



Electrolux



electrolux.com/register



LKK660201X

RO Manual de utilizare | **Aragaz**



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



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

www.electrolux.com/support

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	2
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	5
3. INSTALAREA.....	8
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	14
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	14
6. PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ.....	15
7. PLITĂ - INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	16
8. PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	17
9. CUPTOR - UTILIZAREA ZILNICĂ.....	18
10. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI.....	20
11. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	21
12. CUPTOR - INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	22
13. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	26
14. DEPANARE.....	29
15. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	31
16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	33

1. ⚠ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

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

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

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic utilizarea în locuințe individuale într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- Acest aparat este destinat utilizării la o altitudine maximă de 2000 m deasupra nivelului mării.
- Acest aparat nu este conceput pentru a fi utilizate pe nave, bărci sau ambarcațiuni.
- Nu instalați aparatul în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.
- Nu instalați aparatul pe o platformă.
- Aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune cu ajutorul unui cronometru extern sau al unui sistem separat de telecomandă.

- **AVERTISMENT:** Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- Nu folosiți niciodată apă pentru stingerea focului de gătire. Opriti aparatul și acoperiți flăcările cu o pătură ignifugă sau un capac.
- **ATENȚIE:** Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța ușa de sticlă sau sticla capacelor cu balama ale plitei deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Îndepărtați toate urmele de alimente de pe capac înainte de deschidere. Lăsați suprafața plitei să se răcească înainte de a închide capacul.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de a efectua operațiile de întreținere.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.

- Aveți grijă când atingeți sertarul de depozitare. Se poate încinge.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- **AVERTISMENT:** Folosiți doar opritoare realizate de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau opritoare incluse în aparat. Utilizarea unor opritoare neadecvate poate produce accidente.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Acest aparat este destinat următoarelor piețe:

RO

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 Racordul la gaz

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

2.4 Utilizarea



AVERTISMENT!

Risc de vătămare și arsuri.
Risc de electrocutare.



ATENȚIE!

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

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare 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.
- Nu utilizați folie de aluminiu sau alte materiale între suprafața de gătit și vas, cu excepția cazului în care producătorul acestui aparat specifică altfel.
- Utilizați doar accesorii recomandate de producător pentru acest aparat.
- Utilizați întotdeauna sticlă și borcane aprobate în scopuri de conservare.



AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și explozie.

- Grăsimile și uleiul, când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Nu apropiați flăcări sau obiecte încălzite de grăsimi și uleiuri când gătiți.
- Vaporii pe care uleiul foarte fierbinte îi eliberează pot să se aprindă spontan.

- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.
- Nu lăsați 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 lăsați niciodată un arzător aprins cu un vas gol deasupra sau fără niciun vas.
- Vasele realizate din fontă, aluminiu sau cu fundul deteriorat pot produce zgârieturi. Ridicați întotdeauna aceste obiecte când trebuie să le mutați pe suprafața de gătit.
- Asigurați o bună ventilație a camerei în care aparatul este instalat.

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

2.5 Întreținerea și curățarea



AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală, incendiu sau deteriorare a aparatului!

- Înainte de a realiza operații de întreținere, dezactivați aparatul. Scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Resturile de grăsimi sau de alimente din aparat pot duce la apariția unui incendiu.
- Curățați cu regularitate aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale și umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.
- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.
- Nu curățați arzătoarele în mașina de spălat vase.

2.6 Capac

- Nu modificați specificațiile acestui capac.
- Curățați capacul la intervale regulate.
- Nu deschideți capacul atunci când există lichide vărsate pe suprafață.
- Înainte de a închide capacul stingeți toate arzătoarele.
- Nu închideți capacul până când plita și cuptorul nu se răcesc complet.
- Capacul de sticlă se poate sparge când este încălzit (dacă este aplicabil).



2.7 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.

2.8 Serviciul de asistență tehnică

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

2.9 Eliminare

⚠️ AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

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

3. INSTALAREA

⚠️ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

3.1 Amplasarea aparatului



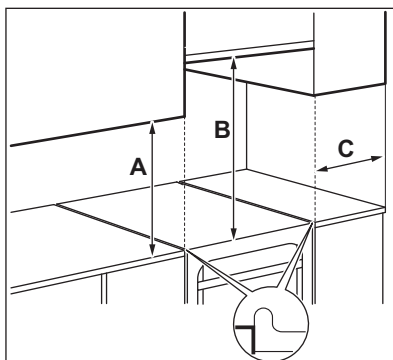
Nu instalați aragazul în apropierea chiuvetei sau în apropierea dulapului cu chiuveta. Umiditatea / picăturile de apă pot pătrunde între panoul lateral și dulap și în timp pot deteriora vopseala panoului lateral.

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



Păstrați o distanță de aproximativ 1 cm între aparat și perețele din spate pentru a vă asigura că se deschide capacul.

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	857
Lățime	600
Adâncime	600

3.3 Alte date tehnice

Categoria aparatului:	II2H3B/P
Gaz original:	G20 (2H) 20 mbar
Înlocuirea gazului:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar

3.4 Diametrele bypass

ARZĂTOR	Ø BYPASS 1/100 mm
Auxiliar	29
Semi-rapid	32
Rapid	42

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

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

3.6 Arzătoare de gaz pentru GPL G30 30 mbar

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

3.7 Arzătoare de gaz pentru GPL G31 30 mbar

ARZĂTOR	PUTERE NORMALĂ kW	PUTERE REDUSĂ kW	MARCAJ INJECTOR 1/100 mm	DEBIT NOMINAL DE GAZ g/h
Rapid	2.6	0.63	88	186

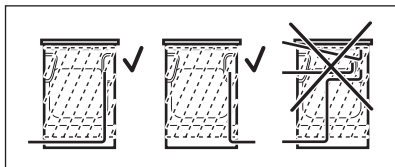
ARZĂTOR	PUTERE NOMINALĂ kW	PUTERE REDUSĂ kW	MARCAJ INJECTOR 1/100 mm	DEBIT NOMINAL DE GAZ g/h
Semi-rapid	1.6	0.38	71	114
Auxiliar	0.85	0.31	50	61

3.8 Conectarea la gaz

⚠️ AVERTISMENT!

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

Folosiți racorduri rigide sau utilizați o țeavă flexibilă din oțel inoxidabil conformă cu reglementările în vigoare. Dacă utilizați țevi metalice flexibile, asigurați-vă că acestea nu intră în contact cu părțile mobile sau nu sunt strivite.



⚠️ AVERTISMENT!

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

⚠️ AVERTISMENT!

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

3.9 Racordarea țevelor flexibile nemetalice

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

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

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

Când verificați țeava flexibilă, asigurați-vă că:

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

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

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

3.10 Adaptarea la diferite tipuri de gaz



Adaptarea la diferite tipuri de gaz trebuie efectuată exclusiv de către personal autorizat.



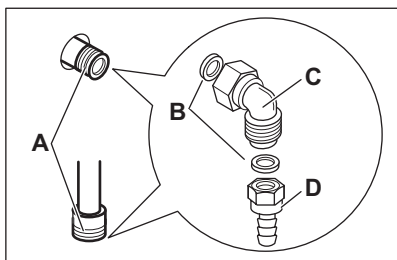
Aparatul este setat pentru gaz natural (de la rețea), însă puteți să-l treceți la funcționarea pe gaz lichefiat (îmbuteliat) cu injectoarele corecte. Debitul de gaz se va regla corespunzător.

AVERTISMENT!

Înainte de a înlocui injectoarele, verificați dacă butoanele pentru gaz sunt în poziția Oprit. Scoateți aparatul din priză. Lăsați aparatul să se răcească. Există un risc de rănire.



Aparatul este reglat pentru gazul implicit. Pentru a modifica setarea, folosiți întotdeauna garnitura de etanșare.

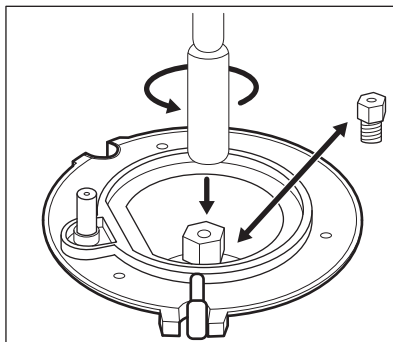


- A. Punct de racordare la gaz (numai un singur punct per aparat)
- B. Garnitură
- C. Racord ajustabil
- D. Suport pentru țeava de GPL

3.11 Înlocuirea injectoarelor plitei

Înlocuiți injectoarele atunci când schimbați tipul de gaz.

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



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

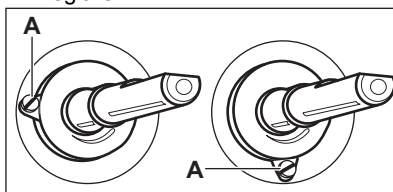


Această plăcuță se găsește în punga furnizată împreună cu aparatul.

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

3.12 Reglarea nivelului minim de gaz la arzătorul plitei

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



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

1. Strângeți complet șurubul de bypass.
2. Puneți la loc butonul de selectare.

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

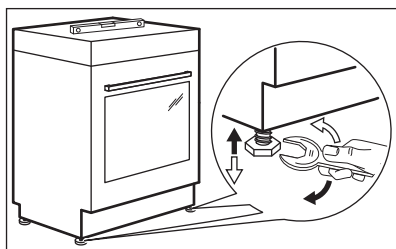
1. Desfaceți cu aproximativ o tură poziția șurubului de bypass A.
2. Puneți la loc butonul de selectare pentru plită.
3. Conectați aparatul la rețeaua electrică.

AVERTISMENT!

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

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

3.13 Aducerea la nivel a aparatului



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

3.14 Protecție anti-înclinare

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

ATENȚIE!

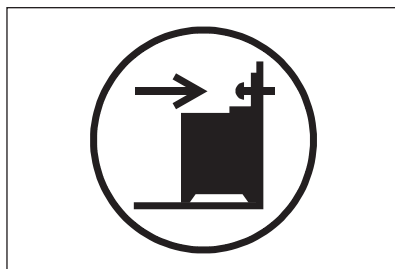
Asigurați-vă că ați montat protecția anti-înclinare la înălțimea corectă.



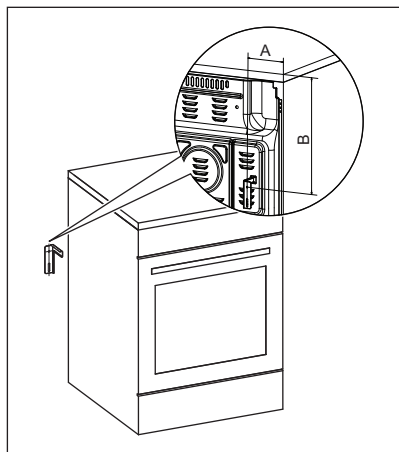
Verificați dacă suprafața din spatele aparatului este netedă.

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

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



1. Montează protecția anti-înclinare B - 393 mm mai jos față de suprafața superioară a aparatului și la A - 82 mm față de latura aparatului în orificiul circular pe un colier. Fixează-l cu șuruburi în materialul solid sau folosește un sistem de consolidare adecvat (perete).



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



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

⚠ ATENȚIE!

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

3.15 Instalația electrică

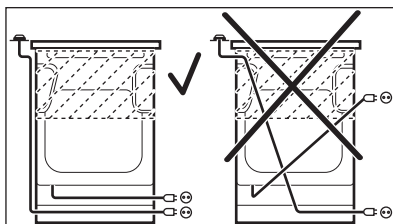
⚠ AVERTISMENT!

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

Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

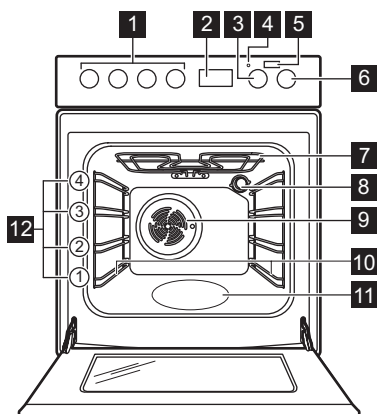
⚠ AVERTISMENT!

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



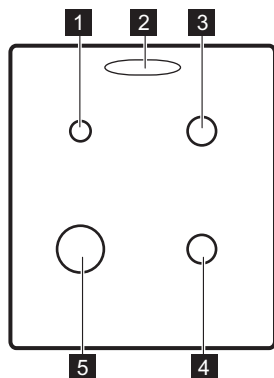
4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Prezentare generală



- 1 Butoane de selectare pentru plită
- 2 Dispozitiv de programare electronic
- 3 Buton de selectare pentru temperatură
- 4 Indicator / simbol pentru temperatură
- 5 Buton Abur Plus
- 6 Buton de selectare pentru funcțiile cuptorului
- 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 Arzător auxiliar
- 2 Orificiu pentru abur - numărul și poziționarea depinde de model
- 3 Arzător semi-rapid

- 4 Arzător semi-rapid
- 5 Arzător rapid

4.3 Accesorii

- **Raft sârmă**
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Cratiță**
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.
- **AirFry tavă**
Pentru a prăji mâncarea folosind mai puțin ulei sau fără hârtie de copt.
- **Ghidaje telescopice opționale**
Pentru rafturi și tăvi. Le puteți comanda separat.
- **Sertar de depozitare**
Sertarul de depozitare se află sub cavitatea cuptorului.

5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Preîncălzirea și curățarea inițială

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

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

5.2 Setarea orei

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

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

1. Apăsați butonul de selectare .
Se aprinde simbolul de activare a cronometrului.

2. Folosiți butonul $+$ sau $-$ pentru a seta ora corectă.

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

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

Când punctele dintre ore și minute clipesc, apăsați $+$ sau $-$ pentru a seta noua oră.

6. PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Aprinderea arzătorului plitei



Aprindeți întotdeauna arzătorul înainte de a pune vase pe acesta.

AVERTISMENT!

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

1. Rotiți butonul de selectare al plitei spre stânga la poziția pentru flux maxim de

gaz  și apăsați-l pentru a aprinde arzătorul.

2. Mențineți apăsat butonul de selectare al plitei pentru cel mult 10 secunde pentru a permite încălzirea termocuplului. În caz contrar, alimentarea cu gaz se întrerupe.
3. După ce flacăra este constantă, o puteți regla.

AVERTISMENT!

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



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



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

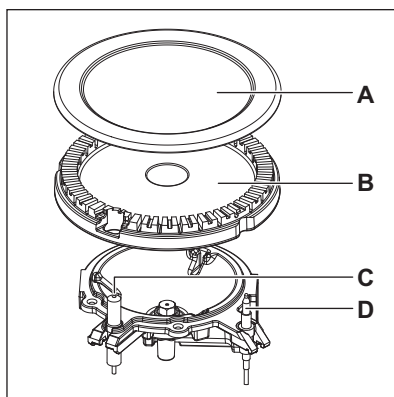


Dacă arzătorul se stinge accidental, rotiți butonul de selectare la poziția oprit și încercați să aprindeți din nou arzătorul după cel puțin 1 minut.



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

6.2 Prezentare generală a arzătorului



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

6.3 Stingerea arzătorului

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



AVERTISMENT!

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

7. PLITĂ - INFORMAȚII ȘI SFATURI



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Vase de gătit



AVERTISMENT!

Nu puneți aceeași cratiță pe două arzătoare.



AVERTISMENT!

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



ATENȚIE!

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

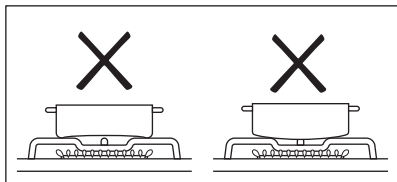


ATENȚIE!

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

AVERTISMENT!

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



7.2 Diametrele vaselor

AVERTISMENT!

Folosiți vase cu diametre adaptate dimensiunii arzătoarelor.

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

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

8. PLITĂ - 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.

8.2 Curățarea plitei

- **Îndepărtați imediat:** plasticul topit, folia de plastic, zahărul și alimentele cu zahăr, în caz contrar mizeria poate deteriora plita. Aveți grijă să nu vă ardeți.
- **Îndepărtați-le atunci când plita este suficient de rece:** inele de calcar, inele de apă, pete de grăsime, decolorare metalică strălucitoare. Curățați plita cu o lavetă umedă și un detergent ne-abraziv. După curățare, ștergeți plita cu o lavetă moale.
- Pentru a curăța piesele emailate, capacele și coroanele, spălați-le cu apă

caldă și săpun și uscați-le atent înainte de a le pune la loc.

8.3 Curățarea generatorului de scântei

Această funcție este obținută prin intermediul unei buii ceramice cu aprindere cu un electrod din metal. Pentru a evita aprinderea dificilă, păstrați aceste componente foarte curate și verificați dacă orificiile coroanei arzătorului sunt astupate.

8.4 Suporturile de vase

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



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

2. Stratul de email are uneori margini dure, astfel încât trebuie să aveți grijă când spălați de mână și de uscat suporturile pentru vase. Dacă este necesar, înlăturați petele persistente cu o pastă de curățat.

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

8.5 Întreținerea periodică

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

9. CUPTOR - UTILIZAREA ZILNICĂ

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

9.1 Pornirea și oprirea cuptorului

1. Rotește butonul de selectare pentru funcțiile cuptorului pentru a selecta funcția cuptorului.
2. Rotiți butonul de selectare pentru temperatură pentru a alege temperatura.

Becul se aprinde atunci când cuptorul funcționează.



Pentru funcțiile fără încălzire nu este necesară setarea temperaturii.

3. Opriți cuptorul, rotiți butoanele de selectare pentru funcțiile cuptorului și temperatură la poziția oprit.

9.2 Termostatul de siguranță

Funcționarea incorectă a cuptorului sau componentele defecte pot să cauzeze supraîncălzirea periculoasă. Pentru a preveni acest lucru, cuptorul are un termostat de siguranță care întrerupe alimentarea cu curent. În momentul în care temperatura scade, cuptorul pornește din nou în mod automat.

9.3 Funcțiile cuptorului

0 Poziția oprit

Cuptorul este oprit.



Becul cuptorului

Pentru a aprinde becul fără nicio funcție de gătit.



SteamBake

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



+



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 rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.



Grill rapid

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



Gătire intensivă

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



Gătire cu aer cald

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



Aer cald umed

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

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția și pentru a asigura funcționarea cuptorului cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

Atunci când folosiți această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru recomandări generale cu privire la economia de energie consultați capitolul „Eficiența energetică”, Economia de energie.

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



AirFry /

Aer cald cu ventilatie

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

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



Decongelare

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

9.4 Activarea funcției: SteamBake

Această funcție vă permite să îmbunătățiți umiditatea în timpul gătirii.



AVERTISMENT!

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

Umiditatea eliberată poate provoca arsuri:

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



Consultați capitolul „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. Setati funcția: SteamBake
 4. Apăsați butonul Abur plus
- Butonul Abur plus funcționează doar cu funcția: SteamBake.
- Indicatorul se aprinde.
5. Rotiți butonul de selectare pentru temperatură pentru a alege temperatura.
 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 SteamBake butonul , rotiți butoanele de selectare pentru funcții și temperatura cuptorului în poziția oprit.
8. Îndepărtați apa din adâncitura cavității.

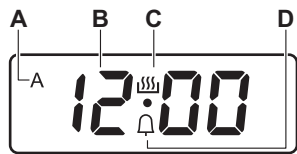


AVERTISMENT!

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

10. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI

10.1 Afișajul



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

10.2 Butoane

Buton	Funcție	Descriere
—	MINUS	Pentru a seta ora.
⌚	CEAS	Pentru a seta o funcție a ceasului.
+	PLUS	Pentru a seta ora.
👤	Abur Plus	Pentru a activa funcția: SteamBake.

10.3 Tabelul cu Funcțiile ceasului

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

10.4 Setarea funcției DURATA

- Setați o funcție a cuptorului și temperatura.
- Apăsați ⌚ în mod repetat până când **dur** începe să clipească.
- Apăsați + sau — pentru a alege timpul pentru DURATĂ.
Afișajul indică **dur** și simbolul A.
- La încheierea duratei, **dur** clipește și este emis un semnal sonor timp de 7 minute. Aparatul se dezactivează automat.
- Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

- Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

10.5 Setarea CRONOMETRULUI

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

10.6 Anularea funcțiilor ceasului

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

După câteva secunde simbolul funcției ceasului dispare.

10.7 Modificarea semnalului sonor

1. Pentru activarea semnalului sonor curent apăsați lung butonul .

2. Apăsați în mod repetat  pentru a schimba semnalul.

3. Eliberați butonul .

Ultimul ton selectat este noul semnal sonor.

4. Așteptați 5 secunde pentru ca setarea să fie confirmată automat.



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

11. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR



AVERTISMENT!

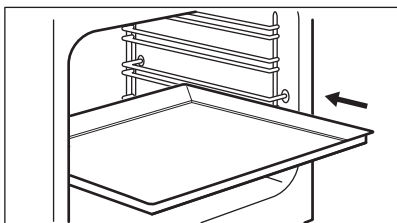
Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Introduceți accesoriile

Tava:

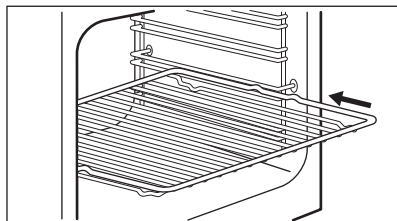


Nu împingeți tava de gătit sau cratița adâncă până în peretele din spate al cavității. Acest lucru previne circularea căldurii în jurul tăvii. Alimentele se pot arde, în special în partea din spate a tăvii.

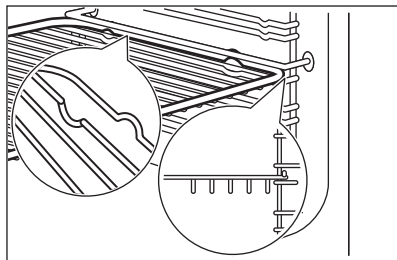


Împingeți tava de gătit sau cratița adâncă între șinele de ghidaj ale suportului raftului. Asigurați-vă că nu atinge peretele din spate al cuptorului.

Raft sârmă:

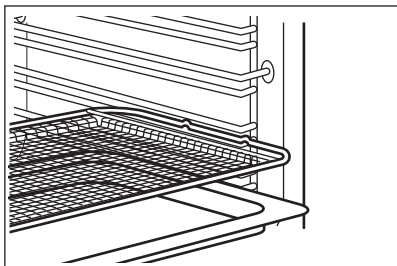


Puneți raftul între șinele de ghidaj ale suportului raftului.



AirFry tava:

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



12. CUPTOR - INFORMAȚII ȘI SFATURI

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

i

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

12.1 SteamBake

i

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

Consultați paragraful „Activarea funcției: SteamBake”

Panificație

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție raft	Accesorii
Pâine albă ¹⁾	100	180	40 - 50	2	Utilizați tava de gătit.
Chifle din aluat de pâine ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
Pizza în stil casnic ¹⁾	100	230	15 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
Focaccia ¹⁾	150	190	20 - 30	1	Utilizați tava de gătit.
Fursecuri, pâineuri, croasante ¹⁾	100	160	10 - 20	2	Utilizați tava de gătit.
Prăjitură cu prune, plăcintă cu mere, rulouri cu scortșoară ¹⁾	100	160	75 - 90	2	Folosiți forma de tort.

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

Gătutul alimentelor congelate

Aliment	Apă în adânci- tura cavității (ml)	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție raft	Accesorii
Pizza congela- tă ¹⁾	150	200	15 - 20	2	Utilizați tava de gătit.
Lasagna conge- lată ¹⁾	200	180	35 - 50	2	Folosiți raftul de sârmă.
Croasant con- gelat ¹⁾	100	170	20 - 30	2	Utilizați tava de gătit.

¹⁾ Preîncălziți într-un cuptor gol timp de 10 minute înainte de gătire.

Regenerarea alimentelor

Aliment	Apă în adânci- tura cavității (ml)	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție raft	Accesorii
Pâine albă	100	110	15 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
Chifle din aluat de pâine	100	110	10 - 20	2	Utilizați tava de gătit.
Pizza în stil casnic	100	110	15 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Utilizați tava de gătit.
Legume	100	110	15 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
Orez	100	110	15 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
Paste	100	110	15 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
Carne	100	110	15 - 25	2	Utilizați tava de gătit.

Frigere

Aliment	Apă în adânci- tura cavității (ml)	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție raft	Accesorii
Friptură de porc	200	180	65 - 80	2	Folosiți raftul de sârmă plus tava de gătit.
Friptură de vită în sânge	200	200	45 - 50	2	Folosiți raftul de sârmă plus tava de gătit.
Friptură de vită, mediu	200	200	50 - 55	2	Folosiți raftul de sârmă plus tava de gătit.
Friptură de vită, bine făcută	200	200	55 - 60	2	Folosiți raftul de sârmă plus tava de gătit.
Pui, jumătate	200	210	50 - 60	2	Folosiți raftul de sârmă plus tava de gătit.
Pui, întreg	200	210	60 - 80	2	Folosiți raftul de sârmă plus tava de gătit.

Aliment	Apă în adânci- tura cavității (ml)	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție raft	Accesorii
Friptură de cur- can	200	200	70 - 90	2	Folosiți raftul de sârmă plus tava de gătit.

12.2 Aer cald umed

Aliment	Tempe- ratură (°C)	Timp (min)	Poziție raft	Accesorii
Pâine și pizza				
Chifle	190	25 - 30	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Chifle din aluat de pâine	200	40 - 45	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Pizza congelată 350 g	190	25 - 35	2	raft sârmă
Prăjituri în tavă de gătit				
Ruladă	180	20 - 30	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Negresă	180	35 - 45	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Prăjituri în formă				
Soufflé	210	35 - 45	2	șase vase ceramice ramekin pe raft de sâr- mă
Blat de pandișpan	180	25 - 35	2	formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă
Pandișpan	150	35 - 45	2	formă de prăjituri pe raft de sârmă
Pește				
Pește în folie 300 g	180	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Pește întreg 200 g	180	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
File de pește 300 g	180	30 - 40	2	tavă de pizza pe raft de sârmă
Carne:				
Carne în folie 250 g	200	35 - 45	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Frigărui de carne 500 g	200	30 - 40	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Articole mici coapte				
Prăjituri	170	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Macarons	170	40 - 50	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Brioșe	180	30 - 40	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Biscuiți sărați	160	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Fursecuri	140	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Mini tarte	170	20 - 30	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă

Aliment	Tempe- ratură (°C)	Timp (min)	Poziție raft	Accesorii
Vegetarian				
Legume mixte în folie 400 g	200	20 - 30	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Omletă	200	30 - 40	2	tavă de pizza pe raft de sârmă
Legume la tavă 700 g	190	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă

12.3 AirFry

Produse de patiserie

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

Produse din cartofi

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

Legume proaspete

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

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

Altele

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

Aliment	Cantitate	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Degețele de pește pane, congelate	aprox. 500 g	180 - 220	15 - 25	2

12.4 Informații pentru institutele de testare

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

¹⁾ Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

13. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

13.1 Observații privind curățarea

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

Utilizați un agent de curățare dedicat pentru curățarea suprafețelor metalice.

Curățați interiorul cuptorului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de alte resturi alimentare poate provoca un incendiu. Riscul este mai mare pentru tava de grătare.

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

Curățați petele dificile cu un produs special de curățat cuptorul.

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

13.2 Curățarea tăvii AirFry

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

Se poate spăla și în mașina de spălat vase.

13.3 Pentru cuptoarele din inox sau aluminiu

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

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

13.4 Curățarea adânciturii cavității

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



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

1. Puneți 250 ml de oțet alb în adâncitura cavității de la baza cuptorului. Utilizați maximum 6% de oțet fără ierburi.
2. Lăsați oțetul să dizolve reziduurile de calcar la temperatura mediului ambiant timp de 30 de minute.

3. Curățați cavitatea cu apă caldă și o lavetă moale.

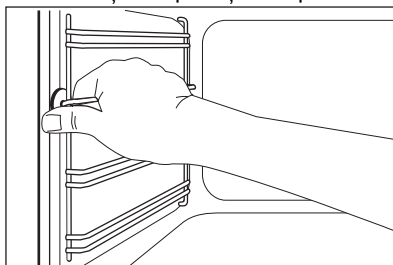
13.5 Scoaterea suporturilor raftului

Pentru a curăța cuptorul, scoateți suporturile pentru raft.

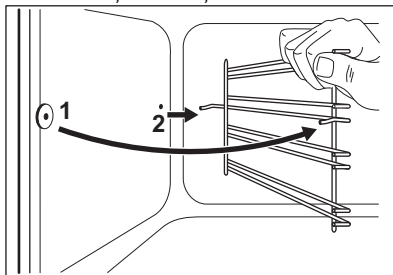
⚠ ATENȚIE!

Aveți grijă când scoateți suporturile pentru raft.

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



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



Instalați accesoriile scoase în ordine inversă.

13.6 Curățarea ușii cuptorului

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

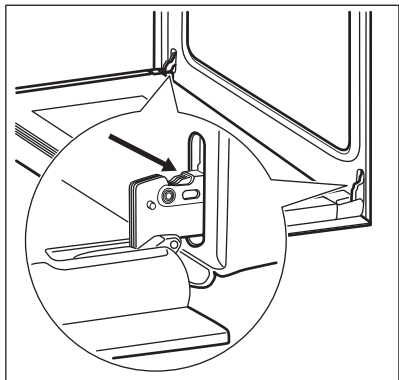


Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panoul intern de sticlă înainte de a scoate ușa cuptorului.

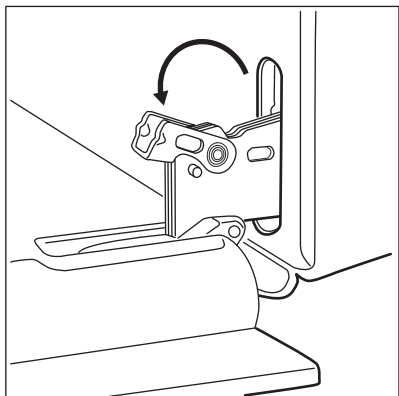
⚠ ATENȚIE!

Nu utilizați aparatul fără panoul din sticlă de la interior.

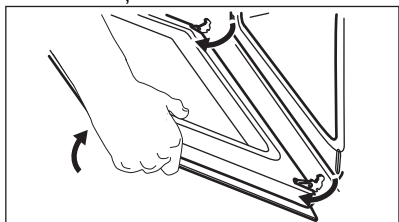
1. Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.



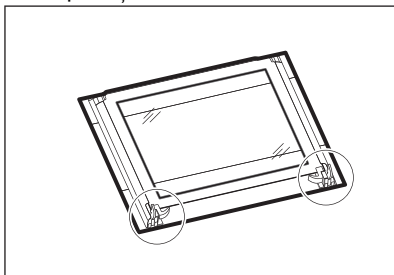
2. Ridicați și rotiți complet manetele de pe ambele balamale.



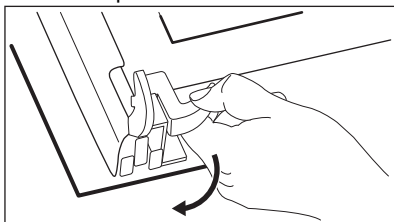
3. Închideți pe jumătate ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și împingeți și scoateți ușa din locaș.



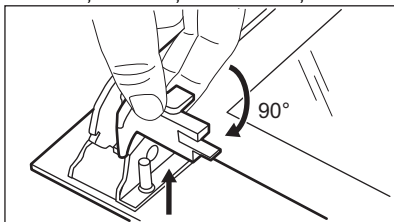
4. Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.



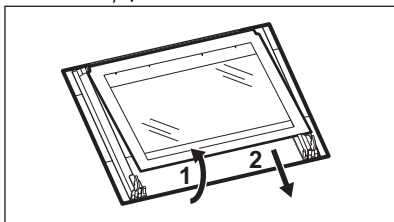
5. Eliberați sistemul de închidere pentru a scoate panoul intern de sticlă.



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



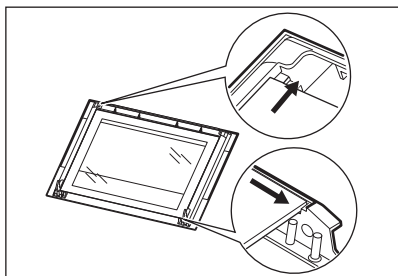
7. Mai întâi ridicați cu atenție, după care scoateți panoul de sticlă.



8. Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun Uscăți cu grijă panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

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

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



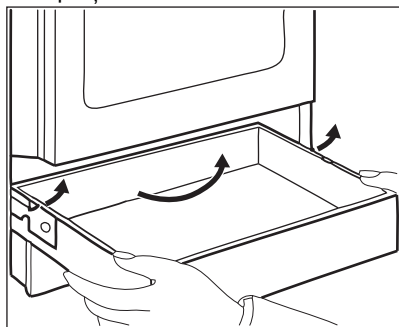
13.7 Scoaterea sertarului

⚠️ AVERTISMENT!

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

Sertarul de sub cuptor poate fi scos pentru curățare.

1. Trageți sertarul în afară până când se oprește.



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

13.8 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 se produc scântei atunci când încercați să activați generatorul de scântei.	Plita nu este conectată la o sursă electrică sau este conectată incorect.	Verificați dacă plita este conectată corect la priza electrică. Consultați schema de conectare.
	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranța se arde în mod repetat, contactați un electrician calificat.
	Capacul sau coroana arzătorului nu sunt plasate corect.	Așezați corect capacul și coroana arzătorului.
Flacăra se stinge imediat după aprindere.	Termocuplul nu se încălzește suficient.	După aprinderea flăcării, țineți activat generatorul de scântei timp de maxim 10 secunde.
Inelul flăcării nu este uniform.	Coroana arzătorului este blocată cu resturi alimentare.	Verificați dacă injectorul este blocat și coroana arzătorului este curată.
Arzătoarele nu funcționează.	Nu există alimentare cu gaz.	Verificați racordul de gaz.
Culoarea flăcării este portocalie sau galbenă.		Flacăra poate părea portocalie sau galbenă în unele zone ale arzătorului. Acest lucru este normal:
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul este dezactivat.	Activați cuptorul.
	Setările necesare nu sunt setate.	Asigurați-vă că setările sunt corecte.
	Ceasul nu este setat.	Setați ceasul.
Becul nu funcționează.	Becul este defect.	Înlocuiți becul.
Aburul și condensul se depun pe alimente și în cavitatea cuptorului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor.	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor mai mult de 15 - 20 minute după terminarea procesului de gătire.
Gătirea alimentelor durează prea mult sau prea puțin.	Temperatura este prea scăzută sau prea ridicată.	Reglați temperatura dacă este necesar. Urmați sfaturile din manualul utilizatorului.
Afișajul cuptorului indică „0.00” și „LED”.	A fost o pană de curent.	Setați ceasul.
Nu există performanțe bune la gătire atunci când folosiți funcția: SteamBake.	Nu ați activat funcția SteamBake.	Consultați paragraful „Activarea funcției: SteamBake”.
	Nu ați umplut cu apă adâncitura cavității.	Consultați paragraful „Activarea funcției: SteamBake”.
	Nu ați activat corect funcția SteamBake de la butonul Plus Steam.	Consultați paragraful „Activarea funcției: SteamBake”.
Dorești să activezi funcția SteamBake însă indicatorul butonului SteamBake este aprins.	Funcția SteamBake este în desfășurare.	Apăsați butonul Plus Steam  pentru a opri funcția SteamBake.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Apa din adâncitura cavității nu fierbe.	Temperatura este prea mică.	Setați temperatura la cel puțin 110 °C. Consultați capitolul „Cuptor - 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 poți remedia problema de unul singur, contactează comerciantul sau un centru de service autorizat.

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

Îți recomandăm să notezi datele aici:

Model (MOD.)

Numărul produsului (PNC)

Numărul de serie (S.N.)

15. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

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

Identificarea modelului	LKK660201X	
Tipul plitei	Plită în interiorul aragazului autonom	
Numărul de arzătoare cu gaz	4	
Eficiență energetică pe arzător cu gaz (EE gas burner)	Stânga spate - Auxiliar	nu este aplicabil %
	Dreapta spate - Semi Rapid	55.0 %
	Dreapta față - Semi Rapid	55.0 %
	Stânga față - Rapid	55.7 %
Eficiența energetică pentru plita cu gaz (EE gas hob)		55.2 %
EN 30-2-1: Aparate de gătit pentru uz casnic cu gaz - Partea 2-1: Utilizarea rațională a energiei - Generalități.		

15.2 Plită - Economii de energie

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

- Pentru încălzirea apei, utilizați numai cantitatea de care aveți nevoie.

- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capacul pe vas.
- Înainte de utilizare, asigurați-vă că arzătoarele și suporturile pentru oală sunt corect asamblate.

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

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

Denumirea furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	LKK660201X 943005321
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	43.0 kg

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

15.4 Cuptor - Economisire energie

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

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

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

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

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

Gătitul cu ventilator

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

Căldura reziduală

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

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

Menținerea caldă a alimentelor

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

Aer cald umed

Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii. Pentru detalii

suplimentare, consultă capitolul „Aparat - Utilizare zilnică”, funcțiile aparatului.

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

Consumul de putere în standby

0.8 W

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

16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

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

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

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





