



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EOB5450AO

**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 . . . . .             | 8  |
| 7. UTILIZAREA ACCESORIILOR . . . . .        | 9  |
| 8. FUNCȚII SUPLIMENTARE . . . . .           | 11 |
| 9. SFATURI UTILE . . . . .                  | 11 |
| 10. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA . . . . .       | 22 |
| 11. CE TREBUIE FĂCUT DACĂ... . . . .        | 25 |

## 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](http://www.electrolux.com)**



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

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



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

**[www.electrolux.com/shop](http://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 fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Este posibilă emisia de aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- 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

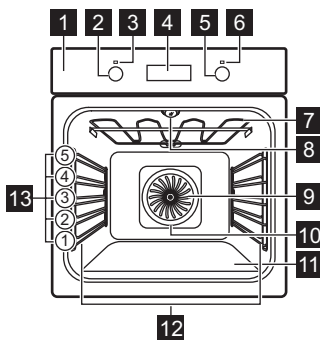


#### AVERTIZARE

Risc de rănire sau de sufocare.

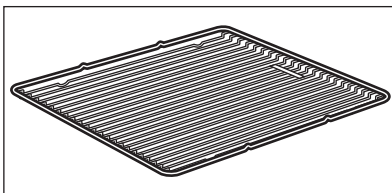
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare.
- Tăiați cablul electric și îndepărtați-l.
- Scoateți dispozitivul de blocare a ușii pentru a preveni închiderea copiilor sau a animalelor de companie în aparat.

### 3. DESCRIEREA PRODUSULUI



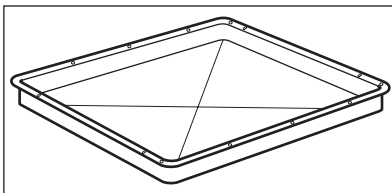
- 1** Panou de comandă
- 2** Buton pentru funcțiile cuptorului
- 3** Bec/simbol alimentare
- 4** Dispozitiv de programare electronic
- 5** Buton pentru temperatură
- 6** Bec/simbol/indicator temperatură
- 7** Element de încălzire
- 8** Bec
- 9** Ventilator
- 10** Element de încălzire pe peretele spate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

#### 3.1 Accesoriiile



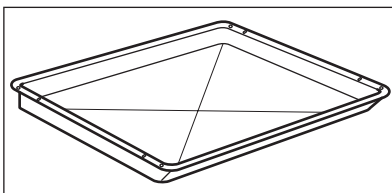
##### **Raft sârmă**

Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.



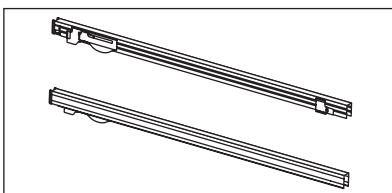
##### **Tavă de gătit**

Pentru prăjituri și fursecuri.



##### **Cratița Combi**

Pentru prăjituri și fursecuri. Pentru coacere și fri-gere sau ca tavă pentru grăsime.



##### **Ghidaje telescopice**

Pentru rafturi și tăvi.

## 4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



### AVERTIZARE

Consultați capitolele 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 pauză de curent, indicatorul pentru Timp se aprinde intermitent.

Apăsați 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 capitolele privind Siguranța.

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



**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.

### 5.1 Activarea și dezactivarea aparatului

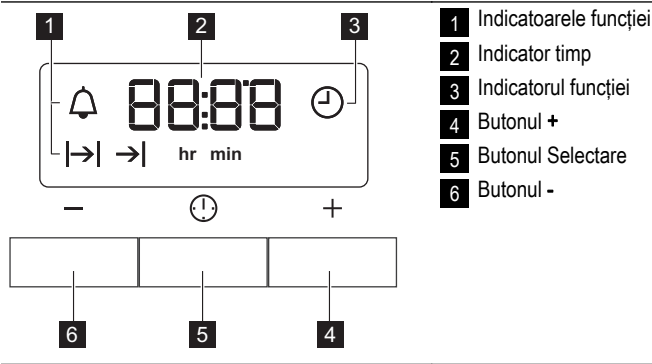
1. Rotiți butonul de control pentru funcțiile cuptorului pentru a selecta o funcție de gătit.
2. Rotiți butonul de control pentru temperatură pentru a selecta o temperatură.
3. Pentru a opri aparatul, rotiți butoanele de control pentru funcțiile și temperatura cuptorului în poziția oprit.

### 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. |

| Funcția cuptorului                                                                                     | Aplicație                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  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



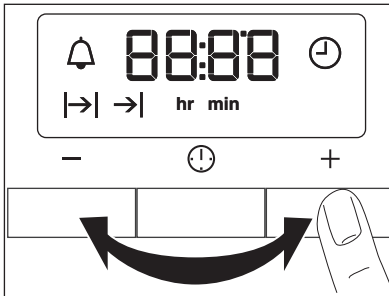
## 6. FUNCȚIILE CEASULUI

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



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 →|.

## 6.1 Setarea funcțiilor ceasului



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



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.

## 6.2 Anularea funcțiilor ceasului

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

După câteva secunde funcția ceasului se stinge.

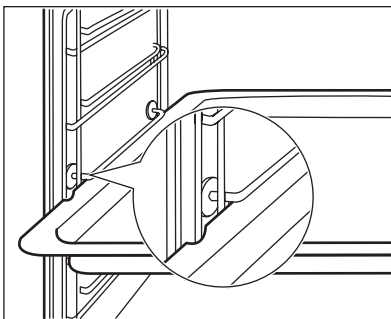
# 7. UTILIZAREA ACCESORIILOR



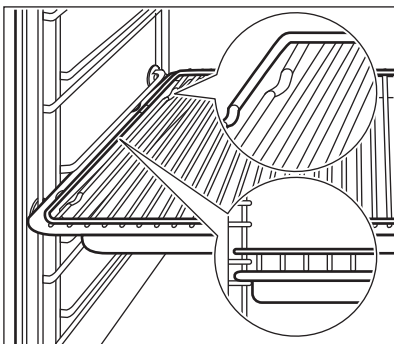
### AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranța.

## 7.1 Introducerea accesoriilor cuptorului



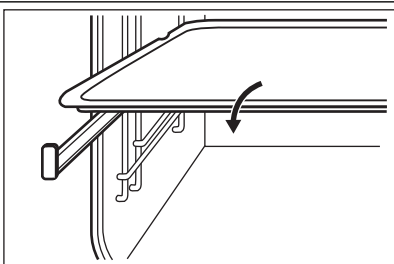
Cratița adâncă și raftul din sârmă au margini laterale. Aceste margini și forma barelor de ghidaj formează un dispozitiv special care împiedică vasele să alunece.



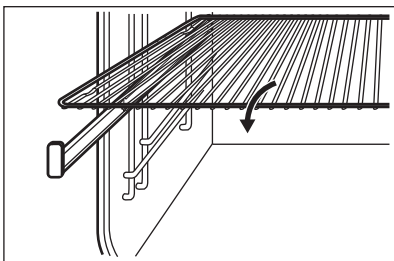
### Introducerea împreună a raftului din sârmă și a cratiței adânci

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

## 7.2 Ghidaje telescopice - Introducerea accesoriilor cuptorului



Puneți tava pentru coacere sau cratița adâncă pe ghidajele telescopice.

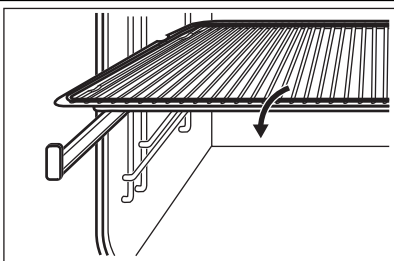


Puneți raftul din sârmă pe ghidajele telescopice, cu picioarele orientate în jos.



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

## 7.3 Introducerea împreună a raftului din sârmă și a cratiței adânci



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 gătit) 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 dispăre.**

#### 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 Sfaturi pentru coacere

| Rezultatul coacerii                                                           | Cauză posibilă                         | Soluție                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Baza prăjiturii nu este rumenită suficient.                                   | Poziția raftului nu este corectă.      | Puneți prăjitura pe un nivel mai jos.                                                                                 |
| Prăjitura se fărâmițează și devine 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 devine cleioasă, lipicioasă sau nu este uniformă. | Durata de coacere este prea mică.      | Prelungiți durata de coacere. <b>Nu puteți să micșorați durata de coacere prin setarea unor temperaturi mai mari.</b> |
| Prăjitura se fărâmițează și devine cleioasă, lipicioasă sau nu este uniformă. | Există prea mult lichid în amestec.    | Utilizați mai puțin lichid. Fiți atenți la timpii de amestecare, mai ales dacă utilizați un robot de bucătărie.       |

| Rezultatul coacerii                                                  | Cauză posibilă                                                               | Soluție                                                                |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Prăjitura este prea uscată.                                          | Temperatura cuptorului este prea mică.                                       | Data viitoare să utilizați o temperatură mai mare pentru cuptor.       |
| Prăjitura este prea uscată.                                          | Durata de coacere este prea lungă.                                           | Data viitoare să utilizați o durată de coacere mai scurtă.             |
| 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. |

## 9.4 Coacere pe un singur nivel:

### Coacere în forme

| Tipul de coacere                                                    | Funcția cuptorului   | Nivel raft | Temperatura (°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 <sup>1)</sup> | 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    |

| Tipul de coacere | Funcția cuptorului   | Nivel raft | Temperatura (°C) | Timp (min) |
|------------------|----------------------|------------|------------------|------------|
| 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 | Temperatura (°C)          | Timp (min)          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------|---------------------------|---------------------|
| Cozonac împletit / Coronită                                                         | Căldură de sus + jos | 3          | 170 - 190                 | 30 - 40             |
| Cozonac cu stafide                                                                  | Căldură de sus + jos | 2          | 160 - 180 1)              | 50 - 70             |
| <b>Pâine (pâine de secară):</b>                                                     |                      |            |                           |                     |
| 1. Prima parte a procedurii de coacere.<br>2. A doua parte a procedurii de coacere. | Căldură de sus + jos | 1          | 1. 230 1)<br>2. 160 - 180 | 1. 20<br>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 coacă fragedă                                                    | Aer cald             | 3          | 160 - 170                 | 40 - 80             |

| Tipul de coacere                                                                    | Funcția cuptorului   | Nivel raft | Temperatura (°C)        | Timp (min) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------|-------------------------|------------|
| Cozonac cu umplutură delicată (de ex. brânză dulce, smântână, cremă de ou și lapte) | Căldură de sus + jos | 3          | 160 - 180 <sup>1)</sup> | 40 - 80    |

<sup>1)</sup> Preîncălziți cuptorul.

<sup>2)</sup> Folosiți cratița adâncă.

### Tarte mici

| Tipul de coacere                                 | Funcția cuptorului   | Nivel raft | Temperatura (°C)        | Timp (min) |
|--------------------------------------------------|----------------------|------------|-------------------------|------------|
| Fursecuri                                        | Aer cald             | 3          | 150 - 160               | 10 - 20    |
| Short bread / Biscuit pufos / Patiserie          | Aer cald             | 3          | 140                     | 20 - 35    |
| Short bread / Biscuit pufos / Patiserie          | Căldură de sus + jos | 3          | 160 <sup>1)</sup>       | 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 <sup>1)</sup> | 20 - 30    |
| Rulouri                                          | Aer cald             | 3          | 160 <sup>1)</sup>       | 10 - 25    |
| Rulouri                                          | Căldură de sus + jos | 3          | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 10 - 25    |
| Small cakes / Prăjituri mici (20 de bucăți/tavă) | Aer cald             | 3          | 150 <sup>1)</sup>       | 20 - 35    |
| Small cakes / Prăjituri mici (20 de bucăți/tavă) | Căldură de sus + jos | 3          | 170 <sup>1)</sup>       | 20 - 30    |

<sup>1)</sup> Preîncălziți cuptorul.

**Preparate coapte și gratinate**

| Preparat                       | Funcția cuptorului            | Nivel raft | Temperatura (°C) | Timp (min) |
|--------------------------------|-------------------------------|------------|------------------|------------|
| Paste                          | Caldura de sus + jos          | 1          | 180 - 200        | 45 - 60    |
| Lasagne                        | Caldura de sus + jos          | 1          | 180 - 200        | 25 - 40    |
| Legume gratinate <sup>1)</sup> | Gatire intensiva sau Aer cald | 1          | 160 - 170        | 15 - 30    |
| Baghete cu brânză topită       | Gatire intensiva sau Aer cald | 1          | 160 - 170        | 15 - 30    |
| Dulciuri                       | Caldura de sus + jos          | 1          | 180 - 200        | 40 - 60    |
| Pește la cuptor                | Caldura de sus + jos          | 1          | 180 - 200        | 30 - 60    |
| Legume umplute                 | Gatire intensiva sau Aer cald | 1          | 160 - 170        | 30 - 60    |

<sup>1)</sup> Preîncălziți cuptorul.

**9.5 Coacere pe mai multe niveluri****Produs de copt în tăvi de coacere**

| Tipul de coacere              | Aer cald                    |                             | Temperatura<br>(°C)     | Timp (min) |
|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-------------------------|------------|
|                               | Nivel raft                  |                             |                         |            |
|                               | 2 poziții ale raftu-<br>lui | 3 poziții ale raftu-<br>lui |                         |            |
| Choux a la cre-<br>me / Ecler | 1 / 4                       | -                           | 160 - 180 <sup>1)</sup> | 25 - 45    |
| Prăjitură Streusel<br>uscată  | 1 / 4                       | -                           | 150 - 160               | 30 - 45    |

<sup>1)</sup> Preîncălziți cuptorul.

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

| Tipul de coacere                              | Aer cald                    |                             | Temperatura (°C) | Timp (min) |
|-----------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|------------------|------------|
|                                               | Nivel raft                  |                             |                  |            |
|                                               | 2 poziții ale raftu-<br>lui | 3 poziții ale raftu-<br>lui |                  |            |
| Fursecuri                                     | 1 / 4                       | 1 / 3 / 5                   | 150 - 160        | 20 - 40    |
| Short bread /<br>Biscuit pufos /<br>Patiserie | 1 / 4                       | 1 / 3 / 5                   | 140              | 25 - 50    |
| Turte                                         | 1 / 4                       | -                           | 160 - 170        | 25 - 40    |

| Tipul de coacere                                 | Aer cald               |                        | Temperatura (°C)        | Timp (min) |
|--------------------------------------------------|------------------------|------------------------|-------------------------|------------|
|                                                  | Nivel raft             |                        |                         |            |
|                                                  | 2 poziții ale raftului | 3 poziții ale raftului |                         |            |
| 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 franțuzesc                     | 1 / 4                  | -                      | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 50    |
| Rulouri                                          | 1 / 4                  | -                      | 180                     | 30 - 55    |
| Small cakes / Prăjituri mici (20 de bucăți/tavă) | 1 / 4                  | -                      | 150 <sup>1)</sup>       | 25 - 40    |

1) Preîncălziți cuptorul.

## 9.6 Coacerea 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.
- Vă recomandăm să preparați carnea și pește-le de peste 1 kg în cuptor.
- Pentru a preveni arderea în cratiță a sucurilor sau grăsimilor eliminate, puneți niște apă în cratița adâncă.
- Dacă este necesar, întoarceți friptura (după ce a trecut 1/2 - 2/3 din durata de coacere).
- Stropiți de câteva ori fripturile mari și puilul cu sosul propriu în timpul coacerii. În acest mod, rezultatul va fi mai bun.
- Puteți dezactiva aparatul cu aproximativ 10 minute înainte de terminarea timpului de coacere și utilizați căldura reziduală.

## 9.7 Pizza

| Tipul de coacere             | Nivel raft | Temperatură °C            | Timp (min.) |
|------------------------------|------------|---------------------------|-------------|
| Pizza (crocantă)             | 2          | 200 - 230 <sup>1)2)</sup> | 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     |

| Tipul de coacere                                          | Nivel raft | Temperatură °C          | Timp (min.) |
|-----------------------------------------------------------|------------|-------------------------|-------------|
| Pâine nedospită                                           | 2          | 230 - 250 <sup>1)</sup> | 10 - 20     |
| Tartă cu foietaj din aluat franțuzesc                     | 2          | 160 - 180 <sup>1)</sup> | 45 - 55     |
| Flammekuchen (mâncare din Alsacia, asemănătoare cu pizza) | 2          | 230 - 250 <sup>1)</sup> | 12 - 20     |
| Piroști (versiunea ru-sească de calzone)                  | 2          | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 15 - 25     |

<sup>1)</sup> Preîncălziți cuptorul.

<sup>2)</sup> Folosiți o cratiță adâncă.

## 9.8 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   |
| Friptură de vită sau file: în sânge   | pentru fiecare cm de grosime | Gătire intensivă     | 1          | 190 - 200 <sup>1)</sup> | 5 - 6       |
| Friptură de vită sau file: mediu      | pentru fiecare cm de grosime | Gătire intensivă     | 1          | 180 - 190 <sup>1)</sup> | 6 - 8       |
| Friptură de vită sau file: bine făcut | pentru fiecare cm de grosime | Gătire intensivă     | 1          | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 8 - 10      |

<sup>1)</sup> Preîncălziți cuptorul.

### Carne de porc

| Tipul de carne                | Cantitate    | Funcția cuptorului | Nivel raft | Temperatură °C | Timp (min.) |
|-------------------------------|--------------|--------------------|------------|----------------|-------------|
| Spată / Ceafă / Pulpă         | 1 - 1,5 kg   | Gătire intensivă   | 1          | 160 - 180      | 90 - 120    |
| Cotlet / Antricot             | 1 - 1,5 kg   | Gătire intensivă   | 1          | 170 - 180      | 60 - 90     |
| Ruladă de carne               | 750 g - 1 kg | Gătire intensivă   | 1          | 160 - 170      | 50 - 60     |
| Picior de porc (semipreparat) | 750 g - 1 kg | Gătire intensivă   | 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 cup-torului  | Nivel raft | Temperatură °C    | Timp (min.) |
|-------------------------|--------------|----------------------|------------|-------------------|-------------|
| Spată / Pulpă de iepure | până la 1 kg | Căldură de sus + jos | 1          | 230 <sup>1)</sup> | 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     |

<sup>1)</sup> Preîncălziți cuptorul.

**Găină**

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

| Tipul de carne | Cantitate | Funcția cup-torului | Nivel raft | Temperatură °C | Timp (min.) |
|----------------|-----------|---------------------|------------|----------------|-------------|
| Curcan         | 4 - 6 kg  | Gătire inten-sivă   | 1          | 140 - 160      | 150 - 240   |

### Pește (în abur)

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

## 9.9 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 cup-torului închisă.

### Grill

| Alimentele ce ur-mează 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 ur-mează 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 <sup>1)</sup>          | 5          | 1 - 3       | 1 - 3             |
| Pâine prăjită cu garni-tură                  | 4          | 6 - 8       | -                 |

<sup>1)</sup> Preîncălziți cuptorul.

## 9.10 Alimente preparate

### Aer cald

| Alimente preparate              | Nivel raft | Temperatura (°C) | Timp (min.) |
|---------------------------------|------------|------------------|-------------|
| Pizza, congelată                | 2          | 200 - 220        | 15 - 25     |
| Pizza Americană, congelată      | 2          | 190 - 210        | 20 - 25     |
| Pizza, refrigerată              | 2          | 210 - 230        | 13 - 25     |
| Pizza Snacks, congelată         | 2          | 180 - 200        | 15 - 30     |
| Cartofi prăjiți, subțiri        | 3          | 200 - 220        | 20 - 30     |
| Cartofi prăjiți, groși          | 3          | 200 - 220        | 25 - 35     |
| Bulete / Crochete               | 3          | 220 - 230        | 20 - 35     |
| Chifteluțe                      | 3          | 210 - 230        | 20 - 30     |
| Lasagne / Cannelloni, proaspete | 2          | 170 - 190        | 35 - 45     |
| Lasagne/Cannelloni, congelate   | 2          | 160 - 180        | 40 - 60     |
| Brânză coaptă la cup-tor        | 3          | 170 - 190        | 20 - 30     |
| Aripioare de pui                | 2          | 190 - 210        | 20 - 30     |

### Alimente preparate și congelate

| Alimentele ce urmează a fi gătite           | Funcțiile cuptorului                      | Nivel raft | Temperatura (°C)               | Timp (min.)                    |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------|------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Pizza înghețată                             | Căldură de sus + jos                      | 3          | conform datelor producătorului | conform datelor producătorului |
| Cartofi prăjiți <sup>1)</sup> (300 - 600 g) | Căldură de sus + jos sau Gătire intensivă | 3          | 200 - 220                      | conform datelor producătorului |
| Baghete                                     | Căldură de sus + jos                      | 3          | conform datelor producătorului | conform datelor producătorului |
| Tarte cu fructe                             | Căldură de sus + jos                      | 3          | conform datelor producătorului | conform datelor producătorului |

<sup>1)</sup> Cartofii prăjiți trebuie întorși de 2-3 ori

## 9.11 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 deconge-<br>lare (min.) | TimP suplimentar de<br>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                                   | Frișca se poate bate chiar dacă au mai rămas unele părți ușor înghețate.                                |
| Tort, 1.400 g   | 60                           | 60                                        | -                                                                                                       |

## 9.12 Conservare

### Aspecte de reținut:

- Utilizați numai borcane din sticlă de aceleași 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 gătit 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<br>bulelor de aer (min.) | Fierbere în continuare<br>la 100 °C (min.) |
|------------------------------------------|-------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Căpșune / Afine / Zmeură / Agrișe coapte | 160 - 170         | 35 - 45                                            | -                                          |

### Fructe cu sămbure

| Produs de conservat  | Temperatură în °C | Fierbere până la apariția<br>bulelor de aer (min.) | Fierbere în continuare<br>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 <sup>1)</sup>        | 160 - 170         | 50 - 60                                         | 5 - 10                                  |
| Castraveți                   | 160 - 170         | 50 - 60                                         | -                                       |
| Murături asortate            | 160 - 170         | 50 - 60                                         | 5 - 10                                  |
| Gulie / Mazăre / Spa-ranghel | 160 - 170         | 50 - 60                                         | 15 - 20                                 |

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

**9.13 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 aceea, 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     |
| 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      |

**10. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA****AVERTIZARE**

Consultați capitolele privind Siguranța.

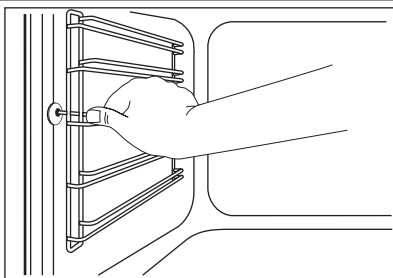
**Note cu privire la curățare:**

- 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.

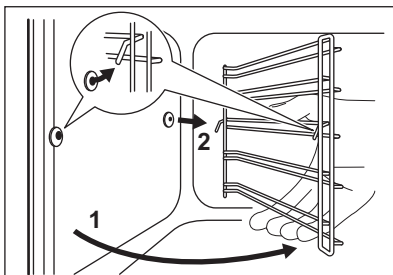
## 10.1 Suporturile raftului

### 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 peretele 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.

## 10.2 Bec



**AVERTIZARE**

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

### Înainte de a schimba becul:

- Dezactivați aparatul.
- 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.

### Înlocuirea becului din tavanul interiorului cuptorului:

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.

## 10.3 Tavanul cuptorului

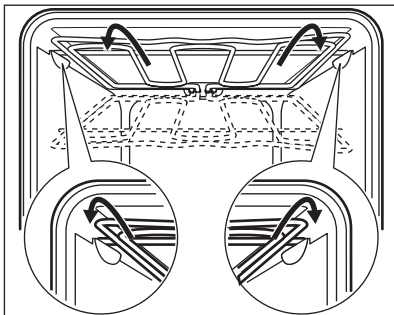
Pentru a curăța ușor cuptorul, elementul de încălzire de pe tavanul cuptorului poate fi rabatat.

**AVERTIZARE**

Dezactivați aparatul înainte de a rabata elementul de încălzire. Verificați dacă aparatul s-a răcit. Pericol de arsuri.

**Rabatați elementul de încălzire**

1. Scoateți suporturile rafturilor.



2. Țineți elementul de încălzire cu ambele mâini de partea din față.
3. Trageți-l înainte, împotriva forței arcului și în afară, de-a lungul suporturilor de pe cele două părți.
4. Elementul de încălzire se rabatează în jos. Puteți curăța tavanul cuptorului.

**Instalarea elementului de încălzire**

1. Instalați elementul de încălzire în ordine inversă.



Montați corect elementul de încălzire, deasupra suporturilor aflați pe pereții interiori ai aparatului.

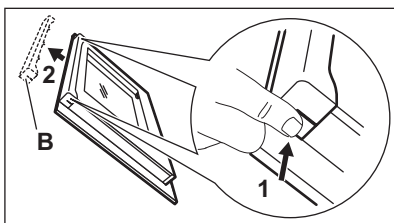
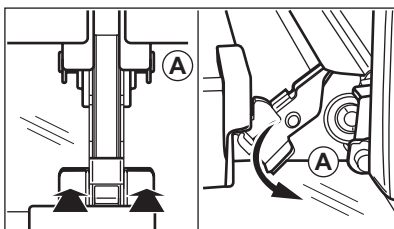
2. Instalarea suporturilor pentru rafturi.

**10.4 Curățarea ușii cuptorului****Scoaterea ușii cuptorului și a panourilor de sticlă**

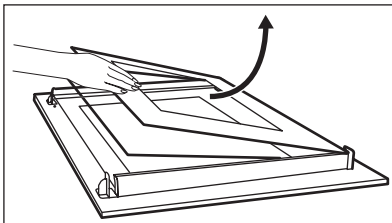
Puteți să scoateți ușa cuptorului și panourile vitrate de la interior pentru a le curăța. Numărul de panouri vitrate diferă de la un model la altul.

**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 capitolele privind Siguranța.

| Problemă                                                               | Cauză posibilă                                       | Soluție                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cuptorul nu se încălzește.                                             | Aparatul este oprit.                                 | 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.                                                                                                                          |
| Aburul și condensul se așează pe alimente și în interiorul aparatului. | Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în aparat. | Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor mai mult de 15 - 20 minute după terminarea procesului de gătit.                                     |
| Afișajul indică "12.00".                                               | O pană de curent.                                    | Setați din nou ceasul.                                                                                                                    |

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



892956923-C-432012

