



**Manual de utilizare**  
Cuptor

RO

**COE7P31X**  
**EOE7P31Z**



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

 **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 asigurați 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](http://www.electrolux.com/support)**



A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

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



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


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


## ASISTENȚĂ PENTRU CLIENȚI 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

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## 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.....	11
7. FUNCȚIILE CEASULUI.....	13
8. PROGRAME AUTOMATE.....	15
9. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	16
10. FUNCȚII SUPPLEMENTARE.....	18
11. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	20
12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	35
13. DEPANARE.....	39
14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	41
15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	42

## 1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

### 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

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

### 1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic 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.

- Înainte de curățarea pirolitică, scoateți toate accesoriile și depunerile/deversările excesive din cavitatea aparatului.

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

### 2.3 Utilizarea

#### **AVERTISMENT!**

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de

alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.

- Nu lăsați scânteile 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.

#### **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 Curățare pirolitică

### AVERTISMENT!

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

- Înainte de a efectua curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială, scoateți din interiorul cuptorului:
  - toate reziduurile de alimente, petele/depunerile de ulei sau grăsimi.
  - orice obiecte detașabile (inclusiv rafturi, șine laterale etc., furnizate împreună cu aparatul), în special orice oale, cratițe, tăvi, ustensile neaderente, etc.
- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru curățarea pirolitică.
- Nu permiteți accesul copiilor la aparat în timpul funcționării Curățării pirolitice. Aparatul se încinge foarte tare, iar aerul fierbinte este degajat din orificiile frontale de răcire.
- Curățarea pirolitică este o operațiune efectuată la temperatură înaltă care poate degaja fum de la reziduurile alimentare și materialele componente, prin urmare consumatorii sunt sfătuiți:
  - să asigure o ventilație bună în timpul și după curățarea pirolitică.
  - asigure o bună ventilație în timpul și după preîncălzirea inițială.
- Nu vărsați și nu puneți apă pe ușa cuptorului în timpul și după curățarea

pirolitică pentru a evita deteriorarea panourilor de sticlă.

- 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.
- Nu le permiteți animalelor de companie accesul în apropierea aparatului în timpul și după curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială. Animalele de companie mici (în special păsările și reptilele) pot fi foarte sensibile la schimbările de temperatură și la fumul emis.
- Suprafețele neaderente de pe oale, cratițe, tăvi, ustensile etc. se pot deteriora la temperatura înaltă de curățare pirolitică a tuturor cuptoarelor pirolitice și pot fi de asemenea o sursă de fum nociv de nivel redus.

## 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!**

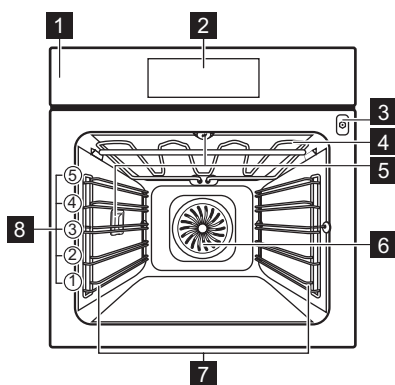
Pericol de vătămare sau sufocare.

- 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 încuietoarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

## 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

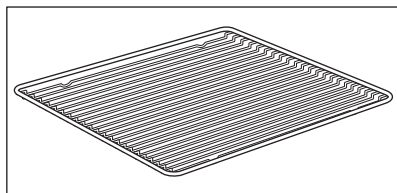
### 3.1 Prezentare generală



- 1** Panou de comandă
- 2** Dispozitiv de programare electronic
- 3** Priză pentru senzorul de gătire
- 4** Element de încălzire
- 5** Becul
- 6** Ventilator
- 7** Suport pentru raft, detașabil
- 8** Poziții raft

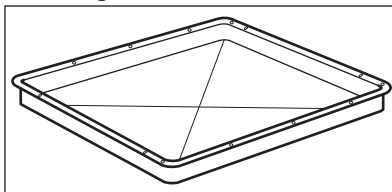
### 3.2 Accesorii

#### Raft sârmă



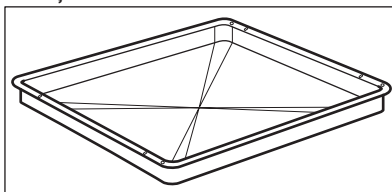
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.

#### Tavă de gătit



Pentru prăjituri și biscuiți.

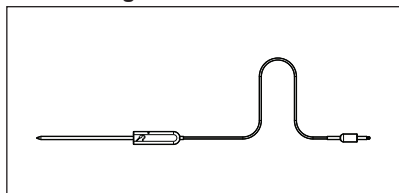
#### Cratiță





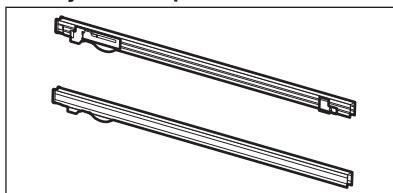
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsimi.

### Senzor de gătire



Pentru a măsura temperatura din interiorul mâncării.

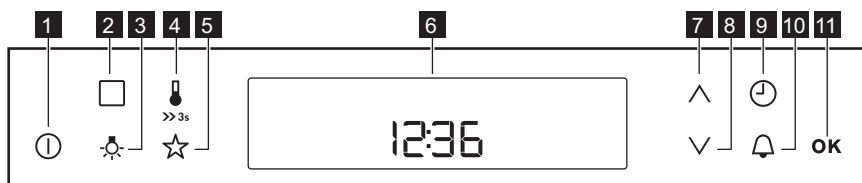
### Ghidaje telescopice



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




## 4. PANOU DE COMANDĂ

### 4.1 Dispozitivul de programare electronic

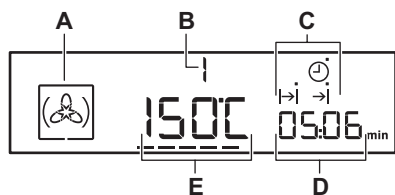


Folosiți câmpurile cu senzori pentru controlul cuptorului.

Câmp senzor	Funcție	Descriere
1		Pornit/Oprit Pentru a porni și a opri cuptorul.
2		Opțiuni Pentru a seta o funcție de gătire, o funcție de curățare sau un program automat.
3		Iluminare cuptor Pentru a porni și a opri becul cuptorului.
4		Temperatură / Încălzire rapidă Pentru a seta sau verifica temperatura. Apăsăți lung timp de trei secunde pentru a porni și opri funcția: Încălzire rapidă.
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.








Câmp senzor	Funcție	Descriere
8		Jos Pentru a vă deplasa jos în meniuri.
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.
kg / g	kg / g	Un program automat cu introducerea greutății 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 locașul aferent.
	Blocare a ușii	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 Curățarea inițială



Pasul 1

Scoate accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat.



Pasul 2

Curăță aparatul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv.




Pasul 3


Pune accesoriile și suporturile de raft detașabile înapoi în cuptor.

### 5.2 Preîncălzirea inițială

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

**Pasul 1** Scoateți toate accesoriile din cuptor și suporturile pentru raftul mobil.

**Pasul 2** Setează temperatura maximă a funcției: .  
Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.

**Pasul 3** Setează 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 gătire

Funcțiile cup-torului	Utilizare
 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.
 Funcție Pizza	Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și blaturi crocante.
 Încălzire sus și jos	Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.
 Gătire la temp. scăzută	Pentru prepararea fripturilor fragede și suculente.
 Încălzire jos	Pentru a coace prăjituri cu blat crocant și pentru a conserva alimentele.
 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.
 Decongelare	Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate.
 Menține cald	Pentru a păstra preparatele calde.
 Grill	Pentru gătirea la grătar a feliilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.

Funcțiile cup-torului	Utilizare
-----------------------	-----------



Grill rapid

Pentru rumenirea alimentelor subțiri în cantități mari 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.



Becul se poate opri automat la temperaturi de 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 ( 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.

## 6.3 Modul de setare: Funcții de gătire

1. Porniți cuptorul cu . Afișajul indică temperatura setată, simbolul și numărul pentru funcția de gătire.
2. Apăsăți  sau  pentru a seta funcția de gătire.
3. Apăsăți  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  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 clipesc.




# 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.
 Timp de terminare	Pentru a seta momentul de închidere a cuptorului.
 Temporizare	Pentru a combina funcțiile Durata și Timp de terminare.
 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 Cronometru direct	Pentru a seta numărătoarea directă care indică durata de funcționare a cuptorului. Cronometrul este activat simultan cu încălzirea cuptorului. Cronometru direct nu este pornit dacă Durata și Timp de terminare 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 .

3. Apăsați  $\wedge$  sau  $\vee$  pentru a seta minutele.
4. Apăsați OK.  
Afișajul indică noul interval de timp.  
Pentru a modifica timpul, apăsați în mod repetat  $\odot$  până când  $\odot$  începe să clipească.

### 7.3 Modul de setare: Durata

1. Setati o funcție de gătire și temperatura.
2. Apăsați  $\odot$  în mod repetat până când  $\rightarrow|$  începe să clipească.
3. Apăsați  $\wedge$  sau  $\vee$  pentru a seta minutele pentru Durata.
4. Apăsați OK sau Durata pornește automat după 5 secunde.
5. Apăsați  $\wedge$  sau  $\vee$  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  $\rightarrow|$  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: Timp de terminare

1. Setati o funcție de gătire și temperatura.
2. Apăsați  $\odot$  în mod repetat până când  $\rightarrow|$  începe să clipească.
3. Apăsați  $\wedge$  sau  $\vee$  pentru a seta Timp de terminare 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  $\rightarrow|$  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: Temporizare

1. Setati o funcție de gătire și temperatura.
2. Apăsați  $\odot$  în mod repetat până când  $\rightarrow|$  începe să clipească.

3. Apăsați  $\wedge$  sau  $\vee$  pentru a seta minutele la Durata.
4. Apăsați OK.
5. Apăsați  $\wedge$  sau  $\vee$  pentru a seta orele pentru Durata.
6. Apăsați OK.

Afișajul indică  $\rightarrow|$  clipind.

7. Apăsați  $\wedge$  sau  $\vee$  pentru a seta Timp de terminare și apăsați OK. Mai întâi setați minutele și după aceea orele.

Cuptorul pornește automat mai târziu, funcționează pentru setarea Durată și se oprește la setarea Timp de terminare. La încheierea duratei setate este emis semnalul sonor timp de 2 minute. Afișajul indică  $\rightarrow|$  clipind și setarea de timp. Cuptorul se oprește automat.

8. Pentru a opri semnalul apăsați un câmp cu senzor.
9. Opriți cuptorul.



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

### 7.6 Modul de setare: Cronometru

1. Apăsați  $\odot$ .  
Afișajul indică  $\odot$  clipind și „00”.
2. Apăsați  $\odot$  pentru a comuta între opțiuni. Mai întâi setați secunde, apoi minutele și orele.
3. Apăsați  $\wedge$  sau  $\vee$  pentru a seta Cronometru și  $\odot$  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  $\odot$  clipind.
5. Pentru a opri semnalul apăsați un câmp cu senzor.

## 7.7 Modul de setare: Cronometru direct

1. Pentru resetarea Cronometru direct apăsați:  $\nabla$  și  $\wedge$  clipind în același timp.

2. Atunci când afișajul indică „00:00” Cronometru direct reîncepe numărătoarea.

## 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  $\wedge$  sau  $\nabla$  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  $| \rightarrow |$  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 greutateii




Dacă setați greutatea cărnii, aparatul calculează durata de frigere.

1. Activați aparatul.
  2. Atingeți .
  3. Atingeți  $\wedge$  sau  $\nabla$  pentru a seta programul de greutate.
- Afișajul indică: durata de gătire, simbolul pentru durată  $| \rightarrow |$ , 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  $\wedge$  sau  $\nabla$ . Atingeți OK.
  6. La sfârșitul duratei setate este emis un semnal sonor timp de două minute.  $| \rightarrow |$  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 de gătire

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 de gătire

Senzor de gătire - 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 de gătire - a nu se folosi cu preparate lichide.
  - Senzor de gătire - în timpul gătirii trebuie să rămână în preparat.

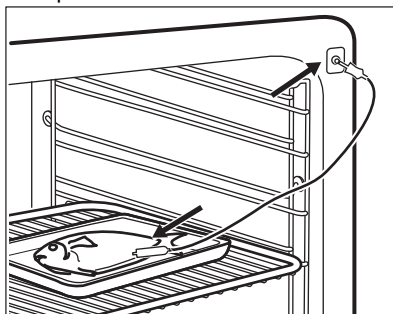
Cuptorul calculează durata aproximativă de gătire, aceasta se poate schimba în timpul gătitului.


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



Categorii de alimente: carne, pasăre 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 locul aflat pe cadrul frontal al aparatului.



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

4. Atingeți  sau  pentru a seta temperatura zonei de mijloc.
5. Atingeți **OK** sau setările se salvează automat după cinci secunde.



Puteți seta temperatura zonei de mijloc numai când  se aprinde intermitent. Dacă  se află pe afișaj, dar nu clipește înainte de a seta temperatura zonei de mijloc, atingeți  și  sau  pentru a seta o nouă valoare.

6. Setati funcția și temperatura cuptorului.



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



Când gătiți cu senzorul pentru temperatura zonei de mijloc, puteți modifica temperatura indicată pe afișaj. După ce introduceți senzorul pentru temperatura zonei de mijloc în priză 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 a zonei 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. Atingeți un câmp cu senzor pentru a dezactiva semnalul acustic.
8. Scoateți senzorul din locaș și scoateți preparatul din aparat.



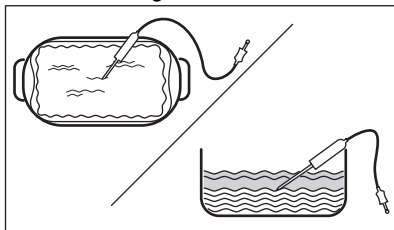
#### AVERTISMENT!

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

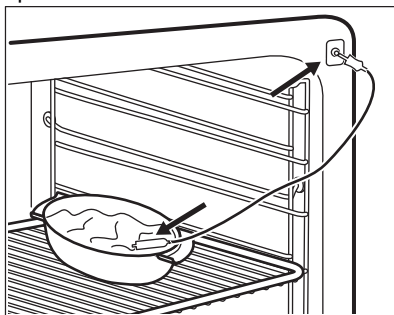
#### Categorie aliment: caserolă

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 silicon 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  clipească. 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!**

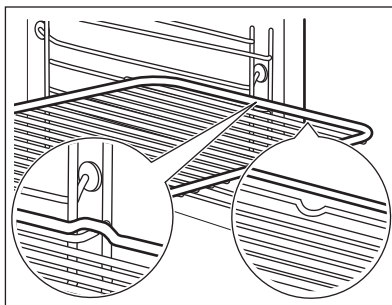
Există pericol de arsuri deoarece senzorul devine fierbinte. Procedați cu atenție când îl deconectați și scoateți din preparat.

## 9.2 Introducerea accesoriilor

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

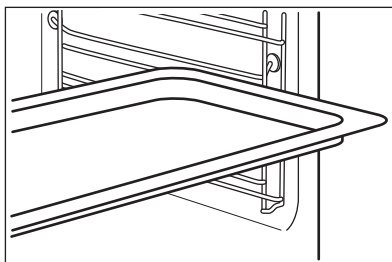
#### **Raft sârmă:**

Împinge raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi.



#### **Tavă de gătit / Cratiță adâncă:**


Împinge tava pe șinele de ghidare.




## 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 . 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 <sup>1)</sup>	CLIC / BIP / SFARSIT
4 TON DEFECT	PORNIT / OPRIT
5 MODUL DEMO	Codul de activare: 2468
6 MENU SERVICE	-
7 RESETARE	DA / NU

<sup>1)</sup> 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 .
4. Apăsați sau pentru a modifica valoarea setării.
5. Apăsați .

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

## 10.5 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

200 - 245

5.5

250 - maxim

3

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare cuptor, Senzor de gătire, Durata, Temporizare, Timp de terminare, 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 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.

# 11. INFORMAȚII ȘI SFATURI



Consultați capitolele privind siguranța.

## 11.1 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, căută 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 rumenesesc 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)	
Blat pentru tartă - aluat fraged, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilație	170 - 180	10 - 25	2
Amestec blat pentru tartă - pandișpan	Aer cald cu ventilație	150 - 170	20 - 25	2
Prăjitură Ring / Brioșă	Aer cald cu ventilație	150 - 160	50 - 70	1
Prăjitură Madeira / Prăjituri cu fructe	Aer cald cu ventilație	140 - 160	70 - 90	1
Prăjitură cu brânză	Încălzire sus și jos	170 - 190	60 - 90	1

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

Utilizați funcția: Aer cald cu ventilație.





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 / pandișpan), folosiți o cratiță adâncă	150	35 - 55
Tarte cu fructe și aluat fraged	160 - 170	40 - 80





Preîncălziți cuptorul gol.





Utilizați funcția: Încălzire sus și 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 migdale cu unt / Prăjituri 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
Tarte cu fructe (cu aluat cu drojdie / pandișpan), folosiți o cratiță adâncă	170	35 - 55	3
Plăcintă dospită cu umplutură delicată (de ex. brânză dulce, frișcă, cremă custard)	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

 BISCUIȚI		 (°C)	 (min)
Aluaturi de foietaj, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilație	170 - 180	20 - 30
Biscuiți cu aluat cu drojdie	Aer cald cu ventilație	150 - 160	20 - 40
Pricomigdale	Aer cald cu ventilație	100 - 120	30 - 50
Pateuri cu albuș de ou / Bezele	Aer cald cu ventilație	80 - 100	120 - 150
Rulouri, preîncălziți cuptorul gol	Încălzire sus și jos	190 - 210	10 - 25

## 11.5 Preparate coapte și gratinate





Utilizați raftul de pe primul nivel.





		 (°C)	 (min)
Baghete ornate cu brânză topită	Aer cald cu ventilație	160 - 170	15 - 30
Legume gratinate, preîncălziți cuptorul gol	Gatire intensiva	160 - 170	15 - 30
Lasagna	Încălzire sus și jos	180 - 200	25 - 40
Pește la cuptor	Încălzire sus și jos	180 - 200	30 - 60
Legume umplute	Aer cald cu ventilație	160 - 170	30 - 60
Dulciuri dulci	Încălzire sus și jos	180 - 200	40 - 60
Paste la cuptor	Încălzire sus și jos	180 - 200	45 - 60

## 11.6 Coacerea pe mai multe niveluri

Utilizați tăvile de copt.

Utilizați funcția: Aer cald cu ventilație.

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

 <b>BISCUIȚI / PRĂJITURI MICI / PRODUSE DE PATISERIE / RULOURI</b>	 <b>(°C)</b>	 <b>(min)</b>		
			<b>2 poziții</b>	<b>3 poziții</b>
Rulouri	180	20 - 30	1 / 4	-
Biscuiți cu aluat fraged	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Biscuiți cu aluat de pandișpan	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Aluaturi de foietaj, preîncălziți cuptorul gol	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Biscuiți cu aluat 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).

Prăjiți bucățile mari de carne direct în tavă.

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).

Dacă se sugerează nivelul unu, puneți alimentele direct pe tava de gătit

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

## 11.8 Frigere

Utilizați raftul de pe primul nivel.

 <b>VITĂ</b>			 <b>(°C)</b>	 <b>(min)</b>
Friptură înăbușită	1 - 1,5 kg	Încălzire sus și jos	230	120 - 150
Friptură de vită sau file, în sânge, preîncălziți cuptorul gol	pentru fiecare cm de grosime	Gatire intensiva	190 - 200	5 - 6
Friptură de vită sau file, mediu, preîncălziți cuptorul gol	pentru fiecare cm de grosime	Gatire intensiva	180 - 190	6 - 8




**VITĂ**

**(°C)**
**(min)**

Friptură de vită sau file, bine făcut, preîncălziți cuptorul gol

pentru fiecare cm de grosime

Gatire intensiva

170 - 180

8 - 10


**PORC**


**Utilizați funcția: Gatire intensiva.**


**(kg)**
**(°C)**
**(min)**

Spinare / Gât / Halcă de jambon

1 - 1.5

160 - 180

90 - 120

Cotele / Coastă de porc

1 - 1.5

170 - 180

60 - 90

Ruladă de carne

0.75 - 1

160 - 170

50 - 60

Picior de porc, semipreparat

0.75 - 1

150 - 170

90 - 120


**VITEL**


**Utilizați funcția: Gatire intensiva.**


**(kg)**
**(°C)**
**(min)**

Friptură de vițel

1

160 - 180

90 - 120

Picior de vițel

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



## MIEL



Utilizați funcția: Gatire intensiva.



(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: Încălzire sus și jos.



(kg)



(°C)



(min)

Spată / Pulpă de iepure, 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: Gatire intensiva.



(kg)



(°C)



(min)

Pasăre, porții

0,2 - 0,25 fiecare

200 - 220

30 - 50

Pui, jumătate

0,4 - 0,5 fiecare

190 - 210

35 - 50

Pui, pui mare

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Rață

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

Gâscă

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

Curcan

2.5 - 3.5

160 - 180

120 - 150

Curcan

4 - 6

140 - 160

150 - 240



## PEȘTE (ÎN ABUR)



Utilizați funcția: Încălzire sus și jos.



(kg)



(°C)



(min)

Pește întreg

1 - 1.5

210 - 220

40 - 60

## 11.9 Crustă crocantă cu:Funcție 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

Prăjitură cu brânză

140 - 160 60 - 90

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



Preîncălziți cuptorul gol înainte de a găti.



Utilizați raftul de pe al doilea nivel.



(°C)



(min)

Pizza, blat gros și crocant

180 - 200

20 - 30

Pâine nedospită

230 - 250

10 - 20

Tartă cu aluat de foietaj

160 - 180

45 - 55

Tartă flambată

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 vită	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
Pește întreg, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4



## GRILL RAPID



Folosiiți a patra poziție a raftului dacă nu este specificat altfel.



Utilizați funcția: Grill rapid



Grătar cu setarea maximă a temperaturii.



(min)



(min)

Pe o parte

Pe cealaltă parte

File de porc	10 - 12	6 - 10
Cârnați	10 - 12	6 - 8
Fripturi	7 - 10	6 - 8
Pâine prăjită cu umplutură	6 - 8	-

### 11.11 Gătire la temp. scăzută

Această funcție vă permite să preparați carne fragedă, fără grăsimi și pește. Nu se aplică pentru: pasăre, friptură grasă de porc, friptură înăbușită. Senzor de gătire temperatura nu trebuie să fie mai mare de 65 °C.

1. Frigeți carnea timp de 1 - 2 minute pe fiecare parte într-o cratiță la căldură ridicată.
2. Dacă se recomandă a treia poziție a raftului, puneți alimentele direct pe raftul de sârmă. Puneți o tavă/crațiță pe prima poziție a raftului pentru a colecta grăsimea. Dacă se recomandă a treia poziție a raftului, puneți alimentele direct pe raftul de sârmă. Gătiți întotdeauna fără capac în timp ce utilizați această funcție.
3. Utilizare: Senzor de gătire. Consultați capitolul „Utilizarea accesoriilor”, Mod de utilizare: Senzor de gătire.
4. Selectați funcția: Gătire la temp. scăzută. În primele 10 minute puteți seta temperatura între 80°C și 150°C. Implicit aceasta este 90 °C. Setati temperatura pentru Senzor de gătire.
5. După 10 minute, cuptorul reduce automat temperatura la 80 °C.



Setați temperatura la 100 °C.



(kg)



(min)



	(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
Friptură de vițel	1 - 1.5	120 - 150	1

## 11.12 Preparate congelate - Aer cald cu ventilație



DECONGELAREA



(°C)



(min)



	(°C)	(min)	
Pizza congelată	200 - 220	15 - 25	2
Pizza Americană, congelată	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, refrigerată	210 - 230	13 - 25	2
Pizza snacks, congelată	180 - 200	15 - 30	2
Cartofi prăjiți, subțiri	200 - 220	20 - 30	3
Cartofi prăjiți, groși	200 - 220	25 - 35	3
Cartofi wedges / Crochete	220 - 230	20 - 35	3
Crochete de cartofi	210 - 230	20 - 30	3
Lasagna / Paste cannelloni, proaspete	170 - 190	35 - 45	2
Lasagna / Paste 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 decon- gelare	 (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.
Tort	1.4	60	60	-

## 11.14 Conservare

Utilizați funcția Încălzire jos.

Utilizați numai borcane din sticlă de aceeași 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 pâ- nă la apariția bulelor de aer	 (min) Fierbere în continuare la 100 °C
Piersici / Gutui / Prune		35 - 45	10 - 15

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

### 11.15 Dezhidratare - Aer cald cu ventilație




Acoperiți tăvile cu hârtie cerată sau pergament de copt.

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.



### 11.16 Senzor de gătire



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 supă	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 mere	6 - 8
Pere	6 - 9



 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

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



 PORC	 Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	Suculent	Mediu gatit	Bine facut
Jambon / Friptură	80	84	88

 <b>PORC</b>	 Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	<b>Suculent</b>	<b>Mediu gatit</b>	<b>Bine facut</b>
Bucată de spată / File de porc, afumat / File de porc, fiert	75	78	82



  

 <b>VITEL</b>	 Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	<b>Suculent</b>	<b>Mediu gatit</b>	<b>Bine facut</b>
Friptură de vițel	75	80	85
Picior de vițel	85	88	90



  

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



  



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



  



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



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


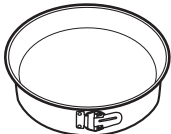


 <b>CASEROLE - LEGUME SEMI- PREPARATE</b>	 <b>Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)</b>		
	Suculent	Mediu gatit	Bine facut
Caserolă de zucchini / Tocăniță de broccoli / Tocăniță cu fenicul	85	88	91

 <b>CASEROLE - SĂRATE</b>	 <b>Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)</b>		
	Suculent	Mediu gatit	Bine facut
Paste cannelloni / Lasagna / Paste la cuptor	85	88	91

 <b>CASEROLE - DULCI</b>	 <b>Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)</b>		
	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 - accesoriile recomandate




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

			
<b>Tigaie de pizza</b>	<b>Tavă de copt</b>	<b>Ramekin-uri</b>	<b>Tavă rotundă pentru tarte</b>
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

### 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
Lasagna	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
Pâine albă	190 - 200	55 - 70

## 11.19 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	Încălzire 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	Încălzire sus și jos	180	55 - 65	1
Biscuit sfărâmișos	Aer cald cu ventilație	140	25 - 35	2
Biscuit sfărâmișos	Încălzire 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	Încălzire sus și jos	170	20 - 30





## Coacere pe mai multe niveluri - biscuiți

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

### Grill rapid

Preîncălziți cuptorul gol timp de 3 minute.

Grill cu setarea maximă a temperaturii.

Utilizați raftul de pe al patrulea nivel.

	 min	Pe o parte	Pe cealaltă parte
Burgeri	8 - 10	8 - 10	6 - 8
Pâine prăjită	1 - 3	1 - 3	1 - 3

## 12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

## 12.1 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.

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 accesoriile în mașina de spălat vase.

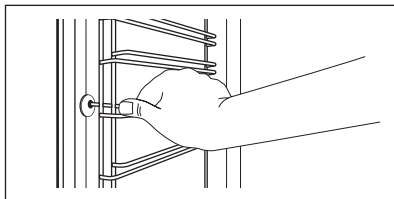
Nu curăța accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu margini ascuțite.

## 12.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

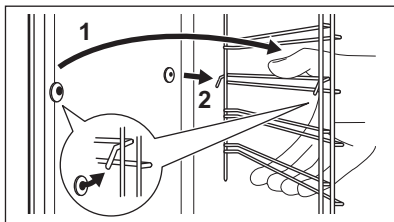
**Pasul 1** Opriți cuptorul și așteptați să se răcească.

**Pasul 2** Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de perețele lateral.



**Pasul 3** Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de perețele lateral și îndepărtați.

**Pasul 4** Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă. Știfturile de fixare de pe ghidajele telescopice trebuie să fie îndreptate spre față.



## 12.3 Modul de utilizare: Pirolitică

Curățați cuptorul cu 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 Pirolitică:

Opriți 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

Porniți cuptorul.

#### Pasul 2

- apăsați în mod repetat.  
Afișajul indică: "Pyro", numărul programului de curățare.

#### Pasul 3

,  - 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

 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:


Opriți cuptorul și așteptați să se răcească.

Curățați cavitatea cu o lavetă moale.

Îndepărtați reziduurile de la baza cavității.

## 12.4 Semnal de reamintire la curățare

Cuptorul vă reamintește când să-l curățați folosind: 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.

## 12.5 Cum se scoate și se montează: Ușa

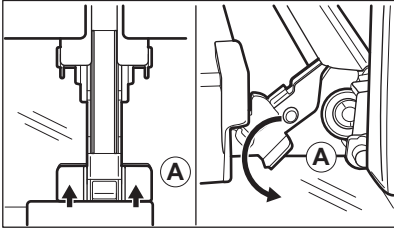
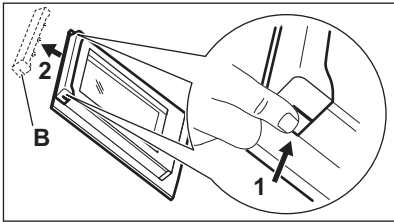
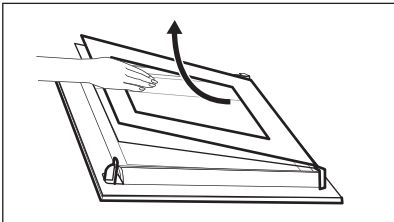
Puteți scoate ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Numărul panourilor de sticlă este diferit în funcție de model.

### **AVERTISMENT!**

Ușa este grea.

### **ATENȚIE!**

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

<b>Pasul 1</b>	Deschideți ușa complet.	
<b>Pasul 2</b>	Ridicați și apăsați pârghiile de fixare (A) de pe cele două balamale ale ușii.	
<b>Pasul 3</b>	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.	
<b>Pasul 4</b>	Țineți garnitura ușii (B) pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.	
<b>Pasul 5</b>	Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.	
<b>Pasul 6</b>	Țineți panourile de sticlă ale ușii de marginea superioară unul câte unul și trageți-le în sus din ghidaj.	
<b>Pasul 7</b>	Curățați panoul de sticlă cu apă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.	
<b>Pasul 8</b>	După curățare urmați pașii de mai sus în ordine inversă.	
<b>Pasul 9</b>	Mai întâi instalați panoul mai mic, apoi cel mare și ușa.	

## 12.6 Cum se înlocuiește: Bec

### AVERTISMENT!

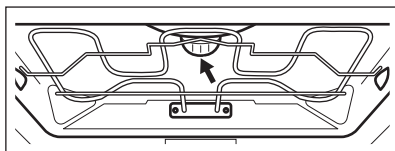
Pericol de electrocutare.  
Becul poate fi fierbinte.

#### Înainte de a schimba becul:

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

## Becul de sus

**Pasul 1** Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.



**Pasul 2** Curățați capacul de sticlă.

**Pasul 3** Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.

**Pasul 4** Montați capacul de sticlă.

## Lampă laterală

**Pasul 1** Scoateți suportul din stânga al raftului pentru a avea acces la bec.

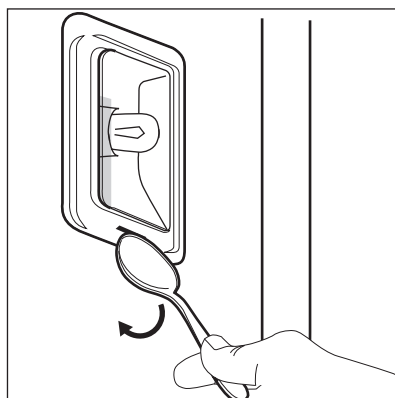
**Pasul 2** Folosiți un obiect îngust, neascuțit (de ex. o linguriță) pentru a scoate capacul de sticlă.

**Pasul 3** Curățați capacul de sticlă.

**Pasul 4** Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.

**Pasul 5** Montați capacul de sticlă.

**Pasul 6** Montați suporturile raftului din stânga.





## 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).

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
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”.
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se ard în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.
Becul nu funcționează.	Becul este defect.	Înlocuiți becul.
Afișajul nu indică ora atunci când este oprit.	Afișajul este dezactivat.	Atingeți simultan  și  pentru a activa din nou afișajul.
Senzorul alimentară nu funcționează.	Conectorul senzorului alimentară nu este introdus corect în priză.	Introduceți conectorul senzorului alimentară 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 Piroliză sau Decongelare, dar nu ați scos conectorul senzorului alimentară din priză.	Scoateți conectorul senzorului alimentară 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”.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nu ați închis bine ușa.</li> <li>Blocarea electronică a ușii este defectă.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Închideți ușa complet.</li> <li>Opriti și porniți din nou cuptorul prin intermediul siguranței casnice sau a întrerupătorului de siguranță din cutia cu siguranțe.</li> <li>În cazul în care „F102” apare din nou pe afișaj, contactați departamentul de asistență pentru clienți.</li> </ul>



Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Afișajul indică un cod de eroare care nu este în acest tabel.	Există o defecțiune electrică.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Oprii și porniți din nou cuptorul prin intermediul siguranței casnice sau a întrerupătorului de siguranță din cutia cu siguranțe.</li> <li>În cazul în care codul de eroare apare din nou pe afișaj, contactați departamentul de asistență pentru clienți.</li> </ul>
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 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.) .....

## 14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

### 14.1 Informații produs și Fișă cu informații produs

Denumirea furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	COE7P31X 944184841 EOE7P31Z 944184893
Index de eficiență energetică	81.2
Clasă de eficiență energetică	A+
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	1.09 kWh/ciclu
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.69 kWh/ciclu
Număr de cavități	1
Sursă de căldură	Energie electrică
Volumul	71 l
Tip cuptor	Cuptor încorporabil

Masă	COE7P31X	36.0 kg
	EOE7P31Z	36.0 kg

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

## 14.2 Economisirea de energie



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

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 gătit.

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 gătit 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 apărea valoarea căldurii reziduale.

Căldura poate fi utilizată pentru menținerea preparatelor calde.

Atunci când durata de gătit 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.


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.

### Dezactivarea afișajului

Poți stinge afișajul. Apasă lung și simultan  și . Pentru a-l reaprinde, repetă 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.



CE



867353932-C-012023