



Thinking of you
Electrolux



EOA3450AOX
EOA3450AAX
EEA4235POX

RO CUPTOR

MANUAL DE UTILIZARE



CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA	3
2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA	4
3. DESCRIEREA PRODUSULUI	6
4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE	6
5. UTILIZAREA ZILNICĂ	7
6. FUNCȚIILE CEASULUI	8
7. UTILIZAREA ACCESORIILOR	9
8. FUNCȚII SUPPLEMENTARE	10
9. SFATURI UTILE	10
10. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA	18
11. CE TREBUIE FĂCUT DACĂ...	23
12. DATE TEHNICE	24
13. INSTALAREA	24
14. PROTEJAREA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR	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



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

www.electrolux.com/productregistration



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

www.electrolux.com/shop

SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII ȘI SERVICE

Vă recomandăm utilizarea pieselor de schimb originale.

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

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



Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța.



Informații și recomandări generale



Informații cu privire la mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile



AVERTIZARE

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

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

1.2 Aspecte generale privind siguranța

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

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

2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

2.1 Instalarea



AVERTIZARE

Doar o persoană calificată va instala acest aparat.

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

Conexiunea la rețeaua electrică



AVERTIZARE

Risc de incendii și de electrocutare.

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

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

2.2 Utilizarea



AVERTIZARE

Risc de rănire, arsuri sau de electrocutare sau explozie.

- Utilizați acest aparat într-un mediu casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați 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 accesoriu sau vase.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Este posibilă emisia de aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Țineți întotdeauna închisă ușa aparatului atunci când acesta este în funcțiune.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.



AVERTIZARE

Pericol de deteriorare a aparatului.

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

2.3 Îngrijirea și curățarea



AVERTIZARE

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

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

2.4 Bec interior

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



AVERTIZARE

Risc de electrocutare.

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

2.5 Aruncarea la gunoi

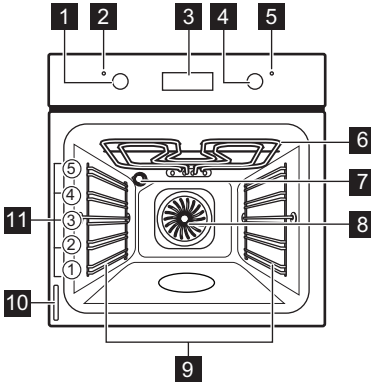


AVERTIZARE

Risc de rănire sau de sufocare.

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

3. DESCRIEREA PRODUSULUI



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

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

3.1 Accesoriiile cuptorului

- **Raft sarma**
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tava de gătit**
Pentru prăjituri și fursecuri.
- **Grill- / Cratiță pentru frigere**
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsimi.
- **Ghidaje telescopice**
Pentru rafturi și tăvi.

4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTIZARE

Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

4.1 Curățarea inițială

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



Consultați capitolul "Îngrijirea și curățarea".

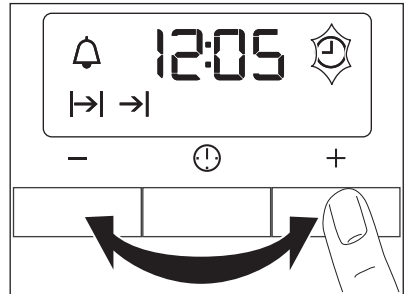
4.2 Reglarea orei



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




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

Pentru a seta ora corectă apăsați butoanele + sau -.






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



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

4.3 Preîncălzirea

Preîncălziți aparatul gol pentru a arde grăsimile rămase.

1. Setezi funcția  și temperatura maximă.
2. Lăsați aparatul să funcționeze timp de o oră.
3. Setezi funcția  și temperatura maximă.
4. Lăsați aparatul să funcționeze timp de zece minute.
5. Setezi funcția  și temperatura maximă.
6. Lăsați aparatul să funcționeze timp de zece minute.

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

5. UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTIZARE

Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

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

5.1 Activarea și dezactivarea aparatului

1. Pentru a selecta o funcție rotiți butonul corespunzător.









Indicatorul de alimentare se aprinde atunci când aparatul funcționează.



2. Pentru a selecta o temperatură rotiți butonul corespunzător.

Când temperatura aparatului crește, se aprinde indicatorul de temperatură.

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

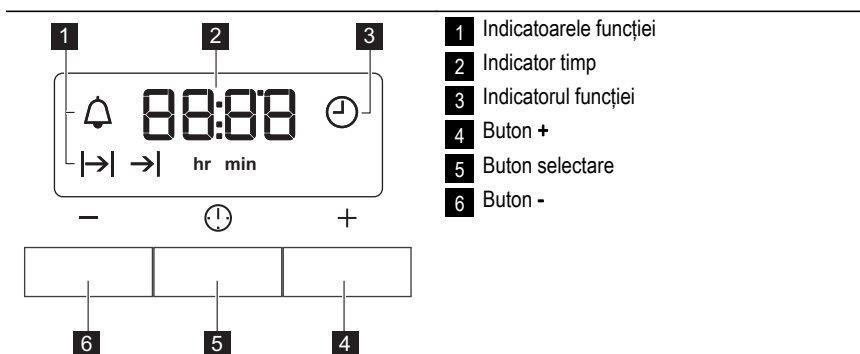
5.2 Funcțiile cuptorului





Funcția cuptorului	Aplicație
 Poziția Oprit	Aparatul este oprit.
 Iluminare cuptor	Pentru a activa becul cuptorului fără nici o funcție de gătit.
 Gatire convențională : Incalzire de sus + jos	Pentru a coace și a prăji pe un singur nivel al cuptorului. Elementele de încălzire aflate sus și jos funcționează în același timp.
 Incalzire de sus	Pentru a termina alimentele deja gătite. Funcționează doar elementul de încălzire de sus.
 Incalzire de jos	Pentru a coace prăjituri cu bază crocantă sau tare. Funcționează doar elementul de încălzire de jos.
 Grill (gratar)	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mici în mijlocul raftului. Pentru a face pâine prăjită.
 Grill rapid	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mari. Pentru a face pâine prăjită. Funcționează tot grătarul.
 Gatire intensiva	Pentru a găti bucăți mari de carne. Elementul grătarului și ventilatorul cuptorului funcționează unul după celălalt și ciclul aerului cald în jurul alimentelor.






Funcția cuptorului		Aplicație
	Gătire prin Convecție cu Aer cald / Dezghețarea	Pentru a frige sau coace alimente cu aceeași temperatură de gătire, pe mai multe rafturi ale cuptorului, fără transfer de aromă. / Pentru a dezgheța alimentele congelate. Butonul temperaturii trebuie să fie în poziția oprit
	Setarea pentru Pizza	Pentru a face pizza, quiche sau plăcintă. Grătarul și elementul inferior furnizează căldură directă și ventilatorul asigură circulația aerului fierbinte pentru a găti garniturile pentru pizza sau umplutura din plăcintă.

6. FUNCȚIILE CEASULUI




6.1 Dispozitiv de programare electronic

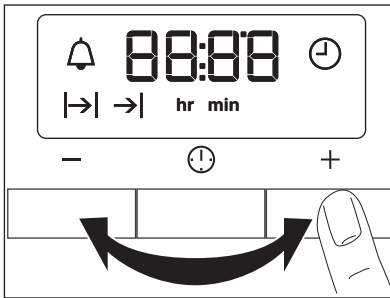


Funcțiile ceasului		Aplicație
	Timpul	Pentru a seta, modifica sau verifica timpul.
	Cronometru	Pentru a seta timpul de numărătoare inversă. Această funcție nu are nici o influență asupra funcționării cuptorului.
	Durata	Pentru a seta cât timp trebuie să funcționeze aparatul.
	Sfârșit	Pentru a seta ora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

-  Puteți folosi simultan Durata  și Sfârșit  pentru a seta timpul când aparatul trebuie activat și, după aceea, dezactivat. Setati mai întâi Durata , după aceea Sfârșit .
2. Apăsați repetat butonul Selectare până când indicatorul funcției corespunzătoare a ceasului se aprinde intermitent.

6.2 Setarea funcțiilor ceasului

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



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

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

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

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

6.3 Anularea funcțiilor ceasului

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

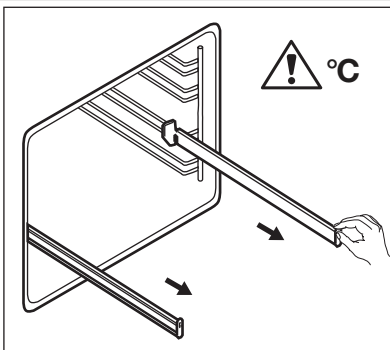
7. UTILIZAREA ACCESORIILOR



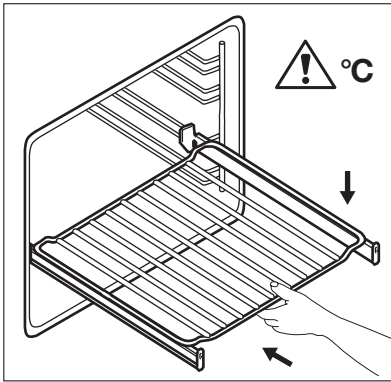
AVERTIZARE

Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

7.1 Ghidajele telescopice



1. Trageți complet în afară ghidajele telescopice din stânga și dreapta.



Păstrați instrucțiunile de instalare de la ghidajele telescopice pentru utilizarea lor ulterioară.



ATENȚIE

Nu curățați ghidajele telescopice în mașina de spălat vase. Nu lubrifiați ghidajele telescopice.

2. Puneți grătarul pe ghidajele telescopice, apoi împingeți-l cu atenție în interiorul aparatului.

Înainte de a închide ușa cuptorului, verificați dacă ați împins ghidajele telescopice complet în aparat.

Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile cu ușurință.

8. FUNCȚII SUPLIMENTARE

8.1 Suflantă cu aer rece

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

8.2 Termostatul de siguranță

Funcționarea incorectă a aparatului sau componentele defecte pot să cauzeze supraîncălzirea

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

9. SFATURI UTILE

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

- Nu puneți obiecte direct pe podeaua aparatului și nu puneți folie din aluminiu pe componente atunci când gătiți. În caz contrar este posibilă modificarea rezultatelor obținute și se poate cauza deteriorarea stratului de email.
- Lăsați carnea aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât sucul să nu se prelingă afară.
- Pentru a împiedica formarea de prea mult fum în cuptor pe durata frigării, se recomandă adăugarea de puțină apă în cratița adâncă. Pentru a preveni condensarea fumului, adăugați apă de fiecare dată după ce se evaporă.

9.1 Coacerea prăjiturilor

- Nu deschideți ușa cuptorului înainte ca 3/4 din durata de coacere să fi trecut.
- Dacă utilizați două tăvi de coacere în același timp, lăsați un nivel liber între ele.

9.2 Gătirea cărnii și a peștelui

- Utilizați o cratiță adâncă pentru alimentele foarte grase pentru a evita pătrata permanentă a cuptorului.

9.3 Durate de gătit

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

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

9.4 Tabele pentru coacere și frigere

PRĂJITURI

TIP DE MÂNCARE	Gătire convențională (încălzire de sus + jos)		Gătire cu aer cald		Durate de gătit [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Rețete cu compoziție bătută cu telul	2	170	3 (2 și 4)	160	45 - 60	Într-o formă pentru prăjituri
Aluat fraged	2	170	3 (2 și 4)	160	20 - 30	Într-o formă pentru prăjituri
Prăjitură cu brânză și lapte bătut	1	170	2	165	60 - 80	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Prăjitură cu mere (plăcintă cu mere)	2	170	2 (stânga și dreapta)	160	80 - 100	În două forme pentru prăjituri de 20 cm pe un grătar ¹⁾
Ștrudel	3	175	2	150	60 - 80	Într-o tavă de coacere
Tartă cu gem	2	170	2 (stânga și dreapta)	165	30 - 40	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Pandișpan	2	170	2	160	50 - 60	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm

TIP DE MÂNCARE	Gătire convențională (încălzire de sus + jos)		Gătire cu aer cald		Durate de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Tort de crăciun/tort bogat în fructe	2	160	2	150	90 - 120	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm ¹⁾
Prăjitură cu prune	1	175	2	160	50 - 60	Într-o tavă de pâine ¹⁾
Prăjituri mici - pe un nivel	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Într-o tavă de coacere
Prăjituri mici - pe două niveluri	-	-	2 și 4	140 - 150	25 - 35	Într-o tavă de coacere
Prăjituri mici - pe trei niveluri	-	-	1, 3 și 5	140 - 150	30 - 45	Într-o tavă de coacere
Biscuiți / patiserie - pe un nivel	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Într-o tavă de coacere
Biscuiți / patiserie - pe două niveluri	-	-	2 și 4	140 - 150	35 - 40	Într-o tavă de coacere
Biscuiți / patiserie - pe trei niveluri	-	-	1, 3 și 5	140 - 150	35 - 45	Într-o tavă de coacere
Bezele - pe un nivel	3	120	3	120	80 - 100	Într-o tavă de coacere
Bezele - pe două niveluri	-	-	2 și 4	120	80 - 100	Într-o tavă de coacere ¹⁾
Chifle dulci	3	190	3	190	12 - 20	Într-o tavă de coacere ¹⁾
Eclere - pe un nivel	3	190	3	170	25 - 35	Într-o tavă de coacere
Eclere - pe două niveluri	-	-	2 și 4	170	35 - 45	Într-o tavă de coacere
Tarte	2	180	2	170	45 - 70	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm
Tort cu multe fructe	1	160	2	150	110 - 120	Într-o formă pentru prăjituri de 24 cm

TIP DE MÂNCARE	Gătire convențională (încălzire de sus + jos)		Gătire cu aer cald		Durate de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Sandviș Victoria	1	170	2 (stânga și dreapta)	160	50 - 60	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm

1) Preîncălziți timp de 10 minute.

PÂINE ȘI PIZZA

TIP DE MÂNCARE	Gătire convențională (încălzire de sus + jos)		Gătire cu aer cald		Durate de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Pâine albă	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 bucăți, 500 g per bucată ¹⁾
Pâine de secară	1	190	1	180	30 - 45	Într-o tavă de pâine
Chifle	2	190	2 (2 și 4)	180	25 - 40	6 - 8 role într-o tavă de coacere ¹⁾
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Într-o tavă de coacere sau crațită adâncă ¹⁾
Biscuiți	3	200	3	190	10 - 20	Într-o tavă de coacere ¹⁾

1) Preîncălziți timp de 10 minute.

TARTE

TIP DE MÂNCARE	Gătire convențională (încălzire de sus + jos)		Gătire cu aer cald		Durate de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Tarte cu paste	2	200	2	180	40 - 50	Într-o formă
Tarte cu legume	2	200	2	175	45 - 60	Într-o formă
Tartă cu slănină și omeletă	1	180	1	180	50 - 60	Într-o formă ¹⁾
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Într-o formă ¹⁾

TIP DE MÂN-CARE	Gătire convențională (încălzire de sus + jos)		Gătire cu aer cald		Durate de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Paste Canneloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Într-o formă ¹⁾

¹⁾ Preîncălziți timp de 10 minute.

CARNE

TIP DE MÂN-CARE	Gătire convențională (încălzire de sus + jos)		Gătire cu aer cald		Durate de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Vită	2	200	2	190	50 - 70	Pe un grătar
Carne de porc	2	180	2	180	90 - 120	Pe un grătar
Vițel	2	190	2	175	90 - 120	Pe un grătar
Friptură de vită englezească, în sânge	2	210	2	200	50 - 60	Pe un grătar
Friptură de vită englezească, gătită mediu	2	210	2	200	60 - 70	Pe un grătar
Friptură de vită englezească, bine făcută	2	210	2	200	70 - 75	Pe un grătar
Ceafă de porc	2	180	2	170	120 - 150	Cu șorici
Picior de porc	2	180	2	160	100 - 120	2 bucăți
Miel	2	190	2	175	110 - 130	Picior
Pui	2	220	2	200	70 - 85	Întreg
Curcan	2	180	2	160	210 - 240	Întreg
Rață	2	175	2	220	120 - 150	Întreg
Gâscă	2	175	1	160	150 - 200	Întreg
Iepure	2	190	2	175	60 - 80	Tăiat în bucăți
Iepure de câmp	2	190	2	175	150 - 200	Tăiat în bucăți
Fazan	2	190	2	175	90 - 120	Întreg

PEȘTE

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

9.5 Grill



Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute, înainte de gătire.

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

9.6 Gatire intensiva

Vită

TIP DE MÂNCARE	Cantitate	Nivel raft	Temperatură [°C]	Timp [min]
Friptură de vită sau file, în sânge	pentru fiecare cm de grosime	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Friptură de vită sau file, gătită mediu	pentru fiecare cm de grosime	1	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Friptură de vită sau file, bine făcută	pentru fiecare cm de grosime	1	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

Porc

TIP DE MÂNCARE	Cantitate	Nivel raft	Temperatură [°C]	Timp [min]
Spată, ceafă, pulpă	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Cotlet, antricot	1 - 1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Bucata de carne	750 g - 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Picior de porc (semipreparat)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Vițel

TIP DE MÂNCARE	Cantitate	Nivel raft	Temperatură [°C]	Timp [min]
Friptura de vitel	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Picior de vitel	1,5 - 2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Miel

TIP DE MÂNCARE	Cantitate	Nivel raft	Temperatură [°C]	Timp [min]
Pulpa de miel, friptura de miel	1 - 1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Spată de miel	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Gaina

TIP DE MÂNCARE	Cantitate	Nivel raft	Temperatură [°C]	Timp [min]
Porții de pui	200 - 250 g fiecare	1	200 - 220	30 - 50
Pui, jumătate	400 - 500 g fiecare	1	190 - 210	35 - 50
Pui, pasăre îndopată	1 - 1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Rata	1,5 - 2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Gasca	3,5 - 5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Curcan	2,5 - 3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Curcan	4 - 6 kg	1	140 - 160	150 - 240

Pește (în abur)

TIP DE MÂNCARE	Cantitate	Nivel raft	Temperatură [°C]	Timp [min]
Peste întreg	1 - 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

9.7 Decongelare

TIP DE MÂNCARE	[g]	Timp decongelare [minute]	Timp suplimentar de decongelare [minute]	Observații
Pui	1000	100 - 140	20 - 30	Puneți puiul pe platanul inferior întors, pe o farfurie mare. Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Carne	1000	100 - 140	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Carne	500	90 - 120	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Păstrăv	150	25 - 35	10 - 15	-
Căpșuni	300	30 - 40	10 - 20	-
Unt	250	30 - 40	10 - 15	-
Frișcă	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Frișca se poate bate chiar dacă au mai rămas unele părți ușor înghețate.
Prăjitură	1400	60	60	-

9.8 Uscare - Aer cald

Acoperiți rafturile cuptorului cu foi de copt.

LEGUME

TIP DE MÂNCARE	Nivel raft		Temperatură [°C]	Timp [ore]
	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
Ierburi	3	1/4	40 - 50	2 - 3

FRUCT

TIP DE MÂNCARE	Nivel raft		Temperatură [°C]	Timp [ore]
	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

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".

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



Pentru modelele din inox sau aluminiu:

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

10.1 Curățarea garniturii ușii

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

10.2 Suporturile detașabile ale raftului și panourile catalitice

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



AVERTIZARE

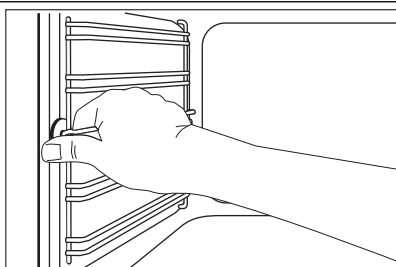
Aveți grijă când scoateți suporturile pentru raft. Panourile catalitice nu sunt fixate de pereții cuptorului și pot cădea când suporturile pentru raft sunt scoase.



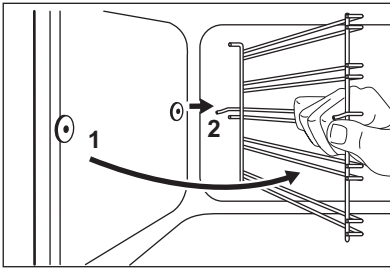
AVERTIZARE

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

Scoaterea ghidajelor laterale



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



Instalarea suporturilor pentru raft

Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.




Capetele rotunde ale suporturilor pentru raft trebuie îndreptate spre înainte.

10.3 Pereții catalitici

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

Pentru a ajuta procesul de auto-curățare:

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



AVERTIZARE

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



AVERTIZARE

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



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

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

10.4 Tavanul cuptorului

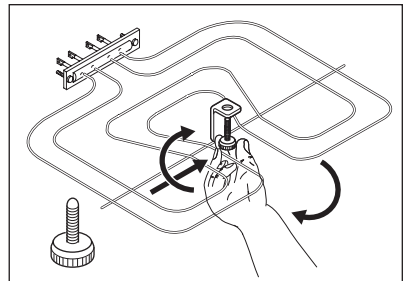
Pentru curățarea tavanului cuptorului puteți scoate grătarul.



AVERTIZARE

Dezactivați aparatul înainte de a scoate grătarul. Verificați dacă aparatul s-a răcit. Pericol de arsuri.

1. Scoateți șurubul care susține grătarul. Pentru prima dată, utilizați o șurubelniță.



2. Trageți cu atenție grătarul în jos.
3. Curățați tavanul cuptorului cu o lavetă moale și amestec de apă caldă cu agent de curățare și lăsați-l să se usuce.
4. Instalați grătarul în ordine inversă.



AVERTIZARE

Verificați dacă grătarul este instalat corect și nu cade.

10.5 Bec cuptor



AVERTIZARE

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

Înainte de a schimba becul cuptorului:

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



Puneți o cârpă pe fundul cuptorului pentru a preveni deteriorarea becului cuptorului și a capacului de sticlă. Întotdeauna țineți becul halogen cu ajutorul unei cărpe pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

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

- Utilizați același tip de bec de cuptor.
4. Instalați capacul de sticlă.

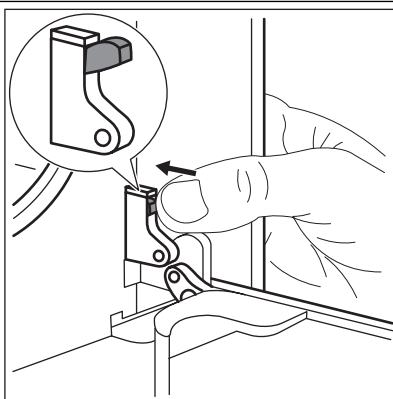
10.6 Curățarea ușii cuptorului

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

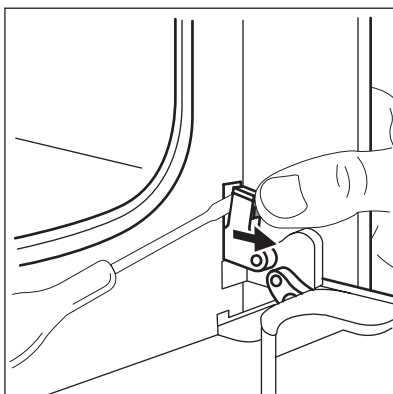


Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panoul intern de sticlă înainte de a scoate ușa cuptorului.

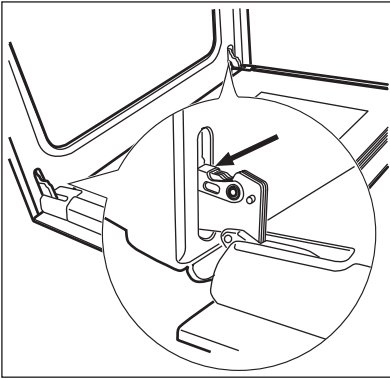
Scoaterea ușii cuptorului și a panoului de sticlă



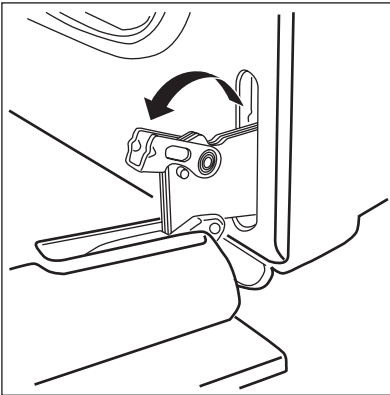
1. Deschideți complet ușa și identificați balamaua din partea dreaptă a ușii.
2. Împingeți componenta de strângere până când se retrage.



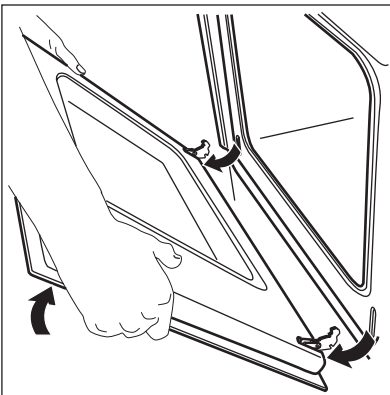
3. Țineți componenta împinsă cu o mână. Utilizați o șurubelniță cu cealaltă mână pentru a ridica și a roti pârghia balamalei din partea dreaptă.



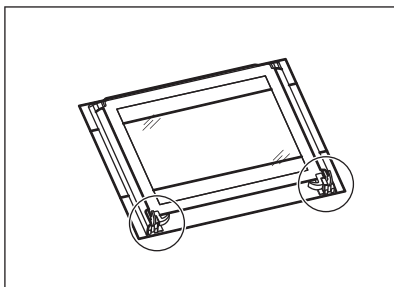
4. Identificați balamaua din partea stângă a ușii.



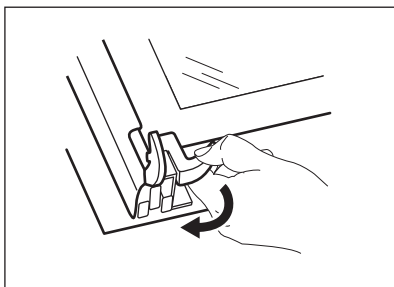
5. Ridicați și rotiți pârghiile de pe cele două balamale.



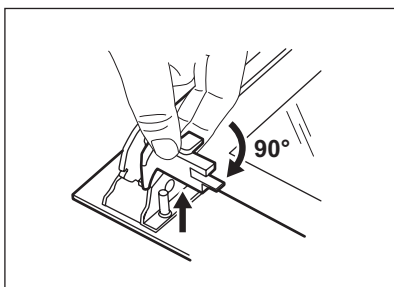
6. Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (jumătate). După aceea împingeți și scoateți ușa din locaș.



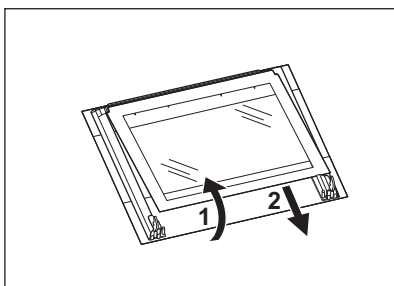
7. Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.



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



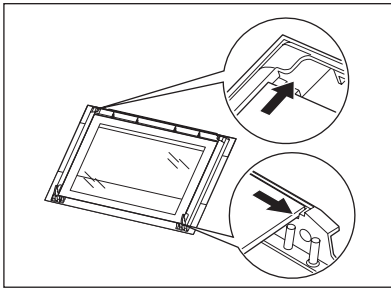
9. Rotiți cele 2 dispozitive de fixare la 90° și scoateți-le din locașurile lor.



10. Ridicați cu atenție panoul de sticlă (pasul 1) și scoateți-l (pasul 2).

11. Curățați panoul de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă.

Instalarea ușii cuptorului și a panoului de sticlă



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

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

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

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

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

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

Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.)

Numărul produsului (PNC)

Numărul de serie (S.N.)

12. DATE TEHNICE

Tensiune	230 V
Frecvență	50 Hz

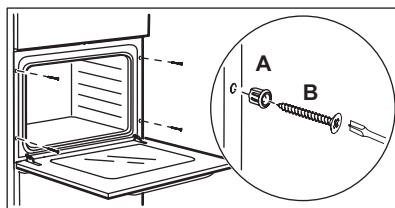
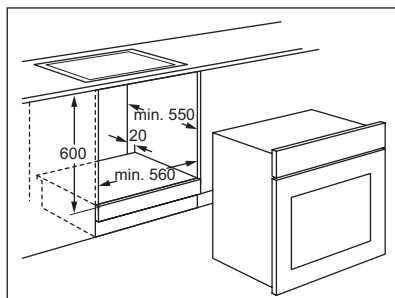
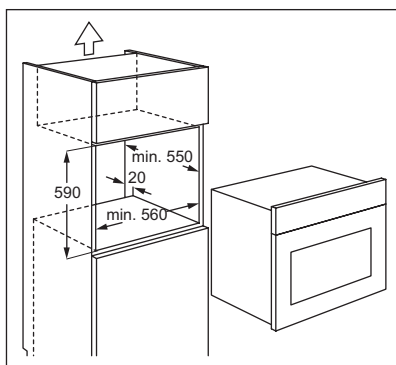
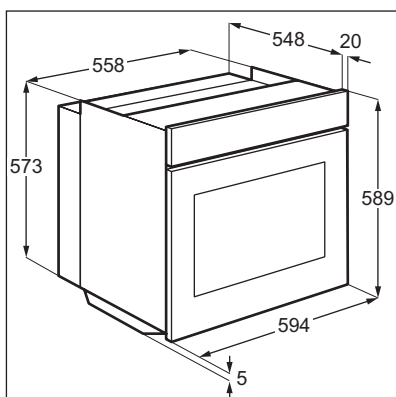
13. INSTALAREA



AVERTIZARE

Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

13.1 Încorporarea în mobilier



13.2 Conectarea la alimentarea electrică



AVERTIZARE

Conectarea electrică trebuie efectuată numai de către o persoană calificată.



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

Acest aparat este livrat cu fișă și cablu de conectare electrică.

13.3 Cablu

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


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


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

Putere totală absorbită	Secțiunea cablului
maxim 3680 W	3 x 1,5 mm ²

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

14. 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



397240702-C-242012