

EKC64900OW



RO Aragaz

Manual de utilizare



Electrolux

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	3
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	5
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	8
4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	9
5. PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ.....	10
6. PLITĂ - INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	10
7. PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	11
8. CUPTOR - UTILIZAREA ZILNICĂ.....	12
9. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI.....	14
10. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	15
11. CUPTOR - INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	16
12. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	24
13. DEPANARE.....	27
14. INSTALAREA.....	29
15. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	31

NE GÂNDIM LA DUMNEAVOASTRĂ

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

Bine ați venit la Electrolux.

Vizitați website-ul la:



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

www.electrolux.com/webselfservice



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

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop

SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII ȘI SERVICE


Utilizați doar piese de schimb originale.

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

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice.

 Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța

 Informații generale și recomandări

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile



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. Componentele accesibile sunt fierbinți.
- 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.
- **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.
- 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.
- 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.
- Verificați dacă aparatul este instalat având în jurul său structuri de siguranță.
- Componentele aparatului sunt sub tensiune. Încadrați aparatul în mobilier pentru a împiedica atingerea componentelor periculoase.
- Laturile aparatului trebuie să rămână în apropierea altor 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 capitoul Instalarea.
- 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.

2.2 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.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului, în special atunci când 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.

2.3 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.



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 scânteile 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 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.
- Nu puneți folie de aluminiu pe aparat sau direct pe baza aparatului.
- 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 ștecărul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- 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 niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.
- 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.

- 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 un Centru de service autorizat.
- Utilizați numai piese de schimb originale.

2.7 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



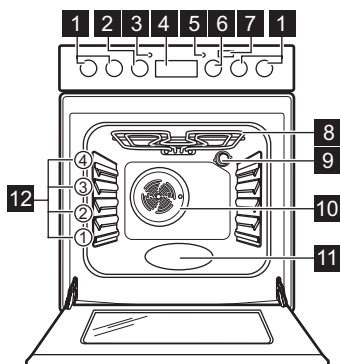
AVERTISMENT!

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.

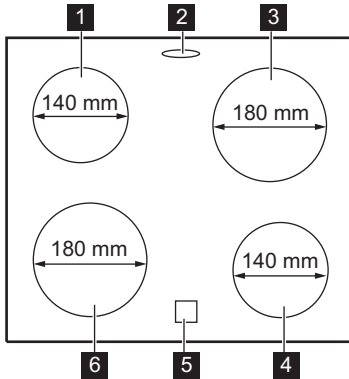
3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 Prezentare generală



- 1 Butoane de selectare pentru plită
- 2 Buton de selectare pentru temperatură
- 3 Indicator / simbol pentru temperatură
- 4 Afișaj
- 5 Bec / simbol / indicator pentru plită
- 6 Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 7 Buton Abur plus
- 8 Element de încălzire
- 9 Bec
- 10 Ventilator
- 11 Adâncitură cavitate
- 12 Poziții rafturi

3.2 Configurația plitei de gătit



- 1** Zonă de gătit 1200 W
- 2** Orificiu pentru abur - numărul și poziționarea depinde de model
- 3** Zonă de gătit 1700 W
- 4** Zonă de gătit 1200 W
- 5** Indicator de căldură reziduală
- 6** Zonă de gătit 1700 W

3.3 Accesorii

- **Raft de sârmă**
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit**
Pentru prăjituri și fursecuri.
- **Compartiment de depozitare**
Compartimentul de depozitare se află sub cavitatea cuptorului. Pentru a

utiliza compartimentul, ridicați ușa frontală situată în partea inferioară, apoi trageți-o în jos.



AVERTISMENT!

Compartimentul de depozitare poate deveni fierbinte în timpul funcționării aparatului.

4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

4.1 Prima curățare

Scoateți toate accesoriile din cuptor.



Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

Curățați cuptorul și accesoriile înainte de prima utilizare.

Puneți accesoriile înapoi în poziția lor inițială.

4.2 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.

4.3 Modificarea orei



Nu puteți modifica ceasul dacă funcția Durată **|→|** sau Sfârșit **→|** este activă.

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

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

4.4 Preîncălzirea

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



Pentru funcția: PlusAbur consultați „Activarea funcției: PlusAbur”.

1. Setează funcția și temperatura maximă.
2. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
3. Setează funcția și setați temperatura maximă. Temperatura maximă

pentru această funcție este de 210°C.

4. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 minute.
5. Setează funcția , apăsați butonul Abur plus și setați temperatura maximă.
6. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 minute.
7. Opriți cuptorul și lăsați-l să se răcească.

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

5. PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Nivelul de căldură

Simboluri	Funcție
0	Poziția Sfârșit
1 - 6	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.

Se aprinde indicatorul de comandă al plitei.

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

Dacă toate zonele de gătit sunt dezactivate, indicatorul de comandă al plitei se stinge.

5.2 Indicator de căldură reziduală



AVERTISMENT!

Pericol de arsuri din cauza căldurii reziduale.

Indicatorul se aprinde atunci când o zonă de gătit este fierbinte, însă acesta nu funcționează dacă alimentarea cu curent este întreruptă.

6. PLITĂ - INFORMAȚII ȘI SFATURI



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Vasul de gătit



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.



Vasele din oțel emailat sau cu fund din aluminiu sau cupru poate duce la modificarea culorii suprafeței vitroceramice.

6.2 Exemple de aplicații de gătit

Nivel de căldură:	Aplicație:
1	Menținere la cald

Nivel de căldură:	Aplicație:
2	Fierbere ușoară la foc mic
3	Fierbere la foc mic
4	Prăjire / rumenire
5	Încălzire până la punctul de fierbere
6	Încălzire până la punctul de fierbere / prăjire rapidă / prăjire în mult ulei

7. PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!
Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare întrebuintare.
- 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.

7.2 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 racletă 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.

8. CUPTOR - UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

8.1 Pornirea și oprirea cuptorului








1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile cuptorului pentru a selecta o funcție de gătit.
2. Pentru a selecta o temperatură rotiți butonul de selectare corespunzător.
3. Opriți cuptorul, rotiți butoanele de selectare pentru funcțiile cuptorului și temperatură la poziția oprit.





8.3 Funcțiile cuptorului

Becul se aprinde atunci când cuptorul funcționează.

8.2 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.

Simbol	Funcțiile cuptorului	Aplicație
0	Poziția Sfarsit	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.
	Gătire ușoară cu aer cald	Pentru prepararea de fripturi fragede și suculențe sau pentru deshidratarea fructelor și legumelor.
	Incalzire jos	Pentru a coace prăjituri cu bază crocantă.
	Încălzire 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.
	Gatire intensiva	Pentru a frige bucăți mai mari de carne sau găină cu os pe o poziție a raftului. De asemenea, pentru gratinare și rumenire.

Simbol	Funcțiile cupto- rului	Aplicație
	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.
	Gătitul la tempe- ratură redusă	Pentru gătirea în forme și deshidratare pe o poziție a raftului la temperatură redusă.
	Aer cald	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 Încălzire sus/jos.
	Decongelare	Această funcție poate fi folosită pentru decongelarea alimentelor congelate, cum ar fi legumele și fructele. Timpul necesar decongelării depinde de numărul și de dimensiunea alimentelor congelate.

8.4 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. Setează 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.

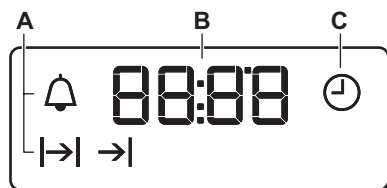


AVERTISMENT!

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

9. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI

9.1 Afișaj



- A. Indicatoarele funcției
- B. Afișaj pentru oră
- C. Indicator funcție

9.2 Butoane

Buton	Funcție	Ciclu
—	MINUS	Pentru a seta timpul.
	CEAS	Pentru a seta o funcție ceas.
+	PLUS	Pentru a seta timpul.
	Abur plus	Pentru a activa funcția: PlusAbur.

9.3 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.


9.4 Setarea funcției DURATA

1. Setati o funcție a cuptorului și temperatura.
2. Apăsați în mod repetat până când începe să clipească.
3. Apăsați 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.




9.5 Setarea funcției SFÂRȘIT

1. Setati o funcție a cuptorului și temperatura.
2. Apăsați  în mod repetat până când →| începe să clipească.
3. Apăsați $+$ 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.



9.6 Setarea TEMPORIZĂRII

1. Setati o funcție a cuptorului și temperatura.
2. Apăsați  în mod repetat până când |→| începe să clipească.
3. Apăsați $+$ sau $-$ pentru a seta timpul pentru DURATA.
4. Apăsați .
5. Apăsați $+$ sau $-$ pentru a seta timpul pentru SFÂRȘIT.
6. Apăsați  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.

9.7 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.

9.8 Anularea funcțiilor ceasului

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

10. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR



AVERTISMENT!

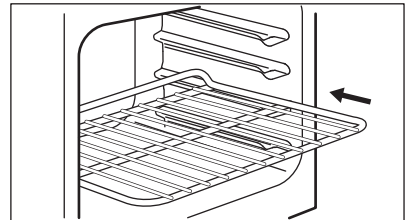
Consultați capitolele privind siguranța.

10.1 Introducerea accesoriilor

Raftul de sârmă:



Raftul de sârmă are o formă specială în spate care ajută la circularea căldurii.

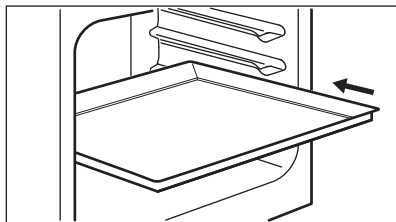


Introduceți raftul în poziția corectă a raftului. Asigurați-vă că nu atinge peretele din spate al cuptorului.

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.



Puneți tava sau cratița adâncă pe poziția raftului. Asigurați-vă că nu atinge peretele din spate al cuptorului.

11. 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.

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.

11.1 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,

11.2 Coacere

- Folosiți mai întâi 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 se răcesc, distorsiunile dispar.

11.3 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.

11.4 Gătirea cărnii și a peștelui

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.

11.5 Durate de gătit

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

Panificație

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Accesorii
Pâine albă ¹⁾	100	180	40 - 50	2	Utilizați tava de gătit.
Chifle ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
Pizza de casă ¹⁾	100	230	15 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
Focaccia ¹⁾	150	190	20 - 30	1	Utilizați tava de gătit.
Fursecuri, pateuri, croasant ¹⁾	100	160	10 - 20	2	Utilizați tava de gătit.
Prăjitură cu prune, plăcintă cu mere, rulouri cu scorțișoară ¹⁾	100	160	75 - 90	2	Folosiți forma de tort.

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

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.

11.6 PlusAbur +



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

Consultați paragraful „Activarea funcției: PlusAbur”

Gătutul alimentelor congelate

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Accesorii
Pizza congelată ¹⁾	150	200	15 - 20	2	Utilizați tava de gătit.
Lasagne congelată ¹⁾	200	180	35 - 50	2	Folosiți raftul de sârmă.
Croasant congelat ¹⁾	100	170	20 - 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.

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Accesorii
Friptură de vită în sânge	200	200	45 - 50	2	Folosiți raftul de sârmă plus tava de gătit.
Friptură de vită mediu făcută	200	200	50 - 55	2	Folosiți raftul de sârmă plus tava de gătit.
Friptură de vită bine făcută	200	200	55 - 60	2	Folosiți raftul de sârmă plus tava de gătit.
Pui, jumătate	200	210	50 - 60	2	Folosiți raftul de sârmă plus tava de gătit.
Pui, întreg	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.

11.7 Pastreaza cald +



AVERTISMENT!

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

- Utilizați numai borcane din sticlă de aceeași 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)	Durată (min)	Nivel raft	Accesorii
Căpșune / Afine / Zmeură	160	25 - 30	1	Utilizați tava de gătit.

Fructe cu sâmbure

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.

11.8 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

Gatire la temp. scazuta

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

11.9 Încălzire sus/jos **Coacere**

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (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 sfărâncioasă	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
Pandispan	160 - 170	25 - 35	2

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Quiche Lorraine	215 - 225	45 - 55	2

Frigerea

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pește, întreg	200 - 220	40 - 70	2

11.10 Grill rapid

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

11.11 Gatire intensiva

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Aripioare de pui	230	30 - 40	2
Cotlet de porc	230	40 - 50	2
Friptură de vită: bine făcută	250	35 - 40	2

11.12 Gătire cu aer cald

Coacere

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (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 gratinati	180 - 200	40 - 50	2
Lasagne	170 - 190	30 - 50	2
Macaroane la cuptor	170 - 190	50 - 60	2

11.13 Gătutul la temperatură redusă

Coacere

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Prăjitură plată	160 - 170	35 - 40	2
Ruladă	160 - 170	20 - 30	2
Bezele	110 - 120	50 - 60	2
Pandispan	160 - 170	25 - 30	2
Prăjitură cu unt	160 - 170	25 - 30	2

11.14 Aer cald

Coacere

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (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

11.15 Informații pentru institutele de testare

Aliment	Funcție	Temperatura (°C)	Accesorii	Nivel raft	Durată (min)
Prăjituri mici (16 de bucăți/tavă)	Încălzire 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	25 - 40
Plăcintă cu mere (2 forme Ø20 cm, așezate în diagonală)	Încălzire sus/jos	190	raft sarma	1	65 - 90
Plăcintă cu mere (2 forme Ø20 cm, așezate în diagonală)	Gătire cu aer cald	180	raft sarma	2	70 - 100

Aliment	Funcție	Temperatura (°C)	Accesorii	Nivel raft	Durată (min)
Plăcintă cu mere (2 forme Ø20 cm, așezate în diagonală) ¹⁾	PlusAbur	160	raft sarma	2	75 - 90
Pandișpan fără grăsimi	Încălzire sus/jos	180	raft sarma	3	20 - 35
Pandișpan fără grăsimi	Gătire cu aer cald	160	raft sarma	3	20 - 35
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald	170	raft sarma	1 + 3	30 - 40
Biscuit pufos / Patiserie	Gătire cu aer cald	140	tavă de gătit	3	20 - 35
Biscuit pufos / Patiserie	Aer cald	140	tavă de gătit	1 + 3	15 - 30
Biscuit pufos / Patiserie	Încălzire sus/jos	140	tavă de gătit	3	15 - 30
Pâine prăjită	Grill rapid	250	raft sarma	3	5 - 10
Burger de vită	Gătire intensiva	250	raft de sârmă sau cratiță adâncă	3	15 - 20 pe o parte; 10 - 15 pe cealaltă parte

¹⁾ Puneți 100 ml de apă de la robinet în adâncitura cavității .

12. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 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.

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.

Curățați murdăria rezistentă cu produs special de curățat cuptorul. Nu folosiți agent de curățare a cuptorului pe suprafețele catalitice.

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

Curățați umezeala din cavitate după fiecare utilizare.

12.2 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.

12.3 Curățarea adânciturii cavității

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



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 ierburile 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.

12.4 Curățare catalitică

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

Înainte de a porni curățarea catalitică:

- scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor detașabile.
- 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. Opriți 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.

12.5 Scoaterea și montarea ușii

Ușa cuptorului are două panouri din sticlă. Puteți scoate ușa cuptorului și panoul din sticlă de la interior pentru a-l curăța.



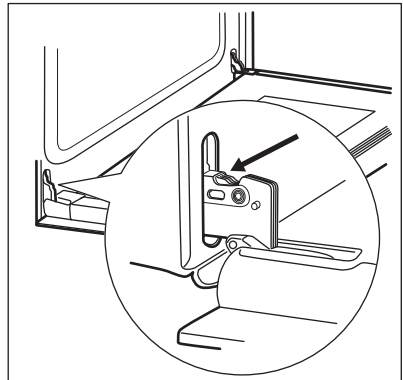
Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panoul intern din sticlă înainte de a scoate ușa cuptorului.



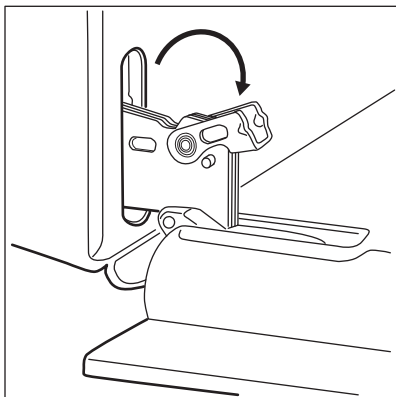
ATENȚIE!

Nu utilizați cuptorul fără panoul din sticlă de la interior.

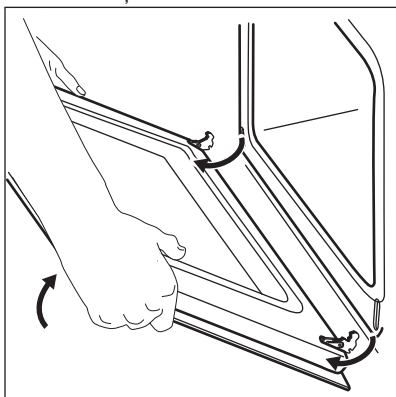
1. Deschideți complet ușa și țineți ambele balamale.



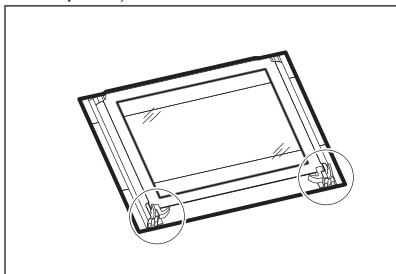
2. Ridicați și rotiți mânerul ambelor balamale.



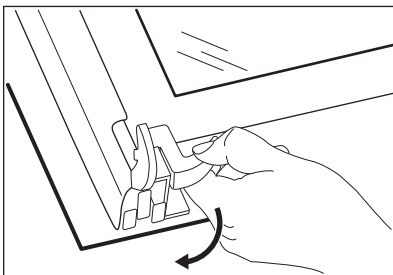
3. Închideți pe jumătate ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere. După aceea împingeți și scoateți ușa din locaș.



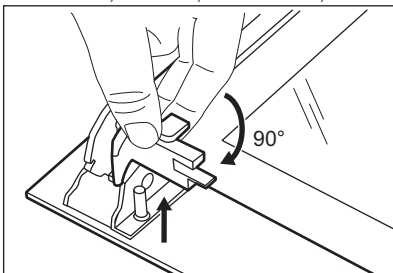
4. Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.



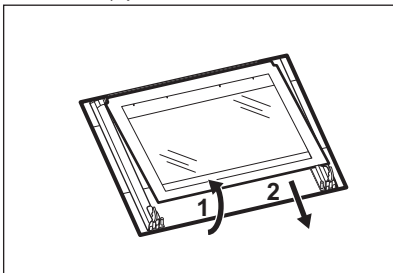
5. Eliberați sistemul de închidere pentru a scoate panoul intern din sticlă.



6. Rotiți cele două dispozitive de fixare la 90° și scoateți-le din locașurile lor.



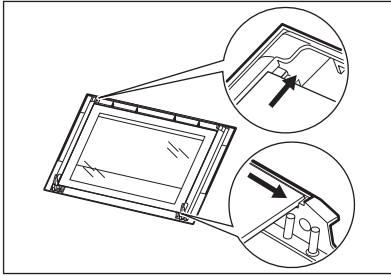
7. Mai întâi ridicați cu atenție, după care scoateți panoul din sticlă.



8. Curățați panoul din sticlă cu apă și săpun. Uscați cu atenție panoul din sticlă.

După terminarea curățeniei, montați panoul din sticlă și ușa cuptorului. Urmăți pașii de mai sus în ordine inversă.

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



12.6 Înlocuirea becului



AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

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

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.

13. DEPANARE




AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

13.1 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.
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.
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.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
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 „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).
Nu există performanțe bune la gătire 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.

13.2 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.)

14. INSTALAREA



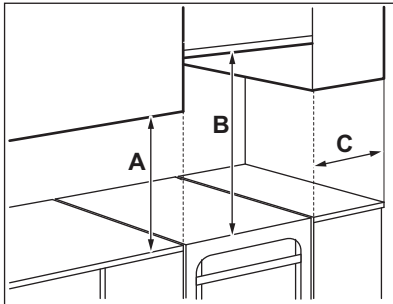
AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

14.1 Amplasarea aparatului

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

Pentru distanțele minime de instalare, consultați tabelul.



Distanțe minime

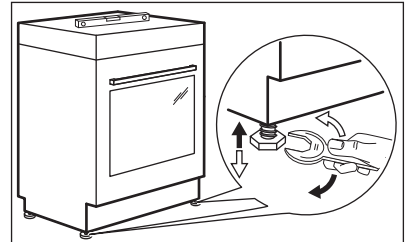
Dimensiuni	mm
A	400
B	650
C	150

14.2 Date tehnice

Tensiune	230 V
Frecvență	50 Hz
Clasa aparatului	1

Dimensiuni	mm
Înălțime	858
Lățime	600
Adâncime	600

14.3 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.

14.4 Protecție la înclinare

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



ATENȚIE!

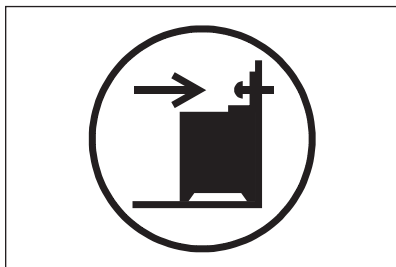
Protecția la înclinare se va instala la înălțimea corectă.



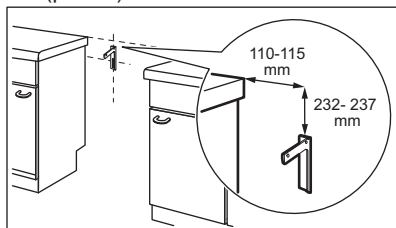
Suprafața din spatele aparatului trebuie să fie netedă.

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 232 - 237 mm mai jos față de suprafața superioară a aparatului și la 110 - 115 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.

14.5 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.

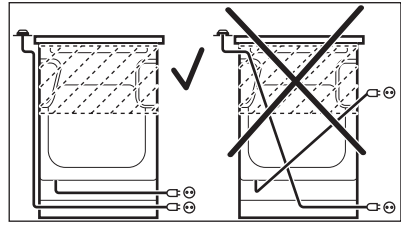
- AVERTISMENT!** Înainte de a conecta cablul de alimentare la terminal, măsurați tensiunea dintre fazele rețelei de alimentare cu curent a casei. După aceea, consultați eticheta de conectare din spatele aparatului pentru a face instalarea electrică corectă. Dacă urmați pașii în această ordine veți evita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

Tipurile de cabluri aplicabile pentru diferite faze:

Fază	Dimensiune minimă cablu
1	3x6,0 mm ²
3 cu neutru	5x1,5 mm ²

**AVERTISMENT!**

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



15. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

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

Identificarea modelului	EKC64900OW	
Tipul plitei	Plită în interiorul unui aragaz autonom	
Numărul de zone de gătit	4	
Tehnologia de încălzire	Radiator	
Diametrul zonelor de gătit circulare (Ø)	Stânga spate	14,0 cm
	Dreapta spate	18,0 cm
	Dreapta față	14,0 cm
	Stânga față	18,0 cm
Consumul de energie per zonă de gătit (EC electric cooking)	Stânga spate	180,3 Wh / kg
	Dreapta spate	179,4 Wh / kg
	Dreapta față	180,3 Wh / kg
	Stânga față	179,4 Wh / kg
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)	179,9 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.
- Baza vasului trebuie să aibă același diametru cu zona de gătit.
- 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 Fișa produsului și informații despre cuptoare în conformitate cu UE 65-66/2014

Numele furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	EKC64900OW
Indexul de eficiență energetică	97.4
Clasa 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	0,76 kWh/ciclu
Numărul de incinte	1
Sursa de căldură	Energie electrică
Volum	54 l
Tipul cuptorului	Cuptor în interiorul unui aragaz autonom
Masă	46.0 kg

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.

Sfaturi generale

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.

Atunci când este posibil, nu pre-încălziți cuptorul înainte de a introduce alimente în interior.

Atunci când durata de gătit este mai mare de 30 de minute, reduceți temperatura cuptorului la minim cu 3 - 10 minute, în funcție de durata gătirii, înainte de terminarea duratei de gătit. Căldura reziduală din interiorul cuptorului va continua gătitul.

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

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.

Menținerea caldă a alimentelor

Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține o mâncare caldă.

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



867342209-B-172018

