



Thinking of you
Electrolux



EOA2400

RO CUPTOR

MANUAL DE UTILIZARE



CUPRINS

| | |
|--|----|
| 1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA | 3 |
| 2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA | 4 |
| 3. DESCRIEREA PRODUSULUI | 6 |
| 4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE | 6 |
| 5. UTILIZAREA ZILNICĂ | 7 |
| 6. FUNCȚIILE CEASULUI | 8 |
| 7. FUNCȚII SUPLIMENTARE | 9 |
| 8. SFATURI UTILE | 9 |
| 9. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA | 14 |
| 10. CE TREBUIE FĂCUT DACĂ... | 18 |
| 11. INSTALAREA | 19 |
| 12. PROTEJAREA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR | 20 |

NE GÂNDIM LA DUMNEAVOASTRĂ

Vă mulțumim că ați achiziționat un aparat Electrolux. Ați ales un produs care include decenii de experiență profesională și de inovație. Ingenios și stilat, a fost conceput special pentru dumneavoastră. Pentru ca oricând îl utilizați puteți fi sigur de aceleași rezultate extraordinare.

Bine ați venit la Electrolux.

Vizitați website-ul la:



Aici găsiți sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații care vă ajută la rezolvarea unor probleme apărute și informații despre service:

www.electrolux.com



Înregistrați-vă produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

www.electrolux.com/productregistration



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

www.electrolux.com/shop

SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII ȘI SERVICE

Vă recomandăm utilizarea pieselor de schimb originale.

Atunci când contactați unitatea de Service, asigurați-vă că aveți disponibile următoarele informații.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice. Model, PNC, Număr de serie.



Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța.



Informații și recomandări generale



Informații cu privire la mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil dacă instalarea și utilizarea incorectă a aparatului provoacă răniri și daune. Păstrați întotdeauna instrucțiunile împreună cu aparatul pentru consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile



AVERTIZARE

Risc de sufocare, de rănire sau de provocare a unei incapacități funcționale permanente.

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență dacă sunt supravegheate de o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați la îndemâna copiilor ambalajul produsului.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Componentele accesibile sunt fierbinți.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, vă recomandăm să-l activați.
- Curățarea și întreținerea curentă nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.

1.2 Aspecte generale privind siguranța

- Aparatul devine fierbinte în interior pe durata funcționării. Nu atingeți elementele de încălzire care sunt în aparat. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de a efectua operațiile de întreținere.

- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau răzuitoare ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

2.1 Instalarea



AVERTIZARE

Doar o persoană calificată va instala acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Respectați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Procedați cu atenție sporită atunci când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Purtați întotdeauna mănuși de protecție.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Verificați dacă aparatul este instalat având în jurul său structuri de siguranță.
- Laturile aparatului trebuie să rămână în apropierea altor aparate sau unități cu aceeași înălțime.

Conexiunea la rețeaua electrică



AVERTIZARE

Risc de incendii și de electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la împământare.
- Verificați dacă informațiile de natură electrică, specificate pe plăcuța cu datele tehnice, corespund sursei de tensiune. Dacă nu, contactați un electrician.
- Folosiți întotdeauna o priză cu protecție la electrocutare corect instalată.

- Nu folosiți adaptoare cu căi multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Contactați centrul de service sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să intre în contact cu ușa aparatului, în special atunci când ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați-vă că priza poate fi accesată după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați la ea ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe fuzibile (siguranțele cu șurub trebuie scoase din suport), mecanisme de decuplare pentru scurgeri de curent și contactoare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care vă permite să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

2.2 Utilizarea



AVERTIZARE

Risc de rănire, arsuri sau de electrocutare sau explozie.

- Utilizați acest aparat într-un mediu casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fanțele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Aparatul devine fierbinte în interior pe durata funcționării. Nu atingeți elementele de încălzire care sunt în aparat. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesoriu sau vase.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Este posibilă emisia de aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Țineți întotdeauna închisă ușa aparatului atunci când acesta este în funcțiune.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.



AVERTIZARE

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - Nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
 - Nu puneți folie din aluminiu direct pe baza aparatului.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interiorul aparatului după încheierea gătirii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului nu are niciun efect asupra funcționării aparatului. Nu este un defect în ceea ce privește garanția legală.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile siropoase. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.

2.3 Îngrijirea și curățarea



AVERTIZARE

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a curăța aparatul, deconectați-l și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor vitrate.
- Înlocuiți imediat panourile vitrate ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de Service.
- Atenție când scoateți ușa aparatului. Aceasta este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Resturile de grăsimi sau de alimente din aparat pot duce la apariția unui incendiu.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.
- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.

2.4 Bec interior

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



AVERTIZARE

Risc de electrocutare.

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

2.5 Aruncarea la gunoi

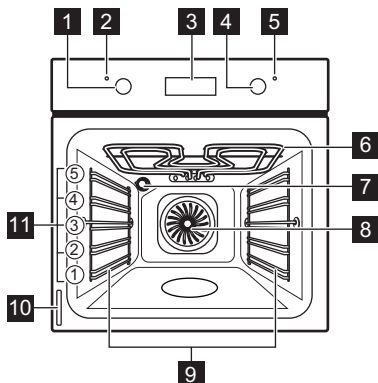


AVERTIZARE

Risc de rănire sau de sufocare.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare.
- Tăiați cablul electric și îndepărtați-l.
- Scoateți dispozitivul de blocare a ușii pentru a preveni închiderea copiilor sau a animalelor de companie în aparat.

3. DESCRIEREA PRODUSULUI



- 1 Buton pentru funcțiile cuptorului
- 2 Indicator de alimentare electrică
- 3 Dispozitiv de programare electronic

- 4 Buton pentru temperatură
- 5 Indicator temperatură
- 6 Grătar
- 7 Bec cuptor
- 8 Ventilator
- 9 Suportul pentru raft, detașabil
- 10 Plăcuță cu date tehnice
- 11 Poziții rafturi

3.1 Accesoriiile cuptorului

- **Raft sama**
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Grill- / Cratiță pentru frigere**
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsimi.

4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranța.

4.1 Curățarea inițială

- Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor detașabile (dacă este cazul).
- Curățați aparatul înainte de prima utilizare.



Consultați capitolul "Îngrijirea și curățarea".

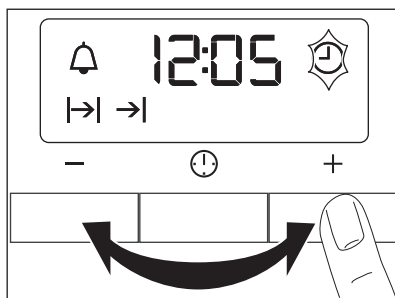
4.2 Reglarea orei



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




Când conectați aparatul la sursa de electricitate sau după o pană de curent, indicatorul pentru Timp se aprinde intermitent.

Pentru a seta ora corectă apăsați butoanele + sau -.




După aproximativ cinci secunde, indicatorul pentru ora încetează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică timpul setat.




Pentru modificarea orei apăsați în mod repetat  până când indicatorul pentru Timp se aprinde intermitent. Funcția Durată  sau Sfârșit  trebuie setate simultan.

4.3 Preîncălzirea

Preîncălziți aparatul gol pentru a arde grăsimile rămase.

1. Setati funcția  și temperatura maximă.
2. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 45 de minute.

3. Setați funcția  și temperatura maximă.
4. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 de minute.

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

5. UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranța.

5.1 Activarea și dezactivarea aparatului

1. Pentru a selecta o funcție rotiți butonul corespunzător.








Indicatorul de alimentare se aprinde atunci când aparatul funcționează.

2. Pentru a selecta o temperatură rotiți butonul corespunzător.

Când temperatura aparatului crește, se aprinde indicatorul de temperatură.

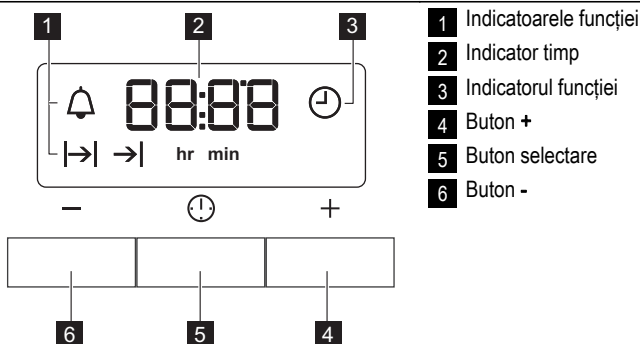
3. Pentru a dezactiva aparatul, rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția Oprit.

5.2 Funcțiile cuptorului

| Funcția cuptorului | Aplicație |
|---|---|
|  Poziția Oprit | Aparatul este oprit. |
|  Gatire convențională : Incalzire de sus + jos | Pentru a coace și a prăji pe un singur nivel al cuptorului. Elementele de încălzire aflate sus și jos funcționează în același timp. |
|  Gătire prin convecție (ventilare) | Pentru a frige sau coace alimente cu aceeași temperatură de gătire, pe mai multe rafturi, fără transfer de aromă. |
|  Grill (gratar) | Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mici în mijlocul raftului. Pentru a face pâine prăjită. |
|  Grill rapid | Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mari. Pentru a face pâine prăjită. Funcționează tot grătarul. |
|  Setarea pentru Pizza | Pentru a face pizza, quiche sau plăcintă. Grătarul și elementul inferior furnizează căldură directă și ventilatorul asigură circulația aerului fierbinte pentru a găti garniturile pentru pizza sau umplutura din plăcintă. |
|  Incalzire de jos | Pentru a coace prăjituri cu bază crocantă sau tare. Funcționează doar elementul de încălzire de jos. |

6. FUNCȚIILE CEASULUI

6.1 Dispozitiv de programare electronic



| Funcțiile ceasului | | Aplicație |
|--------------------|------------|--|
| | Timpul | Pentru a seta, modifica sau verifica timpul. |
| | Cronometru | Pentru a seta timpul de numărătoare inversă. Această funcție nu are nici o influență asupra funcționării cuptorului. |
| | Durata | Pentru a seta cât timp trebuie să funcționeze aparatul. |
| | Sfârșit | Pentru a seta ora când aparatul trebuie dezactivat. |

i Puteți folosi simultan Durata și Sfârșit pentru a seta timpul când aparatul trebuie activat și, după aceea, dezactivat. Setati mai întâi Durata , după aceea Sfârșit .

3. Apăsati + sau - pentru a seta timpul pentru funcția necesară a ceasului.

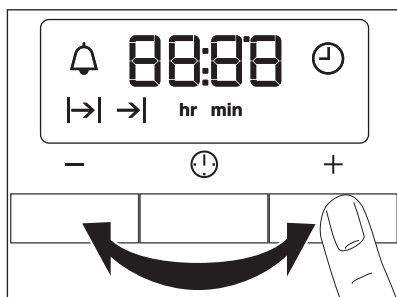
Afișajul prezintă indicatorul pentru funcția ceasului pe care ați setat-o. După încheierea perioadei de timp setate, indicatorul funcției se aprinde intermitent și este emis un semnal sonor timp de două minute.

6.2 Setarea funcțiilor ceasului

1. Pentru Durata și Sfârșit , setați o funcție și temperatura. Acest lucru nu este necesar pentru Cronometru .
2. Apăsati repetat butonul Selectare până când indicatorul funcției corespunzătoare a ceasului se aprinde intermitent.

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

4. Pentru a opri semnalul, apăsați un buton.
5. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.



6.3 Anularea funcțiilor ceasului

1. Apăsati repetat butonul Selectare până când indicatorul corespunzător funcției dorițe se aprinde intermitent.
2. Țineți apăsat butonul -. După câteva secunde simbolul funcției ceasului dispare.

7. FUNCȚII SUPLIMENTARE

7.1 Suflantă cu aer rece

Când aparatul funcționează, suflanta cu aer rece pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă opriți aparatul, suflanta cu aer rece continuă să funcționeze până când temperatura din aparat scade și aparatul se răcește.

7.2 Termostatul de siguranță

Funcționarea incorectă a aparatului sau componentele defecte pot să cauzeze supraîncălzirea

periculoasă. Pentru a preveni acest lucru, cuptorul are un termostat de siguranță care întrerupe alimentarea cu curent. În momentul în care temperatura scade, cuptorul se activează din nou în mod automat.

8. SFATURI UTILE

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

8.1 Coacerea prăjiturilor

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

- Dacă utilizați două tăvi de coacere în același timp, lăsați un nivel liber între ele.
- Funcția Caldura de sus + jos la temperatura implicită este ideală pentru coacerea pâinii.

8.2 Gătirea cărnii și a peștelui

- Utilizați o cratiță adâncă pentru alimentele foarte grase pentru a evita pătarea permanentă a cuptorului.
- Lăsați carnea aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât sucul să nu se prelingă afară.
- Pentru a împiedica formarea de prea mult fum în cuptor pe durata frigerii, se recomandă adăugarea de puțină apă în cratița adâncă. Pentru a preveni condensarea fumului, adăugați apă de fiecare dată după ce se evaporă.

8.3 Durate de gătit

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

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

8.4 Tabele pentru coacere și frigere

PRĂJITURI

| TIP DE MÂNCARE | Gătire convențională (încălzire de sus + jos) | | Gătire cu aer cald | | Durate de gătire [min] | Observații |
|---|--|-----------|-----------------------|-----------|------------------------|--|
| | Nivel raft | Temp [°C] | Nivel raft | Temp [°C] | | |
| Rețete cu compoziție bătută cu telul | 2 | 170 | 3 | 160 | 45 - 60 | Într-o formă pentru prăjituri |
| Aluat fraged | 2 | 170 | 3 | 160 | 20 - 30 | Într-o formă pentru prăjituri |
| Prăjitură cu brânză și lapte bătut | 1 | 170 | 1 | 160 | 70 - 80 | Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm pe un grătar |
| Prăjitură cu mere (plăcintă cu mere) | 2 | 170 | 2 (stânga și dreapta) | 160 | 80 - 100 | În două forme pentru prăjituri de 20 cm pe un grătar ¹⁾ |
| Ștrudel | 3 | 175 | 2 | 150 | 60 - 80 | Într-o tavă de coacere |
| Tartă cu gem | 2 | 170 | 2 (stânga și dreapta) | 165 | 30 - 40 | Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm |
| Pandișpan | 2 | 170 | 2 | 160 | 50 - 60 | Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm |
| Tort de crăciun/tort bogat în fructe | 2 | 170 | 2 | 150 | 90 - 120 | Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm ¹⁾ |
| Prăjitură cu prune | 1 | 175 | 2 | 160 | 50 - 60 | Într-o tavă de pâine ¹⁾ |
| Prăjituri mici - pe un nivel | 3 | 170 | 3 | 140 - 150 | 20 - 30 | Într-o tavă de coacere |
| Prăjituri mici - pe două niveluri | - | - | 2 și 4 | 140 - 150 | 25 - 35 | Într-o tavă de coacere |
| Biscuiți / patiserie - pe un nivel | 3 | 140 | 3 | 140 - 150 | 30 - 35 | Într-o tavă de coacere |
| Biscuiți / patiserie - pe două niveluri | - | - | 2 și 4 | 140 - 150 | 35 - 40 | Într-o tavă de coacere |

| TIP DE MÂNCARE | Gătire convențională (încălzire de sus + jos) | | Gătire cu aer cald | | Durate de gătire [min] | Observații |
|----------------------|--|-----------|--------------------|-----------|------------------------|--|
| | Nivel raft | Temp [°C] | Nivel raft | Temp [°C] | | |
| Bezele | 3 | 120 | 3 | 120 | 80 - 100 | Într-o tavă de coacere |
| Chifle dulci | 3 | 190 | 3 | 180 | 15 - 20 | Într-o tavă de coacere ¹⁾ |
| Eclere | 3 | 190 | 3 | 170 | 25 - 35 | Într-o tavă de coacere |
| Tarte | 2 | 180 | 2 | 170 | 45 - 70 | Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm |
| Tort cu multe fructe | 1 | 160 | 2 | 150 | 110 - 120 | Într-o formă pentru prăjituri de 24 cm |
| Sandviș Victoria | 1 | 170 | 1 | 160 | 50 - 60 | Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm ¹⁾ |

¹⁾ Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

PÂINE ȘI PIZZA

| TIP DE MÂNCARE | Gătire convențională (încălzire de sus + jos) | | Gătire cu aer cald | | Durate de gătire [min] | Observații |
|-----------------|--|-----------|--------------------|-----------|------------------------|---|
| | Nivel raft | Temp [°C] | Nivel raft | Temp [°C] | | |
| Pâine albă | 1 | 190 | 1 | 190 | 60 - 70 | 1 - 2 bucăți, 500 g per bucată ¹⁾ |
| Pâine de secară | 1 | 190 | 1 | 180 | 30 - 45 | Într-o tavă de pâine |
| Pizza | 1 | 230 - 250 | 1 | 230 - 250 | 10 - 20 | Într-o tavă de coacere sau crațiță adâncă ¹⁾ |
| Pateuri | 3 | 200 | 3 | 190 | 10 - 20 | Într-o tavă de coacere ¹⁾ |

¹⁾ Preîncălziți timp de 10 minute.

TARTE

| TIP DE MÂN- CARE | Gătire convențională (încălzire de sus + jos) | | Gătire cu aer cald | | Durate de gătire [min] | Observații |
|------------------------------------|---|--------------|--------------------|--------------|---------------------------|----------------------------|
| | Nivel raft | Temp [°C] | Nivel raft | Temp [°C] | | |
| Tarte cu paste | 2 | 200 | 2 | 180 | 40 - 50 | Într-o formă |
| Tarte cu legu- me | 2 | 200 | 2 | 175 | 45 - 60 | Într-o formă |
| Tartă cu slănină și om- letă | 1 | 180 | 1 | 180 | 50 - 60 | Într-o formă ¹⁾ |
| Lasagne | 2 | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 25 - 40 | Într-o formă ¹⁾ |
| Paste Cannel- loni | 2 | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 25 - 40 | Într-o formă ¹⁾ |

¹⁾ Preîncălziți timp de 10 minute.

CARNE

| TIP DE MÂN- CARE | Gătire convențională (încălzire de sus + jos) | | Gătire cu aer cald | | Durate de gătire [min] | Observații |
|--|---|--------------|--------------------|--------------|---------------------------|--------------|
| | Nivel raft | Temp [°C] | Nivel raft | Temp [°C] | | |
| Vită | 2 | 200 | 2 | 190 | 50 - 70 | Pe un grătar |
| Porc | 2 | 180 | 2 | 180 | 90 - 120 | Pe un grătar |
| Vițel | 2 | 190 | 2 | 175 | 90 - 120 | Pe un grătar |
| Friptură de vită englezească, în sânge | 2 | 210 | 2 | 200 | 50 - 60 | Pe un grătar |
| Friptură de vită englezească, gătită mediu | 2 | 210 | 2 | 200 | 60 - 70 | Pe un grătar |
| Friptură de vită englezească, bine făcută | 2 | 210 | 2 | 200 | 70 - 75 | Pe un grătar |
| Ceafă de porc | 2 | 180 | 2 | 170 | 120 - 150 | Cu șorici |
| Picior de porc | 2 | 180 | 2 | 160 | 100 - 120 | Două bucați |
| Miel | 2 | 190 | 2 | 175 | 110 - 130 | Pulpă |
| Pui | 2 | 220 | 2 | 200 | 70 - 85 | Întreg |
| Curcan | 2 | 180 | 2 | 160 | 210 - 240 | Întreg |
| Rață | 2 | 175 | 2 | 220 | 120 - 150 | Întreagă |

| TIP DE MÂNCARE | Gătire convențională (încălzire de sus + jos) | | Gătire cu aer cald | | Durate de gătire [min] | Observații |
|----------------|--|-----------|--------------------|-----------|------------------------|------------|
| | Nivel raft | Temp [°C] | Nivel raft | Temp [°C] | | |
| Gâscă | 2 | 175 | 1 | 160 | 150 - 200 | Întreagă |
| Iepure | 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 |

PEȘTE

| TIP DE MÂNCARE | Gătire convențională (încălzire de sus + jos) | | Gătire cu aer cald | | Durate de gătire [min] | Observații |
|-----------------|--|-----------|--------------------|-----------|------------------------|---------------|
| | Nivel raft | Temp [°C] | Nivel raft | Temp [°C] | | |
| Păstrăv/Do-radă | 2 | 190 | 2 | 175 | 40 - 55 | 3 - 4 pești |
| Ton/Somon | 2 | 190 | 2 | 175 | 35 - 60 | 4 - 6 fileuri |

8.5 Grill



Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute, înainte de gătire.

| TIP DE MÂNCARE | Cantitate | | Grill | | Durată de gătire [min] | |
|--------------------------|-----------|------|------------|-----------|------------------------|-------------------|
| | Bucăți | [g] | Nivel raft | Temp [°C] | Pe o parte | Pe cealaltă parte |
| File bucăți | 4 | 800 | 4 | max. | 12-15 | 12-14 |
| Friptură de vită | 4 | 600 | 4 | max. | 10-12 | 6-8 |
| Cârnați | 8 | - | 4 | max. | 12-15 | 10-12 |
| Cotlet de porc | 4 | 600 | 4 | max. | 12-16 | 12-14 |
| Pui (tăiat în două) | 2 | 1000 | 4 | max. | 30-35 | 25-30 |
| Kebab | 4 | - | 4 | max. | 10-15 | 10-12 |
| Piept de pui | 4 | 400 | 4 | max. | 12-15 | 12-14 |
| Hamburger | 6 | 600 | 4 | max. | 20-30 | - |
| File de pește | 4 | 400 | 4 | max. | 12-14 | 10-12 |
| Sandviș cu pâine prăjită | 4-6 | - | 4 | max. | 5-7 | - |
| Pâine prăjită | 4-6 | - | 4 | max. | 2-4 | 2-3 |

Informații despre acrilamide

Important Conform celor mai noi informații științifice, dacă vă gătiți mâncarea cu crustă arsă

(mai ales cea care conține amidon), acrilamidele pot fi un factor de risc al sănătății. De aceea, vă recomandăm să gătiți la cele mai mici

temperaturi și să nu vă rumeniți prea mult mâncarea.

9. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranța.

- Curățați partea din față a cuptorului cu o cârpă moale, apă caldă și agent de curățare.
- Utilizați un agent de curățare obișnuit pentru a curăța suprafețele metalice.
- Curățați interiorul cuptorului după fiecare utilizare. Astfel, puteți îndepărta murdăria mai ușor și aceasta nu se mai arde.
- Curățați murdăria rezistentă cu produs special de curățat cuptorul.
- Curățați toate accesoriile cuptorului după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un agent de curățare.
- Dacă aveți accesorii anti-aderente, nu le curățați utilizând agenți agresivi, obiecte cu margini ascuțite sau în mașina de spălat vase. Stratul anti-aderent poate fi distrus.



Pentru modelele din inox sau aluminiu:

Curățați ușa cuptorului numai cu un burete ud. Uscați-o cu o lavetă moale. A nu se folosi bureți din sârmă, acizi sau produse abrazive, deoarece acestea pot deteriora suprafața cuptorului. Curățați panoul de comandă al cuptorului cu aceeași precauție.

9.1 Curățarea garniturii ușii

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

9.2 Suporturile detașabile ale raftului și panourile catalitice

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



AVERTIZARE

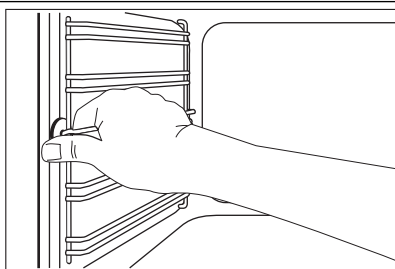
Aveți grijă când scoateți suporturile pentru raft. Panourile catalitice nu sunt fixate de pereții cuptorului și pot cădea când suporturile pentru raft sunt scoase.



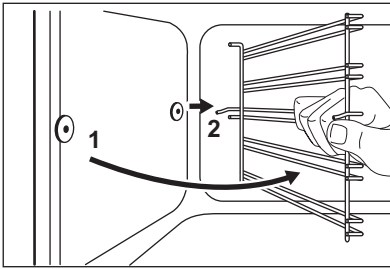
AVERTIZARE

Înainte de a efectua operațiile de întreținere, verificați dacă cuptorul este rece. Pericol de arsuri.

Scoaterea ghidajelor laterale



1. Trageți partea din față a ghidajelor suportului pentru raft în afara peretelui lateral. Țineți ghidajele raftului din spate și panoul catalitic în poziție cu cealaltă mână.



Instalarea suporturilor pentru raft

Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.




Capetele rotunde ale suporturilor pentru raft trebuie îndreptate spre înainte.

9.3 Pereții catalitici

Pereții cu email catalitic se curăță singuri. Aceștia absorb grăsimea care se colectează pe pereți în timpul funcționării cuptorului.

Pentru a ajuta procesul de auto-curățare:

1. Activați becul cuptorului.
2. Scoateți accesoriile din aparat.
3. Curățați podeaua cuptorului cu apă caldă și soluție de spălare, după care o uscați.
4. Setați funcția  și temperatura maximă.
5. Lăsați aparatul gol să funcționeze timp de o oră.
6. După ce aparatul este rece, curățați-l cu un burete moale și umed.



AVERTIZARE

Nu curățați suprafața catalitică cu spray-uri pentru cuptor, agenți de curățare abrazivi, săpun sau alți agenți de curățare. Există riscul deteriorării suprafeței catalitice.



AVERTIZARE

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



Decolorarea suprafeței catalitice nu are niciun efect asupra proprietăților de auto-curățare.

2. Trageți partea din spate a ghidajelor suportului pentru raft în afara peretelui lateral și îndepărtați-le.

9.4 Bec cuptor



AVERTIZARE

Aveți grijă când schimbați becul cuptorului. Există pericol de electrocutare.

Înainte de a schimba becul cuptorului:

- Dezactivați cuptorul.
- Decuplați siguranțele din tablou sau dezactivați întrerupătorul.



Puneți o cârpă pe fundul cuptorului pentru a preveni deteriorarea becului cuptorului și a capacului de sticlă.

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

1. Rotiți capacul de sticlă la stânga și scoateți-l.
2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cuptorului cu altul corespunzător, rezistent la o temperatură de 300 °C.
Utilizați același tip de bec de cuptor.
4. Instalați capacul de sticlă.

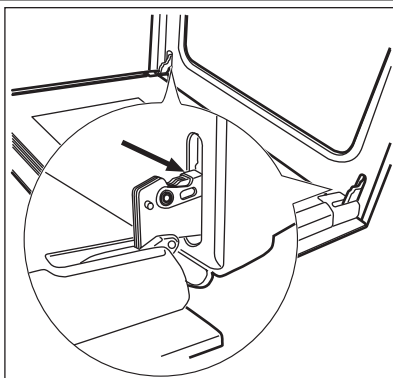
9.5 Curățarea ușii cuptorului

Ușa cuptorului este prevăzută cu două panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa cuptorului și panoul intern de sticlă pentru a le curăța.

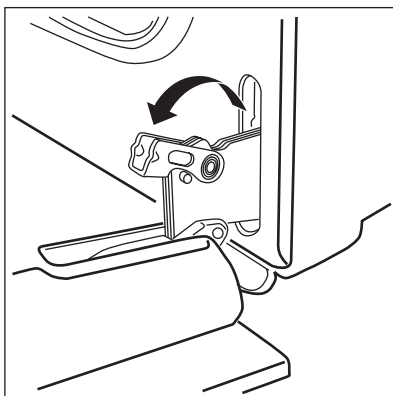


Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panoul intern de sticlă înainte de a scoate ușa cuptorului.

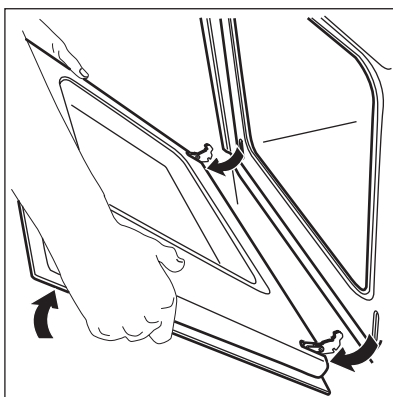
Scoaterea ușii cuptorului și a panoului de sticlă



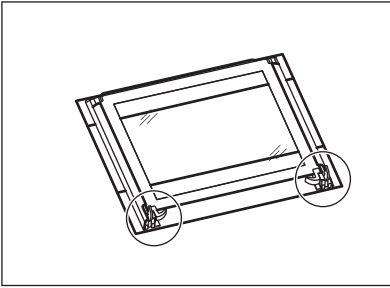
1. Deschideți complet ușa și țineți cele două balamale.



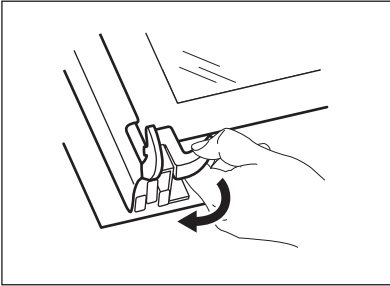
2. Ridicați și rotiți părghiile de pe cele două balamale.



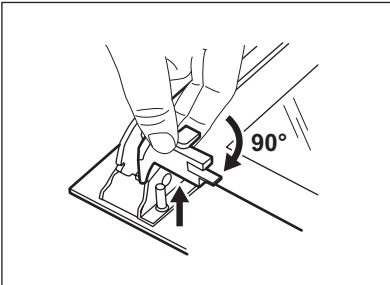
3. Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (jumătate). După aceea împingeți și scoateți ușa din locaș.



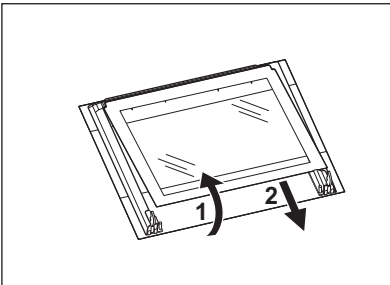
4. Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.



5. Pentru a scoate panoul intern de sticlă eliberați sistemul de blocare.

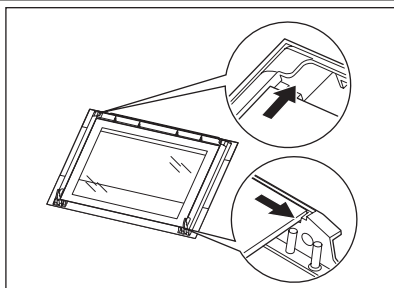


6. Rotiți cele 2 dispozitive de fixare la 90° și scoateți-le din locașurile lor.



7. Ridicați cu atenție panoul de sticlă (pasul 1) și scoateți-l (pasul 2).
8. Curățați panoul de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă.

Instalarea uşii cuptorului și a panoului de sticlă



După terminarea procedurii de curățare, remontați panoul de sticlă și ușa cuptorului. Faceți pașii de mai sus în ordine inversă.

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

Asigurați-vă că ați montat panoul intern de sticlă în poziția corectă. Consultați imaginea.

10. CE TREBUIE FĂCUT DACĂ...



AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranța.

| Problemă | Cauză posibilă | Soluție |
|--|--|--|
| Cuptorul nu se încălzește. | Aparatul este dezactivat. | Activați aparatul. |
| Cuptorul nu se încălzește. | Ceasul nu este setat. | Setați ceasul. |
| Cuptorul nu se încălzește. | Nu au fost efectuate setările necesare. | Verificați dacă setările sunt corecte. |
| Cuptorul nu se încălzește. | Siguranța din tabloul de siguranțe este decuplată. | Verificați siguranța. Dacă siguranța se declanșează de mai multe ori, contactați un electrician calificat. |
| Becul cuptorului nu funcționează. | Becul cuptorului este defect. | Înlocuiți becul cuptorului. |
| Afișajul indică 12.00 . | Alimentarea a fost întreruptă. | Setați ceasul. |
| Aburul și condensul se așează pe alimente și în interiorul cuptorului. | Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor. | Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor mai mult de 15-20 minute după terminarea gătitului. |

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, contactați dealerul sau centrul de service.

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

Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.)

.....

Numărul produsului (PNC)

.....

Numărul de serie (S.N.)

.....

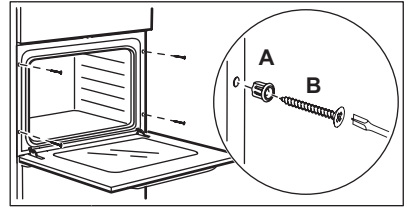
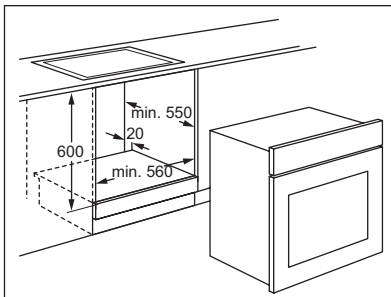
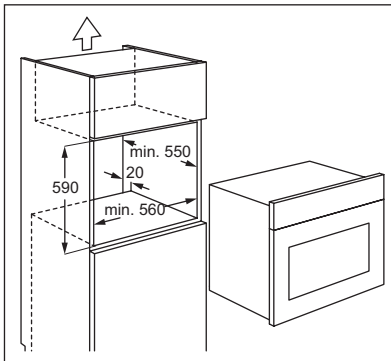
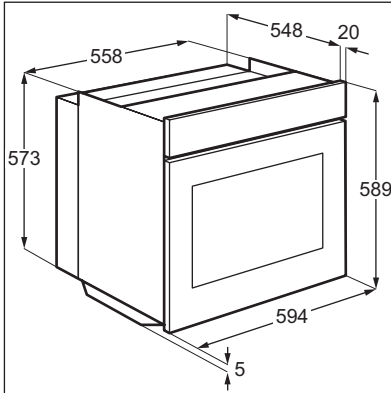
11. INSTALAREA



AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranța.

11.1 Încorporarea în mobilier



11.2 Conectarea la alimentarea electrică



AVERTIZARE

Conectarea electrică trebuie efectuată numai de către o persoană calificată.



Producătorul nu este responsabil dacă nu respectați măsurile de siguranță descrise în capitolul „Informații privind siguranța”.

Acest aparat este furnizat doar cu un cablu electric.

11.3 Cablu


Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Pentru secțiunea cablului consultați puterea totală consumată (de pe plăcuța cu date tehnice) și tabelul:

| Putere totală absorbită | Secțiunea cablului |
|-------------------------|--------------------------|
| maxim 1380 W | 3 x 0,75 mm ² |
| maxim 2300 W | 3 x 1 mm ² |
| maxim 3680 W | 3 x 1,5 mm ² |


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

12. PROTEJAREA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

Reciclați materialele marcate cu simbolul  .

Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare.

Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice

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

www.electrolux.com/shop



397299201-C-302012