

EOB8S31X
EOB8S31Z
KOBBS31X



RO Cuptor cu abur

Manual de utilizare

**Beneficiati de tot
ce va poate oferi
produsul dvs**

Pentru manualul de utilizare, video-uri
cu instructiuni si asistenta, accesati
electrolux.com/getstarted



Electrolux

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	3
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	4
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	7
4. PANOUL DE COMANDĂ.....	8
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	10
6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	11
7. FUNCȚIILE CEASULUI.....	21
8. PROGRAME AUTOMATE.....	22
9. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	22
10. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	26
11. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	27
12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	47
13. DEPANARE.....	51
14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	54

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.
- 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.
- Urmăți 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, 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 Directivile 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 întrebuintare.
- 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 Gătirea cu abur



AVERTISMENT!

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

- Aburul eliberat poate provoca arsuri:
 - Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când funcția este activată. Poate ieși abur.
 - Deschideți cu grijă ușa aparatului după utilizarea gătitului cu abur.

2.5 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.

2.6 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!

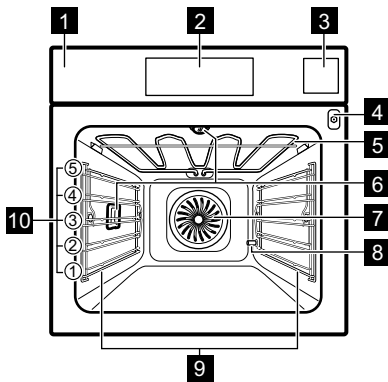
Pericol de vătămare sau sufocare.

- 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

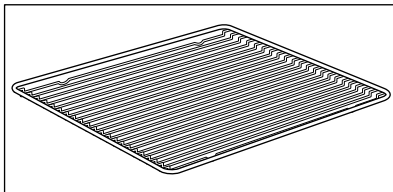
3.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Dispozitiv de programare electronic
- 3 Sertar pentru apă
- 4 Priză pentru senzor
- 5 Element de încălzire
- 6 Bec
- 7 Ventilator
- 8 Decalcifierea evacuării țevii
- 9 Suport pentru raft, detașabil
- 10 Poziții rafturi

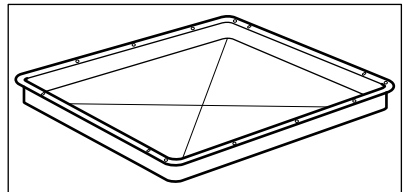
3.2 Accesorii

Raft de sârmă



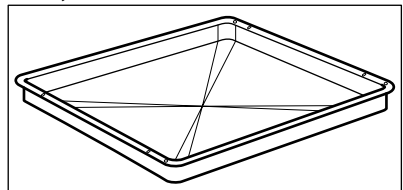
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.

Tavă de gătit



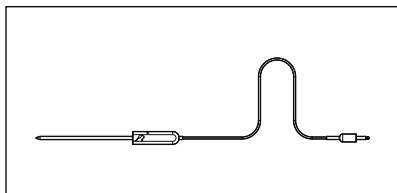
Pentru prăjituri și fursecuri.

Cratiță adâncă



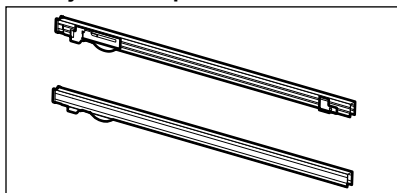
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.

Senzor



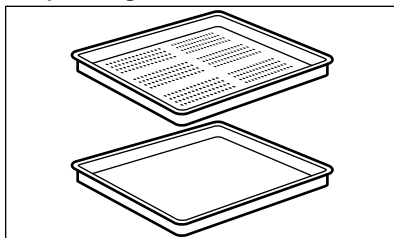
Pentru a măsura temperatura din interiorul mâncării.

Ghidaje telescopice



Pentru rafturi și tăvi.

Set pentru gătitul cu abur

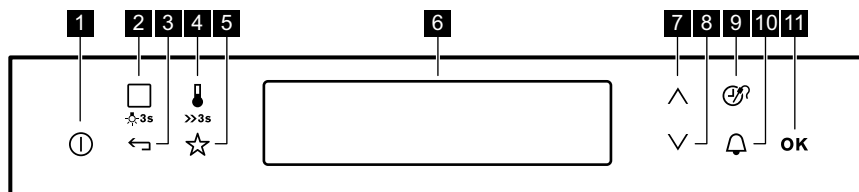


Un sertar pentru alimente neperforat și un sertar pentru alimente perforat.

Setul pentru gătitul cu abur scoate din alimente apa rezultată de la condensare pe durata gătirii cu abur. Folosiți-l pentru prepararea legumelor, peștelui și a pieptului de pui. Setul nu este adecvat pentru preparatele care trebuie introduse în apă, de ex. orez, mămăligă, paste.








4. PANOUL DE COMANDĂ

4.1 Dispozitivul de programare electronic

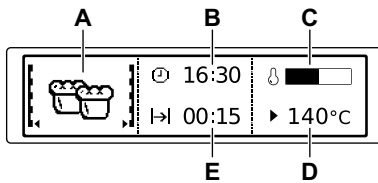


Folosiți câmpurile cu senzori pentru controlul aparatului.

Câmp cu senzor	Funcție	Comentariu
1	INCEPUT/SFARȘIT	Pentru activarea și dezactivarea aparatului.
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.




Câmp cu senzor	Funcție	Comentariu
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 gătire, 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 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.

Simbol		Funcție
	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 \blacktriangle 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 greutateii.
	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 \blacktriangle sau ∇ pentru a seta valoarea.
2. Apăsați **OK** pentru a confirma.

5.3 Setarea durtății apei

Tabelul de mai jos indică intervalele de duritate ale apei (dH) cu depunerile respective de Calciu și calitatea apei.

Duritate apă		Depunere de Calciu (mmol/l)	Depunere de Calciu (mg/l)	Clasificarea apei
Clasa	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Foarte puțin dură
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Duritate moderată
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Foarte dură
4	peste 21	peste 3,8	peste 150	Foarte dură

Atunci când duritatea apei depășește valorile din tabel, umpleți sertarul pentru apă cu apă îmbuteliată.

1. Luați banda cu 4 culori schimbătoare care a fost furnizată cu setul de abur din cuptor.
2. Introduceți în apă toate zonele reactive ale benzii timp de aproximativ 1 secundă. Nu puneți banda sub jet de apă de la robinet.
3. Scuturați banda pentru a îndepărta excesul de apă.
4. Așteptați 1 minut și verificați duritatea apei cu tabelul de mai jos. Culoarea zonelor reactive continuă să se modifice. Nu verificați duritatea apei mai târziu de 1 minut după testare.

5. Stabilește duritatea apei: meniul: Setari De Baza.

Bandă de test	Duritate apa
	1
	2
	3
	4

Puteți modifica duritatea apei în meniul: Setari De Baza / Duritate apa.

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 gătit.
 Retete	Conține o listă a programelor automate.



Simbol / Element meniu	Aplicație
 Favorite	Conține o listă a programelor de gătit favorite, creată de utilizator.
 Curățare	Conține o listă a programelor de curățare.
 Setari De Baza	Folosit pentru a seta configurația aparatului.
 Specialitati	Conține o listă a funcțiilor de gătit suplimentare.
 Gătire Asistata	Conține setările recomandate ale cuptorului pentru o gamă largă de preparate. Selectați un preparat și începeți procesul de gătit. 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.

Simbol / Element meniu	Descriere
 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 gătit.
 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.
 Duritate apa	Pentru a seta nivelul de duritate al apei (1 - 4).


Simbol / Element meniu	Descriere
 Semnal De Curatire	Vă reamintește când să curățați aparatul.
 Modul DEMO	Codul de activare / dezactivare: 2468.


Simbol / Element meniu	Descriere
 Service	Indică versiunea software și configurația.
 Setari Initale	Resetează toate valorile la setările inițiale.






6.3 Submeniu pentru: Curățare




Simbol	Element din meniu	Descriere
	Golirea Rezervorului	Procedură pentru eliminarea apei reziduale din sertarul pentru apă după utilizarea funcțiilor cu abur.
	Curățire Cu Abur Plus	Procedură pentru curățarea murdăriei persistente cu ajutorul unui agent de curățare a cuptorului.
	Curatire Cu Abur	Procedură pentru curățarea aparatului atunci când acesta este puțin murdar și nu este ars de mai multe ori.
	Decalcifiere	Procedură pentru curățarea depunerilor de calcar din circuitul instalației de producere a aburului.
	Clătire	Procedură pentru clătirea și curățarea circuitului instalației de producere a aburului după utilizarea frecventă a funcțiilor cu abur.


6.4 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. Setează temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru funcția: Încălzire sus/jos.

Funcție de gătire	Aplicație
 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.







Funcție de gătire	Aplicație
 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.
 Gatire 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)	<p>Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Pentru instrucțiuni pentru gătit, consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer Cald (Umed). Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția și pentru a asigura funcționarea cuptorului cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură ar putea fi redus. Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, Economisirea energiei. Această funcție a fost folosită pentru satisfacerea cerințelor clasei de eficiență energetică conform EN 60350-1. Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de secunde.</p>
 Umiditate Scăzută	Pentru a coace pâine, a frige bucăți mari de carne sau a încălzi alimente reci sau congelate.
 Umiditate Ridicată	Pentru preparate cu un conținut ridicat de umezeală, custard royal și terrine și pentru pește fiert.

Funcție de gătire	Aplicație
 Gatire Cu Abur	Pentru legume, pește, cartofi, orez, paste sau feluri de mâncare speciale.

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


6.5 Specialitati

Funcție de gătire	Aplicație
 Mentine Cald	Pentru a păstra mâncarea caldă.
 Incalzire Farfuriei	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.


Funcție de gătire	Aplicație
 Coacere Paine	Folosii această funcție pentru a prepara pâine și chifle cu rezultate excelente, asemănătoare profesioniștilor, în ceea ce privește textura crocantă, culoarea și strălucirea crustei.
 Regenerare Cu Abur	Reîncălzirea cu abur a mâncării împiedică uscarea la suprafață. Căldura este distribuită în mod delicat și uniform, ceea ce permite recuperarea gustului și aromei mâncării ca atunci când a fost preparată. Această funcție poate fi folosită pentru a re-încălzi alimentele direct pe o farfurie. Puteți re-încălzi simultan mai multe farfurii, folosind diferite poziții ale raftului.
 Decongelare	Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de numărul și de dimensiunea alimentelor congelate.
 Gratinare	Pentru preparate la cuptor precum lasagna sau cartofi gratinați. Pentru gratinare și rumenire.





6.6 Gatire Asistata

Categorie aliment: Pește/Fruce De Mare








Preparat	
Pește	Pește, copt
	Degetele De Pește Pane
	File de pește, sub-tire
	File de pește, gros
	File de pește, congelat
	Pește mic întreg
	Pește întreg, la abur
	Pește mic întreg, la grătar
	Pește întreg, la grătar
	Pește întreg, la grătar 
	Păstrăv
Somon	File de somon
	Somon Întreg
Creveți	Creveti, proaspeti
	Creveti, congelati
Midii	-






Categorie aliment: Pasăre




Preparat	
Pui Dezosat	-
Pui Dezosat 	-

Preparat	
Pui	Aripioare de pui, proaspete
	Aripioare de pui, congelate
	Pulpe de pui, proaspete
	Pulpe de pui, congelate
	Piept de pui fiert
	Pui, 2 jumătăți
	Pui, întreg 
	Rață, întregă 
Gâscă, întregă 	-
Curcan, întreg 	-

Categorie aliment: Carne

Preparat	
Vită	Vită Fiertă
	Carne înăbușită 
	Bucata De Carne
Friptură De Vită	In Sange
	In Sange 
	Mediu
	Mediu 
	Bine Facut
	Bine Facut 
	In Sange 
Vită În Stil Scandianav	Mediu 
	Bine Facut 

Preparat	
Porc	Cârnați Chipolata
	Coaste De Porc
	Picior de porc, preparat ant.
	Halcă De Porc
	Pulpa de porc
	Pulpa de porc 
	Pulpă de porc, afumată
	Pulpă de porc, fiartă
	Ceafă De Porc
	Spata De Porc
Friptura de porc 	
Șuncă Gătită	
Vitel	Picior De Vitel
	Pulpă de vitel
	Friptură de vițel 
Miel	Pulpa de miel
	Friptura de miel 
	Spată de miel
	Friptură de miel, mediu
	Friptură de miel, mediu 

Preparat	
Vânat	Iepure Sălbatic <ul style="list-style-type: none"> • Picior de iepure • Spată 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	-
Lasagne/Cannelloni, cong.	-
Paste	-
Cartofi Gratinati	-
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	-

Preparat	
Tartă Flambată	-
Tartă elvețiană, sărată	-
Quiche Lorraine	-
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 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	-

Preparat	
Prajitura la tava	Aluat Pentru Maia
	Aluat Cu Drojdie
Prăjitură Cu Brânză, Tavă	-
Negrese	-
Ruladă	-
Plăcintă Dospită	-
Prăjitură Sfărâmi-cioasă	-
Prăjitură Cu Zahăr Ars	-
Blat Pentru Tartă	Aluat Fraged
	Tartă Cu Blat De Pandişpan
Tartă Cu Fructe	Tartă Fragedă Cu Fructe
	Tartă Fructe, Blat Pandişpan
	Aluat Cu Drojdie

Categorie aliment: Paine/Chifle

Preparat	
Rulouri	Rulouri
	Cornuri, semi-preparate
	Rulouri, congelate
Ciabatta	-
Baghetă	Baghetă, semi-preparată
	Baghetă, congelată

Preparat	
Pâine	Pâine Rotundă Împletită
	Paine Alba
	Pâine Împletită De Bere
	Pâine Neagră
	Pâine De Secară
	Pâine Integrală
	Pâine Nedospită
	Paine/Chifle, congelate

Categorie aliment: Legume

Preparat	
Broccoli, Buchetele	-
Broccoli, întreg	-
Conopidă, Buchetele	-
Conopidă, întregă	-
Morcovi	-
Dovlecel, Tăiat	-
Sparanghel, verde	-
Sparanghel, alb	-
Ardei, Fâșii	-
Spanac, proaspăt	-
Inele De Praz	-
Fasole Verde	-
Felii De Ciuperci	-
Rosii Cu Coaja	-
Varză De Bruxelles	-
Telină, cuburi	-
Mazăre	-

Preparat	
Vânăță	-
Chimen Dulce	-
Anghinare	-
Sfeclă Roșie	-
Barba Caprei	-
Gulie, Fâșii	-
Fasole Albă Boabe	-
Varză Creată	-

Categorie aliment: Creme Custard Și Terrine

Preparat	
Royale	-
Tarta Cu Caramel	-
Terrine	-
Ouă	Ouă, fierte moi
	Ouă, fierte mediu
	Ouă, fierte tari
	Ouă la cuptor

Categorie aliment: Feluri De Mancare

Preparat	
Cartofi prăjiti, subțiri	-
Cartofi prăjiti, groși	-
Cartofi prajiti, congelati	-
Crochete	-
Cartofi Wedges	-
Chiftelute	-
Cartofi fierti, sferturi	-
Cartofi Fierti	-
Cartofi în coajă	-

Preparat	
Găluște Cu Cartofi	-
Găluște Din Aluat	-
Găluște sărate dospite	-
Găluște dulci dospite	-
Orez	-
Tagliatelle, proaspete	-
Mămăligă	-



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

6.7 Setarea unei funcții de gătire

1. Porniți cuptorul.
2. Apăsăți **OK** pentru a confirma.
3. Reglați temperatura.
4. Apăsăți **OK** pentru a confirma.

6.8 Gătirea cu abur

Capacul sertarului pentru apă se află în panoul de comandă.



AVERTISMENT!

Utilizați doar apă rece de la robinet. Nu utilizați apă filtrată (demineralizată) sau distilată. Nu utilizați alte lichide. Nu puneți lichide inflamabile sau care conțin alcool în sertarul pentru apă.

1. Apăsăți capacul pentru a deschide sertarul pentru apă.
2. Umpleți sertarul pentru apă cu apă rece la nivelul maxim (aproximativ 950 ml) până când semnalul acustic este emis sau mesajul apare pe afișaj. Cantitatea de apă este

suficientă pentru aproximativ 50 de minute. Nu umpleți sertarul pentru apă peste capacitatea maximă. Există pericolul ca apa să se scurgă, să dea pe dinafară și să deterioreze mobilierul.

3. Împingeți sertarul pentru apă la loc în poziția sa inițială.
4. Porniți cuptorul.
5. Setăți o funcție de gătire cu abur și temperatura.

6. Dacă este necesar, setăți funcția:

Durata \rightarrow sau: Sfarsit La \rightarrow .
Aburul apare după aproximativ 2 minute. Când cuptorul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor.

Atunci când sertarul pentru apă termină apa, este emis semnalul acustic și sertarul pentru apă trebuie umplut din nou pentru a continua gătirea la abur conform descrierii anterioare.

Semnalul acustic este emis la sfârșitul duratei de gătire.

7. Opriți cuptorul.
8. Goliți sertarul pentru apă după ce s-a terminat gătirea cu abur. Consultați funcția de curățare: Golirea Rezervorului.



ATENȚIE!

Cuptorul este fierbinte.
Pericol de arsuri.

9. După Gătirea la abur, aburul poate să se condenseze la baza cavității.

Uscați întotdeauna baza cavității atunci când cuptorul este rece.

Lăsați cuptorul să se usuce complet cu ușa deschisă. Pentru a grăbi uscarea, puteți închide ușa și încălzi cuptorul cu funcția: Aer Cald la temperatura de 150°C timp de aproximativ 15 minute.

6.9 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.

6.10 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.

6.11 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. Setati 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. Setati 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.



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 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. Apăsați **OK** pentru confirmare.
3. Selectați categoria și mâncarea.
Apăsați **OK** pentru a confirma.
4. Selectați o rețetă. Apăsați **OK** pentru a confirma.

9. UTILIZAREA ACCESORIILOR



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

9.1 Senzorul

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

Trebuie setate două temperaturi:

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



ATENȚIE!

Folosiți doar senzorul furnizat și piese de schimb originale.

Instrucțiuni pentru cele mai bune rezultate:

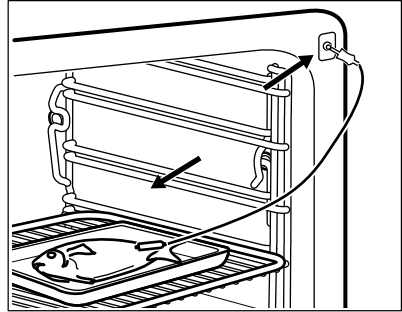
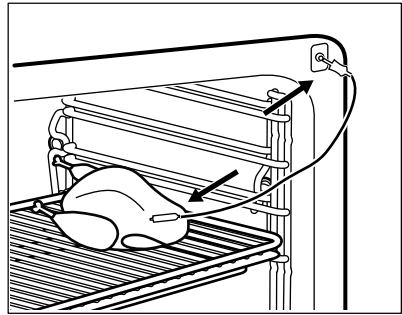
- Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.
- Senzorul nu poate fi folosit pentru preparate lichide.
- În timpul gătitului, senzorul trebuie să rămână în preparat și conectat la priză.
- Folosiți setările recomandate pentru temperatura din centrul alimentului. Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.



Cuptorul calculează un timp aproximativ pentru finalizarea gătirii. Aceasta depinde de cantitatea de alimente, funcția de gătire setată și de temperatură.

Categoriile de alimente: carne, pui și pește

1. Activați aparatul.
2. Introduceți vârful senzorului de temperatură 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 de temperatură se află în interiorul preparatului.
3. Introduceți conectorul senzorului de temperatură în locașul amplasat în cadrul frontal al aparatului.



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 a mâncării.
5. Setati o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.
6. Pentru a seta temperatura zonei de mijloc a mâncării, apăsați P .

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 de temperatură din priză și preparatul din aparat.

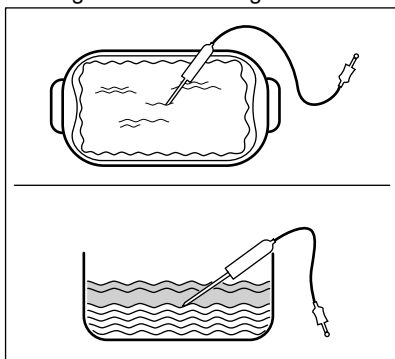


AVERTISMENT!

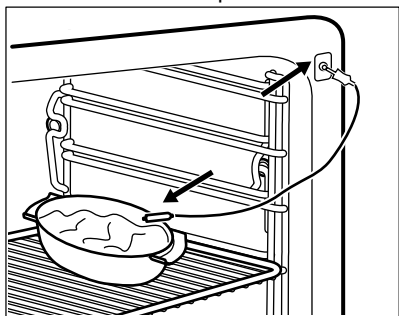
Pericol de arsuri, deoarece senzorul de temperatură se încălzește puternic. Aveți grijă atunci când îl deconectați și îl scoateți din mâncare.

Categorie aliment: caserolă

1. Activați aparatul.
2. Puneți jumătate din ingrediente într-o tavă de gătit.
3. Introduceți vârful senzorului de temperatură exact în mijlocul caserolei. Senzorul de temperatură 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 silikon al senzorului de temperatură. Vârful senzorului de temperatură nu trebuie să atingă fundul tăvii de gătit.



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



Pe afișaj va apărea simbolul pentru senzor.

6. Apăsați \wedge sau \vee în mai puțin de 5 secunde pentru a seta temperatura zonei de mijloc a mâncării.
7. Setati o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.
8. Pentru a seta temperatura zonei de mijloc a mâncării, apăsați M . 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 de temperatură din priză și preparatul din aparat.



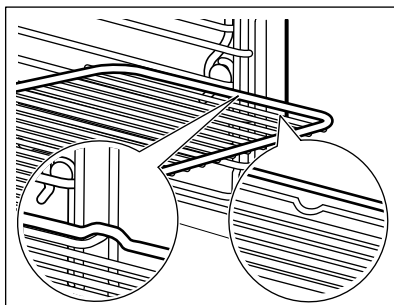
AVERTISMENT!

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

9.2 Introducerea accesoriilor

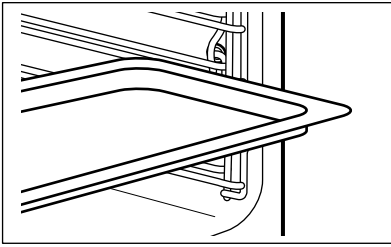
Raftul de sârmă:

Împingeți raftul între șinele de ghidaj ale suportului raftului .



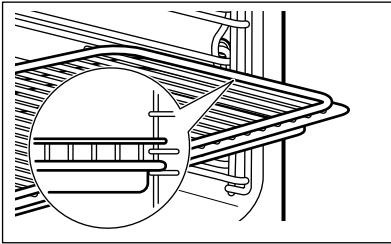
Tavă de gătit/ Cratiță adâncă:

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.

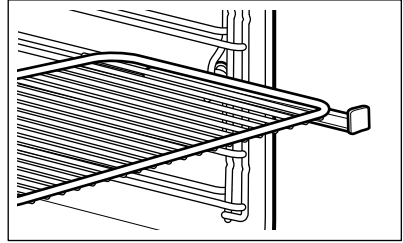
- !** **ATENȚIE!** Nu curățați ghidajele telescopice în mașina de spălat vase. Nu lubrifiați ghidajele telescopice.

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

Raftul de sârmă:

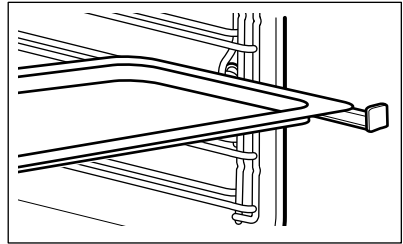
Puneți raftul din sârmă pe ghidajele telescopice, cu picioarele orientate în jos.

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



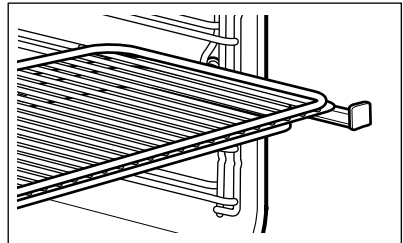
Cratița adâncă:

Introduceți cratița adâncă pe ghidajele telescopice.



Raft de sârmă împreună cu cratița adâncă:

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








10. FUNCȚII SUPLIMENTARE

10.1 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. Apăsati  în mod repetat până când afișajul indică: SALVEAZA.
 4. Apăsati OK pentru a confirma. Afișajul indică prima poziție liberă în memorie.
 5. Apăsati OK pentru a confirma.
 6. Introduceți numele programului. Prima literă se aprinde intermitent.
 7. Apăsati  sau  pentru a schimba litera.
 8. Apăsati OK.
- Litera următoare se aprinde intermitent.
9. Repetați pasul 7 dacă este necesar.
 10. Apăsati 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. Apăsati OK pentru a confirma.
4. Alegeți numele pentru programul favorit.
5. Apăsati OK pentru a confirma.




10.2 Utilizarea Blocare acces copii

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

1. Apăsati  pentru a porni afișajul.
2. Apăsati  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. Apăsati  în mod repetat până când afișajul indică: Funcția Blocare.
4. Apăsati OK pentru a confirma.
Pentru a opri funcția, apăsați . Afișajul indică un mesaj. Apăsati  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 acestuia cu o singură apăsare a oricărui simbol.

1. Porniți cuptorul.
2. Setati o funcție de gătire.
3. Apăsati  în mod repetat până când afișajul indică: Durata.
4. Setati durata.
5. Apăsati  în mod repetat până când afișajul indică: Setare + Pornire.
6. Apăsati OK 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 - 230	5.5

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

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

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.

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 farfuria și preparate 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.

Aluaturi

Funcția vă permite să creșteți aluatul cu drojdie. Puneți aluatul într-un vas mare. Utilizați raftul de pe primul nivel. Setati funcția: Aluaturi și durata de gătire.

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 Gatire Cu Abur



AVERTISMENT!

Procedați cu atenție la deschiderea ușii cuptorului atunci când funcția este pornită. Poate ieși abur.

Sterilizarea

Această funcție vă permite să sterilizați recipiente (de ex. biberoane).

Așezați recipientele curate cu gura în jos pe centrul raftului aflat pe primul nivel.

Umpleți sertarul cu cantitatea maximă de apă și selectați durata la 40 de minute.

Gătire

Această funcție vă permite să preparați toate tipurile de alimente, proaspete sau congelate. Legume, carne, pește, paste făinoase, orez, griș și ouă pot fi preparate, încălzite, decongelate, fierte sau opărite.

Puteți pregăti o masă completă simultan. Gătiți împreună preparate cu durate similare de gătire. Folosiți cea mai mare cantitate de apă necesară atunci când gătiți preparatele simultan.

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

Setați temperatura la 99°C cu excepția cazului tabelul de mai jos recomandă o setare diferită.

Legume

Aliment	Durată (min)
Rosii cu coaja	10
Broccoli, buchețele ¹⁾	13 - 15
Legume, opărite	15
Felii de ciuperci	15 - 20
Ardei, fâșii	15 - 20
Spanac, proaspăt	15 - 20
Sparanghel, verde	15 - 25
Vinete	15 - 25
Dovlecel, tăiat	15 - 25
Dovleac, cubulețe	15 - 25
Roșii	15 - 25
Fasole, opărită	20 - 25
Lăptuci, bucăți, ornamente	20 - 25
Varză creată	20 - 25
Telină, cuburi	20 - 30
Praz, rondole	20 - 30
Mazăre	20 - 30
Mazăre de zăpadă	20 - 30
Batate	20 - 30
Sparanghel, alb	25 - 35
Varză de Bruxelles	25 - 35
Morcovi	25 - 35
Conopidă, buchețele	25 - 35
Chimen Dulce	25 - 35

Aliment	Durață (min)
Gulie, fâșii	25 - 35
Fasole albă boabe	25 - 35
Broccoli, întreg	30 - 40
Porumb fiert	30 - 40
Barba caprei	35 - 45
Conopidă, întreagă	35 - 45
Fasole verde	35 - 45
Varză albă sau roșie, fâșii	40 - 45
Anghinare	50 - 60
Fasole boabe, înmuiate (raport apă / fasole 2:1)	55 - 65
Varză murată	60 - 90
Sfeclă Roșie	70 - 90

¹⁾ Preîncălziți cuptorul timp de 5 minute.

Feluri de mancare / garnituri

Aliment	Durață (min)
Cușcuș (raport apă / cușcuș 1:1)	15 - 20
Tagliatelle, proaspete	15 - 25
Budincă de griș (raport lapte / griș 3,5:1)	20 - 25
Linte, roșie (raport apă / linte 1:1)	20 - 30

Pește

Aliment	Temperatura (°C)	Durață (min)
File de plătică	80	15
Creveti, proaspeti	85	20 - 25
Midii	99	20 - 30
File de somon	85	20 - 30

Aliment	Durață (min)
Spaetzle	25 - 30
Bulgur (raport apă / bulgur 1:1)	25 - 35
Găluște dospite	25 - 35
Orez aromat (raport apă / orez 1:1)	30 - 35
Cartofi fierti, sferturi	35 - 45
Găluște de aluat	35 - 45
Găluște cu cartofi	35 - 45
Orez (raport apă / orez 1:1) ¹⁾	35 - 45
Mămăliga (raport apă la mălai 3:1)	40 - 50
Budincă de orez (raport lapte / orez 2,5:1)	40 - 55
Cartofi necoșiți, mediu	45 - 55
Linte, maro și verde (raport apă / linte 2:1)	55 - 60

¹⁾ Raportul de apă la orez se poate modifica în funcție de tipul orezului.

Fructe

Aliment	Durață (min)
Felii de măr	10 - 15
Infuzie de fructe de pădure	10 - 15
Ciocolată topită	10 - 20
Compot de fructe	20 - 25

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)
Păstrăv 0,25 kg	85	20 - 30
Creveți, congelați	85	30 - 40
Păstrăv somonizat 1 kg	85	40 - 45

Carne

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)
Cârnați Chipolata	80	15 - 20
Cârnat de vițel în stil bavarez (cârnat alb)	80	20 - 30
Cârnat vienez	80	20 - 30
Piept de pui fiert	90	25 - 35
Șuncă fiartă 1 kg	99	55 - 65
Pui, fiert 1 - 1,2 kg	99	60 - 70
Cotlet „Kasseler” (pulpă de porc afumată), fiert	90	70 - 90
Pulpă de vițel / porc 0,8 - 1 kg	90	80 - 90
Tafelspitz (carne de vita superioară fiartă)	99	110 - 120

Ouă

Aliment	Durată (min)
Ouă fierte moi	10 - 11
Ouă fierte mediu	12 - 13
Ouă fierte tari	18 - 21

11.4 Gatire Intensiva și Gatire Cu Abur combinate

Puteți combina aceste funcții pentru a găti simultan carnea, legumele și garniturile.

- Setati funcția: Gatire Intensiva pentru a face friptură.
- Adăugați legumele preparate și garniturile.
- Răciți cuptorul până la o temperatură de aproximativ 90°C. Puteți deschide ușa cuptorul la prima poziție pentru aproximativ 15 minute.
- Setati funcția: Gatire Cu Abur. Gătiți împreună toate preparatele până sunt gata.

Aliment	Gătire Intensiva (primul pas: gătirea cărnii)			Gătire Cu Abur (al doilea pas: adăugați legumele)		
	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Friptură de vită 1 kg Varză de Bruxelles, mămăligă	180	60 - 70	carne: 1	99	40 - 50	carne: 1 legume: 3
Friptură de porc 1 kg, Cartofi, legume, sos	180	60 - 70	carne: 1	99	30 - 40	carne: 1 legume: 3
Friptură de vițel 1 kg, Orez, legume	180	50 - 60	carne: 1	99	30 - 40	carne: 1 legume: 3

11.5 Umiditate Ridicată

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)
Custard / tartă în vase mici	90	35 - 45
Ouă la cuptor	90 - 110	15 - 30
Terrine	90	40 - 50
File de pește subțire	85	15 - 25

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)
File de pește gros	90	25 - 35
Pește mic până la 0,35 kg	90	20 - 30
Pește întreg până la 1 kg	90	30 - 40
Găluște la cuptor	120 - 130	40 - 50

11.6 Umiditate Scăzută

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Friptură de porc 1000 g	160 - 180	90 - 100	2
Friptură de vită 1000 g	180 - 200	60 - 90	2
Friptură de vițel 1000 g	180	80 - 90	2

Aliment	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Bucată de carne, crudă, 500 g	180	30 - 40	2
Pulpă de porc afumată 600 - 1000 g (înmuiiați timp de 2 ore)	160 - 180	60 - 70	2
Pui 1000 g	180 - 210	50 - 60	2
Rață 1500 - 2000 g	180	70 - 90	2
Gâscă 3000 g	170	130 - 170	1
Cartofi gratinati	160 - 170	50 - 60	2
Paste	170 - 190	40 - 50	2
Lasagne	170 - 180	45 - 55	2
Tipuri diverse de pâini 500 - 1000 g	180 - 190	45 - 60	2
Chifle	180 - 210	25 - 35	2
Chifle proaspete	200	15 - 20	2
Baghete proaspete 40 - 50 g	200	15 - 20	2
Baghete proaspete 40 - 50 g, congelate	200	25 - 35	2

11.7 Regenerare Cu Abur

Aliment	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Preparate într-o singură porție	110	10 - 15	2
Paste	110	10 - 15	2
Orez	110	10 - 15	2
Găluște	110	15 - 25	2

11.8 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.

11.9 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.

11.10 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	150 - 160 ¹⁾	20 - 30	2

Aliment	Funcție	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
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 ¹⁾	50 - 70	2
Pâine (pâine de seară): 1. Primele 20 de minute: 2. După aceea, reduceți la:	Încălzire sus/jos	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Choux a la creme / Eclere	Încălzire sus/jos	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Ruladă	Încălzire sus/jos	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Prăjitură cu nucă (uscată)	Aer Cald	150 - 160	20 - 40	3
Prăjitură almond cu chimen și unt / Prăjituri cu zahăr ars	Încălzire sus/jos	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
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 ¹⁾	40 - 60	3

1) Preîncălziți cuptorul.

Biscuiți

Aliment	Funcție	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Amestec aluat fraged / de pandișpan	Aer Cald	150 - 160	15 - 25	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 ¹⁾	20 - 30	3
Rulouri	Încălzire sus/jos	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

11.11 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 ¹⁾	Gatire Intensiva	170 - 190	15 - 35	1
Baghete cu brânză topită	Aer Cald	160 - 170	15 - 30	1
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.

11.12 Aer Cald (Umed)

Aliment	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Paste la cuptor	200 - 220	45 - 55	3

Aliment	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Cartofi gratinați	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

11.13 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 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Prajitura Streusel uscată	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

1) Preîncălziți cuptorul.

Biscuiți

Aliment	Temperatura (°C)	Durață (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 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft	
			2 poziții	3 poziții
Rulouri	180	20 - 30	1 / 4	-

1) Preîncălziți cuptorul.

11.14 Crustă crocantă cu Pizza

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pizza, (subțire)	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	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	210 - 230 ¹⁾	10 - 20	2
Tartă cu foietaj din aluat franțuzesc	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	2
Găluște	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Preîncălziți cuptorul.

2) Folosiți o cratiță adâncă.

11.15 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 succulentă:

- 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 puilul cu sosul propriu în timpul coacerii.

11.16 Frigerea

Vită

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

1) Preîncălziți cuptorul.

Porc

Aliment	Cantitate (kg)	Funcție	Temperatura (°C)	Durață (min)
Spată / Ceafă / Halcă de jambon	1 - 1.5	Gatire Intensiva	150 - 170	90 - 120
Cotlet / Coastă de porc	1 - 1.5	Gatire Intensiva	170 - 190	30 - 60
Bucată de carne	0.75 - 1	Gatire Intensiva	160 - 170	50 - 60
Picior de porc (semipreparat)	0.75 - 1	Gatire Intensiva	150 - 170	90 - 120

Vitel

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

Miel

Aliment	Cantitate (kg)	Funcție	Temperatura (°C)	Durață (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	Gatire Intensiva	180 - 200 ¹⁾	35 - 55
Spată de căprioară	1.5 - 2	Încălzire sus/jos	180 - 200	60 - 90
Pulpă de căprioară	1.5 - 2	Încălzire sus/jos	180 - 200	60 - 90

1) 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	40 - 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	Gatire Intensiva	180 - 200	30 - 50

11.17 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

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)		Nivel raft
		Pe o parte	Pe cealaltă parte	
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

11.18 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	190 - 210	15 - 25	3
Cartofi prăjiți, groși	190 - 210	20 - 30	3
Bulete/Crochete	190 - 210	20 - 40	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	180 - 200	40 - 50	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
Cartofi prăjiți ¹⁾ (300 - 600 g)	Încălzire sus/jos sau Gătitură Intensivă	200 - 220	conform datelor producătorului	3
Baghete	Încălzire sus/jos	conform datelor producătorului	conform datelor producătorului	3

Aliment	Funcție	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Tarte cu fructe	Încălzire sus/jos	conform datelor producătorului	conform datelor producătorului	3

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

11.19 Gatire La Temp. Scazuta

Folosiți 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

Aliment	Durată (min)	Nivel raft
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

11.20 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.

11.21 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
Ierburii	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

11.22 Coacere Paine

Pre-încălzirea nu este recomandată.

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Paine alba	170 - 190	40 - 60	2
Baghetă	200 - 220	35 - 45	2
Brioșă	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Pâine de seară	170 - 190	50 - 70	2
Pâine neagră	170 - 190	50 - 70	2
Pâine integrală	170 - 190	40 - 60	2
Chifle	190 - 210	20 - 35	2

11.23 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

Porc	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	Mai puțin	Mediu	Mai mult
Cotlet (spată), File de porc afumat, File afumat, fiert	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
Spată de berbec	75	80	85
Pulpă de miel, Friptură de miel	65	70	75
Vânat	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	Mai puțin	Mediu	Mai mult
Spată de iepure, Spată de căprioară	65	70	75
Picior de iepure, Iepure întreg, Pulpă de căprioară	70	75	80
Pasăre	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	Mai puțin	Mediu	Mai mult
Pui (între / jumătate / piept)	80	83	86
Rață (întreagă / jumătate), Curcan (întreg / piept)	75	80	85
Rață (piept)	60	65	70
Pește (somon, păstrăv, șalău)	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	Mai puțin	Mediu	Mai mult
Pește (întreg / mare / la abur), Pește (întreg / mare / fript)	60	64	68

Caserole - Legume semipreparate	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	Mai puțin	Mediu	Mai mult
Caserolă de zucchini, Caserolă de broccoli, Caserolă de chimen dulce	85	88	91

Caserole - Sărate	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	Mai puțin	Mediu	Mai mult
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

11.24 Informații pentru institutele 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)	Durată (min)
Biscuit pufos / Patiserie	Aer Cald	140	25 - 40
Biscuit pufos / Patiserie	Încălzire Sus/Jos	160 ¹⁾	20 - 30
Prăjituri mici (20 de bucăți/tavă)	Aer Cald	150 ¹⁾	20 - 35
Prăjituri mici (20 de bucăți/tavă)	Încălzire Sus/Jos	170 ¹⁾	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/ Patiserie	Aer Cald	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Prăjituri mici (20 de bucăți/tavă)	Aer Cald	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

1) Preîncălziți cuptorul.

Grătar

Preîncălziți cuptorul gol timp de 5 minute.

Grătar cu setarea maximă a temperaturii.

Aliment	Funcție	Durată (min)	Nivel raft
Pâine prăjită	Grătar	1 - 3	5
Biftec	Grătar	24 - 30 ¹⁾	4

1) Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.

11.25 Informații pentru instituttele de testare

Teste conform cu IEC 60350-1.

Teste pentru funcția: Gatire Cu Abur.

Aliment	Recipient (Gastro-norm)	Cantitate (g)	Nivel raft	Temperatura (°C)	Durată (min)	Comentarii
Broccoli ¹⁾	1 x 1/2 perforat	300	3	99	13 - 15	Puneți tava de gătit pe primul nivel al raftului.

Aliment	Recipient (Gastro-norm)	Cantitate (g)	Nivel raft	Temperatura (°C)	Durată (min)	Comentarii
Broccoli ¹⁾	2 x 1/2 perforat	2 x 300	2 și 4	99	13 - 15	Puneți tava de gătit pe primul nivel al raftului.
Broccoli ¹⁾	1 x 1/2 perforat	max.	3	99	15 - 18	Puneți tava de gătit pe primul nivel al raftului.
Mazăre congelată	2 x 1/2 perforat	2 x 1300	2 și 4	99	Până când temperatura din locul cel mai rece ajunge la 85 °C.	Puneți tava de gătit pe primul nivel al raftului.

¹⁾ Preîncălziți cuptorul timp de 5 minute.

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 Produse de curățare recomandate

Nu utilizați detergenți sau bureți abrazivi. Aceștia pot deteriora stratul de email sau piesele din oțel inoxidabil.

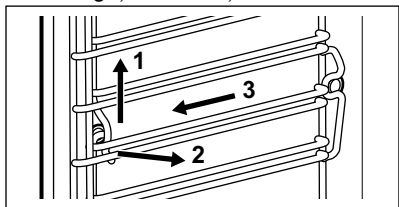
Puteți achiziționa produsele noastre de la www.electrolux.com/shop și de la magazinele celor mai buni comercianți.

12.3 Scoaterea suporturilor pentru raft

Înainte de a efectua operațiile de întreținere, asigurați-vă de răcirea cuptorului. Pericol de arsuri.

Pentru a curăța cuptorul, scoateți suporturile raftului.

1. Trageți suportul cu grijă în sus afară din agățătoarea față.



2. Trageți capătul din față al suportului pentru raft și îndepărtați-l de peretele lateral.
3. Scoateți suportul din agățătoarea din spate.

Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

12.4 Curățare Cu Abur

Îndepărtați manual cât mai multă mizerie posibilă.

Scoateți accesoriile și suportul raftului pentru a curăța pereții laterali.

Funcțiile de curățare cu abur ajută la curățarea cu abur a cavității cuptorului.

Înainte de începe o procedură de curățare, asigurați-vă că cuptorul este rece.

Atunci când funcția de curățare cu abur este activă, becul este stins.

1. Umpleți sertarul pentru apă la nivelul maxim (circa 950 ml de apă) până când este emis un semnal sonor sau mesajul apare pe afișaj.
2. Alegeți funcția de curățare cu abur din meniul: Curățare.

Curățare Cu Abur - durata funcției este de aproximativ 30 de minute.

- a) Porniți funcția.
- b) La încheierea programului este emis un semnal sonor.
- c) Pentru a opri semnalul apăsați un câmp cu senzor.

Curățare Cu Abur Plus - durata funcției este de aproximativ 75 de minute.

- a) Pulverizați uniform un detergent adecvat în cavitatea cuptorului

pe piesele emailate și cele din oțel.

- b) Porniți funcția. Prima parte a programului se încheie după circa 50 de minute.
- c) Apăsați OK.

i Urmați instrucțiunile din mesajul de pe afișaj pentru a finaliza curățarea.

- d) Ștergeți cavitatea cuptorului cu un burete ne-abraziv pentru îngrijirea suprafețelor. Puteți folosi apă caldă sau detergent pentru cuptor.
- e) Apăsați OK. Partea finală a procedurii începe. Durata acestei etape este de circa 25 de minute.

3. Ștergeți cavitatea cuptorului cu un burete ne-abraziv. Puteți utiliza apă caldă.

După curățare, țineți deschisă ușa cuptorului pentru aproximativ 1 oră. Așteptați până când cuptorul este uscat. Pentru a grăbi uscarea puteți încălzi cuptorul cu aer fierbinte la temperatura de 150°C timp de aproximativ 15 minute. Dacă curățați manual cuptorul imediat după terminarea funcției veți obține maximul de performanță din partea funcției de curățare.

12.5 Semnal De Curățare

Atunci când este afișată reamintirea, este necesară curățarea. Utilizați funcția Curățare Cu Abur Plus.

Puteți activa / dezactiva funcția: Semnal De Curățare în meniul: Setari De Baza.

12.6 Sistemul de producere a aburului - Decalcifiere

În timpul funcționării instalației de producere a aburului, calcarul se acumulează la interior (din cauza calciului existent în apă). Acest lucru poate avea un efect negativ asupra calității aburului, asupra performanțelor instalației de producere a aburului și asupra calității alimentelor. Pentru a

preveni depunerile de calcar, curățați circuitul instalației de producere a aburului.

Scoateți toate accesoriile.


Selectați funcția din meniul: Curățare. Interfața utilizatorului vă ghidează prin procedură.

Durata procedurii complete este de aproximativ 2 ore.

Lumina pentru această funcție este oprită.


1. Verificați dacă sertarul pentru apă este gol.
2. Apăsați OK.
3. Puneți cratița adâncă pe prima poziție a raftului.
4. Apăsați OK.
5. Puneți 250 ml de agent de decalcifiere în sertarul pentru apă.
6. Umpleți cu apă restul sertarului pentru apă la nivelul maxim până când semnalul este emis sau mesajul apare pe afișaj.
7. Apăsați OK.

Aceasta activează prima parte a procedurii: Decalcifiere.

 Durata acestei părți este de circa 1 oră și 40 de minute.

8. La terminarea primei părți, goliți cratița adâncă și puneți-o din nou pe prima poziție a raftului.
9. Apăsați OK.
10. Umpleți sertarul pentru apă cu apă proaspătă la nivelul maxim până când semnalul este emis sau mesajul apare pe afișaj.
11. Apăsați OK.

Aceasta activează a doua parte a procedurii: Decalcifiere. Se va clăti circuitul instalației de producere a aburului.

 Durata acestei părți este de circa 35 de minute.

Scoateți cratița adâncă după terminarea procedurii.



Dacă funcția: Decalcifiere nu este rulată corect, afișajul va prezenta un mesaj care vă cere să o repetați.

Dacă cuptorul este umed sau ud, ștergeți-l cu o lavetă uscată. Lăsați cuptorul să se usuce complet cu ușa deschisă.

12.7 Semnalul de reamintire pentru decalcifiere

Există două semnale de reamintire pentru decalcifiere care vă reamintesc să rulați funcția: Decalcifiere. Aceste semnale de reamintire se activează de fiecare dată când opriți aparatul.

Semnalul discret vă reamintește și recomandă să efectuați ciclul de decalcifiere.

Semnalul intens de reamintire vă obligă să realizați decalcifierea.



Dacă nu decalcificați aparatul atunci când este pornit semnalul intens de reamintire, nu puteți utiliza funcțiile cu abur. Nu puteți dezactiva semnalul de reamintire pentru decalcifiere.

12.8 Sistemul de producere a aburului - Clătire

Scoateți toate accesoriile.

Selectați funcția din meniul: Curățare. Interfața utilizatorului vă ghidează prin procedură.

Durata funcției este de aproximativ 30 de minute.

Lumina pentru această funcție este oprită.

1. Puneți tava de gătit pe primul nivel al raftului.
2. Apăsați OK.
3. Umpleți sertarul pentru apă cu apă proaspătă la nivelul maxim până când semnalul acustic este emis sau mesajul apare pe afișaj.

4. Apăsați OK.

Scoateți tava de gătit după terminarea procedurii.

12.9 Golirea Rezervorului

Scoateți toate accesoriile.

Funcția de curățare elimină apa reziduală din sertarul pentru apă. Utilizați funcția după funcția de gătire la abur.

Selectați funcția din meniul: Curățare. Interfața utilizatorului vă ghidează prin procedură.

Durata funcției este de aproximativ 6 de minute.

Lumina pentru această funcție este oprită.

1. Puneți tava de gătit pe primul nivel al raftului.
2. Apăsați OK.
Scoateți tava de gătit după terminarea procedurii.

12.10 Scoaterea și instalarea ușii

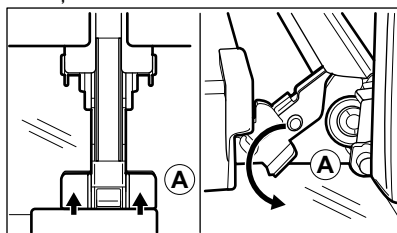
Puteți scoate ușa și panourile din sticlă de la interior pentru a le curăța. Numărul panourilor din sticlă diferă de la un model la altul.



AVERTISMENT!

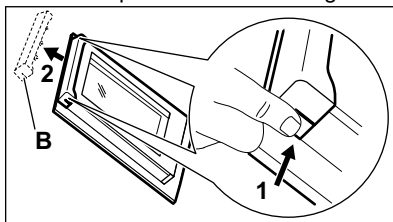
Ușa este grea.

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

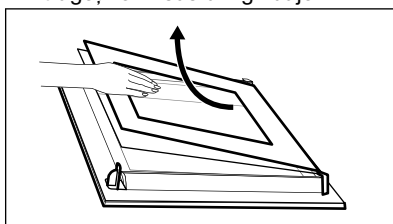


3. Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (la un unghi de aproximativ 70°).

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.



AVERTISMENT!

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

12.11 Înlocuirea becului



AVERTISMENT!

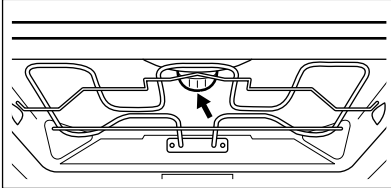
Pericol de electrocutare. Becul poate fi fierbinte.

1. Opriți cuptorul.

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

Becul de sus

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



- Îndepărtați inelul din metal și curățați capacul de sticlă.
- Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o căldură de 300°C.

- Montați inelul din metal pe capacul de sticlă.
- Montați capacul de sticlă.

Becul lateral

- Scoateți suportul din stânga al raftului pentru a avea acces la bec.
- Utilizați o șurubelniță imbus 20 pentru a scoate capacul.
- Scoateți și curățați cadrul metalic și garnitura.
- Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o căldură de 300°C.
- Instalați cadrul din metal și garnitura. Strângeți șuruburile.
- 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"> • 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”.
Procedura de decalcifiere este întreruptă înainte de finalizarea acesteia.	Alimentarea a fost întreruptă.	Repetati procedura.
Procedura de decalcifiere este întreruptă înainte de finalizarea acesteia.	Funcția a fost oprită de utilizator.	Repetati procedura.
Nu există apă în cratița adâncă după procedura de decalcifiere.	Nu ați umplut sertarul pentru apă până la nivelul maxim.	Verificați dacă există agent de decalcifiere / apă în corpul sertarului pentru apă. Repetați procedura.
Există apă murdară la baza cavității după efectuarea ciclului de decalcifiere.	Cratița adâncă este pe o poziție incorectă a raftului.	Scoateți apa reziduală și agentul de decalcifiere de la baza cuptorului. Puneți cratița adâncă pe prima poziție a raftului.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Funcția de curățare este întreruptă înainte de finalizarea acesteia.	Alimentarea a fost întreruptă.	Repetati procedura.
Funcția de curățare este întreruptă înainte de finalizarea acesteia.	Funcția a fost oprită de utilizator.	Repetati procedura.
Există prea multă apă la baza cavității după finalizarea funcției de curățare.	Ați pulverizat prea mult detergent în aparat înainte de activarea ciclului de curățare.	Acoperiți toate piesele cavității cu un strat subțire de detergent. Pulverizați detergentul în mod uniform.
Performanțele procedurii de curățare nu sunt satisfăcătoare.	Temperatura inițială a cavității cuptorului pentru funcția de curățare cu abur a fost prea ridicată.	Repetati ciclul. Rulați ciclul atunci când aparatul este rece.
Performanțele procedurii de curățare nu sunt satisfăcătoare.	Nu ați îndepărtat grilajele laterale înainte de pornirea procedurii de curățare. Acestea pot transfera căldura către pereți și reduce astfel performanța.	Îndepărtați grilajele laterale din aparat și repetați funcția.
Performanțele procedurii de curățare nu sunt satisfăcătoare.	Nu ați îndepărtat accesoriile din aparat înainte de pornirea procedurii de curățare. Acestea pot compromite ciclul cu abur și reduce performanța.	Îndepărtați accesoriile din aparat și repetați funcția.

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	EOB8S31X EOB8S31Z KOBBS31X	
Indexul de eficiență energetică	81.0	
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	0.68 kWh/ciclu	
Numărul de incinte	1	
Sursa de căldură	Energie electrică	
Volum	70 l	
Tipul cuptorului	Cuptor încastat	
Masă	EOB8S31X	38.5 kg
	EOB8S31Z	40.0 kg
	KOBBS31X	39.0 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 gătire.

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 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.

Gătirea 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.

Gătitul cu becul stins


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


Aer Cald (Umed)

Funcție concepută să economisească energia în timpul gătirii.

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



867352811-A-472018