

EOE7C31X  
EOE7C31Z  
EOE7C31V



---

RO Cuptor

---

Manual de utilizare



## CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	3
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	5
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	7
4. PANOUL DE COMANDĂ.....	8
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	9
6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	10
7. FUNCȚIILE CEASULUI.....	12
8. PROGRAME AUTOMATE.....	14
9. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	15
10. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	17
11. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	19
12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	32
13. DEPANARE.....	35
14. INSTALAREA.....	37
15. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	39

## NE GÂNDIM LA DUMNEAVOASTRĂ

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

Bine ați venit la Electrolux.

**Vizitați website-ul la:**



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

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



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

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



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


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

## SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII ȘI SERVICE


Utilizați doar piese de schimb originale.

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

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice.

 Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța

 Informații generale și recomandări

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## 1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

### 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun.
- Copiii cu vârsta între 3 și 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii cu vârsta mai mică de 3 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheați permanent.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Părțile accesibile pot deveni 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 Aspecte generale privind siguranța

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- AVERTISMENT: Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operație de întreținere.
- 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.
- 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 alimentar (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.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Aparatul este echipat cu un sistem de răcire electric. Acesta trebuie utilizat cu o sursă de alimentare electrică.

### 2.2 Conexiunea electrică



#### AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.

- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Acest aparat este conform cu Directivele C.E.E.

### 2.3 Utilizare



#### AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul

este în funcțiune. Este posibilă emisia de aer fierbinte.

- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scântelele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.



#### **AVERTISMENT!**

Pericol de deteriorare a aparatului.

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

pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității de mobilier sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

## 2.4 Îngrijirea și curățarea



#### **AVERTISMENT!**

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.
- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.

## 2.5 Becul interior



#### **AVERTISMENT!**

Pericol de electrocutare.

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

## 2.6 Service

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

## 2.7 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



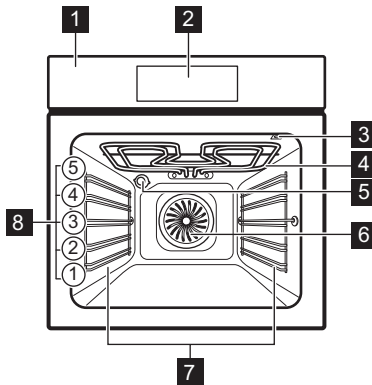
### AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

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

# 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

## 3.1 Prezentare generală



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

## 3.2 Accesorii

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

- Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.
- **Senzor**  
Pentru a măsura cât de bine sunt făcute alimentele.
- **Ghidaje telescopice**  
Pentru rafturi și tăvi.

## 4. PANOUL DE COMANDĂ

### 4.1 Dispozitiv de programare electronic

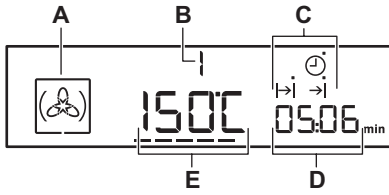


Folosiți câmpurile cu senzori pentru controlul aparatului.

Câmp senzor	Funcție	Descriere	
1		INCEPUT / SFAR- SIT	Pentru a porni și a opri cuptorul.
2		OPTIUNI	Pentru a seta o funcție de gătire, o funcție de curățare sau un program automat.
3		ILUMINARE CUP- TOR	Pentru a porni și a opri becul cuptorului.
4		TEMPERATURĂ / INCALZIRE RAPI- DA	Pentru a seta și verifica temperatura interioru- lui cuptorului sau temperatura senzorului (dacă există). Dacă îl țineți apăsat timp de trei secunde, acesta PORNEȘTE și OPREȘTE funcția de Incalzire rapida.
5		PROGRAMELE MELE FAVORITE	Pentru a memora programul dvs. favorit. Utili- zați acest senzor pentru a accesa direct pro- gramul 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		CEAS	Pentru a seta funcțiile cu ceas.
10		CRONOMETRU	Pentru a seta Cronometrul.
11		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
	<b>Program automat</b>	Puteți alege un program automat.
	<b>Programul meu favorit</b>	Programul favorit este activ.
<b>kg / g</b>	<b>kg / g</b>	Un program automat cu introducerea greutății este activ.
<b>h / min</b>	<b>h / min</b>	O funcție cu ceas este activă.
---	<b>Indicator de Încălzire / Căldură reziduală</b>	Afișează valoarea temperaturii din cuptor.
	<b>Temperatură / încălzire rapidă</b>	Funcția este activă.
	<b>Temperatură</b>	Această valoare a temperaturii poate fi examinată sau modificată.
	<b>Senzor</b>	Senzorul este în locașul aferent.
	<b>Cronometru</b>	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.



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

## 5.1 Prima curățare

Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.



Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

Curățați cuptorul și accesoriile înainte de prima utilizare.

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

## 5.2 Preîncălzirea

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

1. Setează funcția:  și temperatura maximă.
2. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
3. Setează funcția  și temperatura maximă.

4. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 minute.

Accesoriile pot deveni mai fierbinți decât de obicei. Cuptorul poate emite un miros și fum în timpul pre-încălzirii. Aerisiți bine încăperea.






## 6. UTILIZAREA ZILNICĂ






### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.





### 6.1 Funcții de gatire

Funcția cup- torului	Aplicație
 Aer cald	Pentru a coace simultan pe până la trei poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru Incalzire sus/jos.
 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, succulente.
 Incalzire jos	Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă și pentru a conserva alimentele.



Funcția cup-torului	Aplicație
 Aer cald umed	<p>Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Pentru instrucțiuni pentru gătit, consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald umed. Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția și pentru a asigura funcționarea cuptorului cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură ar putea fi redus. Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, Economisirea energiei. Această funcție a fost folosită pentru satisfacerea cerințelor clasei de eficiență energetică conform EN 60350-1. Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de secunde.</p>
 Decongelare	<p>Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de numărul și de dimensiunea alimentelor congelate.</p>
 Menține cald	<p>Pentru a păstra mâncarea caldă.</p>

Funcția cup-torului	Aplicație
 Grill	<p>Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate și pentru pâine prăjită.</p>
 Grill Rapid	<p>Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mari și pentru pâine prăjită.</p>
 Gatire intensiva	<p>Pentru a frige bucăți mai mari de carne sau găină cu os pe o poziție a raftului. Pentru grătare și rumenire.</p>

## 6.2 Setarea funcției de gătire



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

## 6.3 Modificarea temperaturii

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.

## 6.4 Consultarea temperaturii

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 automat temperatura setată după 5 secunde.


## 6.5 Incalzire rapida

Nu introduceți alimente în cuptor în timpul funcționării Încălzirii rapide.

Încălzirea rapidă nu este disponibilă la anumite funcții de încălzire. Dacă este pornit Ton defect din meniul setări, este emis un semnal sonor dacă Încălzirea rapidă nu este disponibilă pentru funcția






aleasă. Consultați capitolul „Funcții suplimentare”, Utilizarea meniului setări.

Încălzirea rapidă micșorează timpul necesar pentru încălzire.

Pentru a porni Încălzirea rapidă, apăsați lung  timp de cel puțin 3 secunde. Dacă Încălzirea 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.
 SFÂRȘIT	Pentru a seta momentul de închidere a cuptorului.
 TEMPORIZARE	Pentru a combina funcțiile DURATA și SFÂRȘIT.
 CRONOMETRU	Pentru a seta timpul de numărătoare inversă. Această funcție nu are nici o influență asupra funcționării cuptorului. Puteți seta CRONOMETRUL oricând, chiar și atunci când cuptorul este oprit.
<b>00:00</b> CRONOMETRU DE NUMĂRĂTOARE DIRECTĂ	Pentru a seta numărătoarea directă care indică durata de funcționare a cuptorului. Această funcție nu are nici o influență asupra funcționării cuptorului. Cronometrul este activat simultan cu încălzirea cuptorului. CRONOMETRUL DE NUMĂRĂTOARE DIRECTĂ nu este pornit dacă sunt setate DURATA și SFÂRȘIT.







### 7.2 Reglarea și modificarea orei


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

1. Pentru reglarea orelor, apăsați  sau .
2. Apăsați **OK**.
3. Apăsați  sau  pentru a seta minutele.
4. Apăsați **OK**.  
Afișajul indică noul timp.





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


### 7.3 Setarea funcției 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 Setarea funcției SFÂRȘIT


1. Setati o funcție de gătire și temperatura.
2. Apăsați  în mod repetat până când  începe să clipească.
3. Apăsați  sau  pentru a seta SFÂRȘIT și apăsați **OK**. Întâi setati minutele și apoi 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 Setarea funcției TEMPORIZARE

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**.
5. Apăsați  sau  pentru a seta orele pentru DURATA.
6. Apăsați **OK**.

Afișajul indică  care clipește.



7. Apăsați  sau  pentru a seta timpul pentru SFÂRȘIT și apăsați **OK**. Întâi setati minutele și apoi orele.

Cuptorul pornește automat mai târziu, funcționează pentru timpul setat la DURATA și se oprește la ora setată la SFÂRȘIT. La sfârșitul duratei setate este emis un semnal 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 de temporizare este pornită, afișajul indică un simbol al funcției de încălzire,  cu un punct și . Punctul indică funcția de ceas activă de pe afișajul Ceas/căldură reziduală.

## 7.6 Setarea: Cronometru

1. Apăsați . Afișajul indică  care clipește și „00”.
2. Apăsați  pentru a comuta între opțiuni. Prima dată setati secunde, urmate de minute și de ore.
3. Apăsați  sau  pentru a seta CRONOMETRUL 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 prezintă 00:00 clipind și .
5. Pentru a opri semnalul apăsați un câmp cu senzor.

## 7.7 CRONOMETRU DE NUMĂRĂTOARE DIRECTĂ

1. Pentru resetarea Cronometrului de numărătoare directă apăsați:  și  clipind simultan.
2. Atunci când afișajul indică „00:00” Cronometrul de numărătoare directă reîncepe numărătoare.

## 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 Programe automate

Numărul programului	Numele programului
1	FRIPTURĂ DE VITĂ
2	FRIPTURA DE PORC
3	PUI, INTREG
4	PIZZA
5	BRIOSE
6	QUICHE LORRAINE
7	PAINE ALBA
8	CARTOFI GRATINATI
9	LASAGNE

### 8.2 Programe automate

1. Activați aparatul.
2. Atingeți .  
Afișajul indică numărul programului automat (1 – 9).
3. Atingeți  $\wedge$  sau  $\vee$  pentru a selecta 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 acustic timp de două minute. Simbolul  $\rightarrow|$  se aprinde intermitent.
6. Atingeți un câmp cu sensor pentru a opri semnalul acustic.
7. Dezactivați aparatul.




### 8.3 Programe automate cu introducerea greutății



Dacă setați greutatea cărnii, aparatul calculează durata de frigere.


1. Activați aparatul.
2. Atingeți .
3. Atingeți  $\wedge$  sau  $\vee$  pentru a seta programul cu introducerea greutății. Afișajul indică: durata de gătit, simbolul pentru durată  $\rightarrow|$ , o greutate implicită, o unitate de măsură (kg, g).
4. Atingeți OK sau setările sunt salvate automat după cinci secunde. Aparatul se activează.
5. Puteți schimba valoarea implicită pentru greutate utilizând  $\wedge$  sau  $\vee$ . Atingeți OK.
6. La sfârșitul duratei setate este emis un semnal acustic timp de două minute.  $\rightarrow|$  se aprinde intermitent.
7. Atingeți un câmp cu sensor pentru a opri semnalul acustic.
8. Dezactivați aparatul.

## 8.4 Programe automate cu senzor (doar anumite modele)

Temperatura de mijloc a alimentelor este implicită și fixă în programele cu senzor. Programul se oprește când aparatul atinge temperatura pentru zone de mijloc setată.

1. Activați aparatul.
2. Atingeți .
3. Instalați senzorul. Consultați secțiunea „Senzorul”.
4. Atingeți  sau  pentru a seta programul pentru senzor.

Afișajul indică durata de gătire,  și .

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

## 9. UTILIZAREA ACCESORIILOR



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 9.1 Senzor

Trebuie setate două temperaturi: temperatura cuptorului și temperatura zonei de mijloc.

Senzorul măsoară temperatura zonei de mijloc a cărnii. Când carnea este la temperatura setată, aparatul este dezactivat.




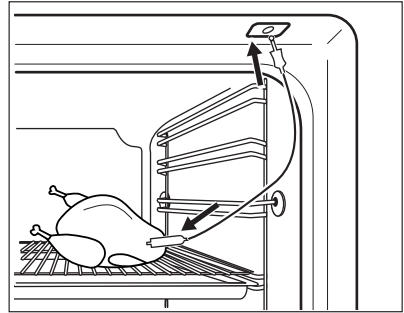
### ATENȚIE!


Utilizați doar senzorul furnizat sau piese de schimb originale.



În timpul procesului de gătire, senzorul trebuie să rămână introdus în carne și în locașul aferent.



1. Activați aparatul.
2. Introduceți vârful senzorului (cu  pe mâner) în zona de mijloc a cărnii.
3. Introduceți fișa senzorului în priza de pe tavanul cavității.








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.



Când introduceți senzorul în locaș, veți anula setările pentru funcțiile ceasului.

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

**i** 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

----


Cât timp aparatul calculează durata aproximativă, afișajul indică o numărătoare directă. După primul calcul, afișajul indică durata aproximativă a gătitului.

Aparatul calculează în continuare durata în timpul gătirii. Afișajul este actualizat la intervale cu noua valoare a duratei.

**i** Când gătiți cu senzorul, puteți modifica temperatura indicată pe afișaj. După ce introduceți senzorul 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 pentru zona de mijloc
- temperatura curentă a cuptorului
- temperatura curentă a zonei de mijloc.

Atunci când carnea ajunge la temperatura setată, este emis un semnal acustic timp de două minute și valoarea

temperaturii zonei de mijloc și  clipeșc. Aparatul se dezactivează.

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



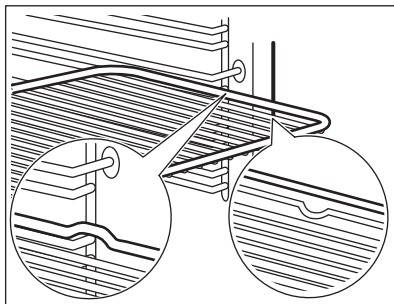
## AVERTISMENT!

Aveți grijă când scoateți senzorul. Acesta este fierbinte. Pericol de arsuri.

## 9.2 Introducerea accesoriilor

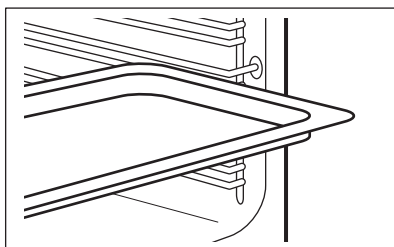
Raftul de sârmă:

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



Tavă de gătit/ Cratiță adâncă:

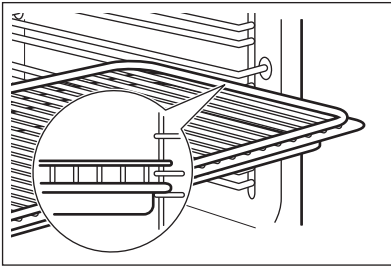
Împingeți tava de gătit /cratița adâncă între șinele de ghidaj ale suportului raftului.



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

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





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

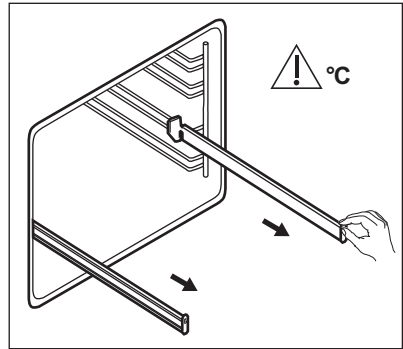
### 9.3 Ghidaje telescopice

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

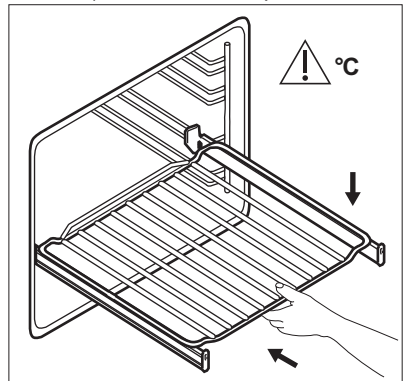
Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile cu ușurință.

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

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



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



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

## 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. Setări 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.

- i** Când funcția este activă, puteți schimba durata și temperatura.

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

## 10.2 Utilizarea Blocare acces copii

Funcția Blocare acces copii împiedică utilizarea accidentală a cuptorului.

1. Puteți activa această funcție și când cuptorul este oprit. Nu setați o funcție de gătire.
2. Apăsați lung  timp de 3 secunde.
3. Țineți apăsat simultan  și  timp de 2 secunde.

Este emis un semnal sonor.



Afișajul indică SAFE.

Pentru a opri funcția Blocare acces copii, repetați pasul 3.

## 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.








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.



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 automat 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, Sfarsit la.

## 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 Sufianta cu aer rece

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

## 10.8 Termostatul de siguranță

Funcționarea incorectă a cuptorului sau componentele defecte pot să cauzeze supraîncălzirea periculoasă. Pentru a preveni acest lucru, cuptorul are un

termostat de siguranță care întrerupe alimentarea cu curent. În momentul în care temperatura scade, cuptorul pornește din nou în mod automat.

## 11. INFORMAȚII ȘI SFATURI



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.



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

reduce durata de gătire și consumul de energie.

### Coacerea prăjiturilor

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

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

### Gătirea cărnii și a peștelui

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

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

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

### Durate de gătit

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

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

### 11.1 Recomandări pentru gătit

Cuptorul are cinci poziții pentru rafturi.









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









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

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









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

## 11.2 Coacere și frigere

 <b>PRĂJITURI</b>						
	Incalzire sus/jos	Aer cald		 (min)		
	 (°C)		 (°C)			
Rețete cu compoziție bătută cu telul	170	2	160	3 (2 și 4)	45 - 60	Formă de prăjitură
Aluat fra- ged	170	2	160	3 (2 și 4)	20 - 30	Formă de prăjitură
Prăjitură cu brânză și lapte bătut	170	1	165	2	80 - 100	Formă de prăjitură, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Tavă de gătit
Tartă cu gem	170	2	165	2	30 - 40	Formă de prăjitură, Ø 26 cm
Prăjitură pentru Crăciun, preîncălziți cuptorul gol	160	2	150	2	90 - 120	Formă de prăjitură, Ø 20 cm
Prăjitură cu prune, pre- încălziți cuptorul gol	175	1	160	2	50 - 60	Formă de pâine
Biscuiți	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Tavă de gătit
Bezele	120	3	120	3	80 - 100	Tavă de gătit
Bezele, preîncălziți cuptorul gol, două niveluri	-	-	120	2 și 4	80 - 100	Tavă de gătit
Chifle dulci, preîncălziți cuptorul gol	190	3	190	3	12 - 20	Tavă de gătit
Eclere	190	3	170	3	25 - 35	Tavă de gătit








 PRĂJITURI						
	Incalzire sus/jos	Aer cald		 (min)		
	 (°C)		 (°C)			
Eclere, două nive- luri	-	-	170	2 și 4	35 - 45	Tavă de gătit
Tarte	180	2	170	2	45 - 70	Formă de prăjitură, Ø 20 cm
Tort cu multe fructe	160	1	150	2	110 - 120	Formă de prăjitură, Ø 24 cm
Sandviș Victoria	170	1	160	2	30 - 50	Formă de prăjitură, Ø 20 cm

Preîncălziți cuptorul gol.

 PÂINE ȘI PIZZA						
	Incalzire sus/jos	Aer cald		 (min)		
	 (°C)		 (°C)			
Paine alba, 1 - 2 bucăți, 0,5 kg fiecare	190	1	190	1	60 - 70	-
Pâine de se- cară, pre- încălzirea nu este nece- sară	190	1	180	1	30 - 45	Formă de pâine
Chifle, 6 - 8 chifle	190	2	180	2 (2 și 4)	25 - 40	Tavă de gătit
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Tavă de gătit / Tavă adâncă
Pateuri	200	3	190	3	10 - 20	Tavă de gătit






Preîncălziți cuptorul gol.








Folosiți forma pentru prăjituri.

 <b>TARTE CU FRUCTE</b>					
	Incalzire sus/jos		Aer cald		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Tarte cu paste, preîncălzirea nu este necesară	200	2	180	2	40 - 50
Tarte cu legume, preîncălzirea nu este necesară	200	2	175	2	45 - 60
Tarte tip Quiche	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Paste Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40







Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

Folosiți raftul de sârmă.

 <b>CARNE</b>				
	Incalzire sus/jos		Aer cald	
	 (°C)	 (°C)	 (min)	
Vită	200	190	50 - 70	
Porc	180	180	90 - 120	
Vitel	190	175	90 - 120	
Friptură de vită englezească, în sânge	210	200	50 - 60	
Friptură de vită englezească, gătită mediu	210	200	60 - 70	
Friptură de vită englezească, bine făcută	210	200	70 - 75	

 <b>CARNE</b>					
	Incalzire sus/jos		Aer cald		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Spată de porc, cu șorici	180	2	170	2	120 - 150
Pulpă de porc, 2 bucăți	180	2	160	2	100 - 120
Pulpă de miel	190	2	175	2	110 - 130
Pui întreg	220	2	200	2	70 - 85
Curcan, întreg	180	2	160	2	210 - 240
Rață, întreagă	175	2	220	2	120 - 150
Gâscă, întreagă	175	2	160	1	150 - 200
Iepure, tăiat bucăți	190	2	175	2	60 - 80
Iepure, tăiat bucăți	190	2	175	2	150 - 200
Fazan întreg	190	2	175	2	90 - 120

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.






 <b>PEȘTE</b>				
	Incalzire sus/jos		Aer cald	 (min)
	 (°C)	 (°C)	 (°C)	
Păstrăv / Doradă roșie, 3 - 4 pești	190		175	40 - 55
Ton / Somon, 4 - 6 fileuri	190		175	35 - 60

### 11.3 Grill

Preîncălziți cuptorul gol.

Utilizați raftul de pe al patrulea nivel.

Grătar cu setarea maximă a temperaturii.





 <b>GRĂTAR</b>			
	 (kg)	 (min) Pe o parte	 (min) Pe cealaltă parte
File bucăți, 4 bucăți	0.8	12 - 15	12 - 14
Friptură de vită, 4 bucăți	0.6	10 - 12	6 - 8
Cârnați, 8	-	12 - 15	10 - 12
Cotlet de porc, 4 bucăți	0.6	12 - 16	12 - 14
Pui, jumătate, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Piept de pui, 4 bucăți	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgeri, 6	0.6	20 - 30	-
File de pește, 4 bucăți	0.4	12 - 14	10 - 12
Sandviș cu pâine prăjită, 4 - 6	-	5 - 7	-
Pâine prăjită, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3





## 11.4 Gatire intensiva





Preîncălziți cuptorul gol.

Utilizați raftul de pe primul sau al doilea nivel.





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





 <b>VITĂ</b>		
	 (°C)	 (min)
Friptură de vită sau file, în sânge	190 - 200	5 - 6
Friptură de vită sau file, gătită mediu	180 - 190	6 - 8





 <b>VITĂ</b>		
	 (°C)	 (min)
Friptură de vită sau file, bine făcută	170 - 180	8 - 10





 <b>PORC</b>		
	 (°C)	 (min)
Spată / Gât / Halcă de jambon, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120











 <b>PORC</b>		
	 (°C)	 (min)
Cotlete / Coastă de porc, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Bucată de carne, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Picior de porc, semipreparat, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 <b>VIȚEL</b>		
	 (°C)	 (min)
Friptura de vitel, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Picior de vitel, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 <b>MIEL</b>		
	 (°C)	 (min)
Pulpă de miel / Friptură de miel, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Spată de miel, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 <b>PASĂRE</b>		
	 (°C)	 (min)
Pui, porții, 0,2 - 0,25 kg fiecare	200 - 220	30 - 50

 <b>PASĂRE</b>		
	 (°C)	 (min)
Pui, jumătate, 0,4 - 0,5 kg fiecare	190 - 210	35 - 50
Pui, pasăre îndopată, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Rață, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Gâscă, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Curcan, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Curcan, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 <b>PEȘTE (ÎN ABUR)</b>		
	 (°C)	 (min)
Pește întreg, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60






## 11.5 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. Utilizați Senzor.
4. Selectați funcția: Gatire la temp. scazuta. În primele 10 minute puteți seta temperatura între 80°C și

150°C. Implicite aceasta este 90°C.  
Setați temperatura pentru Senzor.

5. După 10 minute, cuptorul reduce automat temperatura la 80°C.

 <b>Setați temperatura la 120°C.</b>			
	 (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

## 11.6 Decongelare

	 (kg)	 <b>Timp de decongelare (min)</b>	 <b>Timp suplimentar de decongelare (min)</b>	
Pui	1	100 - 140	20 - 30	Puneți puiul pe platanul inferior întors, pe o farfurie mare. Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
carne	1 0.5	100 - 140 90 - 120	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Frișcă	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Frișca se poate bate chiar dacă au mai rămas unele părți ușor înghețate.
Păstrăv	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Căpșuni	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Unt	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Prăjitură	1.4	60	60	-

## 11.7 Pastreaza cald

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.

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

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

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





## 11.8 Uscare - Aer cald

Acoperiți tăvile cu hârtie cerată sau cu pergament.




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

Pentru 1 tavă, folosiți a treia poziție a raftului.



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



 <b>LEGUME</b>		
	 <b>(°C)</b>	 <b>(h)</b>
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.

 <b>FRUCT</b>	
	 (h)
Prune	8 - 10
Caise	8 - 10
Felii de măr	6 - 8
Pere	6 - 9


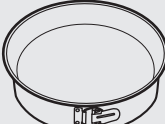


### 11.9 Senzor

	 (°C)
Friptura de vitel	75 - 80
Picior de vitel	85 - 90
Friptură de vită engleză, în sânge	45 - 50
Friptură de vită engleză, gătită mediu	60 - 65

	 (°C)
Friptură de vită engleză, bine făcută	70 - 75
Spată de porc	80 - 82
Pulpă de porc	75 - 80
Miel	70 - 75
Pui	98
Iepure sălbatic	70 - 75
Păstrăv / Doradă roșie	65 - 70
Ton / Somon	65 - 70






### 11.10 Aer cald umed - accesoriile recomandate






Folosiiți 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>
Întunecată, ne-reflexivă Diametru de 28 cm	Întunecată, ne-reflexivă Diametru de 26 cm	Vitroceramică Diametru de 8 cm, înălțime de 5 cm	Întunecată, ne-reflexivă Diametru de 28 cm

### 11.11 Aer cald umed








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








		 (°C)		 (min)
Rulouri dulci, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Rulouri, 9 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	30 - 40
Pizza, congelata, 0,35 kg	raft sarma	220	2	10 - 15
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	25 - 35
Negresă	tavă de gătit sau tavă de colectare	175	3	25 - 30
Soufflè, 6 bucăți	vas ceramic ramekin pe raft de sârmă	200	3	25 - 30
Blat de pandișpan	formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă	180	2	15 - 25
Sandviș Victoria	vas de copt pe raft de sârmă	170	2	40 - 50
Pește fiert, 0,3 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	20 - 25
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	25 - 35
File de pește, 0,3 kg	tavă de pizza pe raft de sârmă	180	3	25 - 30
Carne fiartă, 0,25 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	35 - 45
Șașlăc, 0,5 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	25 - 30
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pricomigdale, 24 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 35
Briose, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Patiserie sărată, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 30
Fursecuri, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	25 - 35

		 (°C)		 (min)
Tarte mici, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	20 - 30
Legume, fierte, 0,4 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	35 - 45
Omletă vegetariană	tavă de pizza pe raft de sârmă	200	3	25 - 30
Legume mediteraneene, 0,7 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	4	25 - 30

## 11.12 Informații pentru institutele de testare

Teste conform cu IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Prăjituri mici, 20 de bucăți/ tavă	Incalzire sus/jos	Tavă de gătit	3	170	20 - 30	-
Prăjituri mici, 20 de bucăți/ tavă	Aer cald	Tavă de gătit	3	150 - 160	20 - 35	-
Prăjituri mici, 20 de bucăți/ tavă	Aer cald	Tavă de gătit	2 și 4	150 - 160	20 - 35	-
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Incalzire sus/jos	Raft de sârmă	2	180	70 - 90	-
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald	Raft de sârmă	2	160	70 - 90	-

						
				(°C)	(min)	
Pandiș-pan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Incalzire sus/jos	Raft de sârmă	2	170	40 - 50	Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.
Pandiș-pan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Aer cald	Raft de sârmă	2	160	40 - 50	Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.
Pandiș-pan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Aer cald	Raft de sârmă	2 și 4	160	40 - 60	Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.
Biscuit sfărâmi-cios	Aer cald	Tavă de gătit	3	140 - 150	20 - 40	-
Biscuit sfărâmi-cios	Aer cald	Tavă de gătit	2 și 4	140 - 150	25 - 45	-
Biscuit sfărâmi-cios	Incalzire sus/jos	Tavă de gătit	3	140 - 150	25 - 45	-
Pâine prăjită, 4 - 6 bucăți	Grill	Raft de sârmă	4	max.	2 - 3 minute pe o parte; 2 - 3 minute pe cealaltă parte	Preîncălziți cuptorul timp de 3 minute.
Burger de vită, 6 bucăți, 0,6 kg	Grill	Raft de sârmă și tavă de colectare	4	max.	20 - 30	Puneți raftul de sârmă pe al patrulea nivel și tava de colectare pe al treilea nivel al cuptorului. Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire. Preîncălziți cuptorul timp de 3 minute.

## 12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 12.1 Note cu privire la curățare

	<p>Curățați partea din față a cuptorului cu o lavetă moale, apă caldă și agent de curățare slab.</p>
<p><b>Agenți de curățare</b></p>	<p>Utilizați un agent de curățare dedicat pentru curățarea suprafețelor metalice.</p>
	<p>Curățați petele dificile cu un produs special de curățat cuptorul. Nu folosiți agent de curățare a cuptorului pe suprafețele catalitice.</p>
	<p>Curățați cavitatea cuptorului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte resturi alimentare poate produce un incendiu. Riscul este mai mare pentru tava pentru grătar.</p>
<p><b>Utilizarea zilnică</b></p>	<p>Umezeala poate produce condens în cuptor sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lăsați cuptorul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire. Uscați cavitatea cu o lavetă moale după fiecare utilizare.</p>
	<p>Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un agent de curățare. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.</p>
<p><b>Accesorii</b></p>	<p>Nu curățați accesoriile non-aderente cu agenți agresivi, obiecte cu muchii ascuțite sau într-o mașină de spălat vase</p>

### 12.2 Pentru cuptoarele din inox sau aluminiu

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

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

### 12.3 Curățarea garniturii ușii

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

Pentru a curăța garnitura ușii consultați informațiile generale despre curățenie.

### 12.4 Scoaterea suporturilor raftului / panourilor catalitice

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



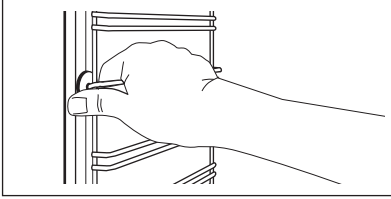
### ATENȚIE!

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

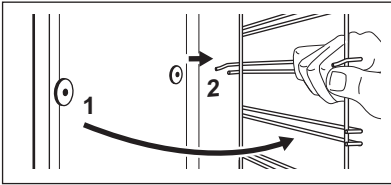
1. Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral. Țineți ghidajele



raftului din spate și panoul catalitic în poziție cu cealaltă mână.



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



Instalați accesoriile scoase în ordine inversă.

- i** Piniile de reținere de pe ghidajele rafturilor telescopice trebuie să fie orientate către înainte.

## 12.5 Curățarea catalitică

Cavitatea este acoperită cu email catalitic. Aceasta absoarbe grăsimea.

Înainte de a porni curățarea Catalitică:

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

1. Apăsați  în mod repetat până când afișajul indică "Cata" și durata curățării (1 oră).

Nu puteți modifica durata curățării Catalitice. Puteți întârzia pornirea curățării cu funcția: SFÂRȘIT. Semnalul acustic este emis la terminarea curățeniei. Cuptorul se stinge.

2. Pentru a opri semnalul apăsați orice câmp cu senzor.
3. După ce cuptorul se răcește, curățați cavitatea cu o lavetă moale și udă.

Petele sau decolorarea stratului catalitic nu au niciun efect asupra proprietăților de curățare Catalitică.

## 12.6 Scoaterea și montarea ușii

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

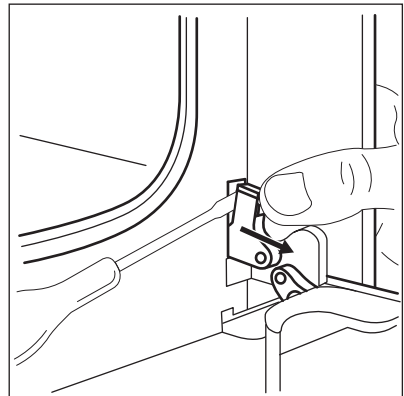
- i** Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panourile de sticlă înainte de a scoate ușa cuptorului.



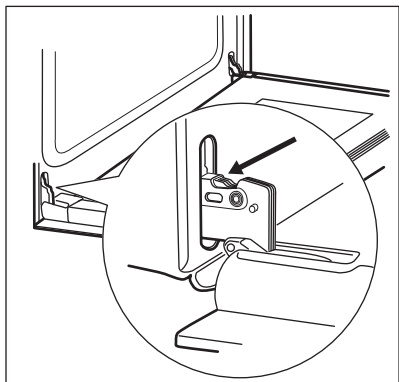
### ATENȚIE!

Nu utilizați cuptorul fără panourile de sticlă.

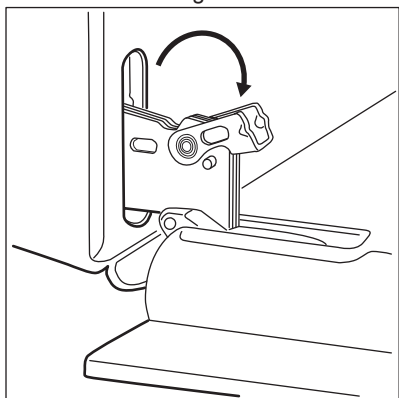
1. Deschideți complet ușa și localizați balamaua din partea dreaptă a ușii.
2. Folosiți o șurubelniță pentru a ridica și rotiți complet mânerul balamalei de pe partea dreaptă.



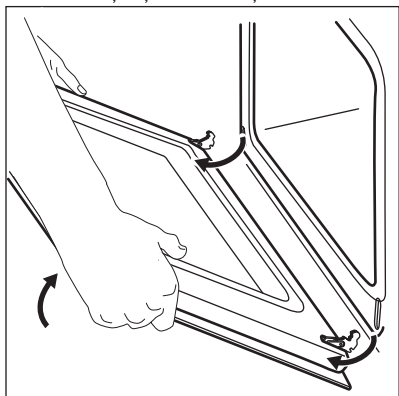
3. Localizați balamaua din partea stângă a ușii.



4. Ridicați și rotiți complet mânerul de la balamaua stângă.

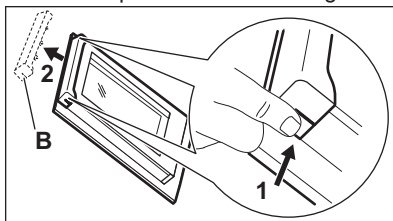


5. Închideți pe jumătate ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și împingeți și scoateți ușa din locaș.

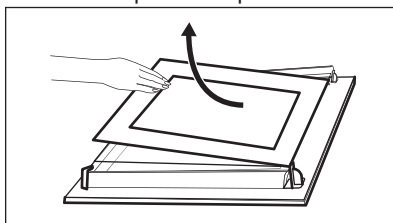


6. Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.

7. Apucați garnitura profilată a ușii (B) de pe partea superioară a ușii, de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera cârligul.



8. Trageți în afară de garnitura profilată a ușii pentru a o scoate.  
9. Țineți panourile de sticlă ale ușii de partea superioară și scoateți-le cu atenție unul câte unul. Începeți cu panoul de sus. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.

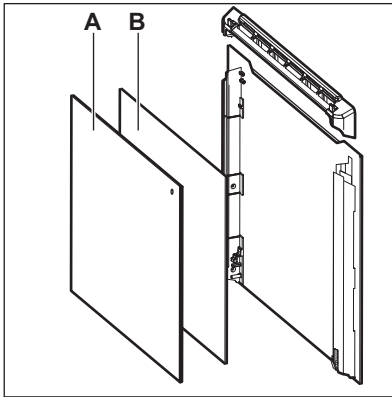


10. Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

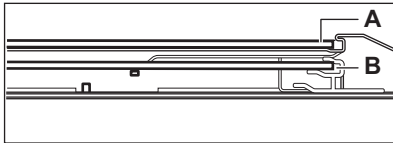
După terminarea curățării, instalați panourile de sticlă și ușa cuptorului.

Verificați dacă ați pus la loc panourile de sticlă (A și B) în ordinea corectă. Verificați simbolul / modelul de pe lateralul panoului de sticlă. Fiecare panou de sticlă arată diferit pentru a ușura dezamblarea și asamblarea.

Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic.



Asigurați-vă că ați montat corect în  
locașul său panoul de sticlă din mijloc.



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



#### ATENȚIE!

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

### Becul din spate

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

## 12.7 Înlocuirea becului



#### AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.  
Becul poate fi fierbinte.

## 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.	Ceasul nu este setat.	Setați ceasul.
Cuptorul nu se încălzește.	Nu au fost efectuate setările necesare.	Verificați dacă setările sunt corecte.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu se încălzește.	Oprirea automată este activă.	Consultați „Oprirea automată”.
Cuptorul nu se încălzește.	Dispozitivul Blocare acces copii este activat.	Consultați secțiunea „Utilizarea Blocare acces copii”.
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se ard în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.
Becul nu funcționează.	Becul este defect.	Înlocuiți becul.
Afișajul nu indică ora atunci când este oprit.	Afișajul este dezactivat.	Atingeți simultan $\odot$ și $\wedge$ pentru a activa din nou afișajul.
Senzorul nu funcționează.	Conectorul senzorului nu este introdus corect în priză.	Introduceți conectorul senzorului 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. Urmăriți 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 Cataliză sau Decongelare, dar nu ați scos conectorul senzorului din priză.	Scoateți conectorul senzorului 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 un cod de eroare care nu este în acest tabel.	Există o defecțiune electrică.	<ul style="list-style-type: none"> <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 codul de eroare apare din nou pe afișaj, contactați departamentul de asistență pentru clienți.</li> </ul>

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
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.)	.....

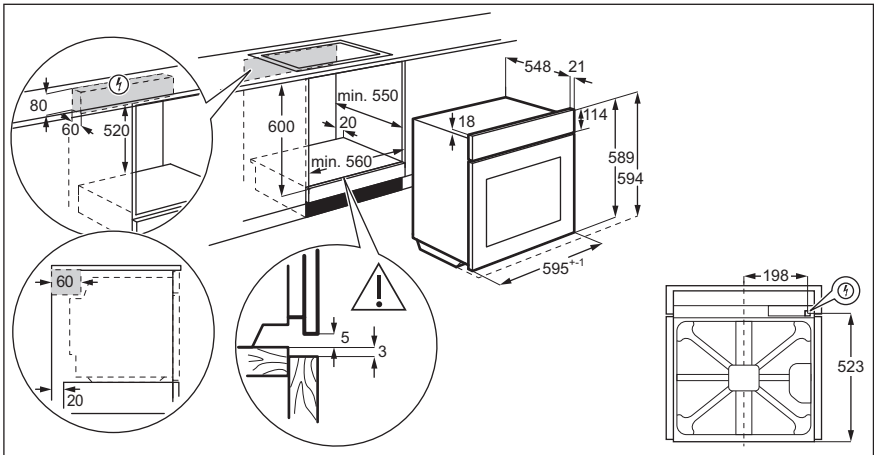
## 14. INSTALAREA

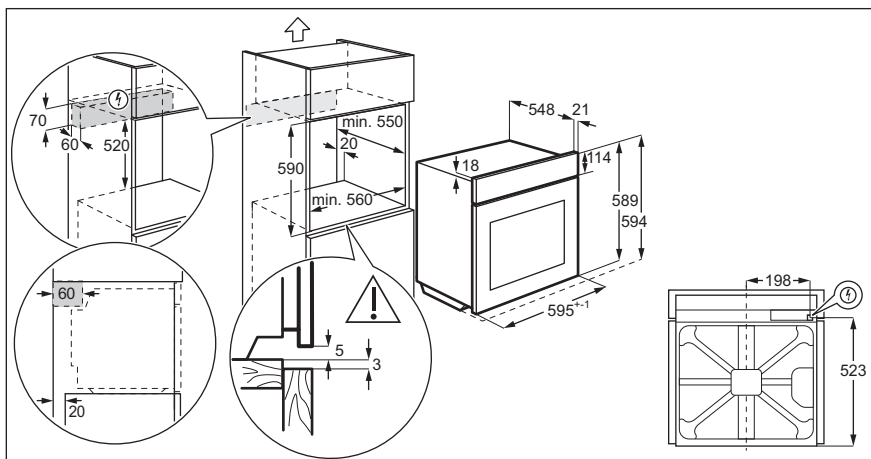


### AVERTISMENT!

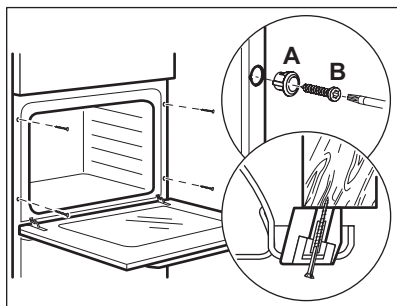
Consultați capitolele privind siguranța.

### 14.1 Încadrarea în mobilier





## 14.2 Fixarea aparatului de mobilier



## 14.3 Conectarea la alimentarea electrică



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

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

## 14.4 Cablul

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire:

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

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

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

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

## 15. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

### 15.1 Fișă cu informațiile produsului

Informații despre produs în conformitate cu UE 65-66/2014

Numele furnizorului	Electrolux	
Identificarea modelului	EOE7C31X EOE7C31Z EOE7C31V	
Indexul de eficiență energetică	81.2	
Clasă de eficiență energetică	A+	
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.93 kWh/ciclu	
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul de ventilație	0.69 kWh/ciclu	
Numărul de incinte	1	
Sursa de căldură	Energie electrică	
Volum	72 l	
Tipul cuptorului	Cuptor încastat	
Masă	EOE7C31V	31.1 kg
	EOE7C31X	31.3 kg
	EOE7C31Z	31.3 kg

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

### 15.2 Economisirea energiei



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

Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă corect în timpul funcționării cuptorului. Nu deschideți ușa prea des în timpul 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 minute, 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 minute, reduceți temperatura cuptorului cu cel puțin 3 - 10 minute înainte de a termina gătitul. Căldura reziduală din interiorul cuptorului va continua gătitul.

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

#### **Menținerea caldă a alimentelor**

Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține o mâncare caldă. 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 de secunde. Puteți aprinde din nou becul, însă această acțiune va reduce economiile de energie estimate.

#### **Dezactivarea afișajului**

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

## 16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

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

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









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



867355115-B-162019

