. Te izbočine ujedno su i dodatna mjera protiv prevrtanja. Visoki rub oko police je dodatna mjera kojom se sprječava klizanje posuđa.

8. DODATNE FUNKCIJE

8.1 Ventilator za hlađenje

Kada uređaj radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje kako bi površinu uređaja održao hladnom. Ako isključite uređaj, ventilator za hlađenje i dalje radi sve dok se uređaj ne ohladi.

8.2 Sigurnosni termostat

Neispravan rad uređaja ili neispravne komponente mogu uzrokovati opasno

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

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 Opće informacije

- Uređaj ima pet položaja police. Brojite položaje police od dna pećnice.
- Uređaj ima poseban sustav pomoću kojega zrak cirkulira, a para stalno recirkulira. S tim sustavom možete kuhati u parnom okolišu i održati hranu mekanom iznutra a hrskavom izvana. Skraćuje vrijeme pečenja i potrošnju energije na minimum.
- Vlaga se može kondenzirati u uređaju ili na staklima vrata. To je normalno. Uvijek se odmaknite od uređaja kad otvarate vrata uređaja tijekom kuhanja. Za smanjenje kondenzacije,

uključite uređaj da radi barem 10 minuta prije kuhanja.

- Nakon svake uporabe uređaja očistite vlagu.
- Ne stavljajte predmete izravno na dno uređaja i ne stavljajte aluminijsku foliju na komponente dok kuhate. Time možete promijeniti rezultate pečenja i uzrokovati oštećenje emajla.

9.2 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.

9.3 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 kuhanja itd.) za vaše posuđe, recepte i količine tijekom korištenja uređaja.

9.4 Vremena pripremanja

Vremena kuhanja ovise o vrsti, konzistentnosti i volumenu hrane.

9.5 Tablice za pečenje tijesta/peciva i mesa/ribe

Kolači

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke	Tempera-tura (°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 torte od 26 cm
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 za pecivo
Torta s marmeladom	170	2	165	2 (lijevo i desno)	30 - 40	U kalupu za torte od 26 cm
Kolač od dizanog tijesta	170	2	160	2	50 - 60	U kalupu za torte od 26 cm
Božićni kolač/ bogati voćni kolač ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	U kalupu za torte od 20 cm
Kolač od šljiva ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	U kalupu za pečenje kruha

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke		
Kolačići - jedna razina	170	3	140 - 150	3	20 - 30	U pekaču za pecivo
Kolačići - dvije razine	-	-	140 - 150	2 i 4	25 - 35	U pekaču za pecivo
Mali kolačići - tri razine	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	30 - 45	U pekaču za pecivo
Rolada / rezanci - jedna razina	140	3	140 - 150	3	30 - 35	U pekaču za pecivo
Rolada / rezanci - dvije razine	-	-	140 - 150	2 i 4	35 - 40	U pekaču za pecivo
Rolada / rezanci - tri razine	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	35 - 45	U pekaču za pecivo
Poljupci - jedna razina	120	3	120	3	80 - 100	U pekaču za pecivo
Meringue torte - dvije razine ¹⁾	-	-	120	2 i 4	80 - 100	U pekaču za pecivo
Žemlje ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	U pekaču za pecivo
Ekleri - jedna razina	190	3	170	3	25 - 35	U pekaču za pecivo
Ekleri - dvije razine	-	-	170	2 i 4	35 - 45	U pekaču za pecivo
Voćne pite	180	2	170	2	45 - 70	U kalupu za torte od 20 cm

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Položaj rešetke		
Bogata voćna torta	160	1	150	2	110 - 120	U kalupu za torte od 24 cm
Sendvič Victoria	170	1	160	2 (lijevo i desno)	50 - 60	U kalupu za torte od 20 cm

1) Predgrijte pećnicu 10 minuta.

Kruh i pizza

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Temperatura (°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 pečenje kruha
Peciva ¹⁾	190	2	180	2 (2 i 4)	25 - 40	6 - 8 kiflica 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 za pecivo

1) Predgrijte pećnicu 10 minuta.

Pite

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Položaj rešetke		
Zapečena tjestenina	200	2	180	2	40 - 50	U kalupu

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke		
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⁾ Predgrijte pećnicu 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
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

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke		
Svinjske nogice	180	2	160	2	100 - 120	2 komda
Janjetina	190	2	175	2	110 - 130	But
Pile	220	2	200	2	70 - 85	Cijeli
Purica	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
Bažant	190	2	175	2	90 - 120	Cijeli

Riba, cijela

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, cijela
Tuna/losos	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fileta

9.6 Mali roštilj



Ugrijte praznu pećnicu 3 minute prije kuhanja.

Jelo	Množství		Tempera-tura (°C)	Vrijeme (min)		Položaj rešetke
	Komada	(g)		1. strana	2. strana	
Teleći odresci	4	800	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Goveđi odrezak	4	600	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Kobasice	8	-	maks.	12 - 15	10 - 12	4

Jelo	Množství		Temperatura (°C)	Vrijeme (min)		Položaj rešetke
	Komada	(g)		1. strana	2. strana	
Svinjski kotleti	4	600	maks.	12 - 16	12 - 14	4
Pile (razrezano na 2 dijela)	2	1000	maks.	30 - 35	25 - 30	4
Kebaby	4	-	maks.	10 - 15	10 - 12	4
Pileća prasa	4	400	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburgery	6	600	maks.	20 - 30	-	4
Riblji filet	4	400	maks.	12 - 14	10 - 12	4
Tost sendviči	4 - 6	-	maks.	5 - 7	-	4
Tost	4 - 6	-	maks.	2 - 4	2 - 3	4

9.7 Turbo roštilj

Govedina

Jelo	Množství	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Goveđe pečenje ili file, slabo pečeno ¹⁾	po cm debljine	190 - 200	5 - 6	1 ili 2
Goveđe pečenje ili file, srednje pečeno ¹⁾	po cm debljine	180 - 190	6 - 8	1 ili 2
Goveđe pečenje ili file, dobro pečeno ¹⁾	po cm debljine	170 - 180	8 - 10	1 ili 2

¹⁾ Prethodno zagrijte pećnicu.

Svinjetina

Jelo	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Plečka, vrat, but	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 ili 2
Kotlet, rebra	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 ili 2
Mesna štruca	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 ili 2

Jelo	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Buncec (prethodno kuhan)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 ili 2

Teletina

Jelo	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Teleće pečenje	1	160 - 180	90 - 120	1 ili 2
Teleća koljenica	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 ili 2

Janjetina

Jelo	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Janjeći but, janjeće pečenje	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 ili 2
Janjeći hrbat	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 ili 2

Perad

Jelo	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Perad u komadima	0,2 - 0,25 svaki komad	200 - 220	30 - 50	1 ili 2
Polovica pileta	0,4 - 0,5 svaki komad	190 - 210	35 - 50	1 ili 2
Pile, mlada kokoš	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 ili 2
Patka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 ili 2
Guska	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 ili 2
Purica	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 ili 2
Purica	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 ili 2

Riba (na pari)

Jelo	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Cijela riba	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 ili 2

9.8 Odmrzavanje

Jelo	Količina (g)	Vrijeme odmrzavanja (min.)	Naknadno vrijeme odmrzavanja (min)	Napomene
Pile	1000	100 - 140	20 - 30	Pile stavite na okrenuti tanjurić postavljen u veliki tanjur. Preokrenuti kada prođe pola vremena.
Meso	1000	100 - 140	20 - 30	Preokrenuti kada prođe pola vremena.
Meso	500	90 - 120	20 - 30	Preokrenuti kada prođe pola vremena.
Pastrva	150	25 - 35	10 - 15	-
Jagode	300	30 - 40	10 - 20	-
Maslac	250	30 - 40	10 - 15	-
Krema	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Vrhnje se može tući i kada je još djelomično zamrznuto.
Gateau torta	1400	60	60	-

9.9 Sušenje - Vrući zrak

vrata i pustite da se osuši preko noći za dovršetak sušenja.

- Prekrijte police masnim papirom ili papirom za pečenje.
- Za bolje rezultate, zaustavite pećnicu na pola vremena sušenja, otvorite

Povrće

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (h)	Položaj rešetke	
			1 položaj	2 položaja
Grah	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprike	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Ukiseljeno povrće	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Gljive	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Začinsko bilje	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

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

10. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

**UPOZORENJE!**

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

10.1 Napomene o čišćenju

- Prednju stranu pećnice očistite mekom krpom namočenom u mlaku vodu sa sredstvom za čišćenje.
- Za čišćenje metalnih površina koristite namjensko sredstvo za čišćenje.
- Unutrašnjost uređaja očistite nakon svake upotrebe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka hrane može rezultirati požarom. Rizik je veći za pliticu roštilja.
- Tvrdokorne mrlje čistite posebnim sredstvom za čišćenje pećnica.
- Nakon svake upotrebe očistite svu dodatnu opremu i pustite da se osuši. Koristite meku krpu namočenu u toplu vodu sa sredstvom za čišćenje.
- 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.

10.2 Uređaji 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 uređaj ako je brtva vrata oštećena. Kontaktirajte ovlašteni servisni centar.
- Za čišćenje brtve vrata, pogledajte opće informacije o čišćenju.

10.4 Skidanje vodilica polica i katalitičkih ploča

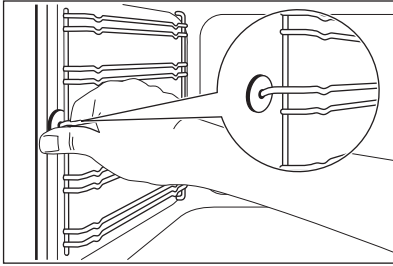
Kako biste očistili pećnicu skinite vodilice polica i uklonite katalitičke ploče.

**POZOR!**

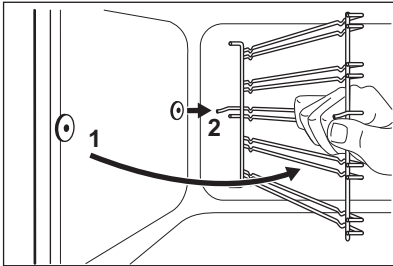
Pazite prilikom skidanja vodilica plitica. Katalitičke ploče su pričvršćene na stjenke pećnice i mogu pasti kada vadite vodilice plitica.

1. Prednji dio vodilice police povucite dalje od bočne stjenke. Pridržavajte

jednom rukom stražnje vodilice plitice i katalitičku ploču.



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



Vodilice police vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.

10.5 Katalitičko čišćenje



POZOR!

Katalitičke površine ne čistite sredstvima za čišćenje pećnice u raspršivaču, abrazivnim sredstvima za čišćenje, sapunima ili drugim sredstvima za čišćenje. To će oštetiti katalitičku površinu.



Mrlje ili promjena boje katalitičke površine ne utječe na katalitičke značajke.



UPOZORENJE!


Djeca ne smiju biti u blizini dok čistite pećnicu na visokoj temperaturi. Površina pećnice jako se zagrijava i postoji opasnost od opekotina.



Prije uključivanja katalitičkog čišćenja izvadite sav pribor iz pećnice.

Stranice s katalitičkom oblogom same se čiste. Apсорbiraju masnoće koje se skupljaju na stijenkama za vrijeme rada pećnice.

Za pokretanje postupka samočišćenja redovito zagrijavajte pećnicu bez hrane u njoj.

1. Dno pećnice očistite toplom vodom i tekućinom za pranje, zatim ga osušite.
2. Postavite funkciju .
3. Postavite temperaturu pećnice na 250°C i pustite je da radi 1 sat.
4. Kad je uređaj hladan, očistite ga mekanom i vlažnom spužvom.

10.6 Čišćenje vrata pećnice

Vrata pećnice imaju dvije staklene ploče. Možete skinuti vrata pećnice i unutarnju staklenu ploču kako biste ih očistili.



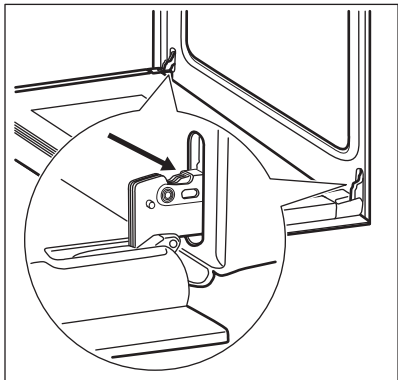
Vrata pećnice mogla bi se zatvoriti ako unutarnju staklenu ploču pokušate skinuti prije nego skinete vrata pećnice.



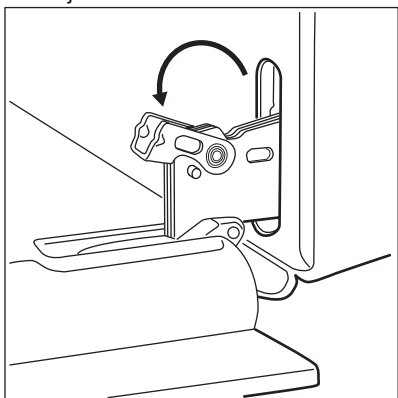
POZOR!

Uređaj ne upotrebljavajte bez unutarnjih staklenih ploča.

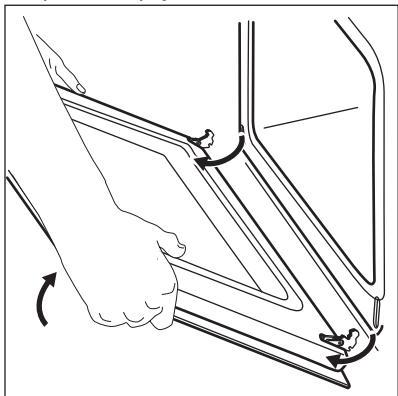
1. Otvorite vrata do kraja i pridržite šarke vrata.



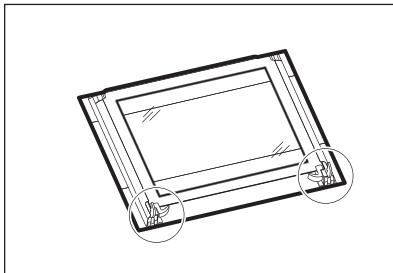
2. Podignite i okrenite poluge na objema šarkama.



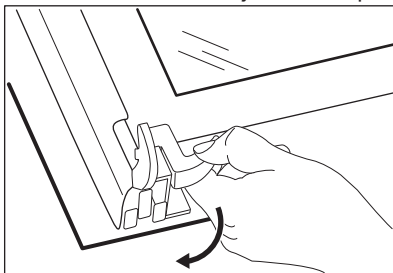
3. Zatvorite vrata pećnice napola, do prvog položaja. Zatim povucite vrata prema naprijed i izvadite ih iz ležišta.



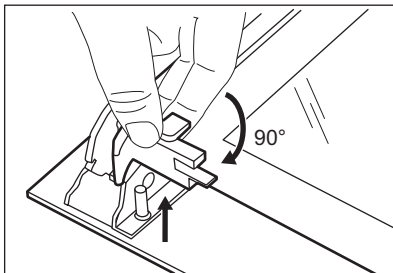
4. Stavite vrata na stabilnu površinu zaštićenu mekom krpom.



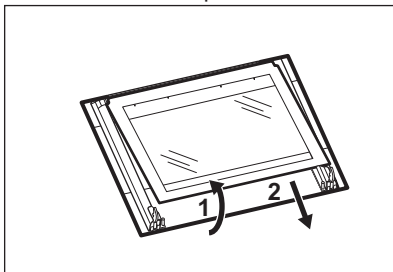
5. Otpustite sustav zaključavanja kako biste skinuli unutarnju staklenu ploču.



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



7. Prvo pažljivo podignite, a zatim skinite staklenu ploču.

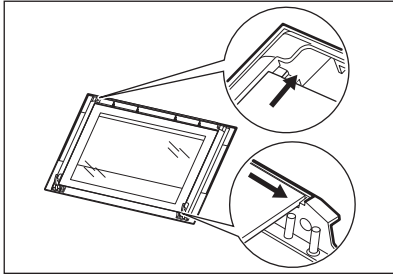


8. Staklenu ploču očistite sapunicom. Pažljivo osušite staklenu ploču.

Kad završite čišćenje, postavite staklenu ploču i vrata pećnice. Gore opisane korake obavite obrnutim redoslijedom.

Zona s tiskom mora biti okrenuta prema unutrašnjoj strani vrata. Nakon postavljanja provjerite da površina okvira staklene ploče na dijelovima s tiskom nije gruba na dodir.

Osigurajte da unutarnju staklenu ploču postavite ispravno na mjesto.



10.7 Zamjena žarulje

Na dno unutrašnjosti uređaja postavite krpom. To će spriječiti oštećenje na staklenom poklopcu žarulje i unutrašnjosti.



UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara! Prije zamjene žarulje isključite osigurač. Žarulja i stakleni poklopac žarulje mogu biti vrući.



POZOR!

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

1. Isključite uređaj.
2. Izvadite osigurače iz kutije s osiguračima ili isključite sklopku.

Stražnja žaruljica

1. Okrenite stakleni poklopac žaruljice u smjeru suprotnom od kazaljke na satu 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 zagrijava.	Pećnica je isključena.	Uključite pećnicu.
Pećnica se ne zagrijava.	Sat nije postavljen.	Namjestite sat.
Pećnica se ne zagrijava.	Potrebne postavke nisu određene.	Provjerite jesu li postavke točne.
Pećnica se ne zagrijava.	Osigurač je pregorio.	Provjerite je li osigurač uzrok kvara. Ako osigurač ponovno prepore, kontaktirajte kvalificiranog električara.
Žarulja ne radi.	Žarulja nije ispravna.	Zamijenite žarulju pećnice.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
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.
Na zaslonu se prikazuje "12.00".	Došlo je do nestanka struje.	Ponovno postavite sat.

11.2 Servisni podaci

Ako sami ne možete pronaći rješenje problema, obratite se dobavljaču ili ovlaštenom servisnom centru.

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

se na prednjem okviru kućišta uređaja. Ne vadite nazivnu pločicu iz unutrašnjosti uređaja.

Preporučujemo da podatke zapišete ovdje:

Model (MOD.)
Broj proizvoda (PNC)
Serijski broj (S.N.)

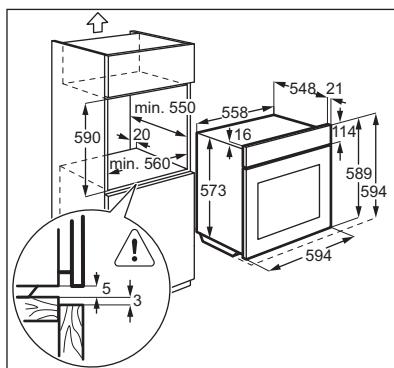
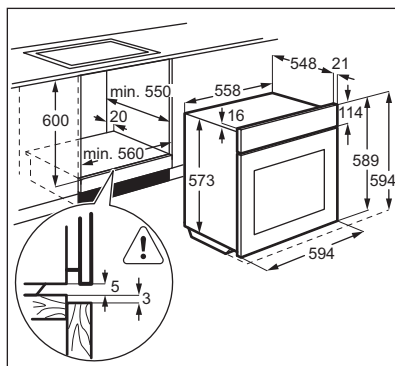
12. POSTAVLJANJE



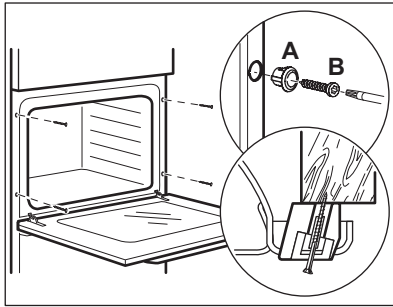
UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

12.1 Ugradnja



12.2 Pričvršćivanje uređaja za kuhinjski ormarić



12.3 Električna instalacija



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	EOA5400AOK EOA5400AOW EOA5400BOK
Indeks energetske učinkovitosti	103.5
Klasa energetske učinkovitosti	A
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, klasični način rada	0.95 kWh/ciklusu
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, rad s ventilatorom	0.88 kWh/ciklusu
Količina unutrašnjosti	1
Izvor topline	Električna struja
Volumen	72 l
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica

Masa	EOA5400AOK	30.9 kg
	EOA5400AOW	31.1 kg
	EOA5400BOK	30.9 kg

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

13.2 Ušteda energije

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


- **Opći savjeti**


- Uvjerite se da su vrata pećnice ispravno zatvorena kad uređaj radi i držite ih zatvorenima što je više moguće tijekom kuhanja.
- Kako biste poboljšali uporabu energije, koristite metalno posuđe.

- Kad je moguće, stavite hranu u pećnicu bez da je zagrijete.
- Kad je trajanje kuhanja duže od 30 minuta, smanjite temperaturu pećnice na minimum, 3-10 minuta prije završetka vremena kuhanja, ovisno o trajanju kuhanja. Preostala toplina u pećnici nastavit će kuhati.
- Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostale hrane.

- **Kuhanje s ventilatorom** - kad je moguće, koristite funkcije kuhanja s ventilatorom za uštedu energije.
- **Držite hranu toplom** - ako želite koristiti preostalu toplinu za održavanje obroka toplim, odaberite najnižu moguću postavku temperature.

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.....	28
2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA.....	29
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	32
4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	32
5. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	33
6. FUNCȚIILE CEASULUI.....	35
7. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	36
8. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	36
9. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	37
10. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	46
11. DEPANARE.....	50
12. INSTALAREA.....	51
13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	52

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 și de persoanele cu capacități reduse doar dacă li s-a făcut o scurtă instruire și/sau sunt sub o supraveghere care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați 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.
- Copiii cu vârsta de maxim 3 ani nu trebuie lăsați niciodată în apropierea acestui aparat atunci când acesta este în funcțiune.

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. Copiii cu vârsta

- mai mică de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheați permanent.
- Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
 - Întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de a efectua operațiile de întreținere.
 - Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
 - Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
 - Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
 - În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de Centrul autorizat de service al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita orice pericol electric.
 - 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 PRIVIND SIGURANȚA

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

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică



AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Verificați dacă informațiile de natură electrică, specificate pe plăcuța cu datele tehnice, corespund cu cele ale sursei de tensiune. În caz contrar, contactați un electrician.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către centrul autorizat de service.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să 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 întrebuintare.
- 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.
- Nu utilizați funcția microunde pentru a pre-încălzi cuptorul.



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 aparatului.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.

- procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- 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.
- Atenție când scoateți 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 produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.

- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.
- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.

2.5 Becul interior

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



AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

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

2.6 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

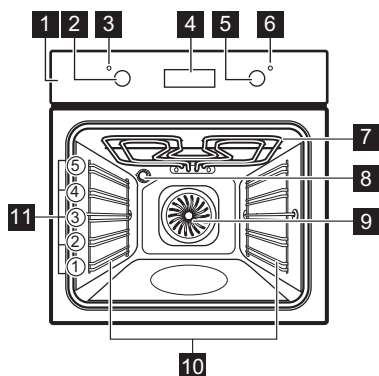
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietoarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

2.7 Service

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

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 Prezentare generală



- 1 Control panel
- 2 Knob for the oven functions
- 3 Power lamp / symbol
- 4 Electronic programmer
- 5 Knob for the temperature
- 6 Temperature indicator / symbol
- 7 Heating element
- 8 Lamp
- 9 Fan
- 10 Shelf support, removable
- 11 Shelf positions

3.2 Accesorii

- **Raft sarma**
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tava de gatit**

- Pentru prăjituri și fursecuri.
- **Cratiță adâncă**
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.

4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

4.1 Prima curățare

Scoateți din aparat toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.



Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

Curățați aparatul și accesoriile înainte de prima utilizare.

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

4.2 Setarea orei

Trebuie să setați ora înainte de a pune în funcțiune cuptorul.

Indicatorul pentru funcția Ora curentă se aprinde intermitent când conectați

aparatul la rețeaua electrică, când a fost o pană de curent sau când cronometrul nu este setat.

Pentru a seta ora corectă apăsați butonul **+** sau **-**.

După aproximativ cinci secunde, indicatorul pentru oră încetează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora setată.

4.3 Modificarea orei





Nu puteți modifica ceasul dacă funcția Durată **→** sau Sfârșit **→** este activă.


Apăsați **⌚** în mod repetat până când indicatorul pentru funcția Ora curentă se aprinde intermitent.

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

4.4 Preîncălzirea

Preîncălziți aparatul gol pentru a arde grăsimile rămase.

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

4. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 de minute.
5. Setati funcția  și setati temperatura maximă.
6. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 de minute.

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

5. UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Butoane de selectare retractabile

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

5.2 Activarea și dezactivarea aparatului












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

- Becul se aprinde când aparatul funcționează.
- Simbolul arată dacă butoanele de selectare comandă funcțiile cuptorului sau temperatura.
- Indicatorul se aprinde când cuptorul se încălzește.

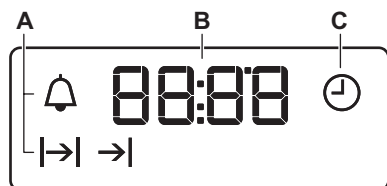
1. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului pentru a selecta o funcție de gătit.
2. Pentru a selecta o temperatură rotiți butonul de selectare corespunzător.
3. Pentru a dezactiva aparatul, rotiți butoanele de selectare pentru funcțiile și temperatura cuptorului în poziția oprit.

5.3 Funcțiile cuptorului

Funcția cuptorului	Aplicație
0 Poziția Oprit	Aparatul este oprit.

Funcția cuptorului	Aplicație
 Iluminare cuptor	Pentru a activa becul fără nici o funcție de gătit.
 Încălzire sus / jos	Pentru a coace și a prăji alimente pe 1 poziție a raftului.
 Incalzire sus	Pentru a rumeni pâinea, prăjiturile și produsele de patiserie. Pentru a termina alimentele deja gătite.
 Incalzire 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.
 Gatire intensiva	Pentru a frige bucăți mai mari de carne roșie sau de găină cu os pe 1 nivel al raftului. De asemenea, pentru gratinare și rumenire.
 Aer cald / Decongelare	Pentru a coace simultan pe până la 3 poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setați temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru Incalzire sus / jos. Această funcție poate fi folosită pentru decongelarea alimentelor congelate, cum ar fi legumele și fructele. Timpul necesar decongelării depinde de numărul și de dimensiunea alimentelor congelate.
 Pizza	Pentru coacerea pe 1 raft a mâncărilor care necesită o rumenire mai intensă și o bază crocantă. Setați temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru Incălzire sus / jos.

5.4 Afișaj



- A. Indicatoarele funcției
- B. Afișaj pentru oră
- C. Indicator funcție

5.5 Butoane

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

6. FUNCȚIILE CEASULUI

6.1 Tabelul cu funcțiile ceasului

Funcția ceasului	Aplicație
⌚ Ora	Pentru a seta, modifica sau verifica ora.
🔔 Cronometru	Pentru a seta timpul pentru numărătoarea inversă. Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării aparatului.
⌄ Durata	Pentru a seta durata de gătit a cuptorului
→⌄ Sfârșit	Pentru a seta ora când cuptorul trebuie să se dezactiveze.

i Puteți utiliza simultan funcțiile Durata ⌄ și Sfârșit →⌄ pentru a seta durata de funcționare a aparatului și momentul în care acesta trebuie să se dezactiveze. Aceasta vă permite să activați aparatul cu întârziere. Mai întâi setați Durata ⌄ și după aceea Sfârșit →⌄.

6.2 Setarea funcțiilor ceasului

Pentru Durata ⌄ și Sfârșit →⌄, setați o funcție a cuptorului și temperatura de gătire. Acest lucru nu este necesar pentru Cronometru 🔔.

1. Apăsați repetat ⌚ până când indicatorul funcției corespunzătoare a ceasului începe să se aprindă intermitent.

2. Apăsați + sau — pentru a seta timpul pentru funcția necesară a ceasului.

Funcția ceas este activă. Afișajul prezintă indicatorul pentru funcția ceasului pe care ați setat-o.

- i** Afișajul indică timpul rămas pentru funcția Cronometru.
3. Când durata se termină, indicatorul funcției ceas se aprinde intermitent și este emis un semnal sonor. Pentru a opri semnalul, apăsați un buton.
4. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

i În cazul funcțiilor Durata ⌄ și Sfârșit →⌄, aparatul este dezactivat automat.

6.3 Anularea funcțiilor ceasului

1. Apăsați repetat ⌚ până când indicatorul corespunzător funcției dorite se aprinde intermitent.

2. Apăsați lung .

După câteva secunde simbolul funcției ceasului dispare.

7. UTILIZAREA ACCESORIILOR



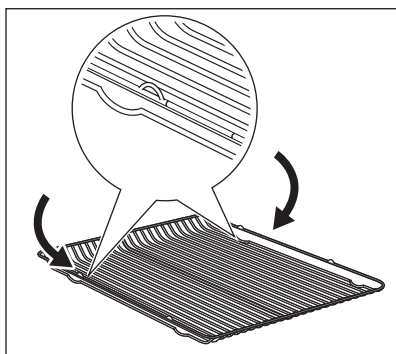
AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Introducerea accesoriilor

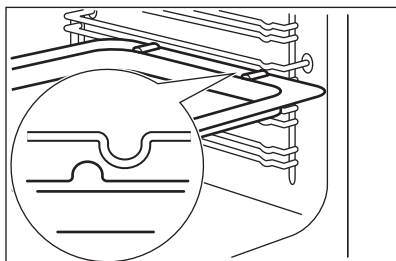
Raft sarma:

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



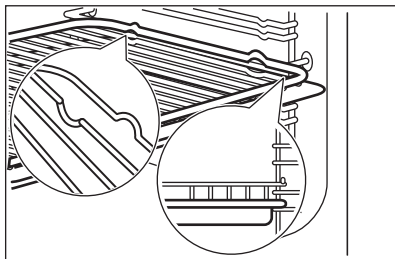
Cratiță adâncă:

Împingeți cratița adâncă între șinele de ghidaj ale suportului raftului.



Raft de sârmă împreună cu cratița adâncă:

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



Toate accesoriile au proeminențe mici în partea de sus a laturilor stânga și dreapta pentru a crește siguranța. Proeminențele sunt, de asemenea, dispozitive anti-răsturnare. Marginea înaltă din jurul raftului este un dispozitiv care împiedică alunecarea vaselor.

8. FUNCȚII SUPLIMENTARE

8.1 Suflanta cu aer rece

Când aparatul funcționează, suflanta cu aer rece pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă opriți aparatul, suflanta cu aer rece

continuă să funcționeze până când aparatul se răcește.

8.2 Termostatul de siguranță

Funcționarea incorectă a aparatului sau componentele defecte pot să cauzeze

supraîncălzirea periculoasă. Pentru a preveni acest lucru, cuptorul are un termostat de siguranță care întrerupe alimentarea cu curent. În momentul în

care temperatura scade, cuptorul se activează din nou în mod automat.

9. INFORMAȚII ȘI SFATURI



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 Informații cu caracter general

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

gătiți. În caz contrar este posibilă modificarea rezultatelor obținute și se poate cauza deteriorarea stratului de email.

9.2 Coacerea prăjiturilor

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

9.3 Gătirea cărnii și a peștelui

- Utilizați o cratiță adâncă pentru alimentele foarte grase pentru a evita pătrunderea 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.

9.4 Durate de gătit

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

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

9.5 Tabele pentru coacere și frigere

Prăjituri

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comenta-rii
	Tempera-tură (°C)	Nivel raft	Tempera-tură (°C)	Nivel raft		
Rețete cu compozi-ție bătută cu telul	170	2	160	3 (2 și 4)	45 - 60	Într-o formă pen-tru prăjituri
Aluat fra-ged	170	2	160	3 (2 și 4)	20 - 30	Într-o formă pen-tru prăjituri
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 coacere
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 pru-ne 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 coacere

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatură (°C)	Nivel raft	Temperatură (°C)	Nivel raft		
Prăjituri mici - pe două niveluri	-	-	140 - 150	2 și 4	25 - 35	Într-o tavă de coacere
Prăjituri mici - pe trei niveluri	-	-	140 - 150	1, 3 și 5	30 - 45	Într-o tavă de coacere
Biscuiți / patiserie - pe un nivel	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Într-o tavă de coacere
Biscuiți / patiserie - pe două niveluri	-	-	140 - 150	2 și 4	35 - 40	Într-o tavă de coacere
Biscuiți / patiserie - pe trei niveluri	-	-	140 - 150	1, 3 și 5	35 - 45	Într-o tavă de coacere
Bezele - pe un nivel	120	3	120	3	80 - 100	Într-o tavă de coacere
Bezele - pe două niveluri ¹⁾	-	-	120	2 și 4	80 - 100	Într-o tavă de coacere
Chifle dulci ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Într-o tavă de coacere
Eclere - pe un nivel	190	3	170	3	25 - 35	Într-o tavă de coacere
Eclere - pe două niveluri	-	-	170	2 și 4	35 - 45	Într-o tavă de coacere
Tarte	180	2	170	2	45 - 70	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatură (°C)	Nivel raft	Temperatură (°C)	Nivel raft		
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
	Temperatură (°C)	Nivel raft	Temperatură (°C)	Nivel raft		
Pâine albă 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 cratiță adâncă
Pateuri ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Într-o tavă de coacere

1) Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

Tarte

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatură (°C)	Nivel raft	Temperatură (°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
	Temperatură (°C)	Nivel raft	Temperatură (°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
Vițel	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

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comenta-rii
	Tempera-tură (°C)	Nivel raft	Tempera-tură (°C)	Nivel raft		
Ceafă de porc	180	2	170	2	120 - 150	Cu șorici
Picior de porc	180	2	160	2	100 - 120	2 bucăți
Miel	190	2	175	2	110 - 130	Rasol
Pui	220	2	200	2	70 - 85	Întreg
Curcan	180	2	160	2	210 - 240	Întreg
Rață	175	2	220	2	120 - 150	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)	Comenta-rii
	Tempera-tură (°C)	Nivel raft	Tempera-tură (°C)	Nivel raft		
Păstrăv / Doradă	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 pești
Ton / So-mon	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fileuri

9.6 Grill



Preîncălziți cuptorul gol timp de 3 minute înainte de gătire.

Aliment	Cantitate		Tempera-tură (°C)	Durată (min)		Nivel raft
	Bucăți	(g)		Pe o par-te	Pe cea-laltă parte	
File bucăți	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Fripturi de vită	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4
Cârnați	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4

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

9.7 Gatire intensiva

Vită

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

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

Porc

Aliment	Cantitate (kg)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Spată, ceafă, pulpă	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 sau 2
Cotlet, antricot	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 sau 2

Aliment	Cantitate (kg)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Bucata de carne	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 sau 2
Picior de porc (semipreparat)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 sau 2

Vițel

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

Miel

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

Pasăre

Aliment	Cantitate (kg)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Porții de pui	0,2 - 0,25 fiecare	200 - 220	30 - 50	1 sau 2
Pui, jumătate	0,4 - 0,5 fiecare	190 - 210	35 - 50	1 sau 2
Pui, pasăre îndopată	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 sau 2
Rață	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 sau 2
Gâscă	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 sau 2
Curcan	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 sau 2
Curcan	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 sau 2

Peste (în abur)

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

9.8 Decongelare

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

9.9 Uscare - Aer cald

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

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

Legume

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

Fructe

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

10. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA**AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

10.1 Note cu privire la curățare

- Curățați partea din față a cuptorului cu o cârpă moale, apă caldă și agent de curățare.
- Utilizați un agent de curățare dedicat pentru curățarea suprafețelor metalice.
- Curățați interiorul aparatului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte resturi alimentare poate provoca un incendiu. Riscul este mai mare pentru tava pentru grătar.
- Curățați murdăria rezistentă cu produs special de curățat cuptorul.
- Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un agent de curățare.
- Dacă aveți accesorii anti-aderente, nu le curățați utilizând agenți agresivi, obiecte cu margini ascuțite sau în mașina de spălat vase. Stratul anti-aderent poate fi deteriorat.

10.2 Pentru modelele din inox sau aluminiu

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.

10.3 Curățarea garniturii ușii

- Verificați la intervale regulate garnitura ușii. Garnitura ușii se află în jurul cadrului cavității cuptorului. Nu utilizați aparatul dacă garnitura ușii este deteriorată. Contactați un centru de service autorizat.
- Pentru a curăța garnitura ușii consultați informațiile generale despre curățenie.

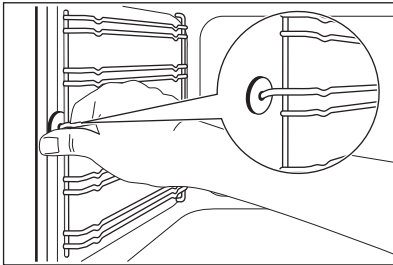
10.4 Scoaterea suporturilor raftului și îndepărtarea panourilor catalitice

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

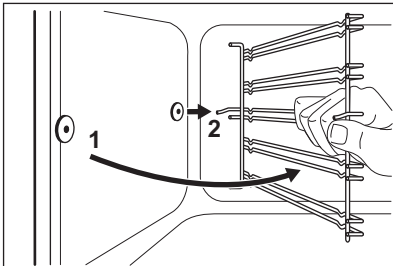
**ATENȚIE!**

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 raft 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 suporturile pentru raft în ordine inversă.

10.5 Curățare catalitică

**ATENȚIE!**

Nu curățați suprafața catalitică cu spray-uri pentru cuptor, agenți de curățare abrazivi, săpun sau alți agenți de curățare. Aceștia vor deteriora suprafața catalitică.



Petele sau decolorarea suprafeței catalitice nu au niciun efect asupra proprietăților de autocurățare.

**AVERTISMENT!**

Nu lăsați copiii să se apropie de aparat atunci când curățați cuptorul la temperatură înaltă. Suprafața cuptorului devine foarte fierbinte și există risc de arsuri.



Înainte de a activa curățarea catalitică scoateți toate accesoriile din cuptor.

Pereții cu acoperire catalitică se curăță automat. Aceștia absorb grăsimea care se colectează pe pereți în timpul funcționării aparatului.

Pentru a ajuta procedura de autocurățire, încălziți în mod regulat cuptorul fără nimic în interior.

1. Curățați podeaua cuptorului cu apă caldă și soluție de spălare, după care o uscați.
2. Setați funcția
3. Setați temperatura cuptorului la 250°C și lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
4. După răcirea aparatului, curățați-l cu un burete moale și umed.

10.6 Curățarea ușii cuptorului

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

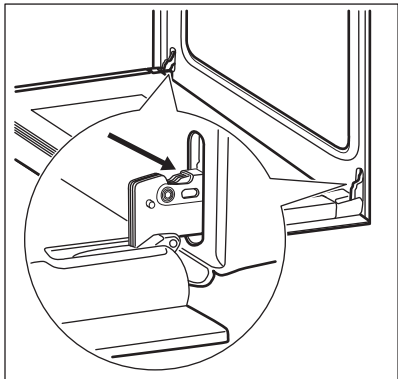


Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panoul intern de sticlă înainte de a scoate ușa cuptorului.

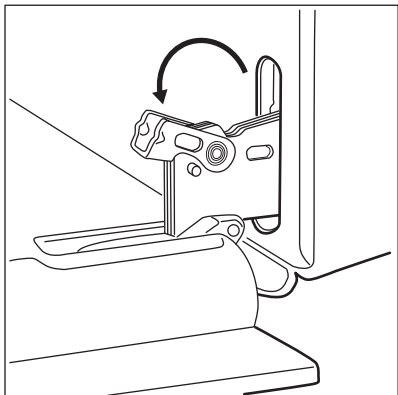
**ATENȚIE!**

Nu utilizați aparatul fără panoul de sticlă de la interior.

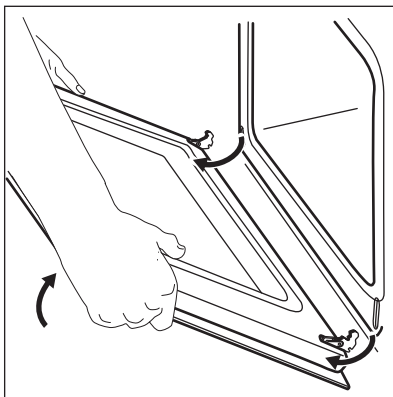
1. Deschideți complet ușa și țineți cele două balamale.



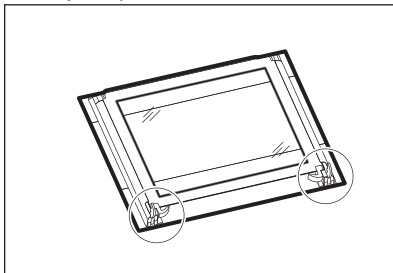
2. Ridicați și rotiți pârghiile de pe cele două balamale.



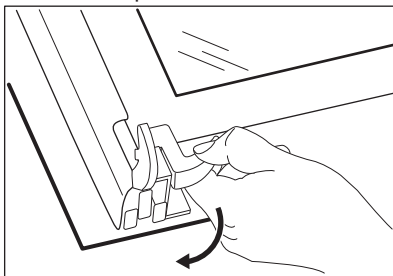
3. Închideți pe jumătate ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere. După aceea împingeți și scoateți ușa din locaș.



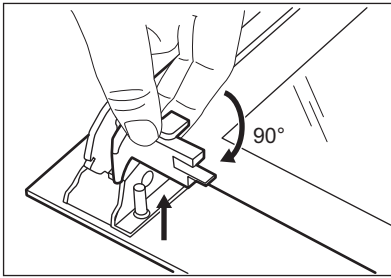
4. Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.



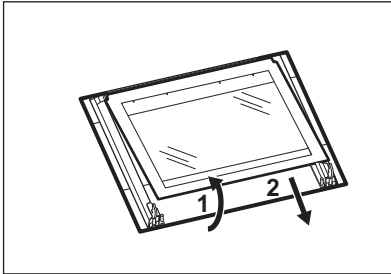
5. Eliberați sistemul de închidere pentru a scoate panoul intern de sticlă.



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



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

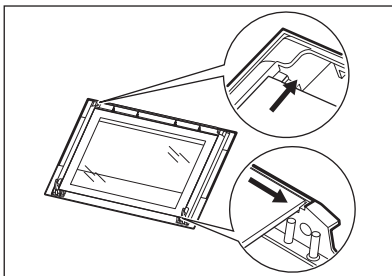


8. Curățați panoul de sticlă cu apă și săpun. Uscați cu atenție panoul de sticlă.

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

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.

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



10.7 Înlocuirea becului

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



AVERTISMENT!

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



ATENȚIE!

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

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

Becul din spate

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

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.	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.	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.
Afișajul indică „12.00”.	Alimentarea a fost întreruptă.	Setați din nou ceasul.

11.2 Date pentru service

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

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

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

Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.)
Codul numeric al produsului (PNC)
Numărul de serie (S.N.)

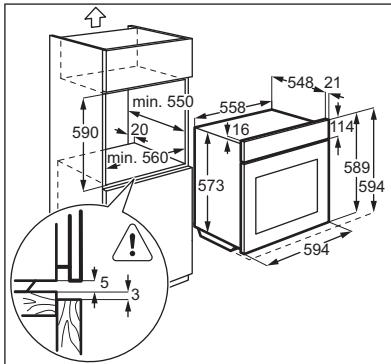
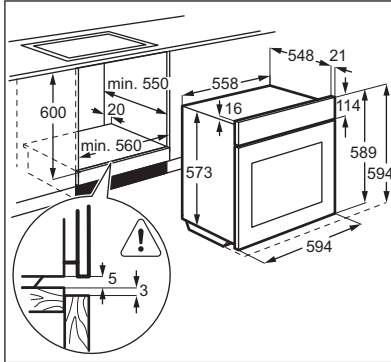
12. INSTALAREA



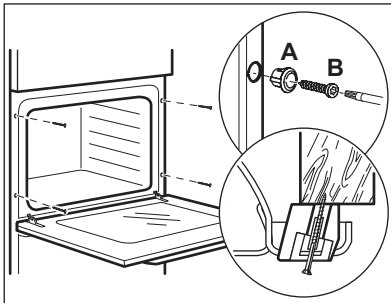
AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Încorporarea în mobilier



12.2 Fixarea aparatului de mobilier



12.3 Conectarea la alimentarea electrică



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

Acest aparat este livrat cu 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
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	EOA5400AOK EOA5400AOW EOA5400BOK
Indexul de eficiență energetică	103.5
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	0.88 kWh/ciclu
Numărul de incinte	1
Sursa de căldură	Energie electrică
Volum	72 l
Tipul cuptorului	Cuptor încastat
Masă	EOA5400AOK 30.9 kg
	EOA5400AOW 31.1 kg
	EOA5400BOK 30.9 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

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

- Atunci când durata de 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 alimente.

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

14. 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



867318732-A-1 12016

