



Thinking of you
Electrolux



EOA5751AOX

RO CUPTOR

MANUAL DE UTILIZARE



CUPRINS

| | |
|---|----|
| 1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA | 3 |
| 2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA | 4 |
| 3. DESCRIEREA PRODUSULUI | 6 |
| 4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE | 7 |
| 5. PANOUL DE COMANDĂ | 8 |
| 6. UTILIZAREA ZILNICĂ | 9 |
| 7. FUNCȚIILE CEASULUI | 11 |
| 8. PROGRAME AUTOMATE | 13 |
| 9. UTILIZAREA ACCESORIILOR | 13 |
| 10. FUNCȚII SUPLIMENTARE | 16 |
| 11. SFATURI UTILE | 18 |
| 12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA | 30 |
| 13. CE TREBUIE FĂCUT DACĂ... | 33 |
| 14. DATE TEHNICE | 34 |

NE GÂNDIM LA DUMNEAVOASTRĂ

Vă mulțumim că ați achiziționat un aparat Electrolux. Ați ales un produs care include decenii de experiență profesională și de inovație. Ingenios și stilat, a fost conceput special pentru dumneavoastră. Pentru ca oricând îl utilizați puteți fi sigur de aceleași rezultate extraordinare.

Bine ați venit la Electrolux.

Vizitați website-ul la:



Aici găsiți sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații care vă ajută la rezolvarea unor probleme apărute și informații despre service:

www.electrolux.com



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

www.electrolux.com/productregistration



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

www.electrolux.com/shop

SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII ȘI SERVICE

Vă recomandăm utilizarea pieselor de schimb originale.

Atunci când contactați unitatea de Service, asigurați-vă că aveți disponibile următoarele informații.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice. Model, PNC, Număr de serie.



Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța.



Informații și recomandări generale



Informații cu privire la mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil dacă instalarea și utilizarea incorectă a aparatului provoacă răni și daune. Păstrați întotdeauna instrucțiunile împreună cu aparatul pentru consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile



AVERTIZARE

Risc de sufocare, de rănire sau de provocare a unei incapacități funcționale permanente.

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență dacă sunt supravegheate de o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați la îndemâna copiilor ambalajul produsului.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Componentele accesibile sunt fierbinți.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, vă recomandăm să-l activați.
- Curățarea și întreținerea curentă nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.

1.2 Aspecte generale privind siguranța

- Aparatul devine fierbinte în interior pe durata funcționării. Nu atingeți elementele de încălzire care sunt în aparat. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de a efectua operațiile de întreținere.

- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau răzuitoare ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
- Utilizați senzorul recomandat pentru acest aparat.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

2.1 Instalarea



AVERTIZARE

Doar o persoană calificată va instala acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Respectați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Procedați cu atenție sporită atunci când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Purtați întotdeauna mănuși de protecție.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Verificați dacă aparatul este instalat având în jurul său structuri de siguranță.
- Laturile aparatului trebuie să rămână în apropierea altor aparate sau unități cu aceeași înălțime.

Conexiunea la rețeaua electrică



AVERTIZARE

Risc de incendiu și de electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la împământare.
- Verificați dacă informațiile de natură electrică, specificate pe plăcuța cu datele tehnice, corespund sursei de tensiune. Dacă nu, contactați un electrician.
- Folosiți întotdeauna o priză cu protecție la electrocutare corect instalată.
- Nu folosiți adaptoare cu căi multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Contactați centrul de service sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să intre în contact cu ușa aparatului, în special atunci când ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați-vă că priza poate fi accesată după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați la ea ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe fuzibile (siguranțele cu șurub trebuie scoase din suport), mecanisme de decuplare pentru scurgeri de curent și contactoare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care vă permite să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

2.2 Utilizarea



AVERTIZARE

Risc de rănire, arsuri sau de electrocutare sau explozie.

- Utilizați acest aparat într-un mediu casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Aparatul devine fierbinte în interior pe durata funcționării. Nu atingeți elementele de încălzire care sunt în aparat. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Este posibilă emisia de aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Țineți întotdeauna închisă ușa aparatului atunci când acesta este în funcțiune.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scântele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.



AVERTIZARE

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - Nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
 - Nu puneți folie din aluminiu direct pe baza aparatului.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interiorul aparatului după încheierea gătirii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.

- Decolorarea emailului nu are niciun efect asupra funcționării aparatului. Nu este un defect în ceea ce privește garanția legală.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile siropoase. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.

2.3 Îngrijirea și curățarea



AVERTIZARE

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a curăța aparatul, deconectați-l și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor vitrate.
- Înlocuiți imediat panourile vitrate ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de Service.
- Atenție când scoateți ușa aparatului. Aceasta este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Resturile de grăsimi sau de alimente din aparat pot duce la apariția unui incendiu.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.
- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.

2.4 Bec interior

- Tipul de bec sau de lampă cu halogen utilizat pentru acest aparat este destinat exclusiv aparatelor electrocasnice. Nu îl utilizați în alte scopuri.



AVERTIZARE

Risc de electrocutare.

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

2.5 Aruncarea la gunoi



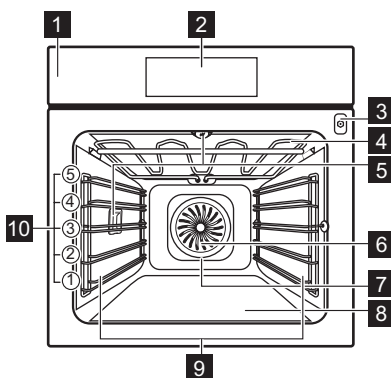
AVERTIZARE

Risc de rănire sau de sufocare.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare.

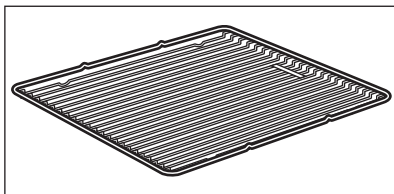
- Tăiați cablul electric și îndepărtați-l.
- Scoateți dispozitivul de blocare a ușii pentru a preveni închiderea copiilor sau a animalelor de companie în aparat.

3. DESCRIEREA PRODUSULUI



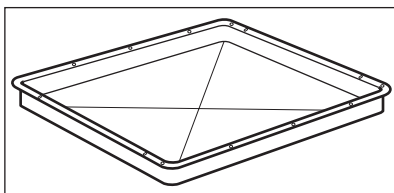
- 1** Panou de comandă
- 2** Dispozitiv de programare electronic
- 3** Priză pentru senzor
- 4** Element de încălzire
- 5** Bec
- 6** Ventilator
- 7** Element de încălzire pe peretele spate
- 8** Încălzire jos
- 9** Suport raft, demontabil
- 10** Pozițiile rafturilor

3.1 Accesoriiile



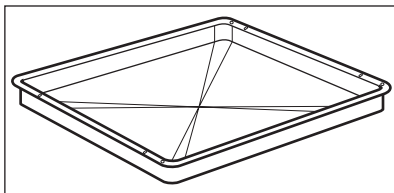
Raft sârmă

Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.



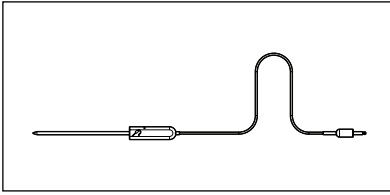
Tavă de gătit

Pentru prăjituri și fursecuri.



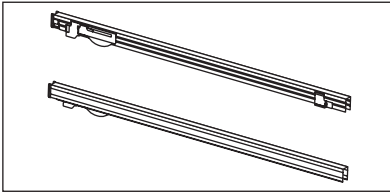
Grill- / Tavă pentru frigere

Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.



Senzor

Pentru a măsura cât de bine sunt făcute alimentele.



Ghidaje telescopice

Pentru rafturi și tăvi.

4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranța.

4.1 Prima curățare

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



Consultați capitolul "Îngrijirea și curățarea".

4.2 Reglarea și modificarea orei

După prima conectare la priză, toate simbolurile de pe display se aprind pentru câteva secunde. În următoarele câteva secunde display-ul indică versiunea software.

După ce versiunea de software dispăre, afișajul indică h și 12:00.

Reglarea timpului:

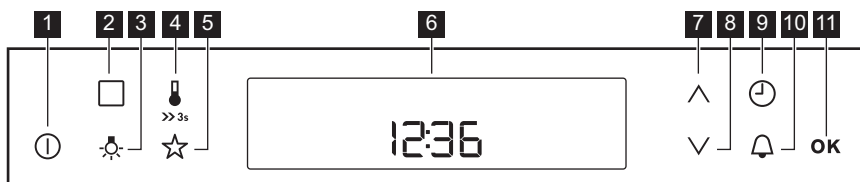
1. Atingeți \wedge sau \vee pentru a seta ora.
2. Atingeți OK .
3. Atingeți \wedge sau \vee pentru a seta minutele.
4. Atingeți OK sau \odot .
Display-ul Temperatură / Timp indică noua oră.

Schimbarea timpului

Puteți schimba timpul doar dacă aparatul este oprit. Atingeți \odot . \odot se aprinde intermitent pe afișaj. Pentru a seta noul timp utilizați procedura de mai sus.

5. PANOUL DE COMANDĂ

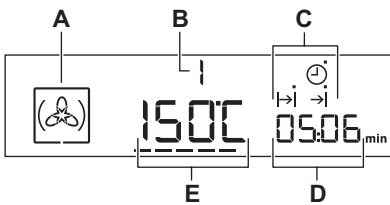
5.1 Dispozitiv de programare electronic



Pentru a utiliza aparatul folosiți câmpurile cu senzori.

| Câmp senzor | Funcție | Descriere |
|--|--------------------------------|---|
| 1  | INCEPUT/SFARSIT | Pentru activarea și dezactivarea aparatului. |
| 2  | OPȚIUNI | Pentru a seta o funcție a cuptorului, un program automat sau o funcție de curățare. |
| 3  | ILUMINARE CUPTOR | Pentru a activa sau a dezactiva becul cuptorului. |
| 4  | TEMPERATURĂ / ÎNCĂLZIRE RAPIDĂ | Pentru a seta și verifica temperatura interiorului cuptorului sau temperatura senzorului. Dacă îl țineți apăsat timp de trei secunde, acesta PORNEȘTE și OPREȘTE funcția de Încălzire rapidă. |
| 5  | PROGRAMELE MELE FAVORITE | Pentru a memora programul dvs. favorit. Utilizați acest senzor pentru a accesa direct programul favorit, chiar și când aparatul este oprit. |
| 6 - | AFIȘAJ | Afișează setările curente ale aparatului. |
| 7  | SUS | Pentru a vă deplasa sus în meniu. |
| 8  | JOS | Pentru a vă deplasa jos în meniu. |
| 9  | CEAS | Pentru a seta funcțiile cu ceas. |
| 10  | CRONOMETRU | Pentru a seta Cronometrul. |
| 11  | OK | Pentru confirmarea selecției sau setării. Pentru a vă deplasa jos în meniu. |

5.2 Afișaj



- A) Simbol funcție cuptor
- B) Numărul funcției/programului cuptorului
- C) Indicatoare pentru funcțiile ceasului (consultați tabelul "Funcțiile ceasului")
- D) Afișaj ceas/căldură reziduală (de asemenea Cronometru și Timpul)
- E) Afișaj temperatură/timp

5.3 Alți indicatori apar pe afișaj

| Simboluri | Nume | Descriere |
|----------------|---|--|
| | Program automat | Puteți alege un program automat. |
| | Programele mele favorite | Programul favorit este în desfășurare. |
| kg / g | kg / g | Un program automat cu introducerea greutateii este în desfășurare. |
| h / min | h / min | O funcție cu ceas este în desfășurare. |
| --- | Indicatorul de Încălzire / Căldură reziduală | Afișează nivelul temperaturii din aparat. |
| | Temperatură / încălzire rapidă | Funcția este în desfășurare. |
| | Temperatură | Puteți vedea sau modifica temperatura. |
| | Senzor | Senzorul este în locașul aferent. |
| | Cronometru | Funcția cronometru este activă. |

5.4 Indicatorul de încălzire

Când aparatul se află la temperatura setată, segmentele se sting de pe afișaj.

Dacă activați o funcție a cuptorului, segmentele --- se aprind pe afișaj. Barele arată creșterea sau descreșterea temperaturii din cuptor.

6. UTILIZAREA ZILNICĂ














AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranța.




- **programe automate** - pentru a pregăti un fel de mâncare când nu aveți cunoștințe sau experiență de gătit.

Pentru a opera aparatul, puteți utiliza:

- **Modul manual** - pentru a seta o funcție de gătit, temperatura și durata de gătit în mod manual.

| Funcția cuptorului | Aplicație |
|---|---|
| 1  | Aer cald Pentru coacerea pe 3 poziții ale raftului simultan. Când folosiți această funcție, micșorați temperatura cuptorului cu 20 - 40 °C față de temperaturile standard pe care le folosiți pentru Caldura de sus + jos. De asemenea, pentru deshidratarea alimentelor. |
| 2  | Pizza Pentru coacerea pe un nivel al cuptorului a mâncărilor care necesită o rumenire mai intensă și o bază crocantă. Când folosiți această funcție, micșorați temperatura cuptorului cu 20 - 40 °C față de temperaturile standard pe care le folosiți pentru Caldura de sus + jos. |
| 3  | Caldura de sus + jos Pentru a coace și a prăji alimentele pe o singură poziție a raftului. |
| 4  | Gatire la temp. scazuta Pentru a prepara friptură foarte fragedă și fără grăsime. |
| 5  | Incalzire jos Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă și pentru a conserva alimentele. |
| 6  | Decongelare Pentru a decongela preparate congelate. |
| 7  | Mentine cald Pentru a păstra mâncarea gătită caldă. |
| 8  | ECO Prajire Funcțiile ECO vă permit să optimizați consumul de energie în timpul gătirii. Prin urmare, este necesar să setați mai întâi durata de gătire. Pentru informații suplimentare despre setările recomandate, consultați tabelele de gătit cu funcția echivalentă a cuptorului. |
| 9  | Grill Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate, în mijlocul grătarului. Pentru a prăji pâine. |
| 10  | Grill rapid Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mari. Pentru a prăji pâine. |
| 11  | Gatire intensiva Pentru a frige bucăți mai mari de carne sau găină cu os pe o poziție a raftului. De asemenea, pentru rumenirea alimentelor, de exemplu gratinare. |



6.1 Setarea funcției cuptorului

1. Activați aparatul cu . Afișajul indică temperatura setată, simbolul și numărul pentru funcția cuptorului.
2. Atingeți  sau  pentru a seta o funcție a cuptorului.
3. Atingeți OK sau aparatul pornește automat după cinci secunde.



Dacă activați aparatul și nu setați nici o funcție sau niciun program pentru cuptor, aparatul se dezactivează automat după 20 de secunde.





6.2 Modificarea temperaturii

Atingeți  /  pentru a schimba temperatura în incrementuri de 5 °C.

Când aparatul atinge temperatura setată, este emis un semnal acustic de trei ori și indicatorul de Încălzire se stinge.


6.3 Consultarea temperaturii

Puteți vedea temperatura din aparat în timpul operării unei funcții sau a unui program.

1. Atingeți . Afișajul temperatură/timp indică temperatura din aparat. Dacă doriți să schimbați temperatura cuptorului, atingeți încă o dată  și utilizați  sau .
2. Atingeți OK pentru a reveni la temperatura setată sau aceasta va apărea automat pe afișaj după cinci secunde.

6.4 Funcția de Încălzire rapidă

Funcția de Încălzire rapidă micșorează timpul necesar pentru încălzire.

Activarea funcției de Încălzire rapidă: Țineți apăsat  pentru mai mult de trei secunde.

Dacă activați funcția de Încălzire rapidă, barele de pe afișaj se aprind intermitent pentru a indica faptul că funcția este în desfășurare.




Informații suplimentare:

- Nu introduceți alimente în cuptor în timpul operării funcției de Încălzire rapidă.
- Încălzirea rapidă nu este disponibilă pentru toate funcțiile cuptorului. Dacă Încălzirea rapidă nu este disponibilă pentru funcția setată, va fi emis un semnal acustic.




6.5 Economisirea energiei



Aparatul dispune de unele funcții care vă ajută la economisirea energiei în timpul procesului zilnic de gătit:

- **Căldură reziduală:**
 - Când funcția de gătit sau programul operează, elementele de încălzire sunt dezactivate cu 10 % mai devreme (becul și ventilatorul continuă să funcționeze). Pentru a această caracteristică să funcționeze, durata de gătit trebuie să fie mai lungă de 30 de minute sau trebuie să utilizați funcțiile ceasului (Durată, Sfârșit, Temporizare). Această funcție nu este activă la funcțiile cu grătar.
 - Când aparatul este oprit, puteți utiliza căldura pentru a păstra alimentele calde. Afișajul ceas/căldură reziduală indică temperatura rămasă, segmentele indică temperatura pe măsură ce scade.
- **Gătirea fără iluminare** - Atingeți  pentru a dezactiva becul pe durata gătitului.
- **Dezactivarea afișajului** - Dacă este necesar, puteți dezactiva complet aparatul. Atingeți  și  în același timp până când afișajul se stinge. De asemenea, acest pas face și activarea aparatului.
- **Funcții eco** - consultați capitolul "Funcțiile cuptorului".



7. FUNCȚIILE CEASULUI

| SIMBOL | FUNCȚIE | DESCRIERE |
|---|---------|---|
|  | TIMPUL | Pentru a verifica ora curentă. Pentru a modifica ora curentă, consultați "Reglarea și modificarea orei". |
|  | DURATA | Pentru a seta durata de funcționare a aparatului. |
|  | SFÂRȘIT | Pentru a seta ora de dezactivare a aparatului. Puteți utiliza Durată și Sfârșit în același timp (Temporizare), dacă aparatul trebuie să fie pornit și oprit automat mai târziu. |

7.1 Cronometrul de funcționare

Utilizați cronometrul de funcționare pentru a monitoriza durata de funcționare a aparatului. Acesta pornește imediat când cuptorul începe să se încălzească.






Resetați Cronometrul de funcționare: atingeți

 și  simultan până când afișajul indică "00:00" și Cronometrul de funcționare reîncepe numărarea.



Nu puteți utiliza Cronometrul de funcționare când funcția Durată sau Sfârșit este setată.

7.2 Setarea funcției DURATA





1. Porniți aparatul și setați o funcție și temperatura.
2. Atingeți  în mod repetat până când afișajul indică \rightarrow . \rightarrow se aprinde intermitent pe afișaj.
3. Utilizați  sau  pentru a seta minutele pentru DURATA.
4. Atingeți OK pentru a confirma.
5. Utilizați  sau  pentru a seta orele pentru DURATA.



Dacă atingeți  sau OK în timp ce setați ora pentru DURATA, aparatul trece la setarea funcției SFÂRȘIT.

6. La sfârșitul duratei setate este emis un semnal acustic timp de două minute.
 \rightarrow și setarea orei se aprind intermitent pe afișaj. Aparatul se dezactivează.
Atingeți un câmp cu senzor sau deschideți ușa cuptorului pentru a opri semnalul acustic.
7. Dezactivați aparatul.

7.3 Setarea funcției SFÂRȘIT

1. Porniți aparatul și setați o funcție și temperatura.
2. Atingeți  în mod repetat până când afișajul indică \rightarrow . \rightarrow se aprinde intermitent pe afișaj.
3. Utilizați  sau  pentru a seta funcția SFÂRȘIT (mai întâi setați minutele și apoi ora) și OK sau  pentru a confirma.
4. La sfârșitul duratei setate este emis un semnal acustic timp de două minute.

Simbolul \rightarrow și setarea orei se aprind intermitent pe afișaj. Aparatul se dezactivează.






5. Atingeți un câmp cu senzor sau deschideți ușa cuptorului pentru a opri semnalul acustic.
6. Dezactivați aparatul.

7.4 Verificați rezultatele (numai pentru anumite modele)

Dacă setați funcția SFÂRȘIT sau DURATA, cu două minute înainte de sfârșitul duratei de gătire este emis un semnal acustic și se aprinde becul. Aparatul accesează setarea pentru funcția SFÂRȘIT sau DURATA. În timpul acestor două minute puteți verifica preparatul rezultat și, dacă este cazul, puteți adăuga timp suplimentar la funcția SFÂRȘIT sau DURATA.

7.5 Setarea CRONOMETRULUI

Utilizați CRONOMETRUL pentru a seta o numărătoare inversă (maxim 2 h 30 min). Această funcție nu are nici o influență asupra funcționării cuptorului. Puteți seta CRONOMETRUL oricând, chiar și atunci când aparatul este oprit.

1. Atingeți  .  și "00" se aprind intermitent pe afișaj.
2. Utilizați  sau  pentru a seta CRONOMETRUL. Prima dată setați secunde, urmate de minute și de ore.
3. Atingeți OK sau CRONOMETRUL pornește automat după cinci secunde.
4. La sfârșitul duratei setate este emis un semnal acustic timp de două minute și 00:00 și  se aprind intermitent pe afișaj.
5. Atingeți un câmp cu senzor sau deschideți ușa cuptorului pentru a opri semnalul acustic.

7.6 Setarea funcției Temporizare

Funcțiile DURATA \rightarrow și SFÂRȘIT \rightarrow pot fi utilizate în același timp, dacă aparatul trebuie să fie pornit și oprit automat mai târziu. În acest caz, setați mai întâi funcția DURATA \rightarrow și apoi funcția SFÂRȘIT \rightarrow (consultați "Setarea funcției DURATA" și "Setarea funcției SFÂRȘIT"). Când funcția de temporizare este activată, afișajul indică simbolul static al funcției cuptorului, \rightarrow cu un punct și \rightarrow . Punctul indică funcția de ceas activă de pe afișajul Ceas/căldură reziduală.

8. PROGRAME AUTOMATE



AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranța.



Există 9 de programe și rețete automate. Utilizați un program automat sau o rețetă automată când nu aveți cunoștințe sau experiență despre modul de preparare a unui fel de mâncare. Puteți găsi lista de rețete pentru programe automate în „Cartea de rețete”.

Există trei tipuri de programe automate:

- Rețete automate
- Programe automate cu introducerea greutateii
- Programe automate cu senzor

8.1 Rețete automate

Setarea unei rețete automate:

1. Activați aparatul.
2. Atingeți . Afișajul indică numărul programului automat (P1–P9).
3. Atingeți \wedge sau \vee pentru a selecta rețeta automată.
4. Atingeți OK sau rețeta automată se activează automat după cinci secunde.
5. La sfârșitul duratei setate este emis un semnal acustic timp de două minute. Simbolul $\rightarrow|$ se aprinde intermitent. Aparatul se dezactivează.
6. Atingeți un câmp cu senzor sau deschideți ușa pentru a opri semnalul acustic.

8.2 Programe automate cu introducerea greutateii

Dacă setați greutatea cărnii, aparatul calculează durata de frigere.

1. Activați aparatul.
2. Atingeți .
3. Atingeți \wedge sau \vee pentru a seta programul cu introducerea greutateii (consultați "Cartea cu rețete").


Afișajul indică: durata de gătit, simbolul pentru durată $\rightarrow|$, o greutate implicită, o unitate de măsură (kg, g).

4. Atingeți OK sau setările sunt salvate automat după cinci secunde.
5. Aparatul se activează. Pe afișaj clipește un simbol pentru unitate de măsură a greutateii. În această perioadă puteți schimba valoarea implicită pentru greutate utilizând \wedge sau \vee . Atingeți OK.
6. La sfârșitul duratei setate este emis un semnal acustic timp de două minute. $\rightarrow|$ se aprinde intermitent. Aparatul se dezactivează.
7. Atingeți un câmp cu senzor sau deschideți ușa pentru a opri semnalul acustic.

8.3 Programe automate cu senzor

Temperatura de mijloc a alimentelor este implicită și fixă în programele cu senzor. Programul se oprește când aparatul atinge temperatura pentru zone de mijloc setată.

1. Activați aparatul.
2. Atingeți .
3. Instalați senzorul (consultați "Senzorul").
4. Atingeți \wedge sau \vee pentru a seta programul pentru senzor.

Afișajul indică durata de gătire, $\rightarrow|$ și .

5. Atingeți OK sau setările sunt salvate automat după cinci secunde.
6. La sfârșitul duratei setate este emis un semnal acustic timp de două minute. $\rightarrow|$ se aprinde intermitent. Aparatul se dezactivează.
7. Atingeți un câmp cu senzor sau deschideți ușa pentru a opri semnalul acustic.

9. UTILIZAREA ACCESORIILOR



AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranța.

9.1 Senzor


Senzorul măsoară temperatura zonei de mijloc a cărnii. Când carnea este la temperatura setată, aparatul este dezactivat.

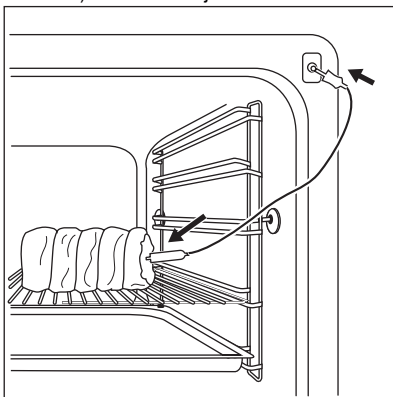
Trebuie setate două temperaturi:




- Temperatura cuptorului: consultați tabelul pentru frigere din cartea de rețete.
- Temperatura zonei de mijloc a cărnii: consultați tabelul pentru senzor din cartea de rețete.








Utilizați doar senzorul furnizat sau piese de schimb originale.

1. Activați aparatul.
2. Introduceți vârful senzorului (cu  pe mâner) în zona de mijloc a cărnii.



3. Introduceți ștecherul senzorului în locașul din partea frontală a aparatului. Afișajul indică  și temperatura zonei de mijloc setată implicit. Temperatura este de 60 °C la prima utilizare și ultima valoare setată pentru fiecare utilizare ulterioară.
4. Atingeți  sau  pentru a seta temperatura zonei de mijloc.
5. Atingeți OK sau setările sunt salvate automat după 5 secunde.

Informații utile:

Puteți seta temperatura zonei de mijloc doar când  se aprinde intermitent. Dacă  este pe afișaj înainte să setați temperatura zonei de mijloc, atingeți  și  or  pentru a seta o valoare nouă.


6. Setati funcția cuptorului și, dacă este necesar, temperatura acestuia.

Afișajul indică temperatura curentă a zonei de mijloc și bara de temperatură, care demonstrează relația dintre temperatura setată a cuptorului și temperatura curentă a cuptorului.

Informații utile:

În timpul procesului de gătire, senzorul trebuie să rămână introdus în carne și în locașul aferent.

În timp ce aparatul calculează durata aproximativă, valoarea funcției Cronometru de funcționare apare pe afișajul Temporizator/Căldură reziduală. La sfârșitul primului calcul, afișajul Temporizator/Căldură reziduală indică - și apoi durata de gătire aproximativă. Aparatul calculează în continuare durata în timpul gătirii. Afișajul este actualizat la intervale cu noua valoare a duratei.

7. Când carnea atinge temperatura zonei centrale setată, temperatura zonei centrale și  se aprind intermitent. Un semnal acustic se aude timp de două minute. Pentru a dezactiva semnalul sonor atingeți un câmp cu senzor.
8. Scoateți senzorul din locaș și scoateți carnea din aparat.



AVERTIZARE

Aveți grijă când scoateți senzorul. Acesta este fierbinte. Pericol de arsuri.

9. Dezactivați aparatul.



Când introduceți senzorul în locaș, anulați setările pentru funcțiile ceasului.

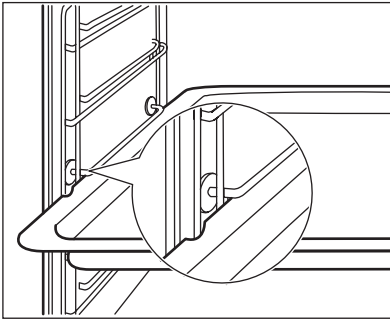
Când gătiți cu senzorul, puteți modifica temperatura indicată pe afișajul Temperatură/Timp. După ce introduceți senzorul în locaș și setați o funcție și temperatura cuptorului, afișajul indică temperatura curentă a zonei de mijloc.

Atingeți în mod repetat pentru a vedea alte trei temperaturi:

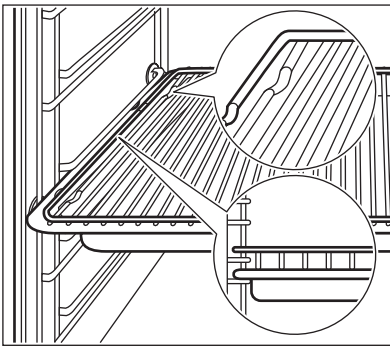
- Temperatura setată pentru zona de mijloc
- Temperatura curentă a cuptorului
- Temperatura curentă a zonei de mijloc.

Temperatura setată a zonei de mijloc se modifică în temperatura curentă a zonei de mijloc și temperatura curentă a cuptorului se modifică în temperatura setată a cuptorului.

9.2 Introducerea accesoriilor cuptorului



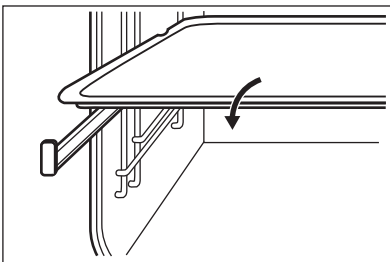
Cratița adâncă și raftul din sârmă au margini laterale. Aceste margini și forma barelor de ghidaj formează un dispozitiv special care împiedică vasele să alunece.



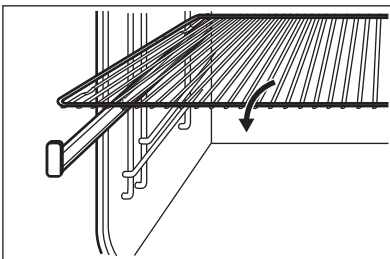
Introducerea împreună a raftului din sârmă și a cratiței adânci

Puneți raftul din sârmă pe cratița adâncă. Împingeți cratița adâncă între barele de ghidare ale unuia dintre nivelurile cuptorului.

9.3 Ghidaje telescopice - Introducerea accesoriilor cuptorului



Puneți tava pentru coacere sau cratița adâncă pe ghidajele telescopice.

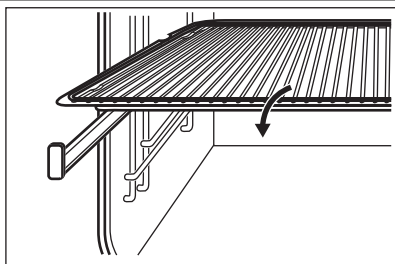


Puneți raftul din sârmă pe ghidajele telescopice, cu picioarele orientate în jos.



Marginea ridicată din jurul raftului din sârmă este dispozitiv special care împiedică alunecarea vaselor.

9.4 Introducerea împreună a raftului din sârmă și a cratiței adâncă



Puneți raftul din sârmă pe cratița adâncă. Puneți raftul din sârmă și cratița adâncă pe suportții telescopici.

10. FUNCȚII SUPLIMENTARE

10.1 Funcția Programele mele favorite

Utilizați această funcție pentru a salva setările favorite de temperatură și timp pentru funcția sau programul cuptorului.

1. Setati temperatura și durata pentru o funcție sau un program.
2. Țineți apăsat ☆ pentru mai mult de trei secunde. Este emis un semnal sonor.
3. Dezactivați aparatul.

Utilizarea funcției Programele mele favorite:

- Pentru a activa funcția atingeți ☆. Aparatul activează programul favorit.
- Pentru a dezactiva funcția atingeți Ⓛ. Aparatul dezactivează programul favorit.

i Când funcția este activă, puteți schimba durata și temperatura.

10.2 Blocare acces copii

Funcția Blocare acces copii împiedică utilizarea accidentală a aparatului.

Activarea și dezactivarea funcției Blocare acces copii:

1. Dezactivați aparatul cu Ⓛ. Nu setați o funcție a cuptorului.
2. Țineți apăsat Ⓛ și ✓ simultan pentru cel puțin 2 secunde. Este emis un semnal sonor.

SAFE se aprinde sau se stinge pe afișaj.

10.3 Blocare

Puteți activa funcția numai pe durata funcționării aparatului. Blocare previne schimbarea accidentală a funcțiilor cuptorului.

Activarea/Dezactivarea funcției Blocare:

1. Activați aparatul.
2. Activați o funcție sau o setare a cuptorului.
3. Țineți apăsat Ⓛ și ✓ simultan pentru cel puțin 2 secunde. Este emis un semnal sonor.

Loc se aprinde sau se stinge pe afișaj. Puteți să dezactivați aparatul când Blocare este activată. Dacă dezactivați aparatul, Blocare se dezactivează.

10.4 Meniul Setări

Meniul Setări vă permite să adăugați sau să eliminați funcții din meniul principal (de exemplu: puteți activa sau dezactiva indicatorul de Căldură reziduală). Meniul Setări conține maxim șase setări (de la SET1 la SET6). Consultați tabelul de mai jos pentru a vedea valoarea posibilă a fiecărei setări.

Meniul Setări

| Indicatorul meniului Setări | Descriere | Valoare de setat |
|-----------------------------|--------------------------------|-------------------|
| SET1 | INDICATOR DE CĂLDURĂ REZIDUALĂ | ON / OFF |
| SET2 | TONUL DE LA TASTE | CLIC / BEEP / OFF |
| SET3 | TON DEFECT | ON / OFF |
| SET4 | SERVICE | --- |
| SET5 | RESETARE | YES / NO |
| SET6 ¹⁾ | PRELUNGIRE TIMP | ON / OFF |

1) Doar la modelele selectate



Puteți face modificări în meniul de setări doar când aparatul este dezactivat.

Activarea meniului Setări:

1. Dacă este necesar, dezactivați aparatul cu ajutorul .
2. Apăsați și țineți apăsat timp de trei secunde. Afișajul indică „SET1” și „1” se aprinde intermitent.
3. Atingeți / pentru a selecta setarea.
4. Atingeți OK .

5. Atingeți / pentru a modifica valoarea setării.

6. Atingeți OK .

10.5 Oprirea automată

Din motive de securitate, aparatul este dezactivat automat după un anumit timp:

- dacă o funcție a cuptorului este în desfășurare.
- dacă nu modificați temperatura cuptorului.

| Temperatură | Perioadă de decuplare |
|--------------------------------|-----------------------|
| 30 °C - 120 °C | 12,5 ore |
| 120 °C - 200 °C | 8,5 ore |
| 200 °C - 250 °C | 5,5 ore |
| 250 °C - temperatura maximă °C | 3,0 ore |

După o Oprire automată, atingeți un câmp de setare pentru porni aparatul din nou.



Oprirea automată este valabilă pentru toate funcțiile cuptorului, cu excepția Gatire la temp. scăzuta, Senzor, Durată, Sfârșit, Temporizare.

- Dacă atingeți un câmp cu senzor în timpul perioadei de iluminare de noapte (cu excepția celui pentru INCEPUT/SFARSIT), afișajul revine la modul de luminozitate de zi pentru următoarele 10 secunde.
- Dacă aparatul este dezactivat și setați Cronometrul. La sfârșitul duratei setate pentru Cronometru, afișajul revine la luminozitatea de noapte.

10.6 Luminozitatea afișajului

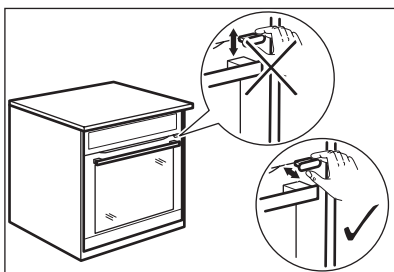
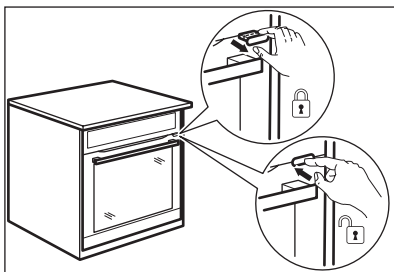
Există două moduri pentru luminozitatea afișajului:

- Luminozitate de noapte - când aparatul este dezactivat. Luminozitatea afișajului este mai scăzută între 10 PM și 6 AM.
- Luminozitate de zi:
 - Când aparatul este activat.

10.7 Suflantă cu aer rece

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

10.8 Blocarea mecanică a ușii



Nu apăsați dispozitivul de blocare a ușii când închideți ușa aparatului.
La dezactivarea aparatului, dispozitivul mecanic de blocare a ușii nu este dezactivat.

La achiziționarea aparatului, dispozitivul de blocare a ușii nu este activ.

Pentru activarea dispozitivului de blocare a ușii:

Trageți în exterior de dispozitivul de blocare a ușii până când se fixează în poziție.

Pentru a dezactiva dispozitivul de blocare a ușii:

Împingeți dispozitivul de blocare a ușii înapoi în panou.

Deschiderea ușii aparatului:

1. Mențineți apăsată blocarea ușii.
2. Deschideți ușa.

11. SFATURI UTILE

11.1 Partea interioară a ușii

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

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



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

11.2 Coacere

Instrucțiuni generale

- Noul dumneavoastră cuptor poate să aibă un alt comportament la coacere/frigere față de aparatul de până acum. Adaptați setările dum-

nevoastră uzuale (temperatură, durată de gătire) și pozițiile rafturilor la valorile din tabele.

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

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

Cum se utilizează Tabelele de coacere

- Producătorul vă recomandă să folosiți mai întâi temperatura mai mică.
- Dacă nu găsiți setările pentru o anumită rețetă, căutați una similară.
- Durata de coacere poate fi extinsă cu 10 – 15 minute, în cazul în care coaceți prăjituri pe mai multe niveluri.

- Prăjiturile și produsele de patiserie aflate la înălțimi diferite nu se rumenesc în mod egal la început. În acest caz, nu schimbați setarea de temperatură. Diferențele dispar în timpul procesului de coacere.

11.3 Sfaturi pentru coacere

| Rezultatul coacerii | Cauză posibilă | Soluție |
|---|--|--|
| Baza prăjiturii nu este rumenită suficient. | Poziția raftului nu este corectă. | Puneți prăjitura pe un nivel mai jos. |
| Prăjitura se fărâmițează și devine cleioasă, lipicioasă sau nu este uniformă. | Temperatura cuptorului este prea mare. | Când coaceți data viitoare, să utilizați o temperatură puțin mai scăzută. |
| Prăjitura se fărâmițează și devine cleioasă, lipicioasă sau nu este uniformă. | Durata de coacere este prea mică. | Prelunghiți durata de coacere. Nu puteți să micșorați durata de coacere prin setarea unor temperaturi mai mari. |
| Prăjitura se fărâmițează și devine cleioasă, lipicioasă sau nu este uniformă. | Există prea mult lichid în amestec. | Utilizați mai puțin lichid. Fiți atent la timpii de amestecare, mai ales dacă utilizați un robot de bucătărie. |
| Prăjitura este prea uscată. | Temperatura cuptorului este prea mică. | Data viitoare să utilizați o temperatură mai mare pentru cuptor. |
| Prăjitura este prea uscată. | Durata de coacere este prea lungă. | Data viitoare să utilizați o durată de coacere mai scurtă. |
| Prăjitura se rumenește neuniform. | Temperatura cuptorului este prea mare și durata de coacere este prea scurtă. | Setați o temperatură mai redusă și măriți durata de coacere. |
| Prăjitura se rumenește neuniform. | Aluatul nu este distribuit în mod uniform. | Întindeți aluatul în mod uniform în tavă. |
| Prăjitura nu este gata după terminarea duratei de coacere stabilite. | Temperatura cuptorului este prea mică. | Data viitoare să utilizați o temperatură puțin mai mare pentru cuptor. |

11.4 Coacere pe un singur nivel:

Coacere în forme

| Tipul de coacere | Funcția cuptorului | Nivel raft | Temperatură °C | Timp (min.) |
|--|--------------------|------------|----------------|-------------|
| Prăjitură Ring / Brioșă | Aer cald | 1 | 150 - 160 | 50 - 70 |
| Pandișpan / Prăjitură cu fructe | Aer cald | 1 | 140 - 160 | 70 - 90 |
| Fatless sponge cake / Pandișpan fără grăsimi | Aer cald | 2 | 140 - 150 | 35 - 50 |

| Tipul de coacere | Funcția cuptorului | Nivel raft | Temperatură °C | Timp (min.) |
|---|----------------------|------------|-------------------------|-------------|
| Fatless sponge cake / Pandișpan fără grăsimi | Căldură de sus + jos | 2 | 160 | 35 - 50 |
| Aluat pentru tartă - patiserie | Aer cald | 2 | 170 - 180 ¹⁾ | 10 - 25 |
| Cocă pentru chec | Aer cald | 2 | 150 - 170 | 20 - 25 |
| Apple pie / Plăcintă cu mere (2 forme Ø20 cm, așezate în diagonală) | Aer cald | 2 | 160 | 60 - 90 |
| Apple pie / Plăcintă cu mere (2 forme Ø20 cm, așezate în diagonală) | Căldură de sus + jos | 1 | 180 | 70 - 90 |
| Tartă cu brânză | Căldură de sus + jos | 1 | 170 - 190 | 60 - 90 |

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

Produs de copt în tăvi de coacere

| Tipul de coacere | Funcția cuptorului | Nivel raft | Temperatură °C | Timp (min.) |
|--|----------------------|------------|-------------------------|-------------|
| Cozonac împletit / Coroniță | Căldură de sus + jos | 3 | 170 - 190 | 30 - 40 |
| Cozonac cu stafide | Căldură de sus + jos | 2 | 160 - 180 ¹⁾ | 50 - 70 |
| Pâine (pâine de secară): | | | | |
| 1. Prima parte a procedurii de coacere. | Căldură de sus + jos | 1 | 1. 230 ¹⁾ | 1. 20 |
| 2. A doua parte a procedurii de coacere. | | | 2. 160 - 180 | 2. 30 - 60 |
| Choux a la creme / Ecler | Căldură de sus + jos | 3 | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 35 |
| Ruladă | Căldură de sus + jos | 3 | 180 - 200 ¹⁾ | 10 - 20 |
| Prăjitură cu nucă sau alune, uscată | Aer cald | 3 | 150 - 160 | 20 - 40 |

| Tipul de coacere | Funcția cuptorului | Nivel raft | Temperatură °C | Timp (min.) |
|---|----------------------|------------|-------------------------|-------------|
| Prăjitură cu migdale și unt / Prăjituri cu glazură de zahăr | Căldură de sus + jos | 3 | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 |
| Tarte cu fructe (din aluat cu drojdie / de chec) ²⁾ | Aer cald | 3 | 150 | 35 - 55 |
| Tarte cu fructe (din aluat cu drojdie / de chec) ²⁾ | Căldură de sus + jos | 3 | 170 | 35 - 55 |
| Tarte cu fructe pe cocă fragedă | Aer cald | 3 | 160 - 170 | 40 - 80 |
| Cozonac cu umplutură delicată (de ex. brânză dulce, smântână, cremă de ou și lapte) | Căldură de sus + jos | 3 | 160 - 180 ¹⁾ | 40 - 80 |

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

²⁾ Folosiți cratița adâncă.

Tarte mici

| Tipul de coacere | Funcția cuptorului | Nivel raft | Temperatură °C | Timp (min.) |
|--|----------------------|------------|-------------------------|-------------|
| Fursecuri | Aer cald | 3 | 150 - 160 | 10 - 20 |
| Short bread / Biscuit pufos / Patiserie | Aer cald | 3 | 140 | 20 - 35 |
| Short bread / Biscuit pufos / Patiserie | Căldură de sus + jos | 3 | 160 ¹⁾ | 20 - 30 |
| Turte | Aer cald | 3 | 150 - 160 | 15 - 20 |
| Dulciuri din foietaj cu albuș de ou / Bezele | Aer cald | 3 | 80 - 100 | 120 - 150 |
| Pricomigdale | Aer cald | 3 | 100 - 120 | 30 - 50 |
| Biscuiți făcuți cu drojdie | Aer cald | 3 | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Foietaj din aluat franțuzesc | Aer cald | 3 | 170 - 180 ¹⁾ | 20 - 30 |
| Rulouri | Aer cald | 3 | 160 ¹⁾ | 10 - 25 |

| Tipul de coacere | Funcția cuptorului | Nivel raft | Temperatură °C | Timp (min.) |
|--|----------------------|------------|-------------------------|-------------|
| Rulouri | Căldură de sus + jos | 3 | 190 - 210 ¹⁾ | 10 - 25 |
| Small cakes / Prăjituri mici (20 de bucăți/tavă) | Aer cald | 3 | 150 ¹⁾ | 20 - 35 |
| Small cakes / Prăjituri mici (20 de bucăți/tavă) | Căldură de sus + jos | 3 | 170 ¹⁾ | 20 - 30 |

1) Preîncălziți cuptorul.

11.5 Coacere pe mai multe niveluri

Produs de copt în tăvi de coacere

| Tipul de coacere | Aer cald | | Temperatură în °C | Timp (min.) |
|---------------------------|------------|------------|-------------------------|-------------|
| | Nivel raft | | | |
| | 2 niveluri | 3 niveluri | | |
| Choux a la creme / Ecler | 1 / 4 | - | 160 - 180 ¹⁾ | 25 - 45 |
| Prăjitură Streusel uscată | 1 / 4 | - | 150 - 160 | 30 - 45 |

1) Preîncălziți cuptorul.

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

| Tipul de coacere | Aer cald | | Temperatură în °C | Timp (min.) |
|---|------------|------------|-------------------------|-------------|
| | Nivel raft | | | |
| | 2 niveluri | 3 niveluri | | |
| Fursecuri | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Short bread / Biscuit pufos / Patiserie | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 | 140 | 25 - 50 |
| Turte | 1 / 4 | - | 160 - 170 | 25 - 40 |
| Biscuiți cu albuș de ou / Bezele | 1 / 4 | - | 80 - 100 | 130 - 170 |
| Pricomigdale | 1 / 4 | - | 100 - 120 | 40 - 80 |
| Biscuiți făcuți cu drojdie | 1 / 4 | - | 160 - 170 | 30 - 60 |
| Foietaj din aluat franțuzesc | 1 / 4 | - | 170 - 180 ¹⁾ | 30 - 50 |
| Rulouri | 1 / 4 | - | 180 | 30 - 55 |

| Tipul de coacere | Aer cald | | Temperatură în °C | Timp (min.) |
|--|------------|------------|-------------------|-------------|
| | Nivel raft | | | |
| | 2 niveluri | 3 niveluri | | |
| Small cakes / Prăjituri mici (20 de bucăți/tavă) | 1 / 4 | - | 150 ¹⁾ | 25 - 40 |

1) Preîncălziți cuptorul.

Preparate coapte și gratinate

| Preparat | Funcția cuptorului | Nivel raft | Temperatură °C | Timp (min.) |
|--------------------------------|----------------------------------|------------|----------------|-------------|
| Paste | Căldură de sus + jos | 1 | 180 - 200 | 45 - 60 |
| Lasagne | Căldură de sus + jos | 1 | 180 - 200 | 25 - 40 |
| Legume gratinate ¹⁾ | Gătire intensivă sau cu aer cald | 1 | 160 - 170 | 15 - 30 |
| Baghete cu brânză topită | Gătire intensivă sau cu aer cald | 1 | 160 - 170 | 15 - 30 |
| Dulciuri | Căldură de sus + jos | 1 | 180 - 200 | 40 - 60 |
| Pește la cuptor | Căldură de sus + jos | 1 | 180 - 200 | 30 - 60 |
| Legume umplute | Gătire intensivă sau cu aer cald | 1 | 160 - 170 | 30 - 60 |

1) Preîncălziți cuptorul.

11.6 Coacerea fripturilor

Vase pentru prăjirea fripturilor

- Pentru coacere utilizați vase termorezistente (consultați instrucțiunile producătorului).
- Puteți coace fripturile mari direct în cratița adâncă (dacă există) sau pe raftul din sârmă aflat deasupra acesteia.

- Prăjiți fripturile din carne slabă într-un vas cu capac. Astfel se va menține carnea suculentă.
- Toate tipurile de carne care pot fi rumenite sau trebuie să facă o crustă, pot fi preparate într-un vas fără capac.

11.7 Prăjire cu Gătire intensivă

Vită

| Tipul de carne | Cantitate | Funcția cuptorului | Nivel raft | Temperatură °C | Timp (min.) |
|-------------------------------------|------------------------------|----------------------|------------|-------------------------|-------------|
| Friptură înăbușită | 1 - 1,5 kg | Căldură de sus + jos | 1 | 230 | 120 - 150 |
| Friptură de vită sau file: în sânge | pentru fiecare cm de grosime | Gătire intensivă | 1 | 190 - 200 ¹⁾ | 5 - 6 |

| Tipul de carne | Cantitate | Funcția cup-torului | Nivel raft | Temperatură °C | Timp (min.) |
|---------------------------------------|--------------------------------|---------------------|------------|-------------------------|-------------|
| Friptură de vită sau file: mediu | pentru fieca-re cm de gro-sime | Gătire inten-sivă | 1 | 180 - 190 ¹⁾ | 6 - 8 |
| Friptură de vită sau file: bine făcut | pentru fieca-re cm de gro-sime | Gătire inten-sivă | 1 | 170 - 180 ¹⁾ | 8 - 10 |

1) Preîncălziți cuptorul.

Came de porc

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

Vițel

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

Miel

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

Vânat

| Tipul de carne | Cantitate | Funcția cup-torului | Nivel raft | Temperatură °C | Timp (min.) |
|-------------------------|--------------|----------------------|------------|-------------------|-------------|
| Spată / Pulpă de iepure | până la 1 kg | Căldură de sus + jos | 1 | 230 ¹⁾ | 30 - 40 |

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

1) Preîncălziți cuptorul.

Găină

| Tipul de carne | Cantitate | Funcția cuptorului | Nivel raft | Temperatură °C | Timp (min.) |
|----------------------|---------------------|--------------------|------------|----------------|-------------|
| Porții de pui | 200 - 250 g fiecare | Gătire intensivă | 1 | 200 - 220 | 30 - 50 |
| Jumătate de pui | 400 - 500 g fiecare | Gătire intensivă | 1 | 190 - 210 | 35 - 50 |
| Pui, pasăre îndopată | 1 - 1,5 kg | Gătire intensivă | 1 | 190 - 210 | 50 - 70 |
| Rață | 1,5 - 2 kg | Gătire intensivă | 1 | 180 - 200 | 80 - 100 |
| Gâscă | 3,5 - 5 kg | Gătire intensivă | 1 | 160 - 180 | 120 - 180 |
| Curcan | 2,5 - 3,5 kg | Gătire intensivă | 1 | 160 - 180 | 120 - 150 |
| Curcan | 4 - 6 kg | Gătire intensivă | 1 | 140 - 160 | 150 - 240 |

Pește (în abur)

| Tipul de carne | Cantitate | Funcția cuptorului | Nivel raft | Temperatură °C | Timp (min.) |
|----------------|------------|----------------------|------------|----------------|-------------|
| Pește întreg | 1 - 1,5 kg | Căldură de sus + jos | 1 | 210 - 220 | 40 - 60 |

11.8 Pizza

| Tipul de coacere | Nivel raft | Temperatură °C | Timp (min.) |
|------------------------------|------------|---------------------------|-------------|
| Pizza (crocantă) | 2 | 200 - 230 ¹⁾²⁾ | 15 - 20 |
| Pizza (cu multe ingrediente) | 2 | 180 - 200 | 20 - 30 |
| Tarte | 1 | 180 - 200 | 40 - 55 |
| Tartă cu spanac | 1 | 160 - 180 | 45 - 60 |
| Quiche Lorraine | 1 | 170 - 190 | 45 - 55 |
| Tartă elvețiană | 1 | 170 - 190 | 45 - 55 |

| Tipul de coacere | Nivel raft | Temperatură °C | Temp (min.) |
|---|------------|-------------------------|-------------|
| Plăcintă cu mere, acoperită | 1 | 150 - 170 | 50 - 60 |
| Plăcintă cu legume | 1 | 160 - 180 | 50 - 60 |
| Pâine nedospită | 2 | 230 - 250 ¹⁾ | 10 - 20 |
| Tartă cu foietaj din aluat franțuzesc | 2 | 160 - 180 ¹⁾ | 45 - 55 |
| Flammekuchen (mâncare din Alsacia, asemănătoare cu pizza) | 2 | 230 - 250 ¹⁾ | 12 - 20 |
| Piroști (versiunea rusescă de calzone) | 2 | 180 - 200 ¹⁾ | 15 - 25 |

1) Preîncălziți cuptorul.

2) Folosiți o cratiță adâncă.

11.9 Decongelare

Scoateți ambalajul alimentului și puneți alimentul pe o farfurie întinsă.

Nu îl acoperiți cu un bol sau o altă farfurie, deoarece se poate prelungi durata de decongelare. Utilizați primul nivel de raft din cuptor, numărât de jos.

| Preparat | Temp decongelare (min.) | Temp suplimentar de decongelare (min.) | Observație |
|-----------------|-------------------------|--|---|
| Pui 1000 g | 100 - 140 | 20 - 30 | Puneți puiul pe platanul inferior întors, pe o farfurie mare. Întoarceți la jumătatea duratei de gătit. |
| Carne, 1000 g | 100 - 140 | 20 - 30 | Întoarceți la jumătatea duratei de gătit. |
| Carne, 500 g | 90 - 120 | 20 - 30 | Întoarceți la jumătatea duratei de gătit. |
| Păstrăv, 150 g | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Căpșuni, 300 g | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Unt, 250 g | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Frișcă, 2x200 g | 80 - 100 | 10 - 15 | Frișca se poate bate chiar dacă au mai rămas unele părți ușor înghețate. |
| Tort, 1.400 g | 60 | 60 | - |

11.10 Grill

Întotdeauna folosiți grătarul având setată temperatura maximă.

Setați raftul în poziția recomandată în tabelul pentru grătar.

Puneți întotdeauna tava pentru grăsime pe prima poziție a raftului.

Folosiți grătarul numai cu bucăți plate de carne sau de pește.

Pre-încălziți întotdeauna cuptorul gol timp de 5 minute utilizând funcțiile pentru grătar.



ATENȚIE

Întotdeauna folosiți grătarul cu ușa cuptorului închisă.

Grill

| Alimentele ce urmează a fi fripte la grătar | Nivel raft | Temperatura | Timp (min.) | |
|---|------------|-------------|-------------|-------------------|
| | | | Pe o parte | Pe cealaltă parte |
| Friptură de vită | 2 | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 |
| File de vită | 3 | 230 | 20 - 30 | 20 - 30 |
| Pulpă de porc | 2 | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 |
| Pulpă de vițel | 2 | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 |
| Pulpă de miel | 3 | 210 - 230 | 25 - 35 | 20 - 25 |
| Pește întreg, 500 - 1000 g | 3 / 4 | 210 - 230 | 15 - 30 | 15 - 30 |

Grill rapid

| Alimentele ce urmează a fi fripte la grătar | Nivel raft | Timp (min.) | |
|---|------------|-------------|-------------------|
| | | Pe o parte | Pe cealaltă parte |
| Burgers / Burgeri | 4 | 8 - 10 | 6 - 8 |
| File de porc | 4 | 10 - 12 | 6 - 10 |
| Cârnați | 4 | 10 - 12 | 6 - 8 |
| File / Fripturi de vițel | 4 | 7 - 10 | 6 - 8 |
| Toast / Pâine prăjită 1) | 5 | 1 - 3 | 1 - 3 |
| Pâine prăjită cu garnitură | 4 | 6 - 8 | - |

1) Preîncălziți cuptorul.

11.11 Conservare**Aspecte de reținut:**

- Utilizați numai borcane din sticlă de aceeași dimensiuni, disponibile în comerț.
- Nu utilizați borcane cu capac cu filet sau tip baionetă sau cutii metalice.
- Pentru această funcție folosiți primul raft de jos.
- Nu puneți mai mult de șase borcane de un litru în tava de copt.

- Umpleți borcanele în mod egal și închideți-le cu o clemă.
- Borcanele nu trebuie să se atingă între ele.
- Puneți aproximativ 1/2 litri de apă în tava de gătit pentru a avea suficientă umezeală în cuptor.
- Când lichidul din borcane începe să fiarbă înăbușit (după aproximativ 35 - 60 de minute pentru borcane de 1 litru), opriți cuptorul sau reduceți temperatura la 100 °C (consultați tabelul).

Fructe moi

| Produs de conservat | Temperatură în °C | Fierbere până la apariția bulelor de aer (min.) | Fierbere în continuare la 100 °C (min.) |
|--|-------------------|---|---|
| Căpșune / Afine / Zmeură / Agrișe coapte | 160 - 170 | 35 - 45 | - |

Fructe cu sâmbure

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

Legume

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

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

11.12 Gătire la temp. scăzută

Folosiți această funcție pentru a pregăti bucăți fragede de carne slabă și pește cu temperatura optimă nedepășind 65 °C. Gătire la temp. scăzută nu este potrivită la rețetele de tipul friptură la oală sau friptură grasă de porc. Puteți utiliza Senzorul pentru a garanta temperatura optimă corectă pentru carne (consultați tabelul pentru Senzor).

În primele 10 minute puteți seta temperatura cuptorului între 80 °C și 150 °C. Valoarea implicată este 90 °C. După ce temperatura este setată, cuptorul continuă să gătească la 80 °C. Nu folosiți funcția automată de gătit la temp. scăzută pentru carnea de pasăre.



Când folosiți această funcție, gătiți întotdeauna mâncarea fără capac.

1. Puneți carnea într-o tigaie pe plită la un nivel foarte mare al căldurii, timp de 1 - 2 minute pentru fiecare parte.
2. Puneți carnea în cratița pentru coacere, care va fi așezată în cuptor pe raftul din sârmă.
3. Introduceți Senzorul în carne.
4. Selectați funcția de Gătit la temp. scăzută și setați temperatura optimă corectă care trebuie atinsă.

| Alimentele ce urmează a fi gătite | Greutate (g) | Nivel raft | Temperatură °C | Timp în min. |
|-----------------------------------|--------------|------------|----------------|--------------|
| Friptură de vită | 1000 - 1500 | 1 | 120 | 120 - 150 |
| File de vită | 1000 - 1500 | 3 | 120 | 90 - 150 |
| Friptură de vițel | 1000 - 1500 | 1 | 120 | 120 - 150 |
| Fripturi | 200 - 300 | 3 | 120 | 20 - 40 |

11.13 Alimente preparate

Aer cald

| Alimente preparate | Nivel raft | Temperatura (°C) | Timp (min.) |
|--------------------|------------|------------------|-------------|
| Pizza, congelată | 2 | 200 - 220 | 15 - 25 |

| Alimente preparate | Nivel raft | Temperatura (°C) | Timp (min.) |
|---------------------------------|------------|------------------|-------------|
| Pizza Americană, congelată | 2 | 190 - 210 | 20 - 25 |
| Pizza, refrigerată | 2 | 210 - 230 | 13 - 25 |
| Pizza Snacks, congelată | 2 | 180 - 200 | 15 - 30 |
| Cartofi prăjiți, subțiri | 3 | 200 - 220 | 20 - 30 |
| Cartofi prăjiți, groși | 3 | 200 - 220 | 25 - 35 |
| Bulete / Crochete | 3 | 220 - 230 | 20 - 35 |
| Chifteluțe | 3 | 210 - 230 | 20 - 30 |
| Lasagne / Cannelloni, proaspete | 2 | 170 - 190 | 35 - 45 |
| Lasagne/Cannelloni, congelate | 2 | 160 - 180 | 40 - 60 |
| Brânză coaptă la cuptor | 3 | 170 - 190 | 20 - 30 |
| Aripioare de pui | 2 | 190 - 210 | 20 - 30 |

Alimente preparate și congelate

| Alimentele ce urmează a fi gătite | Funcțiile cuptorului | Nivel raft | Temperatura (°C) | Timp (min.) |
|---|---|------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Pizza înghețată | Căldură de sus + jos | 3 | conform datelor producătorului | conform datelor producătorului |
| Cartofi prăjiți ¹⁾ (300 - 600 g) | Căldură de sus + jos sau Gătire intensivă | 3 | 200 - 220 | conform datelor producătorului |
| Baghete | Căldură de sus + jos | 3 | conform datelor producătorului | conform datelor producătorului |
| Tarte cu fructe | Căldură de sus + jos | 3 | conform datelor producătorului | conform datelor producătorului |

¹⁾ Cartofii prăjiți trebuie întorși de 2-3 ori

11.14 Tabel pentru senzor

Vită

| Aliment | Temperatura zonei de mijloc a alimentelor °C |
|-----------------------------------|--|
| Costiță / Mușchi file: în sânge | 45 - 50 |
| Costiță / Mușchi file: mediu | 60 - 65 |
| Costiță / Mușchi file: bine făcut | 70 - 75 |

Carne de porc

| Aliment | Temperatura zonei de mijloc a alimentelor °C |
|--|--|
| Spată / Șuncă / Ceafă de porc | 80 - 82 |
| Cotlet (spate) / Pulpă afumată de porc | 75 - 80 |
| Ruladă de carne | 75 - 80 |

Vițel

| Aliment | Temperatura zonei de mijloc a alimentelor °C |
|-------------------|--|
| Friptură de vițel | 75 - 80 |
| But de vițel | 85 - 90 |

Berbec / miel

| Aliment | Temperatura zonei de mijloc a alimentelor °C |
|----------------------------------|--|
| Pulpă de berbec | 80 - 85 |
| Spate de berbec | 80 - 85 |
| Friptură de miel / Pulpă de miel | 70 - 75 |

Vânat

| Aliment | Temperatura zonei de mijloc a alimentelor °C |
|--------------------|--|
| Spate de iepure | 70 - 75 |
| Pulpă de iepure | 70 - 75 |
| Iepure întreg | 70 - 75 |
| Spată de căprioară | 70 - 75 |
| Pulpă de căprioară | 70 - 75 |

Pește

| Aliment | Temperatura zonei de mijloc a alimentelor °C |
|----------|--|
| Somon | 65 - 70 |
| Păstrăvi | 65 - 70 |

Informații despre acrilamide

Important Conform celor mai noi informații științifice, dacă vă gătiți mâncarea cu crustă arsă (mai ales cea care conține amidon), acrilamidele

pot fi un factor de risc al sănătății. De aceea, vă recomandăm să gătiți la cele mai mici temperaturi și să nu vă rumeniți prea mult mâncarea.

12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA**AVERTIZARE**

Consultați capitolele privind Siguranța.

Note cu privire la curățare:


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

- Utilizați un agent de curățare obișnuit pentru a curăța suprafețele metalice.
- Curățați interiorul aparatului după fiecare utilizare. Astfel, puteți îndepărta murdăria mai ușor și aceasta nu se mai arde.
- Curățați murdăria rezistentă cu produs special de curățat cuptorul.
- Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un agent de curățare.
- Dacă aveți accesorii anti-aderente, nu le curățați utilizând agenți agresivi, obiecte cu margini ascuțite sau în mașina de spălat vase. Stratul anti-aderent poate fi deteriorat.

12.1 Curățare catalitică

Pereții cu acoperire catalitică se curăță automat. Aceștia absorb grăsimea care se colectează pe pereți în timpul funcționării aparatului.

Pentru a ajuta acest proces de autocurățare, încălziți în mod regulat aparatul fără alimente:

1. Scoateți accesoriile din cuptor.
2. Atingeți  în mod repetat până când afișajul indică "Cata" și durata procedurii de

curățare (1 oră). Nu puteți seta durata, dar puteți folosi funcția Sfârșit pentru a întârzia pornirea procedurii de curățare.

3. După terminarea timpului este emis un semnal sonor. Aparatul se dezactivează.
4. Atingeți un câmp cu senzor sau deschideți ușa cuptorului pentru a opri semnalul acustic.
5. Curățați partea inferioară a cuptorului cu un burete moale și umed.



AVERTIZARE

Nu curățați suprafața catalitică cu spray-uri pentru cuptor, agenți de curățare abrazivi, săpun sau alți agenți de curățare. Există riscul deteriorării suprafeței catalitice.

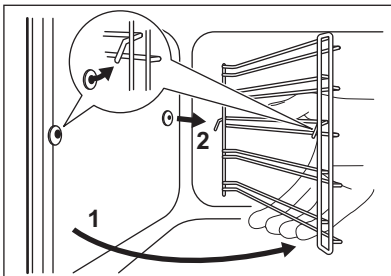
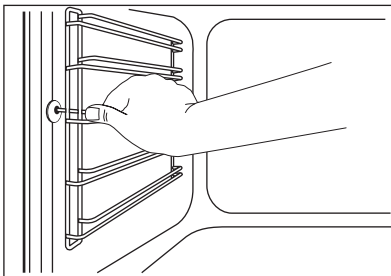


Decolorarea suprafeței catalitice nu are niciun efect asupra proprietăților de auto-curățare.

Becul cuptorului rămâne aprins pe durata curățării catalitice.

12.2 Suporturile raftului

Scoaterea suporturilor pentru rafturi



Pentru a curăța pereții laterali puteți scoate suportul rafturilor.

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

Instalarea suporturilor pentru rafturi

Instalați suporturile pentru rafturi în ordine inversă.



Valabil pentru ghidajele telescopice:

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

12.3 Bec



AVERTIZARE

Există pericol de electrocutare. Este posibil ca becul cuptorului și capacul din sticlă al becului să fie fierbinți.

Înainte de a schimba becul:

- Dezactivați aparatul.
- Decuplați siguranțele din tablou sau dezactivați întrerupătorul.



ATENȚIE

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

Utilizați întotdeauna același tip de bec.

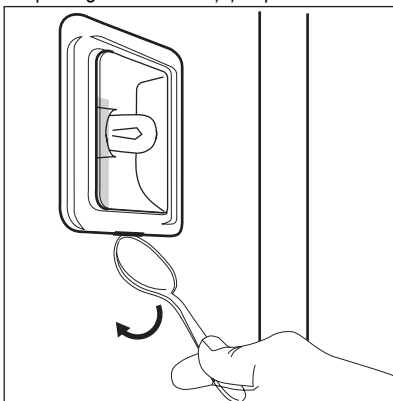
Înlocuirea becului din tavanul interiorului cuptorului:

1. Rotiți capacul din sticlă al becului la stânga și scoateți-l.

2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o căldură de 300 °C.
4. Instalați capacul de sticlă.

Înlocuirea becului aflat pe partea stângă în interiorul cuptorului.

1. Scoateți suportul din stânga al rafturilor.
2. Folosiți un obiect subțire și neascuțit (de exemplu o linguriță) pentru a îndepărta capacul geamului. Curățați capacul din sticlă.



3. Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o căldură de 300 °C.
4. Instalați capacul din sticlă.
5. Instalați suportul din stânga al rafturilor.

12.4 Curățarea ușii cuptorului

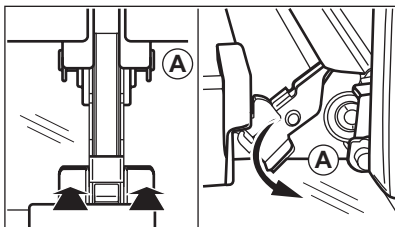
Scoaterea ușii cuptorului și a panourilor de sticlă

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

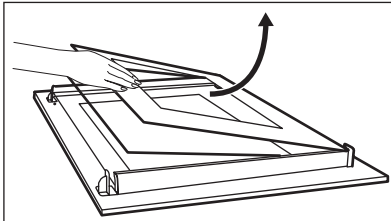
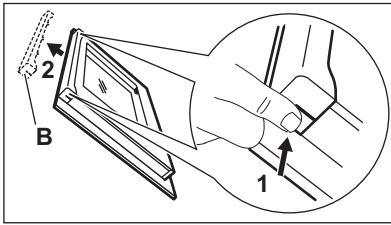


AVERTIZARE

Atenție când scoateți ușa aparatului. Ușa este grea.



1. Deschideți ușa complet.
2. Apăsăți complet pârghiile de fixare (A) de pe cele două balamale ale ușii.
3. Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (la un unghi de aproximativ 70°).
4. Țineți ușa cuptorului cu câte o mână de fiecare parte și trageți-o oblic în sus, îndepărtându-vă de aparat.



5. Puneți ușa cu partea exterioară în jos pe o lavetă moale așezată pe o suprafață stabilă. Aceasta pentru a preveni zgârieturile.
6. Apucați garnitura profilată a ușii (B) de pe partea superioară a ușii, de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera cârligul.
7. Trageți în afară de garnitura profilată a ușii pentru a o scoate.
8. Apucați pe rând panourile de sticlă ale ușii din partea superioară și trageți-le în sus din ghidaje.
9. Curățați panoul vitrat cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă.

Instalarea ușii cuptorului și a panourilor de sticlă

După terminarea procedurii de curățare, remontați panourile de sticlă și ușa cuptorului. Faceți

pașii de mai sus în ordine inversă. Mai întâi instalați panoul mic, apoi cel mare.

13. CE TREBUIE FĂCUT DACĂ...



AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranța.


| Problemă | Cauză posibilă | Soluție |
|----------------------------|---|---|
| Cuptorul nu se încălzește. | Aparatul este dezactivat. | Activați aparatul. |
| Cuptorul nu se încălzește. | Ceasul nu este setat. | Setați ceasul. Consultați "Reglarea și modificarea orei". |
| Cuptorul nu se încălzește. | Nu au fost efectuate setările necesare. | Verificați dacă setările sunt corecte. |
| Cuptorul nu se încălzește. | Oprirea automată este activată. | Consultați "Oprirea automată". |
| Cuptorul nu se încălzește. | Siguranța este arsă. | Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se declanșează în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat. |
| Becul nu funcționează. | Becul este defect. | Înlocuiți becul. |

| Problemă | Cauză posibilă | Soluție |
|---|--|--|
| Afișajul indică un cod de eroare care nu este în listă. | Există o defecțiune electrică. | <ul style="list-style-type: none"> Opriti și porniți din nou aparatul prin intermediul siguranței casnice sau a întrerupătorului de siguranță din cutia cu siguranțe. Dacă pe afișaj reapare codul de eroare, contactați centrul de service. |
| Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, contactați dealerul sau centrul de service. | Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Aceasta este amplasată pe cadrul frontal din interiorul aparatului. | |
| Vă recomandăm să notați datele aici: | | |
| Model (MOD.) | | |
| Numărul produsului (PNC) | | |
| Numărul de serie (S.N.) | | |


14. DATE TEHNICE

| | |
|-----------|-------------|
| Tensiune | 220 - 240 V |
| Frecvență | 50 Hz |

15. PROTEJAREA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

Reciclați materialele marcate cu simbolul .

Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice

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

www.electrolux.com/shop



892949103-C-322012