



## 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.....	9
7. FUNCȚIILE CEASULUI.....	12
8. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	14
9. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	19
10. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	20
11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	34
12. DEPANARE.....	39
13. INSTALAREA.....	42
14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	44

## NE GÂNDIM LA DUMNEAVOASTRĂ

Vă mulțumim pentru că ați achiziționat un aparat Electrolux. Ați ales un produs care include decenii de experiență profesională și de inovație. Ingenios și stilat, a fost conceput special pentru dumneavoastră. Pentru ca atunci când îl utilizați să aveți întotdeauna aceleași rezultate extraordinare.

Bine ați venit la Electrolux.

**Vizitați website-ul la:**



Aici găsiți sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații care vă ajută la rezolvarea unor probleme apărute și informații despre service:

**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



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

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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


**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII ȘI SERVICE


Utilizați doar piese de schimb originale.

Atunci când contactați centrul autorizat de service, asigurați-vă că aveți disponibile următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice.

 Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța

 Informații generale și recomandări

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## 1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

### 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun.
- Copiii cu vârsta între 3 și 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii cu vârsta mai mică de 3 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheați permanent.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Părțile accesibile pot deveni fierbinți în timpul funcționării.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza curățarea sau întreținerea realizată de utilizator asupra aparatului fără a fi supravegheați.

## 1.2 Aspecte generale privind siguranța

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

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 2.1 Instalarea



#### AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

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

### 2.2 Conexiunea 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 conform cu Directivele C.E.E.

### 2.3 Utilizare



#### AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.

- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Este posibilă emisia de aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.



#### **AVERTISMENT!**

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
  - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
  - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
  - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
  - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
  - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile siropoase. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.
- Gătiți întotdeauna cu ușa cuptorului închisă.

- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității de mobilier sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

## 2.4 Îngrijirea și curățarea



#### **AVERTISMENT!**

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

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

## 2.5 Curățarea pirolitică



#### **AVERTISMENT!**

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

- Înainte de a efectua o funcție de auto-curățare Pirolitică sau Prima utilizare vă rugăm să scoateți din interiorul cuptorului:

- toate reziduurile de alimente, depunerile/resturile de ulei sau grăsimi.
- toate obiectele detașabile (inclusiv rafturile, șinele laterale etc., furnizate împreună cu produsul) în special țigăile anti-aderente, cratițele, tăvile, ustensilele etc.
- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru Curățarea pirolitică.
- Țineți copiii la distanță de aparat în timpul funcționării curățării Pirolitice. Aparatul devine foarte fierbinte, iar aerul fierbinte este evacuat prin orificiile frontale de răcire.
- Curățarea pirolitică este o operație efectuată la temperatură înaltă care poate degaja fum de la reziduurile alimentare și materialele componente. De aceea, consumatori sunt sfătuiți să respecte cu strictețe următoarele:
  - să asigure o ventilare bună în timpul și după fiecare Curățare pirolitică.
  - să asigure o bună ventilație pe durata și după prima utilizare la temperatura maximă.
- Spre deosebire de oameni, unele păsări și reptile pot fi foarte sensibile la fumul potențial emis pe durata procesului de curățare pentru toate cuptoarele pirolitice.
  - Îndepărtați toate animalele de companie (în special păsările) din vecinătatea aparatului în timpul și după Curățarea pirolitică și utilizați prima dată funcționarea la temperatura maximă într-o zonă bine ventilată.
- Animalele mici de companie pot fi, de asemenea, foarte sensibile la modificările de temperatură punctuale din vecinătatea cuptoarelor pirolitice atunci când programul de curățare automată este în funcțiune.
- Suprafețele anti-aderente de pe țigăi, oale, tăvi, ustensile etc. pot fi deteriorate de temperatura înaltă din timpul Curățării pirolitice pentru toate cuptoarele pirolitice și, de asemenea, pot fi o sursă pentru fumuri care deranjează puțin.
- Fumurile eliberate de toate cuptoarele pirolitice / reziduurile de la gătit

conform celor prezentate anterior nu sunt periculoase pentru oameni, inclusiv pentru copii sau persoane cu probleme medicale.

## 2.6 Gătirea cu abur



### AVERTISMENT!

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

- Aburul eliberat poate provoca arsuri:
  - Nu deschideți ușa aparatului în timpul utilizării gătirii cu abur.
  - Deschideți cu grijă ușa aparatului după utilizarea gătitului cu abur.

## 2.7 Becul interior



### AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

- Tipul de bec cu incandescență sau de bec cu halogen folosit la acest aparat poate fi utilizat doar la aparatele electrocasnice. Nu îl utilizați în alte scopuri.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică înainte de a înlocui becul.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

## 2.8 Service

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

## 2.9 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



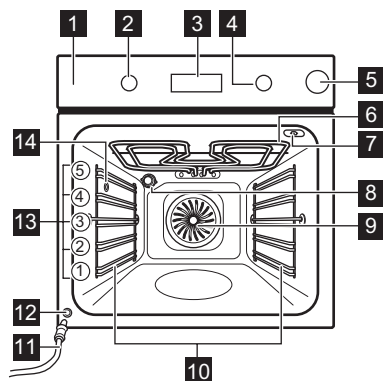
### AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

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

## 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 3.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Buton de selectare pentru funcții de gătit
- 3 Afișaj
- 4 Buton de comandă (pentru temperatură)
- 5 Sertar pentru apă
- 6 Element de încălzire
- 7 Priză pentru senzor
- 8 Bec
- 9 Ventilator
- 10 Suport pentru raft, detașabil
- 11 Țeavă de evacuare
- 12 Supapă de evacuare a apei
- 13 Poziții rafturi
- 14 Alimentare cu abur

### 3.2 Accesorii




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

Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.

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

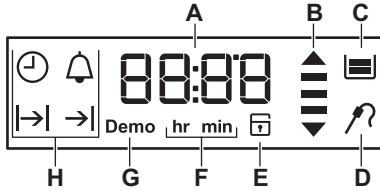
## 4. PANOUL DE COMANDĂ

### 4.1 Butoane

Câmp cu senzor / Buton	Funcție	Descriere
	CRONOMETRU	Pentru a seta CRONOMETRUL. Țineți-l apăsat mai mult de 3 secunde pentru a aprinde sau stinge becul cuptorului.
	CEAS	Pentru a seta o funcție ceas.
	TEMPERATURA	Pentru a verifica temperatura cuptorului sau temperatura senzorului (dacă există). Folosiți doar atunci când o funcție de gătit este activă.



## 4.2 Afișaj



- A. Cronometru / Temperatură
- B. Indicator de încălzire și căldură reziduală
- C. Sertar pentru apă
- D. Senzor (doar pentru anumite modele)
- E. Blocare electronică a ușii (doar pentru anumite modele)
- F. Ore / minute
- G. Modul demo (doar pentru anumite modele)
- H. Funcțiile ceasului

## 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.



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

### 5.1 Prima curățare

Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.

Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

Curățați cuptorul și accesoriile înainte de prima utilizare.

Puneți accesoriile și suporturile pentru raftul mobil înapoi în poziția lor inițială.

### 5.2 Preîncălzirea

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

1. Setați funcția . Setați temperatura maximă.
2. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
3. Setați funcția . Setați temperatura maximă.
4. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 minute.
5. Opriti cuptorul și lăsați-l să se răcească.

Accesoriile pot deveni mai fierbinți decât de obicei. Cuptorul poate emite un miros și fum. Aerisiți bine încăperea.

## 6. UTILIZAREA ZILNICĂ



### AVERTISMENT!






Consultați capitolele privind siguranța.



### 6.1 Butoane de selectare retractabile


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

### 6.2 Funcții de gătire

Funcția cup- torului	Aplicație
Poziția Sfârșit	Cuptorul este oprit.
Incalzire rapida	Pentru reducerea timpului de încălzire.

Funcția cup-torului	Aplicație
 Aer cald	Pentru a coace simultan pe până la trei poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru Incalzire sus/jos.
 Pizza	Pentru a coace pizza. Pentru o rumenire intensivă și o bază crocantă.
 Incalzire sus/jos	Pentru a coace și a prăji alimentele pe o singură poziție a raftului.
 Incalzire jos	Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă și pentru a conserva alimentele.
 Decongelare	Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de numărul și de dimensiunea alimentelor congelate.

Funcția cup-torului	Aplicație
 Aer cald umed	Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Pentru instrucțiuni pentru gătit, consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald umed. Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția și pentru a asigura funcționarea cuptorului cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură ar putea fi redus. Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, Economisirea energiei. Această funcție a fost folosită pentru satisfacerea cerințelor clasei de eficiență energetică conform EN 60350-1. Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de secunde.
 Gatire intensiva	Pentru a frige bucăți mai mari de carne sau găină cu os pe o poziție a raftului. Pentru gratinare și rumenire.

Funcția cup- torului	Aplicație
 Aer cald + Abur	Pentru prepararea cu abur. Utilizați această funcție pentru a reduce durata pentru gătire și pentru a păstra vitaminele și substanțele nutritive din alimente. Selectați funcția și setați temperatura între 130 °C și 230 °C.
 Pirolitica	Pentru a porni curățarea pirolitică a cuptorului. Această funcție arde resturile de murdărie din cuptor.

### 6.3 Setarea unei funcții de gătire

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire.
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta temperatura.  
Becul se aprinde atunci când cuptorul funcționează.
3. Pentru a opri cuptorul, rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

### 6.4 Incalzire rapida

Încălzire rapidă micșorează timpul necesar pentru încălzire.




Nu introduceți alimente în cuptor în timpul operării încălzire rapidă.

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile cuptorului pentru a seta încălzirea rapidă.
2. Rotiți butonul de selectare pentru temperatură pentru a seta temperatura.

Semnalul este emis când aparatul ajunge la temperatura setată.

3. Setează o funcție a cuptorului.


### 6.5 Indicator de încălzire

Atunci când cuptorul funcționează, barele de pe afișaj  apar una câte una când temperatura din cuptor crește și dispar atunci când temperatura scade.

### 6.6 Gătirea cu abur



Folosiți numai apă. Nu utilizați apă filtrată (demineralizată) sau distilată. Nu utilizați alte lichide. Nu puneți lichide inflamabile sau care conțin alcool în sertarul pentru apă.

1. Setează funcția .
2. Apăsăți capacul pentru a deschide sertarul pentru apă.
3. Umpleți sertarul pentru apă până când afișajul prezintă indicatorul Rezervor plin.  
Capacitatea maximă a rezervorului este de 900 ml. Este suficientă pentru aproximativ 55 - 60 de minute de gătit.
4. Împingeți sertarul pentru apă la loc în poziția sa inițială.
5. Setează temperatura între 130 °C și 230 °C.  
Gătitul cu abur oferă rezultate bune în acest interval de temperatură.
6. Goliți rezervorul de apă după ce s-a terminat gătirea cu abur.

Așteptați cel puțin 60 de minute după fiecare utilizare a funcției abur pentru a nu lăsa apa fierbinte să iasă din supapa de evacuare a apei.



#### ATENȚIE!



Aparatul este fierbinte. Pericol de arsuri. Aveți grijă atunci când goliți sertarul pentru apă.


### 6.7 Indicator pentru rezervorul de apă

În timpul gătirii cu abur, indicatorul pentru Rezervorul de apă de pe afișaj indică nivelul de apă din rezervor.

- Atunci când rezervorul este plin, afișajul indică  și este emis un

semnal. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

- Atunci când rezervorul este plin pe jumătate, afișajul indică .
- Atunci când rezervorul este gol, afișajul indică  și este emis un semnal. Reumpleți rezervorul.

 Dacă turnați prea multă apă în rezervor, o supapă de siguranță mută apa în exces în partea de jos a cuptorului. Îndepărtați apa cu un burete.

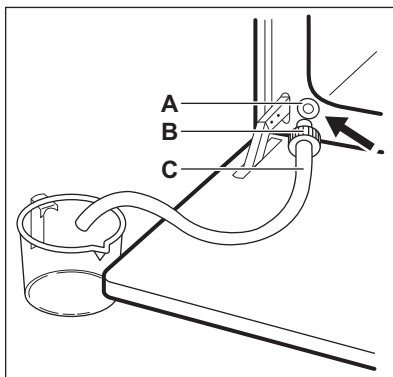
## 6.8 Golirea rezervorului de apă





### ATENȚIE!

Lăsați cuptorul să se răcească înainte de a începe golirea rezervorului de apă.

1. Pregătiți țeava de evacuare (C), inclusă în pachetul cu manualul utilizatorului. Puneți conectorul (B) la unul din capetele țevii de evacuare.
2. Puneți celălalt capăt al țevii de evacuare (C) într-un recipient. Așezați-l într-o poziție mai joasă decât supapa de evacuare (A).








3. Deschideți ușa cuptorului și introduceți conectorul (B) în supapa de evacuare (A).
4. Împingeți conectorul în mod repetat pentru a goli rezervorul de apă. Apa poate rămâne la interior după ce afișajul indică:  Așteptați până când nu mai curge apă din supapa de evacuare a apei.
5. Când apa nu mai curge, scoateți conectorul din supapă.

 Nu folosiți apa evacuată pentru a umple din nou rezervorul de apă.

## 7. FUNCȚIILE CEASULUI


### 7.1 Tabelul cu funcțiile ceasului

Funcția ceasului	Aplicație
 ORA CURENTĂ	Pentru a afișa sau modifica ora curentă. Puteți schimba ora ceasului doar dacă cuptorul este oprit.
 DURATA	Pentru a seta durata de funcționare a cuptorului. A se utiliza numai când a fost setată o funcție de gătire.
 SFÂRȘIT	Pentru a seta momentul de închidere a cuptorului. A se utiliza numai când a fost setată o funcție de gătire.


Funcția ceasului	Aplicație
 TEMPORIZARE	Combinare a funcțiilor DURATA și SFÂRȘIT.
 CRONOMETRU	Se utilizează pentru a seta timpul pentru număratoarea inversă. Această funcție nu are nici o influență asupra funcționării cuptorului. Puteți seta CRONOMETRU oricând, chiar dacă cuptorul este oprit.

## 7.2 Reglarea și modificarea orei



După ce faceți prima conexiune la sursa de curent, așteptați până când afișajul indică **hr** și „12:00”. „12” se aprinde intermitent.

1. Rotiți butonul de selectare pentru temperatură pentru a seta orele.
2. Apăsați  pentru confirmare și setați minutele.





Pe afișaj este indicat **min** și ora setată. „00” se aprinde intermitent.


3. Rotiți butonul de selectare pentru temperatură pentru a seta minutele curente.
4. Apăsați  pentru a confirma sau ora curentă setată va fi salvată automat după 5 secunde.

Afișajul indică noul timp.

Pentru modificarea orei curente, apăsați în mod repetat  până când indicatorul pentru ora curentă  se aprinde intermitent pe afișaj.



## 7.3 Setarea funcției DURATA



1. Setati o funcție de gătire.
2. Apăsați  în mod repetat până când  începe să clipească.
3. Rotiți butonul de selectare pentru temperatură pentru a seta minutele și apăsați  pentru confirmare. Rotiți butonul de selectare pentru temperatură pentru a seta orele și apăsați  pentru confirmare.


Când timpul setat pentru Durata se termină, este emis semnalul acustic timp de 2 minute.  și setarea duratei se aprind intermitent pe afișaj. Cuptorul se oprește automat.

4. Pentru a opri sunetul apăsați orice buton sau deschideți ușa cuptorului.
5. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

## 7.4 Setarea funcției SFÂRȘIT





1. Setati o funcție de gătire.
2. Apăsați  în mod repetat până când  începe să clipească.


3. Rotiți butonul de selectare pentru temperatură pentru a seta orele și apăsați  pentru confirmare. Rotiți butonul de selectare pentru temperatură pentru a seta minutele și apăsați  pentru confirmare.




La ora setată pentru Sfârșit, este emis semnalul acustic timp de 2 minute.  și setarea duratei se aprind intermitent pe afișaj. Cuptorul se oprește automat.

4. Pentru a opri sunetul apăsați orice buton sau deschideți ușa cuptorului.
5. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.


## 7.5 Setarea funcției TEMPORIZARE

1. Setati o funcție de gătire.
2. Apăsați  în mod repetat până când  începe să clipească.
3. Rotiți butonul de selectare pentru temperatură pentru a seta minutele timpului pentru DURATA și apăsați  pentru confirmare. Rotiți butonul de selectare pentru temperatură pentru a seta orele timpului pentru DURATA și apăsați  pentru confirmare.

Afișajul indică  care clipește.

4. Rotiți butonul de selectare pentru temperatură pentru a seta orele timpului pentru SFÂRȘIT și apăsați  pentru confirmare. Rotiți butonul de selectare pentru temperatură pentru a seta minutele timpului pentru SFÂRȘIT și apăsați  pentru confirmare. Afișajul indică  și temperatura setată.

Cuptorul pornește automat mai târziu, funcționează pentru timpul setat la DURATA și se oprește la ora setată la SFÂRȘIT.



La atingerea orei setată pentru SFÂRȘIT, este emis semnalul acustic timp de 2 minute.  și setarea duratei se aprind intermitent pe afișaj. Cuptorul se stinge.

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

6. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.


## 7.6 Setarea CRONOMETRULUI

Cronometrul poate fi setat atât cu cuptorul oprit, cât și cu cuptorul pornit.

1. Apăsați  în mod repetat până când  și „00” se aprind intermitent pe afișaj.
2. Rotiți butonul de selectare pentru temperatură pentru a seta secunde următoare de minute.

Când timpul setat de dvs. este mai mare de 60 de minute, **hr** clipește pe afișaj.

3. Setati orele.
4. CRONOMETRUL pornește automat după 5 secunde. După trecerea a 90% din timp este emis un semnal sonor.
5. La sfârșitul duratei setate este emis un semnal sonor timp de 2 minute.

„00:00” și  se aprind intermitent pe afișaj. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

## 8. UTILIZAREA ACCESORIILOR



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 8.1 Modul de utilizare a senzorului

Senzorul măsoară temperatura zonei de mijloc a cărnii. Atunci când carnea ajunge la temperatura setată, cuptorul se stinge.


Trebuie setate două temperaturi:

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

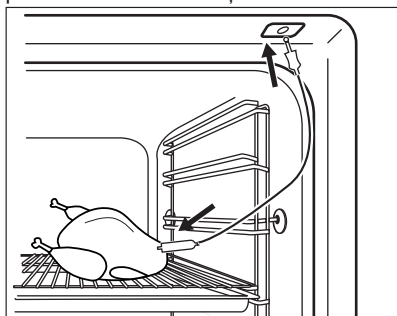


### ATENȚIE!

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


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

3. Introduceți fișa senzorului în priză din partea de sus a cavității.




În timpul procesului de gătire, senzorul trebuie să rămână introdus în carne și în priză aferentă.


Atunci când utilizați senzorul pentru prima dată, temperatura implicită pentru zona de mijloc este de 60°C.

În timp ce  se aprinde intermitent, puteți utiliza butonul de temperatură pentru a modifica temperatura implicită a zonei de mijloc.

Afișajul prezintă simbolul senzorului și temperatura optimă implicită.

4. Apăsați  pentru a salva noua temperatură a zonei de mijloc sau așteptați 10 secunde pentru ca setarea să fie salvată automat.

Noua temperatură implicită a zonei de mijloc este afișată la următoarea utilizare a senzorului.

Atunci când carnea ajunge la temperatura setată pentru zona de mijloc, simbolul pentru senzor  și temperatura zonei de mijloc se aprind intermitent. Se aude pentru 2 minute semnalul sonor.


5. Pentru a opri sunetul apăsați orice buton sau deschideți ușa cuptorului.
6. Scoateți conectorul senzorului din priză. Scoateți carnea din cuptor.
7. Opriti cuptorul.



#### AVERTISMENT!

Procedați cu atenție la extragerea vârfului și a conectorului senzorului. Senzorul este fierbinte. Pericol de arsuri.

De fiecare dată când conectați senzorul la priză trebuie să setați din nou durata pentru temperatura zonei de mijloc. Nu puteți selecta durata și sfârșit la.

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

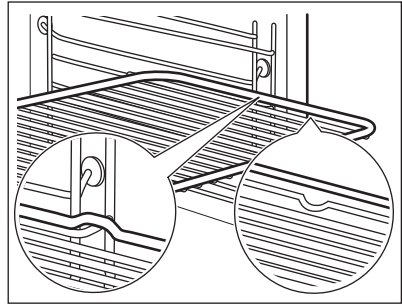
Pe durata gătirii puteți modifica în orice moment temperatura:

1. Apăsați **°C**:
  - o singură dată - afișajul indică temperatura setată pentru zona de mijloc; dacă se dorește, poate fi modificată în termen de 5 secunde.
  - de două ori - afișajul prezintă temperatura curentă a cuptorului.
  - de trei ori - afișajul indică temperatura setată a cuptorului; dacă se dorește, poate fi modificată în termen de 5 secunde. Aceste informații sunt disponibile doar în timpul fazei de încălzire.
2. Folosiți butonul pentru temperatură pentru a seta temperatura.

## 8.2 Introducerea accesoriilor

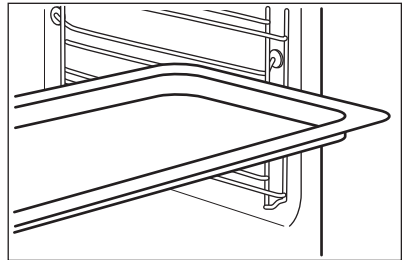
Raftul de sârmă:

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



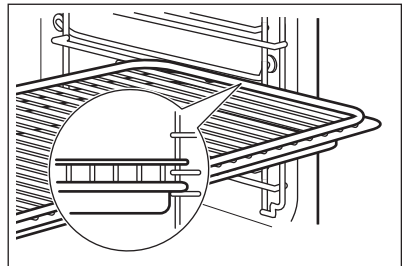
Tavă de gătit/ Cratiță adâncă:

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



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

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



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

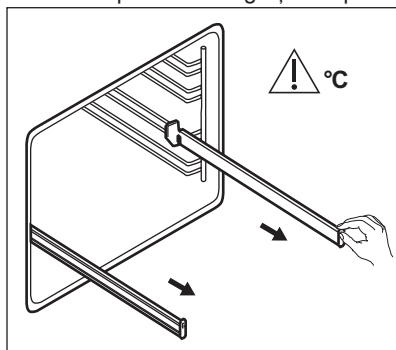
### 8.3 Ghidajele telescopice

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

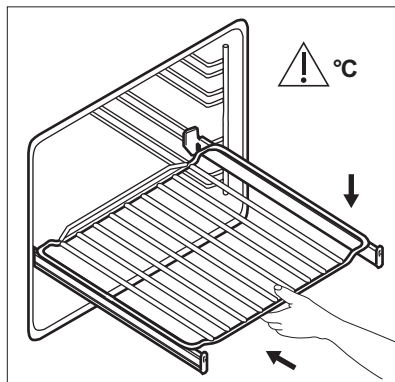
Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile cu ușurință.

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

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



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



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

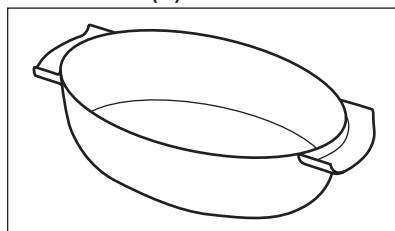
### 8.4 Accesorii pentru gătit cu abur

- i** Accesoriile din setul pentru abur nu sunt furnizate împreună cu cuptorul. Pentru mai multe informații, vă rugăm să contactați furnizorul dvs.

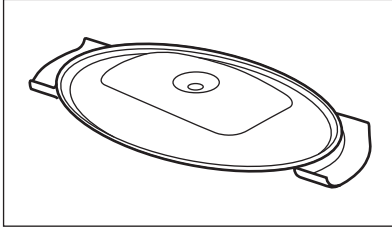
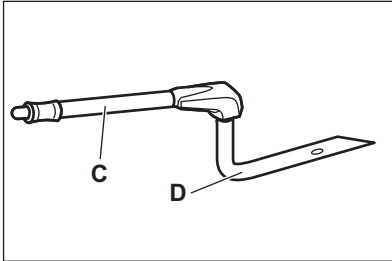
#### Vasul pentru gătit meniu dietetic la funcțiile de gătit cu abur

Vasul pentru gătit conține un vas de sticlă, un capac cu un orificiu pentru tubul injector (C) și o sită de inox care poate fi pusă la baza ansamblului.

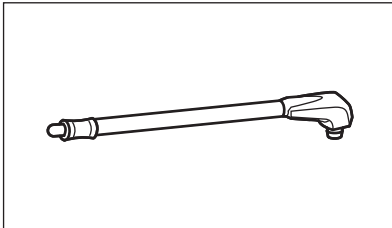
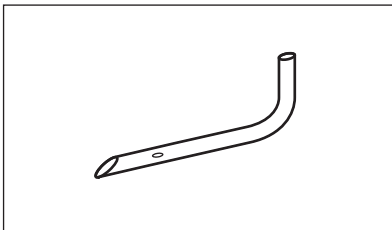
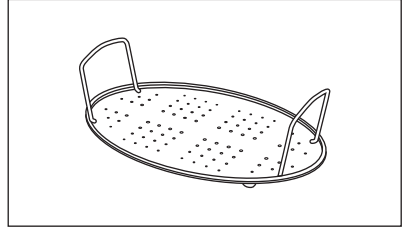
#### Vas de sticlă (A)



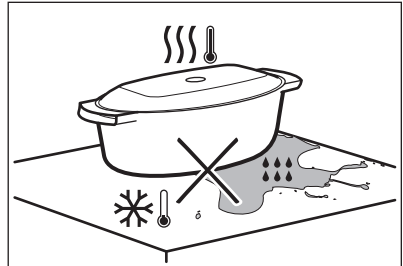


**Capac (B)****Injectorul și tubul injector**

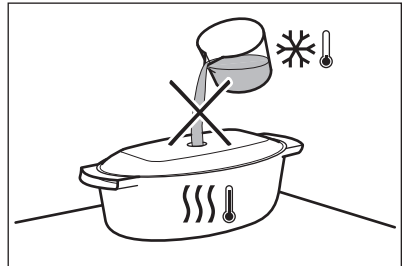
„C” este tubul injector pentru gătitul la abur, iar „D” este injectorul pentru gătitul la abur direct.

**Tub injector (C)****Injector pentru gătit cu abur direct (D)****Sită de inox (E)**

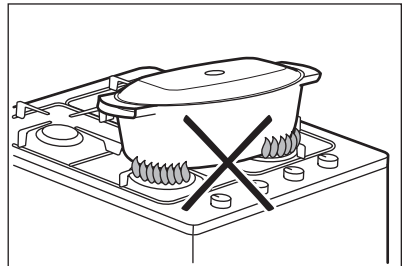
- Nu puneți vasul pentru gătit pe suprafețe reci/ude când acesta este fierbinte.



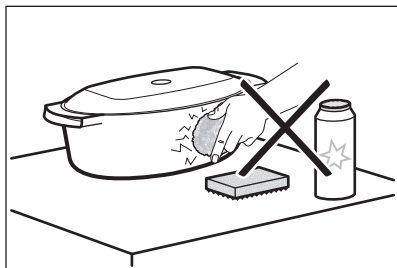
- Nu puneți lichide reci în vasul pentru gătit când acesta este fierbinte.



- Nu utilizați vasul pentru gătit pe o suprafață de gătit fierbinte.



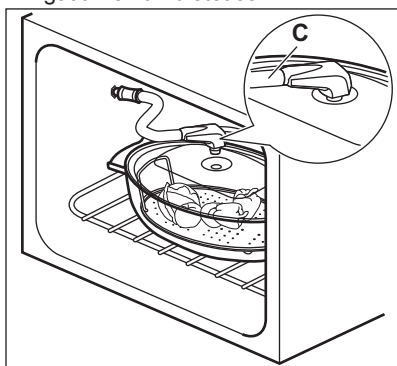
- Nu curățați vasul pentru gătit cu agenți abrazivi, degresanți și detergenți pudră.



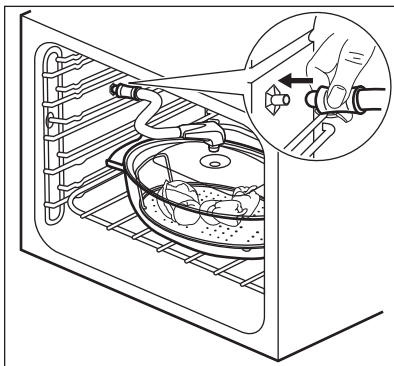
### 8.5 Gătirea cu abur la un vas pentru gătit meniu dietetic

Puneți alimentele pe sita de inox din vasul pentru gătit și puneți capacul pe vas.

1. Puneți tubul injector în orificiul special din capacul vasului pentru gătit meniuri dietetice.



2. Puneți vasul pentru gătit pe cel de-al doilea nivel al cuptorului, numărat de jos.
3. Puneți celălalt capăt al tubului injector în alimentarea cu abur.



Nu striviți tubul injector și nu îl puneți în contact cu un element de încălzire din partea superioară a cuptorului.

4. Setează cuptorul la funcția de gătit cu abur.

### 8.6 Gătirea directă cu abur

Puneți alimentele pe sita de inox aflată în vasul pentru gătit. Adăugați puțină apă.



#### ATENȚIE!

Nu utilizați capacul vasului.



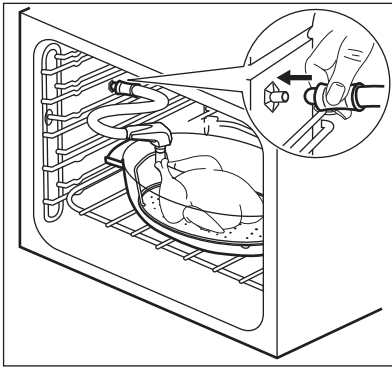
#### AVERTISMENT!

Manevrați cu atenție injectorul atunci când cuptorul este în funcțiune. Când manipulați injectorul, iar cuptorul este fierbinte, purtați întotdeauna mănuși de bucătărie. Scoateți întotdeauna injectorul din cuptor când nu utilizați o funcție cu abur.



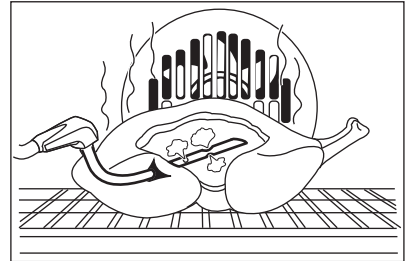
Tubul injector este proiectat special pentru procesul de gătit și nu conține substanțe periculoase.

1. Puneți injectorul (D) în tubul injector (C). Conectați celălalt capăt la alimentarea cu abur.



2. Puneți vasul pentru gătit pe primul sau pe al doilea nivel al cuptorului, numărât de jos.  
Nu striviți tubul injector și nu îl puneți în contact cu un element de încălzire din partea superioară a cuptorului.
3. Setează cuptorul la funcția de gătire cu abur.

Când gătiți alimente cum ar fi pui, rață, curcan, ied sau pește mare, introduceți injectorul (D) direct în partea goală a cărnii. Procedați cu atenție pentru a nu bloca orificiile.





Pentru informații suplimentare privind gătitul la abur, consultați tabelele pentru gătitul cu abur din capitoul „Sfaturi utile”.



## 9. FUNCȚII SUPLIMENTARE

### 9.1 Utilizarea Blocare acces copii

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

1. Asigurați-vă că butonul de selectare pentru funcțiile cuptorului este în poziția oprit.
2. Apăsăți lung și simultan  și **°C** timp de 2 secunde.

Este emis un semnal acustic. SAFE și  apar pe afișaj. Ușa este blocată.

-  Simbolul  apare pe afișaj și atunci când funcția Pirolitica este activă.


Pentru a opri Blocare acces copii, repetați pasul 2.

### 9.2 Utilizarea Blocării


Puteți porni funcția Blocare numai atunci când cuptorul funcționează.

Atunci când funcția Blocare este pornită, setările de temperatură și durată ale unei

funcții a cuptorului aflate în desfășurare nu pot fi modificate accidental.

1. Selectați o funcție a cuptorului și setați-o conform cu preferințele dvs.
2. Apăsăți lung și simultan  și **°C** timp de 2 secunde.



Este emis un semnal acustic. Loc apare pe afișaj timp de 5 secunde.

-  Loc apare pe afișaj atunci când rotiți butonul de selectare pentru temperatură sau apăsați orice buton atunci când funcția Blocare este pornită.

Cuptorul se oprește dacă rotiți butonul de selectare pentru funcțiile cuptorului.


Dacă opriți cuptorul în timp ce funcția Blocare este activă, funcția Blocare trece automat la Blocare acces copii.

Consultați secțiunea „Utilizarea Blocare acces copii”.

-  Dacă funcția Pirolitica este activă, ușa este blocată și  apare pe afișaj.



Pentru a opri funcția Blocare, repetați pasul 2.

### 9.3 Indicator de căldură reziduală

A atunci când opriți cuptorul, afișajul prezintă indicatorul căldurii reziduale  dacă temperatura din cuptor este mai mare de 40°C.

### 9.4 Oprirea automată

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

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

 (°C)	 (h)
Pirolitica	4.5

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare cuptor, Senzor, Durata, Sfsarsit la.

### 9.5 Suflanta cu aer rece

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

### 9.6 Termostatul de siguranță

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

## 10. INFORMAȚII ȘI SFATURI



#### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.



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

### 10.1 Recomandări pentru gătit

Cuptorul are cinci poziții pentru rafturi.

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

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

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

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

#### Coacerea prăjiturilor

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

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

#### Gătirea cărnii și a peștelui

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

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

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







### Durate de gătit

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






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

## 10.2 Aer cald + Abur

Preîncălziți cuptorul gol.





 PRĂJITURI / PRODUSE DE PATISERIE				
	 (°C)	 (min)		
Tarte, preîncălzirea nu este necesară	175	30 - 40	2	Formă de prăjitură, Ø 26 cm
Prajitura cu fructe, preîncălzirea nu este necesară	160	80 - 90	2	Formă de prăjitură, Ø 26 cm
Cozonac Panettone	150 - 160	70 - 100	2	Formă de prăjitură, Ø 20 cm
Prăjitură cu prune	160	40 - 50	2	Formă de pâine
Biscuiți, preîncălzirea nu este necesară	150	20 - 35	3 (2 și 4)	Tavă de gătit
Gogoși cu drojdie	180 - 200	12 - 20	2	Tavă de gătit
Brioșe	180	15 - 20	3 (2 și 4)	Tavă de gătit

Folosiți forma pentru prăjituri.




 TARTE CU FRUCTE			
	 (°C)	 (min)	
Legume umplute	170 - 180	30 - 40	1
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2
Cartofi gratinati	160 - 170	50 - 60	1 (2 și 4)

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.




Folosiți raftul de sârmă.

 <b>CARNE</b>		
	 (°C)	 (min)
Friptura de porc, 1 kg	180	90 - 110
Vitel, 1 kg	180	90 - 110
Friptură de vită, în sânge, 1 kg	210	45 - 50
Friptură de vită, mediu făcută, 1 kg	200	55 - 65
Friptură de vită, bine făcută, 1 kg	190	65 - 75





Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

	 (°C)	 (min)
Pulpă de miel, 1 kg	175	110 - 130
Pui întreg, 1 kg	200	55 - 65
Curcan, întreg, 4 kg	170	180 - 240
Rață, întregă, 2 - 2,5 kg	170 - 180	120 - 150
Iepure, tăiat bucăți	170 - 180	60 - 90

Utilizați raftul de pe primul nivel.

	 (°C)	 (min)
Gâscă, întregă, 3 kg	160 - 170	150 - 200





Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

 <b>PEȘTE</b>		
	 (°C)	 (min)
Păstrăv, 3 - 4 pești, 1,5 kg	180	25 - 35
Ton, 4 - 6 fileuri, 1,2 kg	175	35 - 50
Merluciu Hake	200	20 - 30

Reîncălziți preparatul pe o farfurie.

Preîncălziți cuptorul gol.

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.




 <b>REÎNCĂLZIREA LA ABUR</b>		
	 (°C)	 (min)
Tocnițe/Gratinare	130	15 - 25
Paste și sosuri	130	10 - 15
Feluri de mancare	130	10 - 15
Preparate într-o singură porție	130	10 - 15
carne	130	10 - 15
Legume	130	10 - 15

### 10.3 Gătitul într-un vas pentru gătit meniu dietetic




Utilizați funcția: Aer cald + Abur.




Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

Setați temperatura la 130°C.




 LEGUME	
	 (min)
Roșii	15
Vinete	15 - 20
Broccoli, buchețele	20 - 25
Dovlecel, tăiat	20 - 25
Ardei, fâșii	20 - 25
Conopidă, buchețele	25 - 30
Kohlrabi	25 - 30
Sparanghel, alb	25 - 35
Țelină, feliată	30 - 35
Chimen dulce	30 - 35
Sparanghel, verde	35 - 45
Morcovi	35 - 40

Setați temperatura la 130°C.




 CARNE	
	 (min)
Piept de pui fiert	25 - 35

 CARNE	
	 (min)
Șuncă gătită	55 - 65
Kasseler	80 - 100









Setați temperatura la 130°C.

 PEȘTE	
	 (min)
Păstrăv / File de somon	25 - 30









Setați temperatura la 130°C.

 GARNITURI	
	 (min)
Orez	35 - 40
Cartofi fierti, sferțuri	35 - 45
Mămăligă	40 - 45
Cartofi necoșiți, mediu	50 - 60









## 10.4 Coacere și frigere









 <b>PRĂJITURI</b>						
	Incalzire sus/jos		Aer cald		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Rețete cu compoziție bătută cu telul	170	2	160	3 (2 și 4)	45 - 60	Formă de prăjitură
Aluat fraged	170	2	160	3 (2 și 4)	20 - 30	Formă de prăjitură
Prăjitură cu brânză și lapte bătut	170	1	165	2	80 - 100	Formă de prăjitură, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Tavă de gătit
Tartă cu gem	170	2	165	2	30 - 40	Formă de prăjitură, Ø 26 cm
Pandispan	170	2	150	2	40 - 50	Formă de prăjitură, Ø 26 cm
Prăjitură pentru Crăciun, preîncălziți cuptorul gol	160	2	150	2	90 - 120	Formă de prăjitură, Ø 20 cm
Prăjitură cu prune, preîncălziți cuptorul gol	175	1	160	2	50 - 60	Formă de pâine
Briose, preîncălziți cuptorul gol	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Tavă de gătit
Briose, două niveluri, preîncălziți cuptorul gol	-	-	140 - 150	2 și 4	25 - 35	Tavă de gătit
Briose, trei niveluri, preîncălziți cuptorul gol	-	-	140 - 150	1, 3 și 5	30 - 45	Tavă de gătit
Biscuiți	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Tavă de gătit
Biscuiți, două niveluri	-	-	140 - 150	2 și 4	35 - 40	Tavă de gătit



 PRĂJITURI							
	Incalzire sus/jos		Aer cald		 (min)		
	 (°C)		 (°C)				
Biscuiți, trei niveluri	-	-	140 - 150	1, 3 și 5	35 - 45	Tavă de gătit	
Bezele	120	3	120	3	80 - 100	Tavă de gătit	
Bezele, două niveluri, pre-încălziți cuptorul gol	-	-	120	2 și 4	80 - 100	Tavă de gătit	
Chifle dulci, preîncălziți cuptorul gol	190	3	190	3	12 - 20	Tavă de gătit	
Eclere	190	3	170	3	25 - 35	Tavă de gătit	
Eclere, două niveluri	-	-	170	2 și 4	35 - 45	Tavă de gătit	
Tarte	180	2	170	2	45 - 70	Formă de prăjitură, Ø 20 cm	
Tort cu multe fructe	160	1	150	2	110 - 120	Formă de prăjitură, Ø 24 cm	








Preîncălziți cuptorul gol.

 PÂINE ȘI PIZZA							
	Incalzire sus/jos		Aer cald		 (min)		
	 (°C)		 (°C)				
Paine alba, 1 - 2 bucăți, 0,5 kg fiecare	190	1	190	1	60 - 70	-	
Pâine de seară, pre-încălzirea nu este necesară	190	1	180	1	30 - 45	Formă de pâine	

 <b>PÂINE ȘI PIZZA</b>						
	Incalzire sus/jos		Aer cald		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Chifle, 6 - 8 chifle	190	2	180	2 (2 și 4)	25 - 40	Tavă de gătit
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Tavă de gătit / Tavă adâncă
Pateuri	200	3	190	3	10 - 20	Tavă de gătit






Preîncălziți cuptorul gol.








Folosiți forma pentru prăjituri.

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






Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

Folosiți raftul de sârmă.

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

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

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.





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

## 10.5 Gatire intensiva





Preîncălziți cuptorul gol.





Utilizați raftul de pe primul sau al doilea nivel.





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





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





 PORC			
	 (°C)	 (min)	
	Spată / Gât / Halcă de jambon, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120





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

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





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






 PASĂRE		
	 (°C)	 (min)
Pui, porții, 0,2 - 0,25 kg fiecare	200 - 220	30 - 50
Pui, jumătate, 0,4 - 0,5 kg fiecare	190 - 210	35 - 50






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

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

## 10.6 Decongelare

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

	 (kg)	 Timp de decongelare (min)	 Timp suplimentar de decongelare (min)	
Căpșuni	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Unt	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Prăjitură	1.4	60	60	-





## 10.7 Uscare - Aer cald

Acoperiți tăvile cu hârtie cerată sau cu pergament.




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




Pentru 1 tavă, folosiți a treia poziție a raftului.

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



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



Setați temperatura la 60 - 70 °C.

 FRUCT	
	 (h)
Prune	8 - 10

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

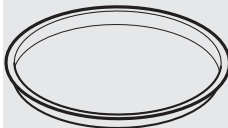
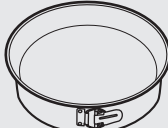

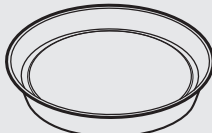
## 10.8 Senzor

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

	 (°C)
Ton / Somon	65 - 70






## 10.9 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.

			
<b>Tigaie de pizza</b>	<b>Tavă de copt</b>	<b>Ramekin-uri</b>	<b>Tavă rotundă pentru tarte</b>
Întunecată, ne-reflexivă Diametru de 28 cm	Întunecată, ne-reflexivă Diametru de 26 cm	Vitroceramică Diametru de 8 cm, înălțime de 5 cm	Întunecată, ne-reflexivă Diametru de 28 cm

## 10.10 Aer cald umed

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








		 (°C)		 (min)
Rulouri dulci, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Rulouri, 9 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	30 - 40
Pizza, congelată, 0,35 kg	raft sarma	220	2	10 - 15
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	25 - 35
Negresă	tavă de gătit sau tavă de colectare	175	3	25 - 30
Soufflè, 6 bucăți	vas ceramic ramekin pe raft de sârmă	200	3	25 - 30
Blat de pandișpan	formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă	180	2	15 - 25
Sandviș Victoria	vas de copt pe raft de sârmă	170	2	40 - 50








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

### 10.11 Informații pentru instituttele de testare

Teste conform cu IEC 60350-1.



				 (°C)	 (min)	
Prăjituri mici, 20 de bucăți/tavă	Incalzire sus/jos	Tavă de gătit	3	170	20 - 30	-
Prăjituri mici, 20 de bucăți/tavă	Aer cald	Tavă de gătit	3	150 - 160	20 - 35	-
Prăjituri mici, 20 de bucăți/tavă	Aer cald	Tavă de gătit	2 și 4	150 - 160	20 - 35	-
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Incalzire sus/jos	Raft de sârmă	2	180	70 - 90	-
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald	Raft de sârmă	2	160	70 - 90	-
Pandișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Incalzire sus/jos	Raft de sârmă	2	170	40 - 50	Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.
Pandișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Aer cald	Raft de sârmă	2	160	40 - 50	Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.
Pandișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Aer cald	Raft de sârmă	2 și 4	160	40 - 60	Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

				 (°C)	 (min)	
Biscuit sfărâmi- cios	Aer cald	Tavă de gătit	3	140 - 150	20 - 40	-
Biscuit sfărâmi- cios	Aer cald	Tavă de gătit	2 și 4	140 - 150	25 - 45	-
Biscuit sfărâmi- cios	Incalzire sus/jos	Tavă de gătit	3	140 - 150	25 - 45	-
Pâine prăjită, 4 - 6 bucăți	Grill	Raft de sârmă	4	max.	2 - 3 minute pe o parte; 2 - 3 minute pe cealaltă parte	Preîncălziți cup- torul timp de 3 minute.
Burger de vită, 6 bucăți, 0,6 kg	Grill	Raft de sârmă și tavă de colectare	4	max.	20 - 30	Puneți raftul de sârmă pe al pa- trulea nivel și ta- va de colectare pe al treilea nivel al cuptorului. În- toarceți alimente- le la jumătatea duratei de gătire. Preîncălziți cup- torul timp de 3 minute.

## 11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 11.1 Note cu privire la curățare



#### Agenți de curățare

Curățați partea din față a cuptorului cu o lavetă moale, apă caldă și agent de curățare slab.

Utilizați un agent de curățare dedicat pentru curățarea suprafețelor metalice.

Curățați petele dificile cu un produs special de curățat cuptorul.



### Utilizarea zilnică

Curățați cavitatea cuptorului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte resturi alimentare poate produce un incendiu. Riscul este mai mare pentru tava pentru grătar.

Umezeala poate produce condens în cuptor sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lăsați cuptorul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire. Uscați cavitatea cu o lavetă moale după fiecare utilizare.



### Accesorii

Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un agent de curățare. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.

Nu curățați accesoriile non-aderente cu agenți agresivi, obiecte cu muchii ascuțite sau într-o mașină de spălat vase

## 11.2 Pentru cuptoarele din inox sau aluminiu

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

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

## 11.3 Scoaterea suporturilor raftului

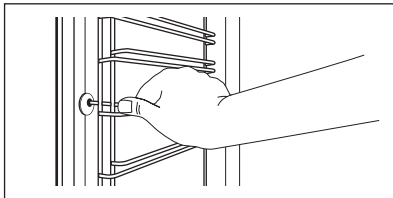
Pentru a curăța cuptorul, scoateți suporturile pentru raft.



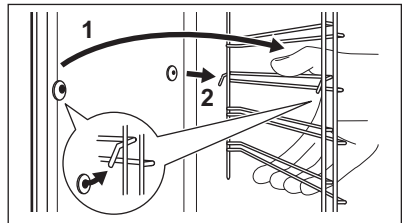
### ATENȚIE!

Aveți grijă când scoateți suporturile pentru raft.

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



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



Instalați accesoriile scoase în ordine inversă.



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

## 11.4 Pirolitica



### ATENȚIE!

Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor detașabile.



Nu porniți Pirolitica dacă nu ați închis complet ușa cuptorului. La unele modele, afișajul indică „C3” când apare această eroare.




### AVERTISMENT!

Cuptorul devine foarte fierbinte. Pericol de arsuri.


**ATENȚIE!**

Dacă există alte aparate instalate în același cabinet, nu le utilizați pe acestea atunci când utilizați funcția Pirolitică. Aparatul se poate deteriora.

1. Ștergeți cavitatea cu o lavetă moale.
2. Curățați interiorul ușii cu apă fierbinte pentru ca reziduurile să nu ardă de la aerul fierbinte.
3. Setati funcția Pirolitică. Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, „Funcțiile cuptorului”.
4. Atunci când  clipește, rotiți butonul de selectare pentru temperatură pentru a seta durata pirolizei:

Opțiune	Descriere
P1	Curățare ușoară. Durata: 1 oră 30 min.
P2	Curățare normală. Durata: 2 ore 30 min.

După 2 secunde piroliza începe. Puteți utiliza funcția SFÂRȘIT pentru pornirea cu întârziere a curățării. În timpul pirolizei, becul cuptorului este stins.

5. Atunci când cuptorul este la temperatura prestabilită ușa se blochează. Afișajul indică  și barele indicatorului de căldură până la deblocarea ușii. Pentru a opri piroliza înainte de terminarea ei, rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului în poziția oprit.
6. După terminarea pirolizei, afișajul indică ora curentă. Ușa cuptorului rămâne blocată.
7. După ce cuptorul se răcește din nou, ușa se deblochează.

## 11.5 Semnal de curatare

Pentru a vă reaminti că este necesară piroliza, PYR se aprinde intermitent pe afișaj timp de 10 secunde după fiecare activare și dezactivare a cuptorului.

**Semnalul de curățare se stinge:**

- după terminarea pirolizei.
- dacă apăsați simultan



 3s și  în timp ce PYR clipește pe afișaj.

## 11.6 Curățarea rezervorului de apă

**AVERTISMENT!**

Nu puneți apă în rezervorul de apă pe durata procedurii de curățare.



Pe durata procedurii de curățare poate să curgă apă din supapa de alimentare cu abur în interiorul cuptorului. Puneți o tavă de colectare pe nivelul raftului aflat direct sub alimentarea cu abur pentru a împiedica apa să ajungă la baza interiorului cuptorului.

După o anumită perioadă de timp puteți avea depuneri de calcar în interiorul cuptorului. Pentru a preveni acest lucru, curățați componentele cuptorului care generează abur. Goliți rezervorul după fiecare gătire cu abur.

**Tipuri de apă**

- **Apă moale cu conținut redus de calcar** - tipul recomandat. Aceasta reduce numărul de proceduri de curățare.
- **Apă de la robinet** - o puteți folosi dacă alimentarea cu apă a locuinței este prevăzută cu purificator sau dedurizator al apei.
- **Apă dură cu conținut mare de oxid de calciu** - nu are niciun efect asupra performanței cuptorului, dar mărește numărul procedurilor de curățare.

**TABELUL CU CANTITĂȚILE DE CALCIU RECOMANDATE DE O.M.S. (Organizația Mondială a Sănătății)**

Depunere de calciu	Duritate apă		Clasificarea apei	Efectuați de-calcifierea la fiecare
	(Grade franceze)	(Grade germane)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Potabilă sau puțin dură	75 de cicluri - 2,5 luni
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Duritate medie	50 de cicluri - 2 luni
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Dură sau calcaroasă	40 de cicluri - 1,5 luni
peste 180 mg/l	peste 18	peste 10	Foarte dură	30 de cicluri - 1 lună

- Umpleți recipientul pentru apă cu 850 ml de apă și 50 ml de acid citric (cinci lingurițe). Opiți cuptorul și așteptați aproximativ 60 de minute.
- Porniți cuptorul și setați funcția: Aer cald + Abur. Setați temperatura la 230°C. Opiți cuptorul după 25 de minute și lăsați-l să se răcească timp de 15 minute.
- Porniți cuptorul și setați funcția: Aer cald + Abur. Setați temperatura în 130°C și 230°C. Opiți cuptorul după 10 minute.

Lăsați-l să se răcească și continuați cu îndepărtarea conținutului rezervorului. Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Golirea rezervorului de apă.

- Clătiți rezervorul de apă și curățați rămășițele depunerilor de calcar din cuptor cu o lavetă.
- Curățați manual țeava de evacuare cu apă caldă și săpun. Nu utilizați acizi, pulverizatoare sau agenți similari de curățare pentru a evita deteriorarea.

### 11.7 Scoaterea și montarea ușii

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



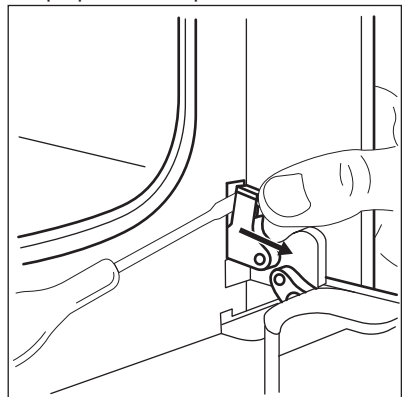
Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panourile de sticlă înainte de a scoate ușa cuptorului.



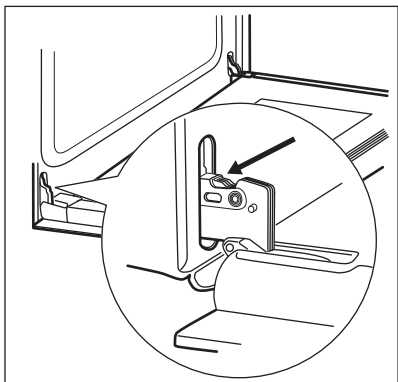
#### ATENȚIE!

Nu utilizați cuptorul fără panourile de sticlă.

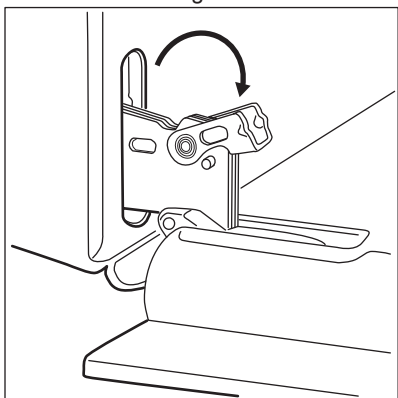
- Deschideți complet ușa și localizați balamaua din partea dreaptă a ușii.
- Folosiți o șurubelniță pentru a ridica și rotiți complet mânerul balamalei de pe partea dreaptă.



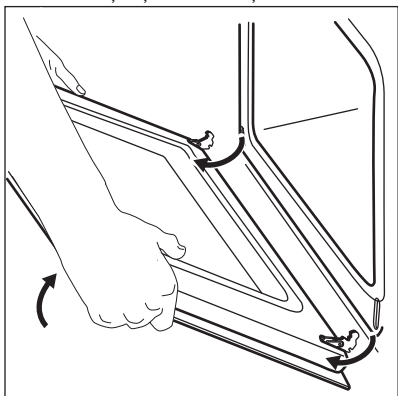
- Localizați balamaua din partea stângă a ușii.



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

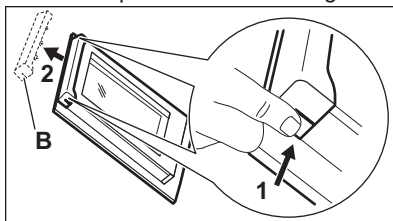


5. Închideți pe jumătate ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și împingeți și scoateți ușa din locaș.

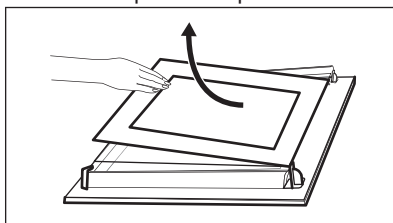


6. Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.

7. Apucați garnitura profilată a ușii (B) de pe partea superioară a ușii, de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera cârligul.



8. Trageți în afară de garnitura profilată a ușii pentru a o scoate.  
9. Țineți panourile de sticlă ale ușii de partea superioară și scoateți-le cu atenție unul câte unul. Începeți cu panoul de sus. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.

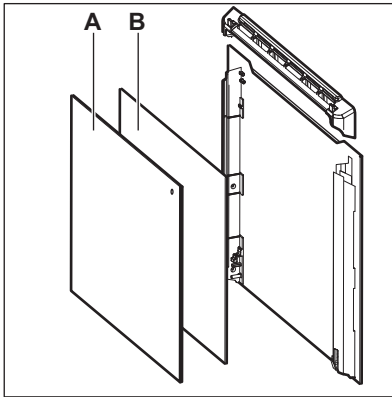


10. Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

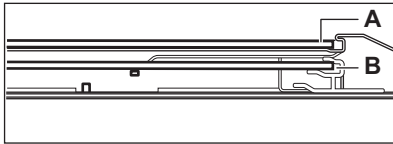
După terminarea curățării, instalați panourile de sticlă și ușa cuptorului.

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

Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic.



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



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



#### ATENȚIE!

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

### Becul din spate

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

### 11.8 Înlocuirea becului



#### AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.  
Becul poate fi fierbinte.

## 12. DEPANARE



#### AVERTISMENT!



Consultați capitolele privind siguranța.





### 12.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu poate fi pornit sau utilizat.	Cuptorul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.	Verificați dacă cuptorul este conectat corect la sursa de alimentare electrică (consultați schema de conectare, dacă există).
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul este oprit.	Activați cuptorul.
Cuptorul nu se încălzește.	Ceasul nu este setat.	Setați ceasul.
Cuptorul nu se încălzește.	Nu au fost efectuate setările necesare.	Verificați dacă setările sunt corecte.

<b>Problemă</b>	<b>Cauză posibilă</b>	<b>Soluție</b>
Cuptorul nu se încălzește.	Oprirea automată este activă.	Consultați „Oprirea automată”.
Cuptorul nu se încălzește.	Dispozitivul Blocare acces copii este activat.	Consultați secțiunea „Utilizarea Blocare acces copii”.
Cuptorul nu se încălzește.	Ușa nu este închisă corect.	Închideți ușa complet.
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se ard în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.
Becul nu funcționează.	Becul este defect.	Înlocuiți becul.
Senzorul nu funcționează.	Conectorul senzorului nu este introdus corect în priză.	Introduceți conectorul senzorului cât mai adânc în priză.
Aburul și condensul se depun pe alimente și în cavitatea cuptorului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor.	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor mai mult de 15 - 20 minute după terminarea procesului de gătit.
Afișajul indică „C2”.	Doriți să porniți funcția Piroliză sau Decongelare, dar nu ați scos conectorul senzorului din priză.	Scoateți conectorul senzorului din priză.
Afișajul indică „C3”.	Funcția de curățare nu se activează. Nu ați închis bine ușa sau blocarea electronică a ușii este defectă.	Închideți ușa complet.
Afișajul indică „F102”.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nu ați închis bine ușa.</li> <li>Blocarea electronică a ușii este defectă.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Închideți ușa complet.</li> <li>Opriti și porniți din nou cuptorul prin intermediul siguranței casnice sau a întrerupătorului de siguranță din cutia cu siguranțe.</li> <li>În cazul în care „F102” apare din nou pe afișaj, contactați departamentul de asistență pentru clienți.</li> </ul>



Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Afișajul indică un cod de eroare care nu este în acest tabel.	Există o defecțiune electrică.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Opriti și porniți din nou cuptorul prin intermediul siguranței casnice sau a întrerupătorului de siguranță din cutia cu siguranțe.</li> <li>În cazul în care codul de eroare apare din nou pe afișaj, contactați departamentul de asistență pentru clienți.</li> </ul>
Există apă în interiorul cuptorului.	Este prea multă apă în rezervor.	Dezactivați cuptorul și ștergeți apa cu o lavetă sau un burete.
Indicatorul „Rezervor plin”  este stins.	Este prea puțină apă în rezervor.	Umpleți rezervorul cu apă până la aprinderea indicatorului. Dacă începe să curgă apă în interiorul cuptorului și indicatorul este în continuare oprit, contactați un tehnician de service.
Indicatorul „Rezervor gol”  este aprins.	Nu este apă în rezervor.	Umpleți rezervorul. Dacă indicatorul este în continuare pornit, contactați un tehnician de service.
Gătirea cu abur nu funcționează.	Calcarul obstrucționează orificiul.	Verificați orificiul de intrare a aburului. Îndepărtați depunerile de calcar.
Gătirea cu abur nu funcționează.	Nu este apă în rezervor.	Umpleți rezervorul.
Golirea rezervorului de apă durează mai mult de trei minute sau apa curge din orificiul de alimentare cu abur.	Există depuneri de calcar în cuptor.	Curățați rezervorul de apă. Consultați „Curățarea rezervorului de apă”.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Aparatul este activat dar nu se încălzește. Ventilatorul nu funcționează. Afișajul indică "Demo".	Modul demo este activat.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Dezactivați cuptorul.</li> <li>Apăsați lung simultan    °C.</li> <li>Prima cifră de pe afișaj și indicatorul <b>Demo</b> încep să clipească.</li> <li>Introduceți codul 2468 prin rotirea butonului de selectare pentru temperatură spre dreapta sau stânga pentru a modifica valorile și apăsați  pentru confirmare.</li> <li>Următoarea cifră începe să clipească.</li> <li>Modul <b>Demo</b> se dezactivează atunci când confirmați ultima cifră și codul este corect.</li> </ol>
Afișajul indică „12.00”.	Alimentarea a fost întreruptă.	Setați din nou ceasul.

## 12.2 Date pentru service

Dacă nu puteți găsi singur o soluție, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat.

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice.

Aceasta este amplasată pe cadrul frontal din interiorul cuptorului. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din interiorul cuptorului.

### Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.) .....

Codul numeric al produsului (PNC) .....

Numărul de serie (S.N.) .....

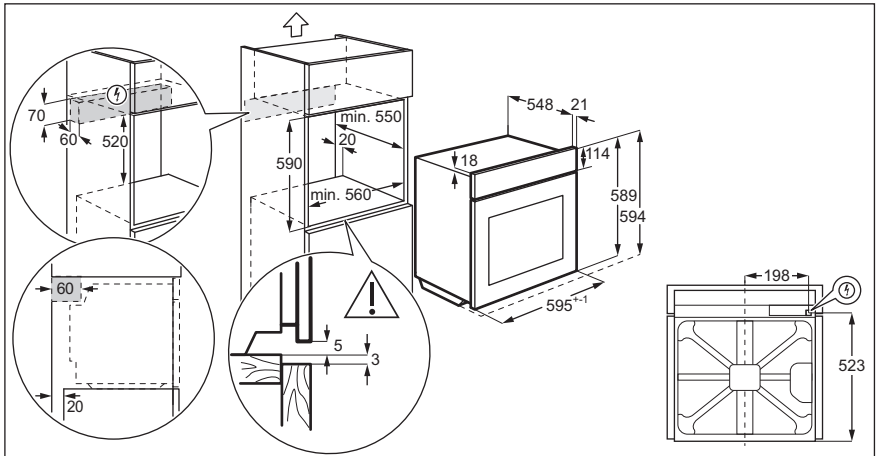
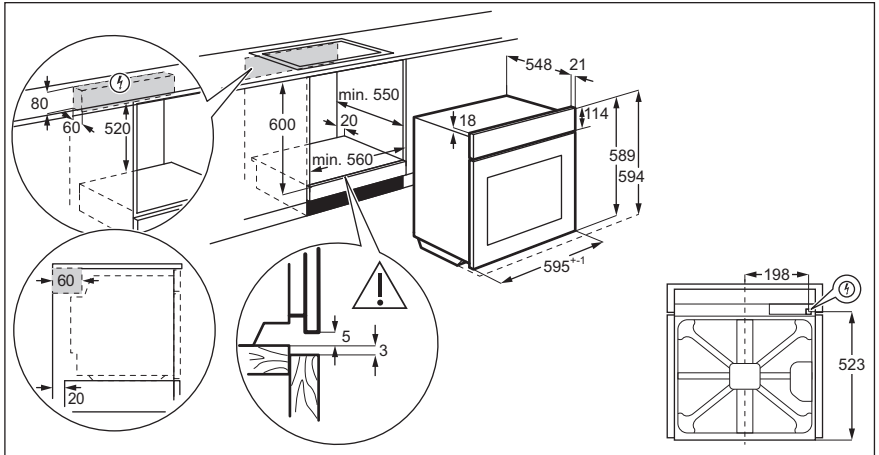
## 13. INSTALAREA



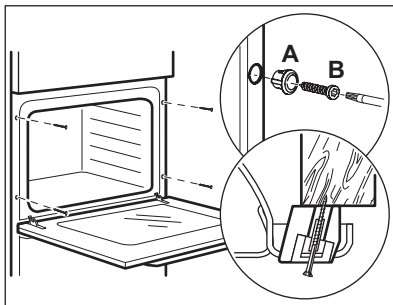
### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 13.1 Încadrarea în mobilier



### 13.2 Fixarea aparatului de mobilier



### 13.3 Conectarea la alimentarea electrică



Producătorul nu este responsabil dacă nu respectați măsurile de siguranță descrise în capitolele privind Siguranța.

Acest aparat este livrat cu un ștecher și un cablu de alimentare electrică.

### 13.4 Cablul

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire:

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	3 x 0.75

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm <sup>2</sup> )
maxim 2300	3 x 1
maxim 3680	3 x 1.5

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

## 14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

### 14.1 Fișă cu informațiile produsului

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

Numele furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	EOC6P71X
Indexul de eficiență energetică	81.2
Clasă de eficiență energetică	A+
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.93 kWh/ciclu
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul de ventilație	0.69 kWh/ciclu
Numărul de incinte	1
Sursa de căldură	Energie electrică
Volum	72 l
Tipul cuptorului	Cuptor încastat
Masă	33.2 kg

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

### 14.2 Economisirea energiei



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

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

Folosiți vase din metal pentru a îmbunătăți economia de energie.

Când este posibil, nu preîncălziți cuptorul înaintea gătitului.

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

#### **Gătitul cu ventilator**

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

#### **Căldura reziduală**

Dacă este activat un program cu selectare Durată sau Sfârșit și durata de gătire este mai mare de 30 de minute, elementele de încălzire se opresc automat mai devreme la unele funcții ale cuptorului.

Ventilatorul și becul continuă să funcționeze. Atunci când opriți cuptorul, afișajul prezintă căldura reziduală.

Căldura poate fi utilizată pentru menținerea alimentelor calde.

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

reziduală din interiorul cuptorului va continua gătitul.

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

#### **Menținerea caldă a alimentelor**

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

#### **Gătitul cu becul stins**


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


#### **Aer cald umed**

Funcție concepută să economisească energia în timpul gătitului.

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

## 15. 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.





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



867355014-B-162019

