



informații pentru utilizator

Cuptor încorporat

Electrolux. Thinking of you.

Pentru a vedea cum gândim, vizitați www.electrolux.com

Cuprins

Informații privind siguranța	2	Îngrijirea și curățarea	18
Descrierea produsului	3	Ce trebuie făcut dacă...	25
Înainte de prima utilizare	5	Date tehnice	26
Funcționarea	7	Instalarea	26
Recomandări și tabele privind gătitul	13	Aruncarea la gunoi	28



Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări



Informații 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, acestea trebuie efectuate de un electrician calificat.
- 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.

Funcționarea

- Acest cuptor este destinat pentru prepararea alimentelor; nu îl utilizați niciodată în alte scopuri.
- Fiți foarte atenți atunci când utilizați cuptorul. Căldura extremă a elementelor de

încălzire face ca rafturile și alte piese să devină extrem de fierbinți

- 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 sau senzorul termostatului.
- Este periculos să efectuați modificări de orice fel la acest aparat sau la caracteristicile sale.
- Pe durata procesului de coacere, frigere și prăjire, fereastră cuptorului și celelalte părți ale cuptorului devin fierbinți. De aceea copiii trebuie ținuți la distanță de aparat. În cazul conectării aparatelor electrice la prize din apropierea cuptorului, aveți grijă să nu intre în contact cablurile cu inelele fierbinți sau să se prindă în ușa cuptorului.
- 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.
- 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 personală

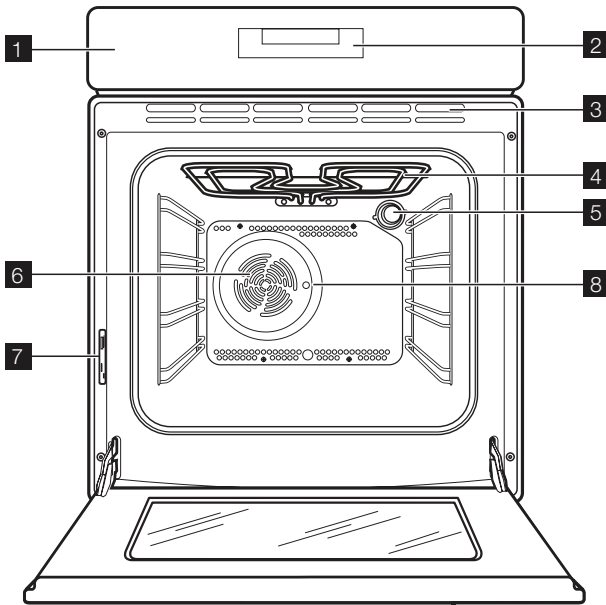
- Acest aparat trebuie utilizat numai de adulți. Este periculos să lăsați copiii să-l utilizeze sau să se joace cu el.
- Copiii trebuie păstrați la distanță în timp ce cuptorul funcționează. Chiar și după ce ați stins cuptorul, ușa rămâne fierbinte o perioadă îndelungată.
- Acest aparat nu trebuie folosit de copii sau de alte persoane ale căror capacități fizice, senzoriale sau mentale sau lipsă de expe-

riență și de cunoștințe le 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.

Serviciul de asistență tehnică

- 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.

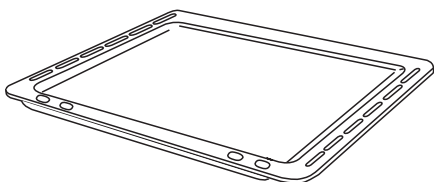
Descrierea produsului



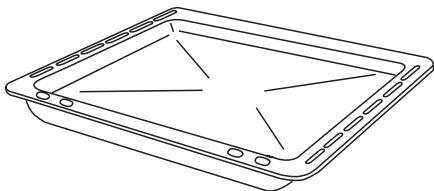
- 1 Panoul de comandă
- 2 Dispozitiv de programare electronic
- 3 Aerisiri pentru ventilatorul de răcire
- 4 Grătar
- 5 Becul cuptorului
- 6 Ventilatorul cuptorului
- 7 Plăcuța cu datele tehnice
- 8 Orificiul pentru țepușa rotativă

Accesorii

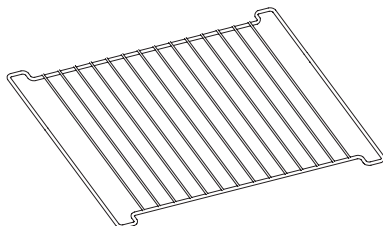
Tavă de copt



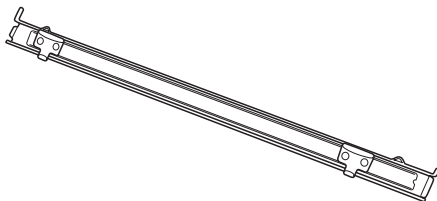
Tavă de scurgere



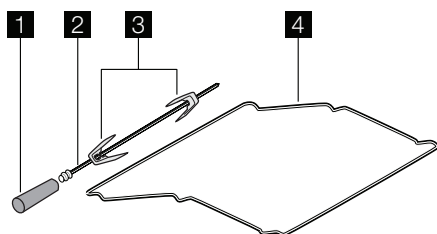
Raftul cuptorului



Ghidaje telescopice care se pot înlocui

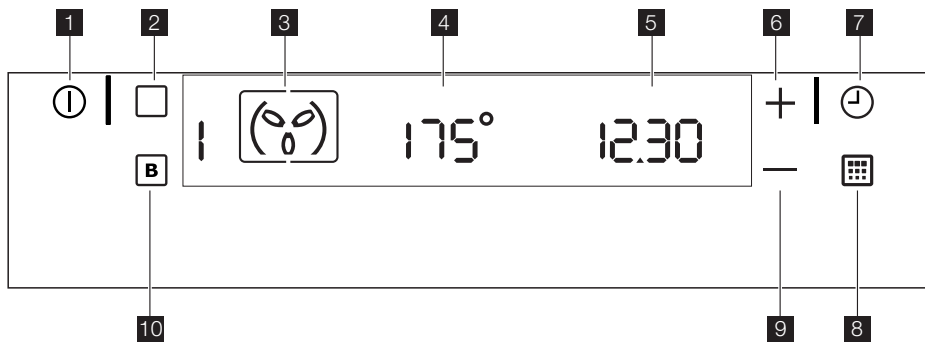


Țepușă rotativă



- 1 Mâner detașabil al țepușei
- 2 Frigăruie
- 3 Furculițe
- 4 Suportul pentru frigăruie

Panoul de comandă



- 1 Pornit/Oprit
- 2 Controlul funcțiilor cuptorului
- 3 Indicatorul pentru funcția de gătire
- 4 Afișaj temperatură
- 5 Afișaj timp
- 6 Butonul creștere " + " (durata sau temperatura)
- 7 Ora zilei / Ceas avertizor / Funcția durata gătirii / Funcția sfârșitul gătirii
- 8 Funcția curățare pirolitică
- 9
- 10

9 Butonul reducere " — " (durata sau temperatura)

10 Funcția de încălzire rapidă

i În eventualitatea unei întreruperi a curentului, programatorul va păstra toate setările (ora, setarea programului sau a programului în curs) circa 3 minute. Dacă alimentarea cu electricitate nu se restabilește în 3 minute, toate setările vor fi anulate. Când alimentarea cu electricitate se restabilește, cifrele de pe afișaj clipească. Dacă acest lucru se întâmplă, ora zilei și cronometrul trebuie resetate.


Butoanele de comandă acționate prin atingere

Toate funcțiile cuptorului sunt controlate de un programator electronic. Puteți selecta orice fel de combinație de funcție de gătire, temperatură și programare automată cu ajutorul butoanelor de comandă.

Aveți grijă să atingeți un singur buton la un moment dat. Dacă apăsați butonul mai mult timp, va fi selectată funcția de gătire care urmează.


Înainte de prima utilizare

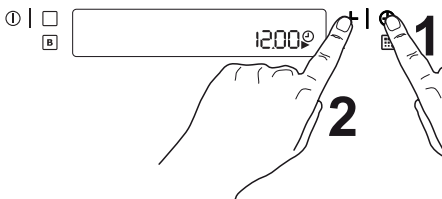
! **Avertizare Îndepărtați ambalajele, atât din interiorul cuptorului cât și din exteriorul lui, înainte de a-l utiliza.**



Atunci când cuptorul este conectat prima oară la alimentarea electrică, afișajul va indica automat 12:00 și simbolul  clipește. Verificați să fie setată ora corectă a zilei înainte de a utiliza cuptorul.

Setarea ceasului:

1. În timp ce simbolul  clipește, setați ora corectă a zilei prin atingerea butoanelor " — " sau " + "



Simbolul săgeată al timpului  va dispărea la circa 5 secunde după ce ora corectă este afișată.

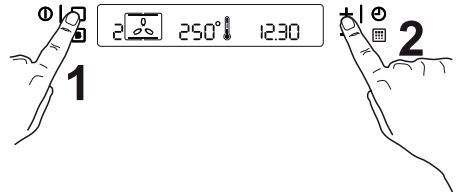


2. De îndată ce simbolul  se oprește din clipit, atingeți butonul  de două ori. Apoi procedați cum s-a descris la punctul 1.

Important Ora zilei poate fi setată numai când cuptorul este oprit.

Înainte de prima folosire, cuptorul trebuie încălzit fără alimente.

1. Atingeți butonul  pentru a porni cuptorul.
2. Atingeți butonul  de două ori și selectați funcția "Gătit convențional"



3. Setați temperatura la 250°C utilizând butonul sensibil la atingere " + ".
4. Lăsați cuptorul să funcționeze **gol** aproximativ 45 de minute.
5. Deschideți o fereastră pentru a asigura ventilația.

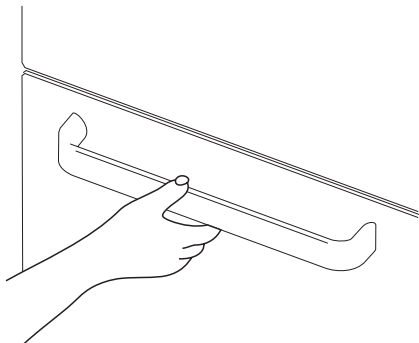
Această procedură trebuie repetată cu funcția "Gătit cu ventilator" și "Grătar complet" circa 5-10 minute.

Cu această ocazie, cuptorul poate degaja un miros neplăcut. Este un fenomen absolut normal. Cauza o constituie reziduurile din fabricație.

După efectuarea acestei operațiuni, lăsați cuptorul să se răcească, apoi curățați cavitatea cuptorului cu o cârpă moale înmuiată în apă caldă cu săpun.

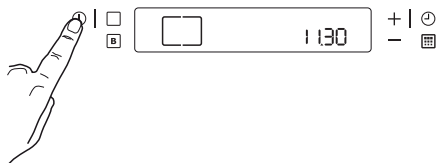
Înainte de prima utilizare, spălați bine și accesoriile cuptorului.

Pentru a deschide ușa cuptorului, țineți întotdeauna mânerul de mijloc, până când se deschide de tot.



Butonul acționat prin atingere "Pornit / Oprit"

Cuptorul trebuie să fie pornit înainte de a seta orice funcție de gătit sau program. După ce butonul ① este atins, afișajul indică simbolul cuptorului și cuptorul pornește.



Pentru a opri cuptorul, atingeți butonul ①. Orice funcție sau program de coacere se va opri, lumina cuptorului se va stinge și afișajul timpului va indica doar ora zilei. Este posibil să stingeți cuptorul în orice moment.

Selectarea unei funcții de gătit

1. Porniți cuptorul prin atingerea butonului ①.
2. Atingeți butonul □ pentru a selecta funcția dorită a cuptorului. De fiecare dată când butonul □ este atins, afișajul indică un simbol de gătit și numărul funcției de gătit corespundente va apărea în stânga simbolului funcției de gătit selectate în mod curent.



3. Dacă temperatura presetată nu este potrivită, atingeți butonul "—" sau "+" pentru a seta temperatura corectă. Temperatura este reglată în pași de 5 grade.
 - Imediat ce cuptorul se încălzește, simbolul termometrului crește încet ⏴ indicând nivelul până la care cuptorul este încălzit în mod curent.
 La atingerea temperaturii solicitate, un semnal sonor va suna și simbolul termometrului ⏴ se aprinde.

Modul de setare a temperaturii și a duratei de gătit

Atingeți butonul "—" și "+" pentru a mări sau reduce temperatura presetată în timp ce simbolul "°" clipește. Temperatura maximă este 250°C.



Atingeți butonul "—" și "+" pentru a mări sau reduce durata de gătit presetată în timp ce simbolul ▶ clipește.


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.










Ventilator de răcire

Ventilatorul răcește cuptorul și panoul de comandă. Ventilatorul pornește automat după câteva minute de gătit. Aerul fierbinte este extras prin orificiile situate lângă mânerul ușii cuptorului. După stingerea cuptorului, ventilatorul poate continua să funcționeze pentru a răci elementele de funcționare. Este un fenomen absolut normal.

 Acțiunea ventilatorului de răcire depinde de cât de mult timp a fost utilizat cuptorul și la ce temperatură. E posibil să nu se declanșeze deloc la temperaturi mai mici și să nu funcționeze mult dacă cuptorul a fost folosit puțin timp.

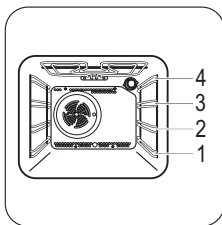
Funcționarea

Simbolurile funcțiilor

Funcția cuptorului	Adecvată pentru
	Gătit convențional Căldura vine atât de la elementul superior cât și de la cel inferior, fiind distribuită uniform în interiorul cuptorului. Temperatură presetată: 200°C .
	Coacere Pentru gătirea câtorva feluri de mâncare în același timp pe diferite nivele. Temperatura presetată este de 175°C.
	Grătar complet Elementul grătar va fi pornit în întregime. Recomandat pentru cantități mari. Temperatură presetată: 200 °C - 250 °C
	Grătarul și țepușă Țepușă poate fi utilizată pentru a prăji carne sau pentru kebab și bucăți mai mici de carne. Temperatură presetată: 200 °C -250°C.
	Gătit carnea Căldura vine de la elementele de încălzire superior și inferior și funcția Încălzire rapidă este selectată automat. Căldura de la podeaua cuptorului este redusă pentru a preveni arderea stropilor fierbinți pe ea. Temperatura presetată este 210°C.
	Grătarul termic Această funcție oferă o metodă alternativă de gătire a unor alimente, asociate în mod normal cu prăjirea pe grătarul tradițional. Elementul grătarului și ventilatorului cuptorului funcționează împreună, circulând aerul cald în jurul alimentelor. Temperatură presetată: 180°C Temperatura cea mai mare: 200 °C.
	Menținerea la cald Pentru păstrarea caldă a alimentelor gătite fără a continua gătirea lor. Temperatura presetată este 80°C. Temperatura setată nu poate fi modificată.
	Dezghetarea Ventilatorul cuptorului circulă aerul fierbinte în interiorul cuptorului, fără a încălzi, la temperatura camerei. Această funcție este potrivită în special pentru decongelarea alimentelor delicate, care pot fi afectate de căldură, cum ar fi de exemplu prăjituri umplute, cu înghețată, produselor de patiserie, pâinii și alte produse pe bază de drojdie.
	Curățarea pirolitică Această funcție vă permite să curățați bine cavitatea cuptorului.

Utilizarea cuptorului

Cuptorul are patru nivele de rafturi. 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. 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. Este un fenomen absolut normal.

! **Avertizare** Utilizatorul trebuie să se îndepărteze întotdeauna de cuptor atunci când deschide ușa cuptorului pe durata gătitului sau la sfârșit, pentru a permite eliminarea aburului sau a căldurii acumulate.

! **Avertizare** 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 cum se produce când se fierbe apa într-un ceainic. Atunci când aburul vine în contact cu sticla de la ușa cuptorului, se condensează și se creează picături de apă.

! **Avertizare** Aveți grijă să nu deteriorați părțile emailate ale cuptorului când introduceți și când scoateți accesoriile.

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

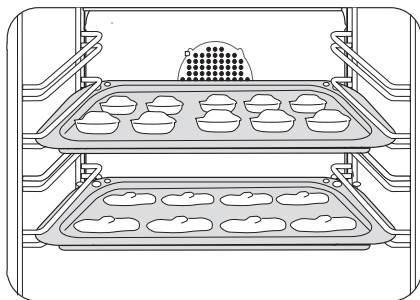
Vă recomandăm să ștergeți picăturile de apă după fiecare proces de gătit.

! **Avertizare 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.

Coacere

În acest caz transferul căldurii este rezultatul aerului cald, care este pus în mișcare de rotorul ventilatorului în peretele din spatele cuptorului (convecție forțată).

În acest fel căldura este distribuită rapid și uniform prin cuptor. Ca rezultat, câteva feluri de mâncare pot fi gătite în același timp pe niveluri diferite.



Mișcarea constantă a aerului înseamnă că nu există transfer de miros sau gust între diferitele feluri de mâncare. În cazul gătirii cu ventilator, 2 tăvi cu biscuiți pot fi introduse în același timp. Când coaceți sau frigeți numai pe un nivel, se recomandă să utilizați nivelele inferioare, astfel încât să puteți vedea mai bine. Gătitul cu ventilator este potrivit în special pentru sterilizarea și uscarea ciupercilor sau fructelor.

Frigerea la grătar

Toate tipurile de carne pot fi fripte la grătar, singurele excepții fiind vânatul și carnea tocată. Carnea și peștele se ung cu ulei înainte de frigere.

Cu cât este mai plată carnea, cu atât trebuie friptă pe elementul grătar mai apropiat și vice versa.

Grătarul poate fi introdus cu curbura poziționată în sus sau în jos. Pentru a obține rezultate bune la rumenire, introduceți raftul grătarului pe ghidajele laterale cu numărul 4, adică sus imediat sub elementul grătarului.

Puțină apă în tava de friptură face curățarea mai ușoară. Introduceți tava de friptură pe primele ghidaje laterale de jos. Ușa cuptorului trebuie să rămână închisă pe durata fiecărui proces de coacere, prăjire sau frigere la grătar.

În timp ce cuptorul funcționează, lumina cuptorului rămâne aprinsă.

Grătar termic

În cazul grătarului termic selectați o temperatură de maximum 200°C.

Ca urmare, grătarul și ventilatorul încep să funcționeze alternativ (modul convecție). În acest mod de funcționare căldura poate pătrunde uniform în mâncare, fără a expune suprafața la radiația directă a grătarului un timp prea lung.


Această funcție este potrivită în special pentru: prepararea bucăților mari de carne, pui și pește întreg de genul păstrăv, macrou sau chefal.

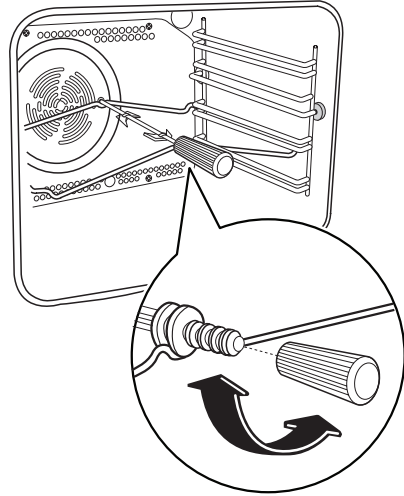
Grătarul și țepușa

- ⚠ **Avertizare Întotdeauna țineți ușa cuptorului închisă.**
- Furculițele și frigăruia țepușii sunt ascuțite (dacă aparatul dvs. este dotat cu așa ceva).**
- La utilizare, manevrați-le cu grijă, pentru a evita orice leziune.**

Vă rugăm respectați aceste indicații:

1. Introduceți cadrul țepușii pe al doilea ghidaj de jos, ca în figură.
2. Introduceți prima furculiță în țepușă, introduceți alimentele care trebuie gătite și fixați-le prin introducerea celei de a doua furculițe; fixați cele două furculițe prin strângerea șuruburilor speciale.
3. Introduceți vârful țepușei în gaura motorului frigării, ușor vizibilă în mijlocul peretelui spate al cuptorului.
4. Puneți partea frontală a țepușei pe cadrul țepușei.
5. Deșurubați mânerul.
6. Selectați funcția cuptorului Țepușa grătarului prin atingerea butonului de control al



funcțiilor cuptorului până când simbolul  apare pe afișaj.

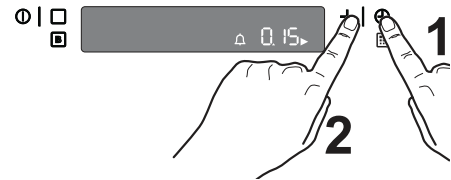


- i** Se recomandă să introduceți tava de scurgere pe primul ghidaj de jos, după turnarea a circa două cești de apă în ea.

Programarea cuptorului

Setarea Ceasului avertizor

1. Atingeți butonul  pentru a selecta funcția ceas avertizor. Simbolul relevant  clipește și afișajul indică "0.00"






2. Atingeți butonul " + " pentru a selecta timpul necesar. Timpul maxim este de 23 ore și 59 minute. După ce este setat, ceasul avertizor așteaptă 3 secunde și apoi va începe să funcționeze.
3. După ce timpul programat trece, se aude o alarmă sonoră.
4. Pentru a dezactiva alarma sonoră, atingeți orice buton.

i Alarma sonoră se va opri automat după aproximativ un minut și ora curentă va fi afișată pe panoul de comandă.




i Cuptorul NU se va stinge dacă este în uz. Funcția Ceas avertizor poate fi utilizată de asemenea și când cuptorul este stins.

Pentru a utiliza sau modifica setarea ceasului avertizor:

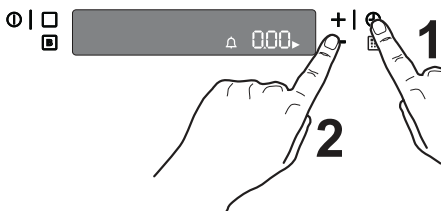
Atingeți butonul  până când simbolurile  și  clipească.


Acum puteți modifica setările ceasului avertizor prin atingerea butonului "—" sau "+".

Pentru a anula Ceasul avertizor:

Atingeți butonul  până când simbolurile  și  clipească.

Atingeți butonul "—" pentru a reduce timpul până când este afișat "0.00"





3. În timp ce simbolul  clipește, atingeți butonul "+" pentru a selecta timpul necesar. Timpul maxim este de 23 ore și 59 minute. Programatorul va aștepta 3 secunde și apoi va începe să funcționeze.

4. După ce timpul programat trece, cuptorul se oprește automat. O alarmă sonoră sună și afișajul arată "0.00".

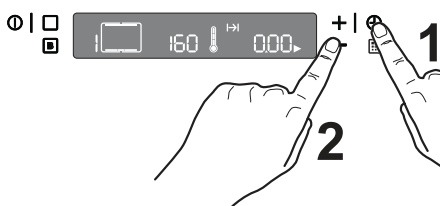
5. Pentru a dezactiva alarma sonoră, atingeți butonul PORNIT/OPRIT.

i Alarma sonoră se va opri automat după aproximativ două minute. Apoi atingeți butonul PORNIT/OPRIT pentru a reseta programul.

Pentru a anula durata programată a gătirii:



1. Atingeți butonul , până când simbolul  clipește.

2. Atingeți butonul "—" pentru a reduce timpul până când este afișat "0.00"



Pentru a programa cuptorul să se oprească



1. Puneți alimentele în cuptor, porniți-l, selectați o funcție de gătire și reglați temperatura, dacă este nevoie.

2. Atingeți butonul  pentru a selecta funcția "Durata gătirii". Simbolul pentru durata de gătire  va clipi și panoul de comandă va afișa "0.00"



Pentru a programa cuptorul să pornească și să se oprească

1. Efectuați setarea "Durata gătirii" așa cum se descrie în capitolul respectiv.

2. Atingeți butonul  până când funcția "Sfârșitul gătirii"  este selectată și simbolul relevant clipește. Panoul de comandă va afișa sfârșitul duratei de gătire (care reprezintă timpul actual + durata de gătire)



3. Atingeți butonul " + " pentru a selecta timpul necesar pentru sfârșitul gătirii.
4. După ce setarea este efectuată, programatorul așteaptă 3 secunde și apoi începe să funcționeze.
5. Cuptorul va porni și se va opri automat. Un semnal sonor sună.
6. Pentru a dezactiva semnalul sonor, atingeți butonul PORNIT/OPRIT.

i Alarma sonoră se va opri automat după aproximativ două minute. Apoi atingeți butonul PORNIT/OPRIT pentru a reseta programul.

Pentru a anula un program, anulați simplu timpul pentru durata de gătire.

Funcții speciale

Oprirea de siguranță a cuptorului

Cuptorul se va stinge automat dacă este efectuată orice modificare a setării, în conformitate cu următorul tabel:



Setarea de temperatură:	cuptorul se va stinge:
250°C	după 3 ore
de la 200 la 245°C	după 5,5 ore
de la 120 la 195°C	după 8,5 ore
mai puțin de 120°C	după 12 ore

Funcția Căldura reziduală

Când este setată o durată de coacere, cuptorul se va stinge automat cu câteva minute înainte de terminarea duratei programate și va folosi căldura reziduală pentru a termina coacerea alimentelor, fără consum de energie.

Toate setările curente vor fi afișate până la terminarea duratei de coacere. Această funcție nu va avea efect în cazul în care durata de coacere este mai mică de 15 minute.

Siguranța pentru copii

Pentru a nu permite copiilor să pornească singuri cuptorul, este posibilă blocarea comenzilor acestuia.

1. Stingeți cuptorul prin atingerea butonului **⓪**.
2. Atingeți butoanele **□** și **—** în același timp circa 3 secunde. Un semnal sonor sună și indicația **'SAFE'** apare pe afișaj.



3. Cuptorul este acum blocat. Nu pot fi selectate nici funcțiile cuptorului, nici temperatura.

Pentru a debloca cuptorul:

Atingeți butoanele **□** și **—** în același timp și țineți-le atinse aproximativ 3 secunde. Un semnal sonor sună și indicația "SAFE" (SIGUR) se stinge.

Cuptorul poate fi utilizat acum.

Funcția de încălzire rapidă

După ce a fost selectată o funcție de gătire și temperatura a fost reglată, cavitatea se va încălzi gradual până când se atinge temperatura selectată.

Acest lucru va dura între 10 și 15 minute, depinzând de funcția și temperatura selectată. Dacă este nevoie să se ajungă la temperatura dorită într-un timp mai scurt, poate fi utilizată funcția "Încălzire rapidă".

1. Porniți cuptorul prin atingerea butonului **⓪**.
2. Setati funcția de gătire dorită și temperatura așa cum s-a explicat în paginile anterioare.
3. Setati temperatura prin atingerea butonului **—** sau **+**. Temperatura apare pe afișaj.
4. Atingeți butonul **ⓑ**. Afișajul temperaturii indică **"FHU"**



5. Atingeți butonul . Simbolul " ° " va clipi aproximativ 10 secunde. Acum este posibilă selectarea temperaturii dorite. Pentru a face acest lucru, atingeți butonul " — " sau " + ".
6. La atingerea temperaturii necesare, un semnal sonor sună o perioadă scurtă de timp, și afișajul temperaturii revine la temperatura selectată.

Această funcție poate fi utilizată cu orice funcție de gătit sau temperatură.

Bip electronic la atingere

Puteți alege să se audă un bip electronic de control de fiecare dată când este apăsat un buton.

Pentru a activa această funcție, cuptorul trebuie să fie oprit.

1. Atingeți și " + " în același timp și țineți-le atinse aproximativ 3 secunde. Semnalul de alarmă sună o dată.



Pentru a dezactiva bip-ul la atingere:

1. Cu cuptorul pornit, atingeți pentru a opri cuptorul.
2. Atingeți și " + " în același timp și țineți-le atinse aproximativ 3 secunde. Controlul electronic emite un bip.

Modul demonstrativ

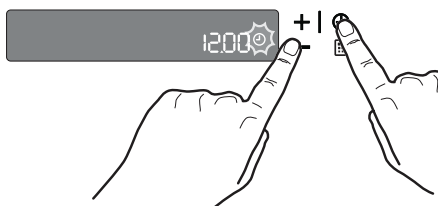
Acest mod este destinat a fi utilizat în magazine pentru a demonstra funcționalitatea

cuptorului fără niciun consum de energie, cu excepția iluminatului interior, afișajului și ventilatorului.

Această funcție poate fi pornită numai când aparatul este conectat prima oară.

Dacă există o întrerupere a alimentării, la reluarea alimentării funcția Demo poate fi pornită numai dacă pe afișaj, 12:00 și simbolul clipește automat.

1. Atingeți butonul aproximativ 2 secunde. Se va auzi o scurtă alarmă sonoră.
2. Atingeți butoanele și " — " simultan. Se va auzi o scurtă alarmă sonoră și afișajul indică "12:00".



Când cuptorul este pornit, simbolul apare pe afișaj.

Aceasta înseamnă că funcția demonstrativă este activată.

Toate funcțiile cuptorului pot fi selectate.

Cuptorul nu gătește cu adevărat și elementele de încălzire nu pornesc.

Opriti cuptorul și urmați procedura descrisă mai sus pentru a dezactiva modul demonstrativ.

Modul demonstrativ rămâne salvat în program în eventualitatea unei întreruperi a alimentării cu energie.

Coduri de eroare

Programatorul electronic efectuează o verificare continuă pentru a diagnostica sistemul. În cazul în care unii parametri nu sunt corecți, unitatea de comandă va opri funcțiile activate și va afișa codul de eroare corespunzător. Pentru detalii suplimentare, consultați capitolul "Ce trebuie făcut dacă ..".

Recomandări și tabele privind gătitul

La coacere:

Prăjiturile și produsele de patiserie necesită de obicei o temperatură medie (150°C-200°C).

De aceea, este necesar să preîncălziți cuptorul aproximativ 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 timpul și cantitatea de umplutură sau decorare. Amestecurile absorbante trebuie să se separe 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 numai în tava de prăjire chiar de la început, dacă durata de gătit este redusă.

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.

Important 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.

Gătitul convențional și Gătitul cu ventilator

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

PRĂJITURI



TIP DE MÂNCARE	Gătit convențional		Gătitul cu aer cald		Durata de gătire în minute	NOTĂ
	Nivelul 	Temp. (°C)	Nivelul 	Temp. (°C)		
Rețete cu compoziție bătută cu tel	2	170	2 (1 și 3) ¹⁾	160	45-60	Formă de prăjituri
Aluat fraged	2	170	2 (1 și 3) ¹⁾	160	20-30	Formă de prăjituri
Prăjitură cu brânză și lapte bătut	1	175	2	165	60-80	Formă de prăjituri
Prăjitură cu mere	1	170	2 (1 și 3) ¹⁾	160	90-120	Formă de prăjituri
Ștrudel	2	180	2	160	60-80	Tavă de copt
Tartă cu gem	2	190	2 (1 și 3) ¹⁾	180	40-45	Formă de prăjituri
Prăjitură cu fructe	2	170	2	150	60-70	Formă de prăjituri
Pandișpan	1	170	2 (1 și 3) ¹⁾	165	30-40	Formă de prăjituri
Prăjitură pentru Crăciun	1	150	2	150	120-150	Formă de prăjituri
Prăjitură cu prune	1	175	2	160	50-60	Formă de pâine
Prăjituri mici	3	170	2	160	20-35	Tavă de copt
Biscuiți	2	160	2 (1 și 3) ¹⁾	150	20-30	Tavă de copt
Bezele	2	135	2 (1 și 3) ¹⁾	150	60-90	Tavă de copt
Biscuiți sprîțați	2	200	2	190	12-20	Tavă de copt
Produse de patiserie: Choux a la creme sau ecleruri	2 sau 3	210	2 (1 și 3) ¹⁾	170	25-35	Tavă de copt
Tarte mici	2	180	2	170	45-70	Formă de prăjituri

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

Temperaturile menționate sunt orientative.

Dacă este nevoie, temperaturile trebuie reglate conform cerințelor personale.

PÂINE ȘI PIZZA



TIP DE MÂNCARE	Gătit convențional		Gătitul cu aer cald		Durata de gătire în minute	NOTĂ
	Nivelul 	Temp. (°C)	Nivelul 	Temp. (°C)		
Pâine albă	1	195	2	185	60-70	Formă de pâine
Pâine de seară	1	190	1	180	30-45	Formă de pâine
Chifle	2	200	2 (1 și 3) ¹⁾	175	25-40	Tavă de copt
Pizza	2	200	2	200	20-30	Tavă de copt

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

Temperaturile menționate sunt orientative.

Dacă este nevoie, temperaturile trebuie reglate conform cerințelor personale.

TARTE



TIP DE MÂNCARE	Gătit convențional		Gătitul cu aer cald		Durata de gătire în minute	NOTĂ
	Nivelul 	Temp. (°C)	Nivelul 	Temp. (°C)		
Tarte cu paste	2	200	2 (1 și 3) ¹⁾	175	40-50	Formă de copt
Tarte cu legume	2	200	2 (1 și 3) ¹⁾	175	45-60	Formă de copt
Tartă cu slănină și omeletă	1	210	1	190	30-40	Formă de copt
Lasagna	2	200	2	200	25-35	Formă de copt
Cannelloni	2	200	2	200	25-35	Formă de copt



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

Temperaturile menționate sunt orientative.

Dacă este nevoie, temperaturile trebuie reglate conform cerințelor personale.



CĂRNURI

TIP DE MÂNCARE	Gătit convențional		Gătitul cu aer cald		Durata de gătire în minute	NOTĂ
	Nivelul 	Temp. (°C)	Nivelul 	Temp. (°C)		
Carne de vită	2	190	2	175	50-70	Raft
Carne de porc	2	180	2	175	100-130	Raft
Carne de vițel	2	190	2	175	90-120	Raft

TIP DE MÂNCARE	Gătit convențional		Gătitul cu aer cald		Durata de gătire în minute	NOTĂ
	Nivelul 	Temp. (°C)	Nivelul 	Temp. (°C)		
Friptură de vită englezească						
- în sânge	2	210	2	200	50-60	Raft
- mediu făcută	2	210	2	200	60-70	Raft
- bine făcută	2	210	2	200	70-80	Raft
Ceafă de porc	2	180	2	170	120-150	cu șorici
Ciolan 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	Bucăți
Iepure de câmp	2	190	2	175	150-200	Bucăți
Fazan	2	190	2	175	90-120	Întreg
Ruladă de carne	2	180	2	175	Întreagă 150	Formă de pâine

Temperaturile menționate sunt orientative. Dacă este nevoie, temperaturile trebuie re-glate conform cerințelor personale.

PEȘTE

TIP DE MÂNCARE	Gătit convențional		Gătitul cu aer cald		Durata de gătire în minute	NOTĂ
	Nivelul 	Temp. (°C)	Nivelul 	Temp. (°C)		
Păstrăv/Plătică	2	190	2 (1 și 3) ¹⁾	175	40-55	3-4 pești
Ton/Somon	2	190	2 (1 și 3) ¹⁾	175	35-60	4-6 bucăți file


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

Temperaturile menționate sunt orientative. Dacă este nevoie, temperaturile trebuie re-glate conform cerințelor personale.


Cuptorul gol trebuie preîncălzit întotdeauna timp de 10 minute.


Frigerea la grătar


 Timpii nu includ preîncălzirea.

TIP DE MÂNCARE	Cantitate		Frigerea la grătar		Durate de coacere în minute ⌚	
	Bucăți	g	Nivelul 	Temp. (°C)	Prima parte	A doua parte
File bucăți	4	800	3	250	12-15	12-14
Biftec	4	600	3	250	10-12	6-8
Cârnați	8	/	3	250	12-15	10-12
Cotlet de porc	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
Piept de pui	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
Preîncălzire 5'00''						
File de pește	4	400	3	250	12-14	10-12
Pâine prăjită cu garnitură	4-6	/	3	250	5-7	/
Pâine prăjită	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Grătarul termic

 **Avertizare** Cu grătarul termic, selectați o temperatură maximă de 200°C.

TIP DE MÂNCARE	Cantitate		Frigerea la grătar		Durate de coacere în minute ⌚	
	Bucăți	g	Nivelul 	Temp. (°C)	Prima parte	A doua parte
Ruladă de carne (curcan)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Pui (tăiat în două)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Pulpe de pui	6	-	3	200	15-20	15-18
Prepeliță	4	500	3	200	25-30	20-25
Legume gratinate	-	-	3	200	20-25	-
bucăți. Escalop	-	-	3	200	15-20	-
Macrou	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Pește bucăți	4-6	800	3	200	12-15	8-10

 Temperaturile menționate sunt orientative. Dacă este nevoie, temperaturile trebuie reglate conform cerințelor personale.

Cuptorul gol trebuie preîncălzit întotdeauna timp de 10 minute.

Grătarul și țepușa

 Timpii nu includ preîncălzirea.


TIP DE MÂNCARE	Cantitate (g.)	Nivelul 	Temp. (°C)	Durate de coacere în minute ⌚
Găină	1000	2	250	50/60

TIP DE MÂNCARE	Cantitate (g.)	Nivelul 	Temp. (°C)	Durate de coacere în minute 
Friptură	800	2	250	50/60

Temperaturile menționate sunt orientative. Dacă este nevoie, temperaturile trebuie re-glate conform cerințelor personale.

Îngrijirea și curățarea

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

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

Atenție: Înainte de a efectua orice operațiuni 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.

Materiale 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 de curățare impregnate nerecomandate pentru vase de gătit de teflon
- Lavete Brillo/Ajax sau bureți de sârmă
- Lavete sau spray-uri cu aerosol cu substanțe chimice pentru cuptor
- Substanțe pentru îndepărtarea ruginii
- Substanțe pentru înlăturarea petelor pentru baie / chiuvețe

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.

Cavitatea cuptorului

Baza smălțuită a cavității cuptorului se curăță cel mai bine cât timp cuptorul este cald. Ștergeți cuptorul cu o cârpă moale îmbibată 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.

Curățarea pirolitică

Suprafața cuptorului este acoperită cu un email special, rezistent la temperaturi mari. În timpul operației de curățare pirolitică, temperatura din interiorul cuptorului poate atinge circa 500°C, arzând astfel resturile de alimente.

Pentru siguranța dvs., pe durata operației de curățare pirolitică, ușa cuptorului se blochează automat în momentul în care tempe-

ratura din interiorul cuptorului se apropie de aproximativ 300 °C.

La terminarea operației de curățare, ușa cuptorului va rămâne blocată până când cuptorului s-a răcit.

Ventilatorul de răcire funcționează în timpul coacerii, până când cuptorul s-a răcit. După terminarea coacerii, se recomandă să se îndepărteze toate resturile de alimente cu un burete umed.

Cu toate acestea, din când în când este necesară o curățare mai completă și mai amănunțită, cu ajutorul funcției de curățare pirolitică.

Puteți selecta două niveluri diferite pentru curățarea pirolitică, în funcție de cât de murdar este cuptorul.

În cazul în care cuptorul nu este foarte murdar, vă recomandăm să selectați funcția pirolitică 1 (P 1) de pe afișajul dispozitivului de programare.

Se recomandă să ștergeți cuptorul cu un burete moale înmuiat în apă caldă, după terminarea fiecărui ciclu de curățare pirolitică.

În cazul în care cuptorul este foarte murdar, vă recomandăm să selectați funcția pirolitică 2 (P 2) de pe afișajul dispozitivului de programare.

În timpul funcției de curățare pirolitică nu este posibil să folosiți cuptorul timp de 2 ore, dacă ați selectat funcția Pyr 1, și până la 2 1/2 ore, dacă este activă funcția Pyr 2.

i Dispozitivul de avertizare Pyro recomandă să se efectueze un ciclu de curățare pirolitică după mai multe procese de coacere și frigere și în funcție de gradul de murdărie al cuptorului. Se va auzi un semnal sonor, iar indicația **Pyro** va fi afișată timp de aprox. 15 secunde, apoi se va auzi din nou un semnal sonor.

În funcție de cât de murdar este cuptorul, selectați funcția de curățare pirolitică cea mai potrivită.

Atâta vreme cât nu se efectuează nicio funcție de curățare completă, avertizările Pyro sunt afișate de fiecare dată când cuptorul este oprit.

Cum se folosește funcția de curățare pirolitică

! **Avertizare Înainte de a activa funcția de curățare pirolitică, îndepărtați toate resturile din cuptor și asigurați-vă că acesta este gol. Nu lăsați nimic înăuntru (de ex. cratițe, grătare, țavi de copt, tava pentru scurgerea grăsimii etc.) deoarece se pot deteriora.**

! **Avertizare Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă înainte de a activa funcția de curățare pirolitică.**

! **Avertizare Când funcția de curățare pirolitică este activată, se recomandă să nu utilizați plita, deoarece acest lucru poate duce la supraîncălzirea aparatului și la deteriorarea acestuia.**

! **Avertizare În timpul ciclului de curățare pirolitică, ușa cuptorului se înfierbântă foarte tare. Copiii nu trebuie lăsați să se apropie până la răcirea aparatului.**

Alegeți această funcție pentru a curăța cuptorul prin piroliză.

Sunt disponibile următoarele niveluri de piroliză:

Pirolitic 1 (P 1), durată: 2 ore = 30 min. încălzire + 1 oră la 480 °C + 30 min. timp de răcire.
Pirolitic 1 (P 2), durată: 2 ore 30 min. = 30 min. încălzire + 1 oră 30 min. la 480 °C + 30 min. timp de răcire.

Durata ciclului de piroliză nu poate fi schimbată.

i Înainte de a efectua piroliza trebuie scoase toate ghidajele laterale.

Pentru a activa funcția de curățare pirolitică, procedați după cum urmează:

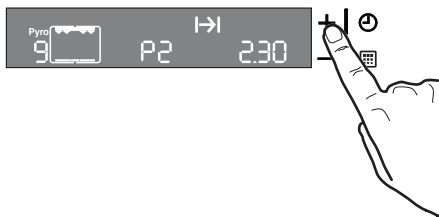
1. Atingeți butonul **Ⓛ** pentru a porni cuptorul. Atingeți butonul **Ⓛ** în mod repetat, până când simbolul funcției **Pyro** **Ⓛ** (nivelul 1 - P 1) apare pe afișaj.



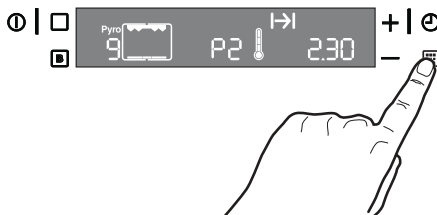
Simbolul și indicatorul **Pyro** vor clipi pe afișaj în același timp și un semnal sonor va suna.



- Aceasta înseamnă că, înainte de activarea funcției de curățare pirolitică, trebuie să înlăturați toate accesoriile cuptorului și ghidajele laterale din cavitatea cuptorului.
2. Simbolul "Durata gătirii" va clipi timp de 5 secunde; în acest interval, atingeți butonul ' - ' sau ' + ' pentru a selecta funcția pirolitică 1 (P 1) sau pirolitică 2 (P 2)



3. Când alegeți funcția pirolitică dorită, **Pyro** va clipi pe afișaj în așteptarea confirmării pentru a începe funcția de curățare pirolitică.
4. Pentru a confirma funcția de curățare pirolitică dorită, atingeți butonul . **Pyro** se oprește din clipi pe afișaj, simbolul dispăre și semnalul sonor se oprește. Becul cuptorului se stinge și ciclul de curățare pirolitică pornește.

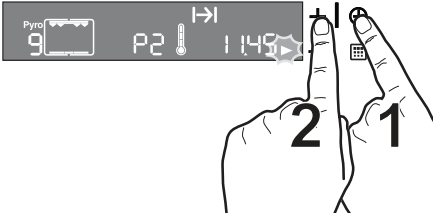


Imediat ce cuptorul se încălzește, simbolul termometrului crește încet , indicând faptul că temperatura în interiorul cuptorului este în creștere. .


Pentru a programa ciclul de curățare pirolitică (pornire întârziată, oprire automată)

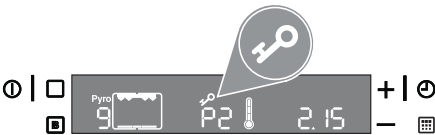
Dacă doriți, puteți programa ora de pornire și de terminare a ciclului de curățare pirolitică.

1. Atingeți butonul pentru a porni cuptorul.
Atingeți butonul în mod repetat, până când simbolul funcției **Pyro** (nivelul 1 - P 1) apare pe afișaj.
Simbolul și indicatorul **Pyro** vor clipi pe afișaj în același timp și un semnal sonor va suna.
Aceasta înseamnă că, înainte de activarea funcției de curățare pirolitică, trebuie să înlăturați toate accesoriile cuptorului și ghidajele laterale din cavitatea cuptorului (vedeți capitoul anterior).
2. Simbolul pentru durata de gătire va clipi câteva secunde; în acest interval, atingeți butonul ' - ' sau ' + ' pentru a selecta funcția pirolitic 1 (P 1) sau pirolitic 2 (P 2).
3. Când alegeți funcția pirolitică dorită, **Pyro** va clipi pe afișaj în așteptarea confirmării pentru a începe funcția de curățare pirolitică.
În acest moment, atingeți butonul funcției timp .
Simbolul "Sfârșitul gătirii" și simbolul săgeții clipească. Pe panoul de comandă, ciclul de curățare (care reprezintă timpul actual + durata de gătire) este afișat.




Atingeți butoanele ' - ' sau ' + ' pentru a selecta timpul necesar pentru sfârșitul ciclului. După câteva secunde, cuvântul **Pyro** și simbolul '----' se vor opri din clipit, semnalul sonor se va opri. Simbolul Duratei de gătit '→' va clipi până când ciclul de curățare pirolitică pornește.

4. După o perioadă de timp, blocarea ușii va fi activată și simbolul respectiv  va fi afișat.



După terminarea procesului de curățare pirolitică, afișajul indică ora zilei. Ușa cuptorului este încă blocată.

După ce cuptorul s-a răcit, va fi emis un semnal sonor și simbolul  dispăre. Ușa cuptorului este deblocată.

Pentru a opri ciclul de curățare pirolitică în orice moment; atingeți butonul ①.

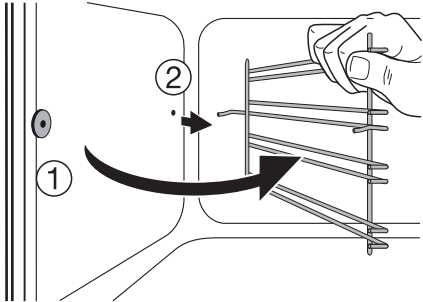
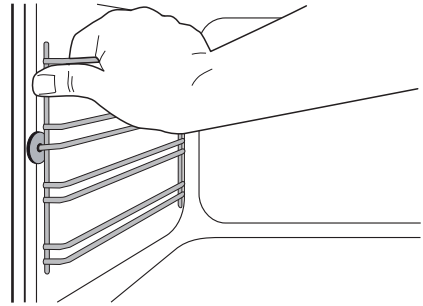
Ghidajele pentru rafturi ale cuptorului

Ghidajele de sprijinire a rafturilor din partea stângă și dreaptă a cuptorului pot fi scoase pentru a curăța pereții laterali.

Mai întâi verificați cuptorul dacă s-a răcit și a fost deconectat de la rețea.

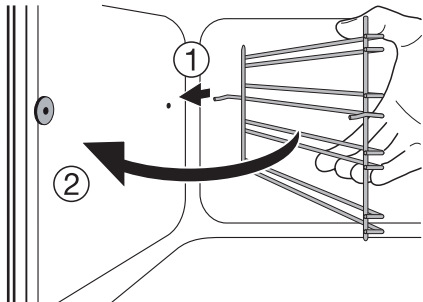
Scoaterea ghidajelor de sprijinire a rafturilor.

Prima oară trageți afară partea din față a ghidajului de pe peretele cuptorului, și apoi desfaceți din spate.




Montarea ghidajelor de sprijinire a rafturilor

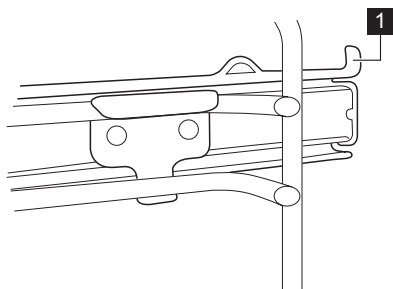
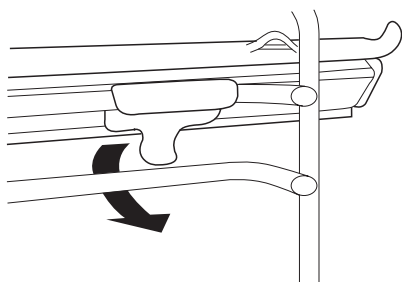
Pentru a le instala, reatașați mai întâi ghidajele în spate, apoi puneți-le la loc în față și apăsați-le în poziție. Pentru a curăța ghidajele de sprijinire a rafturilor, înmuiați în apă caldă cu săpun și înlăturați petele rezistente cu un burete umed bine impregnat cu săpun. Clătiți bine și uscați cu o cârpă uscată și moale.



Ghidaje telescopice care se pot înlocui

Puneți ghidajele telescopice cu sistemul de blocare pe nivelul ales.

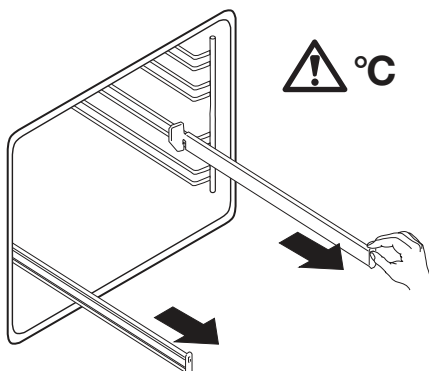
 **Avertizare** "Elementele opritoare" de la extremitățile ghidajelor TREBUIE să fie îndreptate în sus.



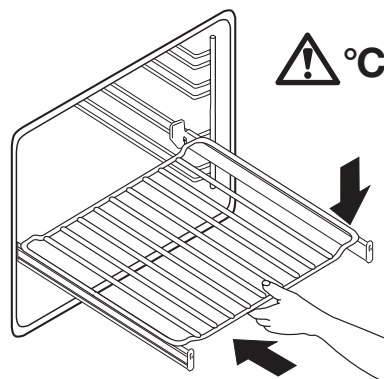
1 Element opritor
Ghidajele telescopice pot fi cumpărate separat.

i Verificați ca ambele ghidaje telescopice să fie așezate pe nivele paralele.

Fiecare nivel poate fi dotat cu ghidaje telescopice pentru a permite utilizarea ușoară la introducerea și scoaterea rafturilor. Trageți complet în afară suporturile raftului telescopic din stânga și dreapta, așa cum se indică în imagine.



Puneți raftul sau grătarul pe suporturile raftului telescopic, apoi împingeți-le toate ușor în interiorul cuptorului.



! **Avertizare** Nu încercați să închideți ușa cuptorului dacă suporturile raftului telescopic nu sunt complet în interiorul cuptorului. Acest lucru poate deteriora smalțul și sticla ușii.

! **Avertizare** Suporturile telescopice ale raftului și alte accesorii se încălzesc foarte tare; folosiți mănuși pentru cuptor sau protecții similare.

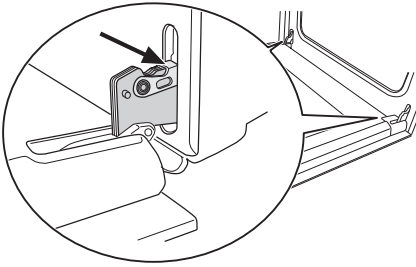
Ușa cuptorului

Ușa cuptorului constă din trei panouri de sticlă. Ușa cuptorului poate fi dezamblată, iar panourile interioare pot fi înlăturate pentru a ușura curățarea.

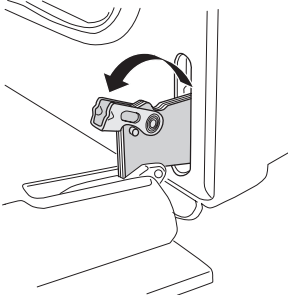
Important Scoateți ușa cuptorului înainte de a o curăța. Ușa cuptorului se poate închide brusc dacă încercați să scoateți panourile interioare de sticlă când ușa este încă asamblată.

Pentru a face acest lucru, procedați după cum urmează:

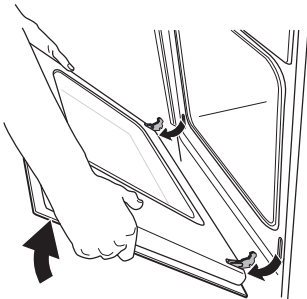
1. deschideți ușa în întregime.
2. Localizați cele două balamale ale ușii



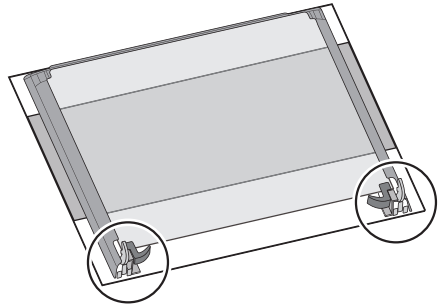
3. Ridicați și rotiți mânerul de pe cele două balamale



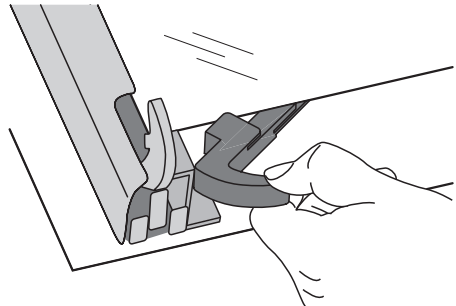
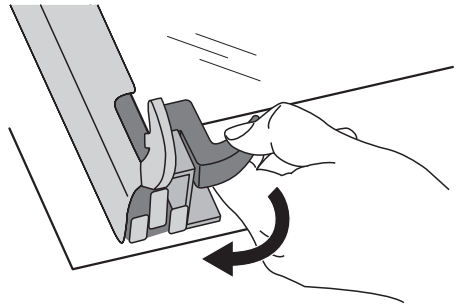
4. Țineți ușa de marginile laterale și închideți-o încet, dar nu COMPLET
5. Trageți de ușă spre înainte, scoțând-o din locașul său



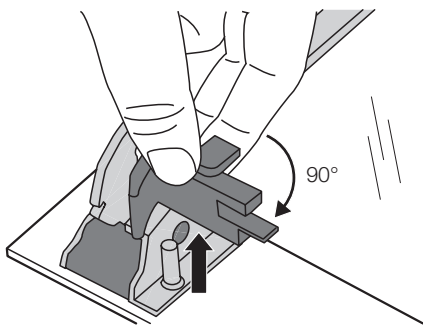
6. Puneți ușa pe o suprafață stabilă, protejată de o cârpă moale, pentru a preveni deteriorarea suprafeței mânerului



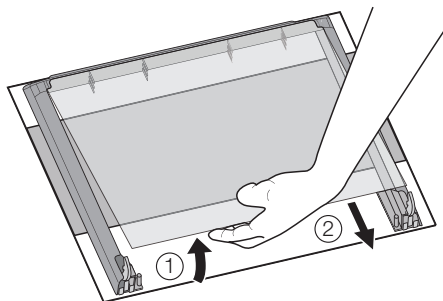
7. Eliberați sistemul de blocare pentru a scoate panourile interioare de sticlă



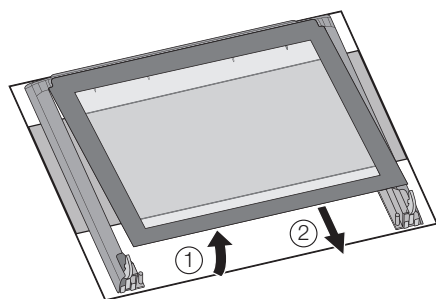
8. rotiți cele 2 dispozitive de fixare la 90° și scoateți-le din locașurile lor



9. Ridicați delicat și scoateți cu atenție panoul din partea de sus



10 Repetați procedura descrisă la punctul 9 pentru panoul din mijloc, marcat cu un chenar decorativ pe cele 4 laturi

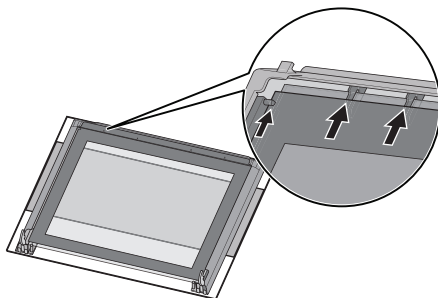


Curățați ușa cuptorului cu apă caldă și cu o cârpă moale. Nu utilizați produse cum ar fi bureți aspri, bureți de sârmă, bureți abrazivi sau acizi, pentru că aceștia pot deteriora suprafața specială care reflectă căldura a panourilor interioare din sticlă.

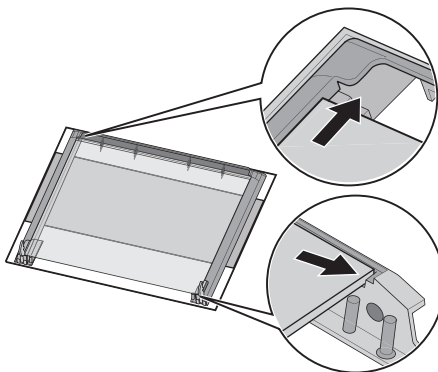
După curățare, montați din nou panourile în ușă și apoi ușa la cuptor, urmând procedura descrisă mai sus, în ordine inversă. Verificați dacă ați pus la loc panourile corect.

Pentru a efectua această operație corect, procedați după cum urmează:

1. panoul din mijloc, decorat cu un chenar pe cele 4 laturi, trebuie să fie montat la loc astfel încât elementele imprimate să se afle către exterior. Latura panoului de sticlă este corectă dacă nu simțiți niciun fel de asperitate în apropierea elementelor imprimate, când vă treceți degetele peste suprafață. Panoul de sticlă din mijloc trebuie pus la loc în locașurile corespunzătoare, așa cum se arată în figură.



2. panoul de sus trebuie montat la loc așa cum se arată în figură



După ce panourile de sticlă au fost reasamblate în ușa cuptorului, efectuați procedura descrisă la punctul 8 în ordine inversă, pentru a vă asigura că sunt blocate.

Important Nu curățați niciodată ușa cuptorului când este fierbinte, pentru că panourile de sticlă se pot sfărâma. Dacă observați zgârieturi sau crăpături pe panoul de sticlă, contactați imediat cel mai apropiat Centru de Asistență pentru a solicita înlocuirea panoului.

Înlocuirea becului cuptorului

Important Deconectați aparatul de la sursa de alimentare demontând siguranța.

Dacă becul cuptorului trebuie înlocuit, noul bec trebuie să corespundă următoarelor specificații:

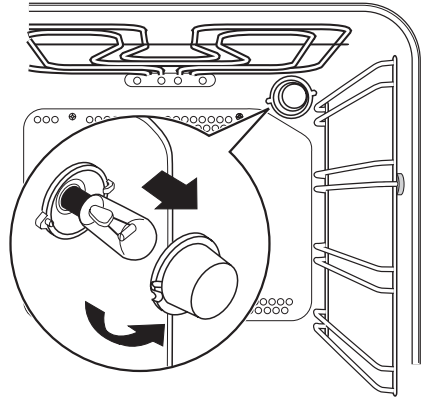
- Putere electrică: 40 W
- Tensiune nominală: 230 V (50 Hz)
- Rezistență la căldură până la 300°C
- Tip de conexiune: E14

Becurile de schimb pot fi cumpărate de la dealerul dv.

Pentru a schimba becul cuptorului:

1. Înainte de a începe asigurați-vă că s-a răcit cuptorul și că este deconectat de la sursa de alimentare cu electricitate.
2. Apăsăți și rotiți capacul de sticlă în sens antiorar
3. Înlăturați becul defect și înlocuiți-l cu unul nou.

4. Puneți la loc capacul de sticlă și alimentați din nou cu energie.



Ce trebuie făcut dacă...

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"> • Cuptorul nu se aprinde. 	<ul style="list-style-type: none"> • Atingeți butonul ① și apoi selectați o funcție de gătit. • Siguranța din instalația electrică a locuinței a declanșat? • Siguranța pentru copii a cuptorului sau dezactivarea automată sunt active? • Modul demonstrativ a fost activat accidental? • Verificați dacă aparatul este corect conectat și întrerupătorul de rețea sau alimentarea sunt cuplate.
<ul style="list-style-type: none"> • Becul cuptorului nu se aprinde. 	<ul style="list-style-type: none"> • Atingeți butonul ① și apoi selectați o funcție de gătit. • verificați becul cuptorului și înlocuiți-l dacă este cazul (vedeți "Înlocuirea becului cuptorului").
<ul style="list-style-type: none"> • Gătirea alimentelor durează prea mult sau prea puțin. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reglați temperatura dacă este necesar, • urmați indicațiile conținute în aceste instrucțiuni, în special secțiunea "Utilizarea cuptorului".

PROBLEMĂ	SOLUȚIE
<ul style="list-style-type: none"> Aburul și condensul se depun pe alimente și în cavitatea cuptorului. 	<ul style="list-style-type: none"> Lăsați preparatele în interiorul cuptorului maximum 15-20 minute după terminarea gătirii.
<ul style="list-style-type: none"> Ventilatorul cuptorului face gălăgie. 	<ul style="list-style-type: none"> Verificați ca rafturile și formele de coacere să nu vibreze în contact cu panoul spate al cuptorului.
<ul style="list-style-type: none"> Codul de eroare " F " urmat de cifre apar pe panoul de comandă. 	<ul style="list-style-type: none"> Vă rugăm țineți cont de codul de eroare și informații cel mai apropiat service autorizat.
<ul style="list-style-type: none"> Afișajul indică " 12.00 ". 	<ul style="list-style-type: none"> Setați ora zilei (vedeți capitolul "Setarea ceasului").

Date tehnice

Valori nominale ale elementului de încălzire

Elementul inferior al cuptorului	1000 W
Elementul de încălzire superior	800 W
Cuptorul întreg (sus+jos+ventilator)	1800 W
Grătar	1650 W
Grătarul termic	1650 W
Grătar complet	2450 W
Gătirea cu ventilator	1825 W
Becul cuptorului	40 W
Motorul ventilatorului de aer cald	25 W
Motorul ventilatorului de răcire	25 W
Motorul țepușei rotative	4 W
Pyro	2475 W

Valoare nominală totală a conexiunii	2700 W
Tensiune de lucru (50 Hz)	230 V

Dimensiuni spațiu încorporare

Înălțime sub blat	593 mm
Înălțimea în coloană	580 mm
Lățime	560 mm
Adâncime	550 mm

Nivelurile cuptorului

Înălțime	335 mm
Lățime	395 mm
Adâncime	400 mm
Capacitatea cuptorului	53 l

Instalarea

Instrucțiuni pentru instalator

Important

Instalarea și conectarea trebuie efectuate în conformitate cu reglementările în vigoare. Orice intervenție trebuie efectuată cu aparatul oprit. Numai personal calificat de service poate repara aparatul
Compania producătoare 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 (vedeți 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 accesibile după ce aparatul a fost instalat.

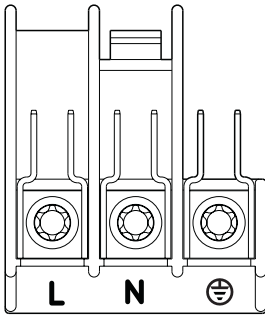
Acest aparat este livrat cu un cablu de alimentare electrică prevăzut cu un ștecher standard, potrivit pentru puterea electrică absorbită totală indicată pe plăcuța cu date tehnice. Ștecherul trebuie introdus într-o priză de curent potrivită.

Următoarele tipuri de cabluri de rețea sunt potrivite, luând în considerare secțiunile transversale nominale necesare: H07RN-F, H05RN-F, H05RR-F, H05VVF, H05V2V2-F (T90), H05BB-F.

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. Întrerupătorul 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. Cablul de conectare trebuie întotdeauna 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 fază
Litera N	Bornă nul
⊕ sau E	Bornă de împământare

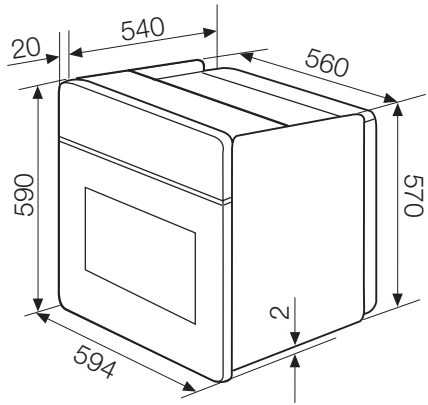
Încorporarea

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.

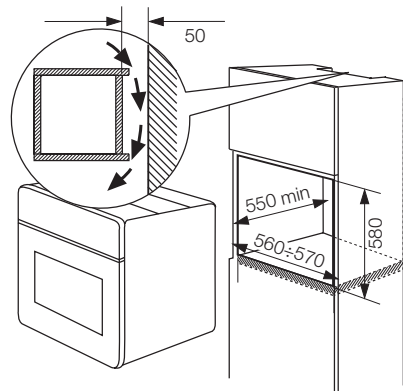
Aceasta include de asemenea fixarea oricăror pereți de capăt la începutul sau sfârșitul unei linii de mobilier încorporat. Protecția la șoc trebuie asigurată în orice situație prin încorporarea aparatului. Aparatul poate fi plasat cu spatele sau un perete lateral al său pe mobilierul superior de bucătărie, 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 totale ale cuptorului



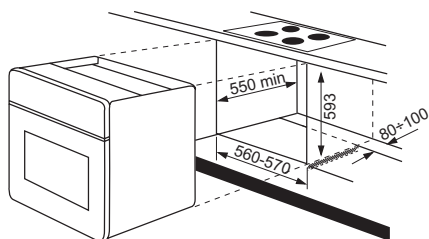
Încorporarea pe verticală

Spațiul pentru încorporare trebuie să aibă dimensiunile prezentate în imaginea de mai jos.

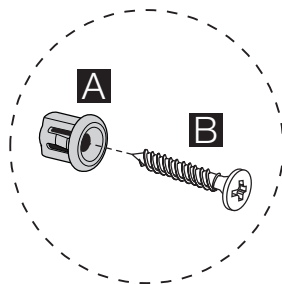
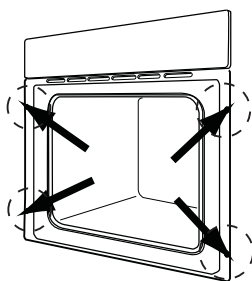


Încorporarea dedesubtul unui blat de bucătărie

Spațiul pentru încorporare trebuie să aibă dimensiunile prezentate în imaginea de mai jos.



Fixarea aparatului de mobilier





1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Fixați cuptorul de mobilier prin punerea celor patru suporturi distanțiere furnizate împreună cu aparatul (**A**), care intră exact în găurile din cadru și apoi fixați cele patru șuruburi pentru lemn (**B**).

Când se instalează o plită deasupra cuptorului, conexiunea electrică a plitei și cea a cuptorului trebuie efectuate separat din motive de siguranță, și pentru a permite scoaterea cu ușurință a cuptorului din dulap, dacă este cazul.


Orice fel de prelungiri trebuie efectuate cu cabluri potrivite pentru puterea necesară.

Aruncarea la gunoi

Simbolul  e pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu gunoii menajer. Trebuie predat la punctul de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că ați eliminat în mod corect produsul, ajutați la evitarea potențialelor consecințe negative pentru mediul înconjurător și pentru sănătatea persoanelor, consecințe care ar putea deriva din aruncarea necorespunzătoare a acestui produs. Pentru mai multe informații detaliate despre reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul local, serviciul pentru eliminarea deșeurilor sau magazinul de la care l-ați achiziționat.

 **Materialele de ambalare**
Materialele de ambalare sunt prietenoase cu mediul și pot fi reciclate. Piese de plastic sunt marcate cu abrevierile internaționale, de ex. >PE , >PS etc. Aruncați

materialul de ambalare în containerele special prevăzute în acest scop de la rampa locală de eliminare a deșeurilor.

 **Avertizare** Aparatul trebuie să fie făcut inutilizabil înainte de a fi aruncat, astfel încât să nu mai constituie un pericol. Pentru a face acest lucru, scoateți ștecherul din priză și tăiați cablul electric al aparatului.

www.electrolux.com

www.electrolux.ro