



BG Фурна
RO Cuptor

Ръководство за употреба
Manual de utilizare

2
28



Electrolux

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА СИГУРНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ.....	4
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	7
4. ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА.....	7
5. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	8
6. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	9
7. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	10
8. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	10
9. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	20
10. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	23
11. ИНСТАЛИРАНЕ.....	24
12. ТЕХНИЧЕСКА ИНФОРМАЦИЯ.....	26
13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	26

МИСЛИМ ЗА ВАС

Благодарим ви, че закупихте уред от Electrolux. Избрахте продукт, който носи със себе си десетилетия професионален опит и нововъведения. Оригинален и стилен, той е създаден с мисъл за вас. Така че, когато и да го използвате, можете да сте сигурни, че ще получите невероятни резултати по всяко време.

Добре дошли в Electrolux.

Посетете нашия уебсайт, за да:



Получите полезни съвети, брошури, отстраняване на неизправности, сервизна информация:

www.electrolux.com/webselfservice



Регистрирайте своя продукт за по-добро обслужване:

www.registerelectrolux.com



Купите аксесоари, консумативи и оригинални резервни части за вашия уред:

www.electrolux.com/shop

ГРИЖИ ЗА КЛИЕНТА И ОБСЛУЖВАНЕ

Препоръчваме използването на оригинални резервни части.

Когато се свързвате с нашия оторизиран отдел "Обслужване", трябва да имате под ръка следната информация: Модел, PNC (номер на продукт), сериен номер.

Информацията можете да намерите на табелката с данни.



Предупреждение / Внимание-Важна информация за безопасност



Обща информация и съвети



Информация за опазване на околната среда

Запазваме си правото на изменения.

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА СИГУРНОСТ

Внимателно прочетете предоставените инструкции преди инсталиране и употреба на уреда. Производителят не носи отговорност за неправилно инсталиране и употреба, предизвикани от неправилно използване. Винаги запазвайте инструкциите с уреда за бъдещи справки.

1.1 Безопасност за децата и хората с ограничени способности

- Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст, както и лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и възможните рискове.
- Не позволявайте на децата да си играят с уреда.
- Съхранявайте всички опаковъчни материали далеч от деца.
- Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато работи или когато изстива. Достъпните части са горещи.
- Ако уредът има механизъм за защита от деца, препоръчваме да го активирате.
- Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, ако не са под наблюдение.
- Деца под 3-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

1.2 Общи мерки за безопасност

- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да сменя кабела.
- Уредът се нагорещява отвътре, когато работи. Не докосвайте нагревателните елементи, които са

вътре в уреда. Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.

- Преди ремонтване изключете захранването.
- Проверете дали уредът е изключен, преди да смените лампичката, за да избегнете възможността от токов удар.
- Не почиствайте уреда чрез почистващ апарат за пара.
- Не използвайте абразивни почистващи препарати или остри метални прибори за стъргане при почистване на стъклото на вратичката, тъй като те могат да надраскат повърхността и да доведат до напукване на стъклото.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, оторизиран сервизен център или лица със сходна квалификация, за да се избегне опасност.
- За да премахнете поставките за рафтове, първо издърпайте предната част на поставката и след това и задната част от страничните стени. Поставете носачите на скарата в обратна последователност.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

2.1 Инсталиране



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Уредът трябва да се инсталира само от квалифицирани лица.

- Премахнете цялата опаковка.
- Не монтирайте или използвайте повредени уреди.
- Спазвайте инструкцията за монтаж, приложена с уреда.
- Винаги внимавайте когато местите уреда, защото е тежък. Винаги носете предпазни ръкавици.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Спазвайте минималната дистанция от други уреди и елементи.

- Уверете се, че уреда е инсталиран под и в близост до сигурни структури.
- Страните на уреда трябва да са в допир до уреди или единици със същата височина.

2.2 Свързване към електрическата мрежа



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск от пожар и токов удар.

- Всички електрически свързвания трябва да бъдат извършени от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.

- Уверете се, че информацията за електричеството от табелката с данни съответства на електрозахранването. В противен случай се свържете с електротехник.
- Винаги използвайте правилно инсталиран, защитен от удари контакт.
- Не използвайте разклонители и удължителни кабели.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда, особено когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Включете захранващия щепсел към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не дърпайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Уредът съответства на Директивите на Е.Е.С.

2.3 Употреба



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Използвайте този уред само в домашна среда.
- Не променяйте спецификациите на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато работи.
- Деактивирайте уреда след всяка употреба.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратичката на уреда, докато уредът работи. Възможно е да излезе топъл въздух.
- Не използвайте уреда с мокри ръце или ако е в контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената вратичка.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или за съхранение.
- Отваряйте вратичката на уреда внимателно. Употребата на съставки с алкохол може да причини смесване на алкохола с въздух.
- Не позволявайте влизането на искри или открит огън в контакт с уреда, когато вратичката е отворена.
- Не поставяйте запалителни материали или предмети, които са напоени със запалителни материали, в уреда, в близост до него или върху него.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

- За да избегнете повреда или обезцветяване на емайла:
 - не поставяйте съдове за печене или други обекти в уреда директно на дъното.
 - не поставяйте алуминиево фолио директно на дъното на уреда.

- не поставяйте вода директно в горещия уред.
- не дръжте влажни тенджери и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
- бъдете внимателни, когато отстранявате или инсталирате аксесоари.
- Обезцветяването на емайла не оказва влияние върху работата на уреда. Това не е дефект по смисъла на закона за гаранциите.
- Използвайте дълбока тава за печене за сиропирани торти. Плодовите сокове причиняват петна, които може да бъдат трайни.
- Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да бъде използван за никакви други цели, например отопление на помещения.
- Винаги гответе със затворена вратичка на фурната.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда за мебели (напр. врата), уверете се, че вратата никога не е затворена, докато работи уредът. Възможно е зад затворена преграда да се образуват топлина и влага, което в следствие да предизвика повреда на уреда, корпуса или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не е изстинал напълно след употреба.
- Внимавайте, когато сваляте вратичката от уреда. Вратичката е тежка!
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.
- Оставянето на мазнина или храна в уреда може да причини пожар.
- Почиствайте уреда с навлажнена мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, абразивни стъргалки, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност на опаковката.
- Не почиствайте емайла с каталитични частици (ако е приложимо) с никакъв вид почистващи препарати.

2.4 Грижи и почистване



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка изключете уреда и извадете щепсела на захранването от контакта на ел. мрежата.
- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъклените панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклените панели на вратичката, когато са повредени. Свържете се с оторизиран сервизен център.

2.5 Вградена лампичка

- Крушката или халогенната лампа в този уред е предназначена само за употреба в домакински уреди. Не я използвайте за битово осветление.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасност от токов удар.

- Преди да подмените крушката, изключете уреда от електрозахранването.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

2.6 Изхвърляне



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Изключете уреда от електрозахранването.
- Отрежете захранващия кабел и го изхвърлете.
- Отстранете ключалката на вратичката, за да не могат деца и домашни любимци да се заключат в уреда.

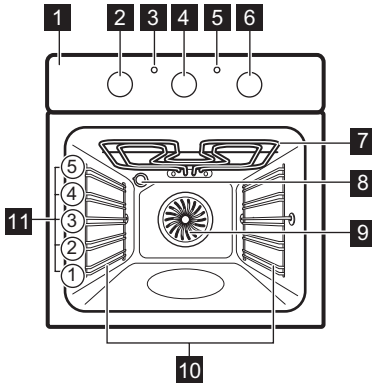
2.7 Обслужване

- За поправка на уредът, свържете се с оторизиран сервизен център.

- Използвайте само оригинални резервни части.

3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

3.1 Общ преглед



- 1 Командно табло
- 2 Кръгов регулатор за функциите на фурната
- 3 Лампичка за захранване/символ/индикатор за температурата
- 4 Аналогов таймер
- 5 Лампичка/символ/индикатор за температурата
- 6 Кръгов регулатор за температурата
- 7 Нагревател
- 8 Лампичка
- 9 Вентилатор
- 10 Скара, подвижна
- 11 Позиции на скара

3.2 Принадлежности

- **Скара**
За готварски съдове, форми за кекс, печива.
- **Тава за печене**

- За сладкиши и курабийки.
- **Дълбок тиган за печене**
За печене на тестени и месни храни или като съд за събиране на мазнина.

4. ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

4.1 Първоначално почистване

Отстранете подвижните носачи на скарите и аксесоарите от уреда.






Вж. глава "Грижи и почистване".

Почистете уреда преди първата употреба.

Поставете аксесоарите и подвижните носачи на скарите в първоначалната им позиция.

4.2 Предварително загряване

Загрейте празния уред предварително, за да изгорите остатъчната мазнина.

1. Задайте функцията  и максималната температура.
2. Оставете уреда да работи 1 час.
3. Задайте функцията  и максималната температура.
4. Оставете уреда да работи 15 минути.
5. Задайте функцията  и задайте максималната температура.

6. Оставете уреда да работи 15 минути.

Принадлежностите могат да се нагреят повече от обичайното. От

уреда може да излиза миризма и дим. Това е нормално. Осигурете достатъчна вентилация в помещението.

5. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

5.1 Активиране и деактивиране на уреда











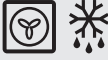

Зависи от модела, ако вашият уред има символи на ключа, индикатори или лампи:

- Индикаторът светва, когато фурната се нагрява.
- Лампичката светва, когато уредът работи.
- Символът показва дали ключът управлява функциите на фурната или температурата.

1. Завъртете ключа за функция на фурната, за да изберете функция.
2. Завъртете ключа за температурата, за да изберете температура.
3. За да деактивирате уреда, завъртете ключовете за функциите на фурната и на температурата до позиция изключено.

5.2 Функции във фурната

Функция във фурната	Приложение
 Изключено положение	Уредът е изключен.
 Осветление	За активиране на лампата без функция за готвене.
 Топлина отгоре/отдолу	За печене на тестени и месни храни на 1 ниво.
 Горно нагряване	За запичане на хляб, сладкиши и сладки. За запичане на сготвени ястия.
 Долно нагряване	За печене на кексове с хрупкава основа и за консервиране на храна.
 Единичен грил	За запичане на плоска храна или препичане на хляб.
 Бърз грил	За печене на тънки пластове храна в големи количества и за препичане на филийки.

Функция във фурната	Приложение
 Турбо грил	За печене на по-големи парчета месо или птици с кости на едно и също ниво. Също и за запичане и запеканки.
 Топъл въздух / Размразяване	За печене на 3та позиция в същото време и сушене на храна. Нагласете температурата на 20 - 40 °C по-малко от тази за Горно/Долно нагряване. Тази функция може да се използва за размразяване на замразени храни, като зеленчуци и плодове. Времето за размразяване зависи от количеството и големината на храната.
 Настройка за Пица	За готвене на 1 ниво на храна до по-интензивно запичане и хрупкава основа. Нагласете температурата на 20 - 40 °C по-малко от тази за Горно/Долно нагряване.

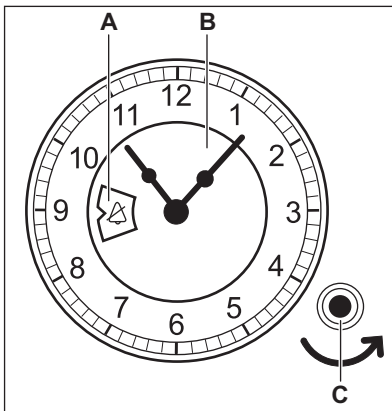
6. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

6.1 Аналогов таймер

Таймерът е снабден със следните функции:

- Часово време
- Таймер програматор за край на готвене.

- A) Прозорец
- B) Диск
- C) Бутон за настройка





Настройка на часовото време

За да настроите часовото време, натиснете и завъртете бутона за

настройка обратно на часовниковата стрелка (в посоката указана със стрелката), докато стрелките на часовника застанат в правилното

положение. Не завъртайте бутона в посока по часовниковата стрелка. След като сте задали времето, оставете бутона за настройка да се върне в първоначалното си положение или внимателно го издърпайте назад.

Нормална настройка 

Завъртете бутона за настройка обратно на часовниковата стрелка, докато в прозореца се покаже . В това положение можете да управлявате уреда ръчно. Функцията Таймер програматор за край на готвене е изключена.


Таймер програматор за край на готвене

Използвайте го, за да зададете час на изключване на функция на фурната. Максималното време, което може да зададете, е 180 минути.



Използвайте го само за храни, които не изискват смесване или наблюдение по време на готвене.


Завъртете бутона за настройка обратно на часовниковата стрелка,


докато в прозореца се покаже . В това положение не се подава звук сигнал след като уредът се изключи.

1. Задайте функция и температура на фурната.
2. Завъртете бутона за настройка обратно на часовниковата стрелка, докато желаният час на изключване (в минути) се появи в прозорчето на диска.

Отброяването започва. Когато времето изтече, прозвучава сигнал. Уредът се деактивира.



Звуковият сигнал може да се деактивира. Завъртете бутона за настройка обратно на часовниковата стрелка, докато в прозореца се покаже . В това положение не се подава звук сигнал след като уредът се изключи.

За нулиране на функцията Таймер програматор за край на готвене, завъртете бутона за настройка обратно на часовниковата стрелка, докато в прозореца се покаже .

7. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

7.1 Охлаждащ вентилатор

Когато уредът работи, охлаждащият вентилатор се активира автоматично, за да поддържа повърхностите на уреда хладни. Ако деактивирате уреда, охлаждащият вентилатор продължава да работи, докато уредът се охлади.

7.2 Предпазен термостат

Неправилната работа с уреда или повредата на някои компоненти може

да доведе до опасно прегряване. За да предотврати това, фурната е оборудвана с термостат за безопасност, който прекъсва захранването. Фурната се включва отново автоматично, след като температурата спадне.

8. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".



Температурата и времето за печене в таблиците са само ориентировъчни. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки.

8.1 Обща информация

- Уредът има пет позиции на полиците. Позициите на рафтовете се броят от дъното на уреда.
- Уредът е снабден със специална система, която задвижва въздуха и постоянно рециклира парата. С тази система е възможно да се готви на пара и да се поддържат ястията меки отвътре и хрупкави отвън. Тя намалява до минимум времето за готвене и консумацията на електроенергия.
- В уреда или по стъклата на вратичката може да кондензира влага. Това е нормално. Винаги отстъпвайте от уреда, когато отваряте вратичката по време на готвене. За да намалите конденза, включете уреда да работи 10 минути преди готвене.
- Избърсвайте влагата след всяко използване на уреда.
- При готвене не поставяйте съдове директно на дъното на уреда и не покривайте компонентите с алуминиево фолио. Това може да промени резултатите от печенето и да повреди емайла на фурната.

8.2 Печене на кексове

- Не отваряйте вратичката на фурната, преди да е изтекло 3/4 от зададеното време за готвене.
- Ако използвате едновременно две тавички за печене, оставете едно празно ниво между тях.

8.3 Приготвяне на месо и риба

- Използвайте дълбоката тава за много мазна храна, за да предпазите фурната от петна, които могат да бъдат постоянни.
- Оставете месото за приблизително 15 минути преди нарязване, така че сокът да не изтича навън.
- За да избегнете твърде много дим във фурната по време на печене, налейте малко вода в дълбоката тава. След като водата се изпари, доливайте още, за да не кондензира димът.

8.4 Времена за готвене

Времената за приготвяне зависят от типа на храната, нейната консистенция и обем.

Първоначално, проследете резултатите, когато готвите. Намерете най-добрите настройки (настройка на нагряване, време на готвене и др.) за вашите съдове, рецепти и количества, когато използвате този уред.

8.5 Таблица за печене на тестени продукти и месо

Кейкове

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл въздух		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положение на скалата	Температура (°C)	Положение на скалата		
Рецепти с бита смес	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	Във форма за кекс

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл въздух		Време (мин)	Забележк и
	Температ ура (°C)	Положен ие на скарата	Температ ура (°C)	Положен ие на скарата		
Маслено тесто	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	Във форма за кекс
Маслено- млечен чийзкейк	170	1	165	2	60 - 80	Във форма за кекс 26 см
Ябълков кейк (Ябълков пай) ¹⁾	170	2	160	2 (ляво и дясно)	80 - 100	В две форми за кекс по 20 см, на скара
Щрудел	175	3	150	2	60 - 80	В тава за печене
Сладкиш с мармала д	170	2	165	2 (ляво и дясно)	30 - 40	Във форма за кекс 26 см
Пандишп ан	170	2	160	2	50 - 60	Във форма за кекс 26 см
Коледен кейк / Богат плодов кейк ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	Във форма за кекс 20 см
Сладкиш със сливи ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Във форма за хляб
Малки кексчета – едно ниво	170	3	140 - 150	3	20 - 30	В тава за печене
Малки кексчета – две нива	-	-	140 - 150	2 и 4	25 - 35	В тава за печене

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл въздух		Време (мин)	Забележ и
	Температ ура (°С)	Положен ие на скарата	Температ ура (°С)	Положен ие на скарата		
Малки кексчета – три нива	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	30 - 45	В тава за печене
Бисквити / сладкиши на пръчици – едно ниво	140	3	140 - 150	3	30 - 35	В тава за печене
Бисквитки / панделки – на две нива	-	-	140 - 150	2 и 4	35 - 40	В тава за печене
Бисквитки / панделки – на три нива	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	35 - 45	В тава за печене
Целувки – едно ниво	120	3	120	3	80 - 100	В тава за печене
Целувки – две нива ¹⁾	-	-	120	2 и 4	80 - 100	В тава за печене
Кифличк и ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	В тава за печене
Еклери – едно ниво	190	3	170	3	25 - 35	В тава за печене
Еклери – две нива	-	-	170	2 и 4	35 - 45	В тава за печене
Плоски сладкиши	180	2	170	2	45 - 70	Във форма за кекс 20 см

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл въздух		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положение на скалата	Температура (°C)	Положение на скалата		
Богат плодов кейк	160	1	150	2	110 - 120	Във форма за кекс 24 см
Викториански сандвич	170	1	160	2 (ляво и дясно)	50 - 60	Във форма за кекс 20 см

1) Загрейте фурната предварително за 10 минути.

Хляб и пица

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл въздух		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положение на скалата	Температура (°C)	Положение на скалата		
Бял хляб ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 броя, по 500 г всеки
Ръжен хляб	190	1	180	1	30 - 45	Във форма за хляб
Хлебчета ¹⁾	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	по 6 - 8 броя в тава за печене
Пица ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	В тава за печене или дълбока тава
Курабийки ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	В тава за печене

1) Загрейте фурната предварително за 10 минути.

Плодови пити

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл въздух		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положение на скарата	Температура (°C)	Положение на скарата		
Макаронен флан	200	2	180	2	40 - 50	Във форма
Зеленчуков флан	200	2	175	2	45 - 60	Във форма
Кишове ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Във форма
Лазаня ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Във форма
Канелони ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Във форма

¹⁾ Загрейте фурната предварително за 10 минути.

Месо

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл въздух		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положение на скарата	Температура (°C)	Положение на скарата		
Говеждо	200	2	190	2	50 - 70	На скарата
Рок (Свинско)	180	2	180	2	90 - 120	На скарата
Телешко	190	2	175	2	90 - 120	На скарата
Английско говеждо печено, полуизпечено	210	2	200	2	50 - 60	На скарата
Английско говеждо печено, Средно изпечено	210	2	200	2	60 - 70	На скарата

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл въздух		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положение на скарата	Температура (°C)	Положение на скарата		
Английско говеждо печено, добре изпечено	210	2	200	2	70 - 75	На скарата
Свинска плешка	180	2	170	2	120 - 150	С кожата
Свински джолан	180	2	160	2	100 - 120	2 броя
Агнешко	190	2	175	2	110 - 130	Бутче
Пиле	220	2	200	2	70 - 85	Цяло
Пуйка	180	2	160	2	210 - 240	Цяло
Патица	175	2	220	2	120 - 150	Цяло
Гъска	175	2	160	1	150 - 200	Цяло
Заек	190	2	175	2	60 - 80	Нарязан
Див заек	190	2	175	2	150 - 200	Нарязан
Фазан	190	2	175	2	90 - 120	Цяло

Риба

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл въздух		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положение на скарата	Температура (°C)	Положение на скарата		
Пъстърва / Ципура	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 риби
Риба тон / Сьомга	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 филета

8.6 Единичен грил



Нагрейте предварително празната фурна за 3 минути преди готвенето.

Храна	Количества		Температура (°C)	Време (мин)		Положение на скалата
	Парчета	(г)		1-ва страна	2-ра страна	
Пържоли филе	4	800	макс.	12 - 15	12 - 14	4
Пържоли говеждо	4	600	макс.	10 - 12	6 - 8	4
Наденици	8	-	макс.	12 - 15	10 - 12	4
Свински пържоли	4	600	макс.	12 - 16	12 - 14	4
Пиле (разрязано на 2)	2	1000	макс.	30 - 35	25 - 30	4
Шишчета	4	-	макс.	10 - 15	10 - 12	4
Пилешки гърди	4	400	макс.	12 - 15	12 - 14	4
Хамбургер	6	600	макс.	20 - 30	-	4
Рибно филе	4	400	макс.	12 - 14	10 - 12	4
Печени сандвичи	4 - 6	-	макс.	5 - 7	-	4
Препечени филийки	4 - 6	-	макс.	2 - 4	2 - 3	4

8.7 Турбо грил

Говеждо

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скалата
Говеждо печено или филе, полуизпечено ¹⁾	на см дебелина	190 - 200	5 - 6	1 или 2
Говеждо печено или филе, средно изпечено ¹⁾	на см дебелина	180 - 190	6 - 8	1 или 2
Говеждо печено или филе, добре изпечено ¹⁾	на см дебелина	170 - 180	8 - 10	1 или 2

¹⁾ Предварително загрейте фурната.

Свинско

Храна	Количество (кг)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Плешка, врат, бут	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 или 2
Котлет, гърди	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 или 2
Руло "Стефани"	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 или 2
Свински джолан (предварително сварен)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 или 2

Телешко

Храна	Количество (кг)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Телешко печено	1	160 - 180	90 - 120	1 или 2
Телешки джолан	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 или 2

Агнешко

Храна	Количество (кг)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Агнешки бут, агнешко печено	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 или 2
Агнешко филе	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 или 2

Птиче

Храна	Количество (кг)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Порции птиче месо	0,2 - 0,25 всяка част	200 - 220	30 - 50	1 или 2
Пиле, половинка	0,4 - 0,5 всяка част	190 - 210	35 - 50	1 или 2
Пиле, млада кокошка	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 или 2
Патица	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 или 2
Гъска	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 или 2
Пуйка	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 или 2
Пуйка	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 или 2

Риба (задушена)

Храна	Количество (кг)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Риба, цяла	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 или 2

8.8 Размразяване

Храна	Количество (г)	Време за размразяване (мин.)	Време за доразмразяване (мин)	Забележки
Пиле	1000	100 - 140	20 - 30	Поставете пилето върху обърнатата чинийка в голяма чиния. Обърнете по средата на готвене.
Месо	1000	100 - 140	20 - 30	Обърнете по средата на готвене.
Месо	500	90 - 120	20 - 30	Обърнете по средата на готвене.
Пъстърва	150	25 - 35	10 - 15	-
Ягоди	300	30 - 40	10 - 20	-
Чисто масло	250	30 - 40	10 - 15	-
Сметана	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Сметаната може да се разбие много добре и ако на места има още леко замразени места.
Гато	1400	60	60	-

8.9 Сушене - Топъл въздух

- Покрийте тавите с неомазняваща се хартия или хартия за печене.
- За по-добри резултати спрете фурната по средата на времето за

сушене, отворете вратата и оставете да изстине една вечер, за да завършите сушенето.

Зеленчуци

Храна	Температура (°C)	Време (ч)	Положение на скарата	
			1 позиция	2 позиции
Бобови растения	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Чушки	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4

Храна	Температура (°C)	Време (ч)	Положение на скарата	
			1 позиция	2 позиции
Зеленчуци за подкиселяване	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Гъби	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Подправки/ билки	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Плодове

Храна	Температура (°C)	Време (ч)	Положение на скарата	
			1 позиция	2 позиции
Сливи	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Кайсии	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Ябълкови резени	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Круши	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

9. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

9.1 Бележки относно почистването

- Почиствайте лицевата част на фурната с мека кърпа с гореща вода и препарат за почистване.
- За почистване на метални повърхности използвайте обикновен почистващ препарат.
- Почиствайте вътрешността на уреда след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци от храна могат да доведат до пожар. Рискът е по-голям за тавата на грила.
- Почиствайте упоритите замърсявания със специален почистващ препарат за фурни.
- Почиствайте всички принадлежности на фурната след всяко ползване и ги оставете да изсъхнат. Използвайте мека кърпа

с топла вода и почистващ препарат.

- Ако са налични незалепащи принадлежности, не ги почиствайте със силни препарати, остри предмети или в съдомиялна машина. Това може да повреди незалепащото покритие.

9.2 Уреди от неръждаема стомана или алуминий



За почистване на вратичката на фурната използвайте само мокра гъба. Подсушете с мека кърпа. Не използвайте стоманена вълна, киселини или абразивни продукти, тъй като те могат да повредят повърхността на фурната. Почиствайте командното табло на фурната, като следвате същите предпазни мерки.

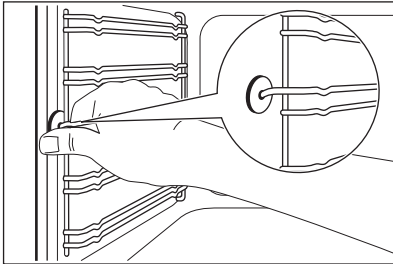
9.3 Почистване на уплътнението на вратичката

- Редовно проверявайте уплътнението на вратичката. Уплътнението на вратичката се намира около рамката на вътрешността на фурната. Не използвайте уреда, ако уплътнението на вратичката е повредено. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- За почистване на уплътнението на вратичката вижте общата информация за почистване.

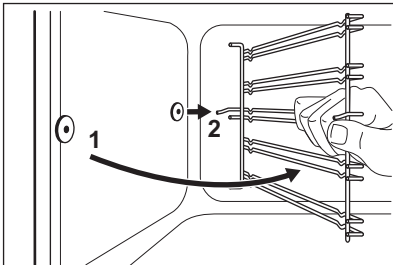
9.4 Демонтиране на носачите на скарата

За да почистите фурната, свалете носачите на скарата.

1. Издърпайте предната част на носачите на скарата от страничната стена.



2. Издърпайте задната част на носача на скарата от стената и го извадете.



Поставете носачите на скарата в обратна последователност.

9.5 Почистване на вратичката на фурната

Вратичката на фурната има два стъклени панела. Можете да извадите вратичката на фурната и вътрешния стъклен панел, за да го почистите.



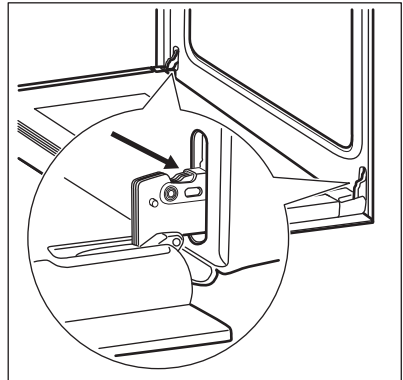
Вратичката на фурната може да се затвори, ако опитате да извадите вътрешния стъклен панел преди да сте свалили вратичката на фурната.



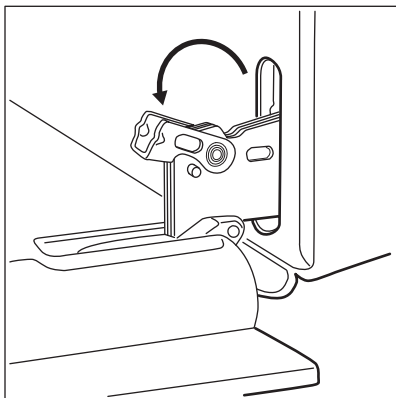
ВНИМАНИЕ!

Не използвайте уреда без вътрешния стъклен панел.

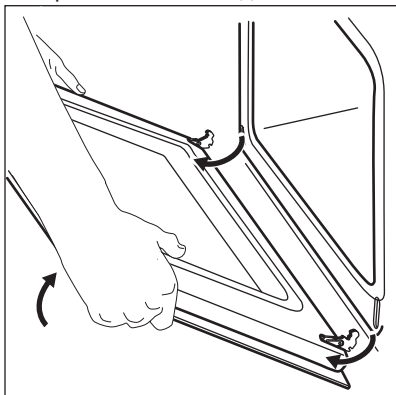
1. Отворете докрай вратичката и хванете двете ѝ панти.



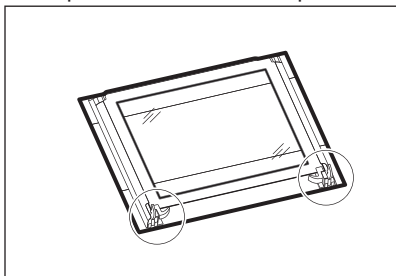
2. Повдигнете и завъртете лостчетата на двете панти.



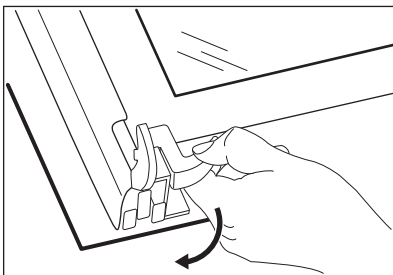
3. Затворете вратичката на фурната наполовина до първото възможно положение за отваряне. След това дръпнете напред и извадете вратичката от гнездото.



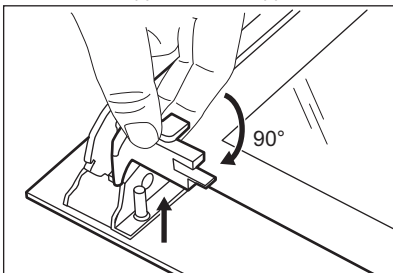
4. Поставете вратичката върху мека кърпа на стабилна повърхност.



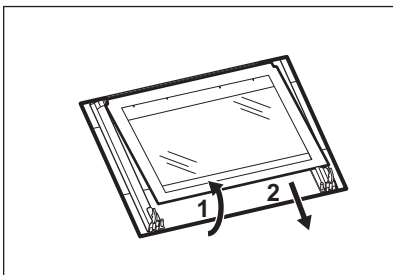
5. Освободете системата за заключване, за да извадите вътрешния стъклен панел.



6. Завъртете двата фиксатора на 90° и ги извадете от гнездата им.



7. Първо внимателно повдигнете и след това отстранете стъкления панел.

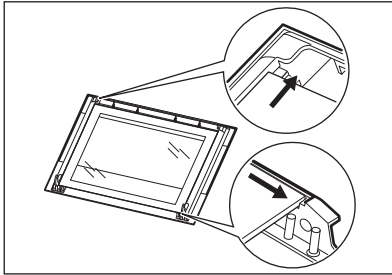


8. Почистете стъкления панел с вода и сапун. Внимателно подсушете стъкления панел.

Когато почистването е завършено, монтирайте стъкления панел и вратичката на фурната. Направете гореизброените стъпки в обратен ред.

Зоната с щампованата маркировка трябва да е обърната към вътрешната страна на вратичката. Уверете се, че след монтирането, повърхността на рамката на стъкления панел върху зоните със ситов печат не е грапава при допир.

Уверете се, че монтирате вътрешния стъклен панел правилно в гнездото.



9.6 Смяна на крушката

Поставете парче плат на дъното на вътрешността на уреда. Това предпазва от повреди стъкления капак на лампичката и вътрешността на фурната.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасност от електрически удар! Прекъснете предпазителя преди да замените лампичката. Лампата и стъкленият капак може да са горещи.



ВНИМАНИЕ!

Винаги дръжте халогенната лампа с кърпа, за да предотвратите изгарянето на остатъчната мазнина върху лампата.

1. Деактивирайте уреда.
2. Извадете предпазители от таблото или деактивирайте от мрежовия прекъсвач.

Задната лампа

1. Завъртете стъкления капак на лампичката обратно на часовниковата стрелка, за да го извадите.
2. Почистете стъкления капак.
3. Сменете старата крушка с подходяща нова крушка, устойчива на температура 300 °С.
4. Монтирайте стъкления капак.

10. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

10.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Фурната не нагрява.	Фурната е изключена.	Активирайте фурната.
Фурната не нагрява.	Таймер програматорът за край на готвене не е настроен.	Настройте Таймер програматора за край на готвене. Вижте глава "Функции на часовника".

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Фурната не нагрива.	Предпазителят е изключил.	Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако предпазителят продължава да изключва, обърнете се към квалифициран електротехник.
Лампата не функционира.	Лампичката е дефектна.	Сменете крушката.
Пара и кондензация се отлагат по храната и във вътрешността на фурната.	Във фурната са оставяни ястия за твърде дълго време.	Не оставяйте ястията във фурната за повече от 15 - 20 минути след края на готвенето.

10.2 Данни за обслужване

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център.

Данните, необходими за сервизния център, са на табелката с данни. Тази

табелка се намира върху предната рамка на вътрешността на уреда. Не отстранявайте табелката с данни от вътрешността на уреда.

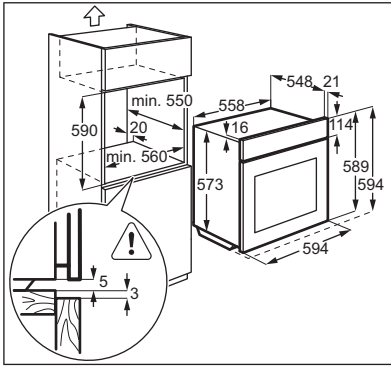
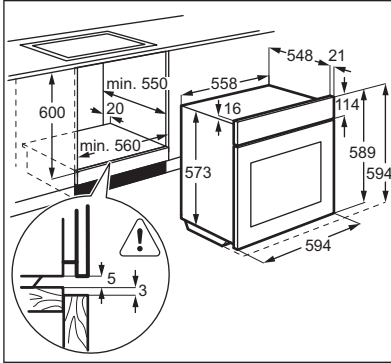
Препоръчваме да запишете данните тук:	
Модел (MOD.)
PNC (номер на продукт)
Сериен номер (S.N.)

11. ИНСТАЛИРАНЕ

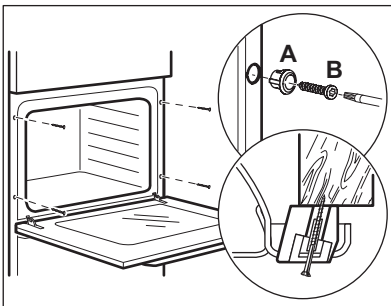


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

11.1 Вграждане



11.2 Закрепване на уреда към шкафа



11.3 Електрическа инсталация



Производителят не поема отговорност, ако вие не спазите мерките за безопасност, посочени в глава "Безопасност".

Този уред се доставя с щепсел и захранващ кабел.

11.4 Кабел

Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BV-F

За напречното сечение на кабела вижте общата мощност на табелката с информация на уреда. Също така можете да разгледате таблицата:

Обща мощност (W)	Напречно сечение на кабела (мм ²)
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

Заземителният проводник (зелен/жълт) трябва да е с 2 см по-дълъг от фазовия и неутралния проводник (син и кафяв).

12. ТЕХНИЧЕСКА ИНФОРМАЦИЯ

12.1 Технически данни

Волтаж	230 V
Честота	50 Hz

13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

13.1 Продуктов фиш и информация според EU 65-66/2014

Име на доставчик	Electrolux
Идентификация на модела	EOB3400BOR
Индекс на енергийна ефективност	100.0
Клас на енергийна ефективност	A
Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим	0.93 kWh/цикъл
Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим	0.85 kWh/цикъл
Колко на брой празници	1
Източник на топлина	Електричество
Сила на звука	72 л
Тип на фурната	Фурна за вграждане
Маса	32.8 кг

EN 60350-1 - Битови електрически уреди за готвене - Част 1: Гами, фурни, парни фурни и грилове – Методи за измерване на производителността.

13.2 Енергоспестяваща

Уредът съдържа функции, които ви позволяват да икономисвате енергия при ежедневно готвене.


• Основни подсказки


- Уверете се, че вратичката на фурната е правилно затворена, когато уредът работи и я дръжте така, колкото може по-дълго по време на готвене.
- Използвайте метални чинии, за да спестите енергия.

- При възможност поставяйте храната във фурната без да я нагрявате.
- Когато времето на готвене е по-дълго от 30 минути, намалете температурата на фурната до минимум 3 - 10 минути, в зависимост от времето на готвене преди да свърши то. Остатъчната топлина във фурната ще продължи да готви.
- Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.
- **Готвенето с вентилатор** - когато е възможно, използвайте функциите с вентилатор за готвене, за да спестите енергия.
- **Задръжте храната топла** - ако искате да използвате остатъчната топлина, за да запазите ястие

топло, изберете най-ниската възможна настройка на температурата.

14. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставете опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от

електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	29
2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA.....	30
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	33
4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	33
5. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	34
6. FUNCȚIILE CEASULUI.....	35
7. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	36
8. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	36
9. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	45
10. DEPANARE.....	48
11. INSTALAREA.....	49
12. INFORMAȚII TEHNICE.....	50
13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	50

NE GÂNDIM LA DUMNEAVOASTRĂ

Vă mulțumim pentru 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 atunci când îl utilizați să aveți întotdeauna 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/webselfservice



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

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII ȘI SERVICE

Utilizați doar piese de schimb originale.

Atunci când contactați centrul autorizat de service, asigurați-vă că aveți disponibile următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice.



Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța



Informații generale și recomandări



Informații privind 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 vătămări și daune. Păstrați întotdeauna instrucțiunile împreună cu aparatul pentru consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- 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 doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajul produsului la îndemâna copiilor.
- 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.
- Copiii cu vârsta mai mică de 3 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheați permanent.

1.2 Aspecte generale privind siguranța

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- Aparatul devine fierbinte în interior pe durata funcționării. Nu atingeți elementele de încălzire din interiorul aparatului. Folosiți întotdeauna mănuși de

protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.

- Întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de a efectua operațiile de întreținere.
- Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de producător, de centrul autorizat de service al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita orice pericol.
- 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 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.
- 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.

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică



AVERTIZARE!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Verificați dacă informațiile de natură electrică, specificate pe plăcuța cu datele tehnice, corespund cu cele ale sursei de tensiune. În caz contrar, contactați un electrician.

- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către centrul autorizat de service.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii 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 accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați 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 (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Acest aparat este conform cu Directivele C.E.E.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuintare.
- 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.
- 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 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.

2.3 Utilizare



AVERTIZARE!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Utilizați acest aparat doar într-un mediu casnic.

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.
- Gătiți întotdeauna cu ușa cuptorului închisă.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității de mobilier sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

2.4 Îngrijirea și curățarea



AVERTIZARE!

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați centrul de service autorizat.
- Atenție când scoateți ușa aparatului. Ușa 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.

2.5 Becul 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!

Pericol de electrocutare.

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

2.6 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



AVERTIZARE!

Pericol de vătămare sau sufocare.

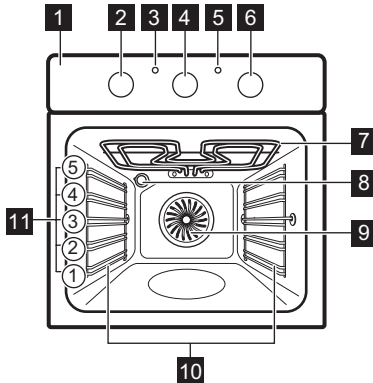
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul electric și îndepărtați-l.
- Scoateți dispozitivul de blocare a ușii pentru a preveni închiderea copiilor sau a animalelor de companie în aparat.

2.7 Service

- Pentru a repara aparatul contactați un Centru de service autorizat.
- Utilizați numai piese de schimb originale.

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Buton de selectare pentru funcțiile cuptorului
- 3 Bec / simbol / indicator pentru alimentare
- 4 Cronometru analogic
- 5 Bec / simbol / indicator pentru temperatură
- 6 Buton de selectare pentru temperatură
- 7 Element de încălzire
- 8 Bec
- 9 Ventilator
- 10 Suport pentru raft, detașabil
- 11 Poziții rafturi

3.2 Accesorii

- **Raft de sârmă**
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit**

- Pentru prăjituri și fursecuri.
- **Cratiță adâncă**
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.

4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTIZARE!
Consultați capitolele privind siguranța.

4.1 Prima curățare

Scoateți din aparat toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.






Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

Curățați aparatul înainte de prima utilizare.

Puneți accesoriile și suporturile pentru raftul mobil înapoi în poziția lor inițială.

4.2 Preîncălzirea

Preîncălziți aparatul gol pentru a arde grăsimile rămase.

1. Setează funcția  și temperatura maximă.
2. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 1 oră.
3. Setează funcția  și setați temperatura maximă.
4. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 minute.
5. Setează funcția  și setați temperatura maximă.
6. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 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 capitolele privind siguranța.

5.1 Activarea și dezactivarea aparatului






În funcție de modelul aparatului, acesta are simboluri la butoanele de selectare, indicatoare sau becuri:

- Indicatorul se aprinde când cuptorul se încălzește.
- Becul se aprinde când aparatul funcționează.
- Simbolul arată dacă butoanele de selectare comandă funcțiile cuptorului sau temperatura.

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

5.2 Funcțiile cuptorului

Funcția cuptorului	Aplicație
Poziția Oprit	Aparatul este oprit.
Iluminare cuptor	Pentru a activa becul fără nici o funcție de gătit.
Încălzire sus / jos	Pentru a coace și a prăji alimente pe 1 poziție a raftului.
Incalzire sus	Pentru a rumeni pâinea, prăjiturile și produsele de patiserie. Pentru a termina alimentele deja gătite.
Incalzire jos	Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă și pentru a conserva alimentele.
Grill	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate și pentru pâine prăjită.
Grill rapid	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mari și pentru pâine prăjită.

Funcția cuptorului	Aplicație
 Gatire intensiva	Pentru a frige bucăți mai mari de carne roșie sau de găină cu os pe 1 nivel al raftului. De asemenea, pentru gratinare și rumenire.
 Aer cald / Decongelare	Pentru a coace simultan pe până la 3 poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru Incalzire sus/jos. Această funcție poate fi folosită pentru decongelarea alimentelor congelate, cum ar fi legumele și fructele. Timpul necesar decongelării depinde de numărul și de dimensiunea alimentelor congelate.
 Pizza	Pentru coacerea pe 1 raft a mâncărurilor care necesită o rumenire mai intensă și o bază crocantă. Setează temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru Incalzire sus/jos.

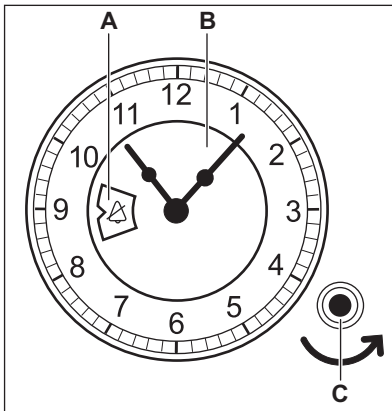
6. FUNCȚIILE CEASULUI

6.1 Cronometru analogic

Cronometrul are următoarele funcții:

- Ora
- Ceas avertizor + Terminarea gătitului.

- A) Vizor
- B) Cadran
- C) Buton setări




Reglarea orei curente

Pentru a seta timpul, apăsați și rotiți la stânga butonul pentru setări (în direcția indicată de săgeată) până când acele ceasului sunt în poziția dorită. Nu rotiți butonul pentru setări spre dreapta.

După reglarea orei, lăsați butonul pentru setări să revină la poziția inițială sau trageți-l încet, înapoi.

Setare normală 


Rotiți butonul pentru setări la stânga, până când  apare în vizor. În această poziție dvs. comandați manual aparatul. Funcția Ceas avertizor + Terminarea gătitului este oprită.

Ceas avertizor + Terminarea gătitului

Folosiți-l pentru a seta timpul de oprire automată a unei funcții a cuptorului. Timpul maxim pe care îl puteți seta este de 180 de minute.




Folosiți-l doar pentru alimente la care nu trebuie să amestecați sau care nu trebuie monitorizate pe durata procesului de gătire.


Rotiți butonul pentru setări la stânga, până când  apare în vizor. În această poziție nu există nici un semnal acustic după dezactivarea aparatului.

1. Selectați o funcție a cuptorului și temperatura.
2. Rotiți butonul de setare la stânga, până când în vizorul cadranului apare timpul de oprire automată (în minute).

Începe numărătoarea inversă. După ce se scurge întreaga perioadă de timp, este emis un semnal sonor. Aparatul se dezactivează.



Semnalul acustic poate fi dezactivat. Rotiți butonul pentru setări la stânga, până când  apare în vizor. În această poziție nu există nici un semnal acustic după dezactivarea aparatului.

Pentru a anula funcția Ceas avertizor + Terminarea gătitului, rotiți butonul de selectare a setărilor în sens anti-orar până când  apare în vizor.

7. FUNCȚII SUPLIMENTARE

7.1 Sufianta 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 aparatul se răcește.

7.2 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.

8. INFORMAȚII ȘI SFATURI



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.



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

8.1 Informații cu caracter general

- Aparatul are cinci poziții pentru raft. Numărați pozițiile 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.

8.2 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.

8.5 Tabele pentru coacere și frigere

Prăjituri

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatură (°C)	Nivel raft	Temperatură (°C)	Nivel raft		
Rețete cu poziție bătută cu telul	170	2	160	3 (2 și 4)	45 - 60	Într-o formă pentru prăjituri
Aluat fraged	170	2	160	3 (2 și 4)	20 - 30	Într-o formă pentru prăjituri
Prăjitură cu brânză și lapte bătut	170	1	165	2	60 - 80	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm

8.3 Gătirea cărnii și a peștelui

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

8.4 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.

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comen-tarii
	Tempera-tură (°C)	Nivel raft	Tempera-tură (°C)	Nivel raft		
Prăjitură cu mere (plăcintă cu mere) ¹⁾	170	2	160	2 (stânga și dreapta)	80 - 100	În două forme pentru prăjituri de 20 cm pe un raft de sârmă
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Într-o tavă de coacere
Tartă cu gem	170	2	165	2 (stânga și dreapta)	30 - 40	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Pandispan	170	2	160	2	50 - 60	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Tort de Crăciun / Tort bogat în fructe ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm
Prăjitură cu prune ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Într-o formă de pâine
Prăjituri mici - pe un nivel	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Într-o tavă de coacere
Prăjituri mici - pe două nive-luri	-	-	140 - 150	2 și 4	25 - 35	Într-o tavă de coacere
Prăjituri mici - pe trei nive-luri	-	-	140 - 150	1, 3 și 5	30 - 45	Într-o tavă de coacere
Biscuiți / patiserie - pe un nivel	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Într-o tavă de coacere

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comen-tarii
	Tempera-tură (°C)	Nivel raft	Tempera-tură (°C)	Nivel raft		
Biscuiți / patiserie - pe două niveluri	-	-	140 - 150	2 și 4	35 - 40	Într-o tavă de coacere
Biscuiți / patiserie - pe trei niveluri	-	-	140 - 150	1, 3 și 5	35 - 45	Într-o tavă de coacere
Bezele - pe un nivel	120	3	120	3	80 - 100	Într-o tavă de coacere
Bezele - pe două niveluri ¹⁾	-	-	120	2 și 4	80 - 100	Într-o tavă de coacere
Chifle dul-ci ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Într-o tavă de coacere
Eclere - pe un nivel	190	3	170	3	25 - 35	Într-o tavă de coacere
Eclere - pe două niveluri	-	-	170	2 și 4	35 - 45	Într-o tavă de coacere
Tarte	180	2	170	2	45 - 70	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm
Tort cu multe fructe	160	1	150	2	110 - 120	Într-o formă pentru prăjituri de 24 cm
Sandviș Victoria	170	1	160	2 (stânga și dreapta)	50 - 60	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm

¹⁾ Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

Pâine și pizza

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comen-tarii
	Tempera-tură (°C)	Nivel raft	Tempera-tură (°C)	Nivel raft		
Pâine albă ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 bucăți, 500 g per bucată
Pâine de seară	190	1	180	1	30 - 45	Într-o formă de pâine
Chifle ¹⁾	190	2	180	2 (2 și 4)	25 - 40	6 - 8 role într-o tavă de coacere
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Într-o tavă de coacere sau cratiță adâncă
Pateuri ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Într-o tavă de coacere

¹⁾ Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

Tarte

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comen-tarii
	Tempera-tură (°C)	Nivel raft	Tempera-tură (°C)	Nivel raft		
Tarte cu paste	200	2	180	2	40 - 50	Într-o formă
Tarte cu legume	200	2	175	2	45 - 60	Într-o formă
Tarte tip Quiche ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Într-o formă
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Într-o formă
Paste Cannello-ni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Într-o formă

¹⁾ Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

Carne

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comen-tarii
	Tempera-tură (°C)	Nivel raft	Tempera-tură (°C)	Nivel raft		
Vită	200	2	190	2	50 - 70	Pe un raft de sârmă
Porc	180	2	180	2	90 - 120	Pe un raft de sârmă
Vițel	190	2	175	2	90 - 120	Pe un raft de sârmă
Friptură de vită englezească, în sânge	210	2	200	2	50 - 60	Pe un raft de sârmă
Friptură de vită englezească, gătită mediu	210	2	200	2	60 - 70	Pe un raft de sârmă
Friptură de vită englezească, bine făcută	210	2	200	2	70 - 75	Pe un raft de sârmă
Ceafă de porc	180	2	170	2	120 - 150	Cu șorici
Picior de porc	180	2	160	2	100 - 120	2 bucăți
Miel	190	2	175	2	110 - 130	Rasol
Pui	220	2	200	2	70 - 85	Întreg
Curcan	180	2	160	2	210 - 240	Întreg
Rață	175	2	220	2	120 - 150	Întreg
Gâscă	175	2	160	1	150 - 200	Întreg
Iepure	190	2	175	2	60 - 80	Bucăți
Iepure sălbatic	190	2	175	2	150 - 200	Bucăți
Fazan	190	2	175	2	90 - 120	Întreg

Pește

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatură (°C)	Nivel raft	Temperatură (°C)	Nivel raft		
Păstrăv / Doradă	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 pești
Ton / Somon	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fileuri

8.6 Grill

Preîncălziți cuptorul gol timp de 3 minute înainte de gătire.

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

8.7 Gatire intensiva

Vită

Aliment	Cantitate	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Friptură de vită sau file, în sânge ¹⁾	pentru fiecare cm de grosime	190 - 200	5 - 6	1 sau 2
Friptură de vită sau file, gătită mediu ¹⁾	pentru fiecare cm de grosime	180 - 190	6 - 8	1 sau 2
Friptură de vită sau file, bine făcută ¹⁾	pentru fiecare cm de grosime	170 - 180	8 - 10	1 sau 2

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

Porc

Aliment	Cantitate (kg)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Spată, ceafă, pulpă	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 sau 2
Cotlet, antricot	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 sau 2
Bucata de carne	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 sau 2
Picior de porc (semipreparat)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 sau 2

Vițel

Aliment	Cantitate (kg)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Friptura de vitel	1	160 - 180	90 - 120	1 sau 2
Picior de vițel	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 sau 2

Miel

Aliment	Cantitate (kg)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pulpa de miel, friptura de miel	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 sau 2
Spată de miel	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 sau 2

Pasăre

Aliment	Cantitate (kg)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Porții de pui	0,2 - 0,25 fiecare	200 - 220	30 - 50	1 sau 2
Pui, jumătate	0,4 - 0,5 fiecare	190 - 210	35 - 50	1 sau 2
Pui, pasăre îndopată	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 sau 2
Rață	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 sau 2
Gâscă	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 sau 2
Curcan	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 sau 2
Curcan	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 sau 2

Peste (în abur)

Aliment	Cantitate (kg)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Peste întreg	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 sau 2

8.8 Decongelare

Aliment	Cantitate (g)	Tim de decongelare (min)	Tim suplimentar de decongelare (min)	Comentarii
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	-

8.9 Uscare - Aer cald

- Acoperiți tăvile cu hârtie cerată sau cu pergament.
- Pentru rezultate mai bune, opriți cuptorul la jumătatea duratei de

uscare, deschideți ușa și lăsați să se răcească peste noapte pentru terminarea uscării.

Legume

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (h)	Nivel raft	
			1 poziție	2 poziții
Fasole	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Ardei	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Legume pentru supă	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Ciuperci	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Ierburi	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Fructe

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (h)	Nivel raft	
			1 poziție	2 poziții
Prune	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Caise	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Felii de măr	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pere	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

9. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

9.1 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. Acumularea de grăsimi sau de orice alte resturi alimentare poate provoca un incendiu. Riscul este mai mare pentru tava pentru grătar.
- 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.

9.2 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 pot deteriora suprafața cuptorului. Curățați panoul de comandă al cuptorului cu aceeași precauție.

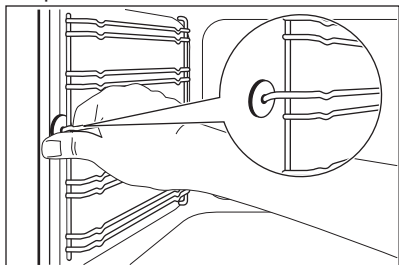
9.3 Curățarea garniturii ușii

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

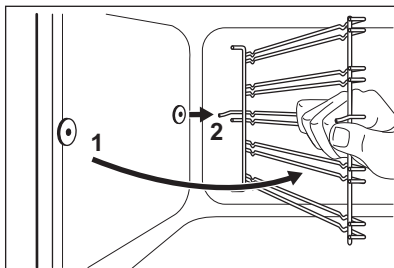
9.4 Scoaterea suporturilor raftului

Pentru a curăța cuptorul, scoateți suporturile pentru raft.

1. Trageți partea din față a suportului pentru raft 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.



Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

9.5 Curățarea ușii cuptorului

Ușa cuptorului are două panouri de sticlă. Puteți scoate ușa cuptorului și panoul de sticlă de la interior pentru a-l curăța.



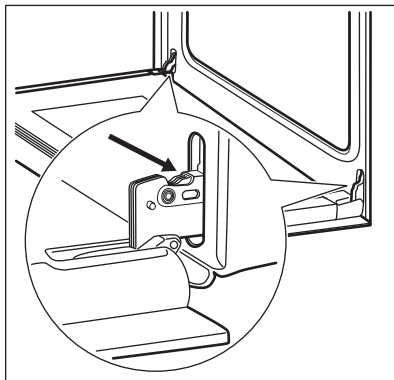
Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panoul intern de sticlă înainte de a scoate ușa cuptorului.



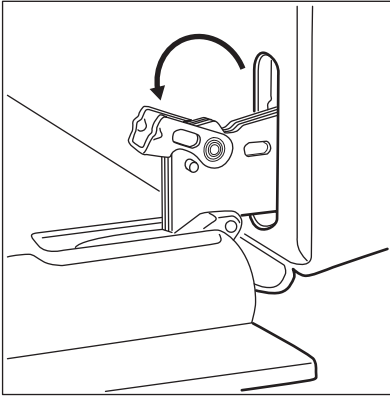
ATENȚIE!

Nu utilizați aparatul fără panoul de sticlă de la interior.

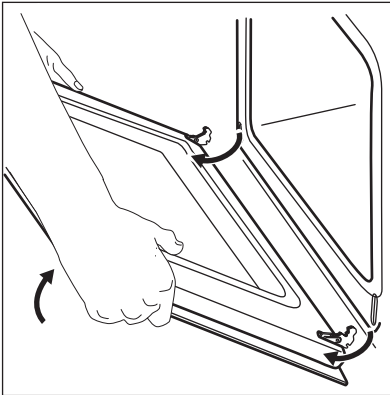
1. Deschideți complet ușa și țineți cele două balamale.



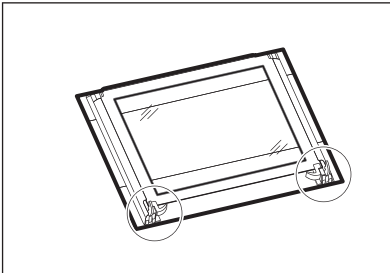
2. Ridicați și rotiți pârghiile de pe cele două balamale.



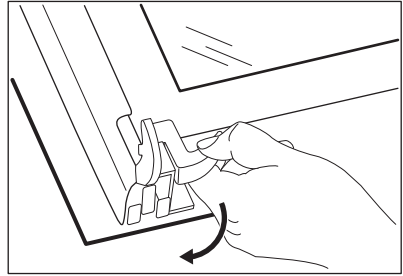
3. Închideți pe jumătate ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere. După aceea împingeți și scoateți ușa din locaș.



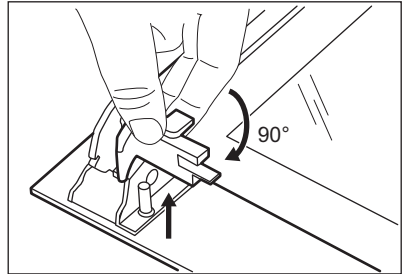
4. Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.



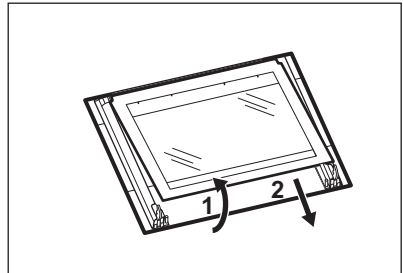
5. Eliberați sistemul de închidere pentru a scoate panoul intern de sticlă.



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



7. Mai întâi ridicați cu atenție, după care scoateți panoul de sticlă.

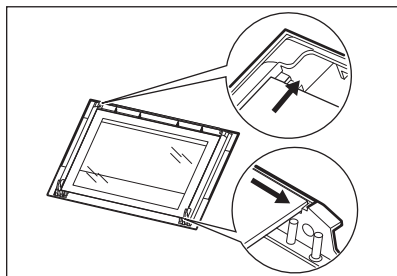


8. Curățați panoul de sticlă cu apă și săpun. Uscați cu atenție panoul de sticlă.

După terminarea curățeniei, montați panoul de sticlă și ușa cuptorului. Urmați pașii de mai sus în ordine inversă.

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

Asigurați-vă că ați montat corect în locașul său panoul de sticlă de la interior.



9.6 Înlocuirea becului

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



AVERTIZARE!

Pericol de electrocutare!
Deconectați siguranța înainte de a înlocui becul. Este posibil ca becul cuptorului și capacul din sticlă al becului să fie fierbinți.



ATENȚIE!

Întotdeauna țineți becul halogen cu ajutorul unei cârpe pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

1. Dezactivați aparatul.
2. Decuplați siguranțele din tablou sau dezactivați întrerupătorul.

Becul din spate

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

10. DEPANARE



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

10.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul este oprit.	Activați cuptorul.
Cuptorul nu se încălzește.	Programatorul Ceas avertizor + Terminarea gătitului nu este setat.	Setați programatorul Ceas avertizor + Terminarea gătitului. Consultați capitolul „Funcțiile ceasului”.
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța s-a declanșat.	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.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Aburul și condensul se depun pe alimente și în cavitatea cuptorului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor.	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor pentru mai mult de 15 - 20 de minute după terminarea procesului de gătit.

10.2 Date pentru service

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui centru de service autorizat.

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice.

Aceasta este amplasată pe cadrul frontal din interiorul aparatului. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din interiorul aparatului.

Vă recomandăm să notați datele aici:	
Model (MOD.)
Codul numeric al produsului (PNC)
Numărul de serie (S.N.)

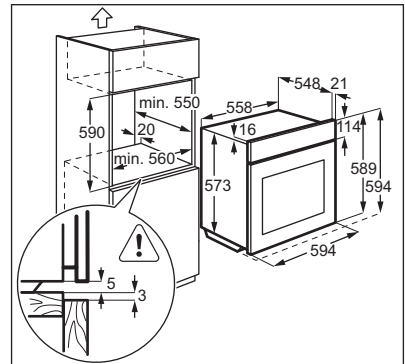
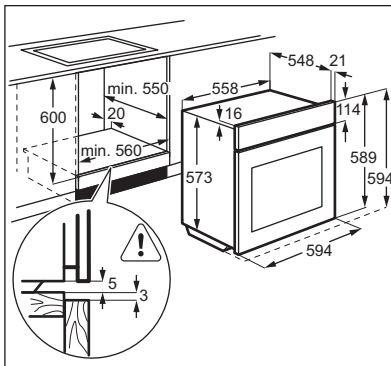
11. INSTALAREA



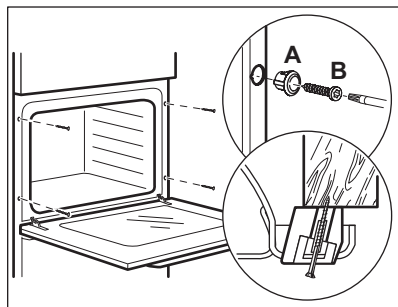
AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Încorporarea în mobilier



11.2 Fixarea aparatului de mobilier



11.3 Conectarea la alimentarea electrică



Producătorul nu este responsabil dacă nu respectați măsurile de siguranță descrise în capitolele privind Siguranța.

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

11.4 Cablul

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. De asemenea, puteți consulta tabelul:

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm ²)
maxim 1380	3 x 0.75
maxim 2300	3 x 1
maxim 3680	3 x 1.5

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

12. INFORMAȚII TEHNICE

12.1 Date tehnice

Tensiune	230 V
Frecvență	50 Hz

13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

13.1 Fișa produsului și informații în conformitate cu UE 65-66/2014

Numele furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	EOB3400BOR
Indexul de eficiență energetică	100.0
Clasa de eficiență energetică	A
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.93 kWh/ciclu
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul de ventilație	0.85 kWh/ciclu
Numărul de incinte	1

Sursa de căldură	Energie electrică
Volum	72 l
Tipul cuptorului	Cuptor încastat
Masă	32.8 kg

EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Game, cuptoare, cuptoare cu abur și grătare - Metode de măsurare a performanței.

13.2 Economisirea energiei

Aparatul dispune de unele funcții care vă ajută la economisirea energiei în timpul procesului zilnic de gătire.


• Sfaturi generale


- Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă corect atunci când aparatul este în funcțiune și mențineți-o închisă cât mai mult posibil pe durata gătitului.
- Folosiți vase metalice pentru a îmbunătăți economia de energie.
- Atunci când este posibil, puneți alimentele în interiorul cuptorului fără a-l mai încălzi înainte.

- Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de minute, reduceți temperatura cuptorului la minim cu 3-10 minute, în funcție de durata gătirii, înainte de terminarea duratei de gătire. Căldura reziduală din interiorul cuptorului va continua gătitul.
- Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte alimente.

- **Gătitul cu ventilator** - atunci când este posibil, folosiți funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energia.
- **Menține mâncarea caldă** - dacă doriți să utilizați căldura reziduală pentru a menține mâncarea caldă, alegeți cel mai scăzut nivel de temperatură posibil.

14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

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



867304965-B-282015

