



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 SUPPLEMENTARE	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.

Vizați 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 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 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. Scurile 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

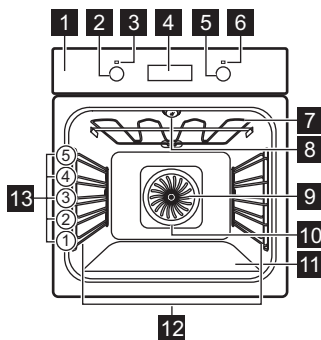


AVERTIZARE

Risc de rănire sau de sufocare.

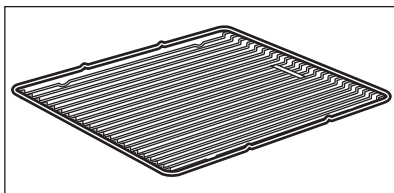
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare.
- Tăiați cablul electric și îndepărtați-l.
- Scoateți dispozitivul de blocare a ușii pentru a preveni închiderea copiilor sau a animalelor de companie în aparat.

3. DESCRIEREA PRODUSULUI



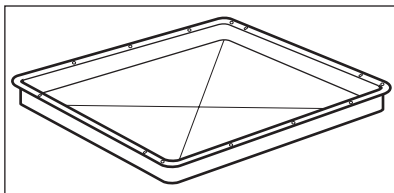
- 1** Panou de comandă
- 2** Buton pentru funcțiile cuptorului
- 3** Bec/simbol alimentare
- 4** Dispozitiv de programare electronic
- 5** Buton pentru temperatură
- 6** Bec/simbol/indicator temperatură
- 7** Element de încălzire
- 8** Bec
- 9** Ventilator
- 10** Element de încălzire pe perețele spate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

3.1 Accesoriiile



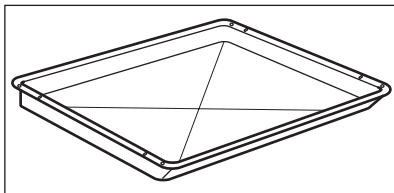
Raft sârmă

Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.



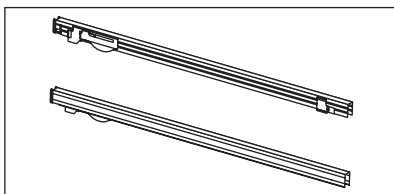
Tavă de gătit

Pentru prăjituri și fursecuri.



Cratita 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 pană de curent, indicatorul pentru Timp se aprinde intermitent.

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

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



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

5. UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranța.

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

5.1 Activarea și dezactivarea aparatului



1. Rotiți butonul de control pentru funcțiile 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.



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

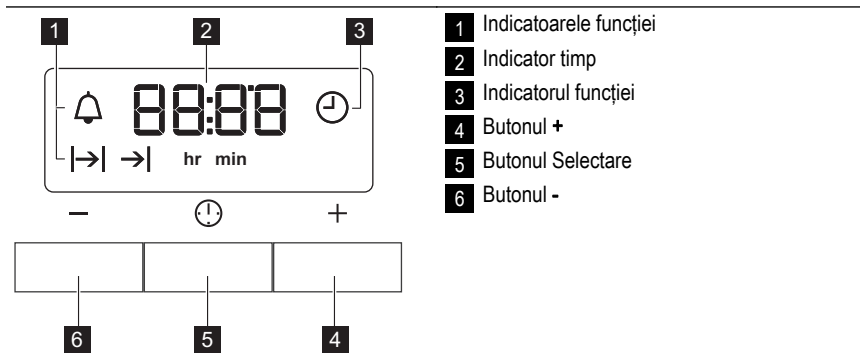
- Indicatorul se aprinde când cuptorul se încălzește.
- Becul se aprinde când aparatul funcționează.
- Simbolul arată dacă butonul controlează una dintre zonele de gătit, funcțiile cuptorului sau temperatura.

5.2 Funcțiile cuptorului





Funcția cuptorului	Aplicație
 Iluminare cuptor	Pentru a activa becul cuptorului fără nici o funcție de gătit.
 Aer cald	Pentru coacerea simultană la temperatură maximă pe trei niveluri ale cuptorului. Când folosiți această funcție, micșorați temperatura cuptorului cu 20 - 40 °C față de temperaturile standard pe care le folosiți pentru Căldură de sus + jos. Și pentru deshidratarea alimentelor.

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



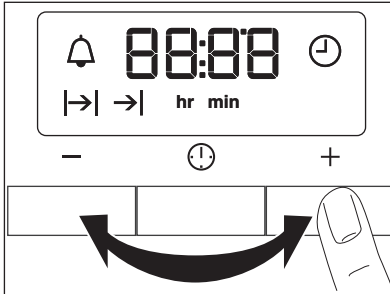
6. FUNCȚIILE CEASULUI

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



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

6.1 Setarea funcțiilor ceasului



1. Pentru Durata și Sfârșit, setați o funcție și temperatura. Acest lucru nu este necesar pentru Cronometru.
2. Apăsăți 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. Apăsăți repetat butonul Selectare până când indicatorul corespunzător funcției dori-te se aprinde intermitent.
2. Țineți apăsat butonul -.

După câteva secunde funcția ceasului se stinge.

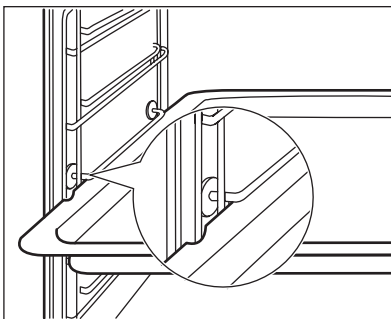
7. UTILIZAREA ACCESORIILOR



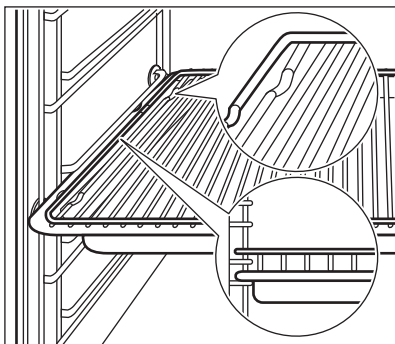
AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranța.

7.1 Introducerea accesoriilor cuptorului



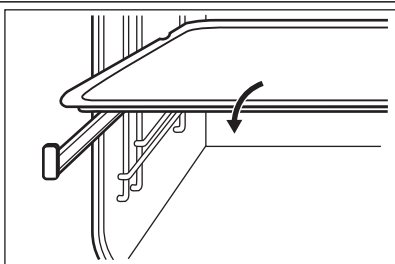
Cratița adâncă și raftul din sârmă au margini laterale. Aceste margini și forma barelor de ghidaj formează un dispozitiv special care împiedică vasele să alunece.



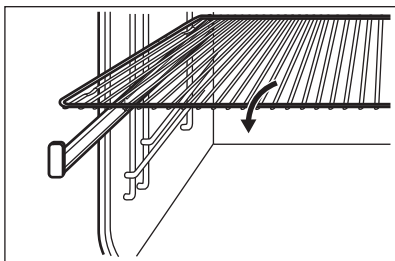
Introducerea împreună a raftului din sârmă și a cratiței adânci

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.

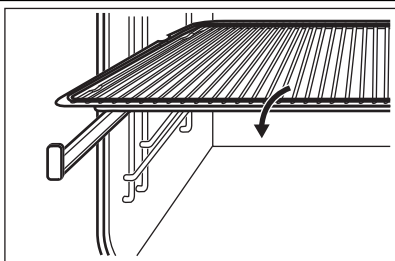


Puneți raftul din sârmă pe ghidajele telescopice, cu picioarele orientate în jos.



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 uși

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

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



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

9.2 Coacere

Instrucțiuni generale

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

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

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

Cum se utilizează Tabelele de coacere

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

9.3 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.	Prelunghiți durata de coacere. Nu puteți să micșorați durata de coacere prin setarea unor temperaturi mai mari.
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 ¹⁾	10 - 25
Cocă pentru chec	Aer cald	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / Plăcintă cu mere (2 forme Ø20 cm, așezate în diagonală)	Aer cald	2	160	60 - 90
Apple pie / Plăcintă cu mere (2 forme Ø20 cm, așezate în diagonală)	Căldură de sus + jos	1	180	70 - 90

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
Pâine (pâine de secară):				
1. Prima parte a procedurii de coacere.	Căldură de sus + jos	1	1. 230 1)	1. 20
2. A doua parte a procedurii de coacere.			2. 160 - 180	2. 30 - 60
Choux a la creme / Ecler	Căldură de sus + jos	3	190 - 210 1)	20 - 35
Ruladă	Căldură de sus + jos	3	180 - 200 1)	10 - 20
Prăjitură cu nucă sau alune, uscată	Aer cald	3	150 - 160	20 - 40
Prăjitură cu migdale și unt / Prăjituri cu glazură de zahăr	Căldură de sus + jos	3	190 - 210 1)	20 - 30
Tarte cu fructe (din aluat cu drojdie / de chec) 2)	Aer cald	3	150	35 - 55
Tarte cu fructe (din aluat cu drojdie / de chec) 2)	Căldură de sus + jos	3	170	35 - 55
Tarte cu fructe pe cocă fragedă	Aer cald	3	160 - 170	40 - 80

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

1) Preîncălziți cuptorul.

2) Folosiți cratița adâncă.

Tarte mici

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

1) Preîncălziți cuptorul.

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 ¹⁾	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

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

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

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

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

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

Tipul de coacere	Aer cald		Temperatura (°C)	Timp (min)
	Nivel raft			
	2 poziții ale raftului	3 poziții ale raftului		
Fursecuri	1 / 4	1 / 3 / 5	150 - 160	20 - 40
Short bread / Biscuit pufos / 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 ¹⁾	30 - 50
Rulouri	1 / 4	-	180	30 - 55
Small cakes / Prăjituri mici (20 de bucăți/tavă)	1 / 4	-	150 ¹⁾	25 - 40

1) Preîncălziți cuptorul.

9.6 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 peștele de peste 1 kg în cuptor.
- Pentru a preveni arderea în cratița 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 ¹⁾²⁾	15 - 20
Pizza (cu multe ingrediente)	2	180 - 200	20 - 30
Tarte	1	180 - 200	40 - 55
Tartă cu spanac	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Tartă elvețiană	1	170 - 190	45 - 55
Plăcintă cu mere, acoperită	1	150 - 170	50 - 60
Plăcintă cu legume	1	160 - 180	50 - 60

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

1) Preîncălziți cuptorul.

2) Folosiți o cratiță adâncă.

9.8 Prăjire cu Gătire intensivă

Vită

Tipul de carne	Cantitate	Funcția cup-torului	Nivel raft	Temperatură °C	Timp (min.)
Friptură înăbu-șită	1 - 1,5 kg	Căldură de sus + jos	1	230	120 - 150
Friptură de vită sau file: în sânge	pentru fieca-re cm de gro-sime	Gătire inten-sivă	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Friptură de vită sau file: mediu	pentru fieca-re cm de gro-sime	Gătire inten-sivă	1	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Friptură de vită sau file: bine făcut	pentru fieca-re cm de gro-sime	Gătire inten-sivă	1	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

1) Preîncălziți cuptorul.

Carne de porc

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

Vițel

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

Miel

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

Vânat

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

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

Găină

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

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 1)	5	1 - 3	1 - 3
Pâine prăjită cu garni-tură	4	6 - 8	-

1) 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 ¹⁾ (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

¹⁾ 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	Timpe deconge-lare (min.)	Timpe suplimentar de decongelare (min.)	Observație
Pui 1000 g	100 - 140	20 - 30	Puneți puiul pe platanul inferior întors, pe o farfurie mare. Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Carne, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Carne, 500 g	90 - 120	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Păstrăv, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Căpșuni, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Unt, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Frișcă, 2x200 g	80 - 100	10 - 15	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 aceeași dimensiuni, disponibile în comerț.
- Nu utilizați borcane cu capac cu filet sau tip baionetă sau cutii metalice.
- Pentru această funcție folosiți primul raft de jos.
- Nu puneți mai mult de șase borcane de un litru în tava de copt.

- Umpleți borcanele în mod egal și închideți-le cu o clemă.
- Borcanele nu trebuie să se atingă între ele.
- Puneți aproximativ 1/2 litri de apă în tava de 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 bulelor de aer (min.)	Fierbere în continuare la 100 °C (min.)
Căpșune / Afine / Zmeură / Agrișe coapte	160 - 170	35 - 45	-

Fructe cu sâmbure

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

Legume

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

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

9.13 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 aceasta, terminați procesul de uscare.

Legume

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

Fructe

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

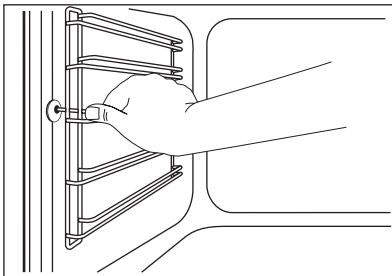
- Curățați partea din față a cuptorului cu o cârpă moale, apă caldă și agent de curățare.

- 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.

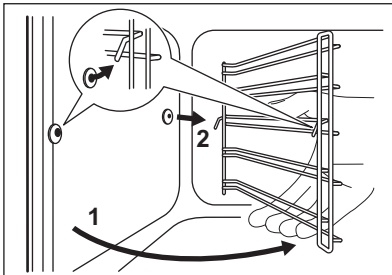
10.1 Suporturile raftului

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

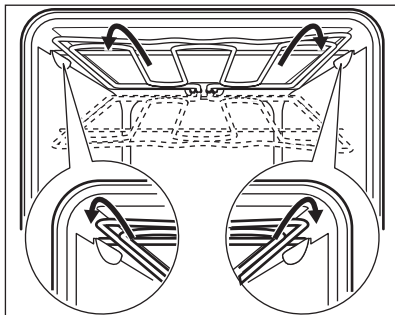
Pentru a curăța ușor cuptorul, elementul de încălzire de pe tavanul cuptorului poate fi rabatat.

**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.

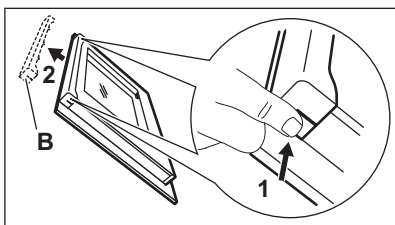
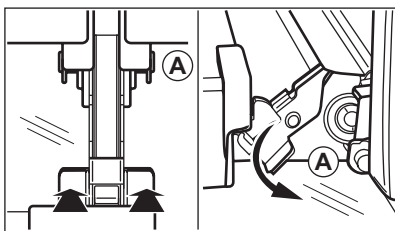
2. Instalarea suporturilor pentru rafturi.

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

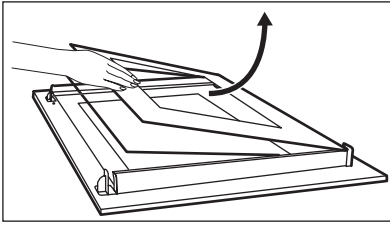
Puteți să scoateți ușa cuptorului și panourile vitrate de la interior pentru a le curăța. Numărul de panouri vitrate diferă de la un model la altul.

**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



892956923-C-432012