



Electrolux



electrolux.com/register



RO Manual de utilizare | **Cuptor**

EOD6F77WV

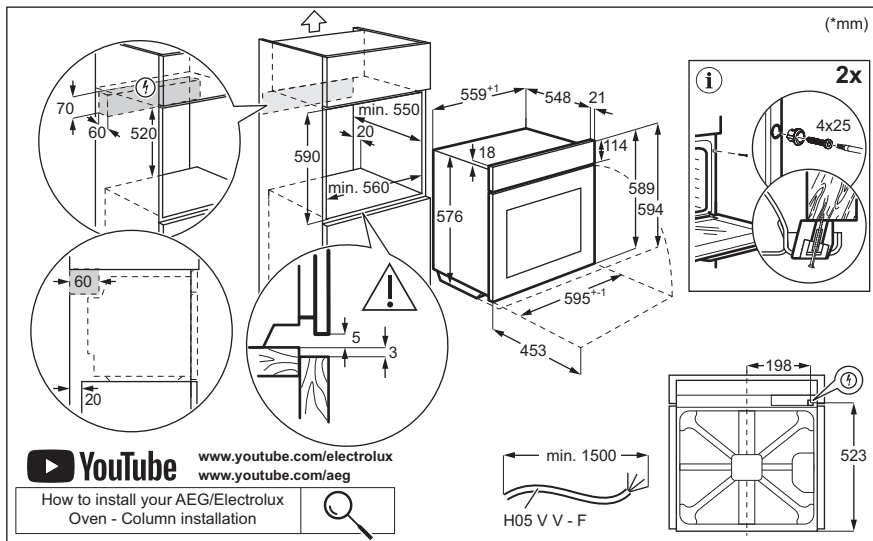
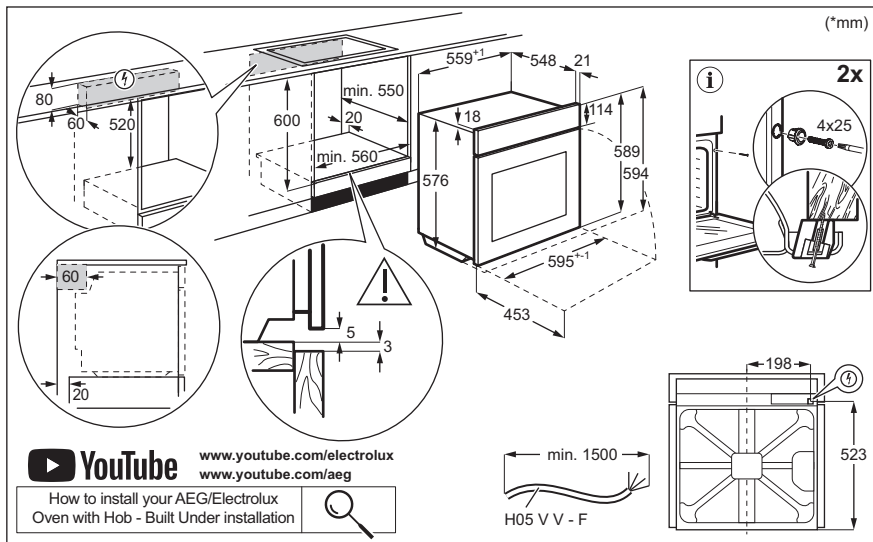
EOD6F77WX

EOD6F77WZ

LOD6F77WZ



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

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.....	8
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 copii 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.
- Utilizați doar senzorul alimentar (senzorul) recomandat pentru acest aparat.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- 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.

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.
- 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 ²)
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 întrebuințare.
- 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 scânteile 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, incendii 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.
- Nu curățați emailul catalitic cu detergenți.

2.5 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.

2.6 Serviciul de asistență tehnică

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

2.7 Eliminare

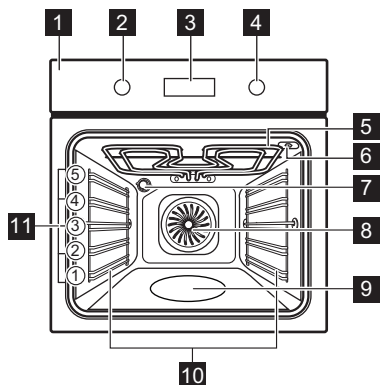
AVERTISMENT!

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 gătire
- 3 Afișaj
- 4 Buton de comandă
- 5 Element de încălzire
- 6 Priză pentru senzorul de gătire
- 7 Bec
- 8 Ventilator
- 9 Adâncitură cavitate
- 10 Suport pentru raft, detașabil
- 11 Poziții raft

- 8 Ventilator
- 9 Adâncitură cavitate
- 10 Suport pentru raft, detașabil
- 11 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 grăsimi.
- **Senzor de gătire**
Pentru a controla gătitul în funcție de temperatura din interiorul alimentelor.
- **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 cronometrelor.



Apăsăți lung pentru a seta funcția: Încălzire rapidă.



Apasă pentru a porni și opri becul aparatului.

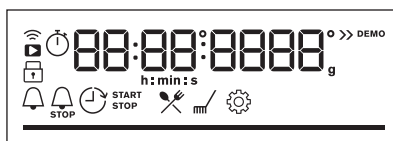


Apasă pentru a seta temperatura zonei de mijloc a mâncării cu: Senzor de gătire

OK

Apăsăți pentru a confirma selecția.

4.3 Indicatorii afișajului



cu funcțiile cheie.

Afișaj

	Aparatul este blocat.
	Submeniul: Gătire asistată.
	Submeniul: Curățare.
	Submeniul: Setări
	Încălzire rapidă este activat.
	Gătirea la abur este activată.
	Senzor de gătire este activat.
	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”.

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. Opriți aparatul și așteptați să se răcească.

6. Curăță 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.



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 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> (dosar NIUS).

6. UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Funcții de încălzire



Aer cald cu ventilatie

Pentru a frige carne și a coace prăjituri. Setati 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.



Încălzire 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, consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, note cu privire la: Aer cald umed.



Grill

Pentru gătitul la grătar a feliilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.



Gatire 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 gătit.

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 conforme 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.

 >> Încălzire rapidă - apăsați și mențineți apăsat pentru a scurta durata de încălzire. Acest lucru este valabil doar pentru anumite funcții de gătire. Ventilatorul poate porni automat.

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 submeniul 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. Puneți produsele în interiorul aparatului. Apăsați OK.
5. Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata. Prolungați durata de gătire dacă este nevoie.

Submeniu: Gătire asistată

Legendă



Senzorul alimentat trebuie conectat pentru a utiliza funcția. Consultă capitolul „Utilizarea accesoriilor”.

Legendă	
	Umple adâncitura cavității cu apă pentru gătitul la abur.
	Preîncălziți aparatul înainte de a începe să gătiți.

Legendă	
	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
P1	Friptură de vită, în sânge		
P2	Friptură de vită, mediu	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm bucăți groase	  2; tavă de gătit Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P3	Friptură de vită, bine făcut		
P4	Friptură, medie	180 - 220 g per bucată; 3 cm felii groase	   3; tavă de coacere pe raft de sârmă Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P5	Friptură de vită / fierbere înăbușit (coastă superioară, pulpă superioară, groasă)	1.5 - 2 kg	  2; tavă pentru coacere raft de sârmă Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. Introduceți în aparat.
P6	Friptură de vită, în sânge (gătire la temp. scăzută)		
P7	Friptură de vită, mediu (gătire la temp. scăzută)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm bucăți groase	  2; tava de gătit Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P8	Friptură de vită, bine făcută (gătire la temp. scăzută)		
P9	File de vită, în sânge (gătire lentă)		
P10	File de vită, mediu (gătire lentă)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm bucăți groase	  2; tavă de gătit Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P11	File de vită, făcută (gătire lentă)		
P12	Friptură de vițel (de ex. spată)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm bucăți groase	  2 tavă pentru coacere raft de sârmă Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. Introduceți în aparat. Friptură acoperită.
P13	Friptură de ceafă de porc sau pulpă	1.5 - 2 kg	  2 tavă pentru coacere raft de sârmă Adăugă 200 ml de lichid în tava pentru coacere.

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
P14	Carne de porc (gătire la temperatură scăzută)	1.5 - 2 kg	  2; tavă de gătit Pentru a obține o rumenire uniformă, întoarceți carnea după jumătate din durata de gătit.
P15	Pulpă de porc, proaspătă	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm bucăți groase	  2; tavă pentru coacere raft de sârmă Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P16	Coaste de porc	2 - 3 kg; utilizați crud, 2 - 3 cm nervuri de rezervă subțiri	 3 cratiță adâncă Adăugați lichid pentru a acoperi baza unui preparat. La jumătatea duratei de gătit, întoarceți carnea.
P17	Pulpă de miel cu os	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm bucăți groase	  2; friptură la tavă de gătit Adăugați lichid. La jumătatea duratei de gătit, întoarceți carnea.
P18	Pui întreg	1 - 1.5 kg; Proaspăt	 2;  200 ml; preparat caserole pe tavă de gătit Întoarceți puiul după jumătate din durata de gătit pentru a rumeni uniform.
P19	Jumătate de pui	0.5 - 0.8 kg	  3; tavă de gătit
P20	Piept de pui	180 - 200 g per bucată	  2; preparat caserole raft de sârmă Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte.
P21	Pulpe de pui, proaspete	-	  3; tavă de gătit 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 raft de sârmă Puneți carnea pe friptură. Întoarceți rața la jumătatea duratei de gătit.
P23	Gâscă întreagă	4 - 5 kg	  2; cratiță adâncă Puneți carnea în tava de gătit. Întoarceți gâsca după jumătate din durata de gătit.
P24	Bucată de carne	1 kg	  2; raft de sârmă
P25	Pește întreg, la grătar	0.5 - 1 kg per pește	  2; tavă de gătit Umple peștele cu unt, condimente și ierburi.
P26	File de pește	-	  3; preparat caserole raft de sârmă
P27	Prăjitură cu brânză	-	 2;  tavă demontabilă de 28 cm pe raft de sârmă
P28	Prăjitură cu mere	-	  2;  100 - 150 ml ; tavă de gătit
P29	Tartă cu mere	-	 2; formă pentru plăcintă pe raft de sârmă

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
P30	Plăcintă cu mere	-	  2;  100 - 150 ml;  Formă de plăcintă de 22 cm pe raft de sârmă
P31	Negresa	2 kg de aluat	 3 cratiță adâncă
P32	Brioșe	-	  2;  100 - 150 ml; tavă pentru brioșe pe raft de sârmă
P33	Bucată de prăjitură	-	 2; tavă pentru pâine pe raft de sârmă
P34	Cartofi copti	1 kg	 2; Tava de gatit Puneți cartofii întregi cu pielea în tava de gătit.
P35	Cartofi wedges	1 kg	 3 tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Tăiați cartofii în bucăți.
P36	Legume mixte la grătar	1 - 1.5 kg	 3 tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Tăiați legumele în bucăți.
P37	Crochete, congelate	0.5 kg	 3; tavă de gătit
P38	Cartofi, congelați	0.75 kg	 3; tavă de gătit
P39	Lasagna cu carne / legume cu foi uscate de paste	1 - 1.5 kg	 2; preparat caserolă pe raft de sârmă
P40	Cartofi gratinați (cartofii cruzi)	1 - 1.5 kg	 1; preparat caserolă pe raft de sârmă Rotiți preparatul la jumătatea duratei de gătire.
P41	Pizza proaspătă, subțire	-	  2;  100 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt
P42	Pizza proaspătă, groasă	-	  2; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt
P43	Quiche	-	 2; formă pentru copt raft de sârmă
P44	Baghetă / Ciabatta / Pâine albă	0.8 kg	  2;  150 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Mai mult timp necesar pentru pâinea albă.
P45	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
01 Timpul	Modificare
02 Luminozitate display	1 - 5
03 Tonul de la taste	1 - Semnal sonor, 2 - Clic, 3 - Sunet oprit
04 Volum la apăsare taste	1 - 4
05 Senzor de gătire Acțiune	1 - Alarmă și oprire, 2 - Alarmă
06 Cronometru numărătoare directă	Pornit / Oprit

Setare	Valoare
07 Iluminare	Pornit / Oprit
08 Încălzire rapidă	Pornit / Oprit
09 Wi-Fi	Pornit / Oprit
10 Operațiune de telecomandă automată	Pornit / Oprit
11 Dezactiveaza rețeaua	Da / Nu
12 Modul demo	Codul de activare: 2468
13 Versiunea software	Verificare
14 Resetati 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.

 OK - 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.

 OK - 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
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, Senzor de gătire, 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

 Cronometru	Pentru a seta timpul pentru numărătoare inversă. La încheierea duratei este emis semnalul sonor. Această funcție nu are niciun efect asupra funcționării aparatului și poate fi setată în orice moment.
 Durată gătire	Pentru a seta durata gătirii. Când cronometrul ajunge la final, este emis semnalul sonor și funcția de gătire se va opri automat.
 Pornire cu întârziere	Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.
 Cronometru numărătoare directă	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 OK. Cronometrul începe imediat numărătoare 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 OK. Cronometrul începe imediat numărătoare inversă.
5. La încheierea duratei, apăsați OK 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 numărătoare 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”, Meniul: Setări.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a seta ora.
4. Apăsați OK.

9. UTILIZAREA ACCESORIILOR

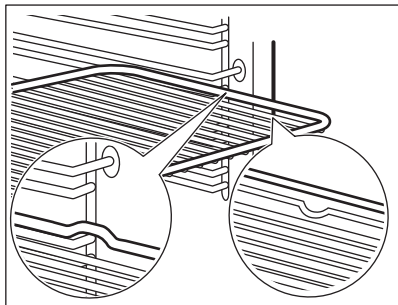
AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

9.1 Introducerea accesoriilor

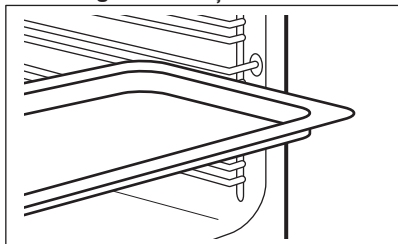
O mică adâncitură în partea superioară sporește siguranța și oferă protecție împotriva înclinării. Adânciturile sunt și dispozitive anti-răsturnare. Marginea raftului împiedică alunecarea vaselor de pe acesta.

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.

9.2 Senzor de gătire

Acesta măsoară temperatura din interiorul alimentului.

Există două temperaturi care trebuie setate:

- °C - temperatura din interiorul aparatului. Trebuie să fie cu cel puțin 25 °C mai mare decât temperatura din centrul alimentului.
-  - temperatura zonei de mijloc a alimentului.

Pentru rezultate optime de gătire:

- Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.
- Nu se va utiliza pentru preparate lichide.
- În timpul gătirii, acul senzorului de gătire trebuie introdus complet în vas.

Gătire cu: Senzor de gătire

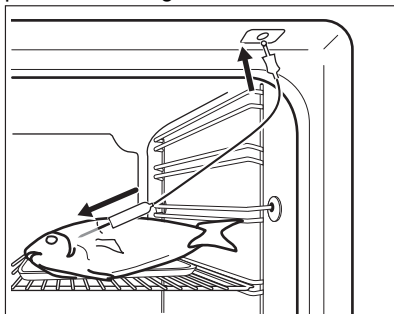
AVERTISMENT!

Există riscul de arsuri pe măsură ce Senzorul alimentară și suporturile raftului devin fierbinți. Nu atingeți mânerul senzorului alimentară cu mâinile goale. Folosiți întotdeauna mănuși de cuptor.

1. Pornește aparatul.
2. Setati o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.
3. Introduceți Senzorul de gătire în interiorul preparatului:

Carne, pasăre și pește

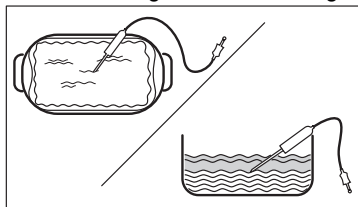
Introduceți întregul ac al senzorului de gătire în mijlocul cărnii sau peștelui, în partea cea mai groasă.



Caserolă

Introduceți vârful Senzorului exact în mijlocul caserolei. Senzorul trebuie să rămână într-un loc fix în timpul gătirii.

Folosiți un ingredient solid pentru a realiza acest lucru. Folosiți marginea tăvii de gătit pentru a sprijini mânerul de silikon al Senzorului. Vârful Senzorului nu trebuie să atingă fundul tăvii de gătit.



4. Introduceți senzorul de gătire în priză aflată în interiorul cuptorului. Consultați capitolul „Descrierea produsului”.

Afișajul indică temperatura curentă a senzorului de gătire.

5. - apăsați pentru a seta temperatura zonei de mijloc a senzorului.
6. Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura.
7. Apăsați **OK**.
8. Când alimentul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Verificați dacă mâncarea este gata. Prolungați durata de gătire dacă este nevoie.
9. Scoateți conectorul senzorului de gătire din priză și preparatul din aparat.

10. INFORMAȚII ȘI SFATURI

10.1 Recomandări pentru gătit

Temperatura și duratele de gătire 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
°C	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.

- **Tigăie 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
Pește fierț, 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
Omeletă 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 si jos	Tavă de gătit	3	170	20 - 35
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	3	150 - 160	20 - 35
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	2 și 4	150 - 160	20 - 35
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Încalzire sus si jos	Raft sârmă	2	180	70 - 90
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilatie	Raft sârmă	2	160	70 - 90
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm 1)	Încalzire sus si jos	Raft sârmă	2	170	40 - 50
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm 1)	Aer cald cu ventilatie	Raft sârmă	2	160	40 - 50
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm 1)	Aer cald cu ventilatie	Raft sârmă	2 și 4	160	40 - 60
Biscuit sfărâmicios	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	3	140 - 150	20 - 40
Biscuit sfărâmicios	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	2 și 4	140 - 150	25 - 45
Biscuit sfărâmicios	Încalzire sus si 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. Curățați și verificați garnitura ușii din jurul cadrului cavității.

- Folosiți o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.
- Curățați petele cu un detergent neutru. Nu îl folosiți pe suprafețele catalitice.

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.



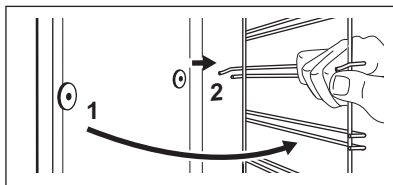
Pentru funcția: SteamBake curățați cuptorul la fiecare 5 - 10 cicluri de gătire.

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 Capac catalitic pentru ventilator

Capacul ventilatorului este acoperit cu email catalitic. Acesta absoarbe grăsimea care se colectează pe pereți în timpul funcționării aparatului. Pentru a susține procedura de autocurățare, încălziți în mod regulat aparatul gol.

Petele sau decolorarea stratului catalitic nu au niciun efect asupra curățării.

Smaltul catalitic se curăță singur, nu îl curățați cu o lavetă.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Scoateți toate accesoriile din cuptor.
3. Curățați doar podeaua cuptorului și geamul de la interior al ușii cu apă caldă, o lavetă moale și detergent neutru.
4. Selectați Meniu / Curățare .
5. Apăsăți de OK trei ori.

Durată: 1 h

La încheierea curățării este emis semnalul sonor. Aparatul se oprește.

6. Când aparatul este rece, curățați podeaua cuptorului cu o lavetă moale și umedă

11.5 Scoaterea și montarea ușii

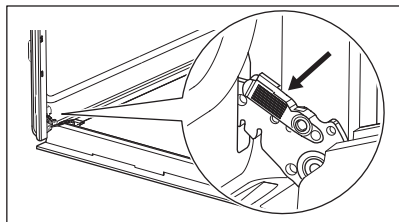
Ușa cuptorului are trei panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Citiți toate instrucțiunile de la „Scoaterea și instalarea ușii” înainte de a scoate panourile de sticlă.



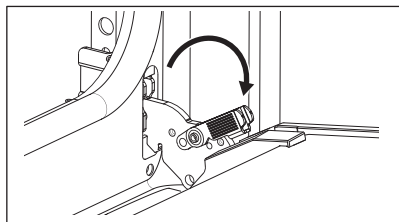
ATENȚIE!

Nu utilizați aparatul fără panourile de sticlă.

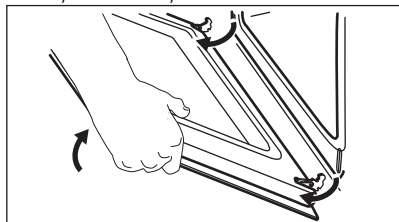
1. Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.



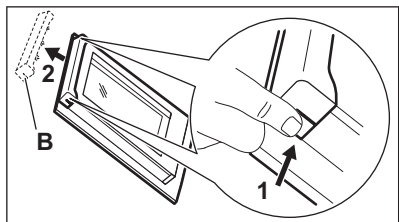
2. Ridicați și trageți încuietorile până când se aude un clic.



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

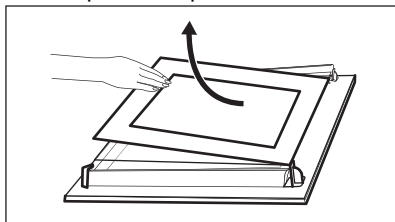


4. Puneți ușa pe o lavetă moale pe o suprafață stabilă.
5. Țineți garnitura ușii B pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.



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.



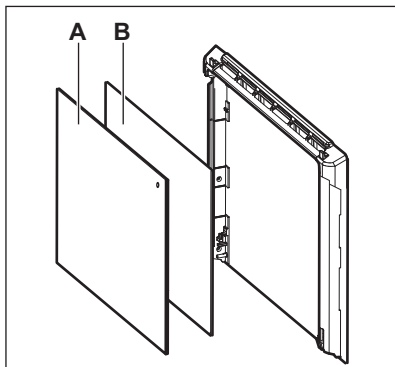
8. Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu atenție panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

9. După curățare, instalați panourile de sticlă și ușa cuptorului.

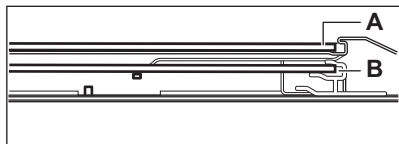
Dacă ușa este instalată corect, veți auzi un clic la închiderea clemelor.

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 dezasblarea și asamblarea.

Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic.



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



11.6 Înlocuirea becului

⚠️ AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

1. Opriiți 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.	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.
Senzor de gătire nu funcționează.	Fișa Senzor de gătire este introdusă complet în priză.
Garnitura ușii este deteriorată.	Nu utilizați aparatul. Contactați un Centru de service autorizat.
Afișajul indică 00:00.	A fost o pană de curent. Setati timpul.
Apa se scurge din adâncitura cavității.	Este prea multă apă în adâncitura cavității.



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	EOD6F77WV 949499588 EOD6F77WX 949499586 EOD6F77WZ 949499585 LOD6F77WZ 949499587	
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	EOD6F77WV	31.0 kg
	EOD6F77WX	31.0 kg
	EOD6F77WZ	31.1 kg
	LOD6F77WZ	31.4 kg

IEC/EN 60350-1 - Aparat 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.

Folosiți 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 oprești aparatul, pe afișaj va fi apărea valoarea căldurii reziduale.

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.

14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele

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





