



**Electrolux**



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



**LKI564266K**

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

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## CUPRINS

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

## 1. ⚠ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru eventuale vătămări sau pagube rezultate din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru 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 uz casnic utilizarea în locuințe individuale într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- Acest aparat trebuie conectat la o sursă de curent cu un cablu de tip H05VV-F pentru a rezista la temperatura panoului din spate.
- Acest aparat este destinat utilizării la o altitudine maximă de 2000 m deasupra nivelului mării.
- Acest aparat nu este conceput pentru a fi utilizate pe nave, bărci sau ambarcațiuni.
- Nu instalați aparatul în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.

- Nu instalați aparatul pe o platformă.
- Aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune cu ajutorul unui cronometru extern sau al unui sistem separat de telecomandă.
- AVERTISMENT: Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- Nu folosiți niciodată apă pentru stingerea focului de gătire. Opriiți aparatul și acoperiți flăcările cu o pătură ignifugă sau un capac.
- ATENȚIE: Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.
- AVERTISMENT: Pericol de incendiu: Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța ușa de sticlă sau sticla capacelor cu balama ale plitei deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- AVERTISMENT: Dacă suprafața este crăpată, opriiți aparatul pentru a evita riscul de electrocutare. În cazul în care aparatul este conectat direct la sursa de alimentare folosind cutia de conexiuni, scoateți siguranța pentru a deconecta aparatul de la sursa de curent. În ambele cazuri, contactați Centrul de service autorizat.
- După utilizare, stingeți elementul plitei cu ajutorul butonului și nu lăsați această operațiune în sarcina detectorului de vase.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.

- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de a efectua operațiile de întreținere.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- Aveți grijă când atingeți sertarul de depozitare. Se poate încinge.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Mijloacele de deconectare trebuie incluse în cablajul fix în conformitate cu reglementările privind cablarea.
- **AVERTISMENT:** Folosiți doar opritoare realizate de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau opritoare incluse în aparat. Utilizarea unor opritoare neadecvate poate produce accidente.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 2.1 Instalarea

#### **AVERTISMENT!**

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Cabinetul din bucătărie și spațiul disponibil trebuie să fie de dimensiuni adecvate.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Componentele aparatului sunt sub tensiune. Încadrați aparatul în mobilier pentru a împiedica atingerea componentelor periculoase.
- Laturile aparatului trebuie să rămână lângă alte aparate sau unități cu aceeași înălțime.

- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vasele fierbinți de pe aparat nu vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.
- Montați mijloace de stabilizare pentru a împiedica înclinarea aparatului. Consultați capitolul Instalarea.

## 2.2 Conexiunea electrică

### AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

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

- Închideți complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.

## 2.3 Utilizarea

### AVERTISMENT!

Risc de vătămare și arsuri.  
Risc de electrocutare.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Aerul fierbinte poate fi eliberat.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru și nu puneți alimentele în contact direct cu acesta.
- Utilizatorii cu stimulator cardiac 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.
- Utilizați întotdeauna sticlă și borcane aprobate în scopuri de conservare.

### AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și explozie.

- Grăsimile și uleiurile, când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Nu apropiați flăcări sau obiecte încălzite de grăsimi și uleiuri când gătiți.
- Vaporii pe care uleiul îi eliberează pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie

introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.

- Nu lăsați scântele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.

#### **AVERTISMENT!**

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
  - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza cavității aparatului.
  - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității.
  - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
  - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
  - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile 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.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Resturile de grăsimi sau de alimente din aparat pot duce la apariția unui incendiu.
- Curățați cu regularitate aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale și umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.
- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.

## 2.5 Iluminare interioară

#### **AVERTISMENT!**

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.
- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

## 2.6 Serviciul de asistență tehnică

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

## 2.7 Eliminare

### ⚠️ AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.

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

## 3. INSTALAREA

### ⚠️ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

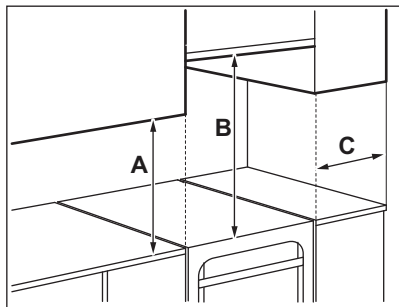
### 3.1 Amplasarea aparatului



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

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

Pentru distanțele minime pentru montare, verificați masa.



#### Distanțele minime

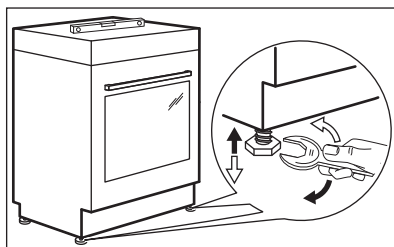
Dimensiuni	mm
A	400
B	650
C	150

### 3.2 Date tehnice

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

Dimensiuni	mm
Înălțime	858
Lățime	500
Adâncime	600

### 3.3 Nivelarea aparatului



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

### 3.4 Protecție anti-înclinare

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

### ⚠️ ATENȚIE!

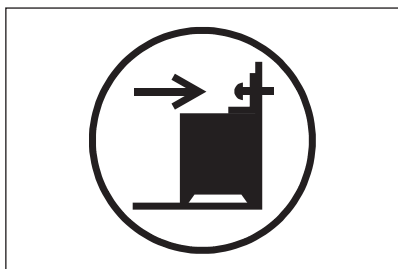
Asigurați-vă că ați montat protecția anti-înclinare la înălțimea corectă.



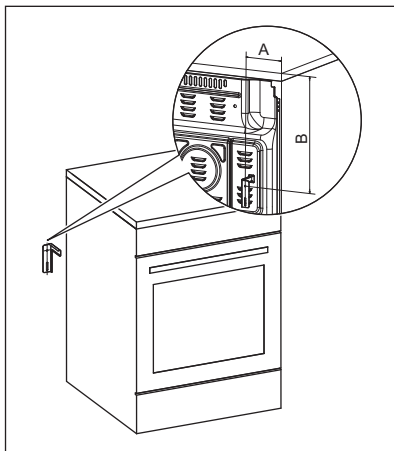
Verificați dacă suprafața din spatele aparatului este netedă.

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

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



1. Montează protecția anti-înclinare B - 357 mm mai jos față de suprafața superioară a aparatului și la A - 67 mm față de latura aparatului în orificiul circular pe un colier. Fixează-l cu șuruburi în materialul solid sau folosește un sistem de consolidare adecvat (perete).



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



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

### ATENȚIE!

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

## 3.5 Instalația electrică

### AVERTISMENT!

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

Acest aparat este livrat fără ștecăr sau cablu de alimentare electrică. Borna de conectare este amplasată în spatele panoului din spate.

### **⚠️ AVERTISMENT!**

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

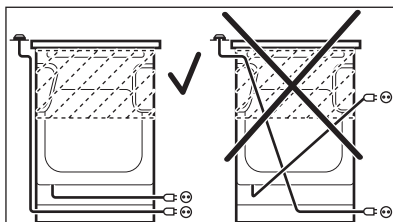
**Tipurile de cabluri aplicabile pentru diferite faze:**

Fază	Dimensiune minimă cablu
1	3x6,0 mm <sup>2</sup>

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

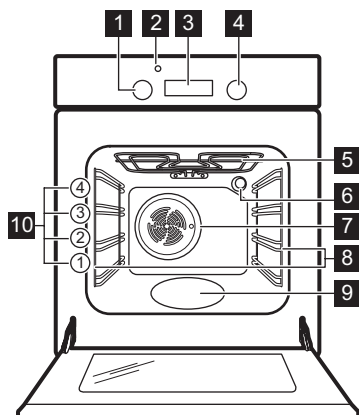
### **⚠️ AVERTISMENT!**

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



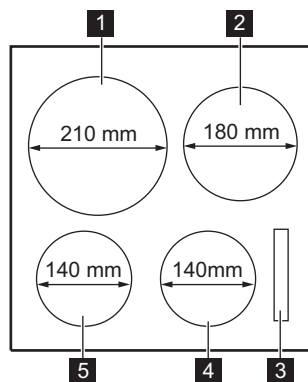
## 4. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 4.1 Prezentare generală



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

## 4.2 Aranjarea suprafeței de gătire



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




## 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.


### 5.1 Preîncălzirea și curățarea inițială

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

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

### 5.2 Setarea orei

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


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

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

### 5.3 Modificarea orei



Nu puteți modifica timpul dacă rulează oricare dintre funcții.

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

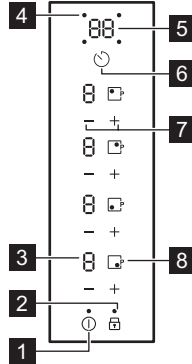
Pentru a seta o nouă oră, consultați „Setarea orei”.

## 6. PLITĂ - UTILIZARE ZILNICĂ





### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.


### 6.1 Panoul de comandă al plitei










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

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


### 6.2 Afișajele setării de încălzire

Afișajul	Descriere
	Zona de gătire este dezactivată.

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

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

#### AVERTISMENT!


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

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

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

 - continuați gătit,

 - Menține cald,


 - căldură reziduală.

Este posibil să apară și indicatorul:

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



Indicatorul dispare când zona de gătit s-a răcit.

### 6.4 Activarea și dezactivarea

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

### 6.5 Oprire automată

**Funcția dezactivează plita automat dacă:**

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

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

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

## 6.6 Nivelul de căldură

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

## 6.7 Încălzire automată

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



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

**Pentru a activa funcția pentru o zonă de gătit:** atingeți **[L]** (Se aprinde **[P]**). Atingeți imediat **+** (Se aprinde **[R]**). Atingeți imediat **—** până când se aprinde nivelul de căldură corect. După 3 secunde se aprinde **[R]**.

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

## 6.8 PowerBoost

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

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

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

## 6.9 Timer

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

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

**Pentru a activa funcția sau modifica ora:**

atingeți **🕒**. Cifrele cronometrului **00** și indicatorii **+** și **—** se aprind pe afișaj. **🔔** devine roșu, iar **🕒** devine alb.



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

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

Indicatorii **🕒**, **+** și **—** dispar. **🔔** rămâne roșu.

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

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

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

## 6.10 Blocare

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

**Setați mai întâi nivelul de putere.**

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

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





Când dezactivați plita, dezactivați și această funcție.



## 6.11 Dispozitiv de siguranță pentru copii


Această funcție împiedică utilizarea accidentală a plitei.


**Pentru activarea funcției:** activați plita. ①

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

**Pentru dezactivarea funcției:** activați plita.

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

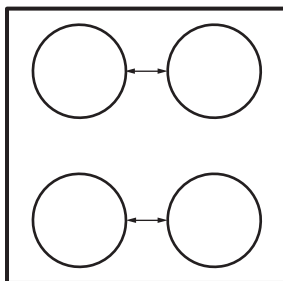
**Pentru a anula funcția pentru o singură gătire:** activați plita cu ①.  se aprinde.

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

## 6.12 Funcția Sistem de control al nivelului puterii

- Zonele de gătire sunt grupate în funcție de amplasare și numărul de faze de la plită. Consultați imaginea.

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



## 7. PLITĂ - RECOMANDĂRI ȘI SUGESTII

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 7.1 Vase de gătit



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



Folosiți zonele de gătit prin inducție cu vase adecvate.

#### Materialul vaselor de gătit

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

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

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



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

#### Dimensiunile vaselor

Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului. Pentru dimensiunile adecvate ale vaselor, consultați tabelul „Specificații privind zonele de gătire”.

Puneți vasul în centrul zonei de gătire selectate.

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

## 7.2 Specificațiile zonei de gătire

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

## 7.3 Zgomote în timpul funcționării



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

### Zgomote legate de vase:

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

### Zgomote legate de plită:

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


## 7.4 Ghid de gătit simplificat

Corelația dintre nivelul de căldură al unei zone și consumul său de curent nu este liniară. Creșterea nivelului de căldură nu este direct proporțională cu creșterea consumului de curent. Aceasta înseamnă că o zonă de gătire cu nivelul mediu de căldură consumă sub jumătate din puterea sa maximă.



Datele din tabel au doar caracter orientativ.

Nivelul de căldură	Utilizați pentru:	Durăță (min)	Recomandări
1	Păstrați mâncarea gătită caldă.	dacă este necesar	Puneți un capac pe vas.
1 - 2.	Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină.	5 - 25	Amestecați din când în când.
2.	Solidificare: omlete pufoase, ouă coapte.	10 - 40	Gătire cu capacul pus.
2. - 3.	Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărurilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate.	25 - 50	Adăugați minim de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați la jumătatea procedurii mâncărurile care conțin lapte.
3. - 4.	Înăbușiți legumele, peștele, carnea.	20 - 45	Adăugați câteva linguri de apă. Verificați cantitatea de apă în timpul procesului.
4. - 5.	Gătiți la abur cartofii și alte legume.	20 - 60	Acoperiți baza vasului cu 1-2 cm de apă. Verificați nivelul de apă în timpul procesului. Țineți capacul pe vas.

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

## 8. PLITĂ - ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 8.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare utilizare.
- Utilizați întotdeauna vase cu baza curată.
- Zgârieturile sau petele închise la culoare de pe suprafața plitei nu au niciun efect asupra funcționării plitei.
- Folosiți un agent de curățare special, adecvat pentru suprafața plitei.
- Utilizați întotdeauna o racletă recomandată pentru plitele cu suprafață de sticlă. Utilizați racleta numai ca instrument suplimentar pentru curățarea sticlei după procedura standard de curățare.

### AVERTISMENT!

Nu utilizați cuțite sau alte instrumente metalice ascuțite pentru a curăța suprafața de sticlă.

### 8.2 Curățarea plitei

- **Scoateți imediat:** plasticul topit, folia de plastic, zahărul și alimentele cu zahăr, în caz contrar mizeria poate deteriora plita. Aveți grijă să nu vă ardeți. Folosiți o racleta specială pe suprafața vitrată, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.
- **Îndepărtați când plita s-a răcit suficient:** depuneri de calcar, pete de apă, pete de grăsime, decolorări metalice strălucitoare. Curățați plita cu o lavetă umedă și un detergent ne-abraziv. După curățare, ștergeți plita cu o lavetă moale.
- **Îndepărtați decolorarea metalică lucioasă:** folosiți o soluție de apă cu oțet și curățați suprafața de sticlă cu o lavetă.

## 9. CUPTOR - UTILIZARE ZILNICĂ

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 9.1 Pornirea și oprirea cuptorului

1. Rotește butonul de selectare pentru funcțiile cuptorului pentru a selecta funcția cuptorului.

2. Rotiți butonul de selectare pentru temperatură pentru a alege temperatura. Becul se aprinde atunci când cuptorul funcționează.



Pentru funcțiile fără încălzire nu este necesară setarea temperaturii.

3. Opriti cuptorul, rotiți butoanele de selectare pentru funcțiile cuptorului și temperatura la poziția oprit.

## 9.2 Termostatul de siguranță

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

## 9.3 Ventilator de răcire

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

## 9.4 Funcțiile cuptorului



**Poziția oprit**  
Cuptorul este oprit.



**Becul cuptorului**  
Pentru a aprinde becul fără nicio funcție de gătit.



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



**Încălzire jos**  
Pentru a coace prăjituri cu blat crocant.



**Încălzire sus și jos**  
Pentru a coace și frige alimentele pe o singură poziție a raftului.



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



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



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



**Aer cald umed**  
Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign (în conformitate cu EU 65/2014 și EU 66/2014). Teste conforme cu: IEC/EN 60350-1.  
Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția și pentru a asigura funcționarea cuptorului cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.  
Atunci când folosiți această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru recomandări generale cu privire la economia de energie consultați capitolul „Eficiența energetică”, Economia de energie.  
Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Pentru instrucțiuni de gătit consultați capitolul Aer cald umed.



**AirFry/ Aer cald cu ventilatie**  
Pentru a prăji mâncarea folosind mai puțin ulei sau fără hârtie de copt. Pentru preparate precum cartofi prăjiți sau pizza. /  
Pentru coacerea simultană pe maxim două poziții ale raftului și pentru uscarea alimentelor. Setează temperaturile cu 20 - 40 °C mai reduse decât pentru încălzire sus și jos.



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

## 9.5 Activarea funcției: SteamBake

Această funcție vă permite să îmbunătățiți umiditatea în timpul gătirii.



### AVERTISMENT!


Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

Umiditatea eliberată poate provoca arsuri:

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



Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.

1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Umpleți adâncitura cavității cu apă de la robinet.  
Capacitatea maximă a adâncirii cavității este de 250 ml.  
Umpleți cu apă adâncitura cavității doar atunci când cuptorul este rece.
3. Setați funcția: SteamBake .
4. Rotiți butonul de selectare pentru temperatură pentru a alege temperatura.

5. Puneți alimentele în aparat și închideți ușa cuptorului.

#### ATENȚIE!

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

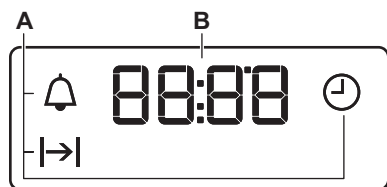
6. Pentru a dezactiva aparatul, , rotiți butoanele de selectare pentru funcții și temperatura cuptorului în poziția oprit.
7. Îndepărtați apa din adâncitura cavității.

#### AVERTISMENT!

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


## 10. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI

### 10.1 Afișaj






- A. Funcțiile ceasului
- B. Timer




### 10.2 Butoane

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

### 10.3 Tabelul cu Funcțiile ceasului

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



## 10.4 Setarea funcției DURATA



1. Setati o functie a cuptorului și temperatura.
2. Apăsati  în mod repetat până când |→| începe să clipească.
3. Apăsati  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. Apăsati  în mod repetat până când  începe să clipească.

2. Apăsati  sau  pentru a seta ora dorită.

Cronometrul pornește automat după 5 secunde.

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

## 10.6 Anularea funcțiilor ceasului

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

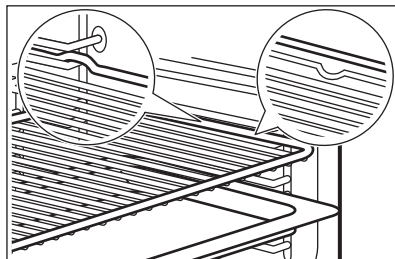
# 11. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

## 11.1 Introducerea accesoriilor

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



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

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

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

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

Introduceți accesoriul (raftul de sârmă /tava) între șinele de ghidare ale suportului raftului. Asigurați-vă că raftul atinge partea din spate a interiorului cuptorului.

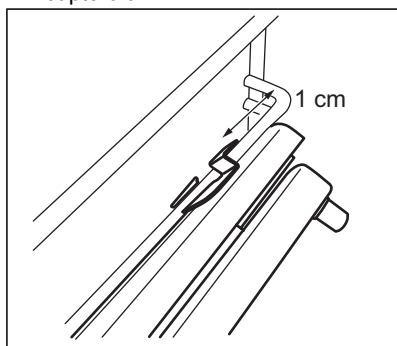
## 11.2 Ghidaje telescopice



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

### Instalarea ghidajelor telescopice

1. Rotiți ghidajul telescopic la aproximativ 90°.
2. Glisați opritorul de pe capătul din spate al ghidajului telescopic pe o șină de susținere a raftului. Asigurați-vă că puneți ghidajul pe partea corectă a cuptorului.

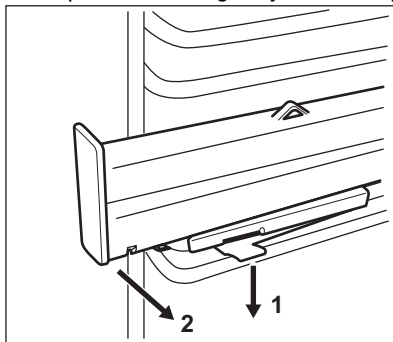


3. Rotiți ghidajul în poziția corectă. Elementul opritor care se află la un capăt al ghidajului telescopic trebuie să fie îndreptat în sus.
4. Împingeți ghidajele până la peretele din spate al cuptorului.

5. Împingeți capătul frontal al ghidajului telescopic pe șina de susținere a raftului. Există un clic atunci când opritorul de la capătul frontal se cuplează corect.
6. Efectuați aceiași pași pentru a instala al doilea ghidaj telescopic. Asigurați-vă că cele două ghidaje telescopice sunt pe același nivel.

### Scoaterea ghidajelor telescopice

1. Apăsăți și țineți apăsat opritorul de la capătul frontal al ghidajului telescopic.



2. Trageți capătul frontal al ghidajului pentru a-l îndepărta de suportul raftului.
3. Rotiți ghidajul telescopic la aproximativ 90°.
4. Scoateți capătul din spate al ghidajului din suportul raftului.
5. Efectuați aceiași pași pentru a scoate al doilea ghidaj telescopic.

## 12. CUPTOR - SFATURI ȘI SUGESTII

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.



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

### 12.1 SteamBake



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 <sup>1)</sup>	100	180	35 - 40	2	Utilizați tava de gătit.
Chifle din aluat de pâine <sup>1)</sup>	100	200	20 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
Pizza în stil casnic <sup>1)</sup>	100	230	10 - 20	1	Utilizați tava de gătit.
Focaccia <sup>1)</sup>	100	190 - 210	20 - 25	1	Utilizați tava de gătit.
Fursecuri, pâineuri, croasante <sup>1)</sup>	100	150 - 180	10 - 20	2	Utilizați tava de gătit.
Prăjitură cu prune, plăcintă cu mere, rulouri cu scortişoară <sup>1)</sup>	100	180	20	2	Folosiți forma de tort.

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

## Gătirea alimentelor congelate

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

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

## Regenerarea alimentelor

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	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.

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

## Frigere

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție raft	Accesorii
Friptură de porc	200	180	65 - 80	2	Folosiți raftul de sârmă plus tava de gătit.
Friptură de vită	200	200	50 - 60	2	Folosiți raftul de sârmă plus tava de gătit.
Pui	200	210	60 - 80	2	Folosiți raftul de sârmă plus tava de gătit.
Friptură de curcan	200	200	70 - 90	2	Folosiți raftul de sârmă plus tava de gătit.

## 12.2 Aer cald umed

Aliment	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție raft	Accesorii
<b>Pâine și pizza</b>				
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
<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>				
Soufflé	210	35 - 45	2	șase vase ceramice ramekin pe raft de sârmă
Blat de pandișpan	180	25 - 35	2	formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă
Pandișpan	150	35 - 45	2	formă de prăjituri pe raft de sârmă
<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>				

Aliment	Temperatura (°C)	Timp (min)	Poziție raft	Accesorii
Carne în folie 250 g	200	35 - 45	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Frigărui de carne 500 g	200	30 - 40	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
<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
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
<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

## 12.3 AirFry

### Produse de patiserie

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

### Produse din cartofi

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

## Legume proaspete

Aliment	Cantitate	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție raft
Felii de zucchini, proaspăt <sup>1)</sup>	aprox. 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	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție raft
Escalop, congelat	aprox. 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Creveți în aluat, congelați	aprox. 200 g	180 - 220	15 - 25	2
Inele de calamar, congelate	aprox. 250 g	180 - 220	15 - 25	2
Nuggets de pui, congelate	aprox. 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Degețele de pește pane, congelate	aprox. 500 g	180 - 220	15 - 25	2

## 12.4 Informații pentru institutele de testare

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

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Accesorii	Poziție raft	Timp (min)
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

1) Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

## 13. CUPTOR - ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE

### **⚠️ AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

### 13.1 Observații privind curățarea

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

Utilizați un agent de curățare dedicat pentru curățarea suprafețelor metalice.

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

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

Curățați petele dificile cu un produs special de curățat cuptorul. Nu folosiți agent de curățare a cuptorului pe suprafețele catalitice.

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

### 13.2 Pentru cuptoarele din inox sau aluminiu

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

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

### 13.3 Curățarea adânciturii cavității

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



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

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

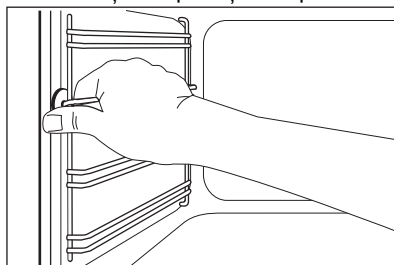
### 13.4 Scoaterea suporturilor raftului

Pentru a curăța cuptorul, scoateți suporturile pentru raft.

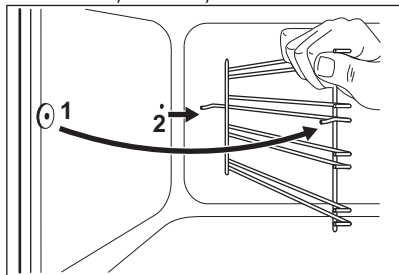
### **⚠️ ATENȚIE!**

Aveți grijă când scoateți suporturile pentru raft.

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



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




Instalați accesoriile scoase în ordine inversă.

### 13.5 Curățare catalitică

Cavitatea este acoperită cu email catalitic. Aceasta absoarbe grăsimea.

Înainte de a porni curățarea catalitică:

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

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

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

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

Puteți să scoateți panourile de sticlă din interior pentru a le curăța. Numărul panourilor de sticlă este diferit în funcție de model.

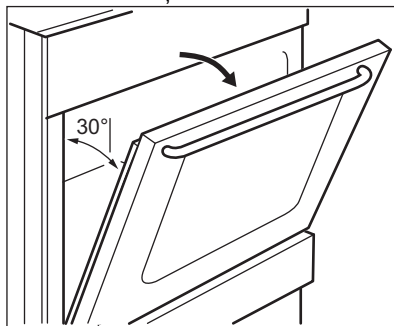
#### AVERTISMENT!

Țineți ușa cuptorului ușor deschisă în timpul procesului de curățare. Când o deschideți complet, se poate închide accidental, provocând potențiale daune.

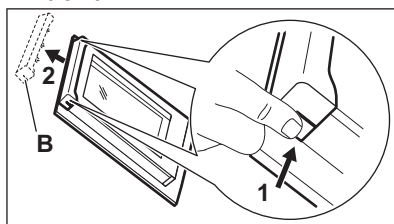
#### AVERTISMENT!

Nu utilizați aparatul fără panourile de sticlă.

1. Deschideți ușa până când ajunge la un unghi de aproximativ 30°. Ușa stă singură când este ușor deschisă.



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



3. Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.

#### AVERTISMENT!

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

4. Țineți marginea superioară a panourilor de sticlă ale ușii și ridicați-le unul câte unul.
  5. Curățați panoul de sticlă cu apă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă.
- După terminarea curățării, 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 corect panoul intern din sticlă în locașurile potrivite.

## 13.7 Sertarul

Sertarul de depozitare se află sub cavitatea cuptorului.

### AVERTISMENT!

Nu puneți alimente în interiorul sertarului.

### AVERTISMENT!

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

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

#### Scoaterea sertarului:

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

Pentru a instala sertarul, urmați procedura în ordine inversă.

## 13.8 Înlocuirea becului

### AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.  
Becul poate fi fierbinte.

1. 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 rețeaua electrică.
	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranța se arde în mod repetat, contactați un electrician calificat.
Plita nu poate fi pornită sau utilizată.	Siguranța este arsă.	Porniți plita din nou și setați nivelul de încălzire în mai puțin de 10 de secunde.
	Ați atins simultan 2 sau mai multe câmpuri cu senzor.	Atingeți doar un singur câmp cu senzor.
	Pe panoul de comandă este apă sau este acoperit cu stropi de grăsimi.	Curățați panoul de comandă.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Când plita este dezactivată este emis un semnal acustic.	Ați pus ceva pe unul sau mai multe câmpuri cu senzor.	Îndepărtați obiectul de pe câmpurile cu senzor.
Plita se dezactivează.	Ați pus ceva pe câmpul cu senzor  .	Îndepărtați obiectul de pe câmpul cu senzor.
Plita are nevoie de prea mult timp pentru a încălzi vasele.	Diametru sau calitate neadecvată a vasului.	Folosiți vase dedicate pentru inducție, cu diametrul bazei similar cu dimensiunea zonei de gătire
Setarea de încălzire se schimbă între două niveluri.	Sistemul de control al nivelului puterii este activ.	Consultați capitolul „Plită - Utilizare zilnică”.
Câmpurile cu senzori devin încinse.	Vasul este prea mare sau l-ați pus prea aproape de butoane.	Puneți vasele mari pe zonele din spate, dacă este posibil.
 se aprinde.	Oprirea automată este activă.	Dezactivați plita și activați-o din nou.
 se aprinde.	Funcția Blocare / Dispozitiv de siguranță pentru copii este activă.	Consultați capitolul „Plită - Utilizare zilnică”.
 se aprinde.	Pe zonă nu există niciun vas.	Puneți vasele pe zonă.
	Vasul este incorect.	Folosiți un vas adecvat. Consultați capitolul „Plită - Sfaturi utile”.
	Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zona respectivă.	Folosiți vase de gătit cu dimensiuni corecte.
 și un număr se aprind.	Plita prezintă o eroare.	Deconectați plita de la sursa de alimentare electrică o perioadă de timp. Deconectați siguranța de la sistemul electric al locuinței. Reconectați-l. Dacă  se aprinde din nou, contactați un Centru de service autorizat.
 se aprinde.	Plita prezintă o eroare deoarece a fierit tot conținutul dintr-un vas. Oprirea automată și protecția la supraîncălzire a zonelor intră în funcțiune.	Dezactivați plita. Scoateți vasul fierbinte. După aproximativ 30 de secunde, activați din nou zona. Dacă vasul a fost problema, mesajul de eroare se stinge. Indicatorul de căldură reziduală poate rămâne aprins. Lăsați vasul să se răcească suficient. Verificați dacă vasul este compatibil cu plita. Consultați capitolul „Plită - Sfaturi utile”.
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul este dezactivat.	Activați cuptorul.
	Setările necesare nu sunt setate.	Asigurați-vă că setările sunt corecte.
	Ceasul nu este setat.	Setați ceasul.

<b>Problemă</b>	<b>Cauză posibilă</b>	<b>Soluție</b>
Becul nu funcționează.	Becul este defect.	Înlocuiți becul.
Aburul și condensul se depun pe alimente și în cavitatea cuptorului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor.	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor mai mult de 15 - 20 minute după terminarea procesului de gătit.
Gătirea alimentelor durează prea mult sau prea puțin.	Temperatura este prea scăzută sau prea ridicată.	Reglați temperatura dacă este necesar. Urmați sfaturile din manualul utilizatorului.
Afișajul indică un cod de eroare care nu este în acest tabel.	Există o defecțiune electrică.	Dezactivați aparatul cu siguranța din incintă sau cu întrerupătorul de siguranță din cutia cu siguranțe și activați-l din nou. Dacă pe afișaj reapare codul de eroare, contactați Departamentul de asistență pentru clienți.
Afișajul indică „12.00”.	A fost o pană de curent.	Setați ceasul.
Cuptorul nu poate fi pornit sau utilizat. Afișajul indică „400” și este emis un semnal acustic.	Cuptorul este conectat incorect la o sursă de alimentare electrică.	Verificați dacă cuptorul este conectat corect la sursa de alimentare electrică (consultați schema de conectare, dacă există).
Nu există performanțe bune la gătire atunci când folosiți funcția: SteamBake.	Nu ați activat funcția SteamBake.	Consultați paragraful „Activarea funcției: SteamBake”.
	Nu ați umplut cu apă adâncitura cavității.	Consultați paragraful „Activarea funcției: SteamBake”.
Apa din adâncitura cavității nu fierbe.	Temperatura este prea mică.	Setați temperatura la cel puțin 110 °C. Consultați capitolul „Cuptor - Sfaturi utile”.
Apa se scurge din adâncitura cavității.	Este prea multă apă în adâncitura cavității.	Dezactivați cuptorul și lăsați-l să se răcească. Ștergeți apa cu o lavetă sau un burete. Adăugați cantitatea corectă de apă în adâncitura cavității. Consultați procedura specifică.

## 14.2 Date pentru service

Dacă nu puteți remedia problema de unul singur, contactați comerciantul sau un centru de service autorizat.

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

### Vă recomandăm să notați datele aici:

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

## 15. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

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

Identificarea modelului	LKI564266K	
Tipul plitei	Plită în interiorul aragazului autonom	
Numărul zonelor de gătire	4	
Tehnologie de încălzire	Inducție	
Diametrul zonelor de gătire circulare (Ø)	Stânga spate Dreapta spate Dreapta față Stânga față	21.0 cm 18.0 cm 14.0 cm 14.0 cm
Consumul de energie pe fiecare zonă de gătire (EC electric cooking)	Stânga spate Dreapta spate Dreapta față Stânga față	175.0 Wh/kg 170.0 Wh/kg 184.0 Wh/kg 184.6 Wh/kg
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)		178.4 Wh/kg

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

### 15.2 Plită - Economii de energie

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

- Pentru încălzirea apei, utilizați numai cantitatea de care aveți nevoie.
- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capacul pe vas.

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

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

Denumirea furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	LKI564266K 943005709
Index de eficiență energetică	94.9
Clasă de eficiență energetică	A
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0,84 kWh/ciclu
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0,75 kWh/ciclu
Număr de cavități	1
Sursă de căldură	Energie electrică

Volumul	58 l
Tip cuptor	Cuptor în interiorul aragazului autonom
Masă	46.0 kg

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

## 15.4 Cuptor - Economisire energie

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

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

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

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

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

### Gătitul cu ventilator

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

## 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.

### Căldura reziduală

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

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



### Menținerea caldă a alimentelor

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

### Aer cald umed

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

## 16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului înconjurător și a sănătății umane recicland deșeurile de aparate electrice și electronice. Nu aruncați aparatele marcate cu simbolul  împreună

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

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







**electrolux.com**

867375624-C-442025



**CE**