

EZF5C50V  
EZF5C50X  
EZF5C50Z



---

HR Pećnica  
RO Cuptor

---

Upute za uporabu 2  
Manual de utilizare 30

# SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	3
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	4
3. POSTAVLJANJE.....	7
4. OPIS PROIZVODA.....	8
5. UPRAVLJAČKA PLOČA.....	8
6. PRIJE PRVE UPORABE.....	9
7. SVAKODNEVNA UPORABA.....	10
8. FUNKCIJE SATA.....	11
9. KORIŠTENJE PRIBORA.....	13
10. DODATNE FUNKCIJE.....	14
11. SAVJETI I PREPORUKE.....	15
12. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE.....	23
13. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA.....	27
14. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	27

## MISLIMO NA VAS

Hvala vam na kupnji Electrolux uređaja. Odabrali ste proizvod koji u sebi uključuje desetljeća profesionalnog iskustva i inovacija. Genijalan i moderan, osmišljen prema vašim potrebama. Dakle, kad god ga koristite, možete biti sigurni znajući kako ćete svaki put postići izvrsne rezultate.

Dobro došli u Electrolux.

**Posjetite naše internetske stranice:**



Dobit ćete savjete o korištenju, rješavanju problema, brošure i informacije o servisu i popravcima:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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


**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KORISNIČKA SLUŽBA I SERVIS

Uvijek koristite originalne zamjenske dijelove.

Kada kontaktirate naš ovlaštenu servis trebate imati sljedeće podatke: Model, PNC (part number code - brojčana šifra dijela), serijski broj.

Podaci se mogu naći 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 ranjivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina i starija 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. Bez stalnog nadzora djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo visokim i složenim invaliditetom ne smiju upotrebljavati ovaj uređaj.
- Ne dopustite djeci da se igraju s uređajem.
- Sva pakiranja držite izvan dohvata djece i odložite ih na odgovarajući način.
- **UPOZORENJE:** Djeci i kućnim ljubimcima ne dozvoljavajte približavanje uređaju dok je u radu ili dok se hladi. Dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe.
- 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

- Samo kvalificirana osoba može postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Isključite uređaj iz izvora napajanja prije obavljanja bilo kakvog održavanja.

- Ako je kabel napajanja oštećen, proizvođač, ovlašteni servisni centar ili slično kvalificirana osoba mora ga zamijeniti kako bi se izbjegla opasnost od strujnog udara.
- **UPOZORENJE:** Prije zamjene žarulje provjerite je li uređaj isključen kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- **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.
- Za skidanje vodilica plitica najprije povucite prednji dio vodilice, a zatim stražnji dio dalje od bočnih stijenki. Vodilice polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- 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.

## 2. SIGURNOSNE UPUTE

### 2.1 Instalacija



#### **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.
- Ugradite uređaj na sigurno i prikladno mjesto koje udovoljava zahtjevima instalacije.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.

- Prije montaže provjerite otvaraju li se vrata pećnice bez ograničenja.
- Uređaj je opremljen električnim sustavom hlađenja. Mora se koristiti s električnim napajanjem.

Minimalna visina ormarića (Minimalna visina ormarića ispod radne ploče)	578 (600) mm
Širina ormarića	560 mm
Dubina ormarića	550 (550) mm
Visina prednje strane uređaja	594 mm
Visina stražnje strane uređaja	576 mm

Širina prednje strane uređaja	595 mm
Širina stražnje strane uređaja	559 mm
Dubina proizvoda	567 mm
Ugradna dubina uređaja	546 mm
Dubina s otvorenim vratima	1027 mm
Minimalna veličina ventilacijskog otvora. Otvor smješten na dnu stražnje strane	560 x 20 mm
Dužina priključnog kabela. Kabel je smješten u desnom kutu stražnje strane	1500 mm
Vijci za montažu	4 x 25 mm

## 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 jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Uvijek koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlašten servisni centar.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niži ispod uređaja, posebice kada radi ili 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 uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.
- Ovaj uređaj ima glavni utikač i kabel za napajanje.

### Vrste kabela primjenjive za instalaciju ili zamjenu, za Europu:

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 natpisnoj pločici. Također možete pogledati tablicu:

Ukupna snaga (W)	Presjek kabela (mm <sup>2</sup> )
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).

## 2.3 Primjena



### 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.
- Iskrene 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.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu 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 neke ploče (npr. vrata) osigurajte da vrata

nikad nisu zatvorena dok uređaj radi. Toplina i vlaga mogu se nakupiti iza takve ploče i uzrokovati naknadna oštećenja uređaja, kućišta ili poda. Ne zatvarajte ploču 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.
- Staklene ploče vrata odmah zamijenite kada su oštećene. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Pazite pri uklanjanju vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, slijedite sigurnosne upute na ambalaži.
- Katalitički emajl nemojte čistiti deterdžentima.

## 2.5 Unutarnje osvjetljenje



#### **UPOZORENJE!**

Opasnost od električnog udara.

- Što se tiče žarulje(a) unutar ovog proizvoda i rezervnih žarulja koje se prodaju zasebno: Ove žarulje namijenjene su da izdrže ekstremne fizičke uvjete u kućanskim uređajima, poput temperature, vibracija, vlage ili namijenjene su signalizaciji informacija o radnom stanju uređaja. Nisu namijenjene za druge primjene i nisu pogodne za osvjetljenje u kućanstvu.

- Koristite samo žarulje s istim specifikacijama.

## 2.6 Usluga

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

- 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 Odlaganje



### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

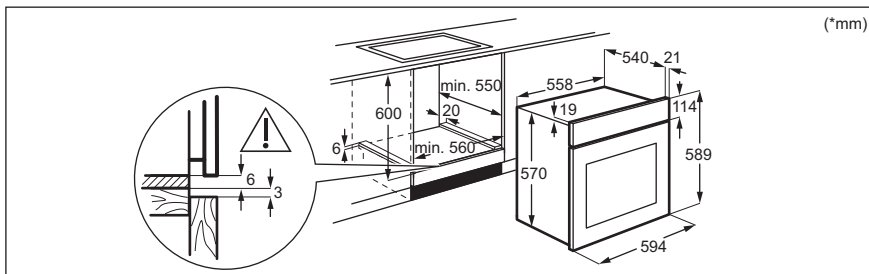
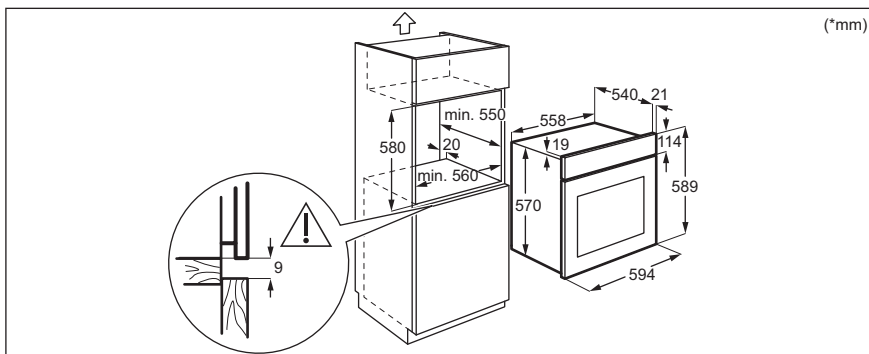
## 3. POSTAVLJANJE



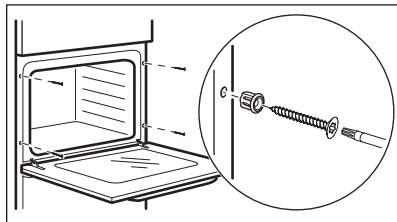
### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 3.1 Ugrađivanje u ugradbene ormariće

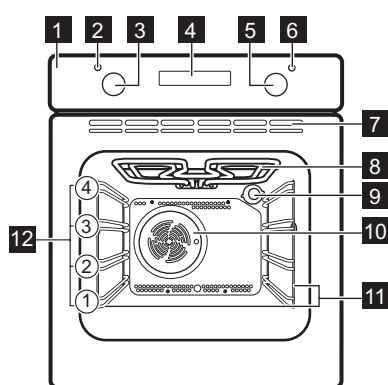


### 3.2 Pričvršćivanje pećnice za kuhinjski ormarić



## 4. OPIS PROIZVODA

### 4.1 Opći pregled



- 1** Upravljačka ploča
- 2** Simbol snage / svjetla
- 3** Regulator funkcija pećnice
- 4** Zaslona
- 5** Regulator (za temperaturu)
- 6** Indikator / simbol temperature
- 7** Otvori za ventiliranje za ventilator hlađenja
- 8** Toplinski element
- 9** Žarulja
- 10** Ventilator
- 11** Nosač polica, uklonjiv
- 12** Položaji polica

### 4.2 Dodatna oprema

- **Rešetka za pečenje**  
Za posude za kuhanje, kalupe za pečenje kolača i mesa.
- **Posuda za pečenje**  
Za torte i biskvite.
- **Plitica za roštiljanje/pečenje**

Može se koristiti za pečenje kolača i mesa ili kao posuda za sakupljanje masnoće.

- **Sklopive vodilice**  
Pomoću teleskopskih vodilica možete lakše stavljati i vaditi police.


## 5. UPRAVLJAČKA PLOČA

### 5.1 Uvlačive tipke

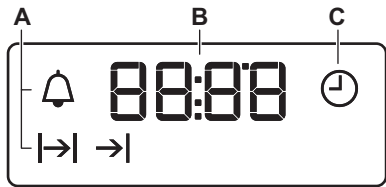
Za početak korištenja uređaja pritisnite tipku. Tipka se izvlači.



## 5.2 Polja senzora/tipke

—	Postavljanje vremena.
	Za postavljanje funkcije sata.
+	Postavljanje vremena.

## 5.3 Zaslون



- A. Funkcije sata  
B. Tajmer

# 6. PRIJE PRVE UPORABE
















### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

## 6.1 Prije prve uporabe

Tijekom predgrijavanja pećnica može stvarati neugodan miris i dim. Obavezno provjerite da se prostorija prozračuje.

 1. korak	 2. korak	 3. korak
Postavite sat	Očistite pećnicu	Prethodno zagrijte praznu pećnicu
1. Pritisnite:  2.  ,  - pritisnite za postavljanje sati. Pritisnite:  3.  ,  - pritisnite za postavljanje minuta. Pritisnite: 	1. Izvadite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz pećnice. 2. Pećnicu i pribor očistite mekom krpom, mlakom vodom i blagim deterđentom.	1. Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju:  . Vrijeme: 1 h. 2. Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju:  . Vrijeme: 15 min. 3. Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju:  . Vrijeme: 15 min.
Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi. Vratite pribor i uklonjive nosače polica u pećnicu.		

## 7. SVAKODNEVNA UPORABA






### UPOZORENJE!








Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 7.1 Kako postaviti: Funkciju pećnice

<b>1. korak</b>	Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije pećnice.
<b>2. korak</b>	Okrenite kontrolni regulator za odabir temperature.
<b>3. korak</b>	Kad kuhanje završi, da biste isključili pećnicu, okrenite regulatore na položaj isključeno.

### 7.2 Funkcije pećnice

Funkcija pećnice	Aplikacija
 Isključeni položaj	Pećnica je isključena.
 Svijetlo	Za uključivanje svjetla.
 Vrući zrak	Za pečenje na do dvije razine police istovremeno i za sušenje hrane. Postavite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za funkciju Tradicionalno pečenje.

Funkcija pećnice	Aplikacija
 Vlažno pečenje	Ta funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Kad koristite tu funkciju, temperatura u unutrašnjosti može se razlikovati od postavljene temperature. Snaga zagrijavanja može se smanjiti. Za više informacija pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", Napomene o: Vlažno pečenje.
 Donji grijač	Za pečenje kolača s hrskavijom donjom stranom i konzerviranje namirnica.
 Odmrzavanje	Za odmrzavanje hrane (povrća i voća). Vrijeme odležavanja ovisi o količini i veličini smrznutih namirnica.
 Roštilj	Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tosta.
 Brzo grilanje	Za roštiljanje tankih komada hrane u većim količinama i pripremu tosta.
 Turbo roštilj	Za pečenje velikih koljenica ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.
 Tradicionalno pečenje	Za pečenje i prženje hrane na jednom položaju police.

## 7.3 Napomene o: Vlažno pečenje

Ova funkcija korištena je za usklađivanje s razredom energetske učinkovitosti i zahtjevima ekološkog dizajna u skladu s EU 65/2014 i EU 66/2014. Ispitivanja prema EN 60350-1.






Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne

omete i da pećnica radi s najvišom mogućom energetsom učinkovitošću.








Za upute za kuhanje pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke", Vlažno pečenje. Za opće preporuke za uštedu energije pogledajte poglavlje "Energetska učinkovitost", Ušteda energije.

## 8. FUNKCIJE SATA







### 8.1 Funkcije sata

Funkcija sata	Aplikacija
 Sat	Za postavljanje, promjenu ili provjeru vremena.
 Trajanje	Za postavljanje duljine rada pećnice.
 Vrijeme završetka	Za postavljanje kad se pećnica isključuje.
 Vrijeme odgode	Kombinirane funkcije: Trajanje i Vrijeme završetka.
 Zvučni alarm	Za postavljanje odbrojavanja. Ova funkcija nema utjecaja na rad pećnice. Funkciju možete bilo kada postaviti, također i kad je pećnica isključena.







### 8.2 Kako postaviti: Funkcije sata

Kako promijeniti: Sat	
	- bljeska kad spojite pećnicu na električno napajanje, kad je došlo do prekida napajanja ili kada tajmer nije postavljen.
<b>1. korak</b>	 - pritisnite nekoliko puta.  - počinje bljeskati.
<b>2. korak</b>	 ,  - pritisnite za postavljanje sata. Nakon otprilike 5 sekundi bljeskanje prestaje i na zaslonu se prikazuje vrijeme.
	- pritisnite više puta za promjenu vremena.  - počinje bljeskati.
Kako postaviti: Trajanje	
<b>1. korak</b>	Postavite funkciju i temperaturu pećnice.









**Kako postaviti: Trajanje**

- 2. korak**  - pritisnite nekoliko puta.  - počinje bljeskati.
- 3. korak**  ,  - pritisnite za postavljanje trajanja.  
Na zaslonu se prikazuje: .  
 - bljeska kada se postavljeno vrijeme završi. Signal se oglašava i pećnica se isključuje.
- 4. korak** Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje signala.
- 5. korak** Okrenite regulator u položaj isključeno.

**Kako postaviti: Vrijeme završetka**

- 1. korak** Postavite funkciju i temperaturu pećnice.
- 2. korak**  - pritisnite nekoliko puta.  - počinje bljeskati.
- 3. korak**  ,  - pritisnite za postavljanje sata.  
Na zaslonu se prikazuje: .  
 - bljeska kada se postavljeno vrijeme završi. Signal se oglašava i pećnica se isključuje.
- 4. korak** Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje signala.
- 5. korak** Okrenite regulator u položaj isključeno.

**Kako postaviti: Vrijeme odgode**

- 1. korak** Postavite funkciju i temperaturu pećnice.
- 2. korak**  - pritisnite nekoliko puta.  - počinje bljeskati.
- 3. korak**  ,  - pritisnite za postavljanje vremena za: Trajanje.
- 4. korak** Pritisnite: .
- 5. korak**  ,  - pritisnite za postavljanje vremena za: Vrijeme završetka.
- 6. korak** Pritisnite: .  
Na postavljeno vrijeme oglasi se signal i pećnica se isključuje.
- 7. korak** Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje signala.
- 8. korak** Okrenite regulator u položaj isključeno.

**Kako postaviti: Zvučni alarm**

- 1. korak**  - pritisnite nekoliko puta.  - počinje bljeskati.

**Kako postaviti: Zvučni alarm**

- 2. korak**  $\oplus$ ,  $\ominus$  - pritisnite za postavljanje sata.  
Funkcija automatski počinje nakon 5 s.  
Po isteku postavljenog vremena, oglašava se zvučni signal.
- 3. korak** Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje signala.
- 4. korak** Okrenite regulator u položaj isključeno.

**Kako poništiti: Funkcije sata**

- 1. korak**  $\text{!}$  - pritisnite više puta dok simbol funkcije sata ne počne bljeskati.
- 2. korak** Pritisnite i držite:  $\ominus$ .  
Funkcija sata isključuje se nakon nekoliko sekundi.

## 9. KORIŠTENJE PRIBORA

**UPOZORENJE!**

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

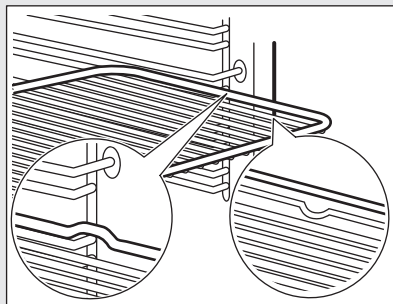
dodatna mjera protiv prevrtanja. Visoki obod oko police sprječava klizanje posuđa s police.

### 9.1 Umetanje dodataka

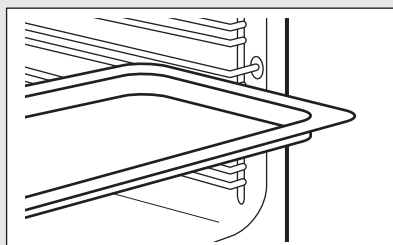
Mala udubljenja na vrhu povećavaju sigurnost. Te udubine ujedno su i

**Mreža za pečenje:**

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

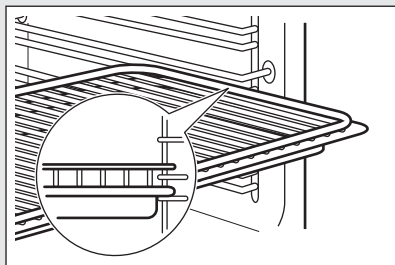
**Pekač za pecivo /Duboka plitica:**

Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.



**Mreža za pečenje, Pekač za pecivo /Duboka plitica:**

Gurnite pekač za pecivo između vodičica na nosaču police i mreže za pečenje na vodičicama iznad.

**9.2 Uporaba sklopivih vodilica**

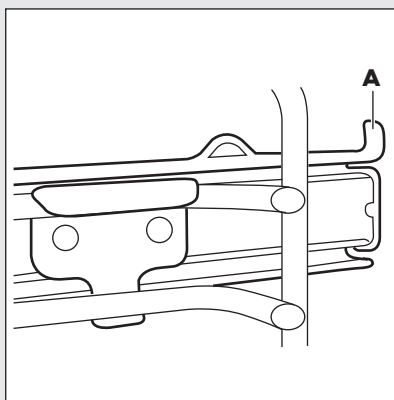
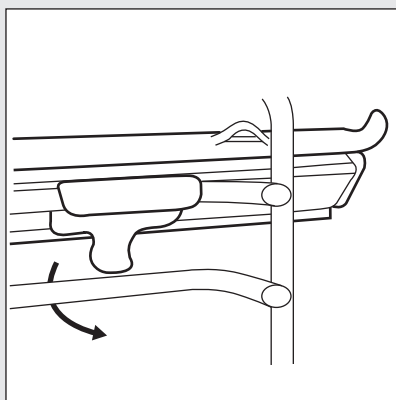
Sklopive vodilice možete postaviti na bilo koju razinu. Provjerite jesu li dvije sklopive vodilice postavljene na istoj razini.

Ne podmazujte sklopive vodilice.

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

**1. korak** Sklopive vodilice montirajte na nosače polica.

**2. korak** Provjerite je li vrh sklopive vodilice (A) usmjeren prema gore.

**10. DODATNE FUNKCIJE****10.1 Ventilator za hlađenje**

Kad pećnica radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje da ohladi površine pećnice. Ako isključite pećnicu, ventilator za hlađenje može nastaviti raditi sve dok se pećnica ne ohladi.

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

**10.2 Sigurnosni termostad**

Neispravan rad pećnice ili komponente u kvaru mogu uzrokovati opasno

## 11. SAVJETI I PREPORUKE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 11.1 Preporuke za kuhanje

Pećnica ima četiri razine polica.

Brojite položaje polica od dna pećnice.

Vaša pećnica može peći ili pržiti drugačije od pećnice koju ste imali ranije. Tablice ispod prikazuju standardne postavke temperature, vremena kuhanja i položaja police.

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

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. On smanjuje vrijeme kuhanja i potrošnju energije.

#### Pečenje kolača

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

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

#### Pečenje mesa i ribe

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

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






Kako biste spriječili stvaranje prevelike količine dima tijekom pečenja, u duboku pliticu dodajte malo vode. Za sprječavanje kondenzacije dima, dodajte vode sbaki 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.

### 11.2 Pečenje i prženje








TE	TOR-	Tradicionalno pečenje		Vrući zrak		(min)	
		 (°C)		 (°C)			
Recepti s tučanim tijestom		170	2	160	2 (1 i 3)	45 - 60	Kalup za torte
Prhko tijesto		170	2	160	2 (1 i 3)	24 - 34	Kalup za torte
Kolač sa sirom i maslacem		170	1	160	2	60 - 80	Kalup za torte, Ø 26 cm
Štrudel		175	2	150	2	60 - 80	Posuda za pečenje
Torta s pekmezom		170	2	160	2	30 - 40	Kalup za torte, Ø 26 cm
Voćni kolač		170	2	155	2	60 - 70	Kalup za torte, Ø 26 cm

 TOR- TE	Tradicionalno pe- čenje		Vrući zrak		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Božićni kolač / Bogata voćna torta	170	2	160	2	50 - 60	Kalup za torte, Ø 20 cm
Kolač sa šljivama, prethodno zagrijte praznu pećnicu	170	2	160	2	50 - 60	Kalup za kruh
Keksi, prethodno zagrijte praznu pećnicu	150	3	150	3	20 - 30	Posuda za pečenje
Puslice	100	3	100	3	90 - 120	Posuda za pečenje
Peciva, prethodno zagrijte praznu pećnicu	190	3	180	3	15 - 20	Posuda za pečenje
Princes uštipci, prethodno zagrijte praznu pećnicu	190	3	180	3	25 - 35	Posuda za pečenje
Male voćne pite	180	3	170	2	45 - 70	Kalup za torte, Ø 20 cm
Sendvič Victoria	180	1 ili 2	170	2	40 - 55	Kalup za torte, Ø 20 cm







Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

 KRUH I PIZ- ZA	Tradicionalno pe- čenje		Vrući zrak		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Bijeli kruh, 1 - 2 komada, 0,5 kg svaki komad	190	1	190	1	60 - 70	-
Raženi kruh, prethodno zagrijavanje nije potrebno	190	1	180	1	30 - 45	Kalup za kruh







 <b>KRUH I PIZ- ZA</b>	Tradicionalno pe- čenje		Vrući zrak		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Krušna peciva, 6 - 8 peciva	190	2	180	2 (1 i 3)	25 - 40	Posuda za peče- nje
Pizza	190	1	190	1	20 - 30	Duboka plitica
Pogačice	200	3	190	2	10 - 20	Posuda za peče- nje





Koristite kalup za kolače.







 <b>ROŽATE</b>	Tradicionalno pečenje		Vrući zrak		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Zapečena jela s tje- steninom	180	2	180	2	40 - 50
Pita od prhkog tije- sta s povrćem	200	2	175	2	45 - 60
Bureci	190	1	190	1	40 - 50
Lasagne	200	2	200	2	25 - 40
Cannelloni	200	2	190	2	25 - 40
Yorkshire puding, 6 kalupa za puding, prethodno zagrijte praznu pećnicu	220	2	210	2	20 - 30







Koristite drugi položaj police u pećnici.







Koristite mrežu za pečenje.

 <b>MESO</b>	Tradicionalno pe- čenje		Vrući zrak		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Govedina	200		190		50 - 70
Svinjetina	180		180		90 - 120

 MESO	Tradicionalno pečenje	Vrući zrak	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Teletina	190	175	90 - 120
Englesko goveđe pečenje, slabo pečeno	210	200	44 - 50
Englesko goveđe pečenje, srednje pečeno	210	200	51 - 55
Englesko goveđe pečenje, dobro pečeno	210	200	55 - 60

 MESO	Tradicionalno pečenje		Vrući zrak		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Svinjska lopatica, s kožom	180	2	170	2	120 - 150
Svinjska koljenica, 2 komada	180	2	160	2	100 - 120
Janjeći but	190	2	190	2	110 - 130
Cijelo pile	200	2	200	2	70 - 85
Cijela purica	180	1	160	1	210 - 240
Cijela patka	175	2	160	2	120 - 150
Cijela guska	175	1	160	1	150 - 200
Kunić, isječen na komade	190	2	175	2	60 - 80
Zec, isječen na komade	190	2	175	2	150 - 200
Cijeli fazan	190	2	175	2	90 - 120

 RIBA	Tradicionalno pečenje		Vrući zrak		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Pastrva / Komarča, 3 - 4 ribe	190	2	175	2 (1 i 3)	40 - 55





 RIBA	Tradicionalno pečenje		Vrući zrak		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Tunjevina / Losos, 4 - 6 fileta	190	2	175	2 (1 i 3)	35 - 60

### 11.3 Roštilj

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

Koristite treći položaj police u pećnici.

Postavite temperaturu na 250 °C.




 ROŠTILJ	 (kg)	 (min) jedna strana	 (min) druga strana
Fileti odrezaka, 4 komada	0.8	12 - 15	12 - 14
Goveđi biftek, 4 komada	0.6	10 - 12	6 - 8
Kobasice, 8	-	12 - 15	10 - 12
Svinjeći kotleti, 4 komada	0.6	12 - 16	12 - 14
Pile, polovica, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabi, 4	-	10 - 15	10 - 12
Pileća prsa, 4 komada	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburgeri, 6	0.6	20 - 30	-
Riblji file, 4 komada	0.4	12 - 14	10 - 12
Tost sendviči, 4 - 6	-	5 - 7	-
Tost, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

### 11.4 Turbo roštilj






Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

Postavite temperaturu na 200 °C.

Koristite treći položaj police u pećnici.


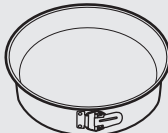

		 (min)		
		(kg)	jedna strana	druga strana
Rolano pečenje, puretina	1		30 - 40	20 - 30
Pile, polovica, 2	1		25 - 30	20 - 30
Pileći bataci, 6 komada	-		15 - 20	15 - 18
Prepelica, 4 komada	0.5		25 - 30	20 - 25
Zapečeno povrće	-		20 - 25	-
Jakobove kapice	-		15 - 20	-
Skuša, 2 - 4	-		15 - 20	10 - 15
Riba u komadima, 4 - 6	0.8		12 - 15	8 - 10

## 11.5 Odmrzavanje

	 (kg)	 Vrijeme odmrzavanja (min)	 Naknadno vrijeme odmrzavanja (min)	
Pile	1	100 - 140	20 - 30	Pile stavite na okrenuti tanjurić postavljen na veliki tanjur. Preokrenuti kada prođe pola vremena.
Meso	1 0.5	100 - 140 90 - 120	20 - 30	Preokrenuti kada prođe pola vremena.
Krema	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Vrhnje se može tući i kada je još djelomično zamrznuto.
Pastrva	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jagode	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Maslac	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Gateau torta	1.4	60	60	-






## 11.6 Vlažno pečenje - preporučeni pribor






Koristite tamne i nereflektirajuće limove i spremnike. Oni bolje apsorbiraju toplinu od svijetlih boja i reflektirajućeg posuđa.

			
<b>Plitica za pizzu</b>	<b>Posuda za pečenje</b>	<b>Keramičke zdjelice</b>	<b>Limeni kalup za flan</b>
Tamni, nereflektirajući promjer 28 cm	Tamni, nereflektirajući promjer 26 cm	Keramika 8 cm promjer, 5 cm visina	Tamni, nereflektirajući promjer 28 cm

## 11.7 Vlažno pečenje








Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

		 (°C)		 (min)
Slatka peciva, 12 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjeđilom	180	2	35 - 40
Pecivo-kiflice, 9 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjeđilom	180	2	35 - 40
Pizza, smrznuta, 0,35 kg	rešetka za pečenje	220	2	35 - 40
Rolada	pekač za pecivo ili plitica s cjeđilom	170	2	30 - 40
Brownie	pekač za pecivo ili plitica s cjeđilom	180	2	30 - 40
Sufle, 6 komada	keramički kalupi na rešetki za pečenje	200	3	30 - 40
Biskvitna podloga za flan	podloga za flan na rešetki za pečenje	170	2	20 - 30
Sendvič Victoria	posuda za pečenje na rešetki za pečenje	170	2	35 - 45
Poširana riba, 0,3 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjeđilom	180	3	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Riba, 0,2 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	35 - 45
Ribljí file, 0,3 kg	pizza na rešetki za pečenje	180	3	35 - 45
Poširano meso, 0,25 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	200	3	40 - 50
Ražnjić, 0,5 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	200	3	25 - 35
Kolačići, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	20 - 30
Kolačići s bademima, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	40 - 45
Muffini, 12 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	30 - 40
Slani kolač, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	35 - 45
Sitni prhki kolači, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	150	2	40 - 50
Tortice, 8 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	20 - 30
Povrće, poširano, 0,4 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	35 - 40
Vegetarijanski omlet	pizza na rešetki za pečenje	200	3	30 - 45
Mediterransko povrće, 0,7 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	4	35 - 40

## 11.8 Informacije za ustanove za testiranje

Provjere prema IEC 60350-1.

						
				(°C)	(min)	
Sitni kolači, po 20 na plitici	Tradicionalno pečenje	Pekač za pecivo	3	170	20 - 30	-
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Tradicionalno pečenje	Mreža za pečenje	1	170	80 - 120	-
Biskvit, kalup za torte Ø26 cm	Tradicionalno pečenje	Mreža za pečenje	2	170	35 - 45	-
Prhko tijesto	Tradicionalno pečenje	Pekač za pecivo	3	150	20 - 35	Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.
Tost, 4 - 6 komada	Roštilj	Mreža za pečenje	3	maks.	2 - 4 minute prva strana; 2 - 3 minute druga strana	Pećnicu prethodno zagrijte 3 minute.
Goveđi burger, 6 komada, 0,6 kg	Roštilj	Rešetka za pečenje i posuda za sakupljanje masnoće	3	maks.	20 - 30	Stavite rešetku za pečenje na treću razinu a posudu za sakupljanje masnoće na drugu razinu u pećnici. Preokrenite hranu kad prođe pola postavljenog vremena kuhanja. Pećnicu prethodno zagrijte 3 minute.

## 12. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

## 12.1 Napomene o čišćenju



### Sredstva za čišćenje

Prednju stranu pećnice očistite mekom krpom namočenom u mlaku vodu i blagim deterdžentom. Očistite i provjerite brtvu na vratima oko okvira unutrašnjosti pećnice.

Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.

Mrlje očistite blagim deterdžentom. Nemojte ga primjenjivati na katalitičkim površinama.



### Svakodnevna uporaba

Unutrašnjost pećnice očistite nakon svake uporabe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka može uzrokovati požar.

Vlaga se može kondenzirati u pećnici ili na staklima vrata. Za smanjenje kondenzacije, uključite pećnicu da radi barem 10 minuta prije kuhanja. Ne čuvajte hranu u pećnici dulje od 20 minuta. Nakon svake uporabe osušite unutrašnjost mekanom krpom.



### Dodatna oprema

Nakon svake upotrebe očistite svu dodatnu opremu i pustite da se osuši. Koristite meku krpu namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent. Pribor ne perite u perilici posuđa.

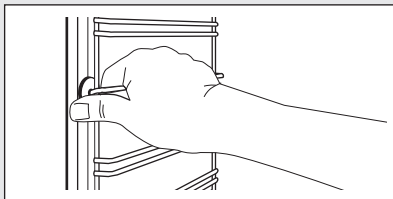
Ne čistite pribor s neprijanjajućim površinama pomoću abrazivnih sredstava za čišćenje ili predmeta s oštrim rubovima.

## 12.2 Kako ukloniti: Nosači police / katalitičke ploče

Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police / katalitičke ploče.

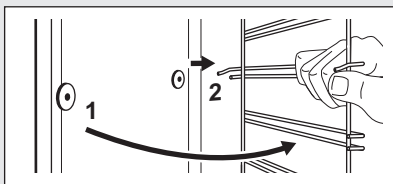
**1. korak** Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.

**2. korak** Prednji dio nosača police povucite dalje od bočne stijenke. Držite stražnju stranu nosača polica i katalitičku ploču. Katalitičke ploče nisu pričvršćene na stijenke pećnice. Mogu ispasti van kada uklonite nosače polica.



**3. korak** Stražnji dio nosača police povucite s bočne stijenke i uklonite ga.

**4. korak** Nosače police vratite na mjesto obrnutim redoslijedom. Zatike za držanje na sklopivim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.





## 12.3 Kako koristiti: Katalitičko čišćenje

U unutrašnjosti pećnice nalaze se katalitičke ploče. Apsorbira masti tijekom katalize.

Mrlje ili promjena boje katalitičke obloge ne utječe na čišćenje.


### Prije katalitičkog čišćenja

Isključite pećnicu i pričeka-  
kajte da se ohladi.

Izvadite sav pribor.

Očistite dno pećnice i unu-  
tarnje staklo vrata toplom  
vodom, mekom krpom i  
blagim deterdžentom.

### Čišćenje pećnice katalitičkim čišćenjem

1. korak	2. korak	3. korak
Podesite funkciju i teme- peraturu pećnice:  250 °C Trajanje: 1 h	Nakon čišćenja regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno.	Kad se pećnica ohladi, očistite unutrašnjost me- kanom mokrom krpom.

## 12.4 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

Vrata pećnice sastoje se od dvije  
staklene ploče. Možete skinuti vrata  
pećnice i unutarnju staklenu ploču kako  
biste ih očistili. Prije nego što uklonite

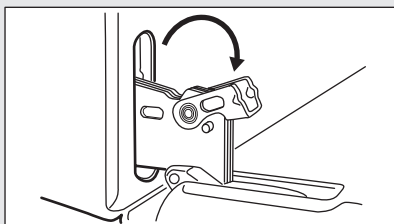
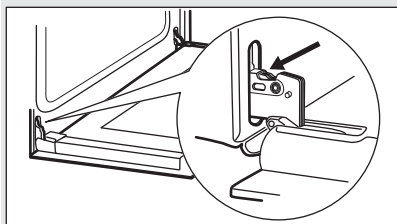
staklene ploče, pročitajte cijele upute  
"Skidanje i postavljanje vrata".



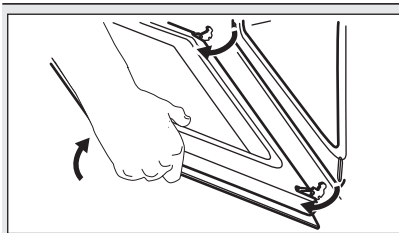
### OPREZ!

Pećnicu ne upotrebljavajte  
bez staklenih ploča.

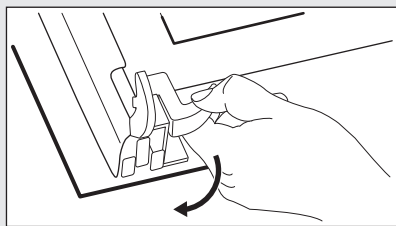
- |  |                 |   |
|--|-----------------|---|
| <b>1. korak</b> Potpuno otvorite vrata i dr-<br>žite obje šarke. | <b>2. korak</b> | Podignite i potpuno okrenite<br>poluge na objema šarkama. |
|--|-----------------|---|



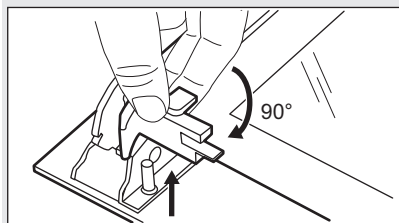
- |  |                 |  |
|--|-----------------|--|
| <b>3. korak</b> Zatvorite vrata pećnice na-<br>pola, do prvog položaja.<br>Zatim podignite i povucite<br>vrata prema naprijed i izva-<br>dite ih iz ležišta. | <b>4. korak</b> | Stavite vrata na mekanu<br>krpu na stabilnu površinu i<br>otпустите sustav zaključava-<br>nja kako biste uklonili unu-<br>tarnju staklenu ploču. |
|--|-----------------|--|



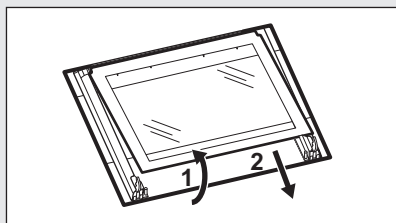
**5. korak** Okrenite pričvrzne elemente pod kutom od 90° i izvučite ih iz ležišta.



**6. korak** Prvo pažljivo podignite, a zatim skinite staklenu ploču.

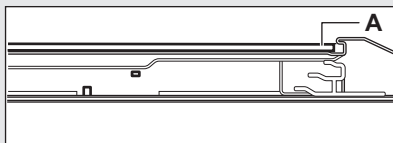


**7. korak** Staklene ploče očistite sapunom i vodom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.



**8. korak** Nakon čišćenja, postavite staklene ploče i vrata pećnice.

Kada se pravilno postavi, okvir vrata klikne. Osigurajte da unutarnju staklenu ploču postavite ispravno na mjesto.



## 12.5 Kako zamijeniti: Žarulju



### UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

Žarulja može biti vruća.

### Prije zamjene žarulje:

1. korak	2. korak	3. korak
Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ne ohladi.	Isključite pećnicu iz električnog napajanja.	Na dno unutrašnjosti pećnice stavite krpu.

## Stražnja žarulja

<b>1. korak</b>	Okrenite stakleni poklopac žarulje i skinite ga.
<b>2. korak</b>	Očistite stakleni poklopac.
<b>3. korak</b>	Zamijenite žarulju odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.
<b>4. korak</b>	Postavite stakleni poklopac.

## 13. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 13.1 Što učiniti ako...

U bilo kojem slučaju koji nije uključen u ovu tablicu obratite se ovlaštenom servisnom centru.

Problem	Provjerite...
Pećnica se ne zagrijava.	Osigurač je pregorio.
Brtva na vratima je oštećena.	Nemojte koristiti pećnicu. Kontaktirajte ovlaštenu servisnu centar.

Problem	Provjerite...
Na zaslonu se prikazuje "12:00".	Došlo je do nestanka struje. Postavite vrijeme.
Svjetlo ne radi.	Svjetlo je pregorelo.

### 13.2 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.)	.....

## 14. ENERGETSKA UČINKOVITOST

### 14.1 Podaci o proizvodu i List s podacima o proizvodu\*

Naziv dobavljača	Electrolux
Identifikacija modela	EZF5C50V 944068021 EZF5C50X 944068020 EZF5C50Z 944068019
Indeks energetske učinkovitosti	94.9

Klasa energetske učinkovitosti	A	
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, konvencionalni način rada	0.85 kWh/ciklusu	
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, rad s ventilatorom	0.75 kWh/ciklusu	
Broj prostora za pečenje	1	
Izvor topline	Električna struja	
Zapremnina	57 l	
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica	
Masa	EZF5C50V	29.6 kg
	EZF5C50X	29.6 kg
	EZF5C50Z	29.6 kg

\* Za Europsku uniju u skladu s uredbama EU-a 65/2014 i 66/2014.

Za Republiku Bjelorusiju prema STB 2478-2017, Dodatak G; STB 2477-2017, Dodaci A i B.

Za Ukrajinu prema 568/32020.

Razred energetske učinkovitosti nije primjenjiv za Rusiju.

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

## 14.2 Ušteda energije



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

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

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

Kad je to moguće, ne zagrijavajte unaprijed pećnicu prije pečenja.

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

### Pečenje s ventilatorom

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

### Preostala toplina

Kad je vrijeme pečenja duže od 30 minuta, 3-10 minuta prije završetka pečenja smanjite temperaturu pećnice na minimum. Preostala toplina u pećnici nastavit će peći.

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostale hrane.


### Održavanje hrane toplom


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

### Vlažno pečenje

Ta funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom pečenja.

## 15. BRIGA ZA OKOLIŠ

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

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

## CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	31
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	32
3. INSTALAREA.....	36
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	37
5. PANOUL DE COMANDĂ.....	37
6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	38
7. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	38
8. FUNCȚIILE CEASULUI.....	40
9. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	42
10. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	43
11. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	43
12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	52
13. DEPANAREA.....	55
14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	56

## NE GÂNDIM LA DVS

Vă mulțumim că ați achiziționat un aparat Electrolux. Ați ales un produs rezultat în urma a zeci de ani de experiență profesională și inovație. Ingenios și stilat, a fost conceput gândindu-vă la Dvs. Pentru ca să fiți asigurat că aveți toate cunoștințele necesare pentru obținerea unor rezultate extraordinare de fiecare dată când îl folosiți.

Bine ați venit la Electrolux.

**Vizitați site-ul nostru pentru:**



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



A cumpăra accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:


**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**


## ASISTENȚĂ PENTRU CLIENȚI ȘI SERVICE


Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.

Atunci când contactați Centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la dispoziție următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

 Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța

 Informații și sfaturi generale

 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 mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- AVERTISMENT: Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Părțile accesibile devin fierbinți în timpul funcționării.
- 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 Informații generale despre siguranță

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.

- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- 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.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- **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.
- 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.
- 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.

## 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.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a monta aparatul, verificați dacă ușa cuptorului se deschide fără opreliști.



- Aparatul este echipat cu un sistem de răcire electric. Acesta trebuie utilizat cu o sursă de alimentare electrică.

Înălțimea minimă a cabinetului (Înălțimea minimă a cabinetului sub blatul de lucru)	578 (600) mm
Lățimea cabinetului	560 mm
Adâncimea cabinetului	550 (550) mm
Înălțimea feței aparatului	594 mm
Înălțimea spatelui aparatului	576 mm
Lățimea feței aparatului	595 mm
Lățimea spatelui aparatului	559 mm
Adâncimea aparatului	567 mm
Adâncimea de încorporare a aparatului	546 mm
Adâncimea cu ușa deschisă	1027 mm
Dimensiunea minimă a deschiderii de ventilație. Deschiderea este poziționată pe partea din spate jos	560 x 20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al părții din spate	1500 mm
Șuruburile de montaj	4 x 25 mm

## 2.2 Conexiunea electrică



**AVERTISMENT!**  
Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- 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 sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau 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 livrat cu un ștecher și un cablu de alimentare electrică.

**Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa:**

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 <sup>2</sup> )
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).

## 2.3 Utilizarea



**AVERTISMENT!**

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Este posibilă emisia de aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.

- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.



**AVERTISMENT!**

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
  - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
  - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
  - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
  - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
  - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile siropoase. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.
- Gătiți întotdeauna cu ușa cuptorului închisă.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasei 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 produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.
- Nu curățați emailul catalitic cu detergenți.

## 2.5 Iluminarea interioară



### **AVERTISMENT!**

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile

fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

## 2.6 Service

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul 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.

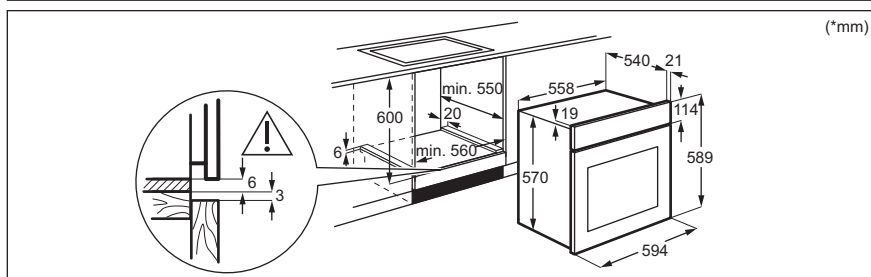
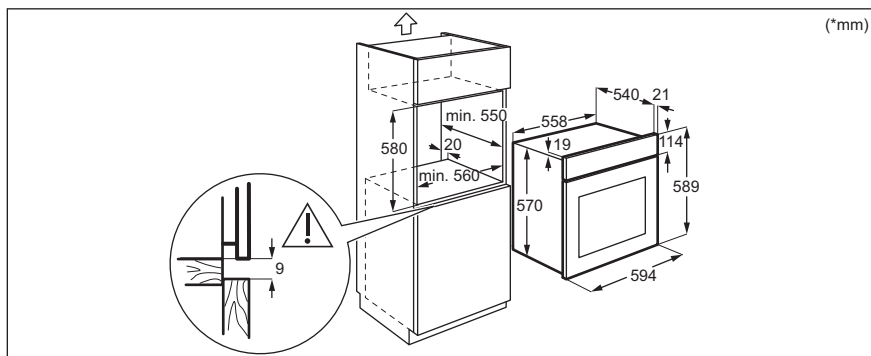
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietoarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

### 3. INSTALAREA

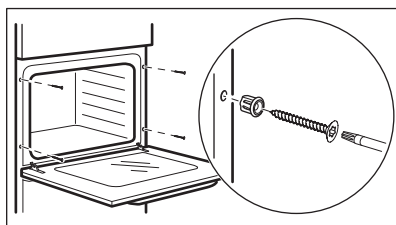


**AVERTISMENT!**  
Consultați capitolele privind  
siguranța.

#### 3.1 Încorporarea

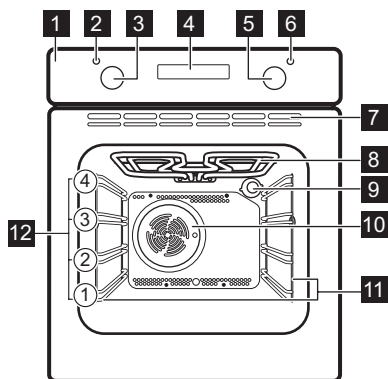


#### 3.2 Fixarea aparatului de mobilier



## 4. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 4.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Bec/simbol putere
- 3 Buton de selectare pentru funcții de gătit
- 4 Afișaj
- 5 Buton de comandă (pentru temperatură)
- 6 Indicator / simbol pentru temperatură
- 7 Orificii de aerisire pentru ventilatorul de răcire
- 8 Element de încălzire
- 9 Becul
- 10 Ventilator
- 11 Suport pentru raft, detașabil
- 12 Poziții raft

### 4.2 Accesoriiile

- **Raft de sârmă**  
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit**  
Pentru prăjituri și fursecuri.
- **Cratiță adâncă**

Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.

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

## 5. PANOUL DE COMANDĂ

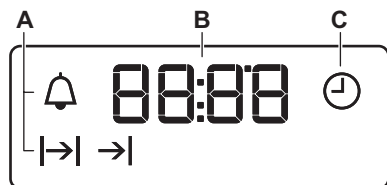
### 5.1 Butoane de selectare retractabile

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

### 5.2 Câmpuri cu senzor / Butoane

—	Pentru a seta ora.
⊙	Pentru a seta o funcție ceas.
+	Pentru a seta ora.

## 5.3 Afișaj



- A. Funcțiile ceasului  
B. Cronometru

## 6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE
















### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 6.1 Înainte de prima utilizare

Cuptorul poate emite un miros și fum în timpul pre-încălzirii. Asigurați-vă că încăperea este ventilată.

 <b>Etapa 1</b>	 <b>Etapa 2</b>	 <b>Etapa 3</b>
Setați ceasul	Curățați cuptorul	Preîncălziți cuptorul gol
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apăsați: .</li> <li>2. ,  - apăsați pentru a seta ora. Apăsați: .</li> <li>3. ,  - apăsați pentru a seta minutele. Apăsați: .</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.</li> <li>2. Curățați cuptorul și accesoriile cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Setează temperatura maximă a funcției: . Ora: 1 h.</li> <li>2. Setează temperatura maximă a funcției: . Ora: 15 min.</li> <li>3. Setează temperatura maximă a funcției: . Ora: 15 min.</li> </ol>
<p>Oprți cuptorul și așteptați să se răcească. Puneți în cuptor accesoriile și suporturile raftului detașabil.</p>		

## 7. UTILIZAREA ZILNICĂ



### AVERTISMENT!






Consultați capitolele privind siguranța.

### 7.1 Modul de utilizare: Funcție de gătire

<b>Etapa 1</b>	Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire.
----------------	--

<b>Etapa 2</b>	Rotiți butonul de comandă pentru a selecta temperatura.
<b>Etapa 3</b>	Când gătitul se încheie, rotiți butoanele la poziția oprit pentru a opri cuptorul.

## 7.2 Funcții de gătire

Funcție de gătire	Aplicație
 Poziția oprit	Cuptorul este oprit.
 Iluminare cuptor	Pentru a aprinde becul.
 Aer cald cu ventilație	Pentru a coace simultan pe până la două poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru Încălzire usă și jos.
 Aer cald umed	Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Note cu privire la: Aer cald umed.
 Încălzire jos	Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă și pentru a conserva alimentele.

Funcție de gătire	Aplicație
 Decongelare	Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de numărul și de dimensiunea alimentelor congelate.
 Grill	Pentru frigerea la grătar a bucăților subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.
 Grill rapid	Pentru frigerea a alimentelor subțiri în cantități mari și pentru pâine prăjită.
 Gatire intensiva	Pentru a frige bucăți mari de carne sau pui cu os pe o poziție a raftului. Pentru gratinare și rumenire.
 Încălzire usă și jos	Pentru a coace și a prăji alimentele pe o singură poziție a raftului.

## 7.3 Note cu privire la: Aer cald umed






Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign conform cu UE 65/2014 și UE 66/2014. Teste conforme cu EN 60350-1.

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.














Pentru instrucțiuni de gătit consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald umed. Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, Economisirea energiei.

## 8. FUNCȚIILE CEASULUI

### 8.1 Funcțiile ceasului

Funcția ceasului	Aplicație
 Ora curentă	Pentru a seta, modifica sau verifica ora.
 Durata	Pentru a seta durata de funcționare a cuptorului.
 Timp de terminare	Pentru a seta momentul de închidere a cuptorului.
 Temporizare	Pentru combinarea funcțiilor: Durata și Timp de terminare.
 Cronometru	Pentru a seta cronometrul. Această funcție nu are nici o influență asupra funcționării cuptorului. Puteți seta această funcție oricând, chiar și atunci când cuptorul este oprit.



### 8.2 Modul de utilizare: Funcțiile ceasului





Cum se schimbă: Ora curentă	
 - se aprinde intermitent când conectați cuptorul la rețeaua electrică, când a fost o pană de curent sau când cronometrul nu este setat.	
<b>Etapa 1</b>	 - apăsați în mod repetat.  - începe să clipească.
<b>Etapa 2</b>	 ,  - apăsați pentru a seta ora. După aproximativ 5 secunde, indicatorul pentru oră încetează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora.
 - apăsați în mod repetat pentru a modifica ora curentă.  - începe să clipească.	
Modul de utilizare: Durata	
<b>Etapa 1</b>	Selectați o funcție a cuptorului și temperatura.
<b>Etapa 2</b>	 - apăsați în mod repetat.  - începe să clipească.
<b>Etapa 3</b>	 ,  - apăsați pentru a seta durata. Afișajul indică:   - clipește când se încheie durata setată. Este emis un semnal și cuptorul se oprește.
<b>Etapa 4</b>	Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.
<b>Etapa 5</b>	Rotiți butoanele de selectare la poziția oprit.



**Modul de utilizare: Timp de terminare**

**Etapa 1** Selectați o funcție a cuptorului și temperatura.

**Etapa 2**  - apăsați în mod repetat.  - începe să clipească.



**Etapa 3** ,  - apăsați pentru a seta ora.  
Afișajul indică:   
 - clipește când se încheie durata setată. Este emis un semnal și cuptorul se oprește.

**Etapa 4** Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

**Etapa 5** Rotiți butoanele de selectare la poziția oprit.



**Modul de utilizare: Temporizare**


**Etapa 1** Selectați o funcție a cuptorului și temperatura.

**Etapa 2**  - apăsați în mod repetat.  - începe să clipească.

**Etapa 3** ,  - apăsați pentru a seta durata pentru: Durata.

**Etapa 4** Apăsați: .



**Etapa 5** ,  - apăsați pentru a seta durata pentru: Timp de terminare.



**Etapa 6** Apăsați:   
La ora setată este emis un semnal sonor și cuptorul se oprește.

**Etapa 7** Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

**Etapa 8** Rotiți butoanele de selectare la poziția oprit.

**Modul de utilizare: Cronometru**


**Etapa 1**  - apăsați în mod repetat.  - începe să clipească.


**Etapa 2** ,  - apăsați pentru a seta ora.  
Funcția pornește automat după 5 secunde.  
La încheierea duratei alese, este emis semnalul sonor.

**Etapa 3** Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

**Etapa 4** Rotiți butoanele de selectare la poziția oprit.

**Anularea: Funcțiile ceasului**

**Etapa 1**  - apăsați repetat până când simbolul funcției ceas începe să clipească.

**Etapa 2** Apăsați lung:   
Funcția ceas se oprește după câteva secunde.

## 9. UTILIZAREA ACCESORIILOR



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

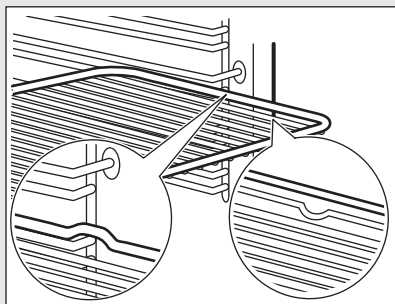
asemenea, dispozitive anti-răsturnare. Muchia ridicată din jurul raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

### 9.1 Introducerea accesoriilor

O mică proeminență în partea de sus crește siguranța. Proeminențele sunt, de

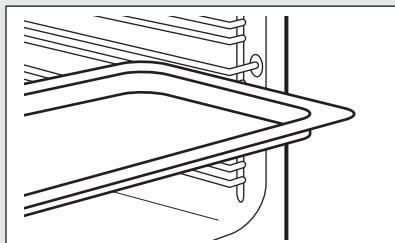
#### Raft sârmă:

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



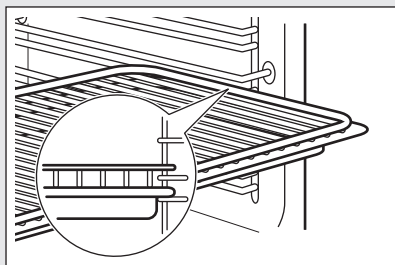
#### Tavă de gătit /Crațiță adâncă:

Împingeți tava între șinele de ghidaj ale nivelului raftului.



#### Raft sârmă, Tavă de gătit /Crațiță adâncă:

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



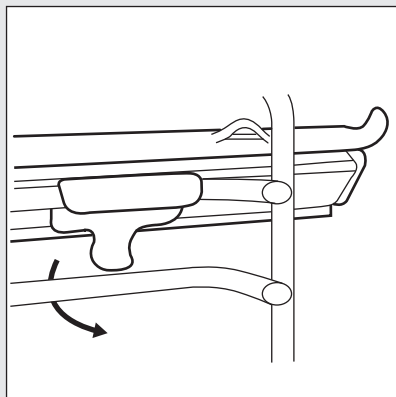
### 9.2 Utilizarea ghidajelor telescopice

Puteți pune ghidajele telescopice pe fiecare nivel. Verificați dacă cele două ghidaje telescopice sunt așezate pe același nivel.

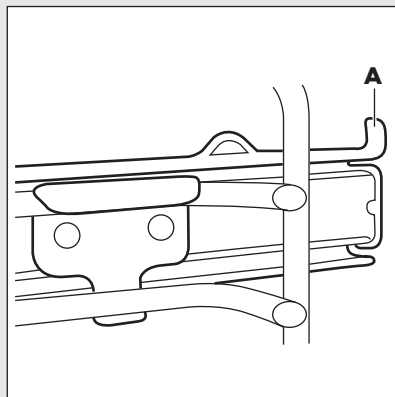
Nu ungeți ghidajele telescopice.

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

**Etapa 1** Montați ghidajele telescopice pe suporturile raftului.



**Etapa 2** Asigurați-vă că vârful (A) ghidajului telescopic este îndreptat în sus.



## 10. FUNCȚII SUPLIMENTARE

### 10.1 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.

### 10.2 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.

## 11. INFORMAȚII ȘI SFATURI



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 11.1 Recomandări pentru gătit

Cuptorul are patru poziții pentru rafturi.

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

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

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

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

### Coacerea prăjiturilor

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

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

### Gătirea cărnii și a peștelui

Utilizați o cratiță adâncă pentru alimentele foarte grase pentru a evita pătrata 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.

## 11.2 Coacere și frigere







 <b>PRĂ- JITURI</b>	<b>Încălzire sus și jos</b>		<b>Aer cald cu ventilație</b>		 <b>(min)</b>	
	 (°C)		 (°C)			
Rețete cu compoziție bătută cu telul	170	2	160	2 (1 și 3)	45 - 60	Formă de prăjitură
Aluat fraged	170	2	160	2 (1 și 3)	24 - 34	Formă de prăjitură
Prăjitură cu brânză și lapte bătut	170	1	160	2	60 - 80	Formă de prăjitură, Ø 26 cm
Strudel	175	2	150	2	60 - 80	Tavă de gătit
Tartă cu gem	170	2	160	2	30 - 40	Formă de prăjitură, Ø 26 cm
Prajitura cu fructe	170	2	155	2	60 - 70	Formă de prăjitură, Ø 26 cm
Prăjitură pentru Crăciun / Tort cu multe fructe	170	2	160	2	50 - 60	Formă de prăjitură, Ø 20 cm
Prăjitură cu prune, preîncălziți cuptorul gol	170	2	160	2	50 - 60	Formă de pâine
Biscuiți, preîncălziți cuptorul gol	150	3	150	3	20 - 30	Tavă de gătit
Bezele	100	3	100	3	90 - 120	Tavă de gătit

 <b>PRĂ- JITURI</b>	Încălzire sus și jos		Aer cald cu ventilație		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Chifle dulci, preîncălziți cuptorul gol	190	3	180	3	15 - 20	Tavă de gătit
Choux a la creme sau ecleruri, preîncălziți cuptorul gol	190	3	180	3	25 - 35	Tavă de gătit
Tarte	180	3	170	2	45 - 70	Formă de prăjitură, Ø 20 cm
Sandviș Victoria	180	1 sau 2	170	2	40 - 55	Formă de prăjitură, Ø 20 cm

Preîncălziți cuptorul gol.





 <b>PÂINE ȘI PIZZA</b>	Încălzire sus și jos		Aer cald cu ventilație		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Paine alba, 1 - 2 bucăți, 0,5 kg fiecare	190	1	190	1	60 - 70	-
Pâine de seară, preîncălzirea nu este necesară	190	1	180	1	30 - 45	Formă de pâine
Chifle, 6 - 8 chifle	190	2	180	2 (1 și 3)	25 - 40	Tavă de gătit
Pizza	190	1	190	1	20 - 30	Tavă adâncă
Pateuri	200	3	190	2	10 - 20	Tavă de gătit







Folosiți forma pentru prăjituri.







 <b>TARTE CU FRUCTE</b>	Încălzire sus și jos		Aer cald cu ventilație		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Tarte cu paste	180	2	180	2	40 - 50
Tarte cu legume	200	2	175	2	45 - 60
Tarte tip Quiche	190	1	190	1	40 - 50
Lasagne	200	2	200	2	25 - 40
Paste Cannelloni	200	2	190	2	25 - 40
Budincă Yorkshire, 6 forme de budincă, preîncălziți cuptorul gol	220	2	210	2	20 - 30







Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

Folosiți raftul de sârmă.

 <b>CARNE</b>	Încălzire sus și jos		Aer cald cu ventilație		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Vită	200		190		50 - 70
Porc	180		180		90 - 120
Vitel	190		175		90 - 120
Friptură de vită englezească, în sânger	210		200		44 - 50
Friptură de vită englezească, gătită mediu	210		200		51 - 55
Friptură de vită englezească, bine făcută	210		200		55 - 60

 <b>CARNE</b>	Încălzire sus și jos		Aer cald cu ventilație		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Spată de porc, cu șorici	180	2	170	2	120 - 150
Pulpă de porc, 2 bucăți	180	2	160	2	100 - 120

 <b>CARNE</b>	Încălzire sus și jos		Aer cald cu ventilație		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Pulpă de miel	190	2	190	2	110 - 130
Pui întreg	200	2	200	2	70 - 85
Curcan, întreg	180	1	160	1	210 - 240
Rață, întreagă	175	2	160	2	120 - 150
Gâscă, întreagă	175	1	160	1	150 - 200
Iepure, tăiat bucăți	190	2	175	2	60 - 80
Iepure, tăiat bucăți	190	2	175	2	150 - 200
Fazan întreg	190	2	175	2	90 - 120





 <b>PEȘTE</b>	Încălzire sus și jos		Aer cald cu ventilație		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Păstrăv / Doradă roșie, 3 - 4 pești	190	2	175	2 (1 și 3)	40 - 55
Ton / Somon, 4 - 6 fileuri	190	2	175	2 (1 și 3)	35 - 60





### 11.3 Grill

Preîncălziți cuptorul gol.

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

Setați temperatura la 250 °C.

 <b>GRĂTAR</b>	 (kg)	 (min) Pe o parte	 (min) Pe cealaltă parte
File bucăți, 4 bucăți	0.8	12 - 15	12 - 14
Friptură de vită, 4 bucăți	0.6	10 - 12	6 - 8
Cârnați, 8	-	12 - 15	10 - 12
Cotlet de porc, 4 bucăți	0.6	12 - 16	12 - 14
Pui, jumătate, 2	1	30 - 35	25 - 30




 GRĂȚAR	 (kg)	 (min) Pe o parte	 (min) Pe cealaltă parte
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Piept de pui, 4 bucăți	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgeri, 6	0.6	20 - 30	-
File de pește, 4 bucăți	0.4	12 - 14	10 - 12
Sandviș cu pâine prăjită, 4 - 6	-	5 - 7	-
Pâine prăjită, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

## 11.4 Gatire intensiva

Preîncălziți cuptorul gol.






Setați temperatura la 200 °C.

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

		 (min)	
	(kg)	Pe o parte	Pe cealaltă parte
Ruladă de carne, curcan	1	30 - 40	20 - 30
Pui, jumătate, 2	1	25 - 30	20 - 30
Pulpe de pui, 6 bucăți	-	15 - 20	15 - 18
Prepelită, 4 bucăți	0.5	25 - 30	20 - 25
Legume gratinate	-	20 - 25	-
Scoici	-	15 - 20	-
Macrou, 2 - 4	-	15 - 20	10 - 15
Pește bucăți, 4 - 6	0.8	12 - 15	8 - 10







## 11.5 Decongelare

	 (kg)	 Timp de decongelare (min)	 Timp suplimentar de decongelare (min)	
Pui	1	100 - 140	20 - 30	Puneți puiul pe platanul inferior întors, pe o farfurie mare. Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Carne	1	100 - 140	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
	0.5	90 - 120		
Frișcă	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Frișca se poate bate chiar dacă au mai rămas unele părți ușor înghețate.
Păstrăv	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Căpșuni	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Unt	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Prăjitură	1.4	60	60	-

## 11.6 Aer cald umed - accesorii recomandate






mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.






Folosiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb

			
<b>Tigaie de pizza</b>	<b>Tavă de copt</b>	<b>Ramekin-uri</b>	<b>Tavă rotundă pentru tarte</b>
Întunecată, ne-reflexivă Diametru de 28 cm	Întunecată, ne-reflexivă Diametru de 26 cm	Vitroceramică Diametru de 8 cm, înălțime de 5 cm	Întunecată, ne-reflexivă Diametru de 28 cm

## 11.7 Aer cald umed








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








		 (°C)		 (min)
Rulouri dulci, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	35 - 40
Rulouri, 9 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	35 - 40
Pizza, congelată, 0,35 kg	raft sarma	220	2	35 - 40
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Negresă	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	30 - 40
Soufflê, 6 bucăți	vas ceramic ramekin pe raft de sârmă	200	3	30 - 40
Blat de pan-dișpan	formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă	170	2	20 - 30
Sandviș Victoria	vas de copt pe raft de sârmă	170	2	35 - 45
Pește fiert, 0,3 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	35 - 45
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	35 - 45
File de pește, 0,3 kg	tavă de pizza pe raft de sârmă	180	3	35 - 45
Carne fiartă, 0,25 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	40 - 50
Șașlăc, 0,5 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	25 - 35
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pricomigdale, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	40 - 45
Briose, 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
Fursecuri, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	40 - 50

		 (°C)		 (min)
Tarte mici, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	20 - 30
Legume, fierte, 0,4 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	35 - 40
Omletă vegetariană	tavă de pizza pe raft de sârmă	200	3	30 - 45
Legume mediteraneene, 0,7 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	4	35 - 40

## 11.8 Informații pentru institutele de testare

Teste conform cu IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Prăjituri mici, 20 de bucăți/tavă	Încălzire sus și jos	Tavă de gătit	3	170	20 - 30	-
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Încălzire sus și jos	Raft de sârmă	1	170	80 - 120	-
Pan-dișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Încălzire sus și jos	Raft de sârmă	2	170	35 - 45	-
Biscuit sfărâmi-cios	Încălzire sus și jos	Tavă de gătit	3	150	20 - 35	Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.
Pâine prăjită, 4 - 6 bucăți	Grill	Raft de sârmă	3	max.	2 - 4 minute pe o parte; 2 - 3 minute pe cealaltă parte	Preîncălziți cuptorul timp de 3 minute.

						
				(°C)	(min)	
Burger de vită, 6 bucăți, 0,6 kg	Grill	Raft de sârmă și tavă de colectare	3	max.	20 - 30	Puneți raftul de sârmă pe al treilea nivel și tava de colectare pe al doilea nivel al cuptorului. Înțoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire. Preîncălziți cuptorul timp de 3 minute.

## 12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 12.1 Note cu privire la curățare



#### Agenți de curățare

Curățați partea din față a cuptorului cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru. Curățați și verificați garnitura ușii din jurul cadrului cavității.

Folosiți o soluție de curățare pentru curățarea suprafețelor metalice.

Curățați petele cu un detergent neutru. Nu îl folosiți pe suprafețele catalitice.



#### Utilizarea zilnică

Curățați cavitatea după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.

Umezeala poate produce condens în cuptor sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lăsați cuptorul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire. Nu țineți alimentele în cuptor pentru mai mult de 20 de minute. Uscați cavitatea cu o lavetă moale după fiecare utilizare.



#### Accesoriile

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

Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.

## 12.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft / panourile catalitice

Scoateți suporturile raftului / panourile catalitice pentru a curăța cuptorul.

<b>Etapa 1</b>	Oprii cuptorul și așteptați să se răcească.	
<b>Etapa 2</b>	Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral. Țineți pe loc partea din spate a suportului raftului și panoul catalitic. Panourile catalitice nu sunt prinse de pereții cuptorului. Acestea pot să cadă când scoateți suporturile raftului.	
<b>Etapa 3</b>	Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și scoateți-o în afară.	
<b>Etapa 4</b>	Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă. Pini de reținere de pe ghidajele rafturilor telescopice trebuie să fie orientați către înainte.	

## 12.3 Modul de utilizare: Curățarea catalitică

În cavitate se află panouri catalitice. Acestea absorb grăsimea în timpul catalizei.

Petele sau decolorarea stratului catalitic nu au niciun efect asupra curățării.

### Înainte de curățarea catalitică

Oprii cuptorul și așteptați să se răcească.	Scoateți toate accesoriile.	Curățați podeaua cuptorului și geamul de la interior al ușii cu apă caldă, o lavetă moale și detergent neutru.
---	-----------------------------	--

### Curățați cuptorul folosind curățarea catalitică

<b>Etapa 1</b>	<b>Etapa 2</b>	<b>Etapa 3</b>
----------------	----------------	----------------

### Curățați cuptorul folosind curățarea catalitică

Selecțiți funcția și temperatura cuptorului:   
250 °C  
Durata: 1 h

După curățare, rotiți butonul de selectare pentru funcțiile cuptorului la poziția oprit.

După ce cuptorul s-a răcit, curățați cavitatea cu o lavetă moale și udă.

## 12.4 Cum se scoate și se montează: Ușa

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

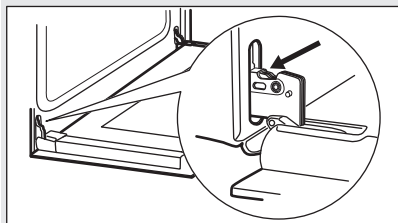
instrucțiunile de la „Scoaterea și instalarea ușii” înainte de a scoate panourile de sticlă.



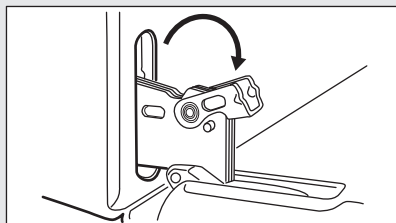
### ATENȚIE!

Nu utilizați cuptorul fără panourile de sticlă.

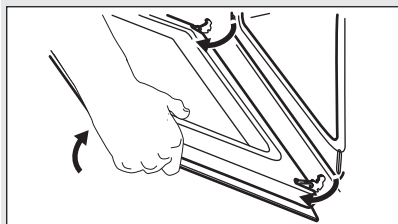
**Etapa 1** Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.



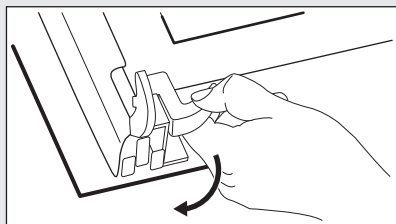
**Etapa 2** Ridicați și rotiți complet manetele de pe ambele balamale.



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

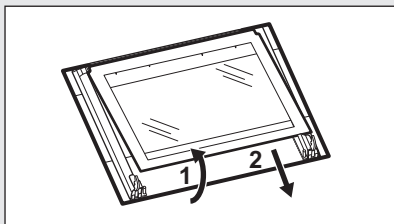
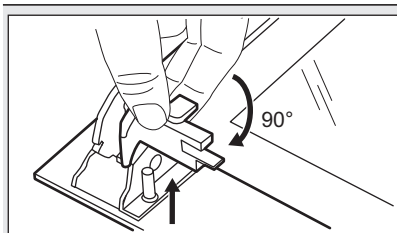


**Etapa 4** Puneți ușa pe o lavetă moale pe o suprafață stabilă și deschideți sistemul de blocare pentru a scoate panoul intern de sticlă.



**Etapa 5** Rotiți dispozitivele de fixare la 90° și scoateți-le din locașurile lor.

**Etapa 6** Mai întâi ridicați cu atenție, după care scoateți panoul de sticlă.

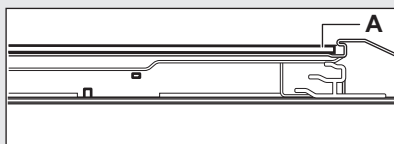


**Etapa 7** Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

**Etapa 8** După curățare, instalați panoul de sticlă și ușa cuptorului.

Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic.

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



## 12.5 Cum se înlocuiește: Bec



### AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

Becul poate fi fierbinte.

### Înainte de a schimba becul:

Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3
Opriiți cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.	Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.	Puneți o lavetă pe fundul cavității.

## Becul din spate

<b>Etapa 1</b>	Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.
<b>Etapa 2</b>	Curățați capacul de sticlă.
<b>Etapa 3</b>	Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o căldură de 300 °C.
<b>Etapa 4</b>	Montați capacul de sticlă.

## 13. DEPANAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 13.1 Ce trebuie făcut dacă...

În orice situație care nu este prevăzută în acest tabel, contactați un Centru de service autorizat.

Problemă	Verificați dacă...
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța este arșă.
Garnitura ușii este deteriorată.	Nu folosiți cuptorul. Contactați un Centru de service autorizat.
Afișajul indică „12.00”.	Alimentarea a fost întreruptă. Setați timpul.
Becul nu funcționează.	Becul este ars.

## 13.2 Date pentru service

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

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Aceasta este amplasată pe cadrul frontal din interiorul cuptorului. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din interiorul cuptorului.

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

## 14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

### 14.1 Informații despre produs și Fișa cu informații despre produs\*

Numele furnizorului	Electrolux	
Identificarea modelului	EZF5C50V 944068021 EZF5C50X 944068020 EZF5C50Z 944068019	
Indexul de eficiență energetică	94.9	
Clasă de eficiență energetică	A	
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.85 kWh/ciclu	
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul de ventilație	0.75 kWh/ciclu	
Numărul de incinte	1	
Sursa de căldură	Energie electrică	
Volum	57 l	
Tipul cuptorului	Cuptor încastat	
Masă	EZF5C50V	29.6 kg
	EZF5C50X	29.6 kg
	EZF5C50Z	29.6 kg



\* Pentru Uniunea Europeană conform cu Reglementările UE 65/2014 și 66/2014.  
Pentru Republica Belarus conform cu STB 2478-2017, Anexa G; STB 2477-2017, Anexele A și B.  
Pentru Ucraina conform cu 568/32020.

Clasa de eficiență energetică nu este aplicabilă în cazul Rusiei.

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

## 14.2 Economisirea energiei



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

Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă în timpul funcționării cuptorului. Nu deschideți ușa cuptorului 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.

Când este posibil, nu preîncălziți cuptorul înaintea gătitului.

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

### Gătitul cu ventilator

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

### Căldura reziduală

Când durata gătirii este mai mare de 30 de min, reduceți temperatura cuptorului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de a termina gătitul. Căldura reziduală din interiorul cuptorului va continua gătitul.

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.


### 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.

## 15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

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

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





[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867348984-B-532020

