

COE7P31X
EOE7P31Z



RO Cuptor

Manual de utilizare



Electrolux

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	3
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	5
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	8
4. PANOUL DE COMANDĂ.....	9
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	11
6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	12
7. FUNCȚIILE CEASULUI.....	14
8. PROGRAME AUTOMATE.....	15
9. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	17
10. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	20
11. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	22
12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	41
13. DEPANARE.....	45
14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	47

NE GÂNDIM LA DUMNEAVOASTRĂ

Vă mulțumim pentru că ați achiziționat un aparat Electrolux. Ați ales un produs care aduce cu el 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 nostru la:



Aici găsiți sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

www.electrolux.com/support



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

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

ASISTENȚĂ CLIENȚI ȘI SERVICE

Utilizați doar piese de schimb originale.

Atunci când contactați centrul de service autorizat, 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 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.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- AVERTISMENT: Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Părțile accesibile devin fierbinți în timpul funcționării.
- 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 Siguranța generală

- 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.
- **AVERTISMENT:** 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.
- Urmele de alimente vărsate trebuie să fie eliminate înainte de curățarea pirolitică. Scoateți toate componentele cuptorului.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Utilizați doar senzorul alimentară (senzorul) recomandat pentru acest aparat.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea



AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- 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 monta aparatul, verificați dacă ușa cuptorului se deschide fără opreliști.
- Aparatul este echipat cu un sistem de răcire electric. Acesta trebuie utilizat cu o sursă de alimentare electrică.
- Aparatul încorporat trebuie să corespundă cerințelor de stabilitate din DIN 68930.

Înălțimea minimă a cabinetului (Înălțimea minimă a cabinetului sub blatul de lucru)	578 (600) mm
Lățimea cabinetului	560 mm
Adâncimea cabinetului	550 (550) mm
Înălțimea feței aparatului	594 mm
Înălțimea spatelui aparatului	576 mm
Lățimea feței aparatului	595 mm
Lățimea spatelui aparatului	559 mm

Adâncimea aparatului	567 mm
Adâncimea de încorporare a aparatului	546 mm
Adâncimea cu ușa deschisă	1027 mm
Dimensiunea minimă a deschiderii de ventilație. Deschiderea este poziționată pe partea din spate jos	560 x 20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al părții din spate	1500 mm
Șuruburile de montaj	4 x 25 mm

2.2 Conexiunea 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.
- Închideți complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.
- Acest aparat este livrat cu un ștecher și un cablu de alimentare electrică.

2.3 Utilizarea



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 scântele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.



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 carcsei 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 Curățarea pirolitică



AVERTISMENT!

Pericol de vătămare / Incendiere / Emisii de substanțe chimice (fumuri) în Modul Pirolitic.

- Înainte de a efectua o funcție de auto-curățare Pirolitică sau Prima utilizare vă rugăm să scoateți din interiorul cuptorului:
 - toate reziduurile de alimente, depunerile/resturile de ulei sau grăsimi.
 - toate obiectele detașabile (inclusiv rafturile, șinele laterale etc., furnizate împreună cu produsul) în special tigăile anti-

aderente, cratițele, tăvile, ustensilele etc.

- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru Curățarea pirolitică.
- Țineți copiii la distanță de aparat în timpul funcționării curățării Pirolitice. Aparatul devine foarte fierbinte, iar aerul fierbinte este evacuat prin orificiile frontale de răcire.
- Curățarea pirolitică este o operație efectuată la temperatură înaltă care poate degaja fum de la reziduurile alimentare și materialele componente. De aceea, consumatori sunt sfătuiți să respecte cu strictețe următoarele:
 - să asigure o ventilație bună în timpul și după fiecare Curățare pirolitică.
 - să asigure o bună ventilație pe durata și după prima utilizare la temperatura maximă.
- Spre deosebire de oameni, unele păsări și reptile pot fi foarte sensibile la fumul potențial emis pe durata procesului de curățare pentru toate cuptoarele pirolitice.
 - Îndepărtați toate animalele de companie (în special păsările) din vecinătatea aparatului în timpul și după Curățarea pirolitică și utilizați prima dată funcționarea la temperatura maximă într-o zonă bine ventilată.
- Animalele mici de companie pot fi, de asemenea, foarte sensibile la modificările de temperatură punctuale din vecinătatea cuptoarelor pirolitice atunci când programul de curățare automată este în funcțiune.
- Suprafețele anti-aderente de pe tigăi, oale, tăvi, ustensile etc. pot fi deteriorate de temperatura înaltă din timpul Curățării pirolitice pentru toate cuptoarele pirolitice și, de asemenea, pot fi o sursă pentru fumuri care deranjează puțin.
- Fumurile eliberate de toate cuptoarele pirolitice / reziduurile de la gătit conform celor prezentate anterior nu sunt periculoase pentru oameni, inclusiv pentru copii sau persoane cu probleme medicale.

2.6 Iluminarea 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.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

2.7 Service

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.

- Utilizați numai piese de schimb originale.

2.8 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



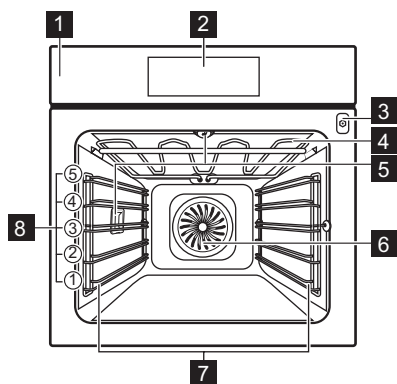
AVERTISMENT!

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

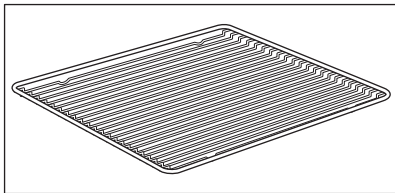
3.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Dispozitiv de programare electronic
- 3 Priză pentru senzorul alimentar
- 4 Element încălzire
- 5 Bec
- 6 Ventilator
- 7 Suport pentru grătar, detașabil
- 8 Poziții rafturi

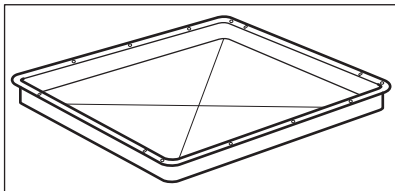
3.2 Accesoriiile

Raft de sârmă



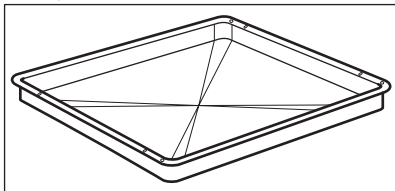
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.

Tavă de gătit



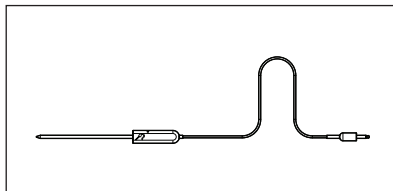
Pentru prăjituri și fursecuri.

Cratiță adâncă



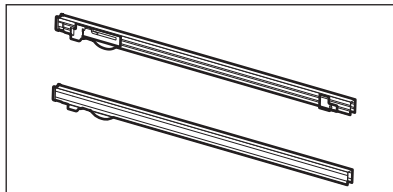
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.

Senzor



Pentru a măsura temperatura din interiorul mâncării.

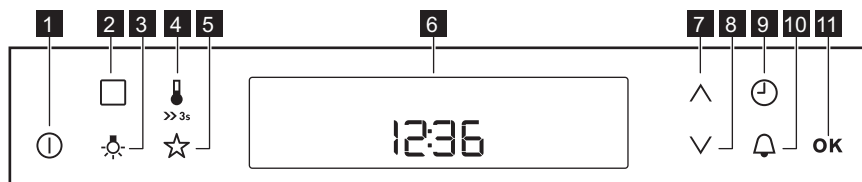
Ghidaje telescopice



Pentru a introduce și scoate mai ușor tăvile și raftul de sârmă.

4. PANOUL DE COMANDĂ

4.1 Dispozitivul de programare electronic

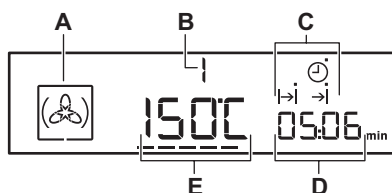


Folosiți câmpurile cu senzori pentru controlul cuptorului.

Câmp senzor	Funcție	Descriere
1	PORNIT/OPRIT	Pentru a porni și a opri cuptorul.

Câmp senzor	Funcție	Descriere
2 	Optiuni	Pentru a seta o funcție de gătire, o funcție de curățare sau un program automat.
3 	Becul cuptorului	Pentru a porni și a opri becul cuptorului.
4 	Temperatură / Incalzire rapida	Pentru a seta sau verifica temperatura. Apăsăți lung timp de trei secunde pentru a porni și opri funcția: Incalzire rapida.
5 	Programul meu favorit	Pentru a memora programul dvs. favorit. Utilizați acest senzor pentru a accesa direct programul favorit, chiar și când cuptorul este oprit.
6 -	Afișaj	Afișează setările curente ale cuptorului.
7 	Sus	Pentru a vă deplasa sus în meniu.
8 	Jos	Pentru a vă deplasa jos în meniu.
9 	Ceasul	Pentru a seta funcțiile cu ceas.
10 	Cronometru	Pentru a seta Cronometru.
11 OK	OK	Pentru confirmarea selecției sau setării.

4.2 Afișaj



- A. Simbolul funcției de gătire
- B. Numărul funcției/programului de gătire
- C. Indicatoare pentru funcțiile ceasului (consultați tabelul „Funcțiile ceasului”)
- D. Afișaj Ceas / Căldură reziduală
- E. Afișaj Temperatură / Oră curentă

Alți indicatori pentru afișaj:

Simbol	Nume	Descriere
	Program automat	Puteți alege un program automat.
	Programul meu favorit	Programul favorit este activ.

Simbol	Nume	Descriere
kg / g	kg / g	Un program automat cu introducerea greutatea este activ.
h / min	h / min	O funcție cu ceas este activă.
---	Indicator de Încălzire / Căldură reziduală	Afișează valoarea temperaturii din cuptor.
	Temperatură / Încălzire rapidă	Funcția este activă.
	Temperatură	Această valoare a temperaturii poate fi examinată sau modificată.
	Senzor	Senzorul este în locul aferent.
	Blocare a usii	Funcția Blocarea ușii este activă.
	Cronometru	Funcția cronometru este activă.

4.3 Indicatorul de încălzire

Dacă porniți funcția de gătire, apare

----. Barele arată creșterea sau descreșterea temperaturii din cuptor.

Când cuptorul se află la temperatura setată, segmentele se sting de pe afișaj.

5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Prima curățare



Etapa 1

Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.



Etapa 2

Curățați cuptorul și accesoriile cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru.



Etapa 3

Puneți în cuptor accesoriile și suporturile raftului detașabil.

5.2 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 Setati temperatura maximă a funcției: 
Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.

Etapă 3 Setati 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.

6. UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Funcții de gatire

Funcția cup-torului	Aplicație
 Aer cald cu ventilatie	Pentru a coace simultan pe până la trei poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setati temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru Incalzire sus/jos.
 Funcție Pizza	Pentru a coace pizza. Pentru o rumenire intensivă și o bază crocantă.
 Incalzire sus/jos	Pentru a coace și a prăji alimentele pe o singură poziție a raftului.
 Gatire la temp. scazuta	Pentru prepararea fripturilor fragede, suculente.

Funcția cup-torului	Aplicație
 Incalzire jos	Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă și pentru a conserva alimentele.
 Aer cald umed	Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosiți 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, consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Note cu privire la: Aer cald umed.
 Decongelare	Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de numărul și de dimensiunea alimentelor congelate.

Funcția cup- torului	Aplicație
 Mentine cald	Pentru a păstra mâncarea caldă.
 Grill	Pentru frigerea la grătar a bucăților subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.
 Grill rapid	Pentru frigerea a alimentelor subțiri în cantități mari și pentru pâine prăjită.
 Turbo Grill	Pentru a frige bucăți mari de carne sau pui cu os pe o poziție a raftului. Pentru gratinare și rumenire.



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

6.2 Note cu privire la: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign conform cu UE 65/2014 și UE 66/2014. Teste conforme cu 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 secunde.

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

6.3 Modul de setare: Funcții de gătire

1. Porniți cuptorul cu ①. Afișajul indică temperatura setată, simbolul și numărul pentru funcția de gătire.
2. Apăsați  sau  pentru a seta funcția de gătire.
3. Apăsați OK sau cuptorul pornește automat după 5 secunde. Dacă porniți cuptorul și nu setați nicio funcție de gătire sau niciun program, cuptorul se oprește automat după 20 de secunde.

6.4 Modul de setare: Temperatură

Apăsați  sau  pentru a modifica temperatura în trepte: 5 °C. Atunci când cuptorul ajunge la temperatura setată, este emis un semnal și indicatorul Încălzire dispare.

6.5 Modul de verificare: Temperatură

Puteți verifica temperatura curentă din cuptor atunci când funcția sau programul sunt active.

1. Apăsați . Afișajul indică temperatura din cuptor.
2. Apăsați OK sau afișajul indică din nou temperatura setată, în mod automat după 5 secunde.

6.6 Modul de setare: Încălzire rapidă

Nu introduceți alimente în cuptor în timp ce este activă funcția Încălzire rapidă.

Încălzire rapidă este disponibilă doar pentru anumite funcții de încălzire. Dacă Ton defect este pornit din meniul setări, este emis un semnal sonor dacă funcția Încălzire rapidă nu este disponibilă pentru funcția aleasă. Consultați capitolul „Funcții suplimentare”, Utilizarea meniului setări.

Funcția Încălzire rapidă reduce timpul necesar pentru încălzire.

Pentru a porni Încălzire rapidă, apăsați lung  timp de cel puțin 3 secunde.

Dacă funcția Încălzire rapidă este pornită, afișajul indică bare care clipeșc.

7. FUNCȚIILE CEASULUI

7.1 Tabelul cu funcțiile ceasului

Funcția ceasului	Aplicație
 Ora curentă	Pentru a afișa sau modifica ora curentă. Puteți schimba ora ceasului doar dacă cuptorul este pornit.
 Durata	Pentru a seta durata de funcționare a cuptorului.
 Sfarsit la	Pentru a seta momentul de închidere a cuptorului.
 Pornirea cu întârziere	Pentru a combina funcțiile Durata și Sfarsit la.
 Cronometru	Pentru a seta timpul de numărătoare inversă. Această funcție nu are nici o influență asupra funcționării cuptorului. Puteți seta Cronometru oricând, chiar și atunci când cuptorul este oprit.
00:00 Cronometrul de funcționare	Pentru a seta numărătoarea directă care indică durata de funcționare a cuptorului. Cronometrul este activat simultan cu încălzirea cuptorului. Cronometrul de funcționare nu este pornit dacă Durata și Sfarsit la sunt setate. Această funcție nu are nici o influență asupra funcționării cuptorului.

7.2 Modul de setare: Ora curentă

După prima conectare la sursa de curent, așteptați până când afișajul indică **h** și **12:00**. „12” se aprinde intermitent.

1. Apăsați  sau  pentru a seta orele.
2. Apăsați OK.
3. Apăsați  sau  pentru a seta minutele.
4. Apăsați OK.
Afișajul indică noul interval de timp. Pentru a modifica timpul, apăsați în mod repetat  până când  începe să clipească.

7.3 Modul de setare: Durata

1. Setati o funcție de gătire și temperatura.

2. Apăsați  în mod repetat până când  începe să clipească.
3. Apăsați  sau  pentru a seta minutele pentru Durata.
4. Apăsați OK sau Durata pornește automat după 5 secunde.
5. Apăsați  sau  pentru a seta orele pentru Durata.
6. Apăsați OK sau Durata pornește automat după 5 secunde.
La sfârșitul duratei setate este emis un semnal sonor timp de 2 minute. Afișajul indică  clipind și setarea de timp. Cuptorul se stinge.
7. Pentru a opri semnalul apăsați un câmp cu senzor.
8. Opriți cuptorul.

7.4 Modul de setare: Sfarsit la

1. Setati o funcție de gătire și temperatura.

2. Apăsați  în mod repetat până când  începe să clipească.
3. Apăsați  sau  pentru a seta Sfarsit la și apăsați OK. Mai întâi setați minutele și după aceea orele. La sfârșitul duratei setate este emis un semnal sonor timp de 2 minute. Afișajul indică  clipind și setarea de timp. Cuptorul se oprește automat.
4. Pentru a opri semnalul apăsați un câmp cu senzor.
5. Opriți cuptorul.

7.5 Modul de setare: Pornirea cu întârziere

1. Setati o funcție de gătire și temperatura.
2. Apăsați  în mod repetat până când  începe să clipească.
3. Apăsați  sau  pentru a seta minutele la Durata.
4. Apăsați OK.
5. Apăsați  sau  pentru a seta orele pentru Durata.
6. Apăsați OK.
Afișajul indică  clipind.
7. Apăsați  sau  pentru a seta Sfarsit la și apăsați OK. Mai întâi setați minutele și după aceea orele. Cuptorul pornește automat mai târziu, funcționează pentru setarea Duratași se oprește la setarea Sfarsit la. La încheierea duratei setate este emis semnalul sonor timp de 2 minute. Afișajul indică  clipind și setarea de timp. Cuptorul se oprește automat.
8. Pentru a opri semnalul apăsați un câmp cu senzor.

9. Opriți cuptorul.



Când funcția Pornirea cu întârziere este pornită, afișajul indică un simbol al funcției de încălzire,  cu un punct și . Punctul indică ce funcție a ceasului este activă pe afișajul Ceas / căldură reziduală.

7.6 Modul de setare: Cronometru

1. Apăsați .
Afișajul indică  clipind și „00”.
2. Apăsați  pentru a comuta între opțiuni. Mai întâi setați secunde, apoi minutele și orele.
3. Apăsați  sau  pentru a seta Cronometru și  pentru confirmare.
4. Apăsați OK sau Cronometru pornește automat după 5 secunde. Când timpul setat se încheie, este emis un semnal sonor timp de 2 minute și afișajul arată 00:00 și  clipind.
5. Pentru a opri semnalul apăsați un câmp cu senzor.

7.7 Modul de setare: Cronometrul de funcționare

1. Pentru resetarea Cronometrul de funcționare apăsați:  și  clipind în același timp.
2. Atunci când afișajul indică „00:00” Cronometrul de funcționare reîncepe număratoarea.

8. PROGRAME AUTOMATE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

Există 9 de programe automate. Utilizați un program automat sau o rețetă automată când nu aveți cunoștințe sau

experiență despre modul de preparare a unui fel de mâncare. Afișajul indică duratele implicite de gătire pentru toate programele automate.

8.1 Lista programelor automate

	Program
1	FRIPTURĂ DE VITĂ
2	FRIPTURĂ DE PORC
3	PUI ÎNTREG
4	PIZZA
5	BRIOȘE
6	QUICHE LORRAINE
7	PÂINE ALBĂ
8	CARTOFI GRATINAȚI
9	LASAGNE

8.2 Rețete online

Pe site-ul nostru puteți găsi rețetele pentru programele automate. Pentru a găsi cartea de rețete, consultați numărul PNC de pe plăcuța cu datele tehnice aflată pe cadrul frontal al cavității cuptorului.

8.3 Modul de utilizare: programe automate

1. Activați aparatul.
2. Atingeți .
Afișajul indică numărul programului automat (1 – 9).
3. Atingeți  sau  pentru a alege programul automat.
4. Atingeți OK sau așteptați cinci secunde până când aparatul începe să funcționeze automat.
5. La sfârșitul duratei setate este emis un semnal sonor timp de două minute. Simbolul  se aprinde intermitent.
6. Pentru a opri semnalul sonor atingeți un câmp cu senzor.
7. Dezactivați aparatul.

8.4 Modul de utilizare: programe automate cu introducerea greutății

Dacă setați greutatea cărnii, aparatul calculează durata de frigere.

1. Activați aparatul.
2. Atingeți .
3. Atingeți  sau  pentru a seta programul de greutate.
Afișajul indică: durata de gătire, simbolul pentru durată , o greutate implicită, o unitate de măsură (kg, g).
4. Atingeți OK sau setările se salvează automat după cinci secunde.
Activați aparatul.
5. Puteți modifica valoarea implicită pentru greutate cu  sau .
Atingeți OK.
6. La sfârșitul duratei setate este emis un semnal sonor timp de două minute.  se aprinde intermitent.
7. Pentru a opri semnalul sonor atingeți un câmp cu senzor.
8. Dezactivați aparatul.

8.5 Modul de setare: programe automate cu Senzor

Temperatura zonei de mijloc a alimentelor este implicită și fixată în programele cu senzor de temperatură de mijloc. Programul se termină atunci când aparatul ajunge la temperatura setată pentru zona de mijloc.

1. Activați aparatul.
2. Atingeți .
3. Instalați senzorul de temperatură în zona de mijloc. Consultați „Senzorul de temperatură în zona de mijloc”.
4. Atingeți  sau  pentru a seta programul pentru senzorul de temperatură în zona de mijloc.

Afișajul indică durata de gătire,  și .

5. Atingeți OK sau setările se salvează automat după cinci secunde.
La sfârșitul duratei setate este emis un semnal sonor timp de două minute.  se aprinde intermitent.
6. Atingeți un câmp cu senzor sau deschideți ușa pentru a opri semnalul sonor.
7. Dezactivați aparatul.

9. UTILIZAREA ACCESORIILOR



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

9.1 Senzor

Senzor - măsoară temperatura din interiorul alimentului. Atunci când alimentul ajunge la temperatura setată, cuptorul se stinge.

Setați 2 temperaturi:

- temperatura cuptorului: minim 120 °C,
- temperatura zonei de mijloc a alimentului.

Pentru rezultate optime ale gătitului:

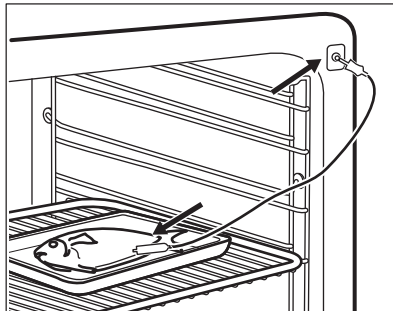
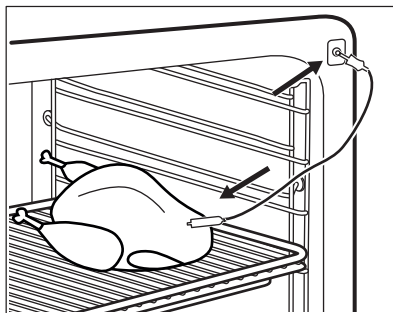
- Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.
- Senzor - a nu se folosi cu preparate lichide.
- Senzor - în timpul gătirii trebuie să rămână în preparat.

Cuptorul calculează durata aproximativă de gătire, aceasta se poate schimba în timpul gătitului.

Când introduceți accesoriul în priză, anulați setările pentru funcțiile ceasului.

Categorii de alimente: carne, pui și pește

1. Activați aparatul.
2. Introduceți vârful senzorului (cu  pe mâner) în centrul cărnii sau peștelui, în partea cea mai groasă dacă este posibil. Asigurați-vă că cel puțin 3/4 din senzor este în interiorul preparatului.
3. Introduceți conectorul senzorului în locașul aflat pe cadrul frontal al aparatului.



Afișajul indică  clipind și temperatura zonei de mijloc setată implicit. Temperatura este de 60°C la prima utilizare și ultima valoare setată pentru fiecare utilizare ulterioară.

4. Atingeți  sau  pentru a seta temperatura zonei de mijloc.
5. Atingeți OK sau setările sunt salvate automat după 5 secunde.



Puteți seta temperatura zonei de mijloc doar când  se aprinde intermitent. Dacă  este pe afișaj înainte să setați temperatura zonei de mijloc, atingeți  și  sau  pentru a seta o valoare nouă.

6. Setati funcția și temperatura cuptorului.

Afișajul indică temperatura curentă a zonei de mijloc și simbolul de încălzire



Când gătiți cu senzorul, puteți modifica temperatura indicată pe afișaj. După ce introduceți senzorul în locaș și setați o funcție și temperatura cuptorului, afișajul indică temperatura curentă a zonei de mijloc.

Atingeți  în mod repetat pentru a vedea alte trei temperaturi:

- temperatura setată pentru zona de mijloc
- temperatura curentă a cuptorului
- temperatura curentă a zonei de mijloc.

Atunci când preparatul ajunge la temperatura setată, este emis un semnal acustic timp de 2 minute și valoarea temperaturii zonei de mijloc și  clipește. Aparatul se dezactivează.

7. Pentru a dezactiva semnalul sonor atingeți un câmp cu senzor.
8. Scoateți senzorul din locaș și scoateți preparatul din aparat.

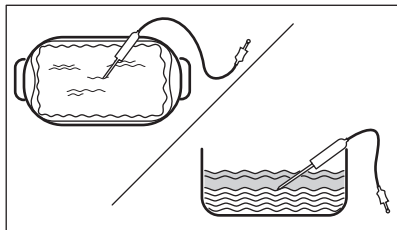


AVERTISMENT!

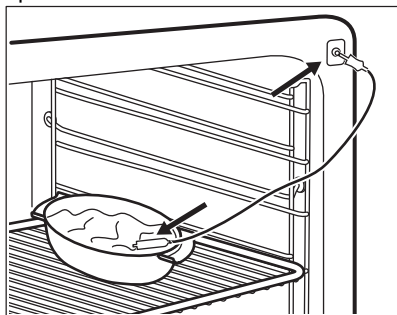
Există pericol de arsuri deoarece senzorul devine fierbinte. Procedați cu atenție când îl deconectați și scoateți din preparat.

Categorie aliment: caserolă

1. Activați aparatul.
2. Puneți jumătate din ingrediente într-un vas de copt.
3. Introduceți vârful senzorului de temperatură exact în mijlocul tocăniței. Senzorul de temperatură trebuie să rămână într-un loc fix în timpul gătirii. Folosiți un ingredient solid pentru a realiza acest lucru. Folosiți marginea vasului de copt pentru a rezema mânerul din silikon al senzorului. Vârful senzorului de temperatură nu trebuie să atingă fundul tăvii de gătit.



4. Acoperiți senzorul cu restul ingredientelor.
5. Introduceți conectorul senzorului în locașul aflat pe cadrul frontal al aparatului.



Afișajul indică  clipind și temperatura zonei de mijloc setată implicit. Temperatura este de 60°C la prima utilizare și ultima valoare setată pentru fiecare utilizare ulterioară.

6. Atingeți  sau  pentru a seta temperatura zonei de mijloc.
7. Atingeți OK sau setările sunt salvate automat după 5 secunde.



Puteți seta temperatura zonei de mijloc doar când  se aprinde intermitent. Dacă  este pe afișaj înainte să setați temperatura zonei de mijloc, atingeți  și  sau  pentru a seta o valoare nouă.

8. Setati funcția și temperatura cuptorului.

Afișajul indică temperatura curentă a zonei de mijloc și simbolul de încălzire

Atunci când preparatul ajunge la temperatura setată, este emis un semnal acustic timp de 2 minute și valoarea temperaturii zonei de mijloc și clipesc. Aparatul se dezactivează.

9. Pentru a dezactiva semnalul sonor atingeți un câmp cu senzor.

10. Scoateți senzorul din locaș și scoateți preparatul din aparat.



AVERTISMENT!

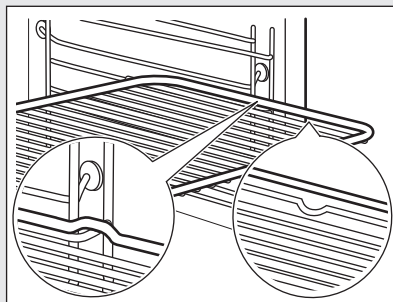
Există pericol de arsuri deoarece senzorul devine fierbinte. Procedați cu atenție când îl deconectați și scoateți din preparat.

9.2 Introducerea accesoriilor

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

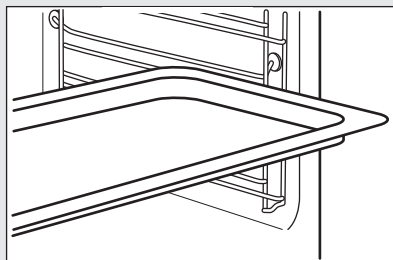
Raft de sârmă:

Împingeți raftul între șinele de ghidaj ale suportului raftului.



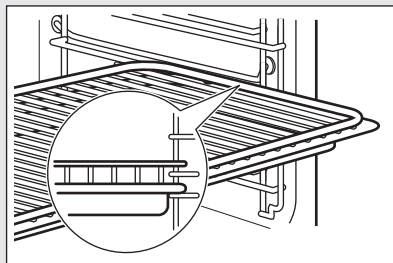
Tavă de gătit /Tavă adâncă:

Împingeți tava între șinele de ghidaj ale nivelului raftului.



Raft de sârmă, Tavă de gătit /Tavă adâncă:

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



9.3 Ghidaje telescopice - Introducerea accesoriilor

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



ATENȚIE!

Nu curățați ghidajele telescopice în mașina de spălat vase. Nu lubrifiați ghidajele telescopice.



ATENȚIE!

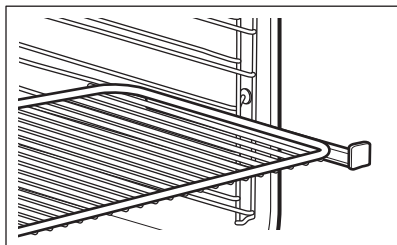
Înainte de a închide ușa cuptorului, verificați dacă ați împins ghidajele telescopice complet în cuptor.

Raftul de sârmă:

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

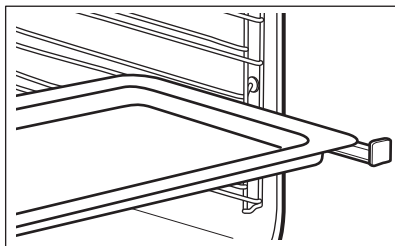


Marginea ridicată din jurul raftului din sârmă este dispozitiv special care împiedică alunecarea vaselor.



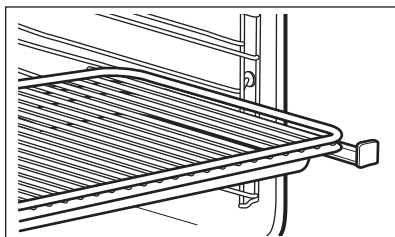
Cratiță adâncă:

Introduceți cratița adâncă pe ghidajele telescopice.



Raft de sârmă împreună cu cratița adâncă:

Puneți raftul din sârmă și cratița adâncă împreună pe ghidajul telescopic.



10. FUNCȚII SUPLIMENTARE

10.1 Utilizarea funcției Programele favorite

Utilizați această funcție pentru a salva setările favorite de temperatură și timp pentru funcția sau programul cuptorului.

1. Setati temperatura și durata pentru o funcție sau un program.
2. Țineți apăsat ☆ pentru mai mult de trei secunde. Este emis un semnal sonor.
3. Dezactivați aparatul.

- **Pentru a activa funcția** atingeți ☆. Aparatul activează programul favorit.



Când funcția este activă, puteți schimba durata și temperatura.

- **Pentru a dezactiva funcția** atingeți ①. Aparatul dezactivează programul favorit.

10.2 Folosirea funcției Blocare acces copii

Funcția Blocare acces copii împiedică utilizarea accidentală a cuptorului.

-  Când curățarea pirolitică este pornită, ușa este blocată. Atunci când apăsați un câmp cu senzor, afișajul prezintă mesajul.

1. Apăsați lung  timp de 3 sec pentru a opri cuptorul.
 2. Apăsați lung și simultan  și  timp de 2 sec.
- Este emis semnalul sonor.
Afișajul indică **SAFE**. Ușa este blocată.
Pentru a opri funcția Blocare acces copii, repetați pasul 2.

10.3 Utilizarea Blocării

Puteți porni funcția numai atunci când cuptorul este activ.

Blocare previne schimbarea accidentală a funcțiilor cuptorului.

1. Pentru a porni funcția, porniți cuptorul.
2. Porniți o funcție sau setare a cuptorului.
3. Atingeți lung  și  simultan pentru cel puțin 2 secunde.
Este emis un semnal sonor.
Blocare se aprinde pe afișaj.
Pentru a opri funcția Blocare, repetați pasul 3.

-  Dacă funcția Pirolitică este activă, ușa este blocată. Un mesaj se aprinde pe afișaj când atingeți un câmp cu senzor.

-  Puteți să opriți cuptorul atunci când Blocare este activată. Atunci când opriți cuptorul, Blocare se stinge.

10.4 Utilizarea meniului setări

Meniul setări vă permite să porniți sau să opriți funcțiile din meniul principal. Afișajul indică SET și numărul setării.

	Descriere	Valoare de setat
1	INDICATOR DE CĂLDURĂ REZIDUALĂ	PORNIT / OPRIT
2	SEMNAL DE CURATARE	PORNIT / OPRIT
3	TONUL DE LA TASTE ¹⁾	CLIC / BIP / SFARSIT
4	TON DEFECT	PORNIT / OPRIT
5	MODUL DEMO	Codul de activare: 2468
6	MENIU SERVICE	-
7	RESETARE	DA / NU

¹⁾ Nu puteți dezactiva tonul câmpului senzor PORNIT / OPRIT.

1. Apăsați lung  timp de 3 secunde. Afișajul indică SET1 și „1” clipește.
2. Apăsați  sau  pentru a alege setarea.
3. Apăsați OK.
4. Apăsați  sau  pentru a modifica valoarea setării.
5. Apăsați OK.

Pentru a ieși din meniul Setări, apăsați  sau apăsați lung .

10.5 Oprirea automată

Din motive de siguranță, cuptorul 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
200 - 245	5.5
250 - maxim	3

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare cuptor, Senzor, Durata, Pornirea cu întârziere, Sfârșit la, Gătire la temp. scăzută.

10.6 Luminozitatea afișajului

Există două moduri pentru luminozitatea afișajului:

- Luminozitate de noapte - când aparatul este dezactivat. Luminozitatea afișajului este mai scăzută între 10 PM și 6 AM.

- Luminozitate de zi:
 - când aparatul este activat.
 - dacă atingeți un câmp cu senzor în timpul perioadei de iluminare de noapte (cu excepția celui pentru PORNIRE / OPRIRE), afișajul revine la modul de luminozitate de zi pentru următoarele 10 secunde.
 - dacă aparatul este dezactivat și setați Cronometrul. La sfârșitul duratei setate pentru Cronometru, afișajul revine la luminozitatea de noapte.

10.7 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 cuptorul se răcește.

11. INFORMAȚII ȘI SFATURI



Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Recomandări pentru gătit



Temperatura și duratele de gătit din tabele au rol consultativ. Acestea depind de rețete și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate. Cuptorul dumneavoastră poate să aibă un alt comportament la coacere/frigere față de cuptorul de până acum. Tabelele de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente. Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară.

11.2 Coacere

La prima coacere, folosiți temperatura mai mică.

Durata de coacere poate fi extinsă cu 10 – 15 minute în cazul în care coaceți prăjituri pe o poziție a raftului.

Prăjiturile și produsele de patiserie aflate la înălțimi diferite nu se rumenesc în mod

egal. Nu este necesară modificarea temperaturii dacă rumenirea nu se face uniform. Diferențele se egalizează în timpul coacerii.

Tăvile din cuptor se pot strâmba în timpul coacerii. Atunci când tăvile s-au răcit, distorsiunile dispar.

11.3 Sfaturi pentru coacere

Rezultatul coacerii	Cauză posibilă	Soluție
Baza prăjiturii nu este coaptă suficient.	Poziția raftului nu este corectă.	Puneți prăjitura pe un nivel mai jos.
Prăjitura se fărâmițează și devine cleioasă sau nu este uniformă.	Temperatura cuptorului este prea mare.	Data viitoare, setați cuptorul cu o temperatură puțin mai redusă.
	Temperatura cuptorului este prea mare și durata de coacere este prea scurtă.	Data viitoare setați o durată de coacere puțin mai mare și o temperatură a cuptorului puțin mai redusă.
Prăjitura este prea uscată.	Temperatura cuptorului este prea mică.	Data viitoare, setați cuptorul cu o temperatură mai mare.
	Durata de coacere este prea lungă.	Data viitoare setați o durată de coacere mai scurtă.
Prăjitura se coace neuniform.	Temperatura cuptorului este prea mare și durata de coacere este prea scurtă.	Data viitoare setați o durată de coacere puțin mai mare și o temperatură a cuptorului puțin mai redusă.
	Aluatul prăjiturii nu este distribuit uniform.	Data viitoare, întindeți uniform aluatul tortului pe tava de coacere.
Prăjitura nu este gata după terminarea duratei de coacere menționate în rețetă.	Temperatura cuptorului este prea mică.	Data viitoare, setați cuptorul cu o temperatură puțin mai ridicată.

11.4 Coacerea pe un singur nivel al raftului

 COACEREA ÎN FORME		 (°C)	 (min)	
Aluat pentru tartă - patiserie, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilatie	170 - 180	10 - 25	2
Tartă cu blat de pandișpan	Aer cald cu ventilatie	150 - 170	20 - 25	2
Prăjitură Ring / Brioșă	Aer cald cu ventilatie	150 - 160	50 - 70	1

 COACEREA ÎN FORME		 (°C)	 (min)	
Prăjitură Ma-deira / Prajituri cu fructe	Aer cald cu ventilatie	140 - 160	70 - 90	1
Prăjitura cu branza	Incalzire sus/jos	170 - 190	60 - 90	1

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

Utilizați funcția: Aer cald cu ventilatie.

Utilizați o tavă de gătit.

 PRĂJITURI / PRODUSE DE PATISERIE / PÂINE	 (°C)	 (min)
Prăjitură cu nucă sau alune	150 - 160	20 - 40
Tarte cu fructe (cu aluat cu drojdie / de chec), folosiți o cratiță adâncă	150	35 - 55
Tarte cu fructe și cocă fragedă	160 - 170	40 - 80

Preîncălziți cuptorul gol.

Utilizați funcția: Incalzire sus/jos.

Utilizați o tavă de gătit.

 PRĂJITURI / PRODUSE DE PATISERIE / PÂINE	 (°C)	 (min)	
Ruladă	180 - 200	10 - 20	3
Pâine de seară:	prima dată: 230	20	1
	după aceea: 160 - 180	30 - 60	
Prăjitură cu unt și migdale / Prajituri cu zahăr ars	190 - 210	20 - 30	3
Choux a la creme / Eclere	190 - 210	20 - 35	3
Pâine împletită / Paine coronita	170 - 190	30 - 40	3

 PRĂJITURI / PRODUSE DE PATISERIE / PÂINE	 (°C)	 (min)	
Tarte cu fructe (cu aluat cu drojdie / de chec), folosiți o cratiță adâncă	170	35 - 55	3
Plăcintă dospită cu umplutură delicată (de ex. brânză dulce, smântână, cremă de ou și lapte)	160 - 180	40 - 80	3
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

 BISCUIȚI		 (°C)	 (min)
Biscuiți cu aluat fraged	Aer cald cu ventilație	150 - 160	10 - 20
Rulouri, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilație	160	10 - 25
Biscuiți cu aluat de pandișpan	Aer cald cu ventilație	150 - 160	15 - 20
Aluat de foietaj, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilație	170 - 180	20 - 30
Biscuiți făcuți cu drojdie	Aer cald cu ventilație	150 - 160	20 - 40
Pricomigdale	Aer cald cu ventilație	100 - 120	30 - 50
Patiserie cu albuș de ou / Bezele	Aer cald cu ventilație	80 - 100	120 - 150
Rulouri, preîncălziți cuptorul gol	Incalzire sus/jos	190 - 210	10 - 25

11.5 Preparate coapte și gratinate

Utilizați raftul de pe primul nivel.

		 (°C)	 (min)
Baghete cu brânză topită	Aer cald cu ventilatie	160 - 170	15 - 30
Legume gratinate, preîncălziți cuptorul gol	Turbo Grill	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Incalzire sus/jos	180 - 200	25 - 40
Pește la cuptor	Incalzire sus/jos	180 - 200	30 - 60
Legume umplute	Aer cald cu ventilatie	160 - 170	30 - 60
Dulciuri	Incalzire sus/jos	180 - 200	40 - 60
Paste	Incalzire sus/jos	180 - 200	45 - 60

11.6 Coacerea pe mai multe niveluri

Utilizați tăvile de copt.

Utilizați funcția: Aer cald cu ventilatie.

 PRĂJITURI / PRODUSE DE PATISERIE	 (°C)	 (min)	 2 poziții
Choux a la creme / Eclere, preîncălziți cuptorul gol	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Prajitura Streusel uscată	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 BISCUȚI / PRĂJITURI MICI / PRODUSE DE PATISERIE / RULOURI	 (°C)	 (min)	 2 poziții	 3 poziții
Rulouri	180	20 - 30	1 / 4	-
Biscuiți cu aluat fraged	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Biscuiți cu aluat de pan-dișpan	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-

 BIS- CUIȚI / PRĂJI- TURI MICI / PRODUSE DE PATISERIE / RULOURI	 (°C)	 (min)		
			2 poziții	3 poziții
Aluat de foietaj, preîncălziți cuptorul gol	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Biscuiți făcuți cu drojdie	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Pricomigdale	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biscuiți cu albuș de ou / Bezele	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

11.7 Sfaturi pentru frigere

Folosii vase de cuptor rezistente la căldură.

Frigeți carnea slabă acoperită (puteți folosi folie de aluminiu).

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

Adăugați puțină apă în tavă pentru a preveni arderea grăsimii picurate.

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

Frigeți carnea și peștele în bucăți mari (1 kg sau mai mult).

Stropiți bucățile de carne cu sucul propriu de mai multe ori pe durata frigerei.

11.8 Frigere

Utilizați raftul de pe primul nivel.

 VITĂ				
			 (°C)	 (min)
Friptură înăbușită	1 - 1,5 kg	Incalzire sus/jos	230	120 - 150
Friptură de vită sau file, în sânge, preîncălziți cuptorul gol	pentru fiecare cm de grosime	Turbo Grill	190 - 200	5 - 6
Friptură de vită sau file, gătită mediu, preîncălziți cuptorul gol	pentru fiecare cm de grosime	Turbo Grill	180 - 190	6 - 8

 VITĂ				
			 (°C)	 (min)
Friptură de vită sau file, bine făcătă, preîncălziți cuptorul gol				
	pentru fiecare cm de grosime	Turbo Grill	170 - 180	8 - 10

 PORC				
 Utilizați funcția: Turbo Grill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Spinare / Gât / Halcă de jambon	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	
Cotlete / Coastă de porc	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	
Bucată de carne	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Picior de porc, semi-preparat	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	

 VITEL				
 Utilizați funcția: Turbo Grill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Friptura de vitel	1	160 - 180	90 - 120	
Picior de vitel	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	

**MIEL****Utilizați funcția: Turbo Grill.****(kg)****(°C)****(min)**Pulpă de miel /
Friptură de miel

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Spată de miel

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60

**VÂNAT****Utilizați funcția: Incalzire sus/jos.****(kg)****(°C)****(min)**Spată / Pulpă de ie-
pure, preîncălziți
cuptorul gol

până la 1

230

30 - 40

Spată de căprioară

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Pulpă de căprioară

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90

**PASĂRE****Utilizați funcția: Turbo Grill.****(kg)****(°C)****(min)**

Pui, porții

0,2 - 0,25 fiecare

200 - 220

30 - 50

Pui, jumătate

0,4 - 0,5 fiecare

190 - 210

35 - 50

Pui, pasăre îndopa-
tă

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Rață

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

Gâscă

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

 PASĂRE			
 Utilizați funcția: Turbo Grill.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Curcan	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Curcan	4 - 6	140 - 160	150 - 240

 PEȘTE (ÎN ABUR)			
 Utilizați funcția: Incalzire sus/jos.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Pește întreg	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

11.9 Crustă crocantă cu:Funcie Pizza

 PIZZA		
 Utilizați raftul de pe primul nivel.		
	 (°C)	 (min)
Tarte	180 - 200	40 - 55
Tartă cu spanac	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine / Tartă elvețiană	170 - 190	45 - 55
Prăjitura cu branza	140 - 160	60 - 90

 PIZZA		
 Utilizați raftul de pe primul nivel.		
	 (°C)	 (min)
Plăcintă cu legume	160 - 180	50 - 60

 PIZZA		
 Preîncălziți cuptorul gol înainte de a găti.		
 Utilizați raftul de pe al doilea nivel.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, blat subțire și crocant, folosiți o cratiță adâncă	200 - 230	15 - 20
Pizza, blat gros și crocant	180 - 200	20 - 30
Pâine nedospită	230 - 250	10 - 20
Tartă cu foietaj din aluat franțuzesc	160 - 180	45 - 55

 PIZZA		
 Preîncălziți cuptorul gol înainte de a găti.		
 Utilizați raftul de pe al doilea nivel.		
	 (°C)	 (min)
Tartă flam-bată	230 - 250	12 - 20
Găluște	180 - 200	15 - 25

11.10 Grill

Preîncălziți cuptorul gol înainte de a găti.

Folosiți grătarul numai cu bucăți subțiri de carne sau de pește.

Puneți o cratiță pe prima poziție a raftului pentru a colecta grăsimea.

 GRĂTAR				
 Utilizați funcția: Grill				
	 (°C)	 (min) Pe o parte	 (min) Pe cealaltă parte	
Friptură de vită	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
File de vita	230	20 - 30	20 - 30	3
File de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
File de vițel	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Spată de miel	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3

 GRĂȚAR				
 Utilizați funcția: Grill				
	 (°C)	 (min) Pe o parte	 (min) Pe cealaltă parte	
Pește întreg, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

 GRILL RAPID		
 Folosiți a patra poziție a raftului dacă nu este specificat altfel.		
 Utilizați funcția: Grill rapid		
 Grătar cu setarea maximă a temperaturii.		
	 (min) Pe o parte	 (min) Pe cealaltă parte
File de porc	10 - 12	6 - 10
Cârnați	10 - 12	6 - 8
Fripturi	7 - 10	6 - 8
Pâine prăjită cu garnitură	6 - 8	-

11.11 Gatire la temp. scazuta

Această funcție vă permite să preparați carne fragedă, fără grăsimi și pește. Nu se folosește cu: pasăre, friptură grasă de porc, friptură înăbușită. Temperatura Senzor să nu depășească 65 °C.

1. Frigeți carnea timp de 1 - 2 minute pe fiecare parte într-o cratiță la căldură ridicată.
2. Așezați carnea în cratița de friptură sau direct pe raftul cuptorului. Așezați o tavă sub raftul de sârmă pentru a aduna grăsimea. Gătiți întotdeauna fără capac în timp ce utilizați această funcție.
3. Utilizare: Senzor. Consultați capitolul „Utilizarea accesoriilor”, Cum se folosește. Senzor.
4. Selectați funcția: Gatire la temp. scazuta. În primele 10 minute puteți seta temperatura între 80 °C și 150 °C. Implicit aceasta este 90 °C. Setati temperatura pentru Senzor.
5. După 10 minute, cuptorul reduce automat temperatura la 80 °C.

 Setați temperatura la 120 °C.			
	 (kg)	 (min)	
Fripturi	0.2 - 0.3	20 - 40	3
File de vită	1 - 1.5	90 - 150	3
Friptură de vită	1 - 1.5	120 - 150	1
Friptura de vitel	1 - 1.5	120 - 150	1

11.12 Preparate congelate - Aer cald cu ventilatie

 DECONGELAREA			
	 (°C)	 (min)	
Pizza, congelata	200 - 220	15 - 25	2
Pizza Americana, congelata	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, refrigerata	210 - 230	13 - 25	2
Pizza snacks, congelata	180 - 200	15 - 30	2
Cartofi prăjiți, subtiri	200 - 220	20 - 30	3
Cartofi prăjiți, groși	200 - 220	25 - 35	3
Cartofi wedges / Crochete	220 - 230	20 - 35	3
Chifteluțe	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, proaspete	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, congelate	160 - 180	40 - 60	2
Brânză la cuptor	170 - 190	20 - 30	3
Aripioare de pui	190 - 210	20 - 30	2

11.13 Decongelare

Scoateți ambalajul alimentului și puneți alimentul pe o farfurie întinsă.

Nu acoperiți alimentele deoarece acestea se pot extinde durata decongelării.

Pentru porțiile mari de mâncare, puneți o farfurie goală cu fața în jos la baza

cavității cuptorului. Puneți mâncarea într-un vas adânc și puneți-o deasupra farfuriei aflate în interiorul cuptorului.

Scoateți suporturile raftului dacă este necesar.

Utilizați raftul de pe primul nivel.

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

11.14 Conservare

Utilizați funcția Incalzire jos.

Utilizați numai borcane din sticlă de aceleași dimensiuni, disponibile în comerț.

Nu utilizați borcane cu capac cu filet sau tip baionetă sau cutii metalice.

Utilizați raftul de pe primul nivel.

Nu puneți mai mult de șase borcane de un litru în tava de copt.

Umpleți borcanele în mod egal și închideți-le cu o clemă.

Borcanele nu trebuie să se atingă între ele.

Puneți aproximativ 1/2 litri de apă în tava de gătit pentru a avea suficientă umezeală în cuptor.

Când lichidul din borcane începe să fiarbă (după aproximativ 35 - 60 de minute la borcanele de un litru), opriți

cuptorul sau reduceți temperatura la 100 °C (consultați tabelul).

Setați temperatura la 160 - 170 °C.

 FRUCT MOALE	 (min) Fierbere până la apariția bulelor de aer
Căpșuni / Afine / Zmeură / Agrișe coapte	35 - 45

 FRUCT CU SÂMBURE	 (min) Fierbere până la apariția bulelor de aer	 (min) Fierbere în continuare la 100 °C
Piersici / Gutui / Prune	35 - 45	10 - 15

 LE-GUME	 (min) Fierbere până la apariția bulelor de aer	 (min) Fierbere în continuare la 100 °C
Morcovi	50 - 60	5 - 10
Castraveți	50 - 60	-
Murături asortate	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi / Mazăre / Sparanghel	50 - 60	15 - 20

11.15 Dezhidratare - Aer cald cu ventilatie

Acoperiți tăvile cu hârtie cerată sau pergament de copt.

11.16 Senzor

 VITA	 Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	In sange	Mediu gatit	Bine facut
Friptură de vită	45	60	70
Mușchi de vită	45	60	70

Pentru rezultate mai bune, opriți cuptorul la jumătatea timpului de uscare, deschideți ușa și lăsați-l să se răcească timp de o noapte pentru finalizarea uscării.

Pentru 1 tavă, folosiți a treia poziție a raftului.

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

 LEGUME	 (°C)	 (h)
Fasole	60 - 70	6 - 8
Ardei	60 - 70	5 - 6
Legume pentru su-pă	60 - 70	5 - 6
Ciuperci	50 - 60	6 - 8
Ierburi	40 - 50	2 - 3

Setați temperatura la 60 - 70 °C.

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

 VITA	 Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	Suculent	Mediu gatit	Bine facut
Bucată de carne	80	83	86

 PORC	 Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	Suculent	Mediu gatit	Bine facut
Sunca / Friptură	80	84	88
Bucată de spată / File de porc, afumat / File de porc, fiert	75	78	82

 VITEL	 Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	Suculent	Mediu gatit	Bine facut
Friptura de vitel	75	80	85
Picior de vitel	85	88	90

 BERBEC / MIEL	 Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	Suculent	Mediu gatit	Bine facut
Pulpă de berbec	80	85	88
Spată de berbec	75	80	85
Friptură de miel / Pulpă de miel	65	70	75

 VÂNAT	 Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	Suculent	Mediu gatit	Bine facut
Spată de iepure / Spată de căprioară	65	70	75
Pulpă de iepure / Iepure, întreg / Pulpă de căprioară	70	75	80

 PASĂRE	 Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	Suculent	Mediu gatit	Bine facut
Pui	80	83	86
Rață, întreagă / jumătate / Curcan, întreg / piept	75	80	85
Rață, piept	60	65	70

 PEȘTE (SOMON, PĂSTRĂV, ȘALĂU)	 Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	Suculent	Mediu gatit	Bine facut
Pește întreg / mare / la abur / Pește întreg / mare / fript	60	64	68

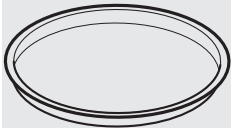
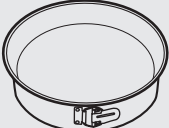
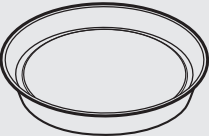
 CASEROLE - LEGUME SEMIPREPARATE	 Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	Suculent	Mediu gatit	Bine facut
Caserolă de zucchini / Caserolă de broccoli / Caserolă de chimen dulce	85	88	91

 CASEROLE - SĂRATE	 Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	Suculent	Mediu gatit	Bine facut
Paste Cannelloni / Lasagne / Paste	85	88	91

 CASEROLE - DULCI	 Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	Suculent	Mediu gatit	Bine facut
Caserolă de pâine albă cu / fără fruct / Caserolă de terci de orez cu / fără fruct / Caserolă cu tăiței dulci	80	85	90

11.17 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.

			
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	Vitroceramică Diametru de 8 cm, înălțime de 5 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm

11.18 Aer cald umed

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

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

	 (°C)	 (min)
Paste la cuptor	200 - 220	45 - 55
Cartofi gratinați	180 - 200	70 - 85
Musaca	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Paste Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Budincă cu pâine	190 - 200	55 - 70
Budincă cu orez	170 - 190	45 - 60
Prăjitură cu mere, făcută din aluat de pandișpan (prăjitură în formă rotundă)	160 - 170	70 - 80
Paine alba	190 - 200	55 - 70

11.19 Informații pentru institutele de testare

Teste conforme cu: EN 60350, IEC 60350.



COACERE PE UN SINGUR NIVEL. Coacerea în forme

		 (°C)	 (min)	
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilație	140 - 150	35 - 50	2
Pandișpan fără grăsimi	Incalzire sus/jos	160	35 - 50	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilație	160	60 - 90	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Incalzire sus/jos	180	70 - 90	1



COACERE PE UN SINGUR NIVEL. Biscuiți



Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

		 (°C)	 (min)
Biscuit sfărâmișos / Patiserie	Aer cald cu ventilație	140	25 - 40
Biscuit sfărâmișos / Patiserie, preîncălziți cuptorul gol	Incalzire sus/jos	160	20 - 30
Prăjituri mici, 20 de bucăți/tavă, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilație	150	20 - 35
Prăjituri mici, 20 de bucăți/tavă, preîncălziți cuptorul gol	Incalzire sus/jos	170	20 - 30



COACERE PE MAI MULTE NIVELURI. Biscuiți

		 (°C)	 (min)	
Biscuit sfărâmișos / Patiserie	Aer cald cu ventilație	140	25 - 45	1 / 4



COACERE PE MAI MULTE NIVELURI. Biscuiți



(°C)



(min)



Prăjituri mici, 20 de bu-
căți/tavă, preîncălziți
cuptorul gol

Aer cald cu ventilație

150

23 - 40

1 / 4

Pandișpan fără grăsimi

Aer cald cu ventilație

160

35 - 50

1 / 4



GRĂTAR



Preîncălziți cuptorul gol timp de 5 minute.



Grătar cu setarea maximă a temperaturii.



(min)



Pâine prăjită

Grill

1 - 3

5

Friptură de vită, întoarceți
la jumătatea duratei de gă-
tit

Grill

24 - 30

4



GRILL RAPID



Preîncălziți cuptorul gol timp de 3 minute.



Grătar cu setarea maximă a temperaturii.



Utilizați raftul de pe al patrulea nivel.



(min)

Pe o parte

Pe cealaltă parte

Burgeri

8 - 10

6 - 8

Pâine prăjită

1 - 3

1 - 3

12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Note cu privire la curățare



Agenți de curățare

Curățați partea din față a cuptorului cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru.

Folosiți o soluție de curățare pentru curățarea suprafețelor metalice.

Curățați petele cu un detergent neutru.



Utilizarea zilnică

Curățați cavitatea după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.

Nu țineți alimentele în cuptor pentru mai mult de 20 de minute. Uscați cavitatea cu o lavetă moale după fiecare utilizare.



Accesoriile

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

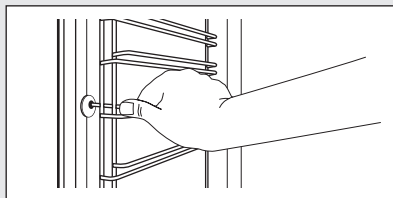
Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.

12.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

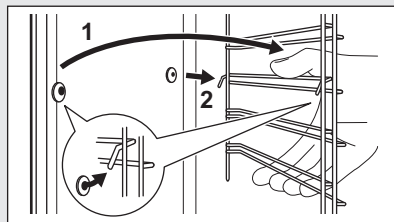
Etapa 1 Opriti cuptorul și așteptați să se răcească.

Etapa 2 Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.



Etapa 3 Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și scoateți-o în afară.

Etapa 4 Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă. Pinii de reținere de pe ghidajele rafturilor telescopice trebuie să fie orientați către înainte.



12.3 Modul de utilizare: Curățare pirolitică

Curățați cuptorul cu curățarea pirolitică.



AVERTISMENT!

Există pericolul de arsuri.



ATENȚIE!

Dacă sunt instalate alte aparate în același compartiment, nu le utilizați simultan cu această funcție. Acest lucru poate deteriora cuptorul.

Înainte de curățarea pirolitică:

Opriti cuptorul și așteptați să se răcească.

Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor detașabile.

Curățați podeaua cuptorului și geamul de la interior al ușii folosind apă caldă, o lavetă moale și un detergent neutru.

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
Porniți cuptorul.	☐ - apăsați în mod repetat. Afișajul indică: "Pyro", numărul programului de curățare.	^, v - apăsați pentru a seta modul de curățare. Apăsați: OK.
Opțiune	Mod de curățare	Durată
1	Curățare ușoară	1 h
2	Curățare normală	1 h 30 min
3	Curățare profundă	3 h
i Când începe curățarea, ușa cuptorului se blochează și becul se stinge. Pentru a opri curățarea înainte de finalizare, opriți cuptorul. Cuptorul rămâne blocat până când se răcește.		
La terminarea curățării:		
Opriti cuptorul și așteptați să se răcească.	Curățați cavitatea cu o lavetă moale.	Îndepărtați reziduurile de la baza cavității.

12.4 Semnal de curățare

Cuptorul vă reamintește când să-l curățați folosind: curățarea pirolitică.

■ ■ ■ - clipește pe afișaj timp de 10 secunde după fiecare activare și dezactivare a cuptorului.

Puteți dezactiva reamintirea. Consultați capitolul „Funcții suplimentare”, Utilizarea meniului setări.

panourilor de sticlă este diferit în funcție de model.



AVERTISMENT!

Ușa este grea.

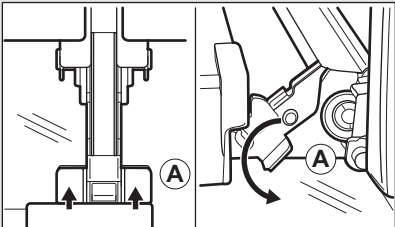
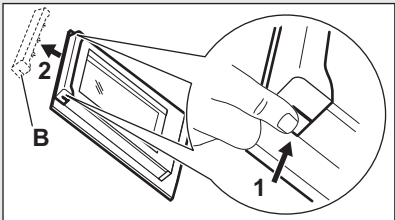


ATENȚIE!

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

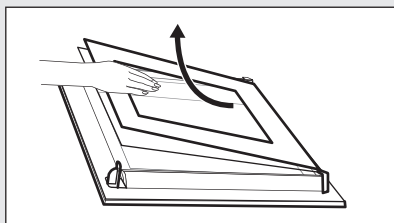
12.5 Cum se scoate și se montează: Ușa

Puteți scoate ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Numărul

Pasul 1	Deschideți ușa complet.	
Pasul 2	Ridicați și apăsați pârghii-le de fixare (A) de pe cele două balamale 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 exterioră 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. Uscăți 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.

12.6 Cum se înlocuiește: Bec



AVERTISMENT!

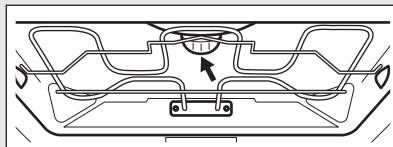
Pericol de electrocutare.

Becul poate fi fierbinte.

Înainte de a schimba becul:		
Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3
Opriți cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.	Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.	Puneți o lavetă pe fundul cavității.

Becul de sus

Etapa 1 Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.

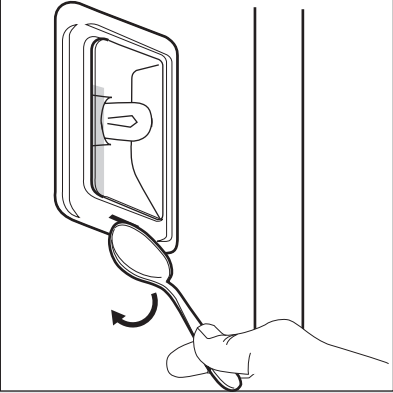


Etapa 2 Curățați capacul de sticlă.

Etapa 3 Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o căldură de 300 °C.

Etapa 4 Montați capacul de sticlă.

Bec lateral

Etapa 1	Scoateți suportul din stânga al raftului pentru a avea acces la bec.	
Etapa 2	Folosiți un obiect subțire și neascuțit (de exemplu o linguriță) pentru a îndepărta capacul geamului.	
Etapa 3	Curățați capacul de sticlă.	
Etapa 4	Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o căldură de 300 °C.	
Etapa 5	Montați capacul de sticlă.	
Etapa 6	Instalați suportul din stânga al rafturilor.	

13. DEPANARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

13.1 Ce trebuie făcut dacă...

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

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defectiunii. Dacă siguranțele se ard în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.
Becul nu funcționează.	Becul este defect.	Înlocuiți becul.
Afișajul nu indică ora atunci când este oprit.	Afișajul este dezactivat.	Atingeți simultan  și  pentru a activa din nou afișajul.
Senzorul alimentar nu funcționează.	Conectorul senzorului alimentar nu este introdus corect în priză.	Introduceți conectorul senzorului alimentar cât mai adânc în priză.
Gătirea alimentelor durează prea mult sau prea puțin.	Temperatura este prea scăzută sau prea ridicată.	Reglați temperatura dacă este necesar. Urmați sfaturile din manualul utilizatorului.
Aburul și condensul se depun pe alimente și în cavitatea cuptorului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor.	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor mai mult de 15 - 20 minute după terminarea procesului de gătit.
Afișajul indică „C2”.	Doriți să porniți funcția Pirofiză sau Decongelare, dar nu ați scos conectorul senzorului alimentar din priză.	Scoateți conectorul senzorului alimentar din priză.
Afișajul indică „C3”.	Funcția de curățare nu se activează. Nu ați închis bine ușa sau blocarea electronică a ușii este defectă.	Închideți ușa complet.
Afișajul indică „F102”.	- Nu ați închis bine ușa. - Blocarea electronică a ușii este defectă.	- Închideți ușa complet. - Opriti și porniți din nou cuptorul prin intermediul siguranței casnice sau a întrerupătorului de siguranță din cutia cu siguranțe. - În cazul în care „F102” apare din nou pe afișaj, contactați departamentul de asistență pentru clienți.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Afișajul indică un cod de eroare care nu este în acest tabel.	Există o defecțiune electrică.	- Opriti și porniți din nou cuptorul prin intermediul siguranței casnice sau a întrerupătorului de siguranță din cutia cu siguranțe. - În cazul în care codul de eroare apare din nou pe afișaj, contactați departamentul de asistență pentru clienți.
Aparatul este activat dar nu se încălzește. Ventilatorul nu funcționează. Afișajul indică "Demo" .	Modul demo este activat.	Consultați „Utilizarea meniului setări” din capitolul „Funcții suplimentare”.

13.2 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.)	

14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

14.1 Informații despre produs și Fișa cu informații despre produs*

Numele furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	COE7P31X 944184841 EOE7P31Z 944184893
Indexul de eficiență energetică	81.2
Clasa de eficiență energetică	A+
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	1.09 kWh/ciclu
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul de ventilație	0.69 kWh/ciclu

Numărul de incinte	1	
Sursa de căldură	Energie electrică	
Volum	71 l	
Tipul cuptorului	Cuptor încastrat	
Masă	COE7P31X	36.0 kg
	EOE7P31Z	36.0 kg

* Pentru Uniunea Europeană conform cu Reglementările UE 65/2014 și 66/2014. Pentru Republica Belarus conform cu STB 2478-2017, Anexa G; STB 2477-2017, Anexele A și B. Pentru Ucraina conform cu 568/32020.

Clasa de eficiență energetică nu se aplică pentru Rusia.

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 gătire.

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

Folosiți vase din metal pentru a îmbunătăți economia de energie.

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

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

Ventilatorul și becul continuă să funcționeze. Atunci când opriți cuptorul, afișajul prezintă căldura reziduală. Căldura poate fi utilizată pentru menținerea alimentelor calde.

Când durata gătirii este mai mare de 30 de min, reduceți temperatura cuptorului cu cel puțin 3 - 10 min 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. Indicatorul căldurii reziduale sau al temperaturii apare pe afișaj.

Gătitul cu becul stins

Opriți becul pe durata gătirii. Porniți-l doar atunci când este necesar.

Aer cald umed

Funcție concepută să economisească energia în timpul gătitului.

Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 s. Puteți aprinde becul din nou, dar veți reduce astfel economisirea de energie preconizată.

Dezactivarea afișajului

Puteți opri afișajul. Apăsați lung și simultan  și . Pentru aprindere, repetați acest pas.

15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați 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



867353932-B-452020

