

EVY3841AOX
EVY5841AAX



RO Cuptor

Manual de utilizare



Electrolux

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	3
2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA.....	4
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	7
4. PANOUL DE COMANDĂ.....	8
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	10
6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	10
7. FUNCȚIILE CEASULUI.....	14
8. PROGRAME AUTOMATE.....	15
9. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	16
10. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	17
11. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	19
12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	34
13. DEPANARE.....	36
14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	37

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.
- 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. Componentele accesibile sunt fierbinți.
- 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.
- Copiii cu vârsta de maxim 3 ani nu trebuie lăsați niciodată în apropierea acestui aparat atunci când acesta este în funcțiune.

1.2 Aspecte generale privind siguranța

- 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. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheați permanent.

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

2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

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.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Verificați dacă aparatul este instalat având în jurul său structuri de siguranță.
- Laturile aparatului trebuie să rămână în apropierea altor aparate sau unități cu aceeași înălțime.

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică



AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Verificați dacă informațiile de natură electrică, specificate pe plăcuța cu datele tehnice, corespund cu cele ale sursei de tensiune. În caz contrar, contactați un electrician.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către centrul autorizat de service.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului, în special atunci când ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare,

care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

- Acest aparat este conform cu Directivele C.E.E.

2.3 Utilizare



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 întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Este posibilă emisia de aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scântelele 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.
- Nu utilizați funcția microunde pentru a pre-încălzi cuptorul.



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 aparatului.
- nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
- nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
- procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- 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.
- Atenție când scoateți 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 ambalaj.
- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.

2.5 Becul interior

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



AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

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

2.6 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

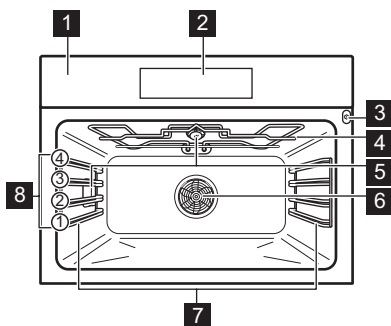
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietoarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

2.7 Service

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

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

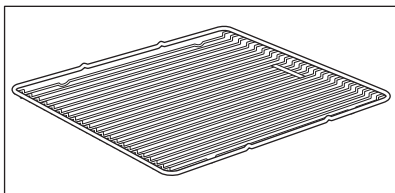
3.1 Prezentare generală



- 1** Panou de comandă
- 2** Dispozitiv de programare electronic
- 3** Priză pentru senzor
- 4** Element de încălzire
- 5** Bec
- 6** Ventilator
- 7** Suport pentru raft, detașabil
- 8** Poziții rafturi

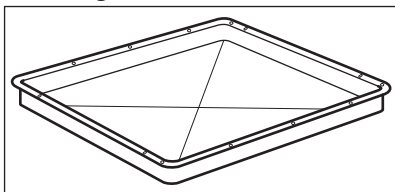
3.2 Accesorii

Raft de sârmă



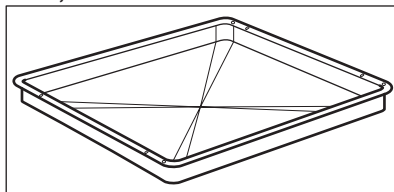
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.

Tavă de gătit



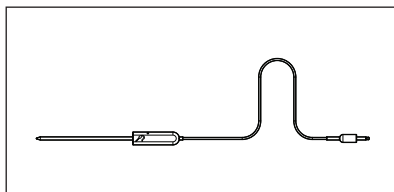
Pentru prăjituri și fursecuri.

Cratiță adâncă



Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.

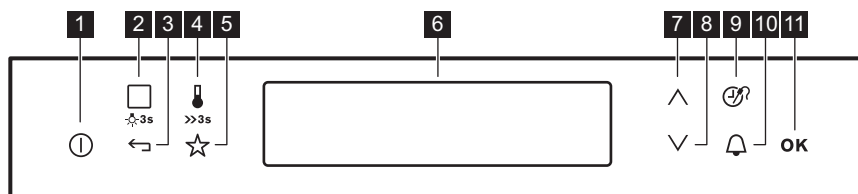
Senzor



Pentru a măsura cât de bine sunt făcute alimentele.

4. PANOUL DE COMANDĂ

4.1 Dispozitivul de programare electronic

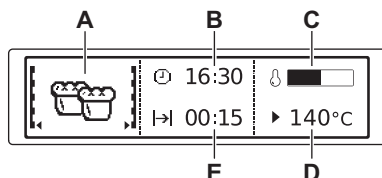


Folosii câmpurile cu senzori pentru controlul aparatului.

Câmp cu senzor	Funcție	Comentariu
1	PORNIT / OPRIT	Pentru activarea și dezactivarea aparatului.
2	Funcții de gătit sau Gătire asistată	Atingeți o singură dată câmpul cu senzor pentru a alege o funcție de gătit sau meniul: Gătire asistată. Atingeți din nou câmpul cu senzor pentru a comuta între meniurile: Funcții de gătit, Gătire asistată. Pentru a activa sau dezactiva lumina, apăsați câmpul timp de 3 secunde.
3	Tasta înapoi	Pentru a reveni la meniul anterior din meniu. Pentru a afișa meniul principal, apăsați câmpul timp de 3 secunde.
4	Selectarea temperaturii	Pentru a seta temperatura sau a afișa temperatura curentă din aparat. Atingeți câmpul timp de 3 secunde pentru activarea sau dezactivarea funcției: Incalzire rapida.
5	Programele Favorite	Pentru a salva și a accesa programele favorite.
6 -	Afișaj	Afișează setările curente ale aparatului.
7	Tasta sus	Pentru a vă deplasa sus în meniu.
8	Tasta jos	Pentru a vă deplasa jos în meniu.
9	Timp și funcții suplimentare	Pentru a seta funcții diferite. Atunci când funcționează o funcție de gătit, atingeți câmpul cu senzor pentru a seta cronometrul sau funcțiile: Blocare, Programele Favorite, Gătire + Pastrare, Setare + Pornire. De asemenea, puteți modifica setările senzorului.

Câmp cu senzor	Funcție	Comentariu
10 	Cronometru	Pentru a seta funcția: Cronometru.
11 	OK	Pentru confirmarea selecției sau setării.

4.2 Afișaj



- A. Funcție de gătire
- B. Ora
- C. Indicator de încălzire
- D. Temperatură
- E. Indică durata unei funcții sau ora de sfârșit a acesteia

Alți indicatori pentru afișaj:

Simbol		Funcție
	Cronometru	Funcția este în desfășurare.
	Ora	Afișajul indică ora curentă.
	Durata	Afișajul indică durata necesară pentru gătire.
	Sfarsit la	Afișajul indică când durata de gătire s-a terminat.
	Temperatură	Afișajul indică temperatura.
	Indicare timp	Afișajul indică durata de acțiune a funcției de gătire. Apăsati simultan  și  pentru a reseta durata.
	Calcul	Aparatul calculează durata gătitului.
	Indicator de încălzire	Afișajul indică temperatura din aparat.
	Indicator Încălzire rapidă	Funcția este activată. Aceasta reduce timpul de încălzire.
	Stab. auto a greutateii	Afișajul indică faptul că este activat sistemul de cântărire automată sau că puteți modifica valoarea greutății.
	Gatire + Pastrare	Funcția este activată.

5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Prima curățare

Scoateți din aparat toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.



Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

Curățați aparatul înainte de prima utilizare.

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

5.2 Prima conectare

Atunci când conectați aparatul la sursa de tensiune sau ulterior întreruperii alimentării electrice, trebuie să setați limba, contrastul afișajului și luminozitatea afișajului și ceasul.

1. Apăsați  sau  pentru a seta valoarea.
2. Apăsați **OK** pentru a confirma.

6. UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Navigarea prin meniuri

1. Activați aparatul.
2. Apăsați  sau  pentru a selecta opțiunea de meniu.

3. Pentru a trece la submeniu sau a accepta setarea apăsați **OK**.



Puteți reveni la meniul principal în orice moment atingând .

6.2 Prezentarea generală a meniurilor

Meniul principal

Sim-bol	Element din meniu	Aplicație
	Functii de gatire	Conține o listă a funcțiilor de gătire.
	Gatire asistata	Conține o listă a programelor automate.
	Programele Favorite	Conține o listă a programelor de gătit favorite, creată de utilizator.
	Setari de baza	Le puteți utiliza pentru a seta alte funcții.
	Specialitati	Conține o listă a funcțiilor de gătire suplimentare.

Submeniu pentru: Setari de baza

Sim-bol	Submeniu	Descriere
	Setati timpul	Setează ora ceasului.

Simbol	Submeniu	Descriere
	Indicare timp	Dacă este PORNITĂ și dezactivați aparatul, afișajul indică ora curentă.
	Setare + Pornire	Dacă este PORNITĂ, din fereastra de selectare opțiuni puteți alege funcția: Setare + Pornire.
	Gatire + Pastrare	Dacă este PORNITĂ, din fereastra de selectare opțiuni puteți alege funcția: Gatire + Pastrare.
	Extindere timp	Activează și dezactivează funcția de extindere timp.
	Contrast la display	Reglează contrastul afișajului în grade.
	Luminozitate display	Reglează luminozitatea afișajului în grade.
	Limba de utilizare	Setează limba de afișare.
	Volum la apăsare pe taste	Reglează în grade volumul tonurilor emise la apăsarea tastelor și cel al semnalelor sonore.
	Tonul de la taste	Activează și dezactivează tonurile asociate câmpurilor tactile. Nu puteți dezactiva tonul câmpului tactil de Pornire/Oprire.
	Alarma/Ton de eroare	Activează și dezactivează tonurile de alarmă.
	Service	Indică versiunea software și configurația.
	Setari initiale	Resetează toate valorile la setările inițiale.

6.3 Functii de gatire

Funcție de gătire	Aplicație
 Aer cald	Pentru a coace simultan pe până la 2 poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setati temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru funcția: Caldura de sus + jos.
 Pizza	Pentru coacerea pe 1 raft a mâncărurilor care necesită o rumenire mai intensă și o bază crocantă. Setati temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru funcția: Caldura de sus + jos.

Funcție de gătire	Aplicație
 Aer cald (umed)	Pentru a economisi energie când coaceți și gătiți produse coapte fără abur. De asemenea, pentru produse coapte în forme pe 1 poziție a raftului. Această funcție a fost utilizată pentru a defini clasa de eficiență energetică în conformitate cu EN50304.
 Caldura de sus + jos	Pentru a coace și a prăji alimente pe 1 poziție a raftului.
 Gătire la temp. scăzută	Pentru prepararea fripturilor fragede, suculente.
 Incalzire jos	Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă și pentru a conserva alimentele.
 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.
 Preparate congelate	Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante precum cartofi prăjiți, cartofi wedges, rulouri crocante.
 Grill	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate și pentru pâine prăjită.
 Grill rapid	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mari și pentru pâine prăjită.
 Gătire intensiva	Pentru a frige bucăți mai mari de carne roșie sau de găină cu os pe 1 nivel al raftului. De asemenea, pentru gratinare și rumenire.

6.4 Specialitati

Funcție de gătire	Aplicație
 Coacere paine	Pentru coacerea pâinii.
 Gratinare	Pentru preparate la cuptor precum lasagna sau cartofi gratinați. De asemenea, pentru gratinare și rumenire.
 Aluaturi	Pentru creșterea controlată a aluaturilor dospite înainte de coacere.

Funcție de gătire	Aplicație
 Incalzire farfuriei	Pentru a pre-încălzi farfuria înainte de servire.
 Pastreaza cald	Pentru a face conserve de legume, de exemplu murături.
 Uscare	Pentru deshidratarea fructelor feliate (de ex. mere, prune, piersici) și a legumelor (de ex. roșii, zucchini, ciuperci).
  Mentine cald	Pentru a păstra mâncarea caldă.
 Decongelare	Această funcție poate fi folosită pentru decongelarea alimentelor congelate, cum ar fi legumele și fructele. Timpul necesar decongelării depinde de numărul și de dimensiunea alimentelor congelate.

6.5 Activarea unei funcții de gătire

1. Activați aparatul.
2. Selectați meniul: Functii de gatire.
3. Apăsăți OK pentru a confirma.
4. Setați o funcție de gătire.
5. Apăsăți OK pentru a confirma.
6. Reglați temperatura.
7. Apăsăți OK pentru a confirma.

6.6 Indicator de încălzire

La activarea unei funcții de gătire, pe afișaj apare bara indicatoare. Aceasta indică creșterea temperaturii.

6.7 Indicator Încălzire rapidă

Această funcție reduce timpul de încălzire.

Pentru activarea funcției țineți apăsat  timp de 3 secunde. Indicatorul de încălzire alternează.

6.8 Căldură reziduală

La dezactivarea aparatului, pe afișaj este indicată căldura reziduală. Aceasta poate fi utilizată pentru menținerea alimentelor calde.

7. FUNCȚIILE CEASULUI

7.1 Tabelul cu funcțiile ceasului

Funcția ceasului	Aplicație
 Cronometru	Pentru a seta o numărătoare inversă (max. 2 ore 30 de minute). Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării aparatului. Pentru activarea funcției utilizați . Apăsăți  sau  pentru a seta minutele și OK pentru pornire.
 Durata	Pentru a seta lungimea unei operații (max. 23 h 59 min).
 Sfarsit la	Pentru a seta perioada de decuplare a unei funcții de gătire (max. 23 h și 59 min).

Dacă setați timpul aferent unei funcții a ceasului, numărătoare inversă începe după 5 secunde.



Dacă utilizați funcțiile ceasului: Durata, Sfarsit la, aparatul dezactivează elementele de încălzire la scurgerea a 90% din timpul setat. Aparatul utilizează căldura reziduală pentru a continua procesul de gătire până la terminarea timpului (3 - 20 minute).

1. Setati o funcție de gătire.
2. Apăsăți  în mod repetat, până când afișajul indică funcția necesară a ceasului și simbolul aferent.
3. Apăsăți pe  sau  pentru a seta ora dorită.
4. Apăsăți OK pentru a confirma. La încheierea duratei este emis un semnal sonor. Aparatul se dezactivează. Afișajul indică un mesaj.
5. Pentru a opri semnalul, apăsați orice simbol.

7.2 Setarea funcțiilor ceasului



- Înainte de a utiliza funcțiile: Durata, Sfarsit la, trebuie ca mai întâi să setați o funcție de gătire și temperatura. Aparatul se dezactivează automat.
- Puteți utiliza funcțiile: Durata și Sfarsit la în același timp dacă doriți să activați și să dezactivați automat aparatul ulterior.
- Funcțiile: Durata și Sfarsit la nu funcționează atunci când utilizați senzorul.

7.3 Gătire + Pastrare

Condiții pentru funcție:

- Temperatura setată trebuie să fie peste 80°C.
- Funcția: Durata este setată.

Funcția: Gătire + Pastrare păstrează alimentele preparate calde la 80°C timp de 30 de minute. Aceasta este activată după încheierea procedurii de coacere sau prăjire.

Puteți activa sau dezactiva funcția din meniul: Setari de baza.

1. Activați aparatul.
2. Selectați funcția de gătire.
3. Setati temperatura peste 80°C.

4. Apăsați  în mod repetat până când afișajul indică: Gatire + Pastrare.
5. Apăsați OK pentru a confirma. La încheierea funcției este emis un semnal sonor.

Funcția rămâne pornită dacă schimbați funcțiile de gătire.

7.4 Extindere timp

Funcția: Extindere timp asigură continuarea funcției de gătire după terminarea Durată.



Aplicabilă la toate funcțiile de gătire cu Durata sau Stab. auto a greutatii. Nu este aplicabilă în cazul funcțiilor de gătire care utilizează senzorul.

1. La încheierea duratei de gătire este emis un semnal sonor. Apăsați orice simbol.
- Pe afișaj apare mesajul.
2. Apăsați  pentru activarea funcției sau  pentru anulare.
3. Setati durata funcției.
4. Apăsați OK.

8. PROGRAME AUTOMATE



AVERTISMENT!
Consultați capitolele privind siguranța.

8.1 Rețete online



Pe site-ul nostru puteți găsi rețetele pentru programele automate corespunzătoare acestui aparat. Pentru a găsi cartea de bucate corespunzătoare, consultați numărul PNC de pe plăcuța cu datele tehnice aflată pe cadrul frontal al cavității aparatului.

8.2 Gatire asistata cu Retete automate

Acest aparat dispune de un set de rețete pe care le puteți utiliza. Acestea sunt fixe și nu pot fi modificate.

1. Activați aparatul.
2. Selectați meniul: Gatire asistata.
Apăsați OK pentru confirmare.
3. Selectați categoria și mâncarea.
Apăsați OK pentru a confirma.

4. Selectați o rețetă. Apăsați OK pentru a confirma.



La utilizarea funcției: Manual, aparatul folosește setările automate. Acestea pot fi modificate la fel ca celelalte funcții.

8.3 Gatire asistata cu Stab. auto a greutatii

Această funcție calculează automat timpul necesar coacerii. Pentru a o utiliza, este necesar să introduceți greutatea alimentelor.

1. Activați aparatul.
 2. Selectați meniul: Gatire asistata.
Apăsați OK pentru confirmare.
 3. Selectați categoria și mâncarea.
Apăsați OK pentru a confirma.
 4. Selectați funcția: Stab. auto a greutatii. Apăsați OK pentru confirmare.
 5. Atingeți  sau  pentru a seta greutatea alimentului. Apăsați OK pentru a confirma.
- Este inițiat programul automat.

6. Puteți modifica greutatea în orice moment. Apăsați $\wedge$ sau $\vee$ pentru a schimba greutatea.
7. La încheierea duratei este emis un semnal sonor. Pentru a dezactiva semnalul apăsați orice simbol.



În cazul anumitor programe, trebuie să întoarceți preparatul după 30 de minute. În acest sens, afișajul indică un memento.

9. UTILIZAREA ACCESORIILOR



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

9.1 Senzor

Trebuie setate două temperaturi: temperatura cuptorului și temperatura zonei de mijloc.

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



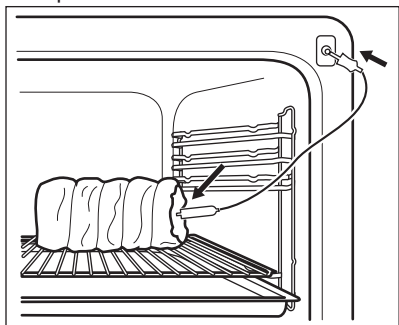
ATENȚIE!

Utilizați doar senzorul furnizat sau piese de schimb originale.



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

1. Activați aparatul.
2. Introduceți vârful senzorului în mijlocul cărnii.
3. Introduceți ștecherul senzorului în locașul din partea frontală a aparatului.



Pe afișaj va apărea simbolul pentru senzor.

4. Apăsați $\wedge$ sau $\vee$ în mai puțin de 5 secunde pentru a seta temperatura zonei de mijloc.
5. Setati funcția de gătit și, dacă este necesar, temperatura cuptorului. Aparatul calculează un timp aproximativ pentru finalizare. Timpul de finalizare diferă în funcție de cantitățile de aliment, de temperatura setată pentru cuptor (minim 120°C) și de modurile de operare. Aparatul calculează timpul de finalizare în aproximativ 30 de minute.
6. Pentru a seta temperatura zonei de mijloc, apăsați $\mathcal{R}$. Atunci când carnea atinge temperatura setată pentru zona de mijloc, este emis un semnal sonor. Aparatul se dezactivează automat.
7. Pentru a opri semnalul, atingeți orice simbol.
8. Scoateți conectorul senzorului din priză și carnea din cuptor.



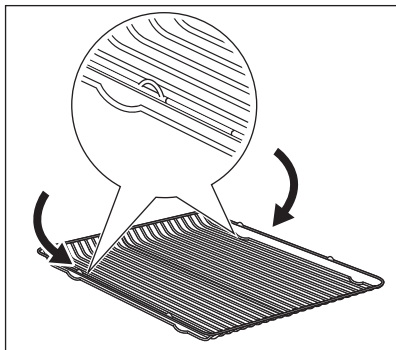
AVERTISMENT!

Senzorul este fierbinte. Pericol de arsuri. Procedați cu atenție la extragerea vârfului și a conectorului senzorului.

9.2 Introducerea accesoriilor

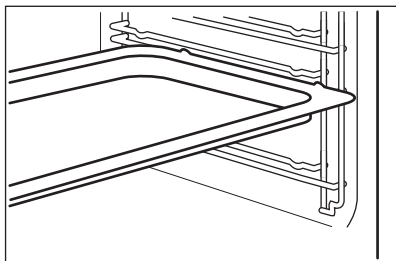
Raft sârmă:

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



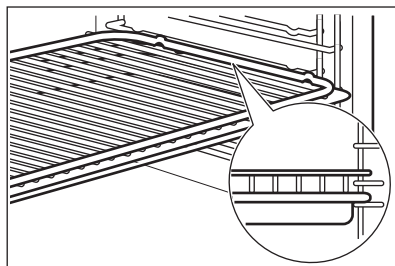
Cratiță adâncă:

Împingeți cratița adâncă între șinele de ghidaj ale suportului raftului.



Raft de sârmă împreună cu cratița adâncă:

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



- Toate accesoriile au proeminențe mici în partea de sus a laturilor stânga și dreapta pentru a crește siguranța. Proeminențele sunt, de asemenea, dispozitive anti-răsturnare.
- Marginea înaltă din jurul raftului este un dispozitiv care împiedică alunecarea vaselor.

10. FUNCȚII SUPLIMENTARE

10.1 Programele Favorite

Puteți salva setările preferate, precum durata, temperatura sau funcția de gătire. Acestea sunt disponibile în meniul: Programele Favorite. Puteți salva 20 de programe.

Salvarea unui program

1. Activați aparatul.
2. Setati o funcție de gătire sau un program automat.
3. Atingeți  în mod repetat până când afișajul indică: SALVEAZA.
4. Apăsați **OK** pentru a confirma. Afișajul indică prima poziție liberă în memorie.
5. Apăsați **OK** pentru a confirma.

6. Introduceți numele programului. Prima literă se aprinde intermitent.
7. Atingeți  sau  pentru a schimba litera.
8. Apăsați **OK**.
9. Repetați pasul 7 dacă este necesar.
10. Apăsați lung **OK** pentru a salva.

Puteți scrie peste o poziție în memorie. Atunci când afișajul indică prima poziție liberă a memoriei, atingeți  sau  și apăsați **OK** pentru a suprascrie un program existent.

Puteți modifica denumirea unui program din meniul: Numele programului.

Activarea programului

1. Activați aparatul.
2. Selectați meniul: Programele Favorite.
3. Apăsați **OK** pentru a confirma.
4. Alegeți numele pentru programul favorit.
5. Apăsați **OK** pentru a confirma.

Apăsați ☆ pentru a accesa direct meniul: Programele Favorite.

10.2 Utilizarea Blocare acces copii

Funcția Blocare acces copii împiedică utilizarea accidentală a aparatului.

1. Activați aparatul.
2. Apăsați  și ☆ în același timp până când afișajul indică un mesaj.

Pentru a dezactiva Blocare acces copii, repetați pasul 2.

10.3 Blocare

Această funcție previne schimbarea accidentală a funcției de gătire. Puteți activa funcția doar în timpul funcționării aparatului.

1. Activați aparatul.
2. Selectați o funcție de gătire sau o setare.
3. Apăsați  în mod repetat până când afișajul indică: Blocare.
4. Apăsați **OK** pentru a confirma.

Pentru a dezactiva funcția, apăsați . Afișajul indică un mesaj. Apăsați  în mod repetat și după aceea **OK** pentru confirmare.



Dacă dezactivați aparatul, funcția se dezactivează, de asemenea.

10.4 Setare + Pornire

Funcția vă permite setarea unei funcții de gătire (sau a unui program) și utilizarea

ulterioară a acestora cu o singură apăsare a oricărui simbol.

1. Activați aparatul.
2. Setati o funcție de gătire.
3. Apăsați  în mod repetat până când afișajul indică: Durata.
4. Setati durata.
5. Apăsați  în mod repetat până când afișajul indică: Setare + Pornire.
6. Apăsați **OK** pentru a confirma.

Apăsați orice simbol (cu excepția ) pentru a porni funcția: Setare + Pornire. Funcția de gătire setată este activată.

La încheierea funcției de gătire este emis un semnal sonor.



- Blocare este activată atunci când funcția de gătire este în desfășurare.
- Meniul: Setari de baza vă permite activarea și dezactivarea funcției: Setare + Pornire.

10.5 Oprirea automată

Din motive de siguranță, aparatul se dezactivează automat după o perioadă dacă o funcție de gătire este activă și nu modificați nicio setare.

Temperatură (°C)	Durata de oprire (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maxim	1.5



Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare cuptor, senzor, Sfarsit la, Durata.

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.
 - dacă atingeți un simbol în timpul perioadei de iluminare de noapte (cu excepția celui pentru PORNIRE / OPRIRE), afișajul revine la modul de luminozitate de zi pentru următoarele 10 secunde.

- dacă aparatul este dezactivat și setați funcția: Cronometru. La terminarea funcției, afișajul revine la luminozitatea de noapte.

10.7 Suflanta 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.

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 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.

11.2 Sfat privind funcțiile speciale de gătire ale cuptorului

Mentine cald

Folosiți această funcție dacă doriți să mențineți caldă mâncarea.

Temperatura se auto-reglează automat la 80°C.

Încalzire farfuriei

Pentru încălzirea farfuriilor și a vaselor.

Distribuiți farfuriile și vasele uniform pe raftul de sârmă. Schimbați poziția vaselor

după jumătate din timpul de încălzire (schimbați cele de sus cu cele de jos).

Temperatura automată este 70°C.

Nivelul recomandat pentru raft: 3.

Aluaturi

Puteți utiliza această funcție automată pentru orice rețetă de aluat pufos. Oferă un mediu bun pentru creșterea aluatului. Puneți aluatul într-un vas suficient de mare pentru creștere și acoperiți-l cu un prosop ud sau cu o folie din plastic. Introduceți un raft de sârmă pe primul nivel al raftului și așezați vasul pe acesta. Închideți ușa și setați funcția: Aluaturi. Setați durata necesară.

11.3 Coacerea

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

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

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

11.4 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 fărâmțează 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 fărâmțează 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 fărâmțează 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.

11.5 Coacere pe un singur nivel

Coacerea în forme

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Prajitura Ring sau brișă	Aer cald	150 - 160	50 - 70	1
Chec Madeira / Prăjituri de fructe	Aer cald	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Pandispan	Aer cald	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Pandispan	Caldura de sus + jos	160	35 - 50	1
Aluat pentru tartă - patiserie ¹⁾	Aer cald	170 - 180	10 - 25	2
Coca pentru chec	Aer cald	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Plăcintă cu mere (2 tăvi, Ø 20 cm, puse în diagonală)	Aer cald	160	70 - 90	2
Apple pie / Plăcintă cu mere (2 tăvi, Ø 20 cm, puse în diagonală)	Caldura de sus + jos	180	70 - 90	1
Prăjitură cu brânză, tavă ²⁾	Caldura de sus + jos	160 - 170	70 - 90	2

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

²⁾ Folosiți o cratiță adâncă.

Produse de copt în tăvi de gătit

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pâine împletită/coroniță	Caldura de sus + jos	170 - 190	30 - 40	1
Cozonac cu stafide ¹⁾	Caldura de sus + jos	160 - 180	50 - 70	1
Pâine (pâine de secară) ¹⁾	Caldura de sus + jos			1
prima dată		230	20	
după aceea		160 - 180	30 - 60	
Choux a la creme / ecler ¹⁾	Caldura de sus + jos	190 - 210	20 - 35	2

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Ruladă ¹⁾	Caldura de sus + jos	180 - 200	10 - 20	2
Prăjitură cu nucă sau alune, uscată	Aer cald	150 - 160	20 - 40	2
Prăjitură cu migdale și unt / prăjituri cu glazură de zahăr ¹⁾	Caldura de sus + jos	190 - 210	20 - 30	2
Tarte cu fructe (din aluat cu drojdie/de chec) ²⁾	Aer cald	150 - 160	35 - 55	2
Tarte cu fructe (din aluat cu drojdie/de chec) ²⁾	Caldura de sus + jos	170	35 - 55	2
Tarte cu fructe pe cocă fragedă	Aer cald	160 - 170	40 - 80	2
Cozonac cu umplutură delicată (de ex. brânză dulce, smântână, cremă de ou și lapte) ¹⁾	Caldura de sus + jos	160 - 180	40 - 80	2

1) Preîncălziți cuptorul.

2) Folosiți o cratiță adâncă.

Biscuiți

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Biscuiți cu aluat fraged	Aer cald	150 - 160	10 - 20	2
Short bread / Biscuit sfărâmicios / Patiserie	Aer cald	140	20 - 35	2
Short bread / Biscuit sfărâmicios / Patiserie ¹⁾	Caldura de sus + jos	160	20 - 30	2
Turte dulci	Aer cald	150 - 160	15 - 20	2
Dulciuri cu albuș de ou, bezele	Aer cald	80 - 100	120 - 150	
Pricomigdale	Aer cald	100 - 120	30 - 50	2
Biscuiți făcuți cu drojdie	Aer cald	150 - 160	20 - 40	2

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Foietaj din aluat franțuzesc ¹⁾	Aer cald	170 - 180	20 - 30	2
Rulouri ¹⁾	Aer cald	160	10 - 25	2
Rulouri ¹⁾	Caldura de sus + jos	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Prăjituri mici ¹⁾	Aer cald	160	20 - 35	2
Small cakes / Prăjituri mici ¹⁾	Caldura de sus + jos	170	20 - 35	2

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

11.6 Preparate coapte și gratinate

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Paste la cuptor	Caldura de sus + jos	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Caldura de sus + jos	180 - 200	25 - 40	1
Legume gratinate ¹⁾	Gătire intensiva	160 - 170	15 - 30	1
Baghete cu brânză topită	Aer cald	160 - 170	15 - 30	1
Dulciuri	Caldura de sus + jos	180 - 200	40 - 60	1
Pește la cuptor	Caldura de sus + jos	180 - 200	30 - 60	1
Legume umplute	Aer cald	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

11.7 Aer cald (umed)

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Paste la cuptor	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	180 - 200	45 - 60	1
Cartofi gratinati	190 - 210	55 - 80	1

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Feluri dulci	180 - 200	45 - 60	1
Prajitura Ring sau brișă	160 - 170	50 - 70	1
Pâine împletită/coroniță	170 - 190	40 - 50	1
Prăjitură cu nucă sau alune, uscată	160 - 170	20 - 40	2
Biscuiți făcuți cu drojdie	160 - 170	20 - 40	2

11.8 Coacere pe mai multe niveluri

Utilizați funcția: Aer cald.

Produse de copt în tăvi de gătit

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Choux a la creme / eclair ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Prăjitură Streusel uscată	150 - 160	30 - 45	1 / 4

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

Prăjituri / prăjiturile / pâine în tăvi de gătit

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Biscuiți cu aluat fraged	150 - 160	20 - 40	1 / 4
Short bread / Biscuit sfărâmicios / Patiserie	140	25 - 45	1 / 4
Turte dulci	160 - 170	25 - 40	1 / 4
Dulciuri cu albuș de ou, bezele	80 - 100	130 - 170	1 / 4
Pricomigdale	100 - 120	40 - 80	1 / 4
Biscuiți făcuți cu drojdie	160 - 170	30 - 60	1 / 4

11.9 Gătire la temp. scăzută

Utilizați această funcție pentru a prepara bucăți de carne macră, fragedă și pește. Această funcție nu poate fi folosită la

rețetele cu friptură la tavă 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 implicită este 90°C. După ce temperatura este setată, cuptorul continuă să gătească la 80°C. Nu folosiți această funcție pentru carnea de pasăre.



Gătiți întotdeauna fără capac atunci când utilizați această funcție.

1. Puneți carnea într-o cratiță 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: Gătire la temp. scăzută și setați temperatura corectă pentru zona de mijloc.

Aliment	Cantitate	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Friptură de vită	1.000 - 1.500 g	150	120 - 150	1
File de vită	1.000 - 1.500 g	150	90 - 110	1
Friptura de vitel	1.000 - 1.500 g	150	120 - 150	1
Friptură	200 - 300 g	120	20 - 40	1

11.10 Pizza

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pizza (crocantă) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	2
Pizza (cu multă garnitură) ²⁾	180 - 200	20 - 30	2
Tarte	180 - 200	40 - 55	1
Tartă cu spanac	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine (Tartă)	170 - 190	45 - 55	1
Tartă elvețiană	170 - 190	45 - 55	2
Prajitura cu branza	140 - 160	60 - 90	1
Plăcintă cu mere, acoperită	150 - 170	50 - 60	1
Plăcintă cu legume	160 - 180	50 - 60	1
Pâine nedospită ¹⁾	230 - 250	10 - 20	2
Tartă cu foietaj din aluat franțuzesc ¹⁾	160 - 180	45 - 55	2
Flammekuchen ¹⁾	230 - 250	12 - 20	2

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Piroști (versiunea ru-sească de calzone) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	2

1) Preîncălziți cuptorul.

2) Folosiți o cratiță adâncă.

11.11 Prăjire

- 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 acestora.
- Prăjiți fripturile din carne slabă într-un vas cu capac. Astfel se va menține carnea suculentă.
- Toate tipurile de carne trebuie să facă o crustă, pot fi preparate într-un vas fără capac.
- Vă recomandăm să preparați carnea și peștele de peste 1 kg în aparat.
- Pentru a preveni arderea în cratiță a sucurilor sau grăsimilor eliminate, puneți niște apă în cratița adâncă.
- Dacă este necesar, întoarceți friptura (după ce a trecut 1/2 - 2/3 din durata de coacere).
- Stropiți de câteva ori fripturile mari și puiul cu sosul propriu în timpul coacerii. În acest mod, rezultatul va fi mai bun.
- Puteți dezactiva aparatul cu aproximativ 10 minute înainte de terminarea timpului de coacere și utilizați căldura reziduală.

11.12 Tabele pentru fripturi

Vită

Aliment	Funcție	Cantitate	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Friptură înăbușită	Caldura de sus + jos	1 - 1,5 kg	230	120 - 150	1
Friptură de vită sau file: în sânge ¹⁾	Gatire intensiva	pentru fiecare cm de grosime	190 - 200	5 - 6 pentru fiecare cm de grosime	1
Friptură de vită sau file: mediu	Gatire intensiva	pentru fiecare cm de grosime	180 - 190	6 - 8 pentru fiecare cm de grosime	1
Friptură de vită sau file: bine făcut	Gatire intensiva	pentru fiecare cm de grosime	170 - 180	8 - 10 pentru fiecare cm de grosime	1

1) Preîncălziți cuptorul.

Porc

Aliment	Funcție	Cantitate	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Spată, ceafă, pulpă	Gatire intensiva	1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Cotlet, antricot	Gatire intensiva	1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Bucata de carne	Gatire intensiva	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Picior de porc (semi-preparat)	Gatire intensiva	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Vițel

Aliment	Funcție	Cantitate	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Friptura de vitel	Gatire intensiva	1 kg	160 - 180	120 - 150	1
Picior de vițel	Gatire intensiva	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Miel

Aliment	Funcție	Cantitate	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Pulpă de miel, friptură de miel	Gatire intensiva	1 - 1,5 kg	150 - 180	100 - 120	1
Spată de miel	Gatire intensiva	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Vânat

Aliment	Funcție	Cantitate	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Spate de iepure, pulpă de iepure 1)	Caldura de sus + jos	până la 1 kg	230	30 - 40	1
Spată de căprioară	Caldura de sus + jos	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Pulpă de căprioară	Caldura de sus + jos	1,5 - 2 kg	180 - 200	60 - 90	1

1) Preîncălziți cuptorul.

Gaina

Aliment	Funcție	Cantitate	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pui, tânăr	Gatire intensiva	200 - 250 g fiecare	200 - 220	30 - 50	1
Jumătate de pui	Gatire intensiva	400 - 500 g fiecare	190 - 210	35 - 50	1
Bucăți de carne de pasăre	Gatire intensiva	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Rață	Gatire intensiva	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1

Pește (în abur)

Aliment	Funcție	Cantitate	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Peste întreg	Caldura de sus + jos	1 - 1,5 kg	210 - 220	45 - 60	1

11.13 Grill

- Folosiți întotdeauna 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!**

Folosiți întotdeauna grătarul cu ușa cuptorului închisă.

Grill

Aliment	Temperatură (°C)	Timp de frigere la grătar (min)		Nivel raft
		Pe o parte	Pe cealaltă parte	
Friptură de vită, mediu făcută	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
File de vită, mediu	230	20 - 30	20 - 30	1
Pulpă de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Pulpa de vitel	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Pulpă de miel	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1

Aliment	Temperatură (°C)	Timp de frigere la grătar (min)		Nivel raft
		Pe o parte	Pe cealaltă parte	
Peste întreg, 500 - 1.000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Grill rapid

Aliment	Timp de frigere la grătar (min)		Nivel raft
	Pe o parte	Pe cealaltă parte	
Burgers / Burgeri	9 - 13	8 - 10	3
File de porc	10 - 12	6 - 10	3
Cârnați	10 - 12	6 - 8	3
Mușchi file, friptură de vițel	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Pâine prăjită	1 - 3	1 - 3	3
Pâine prăjită cu garnitură	6 - 8	-	3

11.14 Preparate congelate

- Îndepărtați ambalajele alimentelor. Așezați alimentele pe o farfurie.
- Nu le acoperiți cu o farfurie sau un castron. Riscăți să creșteți timpul de decongelare.

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pizza, congelata	200 - 220	15 - 25	2
Pizza Americana, congelata	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, refrigerata	210 - 230	13 - 25	2
Pizza Snacks, congelata	180 - 200	15 - 30	2
Cartofi prajiti, subtiri	200 - 220	20 - 30	2
Cartofi prajiti, grosi	200 - 220	25 - 35	2
Bulete/Crochete	220 - 230	20 - 35	2
Chiftelute	210 - 230	20 - 30	2
Lasagne / Cannelloni, proaspete	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/Cannelloni, cong.	160 - 180	40 - 60	2

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Brânză coaptă la cuptor	170 - 190	20 - 30	2
Aripioare de pui	190 - 210	20 - 30	2

Alimente preparate și congelate

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pizza congelata	Caldura de sus + jos	conform instrucțiunilor producătorului	conform instrucțiunilor producătorului	2
Cartofi prăjiți ¹⁾ (300 - 600 g)	Caldura de sus + jos sau Gatire intensiva	200 - 220	conform instrucțiunilor producătorului	2
Baghete	Caldura de sus + jos	conform instrucțiunilor producătorului	conform instrucțiunilor producătorului	2
Prajitura cu fructe	Caldura de sus + jos	conform instrucțiunilor producătorului	conform instrucțiunilor producătorului	2

¹⁾ Cartofii prăjiți trebuie întorși de 2-3 ori în timpul preparării.

11.15 Decongelare

- Scoateți ambalajul alimentului și puneți alimentul pe o farfurie întinsă.
- Utilizați prima poziție a raftului numărată de jos.

- Nu acoperiți alimentele cu un bol sau cu o altă farfurie deoarece se poate prelungi durata de decongelare.

Aliment	Cantitate	Timp de decongelare (min)	Timp suplimentar de decongelare (min)	Comentarii
Pui	1 kg	100 - 140	20 - 30	Puneți puiul pe un bol întors invers pus pe o farfurie întinsă. Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Carne	1 kg	100 - 140	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Carne	500 g	90 - 120	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.

Aliment	Cantitate	Timp de decongelare (min)	Timp suplimentar de decongelare (min)	Comentarii
Păstrăv	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Căpșuni	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Unt	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Frișcă	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Bateți frișca cât timp mai este încă puțin înghețată.
Prăjitură	1,4 kg	60	60	-

11.16 Pastreaza cald

- 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 (după aproximativ 35 - 60 de minute la borcanele de un litru), opriți cuptorul sau reduceți temperatura la 100°C (consultați tabelul).

Fructe moi

Aliment	Temperatură (°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

Aliment	Temperatură (°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

Aliment	Temperatură (°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	-

Aliment	Temperatură (°C)	Fierbere până la apariția bulelor de aer (min)	Fierbere în continuare la 100°C (min)
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.

11.17 Uscare

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (h)	Nivel raft
Fasole	60 - 70	6 - 8	2
Ardei	60 - 70	5 - 6	2
Legume pentru supă	60 - 70	5 - 6	2
Ciuperci	50 - 60	6 - 8	2
Ierburi	40 - 50	2 - 3	2
Prune	60 - 70	8 - 10	2
Caise	60 - 70	8 - 10	2
Felii de măr	60 - 70	6 - 8	2
Pere	60 - 70	6 - 9	2

11.18 Coacere paine

Pre-încălzirea nu este recomandată.

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Paine alba	180 - 200	40 - 60	2
Baghetă	200 - 220	35 - 45	2
Brioșă	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Pâine de secară	180 - 200	50 - 70	2
Pâine neagră	180 - 200	50 - 70	2
Pâine integrală	170 - 190	60 - 90	2

11.19 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)
Friptura de vitel	75 - 80
Picior 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
Mușchi de căprioară	70 - 75
Pulpă de căprioară	70 - 75

Pește

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

12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

**AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

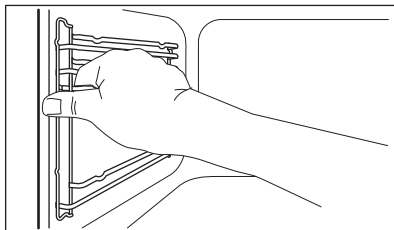
12.1 Note cu privire la curățare

- Curățați partea din față a cuptorului cu o cârpă moale, apă caldă și agent de curățare.
- Utilizați un agent de curățare obișnuit pentru a curăța suprafețele metalice.
- Curățați interiorul aparatului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte resturi alimentare poate provoca un incendiu. Riscul este mai mare pentru tava pentru grătar.
- Curățați murdăria rezistentă cu produs special de curățat cuptorul.
- Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un agent de curățare.
- Dacă aveți accesorii anti-aderente, nu le curățați utilizând agenți agresivi, obiecte cu margini ascuțite sau în mașina de spălat vase. Stratul anti-aderent poate fi deteriorat.

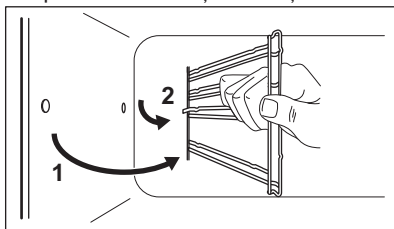
12.2 Scoaterea suporturilor raftului

Pentru a curăța cuptorul, scoateți suporturile pentru raft.

1. Trageți partea din față a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral.



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



Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

12.3 Tavanul cuptorului

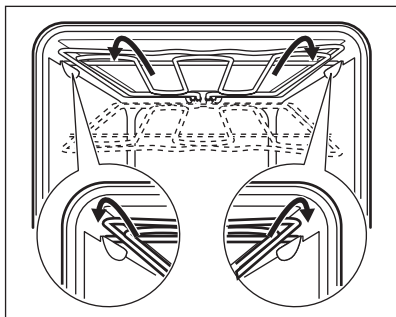
**AVERTISMENT!**

Dezactivați aparatul înainte de a îndepărta elementul de încălzire. Verificați dacă aparatul s-a răcit. Pericol de arsuri.

Scoateți suporturile rafturilor.

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

1. Țineți elementul de încălzire cu ambele mâini de partea din față.
2. Trageți-l înainte, împotriva forței arcului și în afară, de-a lungul suporturilor de pe cele două părți.



Elementul de încălzire se rabatează în jos.

3. Curățați tavanul cuptorului.
4. Instalați elementul de încălzire în ordine inversă.



Montați corect elementul de încălzire, deasupra suporturilor aflați pe pereții interiori ai aparatului.

5. Instalarea suporturilor pentru rafturi.

12.4 Scoaterea și montarea ușii

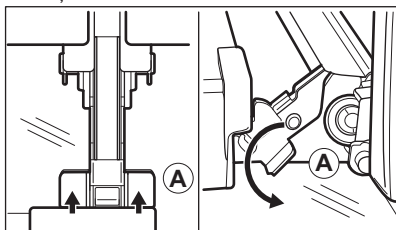
Puteți să scoateți ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Numărul de panouri de sticlă diferă de la un model la altul.



AVERTISMENT!

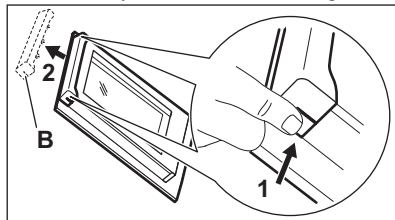
Atenție când scoateți ușa aparatului. Ușa este grea.

1. Deschideți ușa complet.
2. Apăsați complet pârghiile de fixare (A) de pe cele două balamale ale ușii.

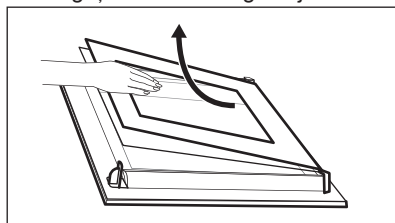


3. Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (la un unghi de aproximativ 70°).
4. Țineți ușa cuptorului cu câte o mână de fiecare parte și trageți-o oblic în sus, îndepărtându-vă de aparat.

5. Puneți ușa cu partea exterioră 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 de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă.

După terminarea procedurii de curățare, remontați panourile de sticlă și ușa. Urmați pașii de mai sus în ordine inversă. Mai întâi instalați panoul mai mic, apoi cel mare.

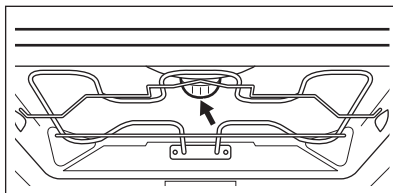
12.5 Înllocuirea becului

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

**AVERTISMENT!**

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

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



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

Becul de sus

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

13. DEPANARE

**AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

13.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu poate fi pornit sau utilizat.	Cuptorul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.	Verificați dacă cuptorul este conectat corect la sursa de alimentare electrică (consultați schema de conectare, dacă există).
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.	Oprirea automată este activă.	Consultați „Oprirea automată”.
Cuptorul nu se încălzește.	Dispozitivul Blocare acces copii este activat.	Consultați secțiunea „Utilizarea Blocare acces copii”.
Cuptorul nu se încălzește.	Ușa nu este închisă corect.	Închideți ușa complet.
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța s-a declanșat.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se declanșează în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Becul nu funcționează.	Becul este defect.	Înlocuiți becul.
Afișajul indică F111.	Conectorul senzorului nu este introdus corect în priză.	Introduceți conectorul senzorului cât mai adânc în priză.
Afișajul indică un cod de eroare care nu este în acest tabel.	Există o defecțiune electrică.	- Opriti și porniți din nou cuptorul prin intermediul siguranței casnice sau a întrerupătorului de siguranță din cutia cu siguranțe. - În cazul în care codul de eroare apare din nou pe afișaj, contactați departamentul de asistență pentru clienți.
Aburul și condensul se depun pe alimente și în cavitățile cuptorului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor.	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor pentru mai mult de 15 - 20 de minute după terminarea procesului de gătit.

13.2 Date pentru service

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

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

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

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

14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

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

Numele furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	EVY3841AOX EVY5841AAX
Indexul de eficiență energetică	94.5

Clasa de eficiență energetică	A	
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.85 kWh/ciclu	
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul de ventilație	0.69 kWh/ciclu	
Numărul de incinte	1	
Sursa de căldură	Energie electrică	
Volum	43 l	
Tipul cuptorului	Cuptor încastrat	
Masă	EVY3841AOX	33.3 kg
	EVY5841AAX	31.6 kg

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

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

• Sfaturi generale

- Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă corect atunci când aparatul este în funcțiune și mențineți-o închisă cât mai mult posibil pe durata gătitului.
- Folosiți vase din metal pentru a îmbunătăți economia de energie.
- Atunci când este posibil, puneți alimentele în interiorul cuptorului fără a-l mai încălzi înainte.
- Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de minute, reduceți temperatura cuptorului la minim cu 3-10 minute, în funcție de durata gătirii, înainte de terminarea duratei de gătire. Căldura reziduală din interiorul cuptorului va continua gătire.
- Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte alimente.

- **Gătitul cu ventilator** - atunci când este posibil, folosiți funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energia.
- **Căldura reziduală**
 - La unele funcții de gătire, dacă este activat un program cu selectare timp (Durata, Sfarsit la) și durata de gătire este mai mare de 30 de minute, elementele de încălzire se dezactivează automat atunci când a mai rămas 10% din timp. Ventilatorul și becul continuă să funcționeze.
- **Gătitul cu becul stins** - dezactivați becul pe durata gătirii și activați-l doar atunci când aveți nevoie.
- **Menține mâncarea caldă** - dacă doriți să utilizați căldura reziduală pentru a menține mâncarea caldă, alegeți cel mai scăzut nivel de temperatură posibil. Afișajul indică temperatura căldurii reziduale.
- **Funcții eco** - consultați „Funcții de gătire”.
- La utilizarea funcției: **Aer cald (umed)**, becul se dezactivează după 30 de secunde. Îl puteți activa din nou, dacă doriți.
- Atunci când utilizați **funcțiile Eco**, becul se stinge. Îl puteți activa din nou, dacă doriți.

15. PROTEJAREA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

Vă rugăm să reciclați toate materialele marcate cu simbolul . Aruncați în mod adecvat toate materialele folosite la ambalare și ajutați la protejarea mediului și a generațiilor viitoare. Nu aruncați echipamentul electric marcat cu simbolul  împreună cu resturile menajere

domestice. Aruncați toate echipamentele electrice la punctele de colectare ale autorității locale sau la centrele de reciclare ale autorității locale sau ale societăților comerciale.

www.electrolux.com/shop



867326054-C-162016

