

EOD3C70X
KOD3C70X



LT Orkaitė
RO Cuptor

Naudojimo instrukcija 2
Manual de utilizare 36

Get the most out of your appliance



For quick access to manuals, how-to guides, support and more through our photo registration visit electrolux.com/register

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	3
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	4
3. ĮRENGIMAS.....	7
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	9
5. VALDYMO SKYDELIS.....	9
6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART.....	10
7. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	10
8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	12
9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	14
10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	15
11. PATARIMAI.....	15
12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	28
13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	32
14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	34

MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad pirkote šį „Electrolux“ prietaisą. Jūs pasirinkote gaminį, kuris pasižymi dešimtmečių profesionalia patirtimi ir naujovėmis. Originalus ir stilingas, jis sukurtas galvojant apie jus. Taigi, kai tik naudojate jį, galite jaustis saugūs, žinodami, kad kiekvieną kartą pasieksite puikių rezultatų.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį!

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:



Gautumėte naudojimo patarimų, brošiūrų, trikčių šalinimo, aptarnavimo informacijos:

www.electrolux.com/webselfservice



Užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:

www.registerelectrolux.com



Įsigytumėte priedų, vartojamųjų prekių ir originalių atsarginių dalių savo prietaisui:


www.electrolux.com/shop

KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

Rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą, būtinai pateikite šią informaciją: modelis, PNC, serijos numeris.

Informacija yra nurodyta techninių duomenų plokštelėje.

 Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, jutimo arba protiniai gebėjimai riboti, arba kuriems trūksta patirties ir žinių, šį prietaisą gali naudoti tik tuomet, jei jie prižiūrimi arba jiems buvo suteikti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus.
- Nuo 3 iki 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.
- Mažesnių nei 3 metų vaikų negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso, kai jis veikia arba vėsta. Pasiekiamos dalys naudojimo metu gali įkaisti.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrosios saugos reikalavimai

- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas asmuo.
- ĮSPĖJIMAS! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.

- Pagalbinis reikmenis arba orkaitės prikaistuvius iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Prieš atlikdami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- ĮSPĖJIMAS! Norėdami išvengti galimo elektros smūgio, pasirūpinkite, kad prieš keičiant lempuotę prietaisas būtų išjungtas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš įrengdami jį balduose.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį leidžiama keisti tik gamintojui, jo įgaliotajam techninės priežiūros centrui arba panašios kvalifikacijos asmenims – antraip gali kilti elektros pavojus.
- Norėdami išimti lentynos atramas, pirmiausia patraukite lentynos atramos priekį, o po to galą nuo šoninių sienelių. Įdėkite lentynos atramas atvirkščia tvarka.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.

- Prieš montuodami prietaisą, patikrinkite, ar orkaitės durelės laisvai atsidaro.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji privalo veikti esant elektros srovės maitinimui.

Spintelės minimalus aukštis (spintelės po darbaliu minimalus aukštis)	590 (600) mm
Spintelės plotis	560 mm
Spintelės gylis	550 (550) mm
Prietaiso priekio aukštis	594 mm
Prietaiso galo aukštis	576 mm

Prietaiso priekio plotis	595 mm
Prietaiso galo plotis	559 mm
Prietaiso gylis	569 mm
Įmontuoto prietaiso gylis	548 mm
Gylis su atidarytomis duralėmis	1022 mm
Ventiliacijos angos minimalus dydis. Anga apatinėje galinėje pusėje	560x20 mm
Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra galinės pusės dešiniajame kampe	1500 mm
Montavimo varžtai	4x25 mm

2.2 Elektros prijungimas



ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgijotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba duralės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti

- pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), žeminimo nuotekio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Prietaisas pristatomas su maitinimo laidu ir kištuku.

Tinkami montuoti ar pakeisti kabeliai Europoje:

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

Bendrajai galiai tinkamas kabelio skerspjūvis nurodytas techninių duomenų plokštelėje. Taip pat lentelėje nurodyta:

Bendroji galia (W)	Kabelio skerspjūvis (mm ²)
1380 – didžiausias	3 x 0.75
2300 – didžiausias	3 x 1
3680 – didžiausias	3 x 1.5

Įžeminimo laidas (žalias / geltonas kabelis) turi būti 2 cm ilgesnis už fazės ir neutralų kabelius (mėlyną ir rudą kabelius).

2.3 Naudojimas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogimo pavojus.

- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje.
- Nekeiskite šio prietaiso techninių savybių.
- Užtikrinkite, kad ventiliavimo angos nebūtų uždengtos.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išjunkite.
- Prietaisui veikiant, būkite atsargūs, atidarydami prietaiso dureles. Gali išsiveržti karštas oras.
- Nenaudokite šio prietaiso, jeigu jūsų rankos šlapios arba jeigu jis liečiasi prie vandens.
- Nespauskite atvirų durelių.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbastalio arba vietos daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant ingredientus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarę dureles, saugokite prietaisą, kad šalia jo nekiltų kibirkščių ir nebūtų atviros liepsnos.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių produktų arba degiais produktais sudrėkintų daiktų.



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Norint apsaugoti emalį nuo sugadinimo arba išblukimo:
 - nedėkite orkaitės indų ar kitų daiktų tiesiai ant prietaiso dugno;
 - nedėkite tiesiai ant prietaiso dugno aliuminio folijos;
 - nepilkite vandens tiesiai į karštą prietaisą;
 - nelaikykite prietaise drėgnų patiekalų ir maisto produktų po to, kai juos pagaminsite;
 - būkite atsargūs, kai išimate ir dedate priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.

- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys gali palikti dėmių, kurių nuvalyti gali nepavykti.
- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Jį draudžiama naudoti kitais tikslais, pavyzdžiui, patalpai šildyti.
- Maistą visada gaminkite uždare orkaitės dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), užtikrinkite, kad durelės niekada nebūtų uždarytos, kai prietaisas veikia. Karštis ir drėgmė gali kauptis už uždarytos baldo plokštės ir pakenkti prietaisui, jo korpusui ar grindims. Neuždarykite baldo plokštės, kol prietaisas po naudojimo visiškai neataušo.

2.4 Priežiūra ir valymas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėšęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.
- Jeigu naudojate orkaitės puršiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.
- Nevalykite katalizinio emalio (jeigu taikytina) plovikliais.

2.5 Vidinis apšvietimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

- Šiame prietaise naudojama apšvietimo arba halogeninė lempučių yra skirta tik buitiniams prietaisams. Nenaudokite jos būstui apšviesti.
- Prieš keisdami lempučių, atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

2.6 Aptarnavimas

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

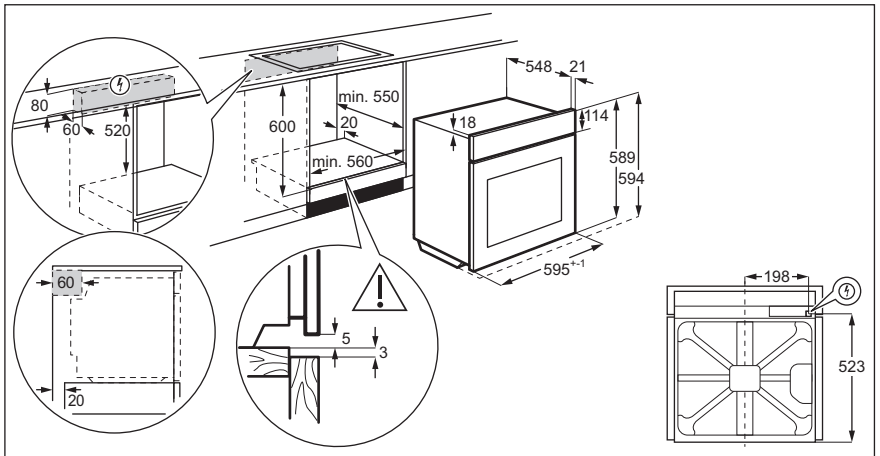
3. ĮRENGIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

3.1 Įrengimas balduose



- Naudokite tik originalias atsargines dalis.

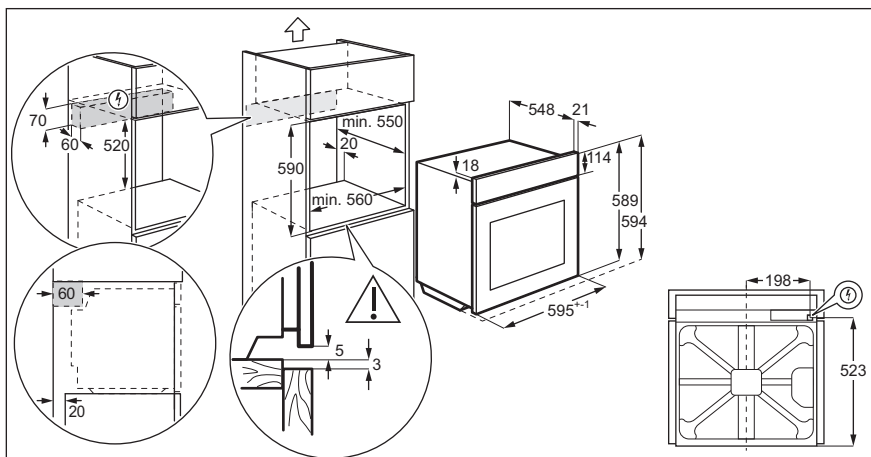
2.7 Šalinimas



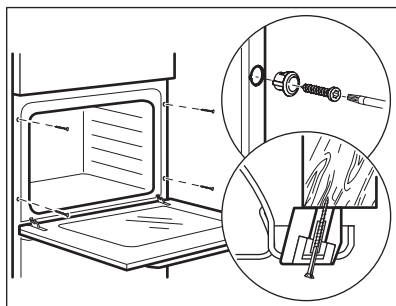
ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Išimkite durų užraktą, kad vaikai arba naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaise.

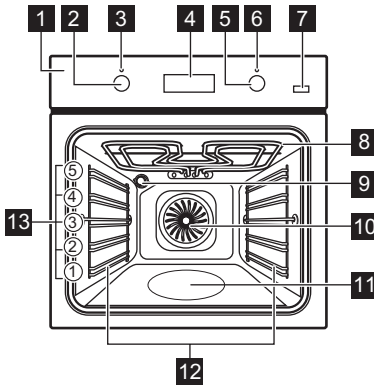


3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo



4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Bendra apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Maitinimo lemputė / simbolis
- 4 Ekranas
- 5 Reguliavimo rankenėlė (temperatūrai)
- 6 Temperatūros indikatorius / simbolis
- 7 Papildomi garai
- 8 Kaitinamasis elementas
- 9 Lempūtė
- 10 Ventilatorius
- 11 Ertmės įduba – valymo vandeniu talpyklė
- 12 Išimama lentynėlė
- 13 Lentynos padėtytys

4.2 Pagalbiniai reikmenys

- **Grotelės**
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, pikaistuviams.
- **Kepamoji skarda**
Pyragams ir sausainiams kepti.

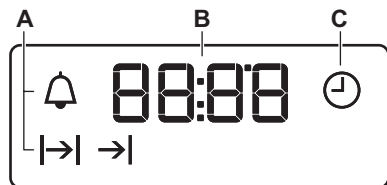
- **Grilio / kepimo pikaistuvis**
Kepimui ir skrudinimui arba riebalų surinkimui.
- **Ištraukiami bėgeliai**
Skirti lentynoms ir skardoms.

5. VALDYMO SKYDELIS

5.1 Mygtukai

Jutiklio laukas / mygtukas	Apibūdinimas
—	Laikui nustatyti.
⌚	Laikrodžio funkcijai nustatyti.
+	Laikui nustatyti.
🔥	Karšto oro srauto PLIUS funkcijai įjungti.

5.2 Valdymo skydelis



- A. Laikrodžio funkcijos
- B. Laikmatis
- C. Laikrodžio funkcija

6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.



Apie laiko nustatymą skaitykite skyriuje „Laikrodžio funkcijos“.



Funkcijai: Karšto oro srautas PLIUS žr. skyrelį „Funkcijos nustatymas“ skyriuje „Kasdienis naudojimas“. Karšto oro srautas PLIUS“.

6.1 Pradinis valymas

Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.

Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“.

Prieš pirmąjį naudojimą orkaitę ir priedus išvalykite.

Įdėkite priedus ir išimamas lentynų atramas atgal į jų pradines padėtis.

6.2 Išankstinis įkaitinimas

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

1. Nustatykite funkciją Nustatykite didžiausią temperatūrą.
2. Palikite orkaitę veikti 1 valandą.
3. Nustatykite funkciją Nustatykite didžiausią temperatūrą.
4. Palikite orkaitę veikti 15 minučių.
5. Nustatykite funkciją Nustatykite didžiausią temperatūrą.
6. Palikite orkaitę veikti 15 minučių.
7. Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.

Priedai gali įkaisti labiau nei įprastai. Iš orkaitės gali skliti kvapas ir dūmai. Būtinai pasirūpinkite tinkamu patalpų vėdinimu.

7. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Įstumiamos rankenėlės




Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.





7.2 Kaitinimo funkcijos nustatymas

1. Nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę, kad galėtumėte pasirinkti kaitinimo funkciją.

2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte temperatūrą. Kai orkaitė veikia, užsidega lemputė.
3. Norėdami išjungti orkaitę, pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį.

7.3 Kaitinimo funkcijos

Orkaitės funkcija	Naudojimo sritis
 Išjungimo padėtis	Orkaitė išjungta.
 Apšvietimas	Lempai įjungti.
 Karšto oro srautas / Karšto oro srautas PLUS / Valymas vandeniui	Kepti vienu metu dviejuose lentynų padėtyse ir maistui džiovinti. Nustatykite 20 – 40 °C mažesnę temperatūrą, nei gaminant Tradicinis kaitinimas. Drėgmei pridėti gaminant maistą. Tinkamai spalvai ir traškiai plutelei gauti kepat. Kad patiekalai taptų dar sultingesni juos pašildant. Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“, kur rasite daugiau informacijos apie: „Aqua Clean“.

Orkaitės funkcija	Naudojimo sritis
 Drėgnas konvek. kepimas	Ši funkcija yra skirta taupyti energiją maisto gaminimo metu. Maisto ruošimo instrukcijas rasite skyriuje „Naudingai patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas. Orkaitės durelės turėtų būti uždarytos ruošiant maistą, kad funkcija nebūtų pertraukta ir būtų užtikrinta, jog orkaitė veiktų didžiausiu efektyvumu. Kai naudosite šią funkciją, temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Gali sumažėti kaitinimo galia. Bendras energijos taupymo rekomendacijas rasite skyriuje „Energijos vartojimo efektyvumas“, „Energijos taupymas“. Ši funkcija buvo naudojama energijos vartojimo efektyvumo klasei nustatyti pagal standartą EN 60350-1.
 Apatinis kaitinimas	Pyragams su traškiau pagrindu kepti ir maistui konservuoti.
 Atšildymas	Atšildyti maistą (daržoves ir vaisius). Atšildymo trukmė priklauso nuo užšaldyto maisto produkto kiekio ir dydžio.
 Spartus kepimas ant grotelių	Ploniems maisto gabalėliams dideliais kiekiais kepti grilyje ir duonos skrebučiams.

Orkaitės funkcija	Naudojimo sritis
 Terminis kepimas ant grotelių	Didesniems mėsos gabalams arba paukštiečiai su kaulais skrudinti vienoje lentynos padėtyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
 Picos funkcija	Picai kepti. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrudui paruošti.
 Tradicinis kaitinimas	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.

7.4 Funkcijos nustatymas: Karšto oro srautas PLIUS

Šia funkcija padidinamas drėgmės kiekis gaminant.

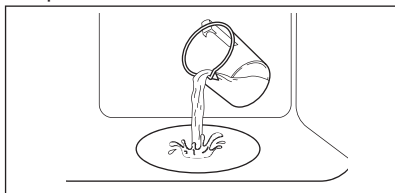


ĮSPĖJIMAS!

Galite nusideginti arba sugadinti prietaisą.


Išsiveržusi drėgmė gali sukelti nudegimus. Kai funkcija sustabdoma, atsargiai atidarykite dureles.

1. Pripildykite ertmės įdubą vandeniu iš čiaupo.



8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

8.1 Laikrodžio funkcijų lentelė

Laikrodžio funkcija	Naudojimo sritis
 PAROS LAIKAS	Paros laikui nustatyti, pakeisti arba patikrinti.





Maksimali ertmės įdubos talpa – 250 ml.

Pilkite į ertmės įdubą vandens tik kai orkaitė yra atvėsusi.



DĖMESIO

Nepildykite orkaitės ertmės, kai gaminate maistą arba kai orkaitė yra įkaitusi.

2. Nustatykite funkciją  .
3. Paspauskite Papildomi garai . Veikia tik su funkcija Karšto oro srautas PLIUS.
- Įsijungia indikatorius.
4. Valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.
5. Prieš kepimą maždaug 10 minučių pakaitinkite tuščią orkaitę, kad atsirastų drėgmės.
6. Įdėkite maistą į orkaitę. Žr. skyrių „Patarimai“.
- Neatidarykite orkaitės durelių gamindami.
7. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, paspauskite Papildomi garai , kad išjungtumėte orkaitę.
- Indikatorius išsijungia.
8. Pašalinkite vandenį iš ertmės įdubos.



ĮSPĖJIMAS!

Prieš šalinami likusį vandenį iš ertmės įdubos, patikrinkite, ar orkaitė atvėsusi.

Laikrodžio funkcija	Naudojimo sritis
TRUKMĖ	Prietaiso veikimo trukmei nustatyti.
PABAIGA	Nustatyti, kada prietaisas išsijungs.
ATIDĖTAS PALEIDIMAS	Apima TRUKMĖS ir PABAIGOS funkciją.
LAIKMATEIS	Nustatyti atgalinės atskaitos laiką. Ši funkcija neturi poveikio prietaiso veikimui. Funkciją LAIKMATEIS galite nustatyti bet kada, net jei prietaisas yra išjungtas.

8.2 Laiko nustatymas. Laiko keitimas

Prieš naudojant orkaitę, pirmiausiai privaloma nustatyti laiką.

mirksi, kai prijungiate prietaisą prie elektros maitinimo, kai išsijungia maitinimas arba kai nenustatytas laikmatis.

Spauskite arba tinkamam laikui nustatyti.

Maždaug po penkių sekundžių indikatorius nustos mirksėti ir ekrane bus rodomas nustatytas paros laikas.

Norėdami pakeisti paros laiką, paspauskite pakartotinai, kol pradės mirksėti .

8.3 Funkcijos „TRUKMĖ“ nustatymas

1. Pasirinkite orkaitės funkciją ir temperatūrą.
2. Spaudinėkite , kol pradės mirksėti .
3. Spauskite arba , kad nustatytumėte TRUKMĖS laiką.

Ekrane rodoma .

4. Laikui pasibaigus, mirksi ir pasigirsta garso signalas. Prietaisas automatiškai išsijungia.
5. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
6. Pasukite orkaitės funkcijų rankenėlę ir temperatūros nustatymo rankenėlę į išjungimo padėtį.

8.4 Funkcijos PABAIGA nustatymas

1. Nustatykite orkaitės funkciją ir temperatūrą.
2. Spaudinėkite , kol pradės mirksėti .
3. Paspauskite arba ir nustatykite laiką.

Ekrane rodoma .



4. Laikui pasibaigus, mirksi ir pasigirsta garso signalas. Prietaisas automatiškai išsijungia.
5. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
6. Pasukite orkaitės funkcijų rankenėlę ir temperatūros nustatymo rankenėlę į išjungimo padėtį.

8.5 ATIDĖTO PALEIDIMO funkcijos nustatymas

1. Nustatykite orkaitės funkciją ir temperatūrą.
2. Spaudinėkite , kol pradės mirksėti .
3. Spauskite arba , kad nustatytumėte TRUKMĖS laiką.
4. Paspauskite .
5. Spauskite arba , kad nustatytumėte PABAIGOS laiką.
6. Paspauskite , kad patvirtintumėte. Prietaisas vėliau automatiškai išsijungs, veiks nustatytą TRUKMĖ ir sustos nustatytu PABAIGOS laiku. Nustatytu laiku pasigirsta garso signalas.

7. Prietaisas automatiškai išsijungia. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
8. Pasukite orkaitės funkcijų rankenėlę ir temperatūros nustatymo rankenėlę į išjungimo padėtį.


8.6 LAIKMAČIO nustatymas

1. Spaudinėkite , kol pradės mirksėti .
2. Spauskite $+$ arba $-$, kad nustatytumėte reikiamą laiką.
Funkcija „Laikmatis“ įsijungs automatiškai po 5 sekundžių.
3. Nustatytam laikui pasibaigus, pasigirsta garso signalas. Norėdami

išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

4. Pasukite orkaitės funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo padėtį.

8.7 Laikrodžio funkcijos atšaukimas

1. Kelis kartus paspauskite , kol pradės mirksėti reikiamos funkcijos indikatorius.
2. Paspauskite ir palaikykite nuspaudę $-$.

Laikrodžio funkcija išsijungia po kelių sekundžių.

9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS



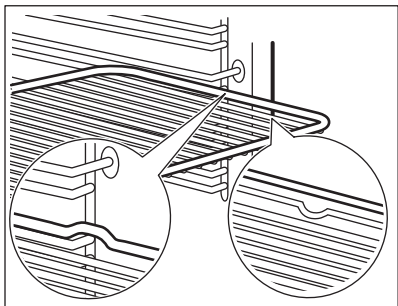
ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

9.1 Priedų įstatymas

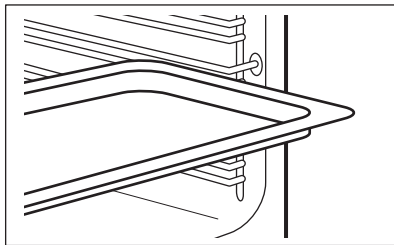
Grotelės:

Įstumkite grotelės tarp lentynos atramos kreipiamųjų laikiklių ir įsitikinkite, kad kojelės yra nukreiptos žemyn.



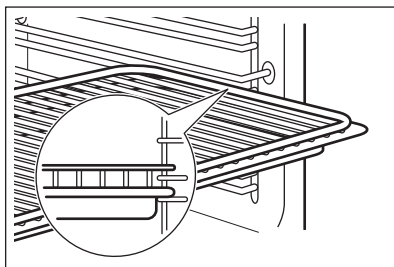
Kepimo skarda / gilus kepimo indas:

Įstumkite kepimo skardą / gilų indą tarp lentynos atramos kreipiamųjų laikiklių.



Grotelės ir kepimo skarda / gilus kepimo indas vienu metu:

Įstumkite kepimo skardą / gilų kepimo indą tarp lentynos atramos ir grotelių kreipiamųjų laikiklių.



Mažas įlenkimas viršuje padidina saugumą. Šie įlenkimai taip pat apsaugos nuo apvirtimo. Aukštas kraštas aplink lentynas neleidžia prikaistuviams nuslysti nuo lentynos.

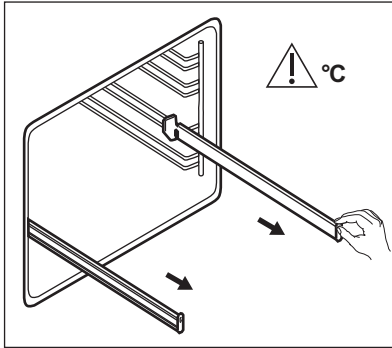
9.2 Ištraukiami bėgeliai

- i** Išsaugokite šią ištraukiamų bėgelių įrengimo instrukciją, kad ja galima būtų pasinaudoti ateityje.

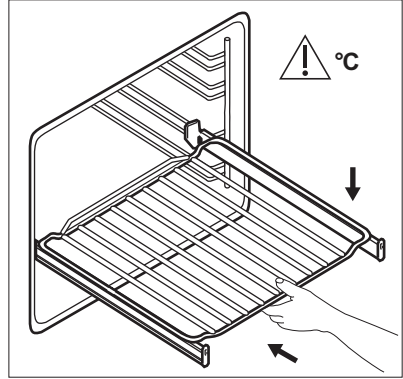
Naudojant ištraukiamus bėgelius, galima lengviau įstatyti ir ištraukti lentynas.

- !** **DĖMESIO**
Ištraukiamų bėgelių negalima plauti indaplovėje. Netepkite ištraukiamų bėgelių jokių tepalu.

1. Ištraukite dešinįjį ir kairįjį ištraukiamus bėgelius.



2. Ant ištraukiamų bėgelių padėkite groteles ir atsargiai juos įstumkite į orkaitę.



Prieš uždarydami orkaitės dureles, būtinai iki galo atgal į orkaitę įstumkite ištraukiamus bėgelius.

10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

10.1 Aušinimo ventiliatorius

Kai orkaitė veikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai, kad orkaitės paviršiai išliktų vėsūs. Orkaitę išjungus, ventiliatorius veikia toliau, kol orkaitė atvėsta.

10.2 Apsauginis termostatas

Netinkamai naudojant orkaitę arba sugedus jo sudedamosioms dalims, ji

gali pavojingai perkaisti. Norint to išvengti, orkaitėje įrengtas apsauginis termostatas, kuris nutraukia elektros tiekimą. Sumažėjus temperatūrai, orkaitė vėl įsijungia automatiškai.

11. PATARIMAI

- !** **ĮSPĖJIMAS!**
Žr. saugos skyrius.

- i** Lentelėse nurodyta temperatūra ir kepimo laikas yra tik orientacinio pobūdžio. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų ingredientų kokybės ir kiekio.

11.1 Gaminimo rekomendacijos

Orkaitėje yra penkios lentynų padėtys.

Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Jūsų orkaitė gali kepti ar skrudinti kitaip negu anksčiau turėta orkaitė. Toliau lentelėse pateikiamos standartinės temperatūros, kepimo trukmės ir lentynų padėčių nuostatos.

Jei nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.

Ši orkaitė turi specialią sistemą, užtikrinančią oro apykaitą ir nuolatinę garų apytaką. Dėl tokios sistemos maistas ruošiamas garų prisotintoje aplinkoje, patiekalas būna minkštas viduje ir apskrudęs iš išorės. Todėl sumažėja gaminimo trukmė ir energijos sąnaudos.

Pyragų kepimas

Neatidarinėkite orkaitės durelių, kol nepraejo 3/4 kepimui skirto laiko.

Jeigu kepatė dviejose kepimo skardose vienu metu, tarp jų palikite vieną laisvą lygį.

Naudokite kepimo skardą.

Mėsos ir žuvies gaminimas

Labai riebiam maistui naudokite gilų kepimo indą, kad orkaitėje neliktų neišvalomų dėmių.

Prieš pjaustydami mėsą gabaliukais, palaukite maždaug 15 minučių, kad neištekėtų sultys.

Kad kepimo metu orkaitėje nesusidarytų per daug dūmų, į gilų kepimo indą įpilkite šiek tiek vandens. Kad dūmai nesikondensuotų, įpilkite vandens, kai tik jis išdžiūsta.






Gaminimo trukmė

Gaminimo trukmė priklauso nuo maisto tipo, konsistencijos ir kiekio.





Iš pradžių, kai gaminate, stebėkite rezultatus. Raskite tinkamiausias nuostatas (kaitinimo nuostata, gaminimo trukmė ir pan.) jūsų prikaistuviams, receptams ir kiekiams, kai gaminate šiuo prietaisu.

11.2 Karšto oro srautas PLIUS

Naudokite antrą lentynos padėtį.


 PYRAGAI / TEŠLAINIAI / DUONA			
	 (ml)	 (°C)	 (min.)
Sausainiai / Sklindžiai / Rageliai	100	150–180	10–20
Itališka duona „Focaccia“	100	200–210	10–20
Pica	100	230	10–20
Duonos bandelės	100	200	20–25
Duona	100	180	35–40
Slyvų pyragas / Obuolių pyragas / Bandelės su cinamonu, keptos pyrago formoje	100–150	160–180	30–60

Naudokite 150 ml vandens, jeigu nenurodyta kitaip.

 UŽŠALDYTI PUSGAMINIAI		
	 (°C)	 (min.)
Pica	200–210	10–20
Rageliai	170–180	15–25
Lazanija, naudokite 200 ml	180–200	35–50

Naudokite 100 ml vandens.





Nustatykite 110 °C temperatūrą.

 MAISTO ATGAMINIMAS	
	 (min.)
Duonos bandelės	10–20
Duona	15–25
Itališka duona „Focaccia“	15–25









 MAISTO ATGAMINIMAS	
	 (min.)
Mėsa	15–25
Makaronai	15–25
Pica	15–25
Ryžiai	15–25
Daržovės	15–25









Naudokite 200 ml vandens.









Naudokite stiklinį kepimo indą.

 KEPSNIŲ KEPIMAS		
	 (°C)	 (min.)
Rostbifas	200	50–60
Viščiukas	210	60–80
Kepta kiauliena	180	65–80









11.3 Pyragų ir kepsnių kepimas









 PYRAGAI						
	Tradicinis kaitinimas		Karšto oro srautas		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Plaktos tešlos receptai	170	2	160	3 (2 ir 4)	45–60	Pyrago forma
Trapi tešla	170	2	160	3 (2 ir 4)	20–30	Pyrago forma

 PYRAGAI						
	Tradicionis kaitinimas		Karšto oro srautas		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Varškės pyragas	170	1	165	2	60–80	Pyrago forma, Ø 26 cm
Štrudelis	175	3	150	2	60–80	Kepimo skarda
Pyragai su uogiene	170	2	165	2	30–40	Pyrago forma, Ø 26 cm
Kalėdinis pyragas, įkaitinkite tuščią orkaitę	160	2	150	2	90–120	Pyrago forma, Ø 20 cm
Slyvų pyragas, įkaitinkite tuščią orkaitę	175	1	160	2	50–60	Duonos skarda
Keksiukai	170	3	140–150	3	20–30	Kepimo skarda
Keksiukai, du lygiai	–	–	140–150	2 ir 4	25–35	Kepimo skarda
Keksiukai, trys lygiai	–	–	140–150	1, 3 ir 5	30–45	Kepimo skarda
Sausainiai	140	3	140–150	3	30–35	Kepimo skarda
Sausainiai, du lygiai	–	–	140–150	2 ir 4	35–40	Kepimo skarda
Sausainiai, trys lygiai	–	–	140–150	1, 3 ir 5	35–45	Kepimo skarda
Merengos	120	3	120	3	80–100	Kepimo skarda
Merengos, du lygiai, įkaitinkite tuščią orkaitę	–	–	120	2 ir 4	80–100	Kepimo skarda

 PYRAGAI						
	Tradicinis kaitinimas		Karšto oro srautas		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Bandelės, įkaitinkite tuščią orkaitę	190	3	190	3	12–20	Kepimo skarda
Eklerai	190	3	170	3	25–35	Kepimo skarda
Eklerai, du lygiai	–	–	170	2 ir 4	35–45	Kepimo skarda
Pyragaičiai formelėse	180	2	170	2	45–70	Pyrago forma, Ø 20 cm
Riebus vaisinis pyragas	160	1	150	2	110–120	Pyrago forma, Ø 24 cm








Įkaitinkite tuščią orkaitę.

 DUONA IR PICA						
	Tradicinis kaitinimas		Karšto oro srautas		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Balta duona, 1–2 vnt., po 0,5 kg	190	1	190	1	60–70	–
Ruginė duona, iš anksto įkaitinti nereikia	190	1	180	1	30–45	Duonos skarda
Duonos bandelės, 6–8 bandelės	190	2	180	2 (2 ir 4)	25–40	Kepimo skarda
Pica	230–250	1	230–250	1	10–20	Emaliu padengta skarda

 DUONA IR PICA						
	Tradicinis kaitinimas		Karšto oro srautas		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Sklindžiai	200	3	190	3	10–20	Kepimo skarda






Įkaitinkite tuščią orkaitę.






Naudokite pyrago formą.








 APKEPAI						
	Tradicinis kaitinimas		Karšto oro srautas		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Makaronų apkepas, iš anksto įkaitinti nereikia	200	2	180	2	40–50	
Daržovių apkepas, iš anksto įkaitinti nereikia	200	2	175	2	45–60	
Apkepai su įdara	180	1	180	1	50–60	
Lazanija	180–190	2	180–190	2	25–40	
Įdaryti makaronai vamzdučiai	180–190	2	180–190	2	25–40	

Naudokite antrą lentynos padėtį.






Naudokite groteles.

 MĖSA					
	Tradicinis kaitinimas		Karšto oro srautas		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Jautiena	200		190		50–70
Kiauliena	180		180		90–120

 MĖSA			
	Tradicinis kaitini- mas	Karšto oro srautas	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Veršiena	190	175	90–120
Angliškas jautienos kepsnys, su krauju	210	200	50–60
Angliškas rostbifas, vidutiniškai iš-keptas	210	200	60–70
Angliškas jautienos kepsnys, gerai iškeptas	210	200	70–75

 MĖSA					
	Tradicinis kaitini- mas		Karšto oro srautas		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Kiaulienos mentė, su oda	180	2	170	2	120–150
Kiaulienos kulninė, 2 vnt.	180	2	160	2	100–120
Ėriuko koja	190	2	175	2	110–130
Viščiukas	220	2	200	2	70–85
Kalakutas	180	2	160	2	210–240
Antis	175	2	220	2	120–150
Žąsis	175	2	160	1	150–200
Triušiena pjaustyta gaba- lais	190	2	175	2	60–80
Triušiena pjaustyta gaba- lais	190	2	175	2	150–200
Visas fazanas	190	2	175	2	90–120

Naudokite antrą lentynos padėtį.






 ŽUVIS			
	Tradicinis kaitinimas	Karšto oro srautas	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Upėtakis / Jūros karšis, 3–4 žuvis	190	175	40–55
Tunas / Lašiša, 4–6 filė	190	175	35–60

11.4 Grilis

Įkaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite ketvirtą lentynos padėtį.

Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.





 GRILIS			
	 (kg)	 (min.) Pirma pusė	 (min.) Antra pusė
	File kepsniai, 4 vienetai	0.8	12–15
Jautienos didkepsnis, 4 vienetai	0.6	10–12	6–8
Dešrelės, 8	-	12–15	10–12
Kiaulienos muštiniai, 4 vienetai	0.6	12–16	12–14
Viščiukas, perpjautas pusiau, 2	1	30–35	25–30
Kebabai, 4	-	10–15	10–12
Vištienos krūtinėlė, 4 vienetai	0.4	12–15	12–14
Suvožtiniai, 6	0.6	20–30	-
Žuvies filė, 4 vienetai	0.4	12–14	10–12
Skrebutis su garnyru, 4–6	-	5–7	-
Skrebutis, 4–6	-	2–4	2–3





11.5 Terminis kepimas ant grotelių





Įkaitinkite tuščią orkaitę.





Naudokite pirmą arba antrą lentynos padėtį.




Norėdami apskaičiuoti kepimo trukmę, padauginkite toliau lentelėje nurodytą laiką iš filė storio centimetru.



 JAUTIENA		
	 (°C)	 (min.)
Rostbifas arba filė, puskepis	190-200	5-6
Rostbifas arba filė, vidutiniškai iškeptas	180-190	6-8
Rostbifas arba filė, iškeptas	170-180	8-10

 KIAULIENA		
	 (°C)	 (min.)
Mentė / Sprandinė / Rūkytas kumpis, 1–1,5 kg	160-180	90-120
Kapotiniai / Šonkauliukai, 1–1,5 kg	170-180	60-90
Maltos mėsos kepsnys, 0,75–1 kg	160-170	50–60
Kiaulės koja, apvirta, 0,75–1 kg	150-170	90-120






 VERŠIENA		
	 (°C)	 (min.)
Kepta veršiena, 1 kg.	160-180	90-120
Veršiuo koja, 1,5–2 kg	160-180	120-150

 AVIENA		
	 (°C)	 (min.)
Ėriuko šlaunelė / Kepta aviena, 1–1,5 kg	150-170	100-120
Ėrienos nugarinė, 1–1,5 kg	160-180	40-60

 PAUKŠTIENA		
	 (°C)	 (min.)
Paukštiena, supjaustyta porcijomis, po 0,2–0,25 kg	200-220	30-50
Viščiukas, perpjautas pusiau, po 0,4–0,5 kg	190-210	35-50
Viščiukas, višta, 1–1,5 kg	190-210	50-70
Antis, 1,5–2 kg	180-200	80-100
Žąsis, 3,5–5 kg	160-180	120-180
Kalakutas, 2,5–3,5 kg	160-180	120-150
Kalakutas, 4–6 kg	140-160	150-240

 ŽUVIS (TROŠKINTA)		
	 (°C)	 (min.)
Žuvis, 1–1,5 kg	210-220	40-60

11.6 Atšildymas

	 (kg)	 Atšildymo laikas (min.)	 Likusi atšildymo trukmė (min.)	
Viščiukas	1	100–140	20–30	Viščiuką padėkite ant didelėje lėkštėje apverstos mažos lėkštutės. Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
Mėsa	1 0.5	100–140 90–120	20–30	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
Grietinėlė	2 x 0,2	80–100	10–15	Grietinę galima gerai išplakti ir ne visiškai atšilusią.
Upėtakis	0,15	25–35	10–15	-
Braškės	0.3	30–40	10–20	-
Sviestas	0.25	30–40	10–15	-
Didelis puošnus tortas	1.4	60	60	-





11.7 Džiovinimas–Karšto oro srautas





Išklokite skardas pergamentiniu arba kepimo popieriumi.

Tam, kad rezultatai būtų kuo geresni, praėjus pusei džiovinimo laiko, orkaitę išjunkite, atidarykite jos dureles ir palikite per naktį, kad maisto produktai visiškai išdžiūtų.




Vienai skardai naudokite trečią lentynos padėtį.




2 skardoms naudokite pirmą ir ketvirtą lentynos padėtis.

 DARŽOVĖS		
	 (°C)	 (val.)
Pupos	60-70	6-8

 DARŽOVĖS		
	 (°C)	 (val.)
Paprikos	60-70	5-6
Daržovės sriubai	60-70	5-6
Grybai	50–60	6-8
Prieskoniniai augalai	40-50	2-3


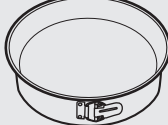


Nustatykite 60–70 °C temperatūrą.

 VAISIAI	
	 (val.)
Slyvos	8-10
Abrikosai	8-10
Pjaustyti obuoliai	6-8

 VAISIAI	
	 (val.)
Kriaušės	6-9






11.8 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai






Naudokite tamsias ir neatspindinčias skardas ir indus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesių spalvų ir atspindintys indai.

			
Picos kepimo indas	Kepimo indas	Keraminiai indeliai	Apkepo skarda
Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens	Tamsi, neatspindinti 26 cm skersmens	Keraminė kaitlentė 8 cm skersmens, 5 cm aukščio	Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens

11.9 Drėgnas konvek. kepimas








Laikykites toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.








		 (°C)		 (min.)
Saldžios bandelės, 12 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	175	3	40–50
Bandelės, 9 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	2	35–45
Pica, šaldyta, 0,35 kg	grotelės	180	2	45–55
Šveicariškas vyntiotinis	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	170	2	30–40

		 (°C)		 (min.)
Šokoladinis pyragas	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	170	2	45–50
Suflė, 6 vnt.	keraminiai indeliai ant grotelių	190	3	45–55
Biskvitinis pagrindas	apkepo skarda ant grotelių	180	2	35–45
Viktorijos pyragaičiai	kepimo indas ant grotelių	170	2	35–50
Troškinta žuvis, 0,3 kg	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	2	35–45
Žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	3	25–35
Žuvies filė, 0,3 kg	picos kepimo indas ant grotelių	170	3	30–40
Virta mėsa, 0,25 kg	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	3	35–45
Šašlykas, 0,5 kg	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	3	40–50
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	150	2	30–45
Migdolų sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	2	45–55
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	170	2	30–40
Aštrūs tešlainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	170	2	35–45
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	150	2	40–50
Tartelėtės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	170	2	30–40
Daržovės, virtos, 0,4 kg	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	2	35–45
Vegetariškas omletas	picos kepimo indas ant grotelių	180	3	35–45
Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	4	35–45

11.10 Informacija patikros įstaigoms

Patikros pagal IEC 60350-1 standartą.

						
				(°C)	(min.)	
Maži pyragaičiai, 20 vietų skardoje	Tradicinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	170	20–30	-
Maži pyragaičiai, 20 vietų skardoje	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	3	150–160	20–35	-
Maži pyragaičiai, 20 vietų skardoje	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	2 ir 4	150–160	20–35	-
Obuolių pyragas, 2 skardos Ø20 cm	Tradicinis kaitinimas	Grotelės	2	180	70–90	-
Obuolių pyragas, 2 skardos Ø20 cm	Karšto oro srautas	Grotelės	2	160	70–90	-
Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago forma	Tradicinis kaitinimas	Grotelės	2	170	40–50	Pakaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.
Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago forma	Karšto oro srautas	Grotelės	2	160	40–50	Pakaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.

				 (°C)	 (min.)	
Biskviti- nis pyra- gas, Ø26 cm pyra- go forma	Karšto oro srautas	Grotelės	2 ir 4	160	40–60	Pakaitinkite or- kaitę maždaug 10 minučių.
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	3	140– 150	20–40	-
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	2 ir 4	140– 150	25–45	-
Trapios tešlos kepiniai	Tradicinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	140– 150	25–45	-
Skrebu- tis, 4–6 vienetai	Grilis	Grotelės	4	daug.	2–3 minutės pirma pusė; 2–3 minutės antra pusė	Pakaitinkite or- kaitę maždaug 3 minutes.
Mėsainis su jautie- na, 6 vie- netai, 0,6 kg	Grilis	Grotelės ir suren- kamoji skarda	4	daug.	20–30	Dėkite grotelės ant orkaitės ket- virtojo lygio, o surenkamąją skardą – ant tre- čiojo lygio. Ap- verskite maisto produktą praėjus pusei numatyto gaminimo laiko. Pakaitinkite or- kaitę maždaug 3 minutes.




12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Pastabos dėl valymo

 <p>Valymo priemonės</p>	<p>Orkaitės priekį valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelnia valymo priemone.</p> <p>Metaliniams paviršiams valyti naudokite tam skirtą valymo priemonę.</p> <p>Įsisenėjusias dėmes valykite specialiu orkaitių valikliu. Orkaitės valiklio nenaudokite kataliziniams paviršiams.</p>
 <p>Kasdienis naudojimas</p>	<p>Orkaitės ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti maisto likučiai gali sukelti gaisrą. Didesnė rizika yra grilio prikaistuviui.</p> <p>Drėgmė gali kondensuotis orkaitės viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Kondensavimuisi sumažinti prieš gaminimą maždaug 10 minučių pakaitinkite orkaitę. Po kiekvieno naudojimo iššluostykite ertmę švelnia šluoste.</p>
 <p>Priedai</p>	<p>Visus priedus valykite po kiekvieno naudojimo ir palikite juos išdžiūti. Valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu valymo priemone. Priedų indaplovėje plauti negalima.</p> <p>Nevalykite priedų su nesvylančia danga intensyvaus poveikio medžiagomis, daiktai aštriais kraštais ir neplaukite indaplovėje.</p>

12.2 Nerūdijančiojo plieno ar aliuminio orkaitės

Orkaitės dureles valykite tik drėgna šluoste ar kempine. Nusausinkite minkštu audiniu.

Nenaudokite plieno vilnos, rūgšties arba šveičiamųjų medžiagų, nes jos gali pažeisti orkaitės paviršių. Orkaitės valdymo pultą valykite vadovaudamiesi tais pačiais perspėjimais.

12.3 Apatinės įdubos valymas

Valant iš apatinės įdubos po maisto gaminimo naudojant garus pašalinami kalkių nuosėdų likučiai.



Naudojant šią funkciją: Karšto oro srautas PLUS patartina atlikti valymo procedūrą mažiausiai kas 5 - 10 maisto gaminimo ciklus.

1. Įpilkite 250 ml baltojo acto į apatinę įdubą, esančią orkaitės apačioje. Naudokite ne stipresnį nei 6 % actą be priedų.

2. Palaukite 30 minučių, kol actas ištirpdytų likusias kalkių nuosėdas aplinkos temperatūroje.
3. Išvalykite įdubą šiltu vandeniu sudrėkinta minkšta šluoste.

12.4 Durelių tarpiklio valymas

Reguliariai tikrinkite durelių tarpiklį. Durelių tarpiklis yra aplink orkaitės angos rėmą. Nenaudokite orkaitės, jeigu durelių tarpiklis yra pažeistas. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Jei norite valyti durelių tarpiklį, žr. bendrąją valymo informaciją.

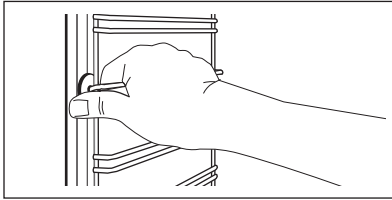
12.5 Kaip išimti: lentynų atramas / katalizines plokštes

Norėdami išvalyti orkaitę, išimkite lentynų atramas / katalizines plokštes.

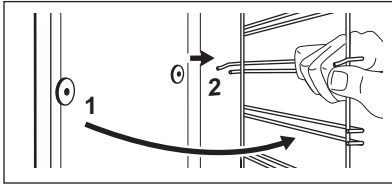
**DĖMESIO**

Būkite atsargūs, kai išimate lentynų atramas. Katalizinės plokštės nėra pritvirtintos prie orkaitės sienelių ir gali nukristi, kai išimate lentynų atramas.

1. Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės. Kita ranka prilaikykite galinius lentynų bėgelius ir katalizinę plokštę vietoje.



2. Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ją ištraukite.



Išimtus priedus įdėkite atvirkštine tvarka.



Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

12.6 Katalizinis valymas

Ertmė su katalizine danga yra savaime išsivalanti. Ji sugeria riebalus.

Prieš įjungiant katalizinį valymą:

- išimkite visus priedus ;
- išvalykite orkaitės apačią šiltu vandeniu ir švelniu plovikliu;
- vidinį durelių stiklą išvalykite šiltu vandeniu ir minkšta šluoste.

1. Nustatykite funkciją
2. Nustatykite 250 °C orkaitės temperatūrą ir palikite ją veikti 1 valandą.
3. Išjunkite orkaitę.
4. Kai orkaitė atvėsta, išvalykite ertmę drėgna švelnia šluoste.

Katalizinės dangos dėmės ar spalvos pasikeitimai neturi poveikio kataliziniam valymui.

12.7 „Aqua Clean“

Valymo procese naudojama drėgmė, kad iš orkaitės būtų galima lengviau pašalinti riebalus ir maisto likučius.

1. Įpilkite 200 ml vandens į ertmės įdubą, esančią orkaitės apačioje.
2. Nustatykite funkciją ir spauskite
3. Nustatykite 90 °C temperatūrą.
4. Palikite orkaitę veikti 30 minučių.
5. Išjunkite orkaitę.
6. Kai orkaitė atvėsta, nusausinkite ertmę švelnia šluoste.

**ISPĖJIMAS!**

Prieš liesdami orkaitę, įsitinkinkite, kad ji atvėso. Galima nusidengti.

12.8 Durelių išėmimas ir įdėjimas

Orkaitės durelėse yra dvi stiklo plokštės. Galite išimti orkaitės dureles ir vidinę stiklo plokštę, kad ją nuvalytumėte. Prieš nuimdami stiklo plokštę, perskaitykite visą instrukciją „Durelių išėmimas ir įdėjimas“.

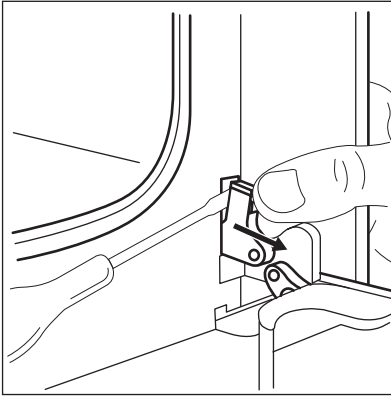


Orkaitės durelės gali užsidaryti, jeigu bandysite išimti vidinę stiklo plokštę, nenuėmę orkaitės durelių.

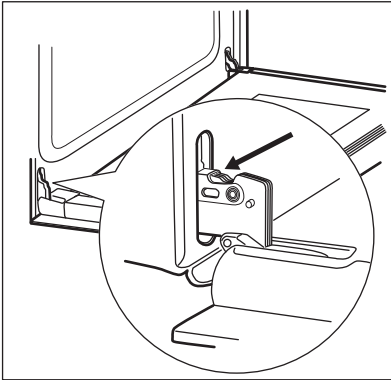
**DĖMESIO**

Nenaudokite orkaitės be vidinės stiklo plokštės.

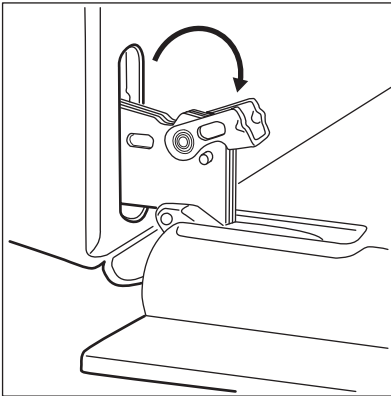
1. Iki galo atidarykite dureles ir raskite lankstą dešinėje durelių pusėje.
2. Atsuktuvu iškelkite ir iki galo pasukite dešinės pusės lanksto svirtelę.



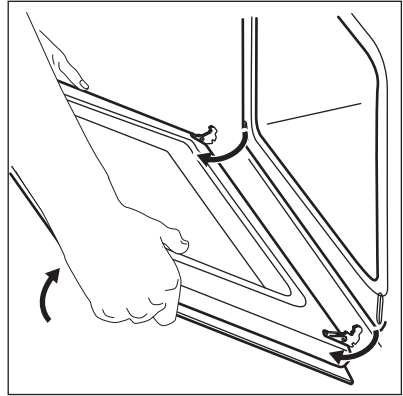
3. Suraskite lankstą kairėje durelių pusėje.



4. Pakelkite ir iki galo pasukite ant kairiojo lanksto esančią svirtelę.

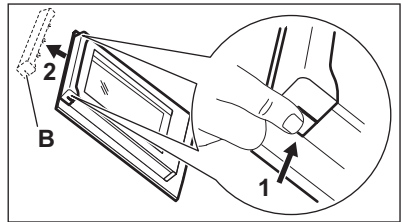


5. Pusiau uždarykite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties. Tada pakelkite, patraukite į priekį ir išimkite dureles iš jų lizdo.



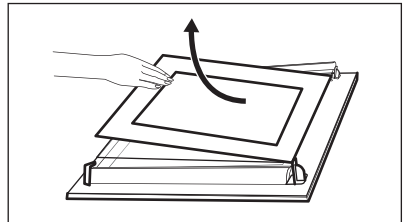
6. Padėkite dureles ant minkštu audiniu užtiesto stabiliaus paviršiaus.

7. Laikydami durelių apdailą (B) už abiejų pusių durelių viršutinių kampų, paspauskite į vidų ir atleiskite fiksavimo tarpiklį.



8. Patraukite durelių apdailą pirmyn ir nuimkite ją.

9. Laikykite durelių stiklo plokštę už jos viršutinio krašto ir atsargiai ištraukite. Įsitinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.



10. Nuvalykite stiklo plokštes vandeniu ir muilu. Atsargiai nususinkite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.

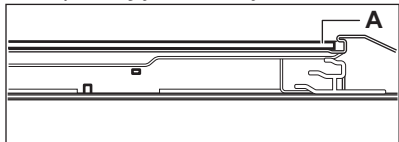
Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštę ir orkaitės dureles.

Šilko grafinės spaudos sritis privalo būti nukreipta į vidinę durelių pusę. Žiūrėkite,

kad įdėjus stiklo plokštės rėmo paviršius padengtose vietose nebūtų šiurkštus liesti.

Tinkamai įdėjus durelių apdaila užsifiksuoja.

Patikrinkite, ar tinkamai įdėjote vidinę stiklo plokštę į savo vietą.



12.9 Kaip pakeisti: Lemputė



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

Lemputė gali būti karšta.

1. Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.
2. Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.
3. Ertmės apačioje patieskite skudurėlį.



DĖMESIO

Halogeninę lempuotę visada suimkite skudurėliu, kad ant lempuotės neprisvilgtų riebalų likučiai.

Galinė lempuotė

1. Pasukite stiklinį lempuotės gaubtelį ir nuimkite jį.
2. Nuvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Orkaitės lempuotę pakeiskite tinkama, 300 °C atsparia karščiui lempute .
4. Uždėkite stiklinį gaubtelį.

13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

13.1 Ką daryti, jeigu...

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Orkaitė nekaista.	Orkaitė yra išjungta.	Ijunkite orkaitę.
Orkaitė nekaista.	Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį.
Orkaitė nekaista.	Nenustatytos būtinos nuostatos.	Patikrinkite, ar nuostatos yra tinkamos.
Orkaitė nekaista.	Perdegė saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Lemputė nešviečia.	Perdegusi lempuotė.	Pakeiskite lempuotę.
Ant maisto produktų ir orkaitės viduje kaupiasi garai ir kondensatas.	Pernelyg ilgam palikote patiekalą orkaitėje.	Baigę gaminti, nepalikite patiekalų orkaitėje ilgiau negu 15–20 minučių
Kepimo rezultatai prasti, kai naudojama funkcija Karšto oro srautas PLIUS.	Jūs tinkamai neįjungėte funkcijos: Karšto oro srautas PLIUS su papildomais garais.	Žr. „Funkcijos nustatymas: Karšto oro srautas PLIUS“.

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Kepimo rezultatai prasti, kai naudojama funkcija Karšto oro srautas PLIUS.	Nepripildėte įdubos vandeniui.	Žr. „Funkcijos nustatymas: Karšto oro srautas PLIUS“.
Norite suaktyvinti karšto oro srauto PLIUS funkciją, bet nešviečia papildomų garų indikatorius.	Jūs nepasirinkote kaitinimo funkcijos, kuri palaikytų papildomų garų funkciją.	Žr. „Funkcijos nustatymas: Karšto oro srautas PLIUS“.
Norite suaktyvinti karšto oro srauto PLIUS funkciją, bet nešviečia papildomų garų indikatorius.	Papildomų garų funkcija neveikia.	Išjunkite prietaisą, naudodami namų saugiklį arba apsauginį jungiklį skirstomojoje saugiklių dėžėje, ir vėl įjunkite prietaisą. Žr. „Funkcijos nustatymas: Karšto oro srautas PLIUS“.
Neverda vanduo ertmės įduboje.	Per žema temperatūra.	Nustatykite bent 110 °C temperatūrą. Žr. skyrių „Patarimai“.
Iš ertmės įdubos teka vanduo.	Ertmės įduboje per daug vandens.	Išjunkite orkaitę ir įsitikinkite, kad prietaisas atvėso. Iššluostykite vandenį šluoste ar kempine. Į ertmės įdubą pripilkite tinkamą kiekį vandens. Žr. konkretų procesą.
Ekrane rodoma „12.00“.	Nutrūko elektros tiekimas.	Iš naujo nustatykite laikrodį.

13.2 Aptarnavimo duomenys

Jeigu patys negalite rasti problemos sprendimo, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti

techninių duomenų lentelėje. Duomenų lentelę rasite orkaitėje, ant priekinio rėmo. Nenuimkite duomenų lentelės nuo orkaitės vidaus.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:	
Modelis (MOD.)
Gaminio numeris (PNC)
Serijos numeris (S. N.)

14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

14.1 Informacija apie gaminį ir informacijos apie gaminį lapas*

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux	
Modelio žymuo	EOD3C70X 949499331 KOD3C70X 949499340	
Energijos efektyvumo indeksas	95.3	
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A	
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant įprastu režimu	0.95 kWh/ciklui	
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant ventiliatoriaus režimu	0.81 kWh/ciklui	
Ertmių skaičius	1	
Karščio šaltinis	Elektra	
Tūris	72 l	
Orkaitės rūšis	Integruojama orkaitė	
Masė	EOD3C70X	30.3 kg
	KOD3C70X	30.3 kg

* Europos Sąjungai pagal ES reglamentus 65/2014 ir 66/2014. Baltarusijos Respublikai pagal STB 2478-2017, G priedą; STB 2477-2017, A ir B priedus. Ukrainai pagal 568/32020.

Energijos vartojimo efektyvumo klasė netaikytina Rusijai.

EN 60350-1. Buitiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai. 1 dalis. Viryklės, orkaitės, garinės orkaitės ir kepintuvai. Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

14.2 Energijos taupymas



Orkaitėje yra savybių, kurios jums padeda taupyti energiją kasdien ruošiant maistą.

Patikrinkite, ar orkaitės durelės yra tinkamai uždarytos, kai orkaitė veikia. Neatidarykite prietaiso durelių per dažnai ruošdami maistą. Durelių tarpiklis visada turi būti švarus ir patikrinkite, ar jis gerai pritvirtintas savo vietoje.

Naudokite metalinius prikaistuvius, kad galėtumėte taupiau naudoti energiją.

Kai įmanoma, prieš gaminimą iš anksto nekaitinkite orkaitės.

Kai vienu kartu ruošiate kelis patiekalus, darykite kuo trumpesnes pertraukėles tarp kepimų.

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Kai galima, naudokite maisto gamavimo funkcijas su ventiliatoriumi, kad taupytumėte energiją.

Likęs karštis

Kai gaminimo trukmė yra ilgesnė kaip 30 minučių, sumažinkite orkaitės temperatūrą iki minimumo, likus 3–10 minučių iki patiekalo ruošimo pabaigos. Dėl orkaitėje likusio karščio patiekalas ir toliau keps.

Naudokite likusį karštį kitiems patiekalams pašildyti.


Šilto pagaminto patiekalo išlaikymas


Pasirinkite žemiausios galimos temperatūros nuostatą, kad panaudotumėte likusį karštį ir išlaikytumėte patiekalą šiltą.

Drėgnas konvek. kepinas

Funkcija yra skirta taupyti energiją maisto gaminimo metu.

15. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	37
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	38
3. INSTALAREA.....	41
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	43
5. PANOUL DE COMANDĂ.....	43
6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	44
7. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	44
8. FUNCȚIILE CEASULUI.....	46
9. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	48
10. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	49
11. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	50
12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	62
13. DEPANARE.....	66
14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	68

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 pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o 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.
- Copiii cu vârsta între 3 și 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii cu vârsta mai mică de 3 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheați permanent.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Părțile accesibile pot deveni fierbinți în timpul funcționării.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza curățarea sau întreținerea realizată de utilizator asupra aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Siguranța generală

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operație de întreținere.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- 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, acesta trebuie înlocuit de producător, de Centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- 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 DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea



AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.

- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.

- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a monta aparatul, verificați dacă ușa cuptorului se deschide fără opreliști.
- Aparatul este echipat cu un sistem de răcire electric. Acesta trebuie utilizat cu o sursă de alimentare electrică.

Înălțimea minimă a cabinetului (Înălțimea minimă a cabinetului sub blatul de lucru)	590 (600) mm
Lățimea cabinetului	560 mm
Adâncimea cabinetului	550 (550) mm
Înălțimea feței aparatului	594 mm
Înălțimea spatelui aparatului	576 mm
Lățimea feței aparatului	595 mm
Lățimea spatelui aparatului	559 mm
Adâncimea aparatului	569 mm
Adâncimea de încorporare a aparatului	548 mm
Adâncimea cu ușa deschisă	1022 mm
Dimensiunea minimă a deschiderii de ventilație. Deschiderea este poziționată pe partea din spate jos	560x20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al părții din spate	1500 mm

Șuruburile de montaj	4x25 mm
----------------------	---------

2.2 Conexiunea electrică



AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- 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 de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau 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 livrat cu un ștecher și un cablu de alimentare electrică.

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa:

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).

2.3 Utilizarea



AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic.
- 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 scântele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.



AVERTISMENT!

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 cavității 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 sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile siropoase. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- 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



AVERTISMENT!

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.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- 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 ambalajul acestuia.
- Nu curățați emailul catalitic (dacă este disponibil) cu detergenți.

2.5 Becul interior



AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

- Tipul de bec cu incandescență sau de bec cu halogen folosit la acest aparat poate fi utilizat doar la aparatele electrosensibile. Nu îl utilizați în alte scopuri.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică înainte de a înlocui becul.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

2.6 Service

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

2.7 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietoarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

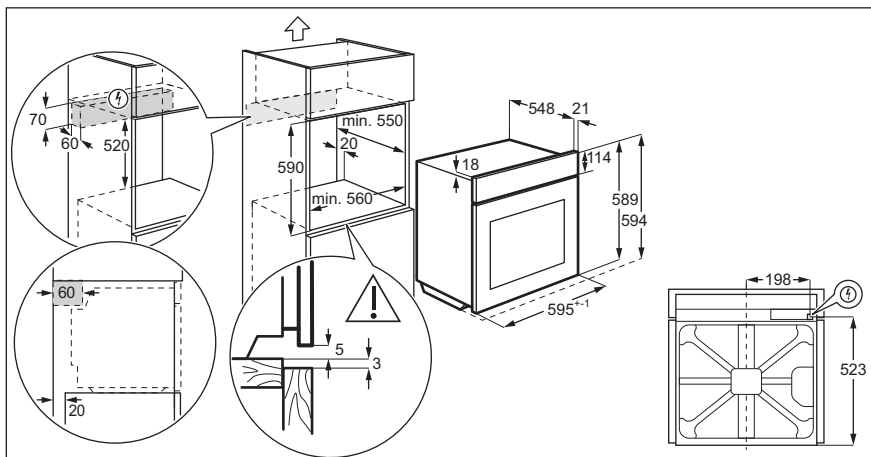
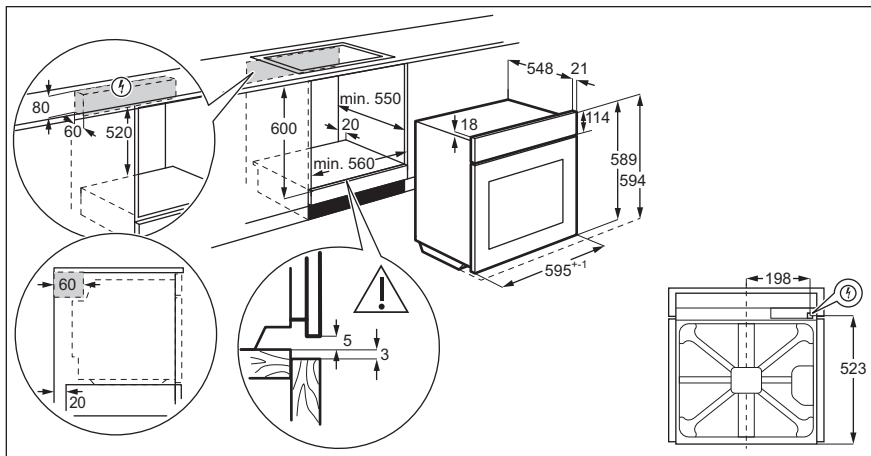
3. INSTALAREA



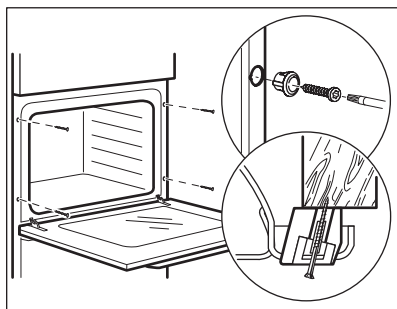
AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

3.1 Încadrarea în mobilier

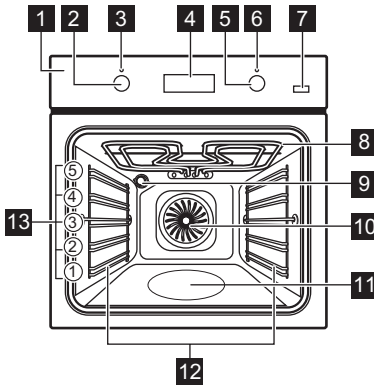


3.2 Fixarea aparatului de mobilier



4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Prezentare generală



- 1** Panou de comandă
- 2** Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 3** Bec / simbol alimentare
- 4** Afișaj
- 5** Buton de comandă (pentru temperatură)
- 6** Indicator / simbol pentru temperatură
- 7** Abur Plus
- 8** Element de încălzire
- 9** Bec
- 10** Ventilator
- 11** Adâncitură cavitate - Recipient pentru curățarea cu apă
- 12** Suport pentru raft, detașabil
- 13** Poziții rafturi

4.2 Accesorii

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

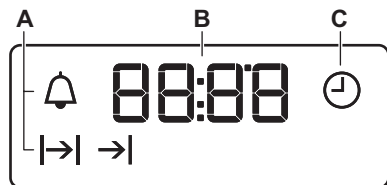
- **Cratiță adâncă**
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.
- **Ghidaje telescopice**
Pentru rafturi și tăvi.

5. PANOUL DE COMANDĂ

5.1 Butoane

Câmp cu senzor / Buton	Descriere
—	Pentru a seta timpul.
⚠	Pentru a seta o funcție ceas.
+	Pentru a seta timpul.
	Pentru a porni funcția Aer cald PLUS.

5.2 Afișaj



- A. Funcțiile ceasului
- B. Temporizator
- C. Funcția ceasului

6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.



Pentru a seta Timpul, consultați capitolul „Funcțiile ceasului”.

6.1 Prima curățare

Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.

Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

Curățați cuptorul și accesoriile înainte de prima utilizare.





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

6.2 Preîncălzirea

Preîncălziți cuptorul gol înainte de a-l folosi prima dată.



Pentru funcția: Aer cald PLUS consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Setarea funcției: Aer cald PLUS”.

1. Setati funcția . Setati temperatura maximă.
2. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
3. Setati funcția . Setati temperatura maximă.
4. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 minute.
5. Setati funcția  . Setati temperatura maximă.
6. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 minute.
7. Opriți cuptorul și lăsați-l să se răcească.

Accesoriile pot deveni mai fierbinți decât de obicei. Cuptorul poate emite un miros și fum. Aerisiți bine încăperea.

7. UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.





7.1 Butoane de selectare retractabile





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




7.2 Setarea unei funcții de gătire

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire.
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta temperatura. Becul se aprinde atunci când cuptorul funcționează.
3. Pentru a opri cuptorul, rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

7.3 Funcții de gătire

Funcția cup-torului	Aplicație
 Poziția Sfârșit	Cuptorul este oprit.
 Iluminare cuptor	Pentru a porni lampa:
  Aer cald / Aer cald PLUS / Curățarea cu apă	<p>Pentru a coace simultan pe până la trei poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru Incalzire sus/jos. Pentru a adăuga umiditate în timpul gătitului. Pentru a obține culoarea adecvată și crusta crocantă în timpul coacerii. Pentru a oferi mai multă succulență în timpul reîncălzirii. Consultați capitolul "Îngrijirea și curățarea" pentru detalii despre: Aqua Clean.</p>

Funcția cup-torului	Aplicație
 Aer cald umed	<p>Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Pentru instrucțiuni de gătit consultați capitolul „Informații și recomandări”, Aer cald umed. Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția și pentru a asigura funcționarea cuptorului cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Nivelul de căldură ar putea fi redus. Pentru recomandări generale cu privire la economia de energie consultați capitolul "Eficiența energetică", Economia de energie. Această funcție a fost utilizată pentru a respecta clasa de eficiență energetică conform EN 60350-1.</p>
 Incalzire jos	Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă și pentru a conserva alimentele.
 Decongelare	Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de numărul și de dimensiunea alimentelor congelate.
 Grill Rapid	Pentru frigerea a alimentelor subțiri în cantități mari și pentru pâine prăjită.

Funcția cup-torului	Aplicație
 Gatire intensi-va	Pentru a frige bucăți mari de carne sau pui cu os pe o poziție a raftului. Pentru gratinare și rumenire.
 Functie Pizza	Pentru a coace pizza. Pentru o rumenire intensivă și o bază crocantă.
 Incalzire sus/jos	Pentru a coace și a prăji alimentele pe o singură poziție a raftului.

7.4 Setarea funcției: Aer cald PLUS

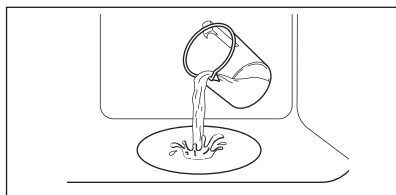
Această funcție crește umiditatea în timpul gătirii.



AVERTISMENT!
Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

Umiditatea eliberată poate produce arsuri. După oprirea funcției, deschideți cu atenție ușa.





1. Umpleți adâncitura cavității cu apă de la robinet.



Capacitatea maximă a adânciturii cavității este de 250 ml. Umpleți cu apă adâncitura cavității doar atunci când cuptorul este rece.



ATENȚIE!
Nu reumpleți adâncitura cavității în timpul gătirii sau atunci când cuptorul este fierbinte.



2. Setati funcția:  .
 3. Apăsați: Abur Plus .
- Funcționează doar cu funcția: Aer cald PLUS.
Indicatorul se aprinde.
4. Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura.
 5. Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute pentru a crea umiditate.
 6. Introduceți mâncarea în cuptor. Consultați capitolul „Informații și sfaturi”. Nu deschideți ușa cuptorului în timpul gătirii.
 7. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit, apăsați Abur Plus  pentru a opri cuptorul.
Indicatorul se stinge.
 8. Îndepărtați apa din adâncitura cavității.






AVERTISMENT!
Cuptorul trebuie să fie rece înainte de a îndepărta restul de apă din adâncitura cavității.

8. FUNCȚIILE CEASULUI


8.1 Tabelul cu funcțiile ceasului



Funcția ceasului	Aplicație
 ORA CURENTĂ	Pentru a seta, modifica sau verifica ora.
 DURATA	Pentru a seta durata de funcționare a aparatului.

Funcția ceasului	Aplicație
 SFÂRȘIT	Pentru a seta ora de dezactivare a aparatului.
 TEMPORIZARE	Pentru a combina funcțiile DURATA și SFÂRȘIT.
 CRONOMETRU	Pentru a seta timpul pentru numărătoarea inversă. Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării aparatului. Puteți seta CRONOMETRUL oricând, chiar dacă aparatul este oprit.



8.2 Setarea orei. Modificarea orei

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





 se aprinde intermitent când conectați aparatul la rețeaua electrică, când a fost o pană de curent sau când cronometrul nu este setat.

Pentru a seta ora corectă apăsați  sau .


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

Pentru a modifica ora curentă, apăsați în mod repetat  până când  începe să clipească.





8.3 Setarea funcției DURATA


1. Setați o funcție a cuptorului și temperatura.
2. Apăsați  în mod repetat până când  începe să clipească.
3. Apăsați  sau  pentru a seta timpul pentru DURATA.


Afișajul indică .

4. La încheierea duratei,  clipește și este emis un semnal sonor. Aparatul se dezactivează automat.
5. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.
6. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.









8.4 Setarea funcției SFÂRȘIT

1. Setați o funcție a cuptorului și temperatura.
2. Apăsați  în mod repetat până când  începe să clipească.
3. Apăsați  sau  pentru a seta timpul.

Afișajul indică .





4. La încheierea duratei,  clipește și este emis un semnal sonor. Aparatul se dezactivează automat.
5. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.
6. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

8.5 Setarea TEMPORIZĂRII

1. Setați o funcție a cuptorului și temperatura.
2. Apăsați  în mod repetat până când  începe să clipească.
3. Apăsați  sau  pentru a seta timpul pentru DURATA.
4. Apăsați .
5. Apăsați  sau  pentru a seta timpul pentru SFÂRȘIT.
6. Apăsați  pentru a confirma. Aparatul pornește automat mai târziu, funcționează pentru timpul setat la DURATA și se oprește la ora setată la SFÂRȘIT. La ora setată, este emis un semnal sonor.
7. Aparatul se dezactivează automat. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

8. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

8.6 Setarea CRONOMETRULUI



1. Apăsați  în mod repetat până când  începe să clipească.
2. Apăsați  sau  pentru a seta ora dorită.

Cronometrul pornește automat după 5 secunde.

3. La încheierea duratei setate, este emis un semnal sonor. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

4. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

8.7 Anularea funcțiilor ceasului

1. Apăsați repetat  până când indicatorul corespunzător funcției dorite începe să clipească.
2. Apăsați lung . După câteva secunde simbolul funcției ceasului dispare.

9. UTILIZAREA ACCESORIILOR



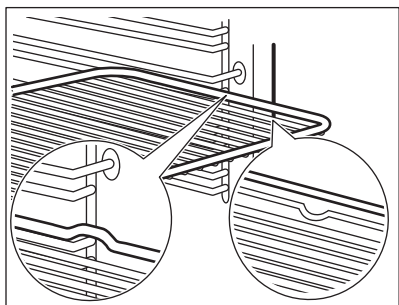
AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

9.1 Introducerea accesoriilor

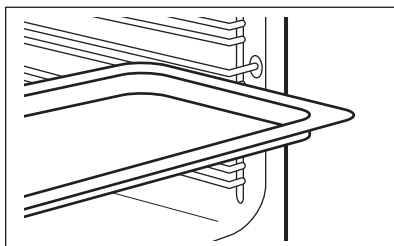
Raft de sârmă:

Împingeți raftul între șinele de ghidaj ale suportului raftului și asigurați-vă că piciorușele sunt îndreptate în jos.



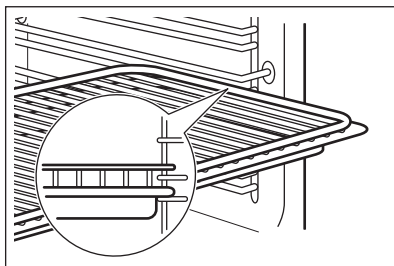
Tavă de gătit/ Cratiță adâncă:

Împingeți tava de gătit /cratița adâncă între șinele de ghidaj ale suportului raftului.



Raft de sârmă și tavă de gătit / cratița adâncă împreună:

Împingeți tava de gătit /cratița adâncă între barele de ghidaj ale suportului raftului și raftul de sârmă deasupra barelor de ghidaj.



- i** Mica proeminență de sus crește siguranța. Proeminențele sunt, de asemenea, dispozitive anti-răsturnare. Muchia ridicată din jurul raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

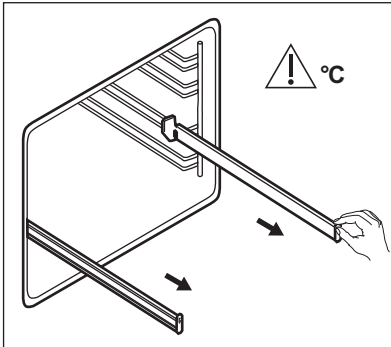
9.2 Ghidajele telescopice

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

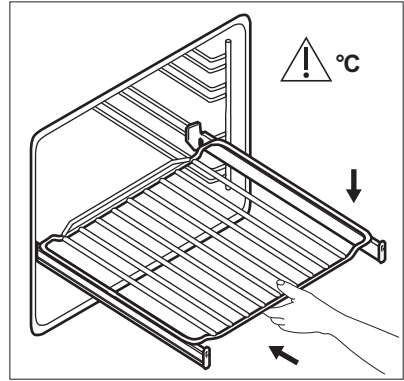
Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile cu ușurință.

- !** **ATENȚIE!**
Nu curățați ghidajele telescopice în mașina de spălat vase. Nu lubrifiați ghidajele telescopice.

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



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



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

10. FUNCȚII SUPLIMENTARE

10.1 Suflanta cu aer rece

Atunci când cuptorul funcționează, suflanta cu aer rece pornește automat pentru a menține reci suprafețele cuptorului. Dacă opriți cuptorul, suflanta cu aer rece continuă să funcționeze până când aparatul se răcește.

10.2 Termostatul de siguranță

Funcționarea incorectă a cuptorului 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 pornește din nou în mod automat.

11. INFORMAȚII ȘI SFATURI



AVERTISMENT!

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.

11.1 Recomandări pentru gătit

Cuptorul are cinci poziții pentru rafturi.

Numărați pozițiile rafturilor începând din partea de jos a podelei cuptorului.

Cuptorul dumneavoastră poate să aibă un alt comportament la coacere/frigere față de cuptorul de până acum. Tabelele de mai jos vă indică setările standard pentru temperatură, durata gătitului și poziția raftului.

Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară.

Cuptorul 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. Aceasta reduce durata de gătire și consumul de energie.

Utilizați o tavă de gătit.

Coacerea prăjiturilor

Nu deschideți ușa cuptorului înainte ca 3/4 din durata de coacere să fi trecut.

Dacă utilizați două tăvi de gătit în același timp, lăsați un nivel liber între ele.

Gătirea cărnii și a peștelui

Utilizați o cratiță adâncă pentru alimentele foarte grase pentru a evita pătarea 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 frigerii, se recomandă adăugarea de puțină apă în cratița adâncă. Pentru a preveni condensarea fumului, adăugați apă de fiecare dată după ce se evaporă.






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.

11.2 Aer cald PLUS

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

 PRĂJITURI / PRODUSE DE PATISERIE / PÂINI			
	 (ml)	 (°C)	 (min)
Prăjituri / Pateuri / Croissant	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Chifle	100	200	20 - 25



PRĂJITURI / PRODUSE DE PATISERIE / PÂINI



(ml)

(°C)

(min)

Pâine	100	180	35 - 40
Prăjitură cu prune / Plăcintă cu mere / Rulouri cu scorțișoară, făcute într-o formă de tort	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Folosiți 150 ml de apă dacă nu este specificat altfel.

ALIMENTE PREPARATE ȘI
CONGELATE

(°C)

(min)

Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissant	170 - 180	15 - 25
Lasagne, folosiți 200 ml	180 - 200	35 - 50

Folosiți 100 ml de apă.

Setați temperatura la 110°C.

REGENERAREA ALIMENTE-
LOR

(min)

Chifle	10 - 20
Pâine	15 - 25
Focaccia	15 - 25

REGENERAREA ALIMENTE-
LOR

(min)

carne	15 - 25
Paste	15 - 25
Pizza	15 - 25
Orez	15 - 25
Legume	15 - 25

Folosiți 200 ml de apă.

Folosiți un vas din sticlă pentru coacere.



FRIGERE



















(°C)

(min)









Friptură de vită	200	50 - 60
Pui	210	60 - 80
Friptura de porc	180	65 - 80








11.3 Coacere și frigere

 PRĂJITURI						
	Incalzire sus/jos		Aer cald		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Rețete cu compoziție bătută cu telul	170	2	160	3 (2 și 4)	45 - 60	Formă de prăjitură
Aluat fraged	170	2	160	3 (2 și 4)	20 - 30	Formă de prăjitură
Prăjitură cu brânză și lapte bătut	170	1	165	2	60 - 80	Formă de prăjitură, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Tavă de gătit
Tartă cu gem	170	2	165	2	30 - 40	Formă de prăjitură, Ø 26 cm
Prăjitură pentru Crăciun, preîncălziți cuptorul gol	160	2	150	2	90 - 120	Formă de prăjitură, Ø 20 cm
Prăjitură cu prune, preîncălziți cuptorul gol	175	1	160	2	50 - 60	Formă de pâine
Briose	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Tavă de gătit
Briose, două niveluri	-	-	140 - 150	2 și 4	25 - 35	Tavă de gătit
Briose, trei niveluri	-	-	140 - 150	1, 3 și 5	30 - 45	Tavă de gătit
Biscuiți	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Tavă de gătit
Biscuiți, două niveluri	-	-	140 - 150	2 și 4	35 - 40	Tavă de gătit
Biscuiți, trei niveluri	-	-	140 - 150	1, 3 și 5	35 - 45	Tavă de gătit

 PRĂJITURI						
	Incalzire sus/jos		Aer cald		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Bezele	120	3	120	3	80 - 100	Tavă de gătit
Bezele, două niveluri, preîncălziți cuptorul gol	-	-	120	2 și 4	80 - 100	Tavă de gătit
Chifle dulci, preîncălziți cuptorul gol	190	3	190	3	12 - 20	Tavă de gătit
Eclere	190	3	170	3	25 - 35	Tavă de gătit
Eclere, două niveluri	-	-	170	2 și 4	35 - 45	Tavă de gătit
Tarte	180	2	170	2	45 - 70	Formă de prăjitură, Ø 20 cm
Tort cu multe fructe	160	1	150	2	110 - 120	Formă de prăjitură, Ø 24 cm







Preîncălziți cuptorul gol.

 PÂINE ȘI PIZZA						
	Incalzire sus/jos		Aer cald		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Paine alba, 1 - 2 bucăți, 0,5 kg fiecare	190	1	190	1	60 - 70	-
Pâine de seară, preîncălzierea nu este necesară	190	1	180	1	30 - 45	Formă de pâine

 PÂINE ȘI PIZZA	Incalzire sus/jos		Aer cald		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
	Chifle, 6 - 8 chifle	190	2	180		
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Tavă emailată
Pateuri	200	3	190	3	10 - 20	Tavă de gătit






Preîncălziți cuptorul gol.








Folosiți forma pentru prăjituri.

 TARTE CU FRUCTE	Incalzire sus/jos		Aer cald		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
	Tarte cu paste, pre-încălzirea nu este necesară	200	2	180	
Tarte cu legume, pre-încălzirea nu este necesară	200	2	175	2	45 - 60
Tarte tip Quiche	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Paste Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40






Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

Folosiți raftul de sârmă.

 CARNE				
	Incalzire sus/jos		Aer cald	
	 (°C)		 (°C)	 (min)
Vită	200		190	50 - 70
Porc	180		180	90 - 120
Vitel	190		175	90 - 120
Friptură de vită englezească, în sânge	210		200	50 - 60
Friptură de vită englezească, gătită mediu	210		200	60 - 70
Friptură de vită englezească, bine făcută	210		200	70 - 75

 CARNE					
	Incalzire sus/jos		Aer cald		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Spată de porc, cu șorici	180	2	170	2	120 - 150
Pulpă de porc, 2 bucăți	180	2	160	2	100 - 120
Pulpă de miel	190	2	175	2	110 - 130
Pui întreg	220	2	200	2	70 - 85
Curcan, întreg	180	2	160	2	210 - 240
Rață, întreagă	175	2	220	2	120 - 150
Gâscă, întreagă	175	2	160	1	150 - 200
Iepure, tăiat bucăți	190	2	175	2	60 - 80
Iepure, tăiat bucăți	190	2	175	2	150 - 200
Fazan întreg	190	2	175	2	90 - 120

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.






 PEȘTE			
	Incalzire sus/jos	Aer cald	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Păstrăv / Doradă roșie, 3 - 4 pești	190	175	40 - 55
Ton / Somon, 4 - 6 fileuri	190	175	35 - 60

11.4 Grill

Preîncălziți cuptorul gol.

Utilizați raftul de pe al patrulea nivel.

Grătar cu setarea maximă a temperaturii.





 GRĂTAR			
	 (kg)	 (min) Pe o parte	 (min) Pe cealaltă parte
	File bucăți, 4 bucăți	0.8	12 - 15
Friptură de vită, 4 bucăți	0.6	10 - 12	6 - 8
Cârnați, 8	-	12 - 15	10 - 12
Cotlet de porc, 4 bucăți	0.6	12 - 16	12 - 14
Pui, jumătate, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Piept de pui, 4 bucăți	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgeri, 6	0.6	20 - 30	-
File de pește, 4 bucăți	0.4	12 - 14	10 - 12
Sandviș cu pâine prăjită, 4 - 6	-	5 - 7	-
Pâine prăjită, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3





11.5 Gatire intensiva





Preîncălziți cuptorul gol.





Utilizați raftul de pe primul sau al doilea nivel.





Pentru a calcula durata de preparare a fripturii, înmulțiți durata din tabelul de mai jos cu centimetrul de grosime ai fileului.





 VITĂ			
	 (°C)	 (min)	
Friptură de vită sau file, în sânge	190 - 200	5 - 6	
Friptură de vită sau file, gătită mediu	180 - 190	6 - 8	
Friptură de vită sau file, bine făcută	170 - 180	8 - 10	

 PORC			
	 (°C)	 (min)	
Spinare / Gât / Halcă de jambon, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	
Cotlete / Coastă de porc, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	
Bucată de carne, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60	
Picior de porc, semipreparat, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120	






 VIȚEL			
	 (°C)	 (min)	
Friptura de vitel, 1 kg	160 - 180	90 - 120	
Picior de vitel, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	

 MIEL			
	 (°C)	 (min)	
Pulpă de miel / Friptură de miel, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	
Spată de miel, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	

 PASĂRE			
	 (°C)	 (min)	
Pui, porții, 0,2 - 0,25 kg fiecare	200 - 220	30 - 50	
Pui, jumătate, 0,4 - 0,5 kg fiecare	190 - 210	35 - 50	
Pui, pasăre îndopată, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	
Rață, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	
Gâscă, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	
Curcan, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	
Curcan, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	

 PEȘTE (ÎN ABUR)			
	 (°C)	 (min)	
Pește întreg, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	

11.6 Decongelare

	 (kg)	 Timp de decongelare (min)	 Timp suplimentar de decongelare (min)	
Pui	1	100 - 140	20 - 30	Puneți puiul pe planul inferior întors, pe o farfurie mare. Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
carne	1	100 - 140	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
	0.5	90 - 120		
Frișcă	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Frișca se poate bate chiar dacă au mai rămas unele părți ușor înghețate.
Păstrăv	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Căpșuni	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Unt	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Prăjitură	1.4	60	60	-





11.7 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.




Pentru 1 tavă, folosiți a treia poziție a raftului.




Pentru 2 tăvi, folosiți prima și a patra poziție a raftului.

 LEGUME		
	 (°C)	 (h)
Fasole	60 - 70	6 - 8
Ardei	60 - 70	5 - 6

 LEGUME		
	 (°C)	 (h)
Legume pentru supă	60 - 70	5 - 6
Ciuperci	50 - 60	6 - 8
Ierburi	40 - 50	2 - 3


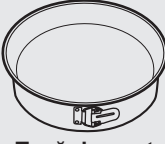

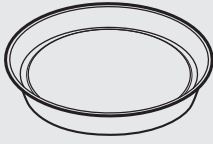
Setați temperatura la 60 - 70 °C.

 FRUCT	
	 (h)
Prune	8 - 10

 FRUCT	
	 (h)
Caise	8 - 10
Felii de măr	6 - 8
Pere	6 - 9






11.8 Aer cald umed - accesorii recomandate






Folosiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.

			
Tigaie de pizza	Tavă de copt	Ramekin-uri	Tavă rotundă pentru tarte
Întunecată, ne-reflexivă Diametru de 28 cm	Întunecată, ne-reflexivă Diametru de 26 cm	Vitroceramică Diametru de 8 cm, înălțime de 5 cm	Întunecată, ne-reflexivă Diametru de 28 cm

11.9 Aer cald umed








Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.








		 (°C)		 (min)
Rulouri dulci, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	175	3	40 - 50
Rulouri, 9 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	35 - 45
Pizza, congelată, 0,35 kg	raft sarma	180	2	45 - 55
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Negresă	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	45 - 50

		 (°C)		 (min)
Soufflè, 6 bucăți	vas ceramic ramekin pe raft de sârmă	190	3	45 - 55
Blat de pandișpan	formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă	180	2	35 - 45
Sandviș Victoria	vas de copt pe raft de sârmă	170	2	35 - 50
Pește fiert, 0,3 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	35 - 45
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	25 - 35
File de pește, 0,3 kg	tavă de pizza pe raft de sârmă	170	3	30 - 40
Carne fiartă, 0,25 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	35 - 45
Șașlăc, 0,5 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	40 - 50
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	30 - 45
Pricomigdale, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	45 - 55
Briose, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Patiserie sărată, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	35 - 45
Fursecuri, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	40 - 50
Tarte mici, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Legume, fierte, 0,4 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	35 - 45
Omletă vegetariană	tavă de pizza pe raft de sârmă	180	3	35 - 45
Legume mediteraneene, 0,7 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	4	35 - 45

11.10 Informații pentru institutele de testare

Teste conform cu IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Prăjituri mici, 20 de bucăți/tavă	Incalzire sus/jos	Tavă de gătit	3	170	20 - 30	-
Prăjituri mici, 20 de bucăți/tavă	Aer cald	Tavă de gătit	3	150 - 160	20 - 35	-
Prăjituri mici, 20 de bucăți/tavă	Aer cald	Tavă de gătit	2 și 4	150 - 160	20 - 35	-
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Incalzire sus/jos	Raft de sârmă	2	180	70 - 90	-
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald	Raft de sârmă	2	160	70 - 90	-
Pandiș-pan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Incalzire sus/jos	Raft de sârmă	2	170	40 - 50	Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.
Pandiș-pan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Aer cald	Raft de sârmă	2	160	40 - 50	Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.
Pandiș-pan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Aer cald	Raft de sârmă	2 și 4	160	40 - 60	Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

				 (°C)	 (min)	
Biscuit sfărâmi- cios	Aer cald	Tavă de gătit	3	140 - 150	20 - 40	-
Biscuit sfărâmi- cios	Aer cald	Tavă de gătit	2 și 4	140 - 150	25 - 45	-
Biscuit sfărâmi- cios	Incalzire sus/jos	Tavă de gătit	3	140 - 150	25 - 45	-
Pâine prăjită, 4 - 6 bucăți	Grill	Raft de sârmă	4	max.	2 - 3 minute pe o parte; 2 - 3 minute pe cealaltă parte	Preîncălziți cup- torul timp de 3 minute.
Burger de vită, 6 bucăți, 0,6 kg	Grill	Raft de sârmă și tavă de colectare	4	max.	20 - 30	Puneți raftul de sârmă pe al pa- trulea nivel și ta- va de colectare pe al treilea nivel al cuptorului. În- toarceți alimente- le la jumătatea duratei de gătire. Preîncălziți cup- torul timp de 3 minute.

12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Note cu privire la curățare



Agenți de curățare

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

Utilizați un agent de curățare dedicat pentru curățarea suprafețelor metalice.

Curățați petele dificile cu un produs special de curățat cuptorul. Nu folosiți agent de curățare a cuptorului pe suprafețele catalitice.



Utilizarea zilnică

Curățați cavitatea cuptorului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte resturi alimentare poate produce un incendiu. Riscul este mai mare pentru tava pentru grătar.

Umezeala poate produce condens în cuptor sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lăsați cuptorul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire. Uscați cavitatea cu o lavetă moale după fiecare utilizare.



Accesorii

Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un agent de curățare. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.

Nu curățați accesoriile non-aderente cu agenți agresivi, obiecte cu muchii ascuțite sau într-o mașină de spălat vase.

12.2 Pentru cuptoarele din inox sau aluminiu

Curățați ușa cuptorului numai cu o lavetă sau burete umed. 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.

12.3 Curățarea adânciturii cavității

Procedura de curățare îndepărtează reziduurile de calcar din adâncitura cavității după gătitul cu abur.



Pentru funcția: Aer cald PLUS vă recomandăm să realizați procedura de curățare la cel puțin 5 - 10 cicluri de gătit.

1. Puneți 250 ml de oțet alb în adâncitura cavității de la baza cuptorului. Folosiți un oțet de maxim 6%, fără niciun aditiv.
2. Lăsați oțetul să dizolve reziduurile de calcar la temperatura mediului ambiant timp de 30 de minute.
3. Curățați cavitatea cu apă caldă și o lavetă moale.

12.4 Curățarea garniturii ușii

Verificați la intervale regulate garnitura ușii. Garnitura ușii se află în jurul cadrului cavității cuptorului. Nu utilizați cuptorul dacă garnitura ușii este deteriorată. Contactați un Centru de service autorizat.

Pentru a curăța garnitura ușii consultați informațiile generale despre curățenie.

12.5 Cum se scot: suporturile pentru raft / panourile catalitice

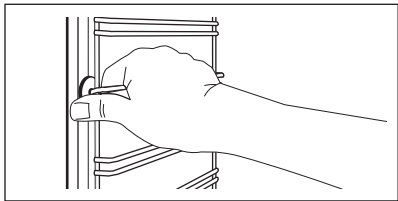
Pentru a curăța cuptorul, scoateți suporturile pentru raft / panourile catalitice.



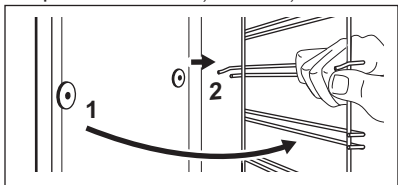
ATENȚIE!

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

1. Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral. Țineți ghidajele raftului din spate și panoul catalitic în poziție cu cealaltă mână.



2. Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și scoateți-o în afară.



Instalați accesoriile scoase în ordine inversă.




Pinii de reținere de pe ghidajele rafturilor telescopice trebuie să fie orientați către înainte.

12.6 Curățare catalitică

Cavitatea cu acoperire catalitică se curăță automat. Aceasta absoarbe grăsimea.

Înainte de a porni curățarea catalitică:




- scoateți toate accesoriile .
- curățați baza cuptorului cu apă caldă și detergent neutru.
- curățați sticla de la interior a ușii cu apă caldă și o lavetă moale.

1. Setează funcția .
2. Setează temperatura cuptorului la 250°C și lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
3. Opreți cuptorul.
4. După ce cuptorul se răcește, curățați cavitatea cu o lavetă moale și udă.

Petele sau decolorarea stratului catalitic nu au niciun efect asupra proprietăților de curățare Catalitică.

12.7 Aqua Clean

Această procedură de curățare folosește umiditatea pentru a elimina grăsimile și resturile de mâncare rămase în cuptor.

1. Puneți 200 ml de apă în adâncitura cavității de la baza cuptorului.
2. Setezi funcția:   și apăsăți .
3. Setezi temperatura la 90 °C.
4. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 30 minute.
5. Opreți cuptorul.
6. După ce cuptorul s-a răcit, uscați cavitatea cu o lavetă moale.



AVERTISMENT!

Înainte de a atinge cuptorul, verificați dacă acesta s-a răcit. Pericol de arsuri.

12.8 Scoaterea și montarea ușii

Ușa cuptorului este prevăzută cu două panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa cuptorului și panoul intern de sticlă pentru a le curăța. Citiți toate instrucțiunile de la „Scoaterea și instalarea ușii” înainte de a scoate panourile de sticlă.



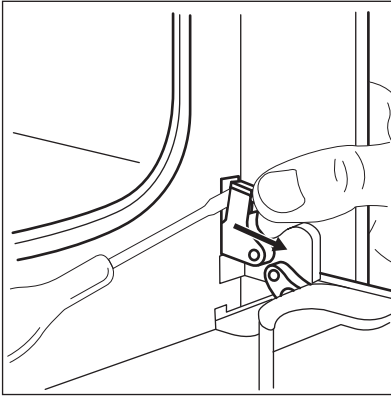
Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panoul intern de sticlă înainte de a scoate ușa cuptorului.



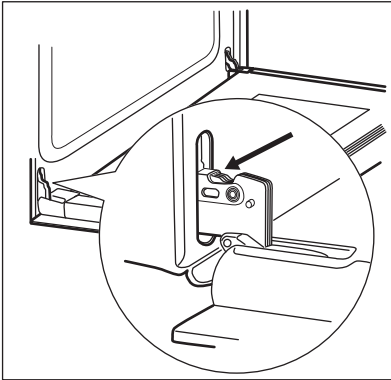
ATENȚIE!

Nu utilizați cuptorul fără panoul de sticlă de la interior.

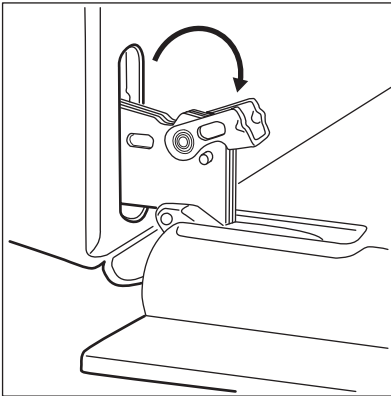
1. Deschideți complet ușa și localizați balamaua din partea dreaptă a ușii.
2. Folosiți o șurubelniță pentru a ridica și rotiți complet mânerul balamalei de pe partea dreaptă.



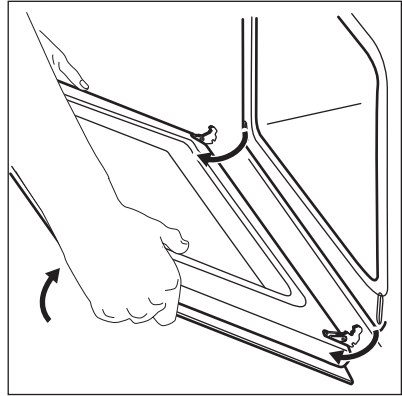
3. Localizați balamaua din partea stângă a ușii.



4. Ridicați și rotiți complet mânerul de la balamaua stângă.

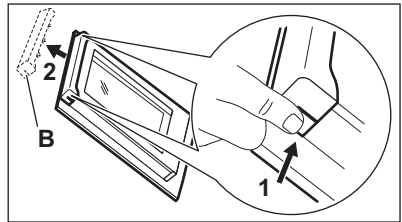


5. Închideți pe jumătate ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și împingeți și scoateți ușa din locaș.



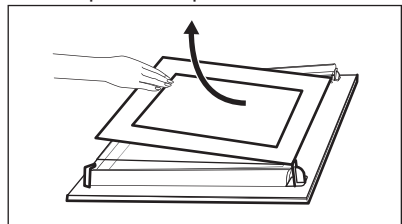
6. Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.

7. Apucați garnitura profilată a ușii (B) de pe partea superioară a ușii, de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera cârligul.



8. Trageți în afară de garnitura profilată a ușii pentru a o scoate.

9. Țineți panoul de sticlă al ușii de partea superioară și scoateți-l cu atenție. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.



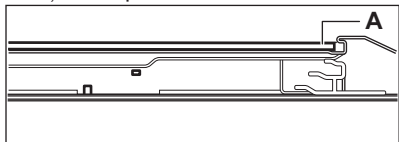
10. Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

După terminarea curățării, instalați panoul de sticlă și ușa cuptorului.

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

Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic.

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



12.9 Cum se înlocuiește: Bec



AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

1. Opriți cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.
2. Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.
3. Puneți o lavetă pe fundul cavității.



ATENȚIE!

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

Becul din spate

1. Rotiți 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.

13. DEPANARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

13.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul este oprit.	Activați cuptorul.
Cuptorul nu se încălzește.	Ceasul nu este setat.	Setați ceasul.
Cuptorul nu se încălzește.	Nu au fost efectuate setările necesare.	Verificați dacă setările sunt corecte.
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se ard în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.
Becul nu funcționează.	Becul este defect.	Înlocuiți becul.
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 mai mult de 15 - 20 minute după terminarea procesului de gătit.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Nu există performanțe bune la gătit atunci când folosiți funcția: Aer cald PLUS.	Nu ați pornit corect funcția: Aer cald PLUS cu Abur plus.	Consultați paragraful „Setarea funcției: Aer cald PLUS”.
Nu există performanțe bune la gătit atunci când folosiți funcția: Aer cald PLUS.	Nu ați umplut cu apă adâncitura cavității.	Consultați paragraful „Setarea funcției: Aer cald PLUS”.
Doriți să activați funcția Aer cald PLUS, însă indicatorul butonului Abur Plus nu se aprinde.	Nu ați selectat funcția de încălzire care acceptă Abur Plus.	Consultați paragraful „Setarea funcției: Aer cald PLUS”.
Doriți să activați funcția Aer cald PLUS, însă indicatorul butonului Abur Plus nu se aprinde.	Abur Plus nu funcționează.	Opriti și porniți din nou aparatul prin intermediul siguranței casnice sau a întrerupătorului de siguranță din cutia cu siguranțe. Consultați paragraful „Setarea funcției: Aer cald PLUS”.
Apa din adâncitura cavității nu fierbe.	Temperatura este prea mică.	Setați temperatura la cel puțin 110°C. Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.
Apa se scurge din adâncitura cavității.	Este prea multă apă în adâncitura cavității.	Dezactivați cuptorul și lăsați-l să se răcească. Ștergeți apa cu o lavetă sau un burete. Adăugați cantitatea corectă de apă în adâncitura cavității. Consultați procedura specifică.
Afișajul indică „12.00”.	Alimentarea a fost întreruptă.	Setați din nou ceasul.

13.2 Date pentru service

Dacă nu puteți găsi singur o soluție, 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 cuptorului. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din interiorul cuptorului.

Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.)

.....

Vă recomandăm să notați datele aici:

Codul numeric al produsului (PNC)

Numărul de serie (S.N.)

14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ**14.1 Informații despre produs și Fișa cu informații despre produs***

Numele furnizorului	Electrolux	
Identificarea modelului	EOD3C70X 949499331 KOD3C70X 949499340	
Indexul de eficiență energetică	95.3	
Clasă de eficiență energetică	A	
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.95 kWh/ciclu	
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul de ventilație	0.81 kWh/ciclu	
Numărul de incinte	1	
Sursa de căldură	Energie electrică	
Volum	72 l	
Tipul cuptorului	Cuptor încastat	
Masă	EOD3C70X	30.3 kg
	KOD3C70X	30.3 kg

* Pentru Uniunea Europeană conform cu Reglementările UE 65/2014 și 66/2014.
Pentru Republica Belarus conform cu STB 2478-2017, Anexa G; STB 2477-2017, Anexele A și B.
Pentru Ucraina conform cu 568/32020.

Clasa de eficiență energetică nu este aplicabilă în cazul Rusiei.

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

14.2 Economisirea energiei

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

Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă corect în timpul funcționării

cuptorului. Nu deschideți ușa prea des în timpul gătirii. Mențineți curată garnitura ușii și asigurați-vă că este bine fixată în poziție.

Folosiți vase din metal pentru a îmbunătăți economia de energie.

Când este posibil, nu preîncălziți cuptorul înaintea gătitului.

Faceți pauze cât mai mici între două coaceri atunci când pregătiți câteva preparate simultan.

Gătitul cu ventilator

Atunci când este posibil, folosiți funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

Căldura reziduală

Când durata gătirii este mai mare de 30 de minute, reduceți temperatura cuptorului cu cel puțin 3 - 10 minute înainte de a termina gătitul. Căldura reziduală din interiorul cuptorului va continua gătirea.

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.


Menținerea caldă a alimentelor


Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține o mâncare caldă.

Aer cald umed

Funcție concepută să economisească energia în timpul gătirii.

15. 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



867359033-A-442019

