



Manual de instrucțiuni

Cuptor încorporat

EOB 31004

### **Bine ați venit în lumea Electrolux**

Vă mulțumim că ați ales un produs de primă clasă de la Electrolux, pe care îl veți folosi cu multă plăcere în viitor. Dorința firmei Electrolux este de a vă oferi o mare varietate de produse de calitate, care vă vor face viața mai confortabilă. Puteți găsi câteva exemple pe coperta acestui manual. Vă rugăm să vă faceți timp câteva minute pentru a studia acest manual, astfel încât să vă bucurați de avantajele noii dvs. mașini. Promitem că vă va face viața mai ușoară. Succes!

# Cuprins

Avertizări și informații importante privind siguranța .....	4
Descrierea aparatului .....	6
Butoane de comandă .....	7
Înainte de prima utilizare a cuptorului .....	9
Utilizarea cuptorului .....	10
Tabel de coacere și prăjire .....	15
Curățarea și întreținerea .....	17
În caz de defectare .....	23
Date tehnice .....	24
Instrucțiuni pentru instalator .....	25
Instrucțiuni pentru încorporare .....	27
Service și piese de schimb originale .....	28
Garanție europeană .....	28

## Ghid pentru utilizarea instrucțiunilor de utilizare



Recomandări privind siguranța



Instrucțiuni pas cu pas



Recomandări utile



Acest aparat este conform cu următoarele **directive CEE**:

- **2006/95** (Directiva pentru tensiuni joase);
- **89/336** (Directiva EMC);
- **93/68** (Directivă generală);  
și modificările ulterioare.

# Română



## Avertizări și informații importante privind siguranța

**Păstrați întotdeauna aceste instrucțiuni de utilizare împreună cu aparatul. Dacă aparatul urmează a fi dat altei persoane sau vândut, sau dacă abandonați acest aparat când vă schimbați locuința, este foarte important ca noul utilizator să aibă acces la aceste instrucțiuni de utilizare și la informațiile însoțitoare.**

**Aceste avertizări sunt furnizate pentru siguranța utilizatorilor și a celor care locuiesc împreună cu aceștia. De aceea citiți-le cu atenție înainte de a conecta și/sau utiliza aparatul.**

### Instalarea

- Instalarea trebuie efectuată de o persoană calificată în conformitate cu regulile și reglementările în vigoare. Operațiile individuale pentru instalarea aparatului sunt descrise în instrucțiunile pentru instalator.
- Aparatul trebuie instalat și conectat de o persoană calificată cu cunoștințe de specialitate, în conformitate cu directivele în vigoare.
- Dacă pentru instalare este nevoie de orice fel de modificări ale tensiunii de alimentare, trebuie efectuate de un electrician calificat.
- Dacă din orice motiv trebuie să utilizați folie de aluminiu pentru a găti alimente în cuptor, nu permiteți niciodată ca aceasta să intre în contact cu podeaua cuptorului.
- La curățarea cuptorului, procedați cu grijă: nu pulverizați nimic pe filtrul de grăsime (dacă este montat), elementele de încălzire și senzorul termostatului.
- Este periculos să se modifice sau să se încerce modificarea caracteristicilor aparatului.
- Pe durata procesului de coacere, frigere și prăjire, fereastra cuptorului și celelalte părți ale cuptorului devin fierbinți, de aceea copiii trebuie ținuți la distanță de aparat. Aveți grijă, în cazul conectării aparatelor electrice la prize din apropierea cuptorului, să nu intre în contact cablurile cu inelele fierbinți sau să se prindă în ușa cuptorului.

### Funcționarea

- Acest cuptor este destinat pentru prepararea alimentelor; nu îl utilizați niciodată în alte scopuri.
- **Când deschideți ușa cuptorului pe durata sau la terminarea gătirii, aveți grijă la jetul de aer fierbinte, care iese din interiorul cuptorului.**
- Fiți foarte atenți atunci când utilizați mașina de gătit. Căldura extremă a elementelor de încălzire face ca rafturile și alte piese să devină extrem de fierbinți.
- Utilizați întotdeauna mănuși pentru cuptor pentru a scoate farfuriile sau vasele fierbinți din interior.
- Curățarea cu regularitate previne deteriorarea materialului suprafeței.

- Înainte de curățarea cuptorului, fie opriți alimentarea cu energie, fie scoateți ștecherul din priză.
- Aveți grijă să puneți cuptorul pe poziția "OFF" (OPRIT), atunci când nu mai este utilizat.
- Acest cuptor a fost fabricat ca aparat de sine stătător sau ca un aparat combinat cu plită electrică, în funcție de model, pentru conectare monofazată la 230 V.
- Aparatul nu trebuie curățat cu un aspirator cu abur supraîncălzit sau aspirator cu jet de abur.
- Nu utilizați substanțe de curățare abrazive sau răzuitoare metalice ascuțite. Acestea pot zgâria sticla de la ușa cuptorului, ceea ce poate duce la sfărâmarea sticlei.


## Siguranța copiilor

- Acest aparat trebuie utilizat numai de adulți. Este periculos să lăsați copiii să-l utilizeze sau să se joace cu el.
- Copiii trebuie păstrați la distanță în timp ce cuptorul funcționează. De asemenea, după ce ați stins cuptorul, acesta rămâne fierbinte o perioadă îndelungată.
- Acest aparat nu trebuie folosit de copii sau de alte persoane ale căror capacități fizice, senzoriale sau mentale sau lipsă de experiență și de cunoștințe îi împiedică să folosească aparatul în siguranță, fără supraveghere sau instrucțiuni din partea unei persoane responsabile, care să se asigure că pot folosi aparatul în siguranță.

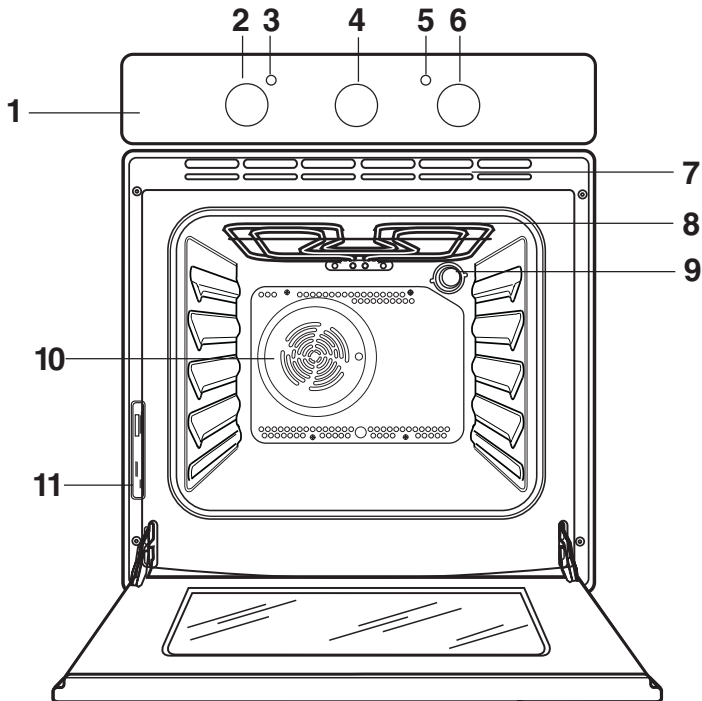
## Relațiile cu clienții

- Verificările și/sau reparațiile trebuie efectuate de departamentul de service al producătorului sau de un service autorizat de producător, și trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
- În caz de defecțiuni sau deteriorări, nu încercați să reparați aparatul singuri. Reparațiile efectuate de persoane fără experiență pot cauza defecțiuni sau leziuni.



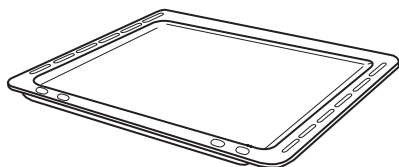
Simbolul  de pe produs sau de pe ambalajul său indică faptul că acest produs nu poate fi tratat ca deșeu menajer. Trebuie predat la punctul de colectare corespunzător, pentru reciclarea echipamentului electric și electronic. Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiți la prevenirea potențialelor consecințe negative asupra mediului înconjurător și sănătății persoanelor, consecințe care ar putea fi provocate de aruncarea necorespunzătoare la gunoi a acestui produs. Mediul înconjurător și sănătatea sunt puse în pericol de salubritatea incorectă. Pentru informații mai detaliate privind reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați administrația locală, serviciul de eliminare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați cumpărat produsul.

## Descrierea aparatului

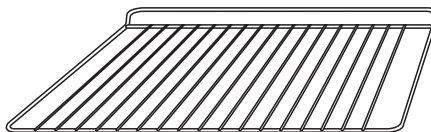


- |   |   |
|---|---|
| 1. Panoul de comandă                              | 6. Buton pentru funcțiile cuptorului                  |
| 2. Butonul de comandă a termostatalui cuptorului  | 7. Orificii de aerisire pentru ventilatorul de răcire |
| 3. Luminița de control a termostatalui cuptorului | 8. Grilaj   |
| 4. Cronometrul                                    | 9. Becul cuptorului                                   |
| 5. Luminiță de control pentru funcționare         | 10. Ventilatorul cuptorului                           |
|   | 11. Plăcuța cu datele tehnice                         |

## Accesoriiile cuptorului









Tavă pentru prăjituri

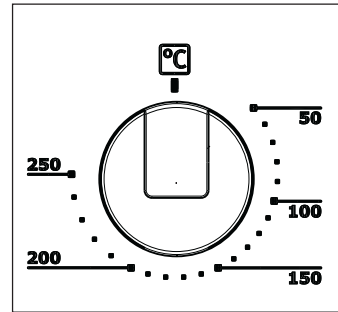
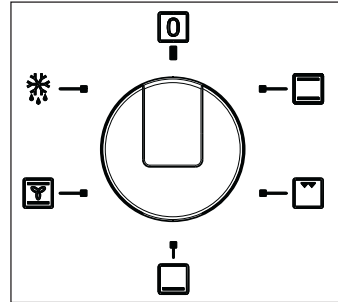


Raft rezistent la alunecare

## Butoane de comandă

### Butonul de control al funcției cuptorului

-  Cuptor oprit
-  Căldură de sus+jos - căldura vine atât de la elementul de sus cât și de la cel de jos, asigurând încălzirea uniformă în interiorul cuptorului.
-  Numai elementul interior al grătarului - poate fi utilizat pentru frigerea unor cantități mici.
-  Elementul de încălzire inferior - căldura vine numai din partea de jos a cuptorului.
-  Aer cald - vă permite să frigeți sau să frigeți și să coaceți simultan pe orice raft, fără transfer de miros.
-  Setarea pentru decongelare - această setare este destinată a ajuta la dezghețarea alimentelor congelate



### Indicator alimentare

Lumina pentru alimentare se aprinde în momentul în care butonul pentru funcțiile cuptorului este setat.

### Butonul de comandă a termostatului

Rotiți butonul de comandă a termostatului în sens antiorar pentru a selecta temperaturi între 50°C și 250°.

### Indicatorul de comandă a termostatului

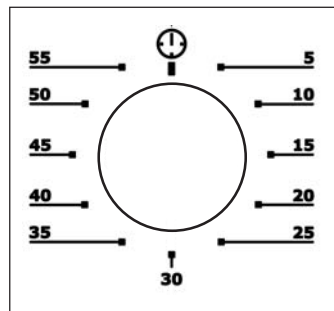
Indicatorul de comandă a termostatului se aprinde în momentul în care butonul de comandă a termostatului este rotit. Indicatorul va rămâne aprins până când este atinsă temperatura corectă. Va trece din pornit în oprit în mod ciclic pentru a indica faptul că temperatura este menținută.

## Cronometrul Mecanic

Cronometrul poate fi utilizat pentru a seta maxim 60 de minute.

Rotiți butonul de reglare în sens orar la poziția maximă a timpului, apoi rotiți-l înapoi la timpul dorit. La sfârșitul perioadei de timp selectate, se poate auzi un semnal sonor.

**Cronometrul nu va comuta cuporul dacă acesta nu este în uz.**



## Termostatul de siguranță

Pentru a preveni supraîncălzirea periculoasă (prin utilizarea incorectă a aparatului sau a componentelor defecte), cuptorul este dotat cu un termostat de siguranță, care întrerupe alimentarea cu energie. În momentul în care temperatura scade, cuptorul pornește din nou automat.

Dacă termostatul de siguranță comută din cauza utilizării incorecte a aparatului, este suficientă remedierea erorii după ce cuptorul s-a răcit. Dacă dimpotrivă, termostatul comută din cauza unei componente defecte, vă rugăm contactați service-ul autorizat.

## Ventilatorul de răcire

Cuptorul este echipat cu un ventilator de răcire, a cărui menire este să păstreze panoul de comandă, butoanele și mânerul ușii reci. Ventilatorul pornește automat atunci când cuptorul este activat. Aerul cald este suflat afară prin orificiul de lângă mânerul ușii cuptorului. Ventilatorul se oprește când, după gătire, butonul pentru funcțiile cuptorului se află în poziția OFF (OPRIT) **0**.



## Înainte de prima utilizare a cuptorului

**i** Îndepărtați **ambalajele**, atât din interiorul cuptorului cât și din exteriorul lui, înainte de a-l utiliza.

Înainte de prima utilizare, cuptorul trebuie încălzit fără alimente.

Cu această ocazie, cuptorul poate degaja un miros neplăcut. Acest lucru este normal. Cauza o constituie reziduurile din fabricație.

Asigurați-vă că încălzirea este bine aerisită.




1. Fixați butonul pentru funcțiile cuptorului pe gătitul cu aer cald



2. Setați butonul de comandă a termostatului pe 250°.

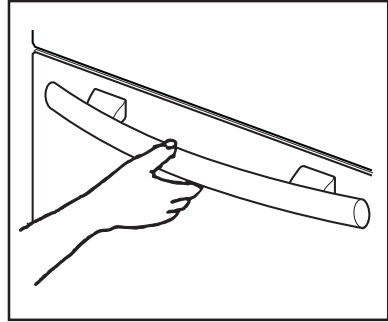
4. Deschideți o fereastră pentru a asigura ventilația.

5. Permiteți încălzirea cuptorului gol timp de aproximativ 45 de minute.

Această procedură trebuie repetată cu funcția “Grill complet”  aproximativ 5-10 minute.

**i** Apoi lăsați cuptorul să se răcească. Apoi umeziți o cârpă moale cu apă caldă și puțin detergent slab și curățați cavitatea cuptorului.

**i** Înainte de prima utilizare, spălați bine și accesoriile cuptorului.



**Pentru a deschide ușa cuptorului, țineți întotdeauna mânerul de mijloc.**

## Utilizarea cuptorului

Cuptorul este echipat cu un sistem exclusiv care produce o circulație naturală a aerului și o reciclare constantă a aburului.

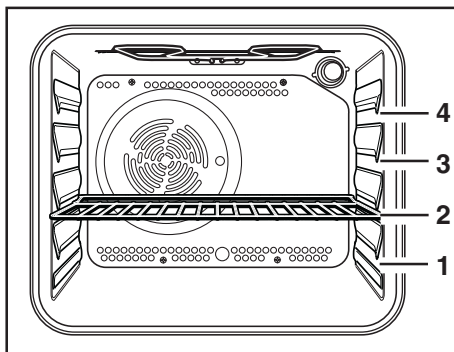
Acest sistem face posibil gătitul în aburi și păstrarea preparatelor moi în interior și crocante la exterior. În plus, durata de gătit și consumul de energie sunt reduse la minimum. Pe durata gătitului se poate produce abur care poate fi eliberat la deschiderea ușii cuptorului. Acest lucru este normal.



Cu toate acestea, utilizatorul trebuie să se îndepărteze de cuptor atunci când deschide ușa cuptorului pe durata gătitului sau la sfârșit, pentru a permite eliminarea aburului sau a căldurii acumulate.



**Atenție!** - Nu puneți obiecte pe baza cuptorului și nu acoperiți nicio parte a cuptorului cu folie de aluminiu în timp ce gătiți, pentru că acest lucru poate cauza formarea de căldură, fapt ce poate afecta rezultatele coacerii și deteriorarea smalțului cuptorului. Întotdeauna puneți vasele, vasele rezistente la căldură și tăvile de aluminiu pe raftul care a fost introdus pe ghidajele pentru rafturi. Atunci când se încălzește mâncarea, se produce abur la fel ca într-un fierbător. Atunci când aburul vine în contact cu sticla de la ușa cuptorului, se condensează și se creează picături de apă.



**Pentru a reduce condensul, întotdeauna preîncălziți cuptorul gol timp de 10 minute.**

Vă recomandăm să ștergeți picăturile de apă după fiecare proces de gătit.



**Gătiți întotdeauna cu ușa cuptorului închisă.** Îndepărtați-vă de cuptor atunci când deschideți ușa batantă a cuptorului. **Nu** lăsați ușa să se deschidă prin cădere, țineți ușa de mâner până când se deschide complet.




Cuptorul are patru niveluri pentru raft și este echipat cu un singur raft. Nivelurile raftului sunt numerotate de jos în sus, ca în imagine. Este important ca aceste rafturi să fie corect poziționate, ca în imagine. Nu așezați vasele direct pe baza cuptorului.

## Frigerea la grătar

- Majoritatea alimentelor trebuie așezate pe grătarul din tava de grătare pentru a permite circulația maximă a aerului și pentru a ridica alimentul din grăsimi și sucuri naturale. Alimente cum ar fi peștele, ficatul și rinichii pot fi așezate direct în tava de grătare, după preferință.
- Alimentele trebuie uscate foarte bine înainte de a le pune pe grătar pentru a reduce la minimum stropirea cu grăsimi. Carnea macră și peștele se ung cu puțin ulei sau unt topit pentru a le păstra umede în timpul coacerii.
- Garniturile cum ar fi roșiile și ciupercile pot fi așezate sub grătar în timpul coacerii cărnurilor.
- Atunci când se prăjește pâinea, sugerăm să se folosească poziția de sus.
- Alimentele trebuie întoarse pe durata gătirii, după caz.

## Cum se folosește grătarul interior

Grătarul interior oferă căldură rapid și direct în zona centrală a tăvii de grătare. Prin utilizarea grătarului interior pentru gătitul cantităților mici, se economisește energie.

1. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului pe .
2. Rotiți butonul de comandă a termostatului la temperatura necesară.
3. Reglați poziția grătarului și a tăvii de grătare pentru a permite diferite grosimi ale alimentelor și urmați instrucțiunile pentru frigerea la grătar.

Grătarul este controlat de termostat. Pe durata coacerii, grătarul pornește și se oprește pentru a preveni supraîncălzirea.

## Aer cald


- Alimentele sunt gătite prin intermediul forței aerului preîncălzit suflat uniform în interiorul cuptorului de un set ventilator așezat pe peretele spate al cuptorului.
- Astfel, căldura ajunge în toate părțile cuptorului în mod uniform și rapid, ceea ce permite gătitul simultană a mai multor tipuri de alimente așezate pe diferite rafturi. Gătitul cu aer cald asigură eliminarea rapidă a umezelii și mediul uscat al cuptorului oprește transmiterea diferitelor arome și mirosuri de la un fel de mâncare la altul.
- Posibilitatea de a găti pe rafturi de diferite înălțimi înseamnă că puteți găti mai multe preparate diferite simultan și până la trei tăvi de biscuiți sau minipizza pot fi servite imediat sau congelate ulterior.
- Evident, cuptorul poate fi utilizat de asemenea pentru a găti doar pe un singur nivel. În acest caz trebuie să utilizați cel mai de jos set de ghidaje astfel încât să puteți supraveghea mai ușor desfășurarea.
- În plus, cuptorul este recomandat în particular pentru sterilizarea conservelor, fierberea siropului de fructe făcut în casă și pentru uscarea ciupercilor sau fructelor.

## Căldură de sus+jos

- Poziția de pe raftul din mijloc permite cea mai bună distribuție a căldurii. Pentru a rumeni mai bine baza, coborâți simplu poziția raftului. Pentru a rumeni mai bine partea de sus, ridicați poziția raftului.
- Materialul și finisarea tăvilor de coacere și a farfuriilor utilizate vor afecta rumenirea bazei. Ustensilele smălțuite, negre, grele sau care nu se lipesc măresc rumenirea bazei, în timp ce vesela de sticlă pentru cuptor, tăvile din aluminiu lucios sau din oțel finisat reflectă căldura și oferă o rumenire mai redusă a bazei.
- Întotdeauna puneți farfuriile central pe raft pentru a asigura rumenirea uniformă.
- Puneți alimentele pe tăvi de dimensiuni adecvate, pentru a preveni revărsarea pe partea inferioară a cuptorului și pentru a reduce necesitatea de a-l curăța.
- **Nu puneți** farfuriile, formele sau tăvile de coacere direct pe baza cuptorului, pentru că aceasta devine foarte fierbinte și apar deteriorări. Când utilizați această setare, căldura vine de la ambele elemente, superior și inferior. În acest fel puteți găti pe un singur nivel, fiind potrivit în special pentru feluri de mâncare care necesită o rumenire suplimentară a bazei, cum ar fi tartele cu slănină și omletă sau cu fructe.

Mâncărurile gratinate, lasagna și musacaua de cartofi, care necesită rumenire suplimentară în partea de sus, se gătesc de asemenea bine în cuptorul convențional.

Cum se folosește cuptorul convențional

1. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului pe funcția de gătire necesară .
2. Rotiți butonul de comandă a termostatului la temperatura necesară.


## Decongelare

Ventilatorul cuptorului funcționează fără căldură și circulă aerul, la temperatura camerei, în interiorul cuptorului.

Aveți grijă ca butonul de comandă a termostatului să fie pe poziția OFF.

## Numai elementul inferior al cuptorului

Această funcție este folositoare în special pentru coacerea produselor de patiserie. Poate fi utilizată de asemenea pentru terminarea tartelilor cu slănină și omletă sau cu fructe, pentru a asigura coacerea corespunzătoare a bazei.

 Lumina de control a termostatului va rămâne aprinsă până la atingerea temperaturii corecte. Va trece din pornit în oprit în mod ciclic pentru a indica faptul că temperatura este menținută.

## **i** **Recomandări utile**

- Poziția de pe raftul din mijloc permite cea mai bună distribuție a căldurii. Pentru a rumeni mai bine baza, coborâți simplu poziția raftului. Pentru a rumeni mai bine partea de sus, ridicați poziția raftului.
- Materialul și finisarea tăvilor de coacere și a farfuriilor utilizate vor afecta rumenirea bazei. Ustensilele smălțuite, negre, grele sau care nuse lipesc măresc rumenirea bazei, în timp ce vesela de sticlă pentru cuptor, tăvile din aluminiu lucios sau din oțel finisat reflectă căldura și oferă o rumenire mai redusă a bazei.
- Întotdeauna puneți farfuriile central pe raft pentru a asigura rumenirea uniformă.
- Puneți alimentele pe tăvi de dimensiuni adecvate, pentru a preveni revărsarea pe partea inferioară a cuptorului și pentru a reduce necesitatea de a-l curăța.
- **Nu așezați** vasele sau tăvile de copt pe baza cuptorului deoarece aceasta se încălzește foarte tare și le poate deteriora

### **La coacere:**

Prăjiturile și produsele de patiserie necesită de obicei o temperatură medie (150°C-200°C) și de aceea este necesar să preîncălziți cuptorul circa 10 minute.

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

Produsele de patiserie cu coajă subțire sunt coapte într-o formă rotundă sau tavă până la 2/3 din durata de coacere și apoi garnisite înainte de a fi coapte în întregime. Acest timp ulterior de coacere depinde de tipul și cantitatea de umplutură sau decorare. Amestecurile absorbante se separă cu dificultate de pe lingură. Durata de coacere nu trebuie extinsă în mod inutil de prea mult lichid.

Dacă două tăvi de coacere cu produse de patiserie sau biscuiți sunt introduse în cuptor în același timp, un nivel pentru raft trebuie să rămână liber între tăvi.

Dacă două tăvi de coacere cu produse de patiserie sau biscuiți sunt introduse în cuptor în același timp, tăvile trebuie schimbate între ele și întoarse după circa 2/3 din durata de coacere.

### **La prăjire:**

Nu prăjiți bucăți de carne mai mici de 1 kg. Bucățile mai mici se pot usca la prăjire. Carnea închisă la culoare, care trebuie să fie bine făcută la exterior dar să rămână mediu sau crudă la interior, trebuie prăjită la o temperatură mai ridicată (200°C-250°C).

Carnea albă, pui și pește, pe de altă parte, necesită o temperatură mai redusă (150°C-175°C). Ingredientele pentru un sos sau zeamă de carne trebuie adăugate în tigaia de prăjire la început dacă durata de gătire este scurtă. În caz contrar adăugați-le în ultima jumătate de oră.

Puteți utiliza o lingură pentru a verifica dacă carnea este gătită: dacă nu poate fi apăsată, este bine gătită. Carnea de vită și fileurile, care trebuie să rămână roz în interior, trebuie prăjite la o temperatură mai ridicată într-un timp mai scurt.

Dacă gătiți carne direct pe raftul cuptorului, introduceți tava de prăjire pe nivelul raftului de dedesubt, pentru a colecta sucul.

Lăsați bucata de carne să stea cel puțin 15 minute, astfel încât sucul cărnii să nu iasă afară.

Pentru a reduce formarea de fum în interiorul cuptorului, se recomandă turnarea unei mici cantități de apă în tava de prăjire. Pentru a preveni formarea de condens, adăugați apă de câteva ori. Mâncărurile pot fi păstrate la cald în cuptor la o temperatură minimă până la servire.



### **Atenție!**

**Nu căptușiți cuptorul cu folie de aluminiu și nu puneți o tavă de prăjire sau de coacere pe podea, pentru că în caz contrar smalțul cuptorului va fi deteriorat de căldura formată**

## **Durate de gătit**

Duratele de gătit pot varia în funcție de diferitele compoziții, ingrediente și cantități de lichid din mâncăruri




Notați dozajele la primele experimente de coacere sau prăjire, pentru a câștiga experiență în cazul gătirii ulterioare a acelorași feluri de mâncare

Pe baza propriilor experiențe veți putea modifica valorile date în tabele.

# Tabel de coacere și prăjire

## Căldură de sus+jos - Aer cald


 **Timpii nu includ preîncălzirea.**  
**Cuptorul gol trebuie preîncălzit întotdeauna timp de 10 minute.**

TIP DE MÂNCARE	Căldură de sus+jos		Aer cald		Durate de gătit în minute 	NOTE
	 temp. în °C	temp. în °C	 temp. în °C	temp. în °C		
<b>PRĂJITURI</b>						
Rețete cu compoziție bătută cu tel	2	170	2 (1 și 3)*	160	45-60	În formă pentru prăjituri
Aluat fraged	2	170	2 (1 și 3)*	160	20-30	În formă pentru prăjituri
Prăjitură cu brânză, unt și lapte	1	175	2	165	60-80	În formă pentru prăjituri
Prăjitură cu mere (plăcintă cu mere)	1	170	2 (1 și 3)*	160	90-120	În formă pentru prăjituri
Ștrudel	2	180	2	160	60-80	În tavă de copt
Tartăcu gem	2	190	2 (1 și 3)*	180	40-45	În tavă de copt
Prăjitură cu fructe	2	170	2	150	60-70	În tavă de copt
Pandișpan	1	170	2 (1 și 3)*	165	30-40	În tavă de copt
Prăjitură pentru Crăciun	1	150	2	150	120-150	În tavă de copt
Prăjitură cu prune	1	175	2	160	50-60	În formă pentru pâine
Prăjitură mică	3	170	2	160	20-35	În tavă de coacere
Biscuiți	2	160	2 (1 și 3)*	150	20-30	În tavă de coacere
Bezele	2	135	2 (1 și 3)*	150	60-90	În tavă de coacere
Checuri	2	200	2	190	12-20	În tavă de coacere
Produse de patiserie:						
Choux	2 sau 3	210	2 (1 și 3)*	170	25-35	În tavă de coacere
Tarte	2	180	2	170	45-70	În formă pentru prăjituri
<b>PÂINE ȘI PIZZA</b>						
Pâine albă	1	195	2	185	60-70	
Pâine de seară	1	190	1	180	30-45	În formă pentru pâine
Chifle	2	200	2 (1 și 3)*	175	25-40	În tavă de coacere
Pizza	2	200	2	200	20-30	În tavă de coacere
<b>TARTE DE FRUCTE</b>						
Tartă cu paste	2	200	2 (1 și 3)*	175	40-50	În formă
Tartă cu legume	2	200	2 (1 și 3)*	175	45-60	În formă
Tartă cu slănină și omeletă	1	210	1	190	30-40	În formă
Lasagne	2	200	2	200	25-35	În formă
Cannelloni	2	200	2	200	25-35	În formă
<b>CARNE</b>						
Vită	2	190	2	175	50-70	Pe grătar
Porc	2	180	2	175	100-130	Pe grătar
Vițel	2	190	2	175	90-120	Pe grătar
Friptură de vită englezească						
crudă	2	210	2	200	50-60	Pe grătar
medie	2	210	2	200	60-70	Pe grătar
bine pătrunsă	2	210	2	200	70-80	Pe grătar
Pulpă de porc	2	180	2	170	120-150	Cu piele
Picioare de porc	2	180	2	160	100-120	2 bucăți
Miel	2	190	2	175	110-130	Picior
Pui	2	190	2	200	70-85	Întreg
Curcan	2	180	2	160	210-240	Întreg
Rață	2	175	2	220	120-150	Întreagă
Gâscă	2	175	1	160	150-200	Întreagă
Iepure de casă	2	190	2	175	60-80	Tăiat în bucăți
Iepure de câmp	2	190	2	175	150-200	Tăiat în bucăți
Fazan	2	190	2	175	90-120	Întreg
Bucată de carne	2	180	2	170	tot. 150	În tavă pentru pâine
<b>PEȘTE</b>						
Păstrăv/Plătică de mare	2	190	2 (1 și 3)*	175	40-55	3-4 pești
Ton/Somon	2	190	2 (1 și 3)*	175	35-60	4-6 fileuri

(\*) Dacă gătiți mai multe feluri de mâncare în același timp, vă recomandăm să le puneți pe nivelele notate între paranteze.

## Frigerea la grătar

**i** **Timpii nu includ preîncălzirea.**  
**Cuptorul gol trebuie preîncălzit întotdeauna timp de 10 minute.**

TIP DE MÂNCARE	Cantitate		Frigerea la grătar		Durata de gătire în minute	
	Bucăți	g		temp. în °C	Prima parte	A doua parte
File bucăți	4	800	3	250	12~15	12~14
Cotlet de vită	4	600	3	250	10~12	6~8
Cârnați	8	/	3	250	12~15	10~12
Porc bucăți	4	600	3	250	12~16	12~14
Pui (tăiat în două)	2	1000	3	250	30~35	25~30
Kebab	4	/	3	250	10~15	10~12
Pui (piept)	4	400	3	250	12~15	12~14
Hamburger*	6	600	2	250	20-30	
*Preîncălzire 5'00"						
Pește (file)	4	400	3	250	12~14	10~12
Sandwich-uri	4~6	/	3	250	5~7	/
Pâine prăjită	4~6	/	3	250	2~4	2~3

**i** **Temperaturile menționate sunt orientative. Este posibil ca temperaturile să trebuiască adaptate în funcție de cerințele personale.**



## Curățarea și întreținerea



**Înainte de curățare opriți cuptorul și lăsați-l să se răcească.**

**Aparatul nu trebuie curățat cu un aspirator cu abur supraîncălzit sau aspirator cu jet de abur.**

Atenție: Înainte de a efectua orice operațiune de curățare, aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare.

Pentru a asigura o durată de viață lungă a aparatului dvs., este necesar să efectuați regulat următoarele operații de curățare:

- Efectuați-le numai atunci când cuptorul s-a răcit.
- Curățați subansamblele smălțuite cu apă cu săpun.
- Nu utilizați substanțe de curățare abrazive.
- Ștergeți subansamblele din oțel inoxidabil și sticlă cu o cârpă moale
- Dacă există pete rezistente, utilizați substanțe disponibile în comerț pentru oțel inoxidabil sau oțet cald.

Smalțul cuptorului este extrem de durabil și impermeabil. Acțiunea acidului fructelor fierbinți (din lămâi, prune sau altele asemenea) poate totuși să lase semne permanente, mate, aspre pe suprafața smalțului. Cu toate acestea, asemenea semne pe suprafața bine finisată a smalțului nu afectează funcționarea cuptorului. Curățați cuptorul bine după fiecare utilizare. Aceasta este cea mai ușoară metodă de a curăța murdăria. Previne arderea murdăriei.

## Material de curățat

Înainte de folosirea oricăror materiale de curățat în cuptor, verificați dacă acestea sunt corespunzătoare și utilizarea lor este recomandată de producător.

Soluțiile de curățat cu conținut de clor NU trebuie folosite deoarece pot deteriora finisajele suprafețelor. De asemenea, trebuie evitați abrazivii foarte duri.

## Curățarea externă

Ștergeți regulat panoul de comandă, ușa cuptorului și garnitura ușii cuptorului cu ajutorul unei cârpe moi îmbibate cu apă caldă la care s-a adăugat puțin detergent lichid.

Pentru a evita deteriorarea sau slăbirea panourilor de sticlă ale ușii evitați să folosiți următoarele:

- Detergent casnic și clor
- Lavete impregnate nerecomandate pentru vase de gătit de teflon;
- Bureți de sârmă
- Lavete sau spray-uri cu aerosol cu substanțe chimice pentru cuptor
- Substanțe pentru îndepărtarea ruginii
- Substanțe pentru înlăturarea petelor pentru baie / chivete

Curățați sticla interioară și exterioară a ușii utilizând apă caldă cu săpun. Dacă interiorul ușii de sticlă devine foarte murdar de grăsime, se recomandă folosirea unui produs de curățare cum ar fi Hob Brite. Nu utilizați raclete de răzuit vopsea pentru a înlătura murdăria.



**NU curățați ușa cuptorului cât timp panourile de sticlă sunt calde. Dacă această precauție nu este respectată panoul de sticlă se poate sparge.**



Dacă panoul de sticlă al ușii se ciobește sau se zgârie, sticla poate slăbi și trebuie înlocuită pentru a evita spargerea panoului. Contactați service-ul autorizat local care vă va consilia cu plăcere.

### **Cavitatea cuptorului**

Baza smălțuită a cavității cuptorului se curăță cel mai bine cât timp cuptorul este cald.


Ștergeți cuptorul cu o cârpă moale umezită cu apă caldă cu detergent după fiecare folosire. Din când în când este necesară o curățare generală cu un detergent special de curățare a cuptorului.

## Ușa cuptorului

Ușa cuptorului constă din două geamuri de sticlă. Ușa cuptorului și geamurile ușii pot fi scoase pentru a permite curățarea ușoară.



**Atenție - ușa cuptorului trebuie scoasă înainte de curățare. Este posibil ca ușa cuptorului să se închidă brusc la loc dacă încercați să înlăturați geamurile ușii cât timp ușa este încă la locul său.**

 Pentru aceasta se procedează astfel:

- 1) deschideți ușa în întregime;
- 2) identificați balamalele care sprijină ușa cuptorului (Figura 1);
- 3) ridicați și rotiți pârghiile de pe cele două balamale (Figura 2);
- 4) apucați cele două margini exterioare și închideți la loc încet dar nu **COMPLET** ușa cuptorului (Figura 3);
- 5) trageți de ușă înspre dvs. și ridicați-o din locașul său (Figura 3);

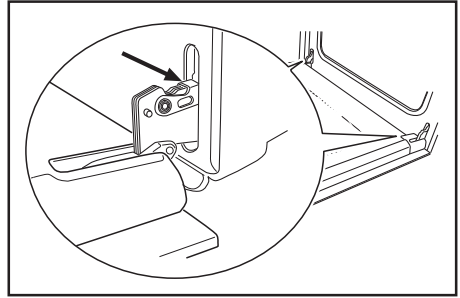


Figura 1

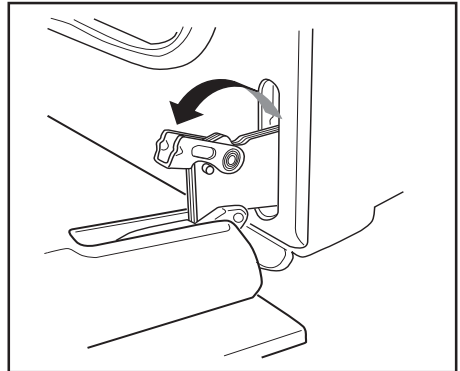


Figura 2

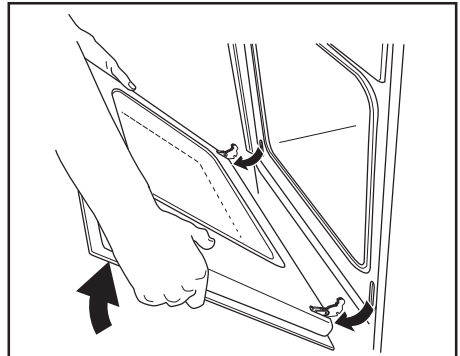


Figura 3

- 6) pentru a proteja finisajul mânerului, așezați o cârpă moale pe o suprafață stabilă (Figura 4) și puneți ușa cuptorului pe ea;
- 7) prin intermediul mecanismului de blocare, înlăturați geamurile interioare ale ușii cuptorului (Figura 5);
- 8) rotiți la 90° și apoi înlăturați cele 2 opritoare (Figura 6);
- 9) ridicați ușor și înlăturați cu atenție geamul superior prevăzut cu un cadru decorativ pe toate cele 4 laturi (Figura 7).

Curățați ușa cuptorului cu apă caldă și o cârpă moale. Nu utilizați materiale abrazive, cum ar fi de exemplu bureți de sârmă, produse cu asperități sau acizi, deoarece pot deteriora suprafața specială cu reflexie a căldurii a geamurilor interioare.

După curățare, puneți la loc geamurile și ușa cuptorului urmând procedura de mai sus în ordine inversă și verificând geamurile să se potrivească perfect.

Pentru aceasta se procedează astfel:

- geamul interior prevăzut cu un cadru decorativ pe toate cele 4 laturi trebuie pus la loc astfel încât gravura să fie îndreptată spre partea exterioară a cuptorului. Ușa cuptorului este înclinată în direcția corectă dacă degetul dvs. nu simte gravura când atingeți suprafața vizibilă.

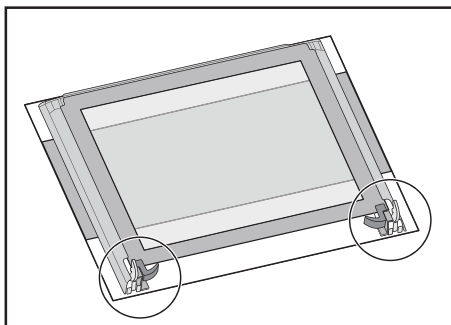


Figura 4

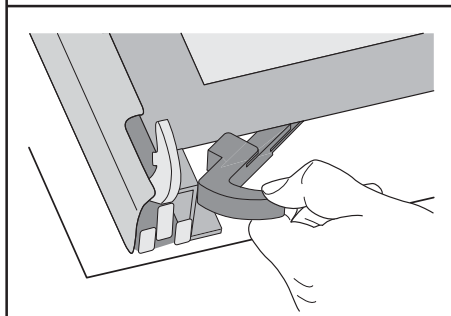
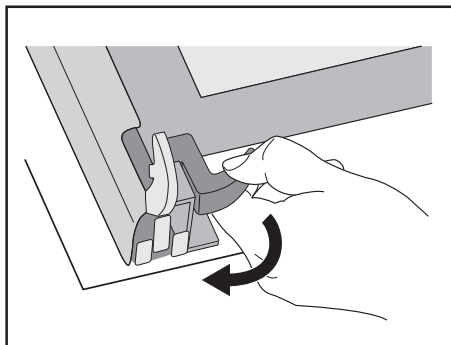


Figura 5

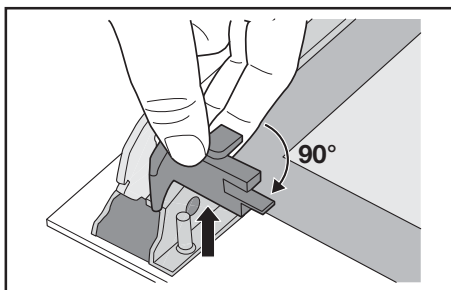


Figura 6

Introduceți geamul interior în mod corect, așa cum se arată în Figura 8.

După ce sunt înapoi la locurile lor, geamurile ușii cuptorului trebuie blocate prin urmarea procedurii din Secțiunea 8 în ordine inversă.



Nu curățați ușa cuptorului cât timp este încă fierbinte, pentru că sticla se poate sfărâma. Dacă sunt observate zgârieturi adânci sau fisurări pe suprafața de sticlă, contactați service-ul autorizat pentru înlocuirea geamului.



**Pentru modelele din inox sau aluminiu:** Ușa cuptorului și panoul de comandă din oțel inoxidabil sau aluminiu trebuie curățate numai cu un burete umed și apoi trebuie uscate cu grijă cu o cârpă moale. Nu utilizați materiale abrazive, cum ar fi de exemplu bureți de sârmă, produse cu asperități etc. deoarece pot deteriora suprafața.

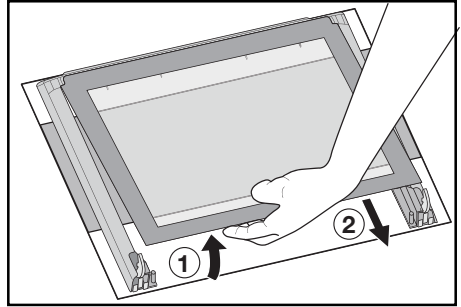


Figura 7

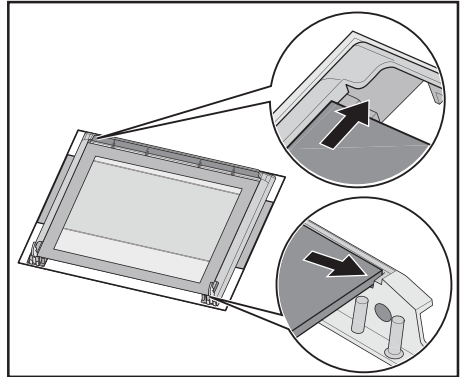


Figura 8

## Modul de curățare a garniturii ușii cuptorului

Funcționarea corespunzătoare este garantată de o garnitură de etanșare de cauciuc în jurul deschiderii cuptorului.



**Această etanșare trebuie verificată cu regularitate. Curățați garnitura dacă este necesar, dar evitați uneltele sau materialele abrazive.**

**Dacă garnitura este deteriorată, contactați cel mai apropiat service autorizat și nu utilizați cuptorul până ce nu este reparat.**

## Înlocuirea becului cuptorului

Scoateți ștecherul din priză

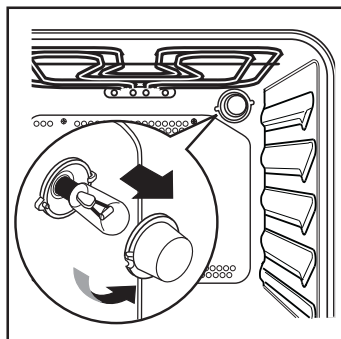
Dacă becul cuptorului trebuie înlocuit, acesta trebuie să corespundă următoarelor specificații:

- Putere electrică: 15 W/25 W,
- Tensiune electrică: 230 V (50 Hz),
- rezistent la temperaturi de 300°C,
- Tip de conexiune: E14.

Becurile se pot achiziționa de la service-ul autorizat.

Pentru înlocuirea unui bec defect:

1. Verificați cuptorul să fie deconectat de la sursa de alimentare cu energie electrică.
2. Apăsați și rotiți capacul de sticlă în sens antiorar.
3. Înlăturați becul defect și înlocuiți-l cu unul nou.
4. Repuneți capacul de sticlă și realimentați cu energie.



## În caz de defectare

Dacă aparatul nu funcționează corect, vă rugăm verificați următoarele înainte de a contacta service-ul autorizat Electrolux:

PROBLEMĂ	SOLUȚIE
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cuptorul nu se aprinde.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Verificați dacă au fost selectate atât o funcție de gătit cât și temperatura <i>sau</i></li> <li>◆ Verificați dacă aparatul este corect conectat și întrerupătorul de rețea sau alimentarea sunt cuplate.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lumina pentru temperatura cuptorului nu se aprinde.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Rotiți butonul de control al termostatului la o temperatură <i>sau</i></li> <li>◆ Selectați o funcție cu butonul pentru funcțiile cuptorului.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lumina cuptorului nu se aprinde.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Rotiți butonul de control al termostatului la o temperatură <i>sau</i></li> <li>◆ Verificați becul cuptorului și înlocuiți-l dacă este cazul (vedeți “Curățarea și întreținerea”)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gătitul alimentelor durează prea mult sau prea puțin.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Temperatura poate necesita reglare <i>sau</i></li> <li>◆ Urmăriți indicațiile conținute în aceste instrucțiuni, în special secțiunea “Utilizarea cuptorului”.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aburul și condensul se depun pe alimente și pe cavitatea cuptorului.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ La terminarea procesului de gătit, nu lăsați mâncarea să stea în cuptor mai mult de 15-20 minute.</li> </ul>

## Date tehnice

### Puteri nominale ale elementului de încălzire

Cuptorul întreg (sus+jos)	1800 W
Grătar	1650 W
Ventilator convecție	25 W
Bec cuptor	25 W
Ventilator de răcire	25 W
<b>Putere totală</b>	<b>1875 W</b>
Tensiune de lucru (50 Hz)	230 V

### Dimensiuni spațiu încorporare

Înălțime	sub blat	mm 593
	pe verticală	mm 580
Lățime		mm 560
Adâncime		mm 550
<b>Cuptor</b>		
Înălțime		mm 335
Lățime		mm 405
Adâncime		mm 400
Capacitatea cuptorului		56 l



## Instrucțiuni pentru instalator



**Instalarea și conectarea trebuie efectuate în conformitate cu reglementările în vigoare. Orice intervenție trebuie efectuată cu aparatul oprit. Numai ingineri autorizați pot lucra asupra aparatului.**

**Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate dacă măsurile de siguranță nu sunt respectate.**

### **Conectarea la sursa de energie electrică**

Înainte de conectarea la sursa de energie electrică, verificați următoarele:

- Siguranța și instalația electrică din locuință trebuie proiectate pentru încărcarea maximă a aparatului (vezi plăcuța cu date tehnice).
- Instalația electrică din locuință trebuie echipată cu o conexiune de pământare corespunzătoare, în conformitate cu reglementările în vigoare.
- Priza sau întrerupătorul multipolar trebuie să fie ușor accesibil după ce aparatul a fost instalat.

Dacă aparatul este conectat fără ștecher sau dacă ștecherul nu este accesibil, un întrerupător multipolar (de ex. siguranțe, disjunctori) cu un interval minim de 3 mm între contacte trebuie instalat între aparat și cablul electric.

Înterupătorul nu trebuie să întrerupă conexiunea la împământare. Firul de împământare galben și verde trebuie să fie cu 2-3 cm mai lung decât restul cablurilor.

Aparatul este furnizat cu ștecher. Cablul de rețea și ștecherul furnizate trebuie conectate la o priză rezistentă la șoc (230 V~, 50 Hz). Priza rezistentă la șoc trebuie instalată în conformitate cu reglementările.

Următoarele tipuri de cabluri de rețea sunt potrivite, luând în considerare secțiunile transversale nominale necesare: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Cablul de conectare trebuie în orice caz așezat astfel încât în niciun punct să nu atingă 50°C (peste temperatura camerei).

După ce a fost efectuată conectarea, elementele de încălzire trebuie verificate prin funcționarea timp de circa 3 minute.

### Cutie de conexiuni

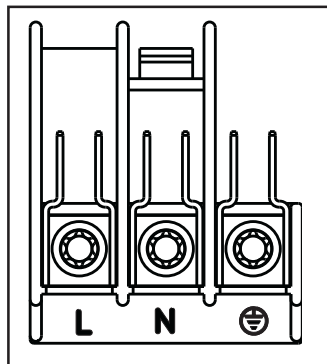
Cuptorul este dotat cu o cutie de conexiuni ușor accesibilă care este destinată să funcționeze cu o tensiune de alimentare monofazată de 230 V.

Litera L - Bornă sub tensiune

Litera N - Bornă neutră



sau E - Bornă de pământare



## Instrucțiuni pentru încorporare

Pentru funcționarea fără probleme a aparatului încorporat, mobilierul de bucătărie sau cavitatea în care aparatul este încorporat trebuie să aibă dimensiuni potrivite.

În conformitate cu reglementările în vigoare, toate piesele care asigură protecția la șoc a pieselor aflate sub tensiune și a celor izolate trebuie fixate astfel încât să nu poată fi desfăcute fără unelte.

Aceasta include de asemenea fixarea oricărui perete de capăt la începutul sau sfârșitul unei linii de mobilier încorporat.

Protecția la șoc trebuie asigurată în orice situație prin încorporarea aparatului.

Aparatul poate fi plasat cu spatele sau un perete lateral al său pe mobilierul superior de bucătărie, aparate sau pereți. Cu toate acestea, numai alte aparate sau unități de aceeași înălțime cu a aparatului pot fi puse pe celălalt perete lateral.

### Dimensiunile cuptorului (Fig. A) Instrucțiuni pentru încorporare

Pentru funcționarea fără probleme a aparatului încorporat, mobilierul de bucătărie sau cavitatea în care aparatul este încorporat trebuie să aibă dimensiuni potrivite (Fig. B-C).

### Fixarea aparatului de mobilier

- Deschideți ușa cuptorului;
- fixați cuptorul de mobilier prin punerea celor patru suporturi distanțiere (Fig. D - A) care intră exact în găurile din cadru și apoi fixați cele patru șuruburi pentru lemn (Fig. D - B) furnizate.

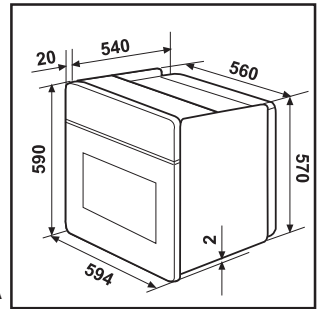


Figura A

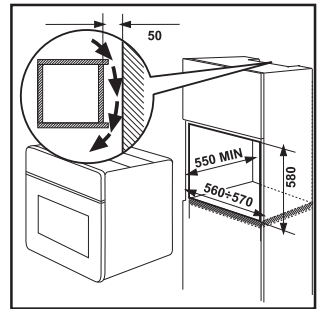


Figura B

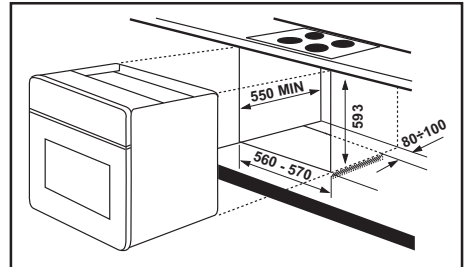


Figura C

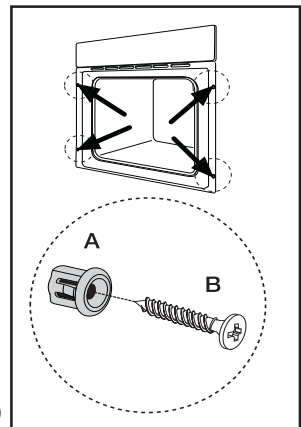


Figura D

## Service și piese de schimb originale

Această mașină, înainte de a ieși din fabrică, a fost testată și studiată de mulți experți și specialiști, pentru a asigura cele mai bune rezultate.

Toate reparațiile care trebuie efectuate trebuie făcute cu cea mai mare grijă și atenție.

Din acest motiv vă recomandăm ca, pentru orice problemă, să contactați distribuitorul care v-a vândut aparatul, sau service-ul autorizat cel mai apropiat, specificând natura problemei și modelul specific pe care îl dețineți (**Mod.**), numărul produsului (**Prod. No.**) și numărul de serie (**Ser. No.**) marcate pe plăcuța cu datele tehnice.

Piese de schimb originale, certificate de fabricantul produsului și marcate cu următorul simbol, se pot găsi numai la service-ul nostru autorizat și în magazinele cu piese de schimb autorizate




## Garanție europeană

Acest aparat este garantat de Electrolux în fiecare din țările enumerate la sfârșitul acestui manual, pentru perioada specificată în fișa de garanție a aparatului sau în alt fel prin lege. În cazul în care vă mutați dintr-una din aceste țări într-o altă țară enumerată mai jos, garanția aparatului se va muta o dată cu dvs., cu condiția respectării următoarelor:

- Garanția aparatului începe de la data la care ați achiziționat prima dată aparatul, care este evidențiată prin prezentarea documentului valabil de cumpărare emis de vânzătorul aparatului.
- Garanția aparatului este pentru aceeași perioadă și are aceeași acoperire pentru manoperă și piese de schimb cu cea existentă în noua dvs. țară de rezidență pentru acest model anume sau gamă de aparate.
- Garanția aparatului este personală cumpărătorului original al aparatului, și nu poate fi transferată altui utilizator.
- Aparatul este instalat și utilizat în concordanță cu instrucțiunile emise de Electrolux, și este utilizat numai în scopuri casnice, cu alte cuvinte nu este utilizat în scopuri comerciale.
- Aparatul este instalat în concordanță cu toate reglementările relevante în vigoare în noua dvs. țară de rezidență.

Prevederile acestei Garanții europene nu afectează nici unul din drepturile care vă sunt garantate prin lege.



www.electrolux.com		
		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"



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