

COM700CV
COM700CX
EVL6E40X
OOM700CZ



RO Cuptor cu microunde și convecție

Manual de utilizare



Electrolux

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	3
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	5
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	8
4. PANOUL DE COMANDĂ.....	9
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	9
6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	10
7. FUNCȚIILE CEASULUI.....	12
8. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	13
9. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	14
10. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	15
11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	33
12. DEPANARE.....	34
13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	35

NE GÂNDIM LA DUMNEAVOASTRĂ

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

Bine ați venit la Electrolux.

Vizitați website-ul la:



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

www.electrolux.com/webselfservice



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

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop


SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII ȘI SERVICE

Utilizați doar piese de schimb originale.

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

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice.

 Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța

 Informații generale și recomandări

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

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

1.2 Aspecte generale privind siguranța

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operație de întreținere.
- Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de Centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- Nu activați aparatul atunci când acesta este gol. Piese metalice din interior pot crea un 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.
- Dacă ușa sau garnitura ușii sunt deteriorate, aparatul nu mai trebuie folosit până când nu este reparat de o persoană calificată.
- Doar o persoană calificată poate efectua operațiile de service sau reparații care implică scoaterea capacului care oferă protecție la expunerea la energia microundelor.

- Nu încălziți lichide și alte alimente în recipiente etanșe. Acestea pot exploda.
- Folosiți numai ustensile care sunt adecvate pentru utilizarea în cuptoarele cu microunde.
- Atunci când încălziți alimente în recipiente de plastic sau hârtie, supravegheați permanent aparatul datorită riscului de aprindere a acestora.
- Aparatul este destinat încălzirii de alimente și băuturi. Uscarea alimentelor sau rufelor și chiar încălzirea pernelor cu gel, a papucilor, bureților hainelor umede și altele poate produce vătămări, aprinderea produselor respective sau un incendiu.
- Dacă este emis fum, opriți sau scoateți din priză aparatul și țineți închisă ușa cuptorului pentru a înăbuși flăcările.
- Încălzirea băuturilor la microunde poate duce la o fierbere explozivă cu întârziere. Procedați cu grijă atunci când mânuiți recipientul.
- Conținutul biberoanelor și al borcănașelor cu alimente pentru bebeluși trebuie amestecat sau agitat, iar temperatura trebuie verificată înainte de servire, pentru a se evita arsurile.
- Ouăle în coajă sau ouăle fierte tare în coajă nu trebuie încălzite în aparat deoarece pot exploda, chiar și după ce încălzirea la microunde s-a terminat.
- Aparatul trebuie curățat la intervale regulate și toate depunerile de alimente eliminate.
- Dacă aparatul nu este menținut curat, suprafața acestuia se poate deteriora, ceea ce afectează negativ durata de funcționare a acestuia și poate provoca o situație periculoasă.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea



AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.

- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Aparatul este echipat cu un sistem de răcire electric. Acesta trebuie utilizat cu o sursă de alimentare electrică.

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică



AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului, în special atunci când ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.

- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Acest aparat este conform cu Directivele C.E.E.

2.3 Utilizare



AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuintare.
- 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 scântele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu

trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.

- Nu utilizați funcția microunde pentru a pre-încălzi cuptorul.



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.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile siropoase. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.
- Gătiți întotdeauna cu ușa cuptorului închisă.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității de mobilier sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

2.4 Îngrijirea și curățarea



AVERTISMENT!

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.

- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- După fiecare utilizare, asigurați-vă că interiorul și ușa sunt uscate prin ștergere. Aburul produs pe durata utilizării aparatului se condensează pe pereții din interior și îi pot coroda.
- Curățați regulat 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, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.
- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.

2.5 Becul interior



AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

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

2.6 Service

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

2.7 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



AVERTISMENT!

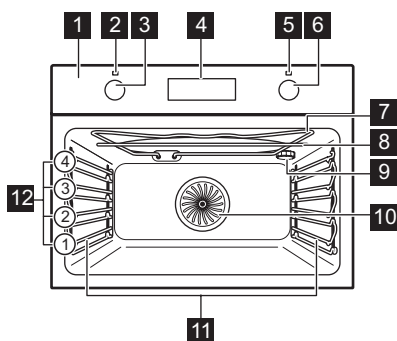
Pericol de vătămare sau sufocare.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.

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

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

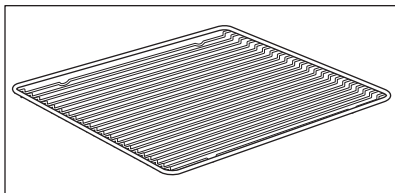
3.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Bec / simbol alimentare
- 3 Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 4 Afișaj
- 5 Indicator / simbol pentru temperatură și putere microunde
- 6 Buton de comandă
- 7 Element de încălzire
- 8 Generator de microunde
- 9 Bec
- 10 Ventilator
- 11 Suport pentru raft, detașabil
- 12 Poziții rafturi

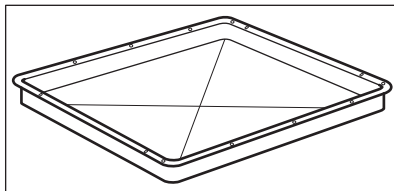
3.2 Accesorii

Raft de sârmă



Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.




Tavă de gătit



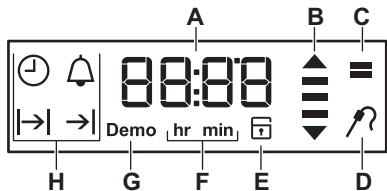
Pentru prăjituri și fursecuri.

4. PANOUL DE COMANDĂ

4.1 Butoane

Câmp cu senzor / Buton	Funcție	Descriere
 start	MICROUNDE	Pentru a seta funcția microunde. Mențineți apăsat mai mult de 3 secunde pentru a aprinde sau stinge becul cuptorului. Puteți aprinde lumina și atunci când cuptorul este oprit.
	CEAS	Pentru a seta funcția ceas.
	TEMPERATURĂ	Pentru a verifica temperatura cuptorului sau temperatura senzorului (dacă există). Folosiți doar atunci când funcția de gătit este activă.

4.2 Afișaj



- A. Cronometru / Temperatură / Putere microunde
- B. Indicator de încălzire și căldură reziduală
- C. Modul microunde
- D. Senzor (doar pentru anumite modele)
- E. Blocare electronică a ușii (doar pentru anumite modele)
- F. Ore / minute
- G. Modul demo (doar pentru anumite modele)
- H. Funcțiile ceasului

5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTISMENT!
Consultați capitolele privind siguranța.



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

Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

Curățați cuptorul și accesoriile înainte de prima utilizare.

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

5.1 Prima curățare

Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.

6. UTILIZAREA ZILNICĂ









AVERTISMENT!





Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Butoane de selectare retractabile

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

6.2 Funcții de gătit

Funcția cup-torului	Aplicație
 Poziția Sfârșit	Cuptorul este oprit.
 Încalzire Rapida	Pentru reducerea timpului de încălzire.
 Microunde	Creează căldura direct în mâncare. Utilizați-o pentru a încălzi mâncăruri gata preparate și băuturi, pentru a dezgheța carne sau fructe și pentru a găti legume și pește.
 Aer Cald	Pentru a coace simultan pe până la două poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru Încălzire sus/jos.
 Pizza	Pentru a coace pizza. Pentru o rumenire intensivă și o bază crocantă.
 Încălzire sus/jos (Încălzire Sus/Jos)	Pentru a coace și a prăji alimentele pe o singură poziție a raftului.

Funcția cup-torului	Aplicație
 Încalzire Jos	Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă și pentru a conserva alimentele.
 Decongelare	Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de numărul și de dimensiunea alimentelor congelate.
 Grill	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate și pentru pâine prăjită.
 Gătire Intensiva	Pentru a frige bucăți mai mari de carne sau găină cu os pe o poziție a raftului. Pentru grătare și rumenire.



Becul se poate opri automat la temperaturi sub 60°C în timpul anumitor funcții ale cuptorului.


6.3 Setarea unei funcții de gătit

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătit pentru a selecta o funcție de gătit.
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta temperatura / puterea microundelor.


Becul se aprinde atunci când cuptorul funcționează.





3. Pentru a opri cuptorul, rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătit la poziția oprit.

6.4 Setarea funcției: Microunde

1. Scoateți toate accesoriile.
2. Rotiți butonul de selectare a funcțiilor de gătit pentru a selecta funcția: Microunde .

Nu lăsați cuptorul să funcționeze atunci când nu există alimente în acesta. Afișajul indică mai întâi puterea implicită pentru microunde, urmată de durata implicită pentru: Durata.


Apăsați  pentru a începe cu valorile implicite pentru puterea microundelor și pentru: Durata. De asemenea, puteți aștepta câteva secunde să înceapă cuptorul automat fără apăsarea butonului.

3. Rotiți butonul de selectare a comenzii pentru a modifica puterea pentru microunde. Setarea puterii se schimbă în trepte de 100 W.
4. Apăsați  și rotiți butonul de selectare pentru a schimba: Durata. Apăsați  în mod repetat pentru a schimba: Durata și puterea microundelor. Rotiți butonul de comandă pentru a seta valoarea și apăsați  pentru confirmare.
5. Puteți modifica sau verifica setarea de la puterea microundelor în timp ce funcția Microunde este activă. Apăsați: .

Atunci când durata setată pentru Durata se termină, semnalul este emis și cuptorul se oprește.

6. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.




Atunci când deschideți ușa cuptorului, cuptorul se oprește. Pentru a o porni din nou, închideți ușa și apăsați .

Durata maximă a funcțiilor cu microunde depinde de puterea setată pentru microunde:

PUTEREA MICROUNDDELOR	DURATA MAXIMĂ
100 - 600 W	-
Peste 600 W	7 minute

6.5 Setarea funcției: Microunde combinate

Puteți combina funcția microunde la orice funcție de gătire.

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta funcția.
- Afișajul indică o temperatură implicită.
2. Rotiți butonul de selectare a comenzii pentru a modifica temperatura.
3. Apăsați  pentru a combina funcția de gătire cu modul microunde.
4. Rotiți butonul de selectare a comenzii pentru a modifica setările de putere pentru microunde. Setarea puterii se schimbă în trepte de 100 W.

Cu aproximativ 5 grade înainte de atingerea temperaturii setate, este emis un semnal. Atunci când setați ora pentru terminarea Durata semnalul este emis din nou și cuptorul se oprește.

5. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit. Atunci când folosiți funcția Microunde în modul Combi, puterea Microundelor nu poate depăși 600 W.



În timp ce folosiți funcția Microunde combinate cuptorul poate scoate mai multe sunete. Acestea sunt normale pentru această funcție.

6.6 Incalzire Rapida

Încălzire rapidă micșorează timpul necesar pentru încălzire.




Nu introduceți alimente în cuptor în timpul operării Încălzire rapidă.

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile cuptorului pentru a seta încălzirea rapidă.
2. Rotiți butonul de selectare pentru temperatură pentru a seta temperatura.

Semnalul este emis când aparatul ajunge la temperatura setată.

3. Setati o functie a cuptorului.






6.7 Indicator de încălzire

Atunci când cuptorul funcționează, barele de pe afișaj  apar una câte una

când temperatura din cuptor crește și dispar atunci când temperatura scade.


7. FUNCȚIILE CEASULUI

7.1 Tabelul cu funcțiile ceasului


Funcția ceasului	Aplicație
 ORA CURENTĂ	Pentru a afișa sau modifica ora curentă. Puteți schimba ora ceasului doar dacă cuptorul este oprit.
 DURATA	Pentru a seta durata de funcționare a cuptorului. A se utiliza numai când a fost setată o funcție de gătire.
 SFÂRȘIT	Pentru a seta momentul de închidere a cuptorului. A se utiliza numai când a fost setată o funcție de gătire.
 TEMPORIZARE	Combinare a funcțiilor DURATA și SFÂRȘIT.
 CRONOMETRU	Se utilizează pentru a seta timpul pentru numărătoarea inversă. Această funcție nu are nici o influență asupra funcționării cuptorului. Puteți seta CRONOMETRU oricând, chiar dacă cuptorul este oprit.

7.2 Reglarea și modificarea orei



După ce faceți prima conexiune la sursa de curent, așteptați până când afișajul indică **hr** și „12:00”. „12” se aprinde intermitent.

1. Rotiți butonul de selectare pentru temperatură pentru a seta orele.
2. Apăsați  pentru confirmare și setați minutele.





Pe afișaj este indicat **min** și ora setată. „00” se aprinde intermitent.


3. Rotiți butonul de selectare pentru temperatură pentru a seta minutele curente.
4. Apăsați  pentru a confirma sau ora curentă setată va fi salvată automat după 5 secunde.

Afișajul indică noul timp.

Pentru modificarea orei curente, apăsați în mod repetat  până când indicatorul pentru ora curentă  se aprinde intermitent pe afișaj.




7.3 Setarea funcției DURATA


1. Setati o funcție de gătire.
2. Apăsați  în mod repetat până când  începe să clipească.
3. Rotiți butonul de selectare pentru temperatură pentru a seta minutele și apăsați  pentru confirmare. Rotiți butonul de selectare pentru temperatură pentru a seta orele și apăsați  pentru confirmare.


Când timpul setat pentru Durata se termină, este emis semnalul acustic timp de 2 minute.  și setarea duratei se aprind intermitent pe afișaj. Cuptorul se oprește automat.

4. Pentru a opri sunetul apăsați orice buton sau deschideți ușa cuptorului.
5. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

7.4 Setarea funcției SFÂRȘIT





1. Setati o funcție de gătire.
2. Apăsați  în mod repetat până când  începe să clipească.
3. Rotiți butonul de selectare pentru temperatură pentru a seta orele și apăsați  pentru confirmare. Rotiți butonul de selectare pentru

temperatură pentru a seta minutele și apăsați  pentru confirmare.





La ora setată pentru Sfârșit, este emis semnalul acustic timp de 2 minute.  și setarea duratei se aprind intermitent pe afișaj. Cuptorul se oprește automat.

4. Pentru a opri sunetul apăsați orice buton sau deschideți ușa cuptorului.
5. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.


7.5 Setarea funcției TEMPORIZARE

1. Setati o funcție de gătire.
2. Apăsați  în mod repetat până când  începe să clipească.
3. Rotiți butonul de selectare pentru temperatură pentru a seta minutele timpului pentru DURATA și apăsați  pentru confirmare. Rotiți butonul de selectare pentru temperatură pentru a seta orele timpului pentru DURATA și apăsați  pentru confirmare.

Afișajul indică  care clipește.

4. Rotiți butonul de selectare pentru temperatură pentru a seta orele timpului pentru SFÂRȘIT și apăsați  pentru confirmare. Rotiți butonul de selectare pentru temperatură pentru a seta minutele timpului pentru SFÂRȘIT și apăsați  pentru confirmare. Afișajul indică   și temperatura setată.




Cuptorul pornește automat mai târziu, funcționează pentru timpul setat la DURATA și se oprește la ora setată la SFÂRȘIT.

La atingerea orei setată pentru SFÂRȘIT, este emis semnalul acustic timp de 2 minute.  și setarea duratei se aprind intermitent pe afișaj. Cuptorul se stinge.

5. Pentru a opri sunetul apăsați orice buton sau deschideți ușa cuptorului.
6. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

7.6 Setarea CRONOMETRULUI

Cronometrul poate fi setat atât cu cuptorul oprit, cât și cu cuptorul pornit.

1. Apăsați  în mod repetat până când  începe să clipească.
2. Rotiți butonul de selectare pentru temperatură pentru a seta secunde urmate de minute. Când timpul setat de dvs. este mai mare de 60 de minute, **hr** clipește pe afișaj.
3. Setati orele.
4. CRONOMETRUL pornește automat după 5 secunde. După trecerea a 90% din timp este emis un semnal sonor.
5. La sfârșitul duratei setate este emis un semnal sonor timp de 2 minute. "00:00" și  se aprind intermitent pe afișaj. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

8. UTILIZAREA ACCESORIILOR



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.



AVERTISMENT!

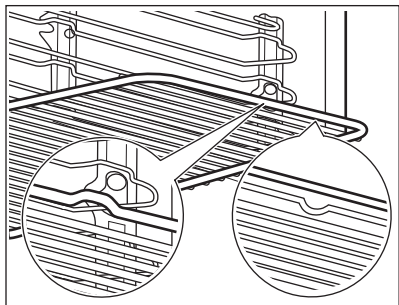
Consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Vesela și materiale adecvate pentru microunde.

8.1 Introducerea accesoriilor

Folosii doar vase și materiale adecvate.

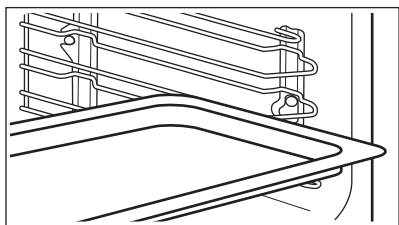
Raftul de sarmă:

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



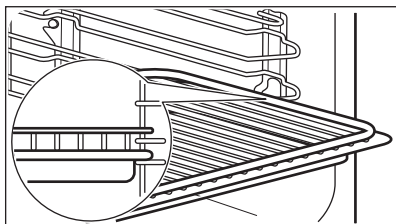
Tavă de gătit:

Împingeți tava de gătit între șinele de ghidaj ale suportului raftului.



Raft de sârmă și tavă de gătit împreună:

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




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

9. FUNCȚII SUPLIMENTARE

9.1 Utilizarea Blocare acces copii

Atunci când este pornită Blocare acces copii, cuptorul nu poate fi pornit accidental.


1. Asigurați-vă că butonul de selectare pentru funcțiile cuptorului este în poziția oprit.
2. Apăsați lung și simultan  și **°C** timp de 2 secunde.

Este emis un semnal acustic. SAFE apare pe afișaj. Pentru a opri Blocare acces copii, repetați pasul 2.

9.2 Utilizarea Blocării

Puteți porni funcția Blocare numai atunci când cuptorul funcționează.

Atunci când funcția Blocare este pornită, setările de temperatură și durată ale unei funcții a cuptorului aflate în desfășurare nu pot fi modificate accidental.

1. Selectați o funcție a cuptorului și setați-o conform cu preferințele dvs.
 2. Apăsați lung și simultan  și **°C** timp de 2 secunde.
- Este emis un semnal acustic. Loc apare pe afișaj timp de 5 secunde.




Loc apare pe afișaj atunci când rotiți butonul de selectare pentru temperatură sau apăsați orice buton atunci când funcția Blocare este pornită.

Cuptorul se oprește dacă rotiți butonul de selectare pentru funcțiile cuptorului.

Dacă opriți cuptorul în timp ce funcția Blocare este activă, funcția Blocare trece automat la Blocare acces copii. Consultați secțiunea „Utilizarea Blocare acces copii”.

Pentru a opri funcția Blocare, repetați pasul 2.

9.3 Indicator de căldură reziduală

Atunci când opriți cuptorul, afișajul prezintă indicatorul căldurii reziduale  dacă temperatura din cuptor este mai mare de 40°C. Rotiți spre dreapta sau stânga butonul de selectare pentru temperatură pentru a verifica temperatura cuptorului.

9.4 Oprirea automată

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

Temperatura (°C)	Durata de oprire (h)
30 - 115	12.5

Temperatura (°C)	Durata de oprire (h)
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

După o dezactivare automată, pentru a utiliza din nou cuptorul apăsați orice buton.



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

9.5 Suflanta cu aer rece

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

10. INFORMAȚII ȘI SFATURI



AVERTISMENT!
Consultați capitolele privind siguranța.



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

10.1 Recomandări pentru gătit

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

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

10.2 Recomandări pentru microunde

Puneți alimentele pe o farfurie la baza cavității.

Întoarceți sau amestecați alimentele la jumătatea duratei de decongelare sau de gătire.

Acoperiți mâncarea pe durata gătirii și reîncălzirii.

Puneți o lingură în sticlă sau pahar atunci când încălziți băuturi pentru a asigura o mai bună distribuție a căldurii.

Introduceți mâncarea în cuptor fără niciun ambalaj. Mâncărurile preparate pot fi introduse în cuptor doar dacă ambalajul este sigur la utilizarea microundelor (verificați informațiile de pe ambalaj).

Gătitul la microunde

Gătiți mâncarea cu capacul pus. Gătiți alimentele fără capac dacă doriți să le mențineți o crustă.

Nu supraîncălziți preparatele prin setarea unei puteri și a unei durate prea mari. Mâncarea se poate usca, arde sau produce incendiu.

Nu utilizați cuptorul pentru a găti ouă sau melci în cochilie deoarece aceștia pot exploda. Găuriți gălbenușul unui ou prăjit înainte de a îl reîncălzi.

Înainte de gătire, găuriți cu o furculiță de câteva ori mâncarea cu piele sau coajă.

Tăiați legumele în bucăți de dimensiuni cât mai egale.

Amestecați preparatele lichide din când în când.

Amestecați mâncarea înainte de servire.

După ce opriți cuptorul, scoateți alimentele și lăsați-l să stea timp de câteva minute.

Decongelarea la microunde

Puneți alimentele congelate, despachetate pe o farfurie întoarsă cu un recipient sub ea sau pe un raft de dezghețare sau pe o sită de plastic, astfel încât lichidul de dezghețare să se scurgă în afară.

Îndepărtați bucățile decongelate după aceea.

Puteți să utilizați un nivel mai mare de putere al microundelor pentru a găti fructele și legumele fără a le decongela mai întâi.

10.3 Vesela și materialele adecvate pentru microunde

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

Vase de gătit / Materiale	Funcția Microunde		Funcția Microunde combi
	Decongelare	Încălzire, Gătirea	
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 decorație cu argint, aur, platină sau alt metal	✓	X	X
Ceramică din sticlă și vitroceramică din material rezistent la foc/congelare	✓	✓	✓
Vase ceramice și din lut fără nicio componentă din cuarț sau metal și glazurări care conțin metal	✓	✓	X
Ceramică, porțelan și ceramică din lut cu bază nesmălțuită sau cu mici orificii, de ex. pe mâner	X	X	X
Plastic rezistent la căldură până la 200°C (verificați întotdeauna specificațiile recipientului din plastic înainte de utilizare)	✓	✓	X

Vase de gătit / Materiale	Funcția Microunde		Funcția Microunde combi
	Decon-gelare	Încălzire, Gătirea	
Carton, hârtie	✓	X	X
Folie transparentă	✓	X	X
Folie de friptură cu închidere sigură la microunde (verificați întotdeauna specificațiile foliei înainte de utilizare)	✓	✓	X
Coacerea preparatelor cu suport realizat din metal, de ex. email, fontă	X	X	✓
Forme de copt, smălțuite sau acoperite cu silicon (verificați întotdeauna specificațiile formelor de copt înainte de utilizare)	X	X	✓
Tavă pentru prăjituri	X	X	X
Raft de sârmă	X	X	✓
Vase pentru utilizare la microunde, de ex. tigăie	X	✓	X

10.4 Coacere

- Folosiți mai întâi temperatura mai mică.
- 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. Nu este necesară modificarea temperaturii dacă rumenirea nu se face uniform. Diferențele se egalizează în timpul coacerii.
- Tăvile din cuptor se pot strâmba în timpul coacerii. Atunci când tăvile se răcesc, distorsiunile dispar.

10.5 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.

Rezultatul coacerii	Cauză posibilă	Soluție
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.
	Durata de coacere este prea mică.	Prelunghiți durata de coacere. Nu puteți să micșorați durata de coacere prin setarea unor temperaturi mai mari.
	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.
	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.
	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.

10.6 Coacere pe un singur nivel

Coacerea în forme

Aliment	Funcție	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Prajitura Ring sau brișă	Aer Cald	150 - 160	50 - 70	1
Prăjitură Madeira/ Prăjituri de fructe	Aer Cald	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Pandispan	Aer Cald	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Pandispan	Încălzire Sus/Jos	160	35 - 50	2
Aluat fraged ¹⁾	Aer Cald	170 - 180	10 - 25	1

Aliment	Funcție	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Tartă cu blat de pan-dișpan	Aer Cald	150 - 170	20 - 25	1
Apple pie / Plăcintă cu mere (2 tăvi, Ø 20 cm, puse în diagonală)	Aer Cald	160	70 - 90	1
Apple pie / Plăcintă cu mere (2 tăvi, Ø 20 cm, puse în diagonală)	Încălzire Sus/Jos	180	70 - 90	1
Prăjitură cu brânză, tavă ²⁾	Încălzire Sus/Jos	160 - 170	60 - 90	1

1) Preîncălziți cuptorul.

2) Folosiți o cratiță adâncă.

Produse de copt în tăvi de coacere

Aliment	Funcție	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pâine împletită / coroniță	Încălzire Sus/Jos	170 - 190	30 - 40	2
Cozonac cu stafide ¹⁾	Încălzire Sus/Jos	160 - 180	50 - 70	2
Pâine (pâine de secară) ¹⁾	Încălzire Sus/Jos			2
primul		230	20	
după aceea		160 - 180	30 - 60	
Choux a la creme / Ecler ¹⁾	Încălzire Sus/Jos	190 - 210	20 - 35	2
Ruladă ¹⁾	Încălzire Sus/Jos	180 - 200	10 - 20	2
Prăjitură cu nucă (uscată)	Aer Cald	150 - 160	20 - 40	1
Prajitura Almond cu chimen și unt / prăjituri cu zahăr ars ¹⁾	Încălzire Sus/Jos	190 - 210	20 - 30	2
Tarte cu fructe (din aluat cu drojdie/de chec) ²⁾	Aer Cald	150 - 160	35 - 55	1

Aliment	Funcție	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Tarte cu fructe (din aluat cu drojdie/de chec) ²⁾	Încălzire Sus/Jos	170	35 - 55	1
Tarte cu fructe pe cocă fragedă	Aer Cald	160 - 170	40 - 80	1
Plăcinte dospite cu umplutură delicată (de ex. brânză dulce, smântână, cremă de ou și lapte) ¹⁾	Încălzire Sus/Jos	160 - 180	40 - 80	2

1) Preîncălziți cuptorul.

2) Folosiți o cratiță adâncă.

Biscuiți

Aliment	Funcție	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Biscuiți cu aluat fraged	Aer Cald	150 - 160	10 - 20	1
Short bread / Biscuit sfărâmicios / Patiserie	Aer Cald	140	20 - 35	1
Short bread / Biscuit sfărâmicios / Patiserie ¹⁾	Încălzire Sus/Jos	160	20 - 30	2
Turte dulci	Aer Cald	150 - 160	15 - 20	1
Dulciuri cu albuș de ou, bezele	Aer Cald	80 - 100	120 - 150	1
Pricomigdale	Aer Cald	100 - 120	30 - 50	1
Biscuiți făcuți cu drojdie	Aer Cald	150 - 160	20 - 40	1
Aluat de foietaj ¹⁾	Aer Cald	170 - 180	20 - 30	1
Rulouri ¹⁾	Încălzire Sus/Jos	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Prăjituri mici ¹⁾	Aer Cald	160	20 - 35	3
Small cakes / Prăjituri mici ¹⁾	Încălzire Sus/Jos	170	20 - 35	2

1) Preîncălziți cuptorul.

10.7 Preparate coapte și gratinate

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

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

10.8 Coacere pe mai multe niveluri

Utilizați funcția Aer cald.

Produse de copt în tăvi de coacere

Aliment	Temperatura (°C)	Durăță (min)	Nivel raft
Choux a la creme / Ecler ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 3
Prăjitură Streusel uscată	150 - 160	30 - 45	1 / 3

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

Biscuiți / prăjituri mici / produse de patiserie / rulouri

Aliment	Temperatura (°C)	Durăță (min)	Nivel raft
Biscuiți cu aluat fraged	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread / Biscuit pufos / Patiserie	140	25 - 45	1 / 3
Turte dulci	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Dulciuri cu albuș de ou, bezele	80 - 100	130 - 170	1 / 3

Aliment	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Pricomigdale	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Biscuiți făcuți cu drojdie	160 - 170	30 - 60	1 / 3

10.9 Pizza

Aliment	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Pizza (blat subțire și crocant) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	3
Pizza (cu multă garnitură) ²⁾	180 - 200	20 - 30	3
Tarte	180 - 200	40 - 55	3
Tartă cu spanac	160 - 180	45 - 60	3
Quiche Lorraine (Tartă)	170 - 190	45 - 55	3
Tartă elvețiană	170 - 190	45 - 55	3
Prajitura cu branza	140 - 160	60 - 90	3
Plăcintă cu mere, acoperită	150 - 170	50 - 60	3
Plăcintă cu legume	160 - 180	50 - 60	3
Pâine nedospită ¹⁾	230	10 - 20	3
Tartă cu foietaj din aluat franțuzesc ¹⁾	160 - 180	45 - 55	3
Flammekuchen ¹⁾	230	12 - 20	3
Piroșți (versiunea rusească de calzone) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	3

1) Preîncălziți cuptorul.

2) Folosiți o cratiță adâncă.

10.10 Frigerea

Folosiți vase de cuptor rezistente la căldură.

Frigeți bucățile mari de friptură direct în tavă sau pe raftul de sârmă pus deasupra tăvii.

Turnați puțină apă în tavă pentru a împiedica arderea sucurilor sau grăsimii de la carne.

Carnea cu șorici poate fi friptă în forma de coacere fără capac.

Întoarceți friptura după ce a trecut 1/2 - 2/3 din durata de gătire.

Pentru a avea o carne mai suculentă:

- frigeți fripturile din carne slabă într-un vas cu capac sau folosiți punga pentru fripturi.
- frigeți carnea și peștele în bucăți mari (1 kg sau mai mult).

- stropiți de câteva ori fripturile mari și puilul cu sosul propriu în timpul coacerii.

10.11 Frigerea

Vită

Aliment	Funcție	Cantitate (kg)	Putere (Watt)	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Friptură înăbușită	Încălzire Sus/Jos	1 - 1.5	200	230	60 - 80	1

Porc

Aliment	Funcție	Cantitate (kg)	Putere (Watt)	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Spată, ceafă, pulpă	Gatire Intensiva	1 - 1.5	200	160 - 180	50 - 70	1
Bucată de carne	Gatire Intensiva	0.75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1
Picior de porc (semipreparat)	Gatire Intensiva	0.75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	1

Vitel

Aliment	Funcție	Cantitate (kg)	Putere (Watt)	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Friptura de vitel	Gatire Intensiva	1	200	160 - 180	50 - 70	1
Picior de vițel	Gatire Intensiva	1.5 - 2	200	160 - 180	75 - 100	1

Miel

Aliment	Funcție	Cantitate (kg)	Putere (Watt)	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Pulpă de miel, friptură de miel	Gatire Intensiva	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70	1

Pasăre

Aliment	Funcție	Cantitate (kg)	Putere (Watt)	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Porții de pui	Gătire Intensiva	0,2 - 0,25 fiecare	200	200 - 220	20 - 35	1
Jumătate de pui	Gătire Intensiva	0,4 - 0,5 fiecare	200	190 - 210	25 - 40	1
Pui pasăre îndopată	Gătire Intensiva	1 - 1.5	200	190 - 210	60 - 80	1
Rață	Gătire Intensiva	1.5 - 2	200	180 - 200	80 - 110	1

Pește (în abur)

Aliment	Funcție	Cantitate (kg)	Putere (Watt)	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pește întreg	Încălzire Sus/Jos	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45	1

Preparate

Aliment	Funcție	Cantitate (kg)	Putere (Watt)	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Preparate dulci	Aer Cald	-	200	160 - 180	20 - 35	1
Preparate sărate cu ingrediente gătite (tăiței, legume)	Aer Cald	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Preparate sărate cu ingrediente crude (cartofi, legume)	Aer Cald	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

10.12 Grill

Preîncălziți cuptorul gol timp de 5 minute.

Puneți tava pentru grăsimi pe prima poziție a raftului.

Grill

Aliment	Temperatura (°C)	Timp de frigere la grătar (min)		Nivel raft
		Pe o parte	Pe cealaltă parte	
Friptură de vită, mediu făcută	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
File de vită, mediu	230	20 - 30	20 - 30	1
Pulpă de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Pulpa de vitel	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Pulpă de miel	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Peste întreg, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

10.13 Preparate congelate

Utilizați funcția Aer cald.

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

Aliment	Temperatura (°C)	Durăță (min)	Nivel raft
Pizza, congelată	200 - 220	15 - 25	3
Pizza Americana, congelată	190 - 210	20 - 25	3
Pizza, refrigerată	210 - 230	13 - 25	3
Pizza Snacks, congelată	180 - 200	15 - 30	3
Cartofi prajiti, subțiri ¹⁾	210 - 230	20 - 30	3
Cartofi prajiti, groși ¹⁾	210 - 230	25 - 35	3
Bulete / Crochete ¹⁾	210 - 230	20 - 35	3
Chiflute	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, proaspete	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, cong.	160 - 180	40 - 60	2

Aliment	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Aripioare de pui	190 - 210	20 - 30	3

1) Întoarceți de 2-3 ori pe durata prăjirii.

Tabel Alimente preparate și congelate

Aliment	Funcție	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Pizza congelata ¹⁾	Încălzire sus / jos	conform instrucțiunilor producătorului	conform instrucțiunilor producătorului	2
Cartofi prăjiți ²⁾ (300 - 600 g)	Încălzire sus / jos sau Gatire intensiva	200 - 220	conform instrucțiunilor producătorului	2
Baghete ³⁾	Încălzire sus / jos	conform instrucțiunilor producătorului	conform instrucțiunilor producătorului	2
Prăjitură cu fructe	Încălzire sus / jos	conform instrucțiunilor producătorului	conform instrucțiunilor producătorului	2

1) Preîncălziți cuptorul.

2) Întoarceți de 2-3 ori pe durata gătirii.

3) Preîncălziți cuptorul.

10.14 Decongelare

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

- Pentru porțiile mari de mâncare, puneți o farfurie goală cu fața în jos la baza cavității cuptorului. Puneți mâncarea într-o farfurie sau vas adânc și puneți-o deasupra farfuriei aflate în interiorul cuptorului. Scoateți suporturile raftului dacă este necesar.

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

Aliment	Cantitate (kg)	TimP de decongelare (min)	TimP suplimentar de decongelare (min)	Comentarii
Carne	1	100 - 140	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Păstrăv	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Căpșuni	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Unt	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Frișcă	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Bateți frișca cât timp mai este încă puțin înghețată.
Prăjitură	1.4	60	60	-

10.15 Pastreaza cald - Incalzire jos

- 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	Temperatura (°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	Temperatura (°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	Temperatura (°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	-
Murățuri 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.

10.16 Uscare - Aer cald

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

10.17 Gătirea la microunde**Sfaturi pentru microunde**

Rezultate la gătit/decongelare	Cauză posibilă	Soluție
Preparatul este prea uscat.	Puterea a fost prea ridicată. Durata a fost prea mare.	Data viitoare selectați o putere mai mică și un timp mai îndelungat.
Alimentele nu sunt încă decongelate, fierbinți sau gătite la terminarea duratei gătirii.	Durata a fost prea scurtă.	Alegeți o durată mai mare. Nu creșteți puterea microundelor.

Rezultate la gătit/ decongelare	Cauză posibilă	Soluție
Preparatul este supraîncălzit pe margini, însă încă nu este gata în mijloc.	Puterea a fost prea ridicată.	Data viitoare selectați o putere mai mică și un timp mai îndelungat.

Decongelarea cărnii

Aliment	Putere (Watt)	Durață (min)	Timp de repaos (min)
Friptură (0,2 kg)	100	5 - 7	5 - 10
Carne tocată (0,5 kg)	100	10 - 15	5 - 10

Decongelarea puiului

Aliment	Putere (Watt)	Durață (min)	Timp de repaos (min)
Pui (1 kg)	100	25 - 30	10 - 20
Piept de pui (0,15 kg)	100	3 - 5	10 - 15
Pulpe de pui (0,15 kg)	100	3 - 5	10 - 15

Decongelarea peștelui

Aliment	Putere (Watt)	Durață (min)	Timp de repaos (min)
Pește întreg (0,5 kg)	100	10 - 15	5 - 10
Fileuri de pește (0,5 kg)	100	12 - 15	5 - 10

Decongelarea produselor lactate

Aliment	Putere (Watt)	Durață (min)	Timp de repaos (min)
Unt (0,25 kg)	100	3 - 4	5 - 10
Brânză rasă (0,2 kg)	100	2 - 3	10 - 15

Decongelare prăjituri / patiserie

Aliment	Putere (Watt)	Durață (min)	Timp de repaos (min)
Plăcintă dospită (1 bucată)	200	2 - 3	15 - 20
Prajitura cu branza (1 bucată)	100	2 - 4	15 - 20
Prăjitură uscată (de ex. chec) (1 bucată)	200	2 - 4	15 - 20
Pâine (1 kg)	200	15 - 20	5 - 10

Aliment	Putere (Watt)	Durață (min)	Timp de repaos (min)
Pâine feliată (0,2 kg)	200	3 - 5	5 - 10
Chifle (4 bucăți)	200	2 - 4	2 - 5

Decongelarea fructelor

Aliment	Putere (Watt)	Durață (min)	Timp de repaos (min)
Fruct (0,25 kg)	100	5 - 10	10 - 15

Reincalzire

Aliment	Putere (Watt)	Durață (min)	Timp de repaos (min)
Mâncare de bebeluși în borcane (0,2 kg)	300	1 - 2	-
Lapte pentru bebeluși (180 ml); Puneți lingura în biberon	600	0:20 - 0:40	-
Semipreparate (0,5 kg)	600	6 - 9	2 - 5
Alimente preparate și congelate (0,5 kg)	400	10 - 15	2 - 5
Lapte (200 ml)	1000	1 - 1:30	-
Apă (200 ml)	1000	1:30 - 2	-
Sos (200 ml)	600	1 - 3	-
Supă (300 ml)	600	3 - 5	-

Topire

Aliment	Putere (Watt)	Durață (min)	Timp de repaos (min)
Ciocolată / Glazură de ciocolată (0,15 kg)	300	2 - 4	-
Unt (0,1 kg)	400	0:30-1:30	-

Gătire

Aliment	Putere (Watt)	Durață (min)	Timp de repaos (min)
Pește întreg (0,5 kg)	500	8 - 10	2 - 5
Fileuri de pește (0,5 kg)	400	4 - 7	2 - 5
Legume, proaspete (0,5 kg + 50 ml de apă)	600	5 - 15	-

Aliment	Putere (Watt)	Durată (min)	Timp de repaos (min)
Legume, congelate (0,5 kg + 50 ml de apă)	600	10 - 20	-
Cartofi copti (0,5 kg)	600	7 - 10	-
Orez (0,2 kg + 400 ml de apă)	600	15 - 18	-
Popcorn	1000	1:30 - 3	-

Funcția combinată microunde

Folosiți această funcție pentru a găti alimente într-un timp mai scurt și pentru a le rumeni.

Funcții combinate: Gatire Intensiva și Microunde.

Aliment	Vase de gătit	Putere (Watt)	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Timp de repaos (min)
2 jumătăți de pui (2 x 0,55 kg)	Vas rotund din sticlă, Ø 26 cm	300	220	40	2	5
Cartofi gratinați (1 kg)	Vas pentru gratinare	300	200	40	2	10
Friptură de porc, ceafă (1,1 kg)	Vas de sticlă cu sită	300	200	70	1	10

10.18 Exemple de aplicații la gătit pentru setări ale puterii

Datele din tabel sunt doar orientative.

Nivel de putere	Utilizare
<ul style="list-style-type: none"> • 1000 W • 900 W • 800 W • 700 W 	<p>Încălzirea lichidelor</p> <p>Dat într-un clocot la începutul etapei de gătit</p> <p>Prepararea legumelor</p>
<ul style="list-style-type: none"> • 600 W • 500 W 	<p>Decongelarea și încălzirea mâncărilor congelate</p> <p>Încălzirea mâncărilor de felul doi</p> <p>Prepararea tocnițelor</p> <p>Prepararea mâncărilor cu ou</p>

Nivel de putere	Utilizare
<ul style="list-style-type: none"> • 400 W • 300 W 	Prepararea în continuare a mâncărilor Prepararea mâncărilor fine Încălzirea hranei bebelușului Înmuierea orezului Încălzirea mâncărilor fine Pentru a topi brânză, ciocolată, unt
<ul style="list-style-type: none"> • 200 W • 100 W 	Decongelarea cărnii, peștelui Decongelarea brânzei, smântânii, untului Decongelarea fructelor și prăjiturilor Decongelarea pâinii

10.19 Informații pentru institutele de testare

Funcția Microunde

Teste conform cu IEC 60705.

Aliment	Putere (Watt)	Cantitate (kg)	Nivel raft 1)	Durată (min)	Comentarii
Pandispan	600	0.475	Jos	7 - 9	Întoarceți recipientul cu 1/4, la jumătatea duratei de gătire.
Bucată de carne	400	0.9	2	25 - 32	Întoarceți recipientul cu 1/4, la jumătatea duratei de gătire.
Royale	500	1	Jos	18	-
Decongelare carne	200	0.5	Jos	8 - 12	Întoarceți invers carnea la jumătatea duratei de gătire.

1) Folosiți raftul de sârmă dacă nu este specificat altfel.

Funcția combinată microunde

Teste conform cu IEC 60705.

Aliment	Funcție	Putere (Watt)	Temperatura (°C)	Nivel raft 1)	Durată (min)	Comentarii
Prăjitură (0,7 kg)	Aer cald + MU	100	180	2	29 - 31	Întoarceți recipientul cu 1/4, la jumătatea duratei de gătire.

Aliment	Funcție	Putere (Watt)	Temperatura (°C)	Nivel raft 1)	Durăță (min)	Comentarii
Cartofi gratinați (1,1 kg)	Grill + MU	400	160	1	40 - 45	Întoarceți recipientul cu 1/4, la jumătatea duratei de gătire.
Pui (1,1 kg)	Grill + MU	400	230	1	45 - 55	Puneți carnea în recipientul rotund din sticlă și întoarceți invers după 20 de minute de gătire.

1) Folosiți raftul de sârmă dacă nu este specificat altfel.

11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Note cu privire la curățare

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

Utilizați un agent de curățare dedicat pentru curățarea suprafețelor metalice.

Curățați interiorul cuptorului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte resturi alimentare poate provoca un incendiu.

Curățați cu atenție toate reziduurile și grăsimile alimentare de pe tavanul cavității.

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

Curățați murdăria rezistentă cu produs special de curățat cuptorul.

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.

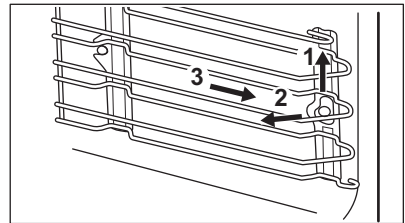
Curățați umezeala din cavitate după fiecare utilizare.

11.2 Scoaterea suporturilor pentru raft

Înainte de a efectua operațiile de întreținere, asigurați-vă de răcirea cuptorului. Pericol de arsuri.

Pentru a curăța cuptorul, 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.

11.3 Înlocuirea becului



AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

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



ATENȚIE!

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

Becul de sus

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

12. DEPANARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu poate fi pornit sau utilizat.	Cuptorul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.	Verificați dacă cuptorul este conectat corect la sursa de alimentare electrică (consultați schema de conectare, dacă există).
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul este oprit.	Activați cuptorul.
Cuptorul nu se încălzește.	Ceasul nu este setat.	Setați ceasul.
Cuptorul nu se încălzește.	Nu au fost efectuate setările necesare.	Verificați dacă setările sunt corecte.
Cuptorul nu se încălzește.	Oprirea automată este activă.	Consultați „Oprirea automată”.
Cuptorul nu se încălzește.	Dispozitivul Blocare acces copii este activat.	Consultați secțiunea „Utilizarea Blocare acces copii”.
Cuptorul nu se încălzește.	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.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Gătirea alimentelor durează prea mult sau prea puțin.	Temperatura este prea scăzută sau prea ridicată.	Reglați temperatura dacă este necesar. Urmați sfaturile din manualul utilizatorului.
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.
Afișajul indică un cod de eroare care nu este în acest tabel.	Există o defecțiune electrică.	<ul style="list-style-type: none"> Opriti și porniți din nou cuptorul prin intermediul siguranței casnice sau a întrerupătorului de siguranță din cutia cu siguranțe. În cazul în care codul de eroare apare din nou pe afișaj, contactați departamentul de asistență pentru clienți.

12.2 Date pentru service

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

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

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

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

13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

13.1 Economisirea energiei



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

Sfaturi generale

Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă corect în timpul funcționării

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

Folosiți vase din metal pentru a îmbunătăți economia de energie, însă doar atunci când folosiți o funcție fără microunde.

Atunci când este posibil, nu pre-încălziți cuptorul înainte de a introduce alimente în interior.

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 preparate.

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

Gătitul cu ventilator

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

Căldura reziduală

Dacă este activat un program cu selectare Durată sau Sfârșit și durata de gătire este mai mare de 30 de minute, elementele de încălzire se dezactivează automat mai devreme la unele funcții ale cuptorului.

Ventilatorul și becul continuă să funcționeze.


Menținerea caldă a alimentelor


Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține o mâncare caldă. Indicatorul căldurii reziduale sau al temperaturii apare pe afișaj.

Gătitul cu becul stins

Opriți becul pe durata gătirii. Porniți-l 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 protejerea 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



867352394-A-032019

