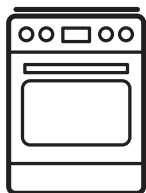




# Electrolux



[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



**LKI564200X**

RO Manual de utilizare | **Aragaz**



## NE GÂNDIM LA DVS

Vă mulțumim că ați achiziționat un aparat Electrolux. Ați ales un produs rezultat în urma a zeci de ani de experiență profesională și inovație. Ingenios și stilat, a fost conceput gândindu-vă la Dvs. Pentru ca să fiți asigurat că aveți toate cunoștințele necesare pentru obținerea unor rezultate extraordinare de fiecare dată când îl folosiți.

Bine ați venit la Electrolux.

**Vizitați site-ul nostru pentru:**



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

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



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

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



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

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

## ASISTENȚĂ PENTRU CLIEȚI ȘI SERVICE

Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.

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

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

 Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța

 Informații și sfaturi generale

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## CUPRINS

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

## **1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA**

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

### **1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile**

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

### **1.2 Informații generale despre siguranță**

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru utilizarea în locuințe individuale la interior

- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- Acest aparat trebuie conectat la o sursă de curent cu un cablu de tip H05VV-F pentru a rezista la temperatura panoului din spate.
- Acest aparat este destinat utilizării la o altitudine maximă de 2000 m deasupra nivelului mării.
- Acest aparat nu este conceput pentru a fi utilizate pe nave, bărci sau ambarcațiuni.
- Nu instalați aparatul în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.
- Nu instalați aparatul pe o platformă.
- Aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune cu ajutorul unui cronometru extern sau al unui sistem separat de telecomandă.
- AVERTISMENT: Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- Nu folosiți niciodată apă pentru stingerea focului de gătire. Opriți aparatul și acoperiți flăcările cu o pătură ignifugă sau un capac.
- ATENȚIE: Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.
- AVERTISMENT: Pericol de incendiu: Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătire.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța ușa de sticlă sau sticla capacelor cu balama ale plitei deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.

- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Dacă suprafața ceramică / de sticlă este crăpată, opriți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare. În cazul în care aparatul este conectat direct la sursa de alimentare folosind cutia de conexiuni, scoateți siguranța pentru a deconecta aparatul de la sursa de curent. În ambele cazuri, contactați Centrul de service autorizat.
- După utilizare, stingeți elementul plitei cu ajutorul butonului și nu lăsați această operațiune în sarcina detectorului de vase.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de a efectua operațiile de întreținere.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- Aveți grijă când atingeți sertarul de depozitare. Se poate încinge.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Mijloacele de deconectare trebuie incluse în cablajul fix în conformitate cu reglementările privind cablarea.
- **AVERTISMENT:** Folosiți doar opritoare realizate de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind

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

### 2.2 Conexiunea electrică

#### **AVERTISMENT!**

Pericol de incendiu și electrocutare.

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

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

## 2.3 Utilizarea

### **AVERTISMENT!**

Risc de vătămare și arsuri.  
Risc de electrocutare.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Utilizatorii cu stimulator cardiac trebuie să păstreze o distanță de minim 30 de cm față de zonele de gătit prin inducție atunci când aparatul este în funcțiune.
- Nu utilizați folie de aluminiu sau alte materiale între suprafața de gătit și vas, cu excepția cazului în care producătorul acestui aparat specifică altfel.
- Utilizați doar accesorii recomandate de producător pentru acest aparat.

### **AVERTISMENT!**

Pericol de incendiu și explozie.

- Grăsimile și uleiul, când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Nu apropiați flăcări sau obiecte încălzite de grăsimi și uleiuri când gătiți.
- Vaporii pe care uleiul foarte fierbinte îi eliberează pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.
- Nu lăsați scântele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.

- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.

### **AVERTISMENT!**

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
  - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
  - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității.
  - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
  - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
  - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Nu țineți vase de gătit fierbinți pe panoul de comandă.
- Aveți grijă să nu se evaporeze tot lichidul din vas.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața se poate deteriora.
- Nu activați zonele de gătit cu vase goale sau fără vase.
- Vasele realizate din fontă, aluminiu sau cu fundul deteriorat pot produce zgârieturi. Ridicați întotdeauna aceste obiecte când trebuie să le mutați pe suprafața de gătit.

## 2.4 Întreținerea și curățarea

### **AVERTISMENT!**

Pericol de vătămare personală, incendiu sau deteriorare a aparatului!

- Înainte de a realiza operații de întreținere, dezactivați aparatul.
- Scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.

- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Resturile de grăsimi sau de alimente din aparat pot duce la apariția unui incendiu.
- Curățați cu regularitate aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale și umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.
- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.

## 2.5 Iluminare interioară

### ⚠️ AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

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

- privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.
- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
  - Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

## 2.6 Serviciul de asistență tehnică

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

## 2.7 Eliminare

### ⚠️ AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

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

# 3. INSTALAREA

### ⚠️ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

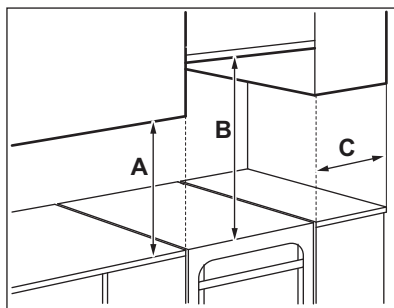
## 3.1 Amplasarea aparatului



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

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

Pentru distanțele minime pentru montare, verificați masa.





## Distanțele minime

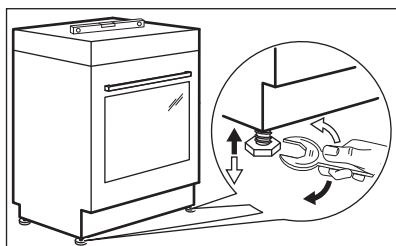
| Dimensiuni | mm  |
|------------|-----|
| A          | 400 |
| B          | 650 |
| C          | 150 |

## 3.2 Date tehnice

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

| Dimensiuni | mm  |
|------------|-----|
| Înălțime   | 858 |
| Lățime     | 500 |
| Adâncime   | 600 |

## 3.3 Aducerea la nivel a aparatului



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

## 3.4 Protecție anti-înclinare

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

### ⚠ ATENȚIE!

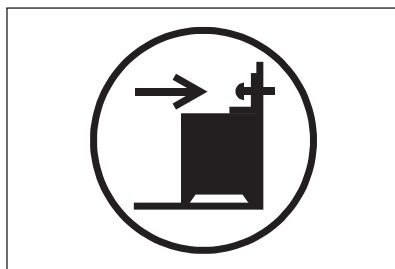
Asigurați-vă că ați montat protecția anti-înclinare la înălțimea corectă.



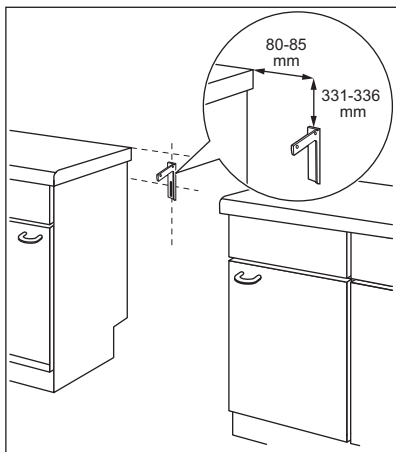
Verificați dacă suprafața din spatele aparatului este netedă.

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

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



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



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



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

### ⚠ ATENȚIE!

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

## 3.5 Instalația electrică

### ⚠ AVERTISMENT!

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

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

### ⚠ AVERTISMENT!

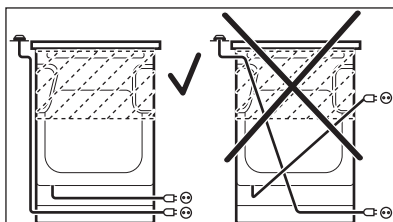
Înainte de a conecta cablul de alimentare la terminal, măsurați tensiunea dintre fazele rețelei locuinței. După aceea, consultați eticheta de conectare din spatele aparatului pentru a utiliza instalația electrică corectă. Urmarea acestor pași împiedică erorile de instalare și deteriorarea componentelor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

### Tipurile de cabluri aplicabile pentru diferite faze:

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

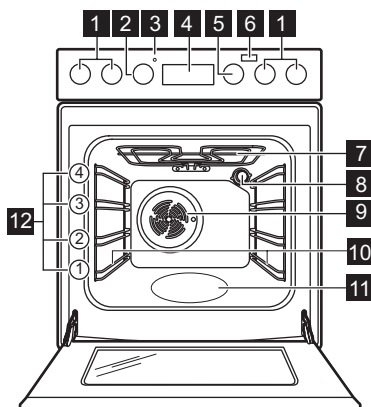
### ⚠ AVERTISMENT!

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



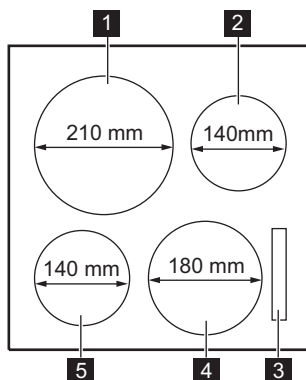
## 4. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 4.1 Prezentare generală



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

### 4.2 Aranjarea suprafeței de gătire



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

### 4.3 Accesorii

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

Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsimi.

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

Sertarul de depozitare se află sub  
cavitatea cuptorului.

## 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

### **AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

### 5.1 Curățarea inițială

Scoateți toate accesoriile din cuptor și suporturile pentru raftul mobil.



Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

Curățați cuptorul și accesoriile înainte de prima utilizare.

Puneți accesoriile și suporturile detașabile ale raftului înapoi în poziția lor inițială.

### 5.2 Setarea orei

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

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

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

### 5.3 Modificarea orei



Nu puteți modifica timpul dacă rulează oricare dintre funcții.

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

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

### 5.4 Butoane de selectare retractabile

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

### 5.5 Preîncălzirea

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



Pentru funcția: PlusAbur consultați capitolul „Cuptor- Utilizare zilnică”, „Activarea funcției: PlusAbur”.

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

## 6. PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ

### **AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

### 6.1 Nivel de căldură

| Simboluri | Funcție       |
|-----------|---------------|
| 0         | Poziția oprit |
| P         | PowerBoost    |

### Simboluri Funcție

1 - 9 Setări încălzire



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

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

### 6.2 Afișaje niveluri de gătit

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

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

### **AVERTISMENT!**

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

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

Indicatoarele  /  /  apar când o zonă de gătit este fierbinte. Prezintă nivelul de căldură reziduală pentru zonele de gătit pe care le folosiți în acel moment.

Este posibil să apară și indicatorul:

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

Indicatorul dispare când zona de gătit s-a răcit.

## 6.4 Oprirea automată

**Funcția dezactivează automat plita dacă:**

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

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

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

## 6.5 PowerBoost

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

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

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

## 6.6 Încălzire automată

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



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

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

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

## 6.7 Dispozitivul de siguranță pentru copii

Această funcție împiedică utilizarea accidentală a plitei.

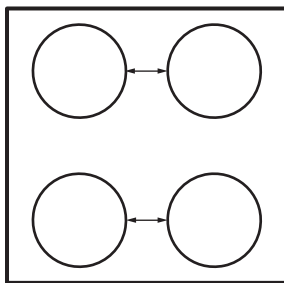
**Pentru a activa funcția:** rotiți simultan spre stânga butoanele de selectare pentru zonele de gătit stânga spate și dreapta față. Afișajul indică .

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

## 6.8 Funcția Sistem de control al nivelului puterii

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



## 7. PLITĂ - INFORMAȚII ȘI SFATURI

### **AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

### 7.1 Vase de gătit



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.

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

### 7.2 Diametrul minim al vasului

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

### 7.3 Zgomotul pe durata funcționării

#### Dacă auziți:

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

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

### 7.4 Exemple de gătit

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

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



Datele din tabel sunt doar orientative.

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

## 8. PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



**AVERTISMENT!**  
Consultați capitolele privind siguranța.

### 8.1 Informații cu caracter general

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

- Zgârieturile sau petele închise la culoare de pe suprafața plitei nu au niciun efect asupra funcționării plitei.
- Folosiți un agent de curățare special, adecvat pentru suprafața plitei.
- Folosiți o racletă specială pentru sticlă.

### 8.2 Curățarea plitei

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



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

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

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

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

## 9. CUPTOR - UTILIZAREA ZILNICĂ

### **AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

### 9.1 Pornirea și oprirea cuptorului

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

### 9.2 Termostatul de siguranță

Funcționarea incorectă a cuptorului sau componentele defecte pot să cauzeze

supraîncălzirea periculoasă. Pentru a preveni acest lucru, cuptorul are un termostat de siguranță care întrerupe alimentarea cu curent. În momentul în care temperatura scade, cuptorul pornește din nou în mod automat.

### 9.3 Suflanta cu aer rece

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

### 9.4 Funcțiile cuptorului

| Simbol                                                                              | Funcțiile cuptorului | Utilizare                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Poziția oprit        | Cuptorul este oprit.                                                                                                                                                                                                             |
|  | Becul cuptorului     | Pentru a aprinde becul fără nicio funcție de gătit.                                                                                                                                                                              |
|  | PlusAbur             | 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. |

| Simbol                                                                              | Funcțiile cuptorului            | Utilizare                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Gătire ușoară cu aer cald       | Pentru prepararea de fripturi fragede și suculente sau pentru deshidratarea fructelor și legumelor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|    | Încălzire jos                   | Pentru a coace prăjituri crocante la bază.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|    | Încălzire sus și jos            | Pentru a coace și frige alimentele pe o singură poziție a raftului.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|    | Grill rapid                     | Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mari și pentru pâine prăjită.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|    | Gătire intensivă                | Pentru a frige bucăți mari de carne sau pasăre cu os pe o poziție a raftului. Pentru gratinare și rumenire.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|    | Gătire cu aer cald              | Pentru a rumeni sau coace alimente la aceeași temperatură de gătire pe mai mult de o poziție a raftului, fără amestecarea aromelor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|    | Căldură umedă                   | <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Această funcție este concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii. Pentru instrucțiunile de gătire, consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Căldură umedă.</p> |
|  | AirFry / Aer cald cu ventilație | Pentru a prăji mâncarea folosind mai puțin ulei sau fără hârtie de copt. Pentru preparate precum cartofi prăjiți sau pizza. / Pentru a coace simultan pe până la două poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setări temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru Încălzire sus și jos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | Decongelare                     | Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

## 9.5 Activarea funcției: PlusAbur

Această funcție vă permite să îmbunătățiți umiditatea în timpul gătirii.

### **AVERTISMENT!**

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

Umiditatea eliberată poate provoca arsuri:

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



Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.

1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Umpleți adâncitura cavității cu apă de la robinet.  
Capacitatea maximă a adânciturii cavității este de 250 ml.  
Umpleți cu apă adâncitura cavității doar atunci când cuptorul este rece.
3. Setați funcția: PlusAbur .
4. Apăsăți butonul Abur plus   
Butonul Abur plus funcționează doar cu funcția: PlusAbur.  
Indicatorul se aprinde.
5. Pentru a selecta o temperatură rotiți butonul de selectare corespunzător.
6. Puneți alimentele în aparat și închideți ușa cuptorului.

#### **ATENȚIE!**

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

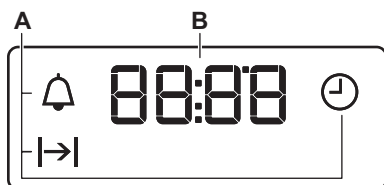
7. Pentru a dezactiva aparatul, apăsați butonul Abur plus , rotiți butoanele de selectare pentru funcțiile și temperatura cuptorului în poziția oprit.  
Indicatorul butonului Abur plus se stinge.
8. Îndepărtați apa din adâncitura cavității.

#### **AVERTISMENT!**

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

## 10. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI

### 10.1 Afișaj



- A. Funcțiile ceasului
- B. Cronometru

### 10.2 Butoane

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

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

Afișajul indică .

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

### 10.5 Setarea CRONOMETRULUI

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

2. Apăsați  sau  pentru a seta ora dorită.

Cronometrul pornește automat după 5 secunde.

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

### 10.6 Anularea funcțiilor ceasului

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

## 11. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR



### AVERTISMENT!

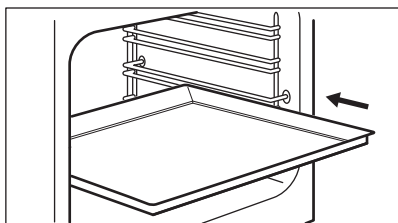
Consultați capitolele privind siguranța.

### 11.1 Introduceți accesoriile

Tava:

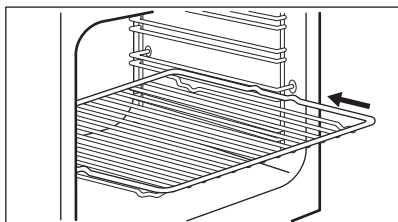


Nu împingeți tava de gătit sau cratița adâncă până în peretele din spate al cavității. Acest lucru previne circulația căldurii în jurul tăvii. Alimentele se pot arde, în special în partea din spate a tăvii.

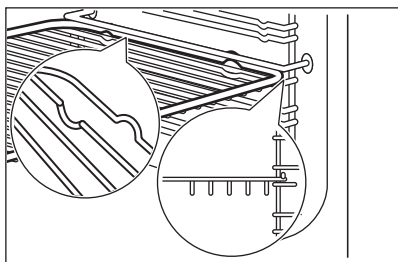


Împingeți tava de gătit sau cratița adâncă între șinele de ghidaj ale suportului raftului. Asigurați-vă că nu atinge perețele din spate al cuptorului.

#### Raft sârmă:

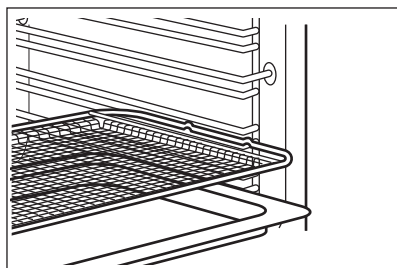


Puneți raftul între șinele de ghidaj ale suportului raftului.



#### AirFry tava:

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



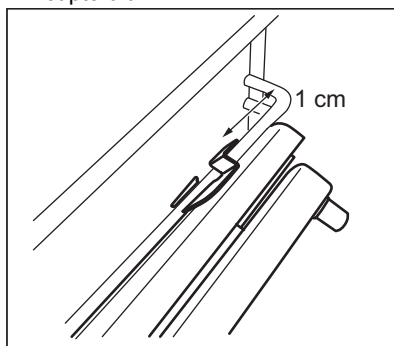
## 11.2 Ghidaje telescopice



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

### Instalarea ghidajelor telescopice

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

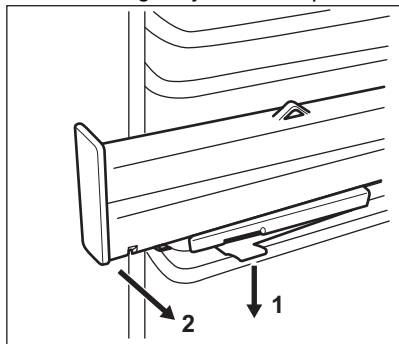


3. Rotiți ghidajul în poziția corectă. Elementul opritor de la capătul ghidajului telescopic trebuie să fie orientat în sus.
4. Împingeți ghidajul complet până la perețele din spate al cuptorului.
5. Împingeți capătul din față al ghidajului pe ghidajul de sprijinire a rafturilor. Când opritorul de pe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

cele două ghidaje telescopice sunt așezate pe același nivel.

### Scoaterea ghidajelor telescopice

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



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

### 11.3 Ghidaje telescopice - introducerea accesoriilor

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

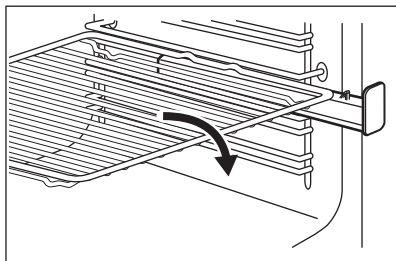
#### ⚠ ATENȚIE!

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

#### ⚠ ATENȚIE!

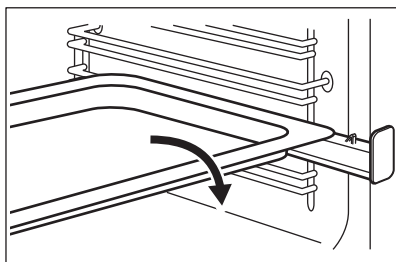
Înainte de a închide ușa cuptorului, verificați dacă ați împins ghidajele telescopice complet în cuptor.

Raft sârmă:



Cratiță adâncă:

Puneți tava de gătit sau cratița adâncă pe ghidajele telescopice.



## 12. CUPTOR - INFORMAȚII ȘI SFATURI

#### ⚠ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.



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

### 12.1 Informații cu caracter general

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

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

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

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

Curățați umezeala rămasă după fiecare utilizare a aparatului.

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

## 12.2 Coacere

La prima coacere, folosiți temperatura mai mică.

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

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

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

## 12.3 Coacerea prăjiturilor

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

### Panificație

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

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

## 12.4 Gătirea cărnii și a peștelui

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

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

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

## 12.5 Durate de gătit

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

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

## 12.6 PlusAbur +



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

Consultați paragraful „Activarea funcției: PlusAbur”

| Aliment                                                                          | Apă în adânci-<br>tura cavității<br>(ml) | Temperatura<br>(°C) | Durată (min) | Nivel raft | Accesorii                |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------|--------------|------------|--------------------------|
| Focaccia <sup>1)</sup>                                                           | 100                                      | 190 - 210           | 20 - 25      | 1          | Utilizați tava de gătit. |
| Fursecuri, pa-<br>teuri, croasant <sup>1)</sup>                                  | 100                                      | 150 - 180           | 10 - 20      | 2          | Utilizați tava de gătit. |
| Prăjitură cu prune,<br>plăcintă cu mere,<br>rulouri cu scortişoară <sup>1)</sup> | 100                                      | 180                 | 20           | 2          | Folosiți forma de tort.  |

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

### Gătitul alimentelor congelate

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

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

### Regenerarea alimentelor

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

### Frigerea

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



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

## 12.7 Conservare +



### AVERTISMENT!

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

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

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

### Fructe moi

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

### Fructe cu sâmbure

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

### Legume moi

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

Legume murate

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

12.8 Gătire ușoară cu aer cald 

Uscare

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

Gătire la temp. scăzută

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

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

## 12.9 Încalzire sus și jos

### Coacere

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

### Frigerea

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

## 12.10 Grill rapid

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

12.11 Gătire intensivă 

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

12.12 Gătire cu aer cald 

Coacere

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

Frigerea

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

12.13 Căldură umedă 

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

| Aliment                           | Tempe-<br>ratura<br>(°C) | Durată<br>(min) | Nivel<br>raft | Accesorii                                   |
|-----------------------------------|--------------------------|-----------------|---------------|---------------------------------------------|
| <b>Prăjituri în tavă de gătit</b> |                          |                 |               |                                             |
| Ruladă                            | 180                      | 20 - 30         | 2             | tavă de gătit sau cratiță adâncă            |
| Negresă                           | 180                      | 35 - 45         | 2             | tavă de gătit sau cratiță adâncă            |
| <b>Prăjituri în formă</b>         |                          |                 |               |                                             |
| Souffle                           | 210                      | 35 - 45         | 2             | șase vase ceramice ramekin pe raft de sârmă |
| Blat de 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         |
| <b>Pește</b>                      |                          |                 |               |                                             |
| Pește în folie 300 g              | 180                      | 25 - 35         | 2             | tavă de gătit sau cratiță adâncă            |
| Pește întreg 200 g                | 180                      | 25 - 35         | 2             | tavă de gătit sau cratiță adâncă            |
| File de pește 300 g               | 180                      | 30 - 40         | 2             | tavă de pizza pe raft de sârmă              |
| <b>Carne</b>                      |                          |                 |               |                                             |
| Carne în folie 250 g              | 200                      | 35 - 45         | 2             | tavă de gătit sau cratiță adâncă            |
| Frigărui de carne 500 g           | 200                      | 30 - 40         | 2             | tavă de gătit sau cratiță adâncă            |
| <b>Articole mici coapte</b>       |                          |                 |               |                                             |
| Prăjituri                         | 170                      | 25 - 35         | 2             | tavă de gătit sau cratiță adâncă            |
| Macarons                          | 170                      | 40 - 50         | 2             | tavă de gătit sau cratiță adâncă            |
| Briose                            | 180                      | 30 - 40         | 2             | tavă de gătit sau cratiță adâncă            |
| Biscuiți sărați                   | 160                      | 25 - 35         | 2             | tavă de gătit sau cratiță adâncă            |
| Fursecuri                         | 140                      | 25 - 35         | 2             | tavă de gătit sau cratiță adâncă            |
| Mini tarte                        | 170                      | 20 - 30         | 2             | tavă de gătit sau cratiță adâncă            |
| <b>Vegetarian</b>                 |                          |                 |               |                                             |
| Legume mixte în folie 400 g       | 200                      | 20 - 30         | 2             | tavă de gătit sau cratiță adâncă            |
| Omletă                            | 200                      | 30 - 40         | 2             | tavă de pizza pe raft de sârmă              |
| Legume la tavă 700 g              | 190                      | 25 - 35         | 2             | tavă de gătit sau cratiță adâncă            |

## 12.14 Aer cald cu ventilație

### Coacere

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

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

## 12.15 AirFry

### Produse de panificație

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

### Produse din cartofi

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

### Legume proaspete

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

<sup>1)</sup> adăugați 1 linguriță de ulei de măsline pentru a nu se lipi

### Altele

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

## 12.16 Informații pentru institutele de testare

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

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

## 13. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 13.1 Observații privind curățarea

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

Utilizați un agent de curățare dedicat pentru curățarea suprafețelor metalice.

Curățați interiorul cuptorului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de alte

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

Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsați-le să se usuce. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și agent de curățare. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase (cu excepția tăvii AirFry).

Curățați petele dificile cu un produs special de curățat cuptorul. Nu 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 Curățarea tăvii AirFry

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

Se poate spăla și în mașina de spălat vase.

### 13.3 Pentru cuptoarele din inox sau aluminiu

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

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

### 13.4 Curățarea adânciturii cavității

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



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

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

### 13.5 Scoaterea suporturilor raftului

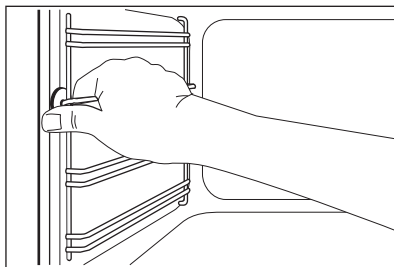
Pentru a curăța cuptorul, scoateți suporturile pentru raft.



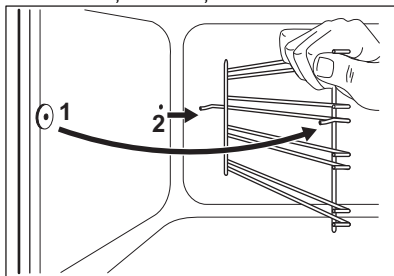
#### ATENȚIE!

Aveți grijă când scoateți suporturile pentru raft.

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



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



Instalați accesoriile scoase în ordine inversă.

### 13.6 Curățare catalitică

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

Înainte de a porni curățarea catalitică:

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

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

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



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

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

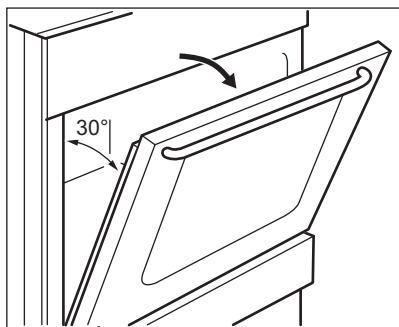
#### **AVERTISMENT!**

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

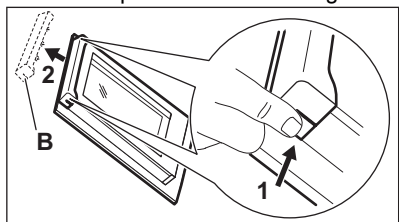
#### **AVERTISMENT!**

Nu utilizați aparatul fără panourile din sticlă.

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



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



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

#### **AVERTISMENT!**

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

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

#### **ATENȚIE!**

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

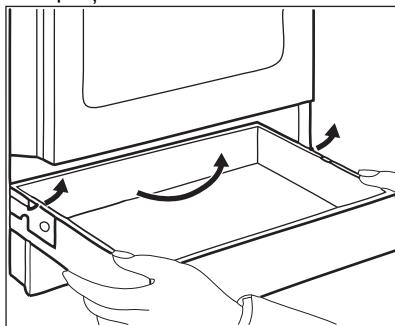
### 13.8 Scoaterea sertarului

#### **AVERTISMENT!**

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

Sertarul de sub cuptor poate fi scos pentru curățare.

1. Trageți sertarul în afară până când se oprește.



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

### 13.9 Înlocuirea becului



#### AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.  
Becul poate fi fierbinte.

1. Opriți cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.
2. Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.

3. Puneți o lavetă pe fundul cavității.

#### Becul din spate

1. Rotiți capacul din sticlă al becului și scoateți-l.
2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o 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.              | Verificați dacă aparatul este conectat corect la priza electrică.                                                                 |
|                                                                                                | Siguranța este arsă.                                                                    | Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se ard în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat. |
| Plita nu poate fi pornită sau utilizată.                                                       | Siguranța este arsă.                                                                    | Activați plita din nou și setați nivelul de căldură în mai puțin de 10 secunde.                                                   |
|                                                                                                | Pe panoul de comandă este apă sau panoul de comandă este acoperit cu stropi de grăsime. | Ștergeți panoul de comandă.                                                                                                       |
| Funcția de Încălzire automată nu pornește.                                                     | Zona este fierbinte.                                                                    | Lăsați zona să se răcească suficient.                                                                                             |
|                                                                                                | A fost setat nivelul maxim de căldură.                                                  | Nivelul de căldură cel mai înalt are aceeași putere ca și funcția.                                                                |
| Căldura comută între două niveluri.                                                            | Sistemul de control al nivelului puterii este activ.                                    | Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”.                                                                                        |
|  se aprinde. | Oprirea automată este activă.                                                           | Dezactivați plita și activați-o din nou.                                                                                          |
|  se aprinde. | Pe zonă nu este niciun vas.                                                             | Puneți un vas pe zonă.                                                                                                            |
|                                                                                                | Vasul este inadecvat.                                                                   | Folosiți un vas adecvat. Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.                                                            |
|                                                                                                | Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zonă.                                      | Utilizați vase de gătit cu dimensiuni corecte.                                                                                    |

| Problemă                                                                                                | Cauză posibilă                                                                                                                                      | Soluție                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>E4</b> se aprinde.                                                                                   | Plita prezintă o eroare deoarece a fiert tot conținutul dintr-un vas. Oprirea automată și protecția la supraîncălzire a zonelor intră în funcțiune. | Dezactivați plita. Înlăturați vasul fierbinte. După aproximativ 30 de secunde activați din nou zona. Dacă vasul a fost problema, mesajul de eroare se stinge. Indicatorul de căldură reziduală poate rămâne aprins. Lăsați vasul să se răcească suficient. Verificați dacă vasul dvs. este compatibil cu plita. Consultați capitolul „Informații și sfaturi”. |
| Cuptorul nu se încălzește.                                                                              | Cuptorul este oprit.                                                                                                                                | Activați cuptorul.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                         | Nu au fost efectuate setările necesare.                                                                                                             | Verificați dacă setările sunt corecte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                         | Ceasul nu este setat.                                                                                                                               | Setați ceasul.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Becul nu funcționează.                                                                                  | Becul este defect.                                                                                                                                  | Înlocuiți becul.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Aburul și condensul se depun pe alimente și în cavitatea cuptorului.                                    | Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor.                                                                                                | Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor mai mult de 15 - 20 minute după terminarea procesului de gătit.                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Gătirea alimentelor durează prea mult sau prea puțin.                                                   | Temperatura este prea scăzută sau prea ridicată.                                                                                                    | Reglați temperatura dacă este necesar. Urmăriți sfaturile din manualul utilizatorului.                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Afișajul indică un cod de eroare care nu este în acest tabel.                                           | Există o defecțiune electrică.                                                                                                                      | Opriți și porniți din nou aparatul prin intermediul siguranței casnice sau a întrerupătorului de siguranță din cutia cu siguranțe. În cazul în care codul de eroare apare din nou pe afișaj, contactați departamentul de asistență pentru clienți.                                                                                                            |
| Afișajul indică „12.00”.                                                                                | Alimentarea a fost întreruptă.                                                                                                                      | Setați din nou ceasul.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Cuptorul nu poate fi pornit sau utilizat. Afișajul indică „400” și este emis un semnal acustic.         | Cuptorul este conectat incorect la o sursă de alimentare electrică.                                                                                 | Verificați dacă cuptorul este conectat corect la sursa de alimentare electrică (consultați schema de conectare, dacă există).                                                                                                                                                                                                                                 |
| Nu există performanțe bune la gătire atunci când folosiți funcția: PlusAbur.                            | Nu ați activat funcția PlusAbur.                                                                                                                    | Consultați paragraful „Activarea funcției: PlusAbur”.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                         | Nu ați umplut cu apă adâncitura cavității.                                                                                                          | Consultați paragraful „Activarea funcției: PlusAbur”.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                         | Nu ați activat corect funcția PlusAbur de la butonul Abur plus.                                                                                     | Consultați paragraful „Activarea funcției: PlusAbur”.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Doriți să activați funcția Gătire ușoară cu aer cald, însă indicatorul butonului Abur plus este aprins. | Funcția PlusAbur este în desfășurare.                                                                                                               | Apăsați butonul Abur plus  pentru a opri funcția PlusAbur.                                                                                                                                                                                                                 |

| Problemă                                | Cauză posibilă                               | Soluție                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Apa din adâncitura cavității nu fierbe. | Temperatura este prea mică.                  | Setați temperatura la cel puțin 110 °C.<br>Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.                                                                                             |
| Apa se scurge din adâncitura cavității. | Este prea multă apă în adâncitura cavității. | Dezactivați cuptorul și lăsați-l să se răcească. Ștergeți apa cu o lavetă sau un burete. Adăugați cantitatea corectă de apă în adâncitura cavității. Consultați procedura specifică. |

## 14.2 Date pentru service

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

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

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

### Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.) .....

Codul numeric al produsului (PNC) .....

Numărul de serie (S.N.) .....

## 15. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

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

|                                                                     |                                                              |                                                      |
|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Identificarea modelului                                             | LKI564200X                                                   |                                                      |
| Tipul plitei                                                        | Plită în interiorul aragazului autonom                       |                                                      |
| Numărul zonelor de gătire                                           | 4                                                            |                                                      |
| Tehnologie de încălzire                                             | Inducție                                                     |                                                      |
| Diametrul zonelor de gătire circulare (Ø)                           | Stânga spate<br>Dreapta spate<br>Dreapta față<br>Stânga față | 21.0cm<br>14.0cm<br>18.0cm<br>14.0cm                 |
| Consumul de energie pe fiecare zonă de gătire (EC electric cooking) | Stânga spate<br>Dreapta spate<br>Dreapta față<br>Stânga față | 193.0Wh/kg<br>180.0Wh/kg<br>184.0Wh/kg<br>182.0Wh/kg |
| Consumul de energie al plitei (EC electric hob)                     |                                                              | 184.8Wh/kg                                           |

## 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                                         | LKI564200X 943005305                    |
| 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                                                            | 47.0 kg                                 |

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

## 15.4 Cuptor - Economisirea de energie



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

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

Folosește vase metalice pentru o economie optimizată de energie.

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

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

### 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

aparaturii va continua să gătească preparatul.

Folosește căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

#### **Menținerea caldă a alimentelor**

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

#### **Căldură umedă**

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

## **16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL**

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

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

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



