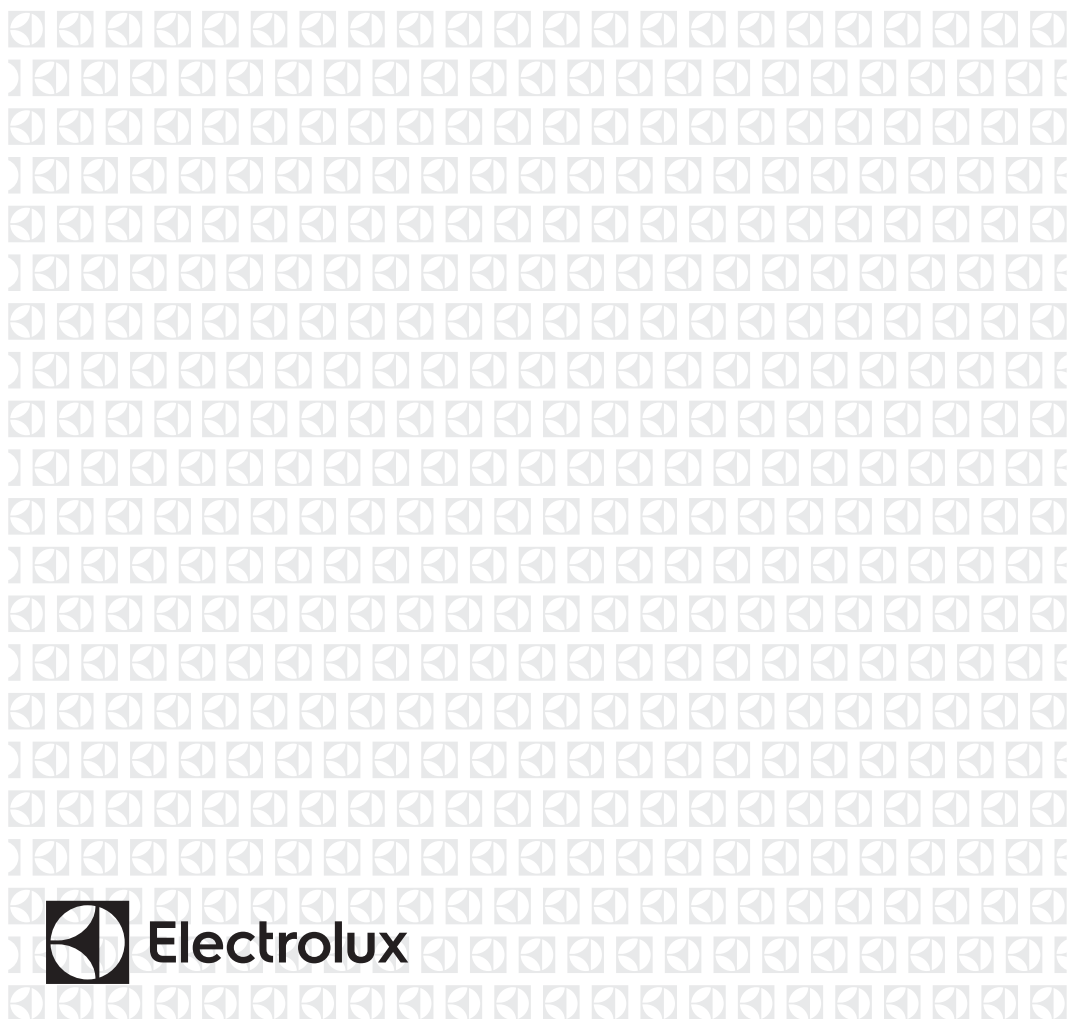


EOD3C50TX
EOD5C50Z



RO Cuptor

Manual de utilizare



Electrolux

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	3
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	4
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	7
4. PANOUL DE COMANDĂ.....	7
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	8
6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	8
7. FUNCȚIILE CEASULUI.....	11
8. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	12
9. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	13
10. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	14
11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	26
12. DEPANARE.....	29
13. INSTALAREA.....	31
14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	32

NE GÂNDIM LA DUMNEAVOASTRĂ

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

Bine ați venit la Electrolux.

Vizitați website-ul la:



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

www.electrolux.com/webselfservice



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

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop

SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII ȘI SERVICE


Utilizați doar piese de schimb originale.

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

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice.

 Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța

 Informații generale și recomandări

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun.
- Copiii cu vârsta între 3 și 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii cu vârsta mai mică de 3 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheați permanent
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. 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.

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.
- Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operație de întreținere.
- 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 de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea



AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Aparatul este echipat cu un sistem de răcire electric. Acesta trebuie utilizat cu o sursă de alimentare electrică.

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.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului, 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.
-  **AVERTISMENT!**
Pericol de deteriorare a aparatului.
- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
 - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.

- nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
- nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
- procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile siropoase. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.
- Gătiți întotdeauna cu ușa cuptorului închisă.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității de mobilier sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

2.4 Îngrijirea și curățarea



AVERTISMENT!
Pericol de rănire, incendii sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.

- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.
- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.

2.5 Becul interior



AVERTISMENT!
Pericol de electrocutare.

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

2.6 Service

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

2.7 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului

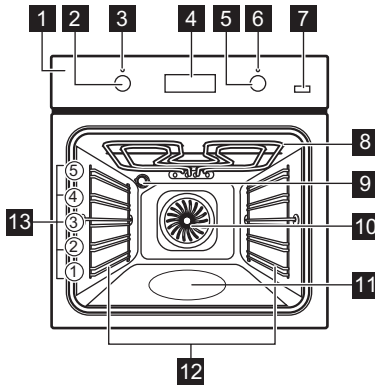


AVERTISMENT!
Pericol de vătămare sau sufocare.

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

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 Prezentare generală





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

3.2 Accesorii

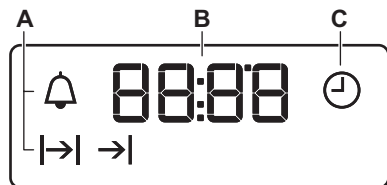
- **Raft de sârmă**
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit**
Pentru prăjituri și fursecuri.
- **Cratiță adâncă**
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.
- **Ghidaje telescopice**
Pentru rafturi și tăvi.

4. PANOUL DE COMANDĂ

4.1 Butoane

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

4.2 Afișaj



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

5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.



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

5.1 Prima curățare

Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.

Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

Curățați cuptorul și accesoriile înainte de prima utilizare.






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

5.2 Preîncălzirea

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



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

1. Setați funcția . Setați temperatura maximă.
2. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
3. Setați funcția . Setați temperatura maximă.
4. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 minute.
5. Setați funcția  , apăsați: Abur Plus . Setați temperatura maximă.
6. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 minute.
7. Opriti cuptorul și lăsați-l să se răcească.

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

6. UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.




6.1 Butoane de selectare retractabile





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




6.2 Setarea unei funcții de gătire

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

6.3 Funcții de gătire

Funcția cup-torului	Aplicație
 Poziția Sfârșit	Cuptorul este oprit.
 Iluminare Cuptor	Pentru a aprinde becul fără nici o funcție de gătit.
 Aer Cald / Aer cald PLUS	Pentru a coace simultan pe până la trei poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru Încălzire sus/jos. Pentru a adăuga umiditate în timpul gătitului. Pentru a obține culoarea adecvată și crusta crocantă în timpul coacerii. Pentru a oferi mai multă succulență în timpul reîncălzirii.

Funcția cup-torului	Aplicație
 Aer Cald (Umed)	Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Pentru instrucțiuni pentru gătit, consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer Cald (Umed). Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția și pentru a asigura funcționarea cuptorului cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Nivelul de căldură ar putea fi redus. Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, Economisirea energiei. Această funcție a fost folosită pentru satisfacerea cerințelor clasei de eficiență energetică conform EN 60350-1.
 Incalzire Jos	Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă și pentru a conserva alimentele.
 Decongelare	Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de numărul și de dimensiunea alimentelor congelate.
 Grill Rapid	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mari și pentru pâine prăjită.

Funcția cup- torului	Aplicație
 Gătire Inten- siva	Pentru a frige bucăți mai mari de carne sau găină cu os pe o poziție a raftului. Pentru grati- nare și rumenire.
 Pizza	Pentru a coace pizza. Pentru o rumenire inten- sivă și o bază cro- cantă.
 Încălzire sus/jos (Încălzire Sus/Jos)	Pentru a coace și a prăji alimentele pe o singură poziție a raftului.

6.4 Setarea funcției:Aer cald PLUS

Această funcție crește umiditatea în timpul gătirii.

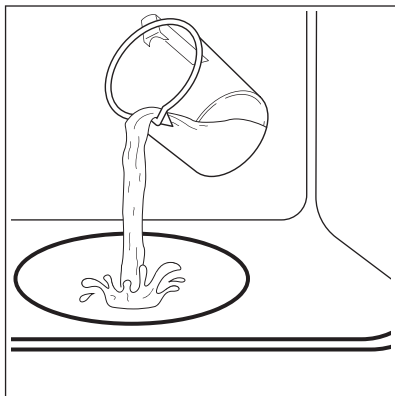


AVERTISMENT!

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

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

1. Umpleți adâncitura cavității cu apă de la robinet.



Capacitatea maximă a adânciturii cavității este de 250 ml.

Umpleți cu apă adâncitura cavității doar atunci când cuptorul este rece.



ATENȚIE!

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

2. Setati funcția:  .

3. Apăsați: Abur Plus .

Funcționează doar cu funcția: Aer cald PLUS.

Indicatorul se aprinde.

4. Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura.

5. Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute pentru a crea umiditate.

6. Introduceți mâncarea în cuptor.

Consultați capitolul „Informații și sfaturi”. Nu deschideți ușa cuptorului în timpul gătirii.

7. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit,

apăsați Abur Plus  pentru a opri cuptorul.

Indicatorul se stinge.

8. Îndepărtați apa din adâncitura cavității.









AVERTISMENT!

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


7. FUNCȚIILE CEASULUI



7.1 Tabelul cu funcțiile ceasului

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



7.2 Setarea orei. Modificarea orei

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





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

Pentru a seta ora corectă apăsați  sau .


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

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

7.3 Setarea funcției DURATA





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


Afișajul indică .


4. La încheierea duratei,  clipește și este emis un semnal sonor. Aparatul se dezactivează automat.

5. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.
6. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.





7.4 Setarea funcției SFÂRȘIT





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

Afișajul indică .



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



7.5 Setarea TEMPORIZĂRII

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



4. Apăsăți .
5. Apăsăți  sau  pentru a seta timpul pentru SFÂRȘIT.
6. Apăsăți  pentru a confirma. Aparatul pornește automat mai târziu, funcționează pentru timpul setat la DURATA și se oprește la ora setată la SFÂRȘIT. La ora setată, este emis un semnal sonor.
7. Aparatul se dezactivează automat. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.
8. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

7.6 Setarea CRONOMETRULUI

1. Apăsăți  în mod repetat până când  începe să clipească.

2. Apăsăți  sau  pentru a seta ora dorită. Cronometrul pornește automat după 5 secunde.
3. La încheierea duratei setate, este emis un semnal sonor. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.
4. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

7.7 Anularea funcțiilor ceasului

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

8. UTILIZAREA ACCESORIILOR



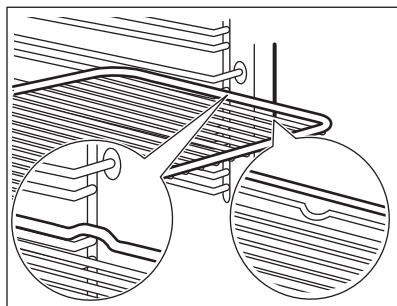
AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

8.1 Introducerea accesoriilor

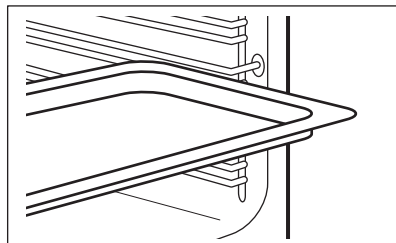
Raftul de sârmă:

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



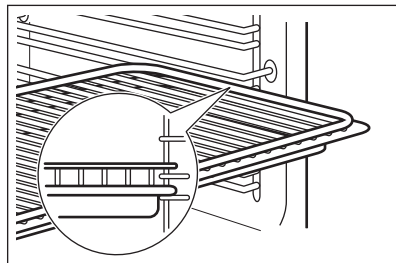
Tavă de gătit/ Cratiță adâncă:

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



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

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



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

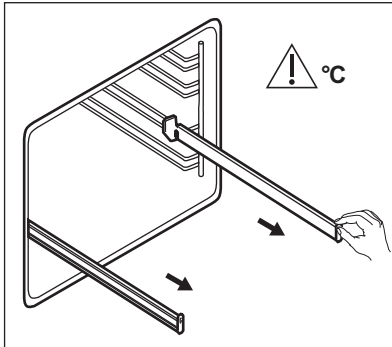
8.2 Ghidajele telescopice

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

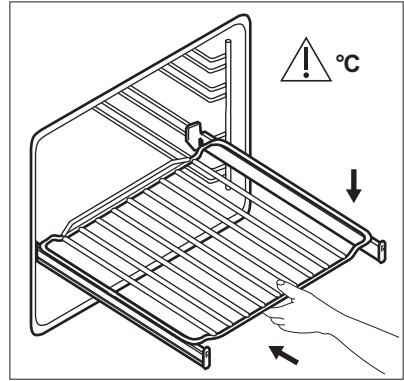
Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile cu ușurință.

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

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



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



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

9. FUNCȚII SUPLIMENTARE

9.1 Suflanta cu aer rece

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

9.2 Termostatul de siguranță

Funcționarea incorectă a cuptorului sau componentele defecte pot să cauzeze supraîncălzirea periculoasă. Pentru a preveni acest lucru, cuptorul are un termostat de siguranță care întrerupe alimentarea cu curent. În momentul în care temperatura scade, cuptorul pornește din nou în mod automat.

10. 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.

10.1 Recomandări pentru gătit

Cuptorul are cinci poziții pentru rafturi.

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

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

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

Cuptorul are un sistem special care produce o circulație naturală a aerului și o reciclare constantă a aburului. Cu acest sistem puteți găti într-un mediu cu aburi și puteți păstra preparatele moi în interior și crocante la exterior. Aceasta reduce durata de gătire și consumul de energie.

Utilizați o tavă de gătit.

Coacerea prăjiturilor

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

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

Gătirea cărnii și a peștelui

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

Lăsați carnea aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât sucul să nu se prelingă afară.

Pentru a împiedica formarea de prea mult fum în cuptor pe durata frigerii, se recomandă adăugarea de puțină apă în cratița adâncă. Pentru a preveni condensarea fumului, adăugați apă de fiecare dată după ce se evaporă.






Durate de gătit

Duratele de gătit depind de tipul de alimente, de consistența și volumul lor.

La început, monitorizați performanța când gătiți. Găsiți cele mai bune setări (setarea căldurii, durata de gătit, etc.) pentru vasele, rețetele și cantitățile dvs. când utilizați acest aparat.

10.2 Aer cald PLUS

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

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



PRĂJITURI / PRODUSE DE PATISERIE / PÂINI



(ml)

(°C)

(min)

Pâine

100

180

35 - 40

Prăjitură cu prune / Plăcintă cu mere /
Rulouri cu scorțișoară, făcute într-o formă
de tort

100 - 150

160 - 180

30 - 60

Folosiți 150 ml de apă dacă nu este
specificat altfel.

ALIMENTE PREPARATE ȘI
CONGELATE

(°C)

(min)

Pizza

200 - 210

10 - 20

Croissant

170 - 180

15 - 25

Lasagne,
folosiți 200
ml

180 - 200

35 - 50

Folosiți 100 ml de apă.

Setați temperatura la 110°C.

REGENERAREA ALIMENTE-
LOR

(min)

Chifle

10 - 20

Pâine

15 - 25

Focaccia

15 - 25

REGENERAREA ALIMENTE-
LOR

(min)

Carne

15 - 25

Paste

15 - 25

Pizza

15 - 25

Orez

15 - 25

Legume

15 - 25

Folosiți 200 ml de apă.

Folosiți un vas din sticlă pentru coacere.



FRIGERE



(°C)

(min)

Friptură de
vită

200

50 - 60

Pui

210

60 - 80

Friptura de
porc

180

65 - 80

10.3 Coacere și frigere

Prăjituri

Aliment	Încălzire Sus/Jos		Aer Cald		Durată (min)	Comenta-rii
	Tempera-tura (°C)	Nivel raft	Tempera-tura (°C)	Nivel raft		
Rețete cu compozi-ție bătută cu telul	170	2	160	3 (2 și 4)	45 - 60	Într-o formă pen-tru prăjituri
Aluat fra-ged	170	2	160	3 (2 și 4)	20 - 30	Într-o formă pen-tru prăjituri
Prăjitură cu brânză și lapte bătut	170	1	165	2	60 - 80	Într-o formă pen-tru prăjituri de 26 cm
Prăjitură cu mere (plăcintă cu me-re) ¹⁾	170	2	160	2 (stânga și dreap-ta)	80 - 100	În două forme pen-tru prăjituri de 20 cm pe un raft de sârmă
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Într-o tavă de gătit
Tartă cu gem	170	2	165	2 (stânga și dreap-ta)	30 - 40	Într-o formă pen-tru prăjituri de 26 cm
Pandis-pan	170	2	160	2	50 - 60	Într-o formă pen-tru prăjituri de 26 cm
Tort de Crăciun / Tort bogat în fructe ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	Într-o formă pen-tru prăjituri de 20 cm
Prăjitură cu pru-ne ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Într-o formă de pâine
Prăjituri mici - pe un nivel	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Într-o tavă de gătit

Aliment	Încălzire Sus/Jos		Aer Cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatura (°C)	Nivel raft	Temperatura (°C)	Nivel raft		
Prăjituri mici - pe două niveluri	-	-	140 - 150	2 și 4	25 - 35	Într-o tavă de gătit
Prăjituri mici - pe trei niveluri	-	-	140 - 150	1, 3 și 5	30 - 45	Într-o tavă de gătit
Biscuiți / patiserie - pe un nivel	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Într-o tavă de gătit
Biscuiți / patiserie - pe două niveluri	-	-	140 - 150	2 și 4	35 - 40	Într-o tavă de gătit
Biscuiți / patiserie - pe trei niveluri	-	-	140 - 150	1, 3 și 5	35 - 45	Într-o tavă de gătit
Bezele - pe un nivel	120	3	120	3	80 - 100	Într-o tavă de gătit
Bezele - pe două niveluri ¹⁾	-	-	120	2 și 4	80 - 100	Într-o tavă de gătit
Chifle dulci ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Într-o tavă de gătit
Eclere - pe un nivel	190	3	170	3	25 - 35	Într-o tavă de gătit
Eclere - pe două niveluri	-	-	170	2 și 4	35 - 45	Într-o tavă de gătit
Tarte	180	2	170	2	45 - 70	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm

Aliment	Încălzire Sus/Jos		Aer Cald		Durată (min)	Comenta-rii
	Tempera-tura (°C)	Nivel raft	Tempera-tura (°C)	Nivel raft		
Tort cu multe fructe	160	1	150	2	110 - 120	Într-o formă pen-tru prăjituri de 24 cm
Sandviș Victoria	170	1	160	2 (stânga și dreapta)	50 - 60	Într-o formă pen-tru prăjituri de 20 cm

1) Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

Pâine și pizza

Aliment	Încălzire Sus/Jos		Aer Cald		Durată (min)	Comenta-rii
	Tempera-tura (°C)	Nivel raft	Tempera-tura (°C)	Nivel raft		
Paine al-ba ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 bucăți, 500 g per bucată
Pâine de seară	190	1	180	1	30 - 45	Într-o formă de pâine
Chifle ¹⁾	190	2	180	2 (2 și 4)	25 - 40	6 - 8 role într-o tavă de coace-re
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Într-o tavă de coace-re sau cra-țiță adâncă
Pateuri ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Într-o tavă de gătit

1) Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

Tarte

Aliment	Încălzire Sus/Jos		Aer Cald		Durată (min)	Comenta-rii
	Tempera-tura (°C)	Nivel raft	Tempera-tura (°C)	Nivel raft		
Tarte cu paste	200	2	180	2	40 - 50	Într-o formă

Aliment	Încălzire Sus/Jos		Aer Cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatura (°C)	Nivel raft	Temperatura (°C)	Nivel raft		
Tarte cu legume	200	2	175	2	45 - 60	Într-o formă
Tarte tip Quiche ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Într-o formă
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Într-o formă
Paste Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Într-o formă

1) Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

Carne

Aliment	Încălzire Sus/Jos		Aer Cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatura (°C)	Nivel raft	Temperatura (°C)	Nivel raft		
Vită	200	2	190	2	50 - 70	Pe un raft de sârmă
Porc	180	2	180	2	90 - 120	Pe un raft de sârmă
Vitel	190	2	175	2	90 - 120	Pe un raft de sârmă
Friptură de vită englezească, în sânge	210	2	200	2	50 - 60	Pe un raft de sârmă
Friptură de vită englezească, gătită mediu	210	2	200	2	60 - 70	Pe un raft de sârmă
Friptură de vită englezească, bine făcută	210	2	200	2	70 - 75	Pe un raft de sârmă
Ceafă de porc	180	2	170	2	120 - 150	Cu șorici
Picior de porc	180	2	160	2	100 - 120	2 bucăți

Aliment	Încălzire Sus/Jos		Aer Cald		Durată (min)	Comenta-rii
	Tempera-tura (°C)	Nivel raft	Tempera-tura (°C)	Nivel raft		
Miel	190	2	175	2	110 - 130	Pulpă
Pui	220	2	200	2	70 - 85	Întreg
Curcan	180	2	160	2	210 - 240	Întreg
Rață	175	2	220	2	120 - 150	Întreg
Gâscă	175	2	160	1	150 - 200	Întreg
Iepure	190	2	175	2	60 - 80	Bucăți
Iepure Sălbatic	190	2	175	2	150 - 200	Bucăți
Fazan	190	2	175	2	90 - 120	Întreg

Pește

Aliment	Încălzire Sus/Jos		Aer Cald		Durată (min)	Comenta-rii
	Tempera-tura (°C)	Nivel raft	Tempera-tura (°C)	Nivel raft		
Păstrăv / Doradă	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 pești
Ton / So-mon	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fileuri

10.4 Grill

Setați temperatura maximă.

Preîncălziți cuptorul timp de 3 minute.

Utilizați raftul de pe al patrulea nivel.

Aliment	Cantitate		Durată (min)	
	Bucăți	Cantitate (kg)	Pe o parte	Pe cealaltă parte
File bucăți	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Fripturi de vită	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Cârnați	8	-	12 - 15	10 - 12
Cotlet de porc	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Pui (taiat în 2)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab	4	-	10 - 15	10 - 12
Piept de pui	4	0.4	12 - 15	12 - 14

Aliment	Cantitate		Durată (min)	
	Bucăți	Cantitate (kg)	Pe o parte	Pe cealaltă parte
Hamburger	6	0.6	20 - 30	-
File de pește	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Sandviș cu pâine prăjită	4 - 6	-	5 - 7	-
Pâine prăjită	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

10.5 Gatire Intensiva

Utilizați raftul de pe primul sau al doilea nivel.

Vită

Preîncălziți cuptorul.

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

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

Porc

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)
Pulpă, ceafă, bucăți de șuncă 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Cotlet, costiță de porc, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Bucată de carne, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)
Ciolan de porc (fiert), 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Vitel

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)
Friptură de vitel, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Ciolan de vitel 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

Miel

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)
Pulpă de miel, friptură de miel, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Spinare de miel, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

Pasăre

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)
Porții de pasăre, 0,2 - 0,25 kg fiecare	200 - 220	30 - 50

Aliment	Temperatura (°C)	Durață (min)
Jumătate de pui, 0,4 - 0,5 kg fiecare	190 - 210	35 - 50
Pui, pasăre îndopată 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Rață, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Gâscă, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Curcan, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150

Aliment	Temperatura (°C)	Durață (min)
Curcan, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

Pește (în abur)

Aliment	Temperatura (°C)	Durață (min)
Pește întreg, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

10.6 Aer Cald (Umed)

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

Alimente	Accesorii	Temperatură (°C)	Nivel raft	Durață (min)
Rulouri dulci, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	175	3	40 - 50
Rulouri, 9 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	35 - 45
Pizza, congelată, 0,35 kg	raft sarma	180	2	45 - 55
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Negresă	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	45 - 50
Sufle, 6 bucăți	vas ceramic ramekin pe raft de sârmă	190	3	45 - 55
Blat de pandișpan	formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă	180	2	35 - 45
Sandviș Victoria	vas de copt pe raft de sârmă	170	2	35 - 50
Pește fiert, 0,3 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	35 - 45
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	25 - 35
File de pește, 0,3 kg	tavă de pizza pe raft de sârmă	170	3	30 - 40

Alimente	Accesorii	Temperatură (°C)	Nivel raft	Durăță (min)
Carne fiartă, 0,25 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	40 - 50
Fursecuri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	30 - 45
Pricomigdale, 20 de bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	45 - 55
Brioșe, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Patiserie sărată, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	35 - 45
Biscuiți cu aluat fraged, 20 de bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	40 - 50
Tarte, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Legume opărite, 0,4 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	35 - 45
Omeletă vegetariană	tavă de pizza pe raft de sârmă	180	3	35 - 45
Legume, mediteraneene 0,7 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	4	35 - 45

10.7 Decongelare

Alimente	Cantitate (kg)	Timp de decongelare (min)	Timp suplimentar de decongelare (min)	Comentarii
Pui	1.0	100 - 140	20 - 30	Puneți puiul pe platanul inferior întors, pe o farfurie mare. Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Carne	1.0	100 - 140	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
	0.5	90 - 120		
Păstrăv	0.15	25 - 35	10 - 15	-

Alimente	Cantitate (kg)	Timp de decongelare (min)	Timp suplimentar de decongelare (min)	Comentarii
Căpșuni	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Unt	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Frișcă	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Frișca se poate bate chiar dacă au mai rămas unele părți ușor înghețate.
Prăjitură	1.4	60	60	-

10.8 Uscare - Aer Cald

Acoperiți tăvile cu hârtie cerată sau cu pergament.

Pentru rezultate mai bune, opriți cuptorul la jumătatea duratei de uscare,

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

Legume

Pentru o singură tavă, folosiți a treia poziție a raftului.

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

Aliment	Temperatura (°C)	Durăță (h)
Fasole	60 - 70	6 - 8
Ardei	60 - 70	5 - 6
Legume pentru supă	60 - 70	5 - 6
Ciuperci	50 - 60	6 - 8
Ierburi	40 - 50	2 - 3

Fructe

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

10.9 Informații pentru institutele de testare

Teste conform cu IEC 60350-1.

Aliment	Funcție	Accesorii	Nivel raft	Temperatura (°C)	Durață (min)	Comentarii
Prăjituri mici	Încălzire sus/jos	Tavă pentru prăjituri	3	170	20 - 30	Puneți 20 de prăjituri mici pe o tavă de gătit.
Prăjituri mici	Aer Cald / Gătire cu aer cald	Tavă pentru prăjituri	3	150 - 160	20 - 35	Puneți 20 de prăjituri mici pe o tavă de gătit.
Prăjituri mici	Aer Cald / Gătire cu aer cald	Tavă pentru prăjituri	2 și 4	150 - 160	20 - 35	Puneți 20 de prăjituri mici pe o tavă de gătit.
Plăcintă cu mere	Încălzire sus/jos	Raft de sârmă	2	180	70 - 90	Folosiți 2 forme (diametrul de 20 cm), așezate pe diagonală.
Plăcintă cu mere	Aer Cald / Gătire cu aer cald	Raft de sârmă	2	160	70 - 90	Folosiți 2 forme (diametrul de 20 cm), așezate pe diagonală.
Pandișpan fără grăsime	Încălzire sus/jos	Raft de sârmă	2	170	40 - 50	Folosiți o formă de prăjitură (diametrul de 26 cm). Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.
Pandișpan fără grăsime	Aer Cald / Gătire cu aer cald	Raft de sârmă	2	160	40 - 50	Folosiți o formă de prăjitură (diametrul de 26 cm). Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.
Pandișpan fără grăsime	Aer Cald / Gătire cu aer cald	Raft de sârmă	2 și 4	160	40 - 60	Folosiți o formă de prăjitură (diametrul de 26 cm). Așezată pe diagonală. Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.
Biscuit sfărâmi-cios	Aer Cald / Gătire cu aer cald	Tavă pentru prăjituri	3	140 - 150	20 - 40	-

Aliment	Funcție	Accesorii	Nivel raft	Temperatura (°C)	Durată (min)	Comentarii
Biscuit sfărâmi-cios	Aer Cald / Gătire cu aer cald	Tavă pentru prăjituri	2 și 4	140 - 150	25 - 45	-
Biscuit sfărâmi-cios	Încălzire sus/jos	Tavă pentru prăjituri	3	140 - 150	25 - 45	-
Pâine prăjită 4 - 6 bucăți	Grill	Raft de sârmă	4	max.	2 - 3 minute pe o parte; 2 - 3 minute pe cealaltă parte	Preîncălziți cuptorul timp de 3 minute.
Burger de vită 6 bucăți, 0,6 kg	Grill	Raft de sârmă și tavă de colectare	4	max.	20 - 30	Puneți raftul de sârmă pe al patrulea nivel și tava de colectare pe al treilea nivel al cuptorului. Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire. Preîncălziți cuptorul timp de 3 minute.

11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Note cu privire la curățare

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

Utilizați un agent de curățare dedicat pentru curățarea suprafețelor metalice.

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

Curățați murdăria rezistentă cu produs special de curățat cuptorul. Nu folosiți agent de curățare a cuptorului pe suprafețele catalitice.

Dacă aveți accesori anti-aderente, nu le curățați utilizând agenți agresivi, obiecte cu margini ascuțite sau în mașina de spălat vase. Stratul anti-aderent poate fi deteriorat.

Umezeala poate produce condens în cuptor sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, porniți cuptorul cu 10 minute înainte de a găti. Curățați umezeala din cavitate după fiecare utilizare.

11.2 Pentru cuptoarele din inox sau aluminiu

Curățați ușa cuptorului numai cu o lavetă sau burete umed. Uscați-o cu o lavetă moale.

A nu se folosi bureți din sârmă, acizi sau produse abrazive, deoarece pot deteriora suprafața cuptorului. Curățați panoul de comandă al cuptorului cu aceeași precauție.

11.3 Curățarea adânciturii cavității

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

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

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

11.4 Curățarea garniturii ușii

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

Pentru a curăța garnitura ușii consultați informațiile generale despre curățenie.

11.5 Scoaterea suporturilor raftului / panourilor catalitice

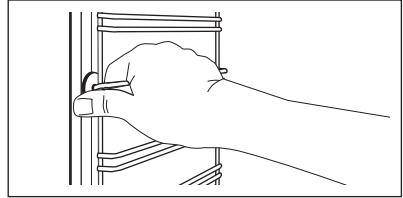
Pentru a curăța cuptorul, scoateți suporturile pentru raft / panourile catalitice.



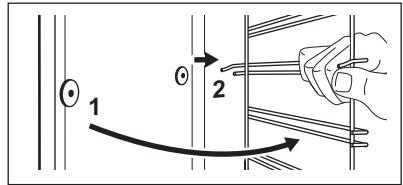
ATENȚIE!

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

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



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



Instalați accesoriile scoase în ordine inversă.



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

11.6 Curățare catalitică

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

Înainte de a porni curățarea catalitică:

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

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

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

11.7 Scoaterea și montarea ușii

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



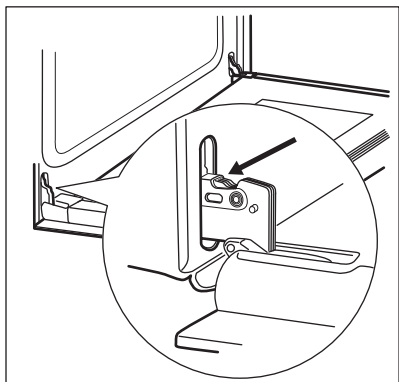
Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panoul intern de sticlă înainte de a scoate ușa cuptorului.



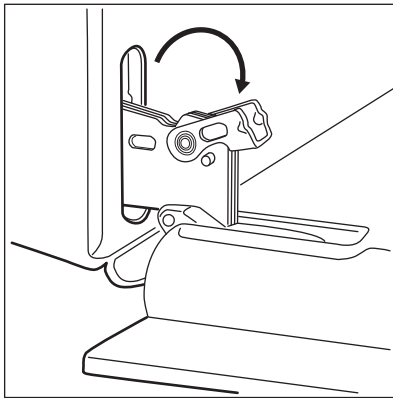
ATENȚIE!

Nu utilizați cuptorul fără panoul de sticlă de la interior.

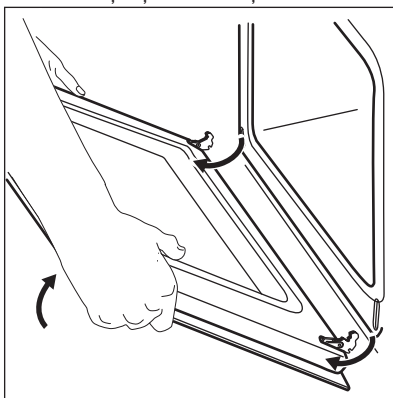
1. Deschideți complet ușa și țineți ambele balamale.



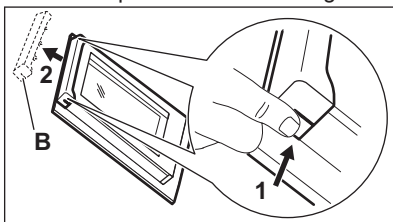
2. Ridicați și rotiți mânerul ambelor balamale.



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

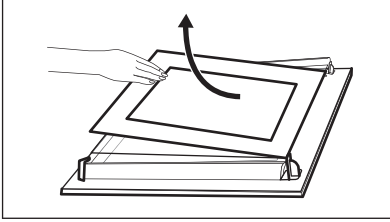


4. Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.
5. Apucați garnitura profilată a ușii (B) de pe partea superioară a ușii, de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera cârligul.



6. Trageți în afară de garnitura profilată a ușii pentru a o scoate.
7. Țineți panoul de sticlă al ușii de partea superioară și scoateți-l cu

atenție. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.



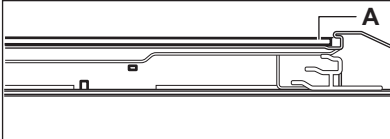
8. Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

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

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

Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic.

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



12. DEPANARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul este oprit.	Activați cuptorul.
Cuptorul nu se încălzește.	Ceasul nu este setat.	Setați ceasul.
Cuptorul nu se încălzește.	Nu au fost efectuate setările necesare.	Verificați dacă setările sunt corecte.

11.8 Înlocuirea becului



AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

1. Opriți cuptorul.
Așteptați până când cuptorul s-a răcit.
2. Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.
3. Puneți o lavetă pe fundul cavității.




ATENȚIE!

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

Becul din spate

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

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defectiunii. Dacă siguranțele se ard în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.
Becul nu funcționează.	Becul este defect.	Înlocuiți becul.
Aburul și condensul se depun pe alimente și în cavitatea cuptorului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor.	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor pentru mai mult de 15 - 20 de minute după terminarea procesului de gătit.
Nu există performanțe bune la gătire atunci când folosiți funcția: Aer cald PLUS.	Nu ați pornit funcția: Aer cald PLUS.	Consultați paragraful „Activarea funcției: Aer cald PLUS”.
Nu există performanțe bune la gătire atunci când folosiți funcția: Aer cald PLUS.	Nu ați pornit corect funcția: Aer cald PLUS cu butonul Abur plus.	Consultați paragraful „Activarea funcției: Aer cald PLUS”.
Nu există performanțe bune la gătire atunci când folosiți funcția: Aer cald PLUS.	Nu ați umplut cu apă adâncitura cavității.	Consultați paragraful „Activarea funcției: Aer cald PLUS”.
Doriți să activați funcția Aer cald, însă indicatorul butonului Abur plus este aprins.	Funcția Aer cald PLUS este activă.	Apăsați butonul Abur Plus  pentru a opri funcția Aer cald PLUS.
Apa din adâncitura cavității nu fierbe.	Temperatura este prea mică.	Setați temperatura la cel puțin 110°C. Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.
Apa se scurge din adâncitura cavității.	Este prea multă apă în adâncitura cavității.	Dezactivați cuptorul și lăsați-l să se răcească. Ștergeți apa cu o lavetă sau un burete. Adăugați cantitatea corectă de apă în adâncitura cavității. Consultați procedura specifică.
Afișajul indică „12.00”.	Alimentarea a fost întreruptă.	Setați din nou ceasul.

12.2 Date pentru service

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

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Aceasta este amplasată pe cadrul frontal din interiorul cuptorului. Nu scoateți

plăcuța cu date tehnice din interiorul
cuptorului.

Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.)

Codul numeric al produsului (PNC)

Numărul de serie (S.N.)

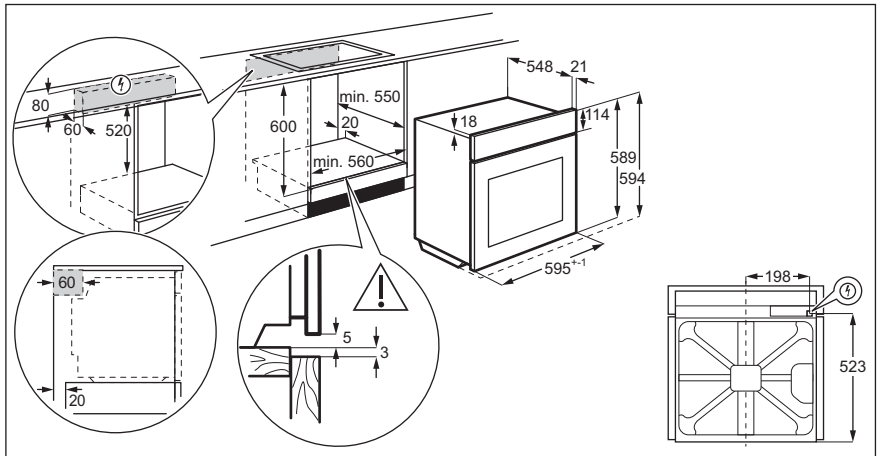
13. INSTALAREA

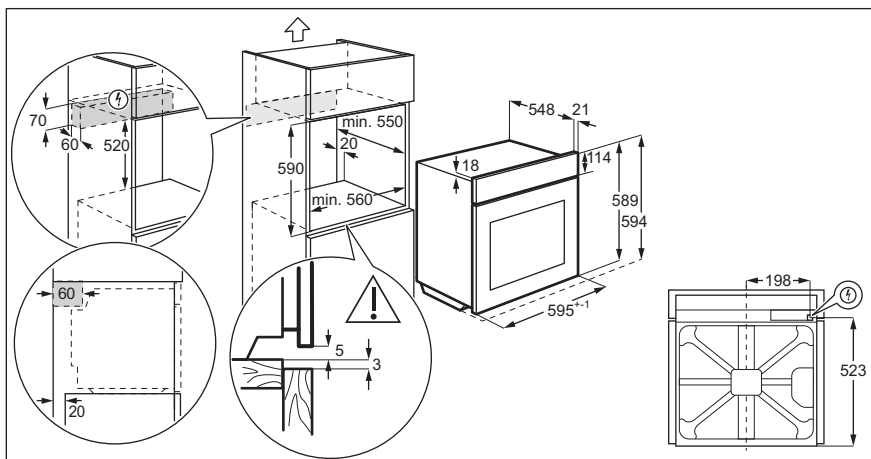


AVERTISMENT!

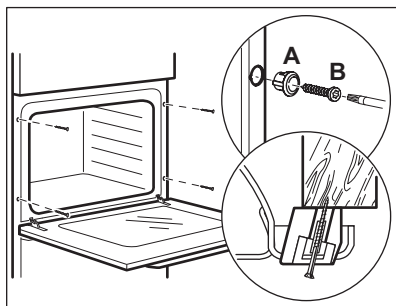
Consultați capitolele privind
siguranța.

13.1 Încadrarea în mobilier





13.2 Fixarea aparatului de mobilier



13.3 Conectarea la alimentarea electrică



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

Acest aparat este livrat cu un ștecher și un cablu de alimentare electrică.

13.4 Cablul

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire:

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

Pentru secțiunea cablului consultați puterea totală consumată de pe plăcuța cu date tehnice. De asemenea, puteți consulta tabelul:

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

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

14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

14.1 Informații despre produs în conformitate cu UE 65-66/2014

Numele furnizorului

Electrolux

Identificarea modelului	EOD3C50TX 949499309 EOD5C50Z 949499311	
Indexul de eficiență energetică	95.3	
Clasă de eficiență energetică	A	
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.95 kWh/ciclu	
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul de ventilație	0.81 kWh/ciclu	
Numărul de incinte	1	
Sursa de căldură	Energie electrică	
Volum	72 l	
Tipul cuptorului	Cuptor încastrat	
Masă	EOD3C50TX	30.4 kg
	EOD5C50Z	30.5 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



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

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

Folosiți vase din metal pentru a îmbunătăți economia de energie.

Când este posibil, nu preîncălziți cuptorul înaintea gătitului.

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

Gătitul cu ventilator

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

Căldura reziduală

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

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.


Menținerea caldă a alimentelor


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

Aer Cald (Umed)

Funcție concepută să economisească energia în timpul gătitului.

15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați 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



867355157-C-132019

