

EKI549700X



RO Aragaz

Manual de utilizare

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	3
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	6
3. INSTALAREA.....	8
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	11
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	12
6. PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ.....	12
7. PLITĂ - INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	15
8. PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	16
9. CUPTOR - UTILIZAREA ZILNICĂ.....	17
10. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI.....	19
11. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	21
12. CUPTOR - INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	23
13. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	33
14. DEPANARE.....	36
15. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	40

NE GÂNDIM LA DUMNEAVOASTRĂ

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

Bine ați venit la Electrolux.

Vizitați website-ul la:



Aici găsiți sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

www.electrolux.com/support



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

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop

ASISTENȚĂ CLIENȚI ȘI SERVICE


Utilizați doar piese de schimb originale.

Atunci când contactați centrul de service autorizat, 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



AVERTISMENT!

Pericol de sufocare, vătămare sau invaliditate permanentă.

- 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 lăsați 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 devin 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.
- Acest aparat trebuie conectat la o sursă de curent cu un cablu de tip H05VV-F pentru a rezista la temperatura panoului din spate.
- Acest aparat este destinat utilizării la o altitudine maximă de 2000 m deasupra nivelului mării.
- Acest aparat nu este conceput pentru a fi utilizate pe nave, bărci sau ambarcațiuni.
- Nu instalați aparatul în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.
- Nu instalați aparatul pe o platformă.
- A nu se folosi aparatul prin intermediul unui cronometru extern sau cu un sistem telecomandat separat.
- **AVERTISMENT:** Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- Nu încercați NICIODATĂ să stingeți focul cu apă. Opriți aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură anti-incendiu.
- **ATENȚIE:** Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- 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 ușa de sticlă sau sticla capacelor cu balama ale plitei deoarece acestea

pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.

- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Dacă suprafața ceramică / de sticlă este crăpată, opriți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare. În cazul în care aparatul este conectat direct la sursa de alimentare folosind cutia de conexiuni, scoateți siguranța pentru a deconecta aparatul de la sursa de curent. În ambele cazuri, contactați Centrul de service autorizat.
- După utilizare, stingeți elementul plitei cu ajutorul butonului și nu lăsați această operațiune în sarcina detectorului de vase.
- 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.
- Întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de a efectua operațiile de întreținere.
- AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- 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.
- Aveți grijă când atingeți sertarul de depozitare. Poate fi fierbinte.
- 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.
- Mijloacele de deconectare trebuie incluse în cablajul fix în conformitate cu regulile privind cablarea.

- **AVERTISMENT:** Folosiți doar opritoare realizate de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau opritoare incluse în aparat. Utilizarea unor opritoare neadecvate poate produce accidente.

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.
- Cabinetul din bucătărie și spațiul disponibil trebuie să fie de dimensiuni adecvate.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Componentele aparatului sunt sub tensiune. Încadrați aparatul în mobilier pentru a împiedica atingerea componentelor periculoase.
- Laturile aparatului trebuie să rămână lângă alte aparate sau unități cu aceeași înălțime.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vasele fierbinți de pe aparat nu vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.
- Montați mijloace de stabilizare pentru a împiedica înclinarea aparatului. Consultați capitolul Instalarea.

2.2 Conexiunea electrică



AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice să fie realizate de 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.
- 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.

2.3 Modul de utilizare



AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau arsuri.
Pericol de electrocutare.

- 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 utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Utilizatorii cu stimulator cardiac trebuie să păstreze o distanță de minim 30 de cm față de zonele de gătit prin inducție atunci când aparatul este în funcțiune.



AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și explozie

- Grăsimile și uleiul, atunci când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Țineți flăcările sau obiectele încălzite departe de grăsimi și uleiuri atunci când gătiți.
- Vaporii pe care îi eliberează uleiul foarte fierbinte pot să se aprindă spontan.

- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.
- Nu lăsați scântelele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.



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 de aluminiu pe aparat sau direct pe baza cavității.
 - 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.
- Nu țineți vase pe panoul de comandă.
- Aveți grijă să nu se evaporeze tot lichidul din vase.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața poate fi deteriorată.
- Nu activați zonele de gătit dacă pe acestea nu se află vase sau vasele sunt goale.
- Vasele realizate din fontă, aluminiu sau cu bazele deteriorate pot produce zgârieturi. Ridicați întotdeauna aceste obiecte atunci când trebuie să le mutați pe plita de gătit.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit. Nu trebuie utilizat în alte

scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.

2.4 Întreținerea și curățarea



AVERTISMENT!

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a realiza operații de întreținere, dezactivați aparatul. 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.
- Resturile de grăsimi sau de alimente din aparat pot duce la apariția unui incendiu.
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.
- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.

2.5 Iluminarea interioară



AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

3. INSTALAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

3.1 Amplasarea aparatului

Puteți instala aparatul independent, cu dulapuri pe una sau ambele laturi și pe colț.

- 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.

2.6 Service

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

2.7 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului

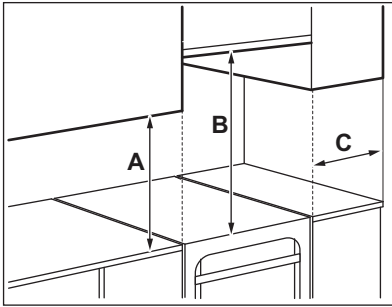


AVERTISMENT!

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.

Pentru distanțele minime de instalare, consultați tabelul.



Distanțe minime

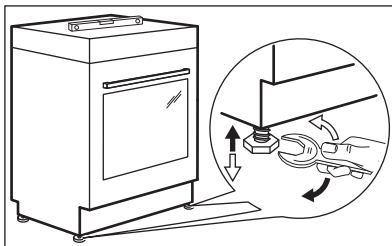
Dimensiuni	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Date tehnice

Tensiune	230 V
Frecvență	50 - 60 Hz
Clasa aparatului	1

Dimensiuni	mm
Înălțime	858
Lățime	500
Adâncime	600

3.3 Aducerea la nivel a aparatului



Pentru a aduce suprafața superioară a aparatului la același nivel cu celelalte suprafețe, utilizați picioarele din partea inferioară a aparatului.

3.4 Protecție la înclinare

Setați înălțimea și zona corectă pentru aparat înainte de a prinde protecția la înclinare.



ATENȚIE!

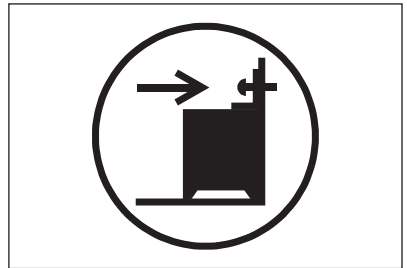
Protecția la înclinare se va instala la înălțimea corectă.



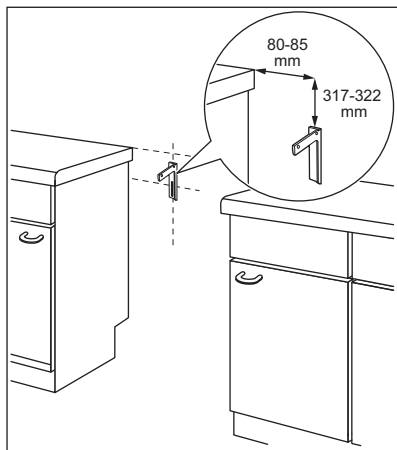
Suprafața din spatele aparatului trebuie să fie netedă.

Instalarea protecției la înclinare este obligatorie. Dacă nu o instalați, aparatul se poate înclina.

Aparatul dvs. are simbolul afișat în imagine (dacă este cazul) pentru a vă reaminti despre instalarea protecției anti-înclinare.



1. Montați protecția la înclinare cu 317 - 322 mm mai jos față de suprafața superioară a aparatului și la 80 - 85 mm față de latura aparatului în orificiul circular pe un colier. Fixați-l cu șuruburi de un material solid sau utilizați o consolidare adecvată (perete).



2. Orificiul se găsește pe partea stângă în spatele aparatului. Ridicați partea din față a aparatului și puneți-l în mijlocul spațiului liber dintre dulapuri. Dacă distanța dintre dulapurile de bucătărie este mai mare decât lățimea aparatului, trebuie să reglați distanțele laterale pentru a centra aparatul.



Dacă ați modificat dimensiunile aragazului, trebuie să aliniați corect dispozitivul anti-răsturnare.



ATENȚIE!

Dacă distanța dintre dulapurile de bucătărie este mai mare decât lățimea aparatului, trebuie să reglați distanțele laterale în funcție de centrul aparatului.

3.5 Conectarea la alimentarea electrică



AVERTISMENT!

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

Acest aparat este livrat fără un ștecher sau un cablu de alimentare electrică.



AVERTISMENT!

Înainte de a conecta cablul de alimentare la terminal, măsurați tensiunea dintre fazele rețelei de alimentare cu curent a casei. După aceea, consultați eticheta de conectare din spatele aparatului pentru a face instalarea electrică corectă. Dacă urmați pașii în această ordine veți evita erorile de instalare și deteriorarea componentelor electrice ale aparatului.

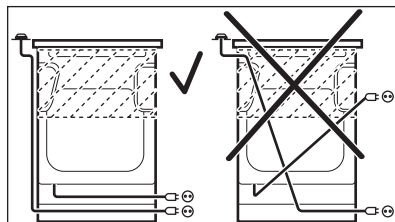
Tipurile de cabluri aplicabile pentru diferite faze:

Fază	Dimensiune minimă cablu
1	3x10,0 mm ²
3 cu neutru	5x1,5 mm ²



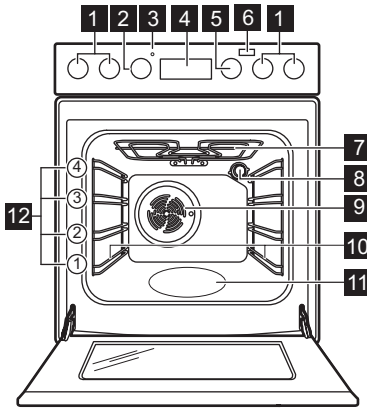
AVERTISMENT!

Cablul de alimentare electrică nu trebuie să atingă partea aparatului hașurată în imaginea ilustrată.



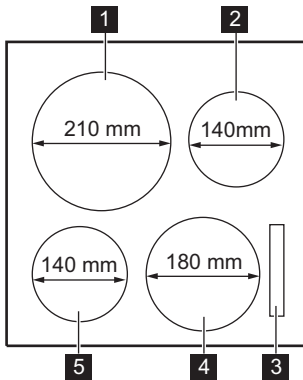
4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Scurtă prezentare generală



- 1 Butoane de selectare pentru plită
- 2 Buton de selectare pentru temperatură
- 3 Indicator / simbol pentru temperatură
- 4 Dispozitivul de programare electronic
- 5 Buton de selectare pentru funcțiile cuptorului
- 6 Buton Abur plus
- 7 Element încălzire
- 8 Bec
- 9 Ventilator
- 10 Suport pentru grătar, detașabil
- 11 Adâncitură cavitate
- 12 Poziții rafturi

4.2 Aranjarea suprafeței de gătit



- 1 Zonă de gătit cu inducție 2100 W cu PowerBoost 3700 W
- 2 Zonă de gătit cu inducție 1400 W cu PowerBoost 2500 W
- 3 Afișaj
- 4 Zonă de gătit cu inducție 1800 W cu PowerBoost 2800 W
- 5 Zonă de gătit cu inducție 1400 W cu PowerBoost 2500 W

4.3 Accesoriiile

- **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.
- **AirFry tavă**

- Pentru a prăji mâncarea folosind mai puțin ulei sau fără hârtie de copt.
- **Ghidaje telescopice**
Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile cu ușurință.
- **Sertar de depozitare**
Sertarul de depozitare se află sub cavitatea cuptorului.

5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Prima curățare

Scotați 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 Setarea orei

Trebuie să setați ora înainte de a pune în funcțiune cuptorul.

se aprinde intermitent când conectați aparatul la rețeaua electrică, când a fost o pană de curent sau când cronometrul nu este setat.

Pentru a seta ora corectă apăsați **+** sau **-**.

După aproximativ cinci secunde, indicatorul pentru oră încetează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora setată.

5.3 Modificarea orei



Nu puteți modifica ceasul dacă funcția Durata \rightarrow sau Sfârșit \rightarrow este activă.

Apăsați în mod repetat până când indicatorul pentru funcția Ora curentă se aprinde intermitent.

Pentru setarea unei alte ore, consultați „Setarea orei”.

5.4 Preîncălzirea

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



Pentru funcția: PlusAbur consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, „Activarea funcției: PlusAbur”.

1. Setati funcția . Setati temperatura maximă.
2. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
3. Setati funcția . Setati temperatura maximă. Temperatura maximă pentru această funcție este de 210 °C.
4. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 minute.
5. Setati funcția , apăsați: Abur plus . Setati temperatura maximă.
6. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 minute.
7. Opriți 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. PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Nivelul de căldură

Simboluri	Funcție
0	Poziția Sfârșit
B	PowerBoost

Simboluri	Funcție
1 - 9	Nivelurile de căldură



Pentru reducerea consumului de energie folosiți căldura reziduală. Dezactivați zona de gătit cu aproximativ 5 - 10 minute anterior încheierii procesului de gătit.

Rotiți butonul de selectare pentru zona de gătit selectată la nivelul de căldură necesar.

Pentru a finaliza procesul de gătit, rotiți butonul de selectare în poziția oprit.

6.2 Afișaje niveluri de gătit

Afișajul	Descriere
	Zona de gătit este dezactivată.
-	Zona de gătit funcționează.
	Încălzire automată funcționează.
	PowerBoost funcționează.
+ cifră	Există o defecțiune.
	O zonă de gătit este încă fierbinte (căldură reziduală).
	Dispozitivul de siguranță pentru copii funcționează.
	Pe zona de gătit se află un vas incorect, prea mic sau niciun vas.
	Oprire automată funcționează.

6.3 Indicator de căldură reziduală



AVERTISMENT!

Pericol de arsuri din cauza căldurii reziduale.

Indicatorii prezintă nivelul de căldură reziduală pentru zonele de gătit pe care le folosiți în acel moment. Indicatoarele se pot aprinde și pentru zonele de gătit învecinate chiar dacă nu le folosiți.

Zonele de gătit prin inducție produc căldura necesară pentru gătit direct în baza vasului. Suprafața vitroceramică se încălzește de la căldura a vaselor.

6.4 Oprire automată

Funcția dezactivează automat plita dacă:

- toate zonele de gătit sunt dezactivate,
- plita se înfierbântă prea tare (de ex. când s-a evaporat tot lichidul dintr-o tigaie). Lăsați zona de gătit să se răcească înainte de a utiliza plita din nou.
- folosiți vase neadecvate. Se aprinde simbolul , iar zona de gătit se dezactivează automat după 2 minute.
- nu dezactivați o zonă de gătit sau nu modificați nivelul de căldură. După un timp se aprinde , iar plita se dezactivează.

Relația între nivelul de căldură și durata după care plita se dezactivează:

Nivel de căldură	Plita se dezactivează după
1 - 2	6 ore.
3 - 4	5 ore.
5	4 ore.
6 - 9	1,5 ore

6.5 PowerBoost


Această funcție oferă putere suplimentară zonelor de gătit prin inducție. Funcția poate fi activată exclusiv pentru zona de gătit prin inducție doar pentru o perioadă limitată de timp. După această perioadă, zona de gătit prin inducție comută automat înapoi la cel mai ridicat nivel de căldură.





Pentru activarea funcției pentru o zonă de gătit: rotiți butonul de selectare pentru o zonă de gătit la poziția **B**.  se aprinde pe afișajul plitei.

Pentru a dezactiva funcția: rotiți butonul de selectare pentru o zonă de gătit la poziția oprit.

6.6 Încălzire automată

Dacă activați această funcție puteți obține nivelul necesar de căldură într-un timp mai scurt. Funcția setează nivelul maxim de căldură pentru o anumită perioadă și apoi scade la nivelul de căldură corect.

 Pentru a activa funcția, zona de gătit trebuie să fie rece.


Pentru activarea funcției pentru o zonă de gătit: rotiți butonul de selectare spre dreapta.  se aprinde. Rotiți din nou butonul de selectare spre dreapta în maxim 6 secunde.  se schimbă în . Setează imediat nivelul dorit de căldură între 1 și 8. Nivelul de căldură este afișat. După 6 secunde se aprinde din nou .

Zona funcționează la cel mai ridicat nivel de căldură. După un timp zona revine la nivelul de căldură selectat.

Pentru a dezactiva funcția: rotiți butonul de selectare spre stânga la **0**.

6.7 Dispozitivul de siguranță pentru copii

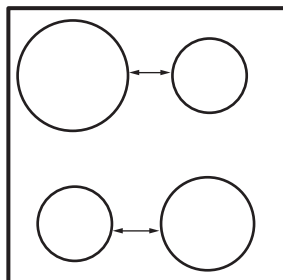
Această funcție împiedică utilizarea accidentală a plitei.

Pentru a activa funcția: rotiți simultan spre stânga butoanele de selectare pentru zonele de gătit stânga spate și dreapta față. Afișajul indică .

Pentru a dezactiva funcția: din nou, simultan spre stânga butoanele de selectare pentru zonele de gătit stânga spate și dreapta față.

6.8 Funcția Sistem de control al nivelului puterii

- Zonele de gătit sunt grupate în funcție de amplasare și numărul de faze de la plită. Consultați imaginea.
- Fiecare fază are o sarcină electrică maximă.
- Funcția împarte puterea între zonele de gătit conectate la aceeași fază.
- Funcția se activează când este depășită sarcina electrică totală a zonelor de gătit conectate la o singură fază.
- Funcția scade puterea de la alte zone de gătit conectate la aceeași fază.
- Afișajul nivelului de căldură pentru zona cu putere redusă se schimbă între două niveluri.



7. PLITĂ - INFORMAȚII ȘI SFATURI



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Vasul de gătit



Pentru zonele de gătit prin inducție, un câmp electromagnetic puternic creează foarte rapid căldură în vasul pentru gătit.



Folosiți zonele de gătit prin inducție cu vase adecvate.

Materialul vaselor de gătit

- **adecvat:** fontă, oțel, oțel emailat, oțel inoxidabil, bază cu mai multe straturi (cu un marcaj corect de la producător).
- **neadecvat:** aluminiu, aramă, alamă, sticlă, ceramică, porțelan.

Vase sunt adecvate pentru o plită cu inducție dacă:

- apa fierbe foarte repede pe o zonă setată la nivelul de căldură maxim.
- un magnet este atras de baza vasului.



Baza vasului trebuie să fie cât mai groasă și cât mai plată. Asigurați-vă că bazele vaselor sunt curate și uscate înainte de a le pune pe suprafața plitei.

Dimensiunile vaselor

Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului.

Eficiența zonei de gătit este corelată cu diametrul vasului de gătit. Vasele cu diametre mai mici decât cea minimă primesc numai parțial puterea generată de zona de gătit.

7.2 Diametrul minim al vasului

Zonă de gătit	Diametrul minim al vasului (mm)
Stânga spate	110
Dreapta spate	90
Dreapta față	100
Stânga față	90

7.3 Zgomotul pe durata funcționării

Dacă auziți:

- zgomot de crăpături: vasul este făcut din materiale diferite (o construcție „sandviș”).
- sunet ca un fluierat: folosiți o zonă de gătit cu nivel ridicat de putere, iar vasul este făcut din materiale diferite (o construcție „sandviș”).
- zumzet: folosiți un nivel ridicat de putere.
- pocnituri: apare procese de comutare electrică.
- șuierat, bâzâit: funcționează ventilatorul.

Zgomotele sunt normale și nu indică nicio defecțiune a plitei.

7.4 Exemple de gătit

Corelația dintre nivelul de căldură al unei zone și consumul său de curent nu este liniară. Creșterea nivelului de căldură nu este direct proporțională cu creșterea consumului de curent. Aceasta înseamnă că o zonă de gătit cu nivelul mediu de căldură consumă sub jumătate din puterea sa maximă.



Datele din tabel sunt doar orientative.

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Durață (min)	Recomandări
1	Menținerea la cald a alimentelor gătite.	conform necesităților	Puneți un capac pe vas.
1 - 2	Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină.	5 - 25	Amestecați din când în când.
1 - 2	Solidificare: omlete pufoase, ouă ochiuri.	10 - 40	Gătiți cu capacul pus.
2 - 3	Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate.	25 - 50	Adăugați minim de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați la jumătatea procedurii mâncărilor care conțin lapte.
3 - 4	Pentru a găti la aburi legume, pește, carne.	20 - 45	Adăugați câteva linguri de lichid.
4 - 5	Cartofi gătiți la abur.	20 - 60	Utilizați maxim ¼ l de apă pentru 750 g de cartofi.
4 - 5	Gătirea unor cantități mai mari de alimente, tocane și supe.	60 - 150	Până la 3 l lichid plus ingrediente.
6 - 7	Prăjire ușoară: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftele, cârnați, ficat, roux, ouă, clătite, gogoși.	conform necesităților	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
7 - 8	Chiftele, mușchiuleț, fripturi bine prăjite.	5 - 15	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
9	Pentru a fierbe apă, paste, pentru a prăji carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită), pentru a prăji cartofi.		
	Pentru a fierbe cantități mari de apă. PowerBoost este activată.		

8. PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

8.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare întrebuințare.
- Utilizați întotdeauna vase cu baza curată.
- Zgârieturile sau petele închise la culoare de pe suprafața plitei nu au niciun efect asupra modului de funcționare al plitei.
- Folosiți un agent de curățare special, adecvat pentru suprafața plitei.
- Folosiți o racletă specială pentru sticlă.

8.2 Curățarea plitei

- **Înlăturați imediat:** plastic topic, folie de plastic, zahăr sau alimente care conțin zahăr, în caz contrar mizeria poate deteriora plita. Aveți grijă să nu vă ardeți. Folosiți o racleta specială pe suprafața vitrată, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.
- **Eliminați după ce plita s-a răcit suficient:** depuneri de calcar, pete de

apă și de grăsime, decolorări metalice strălucitoare. Curățați plita cu o lavetă umedă și un detergent ne-abraziv. După curățare, ștergeți plita cu o lavetă moale.

- **Îndepărtați decolorarea metalică lucioasă:** folosiți o soluție cu apă și oțet și curățați suprafața de sticlă cu o lavetă.

9. CUPTOR - UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

9.1 Pornirea și oprirea cuptorului

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile cuptorului pentru a selecta o funcție de gătit.
2. Rotiți butonul de selectare pentru temperatură pentru a alege temperatura.

Becul se aprinde atunci când cuptorul funcționează.

3. Opriți cuptorul, rotiți butoanele de selectare pentru funcțiile cuptorului și temperatură la poziția oprit.



9.2 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.

9.3 Suflanta cu aer rece

Atunci când cuptorul funcționează, suflanta cu aer rece pornește automat pentru a menține reci suprafețele cuptorului.

9.4 Funcțiile cuptorului

Simbol	Funcțiile cupto- rului	Aplicație
0	Poziția Sfârșit	Cuptorul este oprit.
	Bec cuptor	Pentru a aprinde becul fără nici o funcție de gătit.
	PlusAbur	Pentru a adăuga umiditate în timpul gătitului. Pentru a obține culoarea adecvată și crusta crocantă în timpul coacerii. Pentru a oferi mai multă suculență în timpul reîncălzirii. Pentru conservarea fructelor sau legumelor.

Simbol	Funcțiile cupto- rului	Aplicație
	Gătire ușoară cu aer cald	Pentru prepararea de fripturi fragede și suculente sau pentru deshidratarea fructelor și legumelor.
	Încălzire jos	Pentru a coace prăjituri cu bază crocantă.
	Căldură de sus + jos	Pentru a coace și a prăji alimentele pe o singură poziție a raftului.
	Grill rapid	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mari și pentru pâine prăjită.
	Turbo Grill	Pentru a frige bucăți mai mari de carne sau găină cu os pe o poziție a raftului. Pentru gratinare și rumenire.
	Gătire cu aer cald	Pentru a frige sau coace alimente cu aceeași temperatură de gătire pe mai mult de o poziție a raftului, fără transfer de aromă.
	Căldură umedă	Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Pentru instrucțiuni de gătit consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Căldură umedă. 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. Nivelul de căldură ar putea fi redus. Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, Cuptor - Economisirea energiei. Această funcție a fost utilizată pentru a respecta clasa de eficiență energetică conform EN 60350-1.
	AirFry / Aer cald	Pentru a prăji mâncarea folosind mai puțin ulei sau fără hârtie de copt. Pentru preparate precum cartofi prăjiți sau pizza. Pentru a coace simultan pe până la două poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru Căldură de sus + jos.
	Decongelare	Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de numărul și de dimensiunea alimentelor congelate.

9.5 Activarea funcției: PlusAbur

Această funcție vă permite să îmbunătățiți umiditatea în timpul gătirii.



AVERTISMENT!



Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

Umiditatea eliberată poate provoca arsuri:

- Nu deschideți ușa aparatului atunci când folosiți funcția: PlusAbur.
- Deschideți cu grijă ușa aparatului după utilizarea funcției: PlusAbur.



Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.

1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Umpleți adâncitura cavității cu apă de la robinet.
Capacitatea maximă a adânciturii cavității este de 250 ml.
Umpleți cu apă adâncitura cavității doar atunci când cuptorul este rece.
3. Setați funcția: PlusAbur .
4. Apăsăți butonul Abur plus 
Butonul Abur plus funcționează doar cu funcția: PlusAbur.


Indicatorul se aprinde.

5. Pentru a selecta o temperatură rotiți butonul de selectare corespunzător.
6. Puneți alimentele în aparat și închideți ușa cuptorului.



ATENȚIE!

Nu reumpleți cu apă adâncitura cavității în timpul gătirii sau atunci când cuptorul este fierbinte.

7. Pentru a dezactiva aparatul, apăsați butonul Abur plus , rotiți butoanele de selectare pentru funcțiile și temperatura cuptorului în poziția oprit.

Indicatorul butonului Abur plus se stinge.

8. Îndepărtați apa din adâncitura cavității.

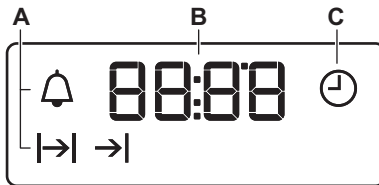


AVERTISMENT!

Aparatul trebuie să fie rece înainte de a îndepărta restul de apă din adâncitura cavității.


10. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI


10.1 Afișaj








- A. Funcțiile ceasului
- B. Temporizator
- C. Funcția ceasului

10.2 Butoane





Buton	Funcție	Ciclu
—	MINUS	Pentru a seta timpul.
	CEAS	Pentru a seta o funcție ceas.


Buton	Funcție	Ciclu
+	PLUS	Pentru a seta timpul.
	Abur plus	Pentru a activa funcția: PlusAbur.


10.3 Tabelul cu funcțiile ceasului

Funcția ceasului	Aplicație
 ORA CURENTĂ	Pentru a seta, modifica sau verifica ora.
 DURATA	Pentru a seta durata de funcționare a aparatului.
 SFÂRȘIT	Pentru a seta ora de dezactivare a aparatului.
 TEMPORIZARE	Pentru a combina funcțiile DURATA și SFÂRȘIT.
 CRONOMETRU	Pentru a seta timpul pentru numărătoarea inversă. Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării aparatului. Puteți seta CRONOMETRUL oricând, chiar dacă aparatul este oprit.





10.4 Setarea funcției DURATA

1. Setati o funcție a cuptorului și temperatura.
2. Apăsati  în mod repetat până când  începe să clipească.
3. Apăsati  sau  pentru a seta timpul pentru DURATA.


Afișajul indică .

4. La încheierea duratei,  clipește și este emis un semnal sonor. Aparatul se dezactivează automat.
5. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.
6. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.









10.5 Setarea funcției SFÂRȘIT

1. Setati o funcție a cuptorului și temperatura.
2. Apăsati  în mod repetat până când  începe să clipească.
3. Apăsati  sau  pentru a seta timpul.

Afișajul indică .





4. La încheierea duratei,  clipește și este emis un semnal sonor. Aparatul se dezactivează automat.
5. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.
6. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

10.6 Setarea TEMPORIZĂRII

1. Setati o funcție a cuptorului și temperatura.
2. Apăsati  în mod repetat până când  începe să clipească.
3. Apăsati  sau  pentru a seta timpul pentru DURATA.
4. Apăsati .
5. Apăsati  sau  pentru a seta timpul pentru SFÂRȘIT.
6. Apăsati  pentru a confirma. Aparatul pornește automat mai târziu, funcționează pentru timpul setat la DURATA și se oprește la ora setată la SFÂRȘIT. La ora setată, este emis un semnal sonor.



7. Aparatul se dezactivează automat. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.
8. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

10.7 Setarea CRONOMETRULUI

1. Apăsați  în mod repetat până când  începe să clipească.
 2. Apăsați  sau  pentru a seta ora dorită.
- Cronometrul pornește automat după 5 secunde.

3. La încheierea duratei setate, este emis un semnal sonor. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.
4. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

10.8 Anularea funcțiilor ceasului

1. Apăsați repetat  până când indicatorul corespunzător funcției dorite începe să clipească.
2. Apăsați lung . După câteva secunde simbolul funcției ceasului dispăre.

11. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR

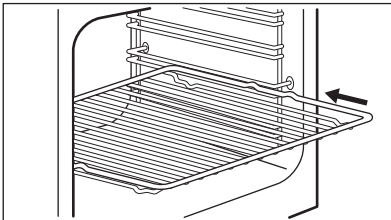


AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Introducerea accesoriilor

Raftul de sârmă:

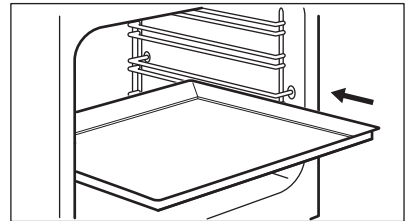


Puneți raftul între șinele de ghidaj ale suportului raftului.

Tavă:



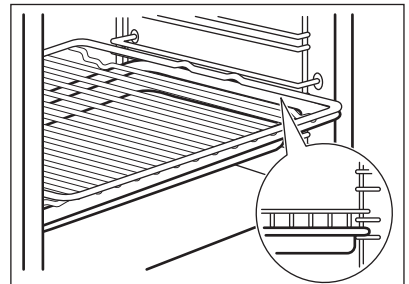
Nu împingeți tava până în peretele din spate al cuptorului. În caz contrar, circulația aerului cald în jurul tăvii va fi împiedicată. Este posibil ca alimentele să se ardă, în special în partea din spate a cuptorului.



Împingeți tava sau cratița adâncă între șinele de ghidaj ale suportului raftului. Asigurați-vă că nu atinge peretele din spate al cuptorului.

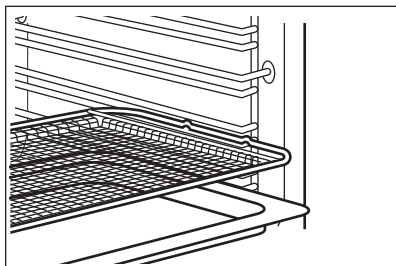
Raft de sârmă împreună cu cratița adâncă:

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



AirFry tava:

Puneți tava AirFry pe al doilea nivel al raftului. Puneți tava de gătit pe primul nivel al raftului.



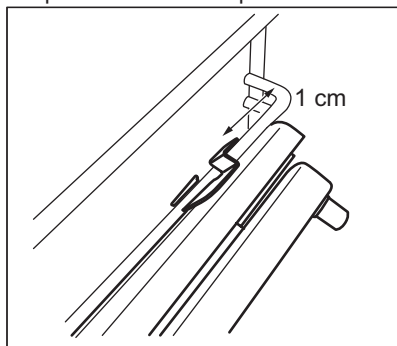
11.2 Ghidaje telescopice



Puteți instala ghidaje telescopice pe niveluri diferite ale rafturilor, cu excepția nivelului 4.

Instalarea ghidajelor telescopice

1. Rotiți ghidajul telescopic cu circa 90°.
2. Glisați opritorul de pe capătul posterior al ghidajului telescopic pe un ghidaj de sprijinire a rafturilor. Asigurați-vă că montați ghidajul pe partea corectă a cuptorului.



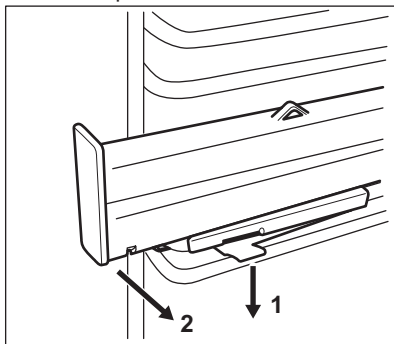
3. Rotiți ghidajul în poziția corectă. Elementul opritor de la capătul ghidajului telescopic trebuie să fie orientat în sus.
4. Împingeți ghidajul complet până la peretele din spate al cuptorului.
5. Împingeți capătul din față al ghidajului pe sprijinire a rafturilor. Când opritorul de pe

capătul din față se cuplează corect se aude un clic.

6. Efectuați aceiași pași pentru a monta al doilea ghidaj telescopic. Verificați dacă cele două ghidaje telescopice sunt așezate pe același nivel.

Scoaterea ghidajelor telescopice

1. Mențineți apăsat opritorul de pe capătul frontal al ghidajului telescopic.



2. Trageți capătul frontal al ghidajului din suportul raftului.
3. Rotiți ghidajul telescopic cu circa 90°.
4. Scoateți capătul posterior al ghidajului din suportul raftului.
5. Efectuați aceiași pași pentru a scoate al doilea ghidaj telescopic.

11.3 Ghidaje telescopice - Introducerea accesoriilor

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



ATENȚIE!

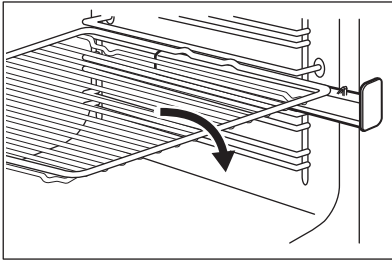
Nu curățați ghidajele telescopice în mașina de spălat vase. Nu lubrifiați ghidajele telescopice.



ATENȚIE!

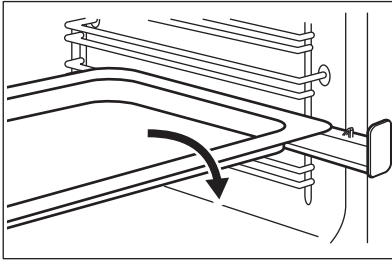
Înainte de a închide ușa cuptorului, verificați dacă ați împins ghidajele telescopice complet în cuptor.

Raftul de sârmă:



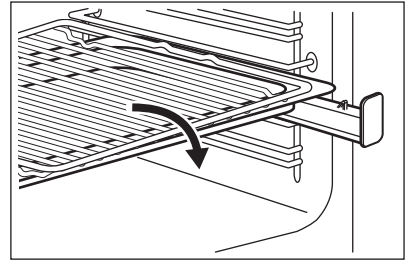
Cratiță adâncă:

Introduceți cratița adâncă pe ghidajele telescopice.



Raft de sârmă împreună cu cratița adâncă:

Puneți raftul din sârmă și cratița adâncă împreună pe ghidajul telescopic.



12. CUPTOR - INFORMAȚII ȘI SFATURI



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.



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

12.1 Informații cu caracter general

Aparatul are patru poziții pentru raft. Numărați pozițiile rafturilor din partea de jos a podelei aparatului.

Aparatul 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. Reduce la minimum durata de gătire și consumul de energie.

Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Acest lucru este normal. Utilizatorul trebuie să se îndepărteze întotdeauna de aparat atunci când deschide ușa aparatului pe durata gătirii. Pentru a reduce condensul, lăsați aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire.

Curățați umezeala rămasă după fiecare utilizare a aparatului.

Nu puneți obiecte direct pe podeaua aparatului și nu puneți folie din aluminiu pe componente atunci când gătiți. În caz contrar este posibilă modificarea rezultatelor obținute și se poate cauza deteriorarea stratului de email.

12.2 Coacere

La prima coacere, folosiți temperatura mai mică.

Durata de coacere poate fi extinsă cu 10 – 15 minute în cazul în care coaceți prăjituri pe o poziție a raftului.

Prăjiturile și produsele de patiserie aflate la înălțimi diferite nu se rumenesc în mod egal. Nu este necesară modificarea temperaturii dacă rumenirea nu se face uniform. Diferențele se egalizează în timpul coacerii.

Tăvile din cuptor se pot strâmba în timpul coacerii. Atunci când tăvile s-au răcit, distorsiunile dispar.

12.3 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.

12.4 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.

12.5 Durate de gătit

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

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

12.6 PlusAbur +



Înainte de preîncălzire, umpleți cu apă adâncitura cavității doar atunci când cuptorul este rece.

Consultați paragraful „Activarea funcției: PlusAbur”

Panificație

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Accesorii
Pâine albă ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Utilizați tava de gătit.
Chifle ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
Pizza de casă ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Utilizați tava de gătit.
Focaccia ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Utilizați tava de gătit.
Fursecuri, pateuri, croasant ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Utilizați tava de gătit.

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Accesorii
Prăjitură cu prune, plăcintă cu mere, rulouri cu scorțișoară ¹⁾	100	180	20	2	Folosiți forma de tort.

¹⁾ Preîncălziți într-un cuptor gol timp de 5 minute înainte de gătire.

Gătirea alimentelor congelate

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Accesorii
Pizza congelată ¹⁾	150	200 - 210	10 - 20	2	Folosiți raftul de sârmă.
Croasant congelat ¹⁾	150	160 - 170	25 - 30	2	Utilizați tava de gătit.

¹⁾ Preîncălziți într-un cuptor gol timp de 10 minute înainte de gătire.

Regenerarea alimentelor

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Accesorii
Paine alba	100	110	15 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
Chifle	100	110	10 - 20	2	Utilizați tava de gătit.
Pizza de casă	100	110	15 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Utilizați tava de gătit.
Legume	100	110	15 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
Orez	100	110	15 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
Paste	100	110	15 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
Carne	100	110	15 - 25	2	Utilizați tava de gătit.

Frigerea

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Accesorii
Friptura de porc	200	180	65 - 80	2	Folosiți raftul de sârmă plus tava de gătit.
Friptură de vită	200	200	50 - 60	2	Folosiți raftul de sârmă plus tava de gătit.
Pui	200	210	60 - 80	2	Folosiți raftul de sârmă plus tava de gătit.
Friptură de curcan	200	200	70 - 90	2	Folosiți raftul de sârmă plus tava de gătit.

12.7 Păstrează cald +



AVERTISMENT!

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

- Utilizați numai borcane din sticlă de aceleași dimensiuni, disponibile în comerț.
- Nu puneți mai mult de șase borcane de jumătate de litru în tava de gătit.
- Umpleți borcanele uniform, lăsând 1 cm pentru aer în partea de sus a fiecărui borcan. Puneți capacele peste borcane, fără a le închide ermetic.

- Borcanele nu trebuie să se atingă între ele.
- Turnați 1/2 de litru de apă în tava de gătit și 1/4 de litru de apă în adâncitura cavității pentru a asigura suficientă umiditate în cuptor.
- Selectați funcția PlusAbur și setați temperatura adecvată, conform tabelului de mai jos.
- Borcanele pot fi închise ermetic doar atunci când funcția este oprită.

Fructe moi

Aliment	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Accesorii
Căpșune / Afine / Zmeură	160	25 - 30	1	Utilizați tava de gătit.

Fructe cu sămbure

Aliment	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Accesorii
Pere / Gutui / Prune	160	35 - 40	1	Utilizați tava de gătit.

Legume moi

Aliment	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Accesorii
Dovlecei / Vinete / Ceapă / Roșii	160	30 - 35	1	Utilizați tava de gătit.

Legume murate

Aliment	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Accesorii
Morcovi / Murături / Gulii / Țelină	160	35 - 45	1	Utilizați tava de gătit.

12.8 Gătire ușoară cu aer cald  **Uscare**

Aliment	Temperatura (°C)	Durață (h)	Nivel raft	
			1 poziție	2 poziții
Legume				
Fasole	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Ardei tăiat	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Legume pentru supă	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Bucăți de ciuperci	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Ierburi	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
Fructe				
Jumătăți de prune	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Jumătăți de caise	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Felii de măr	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Felii de pere	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

Gătire la temp. scăzută

Aliment	Cantitate (kg)	Frigere pe fiecare parte (min)	Temperatura (°C)	Nivel raft	Durață (min)
Vită					
File mediu	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 90

Aliment	Cantitate (kg)	Frigere pe fiecare parte (min)	Temperatura (°C)	Nivel raft	Durăță (min)
Friptură de vită mediu făcută	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	160 - 200
Vitel					
File rosé	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	50 - 90
Pulpă, într-o bucată	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Friptură de vițel medie	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Porc					
File rosé	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Pulpă, într-o bucată	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Friptură de porc medie	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

12.9 Căldură de sus + jos

Coacere

Aliment	Temperatura (°C)	Durăță (min)	Nivel raft
Prăjitură plată	160 - 170	25 - 35	2
Plăcintă dospită cu mere	170 - 190	45 - 55	3
Tort de clătite	170 - 180	35 - 45	2
Prăjitură sfărâmicioasă	170 - 190	50 - 60	3
Prăjitură cu brânză	170 - 190	60 - 70	2
Pâine țărănească	190 - 210	50 - 60	2
Pandișpan românesc	165 - 175	35 - 45	2
Pandișpan românesc - tradițional	165 - 175	35 - 45	2
Gogoși cu drojdie	180 - 200	15 - 25	2
Ruladă	150 - 170	15 - 25	2
Quiche Lorraine	215 - 225	45 - 55	2

Frigerea

Aliment	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Pui, jumătate	210 - 230	35 - 50	2
Cotlet de porc	190 - 210	30 - 35	3
Pește, întreg	200 - 220	40 - 70	2

12.10 Grill rapid 

Aliment	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Pui, jumătate	230	50 - 60	2
Cotlet de porc	230	40 - 50	3
Bacon la grătar	250	17 - 25	2
Cârnați	250	20 - 30	2
Friptură de vită: mediu	230	25 - 35	2

12.11 Turbo Grill 

Aliment	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Pui, jumătate	200	50 - 60	2
Pui	250	55 - 60	2
Aripioare de pui	230	30 - 40	2
Cotlet de porc	230	40 - 50	2
Friptură de vită: bine făcută	250	35 - 40	2

12.12 Gătire cu aer cald **Coacere**

Aliment	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Prăjitură cu drojdie umplută	150 - 160	20 - 30	2
Sandviș Victoria	170 - 190	30 - 40	2
Aluat tartă cu mere	180 - 200	35 - 45	2
Prăjitură pentru Crăciun	150 - 160	40 - 50	2
Prăjitură Madeira	170 - 190	50 - 60	2
Bezele	110 - 120	30 - 40	2
Cartofi gratinați	180 - 200	40 - 50	2
Lasagne	170 - 190	30 - 50	2

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Macaroane la cuptor	170 - 190	50 - 60	2
Pizza	190 - 200	25 - 35	2

Frigerea

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pui, întreg	200 - 220	55 - 65	2
Friptură de porc	170 - 180	45 - 50	2

12.13 Căldură umedă

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Accesorii
Pâine și pizza				
Chifle dulci	190	25 - 30	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Chifle	200	40 - 45	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Pizza congelată 350 g	190	25 - 35	2	raft sarma
Prăjituri în tavă de gătit				
Ruladă	180	20 - 30	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Negresă	180	35 - 45	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Prăjituri în formă				
Souffle	210	35 - 45	2	șase vase ceramice ramekin pe raft de sârmă
Blat de pandispan	180	25 - 35	2	formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă
Pandispan	150	35 - 45	2	formă de prăjituri pe raft de sârmă
Pește				
Pește în folie 300 g	180	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Pește întreg 200 g	180	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
File de pește 300 g	180	30 - 40	2	tavă de pizza pe raft de sârmă
Carne				
Carne în folie 250 g	200	35 - 45	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Frigărui de carne 500 g	200	30 - 40	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă

Aliment	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Accesorii
Articole mici coapte				
Prăjituri	170	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Macarons	170	40 - 50	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Briose	180	30 - 40	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Biscuiți sărați	160	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Fursecuri	140	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Mini tarte	170	20 - 30	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Vegetarian				
Legume mixte în folie 400 g	200	20 - 30	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Omletă	200	30 - 40	2	tavă de pizza pe raft de sârmă
Legume la tavă 700 g	190	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă

12.14 Aer cald

Coacere

Aliment	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Prăjitură plată	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Gogoși cu drojdie	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Bezele	100 - 120	55 - 65	1 + 3
Prăjitură cu unt	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Pizza	200 - 220	35 - 45	1 + 3

12.15 AirFry

Produse de panificație

Aliment	Cantitate	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Croissant, congelat	aproximativ 350 g	180 - 220	15 - 30	2
Foitaj, congelat	aproximativ 400 g	180 - 220	15 - 35	2
Foitaj, proaspăt	aproximativ 300 g	180 - 220	15 - 35	2

Aliment	Cantitate	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Pizza, congelata	aproximativ 340 g	180 - 220	20 - 35	2

Produse din cartofi

Aliment	Cantitate	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Cartofi prăjiți, congelați	aproximativ 650 g	180 - 220	20 - 30	2
Cartofi prăjiți groși, congelați	aproximativ 600 g	180 - 220	20 - 30	2
Cartofi wedges, congelați	aproximativ 650 g	180 - 220	15 - 25	2
Crochete	aproximativ 450 g	180 - 220	15 - 30	2

Legume proaspete

Aliment	Cantitate	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Felii de zucchini, proaspăt ¹⁾	aproximativ 500 g	180 - 220	25 - 35	2

¹⁾ adăugați 1 linguriță de ulei de măsline pentru a nu se lipi

Altele

Aliment	Cantitate	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Escalop, congelat	aproximativ 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Creveți în aluat, congelați	aproximativ 200 g	180 - 220	15 - 25	2
Inele de calamar, congelate	aproximativ 250 g	180 - 220	15 - 25	2
Nuggets de pui, congelate	aproximativ 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Degețele de pește pane, congelate	aproximativ 500 g	180 - 220	15 - 25	2

12.16 Informații pentru institutele de testare

Aliment	Funcție	Temperatura (°C)	Accesorii	Nivel raft	Durață (min)
Prăjituri mici (16 de bucăți/tavă)	Căldură de sus + jos	160	tavă de gătit	3	20 - 30
Prăjituri mici (16 de bucăți/tavă)	Gătire cu aer cald	150	tavă de gătit	3	20 - 30
Prăjituri mici (16 de bucăți/tavă)	Aer cald	160	tavă de gătit	1 + 3	30 - 40
Plăcintă cu mere (2 forme Ø20 cm, așezate în diagonală)	Căldură de sus + jos	190	raft de sârmă	1	65 - 75
Plăcintă cu mere (2 forme Ø20 cm, așezate în diagonală)	Gătire cu aer cald	180	raft de sârmă	2	70 - 80
Pandișpan fără grăsimi	Căldură de sus + jos	180	raft de sârmă	2	20 - 30
Pandișpan fără grăsimi	Gătire cu aer cald	160	raft de sârmă	2	25 - 35
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald	170	raft de sârmă	1 + 3	30 - 40
Biscuit pufos / Patiserie	Căldură de sus + jos	140	tavă de gătit	3	15 - 30
Biscuit pufos / Patiserie	Gătire cu aer cald	140	tavă de gătit	3	20 - 30
Biscuit pufos / Patiserie	Aer cald	140	tavă de gătit	1 + 3	15 - 30
Pâine prăjită	Grill rapid	250	raft de sârmă	3	5 - 10
Burger de vită	Turbo Grill	250	raft de sârmă sau cratiță adâncă	3	15 - 20 pe o parte; 10 - 15 pe cealaltă parte

13. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

13.1 Note cu privire la curățare

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

Utilizați un agent de curățare dedicat pentru curățarea suprafețelor metalice.

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

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 (cu excepția tăvii AirFry).

Curățați petele dificile cu un produs special de curățat cuptorul. Nu folosiți agent de curățare a cuptorului pe suprafețele catalitice.

Dacă aveți accesorii anti-aderente, nu le curățați utilizând agenți agresivi, obiecte cu margini ascuțite sau în mașina de spălat vase. Stratul anti-aderent poate fi deteriorat.

13.2 Curățarea tăvii AirFry

1. Puneți tava AirFry pe tava de gătit.
2. Turnați apă fierbinte cu detergent și lăsați să se înmoaie.
3. Curățați tava AirFry cu un burete sau folosiți o perie pentru a îndepărta resturile.

Se poate spăla și în mașina de spălat vase.

13.3 Pentru cuptoarele din inox sau aluminiu

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

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

13.4 Curățarea adânciturii cavității

Procedura de curățare îndepărtează reziduurile de calcar din adâncitura cavității după gătitul cu abur.

i Vă recomandăm să rulați procedura de curățare după cel mult 5 -10 cicluri ale funcției: PlusAbur.

1. Puneți 250 ml de oțet alb în adâncitura cavității de la baza cuptorului. Folosiți un oțet de maxim 6%, fără ierburi aromatice.
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.

13.5 Scoaterea suporturilor raftului

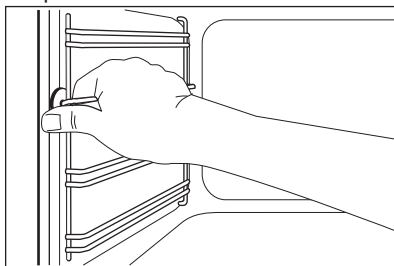
Pentru a curăța cuptorul, scoateți suporturile pentru raft.



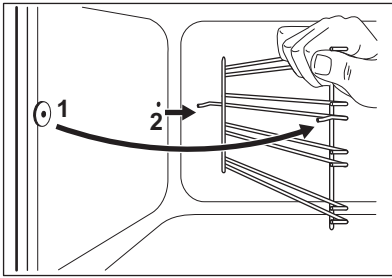
ATENȚIE!

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.

13.6 Curățare catalitică

Cavitatea cu acoperire catalitică se curăță automat. Aceasta absoarbe grăsimea.

Înainte de a porni curățarea catalitică:

- scoateți toate accesoriile .
- curățați baza cuptorului cu apă caldă și detergent neutru.
- curățați sticla de la interior a ușii cu apă caldă și o lavetă moale.

1. Setați funcția .
2. Setați temperatura maximă și apoi lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
3. Oprii cuptorul.
4. După ce cuptorul se răcește, curățați cavitatea cu o lavetă moale și udă.

Petele sau decolorarea stratului catalitic nu au niciun efect asupra proprietăților de curățare Catalitică.

13.7 Demontarea și instalarea panourilor de sticlă ale cuptorului

Puteți scoate panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Numărul de panouri de sticlă diferă de la un model la altul.



AVERTISMENT!

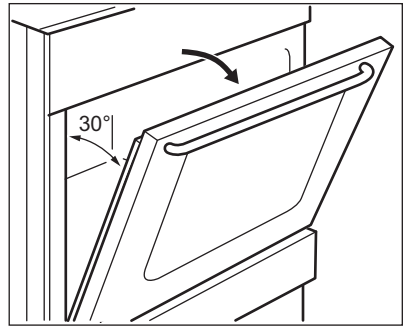
Țineți ușa cuptorului ușor întredeschisă pe durata procesului de curățare. Când o deschideți complet, aceasta se poate închide accidental, cauzând daune potențiale.



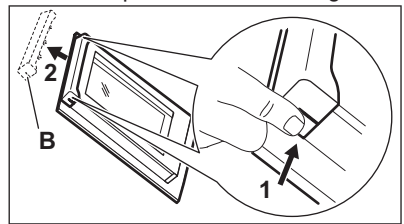
AVERTISMENT!

Nu utilizați aparatul fără panourile din sticlă.

1. Deschideți ușa până când aceasta este la un unghi de aproximativ 30°. Ușa stă singură în poziție când este întredeschisă.



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



3. Trageți în afară de garnitura profilată a ușii pentru a o scoate.



AVERTISMENT!

Când scoateți panourile de sticlă, ușa cuptorului încearcă să se închidă.

4. Țineți de marginea superioară a panourilor de sticlă și scoateți-le unul câte unul.

5. Curățați panoul de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă.

După terminarea procedurii de curățare, montați panourile de sticlă și ușa cuptorului. Urmați pașii de mai sus în ordine inversă. Mai întâi instalați panoul mai mic, apoi cel mare.



ATENȚIE!

Asigurați-vă că ați montat panoul intern de sticlă în locașurile adecvate.

13.8 Scoaterea sertarului

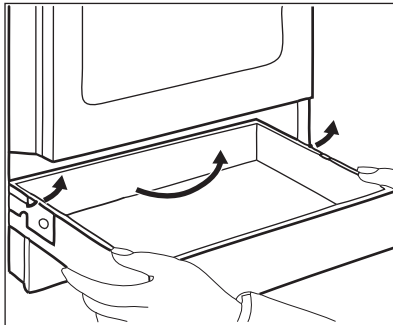


AVERTISMENT!

Nu păstrați în sertar obiecte inflamabile (precum materiale de curățat, pungi de plastic, mănuși pentru cuptor, hârtie, agenți de curățare). Când utilizați cuptorul, sertarul poate deveni fierbinte. Pericol de incendiu.

Sertarul de sub cuptor poate fi scos pentru curățare.

1. Trageți sertarul în afară până când se oprește.



14. DEPANARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

2. Ridicați ușor sertarul.
3. Trageți sertarul complet în afară. Pentru a instala sertarul, efectuați pașii de mai sus în ordinea inversă.

13.9 Înlocuirea becului



AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare. Becul poate fi fierbinte.

1. Opriți cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.
2. Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.
3. Puneți o lavetă pe fundul cavității.


Becul din spate

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

14.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Nu puteți activa aparatul.	Aparatul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.	Verificați dacă aparatul este conectat corect la priza electrică.
	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se ard în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.
Plita nu poate fi pornită sau utilizată.	Siguranța este arsă.	Activați plita din nou și setați nivelul de căldură în mai puțin de 10 secunde.
	Pe panoul de comandă este apă sau panoul de comandă este acoperit cu stropi de grăsime.	Ștergeți panoul de comandă.
Indicatorul căldurii reziduale nu se aprinde.	Zona nu este fierbinte pentru că a fost utilizată numai o scurtă perioadă de timp.	Dacă zona a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, contactați un Centru de service autorizat.
Funcția de Încălzire automată nu pornește.	Zona este fierbinte.	Lăsați zona să se răcească suficient.
	A fost setat nivelul maxim de căldură.	Nivelul de căldură cel mai înalt are aceeași putere ca și funcția.
Căldura comută între două niveluri.	Sistemul de control al nivelului puterii este activ.	Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”.
<input type="checkbox"/> se aprinde.	Oprirea automată este activă.	Dezactivați plita și activați-o din nou.
<input type="checkbox"/> se aprinde.	Pe zonă nu este niciun vas.	Puneți un vas pe zonă.
	Vasul este inadecvat.	Folosiți un vas adecvat. Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.
	Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zonă.	Utilizați vase de gătit cu dimensiuni corecte.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
E4 se aprinde.	Plita prezintă o eroare deoarece a fiert tot conținutul dintr-un vas. Oprirea automată și protecția la supraîncălzire a zonelor intră în funcțiune.	Dezactivați plita. Înlăturați vasul fierbinte. După aproximativ 30 de secunde activați din nou zona. Dacă vasul a fost problema, mesajul de eroare se stinge. Indicatorul de căldură reziduală poate rămâne aprins. Lăsați vasul să se răcească suficient. Verificați dacă vasul dvs. este compatibil cu plita. Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul este oprit.	Activați cuptorul.
	Nu au fost efectuate setările necesare.	Verificați dacă setările sunt corecte.
	Ceasul nu este setat.	Setați ceasul.
Becul nu funcționează.	Becul este defect.	Înlocuiți becul.
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.
Gătirea alimentelor durează prea mult sau prea puțin.	Temperatura este prea scăzută sau prea ridicată.	Reglați temperatura dacă este necesar. Urmați sfaturile din manualul utilizatorului.
Afișajul indică un cod de eroare care nu este în acest tabel.	Există o defecțiune electrică.	Oprii și porniți din nou aparatul prin intermediul siguranței casnice sau a întrerupătorului de siguranță din cutia cu siguranțe. În cazul în care codul de eroare apare din nou pe afișaj, contactați departamentul de asistență pentru clienți.
Afișajul indică „12.00”.	Alimentarea a fost întreruptă.	Setați din nou ceasul.
Cuptorul nu poate fi pornit sau utilizat. Afișajul indică „400” și este emis un semnal acustic.	Cuptorul este conectat încorect la o sursă de alimentare electrică.	Verificați dacă cuptorul este conectat corect la sursa de alimentare electrică (consultați schema de conectare, dacă există).

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Nu există performanțe bune la gătit atunci când folosiți funcția: PlusAbur.	Nu ați activat funcția PlusAbur.	Consultați paragraful „Activarea funcției: PlusAbur”.
	Nu ați umplut cu apă adâncitura cavității.	Consultați paragraful „Activarea funcției: PlusAbur”.
	Nu ați activat corect funcția PlusAbur de la butonul Abur plus.	Consultați paragraful „Activarea funcției: PlusAbur”.
Doriți să activați funcția Gătire ușoară cu aer cald, însă indicatorul butonului Abur plus este aprins.	Funcția PlusAbur este în desfășurare.	Apăsați butonul Abur plus  pentru a opri funcția PlusAbur.
Apa din adâncitura cavității nu fierbe.	Temperatura este prea mică.	Setați temperatura la cel puțin 110 °C. Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.
Apa se scurge din adâncitura cavității.	Este prea multă apă în adâncitura cavității.	Dezactivați cuptorul și lăsați-l să se răcească. Ștergeți apa cu o lavetă sau un burete. Adăugați cantitatea corectă de apă în adâncitura cavității. Consultați procedura specifică.

14.2 Date pentru service

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

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

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

Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.)

Codul numeric al produsului (PNC)

Numărul de serie (S.N.)

15. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

15.1 Informații despre produs pentru plită în conformitate cu UE 66/2014

Identificarea modelului	EKI549700X	
Tipul plitei	Plită în interiorul unui aragaz autonom	
Numărul de zone de gătit	4	
Tehnologia de încălzire	Inducție	
Diametrul zonelor de gătit circulare (Ø)	Stânga spate	21,0 cm
	Dreapta spate	14,0 cm
	Dreapta față	18,0 cm
	Stânga față	14,0 cm
Consumul de energie per zonă de gătit (EC electric cooking)	Stânga spate	162,7 Wh / kg
	Dreapta spate	176,7 Wh / kg
	Dreapta față	170,7 Wh / kg
	Stânga față	176,7 Wh / kg
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)	171,7 Wh / kg	

EN 60350-2 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 2: Plite - Metode pentru măsurarea performanței.

15.2 Plită - Economisirea energiei

Puteți economisi energia în timpul gătitului zilnic dacă respectați recomandările de mai jos.

- Atunci când încălziți apă, folosiți doar cantitatea necesară.

- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capace pe vase.
- Înainte de a activa zona de gătit, puneți un vas pe aceasta.
- Puneți vase mici pe zone de gătit mici.
- Puneți vasul direct pe centrul zonei de gătit.
- Pentru a păstra alimentele calde sau a le topi folosiți căldura reziduală.

15.3 Informații despre produs pentru cuptoare și Fișa cu informații despre produs*

Numele furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	EKI549700X 943005232
Indexul de eficiență energetică	94.9
Clasă de eficiență energetică	A
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0,84 kWh/ciclu

Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul de ventilație	0,75 kWh/ciclu
Numărul de incinte	1
Sursa de căldură	Energie electrică
Volum	58 l
Tipul cuptorului	Cuptor în interiorul unui aragaz autonom
Masă	49.0 kg

* Pentru Uniunea Europeană conform cu Reglementările UE 65/2014 și 66/2014. Pentru Republica Belarus conform cu STB 2478-2017, Anexa G; STB 2477-2017, Anexele A și B. Pentru Ucraina conform cu 568/32020.

Clasa de eficiență energetică nu este aplicabilă în cazul Rusiei.

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

15.4 Cuptor - Economisirea energiei



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

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

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 gătirea.

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.

Căldură umedă

Funcție concepută să economisească energia în timpul gătitului. Pentru detalii suplimentare, consultați capitolul „Cuptor - Utilizarea zilnică”, Funcțiile cuptorului.

16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

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

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

www.electrolux.com/shop



867354663-A-092020

