



**CIB56481BM**  
**CIB56481BW**

RO Manual de utilizare | Aragaz



## PENTRU REZULTATE PERFECTE

Vă mulțumim pentru că ați ales acest produs AEG. Am creat acest produs pentru a oferi performanțe impecabile pentru mulți ani de acum înainte, cu tehnologii inovatoare care vă fac viața mai simplă - funcții pe care s-ar putea să nu le găsiți la aparatele obișnuite. Vă rugăm să alocați câteva minute și să citiți manualul pentru a reține aspectele importante.

**Vizitați site-ul nostru pentru:**



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

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

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



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


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


## ASISTENȚĂ PENTRU CLIENȚI ȘI SERVICE


Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.

Atunci când contactați Centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la dispoziție următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

 Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța

 Informații și sfaturi generale

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	3
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	6
3. INSTALAREA.....	8
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	11
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	12
6. PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ.....	12
7. PLITĂ - INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	15
8. PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	16
9. CUPTOR - UTILIZAREA ZILNICĂ.....	17
10. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI.....	19
11. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	20
12. CUPTOR - INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	22
13. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	31
14. DEPANARE.....	34
15. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	36
16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	38

## 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 copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

### 1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru utilizarea în locuințe individuale la 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 trebuie conectat la o sursă de curent cu un cablu de tip H05VV-F pentru a rezista la temperatura panoului din spate.
- Acest aparat este destinat utilizării la o altitudine maximă de 2000 m deasupra nivelului mării.
- Acest aparat nu este conceput pentru a fi utilizate pe nave, bărci sau ambarcațiuni.
- Nu instalați aparatul în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.
- Nu instalați aparatul pe o platformă.
- 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 gătit. Opriți aparatul și acoperiți flăcările cu o pătură ignifugă sau un capac.
- ATENȚIE: Procesul de gătit trebuie supravegheat. Un proces de gătit pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.
- AVERTISMENT: Pericol de incendiu: Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța ușa de sticlă sau sticla capacelor cu balama ale plitei deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.

- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Dacă suprafața ceramică / de sticlă este crăpată, opriți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare. În cazul în care aparatul este conectat direct la sursa de alimentare folosind cutia de conexiuni, scoateți siguranța pentru a deconecta aparatul de la sursa de curent. În ambele cazuri, contactați Centrul de service autorizat.
- După utilizare, stingeți elementul plitei cu ajutorul butonului și nu lăsați această operațiune în sarcina detectorului de vase.
- AVERTISMENT: Aparatul și 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.
- Mijloacele de deconectare trebuie incluse în cablajul fix în conformitate cu reglementările privind cablarea.
- AVERTISMENT: Folosiți doar opritoare realizate de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind

adecvate sau opritoare incluse în aparat. Utilizarea unor opritoare neadecvate poate produce accidente.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 2.1 Instalarea

#### **AVERTISMENT!**

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Cabinetul din bucătărie și spațiul disponibil trebuie să fie de dimensiuni adecvate.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Componentele aparatului sunt sub tensiune. Încadrați aparatul în mobilier pentru a împiedica atingerea componentelor periculoase.
- Laturile aparatului trebuie să rămână lângă alte aparate sau unități cu aceeași înălțime.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vasele fierbinți de pe aparat nu vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.
- Montați mijloace de stabilizare pentru a împiedica înclinarea aparatului. Consultați capitolul Instalarea.

### 2.2 Conexiunea electrică

#### **AVERTISMENT!**

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice să fie realizate de un electrician calificat.

- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Închideți complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.

## 2.3 Utilizarea

### **AVERTISMENT!**

Risc de vătămare și arsuri.  
Risc de electrocutare.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Utilizatorii cu stimulator cardiac trebuie să păstreze o distanță de minim 30 de cm față de zonele de gătit prin inducție atunci când aparatul este în funcțiune.
- 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.

### **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 scântele 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 activați zonele de gătit cu vase goale sau fără vase.
- 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.

## 2.4 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.
- 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.

## 2.5 Iluminare interioară

### ⚠ AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

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

privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

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

## 2.6 Serviciul de asistență tehnică

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

## 2.7 Eliminare

### ⚠ AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

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

# 3. INSTALAREA

### ⚠ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

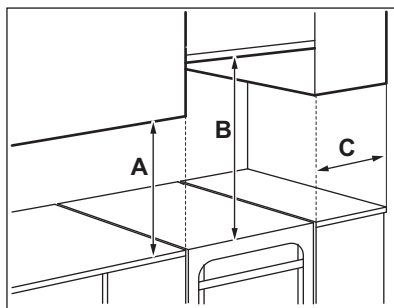
## 3.1 Amplasarea aparatului



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

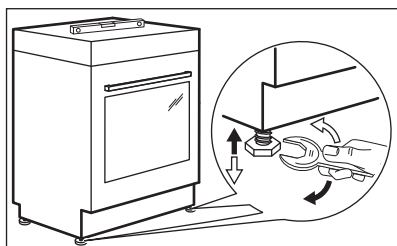
Dimensiuni	mm
A	400
B	650
C	150

## 3.2 Date tehnice

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

Dimensiuni	mm
Înălțime	858
Lățime	500
Adâncime	600

## 3.3 Aducerea la nivel a aparatului



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

## 3.4 Protecție anti-înclinare

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

### ATENȚIE!

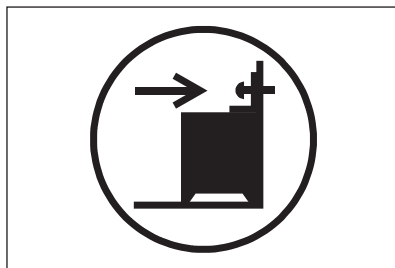
Asigurați-vă că ați montat protecția anti-înclinare la înălțimea corectă.



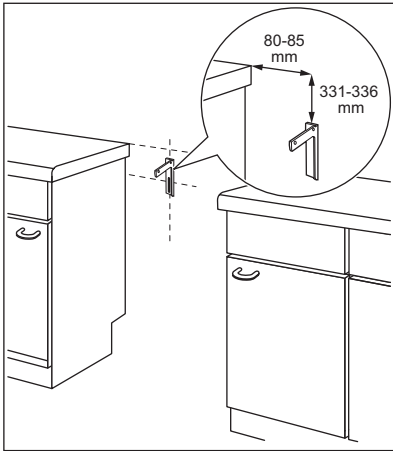
Verificați dacă suprafața din spatele aparatului este netedă.

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

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



1. Montați protecția anti-înclinare 331 - 336 mm mai jos față de suprafața superioară a aparatului și la 80 - 85 mm față de latura aparatului în orificiul circular pe un colier. Fixați-l cu șuruburi în materialul solid sau folosiți 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.

## 3.5 Instalația electrică

### ⚠ AVERTISMENT!

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

Acest aparat este livrat fără ștecăr sau cablu de alimentare electrică.

### ⚠ AVERTISMENT!

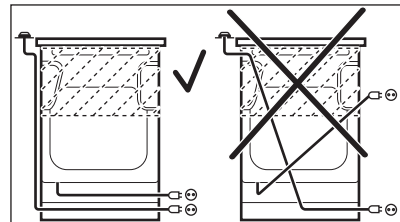
Înainte de a conecta cablul de alimentare la terminal, măsurați tensiunea dintre fazele rețelei locuinței. După aceea, consultați eticheta de conectare din spatele aparatului pentru a utiliza instalația electrică corectă. Urmarea acestor pași împiedică erorile de instalare și deteriorarea componentelor electrice ale aparatului.

### Tipurile de cabluri aplicabile pentru diferite faze:

Fază	Dimensiune minimă cablu
1	3x10,0 mm <sup>2</sup>
3 cu neutru	5x1,5 mm <sup>2</sup>

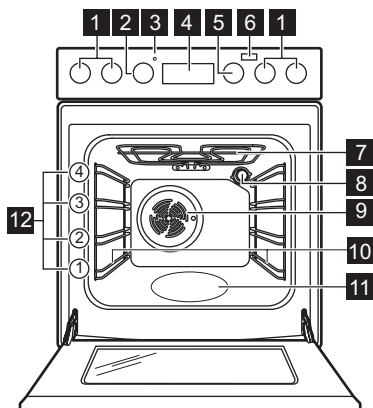
### ⚠ AVERTISMENT!

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



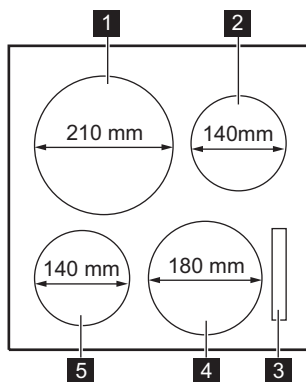
## 4. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 4.1 Prezentare generală



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

### 4.2 Aranjarea suprafeței de gătire



- 1 Zonă de gătit cu inducție 2300 W cu PowerBoost 3600 W
- 2 Zonă de gătit cu inducție 1400 W cu PowerBoost 2500 W
- 3 Afişaj
- 4 Zonă de gătit cu inducție 1800 W cu PowerBoost 2800 W
- 5 Zonă de gătit cu inducție 1400 W cu PowerBoost 2500 W

### 4.3 Accesoriile

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

- Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsimi.
- **AirFry tavă**  
Pentru a prăji mâncarea folosind mai puțin ulei sau fără hârtie de copt.
- **Ghidaje telescopice**  
Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile cu ușurință.
- **Sertar de depozitare**

Sertarul de depozitare se află sub  
cavitătea cuptorului.

## 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 5.1 Prima curățare

Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.


Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.



Curățați cuptorul și accesoriile înainte de prima utilizare.

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

### 5.2 Setarea orei

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


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

Pentru a seta ora corectă apăsați  sau . După aproximativ cinci secunde, indicatorul pentru ora încetează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora setată.

### 5.3 Modificarea orei



Nu puteți modifica timpul dacă rulează oricare dintre funcții.

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

Pentru a seta o nouă oră, consultați „Setarea orei”.

### 5.4 Butoane de selectare retractabile






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

### 5.5 Preîncălzirea

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



Pentru funcția: Coacere cu abur consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, „Activarea funcției: Coacere cu abur”.

1. Setați funcția . Setați temperatura maximă.
2. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
3. Setați funcția . Setați temperatura maximă. Temperatura maximă pentru această funcție este de 210 °C.
4. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 minute.
5. Setați funcția  , apăsați: Abur Plus . Setați temperatura maximă.
6. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 minute.
7. Opriți cuptorul și lăsați-l să se răcească. Accesoriile pot deveni mai fierbinți decât de obicei. Cuptorul poate emite un miros și fum. Aerisiți bine încăperea.

## 6. PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

## 6.1 Nivel de căldură

Simboluri	Funcție
0	Poziția oprit
P	PowerBoost
1 - 9	Setări încălzire



Folosiți căldura reziduală pentru a reduce consumul de energie. Dezactivați zona de gătire cu aproximativ 5 - 10 minute înainte de finalizarea procesului de gătire.

Rotiți butonul de selectare pentru zona de gătire selectată la nivelul de căldură necesar. Pentru a finaliza procesul de gătire, rotiți butonul în poziția oprit.

## 6.2 Afișaje niveluri de gătit

Afișajul	Descriere
	Zona de gătit este dezactivată.
	Zona de gătit funcționează. Punctul înseamnă o modificare cu jumătate de nivel de căldură.
	Încălzire automată funcționează.
	PowerBoost funcționează.
	Există o defecțiune.
	OptiHeat Control (Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte): continuare gătire / menține cald / căldură reziduală.
	Dispozitivul de siguranță pentru copii funcționează.
	Pe zona de gătit se află un vas incorect, prea mic sau niciun vas.
	Oprirea automată funcționează.

## 6.3 OptiHeat Control (Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte)

### AVERTISMENT!

Când timp indicatorul este aprins, există riscul de arsuri din cauza căldurii reziduale.

Zonele de gătit prin inducție produc căldura necesară pentru procesul de gătire direct în baza vasului. Vitroceramica este încălzită de căldura vasului.

Indicatoarele apar când o zonă de gătit este fierbinte. Prezintă nivelul de

căldură reziduală pentru zonele de gătit pe care le folosiți în acel moment.

Este posibil să apară și indicatorul:

- pentru zonele de gătit învecinate chiar dacă nu le utilizați,
- când vasul fierbinte este pus pe zona de gătit rece,
- când plita este dezactivată, dar zona de gătit este încă fierbinte.

Indicatorul dispare când zona de gătit s-a răcit.

## 6.4 Oprirea automată

**Funcția dezactivează automat plita dacă:**

- toate zonele de gătit sunt dezactivate,

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

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

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

## 6.5 PowerBoost

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

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

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

## 6.6 Încălzire automată

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



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

**Pentru a activa funcția pentru o zonă de gătit:** rotiți butonul de selectare în sens

orar. **P** se aprinde. Rotiți butonul de comandă în sens antiorar într-o poziție mai mică de 9 și apoi readuceți-l la 9. **P** se modifică în **R**. Setati imediat nivelul de căldură dorit între 1 și 8. Nivelul de căldură este afișat. După 6 secunde se aprinde din nou **R**. Zona funcționează la cel mai ridicat nivel de căldură. După un timp zona revine la nivelul de căldură selectat.

**Pentru dezactivarea funcției:** rotiți butonul de selectare în sens antiorar la **0**.

## 6.7 Dispozitivul de siguranță pentru copii

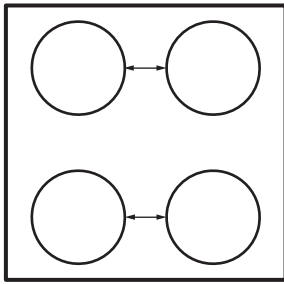
Această funcție împiedică utilizarea accidentală a plitei.

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

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

## 6.8 Funcția Sistem de control al nivelului puterii

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



## 7. PLITĂ - INFORMAȚII ȘI SFATURI

### **AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

### 7.1 Vase de gătit

#### **i**

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

#### **i**

Folosiți zonele de gătit prin inducție cu vase adecvate.

### Materialul vaselor de gătit

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

### Vasele sunt adecvate pentru o plită cu inducție dacă:

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

#### **i**

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

### Dimensiunile vaselor

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

Eficiența zonei de gătit depinde de diametrul vasului. Vasele cu diametre mai mici decât diametrul minim primesc numai parțial puterea generată de zona de gătit.

### 7.2 Diametrul minim al vasului

Zonă de gătire	Diametrul minim al vasului (mm)
Stânga spate	180
Dreapta spate	125
Dreapta față	150
Stânga față	125

### 7.3 Zgomote în timpul funcționării

#### Dacă auziți:

- zgomot ca o pocnitură: vasul este făcut din materiale diferite (construcție tip sandviș).
- zgomot de fluierat: folosiți o zonă de gătire cu nivel ridicat de putere, iar vasul este făcut din materiale diferite (construcție „sandviș”).
- zumzet: folosiți un nivel ridicat de putere.
- clic: comutarea electrică are loc
- șuierat, bâzâit: ventilatorul funcționează.

**Zgomotele sunt normale și nu indică nicio defecțiune.**

## 7.4 Exemple de gătit

Corelația dintre nivelul de căldură al unei zone și consumul său de curent nu este liniară. Creșterea nivelului de căldură nu este direct proporțională cu creșterea consumului de curent. Aceasta înseamnă că o zonă de

gătit cu nivelul mediu de căldură consumă sub jumătate din puterea sa maximă.



Datele din tabel sunt doar orientative.

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

## 8. PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 8.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare utilizare.
- Utilizați întotdeauna vase cu baza curată.

- Zgârieturile 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.
- Folosiți o racletă specială pentru sticlă.

### 8.2 Curățarea plitei

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

caz contrar mizeria poate deteriora plita. Aveți grijă să nu vă ardeți. Folosiți o racleta specială pe suprafața vitrată, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.

- **Îndepărtați când plita s-a răcit suficient:** depuneri de calcar, pete de apă, pete de grăsime, decolorări metalice strălucitoare.

Curățați plita cu o lavetă umedă și un detergent ne-abraziv. După curățare, ștergeți plita cu o lavetă moale.

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

## 9. CUPTOR - UTILIZAREA ZILNICĂ

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 9.1 Pornirea și oprirea cuptorului

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile cuptorului pentru a selecta o funcție de gătit.
2. Rotiți butonul de selectare pentru temperatură pentru a alege temperatura. Becul se aprinde atunci când cuptorul funcționează.
3. Opriti cuptorul, rotiți butoanele de selectare pentru funcțiile cuptorului și temperatura la poziția oprit.

### 9.2 Termostatul de siguranță




Funcționarea incorectă a cuptorului sau componentele defecte pot să cauzeze










### 9.4 Funcțiile cuptorului

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 Sufianta cu aer rece

Atunci când cuptorul funcționează, suflanta cu aer rece pornește automat pentru a menține reci suprafețele cuptorului. Dacă opriti cuptorul, asigurați-vă că ambele butoane de selectare pentru funcțiile cuptorului și temperatura sunt în poziția oprit. În caz contrar, suflanta cu aer rece va continua să funcționeze.

Simbol	Funcțiile cuptorului	Utilizare
	Poziția oprit	Cuptorul este oprit.
	Becul cuptorului	Pentru a aprinde becul fără nicio funcție de gătit.
	Coacere cu abur	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 încălzirii. Pentru conservarea fructelor sau legumelor.

Simbol	Funcțiile cuptorului	Utilizare
	Gătire ușoară cu aer cald	Pentru prepararea de fripturi fragede și suculente sau pentru deshidratarea fructelor și legumelor.
	Încălzire jos	Pentru a coace prăjituri crocante la bază.
	Încălzire sus și jos	Pentru a coace și frige alimentele pe o singură poziție a raftului.
	Grill rapid	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate 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.
	Căldură umedă	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 cavitate 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 pentru a economisi energie în timpul gătirii. Pentru instrucțiunile de gătire, consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Căldură umedă.
	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 a coace simultan pe până la două poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setați temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru Încălzire sus și jos.
	Decongelare	Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate.

## 9.5 Activarea funcției: Coacere cu abur

Această funcție vă permite să îmbunătățiți umiditatea în timpul gătirii.

### AVERTISMENT!

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

Umiditatea eliberată poate provoca arsuri:

- Nu deschideți ușa aparatului atunci când folosiți funcția: Coacere cu abur.

- Deschideți cu grijă ușa aparatului după utilizarea funcției: Coacere cu abur.



Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.

1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Umpleți adâncitura cavității cu apă de la robinet.  
Capacitatea maximă a adânciturii cavității este de 250 ml.  
Umpleți cu apă adâncitura cavității doar atunci când cuptorul este rece.
3. Setați funcția: Coacere cu abur ↓.
4. Apăsați butonul Abur plus .  
Butonul Abur plus funcționează doar cu funcția: Coacere cu abur.  
Indicatorul se aprinde.
5. Pentru a selecta o temperatură rotiți butonul de selectare corespunzător.

6. Puneți alimentele în aparat și închideți ușa cuptorului.

### ATENȚIE!

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

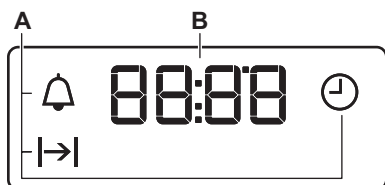
7. Pentru a dezactiva aparatul, apăsați butonul Abur plus , rotiți butoanele de selectare pentru funcțiile și temperatura cuptorului în poziția oprit.  
Indicatorul butonului Abur plus se stinge.
8. Îndepărtați apa din adâncitura cavității.

### AVERTISMENT!

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

## 10. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI

### 10.1 Afișaj






- A. Funcțiile ceasului
- B. Cronometru





### 10.2 Butoane

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


## 10.3 Tabelul cu Funcțiile ceasului

Funcția ceas	Aplicație
 Timpul	Pentru a seta, modifica sau verifica ora curentă.
 Durata	Pentru a seta durata de funcționare a cuptorului.
 Cronometru	Pentru a seta timpul pentru numărătoarea inversă. Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării cuptorului. Puteți seta CRONOMETRU oricând, chiar dacă cuptorul este oprit.



### 10.4 Setarea funcției DURATA



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

Afișajul indică .

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

### 10.5 Setarea CRONOMETRULUI



1. Apăsați  în mod repetat până când  începe să clipească.

2. Apăsați  sau  pentru a seta ora dorită.

Cronometrul pornește automat după 5 secunde.

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

### 10.6 Anularea funcțiilor ceasului

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

## 11. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR

### AVERTISMENT!

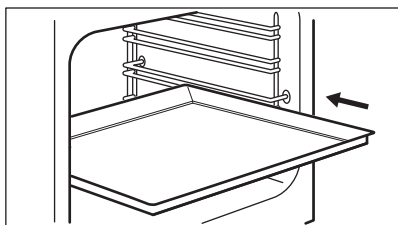
Consultați capitolele privind siguranța.

### 11.1 Introduceți accesoriile

Tava:

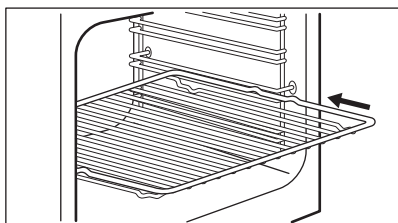
### i

Nu împingeți tava de gătit sau cratița adâncă până în peretele din spate al cavității. Acest lucru previne circularea căldurii în jurul tăvii. Alimentele se pot arde, în special în partea din spate a tăvii.

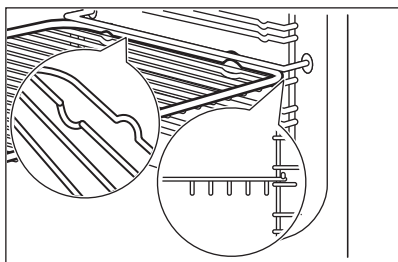


Împingeți tava de gătit sau cratița adâncă între șinele de ghidaj ale suportului raftului. Asigurați-vă că nu atinge peretele din spate al cuptorului.

#### Raft sârmă:

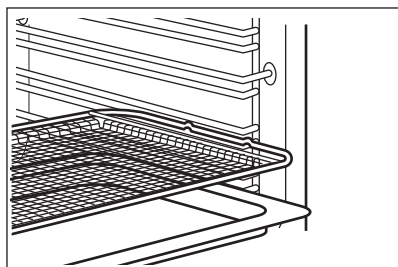


Puneți raftul între șinele de ghidaj ale suportului raftului.



#### AirFry tava:

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



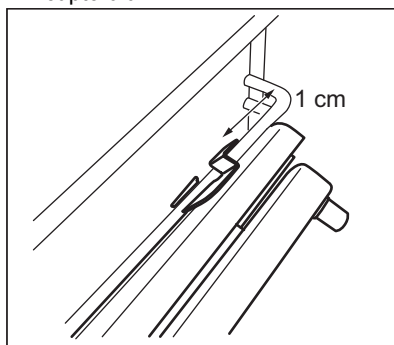
## 11.2 Ghidaje telescopice



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

### Instalarea ghidajelor telescopice

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

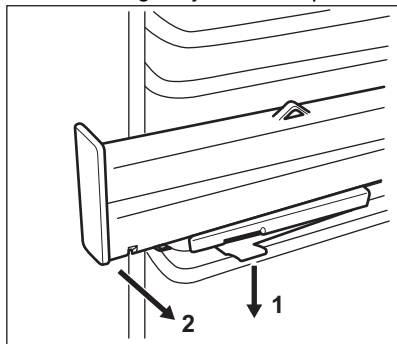


3. Rotiți ghidajul în poziția corectă. Elementul opritor de la capătul ghidajului telescopic trebuie să fie orientat în sus.
4. Împingeți ghidajul complet până la peretele din spate al cuptorului.
5. Împingeți capătul din față al ghidajului pe ghidajul de sprijinire a rafturilor. Când opritorul de pe capătul din față se cuplează corect se aude un clic.
6. Efectuați aceiași pași pentru a monta al doilea ghidaj telescopic. Verificați dacă

cele două ghidaje telescopice sunt aşezate pe acelaşi nivel.

## Scoaterea ghidajelor telescopice

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



2. Trageţi capătul frontal al ghidajului din suportul raftului.
3. Rotiţi ghidajul telescopic cu circa 90°.
4. Scoateţi capătul posterior al ghidajului din suportul raftului.
5. Efectuaţi aceiaşi paşi pentru a scoate al doilea ghidaj telescopic.

## 11.3 Ghidaje telescopice - introducerea accesoriilor

Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteţi monta sau scoate rafturile cu uşurinţă.

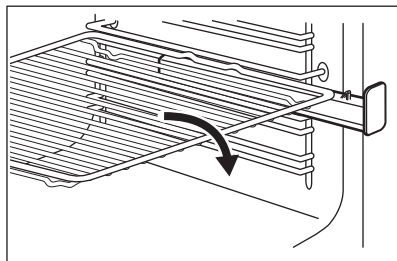
### ⚠ ATENŢIE!

Nu curăţaţi ghidajele telescopice în maşina de spălat vase. Nu lubrifiaţi ghidajele telescopice.

### ⚠ ATENŢIE!

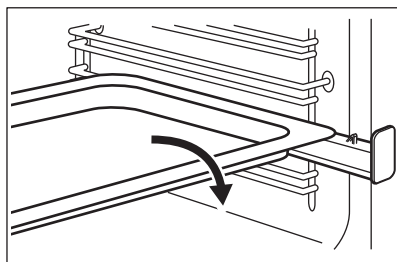
Înainte de a închide uşa cuptorului, verificaţi dacă aţi împins ghidajele telescopice complet în cuptor.

Raft sârmă:



Cratiţă adâncă:

Puneţi tava de gătit sau cratiţa adâncă pe ghidajele telescopice.



## 12. CUPTOR - INFORMAŢII ŞI SFATURI

### ⚠ AVERTISMENT!

Consultaţi capitolele privind siguranţa.



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

### 12.1 Informaţii cu caracter general

Aparatul are patru poziţii pentru raft. Număraţi poziţiile rafturilor din partea de jos a podelei aparatului.

Aparatul are un sistem special care produce o circulaţie naturală a aerului şi o reciclare constantă a aburului. Cu acest sistem puteţi găti într-un mediu cu aburi şi puteţi păstra preparatele moi în interior şi crocante la

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

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

Curățați umezeala rămasă după fiecare utilizare a aparatului.

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

## 12.2 Coacere

La prima coacere, folosiți temperatura mai mică.

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

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

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

## 12.3 Coacerea prăjiturilor

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

### Panificație

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Accesorii
Pâine albă <sup>1)</sup>	100	180	35 - 40	2	Utilizați tava de gătit.
Chifle <sup>1)</sup>	100	200	20 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
Pizza de casă <sup>1)</sup>	100	230	10 - 20	1	Utilizați tava de gătit.

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

## 12.4 Gătirea cărnii și a peștelui

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

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

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

## 12.5 Durate de gătit

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

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

## 12.6 Coacere cu abur +



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

Consultați paragraful „Activarea funcției: Coacere cu abur”

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Accesorii
Focaccia <sup>1)</sup>	100	190 - 210	20 - 25	1	Utilizați tava de gătit.
Fursecuri, pasteuri, croasanti <sup>1)</sup>	100	150 - 180	10 - 20	2	Utilizați tava de gătit.
Prăjitură cu prune, plăcintă cu mere, rulouri cu scortșoară <sup>1)</sup>	100	180	20	2	Folosiți forma de tort.

<sup>1)</sup> Preîncălziți într-un cuptor gol timp de 5 minute înainte de gătire.

### Gătitul alimentelor congelate

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

<sup>1)</sup> Preîncălziți într-un cuptor gol timp de 10 minute înainte de gătire.

### Regenerarea alimentelor

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

### Frigerea

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Accesorii
Friptura de porc	200	180	65 - 80	2	Folosiți raftul de sârmă plus tava de gătit.

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

## 12.7 Conservare +

### AVERTISMENT!

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

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

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

### Fructe moi

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

### Fructe cu sâmbure

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

### Legume moi

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

## Legume murate

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

## 12.8 Gătire ușoară cu aer cald

### Uscare

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

### Gătire la temp. scăzută

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

Aliment	Cantitate (kg)	Frigere pe fiecare parte (min)	Temperatura (°C)	Nivel raft	Durată (min)
Friptură de porc medie	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

## 12.9 Încalzire sus și jos

### Coacere

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

### Frigerea

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

## 12.10 Grill rapid

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

## 12.11 Gătire intensivă

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

## 12.12 Gătire cu aer cald

### Coacere

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Prăjitură cu drojdie umplută	150 - 160	20 - 30	2
Sandviș Victoria	170 - 190	30 - 40	2
Aluat tartă cu mere	180 - 200	35 - 45	2
Prăjitură pentru Crăciun	150 - 160	40 - 50	2
Prăjitură Madeira	170 - 190	50 - 60	2
Bezele	110 - 120	30 - 40	2
Cartofi gratinați	180 - 200	40 - 50	2
Lasagne	170 - 190	30 - 50	2
Macaroane la cuptor	170 - 190	50 - 60	2
Pizza	190 - 200	25 - 35	2

### Frigerea

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

## 12.13 Căldură umedă

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Accesorii
<b>Pâine și pizza</b>				
Chifle dulci	190	25 - 30	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Chifle	200	40 - 45	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Pizza congelată 350 g	190	25 - 35	2	raft sarma

Aliment	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Accesorii
<b>Prăjituri în tavă de gătit</b>				
Ruladă	180	20 - 30	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Negresă	180	35 - 45	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
<b>Prăjituri în formă</b>				
Souffle	210	35 - 45	2	șase vase ceramice ramekin pe raft de sârmă
Blat de pandispan	180	25 - 35	2	formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă
Pandispan	150	35 - 45	2	formă de prăjituri pe raft de sârmă
<b>Pește</b>				
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
<b>Carne</b>				
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
<b>Articole mici coapte</b>				
Prăjituri	170	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Macarons	170	40 - 50	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Briose	180	30 - 40	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Biscuiți sărați	160	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Fursecuri	140	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Mini tarte	170	20 - 30	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
<b>Vegetarian</b>				
Legume mixte în folie 400 g	200	20 - 30	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Omletă	200	30 - 40	2	tavă de pizza pe raft de sârmă
Legume la tavă 700 g	190	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă

## 12.14 Aer cald cu ventilație

### Coacere

Aliment	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Prăjitură plată	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Gogoși cu drojdie	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Bezele	100 - 120	55 - 65	1 + 3

Aliment	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Prăjitură cu unt	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Pizza	200 - 220	35 - 45	1 + 3

## 12.15 AirFry

### Produse de panificație

Aliment	Cantitate	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Croissant, congelat	aproximativ 350 g	180 - 220	15 - 30	2
Foitaj, congelat	aproximativ 400 g	180 - 220	15 - 35	2
Foitaj, proaspăt	aproximativ 300 g	180 - 220	15 - 35	2
Pizza, congelată	aproximativ 340 g	180 - 220	20 - 35	2

### Produse din cartofi

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

### Legume proaspete

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

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

### Altele

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

## 12.16 Informații pentru institutele de testare

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Accesorii	Poziție raft	Temp (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
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 sârmă	3	5 - 10
Burger de vită <sup>1)</sup>	Gătire intensivă	250	raft de sârmă sau cratiță adâncă	3	15- 20 pe o parte; 10 - 15 pe cealaltă parte

<sup>1)</sup> Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

## 13. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

### 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 sârmă, acizi sau produse abrazive, deoarece pot deteriora suprafața cuptorului. Curățați panoul de comandă al cuptorului cu aceeași precauție.

### 13.4 Curățarea adânciturii cavității

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



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

1. Puneți 250 ml de oțet alb în adâncitura cavității de la baza cuptorului. Folosiți un oțet de maxim 6%, fără ierburi aromatice.
2. Lăsați oțetul să dizolve reziduurile de calcar la temperatura mediului ambiant timp de 30 de minute.
3. Curățați cavitatea cu apă caldă și o lavetă moale.

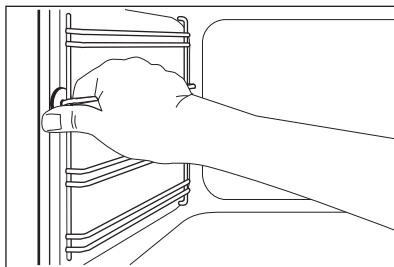
### 13.5 Scoaterea suporturilor raftului

Pentru a curăța cuptorul, scoateți suporturile pentru raft.

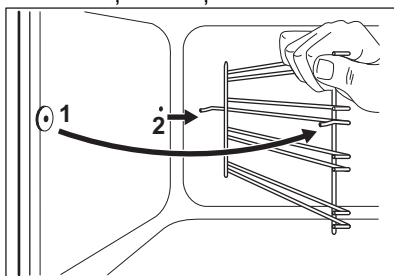
#### ATENȚIE!

Aveți grijă când scoateți suporturile pentru raft.

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



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



Instalați accesoriile scoase în ordine inversă.

### 13.6 Demontarea și instalarea panourilor de sticlă ale cuptorului

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

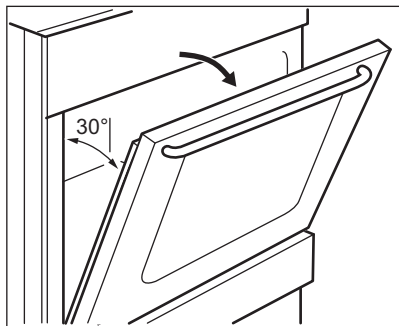
#### AVERTISMENT!

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

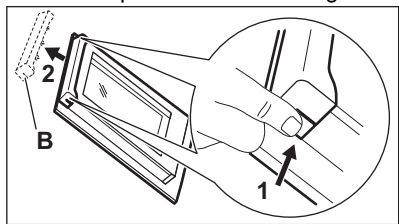
#### AVERTISMENT!

Nu utilizați aparatul fără panourile din sticlă.

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



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



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

#### **⚠️ AVERTISMENT!**

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

4. Țineți de marginea superioară a panourilor de sticlă și scoateți-le unul câte unul.
5. Curățați panoul de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă. După terminarea procedurii de curățare, montați panourile de sticlă și ușa cuptorului. Urmați pașii de mai sus în ordine inversă. Mai întâi instalați panoul mai mic, apoi cel mare.

#### **⚠️ ATENȚIE!**

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

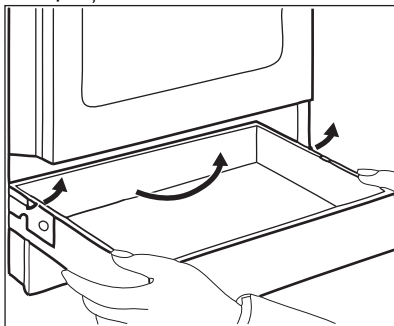
## 13.7 Scoaterea sertarului

### **⚠️ AVERTISMENT!**

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

Sertarul de sub cuptor poate fi scos pentru curățare.

1. Trageți sertarul în afară până când se oprește.



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

## 13.8 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 căldură 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 puteți activa aparatul.	Aparatul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.	Verificați dacă aparatul este conectat corect la priza electrică.
	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se ard în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.
Plita nu poate fi pornită sau utilizată.	Siguranța este arsă.	Activați plita din nou și setați nivelul de căldură în mai puțin de 10 secunde.
	Pe panoul de comandă este apă sau panoul de comandă este acoperit cu stropi de grăsime.	Ștergeți panoul de comandă.
Funcția de încălzire automată nu pornește.	Zona este fierbinte.	Lăsați zona să se răcească suficient.
	A fost setat nivelul maxim de căldură.	Nivelul de căldură cel mai înalt are aceeași putere ca și funcția.
Căldura comută între două niveluri.	Sistemul de control al nivelului puterii este activ.	Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”.
 se aprinde.	Oprirea automată este activă.	Dezactivați plita și activați-o din nou.
 se aprinde.	Pe zonă nu este niciun vas.	Puneți un vas pe zonă.
	Vasul este inadecvat.	Folosiți un vas adecvat. Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.
	Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zonă.	Utilizați vase de gătit cu dimensiuni corecte.
 se aprinde.	Plita prezintă o eroare deoarece a fiert tot conținutul dintr-un vas. Oprirea automată și protecția la supraîncălzire a zonelor intră în funcțiune.	Dezactivați plita. Înălțurați vasul fierbinte. După aproximativ 30 de secunde activați din nou zona. Dacă vasul a fost problema, mesajul de eroare se stinge. Indicatorul de căldură reziduală poate rămâne aprins. Lăsați vasul să se răcească suficient. Verificați dacă vasul dvs. este compatibil cu plita. Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul este oprit.	Activați cuptorul.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
	Nu au fost efectuate setările necesare.	Verificați dacă setările sunt corecte.
	Ceasul nu este setat.	Setați ceasul.
Becul nu funcționează.	Becul este defect.	Înlocuiți becul.
Aburul și condensul se depun pe alimente și în cavitatea cuptorului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor.	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor mai mult de 15 - 20 minute după terminarea procesului de gătit.
Gătirea alimentelor durează prea mult sau prea puțin.	Temperatura este prea scăzută sau prea ridicată.	Reglați temperatura dacă este necesar. Urmați sfaturile din manualul utilizatorului.
Afișajul indică un cod de eroare care nu este în acest tabel.	Există o defecțiune electrică.	Oprii și porniți din nou aparatul prin intermediul siguranței casnice sau a întrerupătorului de siguranță din cutia cu siguranțe. În cazul în care codul de eroare apare din nou pe afișaj, contactați departamentul de asistență pentru clienți.
Afișajul indică „12.00”.	Alimentarea a fost întreruptă.	Setați din nou ceasul.
Cuptorul nu poate fi pornit sau utilizat. Afișajul indică „400” și este emis un semnal acustic.	Cuptorul este conectat incorect la o sursă de alimentare electrică.	Verificați dacă cuptorul este conectat corect la sursa de alimentare electrică (consultați schema de conectare, dacă există).
Nu există performanțe bune la gătire atunci când folosiți funcția: Coacere cu abur.	Nu ați activat funcția Coacere cu abur.	Consultați paragraful „Activarea funcției: Coacere cu abur”.
	Nu ați umplut cu apă adâncitura cavității.	Consultați paragraful „Activarea funcției: Coacere cu abur”.
	Nu ați activat corect funcția Coacere cu abur de la butonul Abur plus.	Consultați paragraful „Activarea funcției: Coacere cu abur”.
Doriți să activați funcția Gătire ușoară cu aer cald, însă indicatorul butonului Abur plus este aprins.	Funcția Coacere cu abur este în desfășurare.	Apăsăți butonul Abur plus  pentru a opri funcția Coacere cu abur.
Apa din adâncitura cavității nu fierbe.	Temperatura este prea mică.	Setați temperatura la cel puțin 110 °C. Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.
Apa se scurge din adâncitura cavității.	Este prea multă apă în adâncitura cavității.	Dezactivați cuptorul și lăsați-l să se răcească. Ștergeți apa cu o lavetă sau un burete. Adăugați cantitatea corectă de apă în adâncitura cavității. Consultați procedura specifică.

## 14.2 Date pentru service

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

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Aceasta este amplasată pe cadrul frontal din interiorul cuptorului. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din interiorul cuptorului.

**Vă recomandăm să notați datele aici:**

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

## 15. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

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

Identificarea modelului	CIB56481BM CIB56481BW	
Tipul plitei	Plită în interiorul aragazului autonom	
Numărul zonelor de gătit	4	
Tehnologie de încălzire	Inducție	
Diametrul zonelor de gătit circulare (Ø)	Stânga spate	21.0 cm
	Dreapta spate	14.0 cm
	Dreapta față	18.0 cm
	Stânga față	14.0 cm
Consumul de energie pe fiecare zonă de gătit (EC electric cooking)	Stânga spate	193.0 Wh/kg
	Dreapta spate	180.0 Wh/kg
	Dreapta față	184.0 Wh/kg
	Stânga față	182.0 Wh/kg
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)		184.8 Wh/kg

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

### 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.

- Puneți vasul direct în centrul zonei de gătit.
- Pentru a păstra alimentele calde sau pentru a le topi folosiți căldura reziduală.

### 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	CIB56481BM 943005301 CIB56481BW 943005302	
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	CIB56481BM	49.0 kg
	CIB56481BW	49.0 kg

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

## 15.4 Cuptor - Economisirea de energie



Aparatul este prevăzut cu unele funcții care ajută la economisirea de energie în timpul procesului zilnic de gătire.

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.

Folosește vase metalice pentru o economie optimizată de energie.

Atunci când este posibil, nu preîncălzi aparatul înainte de gătire.

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

### Gătitul cu ventilator

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

### Căldura reziduală

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

Folosește căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.



### Menținerea caldă a alimentelor

Alege setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține preparatele calde.

### Căldură umedă

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

## 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**

867365080-D-312023



**CE**