



**Electrolux**



[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)

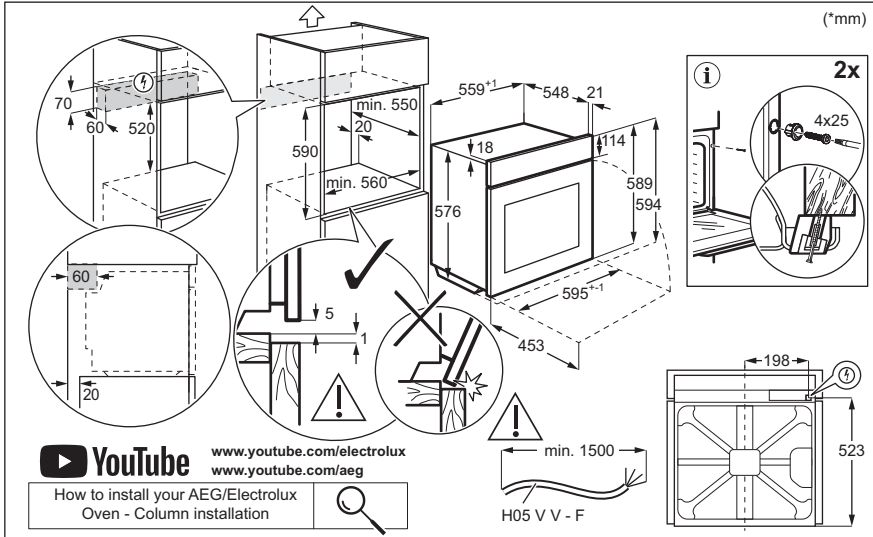
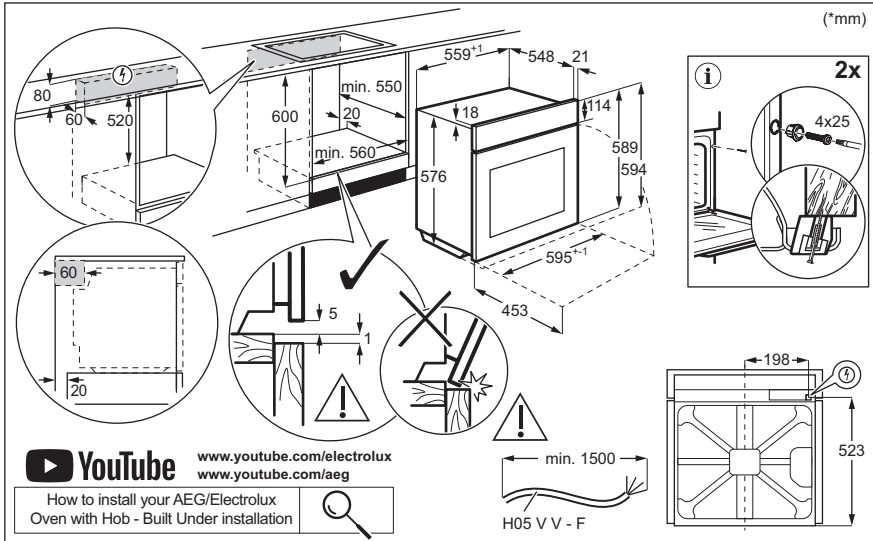


**EOD6P66WX**

**RO** Manual de utilizare | **Cuptor**



# INSTALAREA



**Bine ați venit la Electrolux Vă mulțumim pentru că ați ales produsul nostru.**



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## CUPRINS

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA..... | 3  |
| 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....    | 5  |
| 3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....        | 8  |
| 4. PANOUL DE COMANDĂ.....            | 9  |
| 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....   | 9  |
| 6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....           | 10 |
| 7. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....         | 15 |
| 8. FUNCȚIILE CEASULUI.....           | 16 |
| 9. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....      | 17 |
| 10. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....       | 18 |
| 11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....     | 20 |
| 12. DEPANAREA.....                   | 23 |
| 13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....        | 24 |
| 14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....   | 25 |

## 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 ne-experimentate 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 mai mică de 8 ani și persoanele cu

- dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul și dispozitivele mobile pe care este instalată aplicația.
  - Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
  - **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
  - Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
  - Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

## **1.2 Informații generale despre siguranță**

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic utilizarea în locuințe individuale într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu folosi aparatul înainte de a-l instala în structura încorporată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- 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.

- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- 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.
- 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 avea drept consecință spargerea sticlei.
- Înainte de curățarea pirolitică, scoateți toate accesoriile și depunerile/deversările excesive din cavitatea aparatului.

## 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 disponibile pe site-ul nostru web.
- 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 instala aparatul, verificați dacă ușa aparatului se poate deschide fără probleme.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.

### 2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

#### **AVERTISMENT!**

Pericol de incendiu și electrocutare.

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

- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Închideți complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr și 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 secțiunea cablului consultați puterea totală consumată de pe plăcuța cu date

tehnice. De asemenea, puteți consulta tabelul:

| Putere totală (W) | Secțiunea cablului (mm <sup>2</sup> ) |
|-------------------|---------------------------------------|
| maxim 1380        | 3x0.75                                |
| maxim 2300        | 3x1                                   |
| maxim 3680        | 3x1.5                                 |

Cablul de împământare (cablul verde/galben) trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât cablurile neutre din faza maro și albastre

## 2.3 Utilizarea

### AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuintare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Utilizați întotdeauna sticlă și borcane aprobate în scopuri de conservare.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.
- Nu faceți publică parola dvs. de Wi-Fi.

### **AVERTISMENT!**

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
  - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
  - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
  - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
  - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
  - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- 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 carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

## 2.4 Îngrijire și curățare

### **AVERTISMENT!**

Pericol de vătămare personală, incendiu sau deteriorare a aparatului!

- Înainte de a efectua operațiunile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul ca panourile de sticlă să se spargă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat
- Procedați cu atenție când scoateți ușa din aparat. Ușa este grea.

- Curățați cu regularitate aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale și 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.

## 2.5 Curățare pirolitică

### **AVERTISMENT!**

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

- Înainte de a efectua curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială, scoateți din interiorul cuptorului:
  - toate reziduurile de alimente, petele/depunerile de ulei sau grăsimi.
  - orice obiecte detașabile (inclusiv rafturi, șine laterale etc., furnizate împreună cu aparatul), în special orice oale, cratițe, tăvi, ustensile neaderente, etc.
- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru curățarea pirolitică.
- Nu permiteți accesul copiilor la aparat în timpul funcționării Curățării pirolitice. Aparatul se încinge foarte tare, iar aerul fierbinte este degajat din orificiile frontale de răcire.
- Curățarea pirolitică este o operațiune efectuată la temperatură înaltă care poate degaja fum de la reziduurile alimentare și materialele componente, prin urmare consumatorii sunt sfătuiți:
  - să asigure o ventilare bună în timpul și după curățarea pirolitică.
  - asigură o bună ventilare în timpul și după preîncălzirea inițială.
- Nu vărsați și nu puneți apă pe ușa cuptorului în timpul și după curățarea pirolitică pentru a evita deteriorarea panourilor de sticlă.
- 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.

- Nu le permiteți animalelor de companie accesul în apropierea aparatului în timpul și după curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială. Animalele de companie mici (în special păsările și reptilele) pot fi foarte sensibile la schimbările de temperatură și la fumul emis.
- Suprafețele neaderente de pe oale, cratițe, tăvi, ustensile etc. se pot deteriora la temperatura înaltă de curățare pirolitică a tuturor cuptoarelor pirolitice și pot fi de asemenea o sursă de fum nociv de nivel redus.

## 2.6 Iluminare interioară

### ⚠ AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a

aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

## 2.7 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați doar piese de schimb originale.

## 2.8 Eliminare

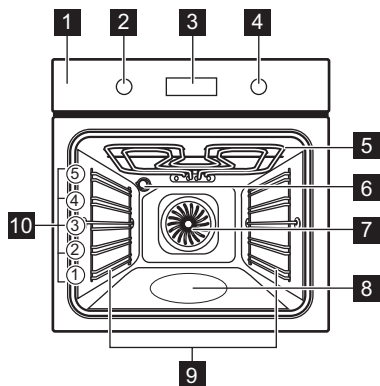
### ⚠ AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
- Tăiați cablul de alimentare de la rețea chiar de lângă aparat și aruncați-l.

# 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

## 3.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Buton de selectare pentru funcții de gătit
- 3 Afișaj

- 4 Buton de comandă
- 5 Element de încălzire
- 6 Bec
- 7 Ventilator
- 8 Adâncitură cavitate
- 9 Suport pentru raft, detașabil
- 10 Poziții raft

## 3.2 Accesorii

- **Raft sârmă**  
Pentru forme de prăjituri, vase rezistente la căldură, vase pentru fripturi, vase.
- **Tavă de gătit**  
Pentru prăjituri cu blat umed, produse coapte, pâine, fripturi mari, preparate congelate și pentru a capta lichidele care picură, de ex. grăsimea la frigerea alimentelor pe raftul de sârmă.
- **Cratiță**

Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.

- Ghidaje telescopice


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

## 4. PANOUL DE COMANDĂ






### 4.1 Pornirea și oprirea aparatului

Pentru a porni aparatul:

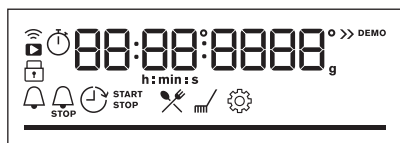
1. Apăsăți butoanele. Butoanele ies în afară.
2. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a regla setările.

Pentru a opri cuptorul: rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit .

### 4.2 Prezentarea panoului de comandă














|   |   |
|---|---|
|  | Apasă pentru a seta funcțiile cronometrului.          |
|  | Apăsăți lung pentru a seta funcția: Încălzire rapidă. |
|  | Apasă pentru a porni și opri becul aparatului.        |
|  | Apăsăți lung pentru a seta funcția: Blocare           |
|  | Apăsăți pentru a confirma selecția.                   |

### 4.3 Indicatorii afișajului



Afișaj

cu funcțiile cheie.

|   |  |
|---|--|
|  | Aparatul este blocat.  |
|  | Submeniul: Gătire asistată.  |
|  | Submeniul: Curățare.   |
|  | Submeniul: Setări  |
|  | Încălzire rapidă este activat.   |
|  | Gătirea la abur este activată.   |
|  | Cronometru este activat.   |
|  | Durată gătire este activat.  |
|  | Pornire cu întârziere este activat.  |
|  | Cronometru numărătoare directă este activat.   |
|  | Wi-Fi este activat.  |
|  | Operatii de la distanta este activat.  |
|  | Bara de progres - indică vizual momentul în care aparatul atinge temperatura setată sau durata de gătire se încheie. |

## 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.




### 5.1 Setarea orei

După prima conectare la sursa de curent, așteptați până când afișajul indică: "00:00" sau "12:00" (în funcție de model).

1. Rotiți butonul de comandă pentru a seta timpul.
2. Apăsați **OK**.

## 5.2 Preîncălzirea și curățarea inițială



Preîncălziți aparatul gol înainte de prima utilizare și primul contact cu alimentele. Aparatul poate emite mirosuri neplăcute și fum. Ventilați camera în timpul preîncălzirii.

1. Scoate accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat.
2. Setati funcția . Setati temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 1 h.
3. Setati funcția . Setati temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.
4. Setati funcția . Setati temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.
5. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
6. Curăța aparatul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv.
7. Introduceți accesoriile și suporturile detașabile ale raftului înapoi pe poziția lor inițială.

## 5.3 Conexiune wireless

Pentru a conecta aparatul ai nevoie de:

- Rețea wireless cu conexiune la Internet.
  - Dispozitiv mobil conectat la aceeași rețea wireless.
1. Pentru a descărca aplicația, scanați codul QR de pe coperta din spate a manualului de utilizare. De asemenea, puteți descărca aplicația direct din app store.
  2. Urmați instrucțiunile de integrare a aplicației.

3. Rotiți butonul de selectare a funcțiilor de gătire pentru a selecta :
4. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta / Wi-Fi. Porniți-l sau opriți-l. Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Modificarea: Setări.

Wi-Fi este pornit în mod implicit. Pentru recomandări privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”.



Din motive de siguranță, operațiunile la distanță se opresc automat după 24 h. Repetați procesul de inițiere, dacă este necesar.

|               |                                   |
|---------------|-----------------------------------|
| Frecvența     | 2.4 GHz WLAN<br>2400 - 2483.5 MHz |
| Protocol      | IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM |
| Putere maximă | EIRP < 20 dBm (100 mW)            |
| Modul Wi-Fi   | NIUS-50                           |

## 5.4 Licențele software

Software-ul din acest produs conține componente care se bazează pe software-ul gratuit și open source. Electrolux Electrolux recunoaște și mulțumește pentru contribuțiile comunităților de open software și robotică la proiectul de dezvoltare.

Pentru a accesa codul sursă al acestor componente software open source, gratuite ale căror condiții de licență necesită publicare și pentru a vedea informațiile complete privind drepturile de autor și termenii de licență aplicabili, vizitați: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (folder NIUS)

## 6. UTILIZAREA ZILNICĂ

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

## 6.1 Funcții de încălzire



### Aer cald cu ventilație

Pentru a frige carne și a coace prăjituri. Setează o temperatură mai scăzută decât pentru încălzire sus/jos, deoarece ventilatorul distribuie căldura uniform în interiorul cuptorului.



### Încalzire sus și jos

Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.



### SteamBake

Pentru a adăuga umiditate în timpul gătitului. Pentru a obține culoarea adecvată și crusta crocantă în timpul coacerii. Pentru ca preparatele să nu se usuce în timpul reîncălzirii.



### Preparate congelate

Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante, cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.



### Funcție Pizza

Pentru a coace pizza și alte preparate care necesită mai multă căldură de dedesubt.



### Încalzire jos

Pentru rumenire și crocante la bază. Folosiți poziția inferioară a raftului.



### Aer cald umed

Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din interiorul aparatului poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultă capitolul „Utilizarea zilnică”, note cu privire la: Aer cald umed.



### Grill

Pentru gătirea la grătar a feliiilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.



### Gătire intensiva

Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru a coace, gratina și pentru a rumeni.



Becul se poate opri automat la temperaturi sub 80 °C în timpul anumitor funcții de gătire.

## 6.2 Note cu privire la: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign EU 65/2014 ( în

conformitate cu și EU 66/2014). Teste conform cu: IEC/EN 60350-1.

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.


Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec.

Pentru instrucțiuni de gătire consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald umed. Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, recomandări pentru economisirea energiei.

## 6.3 Setarea: Funcții de încălzire

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire.
2. Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura.

## 6.4 Setarea: SteamBake - Gătire la abur


1. Verificați dacă aparatul s-a răcit.
2. Umpleți adâncitura cavității cu maximum 250 ml de apă de la robinet. Nu reumpleți adâncitura cavității în timpul gătirii sau atunci când cuptorul este încins.
3. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta funcția de gătire .
4. Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura.
5. Preîncălziți aparatul gol timp de 10 pentru min a crea umiditate.
6. Introduceți alimentele în aparat.
7. Rotește butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri aparatul.
8. Când aparatul s-a răcit, scoateți apa rămasă în adâncitura cavității cu o lavetă moale.

### AVERTISMENT!

Deschide ușa cu atenție. Umiditatea eliberată poate produce arsuri.

## 6.5 Accesare: Meniu:

Deschide Meniul pentru a accesa Gătire asistată și setările.

1. Rotește butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la .



Afișajul indică , , .

2. Rotește butonul de comandă și selectează pictograma pentru a intra în submeniu. Apăsați OK.

## 6.6 Setarea: Gătire asistată





Gătire asistată submeniu cuprinde programe concepute pentru preparate dedicate.

Programele încep cu o setare adecvată. Poți regla durata și temperatura pe durata gătirii.






1. Rotește butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la .
2. Rotește butonul de comandă pentru a selecta . Apasă OK.
3. Rotește butonul de control pentru a selecta un preparat (P1 - P...). Apăsați OK.

















4. Rotește butonul de comandă pentru a regla greutatea. Opțiunea este disponibilă pentru preparatele selectate. Apăsați OK.
5. Puneți produsele în interiorul aparatului. Apăsați OK.
6. Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata. Prolunghiți durata de gătire dacă este nevoie.































Submeniu: Gătire asistată














| Legendă   |   |
|---|---|
|  | Este disponibilă ajustarea greutății.                     |
|  | Umple adâncitura cavității cu apă pentru gătitul la abur. |
|  | Preîncălziți aparatul înainte de a începe să gătiți.      |
|  | Nivel raft. Consultă capitolul „Descrierea produsului”.   |

Afișajul indică **P** și un număr al preparatului pe care îl puteți verifica în tabel.



| Preparat   | Greutate                                  | Nivel raft / Accesorii  |
|--|---|---|
| <b>P1</b> Friptură de vită, în sânge   |   |   |
| <b>P2</b> Friptură de vită, mediu  | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm bucăți groase        |  <b>2</b> ; tavă de gătit<br>Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.  |
| <b>P3</b> Friptură de vită, bine făcut   |   |   |
| <b>P4</b> Friptură, medie  | 180 - 220 g per bucată; 3 cm felii groase |   <b>3</b> ; tavă de coacere pe raft de sârmă<br>Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.                   |
| <b>P5</b> Friptură de vită / fierbere înăbușit (coastă superioară, pulpă superioară, groasă) | 1.5 - 2 kg                                |   <b>2</b> ; tavă pentru coacere raft de sârmă<br>Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. Introduceți în aparat. |

| Preparat  | Greutate  | Nivel raft / Accesorii  |
|---|---|---|
| <b>P6</b> Friptură de vită, în sânge (gătire la temp. scăzută)    |   |   |
| <b>P7</b> Friptură de vită, mediu (gătire la temp. scăzută)       | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm bucăți groase                            |  <b>2; tava de gătit</b><br>Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.   |
| <b>P8</b> Friptură de vită, bine făcută (gătire la temp. scăzută) |   |   |
| <b>P9</b> File de vită, în sânge (gătire lentă)                   |   |   |
| <b>P10</b> File de vită, mediu (gătire lentă)                     | 0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm bucăți groase                          |  <b>2; tava de gătit</b><br>Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.   |
| <b>P11</b> File de vită, făcută (gătire lentă)                    |   |   |
| <b>P12</b> Friptură de vițel (de ex. spată)                       | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm bucăți groase                              |   <b>2 tavă pentru coacere raft de sârmă</b><br>Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. Introduceți în aparat. Friptură acoperită.   |
| <b>P13</b> Friptură de ceafă de porc sau pulpă                    | 1.5 - 2 kg  |   <b>2 tavă pentru coacere raft de sârmă</b><br>Adaugă 200 ml de lichid în tava pentru coacere.   |
| <b>P14</b> Carne de porc (gătire la temperatură scăzută)          | 1.5 - 2 kg  |  <b>2; tava de gătit</b><br>Pentru a obține o rumenire uniformă, întoarceți carnea după jumătate din durata de gătit.  |
| <b>P15</b> Pulpă de porc, proaspătă                               | 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm bucăți groase                            |  <b>2; tavă pentru coacere raft de sârmă</b><br>Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.   |
| <b>P16</b> Coaste de porc   | 2 - 3 kg; utilizați crud, 2 - 3 cm nervuri de rezervă subțiri |  <b>3 cratiță adâncă</b><br>Adăugați lichid pentru a acoperi baza unui preparat. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.  |
| <b>P17</b> Pulpă de miel cu os                                    | 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm bucăți groase                            |  <b>2; friptură la tava de gătit</b><br>Adăugați lichid. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.  |
| <b>P18</b> Pui întreg   | 1 - 1.5 kg; Proaspăt  |   <b>2;  200 ml; tocniță pe tava de gătit</b><br>Întoarceți puiul după jumătate din durata de gătit pentru a rumeni uniform. |
| <b>P19</b> Jumătate de pui  | 0.5 - 0.8 kg  |  <b>3; tava de gătit</b>   |
| <b>P20</b> Piept de pui   | 180 - 200 g per bucătă  |   <b>2; preparat caserole raft de sârmă</b><br>Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte.  |

|     | Preparat   | Greutate             | Nivel raft / Accesorii  |
|-----|--|----------------------|---|
| P21 | Pulpe de pui, proaspete                          | -                    |  3; tavă de gătit<br>Dacă ați marinat mai întâi pulpele de pui, setați o temperatură mai redusă și gătiți-le mai mult timp.  |
| P22 | Rață întreagă                                    | 2 - 3 kg             |   2 tavă pentru coacere <b>raft de sârmă</b><br>Puneți carnea pe friptură. Întoarceți rața la jumătatea duratei de gătire.  |
| P23 | Gâscă întreagă                                   | 4 - 5 kg             |   2; <b>cratiță adâncă</b><br>Puneți carnea în tava de gătit. Întoarceți gâsca după jumătate din durata de gătire.  |
| P24 | Bucată de carne                                  | 1 kg                 |  2; <b>raft de sârmă</b>   |
| P25 | Pește întreg, la grătar                          | 0.5 - 1 kg per pește |  2; <b>tavă de gătit</b><br>Umple peștele cu unt, condimente și ierburi.   |
| P26 | File de pește                                    | -                    |   3; preparat caserole <b>raft de sârmă</b>   |
| P27 | Prăjitură cu brânză                              | -                    |  2;  tavă demontabilă de 28 cm pe <b>raft de sârmă</b>  |
| P28 | Prăjitură cu mere                                | -                    |   2;  100 - 150 ml ; <b>tavă de gătit</b>  |
| P29 | Tartă cu mere                                    | -                    |  2; formă pentru plăcintă pe <b>raft de sârmă</b>  |
| P30 | Plăcintă cu mere                                 | -                    |   2;  100 - 150 ml;  Formă de plăcintă de 22 cm pe <b>raft de sârmă</b> |
| P31 | Negresa  | 2 kg de aluat        |  3 <b>cratiță adâncă</b>   |
| P32 | Brioșe   | -                    |   2;  100 - 150 ml; tavă pentru brioșe pe <b>raft de sârmă</b>   |
| P33 | Bucată de prăjitură                              | -                    |  2; tavă pentru pâine pe <b>raft de sârmă</b>   |
| P34 | Cartofi copti                                    | 1 kg                 |  2; <b>Tava de gatit</b><br>Puneți cartofii întregi cu pielea în tava de gătit.  |
| P35 | Cartofi wedges                                   | 1 kg                 |  3 <b>tavă de gătit</b> tapetată cu hârtie de copt<br>Tăiați cartofii în bucăți.   |
| P36 | Legume mixte la grătar                           | 1 - 1.5 kg           |  3 <b>tavă de gătit</b> tapetată cu hârtie de copt<br>Tăiați legumele în bucăți.   |
| P37 | Crochete, congelate                              | 0.5 kg               |  3; <b>tavă de gătit</b>   |
| P38 | Cartofi, congelați                               | 0.75 kg              |  3; <b>tavă de gătit</b>   |
| P39 | Lasagna cu carne / legume cu foi uscate de paste | 1 - 1.5 kg           |  2; preparat caserolă pe <b>raft de sârmă</b>  |

|            | Preparat                                  | Greutate   | Nivel raft / Accesorii   |
|------------|---|------------|--|
| <b>P40</b> | Cartofi gratinați (cartofii cruzi)        | 1 - 1.5 kg |  1; preparat caserolă pe raft de sârmă<br>Rotiți preparatul la jumătatea duratei de gătire.   |
| <b>P41</b> | Pizza proaspătă, subțire                  | -          |   2;  100 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt  |
| <b>P42</b> | Pizza proaspătă, grosă                    | -          |   2; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt  |
| <b>P43</b> | Quiche                                    | -          |  2; formă pentru copt raft de sârmă   |
| <b>P44</b> | Baghetă / Ciabatta / Pâine albă           | 0.8 kg     |   2;  150 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt<br>Mai mult timp necesar pentru pâinea albă. |
| <b>P45</b> | Cereale integrale / secară / pâine neagră | 1 kg       |   2;  150 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt/tavă pentru pâine pe raft de sârmă           |

## 6.7 Modificare: Setări

1. Rotiți butonul pentru funcțiile de gătire la .
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta . Apăsați OK.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta setarea. Apăsați OK.
4. Rotiți butonul de comandă pentru a regla valoarea. Apăsați OK.
5. Rotiți butonul pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a ieși din Meniu.

Submeniu: Setări

| Setare                         | Valoare                                     |
|--------------------------------|---|
| <b>01</b> Timpul               | Modificare                                  |
| <b>02</b> Luminozitate display | 1 - 5                                       |
| <b>03</b> Tonul de la taste    | 1 - Semnal sonor, 2 - Clic, 3 - Sunet oprit |

| Setare                                       | Valoare                 |
|--|-------------------------|
| <b>04</b> Volum la apăsare taste             | 1 - 4                   |
| <b>05</b> Cronometru numărare directă        | Pornit / Oprit          |
| <b>06</b> Iluminare                          | Pornit / Oprit          |
| <b>07</b> Încălzire rapidă                   | Pornit / Oprit          |
| <b>08</b> Semnal De Reamintire La Curățare   | Pornit / Oprit          |
| <b>09</b> Wi-Fi                              | Pornit / Oprit          |
| <b>10</b> Operațiuni de telecomandă automată | Pornit / Oprit          |
| <b>11</b> Dezactiveaza reteaua               | Da / Nu                 |
| <b>12</b> Modul demo                         | Codul de activare: 2468 |
| <b>13</b> Versiunea software                 | Verificare              |
| <b>14</b> Resetați toate opțiunile           | Da / Nu                 |


## 7. FUNCȚII SUPLIMENTARE


### 7.1 Blocare

Această funcție împiedică modificarea accidentală a funcției aparatului.

Atunci când este activată în timp ce aparatul este în funcțiune, funcția blochează panoul de comandă, astfel încât setările curente de gătire să continue fără întrerupere.

Atunci când este activată în timp ce aparatul este oprit, funcția menține panoul de comandă blocat, împiedicând pornirea accidentală a aparatului.



 - apăsați-le lung pentru a activa funcția.



Va fi emis un semnal sonor.  - va lumina intermitent de 3 ori atunci când funcția de blocare este activată.

 - apăsați lung pentru a opri funcția.

## 7.2 Oprirea automată

Din motive de siguranță, dacă funcția de gătire este activă și nu se modifică nicio setare, aparatul se va opri automat după o anumită perioadă de timp.

|  (°C) |  (h) |
|--|---|
| 30 - 115   | 12.5  |

|  (°C) |  (h) |
|--|---|
| 120 - 195  | 8.5   |
| 200 - 245  | 5.5   |
| 250 - maxim  | 3   |

Dacă intenționați să folosiți o funcție de gătire pentru o durată care depășește timpul de oprire automată, setați durata gătirii. Consultați capitolul „Funcțiile ceasului”.





Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare, Pornire cu întârziere.

## 7.3 Ventilator de răcire

Atunci când aparatul este în funcțiune, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă oprești cuptorul, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când aparatul s-a răcit.

# 8. FUNCȚIILE CEASULUI

## 8.1 Descrierea funcțiilor cronometrului

|  |  |
|--|--|
| <br><b>Cronometru</b>                       | Pentru a seta timpul pentru numărătoarea inversă. La încheierea duratei este emis semnalul sonor. Această funcție nu are niciun efect asupra funcționării aparatului și poate fi setată în orice moment. |
| <br><b>Durată gătire</b>                  | Pentru a seta durata gătirii. Când cronometrul ajunge la final, este emis semnalul sonor și funcția de gătire se va opri automat.  |
| <br><b>Pornire cu întârziere</b>          | Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.   |
| <br><b>Cronometru numărătoare directă</b> | Pentru a indica durata de funcționare a aparatului. Maximul este 23 h 59 min. Această funcție nu are niciun efect asupra funcționării aparatului și poate fi setată în orice moment.                     |

## 8.2 Setarea: Cronometru

1. Apăsați .


Afișajul indică: 0:00 și .


2. Rotiți butonul de comandă pentru a seta Cronometru.

3. Apăsați . Cronometrul începe imediat numărătoarea inversă.

## 8.3 Setarea: Durată gătire


1. Rotiți butoanele pentru a selecta o funcție de gătire și a seta temperatura.

2. Apăsați  până când afișajul indică:

0:00 și .



3. Rotiți butonul de comandă pentru a seta Durată gătire.


4. Apăsați . Cronometrul începe imediat numărătoarea inversă.

5. La încheierea duratei, apăsați  și rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

## 8.4 Setarea: Pornire cu întârziere


1. Rotiți butoanele pentru a selecta o funcție de gătire și a seta temperatura.


2. Apăsați  până când afișajul indică:  și START .
3. Rotiți butonul de comandă pentru a seta ora de start.
4. Apăsați OK.

Afișajul indică: --:--  STOP .



5. Rotiți butonul de comandă pentru a seta ora de oprire.
6. Apăsați OK.  
Cronometrul începe numărătoarea inversă la ora de start setată.
7. La încheierea duratei, apăsați OK și rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

### 8.5 Setarea: Cronometru numărătoare directă

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la  pentru a introduce Meniu.

2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta  / Cronometru numărătoare directă. Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Meniu: Setări.
3. Apăsați OK.
4. Rotește butonul de comandă pentru a porni și opri cronometrul cu numărătoare directă.
5. Apăsați OK.

### 8.6 Setarea: Timpul

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la  pentru a introduce Meniu.
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta  / Timpul. Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Meniu: Setări.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a seta ora.
4. Apăsați OK.

## 9. UTILIZAREA ACCESORIILOR

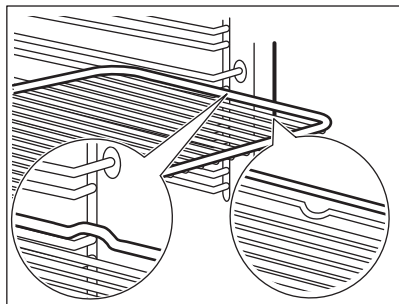
### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 9.1 Introducerea accesoriilor

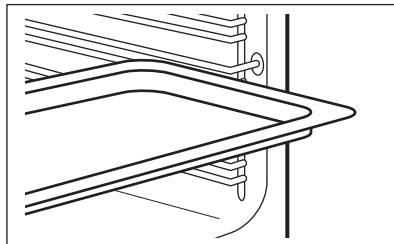
O mică adâncitură în partea superioară sporește siguranța și oferă protecție împotriva înclinării. Adânciturile sunt și dispozitive anti-răsturnare. Marginea raftului împiedică alunecarea vaselor de pe acesta.

#### Raft sârmă



Introduceți raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi și asigurați-vă că piciorușele sunt îndreptate în jos. Asigurați-vă că raftul atinge partea din spate a interiorului cuptorului.

#### Tavă de gătit / Cratiță adâncă



Împingeți tava între șinele de ghidare ale suportului raftului. Puneți tava de gătit cu panta spre partea din spate a interiorului cuptorului.

## 10. INFORMAȚII ȘI SFATURI

### 10.1 Recomandări pentru gătit

Temperatura și duratele de gătit din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.

Aparatul dvs. poate coace sau frige diferit de aparatul dvs. anterior. Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.

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

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

Pentru recomandări privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”.

#### Simboluri utilizate în tabele:



Tipul alimentelor



Funcția de încălzire



Temperatură



Accesorii



Poziție raft



Durată gătire (min)





### 10.2 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.

- **Tigaie pentru pizza** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28cm
- **Vas de copt** - închis la culoare, fără reflexie, diametru 26cm
- **Ramekins** - ceramică, diametru 8cm, înălțime 5 cm
- **Formă pentru aluat fraged** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28cm

### 10.3 Aer cald umed






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







|  |  | °C  |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| 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 congelată, 0,35 kg  | raft sârmă  | 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   |
| Soufflê, 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   |

|  |  | °C  |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| 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   |
| Șașlăc, 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   |
| Pricomigdale, 24 de bucăți  | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 180 | 2   | 25 - 35   |
| Brioșe, 12 bucăți   | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 170 | 2   | 30 - 40   |
| Pateuri sărate, 20 de bucăți  | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 180 | 2   | 25 - 30   |
| Fursecuri, 20 de bucăți   | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 150 | 2   | 25 - 35   |
| Mini tarte, 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   |

## 10.4 Informații pentru institutele de testare

Teste conforme cu IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|---|---|---|---|-----------|---|
| Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă   | Încalzire sus și jos  | Tavă de gătit   | 3   | 170       | 20 - 35   |
| Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă   | Aer cald cu ventilație  | Tavă de gătit   | 3   | 150 - 160 | 20 - 35   |
| Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă   | Aer cald cu ventilație  | Tavă de gătit   | 2 și 4  | 150 - 160 | 20 - 35   |
| Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm  | Încalzire sus și jos  | Raft sârmă  | 2   | 180       | 70 - 90   |
| Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm  | Aer cald cu ventilație  | Raft sârmă  | 2   | 160       | 70 - 90   |

|  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|
| Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm 1)                               | Încalzire sus și jos  | Raft sârmă  | 2   | 170   | 40 - 50   |
| Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm 1)                               | Aer cald cu ventilație  | Raft sârmă  | 2   | 160   | 40 - 50   |
| Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm 1)                               | Aer cald cu ventilație  | Raft sârmă  | 2 și 4  | 160   | 40 - 60   |
| Biscuit sfărâmișos  | Aer cald cu ventilație  | Tavă de gătit   | 3   | 140 - 150   | 20 - 40   |
| Biscuit sfărâmișos  | Aer cald cu ventilație  | Tavă de gătit   | 2 și 4  | 140 - 150   | 25 - 45   |
| Biscuit sfărâmișos  | Încalzire sus și jos  | Tavă de gătit   | 3   | 140 - 150   | 25 - 45   |
| Pâine prăjită 1)  | Grill   | Raft sârmă  | 4   | maxim   | 1 - 5   |

1) Preîncălziți aparatul timp de 10 minute.

## 11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 11.1 Observații privind curățarea

#### Agenți de curățare

- Curățați partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv.
- Folosiți o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.
- Curățați petele cu un detergent neutru.

#### Utilizarea zilnică

- Curățați interiorul aparatului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.
- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lasă aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire. Nu depozitați preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute.

Uscați interiorul aparatului numai cu o lavetă din microfibră după fiecare utilizare.

#### Accesorii

- Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsați-le să se usuce. Folosiți doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.
- Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.

### 11.2 Curățarea adânciturii cavității

Curățați adâncitura cavității pentru a îndepărta reziduurile de calcar după ce gătiți cu abur.



Pentru funcția: SteamBake curățați cuptorul la fiecare 5 - 10 cicluri de gătire.

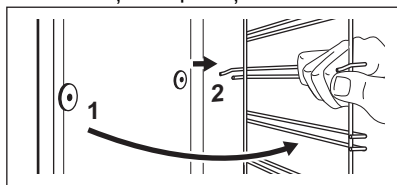
1. Turnați: 250 ml de oțet din vin alb sau acid citric în adâncitura cavității. Folosiți un oțet de maxim 6% aciditate, fără niciun aditiv.

2. Lăsați oțetul să dizolve reziduurile de calcar la temperatura mediului ambiant timp de 30 de minute.
3. Curățați cavitatea cu apă caldă și o lavetă moale.

### 11.3 Scoaterea suporturilor raftului

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța aparatul.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.
3. Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.



4. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

Știfturile de fixare de pe ghidajele telescopice trebuie să fie îndreptate spre față.

### 11.4 Curățare pirolitică



#### ⚠️ AVERTISMENT!

Există pericolul de arsuri.


#### ⚠️ ATENȚIE!

Dacă sunt instalate alte aparate în același compartiment, nu le utilizați simultan cu această funcție. Acest lucru poate deteriora cuptorul.


Nu porniți funcția dacă nu ați închis complet ușa cuptorului.

1. Verificați dacă aparatul s-a răcit.
2. Scoateți toate accesoriile.
3. Curățați interiorul cuptorului și ușa de sticlă de la interior cu apă caldă, o lavetă moale și detergent neutru.
4. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la  pentru a introduce Meniu.
5. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta  și apăsați **OK**.

| Programul de curățare  | Durata     |
|------------------------|------------|
| C1 - Curățare ușoară   | 1 h        |
| C2 - Curățare normală  | 1 h 30 min |
| C3 - Curățare profundă | 2 h 30 min |

6. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta programul de curățare și apăsați **OK**.
7. Apăsați **OK** pentru a porni curățarea. Când începe curățarea, ușa aparatului se blochează și becul se stinge. Până la deblocarea ușii, afișajul indică .
8. După curățare, rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.
9. Așteptați până când aparatul se răcește și ușa se deblochează. Curățați interiorul cuptorului cu o lavetă moale și apă.

### 11.5 Semnal De Reamintire La Curățare

Când  clipește pe afișaj după sesiunea de gătit, aparatul vă reamintește să îl curățați cu o curățare pirolitică. Puteți dezactiva mementoul din submeniu: Setări. Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Modificarea: Setări.

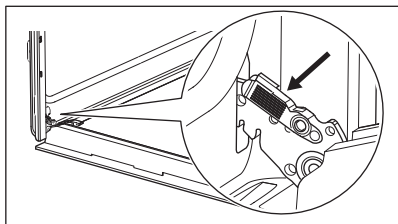
### 11.6 Scoaterea și montarea ușii

Ușa cuptorului are trei panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa 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.

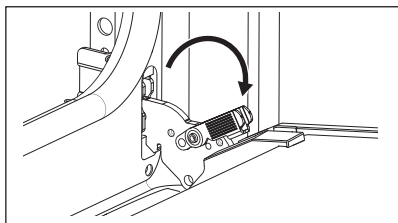
#### ⚠️ ATENȚIE!

Nu utilizați aparatul fără panourile de sticlă.

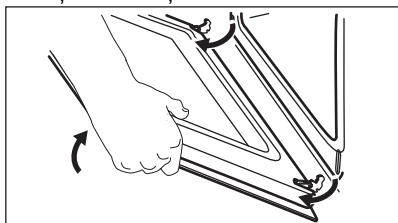
1. Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.



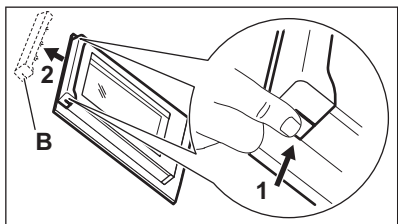
2. Ridicați și trageți încuietorile până când se aude un clic.



3. Închideți ușa cuptorului până la jumătate în prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și trageți pentru a scoate ușa din locaș.

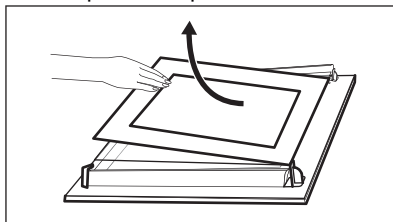


4. Puneți ușa pe o lavetă moale pe o suprafață stabilă.  
5. Țineți garnitura ușii **B** pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.



6. Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.  
7. Țineți panourile de sticlă ale ușii de partea superioară și scoateți-le cu atenție unul câte unul. Începeți de la panoul

superior. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.

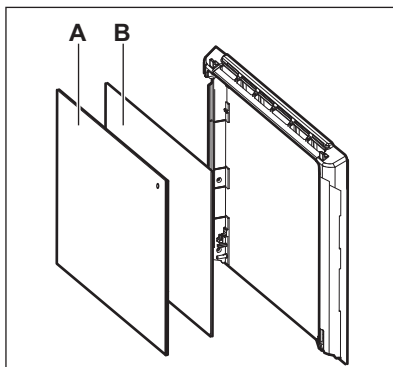


8. Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscăți cu atenție panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.  
9. După curățare, instalați panourile de sticlă și ușa cuptorului.

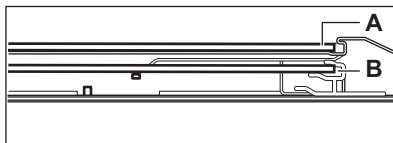
Dacă ușa este instalată corect, veți auzi un clic la închiderea clemelor.

Verificați dacă ați pus la loc panourile din sticlă (**A** și **B**) în ordinea corectă. Verificați simbolul / imprimarea de pe partea laterală a panoului de sticlă. Fiecare dintre panourile de sticlă arată diferit pentru a facilita dezasamblarea și asamblarea.

Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic.



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



## 11.7 Înlocuirea becului

### **AVERTISMENT!**

Pericol de electrocutare.  
Becul poate fi fierbinte.

1. Opriți aparatul și așteptați să se răcească.
2. Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
3. Puneți laveta pe podeaua cuptorului.

### **ATENȚIE!**

Țineți întotdeauna becul cu halogen cu o cârpă pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

### Becul din spate

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

## 12. DEPANAREA

### **AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

### 12.1 Ce trebuie făcut dacă...

| Problemă                                   | Verificați dacă...  |
|--|---|
| Aparatul nu poate fi activat sau utilizat. | Aparatul este conectat corect la o sursă de alimentare electrică.   |
| Aparatul nu se încălzește.                 | Oprirea automată este dezactivată.                                  |
| Aparatul nu se încălzește.                 | Ușa aparatului este închisă.  |
| Aparatul nu se încălzește.                 | Siguranța nu este arsă.   |
| Aparatul nu se încălzește.                 | Blocare este dezactivat.  |
| Becul este stins.                          | Aer cald umed - este activat.                                       |
| Becul nu funcționează.                     | Becul este ars.   |
| Err C3                                     | Ușa aparatului este închisă sau încuietoarea ușii nu este stricată. |
| Err F102                                   | Ușa aparatului este închisă.  |
| Err F102                                   | Încuietoarea ușii nu este stricată.                                 |
| Afișajul indică 00:00.                     | A fost o pană de curent. Setati timpul.                             |
| Apa se scurge din adâncitura cavitații.    | Este prea multă apă în adâncitura cavitații.                        |



Dacă afișajul prezintă un cod de eroare care nu se regăsește în acest tabel, opriți și porniți siguranța pentru a reporni aparatul. În cazul în care codul de eroare apare din nou, contactați un Centru de service autorizat.

## 12.2 Date pentru service

Dacă nu puteți remedia problema de unul singur, contactați comerciantul sau un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cuptorului. Este vizibilă atunci când deschideți ușa. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din aparat.

**Îți recomandăm să notezi datele aici:**

Model (MOD.):

Numărul produsului (PNC):

Numărul de serie (S.N.):

## 13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

### 13.1 Fișa cu informații despre produs și informații despre produs în conformitate cu Regulamentul UE privind etichetare ecologică și energetică

|   |                     |
|---|---------------------|
| Denumirea furnizorului  | Electrolux          |
| Identificarea modelului   | EOD6P66WX 949499665 |
| Index de eficiență energetică                                   | 81.2                |
| Clasă de eficiență energetică                                   | A+                  |
| Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional | 0.93 kWh/ciclu      |
| Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație  | 0.69 kWh/ciclu      |
| Număr de cavități   | 1                   |
| Sursă de căldură  | Energie electrică   |
| Volumul   | 72 l                |
| Tip cuptor  | Cuptor încorporabil |
| Masă  | 32.0 kg             |

IEC/EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metode pentru măsurarea performanței.

### 13.2 Informații despre produs pentru consumul de energie și timpul maxim de atingere a modului de putere scăzută aplicabil

|   |         |
|---|---------|
| Consumul de putere în standby   | 0.8 W   |
| Consumul de putere în modul repaus conectat la rețea  | 2.0 W   |
| Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil | 20 min. |

Pentru îndrumări privind modul de activare și dezactivare a conexiunii la rețeaua wireless, consultați capitolul „Înainte de prima utilizare”.

### 13.3 Sfaturi pentru economisirea energiei

Următoarele sfaturi de mai jos vă vor ajuta să economisiți energie atunci când utilizați aparatul.

Asigură-te că ușa aparatului este închisă în timpul funcționării. Nu deschide ușa aparatului prea des în timpul gătirii. Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.

Folosii vase metalice și forme și recipiente întunecate care nu reflectă pentru o economie optimizată de energie.

Nu preîncălziți aparatul înainte de gătire decât dacă acest lucru este recomandat în mod specific.

Ai grijă ca pauzele să fie cât mai mici între două coaceri, atunci când pregătești mai multe preparate o dată.

#### Gătitul cu ventilator

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

#### Căldura reziduală

Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de min, redu temperatura aparatului cu

cel puțin 3 - 10 min înainte de încheierea gătirii. Căldura reziduală din interiorul aparatului va continua să gătească preparatul.

Folosiți căldura reziduală pentru a menține mâncarea caldă sau pentru a încălzi alte preparate.

Atunci când opriți aparatul, pe afișaj va apărea valoarea căldurii reziduale sau temperatura.

#### Menținerea caldă a alimentelor

Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține mâncarea caldă. Indicatorul de căldură reziduală sau al temperaturii va apărea pe afișaj.

#### Gătire cu lumina stinsă

Oprește lumina pe durata gătirii. Aprinde-o doar atunci când este necesar.

#### Aer cald umed


Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.


Atunci când folosești această funcție, lumina se stinge automat după 30 de sec. Poți aprinde din nou lumina, însă această acțiune va reduce economia de energie estimată.

#### Wi-Fi

Atunci când este posibil, opriți Wi-Fi-ul pentru a economisi energie.

## 14. 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.





