



Thinking of you
Electrolux



EOC5651B0

RO CUPTOR

MANUAL DE UTILIZARE



CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA	3
2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA	4
3. DESCRIEREA PRODUSULUI	6
4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE	7
5. UTILIZAREA ZILNICĂ	8
6. FUNCȚIILE CEASULUI	10
7. UTILIZAREA ACCESORIILOR	11
8. FUNCȚII SUPLIMENTARE	13
9. SFATURI UTILE	14
10. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA	27
11. CE TREBUIE FĂCUT DACĂ...	30
12. DATE TEHNICE	31

NE GÂNDIM LA DUMNEAVOASTRĂ

Vă mulțumim 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 oricând îl utilizați puteți fi sigur de 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



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

www.electrolux.com/productregistration



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

www.electrolux.com/shop

SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII ȘI SERVICE

Vă recomandăm utilizarea pieselor de schimb originale.

Atunci când contactați unitatea de Service, asigurați-vă că aveți disponibile următoarele informații.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice. Model, PNC, Număr de serie.



Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța.



Informații și recomandări generale



Informații cu privire la 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 dacă instalarea și utilizarea incorectă a aparatului provoacă răniri și daune. Păstrați întotdeauna instrucțiunile împreună cu aparatul pentru consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile



AVERTIZARE

Risc de sufocare, de rănire sau de provocare a unei incapacități funcționale permanente.

- 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 dacă sunt supravegheate de o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați la îndemâna copiilor ambalajul produsului.
- 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, vă recomandăm să-l activați.
- Curățarea și întreținerea curentă nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.

1.2 Aspecte generale privind siguranța

- Aparatul devine fierbinte în interior pe durata funcționării. Nu atingeți elementele de încălzire care sunt în aparat. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de a efectua operațiile de întreținere.

- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau răzuitoare ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
- Urmele de alimente vărsate trebuie să fie eliminate înainte de curățarea pirolitică. Scoateți toate componentele cuptorului.
- Utilizați senzorul recomandat pentru acest aparat.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

2.1 Instalarea



AVERTIZARE

Doar o persoană calificată va instala acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Respectați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Procedați cu atenție sporită atunci când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Purtați întotdeauna mănuși de protecție.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Verificați dacă aparatul este instalat având în jurul său structuri de siguranță.
- Laturile aparatului trebuie să rămână în apropierea altor aparate sau unități cu aceeași înălțime.

Conexiunea la rețeaua electrică



AVERTIZARE

Risc de incendiu și de electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la împământare.

- Verificați dacă informațiile de natură electrică, specificate pe plăcuța cu datele tehnice, corespund sursei de tensiune. Dacă nu, contactați un electrician.
- Folosiți întotdeauna o priză cu protecție la electrocutare corect instalată.
- Nu folosiți adaptoare cu căi multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Contactați centrul de service sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să intre în contact cu ușa 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-vă că priza poate fi accesată după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați la ea 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 fuzibile (siguranțele cu șurub trebuie scoase din suport), mecanisme de decuplare pentru scurgeri de curent și contactoare.

- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care vă permite să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

2.2 Utilizarea



AVERTIZARE

Risc de rănire, arsuri sau de electrocutare sau explozie.

- Utilizați acest aparat într-un mediu 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.
- Țineți întotdeauna închisă ușa aparatului atunci când acesta este în funcțiune.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scântele 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.



AVERTIZARE

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 aparatului.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interiorul aparatului după încheierea gătirii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.

- Decolorarea emailului nu are niciun efect asupra funcționării aparatului. Nu este un defect în ceea ce privește garanția legală.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile siroapoase. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.

2.3 Îngrijirea și curățarea



AVERTIZARE

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a curăța aparatul, deconectați-l și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor vitrate.
- Înlocuiți imediat panourile vitrate ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de Service.
- Atenție când scoateți ușa aparatului. Aceasta este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Resturile de grăsimi sau de alimente din aparat pot duce la apariția unui incendiu.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.
- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.

Curățarea pirolitică



AVERTIZARE

Risc de arsuri.

- Înainte de a efectua o funcție de auto-curățare Pirolitică sau o funcție Prima utilizare vă rugăm să scoateți din interiorul cuptorului:
 - Toate reziduurile de alimente, depunerile/resturile de ulei sau grăsimi.
 - Toate obiectele detașabile (inclusiv rafturile, șinele laterale etc., furnizate împreună cu produsul) în special tigăile anti-aderente, cratițele, tăvile, ustensilele etc.
- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru Curățarea pirolitică.
- Nu lăsați copiii să se apropie de aparat atunci când Curățarea pirolitică este în funcțiune. Aparatul devine foarte fierbinte.

- Curățarea pirolitică este o operație efectuată la temperatură înaltă care poate degaja fum de la reziduurile alimentare și materialele componente. De aceea, consumatori sunt sfătuiți să respecte cu strictețe următoarele:
 - Asigurați o ventilație bună în timpul și după fiecare Curățare pirolitică.
 - Asigurați o bună ventilație pe durata și după prima utilizare la temperatura maximă.
 - 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.
- 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.
- 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.

2.4 Bec interior

- Tipul de bec sau de lampă cu halogen utilizat pentru acest aparat este destinat exclusiv aparatelor electrocasnice. Nu îl utilizați în alte scopuri.



AVERTIZARE

Risc de electrocutare.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică înainte de a înlocui becul.
- Folosiți doar becuri cu aceleași specificații.

2.5 Aruncarea la gunoi

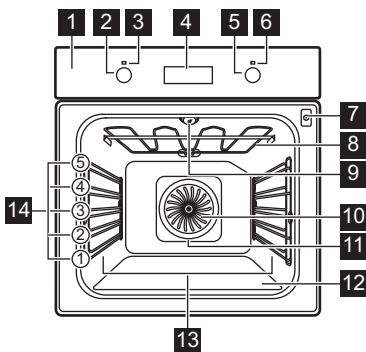


AVERTIZARE

Risc de rănire sau de sufocare.

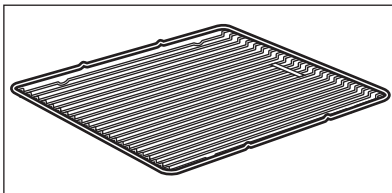
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare.
- Tăiați cablul electric și îndepărtați-l.
- Scoateți dispozitivul de blocare a ușii pentru a preveni închiderea copiilor sau a animalelor de companie în aparat.

3. DESCRIEREA PRODUSULUI



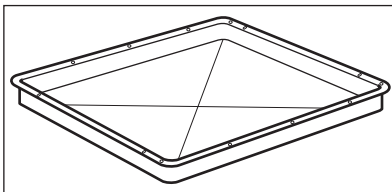
- 1 Panou de comandă
- 2 Buton pentru funcțiile cuptorului
- 3 Bec/simbol alimentare
- 4 Dispozitiv de programare electronic
- 5 Buton pentru temperatură
- 6 Indicator luminos de funcționare
- 7 Priză pentru senzor
- 8 Element încălzire
- 9 Bec
- 10 Ventilator
- 11 Element de încălzire pe pereții spate
- 12 Încălzire jos
- 13 Suportul pentru raft, detașabil
- 14 Poziții rafturi

3.1 Accesoriiile



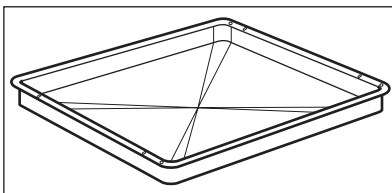
Raft sârmă

Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.



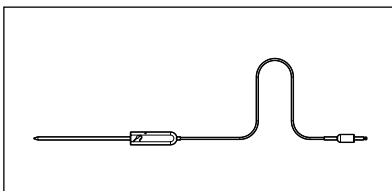
Tavă de gătit

Pentru prăjituri și fursecuri.



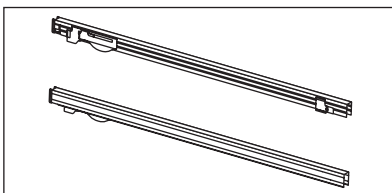
Grill- / Tavă pentru frigere

Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.



Senzor

Pentru a măsura cât de bine sunt făcute alimentele.



Ghidaje telescopice

Pentru rafturi și tăvi.

4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranța.



Consultați capitolul "Îngrijirea și curățarea".

4.1 Prima curățare

- Scoateți toate componentele aparatului.
- Curățați aparatul înainte de prima utilizare.

4.2 Setarea timpului

După prima conectare la priză, toate simbolurile de pe display se aprind pentru câteva secunde.

În următoarele câteva secunde display-ul indică versiunea software.

După ce versiunea de software dispare, pe display este afișat **hr** și "12:00". "12" se aprinde intermitent.

1. Pentru reglarea orei curente apăsați **+** sau **-**.
2. Apăsați  pentru confirmare (necesar doar pentru prima setare. La următoarele setări noul timp va fi salvat automat după 5 secunde).
Pe display este afișat **min** și ora setată. "00" se aprinde intermitent.
3. Pentru setarea minutelor curente apăsați **+** sau **-**.

4. Apăsați  pentru confirmare (necesar doar pentru prima setare. La următoarele setări noul timp va fi salvat automat după 5 secunde).

Display-ul Temperatură / Timp indică noua oră.

Schimbarea timpului

Puteți modifica timpul numai când cuptorul este oprit.

Apăsați . Pe display se aprind intermitent timpul setat și simbolul . Pentru setarea unei alt timp aplicați procedura descrisă în secțiunea "Setarea timpului".

5. UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranța.

Pentru a utiliza aparatul, apăsați butonul de control. Butonul de control iese în afară.

5.1 Activarea și dezactivarea aparatului

1. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului pentru a selecta o funcție de gătit.
2. Rotiți butonul pentru temperatură **+** / **-** pentru a seta o temperatură.
3. Pentru dezactivarea aparatului rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului în poziția oprit ("0").



Simbol, indicator sau bec pentru buton (în funcție de model - consultați descrierea produsului):

- Indicatorul se aprinde când cuptorul se încălzește.
- Becul se aprinde când aparatul funcționează.
- Simbolul arată dacă butonul controlează una dintre zonele de gătit, funcțiile cuptorului sau temperatura.

5.2 Funcțiile cuptorului

Funcția cuptorului		Aplicație
	Incalzire rapida	Pentru reducerea timpului de încălzire.
	Aer cald	Pentru coacerea simultană pe maxim 3 poziții ale raftului și pentru deshidratarea alimentelor. Setări temperatura cu 20 °C - 40 °C mai mică decât pentru Caldura de sus + jos.
	Pizza	Pentru coacerea pe 1 singur raft a mâncărilor care necesită o rumenire mai intensă și o bază crocantă. Setări temperatura cu 20 °C - 40 °C mai mică decât pentru Caldura de sus + jos.

Funcția cuptorului	Aplicație
 Caldura de sus + jos	Pentru a coace și a prăji pe 1 singură poziție a raftului.
 Incalzire jos	Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă sau uscată și pentru a conserva alimentele.
 Decongelare	Pentru a decongela preparate congelate.
 Grill	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate și pentru pâine prăjită.
 Grill rapid	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mari și pentru rumenire.
 Gatire intensiva	Pentru a frige bucăți mari de carne sau de pui pe 1 poziție a raftului. De asemenea, pentru gratinare și rumenire.
 Curățare pirolitică	Pentru a activa curățarea pirolitică automată a cuptorului. Această funcție arde resturile de murdărie din cuptor. Cuptorul se încălzește la aproximativ 500 °C.

5.3 Funcția de Încălzire rapidă

Funcția de încălzire rapidă micșorează timpul necesar pentru încălzire.

1. Setati funcția de încălzire rapidă. Consultați tabelul cu Funcțiile cuptorului.
2. Rotiți butonul pentru temperatură $+$ / $-$ pentru a seta temperatura.

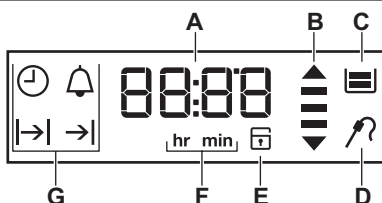
3. Când aparatul ajunge la temperatura setată, este emis un semnal acustic.



Funcția de încălzire rapidă nu este dezactivată după semnalul acustic. Trebuie să dezactivați funcția manual.

4. Setati o funcție a cuptorului.

5.4 Display



- A) Temporizatorul
- B) Indicatorul de încălzire și căldură reziduală
- C) Sertar pentru apă (doar pentru anumite modele)
- D) Senzor (doar pentru anumite modele)
- E) Blocare electronică a ușii (doar pentru anumite modele)
- F) Ore / minute
- G) Funcțiile ceasului

5.5 Butoanele

Buton	Funcție	Descriere
	CEAS	Pentru a seta o funcție ceas.
$-$, $+$	MINUS, PLUS	Pentru a seta timpul.

Buton	Funcție	Descriere
	CRONOMETRU	Pentru a seta CRONOMETRUL. Țineți apăsat butonul pentru mai mult de 3 secunde pentru a activa sau dezactiva becul cuptorului.
	TEMPERATURA	Pentru a verifica temperatura cuptorului sau temperatura Senzorului (dacă există). Folosiți doar cu o funcție a cuptorului în funcțiune.

5.6 Indicatorul de Încălzire / Căldură reziduală

indică creșterea sau reducerea temperaturii cuptorului.

Dacă activați o funcție a cuptorului, segmentele de pe display  se aprind pe rând. Segmentele

6. FUNCȚIILE CEASULUI

SIMBOL	FUNCȚIE	DESCRIERE
	CRONOMETRU	Pentru a seta timpul de numărătoare inversă. Această funcție nu are nici o influență asupra funcționării cuptorului. Puteți seta CRONOMETRUL oricând, chiar dacă aparatul este oprit.
	TIMPUL	Pentru a seta, modifica sau verifica timpul. Consultați "Setarea timpului".
	DURATA	Pentru a seta cât timp trebuie să funcționeze aparatul. Setati mai întâi o funcție a cuptorului înainte de a seta această funcție.
	SFÂRȘIT	Pentru a seta ora când aparatul trebuie dezactivat. Setati mai întâi o funcție a cuptorului înainte de a seta această funcție. Puteți folosi simultan Durată și Sfârșit (Întârziere) pentru a seta timpul când aparatul trebuie activat și, după aceea, dezactivat.

 Apăsați în mod repetat  pentru a modifica funcția ceas.

 Apăsați  pentru a confirma setările funcțiilor ceas sau așteptați 5 secunde pentru ca setarea să fie confirmată automat.

3. Apăsați pe  pentru a confirma.

4. Pentru reglarea orei apăsați  sau .

5. Apăsați pe  pentru a confirma. Se va aude un sunet timp de 2 minute după expirarea timpului. Simbolul  sau  și setarea timpului se vor aprinde intermitent pe display. Cuptorul se oprește.

6. Pentru a opri sunetul apăsați orice buton sau deschideți ușa cuptorului.

 Dacă apăsați  în momentul în care alegeți orele pentru DURATĂ , aparatul trece la setările pentru funcția SFÂRȘIT .

6.1 Setarea DURATĂ și SFÂRȘIT

1. Apăsați pe  în mod repetat până când display-ul indică  sau .
 sau  se aprinde intermitent pe display.
2. Apăsați  sau  pentru a seta minutele.

6.2 Setarea CRONOMETRULUI

1. Apăsați  .
 și "00" se aprind intermitent pe display.
 2. Apăsați  sau  pentru a seta CRONOMETRUL. La început, timpul este calculat în minute și secunde. Când timpul setat de dvs. este mai mare de 60 de minute, simbolul **hr** apare pe display. Aparatul calculează acum timpul în ore și minute.
 3. CRONOMETRUL pornește automat după cinci secunde.
-  După trecerea a 90% din timp este emis un semnal sonor. Pentru a opri semnalul, apăsați un buton.
4. La sfârșitul duratei setate este emis un semnal acustic timp de două minute. "00:00" și  se aprind intermitent pe display. Pentru a opri semnalul, apăsați un buton.



Dacă setați CRONOMETRUL când funcția DURATA sau SFÂRȘIT este activă, simbolul  apare pe display.

6.3 Cronometrul de numărătoare directă

Utilizați Cronometrul de numărătoare directă pentru a monitoriza durata de funcționare a cuptorului. Cronometrul este activat simultan cu încălzirea cuptorului.

Pentru a reseta Cronometrul de numărătoare directă, apăsați lung  și  .



Nu puteți utiliza Cronometrul de numărătoare directă când funcția Durata sau Sfârșit este utilizată.

7. UTILIZAREA ACCESORIILOR



AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranța.

7.1 Senzor

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

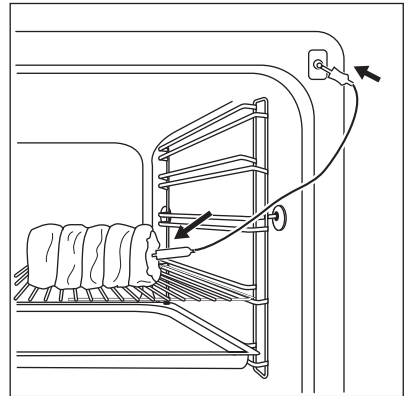
Trebuie setate două temperaturi:

- Temperatura cuptorului. Consultați tabelul pentru prăjire.
- Temperatura zonei de mijloc a cărnii. Consultați tabelul pentru senzor.



Utilizați doar senzorul furnizat cu aparatul sau piese de schimb originale.

1. Setati funcția și temperatura cuptorului.
2. Introduceți vârful senzorului temperaturii zonei de mijloc (cu simbolul  pe mâner) în zona de mijloc a cărnii.



3. Introduceți conectorul senzorului în priză din partea din față a aparatului. Afișajul prezintă simbolul senzorului și temperatura optimă implicită. Când utilizați pentru prima dată senzorul, temperatura optimă implicită este 60 °C.
4. În timp ce  se aprinde intermitent, puteți utiliza butonul de temperatură pentru a modifica temperatura optimă implicită.
5. Apăsați  pentru a salva noua temperatură optimă sau așteptați 10 secunde pentru ca setarea să fie salvată automat. Noua

temperatură optimă implicită este afișată la următoarea utilizare a senzorului.

6. În timpul procesului de gătire, senzorul trebuie să rămână introdus în carne și în priza aferentă.
7. Când carnea este la temperatura optimă setată, simbolul pentru temperatura optimă și senzorul se aprind intermitent. Un semnal acustic este emis timp de două minute. Pentru a opri semnalul, apăsați un buton.
8. Scoateți conectorul senzorului din priză. Scoateți carnea din aparat.
9. Dezactivați aparatul.



De fiecare dată când conectați senzorul la priză trebuie să setați din nou durata și sfârșitul.

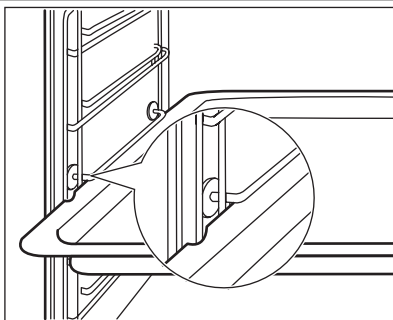


Când aparatul calculează durata provizorie pentru prima dată, simbolul - se aprinde intermitent pe afișaj. La terminarea calcului, afișajul prezintă durata pentru gătit. Calculele se fac pe toată durata gătirii iar valoarea duratei de pe afișaj este actualizată, dacă este cazul.

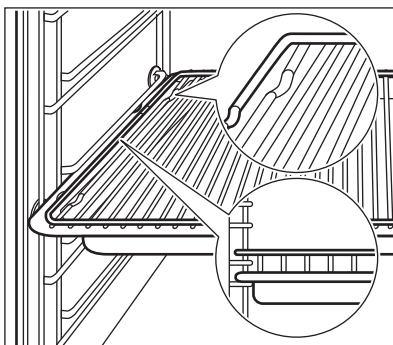
Pe durata gătirii puteți modifica în orice moment temperatura optimă:

1. Apăsați butonul pentru temperatură $^{\circ}\text{C}$:
 - O singură dată - afișajul prezintă temperatura optimă setată care se schimbă la fiecare 10 secunde cu temperatura curentă a senzorului.
 - De două ori - afișajul prezintă temperatura optimă a cuptorului care se schimbă la fiecare 10 secunde cu temperatura setată a cuptorului.
 - De trei ori - afișajul prezintă temperatura setată a cuptorului.
2. Folosiți butonul pentru temperatură pentru a seta temperatura.

7.2 Introducerea accesoriilor cuptorului



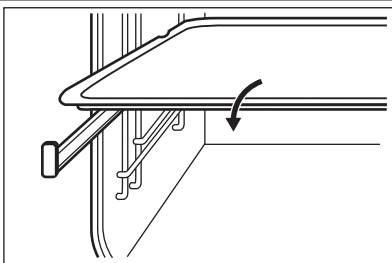
Cratița adâncă și raftul din sârmă au margini laterale. Aceste margini și forma barelor de ghidaj formează un dispozitiv special care împiedică vasele să alunece.



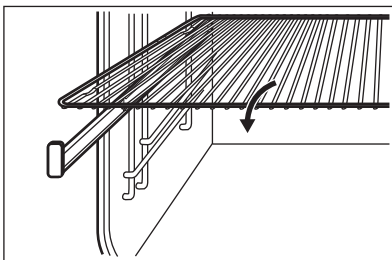
Introducerea împreună a raftului din sârmă și a cratiței adânci

Puneți raftul din sârmă pe cratița adâncă. Împingeți cratița adâncă între barele de ghidaj ale unuia dintre nivelurile cuptorului.

7.3 Ghidaje telescopice - Introducerea accesoriilor cuptorului



Puneți tava pentru coacere sau cratița adâncă pe ghidajele telescopice.

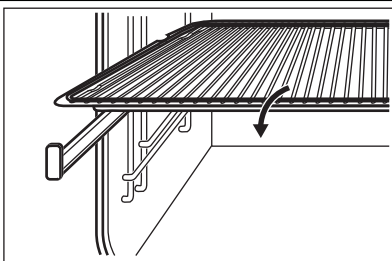


Puneți raftul din sârmă pe ghidajele telescopice, cu picioarele orientate în jos.



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

7.4 Introducerea împreună a raftului din sârmă și a cratiței adânci



Puneți raftul din sârmă pe cratița adâncă. Puneți raftul din sârmă și cratița adâncă pe suportii telescopici.

8. FUNCȚII SUPLIMENTARE

8.1 Blocare acces copii

Funcția Blocare acces copii împiedică utilizarea accidentală a aparatului.

Activarea și dezactivarea funcției Blocare acces copii:

1. Nu setați o funcție a cuptorului.
2. Țineți apăsat simultan  și  timp de 2 secunde.

3. Va fi emis un semnal sonor. SAFE se aprinde/se stinge pe afișaj (când activați sau dezactivați funcția Blocare acces copii).



Dacă aparatul este echipat cu funcția Curățare pirolitică și funcția este activă, ușa este blocată.

SAFE se aprinde pe afișaj când rotiți un buton sau apăsați un buton.

Blocare

Blocare previne schimbarea accidentală a funcțiilor cuptorului. Puteți activa funcția Blocare numai atunci când aparatul funcționează.

Activarea și dezactivarea funcției Blocare:

1. Activați aparatul.
2. Activați o funcție sau o setare a cuptorului.
3. Țineți apăsat simultan  și  timp de 2 secunde.
4. Va fi emis un semnal sonor. Loc se aprinde/ se stinge pe afișaj (când activați sau dezactivați funcția Blocare).



Dacă aparatul este echipat cu funcția Curățare pirolitică și funcția este activă, ușa este blocată. Puteți să dezactivați aparatul când Blocare este activată. Dacă dezactivați aparatul, Blocare se dezactivează. Loc se aprinde pe afișaj când rotiți un buton sau apăsați un buton.

este mai mare de 40 °C. Folosiți butonul de temperatură pentru a vedea temperatura cuptorului.

8.3 Suflantă cu aer rece

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

8.4 Oprirea automată

Din motive de siguranță aparatul se dezactivează după o anumită perioadă de timp:

- Dacă o funcție a cuptorului este în desfășurare.
- Dacă nu modificați temperatura cuptorului.

8.2 Display-ul căldurii reziduale

Display-ul prezintă afișajul căldurii reziduale  când aparatul este oprit și temperatura din cuptor

Temperatură cuptor	Durata de oprire
30 - 115 °C	12,5 ore
120 - 195 °C	8,5 ore
200 - 245 °C	5,5 ore
250 - temperatura maximă °C	3,0 ore

După o dezactivare automată, apăsați un buton pentru a utiliza din nou aparatul.



Funcția Oprire automată este activă pentru toate funcțiile cuptorului, cu excepția Iluminare cuptor, Gătit la temperaturi joase, Durată, Sfârșit, Pornire cu întârziere și Senzor.

9. SFATURI UTILE

9.1 Partea interioară a ușii

La anumite modele, pe partea interioară a ușii se află:

- Numerele pentru pozițiile raftului.
- Informații referitoare la funcțiile de încălzire, pozițiile recomandate pentru rafturi și temperaturile pentru preparatele standard.



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

9.2 Coacere

Instrucțiuni generale

- Noul dumneavoastră cuptor poate să aibă un alt comportament la coacere/frigere față de

aparatul de până acum. Adaptați setările dumneavoastră uzuale (temperatură, durată de gătire) și pozițiile rafturilor la valorile din tabele.

- În cazul timpilor mai lungi de coacere, puteți dezactiva cuptorul cu 10 minute înainte de terminarea duratei de coacere pentru a utiliza căldura reziduală.

Când gătiți alimente congelate, este posibil ca tăvile din interiorul cuptorului să se deformeze în timpul coacerii. Când tăvile se răcesc, distorsiunea dispare.

Cum se utilizează Tabelele de coacere

- Producătorul vă recomandă să folosiți mai întâi temperatura mai mică.

- Dacă nu găsiți setările pentru o anumită rețetă, căutați una similară.
- Durata de coacere poate fi extinsă cu 10 – 15 minute, în cazul în care coaceți prăjituri pe mai multe niveluri.
- Prăjiturile și produsele de patiserie aflate la înălțimi diferite nu se rumenesc în mod egal la început. În acest caz, nu schimbați setarea de temperatură. Diferențele dispar în timpul procesului de coacere.

9.3 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.
Prăjitura se fărâmițează și devine cleioasă, lipicioasă sau nu este uniformă.	Durata de coacere este prea mică.	Prelungați durata de coacere. Nu puteți să micșorați durata de coacere prin setarea unor temperaturi mai mari.
Prăjitura se fărâmițează și devine cleioasă, lipicioasă sau nu este uniformă.	Există prea mult lichid în amestec.	Utilizați mai puțin lichid. Fiți atenți 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.
Prăjitura este prea uscată.	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.
Prăjitura se rumenește neuniform.	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.

9.4 Coacere pe un singur nivel:

Coacere în forme

Tipul de coacere	Funcția cuptorului	Nivel raft	Temperatura (°C)	Timp (min)
Prăjitură Ring / Brioșă	Aer cald	1	150 - 160	50 - 70
Pandișpan / Prăjitură cu fructe	Aer cald	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake / Pandișpan fără grăsimi	Aer cald	2	140 - 150	35 - 50
Fatless sponge cake / Pandișpan fără grăsimi	Căldură de sus + jos	2	160	35 - 50
Aluat pentru tartă - patiserie	Aer cald	2	170 - 180 ¹⁾	10 - 25
Cocă pentru chec	Aer cald	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / Plăcintă cu mere (2 forme Ø20 cm, așezate în diagonală)	Aer cald	2	160	60 - 90
Apple pie / Plăcintă cu mere (2 forme Ø20 cm, așezate în diagonală)	Căldură de sus + jos	1	180	70 - 90
Tartă cu brânză	Căldură de sus + jos	1	170 - 190	60 - 90

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

Produs de copt în tăvi de coacere

Tipul de coacere	Funcția cuptorului	Nivel raft	Temperatura (°C)	Timp (min)
Cozonac împletit / Coroniță	Căldură de sus + jos	3	170 - 190	30 - 40
Cozonac cu stafide	Căldură de sus + jos	2	160 - 180 ¹⁾	50 - 70

Tipul de coacere	Funcția cuptorului	Nivel raft	Temperatura (°C)	Timp (min)
Pâine (pâine de secară):				
1. Prima parte a procedurii de coacere.	Căldură de sus + jos	1	1. 230 ¹⁾	1. 20
2. A doua parte a procedurii de coacere.			2. 160 - 180	2. 30 - 60
Choux a la creme / Ecler	Căldură de sus + jos	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 35
Ruladă	Căldură de sus + jos	3	180 - 200 ¹⁾	10 - 20
Prăjitură cu nucă sau alune, uscată	Aer cald	3	150 - 160	20 - 40
Prăjitură cu migdale și unt / Prăjituri cu glazură de zahăr	Căldură de sus + jos	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 30
Tarte cu fructe (din aluat cu drojdie / de chec) ²⁾	Aer cald	3	150	35 - 55
Tarte cu fructe (din aluat cu drojdie / de chec) ²⁾	Căldură de sus + jos	3	170	35 - 55
Tarte cu fructe pe cocă fragedă	Aer cald	3	160 - 170	40 - 80
Cozonac cu umplutură delicată (de ex. brânză dulce, smântână, cremă de ou și lapte)	Căldură de sus + jos	3	160 - 180 ¹⁾	40 - 80

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

²⁾ Folosiți cratița adâncă.

Tarte mici

Tipul de coacere	Funcția cuptorului	Nivel raft	Temperatura (°C)	Timp (min)
Fursecuri	Aer cald	3	150 - 160	10 - 20

Tipul de coacere	Funcția cuptorului	Nivel raft	Temperatura (°C)	Timp (min)
Short bread / Biscuit pufos / Patiserie	Aer cald	3	140	20 - 35
Short bread / Biscuit pufos / Patiserie	Căldură de sus + jos	3	160 ¹⁾	20 - 30
Turte	Aer cald	3	150 - 160	15 - 20
Dulciuri din foietaj cu albuș de ou / Bezele	Aer cald	3	80 - 100	120 - 150
Pricomigdale	Aer cald	3	100 - 120	30 - 50
Biscuiți făcuți cu drojdie	Aer cald	3	150 - 160	20 - 40
Foietaj din aluat franțuzesc	Aer cald	3	170 - 180 ¹⁾	20 - 30
Rulouri	Aer cald	3	160 ¹⁾	10 - 25
Rulouri	Căldură de sus + jos	3	190 - 210 ¹⁾	10 - 25
Small cakes / Prăjituri mici (20 de bucăți/tavă)	Aer cald	3	150 ¹⁾	20 - 35
Small cakes / Prăjituri mici (20 de bucăți/tavă)	Căldură de sus + jos	3	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

Preparate coapte și gratinate

Preparat	Funcția cuptorului	Nivel raft	Temperatura (°C)	Timp (min)
Paste	Caldura de sus + jos	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Caldura de sus + jos	1	180 - 200	25 - 40
Legume gratinate ¹⁾	Gatire intensiva sau Aer cald	1	160 - 170	15 - 30
Baghete cu brânză topită	Gatire intensiva sau Aer cald	1	160 - 170	15 - 30
Dulciuri	Caldura de sus + jos	1	180 - 200	40 - 60
Pește la cuptor	Caldura de sus + jos	1	180 - 200	30 - 60

Preparat	Funcția cuptorului	Nivel raft	Temperatura (°C)	Timp (min)
Legume umplute	Gătire intensiva sau Aer cald	1	160 - 170	30 - 60

1) Preîncălziți cuptorul.

9.5 Coacere pe mai multe niveluri

Produs de copt în tăvi de coacere

Tipul de coacere	Aer cald		Temperatura (°C)	Timp (min)
	Nivel raft			
	2 poziții ale raftului	3 poziții ale raftului		
Choux a la creme / Ecler	1 / 4	-	160 - 180 ¹⁾	25 - 45
Prăjitură Streusel uscată	1 / 4	-	150 - 160	30 - 45

1) Preîncălziți cuptorul.

Biscuiți / small cakes / prăjituri mici / produse de patiserie / chifle

Tipul de coacere	Aer cald		Temperatura (°C)	Timp (min)
	Nivel raft			
	2 poziții ale raftului	3 poziții ale raftului		
Fursecuri	1 / 4	1 / 3 / 5	150 - 160	20 - 40
Short bread / Biscuit pufos / Patiserie	1 / 4	1 / 3 / 5	140	25 - 50
Turte	1 / 4	-	160 - 170	25 - 40
Biscuiți cu albuș de ou / Bezele	1 / 4	-	80 - 100	130 - 170
Pricomigdale	1 / 4	-	100 - 120	40 - 80
Biscuiți făcuți cu drojdie	1 / 4	-	160 - 170	30 - 60
Foietaj din aluat franțuzesc	1 / 4	-	170 - 180 ¹⁾	30 - 50
Rulouri	1 / 4	-	180	30 - 55
Small cakes / Prăjituri mici (20 de bucăți/tavă)	1 / 4	-	150 ¹⁾	25 - 40

1) Preîncălziți cuptorul.

9.6 Pizza

Tipul de coacere	Nivel raft	Temperatură °C	Timp (min.)
Pizza (crocantă)	2	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20
Pizza (cu multe ingrediente)	2	180 - 200	20 - 30
Tarte	1	180 - 200	40 - 55
Tartă cu spanac	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Tartă elvețiană	1	170 - 190	45 - 55
Plăcintă cu mere, acoperită	1	150 - 170	50 - 60
Plăcintă cu legume	1	160 - 180	50 - 60
Pâine nedospită	2	230 - 250 ¹⁾	10 - 20
Tartă cu foietaj din aluat franțuzesc	2	160 - 180 ¹⁾	45 - 55
Flammekuchen (mâncare din Alsacia, asemănătoare cu pizza)	2	230 - 250 ¹⁾	12 - 20
Piroști (versiunea rusească de calzone)	2	180 - 200 ¹⁾	15 - 25

1) Preîncălziți cuptorul.

2) Folosiți o cratiță adâncă.

9.7 Coacerea fripturilor

- Pentru coacere utilizați vase termorezistente (consultați instrucțiunile producătorului).
- Puteți coace fripturile mari direct în cratița adâncă (dacă există) sau pe raftul din sârmă aflat deasupra acesteia.
- Prăjiți fripturile din carne slabă într-un vas cu capac. Astfel se va menține carnea suculentă.
- Toate tipurile de carne care pot fi rumenite sau trebuie să facă o crustă, pot fi preparate într-un vas fără capac.
- Vă recomandăm să preparați carnea și peștele de peste 1 kg în cuptor.

- Pentru a preveni arderea în cratiță a sucurilor sau grăsimilor eliminate, puneți niște apă în cratița adâncă.
- Dacă este necesar, întoarceți friptura (după ce a trecut 1/2 - 2/3 din durata de coacere).
- Stropiți de câteva ori fripturile mari și puiul cu sosul propriu în timpul coacerii. În acest mod, rezultatul va fi mai bun.
- Puteți dezactiva aparatul cu aproximativ 10 minute înainte de terminarea timpului de coacere și utilizați căldura reziduală.

9.8 Prăjire cu Gătire intensivă

Viță

Tipul de carne	Cantitate	Funcția cup-torului	Nivel raft	Temperatură °C	Timp (min.)
Friptură înăbu-șită	1 - 1,5 kg	Căldură de sus + jos	1	230	120 - 150
Friptură de viță sau file: în sânge	pentru fieca-re cm de gro-sime	Gătire inten-sivă	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Friptură de viță sau file: mediu	pentru fieca-re cm de gro-sime	Gătire inten-sivă	1	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Friptură de viță sau file: bine făcut	pentru fieca-re cm de gro-sime	Gătire inten-sivă	1	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

Came de porc

Tipul de carne	Cantitate	Funcția cup-torului	Nivel raft	Temperatură °C	Timp (min.)
Spată / Ceafă / Pulpă	1 - 1,5 kg	Gătire inten-sivă	1	160 - 180	90 - 120
Cotlet / Antricot	1 - 1,5 kg	Gătire inten-sivă	1	170 - 180	60 - 90
Ruladă de carne	750 g - 1 kg	Gătire inten-sivă	1	160 - 170	50 - 60
Picior de porc (semipreparat)	750 g - 1 kg	Gătire inten-sivă	1	150 - 170	90 - 120

Vițel

Tipul de carne	Cantitate	Funcția cup-torului	Nivel raft	Temperatură °C	Timp (min.)
Friptură de vițel	1 kg	Gătire inten-sivă	1	160 - 180	90 - 120
But de vițel	1,5 - 2 kg	Gătire inten-sivă	1	160 - 180	120 - 150

Miel

Tipul de carne	Cantitate	Funcția cup-torului	Nivel raft	Temperatură °C	Timp (min.)
Pulpă de miel / Friptură de miel	1 - 1,5 kg	Gătire inten-sivă	1	150 - 170	100 - 120

Tipul de carne	Cantitate	Funcția cuptorului	Nivel raft	Temperatură °C	Timp (min.)
Spată de miel	1 - 1,5 kg	Gătire intensivă	1	160 - 180	40 - 60

Vânat

Tipul de carne	Cantitate	Funcția cuptorului	Nivel raft	Temperatură °C	Timp (min.)
Spată / Pulpă de iepure	până la 1 kg	Căldură de sus + jos	1	230 ¹⁾	30 - 40
Spată de câprioară	1,5 - 2 kg	Căldură de sus + jos	1	210 - 220	35 - 40
But de câprioară	1,5 - 2 kg	Căldură de sus + jos	1	180 - 200	60 - 90

1) Preîncălziți cuptorul.

Găină

Tipul de carne	Cantitate	Funcția cuptorului	Nivel raft	Temperatură °C	Timp (min.)
Porții de pui	200 - 250 g fiecare	Gătire intensivă	1	200 - 220	30 - 50
Jumătate de pui	400 - 500 g fiecare	Gătire intensivă	1	190 - 210	35 - 50
Pui, pasăre îndopată	1 - 1,5 kg	Gătire intensivă	1	190 - 210	50 - 70
Rață	1,5 - 2 kg	Gătire intensivă	1	180 - 200	80 - 100
Gâscă	3,5 - 5 kg	Gătire intensivă	1	160 - 180	120 - 180
Curcan	2,5 - 3,5 kg	Gătire intensivă	1	160 - 180	120 - 150
Curcan	4 - 6 kg	Gătire intensivă	1	140 - 160	150 - 240

Pește (în abur)

Tipul de carne	Cantitate	Funcția cuptorului	Nivel raft	Temperatură °C	Timp (min.)
Pește întreg	1 - 1,5 kg	Căldură de sus + jos	1	210 - 220	40 - 60

9.9 Grill

Întotdeauna folosiți grătarul având setată temperatura maximă.

Setați raftul în poziția recomandată în tabelul pentru grătar.

Puneți întotdeauna tava pentru grăsime pe prima poziție a raftului.

Folosiți grătarul numai cu bucăți plate de carne sau de pește.

Pre-încălziți întotdeauna cuptorul gol timp de 5 minute utilizând funcțiile pentru grătar.

**ATENȚIE**

Întotdeauna folosiți grătarul cu ușa cup-torului închisă.

Grill

Alimentele ce ur-mează a fi fripte la grătar	Nivel raft	Temperatura	Timp (min.)	
			Pe o parte	Pe cealaltă parte
Friptură de vită	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
File de vită	3	230	20 - 30	20 - 30
Pulpă de porc	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Pulpă de vițel	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Pulpă de miel	3	210 - 230	25 - 35	20 - 25
Pește întreg, 500 - 1000 g	3 / 4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Grill rapid

Alimentele ce ur-mează a fi fripte la grătar	Nivel raft	Timp (min.)	
		Pe o parte	Pe cealaltă parte
Burgers / Burgeri	4	8 - 10	6 - 8
File de porc	4	10 - 12	6 - 10
Cârnați	4	10 - 12	6 - 8
File / Fripturi de vițel	4	7 - 10	6 - 8
Toast / Pâine prăjită ¹⁾	5	1 - 3	1 - 3
Pâine prăjită cu garni-tură	4	6 - 8	-

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

9.10 Alimente preparate**Aer cald**

Alimente preparate	Nivel raft	Temperatura (°C)	Timp (min.)
Pizza, congelată	2	200 - 220	15 - 25
Pizza Americană, congelată	2	190 - 210	20 - 25
Pizza, refrigerată	2	210 - 230	13 - 25
Pizza Snacks, conge-lată	2	180 - 200	15 - 30
Cartofi prăjiți, subțiri	3	200 - 220	20 - 30
Cartofi prăjiți, groși	3	200 - 220	25 - 35

Alimente preparate	Nivel raft	Temperatura (°C)	Timp (min.)
Bulete / Crochete	3	220 - 230	20 - 35
Chifteluțe	3	210 - 230	20 - 30
Lasagne / Cannelloni, proaspete	2	170 - 190	35 - 45
Lasagne/Cannelloni, congelate	2	160 - 180	40 - 60
Brânză coaptă la cup-tor	3	170 - 190	20 - 30
Aripioare de pui	2	190 - 210	20 - 30

Alimente preparate și congelate

Alimentele ce urmează a fi gătite	Funcțiile cuptorului	Nivel raft	Temperatura (°C)	Timp (min.)
Pizza înghețată	Căldură de sus + jos	3	conform datelor producătorului	conform datelor producătorului
Cartofi prăjiți ¹⁾ (300 - 600 g)	Căldură de sus + jos sau Gătire intensivă	3	200 - 220	conform datelor producătorului
Baghete	Căldură de sus + jos	3	conform datelor producătorului	conform datelor producătorului
Tarte cu fructe	Căldură de sus + jos	3	conform datelor producătorului	conform datelor producătorului

¹⁾ Cartofii prăjiți trebuie întorși de 2-3 ori

9.11 Decongelare

Scoateți ambalajul alimentului și puneți alimentul pe o farfurie întinsă.

Nu îl acoperiți cu un bol sau o altă farfurie, deoarece se poate prelungi durata de decongelare. Utilizați primul nivel de raft din cuptor, numărât de jos.

Preparat	Timp decongelare (min.)	Timp suplimentar de decongelare (min.)	Observație
Pui 1000 g	100 - 140	20 - 30	Puneți puiul pe platanul inferior întors, pe o farfurie mare. Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Carne, 1000 g	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, 2x200 g	80 - 100	10 - 15	Frișca se poate bate chiar dacă au mai rămas unele părți ușor înghețate.

Preparat	Timp deconge- lare (min.)	Timp suplimentar de decongelare (min.)	Observație
Tort, 1.400 g	60	60	-

9.12 Conservare

Aspecte de reținut:

- 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 înăbușit (după aproximativ 35 - 60 de minute pentru borcane de 1 litru), opriți cuptorul sau reduceți temperatura la 100 °C (consultați tabelul).

Fructe moi

Produs de conservat	Temperatură în °C	Fierbere până la apa- riția bulelor de aer (min.)	Fierbere în continuare la 100 °C (min.)
Căpșune / Afine / Zmeură / Agrișe coapte	160 - 170	35 - 45	-

Fructe cu sâmbure

Produs de conservat	Temperatură în °C	Fierbere până la apa- riția bulelor de aer (min.)	Fierbere în continuare la 100 °C (min.)
Pere / Gutui / Prune	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Legume

Produs de conservat	Temperatură în °C	Fierbere până la apa- riția 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 / Spa- ranghel	160 - 170	50 - 60	15 - 20

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

9.13 Uscare - Aer cald

Folosiți hârtie de copt pentru a acoperi rafturile cuptorului.

Pentru rezultate optime, dezactivați aparatul la jumătatea duratei de funcționare. Deschideți ușa aparatului și lăsați-l să se răcească. După aceea, terminați procesul de uscare.

Legume

Produs de uscat	Nivel raft		Temperatura (°C)	Durata (h)
	1 nivel	2 niveluri		
Fasole	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Ardei	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Legume pentru supă	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Ciuperci	3	1 / 4	50 - 60	6 - 8
Varză murată	3	1 / 4	40 - 50	2 - 3

Fruite

Produs de uscat	Nivel raft		Temperatura (°C)	Durata (h)
	1 nivel	2 niveluri		
Prune	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Caise	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Felii de măr	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Pere	3	1 / 4	60 - 70	6 - 9

9.14 Tabel pentru senzor**Vită**

Aliment	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor °C
Costiță / Mușchi file: în sânge	45 - 50
Costiță / Mușchi file: mediu	60 - 65
Costiță / Mușchi file: bine făcut	70 - 75

Carne de porc

Aliment	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor °C
Spată / Șuncă / Ceafă de porc	80 - 82
Cotlet (spate) / Pulpă afumată de porc	75 - 80
Ruladă de carne	75 - 80

Vițel

Aliment	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor °C
Friptură de vițel	75 - 80
But de vițel	85 - 90

Berbec / miel

Aliment	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor °C
Pulpă de berbec	80 - 85

Aliment	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor °C
Spate de berbec	80 - 85
Friptură de miel / Pulpă de miel	70 - 75

Vânat

Aliment	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor °C
Spate de iepure	70 - 75
Pulpă de iepure	70 - 75
Iepure întreg	70 - 75
Spată de căprioară	70 - 75
Pulpă de căprioară	70 - 75

Pește

Aliment	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor °C
Somon	65 - 70
Păstrăvi	65 - 70

10. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranța.

Note cu privire la curățare:

- Curățați partea din față a cuptorului cu o cârpă moale, apă caldă și agent de curățare.
- Utilizați un agent de curățare obișnuit pentru a curăța suprafețele metalice.
- Curățați interiorul aparatului după fiecare utilizare. Astfel, puteți îndepărta murdăria mai ușor și aceasta nu se mai arde.
- Curățați murdăria rezistentă cu produs special de curățat cuptorul.
- Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un agent de curățare.
- 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.



Nu porniți curățarea pirolitică dacă:

- Nu ați scos suporturile rafturilor sau ghidajele telescopice ale rafturilor (dacă există). La unele modele, afișajul indică "C1" când apare această eroare.
- Nu ați închis bine ușa cuptorului. La unele modele, afișajul indică "C3" când apare această eroare.

1. Murdăria cea mai mare trebuie curățată manual.
2. Setati funcția de Curățare pirolitică. Consultați secțiunea "Funcțiile cuptorului".
3. Când **|→|** se aprinde, apăsați **+** sau **—** pentru a seta procedura necesară:
 - **P1** – Dacă cuptorul nu este foarte murdar. Procedura durează 1:30 ore.
 - **P2** – Dacă nu puteți elimina ușor murdăria. Procedura durează 2:30 ore. După 2 secunde procedura începe.

Pentru a modifica durata implicită a procedurii (**P1** sau **P2**), apăsați **⌚** pentru a seta **|→|**, după care apăsați **+** or **—** pentru a seta durata procedurii pirolitice.

10.1 Curățarea pirolitică



Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor detașabile.

Puteți utiliza funcția Sfârșit pentru pornirea cu întârziere a procedurii de curățare.

Când cuptorul este la temperatura prestabilită ușa se blochează. Afișajul indică simbolul  și barele indicatorului de căldură până la deblocarea ușii.



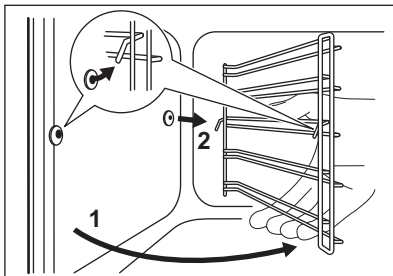
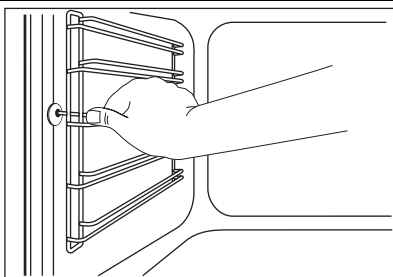
În timpul curățării pirolitice, becul este stins.

Semnal de curățare

Pentru a vă reaminti că trebuie să efectuați curățarea pirolitică, **PYR** se aprinde intermitent

10.2 Suporturile raftului

Scoaterea suporturilor pentru rafturi



Pentru a curăța pereții laterali puteți scoate suportul rafturilor.

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

Instalarea suporturilor pentru rafturi

Instalați suporturile pentru rafturi în ordine inversă.



Valabil pentru ghidajele telescopice:

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



AVERTIZARE

Există pericol de electrocutare. Este posibil ca becul cuptorului și capacul din sticlă al becului să fie fierbinți.

Înainte de a schimba becul:

- Dezactivați aparatul.
- Decuplați siguranțele din tablou sau dezactivați întrerupătorul.

pe ecran timp de 10 secunde după fiecare activare și dezactivare a aparatului.



Semnalul de curățare se stinge:

- După terminarea funcției de Curățare pirolitică.
- Dacă apăsați simultan "+" și "-" în timp ce **PYR** se aprinde intermitent pe afișaj.

**ATENȚIE**

Așezați o lavetă pe partea de jos din interiorul cuptorului. Aceasta previne deteriorarea cavității și a capacului din sticlă al becului.

Utilizați întotdeauna același tip de bec.

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

Înlocuirea becului din tavanul interiorului cuptorului:

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

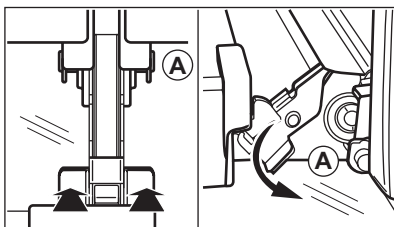
10.4 Curățarea ușii cuptorului

Scoaterea ușii cuptorului și a panourilor de sticlă

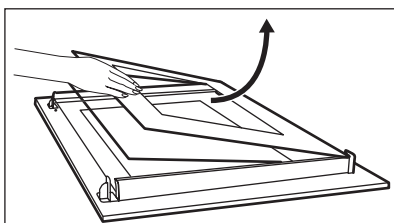
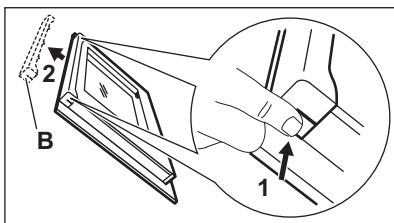
Puteți să scoateți ușa cuptorului și panourile vitrate de la interior pentru a le curăța. Numărul de panouri vitrate diferă de la un model la altul.

**AVERTIZARE**

Atenție când scoateți ușa aparatului. 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 aparat.
5. Puneți ușa cu partea exterioară în jos pe o lavetă moale așezată pe o suprafață stabilă. Aceasta pentru a preveni zgârieturile.
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 de sticlă ale ușii din partea superioară și trageți-le în sus din ghidaje.
9. Curățați panoul vitrat cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă.



Instalarea ușii cuptorului și a panourilor de sticlă

După terminarea procedurii de curățare, remon-
tați panourile de sticlă și ușa cuptorului. Faceți

pașii de mai sus în ordine inversă. Mai întâi in-
stalați panoul mic, apoi cel mare.

11. CE TREBUIE FĂCUT DACĂ...



AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranța.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu se încălzește.	Aparatul este oprit.	Activați aparatul.
Cuptorul nu se încălzește.	Ceasul nu este setat.	Setați ceasul. Consultați "Se- tarea timpului".
Cuptorul nu se încălzește.	Nu au fost efectuate setările necesare.	Verificați dacă setările sunt corecte.
Cuptorul nu se încălzește.	Oprirea automată este acti- vată.	Consultați "Oprirea auto- mată".
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă sigu- ranțele se declanșează în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.
Becul nu funcționează.	Becul este defect.	Înlocuiți becul.
Curățarea pirolitică nu funcțio- nează (afișajul ceasului indică „C1”).	Nu ați scos suportul rafturilor/ ghidajele telescopice.	Scoateți suportul rafturilor/ghi- dajele telescopice.
Curățarea pirolitică nu funcțio- nează (afișajul ceasului indică „C3”).	Nu ați închis bine ușa sau blo- carea electronică a ușii este defectă.	Închideți ușa complet.
Afișajul indică C2.	Nu ați scos conectorul senzo- rului din priză înainte de în- cerca să porniți funcțiile de curățare pirolitică sau de de- congelare.	Scoateți conectorul senzorului din priză.
Afișajul indică F102.	- Nu ați închis bine ușa - Blocarea electronică a ușii este defectă.	- Închideți ușa complet. - Opriti și porniți din nou apa- ratul prin intermediul sigu- ranței casnice sau a între- rupătorului de siguranță din cutia cu siguranțe. - În cazul în care F102 apare din nou pe afișaj, contactați departamentul de relații cu clienții.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Display-ul indică un cod de eroare care nu este în listă.	Există o defecțiune electrică.	• Opriti și porniți din nou aparatul prin intermediul siguranței casnice sau a întrerupătorului de siguranță din cutia cu siguranțe. • În cazul în care codul de eroare apare din nou pe display, contactați departamentul de relații cu clienții.
Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, contactați dealerul sau centrul de service.		Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Aceasta este amplasată pe cadrul frontal din interiorul aparatului.
Vă recomandăm să notați datele aici:		
Model (MOD.)		
Numărul produsului (PNC)		
Numărul de serie (S.N.)		

12. DATE TEHNICE

Tensiune	220 - 240 V
Frecvență	50 Hz

13. PROTEJAREA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

Reciclați materialele marcate cu simbolul .

Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice

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

www.electrolux.com/shop



892949175-C-472012

