



Electrolux



electrolux.com/register



LKI564267K

RO Manual de utilizare | **Aragaz**

2

SR Упутство за употребу | **Штедњак**

33



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



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:
www.electrolux.com/support

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	2
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	5
3. INSTALAREA.....	8
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	10
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	11
6. PLITĂ - UTILIZARE ZILNICĂ.....	12
7. PLITĂ - SFATURI UTILE.....	15
8. PLITĂ - ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE.....	17
9. CUPTOR - UTILIZARE ZILNICĂ.....	17
10. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI.....	19
11. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	20
12. CUPTOR - SFATURI UTILE.....	21
13. CUPTOR - ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE.....	26
14. DEPANARE.....	28
15. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	31
16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	32

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.
 - 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 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 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.
- AVERTISMENT: Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita riscul de electrocutare. 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. Aerul fierbinte poate fi eliberat.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru și nu puneți alimentele în contact direct cu acesta.
- Utilizatorii cu stimulator cardiac trebui 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.
- Utilizați întotdeauna sticlă și borcane aprobate în scopuri de conservare.

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și explozie.

- Grăsimile și uleiurile, când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Nu apropiați flăcări sau obiecte încălzite de grăsimi și uleiuri când gătiți.
- Vaporii pe care uleiul 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 cavității aparatului.
 - 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 însiropate. 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.
- 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.

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 alimentarea de la rețea.
- Tăiați cablul de alimentare de la rețea chiar de lângă aparat și aruncați-l.

3. INSTALAREA

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

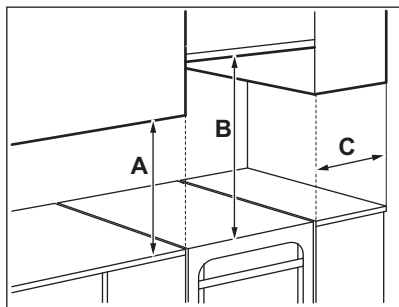
3.1 Amplasarea aparatului



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

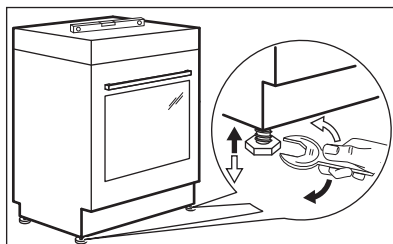
Dimensiuni	mm
A	400
B	650
C	150

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 Nivelarea aparatului



Folosii picioarele mici din partea de jos a aparatului pentru a seta suprafața superioară a aparatului la nivel cu alte suprafețe.

3.4 Protecție anti-înclinare

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

ATENȚIE!

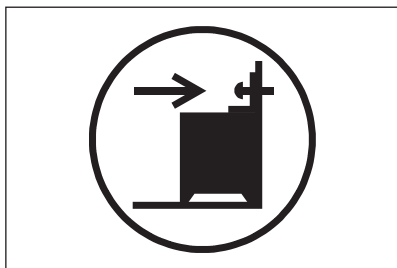
Asigurați-vă că ați montat protecția anti-înclinare la înălțimea corectă.



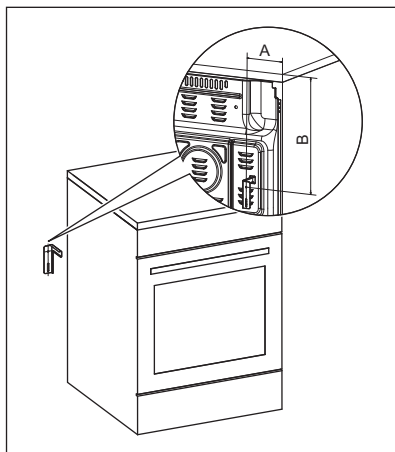
Verificați dacă suprafața din spatele aparatului este netedă.

Trebuie să montați protecția anti-înclinare. Dacă nu o montați, aparatul se poate 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 - 357 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.

3.5 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. Borna de conectare este amplasată în spatele panoului din spate.

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	3x6,0 mm ²

Fază

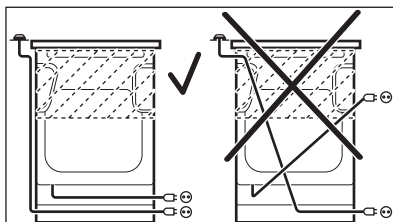
Dimensiune minimă cablu

3 cu neutru

5x1,5 mm²

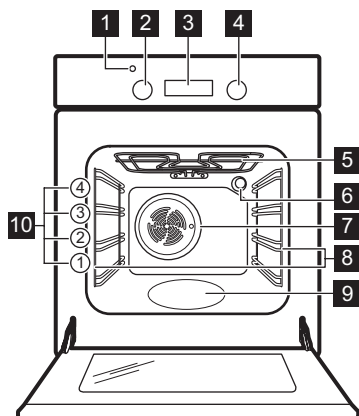
AVERTISMENT!

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



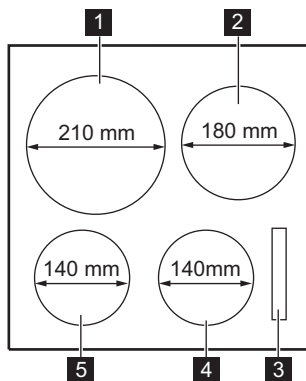
4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Prezentare generală



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

4.2 Aranjarea suprafeței de gătire



- 1** Zonă de gătit cu inducție 2300 W cu PowerBoost 3350 W
- 2** Zonă de gătit cu inducție 1800 W cu PowerBoost 2800 W
- 3** Afișaj
- 4** Zonă de gătit prin inducție 1400 W cu PowerBoost 2500 W
- 5** Zonă de gătit prin inducție 1400 W cu PowerBoost 2500 W

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. Setați funcția . Setați temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 1 h.
3. Setați funcția . Setați temperatura maximă. Temperatura maximă pentru această funcție este de 210 °C. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.
4. Setați funcția . Setați temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.
5. Opiți 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.

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

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

5.3 Modificarea orei



Nu puteți modifica timpul dacă rulează oricare dintre funcții.

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

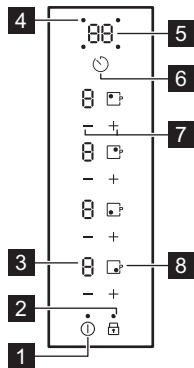
Pentru a seta o nouă oră, consultați „Setarea orei”.

6. PLITĂ - UTILIZARE ZILNICĂ

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Panoul de comandă al plitei



Folosiți câmpurile cu senzori pentru controlul aparatului. Afișajele, indicatoarele și semnalele sonore indică funcțiile active.

Câmp cu senzor	Funcție	Comentariu
1 	Pornit / Oprit	Pentru activarea și dezactivarea plitei.
2 	Blocare / Dispozitiv de siguranță pentru copii	Pentru blocarea / deblocarea panoului de comandă.
3 -	Afișajul nivelului de căldură	Pentru a afișa nivelul de căldură.
4 -	Indicatoarele cronometrelor zonelor de gătit	Indică zona pentru care setați timpul.
5 -	Afișajul cronometrului	Pentru a afișa durata în minute.
6 	-	Pentru selectarea zonei de gătit.
7 	-	Pentru a seta un nivel de căldură sau o setare de timp.
8 	PowerBoost	Pentru a activa funcția.

6.2 Afișajele setării de încălzire

Afișajul	Descriere
	Zona de gătire este dezactivată.

Afișajul	Descriere
- / -	Zona de gătire funcționează. Punctul înseamnă o modificare cu jumătate de nivel de încălzire.
	PowerBoost funcționează.
+ cifră	Există o defecțiune.
/ /	OptiHeat control (Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte): continuați gătitul / mențineți cald / căldură reziduală.
	Blocare / Dispozitiv de siguranță pentru copii funcționează
	Pe zona de gătire nu este niciun vas, este un vas nepotrivit sau prea mic.
	Oprire automată este activă.

6.3 OptiHeat control (Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte)



AVERTISMENT!



Cât timp indicatorul este vizibil, 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 gătire este fierbinte. Prezintă nivelul de căldură reziduală pentru zonele de gătit pe care le folosiți în acel moment:



- continuați gătitul,



- Menține cald,



- căldură reziduală.

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 Activarea și dezactivarea

Atingeți timp de 1 secundă pentru a activa sau dezactiva plita.

6.5 Oprire automată

Funcția dezactivează plita automat dacă:

- toate zonele de gătit sunt dezactivate,
- nu setați nivelul de căldură după activarea plitei,
- vărsați ceva sau puneți ceva pe panoul de comandă pentru mai mult de 10 secunde (o tigaie, o lavetă, etc.). Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Îndepărtați obiectul sau curățați panoul de comandă.
- plita se încinge prea tare (de ex. când s-a evaporat tot lichidul dintr-o tigaie). Lăsați zona de gătit să se răcească înainte de a utiliza din nou plita.
- folosiți vase neadecvate. Simbolul se aprinde și zona de gătit se dezactivează automat după 2 minute.
- Nu dezactivați o zonă de gătire sau nu modificați nivelul de căldură. După un timp se aprinde și plita se dezactivează.

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

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

6.6 Nivelul de căldură

Atingeți **+** pentru a crește nivelul de căldură.

Atingeți **—** pentru a reduce nivelul de căldură. Atingeți **+** și **—** în același timp pentru a dezactiva zona de gătit.

6.7 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: atingeți **[P]** (Se aprinde **[P]**). Atingeți imediat **+** (Se aprinde **[R]**). Atingeți imediat **—** până când se aprinde nivelul de căldură corect. După 3 secunde se aprinde **[R]**.

Pentru a dezactiva funcția: atingeți **—**.

6.8 PowerBoost

Această funcție oferă mai multă putere zonelor de gătit prin inducție. Funcția poate fi activată pentru zona de gătit cu inducție doar pentru o perioadă limitată de timp. După această perioadă de timp, zona de gătit cu inducție revine automat la setarea maximă de.

Pentru a activa funcția pentru o zonă de gătit: atingeți **[P]**. **[P]** se aprinde.

Pentru a dezactiva funcția: atingeți **[P]** sau **—**.

6.9 Timer

• **Cronometru cu numărătoare inversă**
Puteți folosi această funcție pentru a seta durata unei singure sesiuni de gătit.

Mai întâi setați nivelul de căldură pentru zona de gătit, după aceea setați funcția.

Pentru a activa funcția sau modifica ora:

atingeți **[Clock]**. Cifrele cronometrului **00** și indicatorii **+** și **—** se aprind pe afișaj. **[Clock]** devine roșu, iar **[Clock]** devine alb.



Dacă cronometrul nu este setat, toți indicatorii dispar după 3 secunde.

Atingeți **+** sau **—** pentru a seta timpul (00 - 99 de minute). După 3 secunde, cronometrul începe automat numărătoare inversă.

Indicatorii **[Clock]**, **+** și **—** dispar. **[Clock]** rămâne roșu.

Când cronometrul termină numărătoare inversă, se aude un semnal și **00** se aprinde intermitent. Pentru a opri semnalul, atingeți **[Clock]**.

Pentru a dezactiva funcția: atingeți **[Clock]**.

Indicatorii **+** și **—** se aprind. Utilizați **—** sau **+** pentru a seta **00** pe afișaj. Alternativ, setați nivelul căldurii la **0**. După aceea, este emis un sunet și cronometrul este anulat.

6.10 Blocare

Puteți bloca panoul de comandă în timpul funcționării zonelor de gătit. Acesta previne modificarea accidentală a nivelului de putere.

Setați mai întâi nivelul de putere.

Pentru a activa funcția: atingeți **[L]**. **[L]** se aprinde timp de 4 secunde. Cronometrul rămâne pornit.

Pentru a dezactiva funcția: atingeți **[L]**. Se aprinde nivelul de căldură anterior.



Când dezactivați plita, dezactivați și această funcție.

6.11 Dispozitiv de siguranță pentru copii

Această funcție împiedică utilizarea accidentală a plitei.

Pentru activarea funcției: activați plita. ①

Nu setați niciun nivel de căldură. Atingeți  timp de 4 secunde.  se aprinde. Dezactivați plita cu ①.

Pentru dezactivarea funcției: activați plita.

① Nu setați niciun nivel de căldură. Atingeți  timp de 4 secunde.  aprinde cuvântul. Dezactivați plita cu ①.

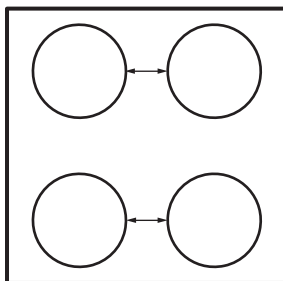
Pentru a anula funcția pentru o singură gătire: activați plita cu ①.  se aprinde.

Atingeți  timp de 4 secunde. **Setați nivelul de căldură în 10 de secunde.** Plita poate fi utilizată. Atunci când dezactivați plita cu ① funcția este activă din nou.

6.12 Funcția Sistem de control al nivelului puterii

- Zonele de gătire 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 gătire conectate la aceeași fază.
- Funcția se activează când capacitatea electrică totală a zonelor de gătire conectate la o singură fază depășește.
- Funcția scade puterea de la alte zone de gătire conectate la aceeași fază.
- Afișajul nivelului de căldură pentru zonele cu putere redusă se schimbă între două niveluri.



7. PLITĂ - SFATURI UTILE

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Vase de gătit



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



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.



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. Pentru dimensiunile adecvate ale vaselor, consultați tabelul „Specificațiile zonei de gătire”.

Puneți vasul în centrul zonei de gătire selectate.

Pentru un transfer optim de căldură, folosiți un vas cu un diametru inferior similar cu dimensiunea maximă a zonei de gătit specificate în diametrul vasului de gătit.

7.2 Specificațiile zonei de gătire

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

7.3 Zgomote în timpul funcționării



Zgomotele sunt normale și nu indică nicio defecțiune. Zgomotele produse de vase pot varia în funcție de materialul din care sunt realizate și de nivelul de putere.

Zgomote legate de vase:

- zgomot ca o pocnitură: vasul este realizat din materiale diferite (construcție de tip sendviș).
- zgomot ca de fluierat: folosiți o zonă de gătire cu nivel ridicat de putere, iar vasul este realizat din materiale diferite (construcție de tip sendviș).
- zumzet: folosiți un nivel ridicat de putere.

Zgomote legate de plită:

- clic: comutarea electrică are loc
- șuierat, bâzâit: ventilatorul funcționează.
- sunet ritmic: este detectat un vas.

7.4 Ghid de gătit simplificat

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



Datele din tabel au doar caracter orientativ.

Nivelul de căldură	Utilizați pentru:	Durată (min)	Recomandări
1	Păstrați mâncarea gătită caldă.	dacă este necesar	Puneți un capac pe vas.
1 - 2.	Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină.	5 - 25	Amestecați din când în când.
2.	Solidificare: omlete pufoase, ouă coapte.	10 - 40	Gătire 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.	Înăbușiți legumele, peștele, carnea.	20 - 45	Adăugați câteva linguri de apă. Verificați cantitatea de apă în timpul procesului.
4. - 5.	Gătiți la abur cartofii și alte legume.	20 - 60	Acoperiți baza vasului cu 1-2 cm de apă. Verificați nivelul de apă în timpul procesului. Țineți capacul pe vas.

Nivelul de căldură	Utilizați pentru:	Durată (min)	Recomandări
4. - 5.	Gătiți cantități mai mari de alimente, tocane și supe.	60 - 150	Până la 3 l de lichid plus ingrediente.
5. - 7	Prăjire delicată: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftele, cârnați, ficat, roux, ouă, clătite, gogoși.	dacă este necesar	Întoarceți când este necesar.
7 - 8	Crochete de cartofi, mușchiuleț, fripturi.	5 - 15	Întoarceți când este necesar.
9	Fierbeți apă, gătiți paste, prăjiți carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită, cartofi la frițură).		
	Fierbeți cantități mari de apă. PowerBoost este activat.		

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.
- 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.
- Utilizați întotdeauna o racletă recomandată pentru plitele cu suprafață de sticlă. Utilizați racleta numai ca instrument suplimentar pentru curățarea sticlei după procedura standard de curățare.

AVERTISMENT!

Nu utilizați cuțite sau alte instrumente metalice ascuțite pentru a curăța suprafața de 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 - 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. Opriti 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 Ventilator de răcire

Atunci când aparatul este în funcțiune, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă oprești cuptorul, asigură-te că ambele butoane pentru funcțiile cuptorului și pentru temperatură sunt în poziția oprit. În caz contrar, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze.

9.4 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
Pentru a coace și frige alimentele pe o singură poziție a raftului.



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 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 să economisească energia în timpul gătitului. Pentru instrucțiuni de gătit consultați capitolul Aer cald umed.



AirFry/ Aer cald cu ventilatie



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 temperaturile cu 20 - 40 °C mai reduse decât pentru încălzire sus și jos.



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

9.5 Activarea funcției: SteamBake

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: SteamBake.
- Deschideți cu grijă ușa aparatului după utilizarea funcției: SteamBake.



Consultați capitolul „Sfaturi utile”.

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. Setati 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.

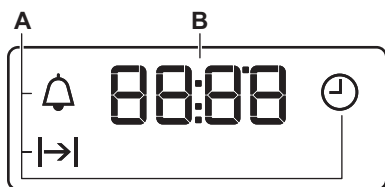


AVERTISMENT!

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

10. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI

10.1 Afișaj



- A. Funcțiile ceasului
- B. Timer

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
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. Apăsati  în mod repetat până când $\rightarrow$ începe să clipească.
3. Apăsati $+$ sau $-$ pentru a seta timpul pentru DURATA.

Afișajul indică $\rightarrow$.

4. La încheierea duratei, $\rightarrow$ 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. Apăsati  în mod repetat până când  începe să clipească.

2. Apăsati $+$ 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. Apăsati repetat  până când indicatorul corespunzător funcției dorite începe să clipească.

2. Apăsati lung $-$.

După câteva secunde simbolul funcției ceasului dispare.

11. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

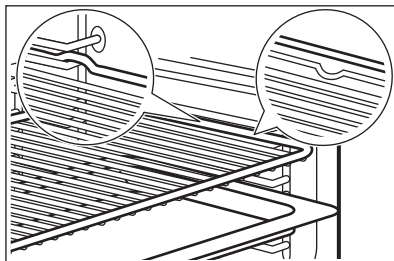
11.1 Introducerea accesoriilor

Accesorii disponibile în funcție de model. Scanați codul QR pentru a vedea cum să utilizați accesoriile furnizate împreună cu aparatul. Puteți comanda accesoriile optionale 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.

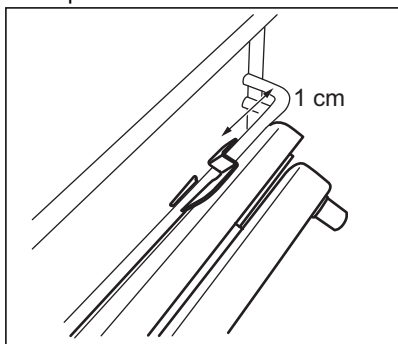
11.2 Ghidaje telescopice



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.

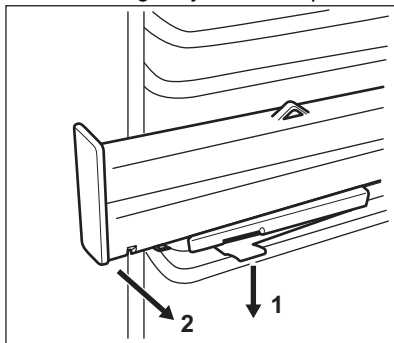


3. Rotiți ghidajul în poziția corectă. Elementul opritor de la capătul ghidajului telescopic trebuie să fie orientat în sus.
4. Împingeți ghidajul complet până la peretele din spate al cuptorului.

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

Scoaterea ghidajelor telescopice

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



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

12. CUPTOR - SFATURI UTILE



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



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

Consultați paragraful „Activarea funcției: SteamBake”

Panificație

Aliment	Apă în adânci- tura 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 cas- nic ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Utilizați tava de gătit.
Focaccia ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Utilizați tava de gătit.
Fursecuri, pa- teuri, croasan- te ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Utilizați tava de gătit.
Prăjitură cu pru- ne, plăcintă cu mere, rulouri cu scorțișoară 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 adânci- tura cavității (ml)	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție raft	Accesorii
Pizza congela- tă ¹⁾	150	200 - 210	10 - 20	2	Folosiți raftul de sârmă.
Croasant con- gelat 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 adânci- tura 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.
Pizza în stil cas- nic	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.

Aliment	Apă în adânci- tura cavității (ml)	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție raft	Accesorii
Carne	100	110	15 - 25	2	Utilizați tava de gătit.

Frigere

Aliment	Apă în adânci- tura 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 cur- can	200	200	70 - 90	2	Folosiți raftul de sârmă plus tava de gătit.

12.2 Aer cald umed

Aliment	Tempe- ratură (°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
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:				

Aliment	Tempe- ratură (°C)	Timp (min)	Poziție raft	Accesorii
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
Foitaj, congelat	aprox. 400 g	180 - 220	15 - 35	2
Foitaj, 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
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
Degetele 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 si 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 si 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 si 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 si 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

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Accesorii	Poziție raft	Temp (min)
Burger de vită ¹⁾	Gătire intensivă	250	raft de sârmă 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 folosiți agent de curățare a cuptorului pe suprafețele catalitice.

Nu curățați accesoriile anti-aderente și tava AirFry folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.

13.2 Pentru cuptoarele din inox sau aluminiu

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

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

13.3 Curățarea adânciturii cavității

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



Vă recomandăm să rulați procedura de curățare după cel mult 5 -10 cicluri ale funcției: 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 cavitătea cu apă caldă și o lavetă moale.

13.4 Scoaterea suporturilor raftului

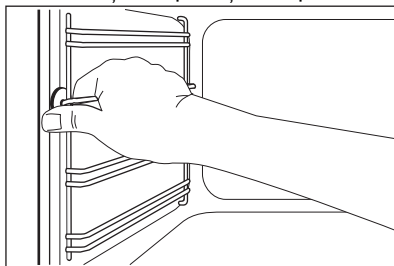
Pentru a curăța cuptorul, scoateți suporturile pentru raft.



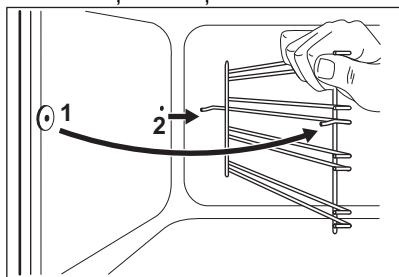
ATENȚIE!

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.

13.5 Curățare catalitică

Cavitatea este acoperită cu email catalitic. Aceasta absoarbe grăsimea.

Înainte de a porni curățarea catalitică:

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

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

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

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.

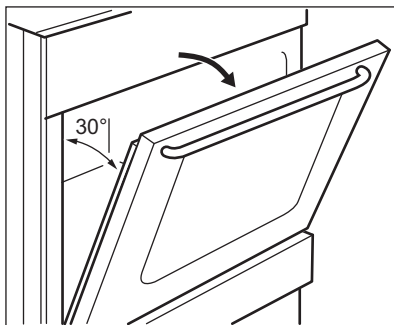
AVERTISMENT!

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

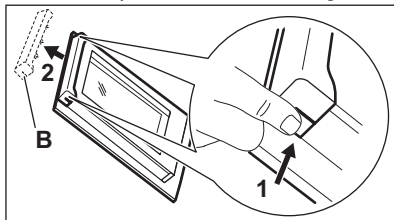
AVERTISMENT!

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. Uscăți 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 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.

13.8 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 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 puteți activa aparatul.	Aparatul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.	Verifică dacă aparatul este conectat corect la rețeaua electrică.
	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranța se arde în mod repetat, contactați un electrician calificat.
Plita nu poate fi pornită sau utilizată.	Siguranța este arsă.	Porniți plita din nou și setați nivelul de încălzire în mai puțin de 10 de secunde.
	Ați atins simultan 2 sau mai multe câmpuri cu senzor.	Atingeți doar un singur câmp cu senzor.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
	Pe panoul de comandă este apă sau este acoperit cu stropi de grăsime.	Curățați panoul de comandă.
Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Când plita este dezactivată este emis un semnal acustic.	Ați pus ceva pe unul sau mai multe câmpuri cu senzor.	Îndepărtați obiectul de pe câmpurile cu senzor.
Plita se dezactivează.	Ați pus ceva pe câmpul cu senzor ①.	Îndepărtați obiectul de pe câmpul cu senzor.
Plita are nevoie de prea mult timp pentru a încălzi vasele.	Diametru sau calitate neadecvată a vasului.	Folosiți vase dedicate pentru inducție, cu diametrul bazei similar cu dimensiunea zonei de gătire
Setarea de încălzire se schimbă între două niveluri.	Sistemul de control al nivelului puterii este activ.	Consultați capitolul „Plită - Utilizare zilnică”.
Câmpurile cu senzori devin încinse.	Vasul este prea mare sau l-ați pus prea aproape de butoane.	Puneți vasele mari pe zonele din spate, dacă este posibil.
 se aprinde.	Oprirea automată este activă.	Dezactivați plita și activați-o din nou.
 se aprinde.	Funcția Blocare / Dispozitiv de siguranță pentru copii este activă.	Consultați capitolul „Plită - Utilizare zilnică”.
 se aprinde.	Pe zonă nu există niciun vas.	Puneți vasele pe zonă.
	Vasul este incorect.	Folosiți un vas adecvat. Consultați capitolul „Plită - Sfaturi utile”.
	Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zona respectivă.	Folosiți vase de gătit cu dimensiuni corecte.
 și se aprinde un număr.	Plita prezintă o eroare.	Deconectați plita de la sursa de alimentare electrică o perioadă de timp. Deconectați siguranța de la sistemul electric al locuinței. Reconectați-l. Dacă  se aprinde din nou, contactați un Centru de service autorizat.
 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. Scoateți 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 este compatibil cu plita. Consultați capitolul „Plită - Sfaturi utile”.
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul este dezactivat.	Activați cuptorul.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
	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 indică un cod de eroare care nu este în acest tabel.	Există o defecțiune electrică.	Dezactivați aparatul cu siguranța din incintă sau cu întrerupătorul de siguranță din cutia cu siguranțe și activați-l din nou. Dacă pe afișaj reappare codul de eroare, contactați Departamentul de asistență pentru clienți.
Afișajul indică „12.00”.	A fost o pană de curent.	Setați 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: 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 puteți remedia problema de unul singur, contactați 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.

Vă recomandăm să notați 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	LKI564267K	
Tipul plitei	Plită în interiorul aragazului autonom	
Numărul zonelor de gătire	4	
Tehnologie de încălzire	Inducție	
Diametrul zonelor de gătire circulare (Ø)	Stânga spate	21.0 cm
	Dreapta spate	18.0 cm
	Dreapta față	14.0 cm
	Stânga față	14.0 cm
Consumul de energie pe fiecare zonă de gătire (EC electric cooking)	Stânga spate	175.0 Wh/kg
	Dreapta spate	170.0 Wh/kg
	Dreapta față	184.0 Wh/kg
	Stânga față	184.6 Wh/kg
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)		178.4 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	Electrolux
Identificarea modelului	LKI564267K 943005785
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	46.0 kg

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

Folosii 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.

Folosii 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 înconjurător și a sănătății umane reciclând deșeurile de aparate electrice și electronice. Nu aruncați aparatele marcate cu simbolul  împreună

cu deșeurile menajere. Returnați produsul la unitatea locală de reciclare sau contactați administrația locală.

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

Добро дошли у Electrolux! Хвала што сте изабрали наш уређај.



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервисирање и поправку:
www.electrolux.com/support

Задржано право измена.

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	33
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	36
3. МОНТАЖА.....	39
4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	42
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	42
6. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	43
7. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – НАПОМЕНЕ И САВЕТИ.....	47
8. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	49
9. ПЕЋНИЦА – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	49
10. ПЕЋНИЦА – ФУНКЦИЈЕ САТА.....	51
11. ПЕЋНИЦА – КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	52
12. ПЕЋНИЦА – НАПОМЕНЕ И САВЕТИ.....	53
13. ПЕЋНИЦА – НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	58
14. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	61
15. ENERGETSKA EFIKASNOST.....	63
16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	65

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа

од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.

- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не превазилази (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- Само овлашћена особа може да инсталира овај уређај и замени кабл.
- Уређај мора да се прикључи на напајање преко кабла типа H05VV-F који може да издржи температуру задње плоче.
- Предвиђено је да се овај уређај користи до 2000 метара надморске висине.
- Овај уређај није предвиђен за коришћење на бродовима, чамцима или пловилима.
- Не инсталирајте уређај иза украсних врата како би се избегло прегревање.

- Немојте инсталирати уређај на платформу.
- Уређајем немојте управљати помоћу спољашњег тајмера или засебног система даљинског управљања.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасно је остављати храну на грејној плочи да се пржи на масти или уљу без надзора, јер може доћи до пожара.
- Никада немојте водом гасити пожар током кувања. Искључите уређај, а затим прекријте пламен, нпр. противпожарним ћебетом или поклопцем.
- ОПРЕЗ: Процес кувања мора да се надгледа. Краткотрајан процес кувања мора да се надгледа непрекидно.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасност од пожара: Немојте одлагати предмете на површине за кување.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата или стакла код шарки поклопца плоче за кување јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- Предмете од метала, попут ножева, виљушки, кашика и поклопаца, не треба стављати на грејну површину јер могу постати врели.
- УПОЗОРЕЊЕ: Ако је површина напукла, искључите уређај и извуците кабл за напајање из утичнице да бисте спречили струјни удар. У случају да је уређај прикључен на мрежу директно преко разводне кутије, извадите осигурач да бисте искључили уређај из напајања. У оба случаја, обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Након коришћења, искључите плочу за кување помоћу команде и немојте се уздати у детектор за посуду.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.

- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Пре радова на одржавању искључите напајање струјом.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- Будите пажљиви када додирујете фиоку за одлагање. Може бити врела.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Механизам искључења треба да буде уграђен у фиксну електричну мрежу у складу с правилима о електричним мрежама.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Користите само штитнике за плочу за кување дизајниране од стране произвођача уређаја за кување или оне коју су од стране произвођача уређаја у упутствима за употребу наведени као погодни или штитнике за плочу за кување који су инкорпорирани у уређају. Коришћење неодговарајућих штитника за плочу за кување може изазвати несреће.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Инсталирање



УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтажу које сте добили уз уређај.

- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Кухињски део и удубљење морају да имају одговарајуће димензије.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.

- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неки делови уређаја су под напоном. Заградите уређај намештајем како бисте спречили додиривање опасних делова.
- Стране уређаја морају бити поред уређаја или јединица исте висине.
- Немојте монтирати уређај поред врата или испод прозора. Овим се спречава да врело посуђе за кување падне са уређаја када се отворе врата или прозор.
- Обавезно поставите помагало за стабилизовање како се уређај не би преврнуо. Погледајте одељак „Инсталација“.

2.2 Прикључивање струје



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.

- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете мрежни утикач у зидну утичницу.

2.3 Употреба



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреда и опекотина.

Ризик од струјног удара.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може да се ослободи врело ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када дође у контакт са водом.
- Немојте користити уређај као радну површину и не стављајте храну директно на уређај.
- Корисници са пејсмејкером морају да одржавају растојање од најмање 30 cm од индукционих зона за кување када уређај ради.
- Немојте да користите алуминијумску фолију или друге материјале између површине за кување и посуђа за кување, осим ако произвођач овог уређаја није другачије навео.
- Користите само прибор који произвођач препоручује за овај уређај.

- Увек користите стакло и тегле погодне за конзервацију.

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од пожара и експлозије.

- Масти и уља када се загреју могу да ослободе запаљива испарења. Држите пламенове или загрејане предмете даље од масти и уља када кувате са њима.
- Испарења која ослобађају врела уља могу да изазову спонтано сагоревање.
- Употребљено уље, које може да садржи остатке хране, може да се запали на нижој температури него уље које се користи по први пут.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
 - Не стављајте посуђе за пећницу или друге предмете директно на дно унутрашњости уређаја.
 - не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости.
 - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
 - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
 - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливане колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.

- Немојте стављати вруће посуђе за кување на командну таблу.
- Не дозволите да течност у посуђу за кување потпуно испари.
- Пазите да предмети или посуђе за кување не падну на уређај. Може се оштетити површина плоче.
- Немојте укључивати зоне за кување уколико је посуђе празно или га нема.
- Посуђе од ливеног гвожђа, алуминијума или са оштећеним дном може да направи огреботине. Увек подигните ове предмете када треба да их померате по површини за кување.

2.4 Нега и чишћење

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде, пожара или оштећења уређаја.

- Пре одржавања, деактивирајте уређај. Ископчајте мрежни утикач из мрежне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се сломи стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Остаци масноће и хране у уређају могу изазвати пожар.
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај очистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.
- Немојте чистити каталитички емајл (уколико постоји) никаким детерџентом.

2.5 Унутрашње осветљење

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.
- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

2.6 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Користите само оригиналне резервне делове.

2.7 Одлагање

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Опасност од повређивања или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите уређај из струје.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.

3. МОНТАЖА

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

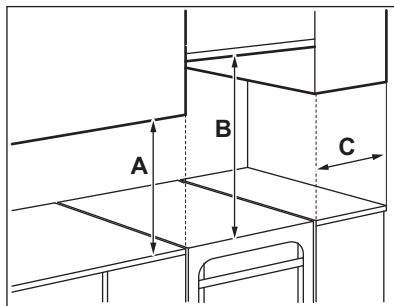
3.1 Место на којем уређај стоји



Не уграђујте шпорет близу судопере или близу кухињског елемента са судопером. Влажност/капи воде могу да продру између бочне плоче и кухињског елемента и временом могу да оштете боју бочне плоче.

Можете да монтирате самостојећи уређај са кухињским елементима са једне или две стране и у углу.

За минималне раздаљине за уклапање проверите табелу.



Минималне раздаљине

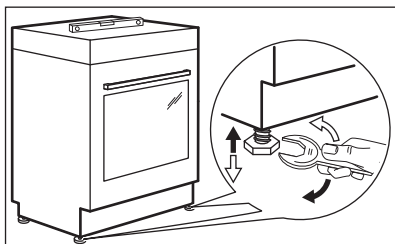
Димензије	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Технички подаци

Напон	230 V
Фреквенција	50 – 60 Hz
Класа уређаја	1

Димензије	mm
Висина	858
Ширина	500
Дубина	600

3.3 Нивелисање уређаја



Користите мале ножице на дну уређаја да бисте подесили висину горње површине уређаја тако да буде у истом нивоу са другим површинама.

3.4 Заштита од нагињања

Подесите одговарајућу висину и површину за уређај пре него што причврстите заштиту од нагињања.

ОПРЕЗ

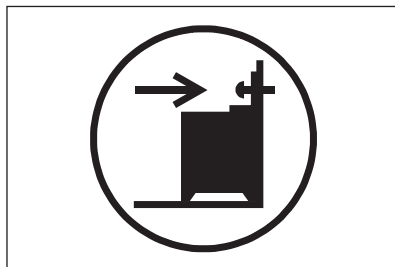
Проверите да ли сте монтирали заштиту од нагињања на правој висини.



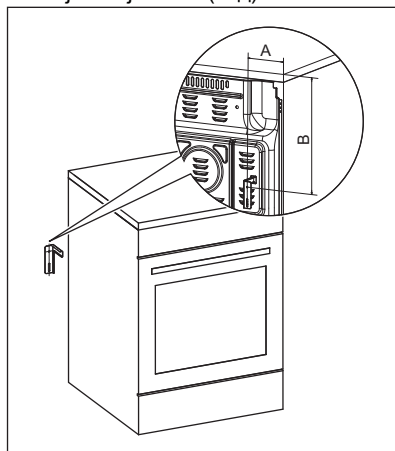
Уверите се да је површина иза уређаја глатка.

Неопходно је да монтирате заштиту од нагињања. Ако је не монтирате, уређај може да се нагне.

На уређају се налази симбол приказан на слици (ако постоји) да би вас подсетио на потребу уградње заштите од нагињања.



1. Монтирајте заштиту од нагињања В - 357 mm испод горње површине уређаја и А - 67 mm од бочне стране уређаја у кружни отвор на носачу. Зашрафите је у чврсти материјал или користите постојеће ојачање (зид).



2. На левој страни, са задње стране уређаја, постоји отвор. Подигните предњи крај уређаја и сместите га у средину простора између елемената. Ако је простор између елемената већи од ширине уређаја, морате подесити

бочну димензију тако да центрирате уређај.



Ако сте променили димензије штедњака, морате правилно поравнати заштиту од нагињања.



ОПРЕЗ

Ако је простор између елемената већи од ширине уређаја, морате подесити бочну димензију тако да центрирате уређај.

3.5 Електрична инсталација



УПОЗОРЕЊЕ!

Произвођач не сноси одговорност у случају да се не придржавате мера предострожности наведених у поглављу Безбедност.

Уређај се испоручује без струјног утикача и струјног кабла. Терминал за прикључак се налази иза задњег панела.



УПОЗОРЕЊЕ!

Пре него што спојите струјни кабл са прикључком, измерите напон између фаза на кућној електричној мрежи. Затим погледајте налепницу на задњој страни уређаја да бисте знали коју електричну инсталацију да употребите. Овај редослед корака спречава појаву грешке и оштећења електричних компонената уређаја при инсталирању.

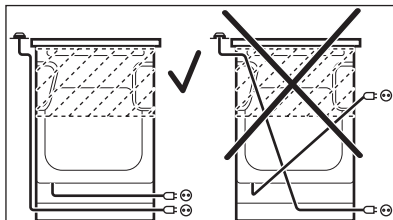
Одговарајуће врсте каблова за различите фазе:

Фаза	Мин. величина кабла
1	3x6,0 mm ²
3 са неутралним	5x1,5 mm ²



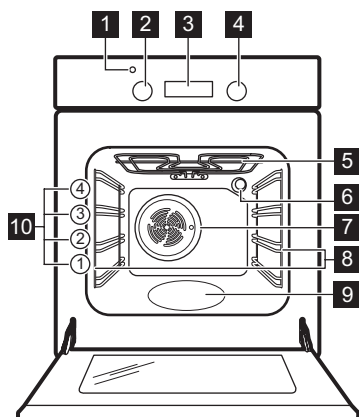
УПОЗОРЕЊЕ!

Кабл за напајање не сме да додирује део уређаја који је осенчен на слици.



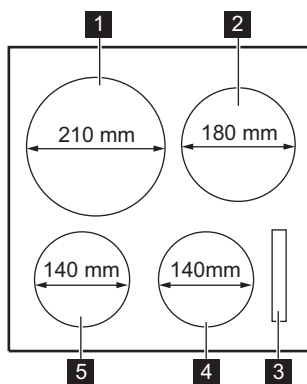
4. ОПИС ПРОИЗВОДА

4.1 Општи приказ



- 1 Индикатор/симбол температуре
- 2 Дугме за температуру
- 3 Електронски програматор
- 4 Дугме за функције рерне
- 5 Грејни елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилатор
- 8 Носач решетке, покретни
- 9 Удубљења у унутрашњости
- 10 Положаји решетке

4.2 Шема површине за кување



- 1 Индукциона зона за кување од 2300 W са PowerBoost 3350 W
- 2 Индукциона зона за кување од 1800 W са PowerBoost 2800 W
- 3 Дисплеј
- 4 Индукциона зона за кување од 1400 W са PowerBoost 2500 W
- 5 Индукциона зона за кување од 1400 W са PowerBoost 2500 W

5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

5.1 Прво предгревање и чишћење

Предгрејте празан уређај пре прве употребе и контакта са храном. Уређај може да испушта непријатан мирис и дим. Проветрите собу током предгревања.

1. Уклоните сву додатну опрему и носаче решетки из апарата.
2. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 1 ч.
3. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Максимална температура за ову функцију је 210 °C. Оставите уређај да ради 15 мин.
4. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 15 мин.
5. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
6. Уређај и додатну опрему чистите само крпом од микрофибера, млаком водом и благим детергентом.
7. Вратите прибор и уклоњиве носаче решетке у почетни положај.

5.2 Подешавање времена

Морате да подесите време пре рада са рерном.

 трепери када повежете уређај на довод електричне енергије, када дође до прекида струје или када тајмер није подешен.

Притисните  или  да бисте подесили тачно време.

После отприлике пет секунди треперење престаје и дисплеј приказује време које сте подесили.

5.3 Промена времена



Не можете променити тачно време ако ради нека од функција.

Узастопно притискајте  док не почне да трепће индикатор функције Тачно време. За подешавање новог времена, погледајте одељак „Подешавање времена”.

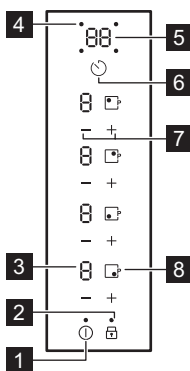
6. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

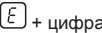
6.1 Командна табла плоче за кување



Употребите сензорска поља да бисте руковали уређајем. Дисплеји, индикатори и звучни сигнали упућују на то које су функције активне.

Сензор	Функција	Коментар
1 	Укључено / Искључено	Служи за активирање и деактивирање плоче за кување.
2 	Контролна брава / Уређај за безбедност деце	Служи за закључавање/откључавање командне табле.
3 -	Дисплеј топлоте	Служи да прикаже степен топлоте.
4 -	Индикатори тајмера за зоне за кување	Служе да прикажу зоне за које сте подесили време.
5 -	Дисплеј тајмера	Служи да прикаже времена у минутима.
6 	-	Служи за избор зоне за кување.
7 + / -	-	Да бисте подесили степен топлоте или подешавање времена.
8 	PowerBoost	Служи за активирање функције.

6.2 Прикази степена загревања

Дисплеј	Опис
	Зона за кување је деактивирана.
	Зона за кување ради. Тачка означава промену за пола вредности нивоа загревања.
	PowerBoost ради.
	Дошло је до квара.
	OptiHeat control (тростепени индикатор преостале топлоте): настави кување/ одржавање топлоте/преостала топлота.
	Контролна брава / Уређај за безбедност деце раде.
	Неодговарајућа, премала или одсутна посуда на зони за кување.
	Аутоматско искључивање ради.

6.3 OptiHeat control (тростепени индикатор преостале топлоте)

УПОЗОРЕЊЕ!

 Док год је индикатор видљив, постоји ризик од опекотина због присуства преостале топлоте.

Индукционе зоне за кување производе топлоту неопходну за процес кувања директно на дну посуђа за кување.

Стаклокерамичка плоча се загрева топлотом посуђа.

Индикатори су укључени када је зона за кување врела. Они приказују ниво преостале топлоте зона за кување које тренутно користите:

 – Наставите с припремом,

 – Одржавање топлоте,

 – Преостала топлота.

Индикатор се може такође укључити:

- за околне зоне за кување чак и ако их не користите,
- кад се врело посуђе стави на хладну зону за кување,
- кад се плоча за кување искључи, али је зона за кување и даље врела.

Индикатор се гаси кад се зона за кување охлади.

6.4 Активирање и деактивирање

Додирните  у трајању од 1 секунде да бисте активирали или деактивирали плочу за кување.

6.5 Аутоматско искључивање

Функција аутоматски деактивира плочу за кување када важи следеће:

- све зоне за кување су деактивиране,
- нисте подесили степен топлоте након што сте активирали плочу за кување,
- проспете или ставите нешто (плех, крпу и др.) на командну таблу и оставите га дуже од 10 секунди. Оглашава се звучни сигнал и плоча за кување се деактивира. Уклоните предмет или очистите командну таблу.
- Ако плоча за кување постане претопла (нпр. када из шерпе испари сва течност). Пустите да се зона за кување охлади пре него што поново користите плочу за кување.
- користите неодговарајућу посуду.

Појавиће се симбол  и зона за кување ће се аутоматски деактивирати након 2 минута.

- ако не искључите неку од зона за кување или ако не промените подешен степен топлоте. Након неког времена појавиће се  и плоча за кување ће се деактивирати.

Однос између степена топлоте и времена након ког се плоча за кување деактивира:

Подешавање степена топлоте	Плоча за кување се деактивира након
1 - 2	6 сати
3 - 4	5 сати

Подешавање степена топлоте	Плоча за кување се деактивира након
5	4 сата
6 - 9	1,5 сати

6.6 Подешавање топлоте

Додирните  да бисте повећали степен топлоте. Додирните  да бисте смањили степен топлоте. Истовремено додирните  и  да бисте деактивирали зоне за кување.

6.7 Аутоматско загревање

Ако активирате ову функцију, можете постићи неопходан степен топлоте у краћем времену. Функција подешава највиши степен топлоте на неко време, а затим спушта температуру до потребне вредности.



Да бисте активирали функцију, зона за кување мора бити хладна.

Да бисте активирали функцију за зону

за кување: додирните  ( се укључује). Одмах додирните  ( се укључује). Одмах додирните  док не подесите исправну топлоту. После 3 секунде  ће се појавити.

Да бисте деактивирали функцију:

додирните .

6.8 PowerBoost

Ова функција чини више снаге доступно индукционим зонама за кување. Функција може да се активира за индукциону зону за кување само на ограничени период времена. Након овог времена индукциона зона за кување аутоматски се враћа на највише подешавање топлоте.

Да бисте активирали функцију за зону

за кување: додирните .  повећања снаге се појављује.

Да бисте деактивирали функцију:

додирните  или .

6.9 Timer

• Тајмер за одбројавање времена

Ову функцију можете да користите да бисте подесили дужину једне сесије кувања.

Најпре подесите степен топлоте за зону за кување а затим подесите функцију.

Да бисте активирали функцију или

променили време: додирните . Цифре на тајмеру 00 и индикатори  и  светле на дисплеју.  почиње да светли црвено, а  почиње да светли белом бојом.



Ако тајмер није подешен, сви индикатори нестају након 3 секунде.

Додирните  или  да бисте подесили време (00 – 99 минута). Након 3 секунде, тајмер аутоматски почиње да одбројава.

Индикатори ,  и  нестају.  остаје да светли црвено.

Када тајмер заврши са одбројавањем, оглашава се звучни сигнал и 00 трепери.

Да бисте искључили сигнал, додирните .

Да бисте деактивирали функцију:

додирните . Индикатори  и  светле.

Користите  или  да бисте подесили 00 на дисплеју. Алтернативно, подесите ниво топлоте на 0. На овај начин звучни сигнал и тајмер се отказују.

6.10 Контролна брава

Можете да закључате командну таблу док зоне за кување раде. То спречава случајну промену подешеног степена топлоте.

Прво подесите степен топлоте.

Да бисте активирали функцију:

додирните .  се појављује и укључен је 4 секунде. Тајмер остаје укључен.

Да бисте деактивирали функцију:

додирните . Укључује се претходно подешавање топлоте.



Када деактивирате плочу за кување, такође деактивирате и ову функцију.

6.11 Уређај за безбедност деце

Ова функција спречава случајно коришћење плоче за кување.

Да бисте активирали функцију:

активирајте плочу за кување помоћу . Не подешавајте ниједан степен топлоте.

Додирните и држите  4 секунде.  се појављује. Деактивирајте плочу за кување помоћу .

Да бисте деактивирали функцију:

активирајте плочу за кување помоћу . Не подешавајте ниједан степен топлоте.

Додирните и држите  4 секунде.  се појављује. Деактивирајте плочу за кување помоћу .

Да бисте заменили функцију само за једно време кувања:

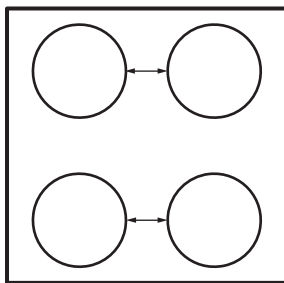
активирајте плочу за кување помоћу .  се појављује.

Додирните  на четири секунде. **У року од 10 секунди подесите топлоту.** Можете да користите плочу за кување. Када деактивирате плочу за кување са  функција поново ради.

6.12 Функција Управљање потрошњом

- Зоне за кување су груписане према локацији и броју фаза у плочи за кување. Погледајте илустрацију.
- Свака фаза има максимално електрично оптерећење.
- Функција дели снагу између зона за кување повезаних на исту фазу.
- Функција се активира када укупно електрично оптерећење зона за кување повезаних са појединачном фазом буде премашено.
- Функција умањује снагу других зона за кување повезаних на исту фазу.

- Дисплеј степена топлоте редукованих зона се мења између два нивоа.



7. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – НАПОМЕНЕ И САВЕТИ

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

7.1 Посуђе



Јако електромагнетно поље у индукционим зонама за кување врло брзо ствара топлоту у посуђу за кување.



Користите индукционе зоне за кување у комбинацији са одговарајућим посуђем за кување.

Материјал за кување

- **исправно:** ливено гвожђе, челик, емајлирани челик, нерђајући челик, посуђе са вишеслојним дном (са исправном ознаком произвођача).
- **неисправно:** алуминијум, бакар, месинг, стакло, керамика, порцелан.

Посуђе јегодно за индукциону плочу за кување ако:

- вода брзо прокључа на зони за кување која је подешена на највиши ниво топлоте.
- дно посуђа привлачи магнет.



Дно посуђа за кување мора да буде дебело и што је могуће равније. Осигурајте да доње површине посуда буду чисте и суве пре него што их ставите на површину плоче.

Димензије посуђа за кување

Индукционе зоне за кување се аутоматски прилагођавају димензијама дна посуђа за кување. Погледајте тачне димензије посуђа за кување у табели „Спецификације зона за кување”.

Ставите посуду у средину изабране зоне за кување.

Ради обезбеђења оптималног преноса топлоте, користите посуђе за кување чији је пречник дна најсличнији највећој величини, односно пречнику зоне наведеном у табели.

7.2 Спецификација зона за кување

Зона за кување	Минимални пречник посуђа (mm)
Задња лева	180
Задња десна	150
Предња десна	125
Предња лева	125

7.3 Звукови током рада



Звукови су нормални и не указују на квар. Бука која се ствара током припреме јела се разликује и зависи од ког је материјала посуђе направљено, као и од нивоa снаге који се примењује.

- Бука која се ствара током припреме јела:**
- пуцкетање: посуђе за кување је направљено од различитих материјала (структура сендвича).
 - пиштање: користите зону за кување са високим нивоом снаге, а посуђе за кување је направљено од различитих материјала (структура сендвича).
 - шум: користите висок ниво снаге.

- Звукови које производи плоча за кување:**
- клик: долази до електричног пребацивања .
 - шиштање, зујање: ради вентилатор.
 - ритмички звуци: детектовано посуђе за кување.

7.4 Поједностављени водич за кување

Однос између степена топлоте зоне за кување и њене потрошње струје није линеаран. Када повећате степен топлоте, то није пропорционално повећању потрошње струје. То значи да зона за кување на средњем степену топлоте користи мање од половине своје снаге.



Подаци у табели су само смернице.

Подешавање степена топлоте	Користити за:	Време (мин)	Савети
1	Догревање скуване хране.	по потреби	Ставите поклопац на посуду.
1 - 2.	Сос холандез; топљени: маслац, чоколада, желатин.	5 - 25	Повремено промешајте.
2.	Учврстили: ваздушасте омлете, кувана јаја.	10 - 40	Кувајте са стављеним поклопцем.
2. - 3.	Динстање јела са пиринчем и млеком, подгревање готових јела.	25 - 50	Додати најмање два пута више течности од количине пиринча, а јела са млеком промешати на пола времена кувања.
3. - 4.	Динстање поврћа, рибе и меса.	20 - 45	Додајте неколико кашичица воде. Проверите количину воде током процеса.
4. - 5.	Кромпир и друго поврће кувано на пари.	20 - 60	Дно шерпе прекријте са 1–2 cm воде. Проверите ниво воде током процеса. Држите поклопац на лонцу.
4. - 5.	Кување већих количина хране, јела и супа.	60 - 150	До 3 l течности и састојака.
5. - 7	Тихо пржење: одрезак, телефи „кордон бле”, котлети, фаширане шницле, кобасице, цигерица, запршка, јаја, палачинке, крофне.	по потреби	Окрените по потреби.
7 - 8	Јако пржење, рендани кромпир, печења, шницле.	5 - 15	Окрените по потреби.

Подешавање степенa то- плоте	Користити за:	Време (мин)	Савети
9	Кување воде, кување теста, запецање меса (гулаш, говеђи рибић), помфрит.		
	Кување великих количина воде. PowerBoost је активиран.		

8. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

8.1 Опште информације

- Очистите плочу за кување након сваке употребе.
- Увек користите посуђе за кување са чистом доњом површином.
- Огреботине или тамне флеке на површини немају никакво дејство на рад плоче за кување.
- Користите посебно средство за чишћење погодно за површину плоче за кување.
- Увек користите стругач који се препоручује за плоче за кување са стакленом површином. Стругач користите само као додатни алат за чишћење стакла након уобичајеног поступка чишћења.

УПОЗОРЕЊЕ!

Немојте користити ножеве или било који други оштар, метални алат за чишћење стаклене површине.

8.2 Чишћење плоче

- Уклоните одмах:** растопљену пластику, пластичну фолију, шећер и храну са шећером, у противном прљавштина може да оштети плочу за кување. Водите рачуна како бисте избегли опекотине. Користите специјални стругач за плоче за кување на стакленој површини, тако да буде под оштрим углом и померајте оштрицу по површини.
- Када се плоча за кување довољно охлади уклоните:** светле кругове од каменца и воде, испрскале масноће и промену боје у виду светлуцања метала. Очистите плочу за кување влажном крпом и са мало неабразивног детерџента. Након чишћења, обришите плочу за кување меком крпом.
- Уклоните промену боје у виду светлуцања метала:** користите раствор воде са сирћетом и очистите површину стакла крпом.

9. ПЕЋНИЦА – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

9.1 Укључивање и искључивање рерне

- Окрените дугме за функције рерне да бисте изабрали неку функцију.
- Окрените дугме за температуру да бисте подесили температуру.

Лампица се укључује када рерна ради.



За функције без грејања нема потребе да подешавате температуру.

- Искључите рерну, окрените командну дугмад за функције рерне и температуру на положај „искључено“.

9.2 Безбедносни термостат

Неправилан рад рерне или неисправни делови могу довести до опасног прегревања. Да би се ово спречило, рерна има безбедносни термостат који прекида напајање. Рерна се поново аутоматски укључује кад температура опадне.

9.3 Вентилатор за хлађење

Када апарат ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује како би хладио површине апарата. Ако искључите уређај, уверите се да су оба дугмета за функције уређаја и температуру у искљученом положају. У супротном, вентилатор за хлађење ће наставити са радом.

9.4 Функције рерне

0

Положај „искључено“

Пећница је искључена.



Лампа у рерни

За укључивање лампе без функције печења.



SteamBake

За додавање влаге током кувања. За добијање праве боје и хрскаве корице током печења. За већу сочност при поновном загревању. За очување воћа или поврћа.



Загревање одоздо

За печење колача са хрскавом доњом површином.



Загревање одозго/одоздо

За печење на једном положају решетке.



Брзо гриловање

За гриловање танких комада хране у великим количинама и тостирање хлеба.



Турбо гриловање

За печење већих комада меса или живине с костима на једној решетци. За спремање гратинираних јела и за запецање.



Печење са вентилатором

За пржење или за пржење и печење хране на истој температури, на више од једног нивоа решетке, без мешања укуса.



Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима еко-дизајна (у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови у складу са: IEC/EN 60350-1.

Током печења врата рерне треба да буду затворена како функција не би била прекидана и како би се осигурало да рерна ради на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Снага загревања може бити умањена. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте поглавље „Енергетска ефикасност“, Уштеда енергије. Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. За упутства за кување, прочитајте одељак „Напомене и савети“, Влажно печење уз вентилатор.



AirFry/

Печење уз равни вентил

За пржење намирница с мање уља или без папира за печење. За јела попут помфрита или пице. /

За истовремено печење на највише два положаја решетке и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20–40 °C него за функцију Загревање одозго/одоздо.



Одмрзавање

За одмрзавање хране. Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.

9.5 Активирање функције: SteamBake

Ова функција омогућава побољшање влажности током кувања.



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина и оштећења уређаја.

Отпуштена влага може да изазове опекотине:

- Немојте отварати врата на уређају када користите функцију: SteamBake.
- Пажљиво отворите врата уређаја након коришћења функције: SteamBake.



Погледајте одељак „Напомене и савети“.

1. Отворите врата пећнице.
2. Испуните удубљења у унутрашњости водом са чесме.
Максимални капацитет удубљења у унутрашњости рерне је 250 ml.
Испуните удубљења у унутрашњости рерне водом само када је хладна.
3. Подесите функцију: SteamBake .
4. Окрените дугме за температуру да бисте подесили температуру.
5. Ставите храну у уређај и затворите врата пећнице.

ОПРЕЗ

Немојте да допуњујете водом удубљење у унутрашњости током кувања или када је пећница врућа.

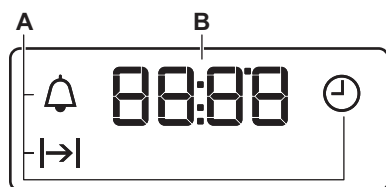
6. За деактивирање уређаја, окрените командну дугмад за функције пећнице и температуру на искључен положај.
7. Уклоните воду из удубљења у унутрашњости рерне.

УПОЗОРЕЊЕ!

Проверите да ли се уређај охладио пре него што уклоните преосталу воду из удубљења у унутрашњости.

10. ПЕЋНИЦА – ФУНКЦИЈЕ САТА

10.1 Дисплеј



- А. Функције сата
- В. Тајмер

10.2 Дугмад

Дугме	Функција	Опис
—	МИНУС	За подешавање времена.
	САТ	За подешавање функције сата.
+	ПЛУС	За подешавање времена.

10.3 Табела са функцијама сата

Функција сата	Примена
 ТАЧНО ВРЕМЕ	За подешавање, промену или проверу тачног времена.
 ТРАЈАЊЕ	За подешавање времена рада рерне.
 ТАЈМЕР	За подешавање времена за одбројавање. Ова функција не утиче на рад рерне. ТАЈМЕР можете да подесите у било ком моменту, чак и ако је рерна искључена.

10.4 Подешавање функције ТРАЈАЊЕ

1. Подесите функцију и температуру рерне.
2. Притискајте изнова  док  не почне да трепери.
3. Притисните  или  да бисте подесили време.

На дисплеју се приказује .

4. Када време истекне,  трепери и оглашава се звучни сигнал. Уређај се аутоматски деактивира.
5. Притисните било које дугме да бисте искључили сигнал.
6. Окрените командно дугме за функције рерне и дугме за температуру на положај „искључено“.

10.5 Подешавање функције ТАЈМЕР

1. Притискајте изнова  док  не почне да трепери.

2. Притисните  или  да бисте подесили потребно време. Тајмер се аутоматски покреће након 5 секунди.

3. Када истекне подешено време, оглашава се звучни сигнал. Притисните било које дугме да бисте искључили сигнал.
4. Окрените командно дугме за функције рерне и дугме за температуру на положај „искључено“.

10.6 Поништавање функција сата

1. Притискајте изнова  док индикатор потребне функције не почне да трепери.
2. Притисните и задржите . Функција сата се гаси после неколико секунди.

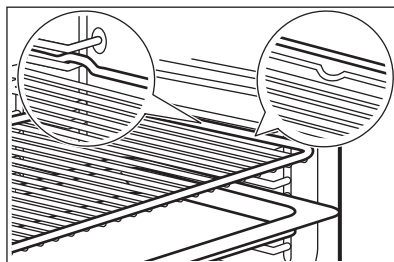
11. ПЕЋНИЦА – КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

11.1 Убацивање прибора

Прибор доступан у зависности од модела. Скенирајте QR код да бисте проверили како да користите прибор који се испоручује са вашим уређајем. Опционални прибор можете да наручите посебно. За више информација обратите се локалном добављачу.



Ако ваш плех има нагиб, поставите га према задњем делу унутрашњости пећнице.

Ако постоји натпис на прибору, уверите се да је окренут према вама.

Ако користите плех са рупама, ставите плех / посуду испод, да прикупи течности које капљу.

Мала удубљења повећавају безбедност и пружају заштиту од нагињања. Она такође спречавају превртање. Ивица око полице спречава клизање посуђа са полице.

Уметните прибор (решеткаста полица / плех) између вођица на носачу решетке. Побрините се да полица додирне задњи део унутрашњости рерне.

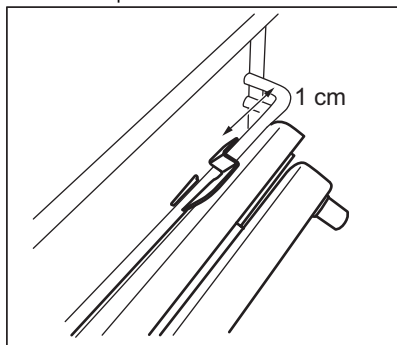
11.2 Телескопске вођице



Телескопске вођице можете постављати на различите нивое решетке, осим на ниво 4.

Постављање телескопских вођица

1. Окрените телескопску вођицу за приближно 90°.
2. Хватаљку на задњем крају телескопске вођице навуците на шину за подршку решетке. Уверите се да сте ставили вођицу на одговарајућу страну пећнице.

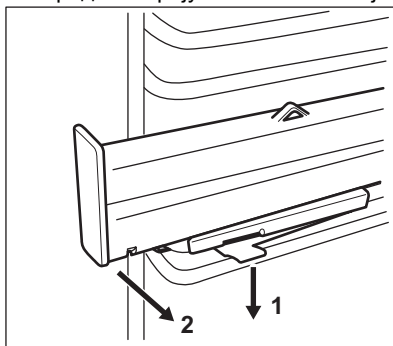


3. Окрените вођицу у одговарајући положај. Систем за заустављање који је на једном крају телескопске вођице треба да је усмерен навише.
4. Гурните вођицу до задњег зида пећнице.

5. Предњи крај телескопске вођице притисните о шину за подршку решетке. Када хватаљка на предњем крају правилно налегне, зачуће се „клик“.
6. Поновите исти поступак ради постављања друге телескопске вођице. Проверите да су обе телескопске вођице на истом нивоу.

Скидање телескопских вођица

1. Притисните и задржите хватаљку на предњем крају телескопске вођице.



2. Предњи крај вођице повуците од подршке решетке.
3. Окрените телескопску вођицу за приближно 90°.
4. Задњи крај вођице скините са подршке решетке.
5. Поновите исти поступак да бисте скинули и другу телескопску вођицу.

12. ПЕЋНИЦА – НАПОМЕНЕ И САВЕТИ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.



Температура и време печења наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака.

12.1 SteamBake



Пре него што претходно загрејете пећницу, испуните удубљења у њој водом док је пећница још хладна.

Погледајте одељак „Активирање функције: SteamBake”

Квасно тесто

Храна	Вода у удубљењима у унутрашњости (ml)	Температура (°C)	Време (мин)	Положај решетке	Прибор
Бели хлеб ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Користите плех за печење.
Земичке ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Користите плех за печење.
Домаћа пица ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Користите плех за печење.
Фокача ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Користите плех за печење.
Кексићи, погачице, кроасан ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Користите плех за печење.
Колач са шљивама, пита са јабукама, земичке са циметом ¹⁾	100	180	20	2	Користите калуп за колаче.

¹⁾ Пре печења, загрејте у празној пећници у трајању од 5 минута.

Кување замрзнуте хране

Храна	Вода у удубљењима у унутрашњости (ml)	Температура (°C)	Време (мин)	Положај решетке	Прибор
Замрзнута пица ¹⁾	150	200 - 210	10 - 20	2	Користите решеткасту полицу.
Замрзнут кроасан ¹⁾	150	160 - 170	25 - 30	2	Користите плех за печење.

¹⁾ Пре печења, загрејте у празној рерни у трајању од 10 минута.

Регенерација хране

Храна	Вода у удубљењима у унутрашњости (ml)	Температура (°C)	Време (мин)	Положај решетке	Прибор
Бели хлеб	100	110	15 - 25	2	Користите плех за печење.
Земичке	100	110	10 - 20	2	Користите плех за печење.
Домаћа пица	100	110	15 - 25	2	Користите плех за печење.

Храна	Вода у удубљењима у унутрашњости (ml)	Температура (°C)	Време (мин)	Положај решетке	Прибор
Фокача	100	110	10 - 20	2	Користите плех за печење.
Поврће	100	110	15 - 25	2	Користите плех за печење.
Пиринач	100	110	15 - 25	2	Користите плех за печење.
Тестенина	100	110	15 - 25	2	Користите плех за печење.
Месо	100	110	15 - 25	2	Користите плех за печење.

Печење

Храна	Вода у удубљењима у унутрашњости (ml)	Температура (°C)	Време (мин)	Положај решетке	Прибор
Печена свињетина	200	180	65 - 80	2	Користите решеткасту полицу и плех за печење.
Говеђе печење	200	200	50 - 60	2	Користите решеткасту полицу и плех за печење.
Пиле	200	210	60 - 80	2	Користите решеткасту полицу и плех за печење.
Печена ћурка	200	200	70 - 90	2	Користите решеткасту полицу и плех за печење.

12.2 Влажно печење уз вентилатор

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положај решетке	Прибор
Хлеб и пица				
Плетенице	190	25 - 30	2	плех за печење или дубоки тигањ
Земичке	200	40 - 45	2	плех за печење или дубоки тигањ
Замрзнута пица 350 g	190	25 - 35	2	решеткаста полица
Колачи на плеховима за печење				
Швајцарски ролат	180	20 - 30	2	плех за печење или дубоки тигањ

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положај решетке	Прибор
Брауни колач	180	35 - 45	2	плех за печење или дубоки тигањ
Колачи на плеховима				
Суфле	210	35 - 45	2	шест керамичких посуда на решеткастој полици
Корица за флан	180	25 - 35	2	плех за флан на решеткастој полици
Бисквит торта	150	35 - 45	2	плех за тарту на решеткастој полици
Риба				
Риба у кеси за печење 300 g	180	25 - 35	2	плех за печење или дубоки тигањ
Цела риба 200 g	180	25 - 35	2	плех за печење или дубоки тигањ
Рибљи филет 300 g	180	30 - 40	2	плех за пицу на решеткастој полици
Месо				
Месо у кеси за печење 250 g	200	35 - 45	2	плех за печење или дубоки тигањ
Ражњићи од меса 500 g	200	30 - 40	2	плех за печење или дубоки тигањ
Мали печени залогаји				
Колачи	170	25 - 35	2	плех за печење или дубоки тигањ
Макарони	170	40 - 50	2	плех за печење или дубоки тигањ
Мафини	180	30 - 40	2	плех за печење или дубоки тигањ
Укусни крекери	160	25 - 35	2	плех за печење или дубоки тигањ
Хрскави кекс од сипкавог теста	140	25 - 35	2	плех за печење или дубоки тигањ
Мали тартови	170	20 - 30	2	плех за печење или дубоки тигањ
Вегетаријански				
Мешано поврће у кеси за печење 400 g	200	20 - 30	2	плех за печење или дубоки тигањ
Омлет	200	30 - 40	2	плех за пицу на решеткастој полици
Поврће на плеху 700 g	190	25 - 35	2	плех за печење или дубоки тигањ

12.3 AirFry

Пекарски производи

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (мин)	Положај решетке
Кроасан, смрзнут	око 350 g	180 - 220	15 - 30	2
Лиснато тесто, смрзнуто	око 400 g	180 - 220	15 - 35	2

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (мин)	Положај решетке
Лиснато тесто, свеже	око 300 g	180 - 220	15 - 35	2
Пица, замрзнута	око 340 g	180 - 220	20 - 35	2

Производи од кромпира

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (мин)	Положај решетке
Помфрит, замрзнут	око 650 g	180 - 220	20 - 30	2
Помфрит, дебео, смрзнут	око 600 g	180 - 220	20 - 30	2
Исечен кромпир, смрзнут	око 650 g	180 - 220	15 - 25	2
Крокети	око 450 g	180 - 220	15 - 30	2

Свеже поврће

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (мин)	Положај решетке
Кришке тиквица, свеже ¹⁾	око 500 g	180 - 220	25 - 35	2

¹⁾ Додати 1 кашичицу маслиновог уља да се не би лепило

Остало

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (мин)	Положај решетке
Одресци, смрзнати	око 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Шкампи у тесту за печење, смрзнати	око 200 g	180 - 220	15 - 25	2
Колутови лигње, смрзнато	око 250 g	180 - 220	15 - 25	2
Пилећи крокети, смрзнати	око 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Рибљи штапићи, смрзнати	око 500 g	180 - 220	15 - 25	2

12.4 Информације за институте за тестирање

Храна	Функција	Температура (°C)	Прибор	Положај решетке	Време (мин)
Ситни колачи (16 по плеху)	Загревање одозго/одоздо	160	плех за печење	3	20 - 30
Ситни колачи (16 по плеху)	Печење са вентилатором	150	плех за печење	3	20 - 30
Ситни колачи (16 по плеху)	Печење уз равни вентил	160	плех за печење	1 + 3	30 - 40
Пита с јабукама (2 плеха, Ø 20 cm, дијагонално постављено)	Загревање одозго/одоздо	190	решеткаста полица	1	65 - 75

Храна	Функција	Темпера-тура (°C)	Прибор	Положај решетке	Време (мин)
Пита с јабукама (2 плеха, Ø 20 cm, дијагонално постављено)	Печење са вентилатором	180	решеткаста полица	2	70 - 80
Немасна бисквит торта	Загревање одозго/одоздо	180	решеткаста полица	2	20 - 30
Немасна бисквит торта	Печење са вентилатором	160	решеткаста полица	2	25 - 35
Немасна бисквит торта	Печење уз равни вентил	170	решеткаста полица	1 + 3	30 - 40
Хрскави колач/пециво у тракама	Загревање одозго/одоздо	140	плех за печење	3	15 - 30
Хрскави колач/пециво у тракама	Печење са вентилатором	140	плех за печење	3	20 - 30
Хрскави колач/пециво у тракама	Печење уз равни вентил	140	плех за печење	1 + 3	15 - 30
Тост	Брзо гриловање	250	решеткаста полица	3	5 - 10
Говеђи бургер ¹⁾	Турбо гриловање	250	решеткаста полица или дубоки тигањ	3	15–20 прву страну; 10–15 другу страну

¹⁾ Претходно загревајте рерну 10 минута.

13. ПЕЋНИЦА – НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

13.1 Напомене у вези са чишћењем

Обришите предњу страну рерне меком крпом, топлим водом и благим средством за чишћење.

За чишћење металних површина користите наменско средство за чишћење.

Унутрашњост рерне треба чистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци хране могу довести до пожара. Ризик је већи када се користи посуда за печење на грилу.

Након сваке употребе, очистите сав прибор и оставите га да се осуши. Користите меку крпу са топлим водом и средством за

чишћење. Не перите прибор у машини за прање посуђа (осим у плеху AirFry).

Уклоните тврдокорне мрље специјалним средством за чишћење рерне. Не користите средство за чишћење рерне на каталитичким површинама.

Не чистите прибор са нелепљивом површином и плех AirFry абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.

13.2 Рерне од нерђајућег челика или алуминијума

Очистите врата рерне користећи искључиво влажну крпу или сунђер. Осушите меком крпом.

Немојте користити челичну вуну, киселине, нити абразивне материјале, јер они могу оштетити површину рерне. Уз исте мере

предострожносри очистите и командну таблу рерне.

13.3 Чишћење удубљења у унутрашњости

Поступак чишћења уклања преостали каменац из удубљења у унутрашњости рерне након процеса печења на пари.



Препоручујемо да се спроведете поступак чишћења макар након сваког 5. до 10. циклуса ове функције: SteamBake.

1. Ставите 250 ml белог сирћета у удубљења у унутрашњости на дну пећнице.
Користи максимално 6% сирћета без биља.
2. Оставите да сирће раствори насlage каменца на температури просторије у трајању од 30 минута.
3. Очистите унутрашњост топлем водом и меком крпом.

13.4 Уклањање носача решетке

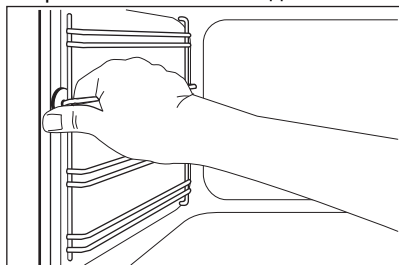
Да бисте очистили рерну, уклоните подршке за решетке .



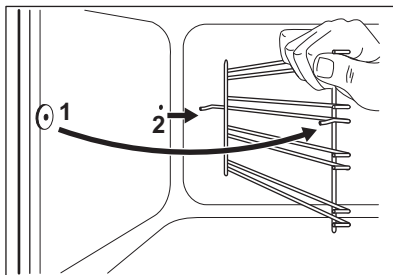
ОПРЕЗ

Будите пажљиви приликом уклањања подршки решетака.

1. Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.



2. Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.



Инсталирајте извађени прибор обрнутим редоследом.

13.5 Каталитичко чишћење

Унутрашњост рерне премазана је каталитички емајлом. Она апсорбује масноће.

Пре него што укључите каталитичко чишћење:

- уклоните сав прибор .
- очистите дно рерне топлем водом и благим детерџентом.
- очистите унутрашње стакло врата рерне топлем водом и меком крпом.

1. Подесите функцију
2. Подесите максималну температуру и оставите рерну да ради 1 сат.
3. Искључите рерну.
4. Када се рерна охлади, очистите унутрашњост меком влажном крпом. Флеке или губитак боје каталитичког премаза немају утицаја на каталитичко чишћење.

13.6 Скидање и инсталирање стаклених плоча рерне

Унутрашње стаклене плоче могу да се скину како бисте их очистили. Број стаклених плоча се разликује код различитих модела.



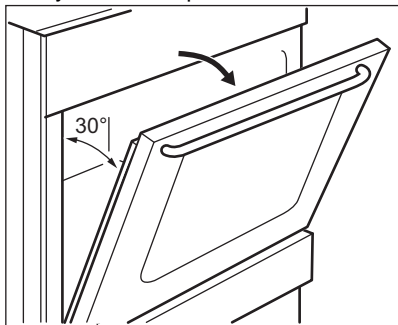
УПОЗОРЕЊЕ!

Нека врата рерне буду мало отворена током процеса чишћења. Када их потпуно отворите, могу се случајно затворити, узрокујући потенцијално оштећење.

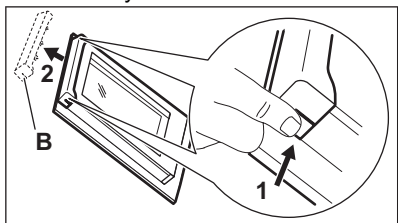
УПОЗОРЕЊЕ!

Немојте да користите уређај без стаклених плоча.

1. Отворите врата под углом од отприлике 30°. Врата стоје сама када су благо отворена.



2. Држите штитнике врата (В) са обе стране горње ивице и погурајте ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.



3. Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.

УПОЗОРЕЊЕ!

Кад извадите стаклене плоче, врата рерне ће кренути да се затварају.

4. Држите горњу ивицу стаклених плоча врата и повуците их нагоре, једну по једну.
5. Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклену плочу.

Када је чишћење завршено, монтирајте стаклене плоче и врата рерне. Горје описани поступак обавите супротним редоследом. Прво поставите мању плочу, а затим већу.

ОПРЕЗ

Уверите се да сте унутрашњу стаклену плочу инсталирали на одговарајућа лежишта.

13.7 Фиока

Фиока за одлагање се налази одмах испод унутрашњости пећнице.

УПОЗОРЕЊЕ!

Не стављајте храну у фиоку.

УПОЗОРЕЊЕ!

У фиоци немојте држати запаљиве предмете, попут материјала за чишћење, пластичних кеса, рукавица за пећницу, папира, средстава за чишћење, аеросола или пластичних предмета. Када користите пећницу, фиока може да буде врела. Постоји опасност од пожара.

Фиока испод пећнице може да се уклони ради чишћења.

Уклањање фиоке:

1. Извуците фиоку док се не заустави.
2. Благо подигните фиоку, тако да се може подићи нагоре под углом у односу на клизаче фиоке.

Да бисте монтирали фиоку, следите процедуру уназад.

13.8 Замена лампице

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.
Лампица може бити врућа.

1. Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади.
2. Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне утичнице.
3. Дно унутрашњости рерне прекријте крпом.

Сијалица на задњем зиду

1. Окрените стаклени поклопац сијалице како бисте га скинули.
2. Очистите стаклени поклопац.

3. Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300 °C.

4. Поставите стаклени поклопац.

14. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

14.1 Шта учинити ако...

Проблем	Могући узрок	Решење
Не можете да укључите уређај.	Уређај није прикључен на електрично напајање или није правилно прикључен.	Проверите да ли је уређај правилно укључен у струју.
	Осигурач је прегорео.	Проверите да осигурач није узрок кvara. Уколико осигурач неквалитетно прегореве, обратите се квалификованом, овлашћеном електричару.
Не можете да укључите плочу за кување нити да је користите.	Осигурач је прегорео.	Поново укључите плочу за кување и подесите степен топлоте за мање од 10 секунди.
	Истовремено сте додирнули 2 или више сензорска поља.	Додирните само једно сензорско поље.
	На командној табли постоје мрље од воде или масти.	Очистите командну таблу.
Оглашава се звучни сигнал и плоча за кување се деактивира. Оглашава се звучни сигнал када је плоча за кување искључена.	Ставили сте нешто преко једног или више сензорских поља.	Уклоните предмет са сензорских поља.
Плоча за кување се деактивира.	Ставили сте нешто на сензорско поље ①.	Уклоните предмет са сензорског поља.
Загревање посуђа за кување на плочи за кување траје предуго.	Погрешан пречник или квалитет посуђа за кување.	Користите посуђе за кување које је намењено за индукцију са пречником дна сличним величини зоне за кување
Подешавање степена топлоте се мења између два нивоа.	Функција управљања потрошњом ради.	Погледајте одељак „Плоча за кување – свакодневна употреба”.
Сензорска поља постају врућа.	Посуђе за кување је превелико или сте га ставили преблизу командама.	Уколико је могуће, ставите велико посуђе за кување на задње зоне.
 се пали.	Аутоматско искључивање ради.	Искључите плочу за кување и поново је укључите.
 се пали.	Активиран је уређај за безбедност деце или блокада за безбедност деце ради.	Погледајте одељак „Плоча за кување – свакодневна употреба”.

Проблем	Могући узрок	Решење
F се пали.	Нисте ставили посуђе за кување на зону.	Ставите посуђе за кување на зону.
	Погрешно посуђе за кување.	Користите одговарајуће посуде за кување. Погледајте одељак „Плоча за кување – напомене и савети”.
	Пречник дна посуђа за кување је сувише мали за зону.	Користите посуђе за кување одговарајућих димензија.
Пали се E и приказује се број.	Дошло је до грешке у плочи за кување.	Искључите плочу за кување из струје на неко време. Искључите осигурач из кућне струјне мреже. Прикључите поново. Ако се E поново појави, контактирајте са овлашћеним сервисним центром.
E4 се пали.	Догодила се грешка у плочи за кување, јер је садржај у посуђу за кување остављен да ври до испаравања. Раде аутоматско искључивање и заштита од прегревања зона.	Деактивирајте плочу за кување. Уклоните вруће посуђе за кување. Након отприлике 30 секунди, поново активирајте зону. Ако је посуђе за кување представљало проблем, нестаје порука о грешци. Индикатор преостале топлоте може да остане укључен. Оставите посуђе за кување да се довољно охлади. Проверите да ли је ваше посуђе за кување компатибилно са плочом за кување. Погледајте одељак „Плоча за кување – напомене и савети”.
Пећница се не загрева.	Рерна је искључена.	Активирајте рерну.
	Нису обављена неопходна подешавања.	Проверите да ли су сва подешавања исправна.
	Сат није подешен.	Подесите сат.
Сијалица не ради.	Лампа је неисправна.	Замените сијалицу.
Пара и кондензација се таложе на храни и у унутрашњости рерне.	Јело је остало у рерни превише дуго.	Не остављајте јело у рерни дуже од 15–20 минута након што се процес печења заврши.
Предуго траје док се јела скувају или се скувају пребрзо.	Температура је прениска или превише висока.	По потреби подесите температуру. Пратите савет из упутства за употребу.
Дисплеј приказује шифру грешке које нема у овој табели.	Дошло је до електричног кvara.	Искључите уређај помоћу кућног осигурача или сигурносног прекидача у кутији са осигурачима и затим га поново укључите. Ако дисплеј поново прикаже шифру грешке, обратите се Корисничкој служби.
На дисплеју се приказује „12.00”.	Дошло је до нестанка струје.	Поново подесите сат.

Проблем	Могући узрок	Решење
Не можете да активирате пећницу нити да њоме управљате. Дисплеј показује „400“ и оглашава се звучни сигнал.	Рерна није правилно прикључена на електрично напајање.	Проверите да ли је рерна правилно укључена у струју (погледајте дијаграм за повезивање, ако је доступан).
Функција не даје добре резултате приликом печења: SteamBake.	Нисте активирали функцију SteamBake.	Погледајте одељак „Активирање функције: SteamBake“.
	Нисте испунили удубљење у унутрашњости рерне водом.	Погледајте одељак „Активирање функције: SteamBake“.
Вода у удубљењу не кључа.	Температура је прениска.	Подесите температуру најмање на 110 °C. Погледајте одељак „Пећница – напомене и савети“.
Вода излази из удубљења.	У удубљењу у унутрашњости има превише воде.	Искључите рерну и пустите да се охлади. Обришите воду крпом или сунђером. Сипајте одговарајућу количину воде у удубљење. Погледајте одређену процедуру.

14.2 Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости апарата. Немојте уклањати плочицу са техничким

карактеристикама из унутрашњости апарата.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:

Модел (MOD.)	
Број производа (PNC)	
Серијски број (S.N.)	

15. ENERGETSKA EFIKASNOST

15.1 Информације о производу према прописима о еко-дизајну ЕУ за плочу за кување

Идентификација модела	LKI564267K		
Врста плоче за кување	Плоча за кување унутар самостојећег шпорета		
Број зона за кување	4		
Технологија загревања	Индукција		
Пречник кружних зона за кување (Ø)	Задња лева	21.0 cm	
	Задња десна	18.0 cm	
	Предња десна	14.0 cm	
	Предња лева	14.0 cm	

Потрошња енергије по зони за кување (EC electric cooking)	Задња лева	175.0 Wh/kg
	Задња десна	170.0 Wh/kg
	Предња десна	184.0 Wh/kg
	Предња лева	184.6 Wh/kg
Потрошња енергије плоче за кување (EC electric hob)		178.4 Wh/kg

IEC/EN 60350-2 – Електрични апарати за кување који се користе у домаћинству – Део 2: Грејне плоче – Методе за мерење перформанси.

15.2 Плоча за кување – Уштеда електричне енергије

Електричну енергију можете да уштедите током свакодневног кувања ако пратите доле наведене савете.

- Када загревате воду, користите само онолико воде колико вам треба.

- По могућности на посуде увек ставите поклопце.
- Посуду ставите тачно на средину зоне за кување.
- За догревање или отапање хране користите преосталу топлоту.

15.3 Лист са информацијама о производу и Информације о производу у складу са прописима ЕУ о означању енергетске ефикасности и еко-дизајну за пећницу

Назив добављача	Electrolux
Идентификација модела	LKI564267K 943005785
Индекс енергетске ефикасности	94.9
Класа енергетске ефикасности	A
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0,84 kWh/циклусу
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0,75 kWh/циклусу
Број шупљина у рерни	1
Извор топлоте	Електрична струја
Запремина	58 l
Тип рерне	Рерна унутар самостојећег шпорета
Маса	46.0 kg

IEC/EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – Део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.

15.4 Пећница - уштеда енергије

Следећи савети наведени у наставку помоћи ће вам да уштедите енергију приликом коришћења уређаја.

Уверите се да су врата апарата затворена када апарат ради. Не отварајте врата

апарата сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување и тамне, нерелефне плехове и посуде да бисте повећали уштеду енергије.

Немојте предгревати уређај пре кувања осим ако се то посебно не препоручује.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

Кување са вентилатором

Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

Преостала топлота

Када кување траје дуже од 30 мин., смањите температуру апарата на минимум 3–10 минута пре краја кувања. Кување ће се наставити користећи преосталу топлоту у апарату.

Користите преосталу топлоту за одржавање топлоте хране или за загревање друге хране.

Одржавање хране топлотом

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту хране.

Влажно печење уз вентилатор

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. За додатне детаље погледајте поглавље „апарат – свакодневна употреба“, функције апарата.

15.5 Информације о производу за потрошњу енергије и максимално време за достизање применљивог режима мале снаге

Потрошња енергије у режиму приправности	0.8 W
Максимално време потребно да опрема аутоматски достигне применљиви режим мале снаге	20 мин

16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале означене симболом . Ставите амбалажу у одговарајуће контејнере да бисте је рециклирали. Помозите у заштити животне средине и људског здравља рециклирањем отпада који потиче од

електричних и електронских уређаја. Не одлажите уређаје означене симболом  заједно са кућним отпадом. Однесите производ локалној служби за рециклажу или се обратите локалној администрацији.





electrolux.com

701134107-B-032026



CE