

EOA9S31WZ



RO

Cuptor cu abur

Manual de utilizare



Electrolux

NE GÂNDIM LA DVS

Vă mulțumim că ați achiziționat un aparat Electrolux. Ați ales un produs rezultat în urma a zeci de ani de experiență profesională și inovație. Ingenios și stilat, a fost conceput gândindu-vă la Dvs. Pentru ca să fiți asigurat că aveți toate cunoștințele necesare pentru obținerea unor rezultate extraordinare de fiecare dată când îl folosiți.

Bine ați venit la Electrolux.

Vizitați site-ul nostru pentru:



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



A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:
www.registerelectrolux.com



A cumpăra accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:
www.electrolux.com/shop

ASISTENȚĂ PENTRU CLIEȚI ȘI SERVICE

Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.

Atunci când contactați Centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la dispoziție următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța

Informații și sfaturi generale

Informații privind mediul înconjurător

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	3	4. PANOUL DE COMANDĂ.....	11
1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile.....	4	4.1 Panou de comandă.....	11
1.2 Informații generale despre siguranță.....	4	4.2 Afișaj.....	11
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	5	5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	13
2.1 Instalarea.....	5	5.1 Curățarea inițială	13
2.2 Conexiunea la rețeaua electrică.....	6	5.2 Prima conectare.....	13
2.3 Utilizarea.....	7	5.3 Conexiune wireless 	13
2.4 Îngrijirea și curățarea.....	8	5.4 Licențele software.....	14
2.5 Gătirea cu abur.....	8	5.5 Preîncălzirea inițială.....	14
2.6 Iluminare interioară.....	8	5.6 Modul de setare: Duritate apă.....	15
2.7 Serviciul de asistență tehnică.....	9	6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	15
2.8 Eliminare.....	9	6.1 Modul de setare: Funcții de încălzire.....	16
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	9	6.2 Sertar pentru apă.....	17
3.1 Prezentare generală.....	9	6.3 Modul de utilizare: Sertar pentru apă.....	17
3.2 Accesorii.....	10	6.4 Modul de setare Steamify - Funcție de gătire cu abur.....	18

6.5 Modul de setare SousVide asistat.....	19	11.6 Modul de utilizare: Decalcifiere....	38
6.6 Modul de setare Gătire asistată.....	20	11.7 Semnalul de reamintire pentru decalcifiere.....	39
6.7 Funcții de gătire.....	21	11.8 Modul de utilizare: Clătire.....	39
6.8 Note cu privire la: Aer cald umed....	24	11.9 Semnal de reamintire pentru uscare.....	40
7. FUNCȚIILE CEASULUI.....	24	11.10 Modul de utilizare: Uscare cavitate.....	40
7.1 Descrierea funcțiilor ceasului.....	24	11.11 Cum se scoate și se montează: Ușa.....	40
7.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului.....	25	11.12 Cum se înlocuiește: Bec.....	41
8. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII.....	27	12. DEPANARE.....	42
8.1 Introducerea accesoriilor.....	27	12.1 Ce trebuie făcut dacă.....	42
8.2 Senzor de gătire.....	28	12.2 Mod de gestionare: Coduri de eroare.....	45
9. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	30	12.3 Date pentru service.....	46
9.1 Cum se salvează: Favorite.....	30	13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	46
9.2 Oprirea automată.....	30	13.1 Informații produs și Fișă cu informații produs.....	46
9.3 Ventilator de răcire.....	31	13.2 Economisirea de energie.....	47
10. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	31	14. STRUCTURA MENIULUI.....	48
10.1 Recomandări pentru gătit.....	31	14.1 Meniu.....	48
10.2 Aer cald umed.....	31	14.2 Submeniu pentru: Curățare.....	48
10.3 Aer cald umed - accesorii recomandate.....	32	14.3 Submeniu pentru: Opțiuni.....	49
10.4 Tabelele de gătit pentru institutele de testare.....	32	14.4 Submeniu pentru: Conexiuni.....	49
11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	35	14.5 Submeniu pentru: Configurare.....	50
11.1 Observații privind curățarea.....	35	14.6 Submeniu pentru: Service.....	51
11.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft.....	36	15. ESTE SIMPLU!.....	51
11.3 Modul de utilizare: Curățare cu abur.....	36	16. LUAȚI-O PE SCURTĂTURĂ!.....	53
11.4 Semnal De Reamintire La Curățare.....	37	17. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	54
11.5 Cum se curăță: Sertar pentru apă.....	37		

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 ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul și dispozitivele mobile My Electrolux Kitchen .
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic individual într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.

- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu folosi aparatul înainte de a-l instala în structura încorporată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Utilizați doar senzorul alimentar (senzorul) recomandat pentru acest aparat.
- 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.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea

**AVERTISMENT!**

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- 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.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a instala aparatul, verificați dacă ușa aparatului se poate deschide fără probleme.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.
- Unitatea încorporabilă trebuie să respecte cerințele de stabilitate ale DIN 68930.

Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului de sub blatul de lucru)	578 (600) mm
Lățimea dulapului	560 mm
Adâncimea dulapului	550 (550) mm
Înălțimea părții frontale a aparatului	594 mm
Înălțimea părții posterioare a aparatului	576 mm
Lățimea părții frontale a aparatului	595 mm
Lățimea părții posterioare a aparatului	559 mm
Adâncimea aparatului	567 mm
Adâncimea încorporabilă a aparatului	546 mm
Adâncimea cu ușa deschisă	1027 mm
Dimensiunea minimă a orificiului de ventilație. Orificiul este poziționat în partea din spate jos	560x20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al peretelui posterior	1500 mm
Șuruburi de montaj	4x25 mm

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică



AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

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

2.3 Utilizarea



AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întreținere.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.
- Nu faceți publică parola dvs. de Wi-Fi.

**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 însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

2.4 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 produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.

2.5 Gătirea cu abur

**AVERTISMENT!**

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

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

2.6 Iluminare interioară

**AVERTISMENT!**

Pericol de electrocutare.

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

2.7 Serviciul de asistență tehnică

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

2.8 Eliminare



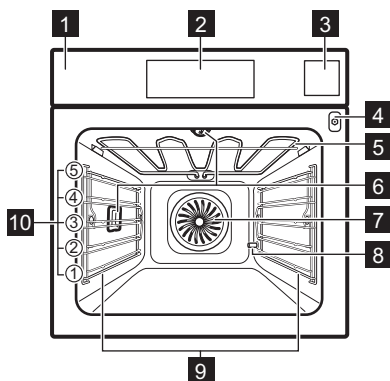
AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

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

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 Prezentare generală

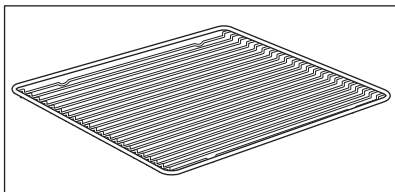


- 1 Panou de comandă
- 2 Afișaj
- 3 Sertar pentru apă
- 4 Priză pentru senzorul de gătire
- 5 Element de încălzire
- 6 Bec
- 7 Ventilator
- 8 Ieșire pentru țeava de decalcifiere
- 9 Suport pentru raft, detașabil
- 10 Poziții raft

3.2 Accesorii

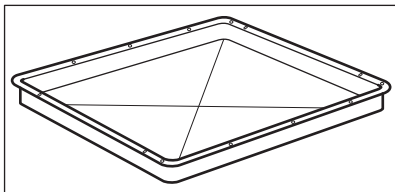
Raft sârmă

Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.



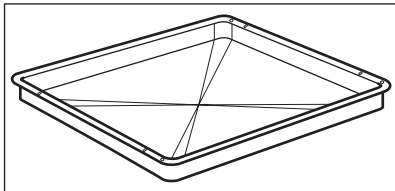
Tavă de gătit

Pentru prăjituri și biscuiți.



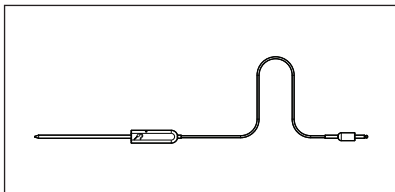
Cratiță

Pentru coacere și frigere sau ca tavă de colectare a grăsimii.



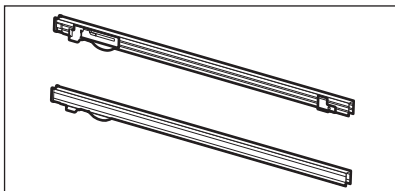
Senzor de gătire

Pentru a măsura temperatura din interiorul preparatului.



Ghidaje telescopice

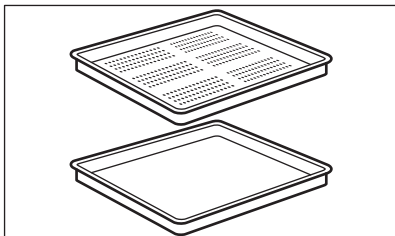
Pentru a introduce și a scoate mai ușor tăvile și grătarul metalic.



Set pentru gătit cu abur

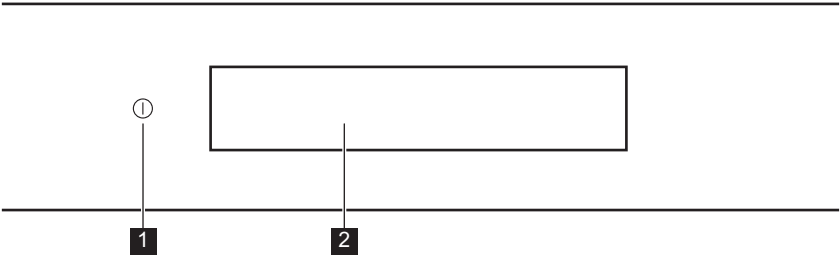
Un recipient neperforat și unul perforat pentru alimente.

Setul pentru gătit la abur elimină apa rezultată din condensare pe durata gătirii cu abur. Adecvat pentru prepararea legumelor, peștelui și a pieptului de pui. Setul nu este adecvat pentru preparatele care trebuie introduse în apă, de ex. orez, măămăligă, paste.



4. PANOUL DE COMANDĂ

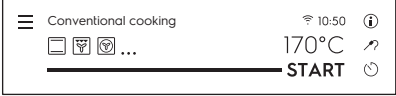
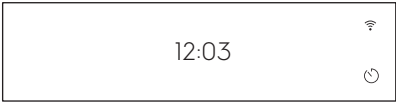
4.1 Panou de comandă



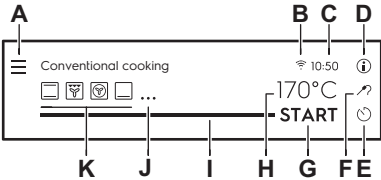
1	Pornit / Oprit	Apasă lung pentru a porni și opri aparatul.
2	Afișaj	Afișează setările curente ale aparatului.

 Apasă	 Mută	 Apasă lung
Atinge suprafața cu degetul.	Glisează degetul pe suprafață.	Apasă pe suprafață timp de 3 secunde.

4.2 Afișaj

	După pornire, pe afișaj se va deschide fereastra principală cu funcțiile de gătire și temperatura implicită.
	Dacă aparatul nu este utilizat timp de 2 minute, afișajul va trece în modul așteptare.
	Atunci când gătești, pe afișaj vor fi prezentate funcțiile setate și alte opțiuni disponibile.

PANOUL DE COMANDĂ

 A: Conventional cooking button B: Wi-Fi icon C: 10:50 time display D: Information icon K: Heating function buttons J: Progress bar / Glisor I: START/STOP button H: Temperature display (170°C) G: START button F: E. Cronometru button E: E. Cronometru button	Afișajul este setat cu numărul maxim de funcții. A. Meniu / Înapoi B. Wi-Fi (doar pentru anumite modele) C. Timpul D. Informații E. Cronometru F. Senzor de gătire (doar pentru anumite modele) G. START/STOP H. Temperatură I. Bară de progres / Glisor J. Mai mult K. Funcții de încălzire
--	---

Indicatorii de pe afișaj				
Indicatori de bază - pentru navigare pe afișaj.				
 OK Pentru a confirma o selecție / setare.	 Pentru a confirma selecția / setarea sau pentru a reveni la submeniul anterior din meniu.	 Pentru a reveni la submeniul anterior din meniu / pentru a anula ultima comandă.	 Pentru a activa și a dezactiva opțiunile.	
Indicatorii funcției Sonor alarmă - atunci când durata setată pentru gătit se încheie, se emite un semnal sonor.				
 Funcția este activată.		 Funcția este activată. Gătirea se oprește automat.		 Alarma sonoră este dezactivată.
Indicatoare cronometru				
 Pentru a seta funcția: Pornire întârziată.	 Pentru a anula setarea.	 Cronometrul pornește după ce închizi ușa aparatului.	 Cronometrul pornește când aparatul ajunge la temperatura setată.	 Cronometrul pornește când începe și gătitrea.

Indicatorii Wi-Fi - aparatul poate fi conectat la Wi-Fi.

 Wi-Fi conexiunea este pornită.

 Wi-Fi conexiunea este oprită.

5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Curățarea inițială

		
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
Scoate accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat.	Curăță aparatul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv.	Pune accesoriile și suporturile de raft detașabile înapoi în cuptor.

5.2 Prima conectare

Afișajul indică mesajul de bun venit după prima conectare.

Trebuie să setați: Limba, Luminozitate display, Volum la apăsare taste, Duritate apă, Timpul, Conexiune wireless.

5.3 Conexiune wireless

Pentru a conecta aparatul electrocasnic trebuie să:

- Rețea wireless cu conexiune la Internet.
- Dispozitiv mobil conectat la aceeași rețea wireless.

Pasul 1	Descărcați aplicația pentru mobil My Electrolux Kitchen și urmați instrucțiunile pentru pașii următori.
Pasul 2	Porniți aparatul.
Pasul 3	Apăsați:  . Selectați: Setări / Conexiuni
Pasul 4	 - glisați sau apăsați pentru a porni: Wi-Fi.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Pasul 5	Alegeți rețeaua wireless cu conexiune la Internet. Modulul wireless al aparatului pornește în 90 de sec.
----------------	--

Luați-o pe scurtătură!



Frecvența	2.4 GHz WLAN
	2412 - 2484 MHz
Protocol	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Putere maximă	EIRP < 20 dBm (100 mW)

5.4 Licențele software

Software-ul din acest produs conține componente care se bazează pe software-ul gratuit și open source. Electrolux Electrolux recunoaște și mulțumește pentru contribuțiile comunităților de open software și robotică la proiectul de dezvoltare. Pentru a accesa codul sursă al acestor componente software open source, gratuite ale căror condiții de licență necesită publicare și pentru a vedea informațiile complete privind drepturile de autor și termenii de licență aplicabili, vizitați: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (dosar GTM3).

5.5 Preîncălzirea inițială

 Preîncălziți cuptorul gol înainte de a-l folosi prima dată.	
Etapă 1	Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.
Etapă 2	Setați temperatura maximă a funcției:  . Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
Etapă 3	Setați temperatura maximă a funcției:  . Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 min.
 Cuptorul poate emite un miros și fum în timpul pre-încălzirii. Asigurați-vă că încăperea este ventilată.	

5.6 Modul de setare: Duritate apă

Atunci când conectați cuptorul la sursa de curent trebuie să setați duritatea apei. Folosiți hârtia de test furnizată împreună cu setul pentru gătirea cu abur.

			
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4
Puneți hârtia de test în apă timp de aproximativ 1 secundă. Nu puneți hârtia de test sub jet de apă de la robinet.	Scuturați hârtia de test pentru a îndepărta excesul de apă.	După 1 min, verificați duritatea apei cu tabelul de mai jos.	Setați nivelul durității apei: Meniu / Setări / Configurare / Duritate apă.
 Culoarele hârtiei de test continuă să se modifice. Nu verificați duritatea apei mai târziu de 1 min după testare.			
Puteți modifica nivelul durității apei din meniu: Setări / Configurare / Duritate apă.			

Tabelul indică intervalele durității apei (dH) cu nivelul corespunzător de depuneri de Calciu și clasificarea apei. Reglați nivelul durității apei conform tabelului.

Duritate apă		Hârtie de test	Depunere de calciu (mmol/l)	Depunere de calciu (mg/l)	Clasificarea apei
Nivel	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	duritate mica
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	duritate moderată
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	dură
4	≥22		≥ 3,9	≥151	foarte dură

Când duritatea apei de la robinet este 4, umpleți sertarul pentru apă cu apă plată îmbuteliată.

6. UTILIZAREA ZILNICĂ



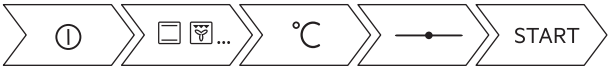
AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

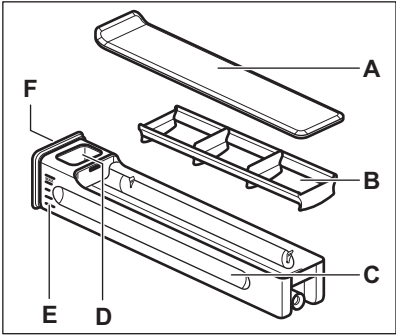
6.1 Modul de setare: Funcții de încălzire

Pasul 1	Porniți cuptorul.
Pasul 2	Selectați o funcție de gătire. Afișajul indică funcțiile de gătire implicite. Pentru a vedea mai multe funcții de gătire, apăsați: ● ● ● .
Pasul 3	Apăsați: °C. Afișajul indică setările pentru temperatură. ① □ 170°C 70°C 170°C 210°C OK -5°C ● +5°C
Pasul 4	Mișcați degetul pe glisor pentru a seta temperatura.
Pasul 5	Apăsați: OK.
Pasul 6	Apăsați: START . Senzor de gătire - puteți conecta senzorul în orice moment înainte sau în timpul gătirii.
STOP - apăsați pentru a opri funcția de gătire.	
Pasul 7	Opriți cuptorul.

Luați-o pe scurtătură!

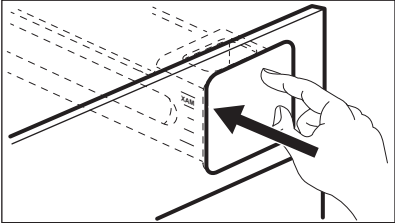
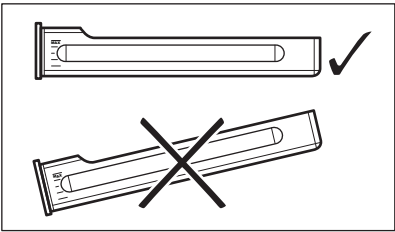


6.2 Sertar pentru apă



- A. Capac
- B. Despărțitor de valuri
- C. Sertar
- D. Deschidere pentru alimentare cu apă
- E. Gradație
- F. Carcasa frontală

6.3 Modul de utilizare: Sertar pentru apă

Etapa 1	Apăsați capacul frontal al sertarului pentru apă.	
Etapa 2	Umpleți sertarul pentru apă până la nivelul maxim. Puteți face asta în două moduri:	
	A: Lăsați sertarul pentru apă în cuptor și turnați apa dintr-un recipient.	B: Scoateți sertarul pentru apă din cuptor și îl umpleți de la robinetul de apă.
Etapa 3	Transportați sertarul pentru apă în poziție orizontală pentru a evita scurgerea apei.	
Etapa 4	După ce ați umplut sertarul pentru apă, introduceți-l în aceeași poziție. Apăsați capacul frontal până când sertarul pentru apă este în interiorul cuptorului.	
Etapa 5	Goliți sertarul pentru apă după fiecare utilizare.	



ATENȚIE!

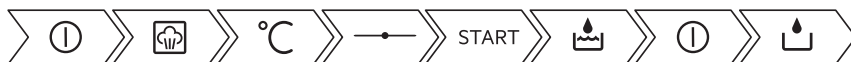
Țineți la distanță sertarul pentru apă de suprafețele fierbinți.

6.4 Modul de setare Steamify - Funcție de gătire cu abur

Pasul 1	Porniți cuptorul.								
Pasul 2	Apăsați  . Setati funcția de gătire cu abur.								
Pasul 3	Apăsați: °C. Afișajul indică setările pentru temperatură.								
Pasul 4	Setati temperatura. Tipul de funcție de gătire cu abur depinde de temperatura setată.								
<table border="1"> <tr> <td>Abur pentru gătire cu abur 50 - 100°C</td><td>Pentru gătitul la abur a legumelor, cerealelor, legumelor, fructelor de mare, terrinelor și deserturilor mici.</td></tr> <tr> <td>Abur pentru fierbere 105 - 130°C</td><td>Pentru gătitul fripturii și cărnii înăbușite sau a peștei, carne și pasăre, precum și prăjituri cu brânză și caserole.</td></tr> <tr> <td>Abur pentru rumenire 135 - 150°C</td><td>Pentru carne, tocănițe, legume umplute, pește și gratinări. Datorită combinației de abur și căldură, carnea capătă o textură suculentă și fragedă, având în același timp o crustă crocantă. Dacă setati cronometrul, funcția grill pornește automat în ultimele minute ale procesului de gătit pentru a gratina delicat preparatul.</td></tr> <tr> <td>Abur pentru coacere și prăjire 155 - 230°C</td><td>Pentru preparate fripte și coapte din carne, pește, pasăre, patiserie cu umplutură, tarte, brișe, gratinări, legume și preparate de brutărie. Dacă setati cronometrul și introduceți alimentul pe primul nivel, funcția căldură jos pornește automat în ultimele minute ale procesului de gătit pentru a vă oferi un preparat crocant la bază.</td></tr> </table>		Abur pentru gătire cu abur 50 - 100°C	Pentru gătitul la abur a legumelor, cerealelor, legumelor, fructelor de mare, terrinelor și deserturilor mici.	Abur pentru fierbere 105 - 130°C	Pentru gătitul fripturii și cărnii înăbușite sau a peștei, carne și pasăre, precum și prăjituri cu brânză și caserole.	Abur pentru rumenire 135 - 150°C	Pentru carne, tocănițe, legume umplute, pește și gratinări. Datorită combinației de abur și căldură, carnea capătă o textură suculentă și fragedă, având în același timp o crustă crocantă. Dacă setati cronometrul, funcția grill pornește automat în ultimele minute ale procesului de gătit pentru a gratina delicat preparatul.	Abur pentru coacere și prăjire 155 - 230°C	Pentru preparate fripte și coapte din carne, pește, pasăre, patiserie cu umplutură, tarte, brișe, gratinări, legume și preparate de brutărie. Dacă setati cronometrul și introduceți alimentul pe primul nivel, funcția căldură jos pornește automat în ultimele minute ale procesului de gătit pentru a vă oferi un preparat crocant la bază.
Abur pentru gătire cu abur 50 - 100°C	Pentru gătitul la abur a legumelor, cerealelor, legumelor, fructelor de mare, terrinelor și deserturilor mici.								
Abur pentru fierbere 105 - 130°C	Pentru gătitul fripturii și cărnii înăbușite sau a peștei, carne și pasăre, precum și prăjituri cu brânză și caserole.								
Abur pentru rumenire 135 - 150°C	Pentru carne, tocănițe, legume umplute, pește și gratinări. Datorită combinației de abur și căldură, carnea capătă o textură suculentă și fragedă, având în același timp o crustă crocantă. Dacă setati cronometrul, funcția grill pornește automat în ultimele minute ale procesului de gătit pentru a gratina delicat preparatul.								
Abur pentru coacere și prăjire 155 - 230°C	Pentru preparate fripte și coapte din carne, pește, pasăre, patiserie cu umplutură, tarte, brișe, gratinări, legume și preparate de brutărie. Dacă setati cronometrul și introduceți alimentul pe primul nivel, funcția căldură jos pornește automat în ultimele minute ale procesului de gătit pentru a vă oferi un preparat crocant la bază.								
Pasul 5	Apăsați: OK.								
Pasul 6	Apăsați capacul pentru a deschide și scoate sertarul pentru apă.								

Pasul 7	Umpleți sertarul pentru apă cu apă rece până la nivelul maxim (aproximativ 950 ml). Cantitatea de apă este suficientă pentru aproximativ 50 de minute.  AVERTISMENT! Utilizați doar apă rece de la robinet. Nu utilizați apă filtrată (demine-ralizată) sau distilată. Nu utilizați alte lichide. Nu turnați lichide infla-mabile sau care conțin alcool în sertarul pentru apă. Folosiți gradația de pe sertarul pentru apă.
Pasul 8	Ștergeți exteriorul sertarului pentru apă cu o lavetă moale, dacă este necesar. Împin-geți sertarul pentru apă la loc în poziția sa inițială.
Pasul 9	Apăsați: START. Aburul apare după circa 2 min. Când cuptorul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor.
Pasul 10	Când sertarul pentru apă rămâne fără apă, este emis un semnal. Reumpleți sertarul pentru apă. La finalul gătitului cu abur, suflanta de răcire funcționează mai rapid pentru a îndepăr-ta aburul. Semnalul sonor este emis la finalul duratei de gătire.
Pasul 11	Opriti cuptorul.
Pasul 12	Goliți sertarul pentru apă după terminarea gătirii.
Pasul 13	Apa reziduală se poate condensa în cavitate. După gătire, deschideți cu atenție ușa cuptorului. După ce cuptorul s-a răcit, uscați cavitatea cu o lavetă moale.

Luați-o pe scurtătură!



6.5 Modul de setare SousVide asistat

Pasul 1	Porniți cuptorul. Afișajul indică funcțiile de gătire implicite. Pentru a vedea mai multe funcții de gătire, apăsați: ● ● ● .
Pasul 2	Apăsați: . Apăsați: OK.

Pasul 3	Apăsați:  . Setati cronometrul.
Pasul 4	Apăsați: OK.
Pasul 5	Apăsați:  . Setati temperatura și confirmați.
Pasul 6	Apăsați: START .
Pasul 7	Apa reziduală se poate acumula în pungile vidate și în cavități. După gătire, deschideți cu atenție ușa cuptorului. Folosiți o farfurie și un prosop pentru a scoate pungile vidate. Când cuptorul este rece, scoateți apa de la baza cavității folosind un burete. Uscați cavitățile cu o lavetă moale.

Luați-o pe scurtătură!



6.6 Modul de setare Gătire asistată

Fiecare preparat din acest submeniu are o funcție și temperatură recomandate. Puteți regla timpul și temperatura.

Pentru anumite preparate, puteți găti și cu:

- Stab. auto a greutatii
- Senzor de gătire

Gradul până la care este gătit un preparat:

- În sânge sau Suculent
- Mediu
- Bine făcut sau Bine facut

Pasul 1	Porniți cuptorul.
Pasul 2	Apăsați:  .
Pasul 3	Apăsați:  . Accesați: Gătire asistată.
Pasul 4	Alegeți un preparat sau un tip de aliment.
Pasul 5	Apăsați: START .

Luați-o pe scurtătură!



6.7 Funcții de gătire

STANDARD

Funcția de încălzire	Utilizare
 Grill	Pentru gătirea la grătar a feliilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.
 Gătire intensiva	Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru gratinare și rumenire.
 Aer cald cu ventilație	Pentru a coace simultan pe trei rafturi și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru Încălzire sus și jos.
 Preparate congelate	Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante, cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.
 Încălzire sus și jos	Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.
 Funcție Pizza	Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și blaturi crocante.
 Încălzire jos	Pentru a coace prăjituri cu blat crocant și pentru a conserva alimentele.

Funcția de încălzire	Utilizare
 Steamify	Folosiți aburul pentru gătire cu abur, gătit înăbușit, rumenire delicată, coacere și frigere.

SPECIALITĂȚI

Funcția de încălzire	Utilizare
 Conservare	Pentru conservarea legumelor (de exemplu murături).
 Dezhidratare	Pentru a usca fructe, legume și ciuperci feliate.
 Funcția preparare iaurt	Pentru prepararea iaurtului. Pentru această funcție, lumina este stinsă.
 Încalzire farfurii	Pentru a pre-încălzi farfuriile înainte de servire.
 Decongelare	Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate.
 Au Gratin	Pentru preparate precum lasagna sau cartofi gratinați. Pentru gratinare și rumenire.
 Gătire la temp. scăzută	Pentru prepararea fripturilor fragede și suculente.

Funcția de încălzire	Utilizare
 Mentține cald	Pentru a păstra preparatele calde.
 Aer cald umed	Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosești această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultă capitolul „Utilizarea zilnică”, note cu privire la: Aer cald umed.

ABUR

Funcția de încălzire	Utilizare
 SousVide asistat	Numele funcției se referă la o metodă de gătit la temperaturi reduse folosind pungi de plastic sigilate în vid. Pentru a găsi mai multe informații, consultați secțiunea Mod de gătire SousVide aflată mai jos și capitolul „Sfaturi utile” cu tabelele de gătit.
 Regenerare cu abur	Reîncălzirea cu abur a mâncării împiedică uscarea la suprafață. Căldura este distribuită în mod delicat și uniform, ceea ce permite recuperarea gustului și aromei mâncării ca atunci când a fost preparată. Această funcție poate fi folosită pentru a reîncălzi alimentele direct pe o farfurie. Puteți reîncălzi simultan mai multe farfurii, folosind diferite poziții ale raftului.
 Coacere pâine	Folosiți această funcție pentru a prepara pâine și chifle cu rezultate asemănătoare profesioniștilor, în ceea ce privește textura crocantă, culoarea și strălucirea crustei.
 Aluaturi	Pentru a accelera dospirea aluatului cu drojdie. Aceasta previne uscarea suprafeței aluatului și îi menține elasticitatea.
 Gătire cu abur	Pentru gătirea la abur a legumelor, garniturilor, peștelui
 Umiditate ridicată	Funcția este adecvată pentru gătirea preparatelor delicate, cum ar fi creme custard, tarte, terrine și pește.

Funcția de încălzire	Utilizare
 Umiditate medie	Funcția este adecvată pentru gătitul cărnii rasol și fierte înăbușit, precum și pentru pâine și aluat cu drojdie dulce. Datorită combinației de abur și căldură, carnea capătă o textură fragedă și suculentă iar produsele din aluat cu drojdie capătă o crustă crocantă și strălucitoare.
 Umiditate scăzută	Funcția este adecvată pentru carne roșie, pasăre, meniuri la cuptor și tocănițe. Datorită combinației de abur și căldură, carnea capătă o textură fragedă și suculentă, având în același timp o crustă crocantă.

6.8 Note cu privire la: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign (în conformitate cu EU 65/2014 și EU 66/2014). Teste conforme cu: IEC/EN 60350-1

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec.

Pentru instrucțiuni de gătire consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald umed. Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, Economisirea energiei.

7. FUNȚIILE CEASULUI

7.1 Descrierea funcțiilor ceasului

Funcția ceas	Aplicație
Durată gătire	Pentru a seta durata gătirii. Maximul este 23 h 59 min.
Criteriul de start	Pentru a seta momentul când cronometrul (timer-ul) pornește numărătoarea.
Acțiunea de finalizare	Pentru a seta ce se întâmplă atunci când cronometrul termină numărătoarea.
Pornire întârziată	Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.
Extindere timp	Pentru a extinde durata gătirii.
Reamintire	Pentru a seta o numărătoare inversă. Maximul este 23 h 59 min. Această funcție nu afectează funcționarea aparatului.

Criteriul de start	Comentariu
-	Cronometrul pornește când este activat.
	Cronometrul pornește după ce închizi ușa.
→	Cronometrul pornește când începe și gătitul.
	Cronometrul pornește când aparatul ajunge la temperatura setată.

7.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului

Cum se setează ceasul	
Pasul 1	Apăsați:  .
Pasul 2	Apăsați: Setări / Configurare / Timpul.
Pasul 3	Glisați și apăsați pentru a seta ceasul. Apăsați: OK sau  .

Modul de setare a timpului de gătit	
Pasul 1	Alegeți o funcție de gătit și setați temperatura.
Pasul 2	Apăsați:  .
Pasul 3	Glisați și apăsați pentru a seta ceasul. Apăsați: OK. Cronometrul pornește imediat numărătoarea inversă.

Luați-o pe scurtătură!



Cum să alegeți opțiunea de pornire/finalizare a gătitului	
Pasul 1	Alegeți o funcție de gătit și setați temperatura.

FUNȚIILE CEASULUI

Cum să alegeți opțiunea de pornire/finalizare a gătirii	
Pasul 2	Apăsați:  .
Pasul 3	Apăsați: ● ● ● .
Pasul 4	Apăsați: Criteriul de start / Acțiunea de finalizare.
Pasul 5	Alegeți opțiunea preferată: Criteriul de start / Acțiunea de finalizare.
Pasul 6	Apăsați: OK sau <.

Cum se efectuează pornire întârziată și sfârșit gătire	
Pasul 1	Apăsați:  .
Pasul 2	Glisați și apăsați pentru a seta ceasul. Apăsați: OK.

Luăți-o pe scurtătură!



Cum se efectuează pornire întârziată fără setarea sfârșitului gătirii	
Pasul 1	Setați funcția de gătire și temperatura.
Pasul 2	Apăsați:  .
Pasul 3	Apăsați: ● ● ● .
Pasul 4	Apăsați: Pornire întârziată.
Pasul 5	Alegeți valoarea. Apăsați: OK.

Cum se setează extinderea timpului
Când a mai rămas 10% din timpul de gătire și mâncarea pare să nu fie gata, puteți să extindeți durata gătirii. De asemenea, puteți modifica funcția cuptorului.

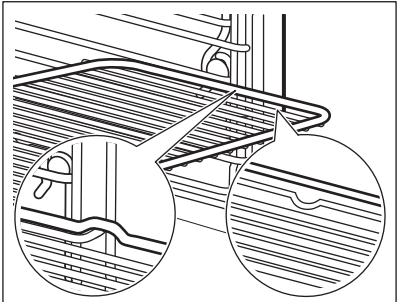
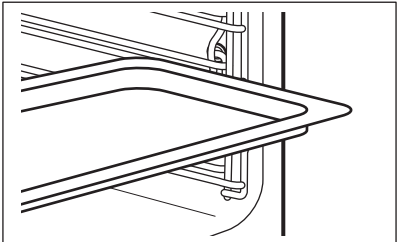
Cum se setează extinderea timpului	
Pasul 1	Apăsați pictograma de timp preferată pentru a extinde durata gătirii.
Pasul 2	De asemenea, puteți selecta funcția de gătire preferată pentru a o schimba.
Dar dacă este mai bine să schimb extinderea de timp?	
Se poate reseta extinderea de timp.	
Pasul 1	Apăsați:  .
Pasul 2	Alegeți valoarea pe glisor sau apăsați una dintre pictogramele de timp preferate pentru a seta timpul.
Pasul 3	Apăsați: OK.

Cum se schimbă setările cronometrului	
Pasul 1	Alegeți valoarea pe glisor sau apăsați valoarea de timp preferată pentru a schimba valoarea cronometrului.
Pasul 2	Apăsați: OK.
Puteți modifica timpul setat în orice moment al gătirii.	

8. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

8.1 Introducerea accesoriilor

O mică adâncitură în partea de sus sporește siguranța. Adânciturile sunt și dispozitive anti-răsturnare. Marginea ridicată a raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

Raft sârmă: Împinge raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi.	
Tavă de gătit / Cratiță adâncă: Împinge tava pe șinele de ghidare.	

8.2 Senzor de gătire

Senzor de gătire - măsoară temperatura din interiorul alimentului. Se poate folosi cu fiecare funcție de gătire.

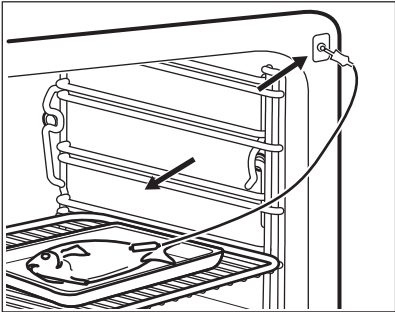
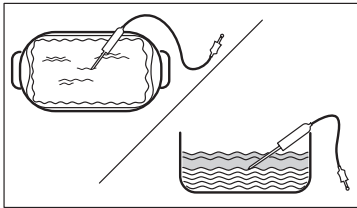
Există două temperaturi care trebuie setate:	
$^{\circ}\text{C}$ Temperatura cuptorului: minim 120°C.	 Temperatura zonei de mijloc.

Pentru rezultate optime de gătire:		
Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.	Nu se va utiliza pentru preparate lichide.	În timpul gătirii trebuie să rămână în preparat.

Cuptorul calculează un timp aproximativ pentru sfârșitul gătirii. Aceasta depinde de cantitatea de alimente, funcția setată la cuptor și de temperatură.

Modul de utilizare: Senzor de gătire

Pasul 1	Porniți cuptorul.
----------------	-------------------

Pasul 2	Setați o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.	
Pasul 3	Introduceți: Senzor de gătire.	
Carne, pasăre și pește		Caserolă
Introduceți vârful Senzor de gătire în mijlocul bucății de carne, pește, în cea mai groasă parte, dacă este posibil. Asigurați-vă că cel puțin 3/4 din Senzor de gătire se află în interiorul preparatului.		Introduceți vârful Senzor de gătire exact în mijlocul caserolei. Senzor de gătire trebuie să rămână într-un loc fix în timpul gătirii. Folosiți un ingredient solid pentru a realiza acest lucru. Utilizați marginea vasului de copt pentru a susține mânerul din silicon al Senzor de gătire. Vârful Senzor de gătire nu trebuie să atingă fundul vasului de copt.
		
Pasul 4	Introduceți Senzor de gătire în priză din partea frontală a cuptorului. Afișajul indică temperatura curentă a: Senzor de gătire.	
Pasul 5	 - apăsați pentru a seta temperatura zonei de mijloc a senzorului.	
Pasul 6	● ● ● - apăsați pentru a seta opțiunea preferată: • Sonor alarmă - când mâncarea ajunge la temperatura zonei de mijloc, este emis un semnal. • Sonor alarmă și terminare gătire - când mâncarea ajunge la temperatura zonei de mijloc, este emis un semnal și cuptorul se oprește. • Arătați doar temperatura - afișajul indică temperatura curentă a zonei de mijloc.	
Pasul 7	Selectați opțiunea și apăsați: OK sau <.	
Pasul 8	Apăsați: START . Când alimentul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Puteți alege să opriți sau să continuați gătitul pentru a vă asigura că mâncarea este bine făcută.	

Pasul 9	Scoateți conectorul Senzor de gătire din priză și preparatul din cuptor. AVERTISMENT! Pericol de arsuri deoarece Senzor de gătire devine fierbinte. Aveți grijă atunci când îl deconectați și îl scoateți din mâncare.
---------	---

Luați-o pe scurtătură!



9. FUNCȚII SUPLIMENTARE

9.1 Cum se salvează: Favorite

Puteți salva setările favorite, cum ar fi funcția de gătire, durata gătirii, temperatura sau funcția de curățare. Puteți salva 3 setări favorite.

Pasul 1	Porniți aparatul.
Pasul 2	Selectați setarea preferată.
Pasul 3	Apăsați:  . Selectați: Favorite.
Pasul 4	Selectați: Salvare setări curente.
Pasul 5	Apăsați + pentru a adăuga setarea la lista de: Favorite. Apăsați OK.
 - apăsați pentru a reseta setarea.  - apăsați pentru a anula setarea.	

9.2 Oprirea automată

Din motive de siguranță, aparatul se oprește după o perioadă dacă o funcție de gătire este activă și nu modificați nicio setare.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (h)
200 - 230	5.5

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare, Senzor de gătire, Timp de terminare, Gătire la temp. scăzută.

9.3 Ventilator de răcire

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

10. INFORMAȚII ȘI SFATURI

10.1 Recomandări pentru gătit


Temperatura și duratele de gătire din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate. Aparatul tău poate să se comporte diferit la coacere sau rumenire față de aparatul tău anterior. Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente. Dacă nu găsești setările pentru o anumită rețetă, caută alta similară. Pentru mai multe recomandări de gătire, consultă tabelele de gătire de pe site-ul nostru web. Pentru a găsi recomandările de gătire, verifică numărul PNC de pe plăcuța cu date tehnice, de pe cadrul frontal al cavității aparatului.

10.2 Aer cald umed

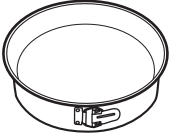
Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.

		 (°C)		 (min)
Rulouri dulci, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 35
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	15 - 25
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	15 - 25

		 (°C)		 (min)
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pricomigdale, 24 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	160	2	25 - 35
Brioșe, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pateuri sărate, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Fursecuri, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	140	2	15 - 25
Mini tarte, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	15 - 25

10.3 Aer cald umed - accesorii recomandate

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

 Tigaie de pizza	 Tavă de copt	 Ramekin-uri	 Tavă rotundă pentru tarte
Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 26 cm	Ceramică Diametru de 8 cm, înălțime de 5 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm

10.4 Tabelele de gătit pentru institutele de testare

Informații pentru institutele de testare

Teste conforme cu: EN 60350, IEC 60350.

Coacerea pe un singur nivel - coacerea în forme

		 °C	 min	
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilație	160	45 - 60	2
Pandișpan fără grăsimi	Încalzire sus și jos	160	45 - 60	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilație	160	55 - 65	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Încalzire sus și jos	180	55 - 65	1
Biscuit sfărâmișos	Aer cald cu ventilație	140	25 - 35	2
Biscuit sfărâmișos	Încalzire sus și jos	140	25 - 35	2

Coacerea pe un singur nivel - biscuiți

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

		 °C	 min
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilație	150	20 - 30
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Încalzire sus și jos	170	20 - 30

Coacere pe mai multe niveluri - biscuiți

		 °C	 min	
Biscuit sfărâmișos	Aer cald cu ventilație	140	25 - 45	2 / 4
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilație	150	25 - 35	1 / 4

INFORMAȚII ȘI SFATURI

		 °C	 min	
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilatie	160	45 - 55	2 / 4
Plăcintă cu mere, 1 formă per grilă (Ø 20 cm)	Aer cald cu ventilatie	160	55 - 65	2 / 4

Grill

Preîncălziți cuptorul gol timp de 5 minute.

Grill cu setarea maximă a temperaturii.

		 min	
Pâine prăjită	Grill	1 - 2	5
Friptură de vită, întoarceți la jumătatea duratei de gătit	Grill	24 - 30	4

Informații pentru institutele de testare

Teste pentru funcția: Gătire cu abur.

Teste conforme cu IEC 60350-1.

Setați temperatura la 100°C.

	 Recipient (Gastro-norm)	 kg		 min	
Broccoli, pre-încălziți cuptorul gol	1 x 2/3 perforat	0.3	3	8 - 9	Puneți tava de gătit pe primul raft.
Broccoli, pre-încălziți cuptorul gol	1 x 2/3 perforat	maxim	3	10 - 11	Puneți tava de gătit pe primul raft.

	 Recipient (Gastro- norm)	 kg		 min	
Mazăre, congelată	2 x 2/3 perforat	2 x 1,5	2 și 4	Până când temperatura în locul cel mai rece ajunge la 85°C.	Puneți tava de gătit pe primul raft.

11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

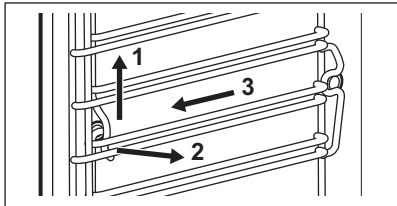
Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Observații privind curățarea

 Agenți de curățare	Curăță partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv. Curăță baza cavității cu câteva picături de oțet pentru a îndepărta depunerile de calcar.
	Folosește o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.
	Curăță petele cu un detergent neagresiv.
 Utilizarea zilnică	Curăță cavitatea după fiecare utilizare. Depunerile de grăsime sau de orice alte reziduuri pot provoca un incendiu.
	Nu depozita preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Usucă cavitatea după fiecare utilizare doar cu o lavetă din microfibră.
 Accesorii	Curăță toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsa-le să se usuce. Folosește doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curăța accesorii în mașina de spălat vase.
	Nu curăța accesorii anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu margini ascuțite.

11.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

Pasul 1	Opriți cuptorul și așteptați să se răcească.	
Pasul 2	Trageți suporturile raftului cu grijă în sus afară din agățătoarea față.	
Pasul 3	Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.	
Pasul 4	Scoateți suporturile afară din agățătoarea din spate.	
Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.		

11.3 Modul de utilizare: Curățare cu abur

Înainte de a începe:		
Opriți cuptorul și așteptați să se răcească.	Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor detașabile.	Curățați baza cavității și ușa de sticlă de la interior cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru.

Etapa 1	Umpleți sertarul pentru apă până la nivelul maxim.		
Etapa 2	Selectați: Meniu / Curățare.		
	Funcție	Descriere	Durata
	Curățare cu abur	Curățare ușoară	30 min
	Curățare cu abur plus	Curățare normală Pulverizați un detergent în cavitate.	75 min
Etapa 3	Porniți funcția. Uurmați instrucțiunile de pe afișaj. La terminarea curățării este emis un semnal sonor.		
Etapa 4	Pentru a opri semnalul, apăsați orice simbol.		
 Atunci când funcția este activă, becul este stins.			

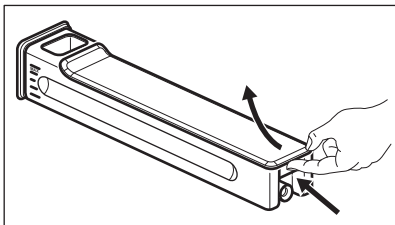
La terminarea curățării:

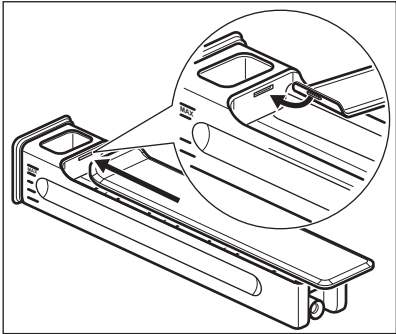
Oprii cuptorul.	După ce cuptorul s-a răcit, uscați cavitatea cu o lavetă moale. Îndepărtați restul de apă din sertarul pentru apă.	Lăsați deschisă ușa cuptorului și așteptați până când cavitatea este uscată.
-----------------	--	--

11.4 Semnal De Reamintire La Curățare

Când apare semnalul de reamintire, se recomandă curățarea.
Utilizați funcția: Curățare cu abur plus.
Puteți activa și dezactiva reamintirea din meniul: Configurare.

11.5 Cum se curăță: Sertar pentru apă

Etapa 1	Scoateți din cuptor sertarul pentru apă.	
Etapa 2	Scoateți capacul sertarului pentru apă. Ridicați capacul care corespunde cu proeminența din spate.	
Etapa 3	Scoateți despărțitorul de valuri. Scoateți-l din corpul sertarului până când se desprinde.	
Etapa 4	Spălați piesele sertarului pentru apă cu apă și săpun. Nu folosiți bureți abrazivi și nu curățați sertarul pentru apă într-o mașină de spălat vase.	

Etapa 5	Montați la loc sertarul pentru apă.	
Etapa 6	Introduceți despărțitorul de valuri. Împingeți-l în interiorul sertarului.	
Etapa 7	Montați capacul. Introduceți mai întâi clema frontală, după care împingeți-o înspre corpul sertarului.	
Etapa 8	Introduceți sertarul pentru apă.	
Etapa 9	Împingeți sertarul pentru apă înspre cuptor până când se fixează.	

11.6 Modul de utilizare: Decalcifiere

Înainte de a începe:		
Opriti cuptorul și așteptați să se răcească.	Scoateți toate accesoriile din cuptor.	Verificați dacă sertarul pentru apă este gol.

Durata primei părți: circa 100 min	
Pasul 1	Puneți cratița adâncă pe prima poziție a raftului.
Pasul 2	Turnați 250 ml de agent de decalcifiere în sertarul pentru apă.
Pasul 3	Umpleți cu apă până la nivelul maxim al sertarului pentru apă.
Pasul 4	Selectați: Meniu / Curățare.
Pasul 5	Porniți funcția și urmați instrucțiunile de pe afișaj. Începe prima parte a decalcifierii.
Pasul 6	După terminarea primei părți, goliți cratița adâncă și puneți-o înapoi pe prima poziție a raftului.
Durata celei de-a doua părți: circa 35 min	
Pasul 7	Umpleți cu apă sertarul pentru apă. Asigurați-vă că nu a mai rămas agent de decalcifiere în interiorul sertarului pentru apă. Introduceți sertarul pentru apă.
Pasul 8	Când funcția se termină, scoateți cratița adâncă.
❗ Atunci când funcția este activă, becul este stins.	

Când decalcifierea se încheie:

Opriți cuptorul.	După ce cuptorul s-a răcit, uscați cavitatea cu o lavetă moale. Îndepărtați apa rămasă în sertarul pentru apă.	Lăsați deschisă ușa cuptorului și așteptați până când cavitatea este uscată.
❗ Dacă rămân în cuptor reziduuri de calcar după ce s-a făcut decalcifierea, afișajul solicită repetarea procedurii.		

11.7 Semnalul de reamintire pentru decalcifiere

Există două semnale de reamintire care vă solicită să decalcificați cuptorul. Nu puteți dezactiva semnalul de reamintire pentru decalcifiere.

Tip	Descriere
Reamintire discretă	Vă recomandă decalcifierea cuptorului.
Reamintire insistentă	Vă obligă să decalcificați cuptorul. Dacă nu decalcificați cuptorul atunci când este pornit semnalul insistent de reamintire, funcțiile cu abur sunt dezactivate.
❗ Aceste semnale de reamintire se activează de fiecare dată când opriți cuptorul.	

11.8 Modul de utilizare: Clătire

Înainte de a începe:

Opriți cuptorul și așteptați să se răcească.	Scoateți toate accesoriile din cuptor.
--	--

Pasul 1	Puneți cratița adâncă pe prima poziție a raftului.
Pasul 2	Umpleți cu apă sertarul pentru apă.
Pasul 3	Selecționați: Meniu / Curățare / Clătire. Durată: aproximativ 30 min
Pasul 4	Porniți funcția și urmați instrucțiunile de pe afișaj.
Pasul 5	Când funcția se termină, scoateți cratița adâncă.

ⓘ Atunci când funcția este activă, becul este stins.

11.9 Semnal de reamintire pentru uscare

După gătitul cu o funcție de gătit cu abur, afișajul solicită uscarea cuptorului. Apăsați pe DA pentru a usca cuptorul.

11.10 Modul de utilizare: Uscare cavitate

Folosiți-o după gătitul cu o funcție de gătit cu abur sau curățare cu abur pentru a usca cavitatea.

Etapa 1	Verificați dacă cuptorul s-a răcit.
Etapa 2	Scoateți toate accesoriile.
Etapa 3	Selectați meniul: Curățare / Uscare cavitate.
Etapa 4	Urmați instrucțiunile de pe ecran.

11.11 Cum se scoate și se montează: Ușa

Puteți scoate ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Numărul panourilor de sticlă este diferit în funcție de model.



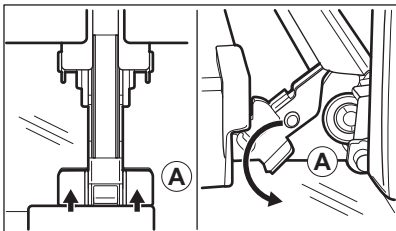
AVERTISMENT!

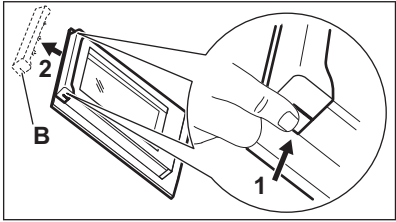
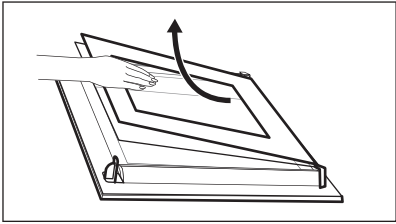
Ușa este grea.



ATENȚIE!

Manevrați sticla cu grijă, în special în preajma marginilor panoului frontal. Sticla se poate sparge.

Pasul 1	Deschideți ușa complet.	
Pasul 2	Ridicați și apăsați pârghiile de fixare (A) de pe cele două lamale ale ușii.	
Pasul 3	Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (la un unghi de aproximativ 70°). Țineți ușa din ambele părți și scoateți-o din cuptor ținând-o la un unghi îndreptat în sus. Puneți ușa cu partea exterioară în jos pe o lavetă moale așezată pe o suprafață stabilă.	

Pasul 4	Țineți garnitura ușii (B) pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.	
Pasul 5	Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.	
Pasul 6	Țineți panourile de sticlă ale ușii de marginea superioară unul câte unul și trageți-le în sus din ghidaj.	
Pasul 7	Curățați panoul de sticlă cu apă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.	
Pasul 8	După curățare urmați pașii de mai sus în ordine inversă.	
Pasul 9	Mai întâi instalați panoul mai mic, apoi cel mare și ușa. Asigurați-vă că panourile de sticlă sunt introduse în poziția corectă, în caz contrar suprafața ușii se poate supraîncălzi.	

11.12 Cum se înlocuiește: Bec



AVERTISMENT!

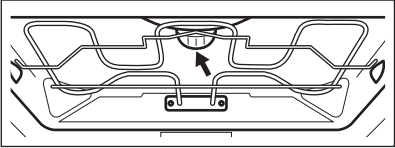
Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

Înainte de a schimba becul:

Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3
Opriti cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.	Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.	Puneți o lavetă pe fundul cavității.

DEPANARE

Becul de sus

Pasul 1	Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.	
Pasul 2	Scoateți inelul din metal și curățați capacul de sticlă.	
Pasul 3	Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.	
Pasul 4	Montați inelul din metal pe capacul de sticlă și instalați-l.	

Lampă laterală

Pasul 1	Scoateți suportul din stânga al raftului pentru a avea acces la bec.
Pasul 2	Utilizați o șurubelniță Torx 20 pentru a scoate capacul.
Pasul 3	Scoateți și curățați cadrul metalic și garnitura.
Pasul 4	Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.
Pasul 5	Instalați cadrul metalic și garnitura. Strângeți șuruburile.
Pasul 6	Montați suporturile raftului din stânga.

12. DEPANARE

	AVERTISMENT! Consultați capitolele privind siguranța.
--	---

12.1 Ce trebuie făcut dacă...

 Aparatul nu pornește sau nu se încălzește	
 Cauză posibilă	 Soluție
Aparatul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.	Verifică dacă aparatul este conectat corect la rețeaua electrică.



Aparatul nu pornește sau nu se încălzește



Cauză posibilă



Soluție

Ceasul nu este setat.

Setați ceasul, pentru detalii consultați capitolul Funcțiile ceasului, Cum se setează: Funcțiile ceasului.

Ușa nu este închisă corect.

Închide bine ușa.

Siguranța este arsă.

Verifică dacă siguranța este cauza problemei. Dacă problema cu siguranța reappare, contactează un electrician calificat.

Blocare acces copii aparatului este pornit.

Consultă capitolul „Meniu”, submeniu pentru: Opțiuni.



Componente



Descriere



Soluție

Becul este ars.

Înlocuește becul, pentru detalii consultă capitolul „Îngrijirea și curățarea”, modul de înlocuire: Bec.



Sertarul pentru apă nu funcționează corect



Descriere



Cauză posibilă



Soluție

Aparatul nu închide sertarul pentru apă după introducere.

Nu ai apăsat complet corpul sertarului înapoi în aparat.

Introdu complet sertarul pentru apă în aparat.

Picură apă din sertarul pentru apă.

Nu ai montat corect capacul sertarului pentru apă sau des-părțitorul.

Montează la loc capacul sertarului pentru apă și des-părțitorul.



Probleme cu procedura de curățare

 Descriere	 Cauză posibilă	 Soluție
Sertarul pentru apă este dificil de curățat.	Capacul și despărțitorul nu au fost scoase.	Scoate capacul și despărțitorul.
Nu există apă în tava pentru friptură/grătar după decalcifiere.	Sertarul pentru apă nu a fost umplut până la nivelul maxim.	Verifică dacă există soluție de decalcifiere / apă în sertarul pentru apă.
Există apă murdară la baza cavității după efectuarea decalcifierii.	Tava pentru friptură/grătarul se află pe raftul greșit.	Colectează apa rămasă și soluția de decalcifiere de pe fundul aparatului. Data viitoare, pune tava pentru friptură/grătarul pe primul raft.
Există prea multă apă în cavitate după curățare.	Ai pus prea mult detergent în aparat înainte de a începe curățarea.	Data viitoare, întinde uniform un strat subțire de detergent pe pereții cavității.
Performanța la curățare nu este satisfăcătoare.	Ai început curățarea când aparatul era încă prea fierbinte.	Așteaptă până când aparatul s-a răcit. Reia curățarea.
	Nu ai scos toate accesoriile din aparat înainte de curățare.	Scoate toate accesoriile din aparat. Reia curățarea.

Penele de curent întrerup întotdeauna curățarea. Reia procesul de curățare, dacă a fost întrerupt de o pană de curent.



Probleme cu semnalul Wi-Fi

 Cauză posibilă	 Soluție
Probleme cu semnalul wireless al rețelei.	Verifică rețeaua wireless și routerul. Repornește routerul.
A fost instalat un router nou sau configurația acestuia s-a schimbat.	Pentru a configura aparatul și dispozitivul mobil din nou, consultă capitolul „Înainte de prima utilizare”, conexiune wireless.

 Probleme cu semnalul Wi-Fi	
 Cauză posibilă	 Soluție
Semnalul rețelei wireless este slab.	Mută routerul cât mai aproape de aparat posibil.
Semnalul wireless este perturbat de un cuptor cu microunde din apropierea aparatului.	Oprește cuptorul cu microunde.

12.2 Mod de gestionare: Coduri de eroare

În cazul unei erori de software, pe afișaj va apărea un mesaj de eroare.

În această secțiune vei găsi lista de probleme pe care le poți remedia singur.

 Cod și descriere	 Soluție
F111 - Senzor de gătire nu este introdus corect în priză.	Introdu Senzor de gătire corect în priză.
F240, F439 - câmpurile tactile de pe afișaj nu funcționează corect.	Curăță suprafața afișajului. Asigură-te că nu există mizerie pe câmpurile tactile.
F601 - există o problemă cu semnalul Wi-Fi.	Verifică conexiunea la rețea. Consultă capitolul „Înainte de prima utilizare”, conexiune wireless.
F604 - prima conectare la Wi-Fi a eșuat.	Oprește și pornește aparatul și încearcă din nou. Consultă capitolul „Înainte de prima utilizare”, conexiune wireless.
F908 - sistemul aparatului nu se poate conecta la panoul de comandă.	Oprește și pornește aparatul.

Dacă oricare dintre aceste mesaje de eroare continuă să fie afișate, înseamnă că un subsistem defect a fost dezactivat. Într-o astfel de situație, contactează comerciantul sau un centru de service autorizat. În cazul în care apare oricare dintre aceste erori, restul funcțiilor aparatului vor funcționa în continuare ca de obicei.

 Cod și descriere	 Soluție
F131 - temperatura senzorului generatorului de abur este prea ridicată.	Oprește aparatul și așteaptă ca acesta să se răcească. Pornește din nou aparatul.
F144 - senzorul din Sertar pentru apă nu poate măsura nivelul apei.	Golește Sertar pentru apă și umple-l la loc.
F508 - Sertar pentru apă nu funcționează corect.	Oprește și pornește aparatul.
F602, F603 - Wi-Fi nu este disponibil.	Oprește și pornește aparatul.

12.3 Date pentru service

Dacă nu poți remedia problema de unul singur, contactează comerciantul sau un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității aparatului. Nu scoate plăcuța cu date tehnice din interiorul aparatului.

Îți recomandăm să notezi datele aici:	
Model (MOD.)	
Numărul produsului (PNC)	
Numărul de serie (S.N.)	

13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

13.1 Informații produs și Fișă cu informații produs

Denumirea furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	EOA9S31WZ 944032040
Index de eficiență energetică	61.9
Clasă de eficiență energetică	A++
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.99 kWh/ciclu

Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.52 kWh/ciclu
Număr de cavități	1
Sursă de căldură	Energie electrică
Volumul	70 l
Tip cuptor	Cuptor încorporabil
Masă	40.5 kg

IEC/EN 60350-1 - Aparare de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metode pentru măsurarea performanței.

13.2 Economisirea de energie



Aparatul este prevăzut cu unele funcții care ajută la economisirea de energie în timpul procesului zilnic de gătire.

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

Folosește vase metalice pentru o economie optimizată de energie.

Atunci când este posibil, nu preîncălzi aparatul înainte de gătire.

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

Gătitul cu ventilator

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

Căldura reziduală

Dacă un program este activat cu Durata, iar durata de gătire este mai mare de 30 de min, elementele de încălzire se vor opri automat mai devreme în cazul anumitor funcții ale aparatului.

Ventilatorul și lumina vor fi în continuare active. Atunci când oprești aparatul, pe afișaj va fi apărarea valoarea căldurii reziduale. Căldura poate fi utilizată pentru menținerea preparatelor calde.

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

Folosește căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

Menținerea caldă a alimentelor

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

Gătire cu lumina stinsă

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

Aer cald umed

Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.

STRUCTURA MENIULUI

Atunci când folosești această funcție, lumina se stinge automat după 30 de sec. Poți aprinde din nou lumina, însă această acțiune va reduce economia de energie estimată.

Modul așteptare

După 2 minute, afișajul trece în modul așteptare.

14. STRUCTURA MENIULUI

14.1 Meniu

Element din meniu		Utilizare
Favorite		Listează setările favorite.
Gătire asistată		Listează programele automate.
Curățare		Listează programele de curățare.
Opțiuni		Pentru a seta configurația aparatului.
Setări	Conexiuni	Pentru a seta configurația rețelei.
	Configurare	Pentru a seta configurația aparatului.
	Service	Indică versiunea software și configurația.

14.2 Submeniu pentru: Curățare

Submeniu	Utilizare
Curățare cu abur	Curățare ușoară.
Curățare cu abur plus	Curățare profundă.
Decalcifiere	Curățarea depunerilor de calcar din circuitul instalației de producere a aburului.
Clătire	Curățarea circuitului sistemului de generare a aburului. Clățiți după gătitul frecvent cu abur.
Uscare cavitate	Procedura pentru uscarea cavității de condensul rămas după folosirea funcțiilor cu abur.

Submeniu	Utilizare
Semnal De Reamintire La Curățare	Vă reamintește când să curățați cuptorul.

14.3 Submeniu pentru: Opțiuni

Submeniu	Utilizare
Iluminare	Aprinde și stinge lumina.
Semnalizare lampă vizibilă	Pictograma bec apare pe afișaj.
Încălzire rapidă	Reduce durata de încălzire. Aceasta este disponibilă doar pentru anumite funcții ale aparatului.
Gătire + Pastrare	Menține preparatele calde timp de 30 de minute după terminarea gătirii. Atunci când această funcție este activată, mesajul „Menținere la cald activată” apare pe afișaj. Aceasta este disponibilă doar pentru anumite funcții de gătire și doar dacă durata este setată.
Blocare acces copii	Previne activarea accidentală a aparatului. Când opțiunea este activată, textul Blocare acces copii apare pe afișaj când pornești aparatul. Pentru a putea utiliza aparatul, alege literele din cod în ordine alfabetică.

14.4 Submeniu pentru: Conexiuni

Submeniu	Descriere
Wi-Fi	Pentru activare și dezactivare: Wi-Fi.
Operații de la distanță	Pentru a activa și dezactiva opțiunile de control de la distanță. Opțiune disponibilă doar după ce activezi: Wi-Fi.
Rețea	Pentru a verifica starea rețelei și puterea semnalului pentru: Wi-Fi.

Submeniu	Descriere
Operațiune de telecomandă automată	Pentru a începe automat controlul de la distanță după apăsarea START. Opțiune disponibilă doar după ce activezi: Wi-Fi.
Dezactiveaza rețeaua	Pentru a dezactiva conectarea automată a aparatului la rețeaua curentă.

14.5 Submeniu pentru: Configurare

Submeniu	Descriere
Limba	Setează limba aparatului.
Timpul	Setează ora și data curentă.
Indicare timp	Pornește și oprește ceasul.
Stil ceas digital	Schimbă formatul timpului afișat.
Semnal De Reamintire La Curățare	Pornește și oprește notificările.
Tonul de la taste	Pornește și oprește tonurile câmpurilor tactile. Nu este posibilă oprirea tonurilor pentru: ①, STOP .
Alarma/Ton de eroare	Pornește și oprește alarmele sonore.
Volum la apăsare taste	Setează volumul tonurilor tastelor și semnalelor acustice.
Luminozitate display	Setează luminozitatea afișajului.
Duritate apă	Setează duritatea apei.
Unitate de temperatură	Setează unitatea de temperatură la °C/°F.

14.6 Submeniu pentru: Service

Submeniu	Descriere
Modul demo	Codul de activare / dezactivare: 2468
Licență	Informații despre licențe.
Versiunea software	Informații despre versiunea software.
Resetati toate opțiunile	Restabilește setările din fabrică.
Resetati toate pop-up urile	Restabilește toate pop-upurile din setările inițiale.

15. ESTE SIMPLU!

Înainte de prima utilizare trebuie să setezi:				
Limba	Luminozitate display	Volum la apăsare taste	Duritate apă	Timpul

Familiariză-te cu pictogramele de bază de pe panoul de comandă și afișaj:						
 Pornit / Oprit	 Meniu / Înapoi	 Informații	 Cronometru	 Senzor de gătire	START / STOP	 Bine facut

Utilizarea aparatului				
Pornire rapidă	Pornește aparatul și începe să gătești la temperatura și durata implicite pentru funcția selectată.	Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
		Apasă lung:  .	 ... - setarea funcției aparatului.	Apasă: START .
Oprire rapidă	Închide în orice moment aparatul, orice fereastră sau mesaj.	 - ține apăsat până când aparatul se oprește.		

Începe să gătești					
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4	Pasul 5	Pasul 6
 - apasă pentru a porni aparatul.	 ... - selectează funcția.	 - apasă pentru a accesa setările de temperatură.	 - cu ajutorul glisorului setează temperatura.	OK - apasă pentru a confirma.	START - apasă pentru a începe procesul de gătire.

Gătire la abur: Steamify			
Setează temperatura. Tipul de funcție de gătire la abur depinde de temperatura setată.			
Abur pentru gătire cu abur	Abur pentru fierbere	Abur pentru rumenire	Abur pentru coacere și prăjire
50 - 100°C	105 - 130°C	135 - 150°C	155 - 230°C

Află cum să gătești rapid				
Folosește programele automate sau aplicația pentru a găti rapid un preparat cu ajutorul setărilor predefinite:				
Gătire asistată	Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4
	Apăsați:  .	Apăsați:  .	Apăsați:  Gătire asistată.	Alege preparatul.

Folosește funcțiile rapide pentru a seta durata gătirii sau pentru a schimba funcția de gătire		
Setări rapide cronometru Folosește cele mai utilizate setări pentru cronometru alegând din comenzile rapide.	Pasul 1	Pasul 2
	Apasă:  .	Apasă pe valoarea preferată pentru cronometru.
Funcția 10% Finish Assist Folosește funcția 10% Finish Assist finisare pentru a prelungi durata de gătire sau pentru a schimba funcția de gătire când din durata de gătire a mai rămas 10%.	+1 min +5 min +10 min - pentru a prelungi durata de gătire, apasă pe pictograma pentru timp dorită.	
	Schimbarea funcției: Apasă pe funcția preferată:    ...	

Curăță aparatul cu ajutorul funcției de curățare cu abur		
Pasul 1 Apasă 	Pasul 2 Apasă 	Pasul 3 Alege modul:
Curățare cu abur	Pentru curățare ușoară.	
Steam Cleaning Plus	Pentru curățare profundă.	
Decalcifiere	Pentru curățarea depunerilor de calcar din circuitul instalației de generare a aburului.	
Clătire	Pentru clătirea și curățarea circuitului instalației de generare a aburului după utilizarea frecventă a funcțiilor cu abur.	

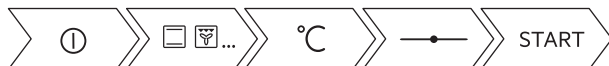
16. LUAȚI-O PE SCURTĂTURĂ!

Aici puteți vedea toate scurtăturile utile. Le puteți găsi și în capitolele dedicate din manualul utilizatorului.

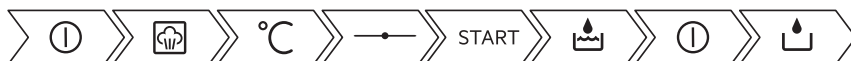
Conexiune wireless



Modul de setare Funcții de încălzire



Modul de setare Steamify - Gătirea cu o funcție de încălzire cu abur



Modul de setare SousVide asistat



Modul de setare Gătire asistată



Modul de setare Durată gătire



Întârzierea: Pornirea și terminarea gătirii



Anularea: Setarea cronometrului



Modul de utilizare: Senzor de gătire



17. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

www.electrolux.com/shop



867362955-B-502022

