



## Beneficiati de tot ce va poate oferi produsul dvs



Accesati rapid manuale de utilizare, ghiduri cu  
instructiuni, asistenta si multe alte resurse folosind  
inregistrarea noastra foto disponibila la  
**[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)**

## CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	3
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	4
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	8
4. PANOUL DE COMANDĂ.....	9
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	11
6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	11
7. FUNCȚIILE CEASULUI.....	17
8. PROGRAME AUTOMATE.....	18
9. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	19
10. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	22
11. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	24
12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	39
13. DEPANARE.....	42
14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	44

## 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. 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.
- 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 aple în apropierea ușii aparatului, în special atunci când 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 scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse 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 auto-curățare Pirolitică sau Prima utilizare vă rugăm să scoateți din interiorul cuptorului:
  - toate reziduurile de alimente, depunerile/resturile de ulei sau grăsimi.
  - toate obiectele detașabile (inclusiv rafturile, furnizate împreună cu produsul) în special țigăile 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, consumatorii sunt sfătuiți să respecte cu strictețe următoarele:
  - să asigure o ventilație bună în timpul și după fiecare Curățare pirolitică.
  - să asigure o bună ventilație pe durata și după prima utilizare la temperatura maximă.
- Spre deosebire de oameni, unele păsări și reptile pot fi foarte sensibile

la fumul potențial emis pe durata procesului de curățare pentru toate cuptoarele pirolitice.

- Îndepărtați toate animalele de companie (în special păsările) din vecinătatea aparatului în timpul și după Curățarea pirolitică și utilizați prima dată funcționarea la temperatura maximă într-o zonă bine ventilată.
- Animalele mici de companie pot fi, de asemenea, foarte sensibile la modificările de temperatură punctuale din vecinătatea cuptoarelor pirolitice atunci când programul de curățare automată este în funcțiune.
- Suprafețele anti-aderente de pe tigăi, oale, tăvi, ustensile etc. pot fi deteriorate de temperatura înaltă din timpul Curățării pirolitice pentru toate cuptoarele pirolitice și, de asemenea, pot fi o sursă pentru fumuri care deranjează puțin.
- Fumurile eliberate de toate cuptoarele pirolitice / reziduurile de la gătit conform celor prezentate anterior nu sunt periculoase pentru oameni, inclusiv pentru 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



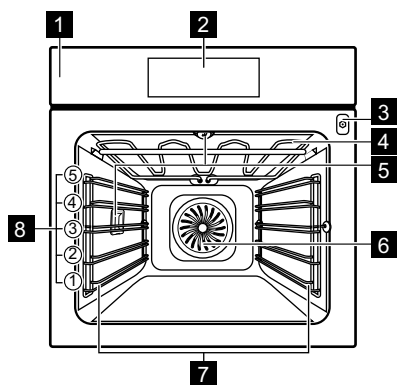
### **AVERTISMENT!**

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

## 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

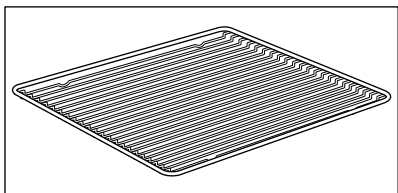
### 3.1 Prezentare generală



- 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

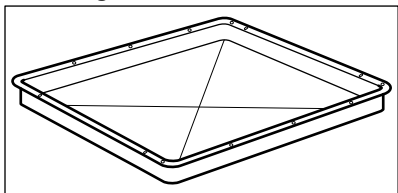
### 3.2 Accesorii

#### Raft de sârmă



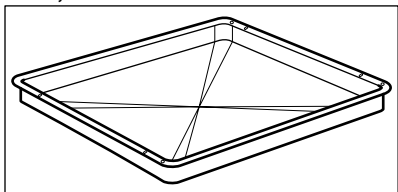
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.

#### Tavă de gătit



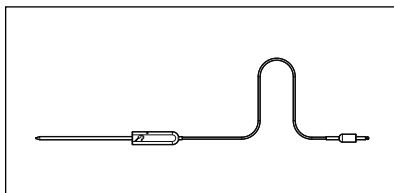
Pentru prăjituri și fursecuri.

#### Cratiță adâncă



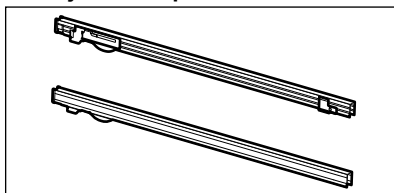
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.

#### Senzor



Pentru a măsura temperatura din interiorul mâncării.

#### Ghidaje telescopice

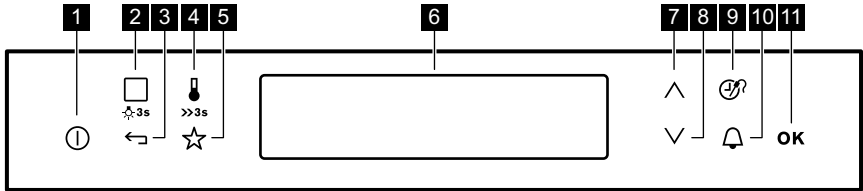


Pentru a introduce și scoate mai ușor tăvile și raftul de sârmă.





## 4. PANOUL DE COMANDĂ

### 4.1 Dispozitivul de programare electronic

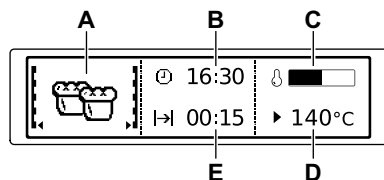


Folosii câmpurile cu senzori pentru controlul aparatului.

Câmp cu senzor	Funcție	Comentariu
<b>1</b>		INCEPUT/SFAR-SIT Pentru activarea și dezactivarea aparatului.
<b>2</b>		Funcții De Gatire sau Gatire Asistată Atingeți o singură dată câmpul cu senzor pentru a alege o funcție de gătire 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.
<b>3</b>		Tasta înapoi Pentru a reveni la meniul anterior din meniu. Pentru a afișa meniul principal, apăsați câmpul timp de 3 secunde.
<b>4</b>		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.
<b>5</b>		Favorite Pentru a salva și a accesa programele favorite.
<b>6</b>	-	Afișaj Afișează setările curente ale aparatului.
<b>7</b>		Tasta sus Pentru a vă deplasa sus în meniu.
<b>8</b>		Tasta jos Pentru a vă deplasa jos în meniu.
<b>9</b>		Oră și funcții suplimentare Pentru a seta funcții diferite. Atunci când funcționează o funcție de gătire, atingeți câmpul cu senzor pentru a seta cronometrul sau funcțiile: Funcția Blocare, Favorite, Gatire + Pastrare, Setare + Pornire. De asemenea, puteți modifica setările senzorului.














Câmp cu senzor	Funcție	Comentariu
10 	Cronometru	Pentru a seta funcția: Cronometru.
11 	OK	Pentru confirmarea selecției sau setării.

## 4.2 Afișaj



- A. Funcție de gătire
- 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	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. Apăsăți 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 Greutatii	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 toate accesoriile, cu excepția suporturilor raftului și a ghidajelor telescopice.

Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

Curățați cuptorul și accesoriile înainte de prima utilizare.

### 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. Apăsăți  sau  pentru a seta valoarea.
2. Apăsăți **OK** pentru a confirma.



## 6. UTILIZAREA ZILNICĂ




### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 6.1 Navigarea prin meniuri



1. Porniți cuptorul.
2. Apăsăți  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 gătit.
 Retete	Conține o listă a programelor automate.

Simbol / Element meniu	Aplicație
 Favorite	Conține o listă a programelor de gătit favorite, creată de utilizator.
 Pirolitică	Curățare pirolitică.
 Setari De Baza	Folosit pentru a seta configurația aparatului.
 Specialitati	Conține o listă a funcțiilor de gătit 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: Setari De Baza

Simbol / Element meniu	Descriere
 Setati timpul	Setează ora ceasului.
 Indicare Timp	Dacă este PORNITĂ și dezactivați aparatul, afișajul indică ora curentă.
 Incalzire 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.
 Gătire + Pastrare	Menține caldă mâncarea preparată timp de 30 de minute după terminarea ciclului de gătire.
 Extindere Timp	Activează și dezactivează funcția de extindere timp.

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

### 6.3 Funcții De Gătire

Funcție de gătire	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 funcția: Încălzire sus/jos.
 Pizza	Pentru coacerea pe un singur raft a mâncărilor care necesită o rumenire mai intensă și o bază crocantă. Setează 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.
 Gătire Intensiva	Pentru a frige bucăți mai mari de carne sau găină cu os pe o poziție a raftului. Pentru gratinare și rumenire.
 Încălzire Jos	Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă și pentru a conserva alimentele.


Funcție de gătire	Aplicație
 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.



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


## 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
	Spinare de miel
	Friptură de miel, mediu

Preparat	
Vânat	Iepure Sălbatic <ul style="list-style-type: none"> <li>• Picior de iepure</li> <li>• Spinare de iepure</li> </ul>
	Căprioară <ul style="list-style-type: none"> <li>• But de căprioară</li> <li>• Spinare de căprioară</li> </ul>
	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	-

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

<b>Preparat</b>	
Negrese	-
Ruladă	-
Plăcintă Dospită	-
Prăjitură Sfărâmi-cioasă	-
Prăjitură Cu Zahăr Ars	-
Blat Pentru Tartă	Aluat Fraged
	Tartă Cu Blat De Pandispan
Tartă Cu Fructe	Tartă Fragedă Cu Fructe
	Tartă Fructe, Blat Pandispan
	Aluat Cu Drojdie




**Categorii aliment: Paine/Chifle**

<b>Preparat</b>	
Rulouri	Rulouri, congelate
Ciabatta	-
Pâine	Pâine Rotundă Împletită
	Pâine Împletită De Bere
	Pâine Nedospită

**Categorii aliment: Feluri De Mancare**

<b>Preparat</b>	
Cartofi prăjiti, sub-tiri	-
Cartofi prăjiti, groși	-
Cartofi prajiti, congelati	-
Crochete	-
Cartofi Wedges	-
Chiftelute	-



 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. Apăsați **OK** pentru a confirma.
4. Selectați o funcție de gătire.
5. Apăsați **OK** pentru a confirma.
6. Reglați temperatura.
7. Apăsați **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 <b>OK</b> pentru pornire.
 Durata	Pentru a seta durata funcționării cuptorului (max. 23 h 59 min).

Funcția ceasului	Aplicație
 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, numărătoarea 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. Setati o funcție de gătire.
2. Apăsati  în mod repetat, până când afișajul indică funcția necesară a ceasului și simbolul aferent.
3. Apăsati  sau  pentru a seta ora dorită.
4. Apăsati **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. Setati temperatura peste 80°C.
4. Apăsati  în mod repetat până când afișajul indică: Gatire + Pastrare.
5. Apăsati **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. Apăsati orice simbol.
- Pe afișaj apare mesajul.
2. Apăsati  pentru pornire sau  pentru anulare.
  3. Setati durata funcției.
  4. Apăsati **OK**.

# 8. PROGRAME AUTOMATE



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

## 8.1 Retete 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: Retete. Apăsati **OK** pentru confirmare.
3. Selectați categoria și mâncarea. Apăsati **OK** pentru a confirma.
4. Selectați o rețetă. Apăsati **OK** pentru a confirma.

## 9. UTILIZAREA ACCESORIILOR



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 9.1 Senzor alimentar

Senzorul pentru alimente măsoară temperatura în interiorul preparatului. Atunci când mâncarea ajunge la temperatura setată, aparatul este dezactivat.

Trebuie luate în considerare două temperaturi:

- temperatura cuptorului (minimum 120 °C),
- temperatura zonei de mijloc a mâncării.



### ATENȚIE!

Utilizați doar senzorul pentru alimente furnizat și piesele de schimb originale.

Instrucțiuni pentru obținerea celor mai bune rezultate:

- Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.
- Senzorul pentru alimente nu poate fi utilizat pentru preparate lichide.
- În timpul procesului de gătire, senzorul pentru alimente trebuie să rămână introdus în preparat și în priză de conectare.
- Folosiți setările recomandate pentru temperatura zonei de mijloc a mâncării. Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.



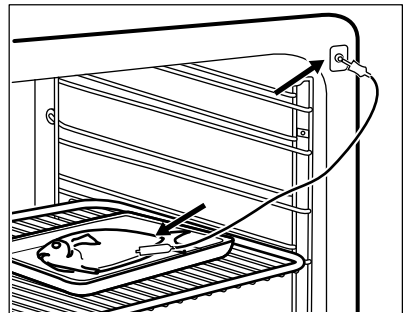
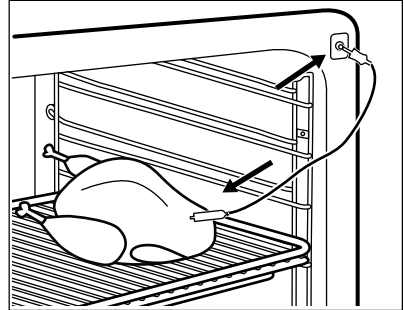
Aparatul calculează un timp aproximativ pentru finalizarea procesului de gătire. Acesta depinde de cantitatea de alimente, de funcția setată pentru cuptor și de temperatura cuptorului.

**Categorii de alimente: carne, pui și pește**

1. Activați aparatul.
2. Introduceți vârful senzorului pentru alimente în mijlocul bucății de carne

sau de pește, în cea mai groasă parte, dacă este posibil. Asigurați-vă că cel puțin 3/4 din senzorul pentru alimente se află în interiorul preparatului.

3. Introduceți conectorul senzorului pentru alimente în locașul amplasat în cadrul frontal al aparatului.



Afișajul indică simbolul senzorului pentru alimente.

4. Apăsăți  $\wedge$  sau  $\vee$  în mai puțin de 5 secunde pentru a seta temperatura zonei de mijloc a mâncării.
5. Setăți o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.
6. Pentru a seta temperatura zonei de mijloc a mâncării, apăsați  $\text{M}$ .

Când preparatul atinge temperatura setată, este emis un semnal sonor.

Aparatul se dezactivează automat.

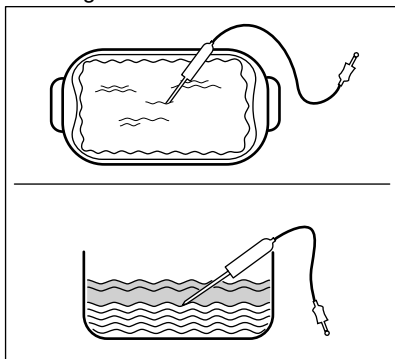
7. Pentru a opri semnalul, atingeți orice simbol.
8. Scoateți conectorul senzorului pentru alimente din priză și preparatul din aparat.

**AVERTISMENT!**

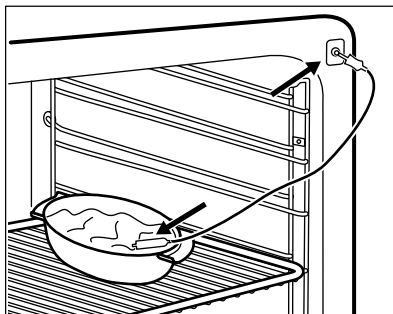
Pericol de arsuri, deoarece senzorul pentru alimente se încălzește puternic. Aveți grijă atunci când îl deconectați și îl scoateți din mâncare.

**Categorie aliment: caserolă**

1. Activați aparatul.
2. Puneți jumătate din ingrediente într-o tavă de gătit.
3. Introduceți vârful senzorului pentru alimente exact în mijlocul caserolei. Senzorul pentru alimente trebuie să rămână într-un loc fix în timpul gătirii. Folosiți un ingredient solid pentru a reuși acest lucru. Folosiți marginea tăvii de gătit pentru a sprijini mânerul de silicon al senzorului pentru alimente. Vârful senzorului pentru alimente nu trebuie să atingă fundul tăvii de gătit.



4. Acoperiți senzorul pentru alimente cu ingredientele rămase.
5. Introduceți conectorul senzorului pentru alimente în locașul amplasat în cadrul frontal al aparatului.



Afișajul indică simbolul senzorului pentru alimente.

6. Apăsăți  $\wedge$  sau  $\vee$  în mai puțin de 5 secunde pentru a seta temperatura zonei de mijloc a mâncării.
  7. Setăți o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.
  8. Pentru a seta temperatura zonei de mijloc a mâncării, apăsați  $\text{Ⓜ}$ .
- Când preparatul ajunge la temperatura setată, este emis un semnal sonor. Aparatul se dezactivează automat.
9. Pentru a opri semnalul, atingeți orice simbol.
  10. Scoateți conectorul senzorului pentru alimente din priză și preparatul din aparat.

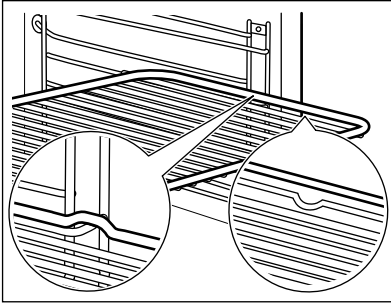
**AVERTISMENT!**

Pericol de arsuri, deoarece senzorul pentru alimente se încălzește puternic. Aveți grijă atunci când îl deconectați și îl scoateți din mâncare.

**9.2 Introducerea accesoriilor**

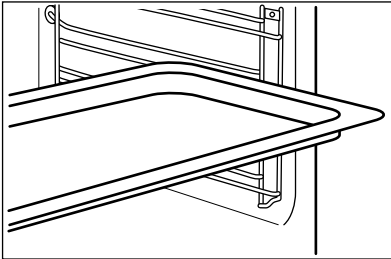
Raftul de sârmă:

Împingeți raftul între șinele de ghidaj ale suportului raftului .



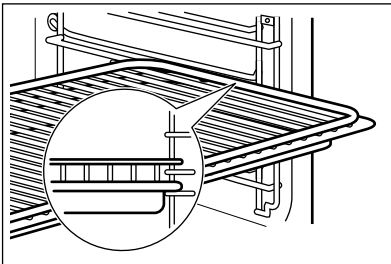
Tavă de gătit/ Cratiță adâncă:

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 - Introducerea accesoriilor

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



#### ATENȚIE!

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



#### ATENȚIE!

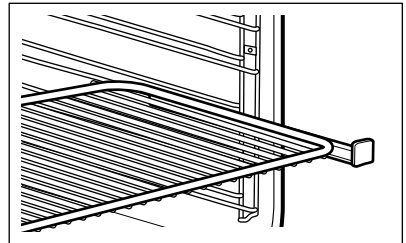
Înainte de a închide ușa cuptorului, verificați dacă ați împins ghidajele telescopice complet în cuptor.

Raftul de sârmă:

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

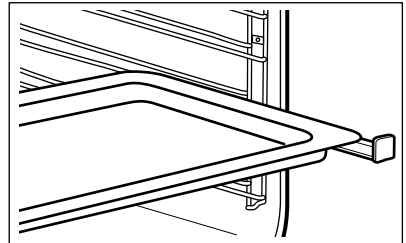


Marginea ridicată din jurul raftului din sârmă este dispozitiv special care împiedică alunecarea vaselor.



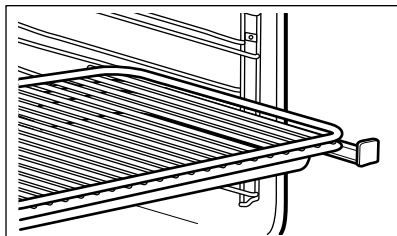
Cratiță adâncă:

Introduceți cratița adâncă pe ghidajele telescopice.



Raft de sârmă împreună cu cratița adâncă:

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



## 9.4 Ghidajele telescopice

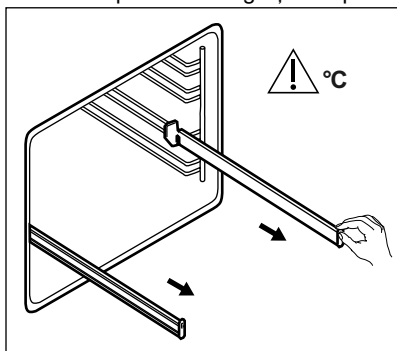
Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile cu ușurință.



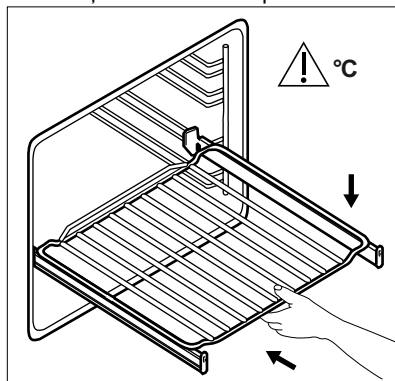
### ATENȚIE!

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 gătit. Acestea sunt disponibile în meniul: Favorite. Puteți salva 20 de programe.

#### Salvarea unui program

1. Porniți cuptorul.

2. Setări o funcție de gătit sau un program automat.
3. Apăsați **OK** 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  $\nabla$  sau  $\wedge$  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  $\nabla$  sau  $\wedge$  și apăsați OK pentru a suprascrie 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.

**i** Dacă funcția Pirolitica este utilizată, ușa se blochează automat. Un mesaj se aprinde pe afișaj atunci când apăsați orice simbol.

1. Apăsați ① pentru a porni afișajul.
  2. Apăsați  $\mathcal{R}$  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  $\mathcal{R}$  în mod repetat până când afișajul indică: Funcția Blocare.
4. Apăsați OK pentru a confirma.

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

Pentru a opri funcția, apăsați  $\mathcal{R}$ . Afișajul indică un mesaj. Apăsați  $\mathcal{R}$  în mod repetat și după aceea OK pentru confirmare.

**i** 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 acestuia cu o singură apăsare a oricărui simbol.

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

Apăsați orice simbol (cu excepția ①) pentru a porni funcția: Setare + Pornire. Funcția de gătire setată este activată.

La încheierea funcției de gătire este emis un semnal sonor.

- i**
- 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.

# 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 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.

## 11.2 Sfat privind funcțiile speciale de gătire ale cuptorului

### Mentine Cald

Această funcție vă permite să mențineți mâncarea caldă. Temperatura este setată automat la 80 °C.

### Incalzire Farfuriei

Funcția vă permite să încălziți farfuriile și preparatele înainte de servire. Temperatura este setată automat la 70 °C.

Puneți farfuriile și preparatele uniform pe raftul de sârmă. Utilizați raftul de pe primul nivel. După ce a trecut jumătate din durata încălzirii, schimbați locurile acestora.

### Decongelare



Scoateți ambalajul alimentului și puneți alimentul pe o farfurie întinsă. Nu acoperiți alimentele deoarece acestea se pot extinde durata decongelării. Utilizați raftul de pe primul nivel.

### 11.3 Coacere

- Folosiți mai întâi temperatura mai mică.
- Durata de coacere poate fi extinsă cu 10 – 15 minute în cazul în care coaceți prăjituri pe o poziție a raftului.

- Prăjiturile și produsele de patiserie aflate la înălțimi diferite nu se rumenesc în mod egal. Nu este necesară modificarea temperaturii dacă rumenirea nu se face uniform. Diferențele se egalizează în timpul coacerii.
- Tăvile din cuptor se pot strâmba în timpul coacerii. Atunci când tăvile se răcesc, distorsiunile dispar.

### 11.4 Sfaturi pentru coacere

Rezultatul coacerii	Cauză posibilă	Soluție
Baza prăjiturii nu este rumenită suficient.	Poziția raftului nu este corectă.	Puneți prăjitura pe un nivel mai jos.
Prăjitura se fărâmițează și devine cleioasă, lipicioasă sau nu este uniformă.	Temperatura cuptorului este prea mare.	Când coaceți data viitoare, să utilizați o temperatură puțin mai scăzută.
	Durata de coacere este prea mică.	Prelunghiți durata de coacere. Nu puteți să micșorați durata de coacere prin setarea unor temperaturi mai mari.
	Există prea mult lichid în amestec.	Utilizați mai puțin lichid. Fiți atent la timpii de amestecare, mai ales dacă utilizați un robot de bucătărie.
Prăjitura este prea uscată.	Temperatura cuptorului este prea mică.	Data viitoare să utilizați o temperatură mai mare pentru cuptor.
	Durata de coacere este prea lungă.	Data viitoare să utilizați o durată de coacere mai scurtă.
Prăjitura se rumenește neuniform.	Temperatura cuptorului este prea mare și durata de coacere este prea scurtă.	Setați o temperatură mai redusă și măriți durata de coacere.
	Aluatul nu este distribuit în mod uniform.	Întindeți aluatul în mod uniform în tavă.
Prăjitura nu este gata după terminarea duratei de coacere stabilite.	Temperatura cuptorului este prea mică.	Data viitoare să utilizați o temperatură puțin mai mare pentru cuptor.

## 11.5 Coacerea pe un singur nivel

### Coacerea în forme

Aliment	Funcție	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Prajitura Ring/ Brioșă	Aer Cald	150 - 160	50 - 70	1
Prăjitură Ma- deira/Prăjituri de fructe	Aer Cald	140 - 160	70 - 90	1
Aluat pentru tartă - patiserie	Aer Cald	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Tartă cu blat de pandișpan	Aer Cald	150 - 170	20 - 25	2
Prăjitura cu branza	Încălzire sus/jos	170 - 190	60 - 90	1

1) Preîncălziți cuptorul.

### Produse de copt în tăvi de coacere

Aliment	Funcție	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pâine împletită/ Coroniță	Încălzire sus/jos	170 - 190	30 - 40	3
Cozonac cu stafide	Încălzire sus/jos	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Pâine (pâine de seară): 1. Primele 20 de minute: 2. După aceea, re- duceți la:	Încălzire sus/jos	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Choux a la cre- me / Eclere	Încălzire sus/jos	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Ruladă	Încălzire sus/jos	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Prăjitură cu nucă (uscată)	Aer Cald	150 - 160	20 - 40	3
Prăjitură al- mond cu chi- men și unt / Prăjituri cu zahăr ars	Încălzire sus/jos	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

Aliment	Funcție	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Tarte cu fructe	Încălzire sus/jos	180	35 - 55	3
Plăcintă dospită cu umplutură (de ex. brânză dulce, smântână, cremă de ou și lapte)	Încălzire sus/jos	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 60	3

1) Preîncălziți cuptorul.

### Biscuiți

Aliment	Funcție	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Amestec aluat fraged / de pandișpan	Aer Cald	150 - 160	10 - 20	3
Bezele	Aer Cald	80 - 100	120 - 150	3
Pricomigdale	Aer Cald	100 - 120	30 - 50	3
Biscuiți din aluat cu drojdie	Aer Cald	150 - 160	20 - 40	3
Aluat de foietaj	Aer Cald	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Rulouri	Încălzire sus/jos	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3

1) Preîncălziți cuptorul.

## 11.6 Preparate coapte și gratinate

Aliment	Funcție	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Paste	Încălzire sus/jos	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Încălzire sus/jos	180 - 200	25 - 40	1
Legume gratinate <sup>1)</sup>	Gatire Intensiva	160 - 170	15 - 30	1
Baghete cu brânză topită	Aer Cald	160 - 170	15 - 30	1

Aliment	Funcție	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Lapte de orez	Încălzire sus/jos	180 - 200	40 - 60	1
Pește la cuptor	Încălzire sus/jos	180 - 200	30 - 60	1
Legume umplute	Aer Cald	160 - 170	30 - 60	1

1) Preîncălziți cuptorul.

## 11.7 Aer Cald (Umed)

Aliment	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Paste la cuptor	200 - 220	45 - 55	3
Cartofi gratinati	180 - 200	70 - 85	3
Musaca	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Paste Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Budincă cu pâine	190 - 200	55 - 70	3
Budincă cu orez	170 - 190	45 - 60	3
Prăjitură cu mere, făcută cu aluat de pandișpan (prăjitură în formă rotundă)	160 - 170	70 - 80	3
Paine alba	190 - 200	55 - 70	3

## 11.8 Coacerea pe mai multe niveluri

Utilizați funcția: Aer Cald.

### Produse de copt în tăvi de coacere

Aliment	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft	
			2 poziții	3 poziții
Choux a la creme / Eclere	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45	1 / 4	-
Prajitura Streusel uscată	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

1) Preîncălziți cuptorul.

**Biscuiți**

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft	
			2 poziții	3 poziții
Biscuiți cu amestec aluat fraged / de pandișpan	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Bezele	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Pricomigdale	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biscuiți din aluat cu drojdie	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Aluat de foietaj	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-
Rulouri	180	20 - 30	1 / 4	-

<sup>1)</sup> Preîncălziți cuptorul.

**11.9 Crustă crocantă cu Pizza**

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pizza, (subțire)	200 - 230 <sup>1)</sup>	15 - 20	2
Pizza (groasă)	180 - 200	20 - 30	2
Tarte	180 - 200	40 - 55	1
Tartă cu spanac	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine / Tartă elvețiană	170 - 190	45 - 55	1
Plăcintă cu mere, acoperită	150 - 170	50 - 60	1
Plăcintă cu legume	160 - 180	50 - 60	1
Pâine nedospită	230 - 250 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Tartă cu foietaj din aluat franțuzesc	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Flammekuchen	230 - 250 <sup>1)</sup>	12 - 20	2
Găluște	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

<sup>1)</sup> Preîncălziți cuptorul.

**11.10 Frigerea**

Folosiți vase de cuptor rezistente la căldură.

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

Turnați puțină apă în tavă pentru a împiedica arderea sucurilor sau grăsimii de la carne.

Carnea cu șorici poate fi friptă în forma de coacere fără capac.

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

Pentru a avea o carne mai suculentă:

- frigeți fripturile din carne slabă într-un vas cu capac sau folosiți punga pentru fripturi.
- frigeți carnea și peștele în bucăți mari (1 kg sau mai mult).
- stropiți de câteva ori fripturile mari și puiul cu sosul propriu în timpul coacerii.

## 11.11 Frigerea

### Vită

Aliment	Cantitate (kg)	Funcție	Temperatura (°C)	Durată (min)
Carne înăbușită	1 - 1.5	Încălzire sus/jos	230	120 - 150
Friptură de vită sau file: în sânge	1 cm gros	Gătire Intensiva	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6
Friptură de vită sau file: mediu	1 cm gros	Gătire Intensiva	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8
Friptură de vită sau file: bine făcut	1 cm gros	Gătire Intensiva	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10

<sup>1)</sup> Preîncălziți cuptorul.

### Porc

Aliment	Cantitate (kg)	Funcție	Temperatura (°C)	Durată (min)
Spată / Ceafă / Halcă de jambon	1 - 1.5	Gătire Intensiva	160 - 180	90 - 120
Cotlet / Coastă de porc	1 - 1.5	Gătire Intensiva	170 - 180	60 - 90
Bucată de carne	0.75 - 1	Gătire Intensiva	160 - 170	50 - 60
Picior de porc (semipreparat)	0.75 - 1	Gătire Intensiva	150 - 170	90 - 120

### Vitel

Aliment	Cantitate (kg)	Funcție	Temperatura (°C)	Durată (min)
Friptura de vitel	1	Gătire Intensiva	160 - 180	90 - 120
Picior de vițel	1.5 - 2	Gătire Intensiva	160 - 180	120 - 150

**Miel**

Aliment	Cantitate (kg)	Funcție	Temperatura (°C)	Durată (min)
Pulpa de miel / Friptura de miel	1 - 1.5	Gatire Intensiva	150 - 170	100 - 120
Spată de miel	1 - 1.5	Gatire Intensiva	160 - 180	40 - 60

**Vânat**

Aliment	Cantitate (kg)	Funcție	Temperatura (°C)	Durată (min)
Spată / Picior de iepure	1	Încălzire sus/jos	230 <sup>1)</sup>	30 - 40
Spată de căprioară	1.5 - 2	Încălzire sus/jos	210 - 220	35 - 40
Pulpă de căprioară	1.5 - 2	Încălzire sus/jos	180 - 200	60 - 90

<sup>1)</sup> Preîncălziți cuptorul.

**Pasăre**

Aliment	Cantitate (kg)	Funcție	Temperatura (°C)	Durată (min)
Porții de pui	0.2 - 0.25	Gatire Intensiva	200 - 220	30 - 50
Jumătate de pui	0.4 - 0.5	Gatire Intensiva	190 - 210	35 - 50
Pui, pasăre îndopată	1 - 1.5	Gatire Intensiva	190 - 210	50 - 70
Rață	1.5 - 2	Gatire Intensiva	180 - 200	80 - 100
Gâscă	3.5 - 5	Gatire Intensiva	160 - 180	120 - 180
Curcan	2.5 - 3.5	Gatire Intensiva	160 - 180	120 - 150
Curcan	4 - 6	Gatire Intensiva	140 - 160	150 - 240

**Pește**

Aliment	Cantitate (kg)	Funcție	Temperatura (°C)	Durată (min)
Pește întreg	1 - 1.5	Încălzire sus/jos	210 - 220	40 - 60

**11.12 Grătar**

Preîncălziți cuptorul gol timp de 5 minute.

Puneți tava pentru grăsime pe prima poziție a raftului.

**Grătar**

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)		Nivel raft
		Pe o parte	Pe cealaltă parte	
Friptură de vită	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
File de vită	230	20 - 30	20 - 30	3
Pulpă de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Pulpa de vitel	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Pulpă de miel	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Peste intreg, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

**11.13 Preparate Congelate**

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pizza, congelata	200 - 220	15 - 25	2
Pizza Americana, congelata	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, refrigerata	210 - 230	13 - 25	2
Pizza Snacks, congelata	180 - 200	15 - 30	2
Cartofi prăjiți, subtiri	200 - 220	20 - 30	3
Cartofi prăjiți, groși	200 - 220	25 - 35	3
Bulete/Crochete	220 - 230	20 - 35	3
Chiftelute	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni, proaspete	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/Cannelloni, cong.	160 - 180	40 - 60	2
Brânză coaptă la cuptor	170 - 190	20 - 30	3
Aripioare de pui	190 - 210	20 - 30	2

**Alimente preparate și congelate**

Aliment	Funcție	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pizza congelata	Încălzire sus/jos	conform datelor producătorului	conform datelor producătorului	3



Aliment	Funcție	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Cartofi prajiti <sup>1)</sup> (300 - 600 g)	Încălzire sus/jos sau Gatire Intensiva	200 - 220	conform datelor producătorului	3
Baghete	Încălzire sus/jos	conform datelor producătorului	conform datelor producătorului	3
Tarte cu fructe	Încălzire sus/jos	conform datelor producătorului	conform datelor producătorului	3

1) Cartofii prăjiți trebuie întorși de 2-3 ori.

### 11.14 Gatire La Temp. Scazuta

Folosii 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 vitel 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Fripturi, 0,2 - 0,3 kg	20 - 40	3

### 11.15 Decongelare

- Scoateți ambalajul alimentului și puneți alimentul pe o farfurie întinsă.
- Utilizați prima poziție a raftului numărată de jos.
- Nu acoperiți alimentele cu un bol sau cu o altă farfurie deoarece se poate prelungi durata de decongelare.

Aliment	Cantitate	Timp de decongelare (min)	Timp suplimentar de decongelare (min)	Comentarii
Pui	1 kg	100 - 140	20 - 30	Puneți puiul pe un bol întors invers pus pe o farfurie întinsă. Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.

Aliment	Cantitate	Timp de decongelare (min)	Timp suplimentar de decongelare (min)	Comentarii
Carne	1 kg	100 - 140	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Carne	500 g	90 - 120	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Păstrăv	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Căpșuni	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Unt	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Frișcă	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Bateți frișca cât timp mai este încă puțin înghețată.
Prăjitură	1,4 kg	60	60	-

## 11.16 Pastreaza Cald

Utilizați numai borcane din sticlă de aceleași 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 <sup>1)</sup>	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.

**11.17 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

**11.18 Coacere Paine**

Pre-încălzirea nu este recomandată.

Aliment	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Paine alba	180 - 200	40 - 60	2
Baghetă	200 - 220	35 - 45	2
Brioșă	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Pâine de seară	190 - 210	50 - 70	2
Pâine neagră	180 - 200	50 - 70	2
Pâine integrală	170 - 190	60 - 90	2

### 11.19 Tabelul Senzor

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

Vită	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	Mai puțin	Mediu	Mai mult
Bucată de carne	80	83	86

Porc	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	Mai puțin	Mediu	Mai mult
Șuncă, Friptură	80	84	88
Cotlet (spată), File de porc afumat, File afumat, fierț	75	78	82

Vitel	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	Mai puțin	Mediu	Mai mult
Friptura de vitel	75	80	85
Picior de vițel	85	88	90

Berbec / miel	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	Mai puțin	Mediu	Mai mult
Pulpă de berbec	80	85	88

<b>Berbec / miel</b>	<b>Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)</b>		
	<b>Mai puțin</b>	<b>Mediu</b>	<b>Mai mult</b>
Spată de berbec	75	80	85
Pulpă de miel, Friptură de miel	65	70	75
<b>Vânat</b>	<b>Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)</b>		
	<b>Mai puțin</b>	<b>Mediu</b>	<b>Mai mult</b>
Spată de iepure, Spată de căprioară	65	70	75
Picior de iepure, Iepure întreg, Pulpă de căprioară	70	75	80
<b>Pasăre</b>	<b>Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)</b>		
	<b>Mai puțin</b>	<b>Mediu</b>	<b>Mai mult</b>
Pui (între / jumătate / piept)	80	83	86
Rață (întreagă / jumătate), Curcan (întreg / piept)	75	80	85
Rață (piept)	60	65	70
<b>Pește (somon, păstrăv, șalău)</b>	<b>Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)</b>		
	<b>Mai puțin</b>	<b>Mediu</b>	<b>Mai mult</b>
Pește (întreg / mare / la abur), Pește (întreg / mare / fript)	60	64	68
<b>Caserole - Legume semipreparate</b>	<b>Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)</b>		
	<b>Mai puțin</b>	<b>Mediu</b>	<b>Mai mult</b>
Caserolă de zucchini, Caserolă de broccoli, Caserolă de chimen dulce	85	88	91
<b>Caserole - Sărate</b>	<b>Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)</b>		
	<b>Mai puțin</b>	<b>Mediu</b>	<b>Mai mult</b>
Cannelloni, Lasagne, Paste	85	88	91

Caserole - Dulci	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	Mai puțin	Mediu	Mai mult
Caserolă de pâine albă cu / fără fructe, Caserolă de terci de orez cu / fără fructe, Caserolă cu tăiței dulci	80	85	90

## 11.20 Informații pentru instituttele de testare

Teste realizate conform cu EN 60350-1:2013 și IEC 60350-1:2011.

### Coacerea pe un singur nivel. Coacerea în forme

Aliment	Funcție	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Pandișpan fără grăsimi	Aer Cald	140 - 150	35 - 50	2
Pandișpan fără grăsimi	Încălzire Sus/Jos	160	35 - 50	2
Plăcintă cu mere (2 forme Ø20 cm, așezate în diagonală)	Aer Cald	160	60 - 90	2
Plăcintă cu mere (2 forme Ø20 cm, așezate în diagonală)	Încălzire Sus/Jos	180	70 - 90	1

### Coacerea pe un singur nivel. Biscuiți

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

Aliment	Funcție	Temperatura (°C)	Durață (min)
Biscuit pufos / Patiserie	Aer Cald	140	25 - 40
Biscuit pufos / Patiserie	Încălzire Sus/Jos	160 <sup>1)</sup>	20 - 30
Prăjituri mici (20 de bucăți/tavă)	Aer Cald	150 <sup>1)</sup>	20 - 35
Prăjituri mici (20 de bucăți/tavă)	Încălzire Sus/Jos	170 <sup>1)</sup>	20 - 30

1) Preîncălziți cuptorul.

**Coacerea pe mai multe niveluri. Biscuiți**

Aliment	Funcție	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft	
				2 poziții	3 poziții
Biscuit pufos/ Pati-serie	Aer Cald	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Prăjituri mici (20 de bucăți/tavă)	Aer Cald	150 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

1) Preîncălziți cuptorul.

**Grătar**

Preîncălziți cuptorul gol timp de 5 minute.

Grătar cu setarea maximă a temperaturii.

Aliment	Funcție	Durăta (min)	Nivel raft
Pâine prăjită	Grătar	1 - 3	5
Biftec	Grătar	24 - 30 <sup>1)</sup>	4

1) Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.

**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 murdăria rezistentă cu 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.

Curățați umezeala din cavitate după fiecare utilizare.

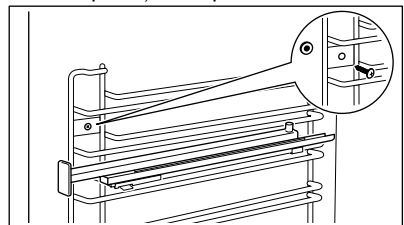
**12.2 Scoaterea suporturilor raftului**

Pentru a curăța cuptorul, scoateți suporturile pentru raft.

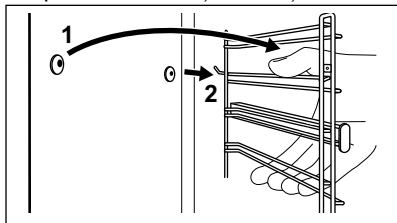
**ATENȚIE!**

Aveți grijă când scoateți suporturile pentru raft.

- Slăbiți șurubul. 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.

### 12.3 Pirolitica



#### ATENȚIE!

Dacă sunt instalate alte aparate în același cabinet, nu le utilizați pe acestea simultan atunci când utilizați funcția: Pirolitica. Aparatul se poate deteriora.

Curățarea nu poate porni:

- dacă senzorul zonei de mijloc nu este îndepărtat.
  - dacă ușa cuptorului nu este închisă.
1. Nu este necesară scoaterea din cuptor a suporturilor raftului și a ghidajelor telescopice.
  2. Curățați cavitatea cuptorului cu apă caldă și un detergent neutru. Curățați ușa de sticlă de la interior cu apă caldă și o lavetă moale.
  3. Porniți cuptorul.
  4. Intrați în Meniu și selectați funcția: Pirolitica. Apăsăți OK.
  5. Setăți durata curățeniei:

Opțiune	Descriere
Usoara	Pentru o curățare ușoară: 1 h.
Normal	Pentru o curățare standard: 1 h 30 min.

Intensa

Pentru o curățare completă: 3 h.

6. Apăsăți OK.

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

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



#### AVERTISMENT!

După terminarea funcției, cuptorul este foarte fierbinte. Pericol de arsuri.

Ușa rămâne blocată și câteva din funcțiile cuptorului nu sunt disponibile după finalizarea curățeniei până la scăderea temperaturii din cuptor.

### 12.4 Scoaterea și instalarea ușii

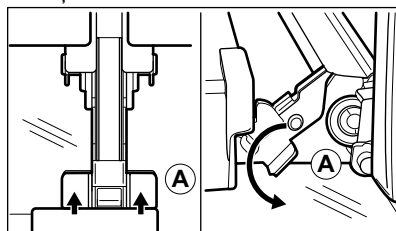
Puteți scoate ușa și panourile din sticlă de la interior pentru a le curăța. Numărul panourilor din sticlă diferă de la un model la altul.



#### AVERTISMENT!

Ușa este grea.

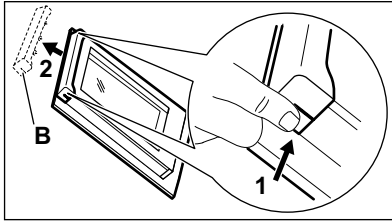
1. Deschideți ușa complet.
2. Apăsăți complet pârghiile de fixare (A) de pe cele două balamale ale ușii.



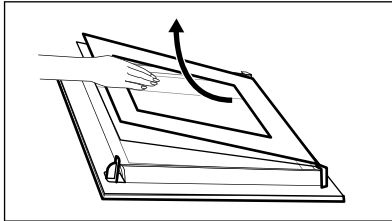
3. Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (la un unghi de aproximativ 70°).
4. Țineți ușa cuptorului cu câte o mână de fiecare parte și trageți-o oblic în sus, îndepărtându-vă de cuptor.
5. Puneți ușa cu partea exterioară în jos pe o lavetă moale așezată pe o suprafață stabilă.



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.

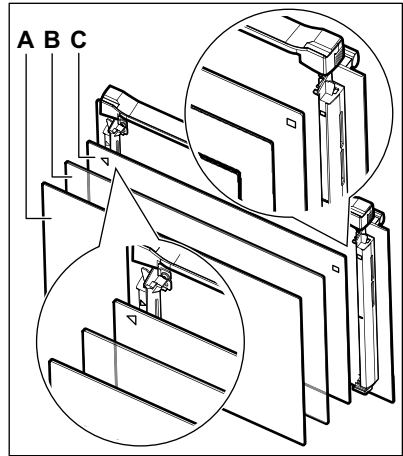
După terminarea curățeniei efectuați etapele de mai sus în ordinea inversă. Mai întâi instalați panoul mai mic, apoi cel mare și ușa.



#### AVERTISMENT!

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

Verificați dacă ați pus la loc panourile din sticlă (C, B și A) în ordinea corectă. Mai întâi, introduceți panoul C, care are un pătrat imprimat pe partea stângă și un triunghi pe partea dreaptă. Veți găsi aceste simboluri ștanțate și pe cadrul ușii. Simbolul triunghi de pe sticlă trebuie să fie în dreptul triunghiului de pe cadrul ușii, iar simbolul pătrat în dreptul pătratului. Apoi introduceți celelalte două panouri din sticlă.



## 12.5 Înlocuirea becului



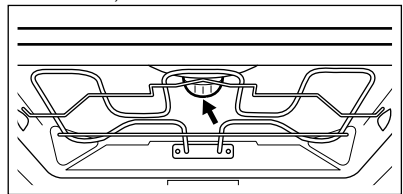
#### AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare. Becul poate fi fierbinte.

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.

### Becul de sus

1. Rotiți capacul din sticlă al becului și scoateți-l.

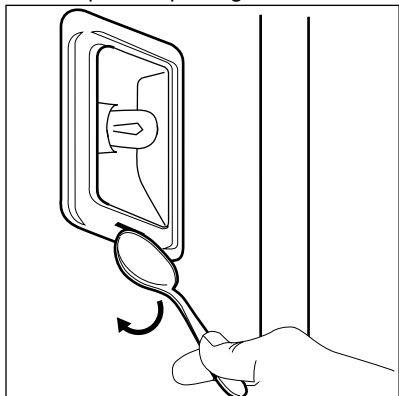


2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o căldură de 300°C.
4. Montați capacul de sticlă.

### Becul lateral

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

2. Folosiți un obiect subțire și neascuțit (de exemplu o linguriță) pentru a îndepărta capacul geamului.



3. Curățați capacul de sticlă.  
 4. Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o căldură de 300°C.  
 5. Montați capacul de sticlă.  
 6. Instalați suportul din stânga al rafturilor.

## 13. DEPANARE



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 13.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu poate fi pornit sau utilizat.	Cuptorul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.	Verificați dacă cuptorul este conectat corect la sursa de alimentare electrică (consultați schema de conectare, dacă există).
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul este oprit.	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.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
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.
Afișajul indică un cod de eroare care nu este în acest tabel.	Există o defecțiune electrică.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Opriti cuptorul de la siguranța din locuință sau de la întrerupătorul de siguranță din tabloul de siguranțe și porniți-l în nou.</li> <li>În cazul în care codul de eroare apare din nou pe afișaj, contactați departamentul de asistență pentru clienți.</li> </ul>
Aburul și condensul se depun pe alimente și în cavitățile 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. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

### 14.1 Fișa produsului și informații în conformitate cu UE 65-66/2014

Numele furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	KOE8P81Z
Indexul de eficiență energetică	81.2
Clasă de eficiență energetică	A+
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	1.09 kWh/ciclu
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul de ventilație	0.69 kWh/ciclu
Numărul de incinte	1
Sursa de căldură	Energie electrică
Volum	71 l
Tipul cuptorului	Cuptor încastat
Masă	37.0 kg

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

### 14.2 Economisirea energiei



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

Folosiți 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 gătit 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 gătit. 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.

#### 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 gătit 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.

#### **Gătitul cu becul stins**


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


#### **Aer Cald (Umed)**

Funcție concepută să economisească energia în timpul gătitudului.

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.

## 15. 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.





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



867352892-A-482018