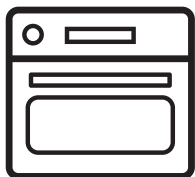




Electrolux



electrolux.com/register

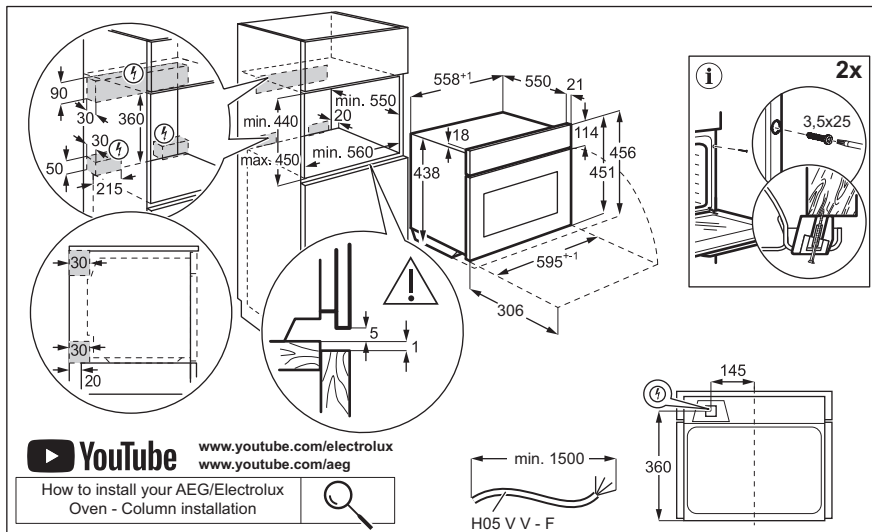
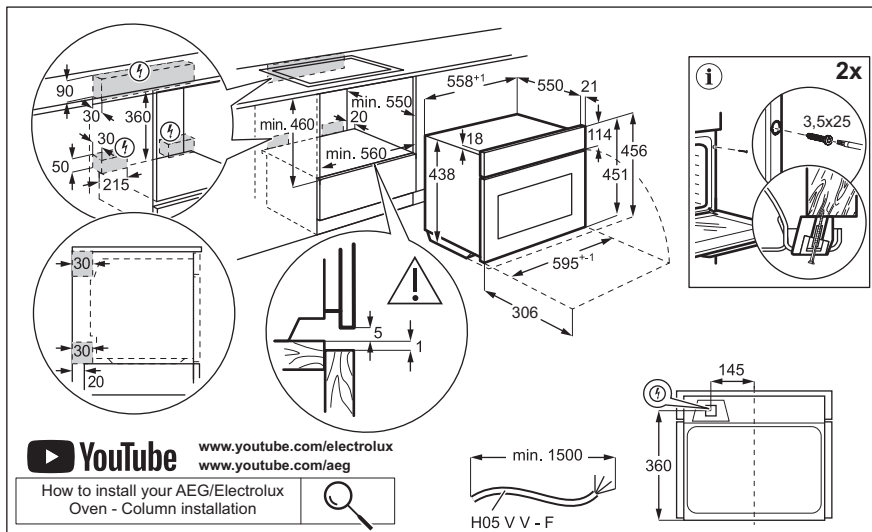


EVL6E49X

RO Manual de utilizare | Cuptor cu microunde și convecție



INSTALAREA



Bine ați venit la Electrolux! Vă mulțumim pentru că ați ales produsul nostru.



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:
www.electrolux.com/support

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	3
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	6
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	9
4. PANOU DE COMANDĂ.....	9
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	10
6. UTILIZARE ZILNICĂ.....	10
7. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	15
8. FUNCȚIILE CEASULUI.....	16
9. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	17
10. SFATURI UTILE.....	18
11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	22
12. DEPANARE.....	23
13. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	24
14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	25

1. ⚠ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu

dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.

- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic utilizarea în locuințe individuale într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu folosi aparatul înainte de a-l instala în structura încorporată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.

- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Funcția de microunde nu va fi activată atunci când aparatul este gol. Piesele metalice din interiorul cavității pot crea arc electric.
- Recipientele metalice pentru alimente și băuturi nu sunt permise în timpul gătitului la microunde. Această cerință nu este aplicabilă dacă producătorul specifică dimensiunea și forma recipientelor metalice adecvate pentru gătitul la microunde.
- **AVERTISMENT:** Dacă ușa sau garnitura ușii sunt deteriorate, aparatul nu va mai fi utilizat înainte de a fi reparat de o persoană calificată.
- **AVERTISMENT:** Doar o persoană calificată poate efectua operațiunile de service sau reparații care implică scoaterea capacului care oferă protecție la expunerea la microunde.
- **AVERTISMENT:** Lichidele și alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente etanșe. Acestea pot exploda.
- Se vor utiliza numai ustensile adecvate pentru utilizarea în cuptoarele cu microunde.
- La încălzirea alimentelor în recipiente de plastic sau hârtie, aparatul va fi supravegheat pentru a se evita riscul de aprindere/incendiu.
- Aparatul este destinat încălzirii alimentelor și băuturilor. Uscarea alimentelor sau hainelor și încălzirea termofoarelor, a papucilor, bureților, lavetelor umede și a altor articole similare prezintă un risc de vătămare, aprindere sau incendiu.
- În cazul în care aparatul degajă fum, va fi oprit sau scos din priză, cu ușa cuptorului închisă pentru a înăbuși flăcările.

- Încălzirea băuturilor la microunde poate cauza fierberea eruptivă întârziată. Recipientul va fi manipulat cu grijă.
- Conținutul biberoanelor și al recipientelor pentru hrana bebelușilor va fi amestecat sau agitat, iar temperatura verificată înainte de servire, pentru a evita arsurile.
- Ouăle în coajă sau fierte tare nu vor fi încălzite în aparat, deoarece pot exploda, chiar și după ce încălzirea cu microunde s-a încheiat.
- 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.
- Aparatul trebuie curățat regulat și toate reziduurile de alimente trebuie eliminate.
- 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 avea drept consecință spargerea sticlei.
- Dacă aparatul nu este menținut curat, suprafața acestuia se poate deteriora, ceea ce va afecta negativ durata de funcționare a acestuia și poate provoca apariția unei situații periculoase.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea



AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare disponibile pe site-ul nostru web.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu.

Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.

- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a instala aparatul, verificați dacă ușa aparatului se poate deschide fără probleme.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

2.3 Utilizarea

AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- 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. Se poate degaja 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 alături sau deasupra acestuia.
- Nu utilizați funcția microunde pentru a preîncălzi aparatul.

AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.

- Utilizați doar accesorii furnizate cu acest aparat sau accesorii recomandate de producător.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- 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 carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

2.4 Îngrijire și curățare

AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală, incendiu sau deteriorare a aparatului!

- Înainte de a efectua operațiunile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul ca panourile de sticlă să se spargă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat
- După fiecare utilizare, asigurați-vă că interiorul și ușa sunt uscate prin ștergere. Aburul produs pe durata funcționării aparatului se condensează pe pereții cavității și poate cauza coroziune.
- Curățați cu regularitate aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Grăsimile și alimentele rămase în aparat pot lua foc și pot forma un arc electric atunci când este utilizată funcția microunde.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale și umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.

- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.

2.5 Iluminare interioară

AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.
- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

2.6 Serviciul de asistență tehnică

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

2.7 Eliminare

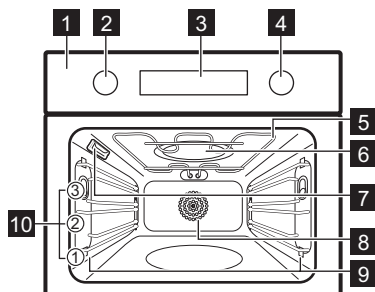
AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
- Tăiați cablul de alimentare de la rețea chiar de lângă aparat și aruncați-l.

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 3 Afișaj
- 4 Buton de comandă
- 5 Element de încălzire
- 6 Generator de microunde
- 7 Bec
- 8 Ventilator
- 9 Suport pentru raft, detașabil
- 10 Poziții raft

4. PANOU DE COMANDĂ

4.1 Pornirea și oprirea aparatului

Pentru a porni aparatul:

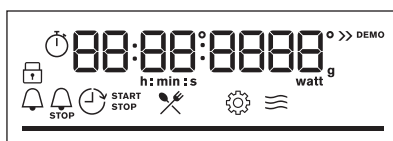
1. Apăsați butoanele. Butoanele ies în afară.
2. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a regla setările.

Pentru a opri cuptorul: rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit **0**.

4.2 Prezentarea panoului de comandă

	Apasă pentru a seta funcțiile cronometruului.
	Apăsați pentru a seta: încălzire rapidă.
	Apasă pentru a porni și opri becul aparatului.
WATT	Apăsați pentru a seta: puterea microundelor.
OK	Apăsați pentru a confirma selecția.

4.3 Indicatorii afișajului



Afișaj

cu funcțiile cheie.

	Aparatul este blocat.
	Submeniul: Gătire asistată.
	Submeniul: Setări
	Funcția Microunde este activată.
	Cronometru este activat.
	Durată gătire este activat.
	Pornire cu întârziere este activat.
	Cronometru numărătoare directă este activat.
	Bara de progres - indică vizual momentul în care aparatul atinge temperatura setată sau durata de gătire se încheie.

5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Setarea orei

După prima conectare la sursa de curent, așteptați până când afișajul indică: "00:00" sau "12:00" (în funcție de model).

1. Rotiți butonul de comandă pentru a seta timpul.
2. Apăsați OK.

5.2 Preîncălzirea și curățarea inițială

Preîncălziți aparatul gol înainte de prima utilizare și primul contact cu alimentele. Aparatul poate emite mirosuri neplăcute și fum. Ventilați camera în timpul preîncălzirii.

1. Scoate accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat.

2. Setati funcția . Setati temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 1 h.
3. Setati funcția . Setati temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.
4. Setati funcția . Setati temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.
5. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
6. Curăța aparatul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv.
7. Introduceți accesoriile și suporturile detașabile ale raftului înapoi pe poziția lor inițială.

6. UTILIZARE ZILNICĂ

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Funcții de încălzire

Funcții standard de gătire



Aer cald cu ventilație

Pentru a frige carne și a coace prăjituri. Setati o temperatură mai scăzută decât pentru Încălzire sus/jos, deoarece ventilatorul distribuie căldura uniform în interiorul cuptorului.



Încălzire sus și jos

Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.



Funcție Pizza

Pentru a coace pizza și alte preparate care necesită mai multă căldură de dedesubt.



Gătire intensiva

Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedeșosată pe un singur raft. Pentru a coace, gratina și pentru a rumeni.

Funcțiile Microunde



Decongelare

Decongelarea diferitelor tipuri de preparate, interval de putere: 100 - 200 W



Reîncălzire

Încălzirea mâncărilor preparate în prealabil, interval de putere: 300 - 700 W



Microunde

Încălzire, gătire, interval de valori pentru putere: 100 - 1000 W

Funcții combinate la microunde



Grill + Aer cald + MU

Pentru a prăji bucăți mari de carne pe o poziție a raftului. Pentru a coace, gratina și pentru a rumeni. Funcția cu amplificare MW, gama de valori pentru putere: 100 - 400 W.



Aer cald cu ventilație + MU

Coacerea pe o poziție a raftului. Funcția cu amplificare MW, gama de valori pentru putere: 100 - 400 W.



Becul se poate opri automat la temperaturi de sub 80°C, în timpul anumitor funcții ale cuptorului.



Există funcții suplimentare de gătire disponibile în Gătire asistată. Consultați Utilizare zilnică, Meniu: Secțiunea Gătire asistată.

Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați Clasa de eficiență energetică, Sfaturi privind economia de energie.

6.2 Setarea: Funcții de încălzire

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire.
2. Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura.
3. Apăsați OK.

⏏» Încălzire rapidă - apăsați și mențineți apăsat pentru a scurta durata de încălzire. Acest lucru este valabil doar pentru anumite funcții de gătire. Ventilatorul poate porni automat.

6.3 Setarea: Funcțiile Microunde

1. Scoateți toate accesoriile, cu excepția raftului de sârmă.
2. Introduceți alimentele în aparat.
3. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta funcția Microunde.

Afișajul indică: durata și puterea microundelor.

4. Apăsați OK pentru a începe cu setările implicite.
5. Rotiți butonul de comandă pentru a regla durata. Apăsați OK.
6. Apăsați **WATT** și rotiți butonul de comandă pentru a regla puterea pentru microunde. Apăsați OK.

Puteți regla setările în timpul gătirii.



Dacă deschideți ușa, funcția microunde se oprește. Pentru a o porni din nou, închideți ușa. Apăsați OK.

6.4 Setarea: Funcții combinate la microunde

Funcțiile combi cu microunde îmbină funcțiile standard de gătire cu funcția de amplificare a microundelor pentru a scurta durata de gătire și a îmbunătăți rezultatele gătirii.

1. Scoateți toate accesoriile, cu excepția raftului de sârmă.
2. Introduceți alimentele în aparat.
3. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta funcția Microunde combinată.

Afișajul indică: temperatura și puterea microundelor.

4. Apăsați OK pentru a începe cu setările implicite.
5. Rotiți butonul de comandă pentru a regla temperatura. Apăsați OK.
6. Apăsați **WATT** și rotiți butonul de comandă pentru a regla puterea pentru microunde. Apăsați OK.

Puteți regla setările în timpul gătirii.

6.5 Accesare: Meniu ≡

Deschide Meniul pentru a accesa funcții suplimentare de gătire, gătire asistată și setări.

1. Rotește butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la ≡.

Afișajul indică  .

2. Rotește butonul de comandă și selectează pictograma pentru a intra în submeniu. Apăsați OK.

6.6 Setarea: Gătire asistată

Gătire asistată submeniul cuprinde un set de funcții de gătire și programe suplimentare, concepute pentru anumite preparate. Programele încep cu o setare adecvată. Poți regla durata, temperatura și, dacă este disponibilă, puterea microundelor pe durata gătirii.

1. Rotește butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la .
2. Rotește butonul de comandă pentru a selecta . Apasă OK.
3. Rotește butonul de comandă pentru a selecta o funcție (F1 - F...). Apăsați OK.
4. Rotește butonul de control pentru a selecta un preparat (P1 - P...). Apăsați OK.
5. Rotește butonul de comandă pentru a regla greutatea. Opțiunea este disponibilă pentru preparatele selectate. Apăsați OK.
6. Puneți produsele în interiorul aparatului. Apăsați OK.
7. Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata. Prolungați durata de gătire dacă este nevoie.

Submeniu: Gătire asistată

Afișajul indică **F** și un **număr** de funcții pe care le puteți verifica în tabel.

	Funcția de încălzire	Descriere
F1	Grill	Pentru gătirea la grătar a felurilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.
F2	Încălzire jos	Pentru a coace prăjituri crocante la bază și pentru a conserva alimentele.

	Funcția de încălzire	Descriere
F3	Preparate congelate	Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante, cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.
F4	Încălzire sus/jos + MU	Coacerea și prăjirea alimentelor pe o poziție a raftului. Funcția cu amplificare MW, gama de valori pentru putere: 100 - 400 W.
F5	Grill + MU	Pentru frigerea la grătar și rumenirea alimentelor pe o poziție a raftului. Funcție cu amplificare MW, gama de valori pentru putere: 100 - 400 W.

Legendă



Este disponibilă ajustarea greutății.



Funcționează cu puterea microundelor. Folosiți un accesoriu sigur pentru microunde.



Preîncălziți aparatul înainte de a începe să gătiți.



Nivel raft. Consultă capitolul „Descrierea produsului”.

Afișajul indică **P** și un **număr** al preparatului pe care îl puteți verifica în tabel.

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
P1	Friptură de vită, în sânge	1000 - 1500 g; 4 - 6 cm bucăți groase	 1; tava de gătit Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P2	Friptură de vită, mediu		
P3	Friptură de vită, bine făcută		
P4	Friptură, medie	150 - 300 g per bucată; 3 cm felii groase	 2; tava de gătit Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P5	Friptură de vită / fierbere înăbușit (coastă superioară, pulpă superioară, groasă)	1500 - 2000 g	  2; tavă pentru coacere raft de sârmă Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. Introduceți în aparat.

Preparat		Greutate	Nivel raft / Accesorii
P6	Friptură de vită, în sânge (gătire la temperatură scăzută)		
P7	Friptură de vită, mediu gătită (gătire la temperatură scăzută)	1000 - 1500 g; 4 - 6 cm bucăți groase	 1 tava de gătit Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P8	Friptură de vită, bine făcută (gătire la temperatură scăzută)		
P9	File, în sânge (gătire la temp. scăzută)		
P10	File, mediu (gătire la temp. scăzută)	800 - 1000 g; 5 - 6 cm bucăți groase	 2; tava de gătit Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P11	File, bine făcut (gătire la temperatură scăzută)		
P12	Friptură de vițel (de ex. spată)	800 - 1500 g; 5 - 6 cm bucăți groase	  1; vas pentru gătit din ceramică sau sticlă pe raft de sârmă Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. Introduceți în aparat.
P13	Friptură de porc (de ex. gât sau umăr)	1500 - 2000 g	  1; vas pentru gătit din ceramică sau sticlă pe raft de sârmă
P14	Carne de porc (gătire la temperatură scăzută)	1500 - 2000 g	 1; vas pentru gătit din ceramică sau sticlă pe raft de sârmă
P15	Pulpă de porc, proaspătă	1000 - 1500 g; 6 - 7 cm bucăți groase	 1; vas pentru gătit din ceramică sau sticlă pe raft de sârmă Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P16	Coaste de porc	2000 - 3000 g; utilizați crud, 2 - 3 cm nervuri de rezervă subțiri	 2; tavă de gătit
P17	Pulpă de miel cu os	500 - 1000 g; 7 - 9 cm bucăți groase	 1; vas pentru gătit din ceramică sau sticlă pe raft de sârmă Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. Introduceți în aparat.
P18	Pui, întreg	1000 - 1400 g	  1; raft de sârmă cu farfurie așezată direct în centrul de la baza cavității Puneți puiul direct pe raftul de sârmă cu pieptul în jos. După 30 de minute, întoarceți puiul cu susul în jos.
P19	Pui, jumătate	500 - 800 g	  1; tavă de gătit

Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
P20 Piept de pui	180 - 250 g per bucată	 2; vas pentru gătit pe raft de sârmă Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P21 Pulpe de pui, proaspete	250 - 350 g	 1 tava de gătit
P22 Rață întreagă	1500 - 2500 g	  1; tavă de gătit Întoarceți rața la jumătatea duratei de gătire.
P23 Gâscă, piept	350 - 500 g	 1; vas pentru gătit din ceramică sau sticlă pe raft de sârmă
P24 Bucată de carne	1000 - 1500 g	 1; tavă pentru pâine pe raft de sârmă
P25 Ruladă, Leberkäse	750 - 1000 g	 1; tavă pentru pâine pe raft de sârmă
P26 Pește întreg, la grătar	500 - 1000 g per pește	 1; tava de gătit
P27 File de pește	150 - 300 g	  2; vas pentru gătit din ceramică sau sticlă pe raft de sârmă
P28 Prăjitură cu brânză	2000 - 3000 g	 2; tavă de gatit
P29 Plăcintă cu mere, acope-rită	1000 - 1500 g	  2; tavă pentru plăcintă pe raft de sâr-mă
P30 Tartă cu mere	1000 - 1500 g	 2; tavă pentru tartă pe raft de sârmă
P31 Plăcintă cu mere	1000 - 1200 g	  1; tavă pentru plăcintă pe raft de sâr-mă
P32 Negresa	1000 g de aluat	  2; vas pentru gătit pe raft de sârmă
P33 Brioșe cu ciocolată	Între 10 și 20 de bucăți	  2; tavă de gătit
P34 Bucată de prăjitură	1000 g de aluat	 1; tavă pentru pâine pe raft de sârmă
P35 Cartofi copti	1000 g de cartofi proas-peți	  2; tava de gătit
P36 Cartofi wedges	750 - 1000 g de cartofi cruzi	  2; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt
P37 Legume mixte la grătar	1000 - 1500 g	 1; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt
P38 Crochete (congelati)	500 - 750 g	  2 tava de gătit
P39 Cartofi prăjiți (congelati)	750 g	  2; tava de gătit
P40 Lasagna cu foi uscate de paste	1000 - 1500 g	  1; preprat caserolă pe raft de sârmă

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
P41	Cartofi gratinați (cartofii cruzi)	1000 - 1500 g	 1; preprat caserolă pe raft de sârmă
P42	Pizza proaspătă, crustă subțire	-	 1; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt
P43	Pizza proaspătă, crustă groasă	-	 1; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt
P44	Quiche	-	 1; tavă demontabilă pe raft de sârmă
P45	Baghetă / Ciabatta / Pâine albă	600 - 800 g de aluat proaspăt	 2; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt
P46	Cereale integrale / secară / pâine neagră	1000 g de aluat proaspăt	 1; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt

6.7 Modificare: Setări

1. Rotiți butonul pentru funcțiile de gătire la .
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta . Apăsați OK.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta setarea. Apăsați OK.
4. Rotiți butonul de comandă pentru a regla valoarea. Apăsați OK.
5. Rotiți butonul pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a ieși din Meniu.

Submeniu: Setări

Setare	Valoare
01	Timpul Modificare
02	Luminozitate display 1 - 5

Setare	Valoare
03	Tonul de la taste 1 - Semnal sonor, 2 - Clic, 3 - Sunet oprit
04	Volum la apăsare taste 1 - 4
05	Cronometru numărătoare directă Pornit / Oprit
06	Iluminare Pornit / Oprit
07	Încălzire rapidă Pornit / Oprit
08	Modul demo Codul de activare: 2468
09	Versiunea software Verificare
10	Resetați toate opțiunile Da / Nu

7. FUNCȚII SUPLIMENTARE

7.1 Blocare

Această funcție împiedică modificarea accidentală a funcției aparatului.

Atunci când este activată în timp ce aparatul este în funcțiune, funcția blochează panoul de comandă, astfel încât setările curente de gătire să continue fără întrerupere.

Atunci când este activată în timp ce aparatul este oprit, funcția menține panoul de comandă blocat, împiedicând pornirea accidentală a aparatului.

 OK - apăsați-le lung pentru a activa funcția.

Va fi emis un semnal sonor.  - va lumina intermitent de 3 ori atunci când funcția de blocare este activată.

 OK - apăsați lung pentru a opri funcția.

7.2 Oprirea automată

Din motive de siguranță, dacă funcția de gătire este activă și nu se modifică nicio setare, aparatul se va opri automat după o anumită perioadă de timp.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250	3

Dacă intenționați să folosiți o funcție de gătire pentru o durată care depășește timpul de oprire automată, setați durata gătirii. Consultați capitolul „Funcțiile ceasului”.

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare, Pornire cu întârziere.

7.3 Ventilator de răcire

Atunci când aparatul este în funcțiune, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă oprești cuptorul, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când aparatul s-a răcit.

8. FUNCȚIILE CEASULUI

8.1 Descrierea funcțiilor cronometrului

 Cronometru	Pentru a seta timpul pentru numărătoare inversă. La încheierea duratei este emis semnalul sonor. Această funcție nu are niciun efect asupra funcționării aparatului și poate fi setată în orice moment.
 Durată gătire 1)	Pentru a seta durata gătirii. Când cronometrul ajunge la final, este emis semnalul sonor și funcția de gătire se va opri automat.
 Pornire cu întârziere 2)	Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.
 Cronometru numărătoare directă	Pentru a indica durata de funcționare a aparatului. Maximul este 23 h 59 min. Această funcție nu are niciun efect asupra funcționării aparatului și poate fi setată în orice moment.

1) Această funcție este disponibilă numai pentru: Aer cald cu ventilatie, Încalzire sus și jos, Gătire intensiva, Funcție Pizza, Grill + Aer cald + MU, Aer cald cu ventilație + MU.

2) Această funcție este disponibilă numai pentru: Aer cald cu ventilatie, Încalzire sus și jos, Gătire intensiva, Funcție Pizza.

8.2 Setarea: Cronometru

1. Apăsați .

Afișajul indică: 0:00 și .

2. Rotiți butonul de comandă pentru a seta Cronometru.

3. Apăsați  OK. Cronometru începe imediat numărătoare inversă.

8.3 Setarea: Durată gătire

1. Rotiți butoanele pentru a selecta o funcție de gătire și a seta temperatura.

2. Apăsați  până când afișajul indică:

0:00 și .

3. Rotiți butonul de comandă pentru a seta Durată gătire.

4. Apăsați  OK. Cronometru începe imediat numărătoare inversă.

5. La încheierea duratei, apăsați  OK și rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

8.4 Setarea: Pornire cu întârziere

1. Rotiți butoanele pentru a selecta o funcție de gătire și a seta temperatura.

2. Apăsați  până când afișajul indică:  și START.

3. Rotiți butonul de comandă pentru a seta ora de start.

4. Apăsați  OK.

Afișajul indică: --:-- ⌚ STOP .

5. Rotiți butonul de comandă pentru a seta ora de oprire.
6. Apăsați OK.
Cronometrul începe numărătoarea inversă la ora de start setată.
7. La încheierea duratei, apăsați OK și rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

8.5 Setarea: Cronometru numărătoare directă ⌚

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la ≡ pentru a introduce Meniu.
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta ⚙ / Cronometru numărătoare directă. Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Meniu: Setări.

3. Apăsați OK.
4. Rotește butonul de comandă pentru a porni și opri cronometrul cu numărătoare directă.
5. Apăsați OK.

8.6 Setarea: Timpul

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la ≡ pentru a introduce Meniu.
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta ⚙ / Timpul. Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Meniu: Setări.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a seta ora.
4. Apăsați OK.

9. UTILIZAREA ACCESORIILOR

⚠ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

9.1 Introducerea accesoriilor

Accesorii disponibile în funcție de model. Scanați codul QR pentru a vedea cum să utilizați accesoriile furnizate împreună cu aparatul. Puteți comanda accesoriile opționale separat. Pentru mai multe informații, contactați furnizorul dvs. local.

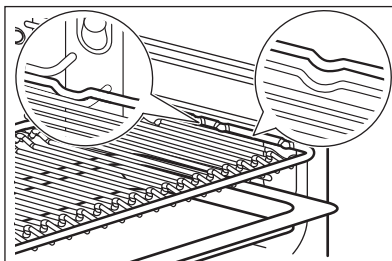


Folosește doar veselă și materiale adecvate. Consultă capitolul „Informații și recomandări”, vesela și materialele adecvate pentru microunde.

O mică adâncitură în partea superioară sporește siguranța și oferă protecție împotriva înclinării. Adânciturile sunt și dispozitive anti-răsturnare. Marginea raftului împiedică alunecarea vaselor de pe acesta.

Introduceți accesoriul (raftul de sârmă / tava) între șinele de ghidare ale suportului raftului.

Asigurați-vă că raftul atinge partea din spate a interiorului cuptorului și picioarele sunt îndreptate în jos .



Dacă tava dvs. are o pantă, poziționați-o spre partea din spate a interiorului cuptorului.

Dacă pe accesoriu există o inscripție, asigurați-vă că aceasta este orientată spre dvs.

Dacă utilizați o tavă cu orificii, așezați tava / tigaia dedesubt, pentru a colecta lichidele care picură.

10. SFATURI UTILE

10.1 Recomandări pentru gătit

Procesele de gătit și coacere sunt adecvate doar pe un singur nivel.

Temperatura și duratele de gătit din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.

Aparatul dvs. poate coace sau frige diferit de aparatul dvs. anterior. Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.

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

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

Pentru recomandări privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”.

Simboluri utilizate în tabele:

	Tipul alimentelor
	Funcția de încălzire
	Temperatură
	Accesoriu
	Puterea microundelor (W)
	Poziție raft
	Durată gătire (min)

10.2 Informații pentru institutele de testare

Coacerea pe un singur nivel

Teste conforme cu: EN 60350-1, IEC 60350-1.

					
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă 1)	Încalzire sus și jos	Tavă de gătit 2) 3)	2	150	18 - 28
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă 1)	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit 2) 3)	2	150	18 - 28
Pandișpan fără grăsimi 1)	Încalzire sus și jos	Raft sârmă	1	170	25 - 35
Pandișpan fără grăsimi 1)	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă	1	170	28 - 38
Biscuit sfărâmișos 1)	Încalzire sus și jos	Tavă de gătit 2) 3)	2	140	28 - 38
Biscuit sfărâmișos 1)	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit 2) 3)	2	140	25 - 35
Plăcintă cu mere 4)	Încalzire sus și jos	Raft sârmă	1	170	65 - 75
Plăcintă cu mere 4)	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă	1	170	57 - 67

					
Pâine prăjită 1) 5)	Grill	Raft sârmă	2	230	7 - 12

- 1) Preîncălziți aparatul până când se atinge temperatura setată. Nu utilizați funcția: Încălzire rapidă.
- 2) Așezați tava de gătit cu panta spre partea din spate a interiorului cuptorului.
- 3) Tava de gătit trebuie să atingă partea din spate a interiorului cuptorului.
- 4) 2 forme așezate pe diagonală (Ø 20 cm). Cea din dreapta să fie poziționată mai mult în față decât cea din stânga.
- 5) Conform cu: IEC 60350-1:2016 și IEC 60350-1:2023.

Funcțiile combi microunde și microunde

Teste conforme cu: EN 60705, IEC 60705.

Folosii raftul de sârmă. Trebuie să atingă partea din spate a interiorului cuptorului.

					
Pandișpan 1)	Microunde	500	-	1	8 - 10
Ruladă de carne 1) 2)	Microunde	300	-	1	30 - 35
Royale 3)	Microunde	400	-	1	18 - 23
Decongelarea cărnii tocate (500 g) 4)	Microunde	200	-	1	7 - 8
Prăjitură 3)	Încălzire sus/jos + MU	200	170	1	22 - 27
Cartofi gratinați 5)	Grill + Aer cald + MU	200	180	1	35 - 40
Pui (1100 g) 6)	Grill + Aer cald + MU	200	200	1	30
	Gătire intensiva	-			18 - 23

- 1) La jumătatea duratei de gătire, întoarceți recipientul cu 1/2.
- 2) Utilizați folia MW potrivită în timpul gătirii. Înțepați folia de mai multe ori înainte de a găti.
- 3) Nu întoarceți alimentele în timpul procesului de gătire.
- 4) Întoarceți carnea pe cealaltă parte, pe latura cea mai lungă, o dată la 1/3 și a doua oară la 2/3 din durata de gătire scursă.
- 5) La jumătatea duratei de gătire, întoarceți recipientul în sensul acelor de ceasornic cu 1/4.
- 6) Puneți o farfurie în partea de jos a cuptorului. Puneți puiul direct pe raftul de sârmă cu pieptul în jos. După 30 de min, întoarceți puiul pe cealaltă parte și schimbați funcția de gătire la: Gătire intensiva.

Rețete suplimentare

						
Bezele 1)	Încalzire sus si jos	Tavă de gătit 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Bezele 1)	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit 2) 3)	2	-	100	90 - 180

						
Turte 1)	Încalzire sus si jos	Tavă de gătit 2)	3	-	200	11 - 13
Turte 1)	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit 2)	3	-	190	10 - 12
Pui 4)	Gatire intensiva	Tavă de gătit 2)	1	-	200	65 - 75
Popcorn 5)	Microunde	Farfurie ceramică plată	jos	700	-	3 - 4
Preparate puse pe farfurie, răcite (1 porție) 6)7)	Microunde	Raft sârmă 8)	1	500	-	7 - 9
Lichide în biberone 9)	Microunde	-	jos	1000	-	0.5
Lasagne, congelate (400 g) 10)	Grill + Aer cald + MU	Raft sârmă 8)	1	100	210	23 - 28
Lasagne, congelate (600 g) 10)	Încălzire sus/jos + MU	Raft sârmă 8)	1	200	190	48 - 53
Pizza congelată 10)	Încălzire sus/jos + MU	Raft sârmă 8)	1	200	210	12 - 16
Legume mixte la grătar	Grill + Aer cald + MU	Raft sârmă 8)	1	300	180	20 - 25
Friptură de porc	Aer cald cu ventilație + MU	Raft sârmă 8)	1	300	165	65 - 70
Ciuperci umplute	Grill + Aer cald + MU	Raft sârmă 8)	1	300	180	12 - 17
Lasagna cu foi uscate de paste	Încălzire sus/jos + MU	Raft sârmă 8)	1	200	165	30 - 35

1) Preîncălziți aparatul până când se atinge temperatura setată. Nu utilizați funcția: Încălzire rapidă.

2) Așezați tava de gătit cu panta spre partea din spate a interiorului cuptorului.

3) Utilizați hârtie de copt.

4) Puneți puiul cu pieptul în jos. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți-l pe cealaltă parte.

5) Punga cu floricele trebuie scoasă din aparat atunci când boabele de porumb nu mai pocnesc.

6) Acoperiți alimentele cu un capac din plastic, care poate fi folosit la microunde.

7) La jumătatea duratei de gătire, întoarceți recipientul cu 1/2.

8) Raftul de sârmă trebuie să atingă partea din spate a interiorului cuptorului.

9) Poziționați sticla în centrul părții inferioare a cavității fără a utiliza niciun accesoriu.

10) Nu întoarceți alimentele în timpul procesului de gătire.

10.3 Recomandări pentru microunde

Puneți alimentele în centrul raftului de sârmă. Utilizați raftul de pe primul nivel.

Întoarceți sau amestecați alimentele la jumătatea duratei de decongelare și de gătire pentru a îmbunătăți rezultatele.

Amestecați preparatele lichide la anumite intervale de timp.

Amestecați mâncarea înainte de servire.

Puneți lingura în cană sau pahar atunci când încălziți lichide, pentru a îmbunătăți distribuția căldurii și a evita fierberea excesivă. Lingura nu trebuie să atingă nicio

parte a interiorului cuptorului, acest lucru poate cauza scântei.

Introduceți alimentele în aparat fără ambalaj. Semipreparatele pot fi introduse în aparat doar dacă ambalajul este sigur pentru utilizarea în cuptoarele cu microunde. Consultați „Informații și recomandări”, secțiunea vesela și materialele adecvate pentru microunde.

Nu acoperiți alimentele când utilizați funcțiile combi pentru microunde. Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”.

Nu utilizați funcțiile Microunde sau funcțiile combinate pentru Microunde atunci când nu există alimente în interiorul aparatului.

Gătirea la microunde

Acoperiți alimentele pentru gătire sau reîncălzire cu funcțiile microunde. Gătiți alimentele fără capac dacă doriți ca acestea să-și mențină crusta.

Nu găti prea intens preparatele setând un nivel de putere prea ridicat sau durate prea mari. Alimentele se pot usca, arde sau pot provoca un incendiu.

Nu utiliza aparatul pentru a găti ouă sau melci în cochilie deoarece aceste alimente pot exploda. Înțepă gălbenușul oului prăjit înainte de reîncălzire.

Înainte de gătire, înțepă de câteva ori alimentele cu piele sau coajă.

Porționează legumele în bucăți de dimensiuni cât mai egale.

După ce oprește aparatul, scoate preparatul și lasă-l să se odihnească câteva minute, pentru a permite distribuirea uniformă a căldurii.

Decongelarea la microunde

Puneți alimentele congelate, fără ambalaj, pe o farfurie întoarsă sau pe un grilaj pentru dezghețare sau într-o sită de plastic, pe care o puneți apoi într-un recipient, astfel încât lichidul provenit din dezghețarea alimentelor să se poată scurge și colectat în recipientul respectiv.

Apoi, îndepărtați părțile decongelate.

Pentru a găti fructe și legume fără a le decongela în prealabil, utilizați un nivel mai mare de putere al microundelor.

Rotirea îmbunătățește rezultatele. În cazul alimentelor sensibile, cum ar fi carnea, întoarceți invers de două ori în timpul dezghețării.

10.4 Vesela și materialele adecvate pentru microunde

La microunde folosiți doar veselă și materiale adecvate. Folosiți tabelul de mai jos ca referință.

Verificați specificațiile vasului/materialului/recipientului pentru alimente înainte de utilizare.

Pentru alte vase specifice pentru microunde care nu sunt enumerate în acest tabel, urmați instrucțiunile producătorului.

Vas de gătit/Material			 1)::
Sticlă și porțelan rezistente la foc fără componente din metal, de ex. sticlă termorezistentă	✓	✓	✓
Vase din sticlă și porțelan care nu pot fi folosite în cuptor, fără nicio decorațiune cu argint, aur, platină sau alt metal	✓	✗	✗
Ceramică din sticlă și vitroceramică din material rezistent la foc/congelare	✓	✓	✓
Vase ceramice și din lut rezistente în cuptor și fără nicio componentă din cuarț sau metal și smalturi cu conținut de metal	✓	✓	✓
Ceramică, porțelan și ceramică din lut cu bază nesmălțuită sau cu mici orificii, de ex. pe mănere	✗	✗	✗

Vas de gătit/Material		 	  1)::
Plastic termorezistent până la 200 °C	✓	✓	✗
Carton, doar hârtie	✓	✗	✗
Folie transparentă	✓	✗	✗
Folie pentru microunde	✓	✓	✗
Vase pentru friptură din metal, de ex. email, fontă	✗	✗	✗
Vase de coacere, smălțuite sau cu acoperire de silikon	✗	✗	✗
Tavă de gătit	✗	✗	✗
Raft sârmă	✓	✓	✓

1) Vasele și materialele se aplică și funcțiilor: Încălzire sus/jos + MU, Grill + MU Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Setarea: Gătire asistată

10.5 Setare putere

Datele de mai jos au doar scop orientativ.

800 - 1000 W

- Încălzirea lichidelor

600 - 700 W

- Fierbere la foc mic a orezului
- Gătirea legumelor
- Floricele de porumb

400 - 500 W

- Încălzirea mâncărilor preparate într-o porție

- Fierbere tocănițe la foc mic
- Decongelarea și încălzirea mâncărilor congelate pregătite

300 W

- Gătirea/încălzirea mâncărilor fine
- Încălzirea alimentelor pentru bebeluși
- Continuare gătire

100 - 200 W

- Decongelare pâine, fructe și prăjituri, brânză, smântână, unt, carne și pește
- Topirea ciocolatei și a untului

11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Observații privind curățarea

Agenți de curățare

- Curățați partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv.
- Folosiți o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.
- Curățați petele cu un detergent neutru.

Utilizarea zilnică

- Curățați interiorul aparatului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.
- Curățați cu atenție toate reziduurile și depunerile de grăsime de pe tavanul cuptorului.
- Nu depozitați preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Uscați interiorul aparatului numai cu o lavetă din microfibră după fiecare utilizare.

Accesorii

- Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsați-le să se usuce. Folosiți doar o lavetă din microfibră, apă caldă și

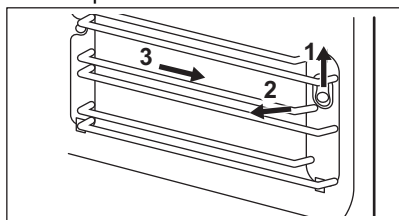
un detergent neagresiv. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.

- Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.

11.2 Scoaterea suporturilor raftului

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța aparatul.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Trageți suporturile raftului cu grijă în sus afară din agățătoarea față.
3. Scoateți suporturile afară din agățătoarea din spate.



Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

Dacă sunt furnizate ghidaje telescopice, știfturile sale de fixare trebuie să fie îndreptate spre față.

11.3 Înlocuirea becului

⚠ AVERTISMENT!

Pericol de arsuri, capacul de sticlă poate fi fierbinte. Folosiți mănușă de protecție când atingeți becul.

Doar service-ul este permis pentru înlocuirea becului. Contactați centrul de service autorizat.

12. DEPANARE

⚠ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Verificați dacă...
Aparatul nu poate fi activat sau utilizat.	Aparatul este conectat corect la o sursă de alimentare electrică.
Aparatul nu se încălzește.	Oprirea automată este dezactivată.
Aparatul nu se încălzește.	Siguranța nu este arsă.
Aparatul nu se încălzește.	Blocare este dezactivat.
Becul nu funcționează.	Becul este ars.
Afișajul indică 00:00.	A fost o pană de curent. Setați timpul.



Dacă afișajul prezintă un cod de eroare care nu se regăsește în acest tabel, opriți și porniți siguranța pentru a reporni aparatul. În cazul în care codul de eroare apare din nou, contactați un Centru de service autorizat.

12.2 Date pentru service

Dacă nu puteți remedia problema de unul singur, contactați comerciantul sau un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cuptorului. Este vizibilă atunci când deschideți ușa. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din aparat.

Îți recomandăm să notezi datele aici:

Model (MOD.):

Numărul produsului
(PNC):

Numărul de serie (S.N.):

13. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

13.1 Informații despre produs pentru consumul de energie și timpul maxim de atingere a modului de putere scăzută aplicabil

Consumul de putere în standby

0.8 W

Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil 20 min.

13.2 Sfaturi pentru economisirea energiei

Următoarele sfaturi de mai jos vă vor ajuta să economisiți energie atunci când utilizați aparatul.

Asigură-te că ușa aparatului este închisă în timpul funcționării. Nu deschide ușa aparatului prea des în timpul gătirii. Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.

Folosiți vase metalice și forme și recipiente întunecate care nu reflectă pentru o economie optimizată de energie (doar atunci când folosiți o funcție fără microunde).

Nu preîncălziți aparatul înainte de gătire decât dacă acest lucru este recomandat în mod specific.

Ai grijă ca pauzele să fie cât mai mici între două coaceri, atunci când pregătești mai multe preparate o dată.

Gătirea cu ventilator

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

Căldura reziduală

Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de min, redu temperatura aparatului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de încheierea gătirii. Căldura reziduală din interiorul aparatului va continua să gătească preparatul.

Folosiți căldura reziduală pentru a menține mâncarea caldă sau pentru a încălzi alte preparate.

Atunci când opriți aparatul, pe afișaj va apărea valoarea căldurii reziduale sau temperatura.

Menținerea caldă a alimentelor

Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține mâncarea caldă. Indicatorul de căldură reziduală sau al temperaturii va apărea pe afișaj.

Gătirea cu lumina stinsă

Oprește lumina pe durata gătirii. Aprinde-o doar atunci când este necesar.

14. 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.





electrolux.com

867387575-B-332025



CE