

COE7P31B
COE7P31X2
EOE7P31X



RO Cuptor

Manual de utilizare

Beneficiati de tot ce va poate oferi produsul dvs



Accesati rapid manuale de utilizare, ghiduri cu
instructiuni, asistenta si multe alte resurse folosind
inregistrarea noastra foto disponibila la

electrolux.com/register



Electrolux

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	3
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	5
3. INSTALAREA.....	8
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	10
5. PANOUL DE COMANDĂ.....	10
6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	12
7. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	13
8. FUNCȚIILE CEASULUI.....	14
9. PROGRAME AUTOMATE.....	16
10. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	18
11. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	20
12. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	21
13. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	34
14. DEPANARE.....	38
15. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	40

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. Părțile accesibile pot deveni fierbinți în timpul funcționării.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza curățarea sau întreținerea realizată de utilizator asupra aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Aspecte generale privind siguranța

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

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea



AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a monta aparatul, verificați dacă ușa cuptorului se deschide fără opreliști.
- Aparatul este echipat cu un sistem de răcire electric. Acesta trebuie utilizat cu o sursă de alimentare electrică.

Înălțimea minimă a cabinetului (Înălțimea minimă a cabinetului sub blatul de lucru)	590 (600) mm
Lățimea cabinetului	560 mm
Adâncimea cabinetului	550 (550) mm
Înălțimea feței aparatului	594 mm
Înălțimea spatelui aparatului	576 mm
Lățimea feței aparatului	595 mm
Lățimea spatelui aparatului	559 mm
Adâncimea aparatului	569 mm

Adâncimea de încorporare a aparatului	548 mm
Adâncimea cu ușa deschisă	1022 mm
Dimensiunea minimă a deschiderii de ventilație. Deschiderea este poziționată pe partea din spate jos	560x20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al părții din spate	1500 mm
Șuruburile de montaj	4x25 mm

2.2 Conexiunea electrică



AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesar 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 uşii aparatului sau a nişei de sub aparat, în special atunci când acesta funcţionează sau uşa este fierbinte.

- Protecţia la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune şi izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceţi ştecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asiguraţi accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectaţi ştecherul.
- Nu trageţi de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageţi întotdeauna de ştecher.
- Folosiţi doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecţia liniei, siguranţe (siguranţe înfiletabile scoase din suport), contactori şi declanşatori la protecţia de împământare.
- Instalaţia electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectaţi aparatul de la reţea la toţi polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puţin 3 mm.
- Închideţi complet uşa aparatului înainte de a conecta ştecherul la priză.
- Acest aparat este livrat cu un ştecher şi un cablu de alimentare electrică.

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa:

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

Pentru secţiunea cablului consultaţi puterea totală consumată de pe plăcuţa cu date tehnice. De asemenea, puteţi consulta tabelul:

Putere totală (W)	Secţiunea cablului (mm ²)
maxim 1380	3 x 0.75
maxim 2300	3 x 1

Putere totală (W)	Secţiunea cablului (mm ²)
maxim 3680	3 x 1.5

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

2.3 Utilizare



AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri şi electrocutare sau explozie.

- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic.
- Nu modificaţi specificaţiile acestui aparat.
- Nu blocaţi fantele de ventilaţie.
- Nu lăsaţi aparatul nesupravegheat în timpul funcţionării.
- Dezactivaţi aparatul după fiecare întrebuintare.
- Procedaţi cu atenţie la deschiderea uşii aparatului atunci când aparatul este în funcţiune. Este posibilă emisia de aer fierbinte.
- Nu acţionaţi aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicaţi presiune asupra uşii deschise.
- Nu utilizaţi aparatul ca suprafaţă de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideţi uşa aparatului cu atenţie. Utilizarea unor ingrediente cu conţinut de alcool poate determina prezenţa aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsaţi scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideţi uşa.
- 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 puneţi vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.

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

2.4 Îngrijirea și curățarea



AVERTISMENT!

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

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

2.5 Curățarea pirolitică



AVERTISMENT!

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

- Înainte de a efectua o funcție de autocurățare Pirolitică sau Prima utilizare vă rugăm să scoateți din interiorul cuptorului:
 - toate reziduurile de alimente, depunerile/resturile de ulei sau grăsimi.
 - toate obiectele detașabile (inclusiv rafturile, șinele laterale etc., furnizate împreună cu produsul) în special tigăile anti-aderente, cratițele, tăvile, ustensilele etc.
- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru Curățarea pirolitică.
- Țineți copiii la distanță de aparat în timpul funcționării curățării Pirolitice. Aparatul devine foarte fierbinte, iar aerul fierbinte este evacuat prin orificiile frontale de răcire.
- Curățarea pirolitică este o operație efectuată la temperatură înaltă care poate degaja fum de la reziduurile alimentare și materialele componente. De aceea, consumatori sunt sfătuiți să respecte cu strictețe următoarele:
 - să asigure o ventilație bună în timpul și după fiecare Curățare pirolitică.
 - să asigure o bună ventilație pe durata și după prima utilizare la temperatura maximă.
- Spre deosebire de oameni, unele păsări și reptile pot fi foarte sensibile la fumul potențial emis pe durata procesului de curățare pentru toate cuptoarele pirolitice.

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

2.6 Becul interior



AVERTISMENT!
Pericol de electrocutare.

- Tipul de bec cu incandescență sau de bec cu halogen folosit la acest aparat

poate fi utilizat doar la aparatele electrocasnice. Nu îl utilizați în alte scopuri.

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

2.7 Service

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul 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.

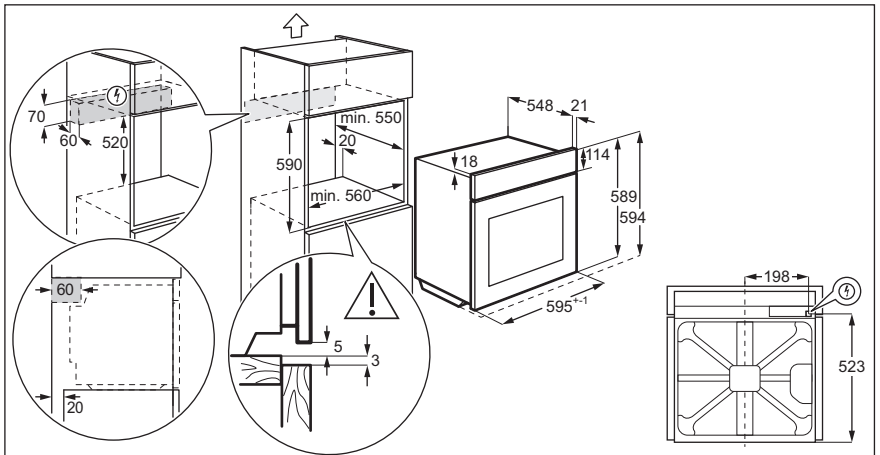
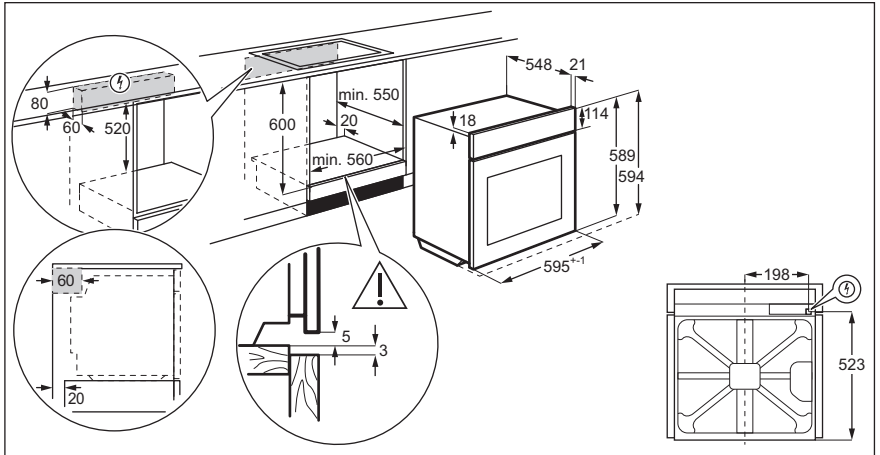
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietoarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

3. INSTALAREA

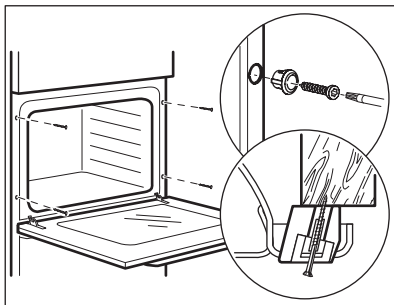


AVERTISMENT!
Consultați capitolele privind siguranța.

3.1 Încadrarea în mobilier

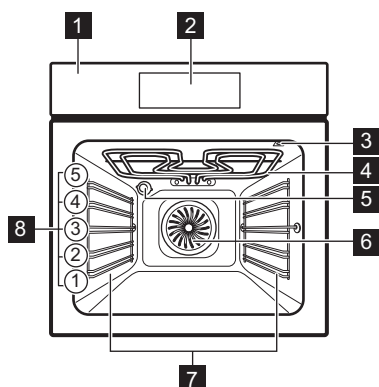


3.2 Fixarea aparatului de mobilier



4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Prezentare generală



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

4.2 Accesorii

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

Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.

- **Senzor**
Pentru a măsura cât de bine sunt făcute alimentele.
- **Ghidaje telescopice**
Pentru rafturi și tăvi.








5. PANOUL DE COMANDĂ

5.1 Dispozitiv de programare electronic

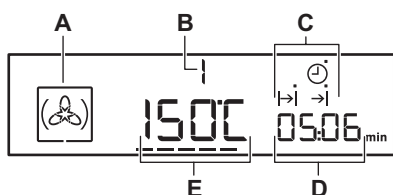


Folosii câmpurile cu senzori pentru controlul aparatului.

Câmp senzor	Funcție	Descriere
1	INCEPUT / SFAR-SIT	Pentru a porni și a opri cuptorul.
2	OPTIUNI	Pentru a seta o funcție de gătire, o funcție de curățare sau un program automat.



Câmp senzor	Funcție	Descriere
3		ILUMINARE CUP-TOR Pentru a porni și a opri becul cuptorului.
4		TEMPERATURĂ / INCALZIRE RAPIDA Pentru a seta și verifica temperatura interiorului cuptorului sau temperatura senzorului (dacă există). Dacă îl țineți apăsat timp de trei secunde, acesta PORNEȘTE și OPREȘTE funcția de Incalzire rapida.
5		PROGRAMELE MELE FAVORITE Pentru a memora programul dvs. favorit. Utilizați acest senzor pentru a accesa direct programul favorit, chiar și când cuptorul este oprit.
6	-	AFIȘAJ Afișează setările curente ale cuptorului.
7		SUS Pentru a vă deplasa sus în meniu.
8		JOS Pentru a vă deplasa jos în meniu.
9		CEAS Pentru a seta funcțiile cu ceas.
10		CRONOMETRU Pentru a seta Cronometrul.
11	OK	OK Pentru confirmarea selecției sau setării.








5.2 Afișaj



- A. Simbolul funcției de gătire
- B. Numărul funcției/programului de gătire
- C. Indicatoare pentru funcțiile ceasului (consultați tabelul „Funcțiile ceasului”)
- D. Afișaj Ceas / Căldură reziduală
- E. Afișaj Temperatură / Oră curentă

Alți indicatori pentru afișaj:

Simbol	Nume	Descriere
	Program automat	Puteți alege un program automat.
	Programul meu favorit	Programul favorit este activ.

Simbol	Nume	Descriere
 kg / g	kg / g	Un program automat cu introducerea greutateii este activ.
 h / min	h / min	O funcție cu ceas este activă.
---	Indicator de Încălzire / Căldură reziduală	Afișează valoarea temperaturii din cuptor.
	Temperatură / încălzire rapidă	Funcția este activă.
	Temperatură	Această valoare a temperaturii poate fi examinată sau modificată.
	Senzor	Senzorul este în locașul aferent.
	Blocare a usii	Funcția Blocarea ușii este activă.
	Cronometru	Funcția cronometru este activă.

5.3 Indicatorul de încălzire

Când cuptorul se află la temperatura setată, segmentele se sting de pe afișaj.

Dacă porniți funcția de gătire, apare ----. Barele arată creșterea sau descreșterea temperaturii din cuptor.

6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.



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

6.1 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.

6.2 Preîncălzirea

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

1. Setati funcția:  și temperatura maximă.
2. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
3. Setati funcția  și temperatura maximă.
4. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 minute.

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






7. UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Funcții de gătire

Funcția cup-torului	Aplicație
 Aer cald	Pentru a coace simultan pe până la trei poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru Incalzire sus/jos.
 Funcție Pizza	Pentru a coace pizza. Pentru o rumenire intensivă și o bază crocantă.
 Incalzire sus/jos	Pentru a coace și a prăji alimentele pe o singură poziție a raftului.
 Gătire la temp. scazuta	Pentru prepararea fripturilor fragede, succulente.
 Incalzire jos	Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă și pentru a conserva alimentele.

Funcția cup-torului Aplicație



Aer cald umed

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.






Decongelare

Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de numărul și de dimensiunea alimentelor congelate.






Mentine cald

Pentru a păstra mâncarea caldă.

Funcția cup-torului	Aplicație
 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 pâine prăjită.
 Gătire intensi-va	Pentru a frige bucăți mai mari de carne sau găină cu os pe o poziție a raftului. Pentru grătare și rumenire.

7.2 Setarea funcției de gătire




1. Porniți cuptorul cu .
Afișajul indică temperatura setată, simbolul și numărul pentru funcția de gătire.
2. Apăsăți  sau  pentru a seta funcția de gătire.
3. Apăsăți **OK** sau cuptorul pornește automat după 5 secunde.
Dacă porniți cuptorul și nu setați nicio funcție de gătire sau niciun program, cuptorul se oprește automat după 20 de secunde.

7.3 Modificarea temperaturii

Apăsăți  sau  pentru a modifica temperatura în trepte: 5°C.

8. FUNCȚIILE CEASULUI


8.1 Tabelul cu funcțiile ceasului

Funcția ceasului	Aplicație
 ORA CURENTĂ	Pentru a afișa sau modifica ora curentă. Puteți schimba ora ceasului doar dacă cuptorul este pornit.
 DURATA	Pentru a seta durata de funcționare a cuptorului.
 SFÂRȘIT	Pentru a seta momentul de închidere a cuptorului.

Atunci când cuptorul ajunge la temperatura setată, este emis un semnal și indicatorul Încălzire dispare.

7.4 Consultarea temperaturii

Puteți verifica temperatura curentă din cuptor atunci când funcția sau programul sunt active.


1. Apăsăți  „»»»”.
Afișajul indică temperatura din cuptor.
2. Apăsăți **OK** sau afișajul indică din nou automat temperatura setată după 5 secunde.



7.5 Incalzire rapida

Nu introduceți alimente în cuptor în timpul funcționării Încălzirii rapide.

Încălzirea rapidă nu este disponibilă la anumite funcții de încălzire. Dacă este pornit Ton defect din meniul setări, este emis un semnal sonor dacă Încălzirea rapidă nu este disponibilă pentru funcția aleasă. Consultați capitolul „Funcții suplimentare”, Utilizarea meniului setări.





Încălzirea rapidă micșorează timpul necesar pentru încălzire.

Pentru a porni Încălzirea rapidă, apăsați lung  timp de cel puțin 3 secunde. Dacă Încălzirea rapidă este pornită, afișajul indică bare care clipec.



Funcția ceasului	Aplicație
 TEMPORIZARE	Pentru a combina funcțiile DURATA și SFÂRȘIT.
 CRONOMETRU	Pentru a seta timpul de numărătoare inversă. Această funcție nu are nici o influență asupra funcționării cuptorului. Puteți seta CRONOMETRUL ori-când, chiar și atunci când cuptorul este oprit.
00:00 CRONOMETRU DE NUMĂRĂTOARE DIRECTĂ	Pentru a seta numărătoarea directă care indică durata de funcționare a cuptorului. Această funcție nu are nici o influență asupra funcționării cuptorului. Cronometrul este activat simultan cu încălzirea cuptorului. CRONOMETRUL DE NUMĂRĂTOARE DIRECTĂ nu este pornit dacă sunt setate DURATA și SFÂRȘIT.

8.2 Reglarea și modificarea orei







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

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


Afișajul indică noul timp.

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

8.3 Setarea funcției DURATA





1. Setati o funcție de gătire și temperatura.
2. Apăsați  în mod repetat până când  începe să clipească.
3. Apăsați  sau  pentru a seta minutele pentru DURATA.
4. Apăsați **OK** sau DURATA pornește automat după 5 secunde.
5. Apăsați  sau  pentru a seta orele pentru DURATA.
6. Apăsați **OK** sau DURATA pornește automat după 5 secunde.


La sfârșitul duratei setate este emis un semnal sonor timp de 2 minute. Afișajul

indică  clipind și setarea de timp. Cuptorul se stinge.

7. Pentru a opri semnalul apăsați un câmp cu senzor.
8. Opriți cuptorul.





8.4 Setarea funcției SFÂRȘIT

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

La sfârșitul duratei setate este emis un semnal sonor timp de 2 minute. Afișajul indică  clipind și setarea de timp. Cuptorul se oprește automat.

4. Pentru a opri semnalul apăsați un câmp cu senzor.
5. Opriți cuptorul.

8.5 Setarea funcției TEMPORIZARE

1. Setati o funcție de gătire și temperatura.
2. Apăsați  în mod repetat până când  începe să clipească.
3. Apăsați  sau  pentru a seta minutele pentru DURATA.
4. Apăsați **OK**.

5. Apăsați \wedge sau \vee pentru a seta orele pentru DURATA.
6. Apăsați OK.

Afișajul indică $\rightarrow|$ care clipește.

7. Apăsați \wedge sau \vee pentru a seta timpul pentru SFÂRȘIT și apăsați OK. Întâi setați minutele și apoi orele.

Cuptorul pornește automat mai târziu, funcționează pentru timpul setat la DURATA și se oprește la ora setată la SFÂRȘIT. La sfârșitul duratei setate este emis un semnal sonor timp de 2 minute.

Afișajul indică $\rightarrow|$ clipind și setarea de timp. Cuptorul se oprește automat.

8. Pentru a opri semnalul apăsați un câmp cu senzor.
9. Oprăți cuptorul.



Când funcția de temporizare este pornită, afișajul indică un simbol al funcției de încălzire, $| \rightarrow |$ cu un punct și $\rightarrow|$. Punctul indică funcția de ceas activă de pe afișajul Ceas/căldură reziduală.

8.6 Setarea: Cronometru

1. Apăsați \hookrightarrow .

9. PROGRAME AUTOMATE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

Există 9 de programe automate. Utilizați un program automat sau o rețetă

9.1 Programe automate

Numărul programului	Numele programului
1	FRIPTURĂ DE VITĂ
2	FRIPTURA DE PORC
3	PUI, INTREG
4	PIZZA
5	BRIOSE

Afișajul indică \hookrightarrow care clipește și „00”.

2. Apăsați \hookrightarrow pentru a comuta între opțiuni. Prima dată setați secunde, urmate de minute și de ore.
3. Apăsați \wedge sau \vee pentru a seta CRONOMETRUL și \hookrightarrow pentru confirmare.
4. Apăsați OK sau CRONOMETRU pornește automat după 5 secunde. Când timpul setat se încheie, este emis un semnal sonor timp de 2 minute și afișajul prezintă 00:00 clipind și \hookrightarrow .
5. Pentru a opri semnalul apăsați un câmp cu senzor.

8.7 CRONOMETRU DE NUMĂRĂTOARE DIRECTĂ

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

automată când nu aveți cunoștințe sau experiență despre modul de preparare a unui fel de mâncare. Afișajul indică duratele implicite de gătire pentru toate programele automate.

Numărul programului	Numele programului
6	QUICHE LORRAINE
7	PAINE ALBA
8	CARTOFI GRATINATI
9	LASAGNE

9.2 Programe automate

1. Activați aparatul.
2. Atingeți .
Afișajul indică numărul programului automat (1 – 9).
3. Atingeți \wedge sau \vee pentru a selecta programul automat.
4. Atingeți OK sau așteptați cinci secunde până când aparatul începe să funcționeze automat.
5. La sfârșitul duratei setate este emis un semnal acustic timp de două minute. Simbolul \rightarrow se aprinde intermitent.
6. Atingeți un câmp cu sensor sau deschideți ușa cuptorului pentru a opri semnalul acustic.
7. Dezactivați aparatul.

9.3 Programe automate cu introducerea greutateii

Dacă setați greutatea cărnii, aparatul calculează durata de frigere.


1. Activați aparatul.
2. Atingeți .
3. Atingeți \wedge sau \vee pentru a seta programul cu introducerea greutateii.
Afișajul indică: durata de gătit, simbolul pentru durată \rightarrow , o greutate implicită, o unitate de măsură (kg, g).
4. Atingeți OK sau setările sunt salvate automat după cinci secunde.
Aparatul se activează.
5. Puteți schimba valoarea implicită pentru greutate utilizând \wedge sau \vee .
Atingeți OK.

6. La sfârșitul duratei setate este emis un semnal acustic timp de două minute. \rightarrow se aprinde intermitent.
7. Atingeți un câmp cu sensor sau deschideți ușa cuptorului pentru a opri semnalul acustic.
8. Dezactivați aparatul.

9.4 Programe automate cu senzor (doar anumite modele)

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

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

Afișajul indică durata de gătire, \rightarrow și .

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

10. UTILIZAREA ACCESORIILOR



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

10.1 Senzor

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

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




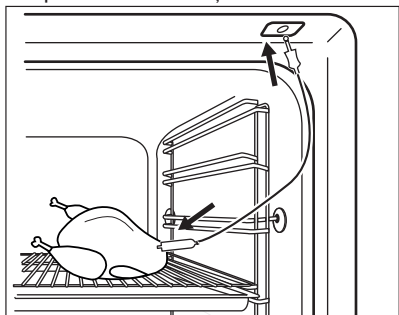
ATENȚIE!


Utilizați doar senzorul furnizat sau piese de schimb originale.



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




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








Afișajul indică  clipind și temperatura zonei de mijloc setată implicit. Temperatura este de 60°C la prima utilizare și ultima valoare setată pentru fiecare utilizare ulterioară.



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

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



Puteți seta temperatura zonei de mijloc doar când  se aprinde intermitent. Dacă  este pe afișaj înainte să setați temperatura zonei de mijloc, atingeți  și  sau  pentru a seta o valoare nouă.

6. Setati funcția și temperatura cuptorului.


Afișajul indică temperatura curentă a zonei de mijloc și simbolul de încălzire

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

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




Când gătiți cu senzorul, puteți modifica temperatura indicată pe afișaj. După ce introduceți senzorul în priză și setați o funcție și temperatura cuptorului, afișajul indică temperatura curentă a zonei de mijloc.

Atingeți  în mod repetat pentru a vedea alte trei temperaturi:

- temperatura setată pentru zona de mijloc
- temperatura curentă a cuptorului
- temperatura curentă a zonei de mijloc.

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

temperaturii zonei de mijloc și  clipească. Aparatul se dezactivează.

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



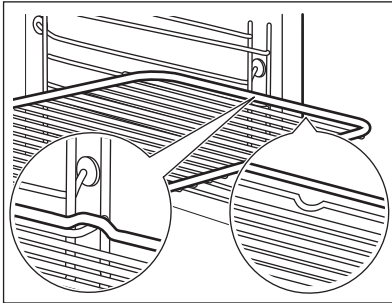
AVERTISMENT!

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

10.2 Introducerea accesoriilor

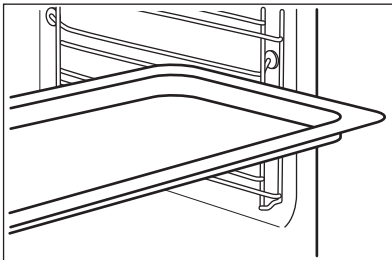
Raftul de sârmă:

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



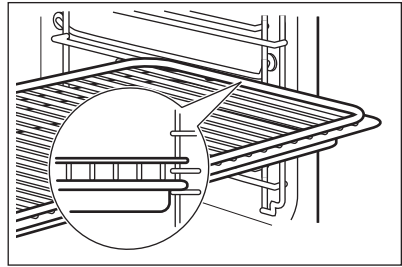
Tavă de gătit/ Cratiță adâncă:

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



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

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



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

10.3 Ghidajele telescopice



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

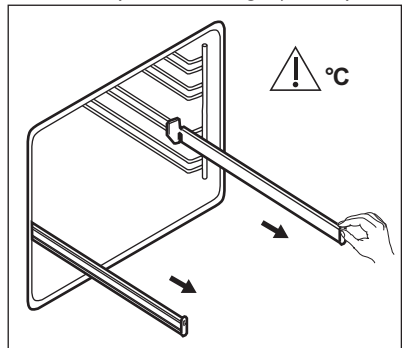
Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile cu ușurință.



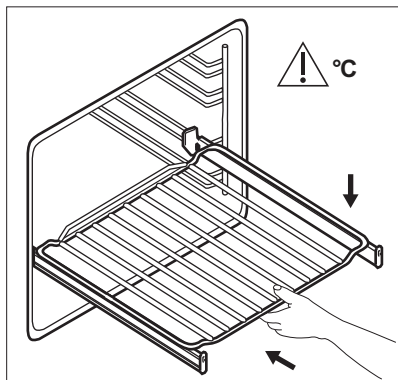
ATENȚIE!

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

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



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



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

11. FUNCȚII SUPLIMENTARE

11.1 Utilizarea funcției Programele favorite

Utilizați această funcție pentru a salva setările favorite de temperatură și timp pentru funcția sau programul cuptorului.

1. Setati temperatura și durata pentru o funcție sau un program.
 2. Țineți apăsat ☆ pentru mai mult de trei secunde. Este emis un semnal sonor.
 3. Dezactivați aparatul.
- **Pentru a activa funcția** atingeți ☆. Aparatul activează programul favorit.

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

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

11.2 Utilizarea Blocare acces copii

Funcția Blocare acces copii împiedică utilizarea accidentală a cuptorului.

i Dacă funcția Pirolică este activă, ușa este blocată. Un mesaj se aprinde pe afișaj când apăsați un câmp cu senzor.

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

Este emis un semnal sonor.

Afișajul indică SAFE. Ușa este blocată. Pentru a opri funcția Blocare acces copii, repetați pasul 3.

11.3 Utilizarea Blocării

Puteți porni funcția numai atunci când cuptorul este activ.

Blocare previne schimbarea accidentală a funcțiilor cuptorului.

1. Pentru a porni funcția, porniți cuptorul.
2. Porniți o funcție sau setare a cuptorului.
3. Atingeți lung ① și √ simultan pentru cel puțin 2 secunde.

Este emis un semnal sonor.

Blocare se aprinde pe afișaj.

Pentru a opri funcția Blocare, repetați pasul 3.

i Dacă funcția Pirolică este activă, ușa este blocată. Un mesaj se aprinde pe afișaj când atingeți un câmp cu senzor.



Puteți să opriți cuptorul atunci când Blocare este activată. Atunci când opriți cuptorul, Blocare se stinge.

11.4 Utilizarea meniului setări

Meniul setări vă permite să porniți sau să opriți funcțiile din meniul principal. Afișajul indică SET și numărul setării.

1. Apăsăți lung timp de 3 secunde. Afișajul indică SET1 și „1” clipește.
2. Apăsăți sau pentru a alege setarea.
3. Apăsăți OK.
4. Apăsăți sau pentru a modifica valoarea setării.
5. Apăsăți OK.

Pentru a ieși din meniul Setări, apăsați

sau apăsați lung .

11.5 Oprirea automată

Din motive de siguranță, cuptorul se oprește automat după o perioadă dacă o funcție de gătire este activă și nu modificați nicio setare.

(°C)	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maxim	3

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare cuptor, Senzor, Durata, Pornirea cu întârziere, Sfârșit la, Gătire la temp. scăzută.

11.6 Luminozitatea afișajului

Există două moduri pentru luminozitatea afișajului:

- Luminozitate de noapte - când aparatul este dezactivat. Luminozitatea afișajului este mai scăzută între 10 PM și 6 AM.
- Luminozitate de zi:
 - când aparatul este activat.
 - dacă atingeți un câmp cu senzor în timpul perioadei de iluminare de noapte (cu excepția celui pentru PORNIRE / OPRIRE), afișajul revine la modul de luminozitate de zi pentru următoarele 10 secunde.
 - dacă aparatul este dezactivat și setați Cronometrul. La sfârșitul duratei setate pentru Cronometru, afișajul revine la luminozitatea de noapte.

11.7 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 continuă să funcționeze până când aparatul se răcește.

11.8 Termostatul de siguranță

Funcționarea incorectă a cuptorului sau componentele defecte pot să cauzeze supraîncălzirea periculoasă. Pentru a preveni acest lucru, cuptorul are un termostat de siguranță care întrerupe alimentarea cu curent. În momentul în care temperatura scade, cuptorul pornește din nou în mod automat.

12. 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.

12.1 Recomandări pentru gătit

Cuptorul are cinci poziții pentru rafturi.

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

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

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

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

Coacerea prăjiturilor

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

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

Gătirea cărnii și a peștelui

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

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









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









Durate de gătit

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









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

12.2 Coacere și frigere

 PRĂJITURI						
	Incalzire sus/jos	Aer cald		 (min)		
	 (°C)		 (°C)			
Rețete cu compoziție bătută cu telul	170	2	160	3 (2 și 4)	45 - 60	Formă de prăjitură
Aluat fraged	170	2	160	3 (2 și 4)	20 - 30	Formă de prăjitură
Prăjitură cu brânză și lapte bătut	170	1	165	2	80 - 100	Formă de prăjitură, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Tavă de gătit
Tartă cu gem	170	2	165	2	30 - 40	Formă de prăjitură, Ø 26 cm








 PRĂJITURI						
	Incalzire sus/jos	Aer cald		 (min)		
	 (°C)		 (°C)			
Prăjitură pentru Crăciun, preîncălziți cuptorul gol	160	2	150	2	90 - 120	Formă de prăjitură, Ø 20 cm
Prăjitură cu prune, preîncălziți cuptorul gol	175	1	160	2	50 - 60	Formă de pâine
Biscuiți	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Tavă de gătit
Bezele	120	3	120	3	80 - 100	Tavă de gătit
Bezele, preîncălziți cuptorul gol, două niveluri	-	-	120	2 și 4	80 - 100	Tavă de gătit
Chifle dulci, preîncălziți cuptorul gol	190	3	190	3	12 - 20	Tavă de gătit
Eclere	190	3	170	3	25 - 35	Tavă de gătit
Eclere, două niveluri	-	-	170	2 și 4	35 - 45	Tavă de gătit
Tarte	180	2	170	2	45 - 70	Formă de prăjitură, Ø 20 cm
Tort cu multe fructe	160	1	150	2	110 - 120	Formă de prăjitură, Ø 24 cm
Sandviș Victoria	170	1	160	2	30 - 50	Formă de prăjitură, Ø 20 cm

Preîncălziți cuptorul gol.

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






Preîncălziți cuptorul gol.








Folosiți forma pentru prăjituri.

 TARTE CU FRUCTE						
	Incalzire sus/jos		Aer cald		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Tarte cu paste, preîncălzi- rea nu este necesară	200	2	180	2	40 - 50	
Tarte cu legume, pre- încălzirea nu este nece- sară	200	2	175	2	45 - 60	
Tarte tip Quiche	180	1	180	1	50 - 60	
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	
Paste Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	






Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

Folosiți raftul de sârmă.

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

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

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.






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

12.3 Grill

Preîncălziți cuptorul gol.

Utilizați raftul de pe al patrulea nivel.

Grătar cu setarea maximă a temperaturii.





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





12.4 Gatire intensiva





Preîncălziți cuptorul gol.





Utilizați raftul de pe primul sau al doilea nivel.





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





 VITĂ		
	 (°C)	 (min)
Friptură de vită sau file, în sânge	190 - 200	5 - 6
Friptură de vită sau file, gătită mediu	180 - 190	6 - 8
Friptură de vită sau file, bine făcută	170 - 180	8 - 10

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

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

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

 PASĂRE		
	 (°C)	 (min)
Pui, porții, 0,2 - 0,25 kg fiecare	200 - 220	30 - 50
Pui, jumătate, 0,4 - 0,5 kg fiecare	190 - 210	35 - 50
Pui, pasăre îndopată, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Rață, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Gâscă, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Curcan, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Curcan, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

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






12.5 Gatire la temp. scazuta

Această funcție vă permite să preparați carne fragedă, fără grăsimi și pește. Nu






se folosește cu: pasăre, friptură grasă de porc, friptură înăbușită. Temperatura Senzor să nu depășească 65°C.






1. Frigeți carnea timp de 1 - 2 minute pe fiecare parte într-o cratiță la căldură ridicată.
2. Așezați carnea în cratița de friptură sau direct pe raftul cuptorului. Așezați o tavă sub raftul de sârmă pentru a aduna grăsimea. Gătiți întotdeauna fără capac în timp ce utilizați această funcție.

3. Utilizați Senzor.
4. Selectați funcția: Gatire la temp. scazuta. În primele 10 minute puteți seta temperatura între 80°C și 150°C. Implicit aceasta este 90°C. Setați temperatura pentru Senzor.
5. După 10 minute, cuptorul reduce automat temperatura la 80°C.

 Setați temperatura la 120°C.			
	 (kg)	 (min)	
Fripturi	0.2 - 0.3	20 - 40	3
File de vită	1 - 1.5	90 - 150	3
Friptură de vită	1 - 1.5	120 - 150	1
Friptura de vitel	1 - 1.5	120 - 150	1

12.6 Decongelare

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

	 (kg)	 Timp de decongelare (min)	 Timp suplimentar de decongelare (min)	
Unt	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Prăjitură	1.4	60	60	-

12.7 Pastreaza cald

Utilizați numai borcane din sticlă de aceeași dimensiuni, disponibile în comerț.

Nu utilizați borcane cu capac cu filet sau tip baionetă sau cutii metalice.

Utilizați raftul de pe primul nivel.

Nu puneți mai mult de șase borcane de un litru în tava de copt.




Umpleți borcanele în mod egal și închideți-le cu o clemă.





Borcanele nu trebuie să se atingă între ele.





Puneți aproximativ 1/2 litri de apă în tava de gătit pentru a avea suficientă umezeală în cuptor.

Când lichidul din borcane începe să fiarbă (după aproximativ 35 - 60 de minute la borcanele de un litru), opriți cuptorul sau reduceți temperatura la 100°C (consultați tabelul).

Setați temperatura la 160 - 170 °C.

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

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

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





12.8 Uscare - Aer cald

Acoperiți tăvile cu hârtie cerată sau cu pergament.




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

Pentru 1 tavă, folosiți a treia poziție a raftului.



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

 LEGUME		
	 (°C)	 (h)
Fasole	60 - 70	6 - 8
Ardei	60 - 70	5 - 6
Legume pentru supă	60 - 70	5 - 6
Ciuperci	50 - 60	6 - 8
Ierburi	40 - 50	2 - 3

Setați temperatura la 60 - 70 °C.

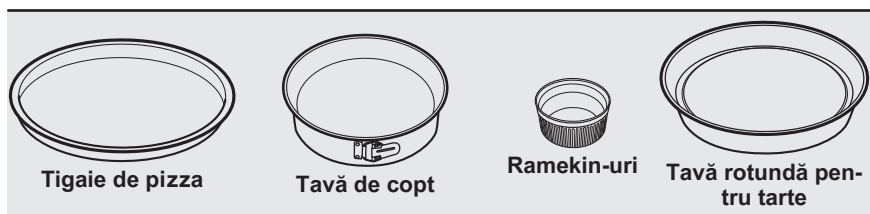
 FRUCT	
	 (h)
Prune	8 - 10
Caise	8 - 10
Felii de măr	6 - 8
Pere	6 - 9

12.9 Senzor

	 (°C)
Friptura de vitel	75 - 80
Picior de vitel	85 - 90
Friptură de vită engleză, în sânge	45 - 50
Friptură de vită engleză, gătită mediu	60 - 65
Friptură de vită engleză, bine făcută	70 - 75
Spată de porc	80 - 82
Pulpă de porc	75 - 80
Miel	70 - 75
Pui	98
Iepure sălbatic	70 - 75
Păstrăv / Doradă roșie	65 - 70
Ton / Somon	65 - 70

12.10 Aer cald umed - accesorii recomandate






Folosiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.








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

12.11 Aer cald umed








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








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








		 (°C)		 (min)
Pricomigdale, 24 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 35
Briose, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Patiserie sărată, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 30
Fursecuri, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	25 - 35
Tarte mici, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	20 - 30
Legume, fierte, 0,4 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	35 - 45
Omletă vegetariană	tavă de pizza pe raft de sârmă	200	3	25 - 30
Legume mediteraneene, 0,7 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	4	25 - 30

12.12 Informații pentru institutele de testare

Teste conform cu IEC 60350-1.

			 (°C)	 (min)		
Prăjituri mici, 20 de bucăți/ tavă	Incalzire sus/jos	Tavă de gătit	3	170	20 - 30	-
Prăjituri mici, 20 de bucăți/ tavă	Aer cald	Tavă de gătit	3	150 - 160	20 - 35	-
Prăjituri mici, 20 de bucăți/ tavă	Aer cald	Tavă de gătit	2 și 4	150 - 160	20 - 35	-

				 (°C)	 (min)	
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Incalzire sus/jos	Raft de sârmă	2	180	70 - 90	-
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald	Raft de sârmă	2	160	70 - 90	-
Pandișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Incalzire sus/jos	Raft de sârmă	2	170	40 - 50	Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.
Pandișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Aer cald	Raft de sârmă	2	160	40 - 50	Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.
Pandișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Aer cald	Raft de sârmă	2 și 4	160	40 - 60	Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.
Biscuit sfărâmi-cios	Aer cald	Tavă de gătit	3	140 - 150	20 - 40	-
Biscuit sfărâmi-cios	Aer cald	Tavă de gătit	2 și 4	140 - 150	25 - 45	-
Biscuit sfărâmi-cios	Incalzire sus/jos	Tavă de gătit	3	140 - 150	25 - 45	-
Pâine prăjită, 4 - 6 bucăți	Grill	Raft de sârmă	4	max.	2 - 3 minute pe o parte; 2 - 3 minute pe cealaltă parte	Preîncălziți cuptorul timp de 3 minute.

						
				(°C)	(min)	
Burger de vită, 6 bucăți, 0,6 kg	Grill	Raft de sârmă și tavă de colectare	4	max.	20 - 30	Puneți raftul de sârmă pe al patrulea nivel și tava de colectare pe al treilea nivel al cuptorului. Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire. Preîncălziți cuptorul timp de 3 minute.




13. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

13.1 Note cu privire la curățare

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

13.2 Pentru cuptoarele din inox sau aluminiu

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

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

13.3 Scoaterea suporturilor raftului

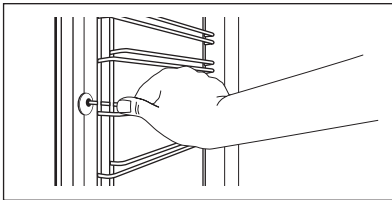
Pentru a curăța cuptorul, scoateți suporturile pentru raft.



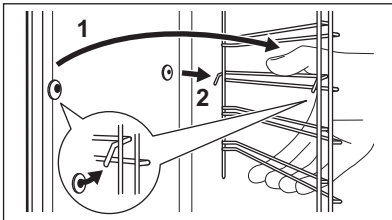
ATENȚIE!

Aveți grijă când scoateți suporturile pentru raft.

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



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



Instalați accesoriile scoase în ordine inversă.



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

13.4 Pirolitica



ATENȚIE!

Scoateți toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.




Procedura de curățare pirolitică nu poate porni:

- dacă nu ați scos fișa senzorului din priză. La unele modele, afișajul indică „C2” când apare această eroare.
- dacă nu ați închis bine ușa cuptorului. La unele modele, afișajul indică „C3” când apare această eroare.






ATENȚIE!

Dacă există alte aparate instalate în același cabinet, nu le utilizați pe acestea atunci când utilizați funcția Pirolitica. Acesta poate deteriora cuptorul.

În timpul curățării pirolitice, ușa este blocată. Simbolul  și barele indicatorului de încălzire rămân aprinse până când ușa se deblochează. Ușa se deblochează când temperatura din cuptor este la un nivel sigur și Curățarea pirolitică este terminată.

În timpul curățării pirolitice, becul este stins.


1. Murdăria cea mai mare trebuie curățată manual.
2. Curățați interiorul ușii cu apă fierbinte pentru ca reziduurile să nu ardă de la aerul fierbinte.
3. Porniți cuptorul.
4. Apăsăți în mod repetat  până când pe afișaj apare "Pyro" și numărul programului de curățare.
5. Apăsăți OK.
6. Apăsăți  sau  pentru a seta durata procedurii de curățare:

Opțiune	Descriere
1	1:00 pentru o curățare ușoară
2	1:30 pentru o curățare standard
3	2:30 pentru o curățare completă

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

7. Apăsați **OK** pentru a confirma.

13.5 Semnal de curățare

Pentru a vă reaminti că curățarea pirolitică este necesară, simbolul semnalului de curățare clipește pe afișaj  după fiecare dezactivare a aparatului pentru următoarele 10 secunde.



Semnalul de curățare se stinge:

- după terminarea curățării pirolitice.
- când o dezactivați din setările de bază. Consultați „Utilizarea meniului setări”.

13.6 Scoaterea și montarea ușii

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



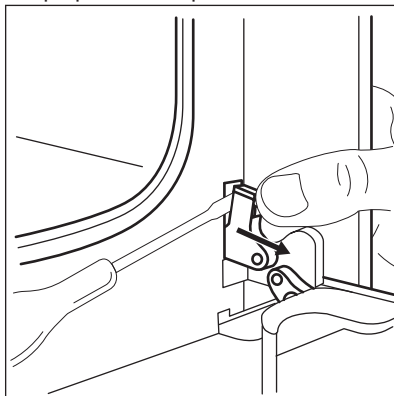
Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panourile de sticlă înainte de a scoate ușa cuptorului.



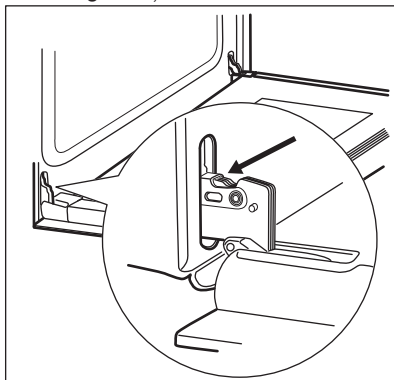
ATENȚIE!

Nu utilizați cuptorul fără panourile de sticlă.

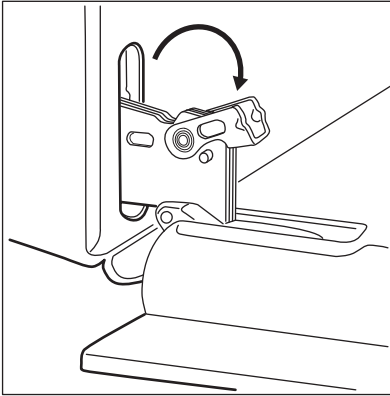
1. Deschideți complet ușa și localizați balamaua din partea dreaptă a ușii.
2. Folosiți o șurubelniță pentru a ridica și rotiți complet mânerul balamalei de pe partea dreaptă.



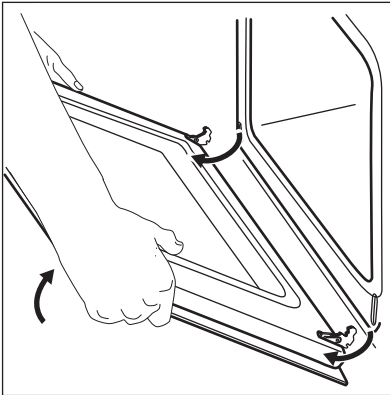
3. Localizați balamaua din partea stângă a ușii.



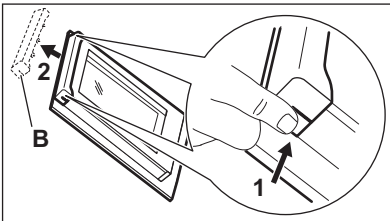
4. Ridicați și rotiți complet mânerul de la balamaua stângă.



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

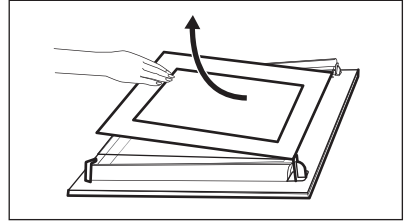


6. Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.
7. Apucați garnitura profilată a ușii (B) de pe partea superioară a ușii, de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera cârligul.



8. Trageți în afară de garnitura profilată a ușii pentru a o scoate.
9. Țineți panourile de sticlă ale ușii de partea superioară și scoateți-le cu

atenție unul câte unul. Începeți cu panoul de sus. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.

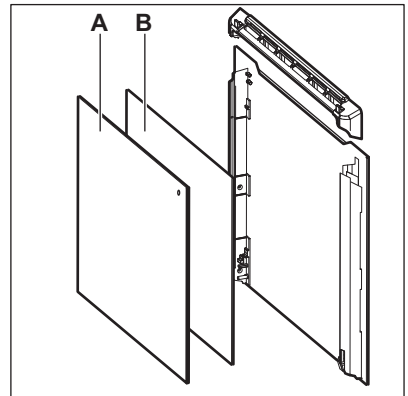


10. Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

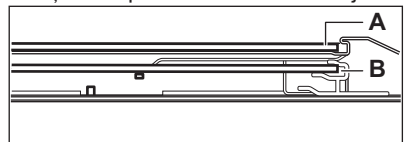
După terminarea curățării, instalați panourile de sticlă și ușa cuptorului.

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

Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic.



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



13.7 Înlocuirea becului



AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

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



ATENȚIE!

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

Becul din spate

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

14. DEPANARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

14.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu poate fi pornit sau utilizat.	Cuptorul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.	Verificați dacă cuptorul este conectat corect la sursa de alimentare electrică (consultați schema de conectare, dacă există).
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul este oprit.	Activați cuptorul.
Cuptorul nu se încălzește.	Ușa nu este închisă corect.	Închideți ușa complet.
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.	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defectiunii. Dacă siguranțele se ard în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Becul nu funcționează.	Becul este defect.	Înlocuiți becul.
Afișajul nu indică ora atunci când este oprit.	Afișajul este dezactivat.	Atingeți simultan \ominus și \wedge pentru a activa din nou afișajul.
Senzorul nu funcționează.	Conectorul senzorului nu este introdus corect în priză.	Introduceți conectorul senzorului cât mai adânc în priză.
Gătirea alimentelor durează prea mult sau prea puțin.	Temperatura este prea scăzută sau prea ridicată.	Reglați temperatura dacă este necesar. Urmați sfaturile din manualul utilizatorului.
Aburul și condensul se depun pe alimente și în cavitatea cuptorului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor.	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor mai mult de 15 - 20 minute după terminarea procesului de gătit.
Afișajul indică „C2”.	Doriți să porniți funcția Piroliză sau Decongelare, dar nu ați scos conectorul senzorului din priză.	Scoateți conectorul senzorului din priză.
Afișajul indică „C3”.	Funcția de curățare nu se activează. Nu ați închis bine ușa sau blocarea electronică a ușii este defectă.	Închideți ușa complet.
Afișajul indică „F102”.	<ul style="list-style-type: none"> Nu ați închis bine ușa. Blocarea electronică a ușii este defectă. 	<ul style="list-style-type: none"> Închideți ușa complet. Opriti și porniți din nou cuptorul prin intermediul siguranței casnice sau a întrerupătorului de siguranță din cutia cu siguranțe. În cazul în care „F102” apare din nou pe afișaj, contactați departamentul de asistență pentru clienți.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Afișajul indică un cod de eroare care nu este în acest tabel.	Există o defecțiune electrică.	<ul style="list-style-type: none"> • Oprii și porniți din nou cuptorul prin intermediul siguranței casnice sau a întrerupătorului de siguranță din cutia cu siguranțe. • În cazul în care codul de eroare apare din nou pe afișaj, contactați departamentul de asistență pentru clienți.
Aparatul este activat dar nu se încălzește. Ventilatorul nu funcționează. Afișajul indică "Demo" .	Modul demo este activat.	Consultați „Utilizarea meniului setări” din capitolul „Funcții suplimentare”.

14.2 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.)

15. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

15.1 Fișă cu informațiile produsului

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

Numele furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	COE7P31B 949498441 COE7P31X2 949498433 EOE7P31X 949498424
Indexul de eficiență energetică	81.2
Clasă de eficiență energetică	A+

Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.93 kWh/ciclu	
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul de ventilație	0.69 kWh/ciclu	
Numărul de incinte	1	
Sursa de căldură	Energie electrică	
Volum	72 l	
Tipul cuptorului	Cuptor încastat	
Masă	COE7P31B	32.6 kg
	COE7P31X2	32.1 kg
	EOE7P31X	32.3 kg

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

15.2 Economisirea energiei



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

Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă corect în timpul funcționării cuptorului. Nu deschideți ușa prea des în timpul gătirii. Mențineți curată garnitura ușii și asigurați-vă că este bine fixată în poziție.

Folosiți vase din metal pentru a îmbunătăți economia de energie.

Când este posibil, nu preîncălziți cuptorul înaintea gătitului.

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

Gătitul cu ventilator

Atunci când este posibil, folosiți funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

Căldura reziduală

Dacă este activat un program cu selectare Durată sau Sfârșit și durata de gătire este mai mare de 30 de minute,

elementele de încălzire se opresc automat mai devreme la unele funcții ale cuptorului.

Ventilatorul și becul continuă să funcționeze. Atunci când opriți cuptorul, afișajul prezintă căldura reziduală. Căldura poate fi utilizată pentru menținerea alimentelor calde.

Când durata gătirii este mai mare de 30 de minute, reduceți temperatura cuptorului cu cel puțin 3 - 10 minute înainte de a termina gătitul. Căldura reziduală din interiorul cuptorului va continua gătitul.

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

Menținerea caldă a alimentelor

Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține o mâncare caldă. Indicatorul căldurii reziduale sau al temperaturii apare pe afișaj.

Gătitul cu becul stins



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

Aer cald umed

Funcție concepută să economisească energia în timpul gătitului.


Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de secunde. Puteți aprinde din nou becul, însă această acțiune va reduce economiile de energie estimate.


Dezactivarea afișajului

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

16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul

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

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

www.electrolux.com/shop



867355055-C-432019