

EOE8P31V
EOE8P31X



RO Cuptor

Manual de utilizare



Electrolux

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	3
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	5
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	8
4. PANOUL DE COMANDĂ.....	8
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	10
6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	11
7. FUNCȚIILE CEASULUI.....	17
8. PROGRAME AUTOMATE.....	18
9. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	19
10. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	21
11. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	22
12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	33
13. DEPANARE.....	38
14. INSTALAREA.....	39
15. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	41

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



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

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop

SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII ȘI SERVICE


Utilizați doar piese de schimb originale.

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

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice.

 Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța

 Informații generale și recomandări

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun.
- Copiii cu vârsta între 3 și 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii cu vârsta mai mică de 3 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheați permanent.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Componentele accesibile sunt fierbinți.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza curățarea sau întreținerea realizată de utilizator asupra aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Aspecte generale privind siguranța

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operație de întreținere.
- Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de Centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- Urmele de alimente vărsate trebuie să fie eliminate înainte de curățarea pirolitică. Scoateți toate componentele cuptorului.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Utilizați doar senzorul 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 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 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 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 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 Curățarea pirolitică



AVERTISMENT!

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

- Înainte de a efectua o funcție de autocurățare Pirolică sau Prima utilizare vă rugăm să scoateți din interiorul cuptorului:
 - toate reziduurile de alimente, depunerile/resturile de ulei sau grăsimi.
 - toate obiectele detașabile (inclusiv rafturile, șinele laterale etc., furnizate împreună cu produsul) în special tigăile anti-aderente, cratițele, tăvile, ustensilele etc.
- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru Curățarea pirolitică.
- Nu lăsați copiii să se apropie de aparat atunci când Curățarea pirolitică este în funcțiune. Aparatul devine foarte fierbinte, iar aerul fierbinte este evacuat prin orificiile frontale de răcire.
- Curățarea pirolitică este o operație efectuată la temperatură înaltă care poate degaja fum de la reziduurile alimentare și materialele componente. De aceea, consumatori sunt sfătuiți să respecte cu strictețe următoarele:
 - să asigure o ventilare bună în timpul și după fiecare Curățare pirolitică.
 - să asigure o bună ventilație pe durata și după prima utilizare la temperatura maximă.
- Spre deosebire de oameni, unele păsări și reptile pot fi foarte sensibile la fumul potențial emis pe durata procesului de curățare pentru toate cuptoarele pirolitice.
 - Îndepărtați toate animalele de companie (în special păsările) din vecinătatea aparatului în timpul și după Curățarea pirolitică și utilizați prima dată funcționarea la temperatura maximă într-o zonă bine ventilată.
- Animalele mici de companie pot fi, de asemenea, foarte sensibile la modificările de temperatură punctuale din vecinătatea cuptoarelor pirolitice atunci când programul de curățare automată este în funcțiune.
- Suprafețele anti-aderente de pe tigăi, oale, tăvi, ustensile etc. pot fi

deteriorate de temperatura înaltă din timpul Curățării pirolitice pentru toate cuptoarele pirolitice și, de asemenea, pot fi o sursă pentru fumuri care deranjează puțin.

- Fumurile eliberate de toate cuptoarele pirolitice / reziduurile de la gătit conform celor prezentate anterior nu sunt periculoase pentru oameni, inclusiv pentru bebeluși sau persoane cu probleme medicale.

2.6 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.

2.7 Service

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

2.8 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



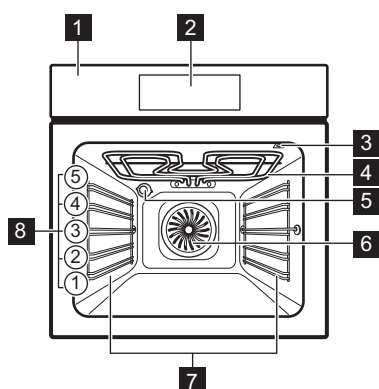
AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

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

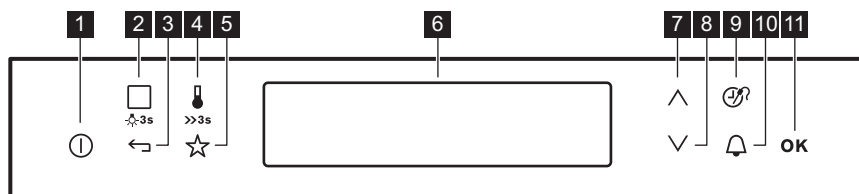
- **Raft de sârmă**
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit**
Pentru prăjituri și fursecuri.
- **Cratiță adâncă**

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 Dispozitivul de programare electronic

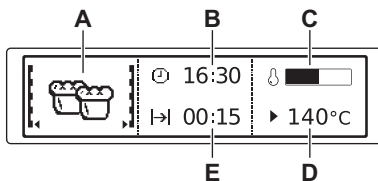


Folosiți câmpurile cu senzori pentru controlul aparatului.

Câmp cu senzor	Funcție	Comentariu
1		INCEPUT/SFAR- SIT Pentru activarea și dezactivarea aparatului.














Câmp cu senzor	Funcție	Comentariu
2 	Funcții De Gatire sau Gatire Asistată	Atingeți o singură dată câmpul cu senzor pentru a alege o funcție de gătit sau meniul: Gatire Asistată. Atingeți din nou câmpul cu senzor pentru a comuta între meniurile: Funcții De Gatire, Gatire Asistată. Pentru a activa sau dezactiva lumina, apăsați câmpul timp de 3 secunde.
3 	Tasta înapoi	Pentru a reveni la meniul anterior din meniu. Pentru a afișa meniul principal, apăsați câmpul timp de 3 secunde.
4 	Selectarea temperaturii	Pentru a seta temperatura sau a afișa temperatura curentă din aparat. Atingeți câmpul timp de 3 secunde pentru activarea sau dezactivarea funcției: Incalzire Rapida.
5 	Favorite	Pentru a salva și a accesa programele favorite.
6 -	Afișaj	Afișează setările curente ale aparatului.
7 	Tasta sus	Pentru a vă deplasa sus în meniu.
8 	Tasta jos	Pentru a vă deplasa jos în meniu.
9 	Oră și funcții suplimentare	Pentru a seta funcții diferite. Atunci când funcționează o funcție de gătit, atingeți câmpul cu senzor pentru a seta cronometrul sau funcțiile: Funcția Blocare, Favorite, Gatire + Pastrare, Setare + Pornire. De asemenea, puteți modifica setările senzorului.
10 	Cronometru	Pentru a seta funcția: Cronometru.
11 	OK	Pentru confirmarea selecției sau setării.

4.2 Afișaj



- A. Funcție de gătit
- B. Ora
- C. Indicator de încălzire
- D. Temperatură
- E. Indică durata unei funcții sau ora de sfârșit a acesteia

Alți indicatori pentru afișaj:

Simbol		Funcție
	Cronometru	Funcția este activă.
	Ora	Afișajul indică ora curentă.
	Durata	Afișajul indică durata necesară pentru gătire.
	Sfarsit La	Afișajul indică când durata de gătire s-a terminat.
	Temperatură	Afișajul indică temperatura.
	Indicare Timp	Afișajul indică durata de acțiune a funcției de gătire. Apăsați simultan  și  pentru a reseta durata.
	Calcul	Cuptorul calculează durata gătitului.
	Indicator de încălzire	Afișajul indică temperatura din cuptor.
	Incalzire Rapida	Funcția este activă. Aceasta reduce timpul de încălzire.
	Stab. Auto A Greutati	Afișajul indică faptul că este pornit sistemul de cântărire automată sau că puteți modifica valoarea greutății.
	Gatire + Pastrare	Funcția este activă.

5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

**AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

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 Prima conectare

Atunci când conectați cuptorul la sursa de tensiune sau ulterior întreruperii alimentării electrice, trebuie să setați limba, contrastul afișajului și luminozitatea afișajului și ceasul.

1. Apăsați  sau  pentru a seta valoarea.
2. Apăsați **OK** pentru a confirma.

5.3 Preîncălzirea

Scoateți toate accesoriile și preîncălziți cuptorul înainte de prima utilizare.

1. Setati funcția: Încălzire sus/jos  și temperatura maximă.
2. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.

3. Setează funcția: Aer Cald (☼) și temperatura maximă.
4. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 minute.

Cuptorul poate emite un miros și fum în timpul pre-încălzirii. Aerisiți bine încăperea.



6. UTILIZAREA ZILNICĂ




AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Navigarea prin meniuri







1. Porniți cuptorul.
2. Apăsați  sau  pentru a selecta opțiunea de meniu.
3. Pentru a trece la submeniu sau a accepta setarea apăsați **OK**.




Puteți reveni la meniul principal în orice moment atingând .





6.2 Prezentarea generală a meniurilor












Meniul principal


Simbol / Element meniu	Aplicație
 Funcții De Gătire	Conține o listă a funcțiilor de gătire.
 Gătire Asistată	Conține o listă a programelor automate.
 Favorite	Conține o listă a programelor de gătit favorite, creată de utilizator.
 Curățare	Conține o listă a programelor de curățare.
 Setări De Baza	Folosit pentru a seta configurația aparatului.
 Specialități	Conține o listă a funcțiilor de gătire suplimentare.

Simbol / Element meniu	Aplicație
 Gătire Asistată	Conține setările recomandate ale cuptorului pentru o gamă largă de preparate. Selectați un preparat și începeți procesul de gătire. Temperatura și durata constituie doar recomandări pentru obținerea unui rezultat mai bun și acestea pot fi ajustate. Acestea depind de rețete și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.






Submeniu pentru: Setări De Baza




Simbol / Element meniu	Descriere
 Setări timpul	Setează ora ceasului.
 Indicare Timp	Dacă este PORNITĂ și dezactivați aparatul, afișajul indică ora curentă.
 Încalzire Rapida	Dacă este PORNITĂ, această funcție reduce timpul de încălzire.
 Setare + Pornire	Pentru a seta o funcție și activarea acesteia mai târziu prin apăsarea oricărui simbol de pe panoul de comandă.

Simbol / Element meniu	Descriere
 Gatire + Pastrare	Menține caldă mâncarea preparată timp de 30 de minute după terminarea ciclului de gătire.
 Extindere Timp	Activează și dezactivează funcția de extindere timp.
 Contrast La Display	Reglează contrastul afișajului în grade.
 Luminozitate Display	Reglează luminozitatea afișajului în grade.
 Limba De Utilizare	Setează limba de afișare.
 Volum La Apăsare Pe Taste	Reglează în grade volumul tonurilor emise la apăsarea tastelor și cel al semnalelor sonore.
 Tonul De La Taste	Activează și dezactivează tonurile asociate câmpurilor tactile. Nu puteți dezactiva tonul câmpului tactil de Pornire/Oprire.
 Alarma/Ton De Eroare	Activează și dezactivează tonurile de alarmă.
 Semnal De Curățare	Vă reamintește când să curățați aparatul.
 Modul DEMO	Codul de activare / dezactivare: 2468.
 Service	Indică versiunea software și configurația.








Simbol / Element meniu	Descriere
 Setari Initale	Resetează toate valorile la setările inițiale.


6.3 Functii De Gatire

Funcție de gătire	Aplicație
 Aer Cald	Pentru a coace simultan pe până la trei poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setăți temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru funcția: Încălzire sus/jos.
 Pizza	Pentru coacerea pe un singur raft a mâncărilor care necesită o rumenire mai intensă și o bază crocantă. Setăți temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru funcția: Încălzire sus/jos.
 Încălzire sus/jos (Încălzire Sus/Jos)	Pentru a coace și a prăji alimentele pe o singură poziție a raftului.
 Preparate Congelate	Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.
 Grătar	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate și pentru pâine prăjită.

Funcție de gătire	Aplicație
 Gatire Intensiva	Pentru a frige bucăți mai mari de carne sau găină cu os pe o poziție a raftului. Pentru gratinare și rumenire.
 Incalzire Jos	Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă și pentru a conserva alimentele.
 Aer Cald (Umed)	Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. 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.


6.4 Specialitati

Funcție de gătire	Aplicație
 Mentine Cald	Pentru a păstra mâncarea caldă.
 Incalzire Farfuriilor	Pentru a pre-încălzi farfuriile înainte de servire.
 Pastreaza Cald	Pentru a face conserve de legume (de exemplu murături).
 Uscare	Pentru a usca fructe, legume și ciuperci feliate.
 Aluaturi	Pentru a grăbi creșterea aluatului cu drojdie. Acesta previne uscarea suprafeței aluatului și menține elasticitatea sa.
 Gatire La Temp. Scazuta	Pentru prepararea fripturilor fragede, suculente.
 Coacere Paine	Folosiți această funcție pentru a prepara pâine și chifle cu rezultate excelente, asemănătoare profesioniștilor, în ceea ce privește textura crocantă, culoarea și strălucirea crustei.
 Decongelare	Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de numărul și de dimensiunea alimentelor congelate.

Funcție de gătire	Aplicație
 Gratinare	Pentru preparate la cuptor precum lasagna sau cartofi gratinați. Pentru gratinare și rumenire.

6.5 Gatire Asistata









Categorie aliment: Pește/Fructe De Mare



Preparat	
Pește	Pește, copt
	Degetele De Pește Pane
	File de pește, congelat
	Pește mic întreg, la grătar
	Pește întreg, la grătar
	Pește întreg, la grătar 
Somon Întreg	-

Categorie aliment: Pasăre

Preparat	
Pui Dezosat	-
Pui	Aripioare de pui, proaspete
	Aripioare de pui, congelate
	Pulpe de pui, proaspete
	Pulpe de pui, congelate
	Pui, 2 jumătăți

Categorie aliment: Carne

Preparat	
Vită	Carne înăbușită 
	Bucata De Carne
Friptură De Vită	In Sange
	In Sange 
	Mediu
	Mediu 
	Bine Facut
	Bine Facut 
Vită În Stil Scandianav	In Sange 
	Mediu 
	Bine Facut 
Porc	Coaste De Porc
	Picior de porc, preparat ant.
	Halcă De Porc
	Pulpa de porc
	Ceafă De Porc
	Spata De Porc
Vitel	Picior De Vitel
	Pulpă de vitel
	Friptură de vițel 
Miel	Pulpa de miel
	Spată de miel
	Friptură de miel, mediu

Preparat	
Vânat	Iepure Sălbatic <ul style="list-style-type: none"> • Picioar de iepure • Spată de iepure
	Căprioară <ul style="list-style-type: none"> • Pulpă de căprioară • Spată de căprioară
	Friptura de vanat 
	Pulpa de vanat 

Categorie aliment: Meniu La Cuptor

Preparat	
Lasagne/Canneloni, cong.	-
Legume gratinate	-
Feluri Dulci	-

Categorie aliment: Pizza/Quiche

Preparat	
Pizza	Pizza, crustă subțire
	Pizza, extra ingrediente
	Pizza, congelata
	Pizza Americana, congelata
	Pizza, refrigerata
	Pizza Snacks, congelata
Baghetă cu brânză topită	-
Tartă Flambată	-
Tartă elvețiană, sărată	-
Quiche Lorraine	-

Preparat	
Tartă Sărată	-
Categorie aliment: Prăjitură/Fursecuri	
Preparat	
Prajitura Ring	-
Plăcintă cu mere, acoperită	-
Pandispan	-
Plăcintă Cu Mere	-
Prăjitură Cu Brânză, Formă	-
Brioșă	-
Prăjitură Madeira	-
Tarte	-
Tartă elvețiană, dulce	-
Prajitura Cu Migdale	-
Briose	-
Pateuri	-
Patiserie	-
Choux A La Creme	-
Aluat De Foietaj	-
Eclere	-
Pricomigdale	-
Biscuiți Cu Aluat Fraged	-
Cozonac Cu Stafide	-
Strudel de mere, congelat	-
Prajitura la tava	Aluat Pentru Maia
	Aluat Cu Drojdie
Prăjitură Cu Brânză, Tavă	-

Preparat	
Negrese	-
Ruladă	-
Plăcintă Dospită	-
Prăjitură Sfărâmi- cioasă	-
Prăjitură Cu Zahăr Ars	-
Blat Pentru Tartă	Aluat Fraged
	Tartă Cu Blat De Pandișpan
Tartă Cu Fructe	Tartă Fragedă Cu Fructe
	Tartă Fructe, Blat Pandișpan
	Aluat Cu Drojdie




Categorie aliment: Paine/Chifle

Preparat	
Rulouri	Rulouri, congelate
Ciabatta	-
Pâine	Pâine Rotundă Îm- pletită
	Pâine Împletită De Bere
	Pâine Nedospită

Categorie aliment: Feluri De Mancare

Preparat	
Cartofi prăjiti, sub- tiri	-
Cartofi prăjiti, groși	-
Cartofi prajiti, con- gelati	-
Crochete	-
Cartofi Wedges	-

Preparat	
Cartofi	-

 Atunci când este necesară modificarea masei sau a temperaturii zonei de mijloc a preparatului, folosiți  sau  pentru a seta noile valori.

6.6 Setarea unei funcții de gătire


1. Porniți cuptorul.
2. Selectați meniul: Functii De Gatire.
3. Apăsăți **OK** pentru a confirma.
4. Selectați o funcție de gătire.
5. Apăsăți **OK** pentru a confirma.
6. Reglați temperatura.
7. Apăsăți **OK** pentru a confirma.


6.7 Indicator de încălzire

La pornirea unei funcții de gătire, pe afișaj apare bara indicatoare. Aceasta indică creșterea temperaturii. Atunci când temperatura este atinsă, soneria sună de 3 ori și bara clipește, după care dispare.

6.8 Incalzire Rapida

Această funcție scade timpul de încălzire.

 Nu puneți mâncare în cuptor când funcționează funcția Încălzire rapidă

Pentru a porni funcția, apăsați  timp de 3 secunde. Indicatorul de încălzire alternează.







Această funcție nu este disponibilă pentru unele funcții ale cuptorului.

6.9 Căldura reziduală

Atunci când opriți cuptorul, afișajul prezintă căldura reziduală. Aceasta poate fi utilizată pentru menținerea alimentelor calde.

7. FUNCȚIILE CEASULUI

7.1 Tabelul cu funcțiile ceasului

Funcția ceasului	Aplicație
 Cronometru	Pentru a seta o numărătoare inversă (max. 2 ore 30 de minute). Această funcție nu are nici o influență asupra funcționării cuptorului. Pentru pornirea funcției utilizați  . Apăsați  sau  pentru a seta minutele și OK pentru pornire.
 Durata	Pentru a seta durata funcționării cuptorului (max. 23 h 59 min).
 Sfarsit La	Pentru a seta perioada de decuplare a unei funcții de gătire (max. 23 h și 59 min).

Dacă setați timpul aferent unei funcții a ceasului, numărătoare inversă începe după 5 secunde.






Dacă utilizați funcțiile ceasului: Durata, Sfarsit La, cuptorul oprește elementele de încălzire la scurgerea a 90% din timpul setat. Cuptorul utilizează căldura reziduală pentru a continua procesul de gătire până la terminarea timpului (3 - 20 minute).

7.2 Setarea funcțiilor ceasului



Înainte de a utiliza funcțiile: Durata, Sfarsit La, trebuie ca mai întâi să setați o funcție de gătire și temperatura. Cuptorul se oprește automat.
Puteți utiliza funcțiile: Durata și Sfarsit La în același timp dacă doriți să porniți și să opriți automat cuptorul ulterior.
Funcțiile: Durata și Sfarsit La nu funcționează atunci când utilizați senzorul.

1. Setați o funcție de gătire.
2. Apăsați  în mod repetat, până când afișajul indică funcția necesară a ceasului și simbolul aferent.
3. Apăsați  sau  pentru a seta ora dorită.
4. Apăsați OK pentru a confirma. La încheierea duratei este emis un semnal sonor. Cuptorul se stinge. Afișajul indică un mesaj.
5. Pentru a opri semnalul, apăsați orice simbol.


7.3 Gatire + Pastrare

Condiții pentru funcție:

- Temperatura setată trebuie să fie peste 80°C.
- Funcția: Durata este setată.

Funcția: Gatire + Pastrare păstrează alimentele preparate calde la 80°C timp de 30 de minute. Aceasta este pornită după încheierea procedurii de coacere sau prăjire.


Puteți porni sau opri funcția din meniul: Setari De Baza.



1. Porniți cuptorul.
2. Selectați funcția de gătire.
3. Setați temperatura peste 80°C.
4. Apăsați  în mod repetat până când afișajul indică: Gatire + Pastrare.
5. Apăsați OK pentru a confirma.

La terminarea funcției este emis un semnal sonor.
Funcția rămâne pornită dacă schimbați funcția de gătire.

7.4 Extindere Timp

Funcția: Extindere Timp asigură continuarea funcției de gătire după terminarea Durata.

-  Aplicabilă la toate funcțiile de gătire cu Durata sau Stab. Auto A Greutatii. Nu este aplicabilă în cazul funcțiilor de gătire care utilizează senzorul.


1. La încheierea duratei de gătire este emis un semnal sonor. Apăsați orice simbol.
- Pe afișaj apare mesajul.
2. Apăsați  pentru pornire sau  pentru anulare.
3. Setati durata funcției.
4. Apăsați OK.

8. PROGRAME AUTOMATE



AVERTISMENT!
Consultați capitolele privind siguranța.

8.1 Rețete online

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

8.2 Gatire Asistata cu Retete Automate

Acest cuptor dispune de un set de rețete pe care le puteți utiliza. Acestea sunt fixe și nu pot fi modificate.





1. Porniți cuptorul.
2. Selectați meniul: Gatire Asistata.
Apăsați OK pentru confirmare.
3. Selectați categoria și mâncarea.
Apăsați OK pentru a confirma.
4. Selectați o rețetă. Apăsați OK pentru a confirma.



La utilizarea funcției: Manual, cuptorul folosește setările automate. Acestea pot fi modificate la fel ca celelalte funcții.

8.3 Gatire Asistata cu Stab. Auto A Greutatii

Această funcție calculează automat timpul necesar coacerii. Pentru a o utiliza, este necesar să introduceți greutatea alimentelor.

1. Porniți cuptorul.
2. Selectați meniul: Gatire Asistata.
Apăsați OK pentru confirmare.
3. Selectați categoria și mâncarea.
Apăsați OK pentru a confirma.
4. Selectați funcția: Stab. Auto A Greutatii. Apăsați OK pentru confirmare.
5. Apăsați  sau  pentru a seta greutatea alimentului. Apăsați OK pentru a confirma.
- Este inițiat programul automat.
6. Puteți modifica greutatea în orice moment. Apăsați  sau  pentru a schimba greutatea.
7. La încheierea duratei este emis un semnal sonor. Pentru a opri semnalul, apăsați orice simbol.

- i** În cazul anumitor programe, trebuie să întoarceți preparatul după 30 de minute. În acest sens, afișajul indică un memento.

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. Atunci când carnea ajunge la temperatura setată, cuptorul se stinge.



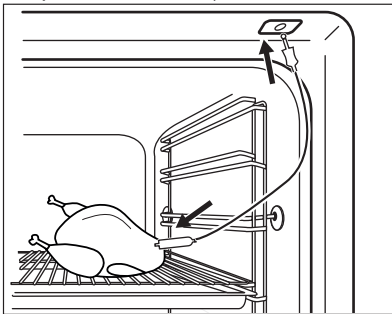
ATENȚIE!

Utilizați doar senzorul furnizat sau piese de schimb originale.



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

1. Introduceți vârful senzorului în mijlocul cărnii.
2. Introduceți fișa senzorului în priză de pe tavanul cavității.



3. Porniți cuptorul.
Pe afișaj va apărea simbolul pentru senzor.

4. Apăsați \wedge sau \vee în mai puțin de 5 secunde pentru a seta temperatura zonei de mijloc.

5. Setati funcția de gătit și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.

Cuptorul calculează un timp aproximativ pentru finalizare. Timpul de finalizare diferă în funcție de cantitățile de aliment, de temperatura setată pentru cuptor (minim 120°C) și de modurile de operare. Cuptorul calculează timpul de finalizare în aproximativ 30 de minute.

6. Pentru a seta temperatura zonei de mijloc, apăsați M .

Când carnea atinge temperatura zonei de mijloc setată, este emis un semnal sonor. Cuptorul se oprește automat.

7. Pentru a opri semnalul, apăsați orice simbol.

8. Scoateți fișa senzorului din priză și carnea din cuptor.

9. Apăsați O pentru a opri cuptorul.



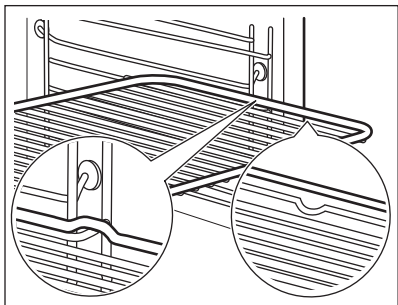
AVERTISMENT!

Senzorul este fierbinte. Pericol de arsuri. Procedați cu atenție la extragerea vârfului și a fișei senzorului.

9.2 Introducerea accesoriilor

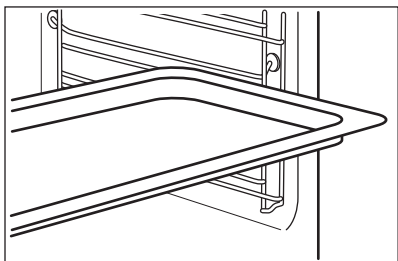
Raftul de sârmă:

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



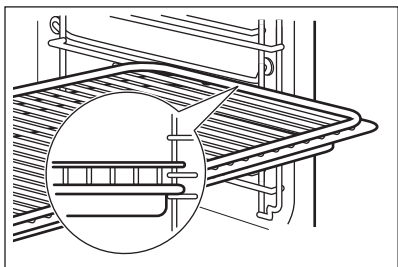
Tavă de gătit/ Cratiță adâncă:

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



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

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



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

9.3 Ghidajele telescopice



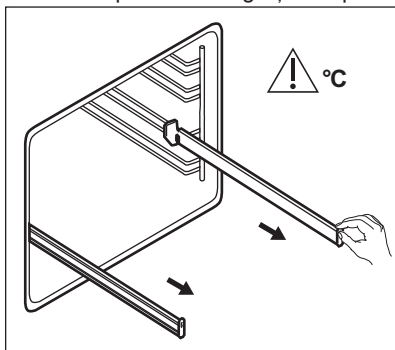
Păstrați instrucțiunile de instalare de la ghidajele telescopice pentru utilizarea lor ulterioară.

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

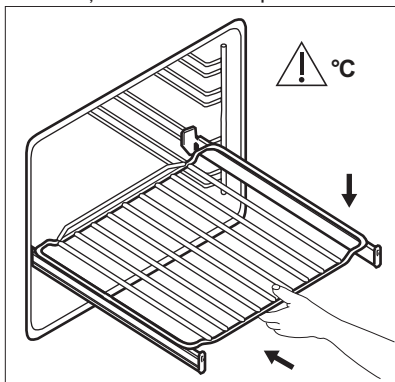


ATENȚIE!
Nu curățați ghidajele telescopice în mașina de spălat vase. Nu lubrifiați ghidajele telescopice.

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



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








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

10. FUNCȚII SUPLIMENTARE


10.1 Favorite

Puteți salva setările preferate, precum durata, temperatura sau funcția de gătire. Acestea sunt disponibile în meniul: Favorite. Puteți salva 20 de programe.

Salvarea unui program

1. Porniți cuptorul.
 2. Setati o funcție de gătire sau un program automat.
 3. Apăsați  în mod repetat până când afișajul indică: SALVEAZA.
 4. Apăsați OK pentru a confirma. Afișajul indică prima poziție liberă în memorie.
 5. Apăsați OK pentru a confirma.
 6. Introduceți numele programului. Prima literă se aprinde intermitent.
 7. Apăsați  sau  pentru a schimba litera.
 8. Apăsați OK.
- Litera următoare se aprinde intermitent.
9. Repetați pasul 7 dacă este necesar.
 10. Apăsați lung OK pentru a salva. Puteți scrie peste o poziție în memorie. Atunci când afișajul indică prima poziție liberă a memoriei, apăsați  sau  și apăsați OK pentru a suprascrive un program existent.
- Puteți modifica denumirea unui program din meniul: Numele Programului.

Activarea programului

1. Porniți cuptorul.
 2. Selectați meniul: Favorite.
 3. Apăsați OK pentru a confirma.
 4. Alegeți numele pentru programul favorit.
 5. Apăsați OK pentru a confirma.
- Puteți apăsa  pentru a accesa direct meniul: Favorite.




10.2 Utilizarea Blocare acces copii

Atunci când este activată Blocare acces copii, cuptorul nu poate fi pornit accidental.




Dacă funcția Pirolitica este utilizată, ușa se blochează automat.

Un mesaj se aprinde pe afișaj atunci când apăsați orice simbol.

1. Apăsați  pentru a porni afișajul.
 2. Apăsați  și  simultan până când afișajul indică un mesaj.
- Pentru a opri funcția Blocare acces copii, repetați pasul 2.



10.3 Funcția Blocare

Această funcție previne schimbarea accidentală a funcției de gătire. O puteți porni doar atunci când cuptorul funcționează.

1. Porniți cuptorul.
2. Selectați o funcție de gătire sau o setare.
3. Apăsați  în mod repetat până când afișajul indică: Funcția Blocare.
4. Apăsați OK pentru a confirma.



Dacă funcția Pirolitica este utilizată, ușa este blocată și simbolul unei chei apare pe afișaj.

Pentru a opri funcția, apăsați . Afișajul indică un mesaj. Apăsați  în mod repetat și după aceea OK pentru confirmare.







Atunci când opriți cuptorul, se oprește, de asemenea, și funcția.

10.4 Setare + Pornire

Funcția vă permite setarea unei funcții de gătire (sau a unui program) și utilizarea

ulterioară a acesteia cu o singură apăsare a oricărui simbol.

1. Porniți cuptorul.
2. Setati o funcție de gătire.
3. Apăsați  în mod repetat până când afișajul indică: Durata.
4. Setati durata.
5. Apăsați  în mod repetat până când afișajul indică: Setare + Pornire.
6. Apăsați  pentru a confirma.

Apăsați orice simbol (cu excepția ) pentru a porni funcția: Setare + Pornire. Funcția de gătire setată este activată.

La încheierea funcției de gătire este emis un semnal sonor.



- Funcția Blocare este activată atunci când funcția de gătire funcționează.
- Meniul: Setari De Baza vă permite: Setare + Pornire să porniți și să opriți funcția.

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.

Temperatura (°C)	Durata de oprire (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maxim	1.5

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare Cuptor, Senzor, Durata, Sfsaris La.

10.6 Luminozitatea afișajului

Există două moduri pentru luminozitatea afișajului:

- Luminozitate de noapte - când cuptorul este oprit. Luminozitatea afișajului este mai scăzută între 10 PM și 6 AM.
- Luminozitate de zi:
 - atunci când cuptorul este pornit.
 - dacă atingeți un simbol 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 cuptorul este oprit și setați funcția: Cronometru. La terminarea funcției, afișajul revine la luminozitatea de noapte.

10.7 Suflanta cu aer rece

Atunci când cuptorul funcționează, suflanta cu aer rece pornește automat pentru a menține reci suprafețele cuptorului. Dacă opriți cuptorul, suflanta cu aer rece poate continua 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.

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 reduce durata de gătit și consumul de energie.

Coacerea prăjiturilor

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

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

Gătirea cărnii și a peștelui

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

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

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

Durate de gătit

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

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

11.2 Coacerea prăjiturilor

- Nu deschideți ușa cuptorului înainte ca 3/4 din durata de coacere să fi trecut.
- Dacă utilizați două tăvi de coacere în același timp, lăsați un nivel liber între ele.

11.3 Gătirea cărnii și a peștelui

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

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

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

11.4 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.

11.5 Coacere și frigere

Prăjituri

Aliment	Încălzire sus/jos		Aer Cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatura (°C)	Nivel raft	Temperatura (°C)	Nivel raft		
Rețete cu compoziție bătută cu telul	170	2	160	3 (2 și 4)	45 - 60	Într-o formă pentru prăjituri
Aluat fraged	170	2	160	3 (2 și 4)	20 - 30	Într-o formă pentru prăjituri
Prăjitură cu brânză și lapte bătut	170	1	165	2	80 - 100	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Într-o tavă de gătit
Tartă cu gem	170	2	165	2 (stânga și dreapta)	30 - 40	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Tort de Crăciun / Tort bogat în fructe	160	2	150	2	90 - 120	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm. Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute
Prăjitură cu prune	175	1	160	2	50 - 60	Într-o formă de pâine. Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute
Biscuiți / produse de patiserie	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Într-o tavă de gătit

Aliment	Încălzire sus/jos		Aer Cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatura (°C)	Nivel raft	Temperatura (°C)	Nivel raft		
Bezele - pe un nivel	120	3	120	3	80 - 100	Într-o tavă de gătit
Bezele - pe două niveluri	-	-	120	2 și 4	80 - 100	În tavă de coacere. Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute
Chifle dulci	190	3	190	3	12 - 20	În tavă de coacere. Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute
Eclere - pe un nivel	190	3	170	3	25 - 35	Într-o tavă de gătit
Eclere - pe două niveluri	-	-	170	2 și 4	35 - 45	Într-o tavă de gătit
Tarte	180	2	170	2	45 - 70	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm
Tort cu multe fructe	160	1	150	2	110 - 120	Într-o formă pentru prăjituri de 24 cm
Sandviș Victoria	170	1	160	2 (stânga și dreapta)	30 - 50	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm

Pâine și pizza

Aliment	Încălzire sus/jos		Aer Cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatura (°C)	Nivel raft	Temperatura (°C)	Nivel raft		
Paine alba	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 bucăți, 0,5 kg per bucată. Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute
Pâine de seară	190	1	180	1	30 - 45	Într-o formă de pâine
Chifle	190	2	180	2 (2 și 4)	25 - 40	6 - 8 role într-o tavă de coacere. Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Într-o tavă de coacere sau cratiță adâncă. Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute
Pateuri	200	3	190	3	10 - 20	În tavă de coacere. Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute

Tarte

Aliment	Încălzire sus/jos		Aer Cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatura (°C)	Nivel raft	Temperatura (°C)	Nivel raft		
Tarte cu paste	200	2	180	2	40 - 50	Într-o formă
Tarte cu legume	200	2	175	2	45 - 60	Într-o formă

Aliment	Încălzire sus/jos		Aer Cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatura (°C)	Nivel raft	Temperatura (°C)	Nivel raft		
Tarte tip Quiche	180	1	180	1	50 - 60	Într-o formă. Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Într-o formă. Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute
Paste Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Într-o formă. Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute

Carne

Aliment	Încălzire sus/jos		Aer Cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatura (°C)	Nivel raft	Temperatura (°C)	Nivel raft		
Vită	200	2	190	2	50 - 70	Pe un raft de sârmă
Porc	180	2	180	2	90 - 120	Pe un raft de sârmă
Vitel	190	2	175	2	90 - 120	Pe un raft de sârmă
Friptură de vită englezească, în sânge	210	2	200	2	50 - 60	Pe un raft de sârmă
Friptură de vită englezească, gătită mediu	210	2	200	2	60 - 70	Pe un raft de sârmă

Aliment	Încălzire sus/jos		Aer Cald		Durată (min)	Comenta-rii
	Tempera-tura (°C)	Nivel raft	Tempera-tura (°C)	Nivel raft		
Friptură de vită en-glezească, bine făcută	210	2	200	2	70 - 75	Pe un raft de sârmă
Ceafă de porc	180	2	170	2	120 - 150	Cu șorici
Picior de porc	180	2	160	2	100 - 120	2 bucăți
Miel	190	2	175	2	110 - 130	Pulpă
Pui	220	2	200	2	70 - 85	Întreg
Curcan	180	2	160	2	210 - 240	Întreg
Rață	175	2	220	2	120 - 150	Întreg
Gâscă	175	2	160	1	150 - 200	Întreg
Iepure	190	2	175	2	60 - 80	Bucăți
Iepure Sălbatic	190	2	175	2	150 - 200	Bucăți
Fazan	190	2	175	2	90 - 120	Întreg

Pește

Aliment	Încălzire sus/jos		Aer Cald		Durată (min)	Comenta-rii
	Tempera-tura (°C)	Nivel raft	Tempera-tura (°C)	Nivel raft		
Păstrăv / Doradă	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 pești
Ton / So-mon	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fileuri

11.6 Grătar



Preîncălziți cuptorul timp de 3 minute înainte de gătire.

Aliment	Cantitate		Temperatura (°C)	Durată (min)		Nivel raft
	Bucăți	Cantitate (kg)		Pe o parte	Pe cealaltă parte	
File bucăți	4	0.8	max.	12 - 15	12 - 14	4
Fripturi de vită	4	0.6	max.	10 - 12	6 - 8	4
Cârnași	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Cotlet de porc	4	0.6	max.	12 - 16	12 - 14	4
Pui (tăiat în două)	2	1.0	max.	30 - 35	25 - 30	4
Kebab	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Piept de pui	4	0.4	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	0.6	max.	20 - 30	-	4
File de pește	4	0.4	max.	12 - 14	10 - 12	4
Sandviș cu pâine prăjită	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Pâine prăjită	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

11.7 Gatire Intensiva

Vită

Aliment	Cantitate	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Friptură de vită sau file, în sânge ¹⁾	pentru fiecare cm de grosime	190 - 200	5 - 6	1 sau 2
Friptură de vită sau file, gătită mediu ¹⁾	pentru fiecare cm de grosime	180 - 190	6 - 8	1 sau 2
Friptură de vită sau file, bine făcută ¹⁾	pentru fiecare cm de grosime	170 - 180	8 - 10	1 sau 2

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

Porc

Aliment	Cantitate (kg)	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Spată, ceafă, pulpă	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 sau 2
Cotlet, antricot	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 sau 2
Bucata de carne	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 sau 2
Picior de porc (semipreparat)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 sau 2

Vițel

Aliment	Cantitate (kg)	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Friptura de vitel	1	160 - 180	90 - 120	1 sau 2
Picior de vițel	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 sau 2

Miel

Aliment	Cantitate (kg)	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Pulpa de miel, friptura de miel	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 sau 2
Spată de miel	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 sau 2

Gaina

Aliment	Cantitate (kg)	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Porții de pui	0,2 - 0,25 fiecare	200 - 220	30 - 50	1 sau 2
Pui, jumătate	0,4 - 0,5 fiecare	190 - 210	35 - 50	1 sau 2
Pui, pasăre îndopată	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 sau 2
Rață	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 sau 2
Gâscă	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 sau 2
Curcan	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 sau 2
Curcan	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 sau 2

Pește

Aliment	Cantitate (kg)	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Peste întreg	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 sau 2

11.8 Aer Cald (Umed)



Pe durata gătirii, deschideți ușa aparatul doar atunci când este necesar.

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Paste la cuptor	190 - 200	45 - 55	2
Cartofi gratinati	160 - 170	60 - 75	2
Musaca	180 - 200	75 - 90	2
Lasagne	160 - 170	55 - 70	2
Paste Cannelloni	170 - 190	65 - 75	2
Budincă cu pâine	150 - 160	75 - 90	2
Budincă cu orez	170 - 190	45 - 60	2
Prăjitură cu mere	150 - 160	75 - 85	2
Paine alba	180 - 190	50 - 60	2

11.9 Gatire La Temp. Scazuta

Folositi această funcție pentru a pregăti bucăți macră, fragedă de carne și pește cu temperaturi în zona de mijloc mai mici de 65°C. Această funcție nu poate fi folosită la rețetele cu friptură la tavă sau friptură grasă de porc. Puteți utiliza senzorul pentru a garanta temperatura optimă corectă pentru carne (consultați tabelul pentru senzor).

În primele 10 minute puteți seta temperatura cuptorului între 80°C și 150°C. Valoarea implicită este 90°C. După ce temperatura este setată, cuptorul continuă să gătească la 80°C. Nu folosiți această funcție pentru carnea de pasăre.



Gătiți întotdeauna fără capac atunci când utilizați această funcție.

1. Puneți carnea într-o cratiță pe plită la un nivel foarte mare al căldurii, timp de 1 - 2 minute pentru fiecare parte.
2. Puneți carnea în cratița pentru coacere, care va fi așezată în cuptor, pe raftul din sârmă.
3. Introduceți senzorul în carne.

4. Selectați funcția: Gatire La Temp. Scazuta și setați temperatura corectă pentru zona de mijloc.

Setați temperatura la 120°C.

Aliment	Durată (min)	Nivel raft
Friptură de vită 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
File de vită 1 - 1,5 kg	90 - 150	3
Friptură de vițel 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Fripturi, 0,2 - 0,3 kg	20 - 40	3

11.10 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.

Pentru această funcție folosiți primul raft de jos.

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).

Fructe moi

Aliment	Temperatura (°C)	Fierbere până la apariția bulelor de aer (min)	Fierbere în continuare la 100°C (min)
Căpșune / Afine / Zmeură / Agrișe coapte	160 - 170	35 - 45	-

Fructe cu sâmbure

Aliment	Temperatura (°C)	Fierbere până la apariția bulelor de aer (min)	Fierbere în continuare la 100°C (min)
Pere / Gutui / Prune	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Legume

Aliment	Temperatura (°C)	Fierbere până la apariția bulelor de aer (min)	Fierbere în continuare la 100°C (min)
Morcovi ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Castraveți	160 - 170	50 - 60	-
Murături asortate	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gulie / Mazăre / Sparanghel	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Lăsați-le în cuptor după ce acesta este dezactivat.

11.11 Uscare

- Acoperiți tăvile cu hârtie cerată sau cu pergament.
- Pentru rezultate mai bune, opriți cuptorul la jumătatea duratei de

uscare, deschideți ușa și lăsați să se răcească peste noapte pentru terminarea uscării.

Legume

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (h)	Nivel raft	
			1 poziție	2 poziții
Fasole	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Ardei	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Legume pentru supă	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Ciuperci	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Ierburi	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Fructe

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (h)	Nivel raft	
			1 poziție	2 poziții
Prune	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Caise	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Felii de măr	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pere	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

11.12 Tabel pentru senzor

Aliment	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)
Friptura de vitel	75 - 80
Picior de vitel	85 - 90
Friptură de vită englezească, în sânge	45 - 50
Friptură de vită englezească, gătită mediu	60 - 65
Friptură de vită englezească, bine făcută	70 - 75

Aliment	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)
Ceafă de porc	80 - 82
Picior de porc	75 - 80
Miel	70 - 75
Pui	98
Iepure Sălbatic	70 - 75
Păstrăv / Doradă	65 - 70
Ton / Somon	65 - 70

12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

AVERTISMENT!
Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Note cu privire la curățare

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

Utilizați un agent de curățare dedicat pentru curățarea suprafețelor metalice.

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

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

Curățați petele dificile cu un produs special de curățat cuptorul.

Dacă aveți accesorii anti-aderente, nu le curățați utilizând agenți agresivi, obiecte cu margini ascuțite sau în mașina de spălat vase. Stratul anti-aderent poate fi deteriorat.

Umezeala poate produce condens în cuptor sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, porniți cuptorul cu 10 minute înainte de a găti. Curățați umezeala din cavitate după fiecare utilizare.

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.

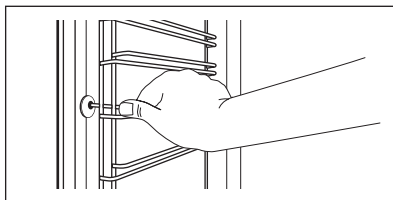
12.3 Scoaterea suporturilor raftului

Pentru a curăța cuptorul, scoateți suporturile pentru raft.

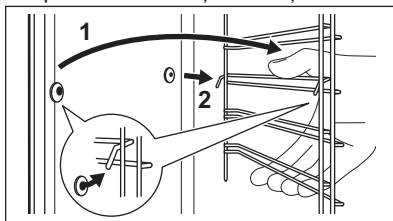


ATENȚIE!
Aveți grijă când scoateți suporturile pentru raft.

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



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.



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

12.4 Pirolitică



ATENȚIE!

Scoateți toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.



Procedura de curățare pirolitică nu poate porni:

- dacă nu ați scos fișa senzorului din priză.
 - dacă nu ați închis bine ușa cuptorului.
- Murdăria cea mai mare trebuie curățată manual.



ATENȚIE!

Dacă sunt instalate alte aparate în același cabinet, nu le utilizați pe acestea simultan atunci când utilizați funcția: Pirolitică. Aceasta poate deteriora cuptorul.

1. Curățați interiorul ușii cu apă fierbinte pentru ca reziduurile să nu ardă de la aerul fierbinte.

2. Porniți cuptorul și selectați din meniul principal funcția: Pirolitică. Apăsați OK pentru confirmare.
3. Setați durata procedurii de curățare:

Opțiune	Descriere
Usoara	1 h pentru un nivel redus de murdărie
Normal	1 h 30 min pentru un nivel normal de murdărie
Intensa	2 h 30 min pentru un nivel ridicat de murdărie

4. Apăsați OK pentru a confirma.

i Atunci când începe curățarea pirolitică, ușa cuptorului se blochează și becul nu funcționează.

i Pentru a opri curățarea pirolitică înainte de terminarea acesteia, opriți cuptorul.

! **AVERTISMENT!**
După terminarea funcției, cuptorul este foarte fierbinte. Lăsați-l să se răcească. Pericol de arsuri.

i După terminarea funcției, ușa rămâne blocată pentru faza de răcire. Unele dintre funcțiile cuptorului nu sunt disponibile în timpul fazei de răcire.

12.5 Scoaterea și instalarea ușii

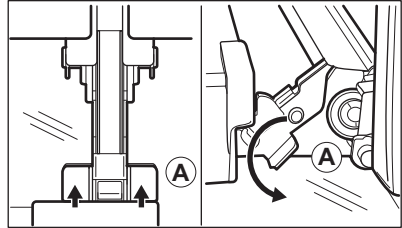
Puteți scoate ușa și panourile din sticlă de la interior pentru a le curăța. Numărul panourilor din sticlă diferă de la un model la altul.



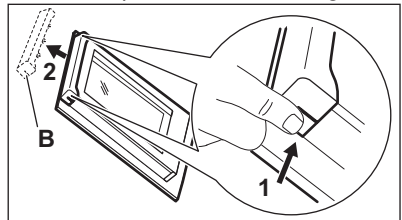
AVERTISMENT!

Ușa este grea.

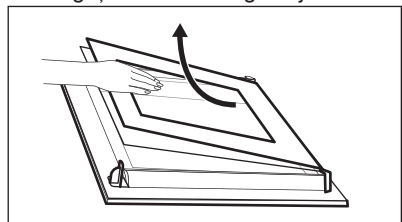
1. Deschideți ușa complet.
2. Apăsați complet pârghiile de fixare (A) de pe cele două balamale ale ușii.



3. Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (la un unghi de aproximativ 70°).
4. Țineți ușa cuptorului cu câte o mână de fiecare parte și trageți-o oblic în sus, îndepărtându-vă de cuptor.
5. Puneți ușa cu partea exterioară în jos pe o lavetă moale așezată pe o suprafață stabilă.
6. Apucați garnitura profilată a ușii (B) de pe partea superioară a ușii, de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera cârligul.



7. Trageți în afară de garnitura profilată a ușii pentru a o scoate.
8. Apucați pe rând panourile din sticlă ale ușii din partea superioară și trageți-le în sus din ghidaje.



9. Curățați panoul din sticlă cu apă caldă și săpun Uscați cu atenție panoul din sticlă.

După terminarea curățeniei efectuați etapele de mai sus în ordinea inversă. Mai întâi instalați panoul mai mic, apoi cel mare și ușa.



Unul dintre brațele de articulații (de obicei cel din dreapta) este liber. Este necesar ca ambele brațe de articulații să fie în aceeași poziție (unghi de aproximativ 70°).



AVERTISMENT!

Verificați dacă panourile din sticlă sunt introduse în poziția corectă, în caz contrar suprafața ușii se poate supraîncălzi.

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.



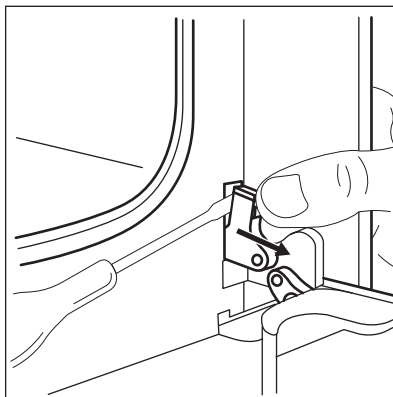
Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panourile de sticlă înainte de a scoate ușa cuptorului.



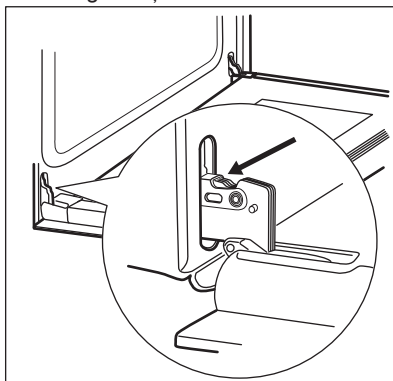
ATENȚIE!

Nu utilizați cuptorul fără panourile de sticlă.

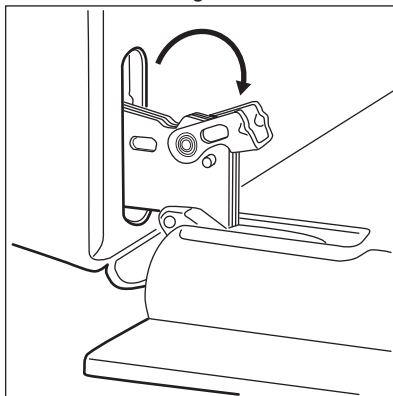
1. Deschideți complet ușa și localizați balamaua din partea dreaptă a ușii.
2. Folosiți o șurubelniță pentru a ridica și rotiți complet mânerul balamalei de pe partea dreaptă.



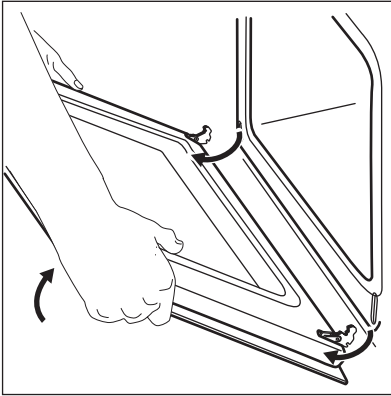
3. Localizați balamaua din partea stângă a ușii.



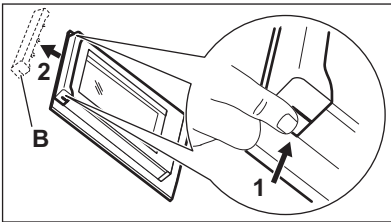
4. Ridicați și rotiți complet mânerul de la balamaua stângă.



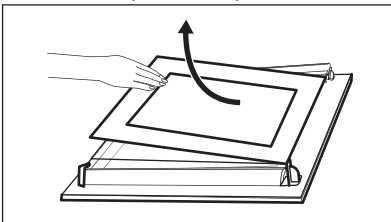
5. Închideți pe jumătate ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și împingeți și scoateți ușa din locaș.



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.

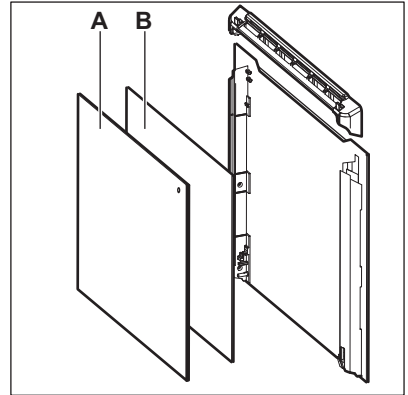


10. Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

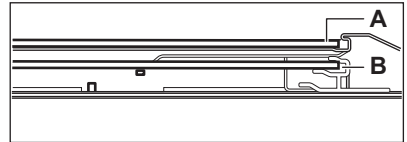
După terminarea curățării, instalați panourile de sticlă și ușa cuptorului.

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 dezasamblarea și asamblarea.

Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic.



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



12.7 Înllocuirea becului



AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

1. Opriți cuptorul.
2. Așteptați până când cuptorul s-a răcit.
3. 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.

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.	Porniți cuptorul.
Cuptorul nu se încălzește.	Ceasul nu este setat.	Setați ceasul.
Cuptorul nu se încălzește.	Nu au fost efectuate setările necesare.	Verificați dacă setările sunt corecte.
Cuptorul nu se încălzește.	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.	Ușa nu este închisă corect.	Închideți ușa complet.
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 indică F111.	Conectorul senzorului nu este introdus corect în priză.	Introduceți conectorul senzorului cât mai adânc în priză.

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"> Oprii cuptorul de la siguranța din locuință sau de la întrerupătorul de siguranță din tabloul de siguranțe și porniți-l în nou. În cazul în care codul de eroare apare din nou pe afișaj, contactați departamentul de asistență pentru clienți.
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 pentru mai mult de 15 - 20 de minute după terminarea procesului de gătit.
Aparatul este activat dar nu se încălzește. Ventilatorul nu funcționează. Afișajul indică "Demo".	Modul demo este activat.	Consultați „Setări de bază” din capitolul „Utilizarea zilnică”.

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.)

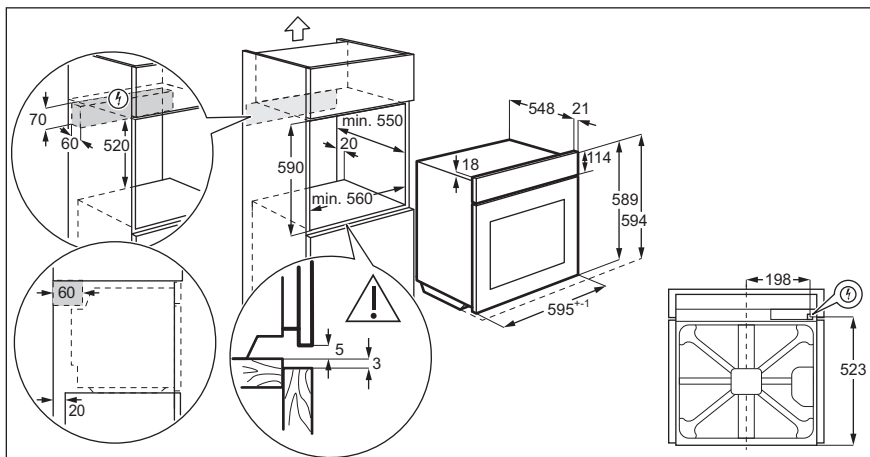
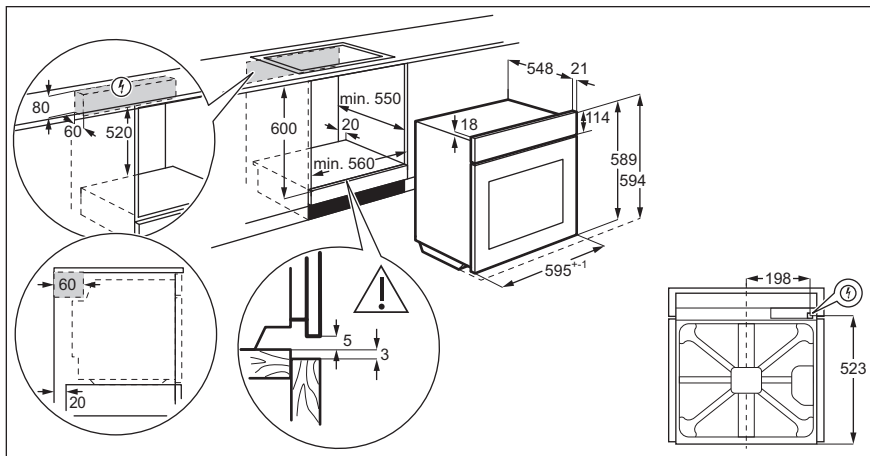
14. INSTALAREA



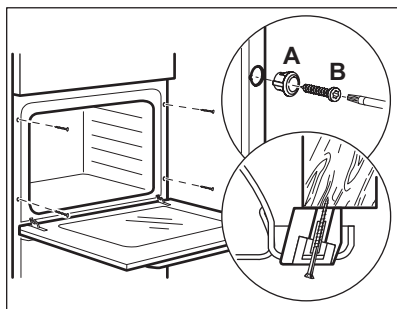
AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

14.1 Încadrarea în mobilier



14.2 Fixarea aparatului de mobilier



14.3 Conectarea la alimentarea electrică

i 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 ²)
maxim 1380	3 x 0.75

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm ²)
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 Fișa produsului și informații în conformitate cu UE 65-66/2014

Numele furnizorului	Electrolux	
Identificarea modelului	EOE8P31V EOE8P31X	
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	EOE8P31V	31.2 kg
	EOE8P31X	31.2 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.

Sfaturi generale

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.

Folosii vase din metal pentru a îmbunătăți economia de energie.

Atunci când este posibil, nu pre-încălziți cuptorul înainte de a introduce alimente în interior.

Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de minute, reduceți temperatura cuptorului la minim cu 3 - 10 minute, în funcție de durata gătirii, înainte de terminarea duratei de gătire. Căldura reziduală din interiorul cuptorului va continua gătitul.

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

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

Gătutul 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 dezactivează automat mai devreme la unele funcții ale cuptorului.

Ventilatorul și becul continuă să funcționeze.

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.

Gătutul 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 gătutului.

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.

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



867355084-A-462018

