

Electrolux

Manual de utilizare

RO

CombiSteam Pro
Cuptor cu abur
EOB9956XAX



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.....	9
6. GHID RAPID.....	11
7. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	12
8. GĂTIRE ASISTATĂ.....	24
9. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	32
10. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	35
11. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	35
12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	62
13. DEPANARE.....	67
14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	69

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 și de persoanele cu capacități reduse doar dacă li s-a făcut o scurtă instruire și/sau sunt sub o supraveghere 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 Directivile 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 scânteele 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 Gătirea cu abur



AVERTISMENT!

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

- Aburul eliberat poate provoca arsuri:
 - Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când funcția este activată. Poate ieși abur.
 - Deschideți cu grijă ușa aparatului după utilizarea gătitului cu abur.

2.5 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.
- 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.

2.6 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 aceeași specificații.

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.

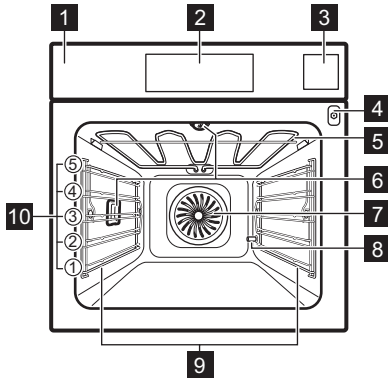
2.8 Service

- Pentru a repara aparatul contactați un Centru de service autorizat.

- Utilizați numai piese de schimb originale.

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

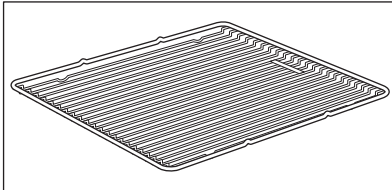
3.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Dispozitivul de programare electronic
- 3 Sertar pentru apă
- 4 Priză pentru senzor
- 5 Element de încălzire
- 6 Bec
- 7 Ventilator
- 8 Decalcifierea evacuării țevii
- 9 Suport pentru raft, detașabil
- 10 Poziții rafturi

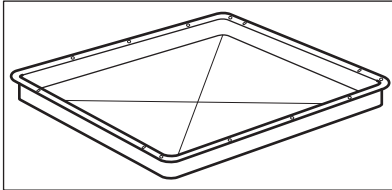
3.2 Accesorii

Raft de sârmă



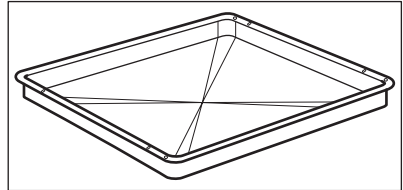
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.

Tavă de gătit



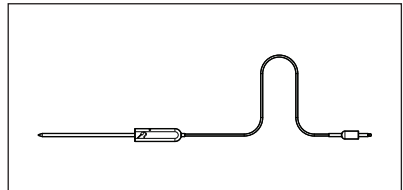
Pentru prăjituri și fursecuri.

Cratiță adâncă

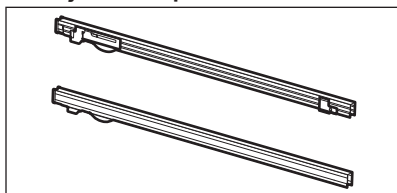


Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.

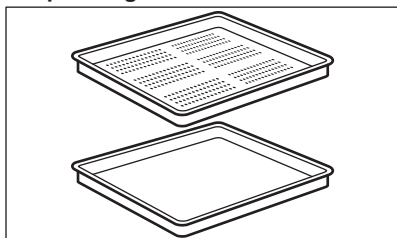
Senzor



Pentru a măsura cât de bine sunt făcute alimentele.

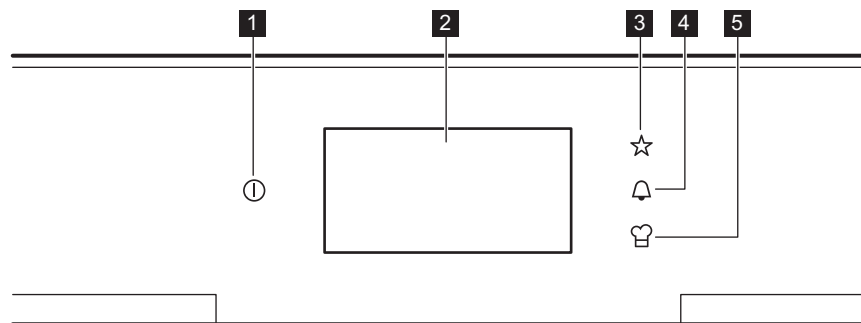
Ghidaje telescopice

Pentru rafturi și tăvi.



Set pentru gătitul cu abur



Un sertar pentru alimente neperforat și un sertar pentru alimente perforat.


Setul pentru gătitul cu abur scoate din alimente apa rezultată de la condensare pe durata gătirii cu abur. Se folosește pentru prepararea alimentelor care nu trebuie să fie în apă pe durata preparării (de ex. legume, bucăți de pește, piept de pui). Setul nu este adecvat pentru preparatele care trebuie introduse în apă (de ex. orez, mămăligă, paste).

4. PANOUL DE COMANDĂ**4.1 Dispozitivul de programare electronic**

Folosiți câmpurile cu senzori pentru controlul aparatului.

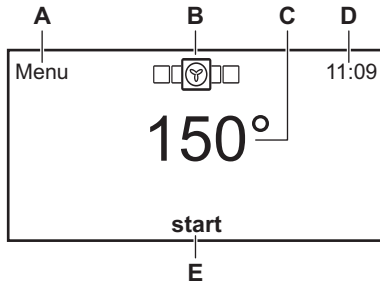
Câmp cu senzor	Funcție	Comentariu
1 	PORNIT / OPRIT	Pentru activarea și dezactivarea aparatului.
2 -	Afișaj	Afișează setările curente ale aparatului.
3 	Favorite	Conține o listă a programelor de gătit favorite, creată de utilizator.

Câmp cu senzor	Funcție	Comentariu
4	 Cronometru	Pentru a seta funcția: Cronometru. Acces direct la funcțiile de timp.
5	 Gatire asistată	Acces direct la meniurile: Carte de rețete și VarioGuide atunci când aparatul este activ.

 Câmpurile cu senzor pentru: Favorite, Cronometru și Gatire asistată sunt vizibile doar atunci când aparatul este activ.






4.2 Afișaj

După activare, aparatul indică un mod cu funcție de gătire de bază.



- A. Revenire la meniu
- B. Funcția de gătire setată în prezent
- C. Temperatura setată în prezent
- D. Ceas
- E. Start

Alți indicatori pentru afișaj:


Simbol	Funcție
	Modificarea dimensiunii textului
	Mai multe opțiuni
	Senzor
	Gatire + Pastrare
	Blocare

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 și accesoriile înainte de prima utilizare.

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

5.2 Licența software

Software-ul inclus în acest produs conține software supus legii drepturilor de autor care este licențiat în conformitate cu termenii BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY și alții.

Pe acest dispozitiv se pot afișa în întregime licențele pe ecranul TFT prin accesarea meniului urmând această cale: **Setari de baza / Service / Licență**.

Descărcarea codului sursă este posibilă pentru software-ul de tip „open source” care a fost folosit în cadrul produsului prin accesarea următorului hyperlink care se găsește pe pagina web a produsului.

5.3 Prima conectare

Atunci când conectați aparatul la sursa de curent aveți de setat:

- limba de utilizare
- ora
- formatul orei
- data
- încălzirea rapidă

Numele sau numărul ales poate fi setat în două moduri. Derulați-l până la poziția necesară sau atingeți opțiunea dorită. Puteți modifica setările în meniul: Setari de baza.

5.4 Setarea nivelului de duritate a apei

Atunci când conectați aparatul la sursa de curent aveți de setat nivelul de duritate al apei.

Tabelul de mai jos explică intervalele de duritate ale apei cu depunerile respective de Calciu (mmol/l) și calitatea apei.

Duritate apă		Depunere de Calciu (mmol/l)	Depunere de Calciu (mg/l)	Clasificarea apei
Clasa	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Fără duritate
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Duritate moderată
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Dură
4	peste 21	peste 3,8	peste 150	Foarte dură

Atunci când duritatea apei depășește valorile din tabel, umpleți sertarul pentru apă cu apă îmbuteliată.

1. Luați banda cu patru culori schimbătoare care a fost furnizată cu setul de abur din cuptor.
2. Introduceți în apă toate zonele reactive ale benzii timp de aproximativ 1 secundă. Nu puneți banda sub jet de apă de la robinet!

3. Scuturați banda pentru a îndepărta excesul de apă.
4. După 1 minut verificați duritatea apei în conformitate cu tabelul de mai jos. Culorile zonelor reactive continuă să se modifice după 1 minut. Nu luați în considerare acest lucru la măsurătoare.
5. Setati duritatea apei din meniul: Setari de baza.

Bandă de test	Duritatea apei
	1
	2
	3

Bandă de test	Duritatea apei
	4

Pătratele negre din tabel corespund cu pătratele roșii de pe banda de test.

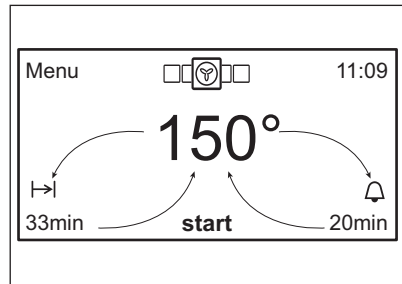
Puteți modifica nivelul durității apei din meniul: Setari de baza / Duritate apă.

După o pană de curent nu trebuie să setați din nou nivelul de duritate al apei.

6. GHID RAPID

6.1 Utilizarea ecranului tactil

- Pentru a derula prin meniu utilizați un gest rapid sau trageți cu degetele pe suprafața afișajului.
- Fermitatea gestului stabilește viteza de mișcare a ecranului.
- Mișcarea de derulare se poate opri singură sau o puteți opri imediat dacă atingeți afișajul.
- Funcția aleasă se activează atunci când ridicați degetul de pe afișaj.
- Atingeți afișajul pe funcția dorită pentru a activa o funcție a meniului.
- Puteți modifica toți parametrii indicați de afișaj atunci când îi atingeți.
- Pentru a seta funcția, ora sau temperatura necesară puteți derula prin listă sau puteți atinge opțiunea dorită.
- Atunci când activați o funcție de gătire **Menu** nu apare pe afișaj. Atingeți oriunde afișajul și **Menu** apare din nou.
- Când aparatul este activ și unele simboluri dispar de pe afișaj, atingeți afișajul în orice loc. Toate simbolurile sunt afișate din nou.
- După ce setați unele funcții apare o fereastră tip pop-up cu informații suplimentare.
- Temperatura poate să își schimbe locul pe afișaj cu alte funcții care se află în colțul din dreapta și stânga jos.



Atunci când apăsați lung o opțiune din meniu, apare o scurtă descriere a opțiunii.

6.2 Ghid rapid al meniului

Meniu	
Funcții	Funcții de gătire
	Specialități
	Curățare
	Favorite
Cronometre	Setați Cronometrul
	Setați Durata
	Setarea Sfârșit la
	Setați Ora de start
	Durata trecută

Meniu	
Opțiuni	Bec
	Blocare acces copii
	Blocare ecran
	Gatire + Pastrare
	Setare + Pornire
Gatire asistata	Carte de rețete
	VarioGuide
	Carte de rețete sub vid
	VarioGuide sub vid
Ultima și cea mai utilizată	Ultima utilizată
	Cea mai utilizată

Meniu	
Setari de baza	Incalzire rapida
	Semnal de curatare
	Afișaj
	Sunet
	Limba de utilizare
	Data și ora
	Modul DEMO
	Duritate apă
	Service

7. UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTISMENT!

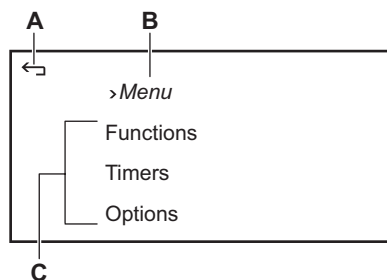
Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Utilizarea aparatului

Pentru a utiliza aparatul, puteți folosi:

- **modul manual** - pentru a seta o funcție de gătit, temperatura și durata de gătit în mod manual.
- **programe automate (Gatire asistata)** - pentru a pregăti un fel de mâncare atunci când nu aveți cunoștințe sau experiență la gătit.

7.3 Prezentarea generală a meniului



7.2 Utilizarea meniului

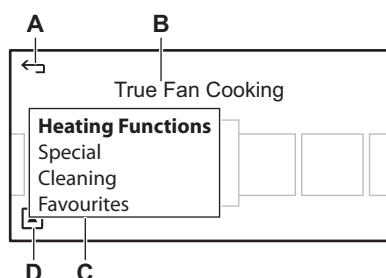
1. Pentru a activa aparatul, atingeți: ①.
2. Atingeți: **Menu**.
3. Derulați prin meniu pentru a găsi funcția pe care doriți să o activați.
4. Atingeți funcția de pe afișaj pentru a o activa.
5. Pentru a reveni la meniul anterior atingeți: ← sau **Menu**.
6. Pentru a dezactiva aparatul, atingeți: ①.

- A. Revenire la meniu
 B. Nivelul curent al meniului
 C. Lista funcțiilor

Meniul principal

Element din meniul	Descriere
Funcții	Aceasta conține o listă de funcții de gătire, specialități, curățarea și programe favorite.
Cronometre	Aceasta conține lista cu funcțiile ceasului.
Opțiuni	Aceasta conține lista cu celelalte opțiuni pentru funcțiile de Siguranță, Bec, Gatire + Pastrare, Setare + Pornire.
Gatire asistata	Conține o listă a programelor de gătire automată.
Ultima și cea mai utilizată	Aceasta afișează ultima funcție utilizată și funcția utilizată cel mai des.
Setari de baza	Aceasta conține o listă cu Setări de bază.

7.4 Submeniul pentru: Funcții



- A. Revenire la meniul
- B. Lista funcțiilor de gătire
- C. Lista cu opțiunile disponibile
- D. Mai multe opțiuni

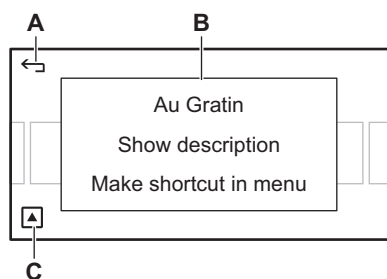
7.5 Setarea unei funcții de gătire

1. Derulați prin funcții pentru a o găsi pe cea dorită și atingeți-o.
2. Pentru a modifica temperatura, atingeți temperatura indicată de afișaj și derulați prin listă pentru a găsi valoarea dorită.
3. Atingeți temperatura pentru a o confirma.
4. Pentru a activa funcția atingeți: **Start**. Când aparatul ajunge aproximativ la temperatura setată, este emis un semnal acustic. Semnalul acustic este emis din nou la sfârșitul duratei de gătire.

Pentru a reveni la meniul anterior atingeți: **Menu**.










Puteți vedea o descriere a funcției de gătire sau puteți crea o funcție implicită într-o fereastră de tip pop-up. Țineți degetul apăsat timp de peste 2 secunde pe funcția de gătire selectată. Când setați o funcție de gătire implicită, aceasta apare ca prima funcție atunci când activați din nou aparatul.



- A. Revenire la meniu
- B. Fereastră de tip pop-up
- C. Mai multe opțiuni







7.6 Submeniu pentru: Funcții de gătire



	Gratinare	Rumenirea preparatelor precum lasagna sau cartofi gratinați. De asemenea, este adecvat pentru gratinare și rumenire.
	Preparate congelate	Pentru prepararea mâncărilor rapide cu o crustă crocantă și aurie. De ex. cartofi prăjiți, wedges.
	Grill	Pentru prepararea la grătar a alimentelor mari, cum ar fi friptura de vită.
	Grill rapid	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate și pentru pâine prăjită.
	Incalzire sus/jos	Încălzire sus și jos pentru coacere și frigere pe un singur nivel al cuptorului.
	Pizza	Coacerea pe un singur nivel al cuptorului pentru preparate cu bază crocantă, cum ar fi pizza și tartele tip quiche. Setează temperaturile cu 20 - 40°C mai reduse decât la utilizarea Incălzire sus/jos.
	Gătire intensiva	Frigere cu aer fierbinte pentru bucăți mai mari de carne roșie sau de pasăre cu os pe o poziție a raftului. De asemenea, este adecvat pentru gratinare și rumenire.
	Aer cald	Aer cald pentru preparate multiple și pentru coacerea simultană pe maxim trei niveluri ale cuptorului. Setează temperaturile cuptorului cu 20 - 40°C mai reduse decât la utilizarea Incălzire sus/jos.
	Gătire cu abur	100% abur pentru prepararea legumelor, peștelui, cartofilor, orezului, pastelor sau a garniturilor speciale.
	Umiditate scăzută	Nivel redus de umiditate prin combinarea aburului cu aerul fierbinte. Este adecvat pentru a găti carne roșie, pasăre, preparate la cuptor și tocănițe.

	Umiditate medie	Nivel mediu de umiditate. Acesta combină aburul cu aerul fierbinte și este adecvat pentru a găti carne roșie fiartă și înăbușită, precum și pentru pâine și aluaturi dulci dospite.
	Umiditate ridicată	Nivel ridicat de umiditate pentru a găti preparate delicate cum ar fi creme custard, tarte, terrine și pește.
	Gătirea sub vid	Gătirea în vacuum cu abur la temperatură redusă pentru carne, pește, fructe de mare, legume și fructe. Alimentele trebuie să fie sigilate în vid în pungi de plastic înainte de utilizarea acestei funcții.
	Coacere pâine	Pentru a coace pâine cu o repriză de abur la început pentru o coajă crocantă.
	Gătire la temp. scăzută	Frigere lentă pentru prepararea unor fripturi foarte fragede și suculente.
	Incalzire jos	Pentru reîncălzirea prăjiturilor cu o bază crocantă și pentru a conserva alimentele.
	Aer cald (umed) ¹⁾	Pentru coacerea cu economisirea energiei și gătirea în principal al articolelor de brutărie uscate și pentru coacerea în forme pe o poziție a raftului. Becul se dezactivează după 30 de secunde. Acesta se aprinde din nou atunci când îl activați din meniu sau când deschideți ușa cuptorului.

¹⁾ Această funcție este utilizată pentru a defini clasa de eficiență energetică în conformitate cu EN50304.

7.7 Submeniu pentru: Specialitati

	Uscare	Pentru deshidratarea fructelor feliate precum mere, prune, piersici și legume, precum roșii, zucchini sau ciuperci.
	Decongelare	Pentru a decongela alimente congelate.
	Mentine cald	Pentru a păstra mâncarea caldă.
	Regenerare cu abur	Re-încălzire cu abur direct pe o farfurie pentru alimente gătite anterior.
	Incalzire farfuriei	Pentru a pre-încălzi farfuria înainte de servire.
	Aluaturi	Pentru creșterea controlată a aluaturilor dospite înainte de coacere.





	Functia preparare iaurt	Această funcție poate fi folosită pentru prepararea iaurtului. Becul este oprit pe durata acestei funcții pentru a menține temperatura redusă.
	Pastreaza cald	Pentru a păstra legumele, de ex. murături asortate în borcane.

7.8 Submeniu pentru: Curățare

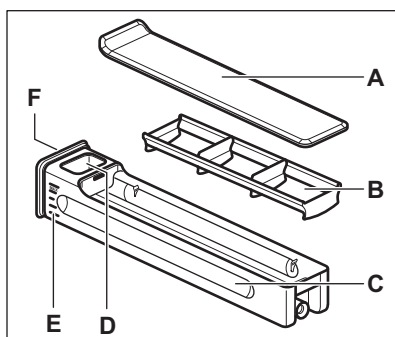


AVERTISMENT!

Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

	Clătire	Procedură pentru clătirea și curățarea circuitului instalației de producere a aburului după utilizarea frecventă a funcțiilor cu abur.
	Decalcifiere	Procedură pentru curățarea depunerilor de calcar din circuitul instalației de producere a aburului.
	Curatire cu abur	Procedură pentru curățarea aparatului atunci când este murdărit ușor și nu a fost ars.
	Curatire cu abur Plus	Procedură pentru curățarea murdăriei persistente cu ajutorul agentului de curățare a cuptorului.

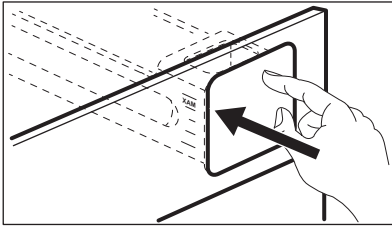
7.9 Sertar pentru apă



- A. Capac
- B. Despărțitor de valuri
- C. Corpul sertarului
- D. Orificiu pentru alimentare cu apă
- E. Gradație
- F. Buton frontal

Puteți scoate din aparat sertarul pentru apă. Apăsăți ușor pe butonul frontal.

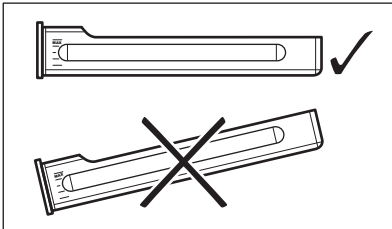
După ce împingeți sertarul pentru apă, acesta va ieși singur din aparat.



Puteți umple sertarul pentru apă în două moduri:

- lăsați sertarul pentru apă în interiorul aparatului și îl umpleți cu ajutorul unei căni de apă.
- scoateți sertarul pentru apă din aparat și îl umpleți de la robinetul de apă.

Atunci când umpleți sertarul pentru apă de la robinetul de apă, transportați sertarul în poziție orizontală pentru a evita vărsarea apei.



După ce ați umplut sertarul pentru apă, introduceți-l în aceeași poziție. Apăsăți butonul frontal până când sertarul pentru apă este în interiorul aparatului.

Goliți sertarul pentru apă după fiecare utilizare.



ATENȚIE!

Țineți la distanță sertarul pentru apă de suprafețele fierbinți.

7.10 Gătirea cu abur



AVERTISMENT!

Utilizați doar apă rece de la robinet. Nu utilizați apă filtrată (demineralizată) sau distilată. Nu utilizați alte lichide. Nu puneți lichide inflamabile sau care conțin alcool în sertarul pentru apă.

1. Apăsăți capacul sertarului pentru apă pentru a-l deschide și scoate din aparat.
2. Umpleți sertarul pentru apă cu apă rece până la nivelul maxim (aproximativ 950 ml). Folosiți gradația de pe sertarul pentru apă. Cantitatea de apă este suficientă pentru aproximativ 50 de minute.
3. Puneți sertarul pentru apă la loc în poziția sa inițială.



Dacă sertarul pentru apă este ud după ce l-ați umplut cu apă, ștergeți-l cu o lavetă moale înainte de a-l introduce în aparat.

4. Activați aparatul.
5. Preparați mâncarea în vasul corect.
6. Selectați o funcție de gătire cu abur și temperatura.
7. Dacă este necesar, setați funcția Durata sau Setarea Sfârșit la. Aburul apare după aproximativ 2 minute. Când aparatul ajunge aproximativ la temperatura setată, este emis un semnal acustic. Semnalul acustic este emis la sfârșitul duratei de gătire.
8. Dezactivați aparatul.
9. Goliți sertarul pentru apă după ce s-a terminat gătitul cu abur.



ATENȚIE!

Aparatul este fierbinte. Pericol de arsuri. Aveți grijă atunci când goliți sertarul pentru apă.



Atunci când sertarul pentru apă termină apa, este emis un semnal acustic și sertarul pentru apă trebuie umplut din nou pentru a continua gătitul la abur conform descrierii anterioare.



Lăsați aparatul să se usuce complet cu ușa deschisă. Pentru a grăbi uscarea puteți încălzi aparatul cu aer fierbinte la temperatura de 150°C timp de aproximativ 15 minute.

Aburul poate să se condenseze la baza cavității, iar vizibilitatea din interiorul aparatului poate fi limitată. Dacă apare acest fenomen, uscați cavitatea atunci când aparatul este rece.



La finalul ciclului de gătit la abur, ventilatorul de răcire al aparatului pornește la o viteză ridicată pentru a evacua mai bine excesul de abur. Acest lucru este normal.

7.11 Gătitul sub vid

- Alimentele își păstrează aroma completă deoarece nu există pierderi de aromă sau umiditate prin evaporare
- Textură mai fragedă a cărnii și a peștelui
- Alimentele își păstrează mineralele și vitaminele
- Sunt necesare mai puține mirodenii deoarece alimentele își păstrează aroma lor naturală
- Un flux de lucru îmbunătățit deoarece nu mai este necesară prepararea și servirea alimentelor în același timp și același loc
- Temperatura redusă de gătire reduce la minim riscul de ardere a mâncării
- Porționarea alimentelor face ușoară păstrarea lor

Pregătirea alimentelor

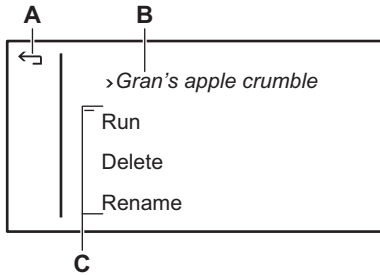
1. Curățați și tăiați ingredientele.

2. Condimentați ingredientele.
3. Introduceți ingredientele în pungile de vidare adecvate.
4. Sigilați în vid punga pentru a vă asigura că ați eliminat cât mai mult aer posibil.
5. Depozitarea la rece a pungilor este obligatorie pentru cazul în care acestea nu sunt gătite imediat.
6. Continuați cu funcția: Gătitul sub vid respectați indicațiile corespunzătoare din tabelul de gătit pentru tipul de aliment respectiv sau rețetele de gătire asistată.
7. Deschideți punga și serviți.
8. Opțional: adăugați un strat final alimentelor cu o frigere sau o scurtă ținere pe grătar, de ex. pentru a avea o crustă frumoasă a cărnii și aroma tipică de friptură.



Gătirea cu această funcție produce acumulări de apă reziduală în pungile vidate și în cavitate. După procesul de gătire, deschideți cu atenție ușa pentru a evita picurarea de apă pe mobilă. Folosiți o farfurie și un prosop pentru a scoate pungile vidate. Cu o lavetă moale sau cu un burete uscați ușa, colectorul de picături de apă de la bază și toată cavitatea. Lăsați aparatul să se usuce complet cu ușa deschisă. Pentru a grăbi uscarea puteți încălzi aparatul cu aer fierbinte la temperatura de 150°C timp de aproximativ 15 minute.

7.12 Submeniu pentru: Favorite



- A. Revenire la meniul
- B. Programe favorite
- C. Lista funcțiilor

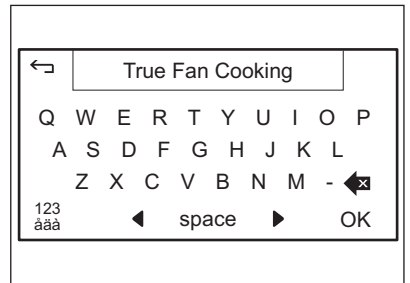
O listă a setărilor salvate anterior. De asemenea, puteți stoca setările curente, precum: durata, temperatura sau funcția de gătire. Puteți seta până la 20 de

programe, care sunt afișate într-o listă ordonată alfabetic.

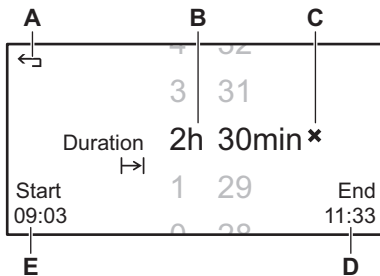
Element din meniul	Descriere
Executare	Rulați setarea favorită salvată anterior.
Ștergere	Șterge permanent această setare favorită salvată anterior.
Redenumire	Modifică sau corectează numele salvat anterior.

7.13 Salvarea unui program favorit

1. Pentru a salva setările curente pentru o funcție de gătire atingeți ☆.
2. Alegeți: Nou de la setările curente.
3. Introduceți numele programului favorit și atingeți **OK**.



7.14 Submeniu pentru: Cronometre



- A. Revenire la meniul
- B. Durata setată în prezent
- C. Resetare durată
- D. Sfârșit la
- E. Ora de start


Element din meniu	Descriere
Setați Cronometrul	Pentru a seta și porni o numărătoare inversă, cronometrul va fi afișat pe ecranul principal și o alarmă va fi emisă când cronometrul a terminat numărătoarea inversă. Acest cronometru nu va întrerupe gătitul și va fi disponibil și atunci când cuptorul este oprit. Derulați pentru setare, cronometrul va porni automat.
Setați Durata	Pentru a seta și porni o numărătoare inversă, cronometrul va fi afișat pe ecranul principal și cuptorul se va opri și o alarmă va fi emisă când cronometrul a terminat numărătoarea inversă.
Setarea Sfârșit la	Pentru a seta ora de oprire pentru setările curente.
Setați Ora de start	Pentru a seta ora de pornire pentru setările curente.
Durata trecută	Afișează, ascunde sau resetează cronometrul care începe să numere când apăsați butonul de start. Durata trecută este disponibilă doar când cuptorul este activ.

7.15 Setarea funcțiilor ceasului



Când utilizați senzorul, funcțiile Durata și Sfârșit nu funcționează.

Puteți modifica ora și data când atingeți ceasul de pe afișaj, atunci când aparatul este activ.

1. Accesați meniul: Funcții de gatire.
2. Selectați funcția de gătit și temperatura.
3. Atingeți  sau mergeți la meniul: Cronometre.

4. Selectați o funcție ceas.

5. Derulați prin listă pentru a seta ora necesară. Așteptați câteva secunde pentru ca ora să se salveze singură sau atingeți pentru confirmare: **h** sau **min**. Puteți șterge setarea dacă atingeți: **x**.

Când funcția ceasului se termină, este emis un semnal acustic și un mesaj apare pe afișaj. Puteți opri sau prelungi procesul de gătire.

7.16 Submeniu pentru: Opțiuni

Alte setări individualizate referitoare la siguranță, confort și becul cuptorului.

Element din meniu	Descriere
Bec Inceput / Sfsarsit	Porniți sau opriți becul cuptorului.
Blocare acces copii Inceput / Sfsarsit	După activare, aceasta blochează ecranul și toate butoanele. Acestea rămân blocate în ambele poziții Pornit și Oprit. Pentru deblocare, atingeți afișajul și urmați instrucțiunile. Dacă este deblocat, va trebui să-l blocați din nou cu ajutorul meniului.


Element din meniu	Descriere
Blocare ecran	Blocare ecran „blochează” temporar ecranul tactil și toate butoanele, cu excepția tastei de pornire. Pentru deblocare, atingeți afișajul și urmați instrucțiunile.
Gatire + Pastrare	Gatire + Pastrare este disponibilă doar când este setată o durată. Cuptorul nu se va opri complet în mod automat, ci va menține mâncarea caldă timp de 30 de minute. Nu este disponibilă pentru toate programele. Dacă este activă, o pictogramă apare pe afișaj.
Setare + Pornire	Setare + Pornire vă permite să setați o funcție a cuptorului cu durată pentru a o utiliza mai târziu dintr-o singură atingere a ecranului. Blocarea ecranului se activează la pornirea procesului de gătire. Funcția este vizibilă în meniu doar atunci când este setată durata.

7.17 Gatire + Pastrare


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

i Funcția nu lucrează împreună cu gătitul la temperatură redusă, programele cu stabilirea automată a greutateii, programele automate cu abur, toate funcțiile din meniul: Specialitati, funcțiile cu abur din meniul: Funcții de gatire.

Condiții pentru funcție:

- Setati o funcție de gătire sau un program automat.
- Temperatura setată trebuie să fie peste 80°C.
- Setati funcția: Setati Durata.
- Ați activat funcția: Gatire + Pastrare în meniul: Opțiuni.
- Afișajul indică: .

i Dacă utilizați senzorul, simbolul nu este vizibil pe afișaj.


Dacă apăsați , funcția se dezactivează.


7.18 Setare + Pornire

Funcția vă permite setarea unei funcții de gătire (sau a unui program) și utilizarea ulterioară a acesteia cu o singură apăsare a câmpului cu senzor sau cu o atingere pe mesajul din afișaj.

i Funcția lucrează împreună cu funcțiile: Setati Durata, senzor.
Funcția nu lucrează cu funcția de curățare.

1. Activați aparatul.
2. Pentru a selecta o funcție de gătire sau un program automat.
3. Setati funcția: Setati Durata.
4. Alegeți: Opțiuni / Setare + Pornire.

Atingeți mesajul din afișaj sau apăsați un câmp cu senzor (cu excepția ).
Funcția de gătire setată este activată.

i Dacă apăsați  înainte de activarea funcției, funcția se dezactivează.

La încheierea funcției de gătire este emis un semnal sonor.



- Funcția: Blocare acces copii este aprins atunci când o funcție de gătire este activă și după dezactivarea aparatului. Urmați instrucțiunile de pe afișaj pentru a dezactiva funcția.
- Meniul: Opțiuni vă permite activarea și dezactivarea funcției: Setare + Pornire.

7.19 Blocare acces copii

Menu / Opțiuni / Blocare acces copii

Funcția împiedică utilizarea accidentală a aparatului.

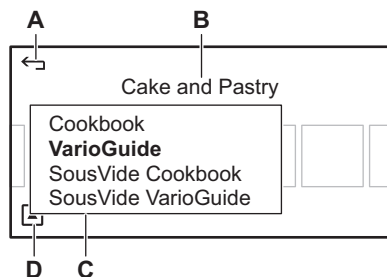
Activarea funcției: Blocare acces copii

1. Setati funcția la poziția: Inceput.
2. Dezactivați aparatul.

Dezactivarea funcției: Blocare acces copii

1. Activați aparatul.

7.21 Submeniu pentru: Gatire asistata



- A. Revenire la meniul
- B. Categorie aliment
- C. Carte de rețete și VarioGuide
- D. Mai multe opțiuni

O carte de rețete care conține rețete automate pline de inspirație și o funcție VarioGuide care conține setările recomandate ale cuptorului pentru preparatele dvs. Durata și temperatura

2. Atingeți afișajul.
3. Urmați instrucțiunile de pe afișaj.

7.20 Blocare ecran

Menu / Opțiuni / Blocare ecran

Funcția previne schimbarea accidentală a funcției de gătire. Puteți activa funcția numai pe durata funcționării aparatului.

Activarea funcției: Blocare ecran

1. Activați aparatul.
2. Selectați o funcție de gătire sau o setare.
3. Mergeți la: Blocare ecran.
4. Pentru a activa funcția atingeți: Blocare ecran.

Aparatul este blocat.

Atunci când aparatul este dezactivat, funcția se dezactivează automat.

Dezactivarea funcției: Blocare ecran

1. Atingeți afișajul.
2. Urmați instrucțiunile de pe afișaj.

pentru VarioGuide pot fi reglate în funcție de nevoile dvs. Setările recomandate apar atunci când atingeți butonul bucătarului din dreptul preparatului.


7.22 Submeniu pentru: Ultima și cea mai utilizată

Listă ușor accesibilă pentru funcțiile, rețetele și setările rapide utilizate ultima dată sau utilizate frecvent.

Element din meniu	Descriere
Ultima utilizată	Prezintă ultimele 5 funcții utilizate.
Cea mai utilizată	Prezintă cele mai utilizate 5 funcții.

7.23 Submeniu pentru: Setari de baza

Setările setate rămân fixe de fiecare dată când activați aparatul.

Element din meniu	Descriere
Incalzire rapida Inceput / Sfarsit	Încălzirea rapidă este activată și este întotdeauna pornită pentru anumite funcții de gătire. Este vizibilă pe ecran cu >> când este activă.
Semnal de curatare Inceput / Sfarsit	Alegeți dacă doriți să vă reamintească cuptorul de necesitatea utilizării ciclului de curățare.
Afișaj Alegeți setările afișajului.	<p>Strălucire Puteți selecta 4 moduri de strălucire.</p> <p> Setări strălucirea afișajului în starea PORNIT. Ceasul din starea OPRIT nu poate fi reglat.</p>
	Imagini de fundal Inceput / Sfarsit Afișează sau ascunde imaginile de fundal.
Sunet Setări pentru sunet.	Volum
	Tip (Bip / Clic / Fără sunet)
Limba de utilizare	Setați limba preferată.

Element din meniu	Descriere
Data și ora Setați data și ora, precum și celelalte opțiuni referitoare la afișajul ceasului.	Ora Setează sau reglează ora.
	Data Setează sau reglează data.
	Format Alegeți formatul preferat al orei, HH:MM sau AM/PM.
	Stilul ceasului Definiți aspectul ceasului atunci când cuptorul este oprit.
Modul DEMO Doar pentru utilizarea în magazin. Când este activ, elementele de încălzire sunt deconectate și DEMO apare pe ecran.	Codul de activare: 2468
Duritate apă	Setează nivelul de duritate al apei (1 - 4).
Service Indică versiunea software și configurația.	Versiunea software Afișează versiunea curentă a software-ului cuptorului.
	Resetare toate setările Resetează toate setările la cele din fabricație.
	Licență Afișează licența în limba engleză.

8. GĂTIRE ASISTATĂ



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

8.1 Gatire asistata

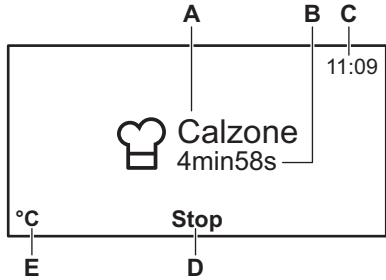
Menu / Gatire asistata sau atingeți: 

Puteți alege să utilizați funcția: Carte de rețete sau VarioGuide.

8.2 Activarea funcției

1. Derulați prin lista cu categorii de alimente și atingeți-o pe cea pe care doriți să o alegeți.
2. Derulați prin lista cu preparate și atingeți-l pe cel pe care doriți să îl alegeți.
3. Pentru a activa funcția atingeți: **Start**.

Când funcția se sfârșește, un mesaj apare pe afișaj.



- A. Rețetă
- B. Timp rămas
- C. Ceas
- D. Stop
- E. Temperatura

8.3 Submeniu pentru: Carte de rețete

Menu / Gatire asistata / Carte de rețete
sau atingeți:

Funcția are o listă de rețete cu setările optime ale aparatului. Acestea sunt fixe și nu pot fi modificate. Ingredientele și modul de preparare pentru fiecare rețetă este indicat pe afișaj.

Pentru a reveni la Ingredientele și Mod de preparare după activarea rețetei, atingeți numele rețetei.


Puteți găsi și pe website-ul nostru rețetele pentru această funcție specifică 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.

Aparatul utilizează setările automate când utilizați: Carte de rețete.

Categorie aliment	Preparat	
Pește și fructe de mare	Peste proaspat File de pește Peste in crusta de sare	File de somon Pește umplut (Păstrăv) Calamar umplut
Gaina	Pulpe de pui Piept de pui umplut Cocos in sos de vin	Pui umplut Rata cu portocale
Carne	Tocană de vită Vita marinata Bucata de carne Picior de porc Spata de porc Prajitura Suedeza Crocanta Picior de vitel	Ossobuco Piept de vitel umplut Pulpa de miel Iepure Iepure în sos de muștar Porc mistret

Categorie aliment	Preparat	
Meniuri la cuptor	Lasagne Paste Cannelloni Paste la cuptor Musaca Cartofi gratinati	Galuste Varza la cuptor Cicoare gratinată Plachie de peste
Pizza și tarte tip quiche	Pizza Tarta cu ceapa Quiche Lorraine Sufleu cu branza	Găluște Placinta cu branza Sufleu cu branza de capra
Prăjituri și patiserie	Prajitura Almond cu chimen Negrese Prajitura Cappuccino Prajitura cu morcov Prajitura cu branza Placinta cu cirese Prajitura cu fructe Tarta cu fructe Prajitura Bunicii cu mere Pandispan cu lamaie	Briose Galuste cu prune Prajitura Ring Savarina Pandispan Prajitura Streusel Prajitura suedeza Tarta dulce Prăjitură cu morcov
Pâine și chifle	Rulouri, dulci Paine de casa de seacara Paine alba	Platou cu drojdie de bere Pâine dulce împletită
Legume	Legume mediteraneene Legume tradiționale	Rosii cu coaja
Creme custard și Terrine	Royale Tarta cu caramel	Budinca cu cocos
Feluri de mancare	Orez cu legume Galuste sarate	Cartofi în coajă Cartofi fierți
Gătitul după meniu	Meniul 1 cu abur Meniul 2 cu abur	Meniul 3 cu abur

8.4 Submeniu pentru: Carte de rețete sub vid

Menu / Gatire asistata / Carte de rețete sub vid sau atingeți: 

Puteți găsi rețetele pe site-ul nostru web.
Pentru a găsi cartea de bucate


corespunzătoare, consultați numărul PNC de pe plăcuța cu datele tehnice aflată pe cadrul frontal al cavității aparatului.

Categorie aliment	Preparat
Pește și fructe de mare	File de doradă Calcan cu chimen dulce Creveți
Gaina	Piept de pui
Carne	File de vită Rasol de vițel
Legume	Morcovi cu vanilie
Fructe	Mere Pere în vin roșu
Creme custard și Terrine	Cremă englezească

8.5 Submeniu pentru: VarioGuide



Menu / Gatire asistată / VarioGuide

sau atingeți: 


Temperatura și durata de coacere au doar rol informativ pentru a vă ajuta să obțineți un rezultat mai bun. Acestea depind de rețete și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate. Pentru a verifica setările recomandate atingeți (în funcție de numele preparatului): .

Atingeți temperatura sau minutele de pe afișaj pentru a modifica temperatura sau pentru a seta durata în funcție de preferințele dvs.






VarioGuide conține programe automate care indică setările optime pentru fiecare tip de carne.

- Programe pentru carne cu funcția Stab. auto a greutateii  - această funcție calculează automat durata de coacere. Pentru a o utiliza trebuie să introduceți greutatea alimentelor, iar durata se setează singură. Pentru a realiza acest lucru atingeți minutele de sub numele preparatului și introduceți valoarea corectă.
- Programe pentru carne cu funcția Temperatura automată a zonei de mijloc  - această funcție calculează automat durata de coacere. La încheierea programului este emis un semnal sonor.









Categorie aliment: Pește și fructe de mare

Preparat	
Peste	Copt
	Degetele de pește pane
	Fileuri subțiri
	Fileuri groase
	File, congelat
	Pește mic întreg
	Pește întreg, la abur
	Pește mic întreg, la grătar
	Pește întreg, la grătar
	Pește întreg, la grătar 
Păstrăv	
File de somon	
Somon întreg	
Creveți	Creveți, proaspeți
	Creveți, congelați
Midii	-








Categorie aliment: Gaina


Preparat	
Pui dezosat	-
Pui dezosat 	-
Pui	Aripi, proaspete
	Aripi, congelate
	Pulpe, proaspete
	Pulpe, congelate
	Piept, fiert
	Jumătate
	Întreg 
Rață 	-
Gâscă 	-
Curcan 	-

Categorie aliment: Carne

Preparat	
Vită	Carne superioară fiartă
	Înăbușit 
	Bucata de carne
Friptură de vită	In sange
	In sange 
	Mediu
	Mediu 
	Bine Facut
	Bine Facut 
	Bine Facut 
Vita in stil scandinav	In sange 
	Mediu 
	Bine Facut 

Preparat

Porc	Cârnați Chipolata
	Coaste de porc
	Ciolan, preparat anterior
	Halcă de jambon
	File
	File 
	File de porc afumat
	File afumat, fiert
	Gât
	Spată
Vițel	Friptură 
	Ciolan
	File
	Friptură 
Miel	Rasol
	Friptură 
	Spată
	Halcă făcută mediu
	Halcă făcută mediu 
Iepure de câmp	Rasol
	Spată 
Căprioară	Pulpă
	Spată
Friptura de vanat 	-

Preparat	
Pulpa de vanat	-
	

Categorie aliment: Meniuri la cuptor

Preparat	
Lasagne	
Lasagne/Cannelloni, cong.	
Paste la cuptor	
Cartofi gratinati	
Legume gratinate	
Feluri dulci	

Categorie aliment: Pizza și tarte tip quiche

Preparat	
Pizza	Crustă subțire
	Extra ingrediente
	Congelat
	Americană, congelată
	Răcită
	Aperitive, congelate
Baghetă cu brânză topită	-
Tartă flambată	-
Tartă elvețiană, sărată	-
Quiche Lorraine	-
Tartă sărată	-

Categorie aliment: Prăjituri și patiserie

Preparat	
Prajitura Ring	-
Plăcintă cu mere, acoperită	-

Preparat	
Pandispan	-
Plăcintă cu mere	-
Prăjitură cu brânză, formă	-
Brioșă	-
Prăjitură Madeira	-
Tartă elvețiană, dulce	-
Prajitura Almond cu chimen	-
Briose	-
Pateuri	-
Patiserie	-
Choux a la creme	-
Aluat de foietaj	-
Eclere	-
Pricomigdale	-
Biscuiti cu aluat fraged	-
Cozonac cu stafide	-
Strudel de mere, congelat	-
Prajitura la tava	Aluat pentru maia
	Aluat cu drojdie
Prăjitură cu brânză, tavă	-
Negrese	-
Ruladă	-
Plăcintă dospită	-
Prăjitură sfărâmi-cioasă	-
Prăjitură cu zahăr ars	-

Preparat	
Blat pentru tartă	Aluat fraged
	Aluat de pandișpan
Tartă cu fructe	Aluat fraged
	Aluat de pandișpan
	Aluat cu drojdie

Categorie aliment: Pâine și chifle

Preparat	
Rulouri	Rulouri
	Cornuri, semi-preparate
	Rulouri, congelate
Ciabatta	-
Baghetă	Baghetă, semi-preparată
	Baghetă, congelată
Pâine	Pâine rotundă împletită
	Paine alba
	Platou cu drojdie de bere
	Pâine neagră
	Pâine de secară
	Pâine integrală
	Pâine nedospită
Pâine, congelată	

Categorie aliment: Legume

Preparat	
Broccoli, buchețele	
Broccoli, întreg	
Conopidă, buchețele	
Conopidă, întreagă	


Preparat	
Morcovi	
Dovlecel, tăiat	
Sparanghel, verde	
Sparanghel, alb	
Ardei, fâșii	
Spanac, proaspăt	
Inele de praz	
Fasole verde	
Felii de ciuperci	
Rosii cu coaja	
Varză de Bruxelles	
Țelină, cuburi	
Mazăre	
Vânăță	
Chimen dulce	
Anghinare	
Sfeclă roșie	
Barba caprei	
Gulie, fâșii	
Fasole albă boabe	
Varză creastă	


Categorie aliment: Creme custard și Terrine

Preparat	
Royale	-
Tarta cu caramel	-
Terrine	-
Ouă	Fierte moi
	Fierte mediu
	Fierte tari
	Ouă la cuptor


Categorie aliment: Feluri de mancare

Preparat
Cartofi prajiti, subtiri
Cartofi prajiti, grosi
Cartofi prajiti, congelati
Crochete
Cartofi wedges
Chiftelute
Cartofi fierti, sferturi
Cartofi fierti
Cartofi în coajă
Găluște cu cartofi
Găluște din aluat
Găluște sărate dospite
Găluște dulci dospite
Orez
Tagliatelle, proaspete
Mămăligă

 funcția Temperatura automată a zonei de mijloc

 funcția Stab. auto a greutateii

8.6 Submeniu pentru: VarioGuide sub vid

Menu / Gatire asistata / VarioGuide sub vid sau atingeți: 

Categorie aliment	Preparat
Pește și fructe de mare	File de doradă
	File de biban de mare
	Peste proaspat
	Scoici
	Midii în cochilie
	Creveți decorticati
	Caracatiță
	File de păstrăv
	File de somon
	Gaina
Piept de rată, dezozat	
Piept de curcan, dezozat	
Carne	Vită <ul style="list-style-type: none"> • Mediu • Bine Facut
	Miel <ul style="list-style-type: none"> • Mediu • Bine Facut
	Porc mistret
	lepure, dezozat

Categorie aliment	Preparat
Legume	Sparanghel, verde
	Sparanghel, alb
	Dovlecei
	Praz
	Vânătă
	Dovleac
	Ardei
	Țelină
	Morcovi
	Rădăcină de țelină
	Chimen dulce
	Cartofi
	Miez de anghinare

Categorie aliment	Preparat
Fructe	Mere
	Pere
	Piersici
	Nectarine
	Prune
	Ananas
	Mango

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. Când carnea este la temperatura setată, aparatul este dezactivat.



ATENȚIE!

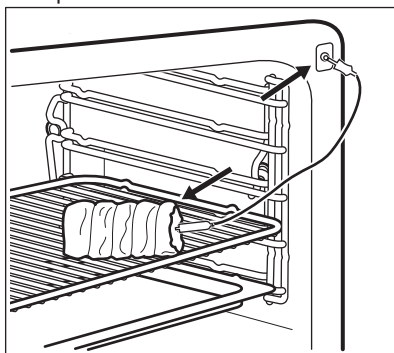
Utilizați doar senzorul furnizat sau piese de schimb originale.




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

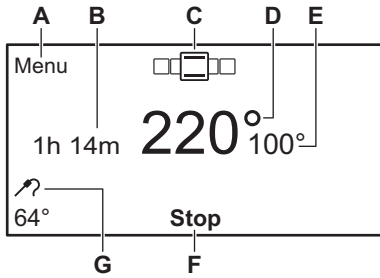
1. Activați aparatul.
2. Introduceți vârful senzorului în mijlocul cărnii.

3. Introduceți ștecherul senzorului în locașul din partea frontală a aparatului.



Pe afișaj va apărea simbolul pentru senzor .

4. Setăți temperatura zonei de mijloc.
5. Setăți funcția de gătit și, dacă este necesar, temperatura cuptorului. Pentru a modifica temperatura zonei de mijloc, atingeți temperatura de pe afișaj.



- A. Revenire la meniu
- B. De cât timp funcția este activă
- C. Funcția de gătire setată în prezent
- D. Temperatura setată în prezent
- E. Temperatura curentă din cuptor
- F. Stop
- G. Temperatura setată în prezent pentru senzor

Atunci când carnea atinge temperatura setată pentru zona de mijloc, este emis un semnal sonor. Aparatul se dezactivează automat.

6. Pentru a opri semnalul atingeți un câmp cu senzor.
7. Scoateți conectorul senzorului din priză și carnea din cuptor.



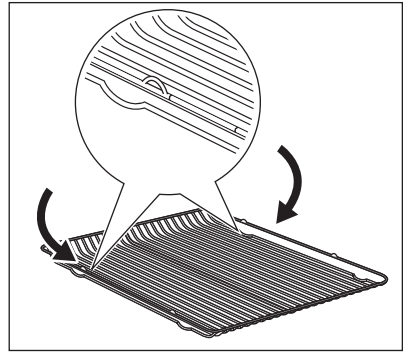
AVERTISMENT!

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

9.2 Introducerea accesoriilor

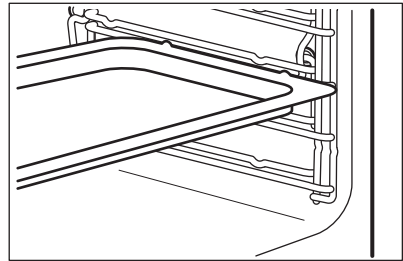
Raft sarma:

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



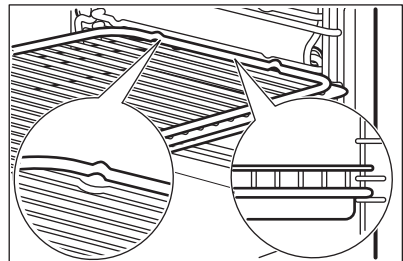
Cratiță adâncă:

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.

9.3 Ghidaje telescopice - Introducerea accesoriilor

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.



ATENȚIE!

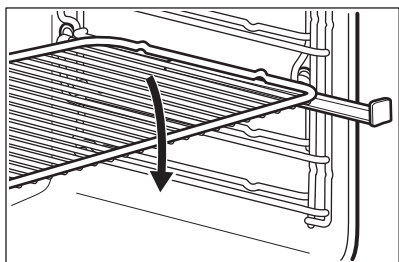
Înainte de a închide ușa cuptorului, verificați dacă ați împins ghidajele telescopice complet în aparat.

Raft sarma:

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

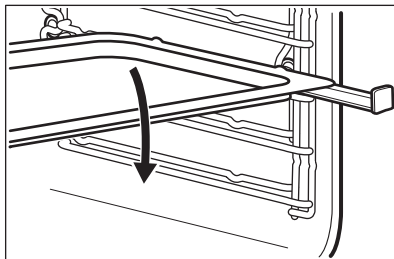


Marginea ridicată din jurul raftului din sârmă este dispozitiv special care împiedică alunecarea vaselor.



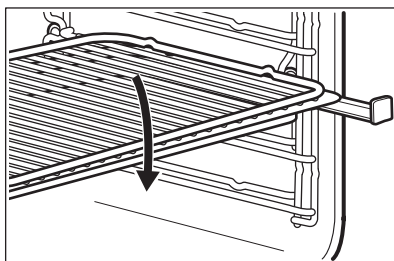
Tavă de gătit sau cratiță adâncă:

Puneți tava pentru coacere sau cratița adâncă pe ghidajele telescopice.



Raft de sârmă împreună cu cratița adâncă:

Puneți raftul din sârmă pe cratița adâncă. Puneți raftul din sârmă și cratița adâncă pe suporturile telescopice.



10. FUNCȚII SUPLIMENTARE

10.1 Oprirea automată

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

Temperatură (°C)	Durata de oprire (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5



Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: senzor, Durata, Sfârșit.

10.2 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

Folosii această funcție dacă doriți să mențineți caldă mâncarea.

Temperatura se auto-reglează automat la 80°C.

Incalzire 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. Nu este necesar să-l acoperiți. Introduceți un raft de sârmă pe primul nivel al raftului și așezați vasul pe acesta. Închideți ușa și setați funcția: Aluaturi. Setaiți durata necesară.

Decongelare

Scoateți ambalajul alimentului și puneți alimentul pe o farfurie întinsă. Nu acoperiți alimentele cu un bol sau cu o altă farfurie deoarece se poate prelungi durata de decongelare. Utilizați prima poziție a raftului numărată de jos.

11.3 Gătitul sub vid

Această funcție folosește temperaturi mai reduse pentru gătit comparativ cu gătitul obișnuit. Gestionați cu atenție

alimentele pentru o calitate ridicată a mâncării.

Recomandări privind siguranța alimentelor:

- Utilizați ingrediente crude de calitate foarte bună.
- Utilizați întotdeauna ingrediente crude care sunt cât mai proaspete posibil.
- Păstrați întotdeauna ingredientele crude în condiții adecvate înainte de a le găti.
- Spălați întotdeauna ingredientele înainte de a le găti.
- Pentru rezultate bune și sigure, consultați întotdeauna valorile din tabelele de gătit. Verificați durata gătirii, temperatura și mărimea preparatului.
- Preparatele nu trebuie păstrate la o temperatură mai mică de 60°C pentru o perioadă mai mare de timp pentru a evita problemele privind siguranța alimentelor.
- Utilizați temperaturi reduse doar pentru preparate care pot fi mâncate crude și doar pentru o scurtă perioadă de timp.
- Preparatele sub vid au gustul ideal imediat după gătire. Dacă nu consumați preparatele imediat după gătire, scădeți rapid temperatura acestora. Pentru a realiza acest lucru, puneți preparatele într-o baie de gheață și puneți-le în frigider. Puteți păstra preparatele în frigider timp de 2 – 3 zile.
- Nu utilizați funcția Gătitul sub vid pentru reîncălzirea resturilor de mâncare.
- Împiedicați contactul dintre alimentele crude și cele gătite atunci când preparați și gătiți alimentele.
- Nu utilizați aceleași unelte pentru acțiuni diferite fără a le spăla cu atenție.
- Pentru rețete cu ouă crude, nu lăsați albușul sau gălbenușul să intre în contact cu exteriorul cojii de ou.

Informații și sfaturi privind ambalarea alimentelor în vid:

- Echipamentele necesare pentru funcția Gătitul sub vid sunt un aparat de vidare și pungi de vidare.

- Tipul de aparat de vidare recomandat: aparat de vidare cu cameră. Doar acest tip de aparat de vidare poate ambala în vid lichidele.
- Utilizați pungi de vidare adecvate pentru funcția Gătitul sub vid.
- Nu reutilizați pungile de vidare.
- Puneți alimentele într-un singur strat în pungile de vidare pentru a obține un rezultat uniform la gătire.
- Pentru o gătire mai rapidă și mai uniformă a alimentelor, setați gradul de vidare la cel mai ridicat nivel posibil.
- Pentru a garanta închiderea în siguranță a pungilor de vidare, asigurați-vă că suprafața dispusă vidării este curată.

Sfaturi utile generale pentru funcția Gătitul sub vid:

- Pentru a menține gătitul la abur, țineți permanent închisă ușa aparatului atunci când utilizați funcția Gătitul sub vid.
- După gătire, deschideți cu atenție ușa deoarece se acumulează abur în aparat.
- Puteți adăuga ulei și mirodenii la alimente în funcție de gust. Uleiul împiedică lipirea alimentelor de punga de vidare.
- Condimentați puțin alimentele la început deoarece nu se pierde nimic din aromă prin evaporare.
- Pentru evaporarea alcoolului din lichide, încălziți și fierbeți lichidele înainte de ambalarea lor în vid.
- Puteți înlocui bucățile de usturoi cu praf de usturoi.
- Puteți înlocui uleiul de măsline cu un ulei neutru.
- Pentru o gătire mai rapidă și mai uniformă a alimentelor, mențineți gradul de vidare la cel mai ridicat nivel posibil (99,9%).
- Duratele de gătire sunt recomandări și pot diferi în funcție de preferințele dvs.
- Duratele de gătire din tabelele de gătit sunt pentru preparate pentru 4 persoane. Dacă cantitatea alimentelor este mai mare, duratele de gătire pot fi mai mari.

- Dacă dimensiunea alimentelor diferă de cea indicată în tabelele de gătit, durata gătirii se poate modifica.
- Puneți pungile de vidare pe grătar fără a le suprapune atunci când utilizați mai multe pungi.
- Duratele de gătire din tabele sunt duratele minime necesare. Durata de gătit poate fi crescută în conformitate cu preferințele personale.
- Utilizați doar carne fără os pentru a evita deteriorarea pungilor de gătit.
- Pentru ca fileurile de pasăre să aibă un gust mai bun, frigeți-le pe partea cu pielea înainte și după ambalarea în vid.

11.4 Gătitul sub vid: Carne

- Consultați tabelele pentru a nu găti carnea prea crudă. Nu utilizați porții de carne cu grosime mai mare decât cea specificată în tabele.

Vită

Aliment	Grosime aliment	Cantitate de alimente pentru 4 persoane (g)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
File de vită mediu	4 cm	800	60	110 - 120	3
File de vită bine făcut	4 cm	800	65	90 - 100	3
File de vițel mediu	4 cm	800	60	110 - 120	3
File de vițel bine făcut	4 cm	800	65	90 - 100	3

Miel / Vânat

Aliment	Grosime aliment	Cantitate de alimente pentru 4 persoane (g)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Miel în sânge	3 cm	600 - 650	60	180 - 190	3
Miel mediu	3 cm	600 - 650	65	105 - 115	3
Mistreț	3 cm	600 - 650	90	60 - 70	3
Iepure, dezozat	1,5 cm	600 - 650	70	50 - 60	3

Gaina

Aliment	Grosime aliment	Cantitate de alimente pentru 4 persoane (g)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Piept de pui, dezosat	3 cm	750	70	70 - 80	3
Piept de rață, dezosat	2 cm	900	60	140 - 160	3
Piept de curcan, dezosat	2 cm	800	70	75 - 85	3

11.5 Gătutul sub vid: Pește și fructe de mare

- Consultați tabelul pentru a nu găti carnea prea crudă. Nu utilizați porții de pește cu grosime mai mare decât cea specificată în tabel.
- Uscați fileurile de pește cu un prosop de hârtie înainte de a le pune într-o pungă de vidare.
- Adăugați o cană de apă în punga de vidare atunci când gătiți midii.

Aliment	Grosime aliment	Cantitate de alimente pentru 4 persoane (g)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
File de doradă	4 fileuri 1 cm	500	70	25	3
File de biban de mare	4 fileuri 1 cm	500	70	25	3
Peste proaspăt	2 fileuri 2 cm	650	65	70 - 75	3
Scoici mari		650	60	100 - 110	3
Midii în cochilie		1000	95	20 - 25	3
Creveți decorați	mari	500	75	26 - 30	3
Caracatiță		1000	85	100 - 110	3
File de păstrăv ¹⁾	2 fileuri 1,5 cm	650	65	55 - 65	3
File de somon ¹⁾	3 cm	800	65	100 - 110	3

¹⁾ Pentru a împiedica pierderile de proteine, puneți peștele într-o soluție cu 10% sare (100 g de sare la 1 litru de apă) timp de 30 de min și uscați-l cu un prosop de hârtie înainte de a-l pune într-o pungă de vidare.

11.6 Gătitul sub vid: Legume

- Curățați legumele de coajă dacă este necesar.
- Unele legume pot să-și modifice culoarea atunci când le decojiți și le gătiți într-un ambalaj vidat. Pentru rezultate optime, gătiți alimentele imediat după prepararea lor.
- Pentru a păstra culoarea anghinarei, puneți-o în apă cu suc de lămâie imediat după ce o curățați și tăiați.

Aliment	Grosime aliment	Cantitate de alimente pentru 4 persoane (g)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Sparanghel verde	întreg	700 - 800	90	40 - 50	3
Sparanghel alb	întreg	700 - 800	90	50 - 60	3
Dovlecei	felii de 1 cm	700 - 800	90	35 - 40	3
Praz	fâșii sau inele	600 - 700	95	40 - 45	3
Vânătă	felii de 1 cm	700 - 800	90	30 - 35	3
Dovleac	bucăți cu grosimea de 2 cm	700 - 800	90	25 - 30	3
Ardei	fâșii sau sferturi	700 - 800	95	35 - 40	3
Țelină	inele de 1 cm	700 - 800	95	40 - 45	3
Morcovi	felii de 0,5 cm	700 - 800	95	35 - 45	3
Rădăcină de țelină	felii de 1 cm	700 - 800	95	45 - 50	3
Chimen dulce	felii de 1 cm	700 - 800	95	35 - 45	3
Cartofi	felii de 1 cm	800 - 1000	95	35 - 45	3
Miez de anghinare	tăiat în sferturi	400 - 600	95	45 - 55	3

11.7 Gătitul sub vid: Fructe și dulciuri

- Curățați fructele de coajă, scoateți semințele și sămburii dacă este necesar.
- Pentru a păstra culoarea merelor și a perelor, puneți-le în apă cu suc de lămâie imediat după ce le curățați și tăiați.
- Pentru rezultate optime, gătiți alimentele imediat după prepararea lor.

Aliment	Grosime aliment	Cantitate de alimente pentru 4 persoane (g)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Piersică	tăiate în jumătăți	4 fructe	90	20 - 25	3
Prună	tăiate în jumătăți	600 g	90	10 - 15	3
Mango	tăiat în cuburi de aproximativ 2 x 2 cm	2 fructe	90	10 - 15	3
Nectarine	tăiate în jumătăți	4 fructe	90	20 - 25	3
Ananas	felii de 1 cm	600 g	90	20 - 25	3
Mere	tăiate în sferturi	4 fructe	95	25 - 30	3
Pară	tăiate în jumătăți	4 fructe	95	15 - 30	3
Cremă de vanilie	350 g în fiecare pungă	700 g	85	20 - 22	3

11.8 Gatire cu abur



AVERTISMENT!

Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când funcția este activată. Poate ieși abur.

Funcția este adecvată pentru toate tipurile de alimente, proaspete sau congelate. Legume, carne, pește, paste făinoase, orez, porumb, griș și ouă pot fi preparate, încălzite, decongelate, opărite sau bătute.

Puteți pregăti o masă completă dintr-o singură operație. Pentru a găti corect fiecare preparat, folosiți duratele de gătit

care sunt similare. Umpleți sertarul pentru apă până la nivelul maxim. Puneți mâncarea în vasele adecvate și, după aceea, pe rafturile din sârmă. Reglați distanța dintre veselă pentru a lăsa aburul să circule.

Sterilizarea

- Cu această funcție puteți steriliza recipiente (de ex. biberoane).
- Așezați recipientele curate pe mijlocul raftului aflat pe primul nivel. Verificați dacă deschizătura este îndreptată în jos sub un unghi mic.
- Umpleți sertarul cu cantitatea maximă de apă și selectați durata la 40 de minute.

Legume

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Anghinare	99	50 - 60	2
Vinete	99	15 - 25	2
Conopidă, întregă	99	35 - 45	2
Conopidă, buchețele	99	25 - 35	2
Broccoli, întreg	99	30 - 40	2

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Broccoli, buche- țele ¹⁾	99	13 - 15	2
Felii de ciuperci	99	15 - 20	2
Mazăre	99	20 - 30	2
Chimen dulce	99	25 - 35	2
Morcovi	99	25 - 35	2
Gulie, fâșii	99	25 - 35	2
Ardei, fâșii	99	15 - 20	2
Praz, rondela	99	20 - 30	2
Fasole verde	99	35 - 45	2
Lăptuci, bucăți, ornamente	99	20 - 25	2
Varză de Brux- elles	99	25 - 35	2
Sfeclă roșie	99	70 - 90	2
Barba caprei	99	35 - 45	2
Țelină, cuburi	99	20 - 30	2
Sparanghel, verde	99	15 - 25	2
Sparanghel, alb	99	25 - 35	2
Spanac, proaspăt	99	15 - 20	2
Rosii cu coaja	99	10	2
Fasole albă boabe	99	25 - 35	2
Varză creață	99	20 - 25	2
Dovlecel, tăiat	99	15 - 25	2
Fasole, opărită	99	20 - 25	2
Legume, opărite	99	15	2
Fasole boabe, înmuiate (raport apă / fasole 2:1)	99	55 - 65	2
Mazăre de zăpadă	99	20 - 30	2

Aliment	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Varză albă sau roșie, fâșii	99	40 - 45	2
Dovleac, cubulețe	99	15 - 25	2
Varză murată	99	60 - 90	2
Batate	99	20 - 30	2
Roșii	99	15 - 25	2
Porumb fiert	99	30 - 40	2

1) Preîncălziți cuptorul timp de 5 minute.

Feluri de mancare/garnituri

Aliment	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Găluște dospite	99	25 - 35	2
Găluște cu cartofi	99	35 - 45	2
Cartofi necoșiți, mediu	99	45 - 55	2
Orez (raport apă / orez 1:1) ¹⁾	99	35 - 45	2
Cartofi fierti, sferturi	99	35 - 45	2
Găluște de aluat	99	35 - 45	2
Tagliatelle, proaspete	99	15 - 25	2
Mămăliga (raport apă la mălai 3:1)	99	40 - 50	2
Bulgur (raport apă / bulgur 1:1)	99	25 - 35	2
Cușcuș (raport apă / cușcuș 1:1)	99	15 - 20	2
Spaetzle (paste în stil nemțesc)	99	25 - 30	2
Orez aromat (raport apă / orez 1:1)	99	30 - 35	2

Aliment	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Linte, roșie (raport apă / linte 1:1)	99	20 - 30	2
Linte, maro și verde (raport apă / linte 2:1)	99	55 - 60	2
Budincă de orez (raport lapte / orez 2,5:1)	99	40 - 55	2
Budincă de griș (raport lapte / griș 3,5:1)	99	20 - 25	2

1) Raportul de apă la orez se poate modifica în funcție de tipul orezului.

Fructe

Aliment	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Felii de măr	99	10 - 15	2
Infuzie de fructe de pădure	99	10 - 15	2
Compot de fructe	99	20 - 25	2
Ciocolată topită	99	10 - 20	2

Peste

Aliment	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Păstrăv, aprox. 250 g	85	20 - 30	2
Creveți, proaspeți	85	20 - 25	2
Creveți, congeलाți	85	30 - 40	2
File de somon	85	20 - 30	2
Păstrăv somonizat, aprox. 1.000 g	85	40 - 45	2
Midii	99	20 - 30	2
File de plătică	80	15	2

Carne

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Șuncă fiartă 1.000 g	99	55 - 65	2
Piept de pui, fiert	90	25 - 35	2
Pui, fiert, 1.000 - 1.200 g	99	60 - 70	2
File de vițel/porc fără pulpă, 800 - 1.000 g	90	80 - 90	2
Cotlet „Kasseler” (pulpă de porc afumată), fiert	90	70 - 90	2
Tafelspitz (carne de vita superioară fiartă)	99	110 - 120	2
Cârnați Chipolata	80	15 - 20	2
Cârnat de vițel în stil bavarez (cârnat alb)	80	20 - 30	2
Cârnat vienez	80	20 - 30	2

Ouă

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Ouă fierte tari	99	18 - 21	2
Ouă fierte mediu	99	12 - 13	2
Ouă fierte moi	99	10 - 11	2

11.9 Gatire intensiva și Gatire cu abur în mod succesiv

Atunci când combinați funcțiile, puteți prepara carne, legume și garnituri, una după cealaltă. Toate preparatele vor fi gata pentru a fi servite în același timp.

- Pentru prăjirea inițială a preparatului utilizați funcția: Gatire intensiva.
- Puneți legumele preparate și garniturile în vase adecvate pentru

cuptor și, după aceea, în cuptor pentru coacere.

- Răciți cuptorul până la o temperatură de aproximativ 80°C. Pentru a răci aparatul mai rapid deschideți ușa cuptorul la prima poziție pentru aproximativ 15 minute.
- Porniți funcția: Gatire cu abur. Gătiți totul împreună până când preparatul este gata.

Aliment	Gătire intensiva (primul pas: gătirea cărnii)			Gătire cu abur (al doilea pas: adăugați legumele)		
	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Friptură de vită 1 kg Varză de Bruxelles, mămăligă	180	60 - 70	carne: 1	99	40 - 50	carne: 1 legume: 3
Friptură de porc 1 kg, Cartofi, legume, sos	180	60 - 70	carne: 1	99	30 - 40	carne: 1 legume: 3
Friptura de vitel 1 kg, Orez, legume	180	50 - 60	carne: 1	99	30 - 40	carne: 1 legume: 3

11.10 Gătire la umiditate - Umiditate ridicată

Aliment	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Custard / tartă în preparate individuale ¹⁾	90	35 - 45	2
Ouă la cuptor ¹⁾	90 - 110	15 - 30	2
Terrine ¹⁾	90	40 - 50	2
File de pește subțire	85	15 - 25	2
File de pește gros	90	25 - 35	2
Pește mic până la 350 g	90	20 - 30	2
Pește întreg până la 1000 g	90	30 - 40	2
Găluște la cuptor	120 - 130	40 - 50	2

¹⁾ Continuați pentru încă jumătate de oră cu ușa închisă.

11.11 Gătire la umiditate - Umiditate medie

Aliment	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Tipuri diverse de pâini 500 - 1000g	180 - 190	45 - 60	2
Chifle	180 - 200	25 - 35	2
Pâine dulce	160 - 170	30 - 45	2
Produse de brutărie din aluat dulce	170 - 180	20 - 35	2
Feluri dulci pentru cuptor	160 - 180	45 - 60	2
Carne fiartă înăbușit	140 - 150	100 - 140	2
Coaste de porc	140 - 150	75 - 100	2
File de pește prăjit	170 - 180	25 - 40	2
Pește prăjit	170 - 180	35 - 45	2

11.12 Gătire la umiditate - Umiditate scăzută

Aliment	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Friptură de porc, 1000 g	160 - 180	90 - 100	2
Friptură de vită, 1000 g	180 - 200	60 - 90	2
Friptură de vițel, 1000 g	180	80 - 90	2
Bucată de carne, crudă, 500 g	180	30 - 40	2
Pulpă de porc afumată, 600 - 1000 g (înmuiați timp de 2 ore)	160 - 180	60 - 70	2
Pui, 1000 g	180 - 210	50 - 60	2
Rață, 1500 - 2000 g	180	70 - 90	2
Gâscă, 3000 g	170	130 - 170	1
Cartofi gratinați	160 - 170	50 - 60	2

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Paste la cuptor	170 - 190	40 - 50	2
Lasagne	170 - 180	45 - 55	2
Chifle proaspete	200	15 - 20	2
Baghete proaspete, 40 - 50 g	200	15 - 20	2
Baghete proaspete, 40 - 50 g, congelate	200	25 - 35	2

11.13 Regenerare cu abur

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Preparate într-o singură porție	110	10 - 15	2
Paste	110	10 - 15	2
Orez	110	10 - 15	2
Găluște	110	15 - 25	2

11.14 Funcția preparare iaurt

Folosiți această funcție pentru prepararea iaurtului.

Ingrediente:

- 1 l lapte
- 250 g iaurt natural

Mod de preparare:

Amestecați iaurtul cu laptele și umpleți borcanele cu iaurt.

Dacă se folosește lapte crud, încălziți laptele până când începe să fiarbă și lăsați-l să se răcească la 40°C. După aceea, amestecați iaurtul cu laptele și turnați amestecul în borcanele de iaurt.

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (h)	Nivel raft
Cremă de iaurt	42	5 - 6	2
Iaurt semisolid	42	7 - 8	2

11.15 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.

cuptorului să se deformeze în timpul coacerii. Atunci când tăvile se răcesc, distorsiunea dispare.

Atunci când gătiți alimente congelate, este posibil ca tăvile din interiorul

11.16 Sfaturi pentru coacere

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

11.17 Coacere pe un singur nivel:

Coacerea în forme

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Prajitura Ring/ Brioșă	Aer cald	150 - 160	50 - 70	1
Chec Madeira / Prăjituri de fructe	Aer cald	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Pandi- șpan fără grăsimi	Aer cald	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Pandi- șpan fără grăsimi	Incalzire sus/jos	160	35 - 50	2
Aluat pentru tartă - patiserie	Aer cald	150 - 160 ¹⁾	20 - 30	2
Coca pentru chec	Aer cald	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Plăcintă cu mere (2 forme Ø20 cm, așe- zate în diago- nală)	Aer cald	160	60 - 90	2
Apple pie / Plăcintă cu mere (2 forme Ø20 cm, așe- zate în diago- nală)	Incalzire sus/jos	180	70 - 90	1
Prajitura cu branza	Incalzire sus/jos	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

Produse de copt în tăvi de gătit

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pâine împletită/ Coroniță	Incalzire sus/jos	170 - 190	30 - 40	3
Cozonac cu stafide	Incalzire sus/jos	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pâine (pâine de seară): 1. Prima parte a procedurii de coacere. 2. A doua parte a procedurii de coacere.	Incalzire sus/jos	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Choux a la creme / eclair	Incalzire sus/jos	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Ruladă	Incalzire sus/jos	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Prăjitură cu nucă sau alune, uscată	Aer cald	150 - 160	20 - 40	3
Prăjitură cu migdale și unt / prăjituri cu glazură de zahăr	Incalzire sus/jos	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Tarte cu fructe (din aluat cu drojdie/de chec) ²⁾	Aer cald	150 - 170	30 - 55	3
Tarte cu fructe (din aluat cu drojdie/de chec) ²⁾	Incalzire sus/jos	170	35 - 55	3
Tarte cu fructe pe cocă fragedă	Aer cald	160 - 170	40 - 80	3
Cozonac cu umplutură delicată (de ex. brânză dulce, smântână, cremă de ou și lapte)	Incalzire sus/jos	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Preîncălziți cuptorul.

2) Folosiți o cratiță adâncă.

Biscuiți

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Biscuiti cu aluat fraged	Aer cald	150 - 160	15 - 25	3
Short bread / Biscuit sfărâmi-cios / Patiserie	Aer cald	140	20 - 35	3
Short bread / Biscuit sfărâmi-cios / Patiserie	Incalzire sus/jos	160 ¹⁾	20 - 30	3
Turte dulci	Aer cald	150 - 160	15 - 20	3
Dulciuri din foietaj cu albuș de ou / Bezele	Aer cald	80 - 100	120 - 150	3
Pricomigdale	Aer cald	100 - 120	30 - 50	3
Biscuiți făcuți cu drojdie	Aer cald	150 - 160	20 - 40	3
Foietaj din aluat franțu-zesc	Aer cald	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Rulouri	Aer cald	160 ¹⁾	10 - 25	3
Rulouri	Incalzire sus/jos	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3
Small cakes / Prăjituri mici (20 de bucăți per tavă)	Aer cald	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / Prăjituri mici (20 de bucăți per tavă)	Incalzire sus/jos	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

11.18 Preparate coapte și gratinate

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Paste la cuptor	Incalzire sus/jos	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Incalzire sus/jos	180 - 200	25 - 40	1

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Legume gratinate ¹⁾	Gatire intensiva	170 - 190	15 - 35	1
Baghete cu brânză topită	Aer cald	160 - 170	15 - 30	1
Dulciuri	Incalzire sus/jos	180 - 200	40 - 60	1
Pește la cuptor	Incalzire sus/jos	180 - 200	30 - 60	1
Legume umplute	Aer cald	160 - 170	30 - 60	1

1) Preîncălziți cuptorul.

11.19 Aer cald (umed)

Aliment	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Paste la cuptor	200 - 220	35 - 45	3
Cartofi gratinati	180 - 200	60 - 75	3
Musaca	170 - 190	55 - 70	3
Lasagne	180 - 200	60 - 75	3
Paste Cannelloni	170 - 190	55 - 70	3
Budincă cu pâine	180 - 200	45 - 60	3
Budincă cu orez	170 - 190	40 - 55	3
Prăjitură cu mere, făcută cu aluat de pandispan (prăjitură în formă rotundă)	160 - 170	55 - 70	3
Paine alba	190 - 200	40 - 50	3

11.20 Coacerea pe mai multe niveluri

Utilizați funcția: Aer cald.

Produse de copt în tăvi de coacere

Aliment	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft	
			2 poziții	3 poziții
Choux a la creme / Ecler	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft	
			2 poziții	3 poziții
Prăjitură Streusel uscată	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

1) Preîncălziți cuptorul.

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

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft	
			2 poziții	3 poziții
Biscuiți cu aluat fraged	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Biscuit pufos / Patiserie	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Turte dulci	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Biscuiți 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	-
Foietaj din aluat franțuzesc	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Rulouri	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Prăjituri mici (20 de bucăți per tavă)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

1) Preîncălziți cuptorul.

11.21 Pizza

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pizza (blat subțire și crocant)	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	2
Pizza (cu multe ingrediente)	180 - 200	20 - 30	2
Tarte	180 - 200	40 - 55	1
Tartă cu spanac	160 - 180	45 - 60	1

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Tartă elvețiană	170 - 190	45 - 55	1
Plăcintă cu mere, acoperită	150 - 170	50 - 60	1
Plăcintă cu legume	160 - 180	50 - 60	1
Pâine nedospită	210 - 230 ¹⁾	10 - 20	2
Tartă cu foietaj din aluat franțuzesc	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (mâncare din Alsacia, asemănătoare cu pizza)	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	2
Piroști (versiunea rusească de calzone)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Preîncălziți cuptorul.

2) Folosiți o cratiță adâncă.

11.22 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 acesteia.
- 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.

11.23 Tabele pentru fripturi

Vită

Aliment	Cantitate	Funcție	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Friptură înăbușită	1 - 1,5 kg	Incalzire sus/jos	230	120 - 150	1

Aliment	Cantitate	Funcție	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Friptură de vită sau file: In sange	pentru fiecare cm de grosime	Gatire intensiva	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Friptură de vită sau file: mediu	pentru fiecare cm de grosime	Gatire intensiva	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Friptură de vită sau file: Bine Facut	pentru fiecare cm de grosime	Gatire intensiva	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

Porc

Aliment	Cantitate	Funcție	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Spată / Ceafă / Pulpă	1 - 1,5 kg	Gatire intensiva	150 - 170	90 - 120	1
Cotlet / Antricot	1 - 1,5 kg	Gatire intensiva	170 - 190	30 - 60	1
Bucata de carne	750 g - 1 kg	Gatire intensiva	160 - 170	50 - 60	1
Picior de porc (semipreparat)	750 g - 1 kg	Gatire intensiva	150 - 170	90 - 120	1

Vitel

Aliment	Cantitate (kg)	Funcție	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Friptura de vitel	1	Gatire intensiva	160 - 180	90 - 120	1
Picior de vitel	1.5 - 2	Gatire intensiva	160 - 180	120 - 150	1

Miel

Aliment	Cantitate (kg)	Funcție	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Pulpă de miel / Friptură de miel	1 - 1.5	Gatire intensiva	150 - 170	100 - 120	1
Spată de miel	1 - 1.5	Gatire intensiva	160 - 180	40 - 60	1

Vânat

Aliment	Cantitate	Funcție	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Spată / Pulpă de iepure	până la 1 kg	Gatire intensiva	180 - 200 ¹⁾	35 - 55	1
Spată de căprioară	1,5 - 2 kg	Incalzire sus/jos	180 - 200	60 - 90	1
Pulpă de căprioară	1,5 - 2 kg	Incalzire sus/jos	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

Pasăre

Aliment	Cantitate	Funcție	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Porții de pui	200 - 250 g fiecare	Gatire intensiva	200 - 220	30 - 50	1
Jumătate de pui	400 - 500 g fiecare	Gatire intensiva	190 - 210	40 - 50	1
Pui, pasăre îndopată	1 - 1,5 kg	Gatire intensiva	190 - 210	50 - 70	1
Rață	1,5 - 2 kg	Gatire intensiva	180 - 200	80 - 100	1
Gâscă	3,5 - 5 kg	Gatire intensiva	160 - 180	120 - 180	1
Curcan	2,5 - 3,5 kg	Gatire intensiva	160 - 180	120 - 150	1
Curcan	4 - 6 kg	Gatire intensiva	140 - 160	150 - 240	1

Pește (în abur)

Aliment	Cantitate (kg)	Funcție	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Pește întreg	1 - 1.5	Gatire intensiva	180 - 200	30 - 50	1

11.24 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)	Durată (min)		Nivel raft
		Pe o parte	Pe cealaltă parte	
Friptură de vită	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
File de vită	230	20 - 30	20 - 30	3
Pulpă de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Pulpă de vițel	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Pulpă de miel	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Peste întreg, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Grill rapid

Aliment	Durată (min)		Nivel raft
	Pe o parte	Pe cealaltă parte	
Burgers / Burgeri	8 - 10	6 - 8	4
File de porc	10 - 12	6 - 10	4
Cârnați	10 - 12	6 - 8	4
File / Fripturi de vițel	7 - 10	6 - 8	4
Toast / Pâine prăjită	1 - 3	1 - 3	5
Pâine prăjită cu garnitură	6 - 8	-	4

11.25 Preparate congelate

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pizza, congelată	200 - 220	15 - 25	2
Pizza Americana, congelată	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, refrigerată	210 - 230	13 - 25	2
Pizza Snacks, congelată	180 - 200	15 - 30	2
Cartofi prăjiți, subțiri	190 - 210	15 - 25	3
Cartofi prăjiți, groși	190 - 210	20 - 30	3
Bulete / Crochete	190 - 210	20 - 40	3
Chiftelute	210 - 230	20 - 30	3

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Lasagne / Canneloni, proaspete	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/Canneloni, cong.	160 - 180	40 - 60	2
Brânză coaptă la cuptor	170 - 190	20 - 30	3
Aripioare de pui	180 - 200	40 - 50	2

Alimente preparate și congelate

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pizza congelata	Incalzire sus/jos	conform datelor producătorului	conform datelor producătorului	3
Cartofi prajiti ¹⁾ (300 - 600 g)	Incalzire sus/jos sau Gatire intensiva	200 - 220	conform datelor producătorului	3
Baghete	Incalzire sus/jos	conform datelor producătorului	conform datelor producătorului	3
Tarte cu fructe	Incalzire sus/jos	conform datelor producătorului	conform datelor producătorului	3

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

11.26 Gatire la temp. scazuta

Folosiți această funcție pentru a pregăti bucăți macră, fragedă de carne și pește cu temperaturi în zona de mijloc mai mici de 65°C. 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: Gatire la temp. scazuta și setați temperatura corectă pentru zona de mijloc.

Aliment	Cantitate (kg)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Friptură de vită	1 - 1.5	120	120 - 150	1
File de vită	1 - 1.5	120	90 - 150	3
Friptura de vitel	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Fripturi	0.2 - 0.3	120	20 - 40	3

11.27 Pastreaza cald

- Utilizați numai borcane din sticlă de aceleași 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	-
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.

11.28 Uscare

- 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

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (h)	Nivel raft	
			1 poziție	2 poziții
Fasole	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Ardei	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Legume pentru supă	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Ciuperci	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Ierburi	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Fructe

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (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

11.29 Coacere paine

Pre-încălzirea nu este recomandată.

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Paine alba	170 - 190	40 - 60	2
Baghetă	200 - 220	35 - 45	2
Brioșă	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Pâine de seară	170 - 190	50 - 70	2
Pâine neagră	170 - 190	50 - 70	2
Pâine integrală	170 - 190	40 - 60	2
Chifle	190 - 210	20 - 35	2

11.30 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

11.31 Informații pentru instituttele de testare

Teste conform cu IEC 60350-1.

Teste pentru funcție: Gatire cu abur.

Aliment	Recipient (Gastro-norm)	Cantitate (g)	Nivel raft	Temperatură (°C)	Durăță (min)	Comentarii
Broccoli ¹⁾	1 x 1/2 perforat	300	3	99	13 - 15	Puneți tava de gătit pe primul nivel al raftului.
Broccoli ¹⁾	2 x 1/2 perforat	2 x 300	2 și 4	99	13 - 15	Puneți tava de gătit pe primul nivel al raftului.
Broccoli ¹⁾	1 x 1/2 perforat	max.	3	99	15 - 18	Puneți tava de gătit pe primul nivel al raftului.
Mazăre congelată	2 x 1/2 perforat	2 x 1.300	2 și 4	99	Până când temperatura din locul cel mai rece ajunge la 85°C.	Puneți tava de gătit pe primul nivel al raftului.

¹⁾ Preîncălziți cuptorul timp de 5 minute.**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 dedicat pentru curățarea suprafețelor metalice.
- Pentru a curăța baza de eventualele depuneri de calcar, folosiți câteva picături de oțet.
- 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 Produse de curățare recomandate

Nu utilizați detergenți sau bureți abrazivi. Aceștia pot deteriora stratul de email sau piesele din oțel inoxidabil.

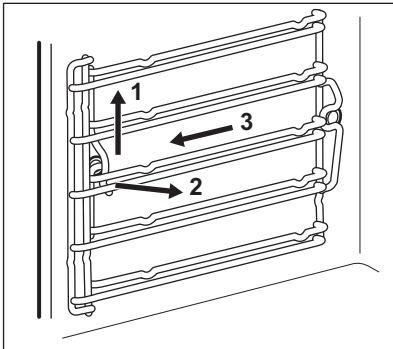
Puteți achiziționa produsele noastre de la www.electrolux.com/shop și de la magazinele celor mai buni comercianți.

12.3 Scoaterea suporturilor pentru raft

Înainte de a efectua operațiile de întreținere, verificați dacă cuptorul este rece. Pericol de arsuri.

Pentru a curăța aparatul, scoateți suporturile raftului.

1. Trageți suportul cu grijă în sus afară din agățătoarea față.



2. Trageți capătul din față al suportului pentru raft și îndepărtați-l de peretele lateral.
3. Scoateți suportul din agățătoarea din spate.

Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

12.4 Curățare cu abur

Îndepărtați manual cât mai multă mizerie posibilă.

Scoateți accesoriile și suportul raftului pentru a curăța pereții laterali.

Funcțiile de curățare cu abur ajută la curățarea cu abur a cavității aparatului.



Pentru rezultate mai bune, porniți funcția de curățare atunci când aparatul este rece.



Durata specificată corespunde cu durata funcției și nu include timpul necesar pentru curățarea cavității de către utilizator.

Atunci când funcția de curățare cu abur este activă, becul este oprit.

1. Umpleți sertarul pentru apă până la nivelul maxim.
2. Alegeți funcția de curățare cu abur din meniul: Curățare.

Curățare cu abur - durata funcției este de aproximativ 30 de minute.

- a) Activați funcția.
- b) Atunci când programul se termină este emis un semnal acustic.
- c) Pentru a dezactiva semnalul atingeți afișajul.

Curățare cu abur Plus - durata funcției este de aproximativ 75 de minute.

- a) Pulverizați uniform un detergent adecvat în cavitatea cuptorului pe piesele emailate și cele din oțel.

Înainte de începe procedura de curățare, asigurați-vă că aparatul este rece.

- b) Activați funcția.
După circa 50 de minute este emis un semnal acustic atunci când prima parte a programului este finalizată.



Acesta nu este finalul procedurii de curățare. Urmați instrucțiunile din mesajul de pe afișaj pentru a finaliza curățarea.

- c) Ștergeți suprafața internă a aparatului cu un burete cu suprafață delicată. Puteți folosi apă caldă sau detergenți pentru cuptor la curățarea cavității.
 - d) Partea finală a procedurii începe. Durata acestei etape este de circa 25 de minute.
3. Ștergeți suprafața internă a aparatului cu un burete cu suprafață delicată. Puteți folosi apă caldă la curățarea cavității.
 4. Îndepărtați restul de apă din sertarul pentru apă.

După curățare, țineți ușa aparatului deschisă pentru aproximativ 1 oră. Așteptați până când aparatul este uscat. Pentru a grăbi uscarea puteți încălzi aparatul cu aer fierbinte la temperatura de 150°C timp de aproximativ 15 minute. Dacă curățați manual aparatul imediat după terminarea funcției veți obține maximul de performanță din partea funcției de curățare.

12.5 Semnal de curatare

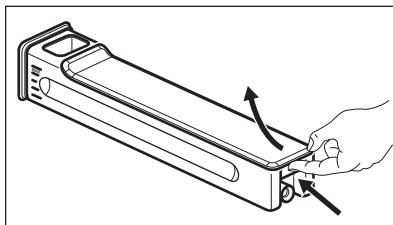
Această funcție vă reamintește că este necesară curățarea și că trebuie să rulați funcția: Curatire cu abur Plus.

Puteți activa / dezactiva funcția: Semnal de curatare în meniul: Setari de baza.

12.6 Curățarea sertarului pentru apă

Scoateți din aparat sertarul pentru apă.

1. Scoateți capacul sertarului pentru apă. Ridicați capacul care corespunde cu proeminența din spate.



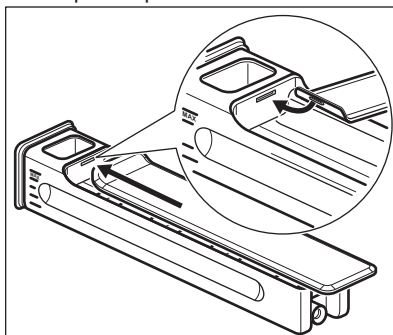
2. Scoateți despărțitorul de valuri. Scoateți-l din corpul sertarului până când se desprinde.
3. Spălați manual piesele sertarului pentru apă. Folosiți apă de la robinet și săpun.



Nu utilizați bureți abrazivi. Nu spălați sertarul pentru apă în mașina de spălat vase.

După curățarea pieselor sertarului pentru apă, montați la loc sertarul.

1. Introduceți despărțitorul de valuri. Împingeți-l în interiorul sertarului.
2. Montați capacul. Introduceți mai întâi clema frontală, după care împingeți-o înspre corpul sertarului.



3. Introduceți sertarul pentru apă în interiorul aparatului.
4. Împingeți sertarul pentru apă înspre cuptor până când se fixează.

12.7 Sistemul de producere a aburului - Decalcifiere

Atunci când funcționează instalația de producere a aburului, există o acumulare și o depunere de piatră în interior datorită conținutului de calciu din apă. Acest lucru poate avea un efect negativ asupra

calității aburului, asupra performanțelor instalației de producere a aburului și asupra calității alimentelor. Pentru a preveni acest lucru, curățați depunerile de piatră din circuitul instalației de producere a aburului.

Scoateți toate accesoriile.

Selectați funcția din meniul: Curățare. Interfața utilizatorului vă ghidează prin procedură.

Durata procedurii complete este de aproximativ 2 ore.

Lumina pentru această funcție este oprită.

1. Puneți cratița adâncă pe prima poziție a raftului.
2. Puneți 250 ml de agent de decalcifiere în sertarul pentru apă.
3. Completați cu apă până la nivelul maxim al sertarului pentru apă.
4. Introduceți sertarul pentru apă în aparat.
5. Activați procedura



Durata acestei părți este de circa 1 oră și 40 de minute.

6. La terminarea primei părți, goliți cratița adâncă și puneți-o din nou pe prima poziție a raftului.
7. Umpleți sertarul pentru apă cu apă proaspătă. Asigurați-vă că nu a mai rămas soluție de curățare în interiorul sertarului pentru apă.
8. Introduceți sertarul pentru apă în aparat.
9. Activați a doua parte a procedurii pentru a clăti circuitul instalației de producere a aburului.



Durata acestei părți este de circa 35 de minute.

Scoateți cratița adâncă după terminarea procedurii.



Dacă funcția: Decalcifiere nu este rulată corect, afișajul va prezenta un mesaj care vă cere să o repetați.

Dacă aparatul este umed și ud, ștergeți-l cu o lavetă uscată. Lăsați aparatul să se usuce complet cu ușa deschisă.

12.8 Semnalul de reamintire pentru decalcifiere

Există două semnale de reamintire pentru decalcifiere care vă reamintesc să rulați funcția: Decalcifiere. Aceste semnale de reamintire se activează de fiecare dată când porniți aparatul.

Semnalul discret vă reamintește și recomandă să efectuați ciclul de decalcifiere.

Semnalul intens de reamintire vă obligă să realizați decalcifierea.



Dacă nu decalcificați aparatul atunci când este pornit semnalul intens de reamintire, nu puteți utiliza funcțiile cu abur. Nu puteți dezactiva semnalul de reamintire pentru decalcifiere.

12.9 Sistemul de producere a aburului - Clătire

Scoateți toate accesoriile.

Selectați funcția din meniul: Curățare. Interfața utilizatorului vă ghidează prin procedură.

Durata funcției este de aproximativ 30 de minute.

Lumina pentru această funcție este oprită.

1. Puneți tava de gătit pe primul nivel al raftului.
2. Umpleți sertarul pentru apă cu apă proaspătă.
3. Activați funcția.

Scoateți tava de gătit după terminarea procedurii.

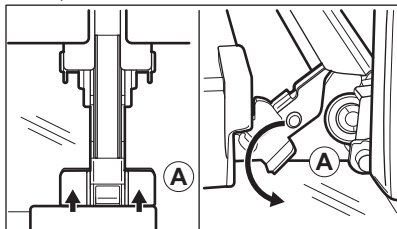
12.10 Scoaterea și montarea ușii

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.

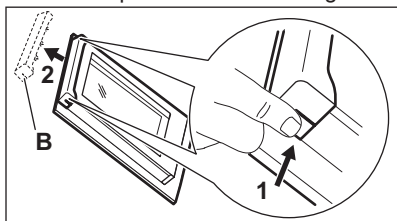
**AVERTISMENT!**

Atenție când scoateți ușa aparatului. Ușa este grea.

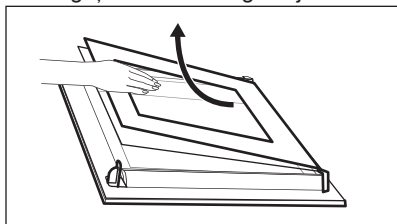
1. Deschideți ușa complet.
2. Apăsați complet pârghiile de fixare (A) de pe cele două balamale ale ușii.



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 exterioară în jos pe o lavetă moale așezată pe o suprafață stabilă. Aceasta pentru a preveni zgârieturile.
6. Apucați garnitura profilată a ușii (B) de pe partea superioară a ușii, de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera cârligul.



7. Trageți în afară de garnitura profilată a ușii pentru a o scoate.
8. Apucați pe rând panourile de sticlă ale ușii din partea superioară și trageți-le în sus din ghidaje.



9. Curățați panoul 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.

12.11 Înlocuirea becului

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

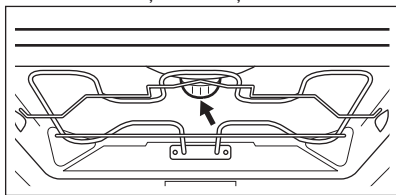
**AVERTISMENT!**

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.

Becul de sus

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



2. Îndepărtați inelul din metal și curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o căldură de 300°C.
4. Montați inelul din metal pe capacul de sticlă.
5. Montați capacul de sticlă.

Becul lateral

1. Scoateți suportul din stânga al raftului pentru a avea acces la bec.

2. Utilizați o șurubelniță imbus 20 pentru a scoate capacul.
3. Scoateți și curățați cadrul metalic și garnitura.
4. Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o căldură de 300°C.
5. Instalați cadrul din metal și garnitura. Strângeți șuruburile.
6. Instalați suportul din stânga al rafturilor.

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.	Nu au fost efectuate setările necesare.	Verificați dacă setările sunt corecte.
Cuptorul nu se încălzește.	Dispozitivul Blocare acces copii este activat.	Consultați secțiunea „Utilizarea Blocare acces copii”.
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se ard în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.
Becul nu funcționează.	Becul este defect.	Înlocuiți becul.
Afișajul indică codul de eroare „F.....”	Eroare de natură electronică.	Contactați un Centru de service autorizat.
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.
Aparatul nu reține sertarul pentru apă după ce îl introduceți.	Nu ați montat corect capacul sertarului pentru apă.	Montați corect capacul sertarului pentru apă.
Apa iese din sertar după ce îl transportați sau îl puneți în interiorul aparatului.	Nu ați montat corect capacul sertarului pentru apă.	Montați corect capacul sertarului pentru apă.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Apa iese din sertar după ce îl transportați sau îl puneți în interiorul aparatului.	Nu ați montat corect spărgătorul de valuri.	Montați corect spărgătorul de valuri în interiorul sertarului pentru apă.
Aparatul nu reține sertarul pentru apă după ce îl împingeți de capac.	Nu ați apăsat complet corpul sertarului pentru apă.	Introduceți corpul sertarului pentru apă în aparat prin împingerea lui până la capăt.
Sertarul pentru apă este dificil de curățat.	Nu ați scos capacul și spărgătorul de valuri.	Consultați „Curățarea sertarului pentru apă”.
Procedura de decalcifiere este întreruptă înainte de finalizarea acesteia.	Alimentarea a fost întreruptă.	Repetati procedura.
Procedura de decalcifiere este întreruptă înainte de finalizarea acesteia.	Funcția a fost oprită de utilizator.	Repetati procedura.
Nu există apă în cratița adâncă după procedura de decalcifiere.	Nu ați umplut sertarul pentru apă până la nivelul maxim.	Verificați dacă există agent de decalcifiere / apă în corpul sertarului pentru apă. Repetați procedura.
Există apă murdară la baza cavității după efectuarea ciclului de decalcifiere.	Cratița adâncă este pe o poziție incorectă a raftului.	Scoateți apa reziduală și agentul de decalcifiere de la baza cuptorului. Puneți cratița adâncă pe prima poziție a raftului.
Funcția de curățare este întreruptă înainte de finalizarea acesteia.	Alimentarea a fost întreruptă.	Repetati procedura.
Funcția de curățare este întreruptă înainte de finalizarea acesteia.	Funcția a fost oprită de utilizator.	Repetati procedura.
Există prea multă apă la baza cavității după finalizarea funcției de curățare.	Ați pulverizat prea mult detergent în aparat înainte de activarea ciclului de curățare.	Acoperiți toate piesele cavității cu un strat subțire de detergent. Pulverizați detergentul în mod uniform.
Performanțele procedurii de curățare nu sunt satisfăcătoare.	Temperatura inițială a cavității cuptorului pentru funcția de curățare cu abur a fost prea ridicată.	Repetati ciclul. Rulați ciclul atunci când aparatul este rece.
Performanțele procedurii de curățare nu sunt satisfăcătoare.	Nu ați îndepărtat grilajele laterale înainte de pornirea procedurii de curățare. Acestea pot transfera căldura către pereți și reduc astfel performanța.	Îndepărtați grilajele laterale din aparat și repetați funcția.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Performanțele procedurii de curățare nu sunt satisfăcătoare.	Nu ați îndepărtat accesoriile din aparat înainte de pornirea procedurii de curățare. Acestea pot compromite ciclul cu abur și reduc performanța.	Îndepărtați accesoriile din aparat și repetați funcția.

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	EOB9956XAX
Indexul de eficiență energetică	81.2
Clasa de eficiență energetică	A+
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.99 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	71 l
Tipul cuptorului	Cuptor încastat
Masă	44.0 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 metalice 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 gătitul.
- 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, Sfârșit) 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.
- **Aer cald (umed)** - becul se dezactivează după 30 de secunde. Îl puteți activa din nou, dacă doriți.

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



867326629-A-132016

