



Thinking of you
Electrolux



EOA5551AOX
EOA5551AOK
EOA5551AOW
EEA4545POX
EOA5551DOX

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	7
5. UTILIZAREA ZILNICĂ	7
6. FUNCȚIILE CEASULUI	9
7. UTILIZAREA ACCESORIILOR	10
8. FUNCȚII SUPLIMENTARE	12
9. SFATURI UTILE	12
10. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA	24
11. CE TREBUIE FĂCUT DACĂ...	27
12. DATE TEHNICE	27
13. PROTEJAREA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR	27

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.
- Utilizați senzorul recomandat pentru acest aparat.
- 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 incendiu 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 fantele 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 accesorii 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 scântele 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



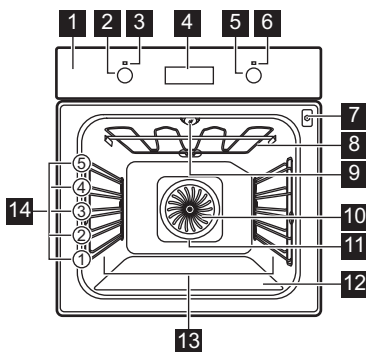
AVERTIZARE

Risc de rănire sau de sufocare.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare.

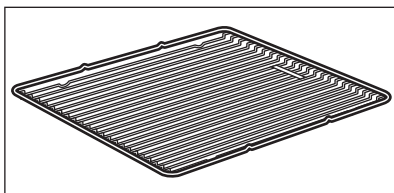
- Tăiați cablul electric și îndepărtați-l.
- Scoateți dispozitivul de blocare a ușii pentru a preveni închiderea copiilor sau a animalelor de companie în aparat.

3. DESCRIEREA PRODUSULUI



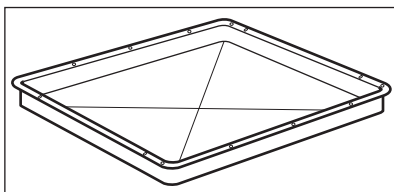
- 1 Panou de comandă
- 2 Buton pentru funcțiile cuptorului
- 3 Bec/symbol alimentare
- 4 Dispozitiv de programare electronic
- 5 Buton pentru temperatură
- 6 Bec/symbol/indicator temperatură
- 7 Priză pentru senzor
- 8 Element de încălzire
- 9 Bec
- 10 Ventilator
- 11 Element de încălzire pe peretele spate
- 12 Încălzire jos
- 13 Suport raft, demontabil
- 14 Pozițiile rafturilor

3.1 Accesoriile



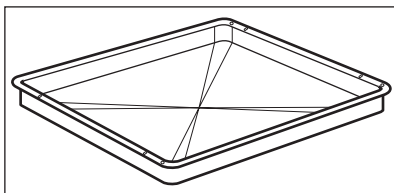
Raft sârmă

Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.



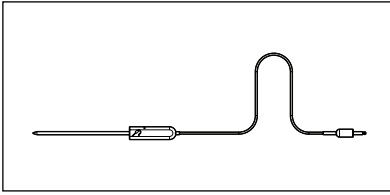
Tavă de gătit

Pentru prăjituri și fursecuri.

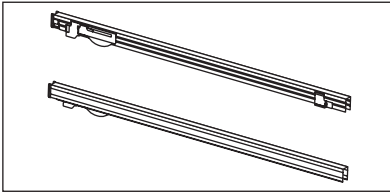


Grill- / Tavă pentru frigere

Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.

**Senzor**

Pentru a măsura cât de bine sunt făcute alimentele.

**Ghidaje telescopice**

Pentru rafturi și tăvi.

4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

**AVERTIZARE**

Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

4.1 Prima curățare

- Scoateți toate componentele aparatului.
- Curățați aparatul înainte de prima utilizare.



Consultați capitolul "Îngrijirea și curățarea".

4.2 Setarea timpului



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.

Apăsăți pe butoanele + sau - pentru a seta ora corectă.

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



Când modificați ora, nu trebuie să setați în același timp funcția Durata |→| sau Sfârșit →|).

5. UTILIZAREA ZILNICĂ

**AVERTIZARE**

Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

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

5.1 Activarea și dezactivarea aparatului

1. Rotiți butonul de control pentru funcțiile cup-torului pentru a selecta o funcție de gătit.










2. Rotiți butonul de control pentru temperatură pentru a selecta o temperatură.
3. Pentru a opri aparatul, rotiți butoanele de control pentru funcțiile și temperatura cupto-rului în poziția oprit.



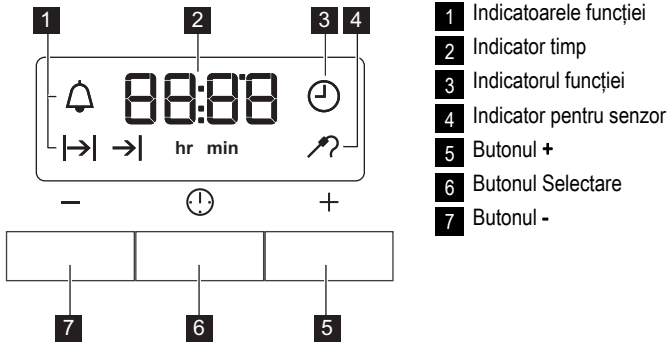
Simbol, indicator sau bec buton (în funcție de model - consultați descrierea produsului):

- Indicatorul se aprinde când cuptorul se încălzește.
- Becul se aprinde când aparatul funcționează.
- Simbolul arată dacă butonul controlează una dintre zonele de gătit, funcțiile cuptorului sau temperatura.

5.2 Funcțiile cuptorului

Funcția cuptorului	Aplicație
 Iluminare cuptor	Pentru a activa becul cuptorului fără nici o funcție de gătit.
 Aer cald	Pentru coacerea simultană la temperatură maximă pe trei niveluri ale cuptorului. Când folosiți această funcție, micșorați temperatura cuptorului cu 20 - 40 °C față de temperaturile standard pe care le folosiți pentru Căldură de sus + jos. Și pentru deshidratarea alimentelor.
 Pizza	Pentru coacerea pe un nivel al cuptorului a mâncărilor care necesită o rumenire mai intensă și o bază crocantă. Când folosiți această funcție, micșorați temperatura cuptorului cu 20 - 40 °C față de temperaturile standard pe care le folosiți pentru Căldură de sus + jos.
 Căldură de sus + jos	Pentru a coace și a prăji pe un singur nivel al cuptorului.
 Încălzire jos	Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă sau uscată și pentru a conserva alimentele.
 Decongelare	Pentru a dezgheța alimente congelate.
 Grill	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în mijlocul grătarului și pentru rumenire.
 Grill rapid	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mari și pentru rumenire.
 Gătire intensivă	Pentru a frige bucăți mari de carne sau de pui pe un nivel. De asemenea, pentru gratinare și rumenire.

5.3 Dispozitiv de programare electronic



6. FUNCȚIILE CEASULUI

Funcțiile ceasului		Aplicație
	Timpul	Pentru a afișa, seta sau modifica ora.
	Cronometru	Pentru a seta timpul de numărătoare inversă. Această funcție nu are nici o influență asupra funcționării cuptorului.
	Durata	Pentru a seta durata de funcționare a cuptorului.
	Sfârșit	Pentru a seta ora de oprire a unei funcții a cuptorului.

i Puteți folosi simultan Durata și Sfârșit dacă doriți ca aparatul să se activeze și să se dezactiveze automat: mai întâi setați Durata și după aceea Sfârșit .

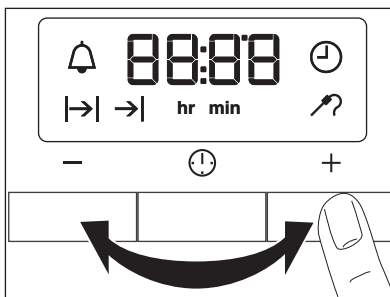
2. Apăsați repetat butonul Selectare până când indicatorul funcției corespunzătoare a ceasului se aprinde intermitent.
3. Apăsare + sau - pentru a seta funcția ceas necesară.

Afișajul prezintă indicatorul pentru funcția ceas 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.

i În cazul funcțiilor Durată și Sfârșit, aparatul se dezactivează automat.

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

6.1 Setarea funcțiilor ceasului



1. Pentru Durata și Sfârșit, setați o funcție și temperatura. Acest lucru nu este necesar pentru Cronometru.

6.2 Anularea funcțiilor ceasului

1. Apăsați repetat butonul Selectare până când indicatorul corespunzător funcției doriți se aprinde intermitent.
2. Țineți apăsat butonul -.

După câteva secunde funcția ceasului se stinge.

7. UTILIZAREA ACCESORIILOR



AVERTIZARE

Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

7.1 Senzor

Senzorul măsoară temperatura din zona de mijloc a cărnii.

Trebuie setate două temperaturi:

- Temperatura cuptorului. Consultați tabelul pentru prăjire.
- Temperatura zonei de mijloc a cărnii. Consultați tabelul pentru senzor.




Utilizați doar senzorul furnizat cu aparatul sau piese de schimb originale.

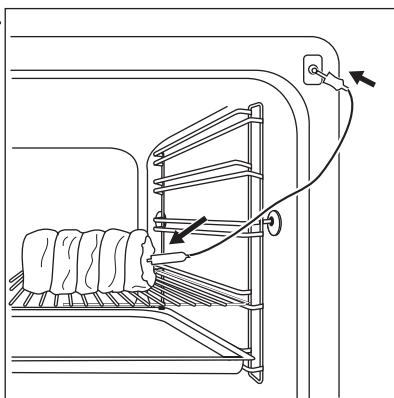


AVERTIZARE

Procedați cu atenție la extragerea vârfului și a conectorului senzorului. Senzorul este fierbinte. Pericol de arsuri.

1. Introduceți conectorul senzorului în locașul din partea din față a aparatului. Indicatorul pentru senzor  se aprinde intermitent.

2.

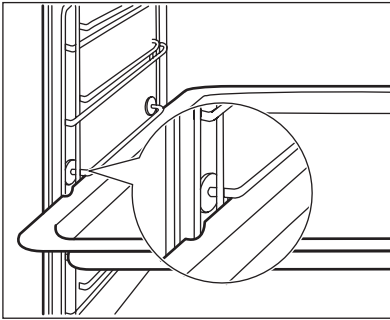


Introduceți vârful senzorului în mijlocul cărnii.

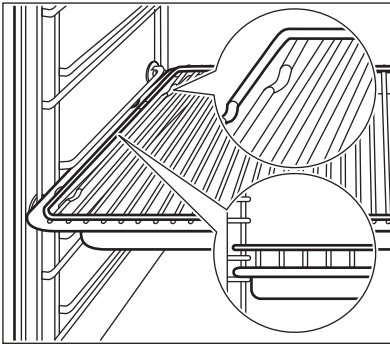
3. Apăsați butoanele **+** sau **-** pentru a seta temperatura zonei de mijloc. Puteți seta temperatura între 30 °C și 99 °C. Consultați valorile din tabel.
4. Setati funcția și temperatura cuptorului.
5. Când carnea atinge temperatura setată pentru zona de mijloc, este emis un semnal sonor timp de două minute. Pentru a opri semnalul, apăsați o tastă.
6. Dezactivați aparatul.
7. Scoateți conectorul senzorului din priză. Scoateți carnea din aparat.

Dacă carnea nu este gătită satisfăcător, efectuați pașii de mai sus încă o dată și setați o temperatură mai mare a zonei de mijloc.

7.2 Introducerea accesoriilor cuptorului



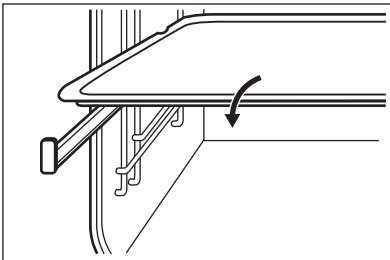
Cratița adâncă și raftul din sârmă au margini laterale. Aceste margini și forma barelor de ghidaj formează un dispozitiv special care împiedică vasele să alunece.



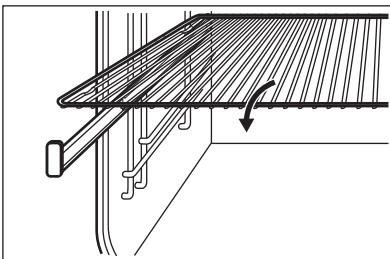
Introducerea împreună a raftului din sârmă și a cratiței adânci

Puneți raftul din sârmă pe cratița adâncă. Împingeți cratița adâncă între barele de ghidare ale unuia dintre nivelurile cuptorului.

7.3 Ghidaje telescopice - Introducerea accesoriilor cuptorului



Puneți tava pentru coacere sau cratița adâncă pe ghidajele telescopice.

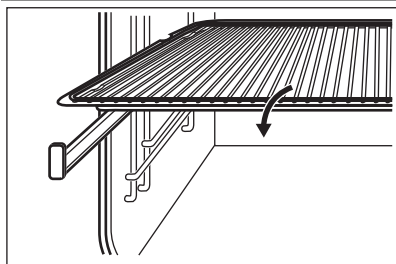


Puneți raftul din sârmă pe ghidajele telescopice, cu picioarele orientate în jos.



Marginea ridicată din jurul raftului din sârmă este dispozitiv special care împiedică alunecarea vaselor.

7.4 Introducerea împreună a raftului din sârmă și a cratiței adâncă



Puneți raftul din sârmă pe cratița adâncă. Puneți raftul din sârmă și cratița adâncă pe suportii telescopici.

8. FUNCȚII SUPLIMENTARE

8.1 Suflantă cu aer rece

Când aparatul funcționează, suflanta cu aer rece pornește automat pentru a menține reci suprafe-

țele aparatului. Dacă opriți aparatul, suflanta cu aer rece continuă să funcționeze până când aparatul se răcește.

9. SFATURI UTILE

9.1 Partea interioară a ușii

La anumite modele, pe partea interioară a ușii se află:

- Numerele pentru pozițiile raftului.
- Informații referitoare la funcțiile de încălzire, pozițiile recomandate pentru rafturi și temperaturile pentru preparatele standard.



Temperatura și duratele de coacere din tabele au rol consultativ. Acestea depind de rețete și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.

9.2 Coacere

Instrucțiuni generale

- Noul dumneavoastră cuptor poate să aibă un alt comportament la coacere/frigere față de aparatul de până acum. Adaptați setările dumneavoastră uzuale (temperatură, durată de gătire) și pozițiile rafturilor la valorile din tabele.

- În cazul timpilor mai lungi de coacere, puteți dezactiva cuptorul cu 10 minute înainte de terminarea duratei de coacere pentru a utiliza căldura reziduală.

Când gătiți alimente congelate, este posibil ca tăvile din interiorul cuptorului să se deformeze în timpul coacerii. Când tăvile se răcesc, distorsiunea dispare.

Cum se utilizează Tabelele de coacere

- Producătorul vă recomandă să folosiți mai întâi temperatura mai mică.
- Dacă nu găsiți setările pentru o anumită rețetă, căutați una similară.
- Durata de coacere poate fi extinsă cu 10 – 15 minute, în cazul în care coaceți prăjituri pe mai multe niveluri.
- Prăjiturile și produsele de patiserie aflate la înălțimi diferite nu se rumenesc în mod egal la început. În acest caz, nu schimbați setarea de temperatură. Diferențele dispar în timpul procesului de coacere.

9.3 Coacere pe un singur nivel:

Coacere în forme

Tipul de coacere	Funcția cuptorului	Nivel raft	Temperatură °C	Timp (min.)
Prăjitură Ring / Brioșă	Aer cald	1	150 - 160	50 - 70
Pandișpan / Prăjitură cu fructe	Aer cald	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake / Pandișpan fără grăsimi	Aer cald	2	140 - 150	35 - 50
Fatless sponge cake / Pandișpan fără grăsimi	Căldură de sus + jos	2	160	35 - 50
Aluat pentru tartă - patiserie	Aer cald	2	170 - 180 ¹⁾	10 - 25
Cocă pentru chec	Aer cald	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / Plăcintă cu mere (2 forme Ø20 cm, așezate în diagonală)	Aer cald	2	160	60 - 90
Apple pie / Plăcintă cu mere (2 forme Ø20 cm, așezate în diagonală)	Căldură de sus + jos	1	180	70 - 90
Tartă cu brânză	Căldură de sus + jos	1	170 - 190	60 - 90

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

Produs de copt în tăvi de coacere

Tipul de coacere	Funcția cuptorului	Nivel raft	Temperatură °C	Timp (min.)
Cozonac împletit / Coroniță	Căldură de sus + jos	3	170 - 190	30 - 40
Cozonac cu stafide	Căldură de sus + jos	2	160 - 180 ¹⁾	50 - 70

Tipul de coacere	Funcția cuptorului	Nivel raft	Temperatură °C	Timp (min.)
Pâine (pâine de seară):				
1. Prima parte a procedurii de coacere.	Căldură de sus + jos	1	1. 230 ¹⁾	1. 20
2. A doua parte a procedurii de coacere.			2. 160 - 180	2. 30 - 60
Choux a la creme / Ecler	Căldură de sus + jos	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 35
Ruladă	Căldură de sus + jos	3	180 - 200 ¹⁾	10 - 20
Prăjitură cu nucă sau alune, uscată	Aer cald	3	150 - 160	20 - 40
Prăjitură cu migdale și unt / Prăjituri cu glazură de zahăr	Căldură de sus + jos	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 30
Tarte cu fructe (din aluat cu drojdie / de chec) ²⁾	Aer cald	3	150	35 - 55
Tarte cu fructe (din aluat cu drojdie / de chec) ²⁾	Căldură de sus + jos	3	170	35 - 55
Tarte cu fructe pe cocă fragedă	Aer cald	3	160 - 170	40 - 80
Cozonac cu umplutură delicată (de ex. brânză dulce, smântână, cremă de ou și lapte)	Căldură de sus + jos	3	160 - 180 ¹⁾	40 - 80

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

²⁾ Folosiți cratița adâncă.

Tarte mici

Tipul de coacere	Funcția cuptorului	Nivel raft	Temperatură °C	Timp (min.)
Fursecuri	Aer cald	3	150 - 160	10 - 20

Tipul de coacere	Funcția cuptorului	Nivel raft	Temperatură °C	Timp (min.)
Short bread / Biscuit pufos / Patiserie	Aer cald	3	140	20 - 35
Short bread / Biscuit pufos / Patiserie	Căldură de sus + jos	3	160 ¹⁾	20 - 30
Turte	Aer cald	3	150 - 160	15 - 20
Dulciuri din foietaj cu albuș de ou / Bezele	Aer cald	3	80 - 100	120 - 150
Pricomigdale	Aer cald	3	100 - 120	30 - 50
Biscuiți făcuți cu drojdie	Aer cald	3	150 - 160	20 - 40
Foietaj din aluat franțuzesc	Aer cald	3	170 - 180 ¹⁾	20 - 30
Rulouri	Aer cald	3	160 ¹⁾	10 - 25
Rulouri	Căldură de sus + jos	3	190 - 210 ¹⁾	10 - 25
Small cakes / Prăjituri mici (20 de bucăți/tavă)	Aer cald	3	150 ¹⁾	20 - 35
Small cakes / Prăjituri mici (20 de bucăți/tavă)	Căldură de sus + jos	3	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

9.4 Coacere pe mai multe niveluri

Produs de copt în tăvi de coacere

Tipul de coacere	Aer cald		Temperatură în °C	Timp (min.)
	Nivel raft			
	2 niveluri	3 niveluri		
Choux a la creme / Ecler	1 / 4	-	160 - 180 ¹⁾	25 - 45
Prăjitură Streusel uscată	1 / 4	-	150 - 160	30 - 45

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

Biscuiți / small cakes / prăjituri mici / produse de patiserie / chifle

Tipul de coacere	Aer cald		Temperatură în °C	Timp (min.)
	Nivel raft			
	2 niveluri	3 niveluri		
Fursecuri	1 / 4	1 / 3 / 5	150 - 160	20 - 40
Short bread / Biscuiț pufos / Patiserie	1 / 4	1 / 3 / 5	140	25 - 50
Turte	1 / 4	-	160 - 170	25 - 40
Biscuiți cu albuș de ou / Bezele	1 / 4	-	80 - 100	130 - 170
Pricomigdale	1 / 4	-	100 - 120	40 - 80
Biscuiți făcuți cu drojdie	1 / 4	-	160 - 170	30 - 60
Foietaj din aluat franzuzesc	1 / 4	-	170 - 180 ¹⁾	30 - 50
Rulouri	1 / 4	-	180	30 - 55
Small cakes / Prăjituri mici (20 de bucăți/tavă)	1 / 4	-	150 ¹⁾	25 - 40

1) Preîncălziți cuptorul.

9.5 Sfaturi pentru coacere

Rezultatul coacerii	Cauză posibilă	Soluție
Baza prăjiturii nu este rume-nită suficient.	Poziția raftului nu este co-rectă.	Puneți prăjitura pe un nivel mai jos.
Prăjitura se fărâmițează și de-vine cleioasă, lipicioasă sau nu este uniformă.	Temperatura cuptorului este prea mare.	Când coaceți data viitoare, să utilizați o temperatură puțin mai scăzută.
Prăjitura se fărâmițează și de-vine cleioasă, lipicioasă sau nu este uniformă.	Durata de coacere este prea mică.	Prelunghiți durata de coacere. Nu puteți să micșorați durata de coacere prin setarea unor temperaturi mai mari.
Prăjitura se fărâmițează și de-vine cleioasă, lipicioasă sau nu este uniformă.	Există prea mult lichid în amestec.	Utilizați mai puțin lichid. Fiți atent la timpii de amestecare, mai ales dacă utilizați un ro-bot de bucătărie.
Prăjitura este prea uscată.	Temperatura cuptorului este prea mică.	Data viitoare să utilizați o tem- peratură mai mare pentru cuptor.
Prăjitura este prea uscată.	Durata de coacere este prea lungă.	Data viitoare să utilizați o du- rată de coacere mai scurtă.

Rezultatul coacerii	Cauză posibilă	Soluție
Prăjitura se rumenește neuniform.	Temperatura cuptorului este prea mare și durata de coacere este prea scurtă.	Setați o temperatură mai redusă și măriți durata de coacere.
Prăjitura se rumenește neuniform.	Aluatul nu este distribuit în mod uniform.	Întindeți aluatul în mod uniform în tavă.
Prăjitura nu este gata după terminarea duratei de coacere stabilite.	Temperatura cuptorului este prea mică.	Data viitoare să utilizați o temperatură puțin mai mare pentru cuptor.

Preparate coapte și gratinate

Preparat	Funcția cuptorului	Nivel raft	Temperatură °C	Timp (min.)
Paste	Căldură de sus + jos	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Căldură de sus + jos	1	180 - 200	25 - 40
Legume gratinate ¹⁾	Gătire intensivă sau cu aer cald	1	160 - 170	15 - 30
Baghete cu brânză topită	Gătire intensivă sau cu aer cald	1	160 - 170	15 - 30
Dulciuri	Căldură de sus + jos	1	180 - 200	40 - 60
Pește la cuptor	Căldură de sus + jos	1	180 - 200	30 - 60
Legume umplute	Gătire intensivă sau cu aer cald	1	160 - 170	30 - 60

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

9.6 Coacerea fripturilor

Vase pentru prăjirea fripturilor

- Pentru coacere utilizați vase termorezistente (consultați instrucțiunile producătorului).
- Puteți coace fripturile mari direct în cratița adâncă (dacă există) sau pe raftul din sârmă aflat deasupra acesteia.

- Prăjiți fripturile din carne slabă într-un vas cu capac. Astfel se va menține carnea suculentă.
- Toate tipurile de carne care pot fi rumenite sau trebuie să facă o crustă, pot fi preparate într-un vas fără capac.

9.7 Prăjire cu Gătire intensivă

Vită

Tipul de carne	Cantitate	Funcția cuptorului	Nivel raft	Temperatură °C	Timp (min.)
Friptură înăbușită	1 - 1,5 kg	Căldură de sus + jos	1	230	120 - 150

Tipul de carne	Cantitate	Funcția cup-torului	Nivel raft	Temperatură °C	Timp (min.)
Friptură de vită sau file: în sânge	pentru fieca-re cm de gro-sime	Gătire inten-sivă	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Friptură de vită sau file: mediu	pentru fieca-re cm de gro-sime	Gătire inten-sivă	1	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Friptură de vită sau file: bine-făcut	pentru fieca-re cm de gro-sime	Gătire inten-sivă	1	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

Came de porc

Tipul de carne	Cantitate	Funcția cup-torului	Nivel raft	Temperatură °C	Timp (min.)
Spată / Ceafă / Pulpă	1 - 1,5 kg	Gătire inten-sivă	1	160 - 180	90 - 120
Cotlet / Antricot	1 - 1,5 kg	Gătire inten-sivă	1	170 - 180	60 - 90
Ruladă de carne	750 g - 1 kg	Gătire inten-sivă	1	160 - 170	50 - 60
Picior de porc (semipreparat)	750 g - 1 kg	Gătire inten-sivă	1	150 - 170	90 - 120

Vițel

Tipul de carne	Cantitate	Funcția cup-torului	Nivel raft	Temperatură °C	Timp (min.)
Friptură de vițel	1 kg	Gătire inten-sivă	1	160 - 180	90 - 120
But de vițel	1,5 - 2 kg	Gătire inten-sivă	1	160 - 180	120 - 150

Miel

Tipul de carne	Cantitate	Funcția cup-torului	Nivel raft	Temperatură °C	Timp (min.)
Pulpă de miel / Friptură de miel	1 - 1,5 kg	Gătire inten-sivă	1	150 - 170	100 - 120
Spată de miel	1 - 1,5 kg	Gătire inten-sivă	1	160 - 180	40 - 60

Vânat

Tipul de carne	Cantitate	Funcția cuptorului	Nivel raft	Temperatură °C	Timp (min.)
Spată / Pulpă de iepure	până la 1 kg	Căldură de sus + jos	1	230 1)	30 - 40
Spată de căprioară	1,5 - 2 kg	Căldură de sus + jos	1	210 - 220	35 - 40
But de căprioară	1,5 - 2 kg	Căldură de sus + jos	1	180 - 200	60 - 90

1) Preîncălziți cuptorul.

Găină

Tipul de carne	Cantitate	Funcția cuptorului	Nivel raft	Temperatură °C	Timp (min.)
Porții de pui	200 - 250 g fiecare	Gătire intensivă	1	200 - 220	30 - 50
Jumătate de pui	400 - 500 g fiecare	Gătire intensivă	1	190 - 210	35 - 50
Pui, pasăre îndopată	1 - 1,5 kg	Gătire intensivă	1	190 - 210	50 - 70
Rață	1,5 - 2 kg	Gătire intensivă	1	180 - 200	80 - 100
Gâscă	3,5 - 5 kg	Gătire intensivă	1	160 - 180	120 - 180
Curcan	2,5 - 3,5 kg	Gătire intensivă	1	160 - 180	120 - 150
Curcan	4 - 6 kg	Gătire intensivă	1	140 - 160	150 - 240

Pește (în abur)

Tipul de carne	Cantitate	Funcția cuptorului	Nivel raft	Temperatură °C	Timp (min.)
Pește întreg	1 - 1,5 kg	Căldură de sus + jos	1	210 - 220	40 - 60

9.8 Grill

Întotdeauna folosiți grătarul având setată temperatura maximă.
Setați raftul în poziția recomandată în tabelul pentru grătar.
Puneți întotdeauna tava pentru grăsime pe prima poziție a raftului.

Folosiți grătarul numai cu bucăți plate de carne sau de pește.

Pre-încălziți întotdeauna cuptorul gol timp de 5 minute utilizând funcțiile pentru grătar.

**ATENȚIE**

Întotdeauna folosiți grătarul cu ușa cuptorului închisă.

Grill

Alimentele ce urmează a fi fripte la grătar	Nivel raft	Temperatura	Timp (min.)	
			Pe o parte	Pe cealaltă parte
Friptură de vită	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
File de vită	3	230	20 - 30	20 - 30
Pulpă de porc	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Pulpă de vițel	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Pulpă de miel	3	210 - 230	25 - 35	20 - 25
Pește întreg, 500 - 1000 g	3 / 4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Grill rapid

Alimentele ce urmează a fi fripte la grătar	Nivel raft	Timp (min.)	
		Pe o parte	Pe cealaltă parte
Burgers / Burgeri	4	8 - 10	6 - 8
File de porc	4	10 - 12	6 - 10
Cârnați	4	10 - 12	6 - 8
File / Fripturi de vițel	4	7 - 10	6 - 8
Toast / Pâine prăjită 1)	5	1 - 3	1 - 3
Pâine prăjită cu garnitură	4	6 - 8	-

1) Preîncălziți cuptorul.

9.9 Pizza

Tipul de coacere	Nivel raft	Temperatură °C	Timp (min.)
Pizza (crocantă)	2	200 - 230 1)2)	15 - 20
Pizza (cu multe ingrediente)	2	180 - 200	20 - 30
Tarte	1	180 - 200	40 - 55
Tartă cu spanac	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Tartă elvețiană	1	170 - 190	45 - 55
Plăcintă cu mere, acoperită	1	150 - 170	50 - 60
Plăcintă cu legume	1	160 - 180	50 - 60
Pâine nedospită	2	230 - 250 1)	10 - 20

Tipul de coacere	Nivel raft	Temperatură °C	Timp (min.)
Tartă cu foietaj din aluat franțuzesc	2	160 - 180 ¹⁾	45 - 55
Flammekuchen (mâncare din Alsacia, asemănătoare cu pizza)	2	230 - 250 ¹⁾	12 - 20
Piroști (versiunea ru-sească de calzone)	2	180 - 200 ¹⁾	15 - 25

1) Preîncălziți cuptorul.

2) Folosiți o cratiță adâncă.

9.10 Decongelare

Scoateți ambalajul alimentului și puneți alimentul pe o farfurie întinsă.

Nu îl acoperiți cu un bol sau o altă farfurie, deoarece se poate prelungi durata de decongelare. Utilizați primul nivel de raft din cuptor, numărât de jos.

Preparat	Timp decongelare (min.)	Timp suplimentar de decongelare (min.)	Observație
Pui 1000 g	100 - 140	20 - 30	Puneți puiul pe platanul inferior întors, pe o farfurie mare. Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Carne, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Carne, 500 g	90 - 120	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Păstrăv, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Căpșuni, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Unt, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Frișcă, 2x200 g	80 - 100	10 - 15	Frișcă se poate bate chiar dacă au mai rămas unele părți ușor înghețate.
Tort, 1.400 g	60	60	-

9.11 Pastreaza cald - Incalzire jos

Aspecte de reținut:

- Utilizați numai borcane din sticlă de aceeași dimensiuni, disponibile în comerț.
- Nu utilizați borcane cu capac cu filet sau tip baionetă sau cutii metalice.
- Pentru această funcție folosiți primul raft de jos.
- Nu puneți mai mult de șase borcane de un litru în tava de copt.

- Umpleți borcanele în mod egal și închideți-le cu o clemă.
- Borcanele nu trebuie să se atingă între ele.
- Puneți aproximativ 1/2 litri de apă în tava de copt pentru a avea suficientă umezeală în cuptor.
- Când lichidul din borcane începe să fiarbă înăbușit (după aproximativ 35 - 60 de minute pentru borcane de 1 litru), opriți cuptorul sau reduceți temperatura la 100 °C (consultați tabelul).

Fructe moi

Produs de conservat	Temperatură în °C	Fierbere până la apariția bulelor de aer (min.)	Fierbere în continuare la 100 °C (min.)
Căpșune / Afine / Zmeură / Agrișe coapte	160 - 170	35 - 45	-

Fructe cu sâmbure

Produs de conservat	Temperatură în °C	Fierbere până la apariția bulelor de aer (min.)	Fierbere în continuare la 100 °C (min.)
Pere / Gutui / Prune	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Legume

Produs de conservat	Temperatură în °C	Fierbere până la apariția bulelor de aer (min.)	Fierbere în continuare la 100 °C (min.)
Morcovi ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Castraveți	160 - 170	50 - 60	-
Murături asortate	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gulie / Mazăre / Sparanghel	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Lăsați-le în cuptor după ce acesta este dezactivat.

9.12 Uscare - Aer cald

Folosiți hârtie de copt pentru a acoperi rafturile cuptorului.

Pentru rezultate optime, dezactivați aparatul la jumătatea duratei de funcționare. Deschideți ușa aparatului și lăsați-l să se răcească. După aceasta, terminați procesul de uscare.

Legume

Produs de uscat	Nivel raft		Temperatura (°C)	Durata (h)
	1 nivel	2 niveluri		
Fasole	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Ardei	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Legume pentru supă	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Ciuperci	3	1 / 4	50 - 60	6 - 8
Varză murată	3	1 / 4	40 - 50	2 - 3

Fructe

Produs de uscat	Nivel raft		Temperatura (°C)	Durata (h)
	1 nivel	2 niveluri		
Prune	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10

Produs de uscat	Nivel raft		Temperatura (°C)	Durata (h)
	1 nivel	2 niveluri		
Caise	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Felii de măr	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Pere	3	1 / 4	60 - 70	6 - 9

9.13 Tabel pentru senzor

Viță

Aliment	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor °C
Costiță / Mușchi file: în sânge	45 - 50
Costiță / Mușchi file: mediu	60 - 65
Costiță / Mușchi file: bine făcut	70 - 75

Carne de porc

Aliment	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor °C
Spată / Șuncă / Ceafă de porc	80 - 82
Cotlet (spate) / Pulpă afumată de porc	75 - 80
Ruladă de carne	75 - 80

Vițel

Aliment	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor °C
Friptură de vițel	75 - 80
But de vițel	85 - 90

Berbec / miel

Aliment	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor °C
Pulpă de berbec	80 - 85
Spate de berbec	80 - 85
Friptură de miel / Pulpă de miel	70 - 75

Vânat

Aliment	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor °C
Spate de iepure	70 - 75
Pulpă de iepure	70 - 75
Iepure întreg	70 - 75
Spată de căprioară	70 - 75
Pulpă de căprioară	70 - 75

Pește

Aliment	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor °C
Somon	65 - 70
Păstrăvi	65 - 70

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.

10. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTIZARE

Consultați capitolul "Informații privind siguranța".


Note cu privire la curățare:

- Curățați partea din față a cuptorului cu o cârpă moale, apă caldă și agent de curățare.
- Utilizați un agent de curățare obișnuit pentru a curăța suprafețele metalice.
- Curățați interiorul aparatului 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 după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un agent de curățare.
- Dacă aveți accesorii anti-aderente, nu le curățați utilizând agenți agresivi, obiecte cu margini ascuțite sau în mașina de spălat vase. Stratul anti-aderent poate fi deteriorat.

10.1 Pereții catalitici

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

Pentru a ajuta procesul de autocurățire, încălziți în mod regulat cuptorul fără alimente:

1. Aprindeți becul cuptorului.
2. Scoateți accesoriile din cuptor.
3. Curățați podeaua cuptorului cu apă caldă și soluție de spălare, după care o uscați.
4. Setați funcția .
5. Setați temperatura cuptorului la 250 °C și apoi lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
6. Curățați cavitatea cuptorului cu un burete moale și umed.



AVERTIZARE

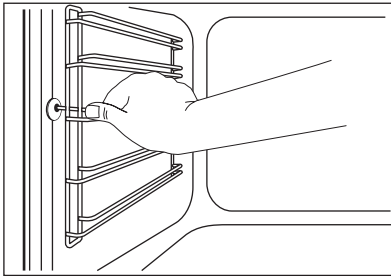
Nu curățați suprafața catalitică cu agenți de curățare. Aceștia vor deteriora suprafața catalitică.



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

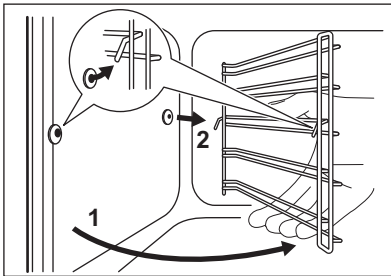
10.2 Suporturile raftului

Scoaterea suporturilor pentru rafturi



Pentru a curăța pereții laterali puteți scoate suportul rafturilor.

1. Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de perețele lateral.



2. Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și scoateți-o în afară.

Instalarea suporturilor pentru rafturi

Instalați suporturile pentru rafturi în ordine inversă.



Valabil pentru ghidajele telescopice:

Pinii de reținere de pe ghidajele rafturilor telescopice trebuie să fie orientați către înainte.

- Decuplați siguranțele din tablou sau dezactivați întrerupătorul.



ATENȚIE

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

Utilizați întotdeauna același tip de bec.

10.3 Bec



AVERTIZARE

Există pericol de electrocutare. Este posibil ca becul cuptorului și capacul din sticlă al becului să fie fierbinți.

Înlocuirea becului din tavanul interiorului cuptorului:

Înainte de a schimba becul:

- Dezactivați aparatul.

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

10.4 Curățarea ușii cuptorului

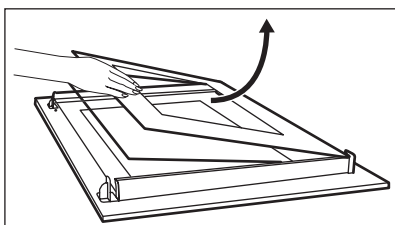
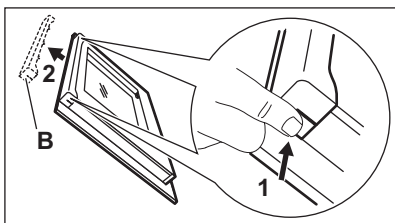
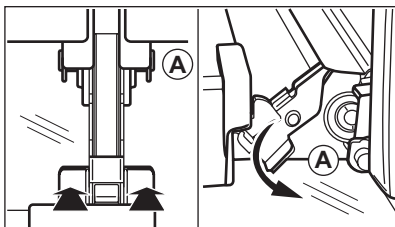
Scoaterea ușii cuptorului și a panourilor de sticlă

Puteți să scoateți ușa cuptorului și panourile vitrate de la interior pentru a le curăța. Numărul de panouri vitrate diferă de la un model la altul.



AVERTIZARE

Atenție când scoateți ușa aparatului.
Ușa este grea.



1. Deschideți ușa complet.
2. Apăsați complet pârghiile de fixare (A) de pe cele două balamale ale ușii.
3. Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (la un unghi de aproximativ 70°).
4. Țineți ușa cuptorului cu câte o mână de fiecare parte și trageți-o oblic în sus, îndepărtându-vă de aparat.
5. Puneți ușa cu partea exterioară în jos pe o lavetă moale așezată pe o suprafață stabilă. Aceasta pentru a preveni zgârieturile.
6. Apucați garnitura profilată a ușii (B) de pe partea superioară a ușii, de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera cârligul.
7. Trageți în afară de garnitura profilată a ușii pentru a o scoate.
8. Apucați pe rând panourile de sticlă ale ușii din partea superioară și trageți-le în sus din ghidaje.
9. Curățați panoul vitrat cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă.

Instalarea ușii cuptorului și a panourilor de sticlă

După terminarea procedurii de curățare, remontați panourile de sticlă și ușa cuptorului. Faceți

pașii de mai sus în ordine inversă. Mai întâi instalați panoul mic, apoi cel mare.

11. CE TREBUIE FĂCUT DACĂ...



AVERTIZARE

Consultați capitolul "Informații 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 setările.
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se declanșează în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.
Becul nu funcționează.	Becul este defect.	Înlocuiți becul.
F11 apare pe afișajul ceasului.	Senzorul s-a scurtcircuitat sau conectorul senzorului nu este introdus bine în priză.	Introduceți conectorul senzorului cât mai adânc în priză de pe peretele lateral al aparatului.

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.)

12. DATE TEHNICE

Tensiune	220 - 240 V
Frecvență	50 Hz

13. 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



892949104-C-252012