



---

**Cuptor electric incorporabil  
EOB 53003X**

**Instruciuni de utilizare**

---

Bine ati venit in lumea Electrolux

Va multumim ca ati ales un produs Electrolux din clasa premium, care speram ca va va oferi o multime de momente placute in viitor. Scopul Electrolux este acela de a va oferi o mare varietate de produse de calitate care sa va faca viata mult mai confortabila. Vetii gasi cateva exemple pe coperta acestui manual. Va rugam sa acordati cateva minute studiului acestui manual de utilizare astfel incat sa puteti beneficia de toate avantajele pe care le ofera noul dumneavoastra cuptor. Va promitem ca va va face viata mai usoara. Succes!

# Cuprins

Instalarea .....	4
Ghid pentru utilizarea instructiunilor.....	6
Atunci cand cuptorul se instaleaza pentru prima oara .....	6
Descrierea aparatului .....	9
Cuptor electric .....	10
Butoane control functii cuptor (Fig.2) si termostat (Fig.3).....	10
Lumina control operare .....	11
Lumina control termostat cuptor .....	11
Termostat de siguranta .....	11
Ventilatorul pentru racire.....	12
Dispozitivul electronic pentru programare.....	12
Setare ora exacta.....	13
Functia “Durata interval pentru gatit” .....	13
Functia “Sfarsit interval pentru gatit” .....	14
Combinarea functiilor “Durata interval pentru gatit” si “Sfarsit interval pentru gatit” .....	16
Functia “Cronometru” .....	16
Cum se dezactiveaza ecranul de afisare .....	17
Sfaturi si sugestii pentru utilizarea cuptorului .....	17
Gatitul conventional.....	18
Gatitul cu ajutorul ventilatorului.....	18
Expunerea la grill .....	19
<i>i</i> Cateva sfaturi .....	19
Tabele cu intervale de timp pentru gatit .....	21
Curatare si intretinere.....	23
Curatarea usii cuptorului.....	24
Rafturile cuptorului si suporturile pentru rafturi.....	26
Inlocuirea becului cuptorului.....	27
Ce se intampla atunci cand ceva nu functioneaza corect .....	28
Date tehnice.....	29
Dimensiuni de incorporare ale cuptorului.....	29
Dimensiuni interior cuptor.....	29
Elementele pentru incalzire .....	29
Instructiuni pentru instalator .....	29
Conexiunea electrica .....	30
Blocul terminal.....	30
Incorporarea .....	31
Service si piese de schimb.....	33

## **Pentru siguranta dumneavoastra**

Este extrem de important sa pastrati acest manual cu instructiuni de utilizare pentru o consultare ulterioara. In cazul in care aparatul va fi vandut sau donat unei alte persoane, sau in cazul in care v-ati schimbat domiciliul si ati lasat aparatul in vechea locuinta, asigurati-va intotdeauna ca ati lasat manualul cu instructiunile de utilizare ale cuptorului noului proprietar si ca acesta a inteles cum functioneaza aparatul si avertizarile relevante. Aceste instructiuni sunt furnizate in scopul sigurantei. Trebuie sa le cititi cu atentie inainte de instala sau utiliza aparatul.

### **Instalarea**

- Instalarea si conectarea unui cuptor nou trebuie facuta doar de catre un electrician autorizat sau de catre o persoana competenta.
- Instalarea si ajustarea initiale ale cuptorului dumneavoastra **TREBUIE** efectuata de catre personal calificat in conformitate cu reglementarile in vigoare. In acest manual sunt oferite instructiuni specifice pentru instalator.

### **In timpul utilizarii**

- Acest aparat a fost conceput pentru a fi utilizat la gatitul, prajitul si coacerea alimentelor in scop casnic.
- **Pastrati intotdeauna o distanta rezonabila fata de cuptor atunci cand deschideti usa in timpul procesului de gatit sau imediat la sfarsitul acestuia pentru a permite eventualelor acumulari de abur fierbinte sa iasa din cavitatea cuptorului.**
- Este periculos sa modificati sau sa alterati specificatiile cuptorului in orice mod.
- Aparatul devine extrem de fierbinte in timpul utilizarii si isi pastreaza caldura o perioada indelungata dupa utilizare. Trebuie sa aveti grija sa nu atingeti elementele de incalzire din interiorul cuptorului.
- Asigurati-va ca butoanele aparatului sunt in pozitia "off" atunci cand cuptorul nu functioneaza.
- Pentru igiena si din motive de siguranta, acest aparat trebuie pastrat curat tot timpul. Depunerile de grasime sau de alimente reprezinta un potential pericol de incendiu.
- Nu utilizati niciodata folie de aluminiu pentru a imbraca componente ale cuptorului.
- Suporturile usor de curatat (daca sunt in dotare) nu trebuie spalate decat cu apa si detergent.
- Nu utilizati niciodata aburul sau masini cu abur pentru a curata aparatul.

- Nu utilizati agenti de curatare abrazivi sau obiecte metalice ascutite pentru a curata usa cuptorului deoarece pot zgaria suprafata, ceea ce poate conduce la craparea sticlei.
- Inainte de a efectua activitati de intretinere sau de curatare a aparatului, aduceti intotdeauna butonul izolator la punctul pentru gatit, si lasati aparatul sa se raceasca.
- Verificati daca rafturile sunt puse pe locasurile lor in mod corespunzator.
- Acest cuptor (chiar daca este conectat la un ansamblu pentru gatit) este conceput sa functioneze la 230 V monofazic cu nul.


### **Siguranta persoanelor**

- Acest aparat nu a fost conceput pentru a fi utilizat de catre copii sau alte persoane ale caror capacitati fizice, senzoriale si mentale sau lipsa de experienta le impiedica sa utilizeze aparatul in siguranta fara supraveghere sau neinstructite de catre o persoana care s-a asigurat ca acestia pot utiliza aparatul in siguranta.
- Acest aparat a fost conceput pentru a fi utilizat de catre adulti. Copiilor nu trebuie sa li se permita sa interactioneze cu elementele de control sau sa se joace cu produsul.
- Copiii trebuie supravegheati tot timpul si nu trebuie sa li se permita sa atinga suprafetele fierbinti sau sa fie in vecinatatea acestora atunci cand acestea sunt in functiune sau pana in momentul in care aparatul s-a oprit dupa utilizare.
- In timpul procesului de gatit si pregatirii alimentelor la grill, usa aparatului si componentele din jur ajung sa aiba o temperatura extreme de ridicata. Fiti atenti si pastrati copiii la distanta fata de aparat atunci cand il utilizati. Atunci cand conectati alte aparate la o priza din vecinatatea cuptorului, fiti atenti ca firele sa nu atinga componentele fierbinti ale cuptorului si sa nu fie prinse in usa acestuia.

### **Asistenta tehnica**

- Activitatile de service pe care le necesita aparatul trebuie sa fie efectuate de catre un centru de service autorizat si trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
- In nici un caz nu incercati sa il reparati dumneavoastra. Reparatiile efectuate de catre persoane neexperimentate pot determina vatamari corporale grave sau disfunctionalitati majore ale aparatului. Va rugam sa contactati centrul de service local. Insistati intotdeauna sa se utilizeze piese de schimb originale.



Simbolul  de pe produs, sau de pe documentele care insotesc acest produs, indica faptul ca acesta nu trebuie tratat ca si gunoi menajer. Ca atare, produsul

poate fi reciclat la punctele de colectare specializate pentru reciclarea aparatelor electrice si electronice. Asigurandu-va ca acest produs este reciclat in mod corect, ajutati la prevenirea eventualelor consecinte negative asupra mediului ambiant si sanatatii umane, care altfel ar fi provocate de reciclarea necorespunzatoare a acestor ambalaje.

## Ghid pentru utilizarea instructiunilor



Instructiuni privind siguranta



Instructiuni de urmat pas cu pas pentru o anumita operatie



Sfaturi si sugestii



Acest aparat este in conformitate cu urmatoarele directive UE:

- **2006/95** (Directiva pentru voltaj redus);
- **89/336** (Directiva EMC);
- **93/68** (Directiva generala);  
si modificarile ulterioare

## Atunci cand cuptorul se instaleaza pentru prima oara



**Inainte de a utiliza aparatul, indepartati toate ambalajele, atat din interiorul cat si din exteriorul aparatului, incluzand etichetele pentru reclama si orice folie protectoare.**



Odata ce cuptorul a fost instalat:

1. setati butonul termostatului la **250**;
2. aduceti butonul termostatului pe setarea pentru gatitul conventional



3. lasati cuptorul sa functioneze gol pentru aproximativ 45 de minute.
4. deschideti o fereastră pentru ventilare.

In acest timp este posibil ca cuptorul sa emane un miros neplacut. Acest lucru este **absolut normal**, si este cauzat de reziduurile din fabricatie. Repetati

aceasta operatie pentru functiile full-grill  si gatit cu ajutorul ventilatorului



timp de 5-10 minute.

Odata efectuata aceste operatie, lasati cuptorul sa se raceasca, apoi stergeti cavitatea cuptorului cu o carpa moale inmuata in apa calda cu detergent.

**i** Înainte de a găti pentru prima oară, **spalati cu atenție accesoriile cuptorului.**

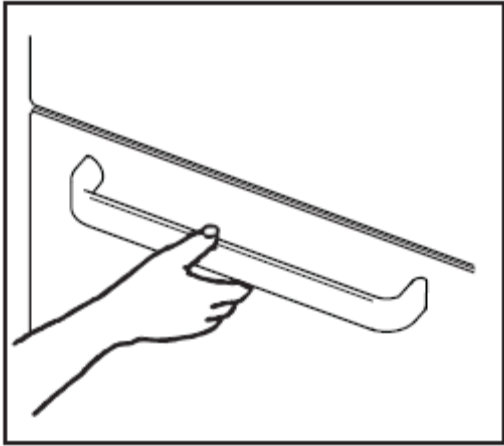


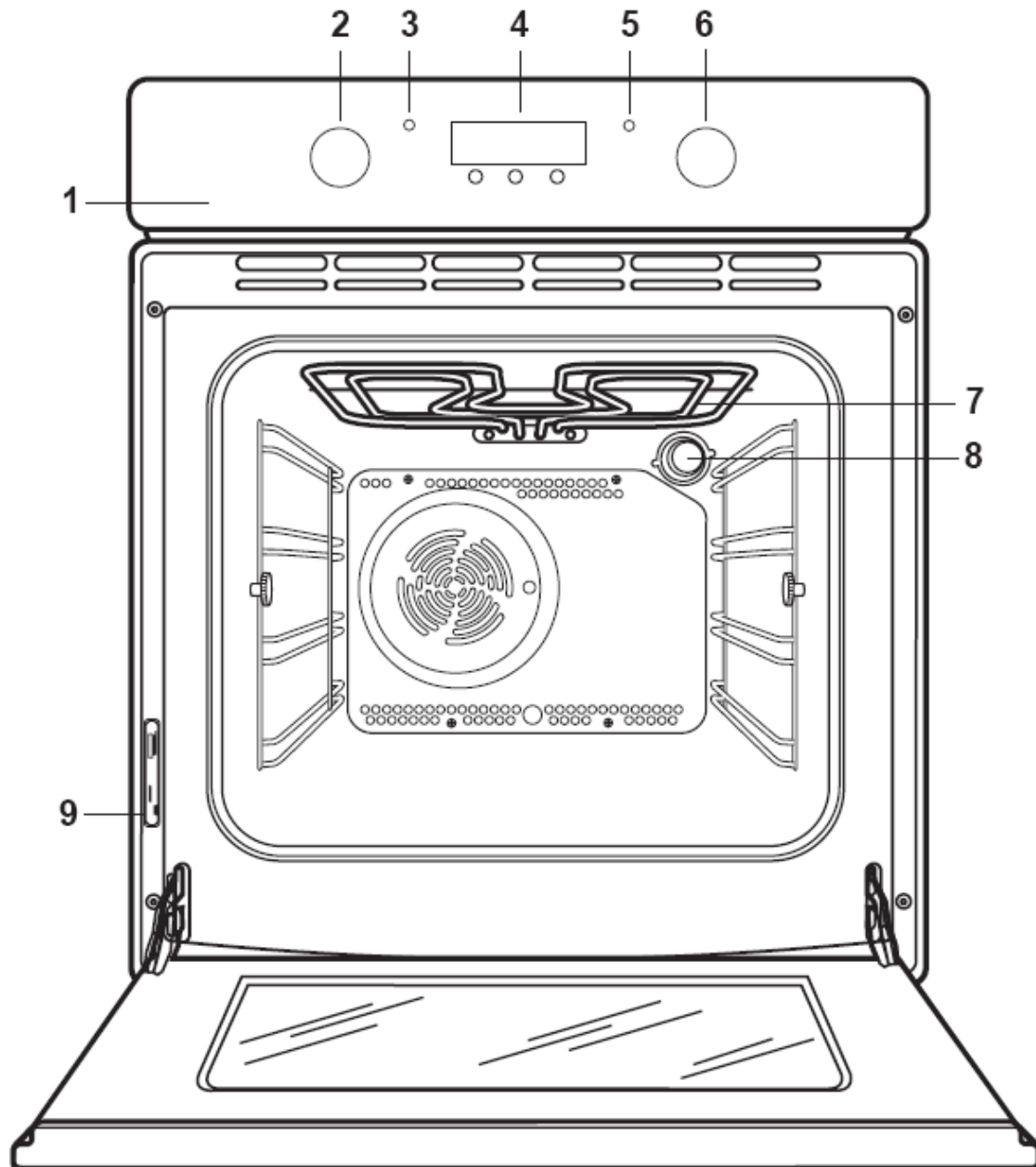
Fig. 1

**!** Pentru a deschide usa cuptorului, prindeți manerul de partea centrală (Fig. 1).





## Descrierea aparatului



1. Panou de control
2. Buton control termostat cuptor
3. Lumina control thermostat cuptor
4. Buton programare electronica
5. Lumina de control operare
6. Buton control functii cuptor

7. Grill
8. Lampa cuptor
9. Placuta cu date tehnice

## Cuptor electric

### Butoane control functii cuptor (Fig.2) si termostat (Fig.3)

Acestea va permit sa selectati cel mai apropiat tip de incalzire pentru diferitele necesitati de gatit prin conectarea corespunzatoare a elementelor de incalzire si ajustarea temperaturii la nivelul solicitat.

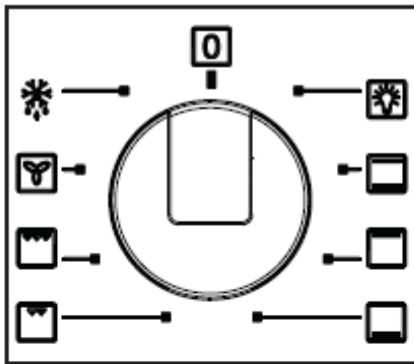


Fig. 2

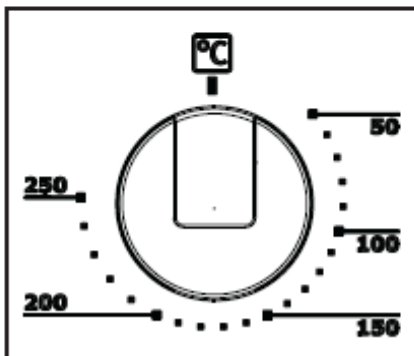


Fig. 3




**Pozitia oprit (OFF).**





**Iluminare cuptor** – iluminarea cuptorului va fi activa fara functii ale cuptorului




**Gatitul conventional** – caldura se transmite atat de la elementul de jos cat si de la cel superior, asigurand o incalzire uniforma in interiorul cuptorului.


 **Element pentru incalzire superioara** – Caldura se transmite doar de catre elementul din partea de sus a cuptorului.

 **Element pentru incalzirea de la baza** – Caldura se transmite doar de catre elementul de la baza cuptorului.

 **Grill interior** – poate fi utilizat pentru expunerea la grill de cantitati mici de alimente.

 **Full- Grill** – Elementul full-grill se va activa.

 **Gatitul cu ajutorul ventilatorului** – Acesta va permite sa prajiti sau sa prajiti si sa coaceti simultan utilizand orice raft, fara a se transfera aromele de la un aliment la altul.

 **Setarea pentru decongelare** – Aceasta setare are scopul de a va ajuta la dezghetatul alimentelor congelate.

## Lumina control operare

Indica faptul ca unul sau mai multe elemente de incalzire sunt activate.

## Lumina control termostat cuptor

Aceasta lumina se dezactiveaza atunci cand cuptorul se incalzeste la temperatura setata si se activeaza din nou de fiecare data cand termostatul porneste pentru a stabili temperatura.


## Termostat de siguranta

Pentru a evita supraincalzirea excesiva datorita utilizarii incorecte a aparatului sau functionarii defectuoase a unei componente, cuptorul este echipat cu un termostat de siguranta care intrerupe alimentarea cu energie electrica atunci cand este necesar. Operatiunea este repornita in mod automat atunci cand temperatura cuptorului scade la valori normale. De aceea, atunci cand se activeaza termostatul pentru ca nu ati utilizat in mod corect aparatul, cuptorul poate fi utilizat din nou, pur si simplu asteptand ca acesta sa se raceasca. Daca in schimb, termostatul se activeaza ca urmare a deteriorarii unei componente, trebuie sa contactati service-ul.

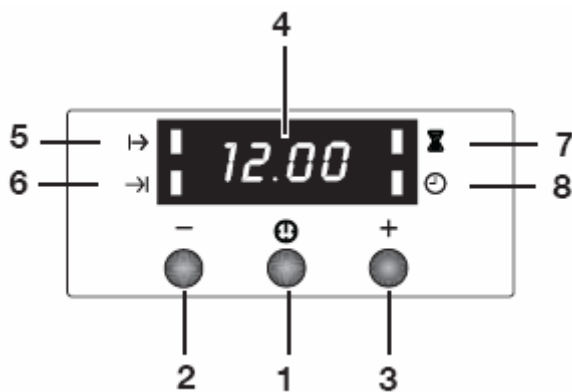
## Ventilatorul pentru racire





Cuptorul este prevazut cu un ventilator pentru racier, ce are rolul de a pastra reci panoul frontal, butonul si manerul.


Ventilatorul porneste in mod automat atunci cand cuptorul este activat. Aerul cald este evacuat prin fanta din apropierea usii cuptorului. Ventilatorul se opreste atunci cand, dupa finalizarea procesului de gatit, butonul functiei cuptorului este


setat pe pozitia OFF (oprit) .

## Dispozitivul electronic pentru programare



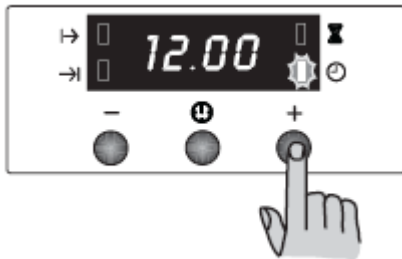
1. Buton pentru selectarea unei functii 
2. Buton de control pentru descrestere -
3. Buton de control pentru crestere +
4. Afisaj
5. Lumina pilot "Durata interval de timp pentru gatit" 
6. Lumina pilot "Sfarsit Interval de timp pentru gatit" 
7. Lumina pilot "Cronometru" 
8. Lumina pilot "Ora exacta"


 **Cuptorul va functiona numai daca a a fost setata ora exacta.** Mai mult, cuptorul poate fi operat fara a fi selectat vreun program.

 In eventualitatea unei pene de curent, toate setarile (ora exacta, setarea de program sau programul in curs) vor fi anulate.


Atunci cand pana de curent a fost remediata, numerele de pe ecran vor ilumina intermitent, si trebuie resetat ceasul/cronometrul.

## Setare ora exacta






Atunci cand este pornita alimentare cu energie electrica, sau dupa o pana de current, lumina pilot “Ora exacta”  va ilumina intermitent pe ecran.

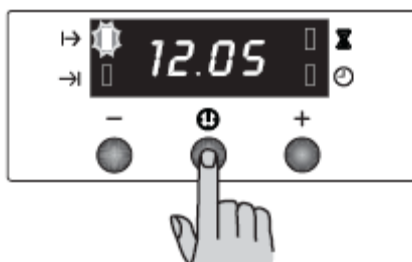
Pentru a seta ora exacta:


1. Apasati butonul “+” sau “-”.
2. Dupa ce s-a efectuat setarea, asteptati 5 secunde: ledul corespunzator “Ora exacta”  se va dezactiva si pe ecran va fi afisata ora setata. Aparatul este gata pentru a fi utilizat.

Pentru a reseta ora exacta:

1. Apasati butonul  in mod repetat pentru a selecta functia “Ora exacta”. Lumina pilot relevanta va incepe sa lumineze intermitent. Apoi procedati asa cum este descris mai sus. Ora exacta poate fi resetata numai daca nu a fost setata nici o functie automata (durata interval de timp pentru gatit  sau sfarsit Interval de timp pentru gatit ).

Funcția “Durata interval pentru gatit” 



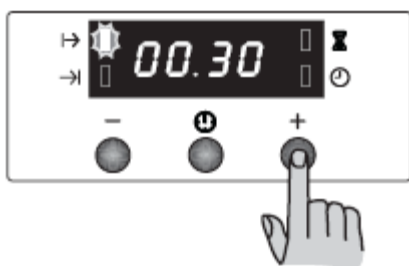
Datorita acestei functii, cuptorul se va opri in mod automat la finalul duratei pentru gatit programate. Plasati alimentele in cuptor, selectati o functie pentru gatit si ajustati temperatura pentru gatit. Apasati butonul  in mod repetat

pentru a selecta functia "Durata interval pentru gatit". Lumina pilot relevanta  $\rightarrow$  va ilumina intermitent. Procedati apoi dupa cum urmeaza:

**Pentru a seta durata interval pentru gatit:**

1. Apasati butonul "+" sau "-".
2. Dupa ce ati efectuat aceasta setare, asteptati pentru 5 secunde: Lumina pilot "Durata interval pentru gatit"  $\rightarrow$  corespunzatoare se va activa si pe ecran va aparea afisata ora exacta.
3. Atunci cand intervalul de timp pentru gatit s-a terminat, cuptorul se va opri automat si se va auzi un semnal acustic de alarma, in timp ce lumina pilot indicatoare va incepe sa lumineze intermitent. Aduceti butonul pentru functiile cuptorului si butonul pentru controlul termostatului la pozitia zero. Pentru a opri semnalul acustic de alarma, apasati orice buton.

**RETINETI:** In momentul in care efectuati aceasta operatie, cuptorul va fi utilizat din nou, de aceea nu uitati sa aduceti butonul pentru controlul functiilor cuptorului si butonul termostat la zero la sfarsitul intervalului pentru gatit.



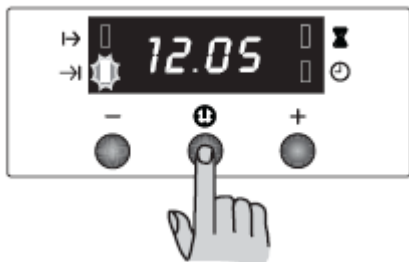
**Pentru a anula durata interval pentru gatit:**

1. Apasati butonul  $\updownarrow$  in mod repetat pentru a selecta functia "Durata interval pentru gatit". Lumina pilot relevanta  $\rightarrow$  va ilumina intermitent si pe ecran va fi afisat intervalul de timp pentru gatit.
2. Apasati butonul "-" pana in momentul in care pe ecran este afisat "0:00". Dupa 5 secunde lumina pilot relevanta se va dezactiva si pe ecran va reapare ora exacta.

**Functia "Sfarsit interval pentru gatit"  $\rightarrow$**

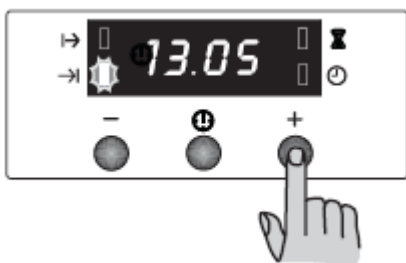
Datorita acestei functii puteti seta cuptorul sa se opreasca automat atunci cand intervalul de timp programat pentru gatit s-a incheiat. Plasati alimentele in cuptor, selectati o functie pentru gatit si

ajustati temperatura pentru gatit. Apasati butonul  $\updownarrow$  in mod repetat pentru a selecta functia "Sfarsit interval pentru gatit". Lumina pilot relevanta  $\rightarrow$  va incepe sa lumineze intermitent. Apoi, procedati dupa cum urmeaza:




### Pentru a seta “Sfarsit interval pentru gatit”:

1. Apasati butonul “+” sau “-”.
2. Dupa ce ati efectuat aceasta setare, asteptati pentru 5 secunde: Lumina pilot corespunzatoare “Sfarsit interval pentru gatit” → se va activa si pe ecran va aparea afisata ora exacta.
3. Atunci cand intervalul de timp pentru gatit s-a terminat, cuptorul se va opri automat si se va auzi un semnal acustic de alarma, in timp ce lumina pilot indicatoare va incepe sa lumineze intermitent. Aduceti butonul pentru functiile cuptorului si butonul pentru controlul termostatului la pozitia zero. Pentru a opri semnalul acustic de alarma, apasati orice buton.




**RETINETI:** In momentul in care efectuati aceasta operatie, cuptorul va fi utilizat din nou, de aceea nu uitati sa aduceti butonul pentru controlul functiilor cuptorului si butonul termostat la zero la sfarsitul intervalului pentru gatit.

### Pentru a anula Sfarsit interval pentru gatit:

1. Apasati butonul  in mod repetat pentru a selecta functia “Sfarsit interval pentru gatit”. Lumina pilot relevanta → va ilumina intermitent si pe ecran va fi afisat sfarsitul intervalului de timp programat.
2. Apasati butonul “-” pana in momentul in care pe ecran este afisata ora exacta. Dupa 5 secunde lumina pilot relevanta se va dezactiva si pe ecran va reapare ora exacta.

## Combinarea functiilor “Durata interval pentru gatit” ↪ si “Sfarsit interval pentru gatit” →


Functiile “Durata interval pentru gatit” si “Sfarsit interval pentru gatit” pot fi utilizate simultan pentru a seta cuptorul sa porneasca si sa se opreasca la un moment de timp ulterior.

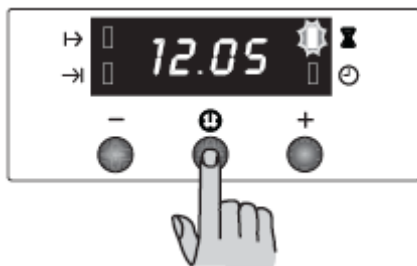
1. Cu ajutorul functiei “Durata interval pentru gatit” ↪ (efectuati setarile corespunzatoare duratei intervalului pentru gatit asa cum este descris in capitolul corespunzator) setati durata intervalului de timp. Apoi, apasati butonul : ecranul va afisa setarea programata.
2. Cu ajutorul functiei “Sfarsit interval pentru gatit” → (efectuati setarile corespunzatoare sfarsit interval pentru gatit asa cum este descris in capitolul corespunzator) setati sfarsitul intervalului de timp pentru gatit. Luminile pilot relevante se vor activa si pe ecran va fi afisata ora exacta. Cuptorul se va activa si dezactiva in conformitate cu programele setate.


## Functia “Cronometru”

Alarma cronometrului se va auzi la finalul perioadei setate, dar CUPTORUL VA RAMANE ACTIV, in cazul in care acesta este in uz.

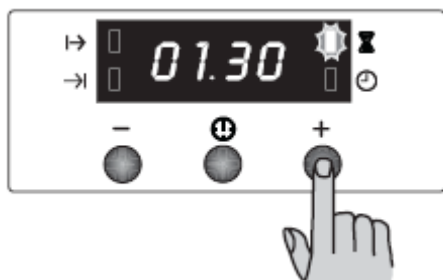
**Pentru a seta cronometrul:**

1. Apasati butonul  in mod repetat pentru a selecta functia “Cronometru”. Lumina pilot relevanta va incepe sa lumineze intermitent.
2. Apoi apasati butonul “+” sau “-” (maxim: 2 ore, 30 minute).





3. Dupa ce au fost efectuate setarile, asteptati pentru 5 secunde: lumina pilot corespunzatoare “Cronometrului”  se va activa.
4. La sfarsitul perioadei de timp, lumina pilot va incepe sa lumineze intermitent si se va auzi un semnal acustic de alarma. Pentru a dezactiva semnalul acustic, apasati orice buton.



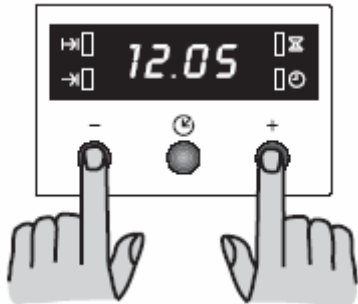


### Pentru a anula setarile cronometrului:

1. Apasati butonul  in mod repetat pentru a selecta functia "Cronometru". Lumina pilot relevanta  va incepe sa lumineze intermitent si pe ecran va fi afisat timpul ramas.
2. Apasati butonul "-" pana in momentul in care pe ecran apare afisat "0:00". Dupa 5 secunde lumina pilot se va dezactiva si pe ecran va apare ora exacta.

### Cum se dezactiveaza ecranul de afisare

1. Apasati in mod simultan doua sau trei butoane pentru programare si pastrati-le apasate pentru 5 secunde. Ecranul se va dezactiva.
2. Pentru a porni afisajul, apasati orice buton.



Afisajul ecranului poate fi dezactivat doar in cazul in care nu a fost selectata nici o alta functie.

### Sfaturi si sugestii pentru utilizarea cuptorului

 Gatiti intodeauna cu usa cuptorului inchisa.

Cuptorul este prevazut cu un sistem exclusiv care produce o circulatie naturala a aerului si o reciclare constanta a aburului. Acest sistem face posibil gatitul intr-un mediu cu abur si pastrarea alimentelor moi in interior si cu o crusta rumena la exterior. Mai mult, intervalul de timp pentru gatit si consumul de energie sunt reduse la minim. In timpul gatitului este posibil sa se emane abur care poate fi

eliberat in exterior atunci cand deschideti usa cuptorului. Acest lucru este absolut normal.



**Totusi, pastrati intotdeauna o anumita distanta fata de cuptor atunci cand deschideti usa cuptorului in timpul procesului de gatit sau la finalul acestuia pentru a permite oricarei acumulari de abur sau caldura sa fie eliberata in incapere fara a avea urmasi neplacute.**



Atunci cand sunt incalzite alimentele, este produs abur in acelasi mod ca si intr-o oala sub presiune. Atunci cand aburul intra in contact cu geamul de la usa cuptorului, se va condensa si se vor produce picaturi de apa.

Pentru a reduce condensarea, asigurati-va ca ati incalzit bine cuptorul inainte de a introduce alimentele in cavitatea cuptorului. Inainte de a gati orice aliment este necesara o scurta preincalzire (aproximativ 10 minute) a cuptorului.

Va recomandam sa stergeti condensul dupa fiecare utilizare a aparatului.

## **Gatitul conventional**

Caldura vine din partea de sus si din partea de jos, de aceea este preferabil sa utilizati gratarele centrale. In cazul in care gatitul necesita mai multa caldura din partea de sus sau din partea de jos a cavitatii cuptorului, utilizati gratarele de sus sau de jos.

## **Gatitul cu ajutorul ventilatorului**

Alimentele sunt gatite prin intermediul fortei aerului preincalzit suflat in mod uniform in interiorul cuptorului de catre un set de ventilatoare plasate pe peretele din spate al cuptorului. Caldura se raspandeste in acest mod in toate colturile cuptorului in mod uniform si aceasta inseamna ca puteti gati simultan diferite tipuri de alimente pozitionate pe diferite rafturi ale cuptorului (Fig.4). Ventilatorul asigura eliminarea rapida a umiditatii si mediul de uscare al cuptorului impiedica diferitele arome si mirosuri sa se transmita de la un fel de mancare la altul.

Posibilitatea de a gati simultan pe cateva nivele de gratare inseamna ca puteti gati cateva tipuri de alimente diferite in acelasi timp si pana la trei tavi de biscuiti si mini pizza care pot fi fie semipreparate sau congelate. Bineinteles ca, cuptorul poate fi utilizat pentru a gati pe un singur raft. In acest caz trebuie sa utilizati setul de rafturi cel mai de jos astfel incat sa puteti urmari progresul procesului de gatit mult mai usor. Mai mult decat atat, cuptorul este recomandat in mod deosebit pentru a steriliza si conserva siropurile facute in casa, si pentru dehidratarea ciupercilor sau fructelor.

## Expunerea la grill

Atunci cand se gatesc la grill carne sau peste, ungeti-le cu putin ulei si puneti-le intotdeauna pe gratarul cuptorului. Nivelul raftului depinde de grosimea alimentelor. Plasati intotdeauna o tava colectoare pe nivelul cel mai de jos, cu putina apa in ea, pentru a evita fumul si mirosurile neplacute.

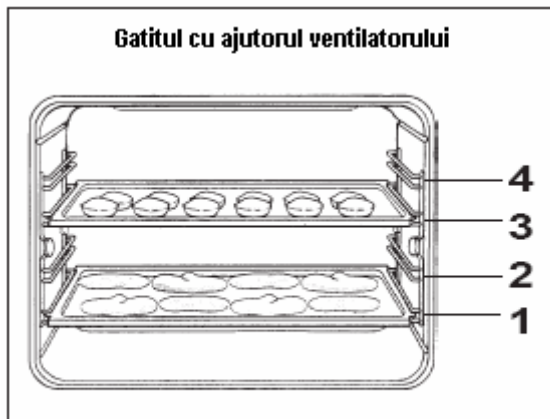


Fig. 4

### **i** Cateva sfaturi

#### **Pentru coacerea prajiturilor**

In mod normal, prajiturile necesita o temperatura moderata (in mod normal intre 150 si 200°C). Suplimentar, cuptorul trebuie incalzit inainte – pentru aproximativ 10 minute. Usa cuptorului nu trebuie deschisa mai inainte ca cel putin  $\frac{3}{4}$  din timpul pentru gatit setat sa fi trecut. Aluatul pentru foetaje trebuie copt intr-o tava sau forma de copt pentru  $\frac{2}{3}$  din timpul total necesar si apoi umplut in functie de dorinta inainte de a se coace complet. In mod clar, timpul de gatit ramas, depinde de tipul de umplutura utilizat (gem, fructe, etc.). Trebuie sa aveti grija pentru a va asigura ca orice amestec de aluat au consistenta corecta deoarece amestecurile mai putin consistente maresc in mod inutil timpul de coacere.

Aluatul brut sau amestecurile sunt greu de indepartat de pe lingura sau mixer.

In cazul in care trei rafturi sunt pline simultan cu prajituri si tarte, este recomandabil sa introduceti un raft suplimentar intre cele doua rafturi din partea de jos (Fig. 4).

## Pentru prajirea carnilor si pestelui

Carnea prajita la cuptor trebuie sa cantareasca cel putin 1 kg pentru a evita ca aceasta sa devina prea uscata in timpul gatitului. Carnea rosie foarte frageda care se doreste a fi gatita in sange, de exemplu bine gatita la exterior dar extrem de succulenta la interior, necesita o temperatura ridicata pentru gatit (200-250°C). Carnea alba, pui si peste in schimb, necesita o temperatura pentru gatit mai redusa (150-175°C).

Ingredientele pentru sosul aferent trebuie puse in tava de copt chiar de la inceput numai atunci cand intervalul de timp pentru gatit este foarte scurt.

In caz contrar acestea trebuie adaugate in ultima jumătate de ora. Un mod simplu de a verifica daca carnea este facuta sau nu este sa o apasati cu o lingura; in cazul in care carnea nu cedeaza sub aceasta presiune inseamna ca este facuta pe o parte. In cazul fripturii de vita si fileurilor, al caror interior trebuie sa ramana roz, timpii de coacere trebuie sa fie scurți.

Carnea poate fi gatita intr-o tava de copt sau altfel-direct pe gratar – in acest caz fiind necesara plasarea unei tavi colectoare sub gratar pentru a colecta zeama care se scurge. In cazul in care gatiti alimente foarte grase, este recomandat sa le transati dupa 15 minute dupa ce le-ati scos din cuptor astfel incat sucul (zeama) sa nu se scurga in exterior. Pentru a preveni formarea de prea mult fum in timpul procesului de gatit, este o buna idee sa adaugati putina apa in vasul colector de picaturi si – pentru a preveni formarea de abur – sa adaugati mai multa in timpul procesului de gatit in cazul in care apa pe care ati pus-o initial s-a evaporat prea mult.

Inainte de a servi, diversele feluri de mancare pot fi pastrate fierbinti in cuptor care trebuie setat la temperatura minima.



**Atentie!** Nu incercati sa plasati obiecte pe baza cuptorului si nu o acoperiti cu folie de aluminiu in timp ce gatiti, deoarece puteti deteriora suprafetele emailate si alimentele pe care le gatiti.

Utilizati intotdeauna tavi, vase termorezistente si folie de aluminiu pe rafturile cuptorului.



**Atentie!** Fiti atenti cand introduceti si extrageti gratarul si tava colectoare din cuptor pentru a nu deteriora suprafetele emailate din interiorul cuptorului.

## Intervalele de timp pentru gatit






Intervalele de timp pentru gatit variaza in functie de tipul alimentelor care urmeaza a fi coapte, de consistenta acestora si de volumul lor. Va sugeram sa retineti in mod deosebit primele dumneavoastra experimente de gatit cu ajutorul acestui cuptor, deoarece utilizandu-l in conditii similare si pentru aceleasi feluri de mancare, veti obtine desigur rezultate similare.






Doar experienta va va permite sa efectuati modificarile corespunzatoare valorilor din tabelele cu intervale de timp pentru gatit.

## Tabele cu intervale de timp pentru gatit

**i** Intervalele de timp pentru gatit nu includ si preincalzirea. Este necesara o scurta preincalzire a cuptorului (de aproximativ 10 minute).

### Gatitul traditional si cel cu ajutorul ventilatorului


Greutate (gr.)	FEL DE MANCARE	Gatitul traditional 		Gatitul cu ventilator 		Timp pentru gatit  minute	Note
		Nivel 	Temp. °C	Nivel 	Temp. °C		
	<b>Prajituri</b>						
	Aluaturi framantate	2	170	2 (1 si 3)*	160	46~60	In forma de prajituri
	Aluat dospit	2	170	2 (1 si 3)*	160	20~30	In forma de prajituri
	Placinta cu unt si branza	1	160	2	150	60~80	In forma de prajituri
	Placinta cu mere	1	180	2 (1 si 3)*	170	40~60	In forma de prajituri
	Strudel	2	175	2	150	60~80	
	Tarta cu jem	2	175	2 (1 si 3)*	160	30~40	
	Placinta cu fructe	1	175	1	160	45~60	In tava de paine
	Pandispan	1	175	2 (1 si 3)*	160	30~40	In forma de prajituri
	Placinta de Craciun	1	170	1	160	40~60	In forma de prajituri
	Placinta cu prune	1	170	1	160	50~60	In tava de paine
	Prajiturele	2	175	2 (1 si 3)*	160	25~35	In tava de copt
	Biscuiti	2	160	2 (1 si 3)*	150	20~30	In tava de copt
	Meringues	2	100	2 (1 si 3)*	100	90~120	In tava de copt
	Fursecuri	2	190	2 (1 si 3)*	180	12~20	In tava de copt
	Patiserie	2	200	2 (1 si 3)*	190	15~25	In tava de copt
	<b>Paine si</b>						

Greutate (gr.)	FEL DE MANCARE	Gatitul traditional 		Gatitul cu ventilator 		Timp pentru gatit  minute	Note
		Nivel 	Temp. °C	Nivel 	Temp. °C		
	<b>pizza</b>						
1000	Paine alba	1	190	2	180	40~60	1-2 bucati
500	Paine de secara	1	190	1	180	30~45	
500	Chifle	2	200	2 (1 si 3)*	175	20~35	6-8 bucati
250	Pizza	1	210	2 (1 si 3)*	190	15~30	In tava de copt
	<b>Budinci</b>						
	Budinca de paste	2	200	2 (1 si 3)*	175	40~50	In forma
	Budinca de legume	2	200	2 (1 si 3)*	175	45~60	In forma
	Quiche	1	200	2 (1 si 3)*	180	35~45	In forma
	Lasagne	2	180	2	160	45~60	In forma
	Cannelloni	2	200	2	175	40~55	In forma
	<b>Carne</b>						
1000	Vaca	2	190	2	175	50~70	Pe gratar
1200	Porc	2	180	2	175	100~130	Pe gratar
1000	Vital	2	190	2	175	90~120	Pe gratar
1500	roast beef englezesc	2	210	2	200		
1500	in sange	2	210	2	200	50~60	Pe gratar
1500	Mediu	2	210	2	200	60~70	Pe gratar
1500	bine facut	2	180	2	170	70~80	Pe gratar
2000	Spata de porc	2	180	2	160	120~150	Cu pielita
1200	Fleica de porc	2	190	2	175	100~120	2 bucati
1200	Miel	2	190	2	175	110~130	Pulpa
1000	Pui	2	180		160	60~80	Intreg
4000	Rata	2	175	2	160	210~240	Intreg
1500	Gasca	2	175	2	160	120~150	Intreg
3000	Iepure	2	190	2	175	150~200	Intreg
1200	Iepure de camp	2	190	2	175	60~ 80	Taiat in bucati
1500	Fazan	2	190	2	175	90~120	Intreg
800	Bucata mare de carne	2	180	2	160	40~60	In tava de paine
	<b>Peste</b>						
1200	Pastrav	2	190	2 (1 si 3)*	175	30~40	3-4 pesti
1500	Ton/Somon	2	190	2 (1 si 3)*	175	25~35	4-6 fileuri

(\*) In cazul in care este necesar sa gatiti mai mult decat un fel de mancare odata, va recomandam sa le plasati pe rafturile specificate intre paranteze.

**i** Intervalele de timp pentru gatit nu includ si preincalzirea. Este necesara o scurta preincalzire a cuptorului (de aproximativ 10 minute).

Expunerea la Grill (\*\*)

Fel de mancare	Cantitate		Expunere la grill		Timp pentru gatit (minute)	
	Bucati	Greutate	Nivel 	Temp.°C	Partea inferioara	Partea superioara
Fillet	4	800	3	Max	12 – 15	12 – 14
Steak vita	4	600	3	Max	10 – 12	6 – 8
Carnati	8	-----	3	Max	12 – 15	10 – 12
Cotlet de porc	4	600	3	Max	12 – 16	12 – 14
Pui (taiat in doua)	2	1000	3	Max	30 – 35	25 – 30
Kebap	4	----	3	Max	10 – 15	10 – 12
Pui (piept)	4	400	3	Max	12 – 15	12 – 14
Hamburger	6	600	3	Max	10 – 15	8 – 10
Peste (fillet)	4	400	3	Max	12 – 14	10 – 12
Sandwiches	4-6	----	3	Max	5 – 7	----
Paine prajita	4-6	----	3	Max	2 – 4	2 – 3

Temperaturile indicate in acest tabel au un caracter pur informativ. Este posibil sa fie necesar sa cresteti sau sa scadeti temperatura pentru a satisface cerintele si necesitatile individuale.

## Curatare si intretinere



**Inainte de orice operatie de curatare sau intretinere opriti cuptorul si lasati-l sa se raceasca. Nu utilizati niciodata aburi sau masini pe baza de aburi pentru a curata cuptorul. Important! Inainte de a efectua orice operatiune de intretinere verificati ca aparatul dumneavoastra este deconectat de la sursa de alimentare cu energie electrica.**

Operatiunile de curatare trebuie efectuate atunci cand cuptorul s-a racit. Spalati componentele emailate cu apa calduta si detergent. Nu utilizati produse abrazive precum bureti de sarma, acizi, etc. deoarece acestea pot deteriora diferite

suprafete. Clatiti componentele din otel inoxidabil cu apa dupa utilizare, si stergeti-le apoi cu o carpa moale sau cu o bucata de piele de caprioara.

In cazul petelor persistente, puteti utiliza detergenti normali non-abrazivi sau produse specifice pentru inox disponibile in magazine. O alta alternativa o reprezinta o picatura de otet. Atunci cand curatati usa cu peretele de sticla utilizati doar apa calda, evitand utilizarea de carpe care lasa scame sau a produselor abrazive.

Acizii de la fructele fierbinti (de ex. lamaie, prune, etc.) lasa pete foarte dificil de indepartat de pe suprafetele emailate; acest inconvenient poate duce la indepartarea luciului emailului, dar nu afecteaza buna functionare a cuptorului.

Curatati cu atentie cuptorul dupa fiecare utilizare; in acest mod va fi posibil sa indepartati usor reziduurile rezultate in urma gatitului, evitand astfel ca acestea sa nu se arda data viitoare cand va fi utilizat cuptorul.

## Curatarea usii cuptorului

Inainte de a efectua curatarea usii cuptorului, va recomandam sa o indepartati de pe cuptor:



Procedati dupa cum urmeaza:

1. deschideti complet usa cuptorului;
2. cautati balamalele care efectueaza conexiunea intre usa si cuptor (a se vedea Fig.5).

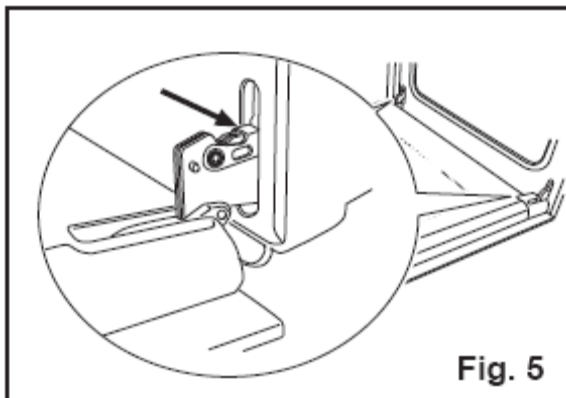
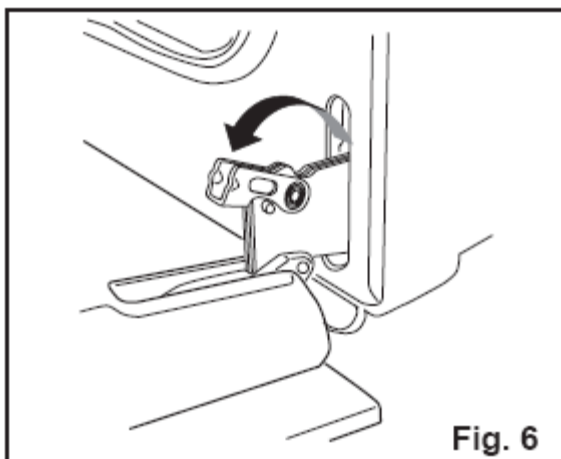


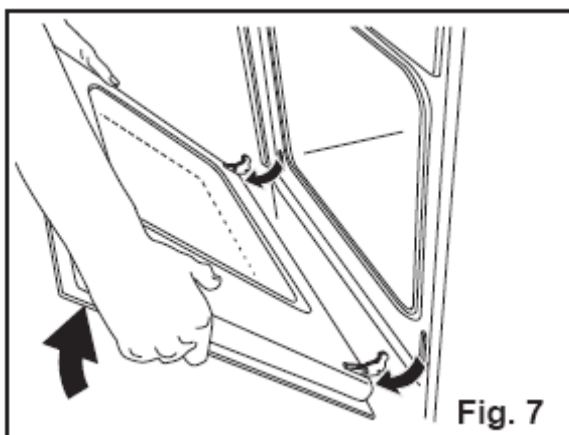
Fig. 5

3. deblocati si rotiti levierule mici plasate pe cele doua balamale (a se vedea Fig.6)





4. Prindeti usa de partea stanga si de partea dreapta a acesteia, dupa care rotiti usor apoi catre cuptor pana in momentul in care este pe jumatate inchisa (a se vedea Fig.7).



5. Scoateti apoi usor usa din locasul sau (a se vedea Fig.7).
6. Plasati-o pe un plan stabil.

Curatati sticla usii cuptorului doar cu apa calda si sapun si o carpa moale. Nu utilizati niciodata substante abrazive.

Dupa curatare, puneti la loc usa cuptorului, efectuand procedura de mai sus in ordine inversa.



**NU curatati usa cuptorului in timp ce panourile de sticla sunt fierbinti. In cazul un care aceasta masura de precautie nu este respectata, panourile de sticla se pot sparge.**

**In cazul in care panoul de sticla prezinta crapaturi, este ciobit, sticla va fi slabita si trebuie inlocuita pentru a preveni posibilitatea craparii tabloului.**

**Contactati service-ul, care va fi incantat sa va ofere sfaturi despre modul in care sa procedati.**

### **Pentru modelele din otel inoxidabil sau aluminiu:**

Va recomandam sa curatati usa cuptorului utilizand doar un burete umed si sa il stergeti dupa curatare cu o carpa moale, uscata si curata.

Nu utilizati niciodata bureti de sarma, acizi sau produse abrazive deoarece acestea pot deteriora suprafata cuptorului.

Curatati panoul de control tinand cont de aceleasi precautii.

### **Rafturile cuptorului si suporturile pentru rafturi**

Pentru a curata rafturile cuptorului, inmuiati-le in apa cu detergent si indepartati petele rezistente cu un burete bine impregnat in solutie de apa cu detergent.

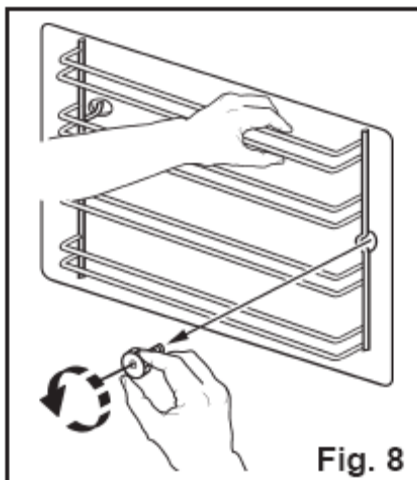
Clatiti bine si stergeti cu o carpa uscata.

Suporturile pentru rafturi pot fi indepartate cu usurinta pentru a putea fi curatate mai usor.

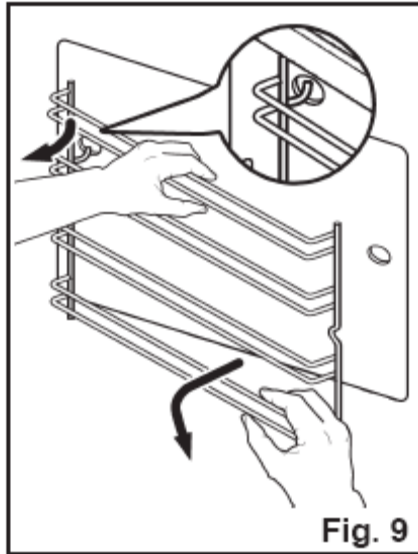


Procedati dupa cum urmeaza:

1. Indepartati surubul din partea din fata tinand fix suportul cu cealalta mana (Fig.8);



2. desafaceti agatatoarea din partea sin spate si scoateti suportul pentru raft (Fig.9);



3. Odata incheiata curatarea, puneti la loc suporturile pentru rafturi urmand procedura inversa.

Va rugam sa va asigurati ca piulitele pentru fixare sunt bine stranse atunci cand montati la loc raftul suportului.

## Inlocuirea becului cuptorului



**Deconectati aparatul de la sursa de alimentare cu energie electrica.**

In cazul in care trebuie inlocuit becul, acesta trebuie sa aiba urmatoarele caracteristici: 15W/25W, Tensiune: 230 V (50 Hz);rezistent la temperaturi de 300°C - Fitting: E 14. Acest tip de becuri este disponibil la service-ul local.

Pentru a inlocui un bec defect:

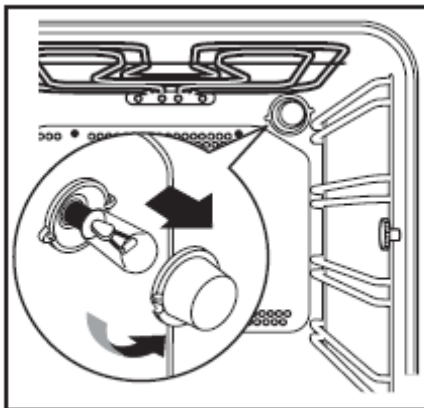


Fig. 10

1. Asigurati-va ca aparatul este deconectat de la sursa de alimentare cu energie electrica.
2. Rotiti carcasa de sticla in sens invers acelor de ceasornic (Fig.10)
3. Indepartati becul defect si inlocuiti-l cu unul nou.
4. Puneti la loc carcasa de sticla.
5. Reconectati la sursa de alimentare cu energie electrica.

## Ce se intampla atunci cand ceva nu functioneaza corect

In cazul in care ceva nu functioneaza corect, va rugam sa efectuati urmatoarele verificari, inainte de a contacta service-ul local.

Simptom	Solutie
Cuptorul nu porneste	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Verificati daca cuptorul este in operare manuala si ca au fost selectate ambele functii de gatit si temperatura au fost selectate</li> <li>◆ Verificati ca aparatul este conectat in mod corect la sursa de alimentare cu energie electrica si ca intrerupatorul de la sursa de alimentare si intrerupatorul cuptorului sunt pe pozitia ON (Pornit).</li> </ul>
Lumina pentru temperatura cuptorului nu se activeaza	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Selectati cu ajutorul butonului termostatului o temperatura</li> <li>◆ <i>Sau</i></li> <li>◆ Aduceti butonul pentru controlul functiilor cuptorului in dreptul unei functii</li> </ul>
Lumina cuptorului nu se aprinde	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Aduceti butonul pentru controlul functiilor cuptorului in dreptul unei functii</li> <li>◆ <i>Sau</i></li> <li>◆ Cumparati un bec nou, solicitandu-l service-ului local si inlocuiti-l urmand instructiunile din acest manual de utilizare.</li> </ul>
Dureaza prea mult gatirea alimentelor, sau dimpotriva se gatesc prea repede	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Verificati continutul acestui manual de utilizare, in special capitolul "Cuptorul electric".</li> </ul>
Se depune condens si abur pe alimente si in cavitatea cuptorului	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Lasati alimentele in interiorul cuptorului nu mai mult de 15-20 de minute dupa ce</li> </ul>

<b>Simptom</b>	<b>Solutie</b>
Ecranul afiseaza "12:00"	<p>procesul de gatit s-a incheiat.</p> <p>◆ Setati ora exacta (A se vedea capitolul "Setarea orei exacte").</p>

## **Date tehnice**

### **Dimensiuni de incorporare ale cuptorului**

Inaltime	600 mm
Latime	560 mm
Adancime	550 mm

### **Dimensiuni interior cuptor**

Inaltime	335 mm
Latime	395 mm
Adancime	400 mm
Capacitate	56 l

Reglare termostat cuptor: de la 50° C pana la 250°C.

### **Elementele pentru incalzire**

Elementul pentru incalzire la baza	1000 W
Elementul pentru incalzire superior	800 W
Elemente de incalzire baza+superior	1800 W
Element grill	interior 1650 W
	full 2450 W
Lampa cuptor	25 W
Ventilator convecție	25 W
Ventilator racire	25 W
Puterea maxima absorbita	2500 W
Tensiunea de operare (50 Hz)	230 V

## **Instructiuni pentru instalator**

 Instructiunile de mai jos sunt concepute special pentru instalatori calificati si trebuie sa il ajute sa efectueze instalarea, ajustarea si operatiile

**de intretinere cu precizie absoluta si in conformitate cu regulile si legislatia curenta. Va recomandam cu tarie ca toate operatiile pentru instalarea cuptorului dumneavostra sa fie efectuate de catre personal calificat in conformitate cu regulile si reglementarile in vigoare.**

## **Conexiunea electrica**

Inainte de a efectua conexiunea electrica, asigurati-va ca:

- siguranta de protectie si sistemul intern de cablare fac fata sarcinii electrice totale a cuptorului (a se vedea placuta cu date tehnice);
- sistemul locuintei dumneavostra este prevazut cu o impamantare corecta in conformitate cu reglementarile legale in vigoare;
- priza din perete sau intrerupatorul omnipol utilizat pentru conexiunea electrica poate fi accesat usor dupa ce a fost incorporat cuptorul.

Acest aparat este livrat cu cablu de alimentare cu energie electrica, compatibil cu sarcina electrica totala indicata pe placuta cu date tehnice. Stecherul trebuie introdus intr-o priza de perete cu parametrii corespunzatori. In cazul in care este necesara o conexiune directa cu reseaua electrica (sursa), va fi necesara conectarea intre aparat si sursa a unui intrerupator omnipolar cu o distanta minima intre contacte de 3 mm, optima pentru sarcina recomandata si in conformitate cu reglementarile in vigoare. Firele de impamantare verde si galben nu trebuie intrerupte de catre un intrerupator si trebuie sa fie mai lungi cu 2 – 3 cm decat celelalte cabluri. Cablul de alimentare trebuie sa fie in toate cazurile intins astfel incat sa va asigurati nu atinge in nici un punct al sau o temperatura cu 50°C mai mare decat temperatura mediului ambiant. Cablurile compatibile pentru sursa de alimentare sunt de tipurile urmatoare, considerand sectiunea respectiva necesara a cablului: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

## **Blocul terminal**

Cuptorul are un bloc terminal usor accesibil care a fost conceput sa lucreze la un current monofazic de 230 V. (Fig. 11).

**Producatorul isi declina orice responsabilitate in cazul in care nu sunt respectate regulile de prevenire ale accidentelor.**

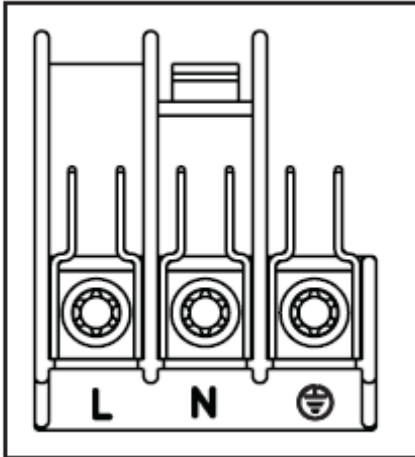


Fig. 11

## Incorporarea

Pentru a asigura o operatie corecta de incorporare, dulapul din bucatarie si decupajul pentru incorporarea cuptorului trebuie sa aiba dimensiunile corespunzatoare.

Atunci cand aparatul este incorporat, trebuie sa nu ramana spatiu liber si trebuie inchis pe toate partile de catre mobilierul de bucatarie pentru a preveni posibilitatea ca persoanele sa intre in contact cu componentele active ale aparatului. Toate componentele care asigura o astfel de protectie, incluzand orice panou de protectie (de exemplu daca aparatul este montat la capatul sau la inceputul blatului trebuie fixate astfel incat sa se previna indepartarea acestora fara ajutorul unor ustensile corespunzatoare.

Aparatul poate fi plasat cu spatele sau cu una din partile laterale in apropierea aparatelor sau peretilor inalti. Cealalta parte, in schimb, trebuie plasata in apropierea mobilei sau aparatelor care au aceeasi inaltime.

### Dimensiuni generale ale cuptorului (Fig.12)

#### Dimensiuni de incorporare in coloana

Decupajul pentru incorporare in coloana trebuie sa aiba dimensiunile indicate in figura 13.

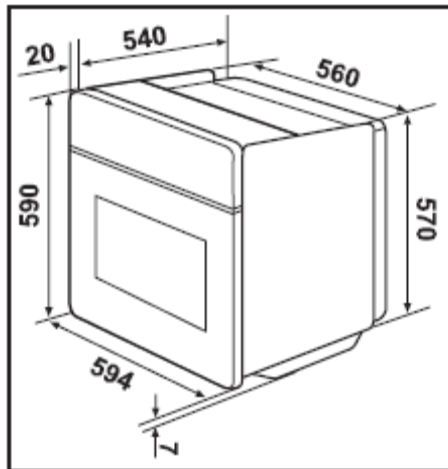


Fig. 12

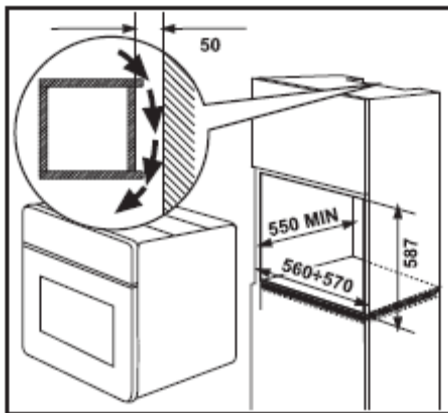


Fig. 13

### Dimensiuni de incorporare sub blat

Decupajul de incorporare sub blat trebuie sa aiba dimensiunile indicate in Fig.14.

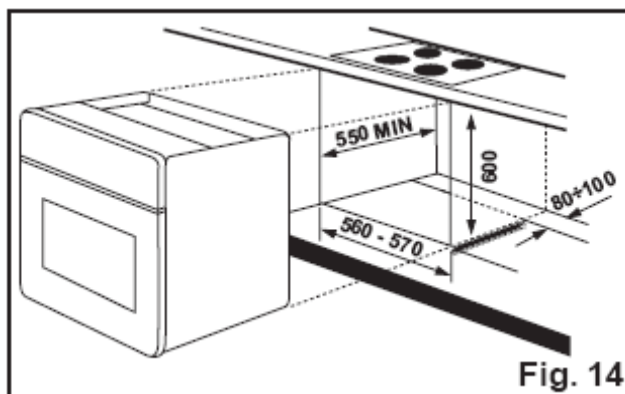


Fig. 14

### Securizarea cuptorului in dulap

Fixati aparatul in decupajul cuptorului.



Deschideti usa cuptorului si securizati cuptorul de dulapul de bucatarie cu patru distantiere (A) care se potrivesc in orificiile din cadrul cuptorului si apoi introduceti cele patru suruburi din lemn (B) (Fig.15).

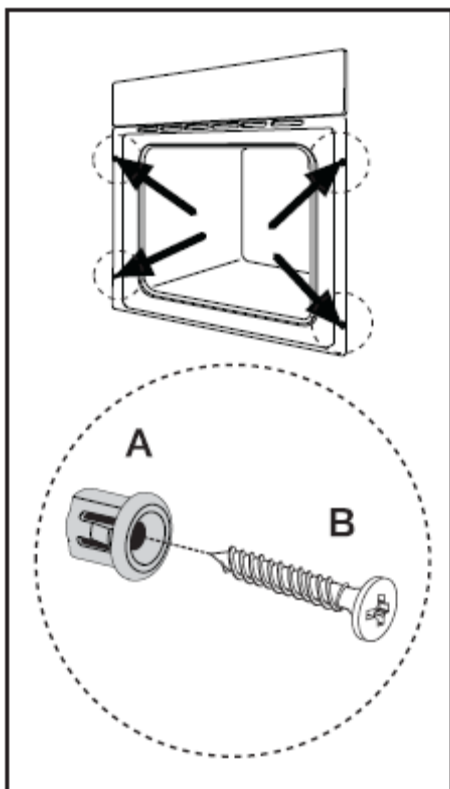
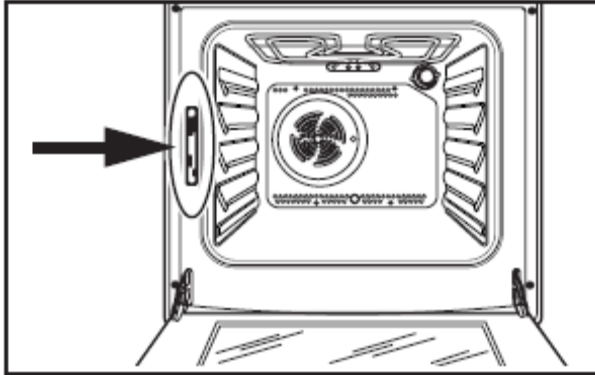


Fig. 15

## Service si piese de schimb

In cazul in care ati efectuat verificarile descrise in capitolul anterior si aparatul tot nu functioneaza in mod corect, va rugam sa contactati service-ul local, specificand tipul disfunctionalitatii, modelul de aparat (Mod.), numarul produsului (Prod.No.) si numarul serial (Ser.No.) inscriptionate pe placuta cu date tehnice. Placuta este plasata pe partea frontala externa a cavitatii cuptorului.



Piese de schimb originale, certificate de catre producator si care poarta



simbolul sunt disponibile la centrele noastre de service si la magazinele autorizate de piese de schimb.

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

[www.electrolux.cz](http://www.electrolux.cz)

[www.electrolux.hr](http://www.electrolux.hr)

[www.electrolux.hu](http://www.electrolux.hu)

[www.electrolux.it](http://www.electrolux.it)

[www.electrolux.pl](http://www.electrolux.pl)

[www.electrolux.ro](http://www.electrolux.ro)

[www.electrolux.ru](http://www.electrolux.ru)

[www.electrolux.si](http://www.electrolux.si)