



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EKC525000

RO ARAGAZ

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. PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ . . . . .	8
6. PLITĂ - RECOMANDĂRI AJUTĂTOARE . . . . .	8
7. PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA . . . . .	9
8. CUPTOR- UTILIZAREA ZILNICĂ . . . . .	10
9. CUPTOR - RECOMANDĂRI AJUTĂTOARE . . . . .	11
10. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA . . . . .	16
11. CE TREBUIE FĂCUT DACĂ... . . . .	19
12. INSTALAREA . . . . .	20
13. PROTEJAREA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR . . . . .	21

## 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 răni 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 și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu atingeți elementele de încălzire.
- A nu se folosi aparatul prin intermediul unui cronometru extern sau cu un sistem telecomandat separat.
- Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.

- Nu încercați niciodată să stingeți focul cu apă. Opriti aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură anti-incendiu.
- Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Aveți grijă când atingeți sertarul de depozitare. Poate fi fierbinte.
- Dacă suprafața vitroceramică este crăpată, opriti aparatul pentru a evita riscul de electrocutare.

## 2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

### 2.1 Instalarea



#### AVERTIZARE

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Respectați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Proceedați 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.
- Nu instalați aparatul pe o platformă.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vasele fierbinți de pe aparat nu vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.
- 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.
- Proceedați 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.

### Conexiunea la rețeaua electrică



#### AVERTIZARE

Risc de incendiu și de electrocutare.

- 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

Pericol de vătămare, arsuri sau electrocutare.

- Utilizați acest aparat într-un mediu casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Aparatul devine fierbinte în interior pe durata funcționării. Nu atingeți elementele de încălzire care sunt în aparat. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Este posibilă emisia de aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- A nu se folosi un cronometru extern sau un sistem de telecomandă separat pentru comanda aparatului.
- Țineți întotdeauna închisă ușa aparatului atunci când acesta este în funcțiune.
- Nu puneți tacâmuri sau capace de oale pe zonele de gătit. Acestea devin fierbinți.
- După utilizare, opriți zona de gătit.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Dacă suprafața aparatului este crăpată, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică. Procedați astfel pentru a preveni electrocutarea.



### AVERTIZARE

Pericol de explozie sau incendiu.

- Grăsimile și uleiul, atunci când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Țineți flăcările sau obiectele încălzite departe de grăsimi și uleiuri atunci când gătiți.
- Vaporii de care îi eliberează uleiul foarte fierbinte pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici față de uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu încercați stingerea unui incendiu cu apă. Deconectați aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau o pătură ignifugă.



### 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 interior 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.
- Nu țineți vase pe panoul de comandă.
- Nu permiteți evaporarea completă a lichidului din vase.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața poate fi deteriorată.
- Nu activați zonele de gătit cu vase goale pe ele sau fără vase.
- Nu puneți folie din aluminiu pe aparat.

- Vasele realizate din fontă, aluminiu sau cu bazele deteriorate pot zgâria suprafața vitroceramică. Ridicați întotdeauna aceste obiecte atunci când trebuie să le mutați pe suprafața de gătit.

## 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



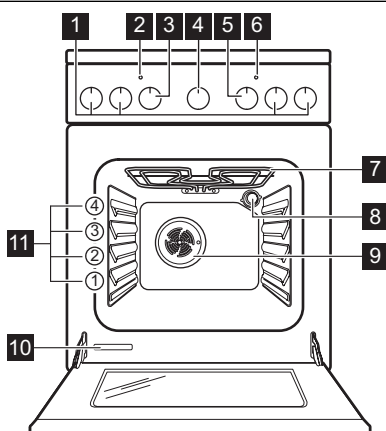
### AVERTIZARE

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.

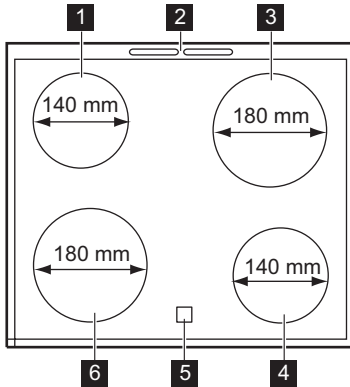
# 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

## 3.1 Prezentare generală



- 1 Butoane pentru plită
- 2 Indicator temperatură
- 3 Buton pentru temperatură
- 4 Buton pentru cronometru
- 5 Buton pentru funcțiile cuptorului
- 6 Indicator comandă plită
- 7 Element încălzire
- 8 Bec cuptor
- 9 Ventilator și element încălzire
- 10 Plăcuță cu date tehnice
- 11 Poziții rafturi

## 3.2 Configurația plitei de gătit



- 1** Zonă de gătit 1200 W
- 2** Orificiu pentru abur
- 3** Zonă de gătit 1800 W
- 4** Zonă de gătit 1200 W
- 5** Afișajul căldurii reziduale
- 6** Zonă de gătit 1800 W

## 3.3 Accesorii

- **Grătarul cuptorului**  
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit plată**

Pentru prăjituri și fursecuri.

- **Sertar de depozitare**

Sub cavitatea cuptorului se află sertarul de depozitare.

## 4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



### AVERTIZARE

Consultați capitolul „Informații privind siguranța”.



### ATENȚIE

Pentru a deschide ușa cuptorului, apucați întotdeauna de mijlocul mânerului.



### 4.1 Prima curățare

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




### ATENȚIE

Nu utilizați agenți de curățare abrazivi! Aceștia pot deteriora suprafața. Consultați capitolul “Îngrijirea și curățarea”.

2. Lăsați aparatul să funcționeze fără alimente timp de aproximativ 1 oră.
3. Setati funcția  și temperatura maximă.
4. Lăsați aparatul să funcționeze fără alimente timp de aproximativ 10 minute.
5. Setati funcția  și temperatura maximă.
6. Lăsați aparatul să funcționeze fără alimente timp de aproximativ 10 minute.

Aceasta are scopul de a arde reziduurile din aparat. Este posibil ca accesoriile să se încălzească mai mult ca de obicei. Când pre-încălziți aparatul pentru prima dată, s-ar putea ca acesta să emită un miros neplăcut și fum. Acesta este un efect obișnuit. Asigurați-vă că încăperea este aerisită suficient.

### 4.2 Preîncălzire

1. Setati funcția  și temperatura maximă.

## 5. PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ



### AVERTIZARE

Consultați capitolul „Informații privind siguranța”.

### 5.1 Nivel de căldură

Buton	Funcție
0	Poziția Oprit
1-9	Nivelurile de căldură (1 - cel mai scăzut nivel de căldură, 9 - cel mai ridicat nivel de căldură)

1. Rotiți butonul la nivelul de căldură necesar.

2. Pentru a opri gătitul, rotiți butonul în poziția 0.



Pentru reducerea consumului de energie folosiți căldura reziduală. Dezactivați zona de gătit cu aproximativ 5 - 10 minute înaintea încheierii gătirii.

### 5.2 Indicatorul de căldură reziduală

Indicatorul de căldură reziduală se aprinde când zona de gătit este fierbinte.



### AVERTIZARE

Pericol de arsuri din cauza căldurii reziduale!

## 6. PLITĂ - RECOMANDĂRI AJUTĂTOARE

### 6.1 Vase de gătit



- Baza vasului trebuie să fie cât mai groasă și cât mai plată posibil.
- Vesela din oțel emailat sau cu fund de aluminiu sau cupru poate duce la decolorarea suprafeței din vitroceramică.

- Așezați vesela înainte de a porni zona de gătit.
- Opriți zonele de gătit înainte de terminarea duratei de gătit, pentru a utiliza căldura reziduală.
- Fundul oalei și zona de gătit trebuie să fie de aceeași dimensiune.

### 6.2 Economisirea energiei



- Pe cât posibil, puneți întotdeauna capace pe vase.

### 6.3 Exemple de gătit

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Timp (min)	Recomandări
1	Menținerea la cald a alimentelor gătitate.	conform necesităților	Puneți un capac pe vas.
1-2	Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină.	5 - 25	Amestecați din când în când.
1-2	Solidificare: omlete pufoase, ouă ochiuri.	10 - 40	Puneți un capac pe vas.



Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Timp (min)	Recomandări
2-3	Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate.	25 - 50	Adăugați minim de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați din când în când mâncărilor care conțin lapte.
3-4	Pentru a găti la aburi legume, pește, carne.	20 - 45	Adăugați câteva linguri de lichid.
4-5	Cartofi gătiți la abur.	20 - 60	Utilizați maxim ¼ l apă pentru 750 g de cartofi.
4-5	Gătirea unor cantități mai mari de alimente, tocane și supe.	60 - 150	Până la 3 l lichid plus ingrediente.
6-7	Prăjire delicată: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftele, cârnați, ficat, roux (sos de făină și unt), ouă, clătite, gogoși.	conform necesităților	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
7-8	Crochete de cartofi, mușchiuleț, cotelete, bine făcute.	5 - 15	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
9	Pentru a fierbe o cantitate mare de apă, paste, pentru a prăji carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită), pentru a prăji intens cartofi-pai.		

Datele din tabel sunt doar orientative.

## 7. PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### AVERTIZARE

Consultați capitolul „Informații privind siguranța”.



Pericol de ardere datorită căldurii reziduale!

Lăsați aparatul să se răcească.

Curățați aparatul după fiecare întrebuințare. Utilizați întotdeauna vesela cu fundul curat.



Zgârieturile sau petele închise la culoare de pe suprafața de vitroceramică nu au niciun efect asupra modului de funcționare al aparatului.

**Pentru a curăța murdăria:**

1. – **Curățați imediat:** plasticul topit, folia de plastic și alimentele care conțin zahăr.

Dacă nu procedați astfel, murdăria poate deteriora aparatul. Folosiți o racletă specială pentru sticlă. Deplasați oblic racleta pe suprafața de sticlă, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.

- **Curățați după ce aparatul este suficient de rece:** inelele cu depuneri de calcar, inelele cu urme de apă, pete de grăsime, decolorări metalice strălucitoare.. Utilizați un agent de special curățare pentru vitroceramică sau oțel inoxidabil.
2. Curățați aparatul cu o lavetă umedă și puțin detergent.
  3. În final, **uscați aparatul ștergându-l cu o cârpă curată.**

## 8. CUPTOR- UTILIZAREA ZILNICĂ



### AVERTIZARE

Consultați capitolul „Informații privind siguranța”.

3. Pentru dezactivarea aparatului, rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția Oprit.

### 8.1 Activarea și dezactivarea aparatului








1. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului pe o funcție de gătit.
2. Rotiți butonul pentru temperatură la o valoare a temperaturii.

Când temperatura aparatului crește, se aprinde indicatorul de temperatură.

### 8.2 Termostatul de siguranță

Pentru a preveni supraîncălzirea periculoasă (prin utilizarea incorectă a aparatului sau a componentelor defecte), cuptorul este dotat cu un termostat de siguranță, care întrerupe alimentarea cu energie. În momentul în care temperatura scade, cuptorul pornește din nou automat.

### 8.3 Funcțiile cuptorului

Funcția cuptorului	Aplicație
 Poziția Oprit	Aparatul este oprit.
 Gatire convențională	Încălzește din partea de sus și de jos a cuptorului în același timp. Pentru a coace și a prăji pe un singur nivel al cuptorului.
 Element de încălzire inferior	Căldura provine numai din partea inferioară a cuptorului. Pentru a coace prăjituri cu bază crocantă sau tare.
 Ventilator pentru căldura din partea superioară -de sus	Pentru pâine integrală, prăjituri și produse de patiserie și pentru copt.
 Grătar	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mici în mijlocul raftului. Pentru a face pâine prăjită. <b>Temperatura maximă pentru această funcție este de 210° C.</b>
 Aer fierbinte	Pentru a frige sau coace alimente cu aceeași temperatură de gătit pe mai mult de un raft, fără transfer de aromă. Când folosiți această funcție, micșorați temperatura cuptorului cu 20 - 40 °C față de temperaturile standard pe care le folosiți pentru Căldură de sus + jos.
 Dezghețare	Pentru a dezgheța alimentele congelate. Butonul de control al temperaturii trebuie să fie în poziția oprit.

### 8.4 Cronometrul - Ceas avertizor

Se utilizează pentru a seta timpul pentru numărătoarea inversă.


Întâi rotiți butonul de comandă al cronometrului la maxim în sens orar (consultați secțiunea "Descrierea produsului"). Apoi rotiți-l în sens antiorar până la perioada de timp necesară. Când perioada de timp s-a scurs, este emis un semnal sonor și aparatul este dezactivat automat. Rotiți butoa-

nele de control pentru funcțiile cuptorului și temperatura cuptorului pe poziția oprit.

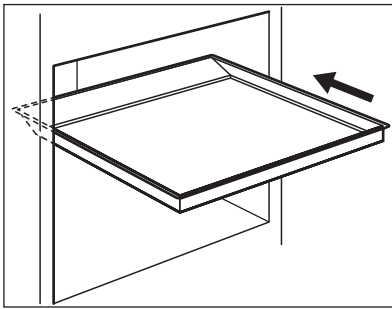


În caz de reutilizare a butonului cronometrului, așteptați să termine toate funcțiile sale și să fie complet la poziția zero.



Pentru a găti fără a stabili un interval de timp rotiți butonul de comandă al Cronometrului în poziția .

## 8.5 Montarea tăvii de coacere



Puneți tava în centrul cuptorului, între peretele frontal și cel posterior. Astfel căldura va putea circula în fața și în spatele tăvii. Tava trebuie poziționată ca în imagine, cu partea înclinată în spate.



### AVERTIZARE

Nu împingeți tava până în peretele posterior al cuptorului. În caz contrar, circulația aerului cald în jurul tăvii va fi împiedicată. Este posibil ca alimentele să se ardă, în special în partea din spate a cuptorului.

## 9. CUPTOR - RECOMANDĂRI AJUTĂTOARE



### ATENȚIE

Pentru prăjituri foarte umede utilizați o tavă de copt adâncă. Sucul fructelor poate păta ireversibil smalțul.

- Aparatul are patru niveluri pentru rafturi. Numărați nivelurile rafturilor din partea de jos a podelei aparatului.
- Puteți găti diferite feluri de mâncare pe două niveluri în același timp. Puneți rafturile pe nivelurile 1 și 3.
- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe sticla 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.
- Ștergeți umezeala după fiecare utilizare a aparatului.
- Nu puneți obiecte direct pe podeaua aparatului și nu acoperiți componentele cu folie din aluminiu atunci când gătiți. În caz contrar este posibilă modificarea rezultatelor obținute și deteriorarea stratului de email.

### 9.1 Coacerea prăjiturilor

- Preîncălziți cuptorul timp de circa 10 minute înainte de coacere.

- 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 pentru raft între ele.

### 9.2 Gătirea cărnii și a peștelui

- Nu gătiți carne cu greutatea sub 1 kg. Gătirea unor bucăți prea mici face carnea prea uscată.
- Utilizați o tavă de scurgere pentru alimentele foarte grase pentru a evita petele pe cuptor care pot fi permanente.
- 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 tava de scurgere. Pentru a preveni condensarea fumului, adăugați apă de fiecare dată după ce se evaporă.

### 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 Căldură de sus + jos

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durata de pre-încălzire (min)	Temperatura (°C)	Durata de gătitre/coacere (min)
Patiserie (250 g)	tava emailată pe nivelul 3	-	150	25 - 30
Prăjitură joasă (1000 g)	tava emailată pe nivelul 2	10	160 - 170	30 - 35
Plăcintă dospită cu mere (2000 g)	tava emailată pe nivelul 3	-	170 - 190	40 - 50
Plăcintă cu mere (1200+1200 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) la nivelul 1	15	180 - 200	50 - 60
Prăjituri mici (500 g)	tava emailată pe nivelul 2	10	160 - 180	25 - 30
Pandișpan fără grăsimi (350 g)	1 formă rotundă din aluminiu (diametru: 26 cm) la nivelul 1	10	160 - 170	25 - 30
Tort de clătite (1500 g)	tava emailată pe nivelul 2	-	160 - 170	45 - 55 <sup>1)</sup>
Pui, întreg (1.350 g)	raftul cuptorului la nivelul 2, tava de copt pe nivelul 1	-	200 - 220	60 - 70
Pui, jumătate (1300 g)	raftul cuptorului la nivelul 3, tava de copt pe nivelul 1	-	190 - 210	30 - 35
Cotlet de porc (600 g)	raftul cuptorului la nivelul 3, tava de copt pe nivelul 1	-	190 - 210	30 - 35
Aluat de prăjitură (800 g)	tava emailată pe nivelul 2	20	230 - 250	10 - 15
Prăjitură cu drojdie umplută (1200 g)	tava emailată pe nivelul 2	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Pizza (1000 g)	tava emailată pe nivelul 2	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Prăjitură cu brânză (2600 g)	tava emailată pe nivelul 2	-	170 - 190	60 - 70
Aluat tartă cu mere (1900 g)	tava emailată pe nivelul 1	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Prăjitură de Crăciun (2400 g)	tava emailată pe nivelul 2	10 - 15	170 - 180	55 - 65 <sup>2)</sup>

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durata de pre-încălzire (min)	Temperatura (°C)	Durata de gătire/coacere (min)
Quiche Lorraine (1000 g)	1 formă rotundă (diametru: 26 cm) la nivelul 1	10 - 15	220 - 230	40 - 50
Pâine țărănească (750 + 750 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) la nivelul 1	18 <sup>3)</sup>	180 - 200	60 - 70
Pandișpan românesc (600 + 600 g)	2 tăvi rotunde, aluminate (lungime: 25 cm) la nivelul 2	10	160 - 170	40 - 50
Pandișpan românesc - tradițional (600 + 600 g)	2 tăvi rotunde, aluminate (lungime: 20 cm) la nivelul 2	-	160 - 170	30 - 40
Gogoși cu drojdie (800 g)	tava emailată pe nivelul 2	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Ruladă (500 g)	tava emailată pe nivelul 1	10	150 - 170	15 - 20
Bezele (400 g)	tava emailată pe nivelul 2	-	100 - 120	40 - 50
Prăjitură sfărâmițoasă (1500 g)	tava emailată pe nivelul 3	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Pandispan (600 g)	tava emailată pe nivelul 3	10	160 - 170	25 - 35
Prăjitură cu unt (600 g)	tava emailată pe nivelul 2	10	180 - 200	20 - 25

1) După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 7 minute.

2) După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 10 minute.

3) Pentru preîncălzire, setați temperatura pe 250 °C.

## 9.5 Aer cald

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durată de preîncălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durată de gătire/coacere (minute)
Patiserie (250 g)	tava emailată pe nivelul 3	10	150 - 160	20 - 30
Patiserie (250 + 250 g)	tava emailată pe nivelul 1 și 3	10	140 - 150	25 - 30
Patiserie (250 + 250 + 250 g)	tava emailată pe nivelul 1, 2 și 4	10	150 - 160	30 - 35
Prăjitură scăzută (1000 g)	tava emailată pe nivelul 2	10	150 - 160	30 - 40

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durată de preîncălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durată de gătire/coacere (minute)
Prăjitură scăzută (1000 + 1000 g)	tava emailată pe nivelul 1 și 3	10	140 - 150	45 - 55
Prăjitură scăzută (1000 + 1000 + 1000 g)	tava emailată pe nivelul 1, 2 și 4	10	140 - 150	55 - 65
Plăcintă cu mere (2000 g)	tava emailată pe nivelul 3	10	170 - 180	40 - 50
Plăcintă cu mere (1200 + 1200 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) pe nivelele 2 și 3	10	170 - 180	50 - 60
Prăjiturile (500 g)	tava emailată pe nivelul 3	10	140 - 150	30 - 35
Prăjiturile (500 + 500 g)	tava emailată pe nivelul 1 și 3	10	140 - 150	25 - 30
Prăjiturile (500 + 500 + 500 g)	tava emailată pe nivelul 1, 2 și 4	10	150 - 160	25 - 30
Pandișpan fără grăsimi (350 g)	1 formă rotundă din aluminiu (diametru: 26 cm) pe nivelul 3	10	150 - 160	30 - 40
Tort de clătite (1200 g)	tava emailată pe nivelul 3	-	150 - 160	40 - 50 <sup>1)</sup>
Pui, întreg (1400 g)	raftul cuptorului la nivelul 2, tava de copt pe nivelul 1	-	170 - 190	50 - 60
Cotlet de porc (600 g)	raftul cuptorului la nivelul 3, tava de copt pe nivelul 1	-	180 - 200	30 - 40
Aluat de prăjitură (800 g)	tava emailată pe nivelul 2	15	230 - 250	10 - 15
Prăjitură dospită umplută (1200 g)	tava emailată pe nivelul 3	20 - 30	160 - 170	20 - 30
Pizza (1000 + 1000 g)	tava emailată pe nivelul 1 și 3	-	180 - 200	50 - 60
Prăjitură cu brânză (2600 g)	tava emailată pe nivelul 2	-	150 - 170	60 - 70
Aluat tartă cu mere (1900 g)	tava emailată pe nivelul 3	15	180 - 200	30 - 40
Prăjitură de Crăciun (2400 g)	tava emailată pe nivelul 3	10	150 - 170	50 - 60 <sup>2)</sup>

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durată de preîncălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durată de gătire/coacere (minute)
Quiche Lorraine (1000 g)	1 formă rotundă (diametru: 26 cm) pe nivelul 2	15	210 - 230	35 - 45
Pâine țărănească (750 + 750 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) pe nivelul 3	15 <sup>3)</sup>	180 - 190	50 - 60
Pandișpan românesc (600 + 600 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 25 cm) pe nivelul 2	10	150 - 170	40 - 50
Pandișpan românesc tradițional (600 + 600 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) pe nivelul 2	-	160 - 170	30 - 40
Gogoși cu drojdie (800 g)	tava emailată pe nivelul 3	10	180 - 200	10 - 15
Gogoși cu drojdie (800 + 800 g)	tava emailată pe nivelul 1 și 3	10	180 - 200	15 - 20
Ruladă (500 g)	tava emailată pe nivelul 3	10	150 - 170	10 - 15
Bezele (400 g)	tava emailată pe nivelul 2	-	100 - 120	50 - 60
Bezele (400 + 400 g)	tava emailată pe nivelul 1 și 3	-	100 - 120	55 - 65
Bezele (400 + 400 + 400 g)	tava emailată pe nivelul 1, 2 și 4	-	115 - 125	65 - 75
Prăjitură sfărâmicioasă (1500 g)	tava emailată pe nivelul 2	10	170 - 180	20 - 30
Pandișpan (600 g)	tava emailată pe nivelul 2	10	150 - 170	20 - 30
Prăjitură cu unt (600 + 600 g)	tava emailată pe nivelul 1 și 3	10	150 - 170	20 - 30

1) După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 7 minute.

2) După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 10 minute.

3) Pentru preîncălzire, setați temperatura pe 230 °C.

## 9.6 Încălzire de sus cu ventilator

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durată de pre-încălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durată de gătire/coacere (minute)
Patiserie (250 g)	tava emailată pe nivelul 2	20 <sup>1)</sup>	150 - 160	20 - 25
Prăjitură scăzută (500 g)	tava emailată pe nivelul 2	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	30 - 35

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durată de pre-încălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durată de gătire/coacere (minute)
Pizza (1000 g)	tava emailată pe nivelul 2	20 <sup>1)</sup>	200 - 210	30 - 40
Ruladă (500 g)	tava emailată pe nivelul 2	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	20 - 30
Bezele (400 g)	tava emailată pe nivelul 2	10 <sup>1)</sup>	110 - 120	50 - 60
Pandișpan (600 g)	tava emailată pe nivelul 2	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	25 - 30
Prăjitură cu unt (600 g)	tava emailată pe nivelul 2	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	25 - 30
Pui, întreg (1200 g)	tava emailată pe nivelul 2	-	220 - 230	45 - 55

<sup>1)</sup> Aduceți butonul de temperatură la 250 °C.

## 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. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### AVERTIZARE

Consultați capitolul „Informații privind siguranța”.

- Curățați partea din față a aparatului cu o cârpă moale, înmuiată în apă caldă și un agent de curățare.
- Pentru a curăța suprafețele metalice, folosiți un agent de curățare obișnuit
- Curățați interiorul cuptorului după fiecare utilizare. În acest mod puteți îndepărta mai ușor murdăria, care nu se va arde.
- Îndepărtați murdăria rezistentă cu produse speciale de curățat cuptorul.
- Curățați toate accesoriile cuptorului (cu o cârpă moale, cu apă caldă și un agent de curățare) după fiecare utilizare, apoi lăsați-le să se usuce.
- Dacă aveți accesorii neaderente, nu le curățați cu agenți agresivi, obiecte ascuțite sau prin spălare în mașina de spălat vase. În acest mod se poate distruge stratul antiaderent!

### 10.1 Curățarea ușii cuptorului

Ușa cuptorului are două panouri de sticlă montate suprapus. Pentru a ușura curățarea cuptorului, ușa poate fi demontată.



#### AVERTIZARE

Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panoul de sticlă interior când ușa este încă asamblată.



#### AVERTIZARE

Verificați dacă panourile de sticlă sunt reci, înainte de a curăța sticla ușii. Există riscul de spargere a sticlei.

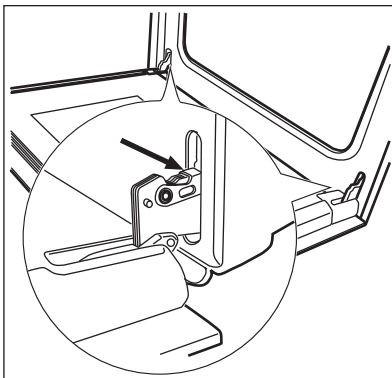


#### AVERTIZARE

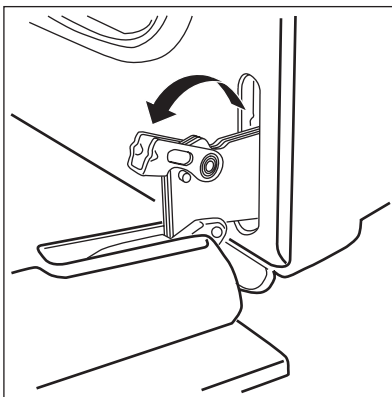
Când panourile de sticlă ale ușii sunt deteriorate sau au zgârieturi, sticla devine slabă și se poate sparge. Pentru a preveni acest lucru, trebuie să le înlocuiți. Pentru instrucțiuni suplimentare, contactați centrul de service local.



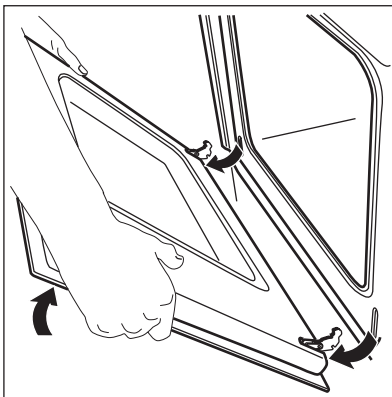
## Scoaterea ușii cuptorului și a panoului de sticlă



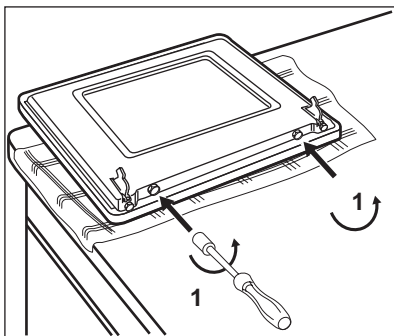
1. Deschideți complet ușa și țineți cele două balamale.



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



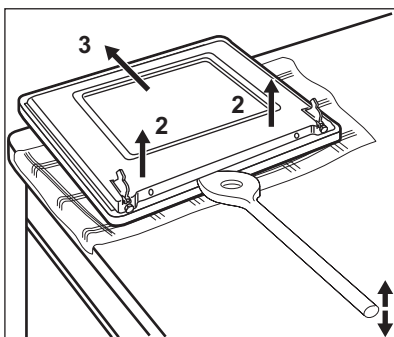
3. Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (jumătate). După aceea, împingeți-o și scoateți-o din locaș.



4. Puneți ușa pe o suprafață stabilă protejată de o lavetă moale. Folosiți o șurubelniță pentru a scoate cele 2 șuruburi din partea de jos a ușii.



Nu pierdeți șuruburile.



5. Pentru deschiderea ușii interioare utilizați o spatulă din lemn, plastic sau material similar. Țineți ușa exterioară și împingeți ușa interioară în sus.
6. Ridicați ușa interioară.
7. Curățați interiorul ușii.

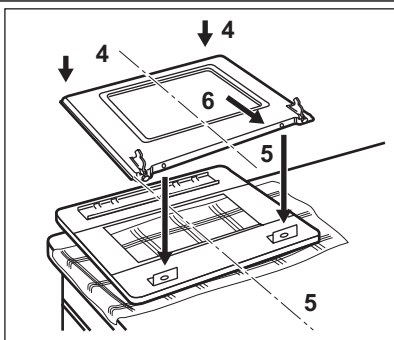
Curățați panoul de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă.



#### AVERTIZARE

Curățați panoul de sticlă doar cu apă caldă și săpun. Agenții de curățare abrazivi, substanțele pentru înlăturarea petelor și obiectele ascuțite (de exemplu cuțite sau raclete) pot deteriora sticla.

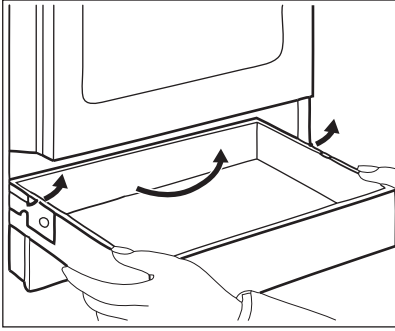
### Introducerea ușii cuptorului și a panoului de sticlă



După finalizarea procesului de curățare, montați ușa cuptorului. Pentru a face acest lucru, parcurgeți etapele în sens invers.

### 10.2 Scoaterea sertarului

Sertarul de sub cuptor poate fi scos pentru curățare.



### Scoaterea sertarului

1. Trageți sertarul în afară până când se oprește.
2. Ridicați ușor sertarul.
3. Trageți sertarul complet în afară.

### Instalarea sertarului

Pentru a instala sertarul, efectuați pașii de mai sus în ordinea inversă.



### AVERTIZARE

Nu păstrați în sertar obiecte inflamabile (precum materiale de curățat, pungi de plastic, mănuși pentru cuptor, hârtie, agenți de curățare). Când utilizați cuptorul, sertarul poate deveni fierbinte. Pericol de incendiu.

## 10.3 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.

### Înlocuirea becului cuptorului

1. Capacul din sticlă al becului se află în spațele cavității.  
Rotiți capacul din sticlă al becului la stânga și scoateți-l.
  2. Curățați capacul de sticlă.
  3. Înlocuiți becul cuptorului cu un altul corespunzător, rezistent la o temperatură de 300 °C.
- Utilizați același tip de bec de cuptor.
4. Instalați capacul de sticlă.



Utilizați același tip de bec de cuptor.

## 11. CE TREBUIE FĂCUT DACĂ...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Indicatorii pentru căldura reziduală nu se aprind	Zona de gătit nu este fierbinte pentru că este utilizată numai o perioadă scurtă de timp	Dacă zona de gătit trebuie să fie fierbinte, contactați centrul de service local
Aparatul nu funcționează deloc	Siguranța din tabloul de siguranțe este decuplată	Verificați siguranța. Dacă siguranța declanșează mai mult decât o dată, adresați-vă unui electrician calificat.
Cuptorul nu se încălzește	Cuptorul nu este pornit	Porniți cuptorul
Cuptorul nu se încălzește	Nu au fost efectuate setările necesare	Verificați setările
Becul cuptorului nu funcționează	Becul este defect	Înlocuiți becul cuptorului
Aburul și condensul se depun 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 de minute după terminarea procesului de gătit

Dacă nu puteți găsi singur o soluție problemei, 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 cuptorului.

Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.) .....

PNC (codul numeric al produsului) .....

Numărul de serie (S-N) .....

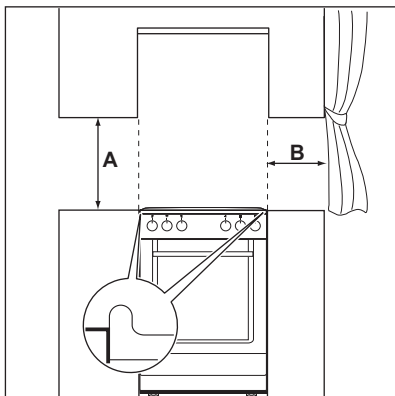
## 12. INSTALAREA



### AVERTIZARE

Consultați capitolul „Informații privind siguranța”.

### 12.1 Amplasarea aparatului



Puteți instala aparatul independent, cu dulapuri pe una sau ambele laturi și pe colț.

#### Distanțe minime

Dimensiuni	mm
A	690
B	150

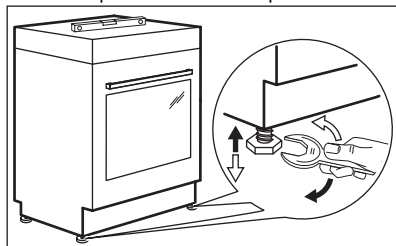
### 12.2 Date tehnice

Dimensiuni	
Înălțime	858 mm
Lățime	500 mm
Adâncime	600 mm

Dimensiuni	
Putere electrică totală	8035 W
Tensiune	230 V
Frecvență	50 Hz

### 12.3 Aducerea la nivel

Pentru a aduce suprafața superioară a aparatului la același nivel cu celelalte suprafețe, utilizați picioarele din partea inferioară a aparatului.



### 12.4 Conectarea la alimentarea electrică



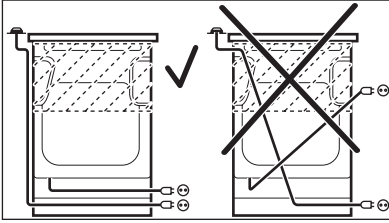
Producătorul nu este responsabil dacă nu respectați măsurile de siguranță descrise în capitolul „Informații privind siguranța”.

Acest aparat nu este livrat cu ștecher și cablu de alimentare electrică.


Tipul de cablu utilizabil: H05 RR-F de grosime adecvată.



Cablul de alimentare cu curent nu trebuie să atingă partea aparatului indicată în imaginea ilustrată.




### 13. PROTEJAREA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

Reciclați materialele marcate cu simbolul .

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

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

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





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



892941427-C-252012