

LKK660200K  
LKK660200W  
LKK660200X

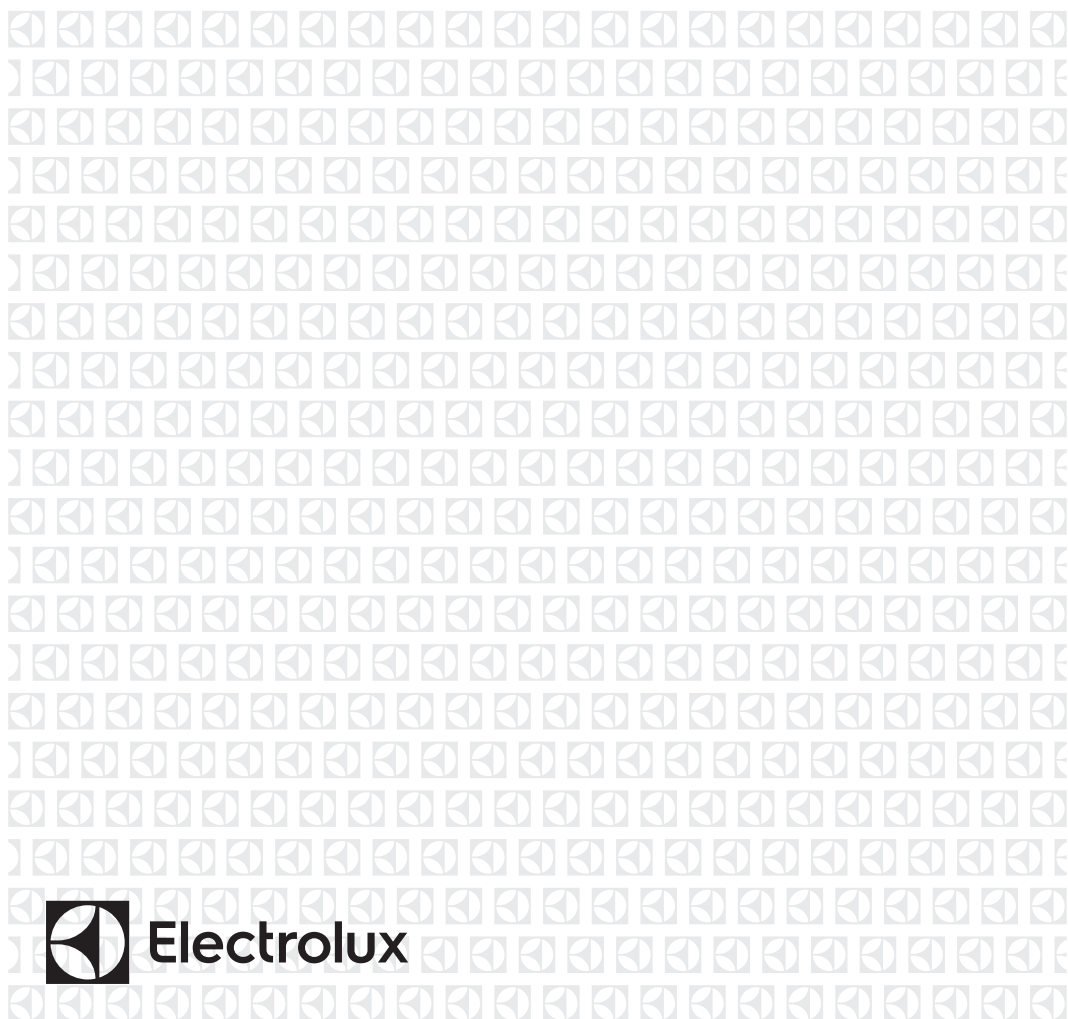


---

RO Aragaz

---

Manual de utilizare



## CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	3
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	5
3. INSTALAREA.....	8
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	14
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	15
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.....	32
14. DEPANARE.....	35
15. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	37
16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	39

## NE GÂNDIM LA DVS

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

Bine ați venit la Electrolux.

**Vizitați site-ul nostru pentru:**



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

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



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

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



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


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


## ASISTENȚĂ PENTRU CLIENȚI ȘI SERVICE


Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.

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

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

 Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța

 Informații și sfaturi generale

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## 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 neexperimentate 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: Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat când este în funcțiune sau când se răcește. Părțile accesibile devin fierbinți în timpul funcționării.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

### 1.2 Aspecte generale privind siguranța

- 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.
- A nu se folosi aparatul prin intermediul unui cronometru extern sau cu un sistem telecomandat separat.
- **AVERTISMENT:** Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- Nu încercați **NICIODATĂ** să stingeți focul cu apă. Opriți aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură anti-incendiu.
- **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.
- Ștergeți toate resturile vărsate pe capac înainte de deschidere. Lăsați suprafața plitei să se răcească înainte de a închide capacul.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.

- 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. Poate fi fierbinte.
- 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:

### 2.1 Instalarea



#### **AVERTISMENT!**

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

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

- Montați mijloace de stabilizare pentru a împiedica înclinarea aparatului. Consultați capitolul Instalarea.

## 2.2 Conexiunea electrică



### AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

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

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

## 2.3 Racordul la gaz

- Toate racordurile la gaz trebuie realizate de către o persoană calificată.
- Înainte de instalare, verificați dacă condițiile din rețeaua locală de distribuție a gazului (tipul și presiunea gazului) și reglajele aparatului sunt compatibile.
- Verificați dacă aerul circulă în jurul aparatului.
- Informațiile despre alimentarea cu gaz se găsesc 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 adecvată.

## 2.4 Utilizarea



### AVERTISMENT!

Risc de vătămare și arsuri.  
Risc de electrocutare.

- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic (la interior).
- 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.



### 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 scântelele 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.
- 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.
- Utilizați doar accesoriile furnizate împreună cu aparatul.
- Nu instalați un difuzor de flacăra pe arzător.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.
- Utilizarea îndelungată a aparatului poate necesita aerisire suplimentară, de exemplu deschiderea unei ferestre sau o ventilație mai eficientă, de exemplu prin mărirea puterii ventilației mecanice, dacă există.



#### **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 de aluminiu pe aparat sau 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.

## 2.5 Întreținerea și curățarea



#### **AVERTISMENT!**

Pericol de rănire, incendiu sau de 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 regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafața.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive,

bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.

- 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 Iluminarea 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.

- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

## 2.8 Service

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

## 2.9 Eliminare



**AVERTISMENT!**  
Pericol de vătămare sau sufocare.

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

# 3. INSTALAREA



**AVERTISMENT!**  
Consultați capitolele privind siguranța.

## 3.1 Amplasarea aparatului

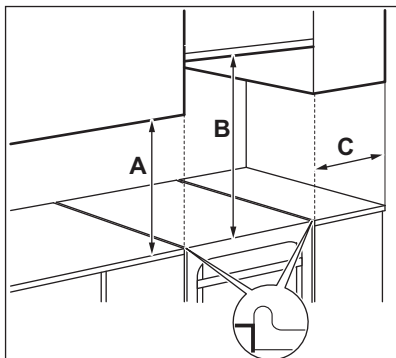
Puteți instala aparatul independent, cu dulapuri pe una sau ambele laturi și pe colț.



Pentru a putea deschide capacul mențineți o distanță de aproximativ 1 cm între aparat și peretele din spate.

Pentru distanțele minime de instalare, consultați tabelul.



**Distanțe minime**

Dimensiuni	mm
A	400
B	650

Dimensiuni	mm
C	150

**3.2 Date tehnice**

Tensiune	230 V
Frecvență	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 NOR- MALĂ ÎN kW	PUTERE REDUSĂ ÎN kW	MARCAJ INJEC- TOR 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 ÎN kW	PUTERE REDUSĂ ÎN 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 ÎN kW	PUTERE REDUSĂ ÎN kW	MARCAJ INJECTOR 1/100 mm	DEBIT NOMINAL DE GAZ g/h
Rapid	2.6	0.63	88	186
Semi-rapid	1.6	0.38	71	114
Auxiliar	0.85	0.31	50	61

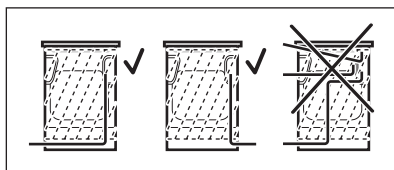
### 3.8 Racordul la gaz



#### AVERTISMENT!

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

Folosiți racorduri fixe sau folosiți o țevi flexibile din oțel inoxidabil conforme cu reglementările în vigoare. Dacă utilizați țevi metalice flexibile, asigurați-vă că acestea nu intră în contact cu părțile mobile și 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 pierderi. Pentru verificarea garniturii se utilizează o soluție pe bază de săpun. Nu utilizați flacăra.

### 3.9 Racordarea cu țevi flexibile nemetalice

Dacă aveți acces facil la racord, puteți utiliza o țeavă flexibilă. Țeava flexibilă trebuie strânsă ferm cu coliere.

La instalare se utilizează întotdeauna suportul pentru țeavă și garnitura. Țeava flexibilă poate fi montată în următoarele situații:

- nu poate ajunge la o temperatură mai mare decât cea a camerei 30°C,
- nu este mai lungă de 1500 mm,
- nu este îngustată în niciun loc,
- nu este răsucită sau strânsă,
- nu intră în contact cu muchii sau colțuri ascuțite,
- starea acesteia poate fi verificată ușor.

La verificarea țevii flexibile, cercetați următoarele:

- să nu prezinte crăpături, tăieturi, urme de arsuri la capete sau pe lungimea sa,
  - materialul să nu fie rigidizat și să prezinte elasticitatea sa normală,
  - colierele să nu fie ruginite,
  - să nu fi depășit termenul de garanție.
- Dacă observați defecte, 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

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

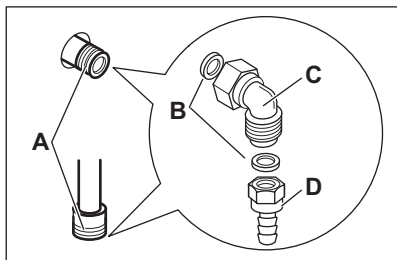
**i** Aparatul este setat pentru gaz natural (de la rețea), însă puteți să-l treceți la funcționarea pe gaz lichefiat (îmbuteliat) cu injectoarele corecte. Debitul de gaz se va regla corespunzător.



#### 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.

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

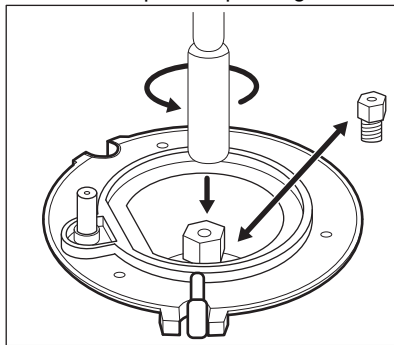


- Punct de racordare la gaz (numai un singur punct per aparat)
- Garnitură
- Racord ajustabil
- Suport pentru țeava de GPL

### 3.11 Înlocuirea injectoarelor plitei

Înlocuiți injectoarele atunci când schimbați tipul de gaz.

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



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



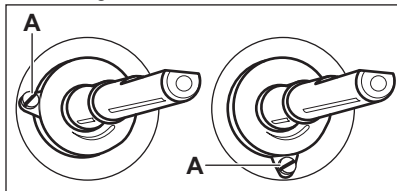
Această plăcuță se găsește în punga furnizată împreună cu aparatul.

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

- Scoateți aparatul din priză.
- 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.

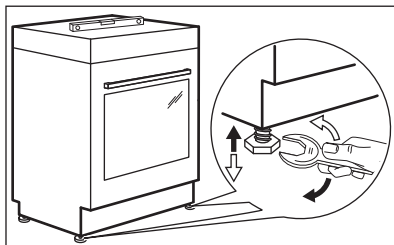


#### AVERTISMENT!

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.

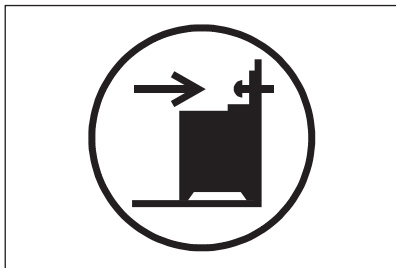


Verificați dacă suprafața din spatele aparatului este netedă.

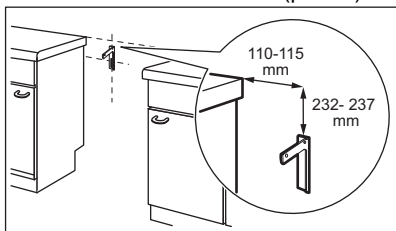
Trebuie să montați protecția anti-înclinare. Dacă nu o montați, aparatul se poate înclina.

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





1. Montați protecția anti-înclinare cu 232 - 237 mm mai jos față de suprafața superioară a aparatului și la 110 - 115 mm față de latura aparatului în orificiul circular pe un colier. Fixați-l cu șuruburi în materialul solid sau folosiți un sistem de consolidare adecvat (perete).



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

**i** 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!

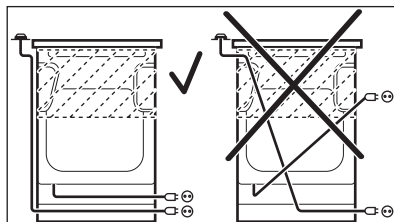
Producătorul nu este responsabil dacă nu respectați măsurile de siguranță descrise în capitolele privind Siguranța.

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



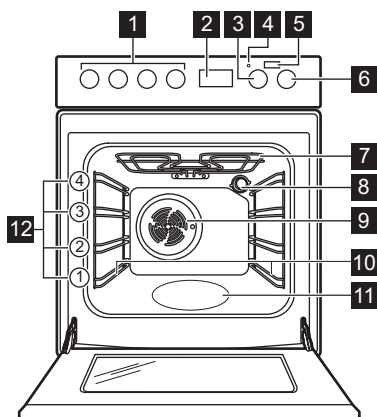
### AVERTISMENT!

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



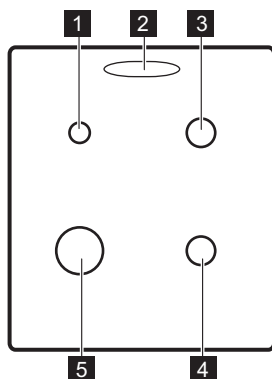
## 4. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 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 Accesoriiile

- **Raft de sârmă**  
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Cratiță adâncă**  
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

### 5.1 Prima curățare

Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.

Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

Curățați cuptorul și accesoriile înainte de prima utilizare.

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

### 5.2 Setarea orei

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




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.

### 5.3 Preîncălzirea

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



Pentru funcția: PlusAbur consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, „Activarea funcției: PlusAbur”.

1. Setati funcția . Setati temperatura maximă.
2. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
3. Setati funcția . Setati temperatura maximă. Temperatura maximă pentru această funcție este de 210 °C.
4. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 minute.
5. Setati funcția , apăsați: Abur Plus . Setati temperatura maximă.
6. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 minute.
7. Opriți cuptorul și lăsați-l să se răcească.

Accesoriile pot deveni mai fierbinți decât de obicei. Cuptorul poate emite un miros și fum. Aerisiți bine încăperea.

## 6. PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.




### AVERTISMENT!

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

### 6.1 Aprinderea arzătorului plitei



Aprindeți întotdeauna arzătorul înainte de a pune vase pe acesta.

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 flacăra 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.

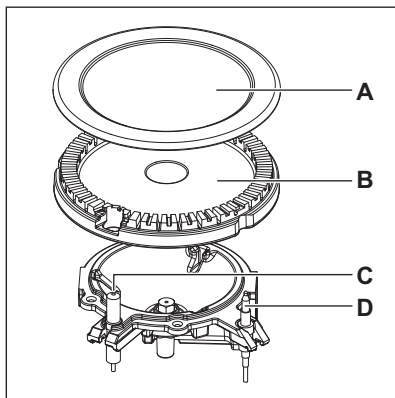


Dacă arzătorul se stinge accidental, rotiți butonul de selectare la poziția oprit și încercați să aprindeți din nou arzătorul după cel puțin 1 minut.



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 oprți-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!**

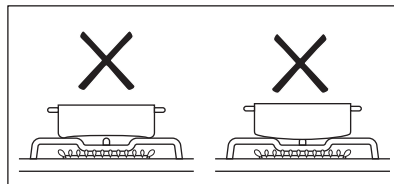
Asigurați-vă că mânerele cratiței nu sunt deasupra marginii frontale a plitei de gătit.

**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 Diametre pentru vase

**AVERTISMENT!**

Folosiți vase cu diametre corespunzătoare cu dimensiunile arzătoarelor.

Arzător	Diametrul vaselor (mm)
Auxiliar	120 - 180
Semi-rapid	140 - 220/240 <sup>1)</sup>
Rapid	160 - 220/260 <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> 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.
- Spălați piesele din oțel inoxidabil cu apă și uscați-le cu o lavetă moale.

### 8.2 Curățarea plitei


- **Înlăturați imediat:** plastic topic, folie de plastic, zahăr sau alimente care conțin zahăr, în caz contrar mizeria poate deteriora plita. Aveți grijă să nu vă ardeți.

- **Eliminați după ce plita s-a răcit suficient:** depuneri de calcar, pete de apă și de grăsime, decolorări metalice 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 scânteie

Această funcție este obținută prin intermediul unei bujii 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

 Suporturile pentru vase nu rezistă la spălarea într-o mașină de spălat vase. Acestea trebuie spălate manual.

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. După ce curățați suporturile pentru vase, asigurați-vă că acestea sunt în pozițiile corecte.
3. 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. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile cuptorului pentru a selecta o funcție de gătit.
2. Rotiți butonul de selectare pentru temperatură pentru a alege temperatura.




Becul se aprinde atunci când cuptorul funcționează.










3. Opriti cuptorul, rotiți butoanele de selectare pentru funcțiile cuptorului și 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

Simbol	Funcțiile cuptorului	Utilizare
	Poziția oprit	Cuptorul este oprit.
	Becul cuptorului	Pentru a aprinde becul fără nicio funcție de gătit.
 +	PlusAbur	Pentru a adăuga umiditate în timpul gătitului. Pentru a obține culoarea adecvată și crusta crocantă în timpul coacerii. Pentru a oferi mai multă suculență în timpul reîncălzirii. Pentru conservarea fructelor sau legumelor.

Simbol	Funcțiile cupto- rului	Utilizare
	Gătire ușoară cu aer cald	Pentru prepararea de fripturi fragede și suculente sau pentru deshidratarea fructelor și legumelor.
	Încălzire jos	Pentru a coace prăjituri crocante la bază.
	Încălzire sus și jos	Pentru a coace și frige alimentele pe o singură poziție a raftului.
	Grill rapid	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mari și pentru pâine prăjită.
	Gătire intensivă	Pentru a frige bucăți mari de carne sau pasăre cu os pe o poziție a raftului. Pentru gratinare și rumenire.
	Gătire cu aer cald	Pentru a frige sau coace alimente cu aceeași temperatură de gătire pe mai mult de o poziție a raftului, fără transfer de aromă.
	Căldură umedă	Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Pentru instrucțiuni de gătire consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Căldură umedă. Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii, astfel încât funcția să nu fie întreruptă și să asigure 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 privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, Cuptor - Economisirea energiei. Această funcție a fost utilizată pentru a respecta clasa de eficiență energetică conform EN 60350-1.
	AirFry / Aer cald cu ventilație	Pentru a prăji mâncarea folosind mai puțin ulei sau fără hârtie de copt. Pentru preparate precum cartofi prăjiți sau pizza. / Pentru a coace pe maxim două poziții ale raftului simultan și pentru a deshidrata alimente. Setează temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru Încălzire sus și jos.
	Decongelare	Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate.

## 9.4 Activarea funcției: PlusAbur

Această funcție vă permite să îmbunătățiți umiditatea în timpul gătirii.



### AVERTISMENT!



Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

Umiditatea eliberată poate provoca arsuri:

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



Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.

1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Umpleți adâncitura cavității cu apă de la robinet.  
Capacitatea maximă a adânciturii cavității este de 250 ml.  
Umpleți cu apă adâncitura cavității doar atunci când cuptorul este rece.
3. Setări funcția: PlusAbur .
4. Apăsăți butonul Abur plus   
Butonul Abur plus funcționează doar cu funcția: PlusAbur.


Indicatorul se aprinde.

5. Pentru a selecta o temperatură rotiți butonul de selectare corespunzător.
6. Puneți alimentele în aparat și închideți ușa cuptorului.



### ATENȚIE!

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

7. Pentru a dezactiva aparatul, apăsați butonul Abur plus , rotiți butoanele de selectare pentru funcțiile și temperatura cuptorului în poziția oprit.

Indicatorul butonului Abur plus se stinge.

8. Îndepărtați apa din adâncitura cavității.

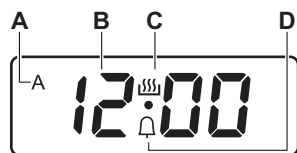


### AVERTISMENT!

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



## 10. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI

### 10.1 Afișajul




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




### 10.2 Butoane

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





## 10.3 Tabelul cu Funcțiile ceasului

Funcția ceas		Aplicație
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

1. Setati o funcție a cuptorului și temperatura.
2. Apăsati  în mod repetat până când **dur** începe să clipească.
3. Apăsati  sau  pentru a alege timpul pentru DURATA.  
Afișajul indică **dur** și simbolul **A**.
4. La încheierea duratei, **dur** clipește și este emis un semnal sonor timp de 7 minute. 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 timpul necesar.
3. 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. Apăsati repetat  până când indicatorul corespunzător funcției dorite se aprinde intermitent.
  2. Apăsati 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. Apăsati 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.

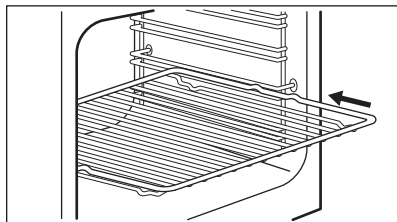
## 11. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR



**AVERTISMENT!**  
Consultați capitolele privind siguranța.

### 11.1 Introduceți accesoriile

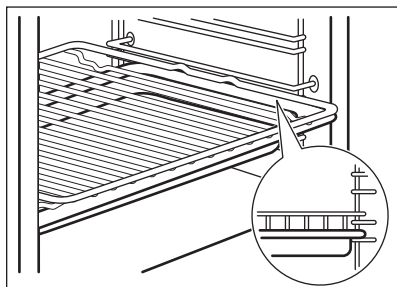
**Raft sârmă:**



Puneți raftul între șinele de ghidaj ale suportului raftului.

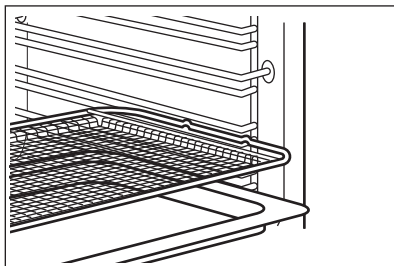
#### Raft de sârmă împreună cu cratița adâncă:

Împingeți cratița adâncă între barele de ghidaj ale suportului raftului și raftul de sârmă deasupra barelor de ghidaj.



#### AirFry tava:

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



## 12. CUPTOR - INFORMAȚII ȘI SFATURI



#### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.



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

### 12.1 Informații cu caracter general

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

Aparatul are un sistem special care produce o circulație naturală a aerului și o reciclare constantă a aburului. Cu acest sistem puteți găti într-un mediu cu

aburi și puteți păstra preparatele moi în interior și crocante la exterior. Reduce la minimum durata de gătire și consumul de energie.

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

Curățați umezeala rămasă după fiecare utilizare a aparatului.

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

## 12.2 Coacere

La prima coacere, folosiți temperatura mai mică.

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

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

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

## 12.3 Coacerea prăjiturilor

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

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

## 12.4 Gătirea cărnii și a peștelui

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

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

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

## 12.5 Durate de gătit

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

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

## 12.6 PlusAbur +



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

Consultați paragraful „Activarea funcției: PlusAbur”

### Panificație

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Accesorii
Pâine albă <sup>1)</sup>	100	180	40 - 50	2	Utilizați tava de gătit.
Chifle <sup>1)</sup>	100	200	20 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
Pizza de casă <sup>1)</sup>	100	230	15 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
Focaccia <sup>1)</sup>	150	190	20 - 30	1	Utilizați tava de gătit.
Fursecuri, pateuri, croasant <sup>1)</sup>	100	160	10 - 20	2	Utilizați tava de gătit.

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Accesorii
Prăjitură cu prune, plăcintă cu mere, rulouri cu scorțișoară <sup>1)</sup>	100	160	75 - 90	2	Folosiți forma de tort.

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

#### Gătirea alimentelor congelate

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Accesorii
Pizza congelată <sup>1)</sup>	150	200	15 - 20	2	Utilizați tava de gătit.
Lasagne congelată <sup>1)</sup>	200	180	35 - 50	2	Folosiți raftul de sârmă.
Croasant congelat <sup>1)</sup>	100	170	20 - 30	2	Utilizați tava de gătit.

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

#### Regenerarea alimentelor

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



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

### Frigerea

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Accesorii
Friptura 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 făcută	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.
Friptură de curcan	200	200	70 - 90	2	Folosiți raftul de sârmă plus tava de gătit.

## 12.7 Conservare +



### AVERTISMENT!

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

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

peste borcane, fără a le închide ermetic.

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

**Fructe moi**

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

**Fructe cu sâmbure**

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

**Legume moi**

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

**Legume murate**

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

**12.8 Gătire ușoară cu aer cald  ****Uscare**

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

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (h)	Nivel raft	
			1 poziție	2 poziții
Felii de măr	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Felii de pere	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

### Gatire la temp. scazuta

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

## 12.9 Încălzire sus și jos

### Coacere

Aliment	Temperatura (°C)	Durăță (min)	Nivel raft
Prăjitură plată	160 - 170	25 - 35	2
Plăcintă dospită cu mere	170 - 190	45 - 55	3
Tort de clătite	170 - 180	35 - 45	2
Prăjitură sfărâncioasă	170 - 190	50 - 60	3
Prăjitură cu brânză	170 - 190	60 - 70	2
Pâine țărănească	190 - 210	50 - 60	2
Pandișpan românesc	165 - 175	35 - 45	2

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pandișpan românesc - tradițional	165 - 175	35 - 45	2
Gogoși cu drojdie	180 - 200	15 - 25	2
Ruladă	150 - 170	15 - 25	2
Quiche Lorraine	215 - 225	45 - 55	2

### Frigerea

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pește, întreg	200 - 220	40 - 70	2

### 12.10 Grill rapid

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

### 12.11 Gătire intensivă

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

### 12.12 Gătire cu aer cald

#### Coacere

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

Aliment	Temperatura (°C)	Durăță (min)	Nivel raft
Cartofi gratinati	180 - 200	40 - 50	2
Lasagne	170 - 190	30 - 50	2
Macaroane la cuptor	170 - 190	50 - 60	2

### 12.13 Căldură umedă

Aliment	Temperatura (°C)	Durăță (min)	Nivel raft	Accesorii
<b>Pâine și pizza</b>				
Chifle dulci	190	25 - 30	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Chifle	200	40 - 45	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Pizza congelată 350 g	190	25 - 35	2	raft sarma
<b>Prăjituri în tavă de gătit</b>				
Ruladă	180	20 - 30	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Negresă	180	35 - 45	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
<b>Prăjituri în formă</b>				
Souffle	210	35 - 45	2	șase vase ceramice ramekin pe raft de sârmă
Blat de pandișpan	180	25 - 35	2	formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă
Pandișpan	150	35 - 45	2	formă de prăjituri pe raft de sârmă
<b>Pește</b>				
Pește în folie 300 g	180	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Pește întreg 200 g	180	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
File de pește 300 g	180	30 - 40	2	tavă de pizza pe raft de sârmă
<b>Carne</b>				
Carne în folie 250 g	200	35 - 45	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Frigărui de carne 500 g	200	30 - 40	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
<b>Articole mici coapte</b>				
Prăjituri	170	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Macarons	170	40 - 50	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă

Aliment	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Accesorii
Briose	180	30 - 40	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Biscuiți sărați	160	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Fursecuri	140	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Mini tarte	170	20 - 30	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
<b>Vegetarian</b>				
Legume mixte în folie 400 g	200	20 - 30	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Omletă	200	30 - 40	2	tavă de pizza pe raft de sârmă
Legume la tavă 700 g	190	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă

## 12.14 Aer cald cu ventilație

### Coacere

Aliment	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Prăjitură plată	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Gogoși cu drojdie	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Bezele	100 - 120	55 - 65	1 + 3
Prăjitură cu unt	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Pizza	200 - 220	35 - 45	1 + 3

## 12.15 AirFry

### Produse de panificație

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

**Produse din cartofi**

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

**Legume proaspete**

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

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

**Altele**

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

**12.16 Informații pentru institutele de testare**

Aliment	Funcție	Temperatura (°C)	Accesorii	Poziție raft	Temp (min)
Prăjituri mici (16 bucăți pe tavă)	Încălzire 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

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Accesorii	Poziție raft	Timp (min)
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)	Încălzire 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	Încălzire 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	Încălzire sus și jos	140	tavă de gătit	3	15 - 30
Biscuit pufos / Patiserie	Gătire cu aer cald	140	tavă de gătit	3	20 - 30
Biscuit pufos / Patiserie	Aer cald cu ventilație	140	tavă de gătit	1 + 3	15 - 30
Pâine prăjită	Grill rapid	250	raft sârmă	3	5 - 10
Burger de vită <sup>1)</sup>	Gătire intensivă	250	raft de sârmă sau cratiță adâncă	3	15- 20 pe o parte; 10 - 15 pe cealaltă parte

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

## 13. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



**AVERTISMENT!**  
Consultați capitolele privind siguranța.

### 13.1 Observații privind curățarea

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

Utilizați un agent de curățare dedicat pentru curățarea suprafețelor metalice.

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

Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsați-le să se usuce. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și agent de



curățare. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase (cu excepția tăvii AirFry).

Curățați petele dificile cu un produs special de curățat cuptorul.

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

### 13.2 Curățarea tăvii AirFry

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

Se poate spăla și în mașina de spălat vase.

### 13.3 Pentru cuptoarele din inox sau aluminiu

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

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

### 13.4 Curățarea adâncirii cavității

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

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

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

### 13.5 Scoaterea suporturilor raftului

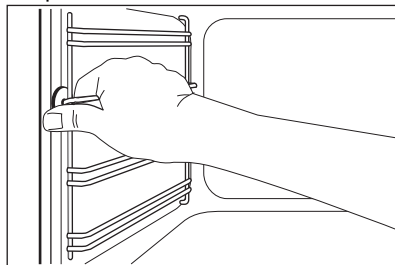
Pentru a curăța cuptorul, scoateți suporturile pentru raft.



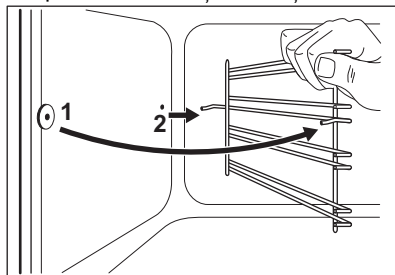
#### ATENȚIE!

Aveți grijă când scoateți suporturile pentru raft.

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



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



Instalați accesoriile scoase în ordine inversă.

### 13.6 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.

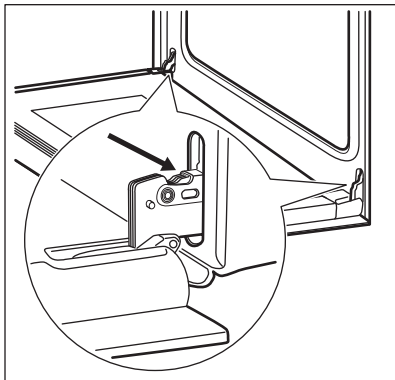


Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panoul intern de sticlă înainte de a scoate ușa cuptorului.

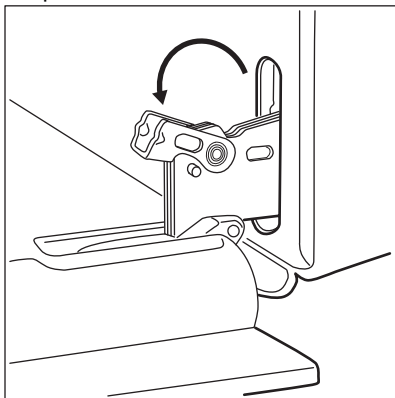
**ATENȚIE!**

Nu utilizați aparatul fără panoul din sticlă de la interior.

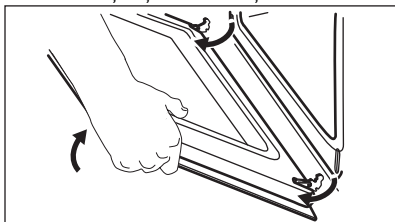
1. Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.



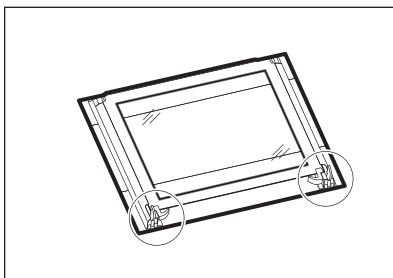
2. Ridicați și rotiți complet manetele de pe ambele balamale.



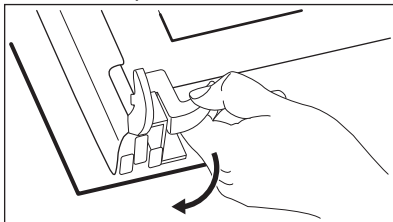
3. Închideți pe jumătate ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și împingeți și scoateți ușa din locaș.



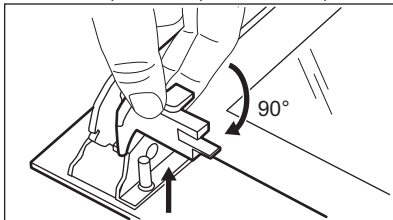
4. Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.



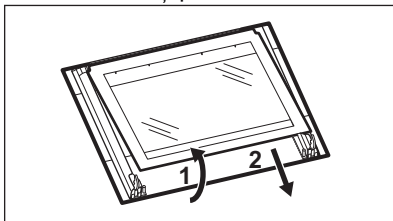
5. Eliberați sistemul de închidere pentru a scoate panoul intern de sticlă.



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



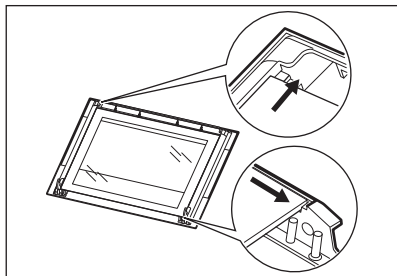
7. Mai întâi ridicați cu atenție, după care scoateți panoul de sticlă.



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

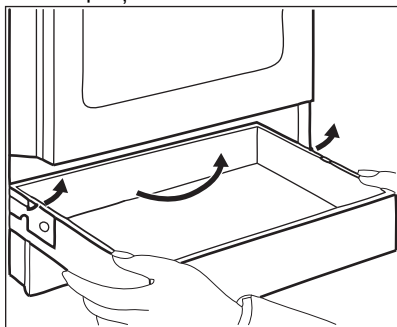


#### AVERTISMENT!

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.



## 14. DEPANARE



#### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

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

### 13.8 Înlocuirea becului



#### AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare. Becul poate fi fierbinte.


1. 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 căldură de 300°C.
4. Montați capacul de sticlă.

## 14.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Nu se generează scânteii atunci când încercați să activați generatorul de scânteii.	Plita nu este conectată la o sursă electrică sau este conectată incorect.	Verificați dacă plita este conectată corect la priza electrică. Consultați diagrama de conectare.
	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se ard în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.
	Capacul și coroana arzătorului sunt poziționate incorect.	Așezați corect capacul și coroana arzătorului.
Flacăra se stinge imediat după aprindere.	Termocuplul nu se încălzește suficient.	După aprinderea flăcării, țineți activat generatorul de scânteii timp de maxim 10 secunde.
Inelul flăcării nu este uniform.	Coroana arzătorului este blocată cu resturi de alimente.	Verificați dacă injectorul principal nu este blocat și coroana arzătorului este curată.
Arzătoarele nu funcționează.	Nu există alimentare cu gaz.	Verificați racordul la gaz.
Flacăra este de culoare portocalie sau galbenă.		Flacăra poate fi portocalie sau galbenă în anumite zone ale arzătorului. Acest lucru este normal.
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul este oprit.	Activați cuptorul.
	Nu au fost efectuate setările necesare.	Verificați dacă setările sunt corecte.
	Ceasul nu este setat.	Setați ceasul.
Becul nu funcționează.	Becul este defect.	Înlocuiți becul.
Aburul și condensul se depun pe alimente și în cavitatea cuptorului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor.	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor mai mult de 15 - 20 minute după terminarea procesului de gătit.
Gătirea alimentelor durează prea mult sau prea puțin.	Temperatura este prea scăzută sau prea ridicată.	Reglați temperatura dacă este necesar. Urmați sfaturile din manualul utilizatorului.
Afișajul cuptorului indică „0.00” și „LED”.	Alimentarea a fost întreruptă.	Setați din nou ceasul.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Nu există performanțe bune la gătire atunci când folosiți funcția: PlusAbur.	Nu ați activat funcția PlusAbur.	Consultați paragraful „Activarea funcției: PlusAbur”.
	Nu ați umplut cu apă adâncitura cavității.	Consultați paragraful „Activarea funcției: PlusAbur”.
	Nu ați activat corect funcția PlusAbur de la butonul Abur plus.	Consultați paragraful „Activarea funcției: PlusAbur”.
Doriți să activați funcția Gătire ușoară cu aer cald, însă indicatorul butonului Abur plus este aprins.	Funcția PlusAbur este în desfășurare.	Apăsați butonul Abur plus  pentru a opri funcția PlusAbur.
Apa din adâncitura cavității nu fierbe.	Temperatura este prea mică.	Setați temperatura la cel puțin 110 °C. Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.
Apa se scurge din adâncitura cavității.	Este prea multă apă în adâncitura cavității.	Dezactivați cuptorul și lăsați-l să se răcească. Ștergeți apa cu o lavetă sau un burete. Adăugați cantitatea corectă de apă în adâncitura cavității. Consultați procedura specifică.

## 14.2 Date pentru service

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

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

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

Vă recomandăm să notați datele aici:	
Model (MOD.)	.....
Codul numeric al produsului (PNC)	.....
Numărul de serie (S.N.)	.....

## 15. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

### 15.1 Informații despre produs în conformitate cu UE 66/2014

Identificarea modelului	LKK660200K LKK660200W LKK660200X
-------------------------	--

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 - Economisirea energiei

Puteți economisi energia în timpul gătitului zilnic dacă respectați recomandările de mai jos.

- Atunci când încălziți apă, folosiți doar cantitatea necesară.
- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capace pe vase.

- Înainte de a utiliza arzătoarele și suportul tăvii, asigurați-vă că acestea sunt montate corect.
- Baza vasului trebuie să aibă diametrul adecvat cu dimensiunea arzătorului.
- Puneți vasul direct peste arzător și în centrul acestuia.
- Atunci când începe să fiarbă lichidul, reduceți flacăra la minim pentru a fierbe la foc mic.
- Dacă este posibil, folosiți o oală sub presiune. Consultați manualul de utilizare al acesteia.

## 15.3 Informații despre produs pentru cuptoare și Fișa cu informații despre produs\*

Numele furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	LKK660200K 943005516 LKK660200W 943005324 LKK660200X 943005320
Indexul de eficiență energetică	94.9
Clasa de eficiență energetică	A
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0,84 kWh/ciclu
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul de ventilație	0,75 kWh/ciclu
Numărul de incinte	1
Sursa de căldură	Energie electrică
Volum	58 l

Tipul cuptorului	Cuptor în interiorul unui aragaz autonom	
Masă	LKK660200K	43.0 kg
	LKK660200W	43.0 kg
	LKK660200X	46.0 kg

\* Pentru Uniunea Europeană conform cu Reglementările UE 65/2014 și 66/2014. Pentru Republica Belarus conform cu STB 2478-2017, Anexa G; STB 2477-2017, Anexele A și B. Pentru Ucraina conform cu 568/32020.

Clasa de eficiență energetică nu se aplică pentru Rusia.

EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Game, cuptoare, cuptoare cu abur și grătare - Metode de măsurare a performanței.

## 15.4 Cuptor - Economisirea energiei



Cuptorul dispune de unele funcții care vă ajută la economisirea energiei în timpul procesului zilnic de gătit.

Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă în timpul funcționării cuptorului. Nu deschideți ușa cuptorului prea des în timpul gătirii. Mențineți curată garnitura ușii și asigurați-vă că este bine fixată în poziție.

Folosiți vase din metal pentru a îmbunătăți economia de energie.

Când este posibil, nu preîncălziți cuptorul înainte de a găti.

Faceți pauze cât mai mici între două coaceri atunci când pregătiți câteva preparate simultan.

### Gătitul cu ventilator

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

### Căldura reziduală

Când durata gătirii este mai mare de 30 de min, reduceți temperatura cuptorului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de a termina gătitul. Căldura reziduală din interiorul cuptorului va continua să gătească.

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.


### Menținerea caldă a alimentelor


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

### Căldură umedă

Funcție concepută să economisească energia în timpul gătirii. Pentru detalii suplimentare, consultați capitolul „Cuptor - Utilizarea zilnică”, Funcțiile cuptorului.

## 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. Powstańców Śląskich 26, 30-570  
Kraków, Poland









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



867365156-C-262021

