



CKB56490BM

CKB56490BW

HR Upute za uporabu | **Štednjak**

2

RO Manual de utilizare | **Aragaz**

32



Dobro došli u AEG! Hvala vam što ste odabrali naš uređaj.



Dobit ćete savjete o korištenju, rješavanju problema, brošure i informacije o servisu i popravcima:

www.aeg.com/support

Zadržava se pravo na izmjene.

SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	2
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	5
3. INSTALACIJA.....	7
4. OPIS PROIZVODA.....	13
5. PRIJE PRVE UPOTREBE.....	13
6. PLOČA - SVAKODNEVNA UPORABA.....	14
7. PLOČA - SAVJETI.....	15
8. PLOČA ZA KUHANJE - ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	16
9. PEĆNICA - SVAKODNEVNA UPORABA.....	17
10. PEĆNICA - FUNKCIJE SATA.....	18
11. PEĆNICA - KORIŠTENJE PRIBORA.....	20
12. PEĆNICA - SAVJETI I PREPORUKE.....	20
13. PEĆNICA - ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	25
14. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	27
15. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	29
16. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	31

1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

Prije postavljanja i korištenja uređaja, pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu ozljedu ili oštećenje koji su rezultat neispravnog postavljanja ili korištenja. Upute uvijek držite na sigurnom i pristupačnom mjestu za buduću upotrebu.

1.1 Sigurnost djece i osjetljivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim

invaliditetom moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.

- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na odgovarajući način.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Djecu i kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom uporabe i tijekom hlađenja.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

1.2 Opća sigurnost

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za uporabu u kućanstvu i ostalim smještajnim jedinicama u zatvorenom prostoru.
- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama za goste s doručkom, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajem u kojima takva uporaba ne prelazi (prosječnu) razinu uporabe u domaćinstvu.
- Samo kvalificirana osoba može postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- Ovaj je uređaj namijenjen uporabi do nadmorske visine od 2000 m.
- Ovaj uređaj nije namijenjen uporabi na brodovima, brodicama ili plovilima.
- Nemojte instalirati uređaj iza dekorativnih vrata kako biste izbjegli pregrijavanje.
- Nemojte instalirati uređaj na platformu.
- Nemojte rukovati uređajem uz pomoć vanjskog tajmera ili odvojenog sustava daljinskog upravljanja.
- UPOZORENJE: Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz upotrebu masnoće ili ulja može biti opasno i može dovesti do požara.

- Nikada nemojte koristiti vodu za gašenje požara kod kuhanja. Isključite uređaj i pokrijte plamen, npr. protupožarnim prekrivačem ili poklopcem.
- OPREZ: Postupak kuhanja mora se nadzirati. Kratkoročni postupak kuhanja mora se kontinuirano nadzirati.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: Ne spremajte predmete na površine za kuhanje.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Nemojte koristiti agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla vrata ili stakla poklopca sa šarkama ploče za kuhanje jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ne smiju se stavljati na površinu ploče za kuhanje jer se mogu zagrijati.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijalice.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu kako biste uklonili ili umetnuli pribor ili posuđe.
- Prije provođenja održavanja isključite napajanje.
- UPOZORENJE: Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.
- Ako je mrežni kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.
- Budite oprezni kad dirate ladicu za odlaganje. Može postati vruće.
- Da biste uklonili nosače polica, najprije povucite prednji dio nosača police, a zatim stražnji kraj dalje od bočnih stijenki. Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- UPOZORENJE: Koristite samo štitnike ploče za kuhanje koje je dizajnirao proizvođač uređaja za kuhanje ili koje je proizvođač uređaja naznačio u uputama za uporabu kao prikladne ili štitnike ploče za kuhanje ugrađene u uređaj. Uporaba neodgovarajućih štitnika može uzrokovati ozljede.

2. SIGURNOSNE UPUTE

Uređaj je prikladan za sljedeća tržišta: **HR**

RO

2.1 Postavljanje

UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije instalirati ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Slijedite upute za postavljanje isporučene s uređajem.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Kuhinjski ormarić i otvor moraju imati odgovarajuće dimenzije.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Ugradite uređaj na sigurno i prikladno mjesto koje udovoljava zahtjevima instalacije.
- Dijelovi uređaja su pod naponom. Kako biste spriječili dodirivanje opasnih dijelova, uređaj zatvorite namještajem.
- Bočne stranice uređaja moraju se nalaziti pored uređaja ili kuhinjskih elemenata iste visine.
- Uređaj ne postavljajte u blizini vrata ili ispod prozora. Na taj se način sprječava pad vrućeg posuđa kada se vrata ili prozor otvore.
- Osigurajte da su postavljeni stabilizatori kako bi se spriječilo prevrtanje uređaja. Pogledajte odjeljak "Postavljanje".

2.2 Spajanje na električnu mrežu

UPOZORENJE!

Rizik od požara i strujnog udara.

- Sve električne priključke treba izvesti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.

- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Uvijek koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niži ispod uređaja, posebice kada radi ili su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtanje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.
- Vrata uređaja do kraja zatvorite prije priključivanja utikača u utičnicu napajanja.

2.3 Spajanje na dovod plina

- Sva spajanja na dovod plina mora izvršiti kvalificirana osoba.
- Prije postavljanja provjerite jesu li uvjeti lokalne distribucije (vrsta plina i tlak plina) i podešenost uređaja kompatibilni.
- Provjerite da li oko uređaja postoji strujanje zraka.
- Podaci o dovodu plina nalaze se na natpisnoj pločici.
- Ovaj uređaj nije spojen na uređaj koji izvlači proizvode izgaranja. Uređaj obavezno priključite u skladu s važećim

pravilima postavljanja. Pridržavajte se zahtjeva za odgovarajuću ventilaciju.

2.4 Primjena

UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda i opekline.
Opasnost od strujnog udara.

OPREZ!

Uporaba uređaja za kuhanje na plin rezultira proizvodnjom topline, vlage i proizvoda izgaranja u prostoriji u kojoj je ugrađen. Uvjerite se da je kuhinja dobro prozračena, posebno kada je uređaj u uporabi.

Dugotrajna intenzivna uporaba uređaja može zahtijevati dodatno prozračivanje, na primjer, povećanje mehaničke ventilacije gdje postoji, dodatnu ventilaciju za sigurno uklanjanje proizvoda izgaranja na vanjski (eksterni) zrak uz istovremeno omogućavanje promjene zraka u prostoriji uz dodatnu ventilaciju. Posavjetujte se s kvalificiranom osobom prije ugradnje dodatne ventilacije.

- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da se ventilacijski otvori nisu blokirani.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Isključite uređaj nakon svake uporabe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata dok uređaj radi. Može se osloboditi vrući zrak.
- Ne rukujte uređajem mokrim rukama ili ako ima kontakt s vodom.
- Ne koristite uređaj kao radnu površinu ili kao površinu za odlaganje.
- Ne koristite aluminijsku foliju ili druge materijale između površine za kuhanje i posuda, osim ako nije drugačije navedeno od strane proizvođača uređaja.
- Koristite samo dodatke koje je preporučio proizvođač ovog uređaja.
- Uvijek koristite staklo i staklenke odobrene za pohranu.

UPOZORENJE!

Opasnost od požara i eksplozije.

- Zagrijavanjem masti i ulja mogu se osloboditi zapaljive pare. Plamen ili zagrijane predmete držite podalje od masti i ulja kada kuhate s njima.
- Pare koje oslobađa jako vruće ulje mogu izazvati zapaljenje ulja.
- Korišteno ulje, koje može sadržavati ostatke hrane, može izazvati paljenje na nižoj temperaturi od ulja koje se koristi prvi put.
- Ne stavljajte zapaljive proizvode ili mokre predmete sa zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na uređaj.
- Kad otvarate vrata, ne dopustite da iskre ili otvoreni plamen dođu u kontakt s uređajem.
- Pažljivo otvorite vrata uređaja. Korištenje sastojaka s alkoholom može uzrokovati mješavinu alkohola i zraka.

UPOZORENJE!

Opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje emajla:
 - ne stavljajte posuđe ili druge predmete izravno na dno uređaja.
 - ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno unutrašnjosti uređaja.
 - ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
 - ne držite vlažno posuđe i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
 - budite oprezni prilikom uklanjanja ili instaliranja dodatne opreme.
- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Koristite duboku pliticu za vlažne kolače. Voćni sokovi uzrokuju mrlje koje mogu biti trajne.
- Ne držite vruće posuđe na upravljačkoj ploči.
- Ne dopustite da posuđe tijekom kuhanja ostane suho.
- Pazite da predmeti ili posuđe ne padnu na uređaj. Površina se može oštetiti.
- Nikada ne ostavljajte uključen plamenik s praznim posuđem ili bez posuđa.
- Posuđe od lijevanog željeza, aluminijska ili s oštećenim dnom može napraviti ogrebotine. Uvijek podignite ove predmete kad ih morate premjestiti na površinu za kuhanje.

- U prostoriji u kojoj je uređaj postavljen osigurajte dobru ventilaciju.
- Koristite samo stabilno posuđe ispravnog oblika i promjera većeg od dimenzija plamenika.
- Pazite da se plamen ne ugasi kad brzo okrenete regulator s maksimalnog na minimalni položaj.
- Ne postavljajte difuzor plamena na plamenik.

2.5 Održavanje i čišćenje

UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, požara ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja, isključite uređaj. Utičać izvucite iz utičnice električne mreže.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Staklene ploče vrata odmah zamijenite kada su oštećene. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Pazite pri uklanjanju vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Preostala masnoća ili hrana u uređaju može uzrokovati požar.
- Redovito čistite uređaj kako biste spriječili propadanje površinskog materijala.
- Očistite uređaj vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, slijedite sigurnosne upute na ambalaži.
- Katalitički emajl (ako postoji) nemojte čistiti bilo kakvom vrstom deterdženta.

- Plamenike ne perite u perilici posuđa.

2.6 Unutarnje osvjetljenje

UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

- Što se tiče žarulje(a) unutar ovog proizvoda i rezervnih žarulja koje se prodaju zasebno: Ove žarulje namijenjene su da izdrže ekstremne fizičke uvjete u kućanskim uređajima, poput temperature, vibracija, vlage ili namijenjene su signalizaciji informacija o radnom stanju uređaja. Nisu namijenjene za druge primjene i nisu pogodne za osvjetljenje u kućanstvu.
- Ovaj proizvod sadržava izvor svjetlosti klase energetske učinkovitosti G.
- Koristite samo žarulje s istim specifikacijama.

2.7 Servis

- Za popravak uređaja obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

2.8 Zbrinjavanje

UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda ili gušenja.

- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.
- Iskopčajte uređaj iz električnog napajanja.
- Odrežite električni kabel za napajanje u blizini uređaja i bacite ga.
- Poravnajte vanjske plinske cijevi.

3. INSTALACIJA

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

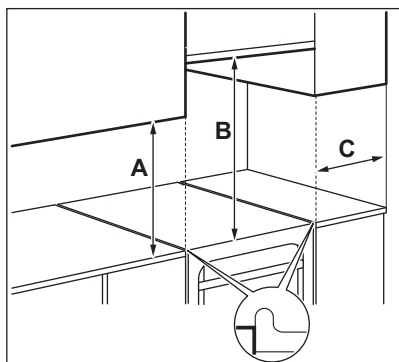
3.1 mjestu uređaja



Ne postavljajte štednjak blizu sudopera ili pored ormarića sa sudoperom. Kapljice vlage/vode mogu dospjeti između bočne ploče i ormarića koje tijekom vremena može prouzročiti oštećenje boje bočne ploče.

Samostojeći uređaj možete postaviti tako da ormarići budu s jedne ili obje strane, a može se postaviti i u kut.

Za minimalne razmake tijekom ugradnje provjerite tablicu.



Minimalni razmaci

Dimenzije	mm
A	400
B	650

Dimenzije	mm
C	150

3.2 Tehnički podaci

Napon	230 V
Frekvencija	50 - 60 Hz
Razred uređaja	1

Dimenzije	mm
Visina	855
Širina	500
Dubina	600

3.3 Ostali tehnički podaci

Kategorija uređaja:	I12H3B/P
Izvorni plin:	G20 (2H) 20 mbara
Zamjena plina:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbara

3.4 Promjeri prenosnice

PLAMENIK	Ø PREMOŠNICE 1/100 mm
Pomoćni	29
Polu-brzi	32
Brzi	42

3.5 Plinski plamenici za PRIRODNI PLIN G20 20 mbara

PLAMENIK	NORMALNA SNAGA kW	SMANJENA SNAGA kW	OZNAKA INJEKTORA 1/100 mm
Brzi	2.9	0.80	119
Polu-brzi	1.85	0.43	96
Pomoćni	0.95	0.35	70

3.6 Plinski plamenici za G30 30 mbara

PLAMENIK	NORMALNA SNAGA kW	SMANJENA SNAGA kW	OZNAKA INJEKTORA 1/100 mm	NOMINALNI PROTOK PLINA g/h
Brzi	3.0	0.72	88	218
Polu-brzi	1.9	0.43	71	138
Pomoćni	0.95	0.35	50	69

3.7 Plinski plamenici za LPG G31 30 mbara

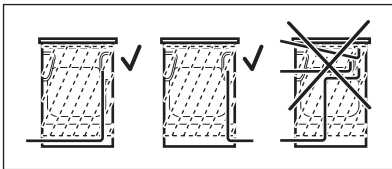
PLAMENIK	NORMALNA SNAGA kW	SMANJENA SNAGA kW	OZNAKA INJEKTORA 1/100 mm	NOMINALNI PROTOK PLINA g/h
Brzi	2.6	0.63	88	186
Polu-brzi	1.6	0.38	71	114
Pomoćni	0.85	0.31	50	61

3.8 Plinski priključak

UPOZORENJE!

Prije spajanja plina odspojite uređaj iz električne opskrbe mreže ili isključite osigurač u razvodnoj kutiji. Zatvorite glavni ventil opskrbe plinom.

Koristite fiksne priključke ili koristite savitljivu cijev od nehrđajućeg čelika u skladu s važećim propisima. Ako koristite savitljive metalne cijevi, pripazite da ne dođu u dodir s pokretnim dijelovima i da nisu stisnute.



UPOZORENJE!

Priključna plinska cijev ne smije dodirivati dio uređaja prikazanog na slici.

UPOZORENJE!

Kad je instalacija završena, provjerite propušta li brtva na svakom spoju cijevi. Za provjeru brtve koristite sapunicu, a ne plamen.

3.9 Priključak za fleksibilne nemetalne cijevi

Ako imate jednostavan pristup priključku, možete koristiti savitljivu cijev. Fleksibilna cijev mora biti čvrsto zategnuta obujmicama.

Prilikom postavljanja, uvijek koristite držač cijevi i brtvu. Fleksibilna cijev može se postaviti kada:

- se ne može zagrijati više od sobne temperature, više od 30 °C,
- nije dulja od 1500 mm,
- nigdje nije stisnuto,
- nije uvrnuto ili zategnuto,
- ne dolazi u dodir s oštrim rubovima ili kutove,
- njegovo stanje može se lako provjeriti.

Prilikom provjere savitljive cijevi provjerite da:

- nema pukotina, rezova, znakova izgorjelosti na krajevima i cijelom duljinom;
- materijal nije stvrdnut, već pokazuje ispravnu elastičnost,
- pričvrstne obujmice nisu zahrdale,
- rok nije istekao.

Ako su vidljivi jedan ili više nedostataka, ne popravljajte cijev, već je zamijenite.

Dovod plina nalazi se na stražnjoj strani upravljačke ploče.

3.10 Prilagođavanje različitim vrstama plina



Neka samo ovlaštena osoba izvrši podešavanje na različite vrste plina.



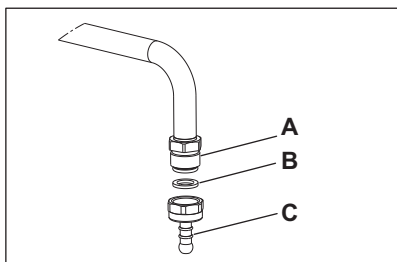
Ako je uređaj postavljen za prirodni plin, možete je pomoću ispravnih mlaznica prebaciti na tekući plin. Brzina plina podešena je tako da odgovara.

⚠ UPOZORENJE!

Prije zamjene mlaznica, provjerite jesu li gumbi za regulaciju plina u isključenom položaju. Isključite uređaj iz električne energije. Pustite da se uređaj ohladi. Postoji opasnost od ozljeda.



Uređaj je postavljen za unaprijed određenu vrstu plina. Za promjenu postavke uvijek koristite brtvu.



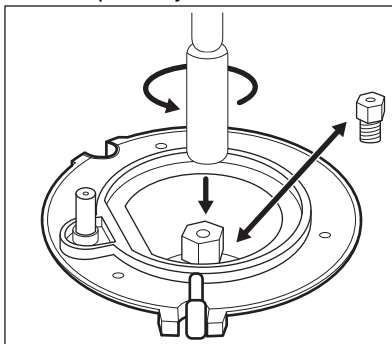
- A. Točka spajanja plina (samo je jedna primjenjiva za uređaj)
- B. Brtva
- C. Držač cijevi za UNP

3.11 Zamjena mlaznica na ploči za kuhanje

Mlaznice zamijenite kada mijenjate vrstu plina.

1. Uklonite nosače posude.
2. Uklonite poklopce i krunice plamenika.
3. Mlaznice uklonite nasadnim ključem 7.

4. Mlaznice zamijenite onima potrebnim za vrstu plina koju koristite.



5. Nazivnu pločicu zamijenite (nalazi se pored cijevi dovoda plina) onom koja odgovara novoj vrsti dovoda plina.

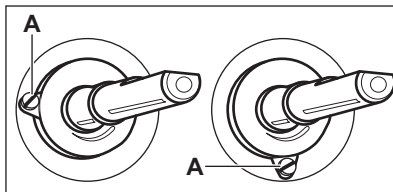


Ovu pločicu možete pronaći u vrećici isporučenoj s uređajem.

Ako tlak dovodnog plina nije konstantan ili se razlikuje od potrebnog tlaka, na cijev za dovod plina ugradite odgovarajući regulator tlaka.

3.12 Podešavanje minimalne razine plina na plameniku ploče za kuhanje

1. Iskopčajte uređaj iz električnog napajanja.
2. Skinite regulator funkcija ploče za kuhanje. Ako nema pristupa do prenosnog vijka, prije početka podešavanja rastavite upravljačku ploču.
3. Tankim plosnatim odvijačem podesite vijak za premošćivanje A. Položaj vijka za premošćivanje ovisi o modelu A.



Promjena s prirodnog na tekući plin

1. Potpuno zavijte prenosni vijak.

2. Vratite regulator.

Promjena s tekućeg plina na prirodni plin

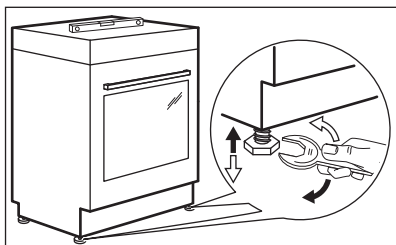
1. Odvijte otprilike jedan okret prenosnog vijka A.
2. Vratite regulator funkcija ploče za kuhanje.
3. Spojite uređaj na električnu mrežu.

UPOZORENJE!

Utikač napajanja utaknite u utičnicu naapajanja samo ako su svi dijelovi na početnim položajima. Postoji opasnost od ozljeda.

4. Upalite plamenik.
Pogledajte poglavlje "Ploča za kuhanje - svakodnevna uporaba".
5. Okrenite regulator u položaj najmanjeg plamena.
6. Ponovno skinite regulator funkcija ploče za kuhanje.
7. Pažljivo zavijte prenosni vijak dok plamen ne postane minimalan i stabilan.
8. Vratite regulator funkcija ploče za kuhanje.

3.13 Poravnavanje uređaja



Koristite male nožice ispod uređaja kako biste gornju površinu uređaja postavili u istu razinu s drugim površinama.

3.14 Zaštita od nagiba

Postavite ispravnu visinu i prostor za uređaj prije nego što pričvrstite zaštitu protiv nagiba.

OPREZ!

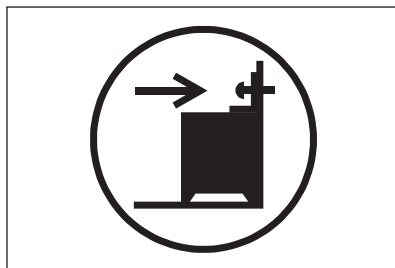
Obavezno ugradite zaštitu protiv nagiba na ispravnu visinu.



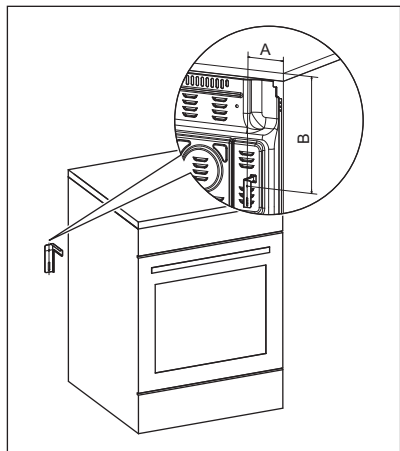
Pobrinite se da površina iza uređaja bude glatka.

Morate ugraditi zaštitu od nagiba. Ako je ne postavite, uređaj se može nagnuti.

Vaš uređaj ima simbol prikazan na slici (ako je primjenjivo) da vas podsjeti na ugradnju zaštite od nagiba.



1. Zaštitu od nagiba ugradite B - 328 mm ispod gornje površine uređaja i A - 67 mm od bočne strane uređaja u kružnu rupu na nosaču. Uvrnite ga u čvrsti materijal ili upotrijebite odgovarajuće ojačanje (zid).



- Otvor možete pronaći na lijevoj stražnjoj strani uređaja. Podignite prednju stranu uređaja i stavite na sredinu prostora između ormarića. Ako je razmak između ormarića veći od širine uređaja, morate prilagoditi bočni razmak kako biste centralizirali uređaj.



Ako ste promijenili dimenzije štednjaka, morate ispravno poravnati uređaj protiv prevrtanja.

⚠ OPREZ!

Ako je razmak između ormarića veći od širine uređaja, morate prilagoditi bočni razmak prema središtu uređaja.

3.15 Električne instalacije

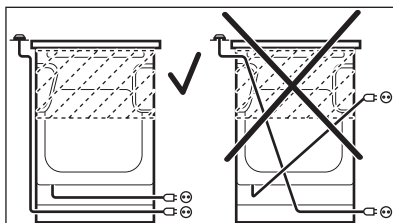
⚠ UPOZORENJE!

Proizvođač nije odgovoran ako ne slijedite sigurnosne mjere iz poglavlja Sigurnost.

Ovaj uređaj se isporučuje s glavnim utikačem i glavnim kabelom. Spojni terminal nalazi se iza stražnje ploče.

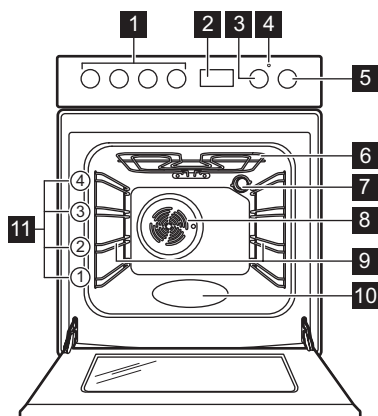
⚠ UPOZORENJE!

Kabel za napajanje ne smije dodirivati dio uređaja koji je zasjenjen na ilustraciji.



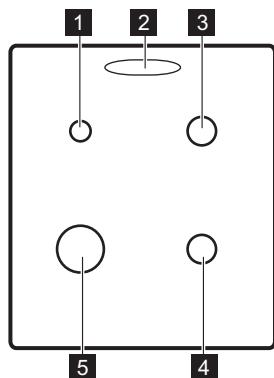
4. OPIS PROIZVODA

4.1 Opći pregled



- 1 Regulatori ploče za kuhanje
- 2 Elektronski programator
- 3 Regulator za temperaturu
- 4 Indikator / simbol temperature
- 5 Regulator za funkcije pećnice
- 6 Grijaći element
- 7 Žarulja
- 8 Ventilator
- 9 Nosač polica, uklonjiv
- 10 Udubljenje u unutrašnjosti
- 11 Položaji polica

4.2 Raspored površine za kuhanje



- 1 Pomoćni plamenik
- 2 Odvod za paru - broj i položaj ovise o modelu
- 3 Polubrzi plamenik
- 4 Polubrzi plamenik
- 5 Brzi plamenik




5. PRIJE PRVE UPOTREBE

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

5.1 Početno predgrijavanje i čišćenje


Prije prve uporabe i kontakta s hranom unaprijed zagrijte prazan uređaj. Uređaj može ispuštati neugodan miris i dim. Prozračite prostoriju tijekom prethodnog zagrijavanja.


1. Uklonite svu dodatnu opremu i sve uklonjive nosače policica iz uređaja.
2. Postavite funkciju  Postavite maksimalnu temperaturu. Pustite uređaj da radi 1 h.
3. Postavite funkciju  Postavite maksimalnu temperaturu. Maksimalna temperatura za ovu funkciju je 210 °C.- Pustite uređaj da radi 15 min.
4. Postavite funkciju  Postavite maksimalnu temperaturu. Pustite uređaj da radi 15 min.
5. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
6. Očistite uređaj i dodatnu opremu samo krpom od mikrovlakana, toplom vodom i blagim deterdžentom.
7. Vratite dodatnu opremu i uklonjive nosače policica u početni položaj.

5.2 Postavljanje vremena

Prije uključivanja pećnice morate namjestiti vrijeme.

Nakon priključivanja uređaja na napajanje ili nakon prekida napajanja, zaslon automatski počinje treptati.

1. Pritisnite tipku za odabir . Uključuje se simbol aktivnog tajmera.
2. Upotrijebite tipke \uparrow ili \downarrow za postavljanje točnog vremena.

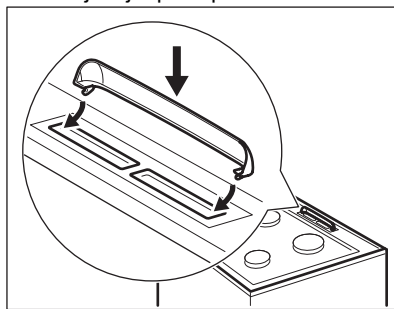
Nakon otprilike pet sekundi treptanje prestaje i na zaslonu se prikazuje postavljeno vrijeme. Za promjenu vremena, uključite uređaj i pritisnite \uparrow i \downarrow istovremeno, ili .

Kad stupac između sati i minuta bljeska, pritisnite \uparrow ili \downarrow za postavljanje novog vremena.

5.3 Ugradnja poklopca odvoda za paru

Poklopac odvoda za paru koristi se za sakupljanje kondenzata koji nastaje tijekom rada pećnice.

1. Stavite kukice za poklopac ispod prednjeg ruba izlaznih otvora za paru.
2. Gurnite prema dolje stražnji rub i zaključajte poklopac.



6. PLOČA - SVAKODNEVNA UPORABA

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.


6.1 Paljenje plamenika ploče za kuhanje

i

Uvijek upalite plamenik prije stavljanja posuđa.

UPOZORENJE!

Prilikom uporabe otvorenog plamena u kuhinji budite jako pažljivi. Proizvođač ne snosi nikakvu odgovornost u slučaju nepravilnog korištenja plamena.

1. Regulator funkcija ploče za kuhanje okrenite u smjeru suprotno od kazaljki na satu, na položaj najvećeg protoka plina  i pritisnite ga za paljenje plamenika.
2. Držite regulator ploče pritisnutim 10 sekundi ili kraće kako biste omogućili da se zagrije termoelement. Ako to ne napravite, dovod plina će se prekinuti.
3. Nakon što se upali prilagodite plamen.

⚠ UPOZORENJE!

Regulator ne držite pritisnut duže od 15 sekundi. Ako se plamenik ne upali ni nakon 15 sekundi, otpustite regulator, okrenite ga u isključeni položaj i pričekajte barem 1 minutu prije ponovnog pokušaja paljenja plamenika.



Ako nakon nekoliko pokušaja plamenik ne gori, provjerite jesu li krana i poklopac u ispravnom položaju.



U slučaju odsutnosti električne energije možete upaliti plamenik bez električnog uređaja. U tom slučaju približite plameniku plamen, pritisnite odgovarajući regulator i okrenite ga na maksimalni položaj. Držite regulator pritisnutim 10 sekundi ili kraće kako biste omogućili da se zagrije termoelement.

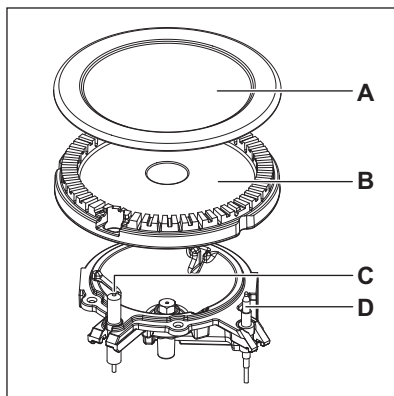


Ako se plamenik slučajno ugasio, regulator zakrenite u isključeni položaj i pričekajte barem 1 minutu prije ponovnog pokušaja paljenja plamenika.



Uređaj za stvaranje iskri automatski se uključuje kada se prebacite na dovod električne struje nakon postavljanja ili prekida napajanja. To je normalno.

6.2 Pregled plamenika



- A. Poklopac plamenika
- B. Krana plamenika
- C. Svjećica za paljenje
- D. Termoelement

6.3 Gašenje plamenika

Za gašenje plamena, okrenite tipku u položaj isklj. **0**.

⚠ UPOZORENJE!

Uvijek smanjite plamen ili ga isključite prije skidanja posuda s plamenika.

7. PLOČA - SAVJETI

⚠ UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

7.1 Posuđe

⚠ UPOZORENJE!

Ne stavljajte istu tavu na dva plamenika.

⚠ UPOZORENJE!

Ne stavljajte nestabilne ili oštećene posude na plamenik kako biste spriječili prospanja i ozljede.

⚠ OPREZ!

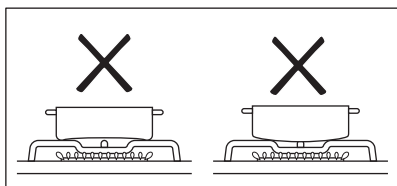
Pazite da ručke posuda nisu iznad prednjeg ruba ploče za kuhanje.

⚠ OPREZ!

Pazite da su posude postavljene na sredinu plamenika kako bi se postigla maksimalna stabilnost i manja potrošnja plina.

⚠ UPOZORENJE!

Ne upotrebljavajte posude s obodno ili konveksno oblikovanim dnom na ploči za kuhanje jer postoji velika opasnost od prevrtanja.



7.2 Promjeri posuđa

⚠ UPOZORENJE!

Koristite posuđe s promjerom koji je primjenjiv na veličinu plamenika.

Plamenik	Promjeri posuđa (mm)
Pomoćni	120 - 180
Polu-brzi	140 - 220/240 ¹⁾
Brzi	160 - 220/260 ¹⁾

¹⁾ Kad se na ploči za kuhanje koristi jedan lonac.

8. PLOČA ZA KUHANJE - ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

⚠ UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

8.1 Opće informacije

- Očistite ploču za kuhanje nakon svake uporabe.
- Uvijek koristite posuđe za kuhanje s čistim dnom.
- Ogrebotine ili tamne mrlje na površini ne utječu na rad ploče za kuhanje.
- Koristite posebno sredstvo za čišćenje prikladno za površine ploče za kuhanje.
- Dijelove od nehrđajućeg čelika operite vodom, a zatim ih posušite mekom krpom.

8.2 Čišćenje kuhanje

- **Odmah uklonite:** rastopljenu plastiku, plastičnu foliju, sol, šećer i hranu sa šećerom, u protivnom prljavština može oštetiti ploču za kuhanje. Vodite računa da ne dođe do opekline.
- **Uklonite kad se ploča dovoljno ohladi** krugove od kamenca, krugove od vode, mrlje od masnoće, sjajne metalne promjene boje. Očistite ploču za kuhanje

vlažnom krpom i neabrazivnim deterdžentom. Nakon čišćenja ploču za kuhanje posušite mekom krpom.

- Emajlirane dijelove, poklopce i krune operite u toploj vodi sa sapunicom te ih pažljivo osušite prije no što ih vratite natrag.

8.3 Čišćenje generatora iskre

Ta se funkcija ostvaruje putem keramičke svjećice za paljenje i metalne elektrode. Te dijelove održavajte posebno čistima kako bi se spriječila poteškoće prilikom paljenja i provjeravajte da rupice na kruni plamenika nisu začepljene.

8.4 Nosači za posude



Nosači za posude nisu otporni na pranje u perilici posuđa. Moraju se prati ručno.

1. Uklonite nosače za posude kako biste jednostavno očistili ploču za kuhanje.



Budite jako oprezni prilikom zamjene nosača za posude kako biste spriječili oštećenje ploče za kuhanje.

2. Nakon čišćenja nosača za posude, provjerite jesu li u ispravnim položajima.
3. Za ispravan rad plamenika osigurajte da su krakovi nosača za posude poravnati sa središtem plamenika.

8.5 Periodično održavanje

Periodično zatražite od najbližeg ovlaštenog servisa provjeru stanja plinske cijevi i regulatora tlaka, ako su postavljeni.

9. PEĆNICA - SVAKODNEVNA UPORABA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

9.1 Uključivanje i isključivanje pećnice

1. Okrenite tipku funkcija pećnice za odabir funkcije pećnice.
2. Kako biste odabrali temperaturu, zakrenite regulator temperature. Žaruljica se uključuje kad pećnica radi.



Za funkcije bez zagrijavanja nije potrebno postavljati temperaturu.

3. Za isključivanje pećnice, okrenite tipke funkcija pećnice i temperature u položaj isključeno.

9.2 Sigurnosni termostat

Neispravan rad pećnice ili komponente u kvaru mogu uzrokovati opasno pregrijavanje. Kako bi se to spriječilo, pećnica ima sigurnosni termostat koji prekida napajanje. Pećnica se ponovno automatski uključuje čim se temperatura snizi.

9.3 Funkcije pećnice



Isključeni položaj

Pećnica je isključena.



Svjetlo pećnice

Za uključivanje svjetla bez funkcije kuhanja.



SteamBake

Za dodavanje vlažnosti tijekom kuhanja. Da biste dobili pravu boju i hrskavu koru tijekom pečenja. Za više sočnosti tijekom podgrijavanja. Za konzerviranje voća i povrća.



Donji grijač

Za pečenje kolača s hrskavim dnom.



Tradicionalno pečenje / Čišćenje vodom

Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police. Pogledajte poglavlje "Održavanje i čišćenje" za više informacija o: Čišćenje vodom.



Brzo roštiljanje

Za roštiljanje tankih komada hrane u velikim količinama i pripremu tostiranog kruha.



Turbo roštilj

Za pečenje većih koljenica ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.



Kuhanje zrakom

Za pečenje ili pečenje i prženje hrane za koju je potrebna ista temperatura kuhanja na više od jednog položaja police, bez miješanja okusa.



Vlažno pečenje

Ova funkcija korištena je za usklađivanje s razredom energetske učinkovitosti i zahtjevima ekološkog dizajna (u skladu s EU 65/2014 i EU 66/2014). Testovi prema: IEC/EN 60350-1.

Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da se osigura rad pećnice s najvišom mogućom energetske učinkovitošću.

Kad koristite ovu funkciju, temperatura u unutrašnjosti može se razlikovati od postavljene temperature. Snaga zagrijavanja može se smanjiti. Za opće preporuke za uštedu energije pogledajte poglavlje "Energetska učinkovitost", Ušteda energije.

Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Za upute za kuhanje pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke", Vlažno pečenje.



AirFry/

Kuhanje vrućim zrakom



Za prženje hrane s manje ulja ili bez papira za pečenje. Za jela kao što su pomfrit ili pizza. / Za istovremeno pečenje hrane na najviše dva položaja police i za sušenje hrane. Postavite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za Tradicionalno pečenje.



Odmrzavanje

Za odmrzavanje. Vrijeme odmrzavanja ovisi o količini i veličini zamrznute hrane.

9.4 Uključivanje funkcije: SteamBake

Ova funkcija omogućuje poboljšavanje vlažnosti tijekom kuhanja.



UPOZORENJE!


Opasnost od opekline i oštećenja uređaja.

Ispuštena vlaga može izazvati opekline:

- Ne otvarajte vrata uređaja kada koristite funkciju: SteamBake.
- Pažljivo otvorite vrata uređaja nakon korištenja funkcije: SteamBake.



Pogledajte poglavlje „Savjeti i preporuke“.

1. Otvorite vrata pećnice.
2. Udubinu u unutrašnjosti pećnice napunite vodom iz slavine. Maksimalni kapacitet udubine u unutrašnjosti iznosi 250 ml. Napunite udubljenje u unutrašnjosti vodom samo kad je pećnica hladna.
3. Postavljanje funkcije: SteamBake .
4. Kako biste odabrali temperaturu, okrenite regulator temperature.
5. Stavite hranu u uređaj i zatvorite vrata pećnice.



OPREZ!

Tijekom kuhanja ili dok je pećnica još vruća ne nadopunjavajte udubinu u unutrašnjosti vodom.

6. Za isključivanje uređaja, okrenite regulatore funkcija pećnice i temperature u položaj isključeno.
7. Iz udubine u unutrašnjosti uklonite vodu.

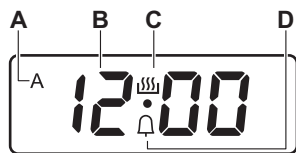


UPOZORENJE!

Pazite da je prije uklanjanja preostale vode iz udubine u unutrašnjosti uređaj hladan.

10. PEĆNICA - FUNKCIJE SATA

10.1 Zaslون




- A. Pokazatelj TRAJANJA
- B. Zaslون s prikazom vremena
- C. Pokazatelj aktivnog tajmera
- D. Pokazatelj ZVUČNOG ALARMA


10.2 Tipke

Tipka	Funkcija	Opis
—	MINUS	Da biste postavili vrijeme.
⌚	SAT	Za postavljanje funkcije sata.
+	PLUS	Da biste postavili vrijeme.



10.3 Tablica funkcija sata

Funkcija sata		Aplikacija
00:00	SAT	Za postavljanje, promjenu ili provjeru sata.
dur	TRAJANJE	Za podešavanje vremena rada uređaja (1 min. - 10 h).
	ZVUČNI ALARM	Za podešavanje vremena odbrojavanja (1 min - 23 h 59 min). Ova funkcija ne utječe na rad uređaja.


10.4 Postavljanje funkcije TRAJANJE

1. Postavite funkciju i temperaturu pećnice.
2. Neprestano pritisnite  sve dok **dur** ne počne bljeskati.
3. Za postavljanje vremena TRAJANJA pritisnite **+** ili **—**.
Na zaslonu se prikazuje **dur** i simbol **A**.
4. Kad istekne postavljeno vrijeme, **dur** bljeska i oglašava se zvučni signal u trajanju od 7 minuta. Uređaj se automatski isključuje.
5. Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje zvučnih signala.
6. Prekidač za funkcije pećnice i regulator temperature okrenite u položaj isključeno.

10.5 Postavljanje ZVUČNOG ALARMA

1. Neprestano pritisnite  sve dok  ne počne bljeskati.
2. Za postavljanje potrebnog vremena pritisnite **+** ili **—**.
3. Kad istekne postavljeno vrijeme, oglašava se zvučni signal u trajanju od 7 minuta. Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje zvučnih signala.

10.6 Poništavanje funkcija sata

1. Pritisnite tipku  dok ne počne bljeskati indikator potrebne funkcije.
2. Istovremeno pritisnite i držite tipke **—** i **+**.
Funkcija sata se nakon nekoliko sekundi isključuje.

10.7 Promjena zvučnog signala

1. Kako biste preslušali odabrani zvučni signal, pritisnite i držite tipku **—**.
2. Za promjenu signala pritisnite **—**.
3. Otpustite tipku **—**.
Novi zvučni signal biti će zadnji ton koji ste postavili.
4. Pričekajte 5 sekundi za automatsku potvrdu postavke.



Nakon isključivanja uređaja iz napajanja, ili nakon prekida napajanja, uređaj se vraća na tvorničko zadani zvučni signal.

11. PEĆNICA - KORIŠTENJE PRIBORA

⚠ UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

11.1 Umetanje dodatne opreme

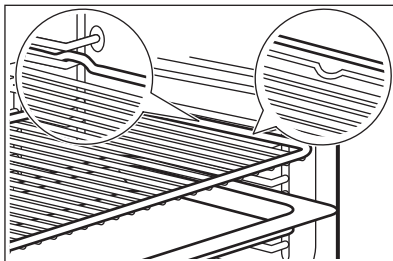
Dostupna dodatna oprema ovisno o modelu. Skenirajte QR kod kako biste provjerili kako koristiti pribor isporučen s vašim uređajem. Opcijski pribor možete naručiti zasebno. Za više informacija, obratite se lokalnom dobavljaču.



Male udubine povećavaju sigurnost i pružaju zaštitu od naginjanja. Oni također predstavljaju zaštitu od prevrtanja. Obod oko police sprječava klizanje posuđa s police.

Umetnite dodatke (mreža za pečenje/pekač) između vodilica nosača police. Uvjerite se da

polica dodiruje stražnju stranu unutrašnjosti pećnice.



Ako vaša plitica ima nagib, postavite je prema stražnjem dijelu pećnice.

Ako na dodacima postoji natpis, provjerite je li okrenut prema vama.

Ako koristite pliticu s otvorima, postavite pekač / pliticu ispod nje za sakupljanje tekućina koje kapaju.

12. PEĆNICA - SAVJETI I PREPORUKE

⚠ UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.



Temperature i vremena pečenja navedena u tablicama služe kao smjernice. Oni ovise o receptu, kvaliteti i količini korištenih sastojaka.

12.1 SteamBake



Prije zagrijavanja, napunite udubljenje u unutrašnjosti vodom samo kad je pećnica hladna.

Pogledajte poglavlje "Uključivanje funkcije: SteamBake"

Pekarnica

Hrana	Ulijte vodu u udubinu u unutrašnjosti (ml)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj police	Dodatna oprema
Bijeli kruh 1)	100	180	35 - 40	2	Koristite pekač za pecivo.
Kruh/pecivo 1)	100	200	20 - 25	2	Koristite pekač za pecivo.

Hrana	Ulijte vodu u udubinu u unutrašnjosti (ml)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj police	Dodatna oprema
Pizza kućnog stila ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Koristite pekač za pecivo.
Focaccia ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Koristite pekač za pecivo.
Keksi, pogačice, kroasani ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Koristite pekač za pecivo.
Kolač od šljiva, pita od jabuka, rollice od cimenta ¹⁾	100	180	20	2	Koristite kalup za torte.

¹⁾ Prije pečenja prethodno zagrijavajte u praznoj pećnici 5 minuta.

Kuhajte iz smrznutog stanja

Hrana	Ulijte vodu u udubinu u unutrašnjosti (ml)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj police	Dodatna oprema
Pizza, smrznuta ¹⁾	150	200 - 210	10 - 20	2	Koristite mrežu za pečenje.
Kroasani, smrznuti ¹⁾	150	160 - 170	25 - 30	2	Koristite pekač za pecivo.

¹⁾ Prije pečenja prethodno zagrijavajte u praznoj pećnici 10 minuta.

Regeneracija hrane

Hrana	Ulijte vodu u udubinu u unutrašnjosti (ml)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj police	Dodatna oprema
Bijeli kruh	100	110	15 - 25	2	Koristite pekač za pecivo.
Kruh/pecivo	100	110	10 - 20	2	Koristite pekač za pecivo.
Pizza kućnog stila	100	110	15 - 25	2	Koristite pekač za pecivo.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Koristite pekač za pecivo.
Povrće	100	110	15 - 25	2	Koristite pekač za pecivo.
Riža	100	110	15 - 25	2	Koristite pekač za pecivo.

Hrana	Ulijte vodu u udubinu u unutrašnjosti (ml)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj police	Dodatna oprema
Tjestenina	100	110	15 - 25	2	Koristite pekač za pecivo.
Meso	100	110	15 - 25	2	Koristite pekač za pecivo.

Pečenje

Hrana	Ulijte vodu u udubinu u unutrašnjosti (ml)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj police	Dodatna oprema
Pečena svinjetina	200	180	65 - 80	2	Koristite mrežu za pečenje plus pekač za pecivo.
Goveđe pečenje	200	200	50 - 60	2	Koristite mrežu za pečenje plus pekač za pecivo.
Piletina	200	210	60 - 80	2	Koristite mrežu za pečenje plus pekač za pecivo.
Pečena puretina	200	200	70 - 90	2	Koristite mrežu za pečenje plus pekač za pecivo.

12.2 Vlažno pečenje

Hrana	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj police	Dodatna oprema
Kruh i Pizza				
Lepinje	190	25 - 30	2	pekač za pecivo ili duboka tava
Kruh/pecivo	200	40 - 45	2	pekač za pecivo ili duboka tava
Smrznuta pizza 350 g	190	25 - 35	2	mreža za pečenje
Torte u pekaču za pecivo				
Švicarska rolada	180	20 - 30	2	pekač za pecivo ili duboka tava
Brownie	180	35 - 45	2	pekač za pecivo ili duboka tava
Torte u kalupu				
Sufle	210	35 - 45	2	šest keramičkih ramenica na mreži za pečenje
Biskvitna podloga za flan	180	25 - 35	2	kalup za dno torte na mreži za pečenje

Hrana	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj police	Dodatna oprema
Biskvit	150	35 - 45	2	kalup za tortu na mreži za pečenje
Riba				
Riba u vrećicama 300 g	180	25 - 35	2	pekač za pecivo ili duboka tava
Cijela riba 200 g	180	25 - 35	2	pekač za pecivo ili duboka tava
Riblji filet 300 g	180	30 - 40	2	pizza tava na mreži za pečenje
Meso				
Meso u vrećici 250 g	200	35 - 45	2	pekač za pecivo ili duboka tava
Ražnjići od mesa 500 g	200	30 - 40	2	pekač za pecivo ili duboka tava
Mali pečeni komadi				
Kolačići	170	25 - 35	2	pekač za pecivo ili duboka tava
Makroni	170	40 - 50	2	pekač za pecivo ili duboka tava
Muffini	180	30 - 40	2	pekač za pecivo ili duboka tava
Slani kreker	160	25 - 35	2	pekač za pecivo ili duboka tava
Biskviti od prhkog tijesta	140	25 - 35	2	pekač za pecivo ili duboka tava
Tartelette	170	20 - 30	2	pekač za pecivo ili duboka tava
Vegetarijansko				
Miješano povrće u vrećici 400 g	200	20 - 30	2	pekač za pecivo ili duboka tava
Omlet	200	30 - 40	2	pizza tava na mreži za pečenje
Povrće na pekaču 700 g	190	25 - 35	2	pekač za pecivo ili duboka tava

12.3 AirFry

Pekarski proizvodi

Hrana	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj police
Kroasani, smrznuti	približno 350 g	180 - 220	15 - 30	2
Lisnato tijesto, smrznuto	približno 400 g	180 - 220	15 - 35	2
Lisnato tijesto, svježe	približno 300 g	180 - 220	15 - 35	2
Pizza, smrznuta	približno 340 g	180 - 220	20 - 35	2

Proizvodi od krumpira

Hrana	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj police
Pomfrit, smrznuti	približno 650 g	180 - 220	20 - 30	2

Hrana	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj police
Pomfrit deblji, smrznuti	približno 600 g	180 - 220	20 - 30	2
Kroketi od krumpira, zamrznuti	približno 650 g	180 - 220	15 - 25	2
Kroketi	približno 450 g	180 - 220	15 - 30	2

Svježe povrće

Hrana	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj police
Zelene narezane tikvice, svježe ¹⁾	približno 500 g	180 - 220	25 - 35	2

¹⁾ dodajte 1 žličicu maslinovog ulja da se izbjegne lijepljenje

Ostalo

Hrana	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj police
Odreosci, smrznuti	približno 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Škampi u tijestu, smrznuti	približno 200 g	180 - 220	15 - 25	2
Kolutići od liganja, smrznuti	približno 250 g	180 - 220	15 - 25	2
Pileći popečci, smrznuti	približno 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Riblj prutići, smrznuti	približno 500 g	180 - 220	15 - 25	2

12.4 Informacije za ispitne ustanove

Hrana	Funkcija	Temperatura (°C)	Dodatna oprema	Položaj police	Vrijeme (min)
Sitni kolači, (16 po plitici)	Tradicionalno pečenje	160	pekač za pecivo	3	20 - 30
Sitni kolači, (16 po plitici)	Kuhanje zrakom	150	pekač za pecivo	3	20 - 30
Sitni kolači, (16 po plitici)	Kuhanje vrućim zrakom	160	pekač za pecivo	1 + 3	30 - 40
Pita od jabuka (2 kalupa Ø20 cm, dijagonalno postavljene)	Tradicionalno pečenje	190	mreža za pečenje	1	65 - 75
Pita od jabuka (2 kalupa Ø20 cm, dijagonalno postavljene)	Kuhanje zrakom	180	mreža za pečenje	2	70 - 80
Bezmasni biskvit	Tradicionalno pečenje	180	mreža za pečenje	2	20 - 30
Bezmasni biskvit	Kuhanje zrakom	160	mreža za pečenje	2	25 - 35
Bezmasni biskvit	Kuhanje vrućim zrakom	170	mreža za pečenje	1 + 3	30 - 40

Hrana	Funkcija	Temperatura (°C)	Dodatna oprema	Položaj police	Vrijeme (min)
Prhko tijesto / Prutići	Tradicionalno pečenje	140	pekač za pecivo	3	15 - 30
Prhko tijesto / Prutići	Kuhanje zrakom	140	pekač za pecivo	3	20 - 30
Prhko tijesto / Prutići	Kuhanje vrućim zrakom	140	pekač za pecivo	1 + 3	15 - 30
Tost	Brzo roštiljanje	250	mreža za pečenje	3	5 - 10
Govedi burger ¹⁾	Turbo roštilj	250	mreža za pečenje ili duboka tava	3	15 - 20 jedna strana; 10 - 15 druga strana

1) Zagrijte pećnicu 10 minuta.

13. PEĆNICA - ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

13.1 Napomene za čišćenje

Prednju stranu pećnice očistite mekom krpom, mlakom vodom i blagim sredstvom za čišćenje.

Za čišćenje metalnih površina koristite namjensko sredstvo za čišćenje.

Očistite unutrašnjost pećnice nakon svake upotrebe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka hrane može rezultirati požarom. Rizik je veći za posudu za roštilj.

Očistite sav pribor nakon svake uporabe i pustite da se osuši. Koristite mekanu krpu s toplom vodom i sredstvom za čišćenje. Pribor ne perite u perilici posuđa (osim AirFry pekača).

Tvr dokorne mrlje očistite posebnim sredstvom za čišćenje pećnica.

Ne čistite pribor s neprijanjajućim površinama i AirFry pekač pomoću abrazivnih sredstava za čišćenje ili predmeta s oštrim rubovima.

13.2 Čišćenje pekača AirFry

1. Stavite pekač AirFry na pladanj za pečenje.

2. Ulijte vruću vodu s deterdžentom i ostavite da se natapa.
3. Očistite pekač AirFry spužvom ili četkom kako biste uklonili ostatke. Moguće je i čišćenje u perilici posuđa.

13.3 Pećnice od nehrđajućeg čelika ili aluminija

Očistite vrata pećnice samo vlažnom krpom ili spužvom. Osušite mekanom krpom.

Ne koristite čeličnu vunu, kiseline ili abrazivne proizvode koji bi mogli oštetiti površinu pećnice. Očistite upravljačku ploču pećnice uz isti oprez.

13.4 Čišćenje udubljenja u unutrašnjosti

Ovim se postupkom čisti udubljenje u unutrašnjosti kako biste uklonili ostatke kamenca nakon kuhanja s parom.



Preporučujemo da se pridržavate postupka čišćenja barem svakih 5. - 10. ciklusa funkcije: SteamBake.

1. Stavite 250 ml ml bijelog octa u udubljenje na dnu pećnice. Koristite najviše 6% octa bez začinskog bilja.
2. Ostavite ocat 30 minuta na sobnoj temperaturi da otopi naslage kamenca.

- Unutrašnjost očistite toplom vodom i mekanom krpom.

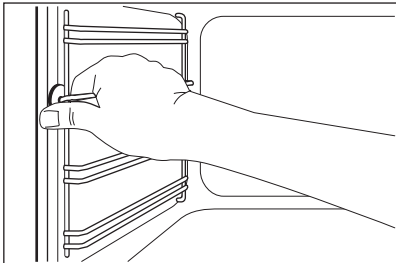
13.5 Uklanjanje nosača police

Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.

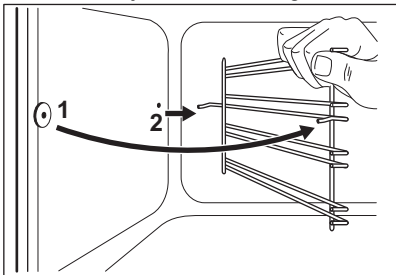
⚠ OPREZ!

Prilikom skidanja nosače police budite pažljivi.

- Prednji dio nosača police povucite dalje od bočne stijenke.




- Stražnji dio nosača police povucite s bočne stijenke i uklonite ga.



Uklonjene dodatke umetnite obrnutim redoslijedom.

13.6 Kako koristiti: Čišćenje vodom

Ovaj postupak čišćenja koristi paru za uklanjanje masnoće i ostataka hrane iz uređaja.

- Ulijte vodu u udubinu u unutrašnjosti: 250ml.
- Postavite funkciju .
- Podesite temperaturu na 90 °C.
- Pustite uređaj da radi 30 min.
- Isključite uređaj.
- Pričekajte dok se uređaj ne ohladi. Unutrašnjost osušite mekanom krpom.

13.7 Skidanje i postavljanje staklenih ploča pećnice

Za čišćenje možete izvući unutarnju ploču. Broj staklenih ploča različit je za različite modele.

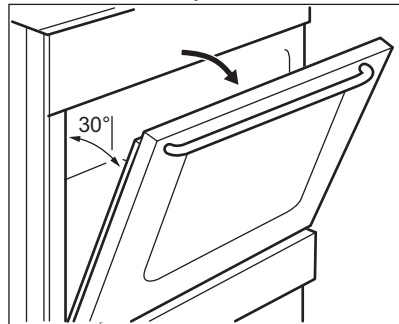
⚠ UPOZORENJE!

Tijekom postupka čišćenja vrata pećnice držite lagano otvorena. Kad ih potpuno otvorite mogu se slučajno zatvoriti i uzrokovati slučajnu štetu.

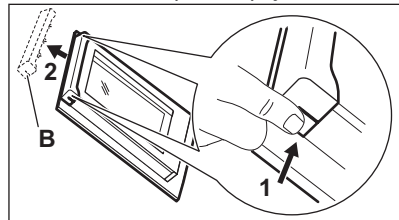
⚠ UPOZORENJE!

Uređaj ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

- Otvorite vrata tako da budu pod kutom od približno 30°. Kad su lagano otvorena, vrata sama stoje.



- Uхватite lajsnu (B) na gornjem rubu vrata s obje strane i pritisnite prema unutra kako biste otpustili spojnice.



- Povucite okvir vrata prema naprijed kako biste ga skinuli.

⚠ UPOZORENJE!

Kad izvadite staklene ploče, vrata pećnice pokušavaju se zatvoriti.

- Držite gornji rub staklenih ploča i povucite ih prema gore, jednu po jednu.

5. Očistite staklenu ploču sapunicom.

Pažljivo osušite staklenu ploču.

Nakon dovršetka čišćenja umetnite staklene ploče i postavite vrata pećnice. Gore opisane korake obavite obrnutim redoslijedom. Najprije umetnite manju ploču, zatim veću.



OPREZI!

Provjerite dali ste ispravno postavili unutarnje staklo na mjesto.

13.8 Ladica

Ladica za pohranu nalazi se ispod pećnice.



UPOZORENJE!

Ne stavlajte hranu u ladicu.



UPOZORENJE!

U ladici ne držite zapaljive predmete kao što su materijali za čišćenje, plastične vrećice, rukavice za pećnicu, papir, sredstva za čišćenje, aerosole, plastične predmete. Kada koristite pećnicu, ladica može postati vruća. Postoji opasnost od požara.

Ladica ispod pećnice može se izvaditi radi čišćenja.

Uklanjanje ladice:

1. Izvucite ladicu do graničnika.
2. Ladicu malo podignite, tako da se može podignuti prema gore pod kutom vodilica ladice.

Za postavljanje ladice ponovite postupak obrnutim redoslijedom.

13.9 Zamjena žarulje



UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara. Žarulja može biti vruća.

1. Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ne ohladi.
2. Isključite pećnicu iz električnog napajanja.
3. Na dno unutrašnjosti pećnice stavite krpu.

Stražnje svjetlo

1. Okrenite stakleni poklopac svjetiljke i uklonite ga.
2. Očistite stakleni poklopac.
3. Zamijenite žarulju svjetiljke odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.
4. Postavite stakleni poklopac.

14. RJEŠAVANJE PROBLEMA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

14.1 Što učiniti ako ...

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Kad pokušate aktivirati generator iskre, ne stvara se iskra.	Ploča za kuhanje nije priključena na napajanje ili nije pravilno priključena.	Provjerite je li ploča za kuhanje ispravno priključena na napajanje. Pogledajte shemu povezivanja.
	Osigurač je pregorio.	Provjerite je li osigurač uzrok kvara. Ako osigurač uvijek iznova pregori, obratite se kvalificiranom električaru.
	Poklopac plamenika i kruna nisu pravilno postavljeni.	Pravilno postavite poklopac i krunu plamenika.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Plamen se gasi odmah nakon paljenja.	Termoelement se nedovoljno zagrijava.	Nakon što se plamen upali, generator iskre držite pritisnutim 10 sekundi ili kraće.
Prsten plamena je neujednačen.	Kruna plamenika je začepljena ostacima hrane.	Pazite da mlaznica nije blokirana i da kruna plamenika bude čista.
Plamenici ne rade.	Nema dovoda plina.	Provjerite priključak za plin.
Boja plamena je narančasta ili žuta.		Plamen na nekim dijelovima plamenika može izgledati narančasto ili žuto. To je sasvim normalno.
Pećnica se ne zagrijava.	Pećnica je isključena.	Uključite pećnicu.
	Neophodne postavke nisu postavljene.	Provjerite jesu li postavke ispravne.
	Sat nije postavljen.	Postavite sat.
Svjetlo ne radi.	Svjetiljka nije ispravna.	Zamijenite žarulju.
Para i kondenzat nakupljaju se na hrani i u unutrašnjosti pećnice.	Predugo ste ostavili jelo u pećnici.	Nakon završetka pečenja jelo ne ostavljajte u pećnici dulje od 15 - 20 minuta.
Kuhanje jela traje predugo ili se prebrzo kuhaju.	Temperatura je preniska ili previsoka.	Ako je potrebno podesite temperaturu. Slijedite upute u korisničkom priručniku.
Na zaslonu pećnice prikazuje se "0:00" i "LED".	Nestalo je struje.	Resetirajte sat.
Učinkovitost kuhanja nije dobra uporabom funkcije: SteamBake.	Niste uključili funkciju SteamBake.	Pogledajte poglavlje "Uključivanje funkcije: SteamBake".
	Udubinu u unutrašnjosti pećnice niste ispunili vodom.	Pogledajte poglavlje "Uključivanje funkcije: SteamBake".
Voda u udubljenju u unutrašnjosti pećnice ne kuha.	Temperatura je preniska.	Temperaturu postavite na najmanje 110 °C. Pogledajte poglavlje "Pećnica - Savjeti i preporuke".
Voda izlazi iz udubljenja u unutrašnjosti.	Previše je vode u udubini unutrašnjosti pećnice.	Isključite pećnicu i provjerite je li uređaj hladan. Obrisite vodu krpom ili spužvom. Dodajte ispravnu količinu vode u udubljenje u unutrašnjosti. Pogledajte odgovarajući postupak.

14.2 Podaci o servisu

Ako sami ne uspijete pronaći rješenje za problem, obratite se prodavaču ili ovlaštenom servisnom centru.

Podaci potrebni za servisni centar nalaze se na natpisnoj pločici. Natpisna pločica nalazi se na prednjoj strani okvira unutrašnjosti uređaja. Ne uklanjajte natpisnu pločicu iz unutrašnjosti uređaja.

Preporučujemo da podatke upišete ovdje:

Model (MOD.)
Broj proizvoda (PNC)
Serijski broj (S.N.)

15. ENERGETSKA UČINKOVITOST

15.1 Informacije o proizvodu u skladu s EU uredbom o ekološkom dizajnu ploče za kuhanje

Identifikacija modela	CKB56490BM CKB56490BW	
Vrsta ploče za kuhanje	Ploča za kuhanje u samostojećem štednjaku	
Broj plinskih plamenika	4	
Energetska učinkovitost po plinskom plameniku (EE gas burner)	Lijevi stražnji - pomoćni	nije primjenjivo %
	Desni stražnji - polubrzi	55.3 %
	Desni prednji - polubrzi	55.3 %
	Lijevi prednji - brzi	55.5 %
Energetska učinkovitost plinske ploče za kuhanje (EE gas hob)	55.4 %	

EN 30-2-1: Kućanski uređaji za kuhanje na plin - dio 2-1: Racionalno korištenje energije - Općenito.

15.2 Ploča za kuhanje - Ušteda energije

Tijekom svakodnevnog kuhanja možete uštedjeti energiju ako slijedite savjete u nastavku.

- Kad zagrijavate vodu, koristite samo onu količinu koja vam je potrebna.
- Ako je moguće, posuđe uvijek poklopite poklopcima.
- Prije uporabe plamenika i nosača za posude provjerite jesu li pravilno sastavljeni.

- Dno posuđa trebalo bi imati ispravne promjere za veličinu plamenika.
- Posuđe stavite izravno iznad plamenika i na njegovu sredinu.
- Kad tekućina počne da kuha, smanjite plamen tako da tekućina lagano ključa.
- Ako je moguće, upotrijebite ekspres lonac. Pogledajte korisnički priručnik.

15.3 Informacije o proizvodu i List s informacijama o proizvodu u skladu s uredbama EU i UK o označivanju energetske učinkovitosti i ekološkom dizajnu za pećnice

Naziv dobavljača	AEG
Identifikacija modela	CKB56490BM 943005603 CKB56490BW 943005605
Indeks energetske učinkovitosti	94,9
Klasa energetske učinkovitosti	A

Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	0.84 kWh/ciklusu	
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.75 kWh/ciklusu	
Broj šupljina	1	
Izvor topline	Struja	
Zapremina	58 l	
Vrsta pećnice	Pećnica u samostojećem štednjaku	
Mass	CKB56490BM	43.0 kg
	CKB56490BW	43.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Kućanski električni uređaji za kuhanje - 1. dio: Štednjaci, pećnice, parne pećnice i roštilji - Metode za mjerenje izvedbi.

15.4 Pećnica – ušteda energije

Sljedeći savjeti pomoći će vam da štedite energiju prilikom uporabe uređaja.

Provjerite jesu li vrata uređaja zatvorena dok uređaj radi. Ne otvarajte vrata uređaja prečesto tijekom pečenja. Brtvu vrata održavajte čistom i uvjerite se da je dobro pričvršćena u svom položaju.

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe te tamne i nereflektirajuće posude i spremnike..

Nemojte prethodno zagrijavati uređaj prije kuhanja, osim ako to izričito nije preporučeno.

Tijekom istovremene pripreme nekoliko jela, neka vremenske pauze između pečenja budu što kraće.

Kuhanje s ventilatorom

Ako je moguće, koristite funkcije kuhanja s ventilatorom kako biste uštedjeli energiju.

Preostala toplina

Kad je vrijeme kuhanja duže od 30 min, 3 - 10 min prije završetka kuhanja smanjite temperaturu uređaja na minimum. Preostala toplina unutar uređaja nastavit će kuhanje.

Koristite preostalu toplinu za održavanje hrane toplom ili zagrijavanje ostalih jela.

Održavajte jela toplim

Za korištenje preostale topline i održavanje hrane toplom, odaberite najnižu moguću postavku temperature.


Vlažno pečenje


Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Za dodatne pojedinosti pogledajte poglavlje "uređaj - svakodnevna uporaba", funkcije uređaja.

15.5 Informacije o proizvodu za potrošnju energije i maksimalno vrijeme do primjenjivog načina rada pri niskoj snazi

Potrošnja energije u stanju pripravnosti	0.8 W
Maksimalno vrijeme potrebno da oprema automatski dosegne primjenjivi način rada pri niskoj snazi	20 min

16. BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom .
Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Uređaje

označene simbolom  ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

Bine ați venit la AEG! Vă mulțumim pentru că ați ales produsul nostru.



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

www.aeg.com/support

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	32
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	35
3. INSTALAREA.....	38
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	43
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	44
6. PLITĂ - UTILIZARE ZILNICĂ.....	44
7. PLITĂ - RECOMANDĂRI ȘI SUGESTII.....	45
8. PLITĂ - ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE.....	46
9. CUPTOR - UTILIZARE ZILNICĂ.....	47
10. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI.....	49
11. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	50
12. CUPTOR - SFATURI ȘI SUGESTII.....	50
13. CUPTOR - ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE.....	55
14. DEPANARE.....	57
15. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	59
16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	61

1. ⚠ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se

- expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
 - Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
 - AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
 - Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic utilizarea în locuințe individuale într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- 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.
- Aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune cu ajutorul unui cronometru extern sau al unui sistem separat de telecomandă.

- **AVERTISMENT:** Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- Nu folosiți niciodată apă pentru stingerea focului de gătire. Oprți aparatul și acoperiți flăcările cu o pătură ignifugă sau un capac.
- **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.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- 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. Se poate încinge.
- 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.

- **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

Acest aparat este destinat următoarelor piețe:



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 mânuși 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 Racordul la gaz

- Toate racordurile la gaz trebuie realizate de către o persoană calificată.
- Înainte de instalare, asigurați-vă de compatibilitatea dintre condițiile din rețeaua locală de distribuție a gazului (tipul și presiunea gazului) și reglajele aparatului.
- Asigurați-vă că aerul circulă în aparat.
- Informațiile despre alimentarea cu gaz se află pe plăcuța cu date tehnice.
- Acest aparat nu este conectat la un dispozitiv care să evacueze produsele rezultate în urma combustiei. Aparatul se racordează în conformitate cu reglementările în vigoare privind instalarea. Respectați cerințele privind ventilarea corespunzătoare.

2.4 Utilizarea

AVERTISMENT!

Risc de vătămare și arsuri.
Risc de electrocutare.

ATENȚIE!

Utilizarea unui aparat de gătit pe gaz are ca rezultat producerea de căldură, umezeală și produse de combustie în camera în care este instalat. Asigurați-vă că bucătăria este bine aerisită, în special atunci când aparatul este în uz. Utilizarea îndelungată a aparatului poate necesita o ventilare suplimentară, de exemplu creșterea ventilației mecanice acolo unde există, ventilație suplimentară pentru a îndepărta în siguranță produsele de combustie în aerul exterior (extern), asigurând în același timp și schimbări de aer din încăperea cu ventilație suplimentară. Consultați o persoană calificată înainte de instalarea ventilației suplimentare.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întreținere.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Nu utilizați folie de aluminiu sau alte materiale între suprafața de gătit și vas, cu excepția cazului în care producătorul acestui aparat specifică altfel.
- Utilizați doar accesorii recomandate de producător pentru acest aparat.
- Utilizați întotdeauna sticlă și borcane aprobate în scopuri de conservare.

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și explozie.

- Grăsimile și uleiul, când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Nu apropiați flăcări sau obiecte încălzite de grăsimi și uleiuri când gătiți.
- Vaporii pe care uleiul foarte fierbinte îi eliberează 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 alături 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 din aluminiu 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 însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Nu țineți vase de gătit fierbinți pe panoul de comandă.
- Aveți grijă să nu se evaporeze tot lichidul din vas.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața se poate deteriora.
- Nu lăsați niciodată un arzător aprins cu un vas gol deasupra sau fără niciun vas.
- Vasele realizate din fontă, aluminiu sau cu fundul deteriorat pot produce zgârieturi. Ridicați întotdeauna aceste obiecte când trebuie să le mutați pe suprafața de gătit.
- Asigurați o bună ventilație a camerei în care aparatul este instalat.

- Folosiți doar vase stabile cu forma corectă și diametrul mai mare decât dimensiunile arzătoarelor.
- Asigurați-vă că flacăra nu se stinge atunci când rotiți brusc butonul de la poziția maxim la poziția minim.
- Nu instalați un difuzor de flacăra pe arzător.

2.5 Întreținerea și curățarea

AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală, incendiu sau 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.
- 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 cu regularitate aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale și umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.
- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.
- Nu curățați arzătoarele în mașina de spălat vase.

2.6 Iluminare interioară

AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

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

sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

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

2.7 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.

- Utilizați doar piese de schimb originale.

2.8 Eliminare

⚠ AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

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

3. INSTALAREA

⚠ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

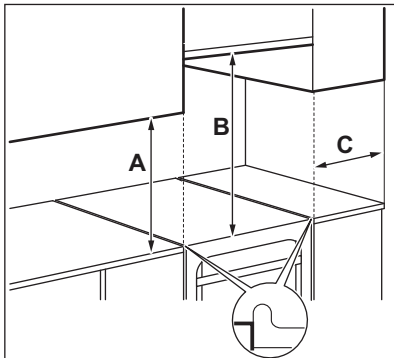
3.1 Amplasarea aparatului



Nu instalați aragazul în apropierea chiuvetei sau în apropierea dulapului cu chiuveta. Umiditatea / picăturile de apă pot pătrunde între panoul lateral și dulap și în timp pot deteriora vopseaua panoului lateral.

Puteți instala aparatul electrocasnic de sine stătător cu dulapuri pe una sau două laturi și în colț.

Pentru distanțele minime pentru montare, verificați masa.



Distanțele minime

Dimensiuni	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Date tehnice

Tensiunea electrică	230 V
Frecvența	50 - 60 Hz
Clasa aparatului	1

Dimensiuni	mm
Înălțime	855
Lățime	500
Adâncime	600

3.3 Alte date tehnice

Categoria aparatului:	I12H3B/P
Gaz original:	G20 (2H) 20 mbar
Înlocuirea gazului:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar

3.4 Diametrele bypass

ARZĂTOR	Ø BYPASS 1/100 mm
Auxiliar	29

ARZĂTOR	Ø BYPASS 1/100 mm
Semi-rapid	32
Rapid	42

3.5 Arzătoare de gaz pentru GAZ NATURAL (de la rețea) G20 20 mbar

ARZĂTOR	PUTERE NORMALĂ kW	PUTERE REDUSĂ kW	MARCAJ INJECTOR 1/100 mm
Rapid	2.9	0.80	119
Semi-rapid	1.85	0.43	96
Auxiliar	0.95	0.35	70

3.6 Arzătoare de gaz pentru GPL G30 30 mbar

ARZĂTOR	PUTERE NORMALĂ kW	PUTERE REDUSĂ kW	MARCAJ INJECTOR 1/100 mm	DEBIT NOMINAL DE GAZ g/h
Rapid	3.0	0.72	88	218
Semi-rapid	1.9	0.43	71	138
Auxiliar	0.95	0.35	50	69

3.7 Arzătoare de gaz pentru GPL G31 30 mbar

ARZĂTOR	PUTERE NORMALĂ kW	PUTERE REDUSĂ kW	MARCAJ INJECTOR 1/100 mm	DEBIT NOMINAL DE GAZ g/h
Rapid	2.6	0.63	88	186
Semi-rapid	1.6	0.38	71	114
Auxiliar	0.85	0.31	50	61

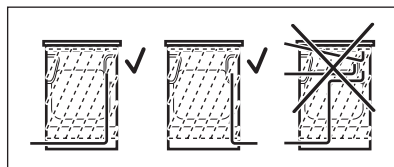
3.8 Conectarea la gaz

AVERTISMENT!

Înainte de a conecta gazul, deconectați aparatul de la sursa de alimentare cu electricitate sau opriți siguranța din tabloul de siguranțe. Închideți robinetul principal de alimentare cu gaz.

Folosiți racorduri rigide sau utilizați o țevă flexibilă din oțel inoxidabil conformă cu reglementările în vigoare. Dacă utilizați țevi metalice flexibile, asigurați-vă că acestea nu

intră în contact cu părțile mobile sau nu sunt strivite.



⚠️ AVERTISMENT!

Țeava de conectare la gaz nu trebuie să atingă partea aparatului indicată în imaginea ilustrată.

⚠️ AVERTISMENT!

După ce instalarea s-a terminat, verificați dacă etanșeitatea fiecărui racord de țeavă nu prezintă scurgeri. Pentru verificarea garniturii, folosiți o soluție cu săpun, nu o făcără.

3.9 Racordarea țevilor flexibile nemetalice

Dacă aveți acces ușor la conexiune, puteți utiliza o țeavă flexibilă. Țeava flexibilă trebuie atașată ferm cu ajutorul clemelor.

La instalare, utilizați întotdeauna suportul pentru țeavă și garnitura. Țeava flexibilă poate fi aplicată atunci când:

- nu poate ajunge la o temperatură mai mare decât cea a camerei, peste 30 °C;
- nu are o lungime mai mare de 1.500 mm;
- nu se îngustează nicăieri,
- nu este răsucită sau strânsă,
- nu intră în contact cu muchii sau colțuri ascuțite,
- condițiile pot fi verificate cu ușurință.

Când verificați țeava flexibilă, asigurați-vă că:

- nu prezintă crăpături, tăieturi, urme de arsuri la capete sau pe lungime;
- materialul nu este întărit, ci prezintă gradul de elasticitate corect;
- colierele nu sunt ruginite;
- nu a ajuns la termenul de expirare.

Dacă unul sau mai multe defecte sunt vizibile, nu reparați țeava, ci înlocuiți-o.

Racordul de alimentare cu gaz se află în partea din spate a panoului de comandă.

3.10 Ajustarea la diferite tipuri de gaz



Permiteți numai unei persoane autorizate să efectueze ajustarea la diferite tipuri de gaz.



Aparatul este setat pentru gaz natural (de la rețea), însă puteți să-l treceți la funcționarea pe gaz lichefiat (îmbuteliat) cu injectoarele corecte.

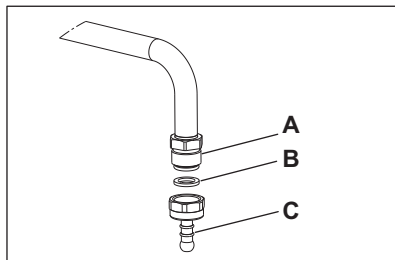
Debitul de gaz este ajustat în funcție de necesități.

⚠️ AVERTISMENT!

Înainte de a înlocui injectoarele, verificați dacă butoanele pentru gaz sunt în poziția oprit. Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică. Lăsați aparatul să se răcească. Există un risc de rănire.



Aparatul este setat la setările inițiale de gaz. Pentru a modifica setarea, folosiți întotdeauna garnitura de etanșare.

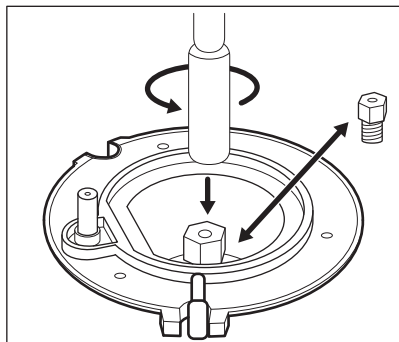


- A.** Punct de racordare la gaz (numai un singur punct pentru aparat)
- B.** Garnitură
- C.** Suport pentru țeavă GPL

3.11 Înlocuirea injectoarelor plitei

Înlocuiți injectoarele atunci când schimbați tipul de gaz.

1. Scoateți suporturile pentru vase.
2. Scoateți capacele și coroanele arzătorului.
3. Scoateți injectoarele folosind o cheie tubulară de 7.
4. Înlocuiți injectoarele cu cele necesare pentru tipul de gaz utilizat.



- Înlocuiți plăcuța cu datele tehnice (aflată lângă țeava de alimentare cu gaz) cu cea corespunzătoare noului tip de gaz.

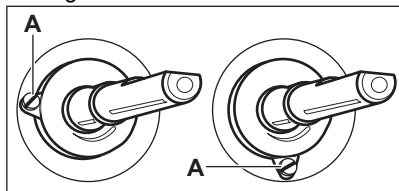


Această plăcuță se găsește în punga furnizată împreună cu aparatul.

Dacă presiunea gazului nu este constantă sau diferă de presiunea necesară, instalați un regulator de presiune corespunzător pe țeava de alimentare cu gaz.

3.12 Reglarea nivelului minim de gaz la arzătorul plită

- Scoateți aparatul din priză.
- Scoateți butonul de selectare pentru plită. Dacă nu aveți acces la șurubul de reglare, demontați panoul de comandă înainte de a începe reglarea.
- Cu ajutorul unei șurubelnițe plate, ajustați poziția șurubului de reglare A. Modelul stabilește poziția șurubului de reglare A.



Trecerea de la gaz natural (de la rețea) la gaz lichefiat (îmbuteliat)

- Strângeți complet șurubul de bypass.
- Puneți la loc butonul de selectare.

Trecerea de la gaz lichefiat (îmbuteliat) la gaz natural (de la rețea)

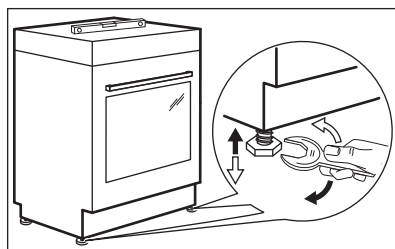
- Desfaceți cu aproximativ o tură poziția șurubului de bypass A.
- Puneți la loc butonul de selectare pentru plită.
- Conectați aparatul la rețeaua electrică.

AVERTISMENT!

Introduceți ștecherul în priză numai după ce toate componentele au fost montate în pozițiile inițiale. Există pericol de vătămare.

- Aprindeți arzătorul. Consultați capitolul „Plită - Utilizarea zilnică”.
- Rotiți butonul de selectare al plitei la poziția de minim.
- Scoateți din nou butonul de selectare pentru plită.
- Strângeți încet șurubul de bypass până când flacăra ajunge la minim și este stabilă.
- Puneți la loc butonul de selectare pentru plită.

3.13 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.

3.14 Protecție anti-înclinare

Setați înălțimea și zona corectă pentru aparat înainte de a fixa protecția anti-înclinare.

⚠ ATENȚIE!

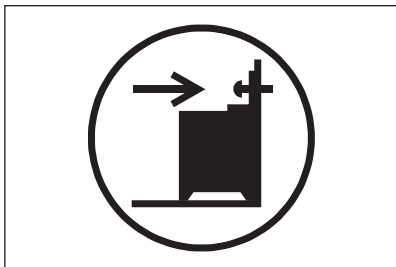
Asigurați-vă că ați montat protecția anti-înclinare la înălțimea corectă.



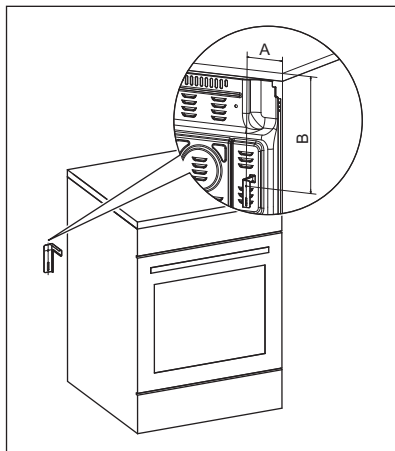
Verificați dacă suprafața din spatele aparatului este netedă.

Trebuie să montați protecția anti-înclinare. Dacă nu o montați, aparatul se poate înclina.

Aparatul dvs. are simbolul afișat în imagine (dacă este cazul) pentru a vă reaminti să montați protecția anti-înclinare.



1. Montează protecția anti-înclinare B - 328 mm mai jos față de suprafața superioară a aparatului și la A - 67 mm față de latura aparatului în orificiul circular pe un colier. Fixează-l cu șuruburi în materialul solid sau folosește un sistem de consolidare adecvat (perete).



2. Orificiul se găsește pe partea stângă din spatele aparatului. Ridicați partea din față a aparatului și puneți-l în mijlocul spațiului 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.

3.15 Instalația electrică

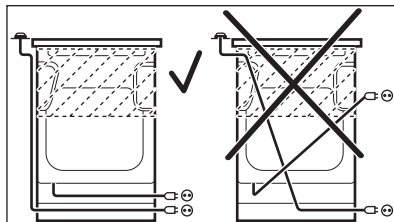
⚠ AVERTISMENT!

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

Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică. Borna de conectare este amplasată în spatele panoului din spate.

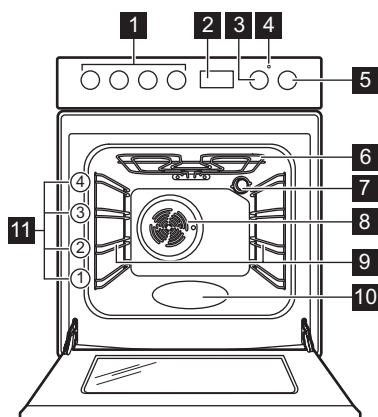
⚠ AVERTISMENT!

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



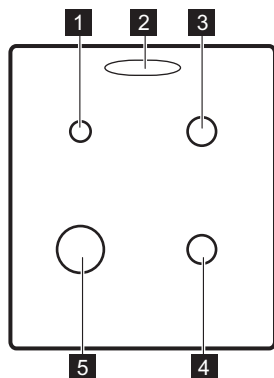
4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Prezentare generală



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

4.2 Aranjarea suprafeței de gătire



- 1** Arzător auxiliar
- 2** Orificiu pentru abur - numărul și poziționarea depinde de model
- 3** Arzător semi-rapid
- 4** Arzător semi-rapid
- 5** Arzător rapid




5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Preîncălzirea și curățarea inițială


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

1. Scoateți accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat.
2. Setează funcția . Setează temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 1 h.
3. Setează funcția . Setează temperatura maximă. Temperatura maximă pentru această funcție este de 210 °C. Lasă aparatul să funcționeze timp de 15 min.
4. Setează funcția . Setează temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.
5. Opriți aparatul și așteptați să se răcească.
6. Curățați aparatul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv.
7. Introduceți accesoriile și suporturile detașabile ale raftului înapoi pe poziția lor inițială.



5.2 Setarea orei

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




Când conectați aparatul la sursa de alimentare electrică sau după o întrerupere a curentului, afișajul se aprinde intermitent automat.



1. Apăsăți butonul de selectare .

Se aprinde simbolul de activare a cronometrului.

2. Folosiți butonul  sau  pentru a seta ora corectă.

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

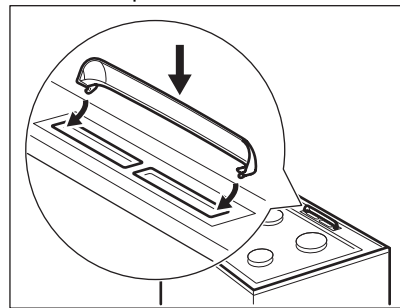
Pentru a modifica ora, activați aparatul și apăsați simultan  și  sau .

Când punctele dintre ore și minute clipește, apăsați  sau  pentru a seta noua oră.

5.3 Instalarea capacului orificiului pentru abur

Capacul orificiului pentru abur este utilizat pentru a colecta condensul creat în timpul funcționării cuptorului.

1. Puneți cârligele capacului sub marginea frontală a găurilor din orificiul pentru abur.
2. Împingeți marginea din spate pentru a bloca capacul.



6. PLITĂ - UTILIZARE ZILNICĂ

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.


6.1 Aprinderea arzătorului plitei



Aprindeți întotdeauna arzătorul înainte de a pune vase pe acesta.

⚠️ AVERTISMENT!

Procedați cu atenție atunci când utilizați flacără deschisă în bucătărie. Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate în cazul utilizării necorespunzătoare a flăcării.

1. Rotiți butonul de selectare al plitei spre stânga la poziția pentru flux maxim de gaz  și apăsați-l pentru a aprinde arzătorul.
2. Mențineți apăsat butonul de selectare al plitei pentru cel mult 10 secunde pentru a permite încălzirea termocuplului. În caz contrar, alimentarea cu gaz se întrerupe.
3. După ce flacăra este constantă, o puteți regla.

⚠️ AVERTISMENT!

Nu țineți apăsat butonul de selectare pentru mai mult de 15 secunde. Dacă arzătorul nu se aprinde nici după 15 secunde, eliberați butonul de selectare, rotiți-l pe poziția oprit și încercați să aprindeți din nou arzătorul după ce a trecut cel puțin 1 minut.



În cazul în care arzătorul nu se aprinde după câteva încercări, verificați dacă coroana și capacul arzătorului sunt în poziție corectă.



În lipsa curentului electric, aprinderea se poate face și fără dispozitivul electric. În acest caz, apropiați o flacără de arzător, apăsați butonul de selectare respectiv și rotiți-l la poziția de maxim. Mențineți apăsat butonul de selectare pentru cel mult 10 secunde pentru a permite încălzirea termocuplului.

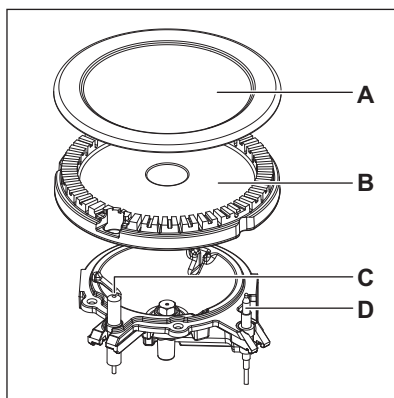


Dacă arzătorul se stinge accidental, rotiți butonul de selectare la poziția oprit și încercați să aprindeți din nou arzătorul după cel puțin 1 minut.



Generatorul de scântei poate porni automat la cuplarea alimentării electrice, după instalare sau după o pană de curent. Acest lucru este normal.

6.2 Prezentare generală a arzătorului



- A. Capac arzător
- B. Coroană arzător
- C. Bujie de aprindere
- D. Termocuplu

6.3 Stingerea arzătorului

Pentru a stinge flacăra, rotiți butonul la poziția oprit **0**.

⚠️ AVERTISMENT!

Micșorați întotdeauna flacăra sau opriți-o înainte de a lua vasele de pe arzător.

7. PLITĂ - RECOMANDĂRI ȘI SUGESTII

⚠️ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Vase de gătit

⚠️ AVERTISMENT!

Nu puneți aceeași cratiță pe două arzătoare.

⚠️ AVERTISMENT!

Pentru a preveni răsturnarea și accidentele, nu puneți vase instabile sau deteriorate pe arzător.

⚠️ ATENȚIE!

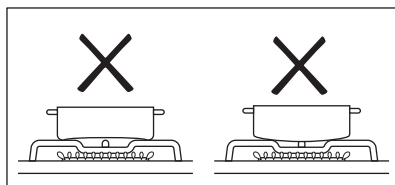
Asigurați-vă că mânerul cratiței nu sunt deasupra marginii frontale a plitei de gătit.

⚠️ ATENȚIE!

Puneți vasele în poziție centrală pe arzător pentru a avea o stabilitate maximă și pentru a reduce consumul de gaz.

⚠️ AVERTISMENT!

Nu utilizați vase care au fundul cu margine sau de formă convexă pe plită, deoarece există un risc ridicat de răsturnare.



7.2 Diametrele vaselor

⚠️ AVERTISMENT!

Folosiți vase cu diametre adaptate dimensiunii arzătoarelor.

Arzător	Diametrele vaselor (mm)
Auxiliar	120 - 180
Semi - rapid	140 - 220/240 ¹⁾
Rapid	160 - 220/260 ¹⁾

¹⁾ Atunci când pe plită este folosit un singur vas.

8. PLITĂ - ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE

⚠️ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

8.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare utilizare.
- Utilizați întotdeauna vase cu baza curată.
- Zgărierurile sau petele închise la culoare de pe suprafața plitei nu au niciun efect asupra funcționării plitei.
- Folosiți un agent de curățare special, adecvat pentru suprafața plitei.
- Spălați piesele din oțel inoxidabil cu apă și uscați-le cu o lavetă moale.

8.2 Curățarea plitei

- **Îndepărtați imediat:** plasticul topit, folia de plastic, zahărul și alimentele cu zahăr,

în caz contrar mizeria poate deteriora plita. Aveți grijă să nu vă ardeți.

- **Îndepărtați-le atunci când plita este suficient de rece:** inele de calcar, inele de apă, pete de grăsime, decolorare metalică strălucitoare. Curățați plita cu o lavetă umedă și un detergent ne-abraziv. După curățare, ștergeți plita cu o lavetă moale.
- Pentru a curăța piesele emailate, capacele și coroanele, spălați-le cu apă caldă și săpun și uscați-le atent înainte de a le pune la loc.

8.3 Curățarea generatorului de scântei

Această funcție este obținută prin intermediul unei bujii ceramice cu aprindere cu un

electrod din metal. Pentru a evita aprinderea dificilă, păstrați aceste componente foarte curate și verificați dacă orificiile coroanei arzătorului sunt astupate.

8.4 Suporturile de vase



Suporturile pentru vase nu rezistă la spălarea într-o mașină de spălat vase. Acestea trebuie spălate manual.

1. Scoateți suporturile pentru vase pentru a curăța cu ușurință plita.



Procedați cu atenție atunci când puneți la loc suporturile pentru vase, pentru a preveni deteriorarea suprafeței plitei.

2. După ce curățați suporturile pentru vase, asigurați-vă că acestea sunt în pozițiile corecte.
3. Pentru ca arzătorul să funcționeze corect, asigurați-vă că brațele suporturilor pentru vase sunt aliniate cu centrul arzătorului.

8.5 Întreținerea periodică

Cereți periodic centrului de service autorizat să verifice starea de funcționare a țevii de alimentare cu gaz și a regulatorului de presiune, dacă este montat.

9. CUPTOR - UTILIZARE ZILNICĂ

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

9.1 Pornirea și oprirea cuptorului

1. Rotește butonul de selectare pentru funcțiile cuptorului pentru a selecta funcția cuptorului.
2. Rotiți butonul de selectare pentru temperatură pentru a alege temperatura. Becul se aprinde atunci când cuptorul funcționează.



Pentru funcțiile fără încălzire nu este necesară setarea temperaturii.

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 Funcțiile cuptorului



Poziția oprit

Cuptorul este oprit.



Becul cuptorului

Pentru a aprinde becul fără nicio funcție de gătit.



SteamBake

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



Încălzire jos

Pentru a coace prăjituri cu blat crocant.



Încălzire sus și jos / Curățare cu apă

Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului. Consultă capitolul "Îngrijirea și curățarea" pentru detalii despre: Curățare cu apă.



Grill rapid

Pentru rumenirea alimentelor subțiri în cantități mari și pentru pâine prăjită.



Gătire intensivă

Pentru a frige bucăți mari de carne sau pasăre cu os pe o poziție a raftului. Pentru gratinare și rumenire.



Gătire cu aer cald

Pentru a rumeni sau coace alimente la aceeași temperatură de gătire pe mai mult de o poziție a raftului, fără amestecarea aromelor.



Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign (în conformitate cu EU 65/2014 și EU 66/2014). Teste conforme cu: IEC/EN 60350-1.

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 cavități poate fi diferită de temperatura setată. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru recomandări generale cu privire la economia de energie consultați capitolul „Eficiența energetică”, Economia de energie.

Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătirii. Pentru instrucțiuni de gătit consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald umed.



AirFry/



Aer cald cu ventilație

Pentru a prăji mâncarea folosind mai puțin ulei sau fără hârtie de copt. Pentru preparate precum cartofi prăjiți sau pizza. /

Pentru coacerea simultană pe maxim două poziții ale raftului și pentru uscarea alimentelor. Setează temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru încălzire sus și jos



Decongelare

Pentru decongelare. Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate.

⚠ AVERTISMENT!


Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

Umiditatea eliberată poate provoca arsuri:

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



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: SteamBake .
4. Rotiți butonul de selectare pentru temperatură pentru a alege temperatura.
5. Puneți alimentele în aparat și închideți ușa cuptorului.

⚠ ATENȚIE!

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

6. Pentru a dezactiva aparatul, rotiți butoanele de selectare pentru funcții și temperatura cuptorului în poziția oprit.
7. Îndepărtați apa din adâncitura cavității.

⚠ AVERTISMENT!

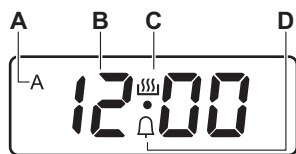
Aparatul trebuie să fie rece înainte de a îndepărta restul de apă din adâncitura cavității.

9.4 Activarea funcției: SteamBake

Această funcție vă permite să îmbunătățiți umiditatea în timpul gătirii.

10. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI

10.1 Afișajul



- A. Indicator pentru DURATA TIMPULUI
- B. Afișaj timp
- C. Indicatorul cronometru activ
- D. Indicator CRONOMETRU

10.2 Butoane

Buton	Funcție	Descriere
—	MINUS	Pentru a seta ora.
🕒	CEAS	Pentru a seta o funcție a ceasului.
+	PLUS	Pentru a seta ora.

10.3 Tabelul cu Funcțiile ceasului

Funcția ceas		Aplicație
00:00	TIMPUL	Pentru a seta, modifica sau verifica timpul.
dur	DURATA	Pentru a seta durata de funcționare a aparatului (1 min - 10 h).
🔔	CRONOMETRU	Pentru a seta timpul pentru număratoarea inversă (1 min - 23 h 59 min). Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării aparatului.

10.4 Setarea funcției DURATA




1. Setati o funcție a cuptorului și temperatura.
 2. Apăsati 🕒 în mod repetat până când **dur** începe să clipească.
 3. Apăsati + sau — pentru a alege timpul pentru DURATĂ.
- Afișajul indică **dur** și simbolul A.
4. La încheierea duratei, **dur** clipește și este emis un semnal sonor timp de 7 minute. 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 CRONOMETRULUI


1. Apăsati 🕒 în mod repetat până când 🔔 începe să clipească.
2. Apăsati + sau — pentru a seta timpul necesar.
3. La sfârșitul duratei setate este emis un semnal acustic timp de 7 minute. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.



10.6 Anularea funcțiilor ceasului

1. Apăsați repetat  până când indicatorul corespunzător funcției dorite se aprinde intermitent.
2. Apăsați lung și simultan butoanele  și .

După câteva secunde simbolul funcției ceasului dispare.

10.7 Modificarea semnalului sonor

1. Pentru activarea semnalului sonor curent apăsați lung butonul .

2. Apăsați în mod repetat  pentru a schimba semnalul.
 3. Eliberați butonul .
- Ultimul ton selectat este noul semnal sonor.
4. Așteptați 5 secunde pentru ca setarea să fie confirmată automat.



Când aparatul este deconectat de la rețeaua electrică sau în cazul unei căderi de tensiune, tonul semnalului sonor va reveni la cel implicit.

11. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Introducerea accesoriilor

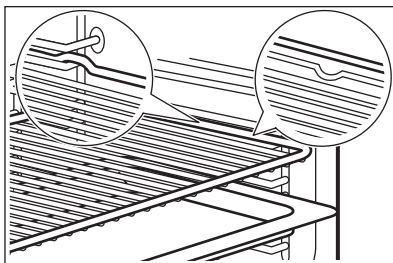
Accesorii disponibile în funcție de model. Scanați codul QR pentru a vedea cum să utilizați accesoriile furnizate împreună cu aparatul. Puteți comanda accesoriile opționale separat. Pentru mai multe informații, contactați furnizorul dvs. local.



Micile adâncituri sporesc siguranța și oferă protecție împotriva înclinării. De asemenea, sunt și dispozitive anti-răsturnare. Marginea raftului împiedică alunecarea vaselor de pe acesta.

Introduceți accesoriul (raftul de sârmă /tava) între șinele de ghidare ale suportului raftului.

Asigurați-vă că raftul atinge partea din spate a interiorului cuptorului.



Dacă tava dvs. are o pantă, poziționați-o spre partea din spate a interiorului cuptorului.

Dacă pe accesoriu există o inscripție, asigurați-vă că aceasta este orientată spre dvs.

Dacă utilizați o tavă cu orificii, așezați tava / tigaia dedesubt, pentru a colecta lichidele care picură.

12. CUPTOR - SFATURI ȘI SUGESTII

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.



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

12.1 SteamBake

Consultați paragraful „Activarea funcției: SteamBake”



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

Panificație

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție raft	Accesorii
Pâine albă ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Utilizați tava de gătit.
Chifle din aluat de pâine ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
Pizza în stil casnic ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Utilizați tava de gătit.
Focaccia ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Utilizați tava de gătit.
Fursecuri, pasteuri, croasante ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Utilizați tava de gătit.
Prăjitură cu prune, plăcintă cu mere, rulouri cu scortșoară ¹⁾	100	180	20	2	Folosiți forma de tort.

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

Gătitul alimentelor congelate

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție 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)	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție raft	Accesorii
Pâine albă	100	110	15 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
Chifle din aluat de pâine	100	110	10 - 20	2	Utilizați tava de gătit.

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție raft	Accesorii
Pizza în stil casnic	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.

Frigere

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție raft	Accesorii
Friptură 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.

12.2 Aer cald umed

Aliment	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție raft	Accesorii
Pâine și pizza				
Chifle	190	25 - 30	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Chifle din aluat de pâine	200	40 - 45	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Pizza congelată 350 g	190	25 - 35	2	raft sârmă
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				
Soufflé	210	35 - 45	2	șase vase ceramice ramekin pe raft de sârmă
Blat de pandișpan	180	25 - 35	2	formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă

Aliment	Temperatura (°C)	Timp (min)	Poziție raft	Accesorii
Pandișpan	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
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
Brioșe	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

12.3 AirFry

Produse de patiserie

Aliment	Cantitate	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție raft
Croissant, congelat	aprox. 350 g	180 - 220	15 - 30	2
Foitaș, congelat	aprox. 400 g	180 - 220	15 - 35	2
Foitaș, proaspăt	aprox. 300 g	180 - 220	15 - 35	2
Pizza congelată	aprox. 340 g	180 - 220	20 - 35	2

Produse din cartofi

Aliment	Cantitate	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție raft
Cartofi prăjiți, congelați	aprox. 650 g	180 - 220	20 - 30	2

Aliment	Cantitate	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție raft
Cartofi prăjiți groși, congelați	aprox. 600 g	180 - 220	20 - 30	2
Cartofi wedges, congelați	aprox. 650 g	180 - 220	15 - 25	2
Crochete	aprox. 450 g	180 - 220	15 - 30	2

Legume proaspete

Aliment	Cantitate	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție raft
Felii de zucchini, proaspăt ¹⁾	aprox. 500 g	180 - 220	25 - 35	2

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

Altele

Aliment	Cantitate	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție raft
Escalop, congelat	aprox. 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Creveți în aluat, congelați	aprox. 200 g	180 - 220	15 - 25	2
Inele de calamar, congelate	aprox. 250 g	180 - 220	15 - 25	2
Nuggets de pui, congelate	aprox. 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Degețele de pește pane, congelate	aprox. 500 g	180 - 220	15 - 25	2

12.4 Informații pentru institutele de testare

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Accesorii	Poziție raft	Timp (min)
Prăjituri mici (16 bucăți pe tavă)	Încalzire sus și jos	160	tavă de gătit	3	20 - 30
Prăjituri mici (16 bucăți pe tavă)	Gătire cu aer cald	150	tavă de gătit	3	20 - 30
Prăjituri mici (16 bucăți pe tavă)	Aer cald cu ventilație	160	tavă de gătit	1 + 3	30 - 40
Plăcintă cu mere (2 forme de Ø20 cm, setare diagonală)	Încalzire sus și jos	190	raft sârmă	1	65 - 75
Plăcintă cu mere (2 forme de Ø20 cm, setare diagonală)	Gătire cu aer cald	180	raft sârmă	2	70 - 80
Pandișpan fără grăsimi	Încalzire sus și jos	180	raft sârmă	2	20 - 30
Pandișpan fără grăsimi	Gătire cu aer cald	160	raft sârmă	2	25 - 35
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilație	170	raft sârmă	1 + 3	30 - 40

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Accesorii	Poziție raft	Temp (min)
Biscuit pufos / Patiserie	Încalzire sus și 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 cu ventilație	140	tavă de gătit	1 + 3	15 - 30
Pâine prăjită	Grill rapid	250	raft sărmă	3	5 - 10
Burger de vită ¹⁾	Gătire intensivă	250	raft de sărmă sau cratiță adâncă	3	15- 20 pe o parte; 10 - 15 pe cealaltă parte

1) Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

13. CUPTOR - ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

13.1 Observații privind curățarea

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 alte resturi alimentare poate provoca un incendiu. Riscul este mai mare pentru tava de grătare.

Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsați-le să se usuce. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și 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 curățați accesoriile anti-aderente și tava AirFry folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.

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 sărmă, 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.



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

1. Puneți 250 ml de oțet alb în adâncitura cavității de la baza cuptorului. Utilizați maximum 6% de oțet fără ierburi.
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.

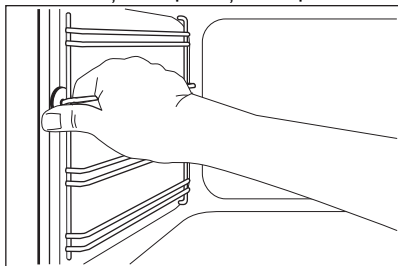
13.5 Scoaterea suporturilor raftului

Pentru a curăța cuptorul, scoateți suporturile pentru raft.

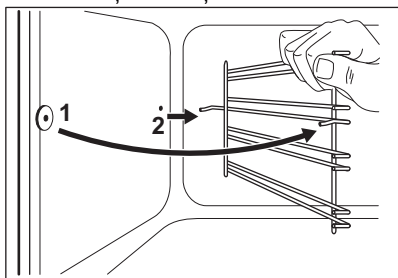
ATENȚIE!

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 Modul de utilizare Curățare cu apă

Această procedură de curățare folosește umiditatea pentru a elimina grăsimile și resturile de mâncare rămase în aparat.

1. Turnați apă în adâncitura cavității: 250ml.
2. Setati funcția .
3. Setati temperatura la 90 °C.
4. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 30 min.
5. Opriti aparatul.
6. Așteptați până când aparatul s-a răcit. Uscați cavitatea cu o lavetă moale.

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.

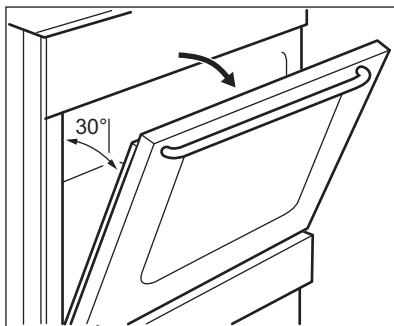
AVERTISMENT!

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

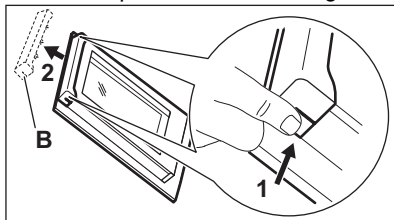
AVERTISMENT!

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. Urmăriți 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 Sertarul

Sertarul de depozitare se află sub cavitatea cuptorului.

AVERTISMENT!

Nu puneți alimente în interiorul sertarului.

AVERTISMENT!

Nu păstrați în sertar articole inflamabile, cum ar fi materiale de curățare, pungi de plastic, mănuși pentru cuptor, hârtie, produse de curățare, aerosoli, articole din plastic. Când utilizați cuptorul, sertarul poate deveni fierbinte. Există un risc de incendiu.

Sertarul de sub cuptor poate fi scos pentru a fi curățat.

Scoaterea sertarului:

1. Trageți sertarul în afară până când se oprește.
2. Ridicați ușor sertarul, astfel încât să poată fi ridicat în sus în unghi față de ghidajele sertarului.

Pentru a instala sertarul, urmați procedura în ordine inversă.

13.9 Înlocuirea becului

AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

1. Opriti 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 temperatură de 300 °C.
4. Montați capacul de sticlă.

14. DEPANARE

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

14.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Nu se produc scânteii atunci când încercați să activați generatorul de scânteii.	Plita nu este conectată la o sursă electrică sau este conectată incorect.	Verificați dacă plita este conectată corect la priza electrică. Consultați schema de conectare.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranța se arde în mod repetat, contactați un electrician calificat.
	Capacul sau coroana arzătorului nu sunt plasate corect.	Așezați corect capacul și coroana arzătorului.
Flacăra se stinge imediat după aprindere.	Termocuplul nu se încălzește suficient.	După aprinderea flăcării, țineți activat generatorul de scânteie timp de maxim 10 secunde.
Inelul flăcării nu este uniform.	Coroana arzătorului este blocată cu resturi alimentare.	Verificați dacă injectorul este blocat și coroana arzătorului este curată.
Arzătoarele nu funcționează.	Nu există alimentare cu gaz.	Verificați racordul de gaz.
Culoarea flăcării este portocalie sau galbenă.		Flacăra poate părea portocalie sau galbenă în unele zone ale arzătorului. Acest lucru este normal:
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul este dezactivat.	Activați cuptorul.
	Setările necesare nu sunt setate.	Asigurați-vă că 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 gătire.
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 cuptorului indică „0.00” și „LED”.	A fost o pană de curent.	Setați ceasul.
Nu există performanțe bune la gătire atunci când folosiți funcția: SteamBake.	Nu ați activat funcția SteamBake.	Consultați paragraful „Activarea funcției: SteamBake”.
	Nu ați umplut cu apă adâncitura cavității.	Consultați paragraful „Activarea funcției: SteamBake”.
Apa din adâncitura cavității nu fierbe.	Temperatura este prea mică.	Setați temperatura la cel puțin 110 °C. Consultați capitolul „Cuptor - Sfaturi utile”.
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 poți remedia problema de unul singur, contactează comerciantul sau un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității aparatului. Nu scoate plăcuța cu date tehnice din interiorul aparatului.

Îți recomandăm să notezi datele aici:

Model (MOD.)
Numărul produsului (PNC)
Numărul de serie (S.N.)

15. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

15.1 Informații despre produs în conformitate cu Regulamentul din UE privind ecodesignul pentru plită

Identificarea modelului	CKB56490BM CKB56490BW	
Tipul plitei	Plită în interiorul aragazului autonom	
Numărul de arzătoare cu gaz	4	
Eficiență energetică pe arzător cu gaz (EE gas burner)	Stânga spate - Auxiliar	nu este aplicabil %
	Dreapta spate - Semi Rapid	55.3 %
	Dreapta față - Semi Rapid	55.3 %
	Stânga față - Rapid	55.5 %
Eficiența energetică pentru plita cu gaz (EE gas hob)	55.4 %	

EN 30-2-1: Aparate de gătit pentru uz casnic cu gaz - Partea 2-1: Utilizarea rațională a energiei - Generalități.

15.2 Plită - Economii de energie

Puteți economisi energie în timpul gătirii zilnice dacă urmați recomandările de mai jos.

- Pentru încălzirea apei, utilizați numai cantitatea de care aveți nevoie.
- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capacul pe vas.
- Înainte de utilizare, asigurați-vă că arzătoarele și suporturile pentru oală sunt corect asamblate.

- Baza vasului trebuie să aibă diametrele corecte pentru dimensiunea arzătorului.
- Puneți vasul direct peste arzător și în centrul acestuia.
- Când lichidul începe să fiarbă, reglați flacăra pentru fierberea lichidului la foc mic.
- Dacă este posibil, folosiți o oală sub presiune. Consultați manualul de utilizare al acesteia.

15.3 Informații despre produs și Fișa cu informații despre produs în conformitate cu Regulamentul UE privind etichetare ecologică și energetică pentru cuptoare,

Denumirea furnizorului	AEG	
Identificarea modelului	CKB56490BM 943005603 CKB56490BW 943005605	
Index de eficiență energetică	94.9	
Clasă de eficiență energetică	A	
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0,84 kWh/ciclu	
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0,75 kWh/ciclu	
Număr de cavități	1	
Sursă de căldură	Energie electrică	
Volumul	58 l	
Tip cuptor	Cuptor în interiorul aragazului autonom	
Masă	CKB56490BM	43.0 kg
	CKB56490BW	43.0 kg

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

15.4 Cuptor - Economisire energie

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

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

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

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

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

Gătirea cu ventilator

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

Căldura reziduală

Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de min, redu temperatura aparatului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de încheierea gătirii. Căldura reziduală din interiorul aparatului va continua să gătească preparatul.

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

Menținerea caldă a alimentelor

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

Aer cald umed

Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii. Pentru detalii suplimentare, consultă capitolul „Aparat - Utilizare zilnică”, funcțiile aparatului.



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

Consumul de putere în standby

0.8 W

Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil 20 min.

16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

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

deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,
Poland





aeg.com

867375463-B-142025



CE