

EOF3C50TX  
EOF5C50V  
EOF5C50Z



RO Cuptor

Manual de utilizare

## Beneficiati de tot ce va poate oferi produsul dvs



Accesati rapid manuale de utilizare, ghiduri cu  
instructiuni, asistenta si multe alte resurse folosind  
inregistrarea noastra foto disponibila la  
[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



**Electrolux**

## CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	3
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	4
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	7
4. PANOUL DE COMANDĂ.....	7
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	8
6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	8
7. FUNCȚIILE CEASULUI.....	10
8. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	11
9. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	12
10. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	13
11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	23
12. DEPANARE.....	26
13. INSTALAREA.....	27
14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	28

## 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](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



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

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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


**[www.electrolux.com/shop](http://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 aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de Centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 2.1 Instalarea



#### **AVERTISMENT!**

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmăți 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 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 conform cu Directivele C.E.E.

## 2.3 Utilizare



### AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Este posibilă emisia de aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.

**AVERTISMENT!**

Pericol de deteriorare a aparatului.

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

**2.4 Îngrijirea și curățarea****AVERTISMENT!**

Pericol de rănire, 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.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.
- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.

**2.5 Becul interior****AVERTISMENT!**

Pericol de electrocutare.

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

**2.6 Service**

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

**2.7 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului****AVERTISMENT!**

Pericol de vătămare sau sufocare.

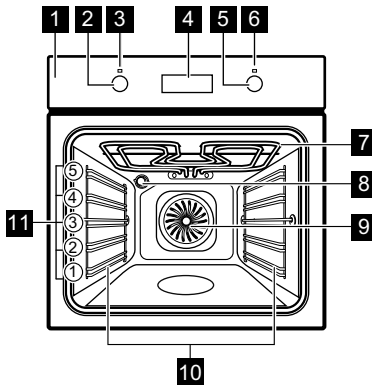
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.

- Scoateți 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 Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 3 Bec / simbol alimentare
- 4 Afișaj
- 5 Buton de comandă (pentru temperatură)
- 6 Indicator / simbol pentru temperatură
- 7 Element de încălzire
- 8 Bec
- 9 Ventilator
- 10 Suport pentru raft, detașabil
- 11 Poziții rafturi

### 3.2 Accesorii

- **Raft de sârmă**  
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit**  
Pentru prăjituri și fursecuri.

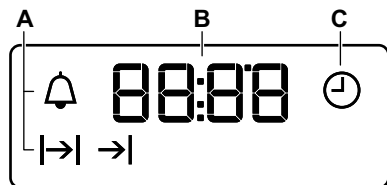
- **Cratiță adâncă**  
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.
- **Ghidaje telescopice**  
Pentru rafturi și tăvi.

## 4. PANOUL DE COMANDĂ

### 4.1 Butoane

Câmp cu senzor / Buton	Funcție	Descriere
—	MINUS	Pentru a seta timpul.
⚠	CEAS	Pentru a seta o funcție ceas.
+	PLUS	Pentru a seta timpul.

## 4.2 Afișaj



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

## 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.



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

### 5.1 Prima curățare

Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.

Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

Curățați cuptorul și accesoriile înainte de prima utilizare.

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

### 5.2 Preîncălzirea

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

1. Setati funcția . Setati temperatura maximă.
2. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
3. Setati funcția . Setati temperatura maximă.
4. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 minute.
5. Setati funcția . Setati temperatura maximă.
6. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 minute.
7. Opriți cuptorul și lăsați-l să se răcească.

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

## 6. UTILIZAREA ZILNICĂ



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 6.1 Butoane de selectare retractabile




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


### 6.2 Setarea unei funcții de gătire

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








## 6.3 Funcții de gătire

Funcția cup-torului	Aplicație
<p><b>0</b></p> <p>Poziția Sfârșit</p>	Cuptorul este oprit.
 <p>Iluminare Cuptor</p>	Pentru a aprinde becul fără nici o funcție de gătit.
 <p>Aer Cald</p>	Pentru a coace simultan pe până la trei poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru Încălzire sus/jos.
 <p>Aer Cald (Umed)</p>	Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Pentru instrucțiuni pentru gătit, consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer Cald (Umed). Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția și pentru a asigura funcționarea cuptorului cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Nivelul de căldură ar putea fi redus. Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, Economisirea energiei. Această funcție a fost folosită pentru satisfacerea cerințelor clasei de eficiență energetică conform EN 60350-1.

Funcția cup-torului	Aplicație
 <p>Încalzire Jos</p>	Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă și pentru a conserva alimentele.
 <p>Grill</p>	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate și pentru pâine prăjită.
 <p>Grill Rapid</p>	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mari și pentru pâine prăjită.
 <p>Gătire Inten-siva</p>	Pentru a frige bucăți mai mari de carne sau găină cu os pe o poziție a raftului. Pentru gratinare și rumenire.
 <p>Pizza</p>	Pentru a coace pizza. Pentru o rumenire intensivă și o bază crocantă.
 <p>Încălzire sus/jos (Încălzire Sus/Jos)</p>	Pentru a coace și a prăji alimentele pe o singură poziție a raftului.


## 7. FUNCȚIILE CEASULUI



### 7.1 Tabelul cu funcțiile ceasului

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



### 7.2 Setarea orei. Modificarea orei

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





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


Pentru a seta ora corectă apăsați  sau .


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

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

### 7.3 Setarea funcției DURATA

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





Afișajul indică .


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


5. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

6. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.





### 7.4 Setarea funcției SFÂRȘIT



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

Afișajul indică .



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

### 7.5 Setarea TEMPORIZĂRII

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


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

## 7.6 Setarea CRONOMETRULUI

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

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

## 7.7 Anularea funcțiilor ceasului

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

# 8. UTILIZAREA ACCESORIILOR



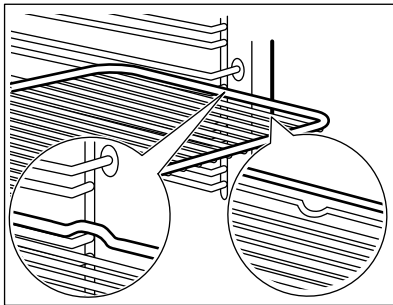
### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

## 8.1 Introducerea accesoriilor

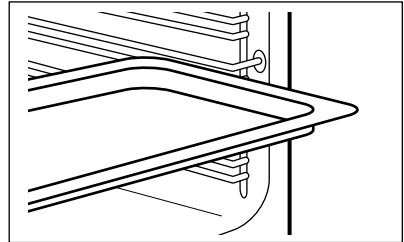
Raftul de sârmă:

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



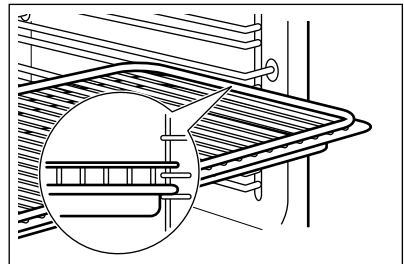
Tavă de gătit/ Cratiță adâncă:


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




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

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




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

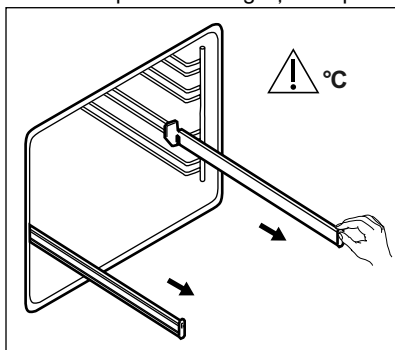
## 8.2 Ghidajele telescopice

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

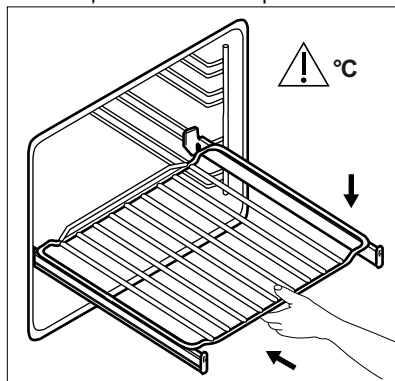
Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile cu ușurință.

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

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



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



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

## 9. FUNCȚII SUPLIMENTARE

### 9.1 Suflanta cu aer rece

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

### 9.2 Termostatul de siguranță

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

## 10. INFORMAȚII ȘI SFATURI



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.



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

### 10.1 Recomandări pentru gătit

Cuptorul are cinci poziții pentru rafturi.

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

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

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

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

reduce durata de gătit și consumul de energie.

#### Coacerea prăjiturilor

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

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

#### Gătirea cărnii și a peștelui

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

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

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

#### Durate de gătit

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

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

### 10.2 Coacere și frigere

#### Prăjituri

Aliment	Încălzire Sus/Jos		Aer Cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatura (°C)	Nivel raft	Temperatura (°C)	Nivel raft		
Rețete cu compoziție bătută cu telul	170	2	160	3 (2 și 4)	45 - 60	Într-o formă pentru prăjituri
Aluat fraged	170	2	160	3 (2 și 4)	20 - 30	Într-o formă pentru prăjituri

Aliment	Încălzire Sus/Jos		Aer Cald		Durată (min)	Comenta-rii
	Tempera-tura (°C)	Nivel raft	Tempera-tura (°C)	Nivel raft		
Prăjitură cu brânză și lapte bătut	170	1	165	2	60 - 80	Într-o formă pen-tru prăjituri de 26 cm
Prăjitură cu mere (plăcintă cu me-re) <sup>1)</sup>	170	2	160	2 (stânga și dreap-ta)	80 - 100	În două forme pen-tru prăjituri de 20 cm pe un raft de sârmă
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Într-o tavă de gătit
Tartă cu gem	170	2	165	2 (stânga și dreap-ta)	30 - 40	Într-o formă pen-tru prăjituri de 26 cm
Pandis-pan	170	2	160	2	50 - 60	Într-o formă pen-tru prăjituri de 26 cm
Tort de Crăciun / Tort bogat în fructe <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	Într-o formă pen-tru prăjituri de 20 cm
Prăjitură cu prune <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 - 60	Într-o formă de pâine
Prăjituri mici - pe un nivel	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Într-o tavă de gătit
Prăjituri mici - pe două nive-luri	-	-	140 - 150	2 și 4	25 - 35	Într-o tavă de gătit
Prăjituri mici - pe trei nivelu-ri	-	-	140 - 150	1, 3 și 5	30 - 45	Într-o tavă de gătit

Aliment	Încălzire Sus/Jos		Aer Cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatura (°C)	Nivel raft	Temperatura (°C)	Nivel raft		
Biscuiți / patiserie - pe un nivel	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Într-o tavă de gătit
Biscuiți / patiserie - pe două niveluri	-	-	140 - 150	2 și 4	35 - 40	Într-o tavă de gătit
Biscuiți / patiserie - pe trei niveluri	-	-	140 - 150	1, 3 și 5	35 - 45	Într-o tavă de gătit
Bezele - pe un nivel	120	3	120	3	80 - 100	Într-o tavă de gătit
Bezele - pe două niveluri <sup>1)</sup>	-	-	120	2 și 4	80 - 100	Într-o tavă de gătit
Chifle dulci <sup>1)</sup>	190	3	190	3	12 - 20	Într-o tavă de gătit
Eclere - pe un nivel	190	3	170	3	25 - 35	Într-o tavă de gătit
Eclere - pe două niveluri	-	-	170	2 și 4	35 - 45	Într-o tavă de gătit
Tarte	180	2	170	2	45 - 70	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm
Tort cu multe fructe	160	1	150	2	110 - 120	Într-o formă pentru prăjituri de 24 cm
Sandviș Victoria	170	1	160	2 (stânga și dreapta)	50 - 60	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm

<sup>1)</sup> Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

**Pâine și pizza**

Aliment	Încălzire Sus/Jos		Aer Cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatura (°C)	Nivel raft	Temperatura (°C)	Nivel raft		
Paine alba <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 bucăți, 500 g per bucată
Pâine de seară	190	1	180	1	30 - 45	Într-o formă de pâine
Chifle <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (2 și 4)	25 - 40	6 - 8 role într-o tavă de coacere
Pizza <sup>1)</sup>	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Într-o tavă de coacere sau craiță adâncă
Pateuri <sup>1)</sup>	200	3	190	3	10 - 20	Într-o tavă de gătit

<sup>1)</sup> Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

**Tarte**

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

<sup>1)</sup> Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.



**Carne**

Aliment	Încălzire Sus/Jos		Aer Cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatura (°C)	Nivel raft	Temperatura (°C)	Nivel raft		
Vită	200	2	190	2	50 - 70	Pe un raft de sârmă
Porc	180	2	180	2	90 - 120	Pe un raft de sârmă
Vitel	190	2	175	2	90 - 120	Pe un raft de sârmă
Friptură de vită englezească, în sânge	210	2	200	2	50 - 60	Pe un raft de sârmă
Friptură de vită englezească, gătită mediu	210	2	200	2	60 - 70	Pe un raft de sârmă
Friptură de vită englezească, bine făcută	210	2	200	2	70 - 75	Pe un raft de sârmă
Ceafă de porc	180	2	170	2	120 - 150	Cu șorici
Picior de porc	180	2	160	2	100 - 120	2 bucăți
Miel	190	2	175	2	110 - 130	Pulpă
Pui	220	2	200	2	70 - 85	Întreg
Curcan	180	2	160	2	210 - 240	Întreg
Rață	175	2	220	2	120 - 150	Întreg
Gâscă	175	2	160	1	150 - 200	Întreg
Iepure	190	2	175	2	60 - 80	Bucăți
Iepure Sălbatic	190	2	175	2	150 - 200	Bucăți
Fazan	190	2	175	2	90 - 120	Întreg

**Pește**

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

**10.3 Grill**

Setați temperatura maximă.

Preîncălziți cuptorul timp de 3 minute.

Utilizați raftul de pe al patrulea nivel.

Aliment	Cantitate		Durată (min)	
	Bucăți	Cantitate (kg)	Pe o parte	Pe cealaltă parte
File bucăți	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Fripturi de vită	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Cârnați	8	-	12 - 15	10 - 12
Cotlet de porc	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Pui (taiat în 2)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab	4	-	10 - 15	10 - 12
Piept de pui	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	0.6	20 - 30	-
File de pește	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Sandviș cu pâine prăjită	4 - 6	-	5 - 7	-
Pâine prăjită	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

**10.4 Gatire Intensiva**

Utilizați raftul de pe primul sau al doilea nivel.

**Vită**

Preîncălziți cuptorul.

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

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

Aliment	Temperatura (°C)	Durață (min)
Friptură de vită sau file, bine făcută	170 - 180	8 - 10

**Porc**

Aliment	Temperatura (°C)	Durață (min)
Pulpă, ceafă, bucăți de șuncă 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Cotlet, costiță de porc, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Bucată de carne, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Ciolan de porc (fiert), 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

**Vitel**

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

**Miel**

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

**Pasăre**

Aliment	Temperatura (°C)	Durață (min)
Porții de pasăre, 0,2 - 0,25 kg fiecare	200 - 220	30 - 50
Jumătate de pui, 0,4 - 0,5 kg fiecare	190 - 210	35 - 50
Pui, pasăre îndopată 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Rață, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Gâscă, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Curcan, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Curcan, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

**Pește (în abur)**

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

**10.5 Uscare - Aer Cald**

Acoperiți tăvile cu hârtie cerată sau cu pergament.

Pentru rezultate mai bune, opriți cuptorul la jumătatea duratei de uscare, deschideți ușa și lăsați să se răcească peste noapte pentru terminarea uscării.

**Legume**

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

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

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

### Fructe

Setați temperatura la 60 - 70°C.

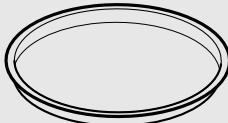


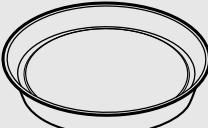
Pentru o singură tavă, folosiți a treia poziție a raftului.

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

Alimente	Durată (h)
Prune	8 - 10
Caise	8 - 10
Felii de măr	6 - 8
Pere	6 - 9

### 10.6 Aer Cald (Umed) - accesorii recomandate

Folosiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.

			
<b>Tigaie pentru pizza</b>	<b>Vas de copt</b>	<b>Ramekin-uri</b>	<b>Formă pentru aluat de tartă</b>
Întunecată, ne-reflexivă Diametru de 28 cm	Întunecată, ne-reflexivă Diametru de 26 cm	Vitroceramică Diametru de 8 cm, înălțime de 5 cm	Întunecată, ne-reflexivă Diametru de 28 cm

### 10.7 Aer Cald (Umed)

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

Alimente	Accesorii	Temperatură (°C)	Nivel raft	Durată (min)
Rulouri dulci, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	175	3	40 - 50
Rulouri, 9 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	35 - 45
Pizza, congelată, 0,35 kg	raft sarma	180	2	45 - 55

<b>Alimente</b>	<b>Accesorii</b>	<b>Temperatură (°C)</b>	<b>Nivel raft</b>	<b>Durață (min)</b>
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Negresă	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	45 - 50
Soufflè, 6 bucăți	vas ceramic ramekin pe raft de sârmă	190	3	45 - 55
Blat de pandișpan	formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă	180	2	35 - 45
Sandviș Victoria	vas de copt pe raft de sârmă	170	2	35 - 50
Pește fiert, 0,3 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	35 - 45
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	25 - 35
File de pește, 0,3 kg	tavă de pizza pe raft de sârmă	170	3	30 - 40
Carne fiartă, 0,25 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	35 - 45
Șașlăc, 0,5 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	40 - 50
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	30 - 45
Pricomigdale, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	45 - 55
Briose, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Patiserie sărată, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	35 - 45
Fursecuri, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	40 - 50
Tarte mici, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Legume, fierte, 0,4 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	35 - 45
Omletă vegetariană	tavă de pizza pe raft de sârmă	180	3	35 - 45
Legume mediteraneene, 0,7 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	4	35 - 45

## 10.8 Informații pentru institutele de testare

Teste conform cu IEC 60350-1.

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

Aliment	Funcție	Accesorii	Nivel raft	Temperatura (°C)	Durată (min)	Comentarii
Biscuit sfărâmi-cios	Aer Cald / Gătire cu aer cald	Tavă pentru prăjituri	3	140 - 150	20 - 40	-
Biscuit sfărâmi-cios	Aer Cald / Gătire cu aer cald	Tavă pentru prăjituri	2 și 4	140 - 150	25 - 45	-
Biscuit sfărâmi-cios	Încălzire sus/jos	Tavă pentru prăjituri	3	140 - 150	25 - 45	-
Pâine prăjită 4 - 6 bucăți	Grill	Raft de sârmă	4	max.	2 - 3 minute pe o parte; 2 - 3 minute pe cealaltă parte	Preîncălziți cup-torul timp de 3 minute.
Burger de vită 6 bucăți, 0,6 kg	Grill	Raft de sârmă și tavă de colectare	4	max.	20 - 30	Puneți raftul de sârmă pe al pa-trulea nivel și ta-va de colectare pe al treilea nivel al cuptorului. În-toarceți alimente-le la jumătatea duratei de gătire. Preîncălziți cup-torul timp de 3 minute.

## 11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 11.1 Note cu privire la curățare

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

Utilizați un agent de curățare dedicat pentru curățarea suprafețelor metalice.

Curățați interiorul cuptorului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte resturi alimentare poate provoca un incendiu. Riscul este mai mare pentru tava pentru grătar.

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

Curățați petele dificile cu un produs special de curățat cuptorul. Nu folosiți agent de curățare a cuptorului pe suprafețele catalitice.

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.

Umezeala poate produce condens în cuptor sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, porniți

cuptorul cu 10 minute înainte de a găti. Curățați umezeala din cavitate după fiecare utilizare.

## 11.2 Pentru cuptoarele din inox sau aluminiu

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

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

## 11.3 Curățarea garniturii ușii

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

Pentru a curăța garnitura ușii consultați informațiile generale despre curățenie.

## 11.4 Scoaterea suporturilor raftului / panourilor catalitice

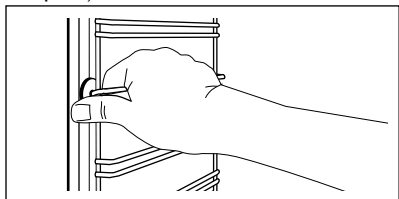
Pentru a curăța cuptorul, scoateți suporturile pentru raft / panourile catalitice.



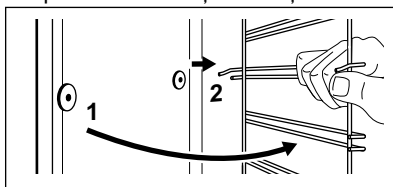
### ATENȚIE!

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

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



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



Instalați accesoriile scoase în ordine inversă.




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

## 11.5 Curățare catalitică

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

Înainte de a porni curățarea catalitică:

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

1. Setați funcția .
2. Setați temperatura cuptorului la 250°C și lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
3. Opriți cuptorul.
4. După ce cuptorul se răcește, curățați cavitatea cu o lavetă moale și udă. Petele sau decolorarea stratului catalitic nu au niciun efect asupra proprietăților de curățare Catalitică.

## 11.6 Scoaterea și montarea ușii

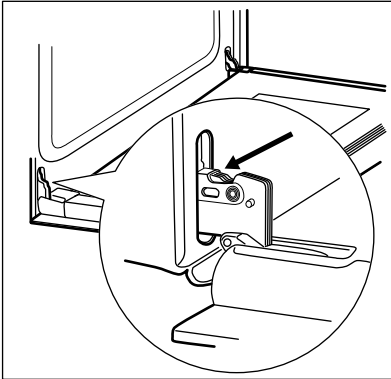
Ușa cuptorului este prevăzută cu două panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa cuptorului și panoul intern de sticlă pentru a le curăța. Citiți toate instrucțiunile de la „Scoaterea și instalarea ușii” înainte de a scoate panourile de sticlă.



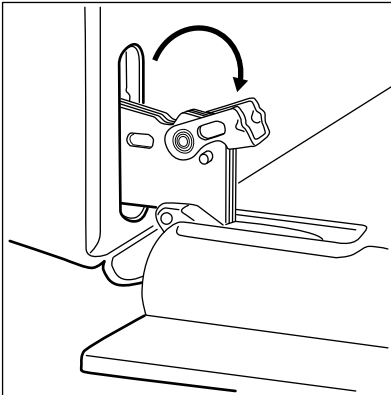
**i** Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panoul intern de sticlă înainte de a scoate ușa cuptorului.

**!** **ATENȚIE!**  
Nu utilizați cuptorul fără panoul de sticlă de la interior.

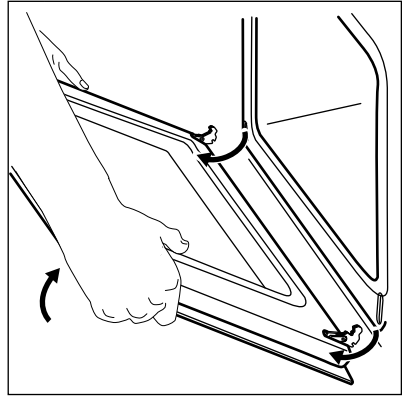
1. Deschideți complet ușa și țineți ambele balamale.



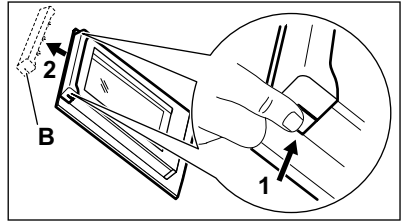
2. Ridicați și rotiți mânerul ambelor balamale.



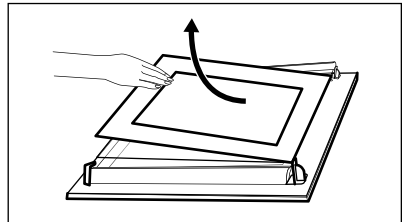
3. Închideți pe jumătate ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și împingeți și scoateți ușa din locaș.



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



6. Trageți în afară de garnitura profilată a ușii pentru a o scoate.
7. Țineți panoul de sticlă al ușii de partea superioară și scoateți-l cu atenție. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.



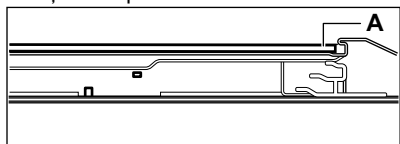
8. Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun Uscăți cu grijă panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

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

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

Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic.

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



## 11.7 Înlocuirea becului



### AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.  
Becul poate fi fierbinte.



### ATENȚIE!

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

## Becul din spate

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

## 12. DEPANARE



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 12.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul este oprit.	Activați cuptorul.
Cuptorul nu se încălzește.	Ceasul nu este setat.	Setați ceasul.
Cuptorul nu se încălzește.	Nu au fost efectuate setările necesare.	Verificați dacă setările sunt corecte.
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.
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 mai mult de 15 - 20 minute după terminarea procesului de gătit.
Afișajul indică „12.00”.	Alimentarea a fost întreruptă.	Setați din nou ceasul.

## 12.2 Date pentru service

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

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

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

**Vă recomandăm să notați datele aici:**

Model (MOD.) .....

Codul numeric al produsului (PNC) .....

Numărul de serie (S.N.) .....

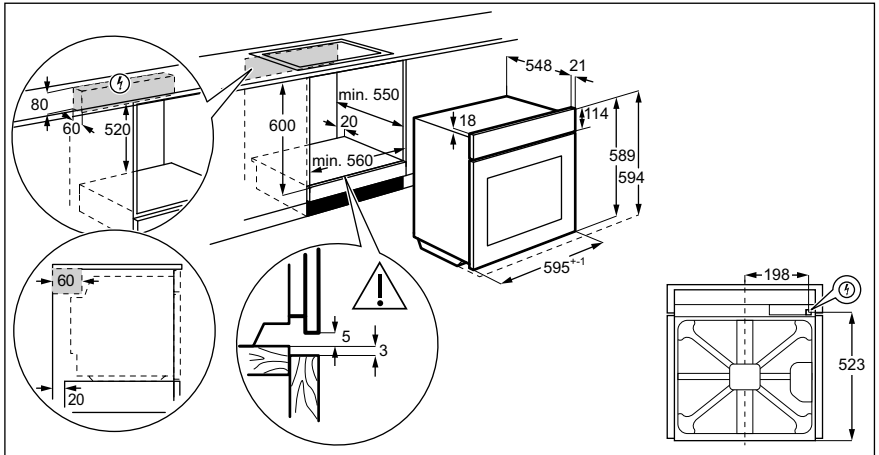
## 13. INSTALAREA

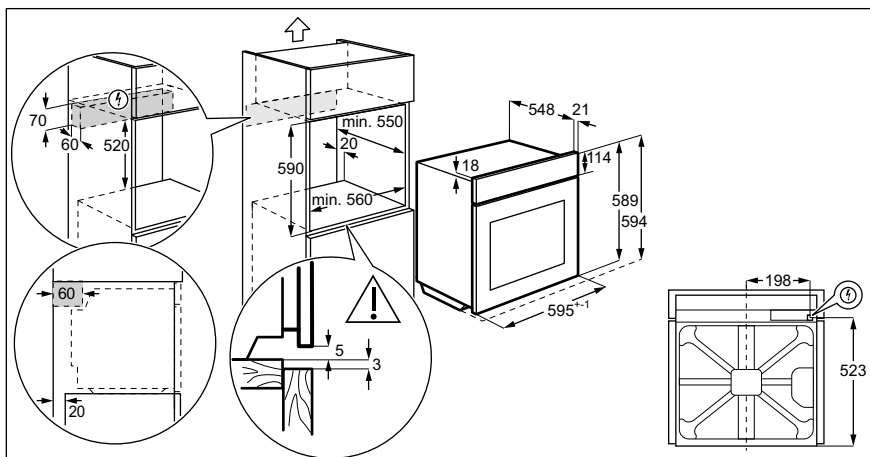


### AVERTISMENT!

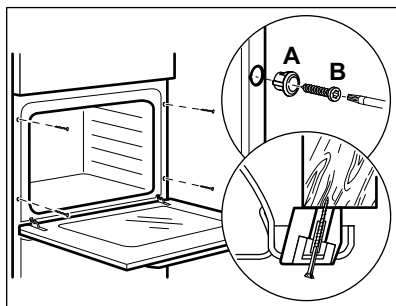
Consultați capitolele privind siguranța.

### 13.1 Încadrarea în mobilier





### 13.2 Fixarea aparatului de mobilier



### 13.3 Conectarea la alimentarea electrică



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

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

### 13.4 Cablul

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire:

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

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

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

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

## 14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

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

Numele furnizorului

Electrolux

Identificarea modelului	EOF3C50TX EOF5C50V EOF5C50Z	
Indexul de eficiență energetică	95.3	
Clasă de eficiență energetică	A	
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.93 kWh/ciclu	
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul de ventilație	0.81 kWh/ciclu	
Numărul de incinte	1	
Sursa de căldură	Energie electrică	
Volum	72 l	
Tipul cuptorului	Cuptor încastat	
Masă	EOF3C50TX	29.5 kg
	EOF5C50V	29.5 kg
	EOF5C50Z	29.5 kg

EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Game, cuptoare, cuptoare cu abur și grătare - Metode de măsurare a performanței.

## 14.2 Economisirea energiei

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

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

Folosiți vase din metal pentru a îmbunătăți economia de energie.

Când este posibil, nu preîncălziți cuptorul înaintea gătitului.

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

### Gătitul cu ventilator

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

### Căldura reziduală

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

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.


### Menținerea caldă a alimentelor


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

### Aer Cald (Umed)

Funcție concepută să economisească energia în timpul gătitului.

## 15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați

aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.



[electrolux.com/shop](http://electrolux.com/shop)



867355183-A-022019