



Thinking of you
Electrolux



EKK525000

ET PLIIT
RO ARAGAZ

KASUTUSJUHEND 2
MANUAL DE UTILIZARE 25



SISUKORD

1. OHUTUSINFO	3
2. OHUTUSJUHISED	4
3. SEADME KIRJELDUS	7
4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST	7
5. PLIIT - IGAPÄEVANE KASUTAMINE	8
6. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID	9
7. PLIIT - PUHASTUS JA HOOLDUS	9
8. AHI - IGAPÄEVANE KASUTAMINE	10
9. AHI - TARVIKUTE KASUTAMINE	11
10. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID	12
11. AHI - PUHASTUS JA HOOLDUS	17
12. MIDA TEHA, KUI... ..	20
13. PAIGALDAMINE	21
14. JÄÄTMEKÄITLUS	24

SULLE MÕELDES

Täname Teid selle Electroluxi seadme ostmise eest. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaagest professionaalset kogemust ja innovatsiooni. Nutika ja stiilse disaini kõrval ei ole unustatud ka Teid. Ükskõik, millal Te seda ka ei kasuta – suurepärasestes tulemustes võite alati alati kindel olla.

Teretulemast Electrolux!

Külastage meie veebisaiti:



Leiate nõuandeid, brošüüre, veaotsingu, teavet teeninduse kohta:
www.electrolux.com



Võite registreerida oma toote parema teeninduse saamiseks:
www.electrolux.com/productregistration



Saate osta lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi:
www.electrolux.com/shop

KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.

Teenindusse pöördumisel peaksid teil olema varuks järgmised andmed.
Andmed leiate andmesildilt. Mudel, tootenumber (PNC), seerianumber.



Hoiatus / oluline ohutusinfo.



Üldine info ja nõuanded



Keskkonnainfo

Jäetakse õigus teha muutusi.

1. OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei vastuta vale paigaldamise või ebaõige kasutuse tõttu tekkinud vigastuste ja kahjude eest. Hoidke juhend alles, et saaksite seda ka edaspidi kasutada.

1.1 Laste ja ohustatud inimeste turvalisus



HOIATUS

Lämbumise, vigastuse või püsiva kahjustuse oht!

- Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ning samuti füüsilise, sensoorse või vaimse puudega või kogemuste ja teadmisteta isikud juhul, kui neid valvab täiskasvanud inimene või nende turvalisuse eest vastutav isik.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Hoidke pakendid lastele kättesaamatuna.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või maha jahtub. Katmata osad on kuumad.
- Kui seadmel on olemas lapselukk, soovitame selle sisse lülitada.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapsed seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Ärge kütteelemente puudutage.
- Ärge kasutage seadet välise taimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma õli, ärge jätke toitu järelvalveta – see võib kaasa tuua tulekahju.
- Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja katke leek näiteks kaane või tulekustutustekiga.
- Ärge hoidke keeduväljadel esemeid.
- Ärge kasutage pliidi puhastamiseks aurupuhastit.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidipinnale panna, sest need võivad kuumeneda.

- Olge hoiusahtli käsitsemisel ettevaatlik. See võib minna kuumaks.
- Kui kaanel on vedelikku, tuleb see enne kaane avamist ära pühkida. Enne kaane sulgemist tuleb pliidipinnal lasta jahtuda.
- Ahjuriuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Paigaldage ahjuriuli toed tagasi vastupidises järjekorras.

2. OHUTUSJUHISED

See seade sobib järgmiste turgude puhul: EE

RO

2.1 Paigaldamine



HOIATUS

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud elektrik!

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasas olevaid paigaldusjuhiseid.
- Olge seadme teise kohta viimisel ettevaatlik, sest see on raske. Kasutage alati kaitsekinnaid.
- Ärge kunagi tõmmake seadet käepidemest.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Veenduge, et seade on paigaldatud kindlate konstruktsioonide alla ja kõrvale.
- Seadme küljed peavad jääma vastu teiste sama kõrgusega seadmete külgi.
- Ärge paigaldage seadet alusele.
- Ärge paigutage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad nõud ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.

Elektriühendus



HOIATUS

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.

- Kontrollige, kas andmesildil toodud elektrilised parameetrid vastavad vooluvõrgu näitajatele. Vastasel juhul võtke ühendust elektrikuga.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud ohutut pistikupesaa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega juhet. Vigastatud toitejuhtme vahetamiseks võtke ühendust teeninduskeskusega.
- Jälgige, et toitejuhe ei jääks vastu seadme ust, eriti siis, kui uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks eemaldada ilma tööriistadeta.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge sinna toitepistikut pange.
- Seadet välja lülitades ärge tõmmake toitekaablist. Hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.

Gaasiühendus

- Kõik gaasiühendused peab ühendama kvalifitseeritud tehnik.
- Veenduge, et seadme ümber oleks tagatud õhuringlus.

- Teave gaasivarustuse kohta on kirjas andme-sildil.
- See seade ei ole ühendatud seadmega, mis põlemissaadusi väljutaks. Veenduge, et ühen-date seadme vastavalt kehtivatele paigaldu-seeskirjadele. Pöörake tähelepanu piisava ventilatsiooni tagamisele.

2.2 Kasutamine



HOIATUS

Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

- Kasutage seda seadet ainult kodustes tingi-mustes.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad ei oleks tõe-kestatud.
- Ärge jätkke töötavat seadet järelevalveta.
- Lülitage seade välja pärast igakordset kasuta-mist.
- Seade läheb kasutamisel seest kuumaks. Är-ge puudutage kütteelemente seadmes. Tarvi-kute või ahjunõude eemaldamisel või sissepa-nekul kasutage alati pajakindaid.
- Olge töötava seadme ukse avamisel ettevaat-lik. Välja võib paiskuda tulist õhku.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või ju-hul, kui seade on kontaktis veega.
- Äge suruge avatud uksele.
- Hoidke seadme ust alati kinni, kui see ei tööta.
- Ärge pange söögiriistu või potikaasi keeduväl-jadele. Need lähevad tuliseks.
- Lülitage keeduväli pärast kasutamist välja.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoikoha-na.
- Ruumi, kuhu seade paigaldatakse, peab ole-ma tagatud hea ventilatsioon.
- Kasutage ainult korralikke terveid keedunõu-sid, mille põhi on põletite diameetrist suurem.
- Veenduge, et leek ei kustu, kui keerate nuppu kiiresti maksimaalasendist minimaalasendis-se.
- Jälgige, et nõud oleks paigutatud rõngaste keskele ega ulatuks üle keedupinna äärte.
- Kasutage ainult seadmega kaasasolevaid tar-vikuid.
- Ärge paigutage põletitele leegihajutajat.



HOIATUS

Plahvatuse või tulekahju oht!

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Kui kasutate toiduvalmistamisel

õli või rasvu, hoidke need eemal lahtisest lee-gist või kuumadest esemetest.

- Väga kuumast õlist eralduvad aurud võivad iseeneslikult süttida.
- Kasutatud õli, milles võib leiduda toidujääke, võib süttida madalamal temperatuuril kui ka-sutamata õli.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega mää-r-dunud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.
- Kui avate ukse, vältige ahju läheduses säde-meid või lahtist leeki.
- Seadme ust avades olge ettevaatlik. Alkoholi sisaldavate komponentide kasutamise tagajär-jel võib alkohol õhuga seguneda.



HOIATUS

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Et ära hoida emaili kahjustumist või värvi muutmist:
 - Ärge asetage ahjunõusid ega teisi esemeid vahetult seadme põhjale.
 - Ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme põhjale.
 - Ärge pange tulist vett vahetult kuuma sead-messe.
 - Ärge hoidke niiskeid nõusid ja toitu ahjus pärast toiduvalmistamise lõppu.
 - Olge tarvikute eemaldamisel ja paigaldami-sel ettevaatlik.
- Emaili värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd. Tegemist ei ole defektiga garantii seis-u-kohast.
- Mahlase kookide küpsetamisel kasutage sü-gavat küpsetusplaati. Puuviljamahlad tekita-vad püsivaid plekke.
- Ärge pange tuliseid nõusid juhtpaneelile.
- Ärge laske keedunõudel kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ja ärge laske nõudel ega muudel esemetel seadmele kukkuda. Pliidi pind võib puruneda.
- Ärge lülitage keeduvälju sisse tühjade nõude-ga või ilma nõudeta.
- Ärge asetage seadmele alumiiniumfooliumit.
- Malmist, alumiiniumist või katkise põhjaga nõud võivad klaaskeraamilist pinda kriimusta-da. Kui teil on vaja nõusid pliidi liigutada, tõst-ke need alati ülles.

Kaas

- Ärge muutke kaane tehnilisi omadusi.

- Puhastage kaant regulaarselt.
- Ärge avage kaant, kui selle pinnal on vedelikku.
- Ärge sulgege kaant enne, kui pliit ja ahi on täielikult maha jahtunud.
- Kuumutamisel võib klaasist kaas (kui see on olemas) puruneda.



2.3 Hooldus ja puhastus



HOIATUS

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja ja ühendage toitepistik pistikupesast lahti.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib möra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge teeninduskeskusse.
- Olge ukse seadmest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pliitpinna materjali kahjustumist.
- Seadmesse jäänud rasv või toit võib põhjustada tulekahju.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid puhastusaineid. Ärge

kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.

- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
- Katalüütilise emaili (kui see on olemas) puhastamisel ärge kasutage mingeid pesuaineid.
- Ärge peske põleteid nõudepesumasinas.

2.4 Sisevalgusti

- Selles seadmes kasutatav valgustipirn või halogeenlamp on mõeldud kasutamiseks ainult kodumasinates. Ärge kasutage seda ruumide valgustamiseks.



HOIATUS

Elektrilöögi oht!

- Enne lambi asendamist ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kasutage ainult ühesuguste tehniliste näitajatega lampe.

2.5 Jäätmekäitlus



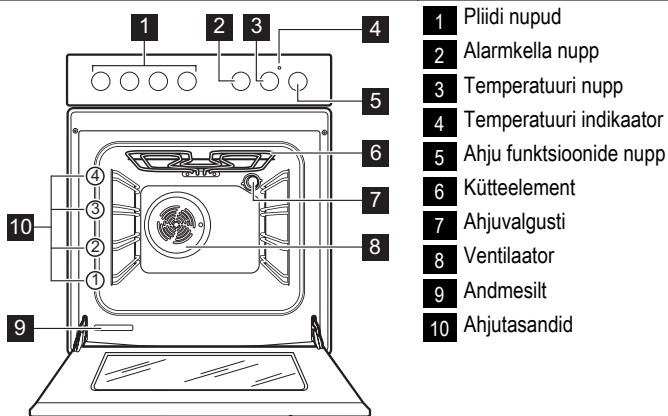
HOIATUS

Lämbumis- või vigastusoh!

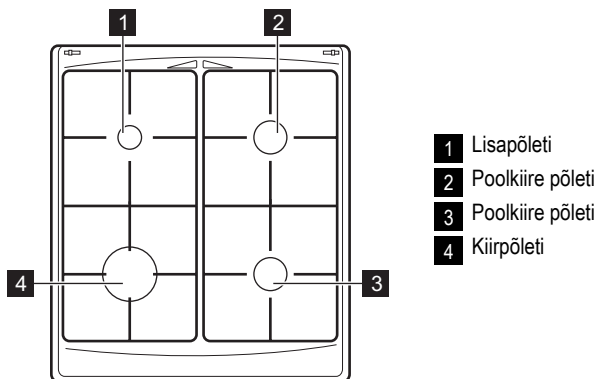
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake toitekaabel seadme küljest lahti ja viisake ära.
- Eemaldage seadme uks, et vältida laste ja loomade seadmesse lõksujäämist.

3. SEADME KIRJELDUS

3.1 Ülevaade



3.2 Pliidipinna skeem



3.3 Tarvikud

- **Ahju riul**
Keedunõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Lame küpsetusplaat**
Kookidele ja küpsistele.

- **Valikulised teleskoopsiinid**
Ahjureside või -plaatide asetamiseks. Neid võite osta eraldi.
- **Hoiusahtel**
Ahjuõõne all on hoiusahtel.

4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



HOIATUS
Vt jaotist "Ohutusinfo".



ETTEVAATUST
Ahju ukse avamiseks võtke alati kinni käepideme keskest.

4.1 Esimene puhastamine


- Eemaldage seadmelt kõik osad.
- Puhastage seadet enne esmakordset kasutamist.





ETTEVAATUST

Ärge kasutage abrasiivseid puhastusaineid! See võib pinda rikkuda. Vt ptk "Puhastus ja hooldus".

4.2 Eelkuumutus

1. Valige funktsioon  ja maksimaalne temperatuur.
2. Laske ahjul umbes tund aega tühjalt (ilma toiduta) töötada.

3. Valige funktsioon  ja maksimaalne temperatuur.
4. Laske ahjul umbes 10 minutit tühjalt (ilma toiduta) töötada.
5. Valige funktsioon  ja maksimaalne temperatuur.
6. Laske ahjul umbes 10 minutit tühjalt (ilma toiduta) töötada.

See on vajalik ahjus olevate jääkide ärapõlemiseks. Tarvikud võivad minna tavalisest tulisemaks. Ahju esmakordselt eelsoojendades võib eralduda ebameeldivat lõhna ja suitsu. See on normaalne. Veenduge, et õhk saaks piisavalt liikuda.

5. PLIIT - IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS

Vt jaotist "Ohutusinfo".

5.1 Põletite süütamine




HOIATUS

Lahtise tulega tuleb köögis väga ettevaatlikult ümber käia. Tootja ei vastuta mingilgi määral selle nõude eiramisest tulenevate tagajärgede eest.

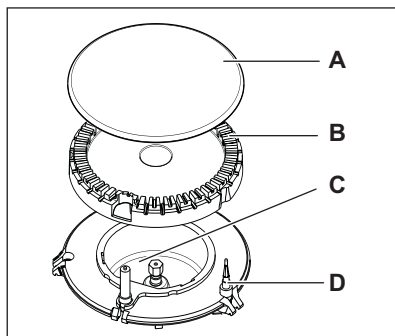


Süüdake põleti alati enne keedunõude pliidiile asetamist.

1. Vajutage nupp täiesti alla ja keerake siis vastupäeva maksimumasendisse . Nupu vajutamisel lülitub sädemetekitaja automaatselt sisse.
2. Vajutage nuppu umbes 10 sekundit. Nii jõuab termoelement soojeneda. Vastasel korral katkeb gaasivarustus.
3. Kui leek on normaalne, võite seda reguleerida.



Kui põletit ei õnnestu süüdata ka mitme katsega, kontrollige, kas põleti kroon ja kaas on õiges asendis.



- A) Põleti kaas
- B) Põleti kroon
- C) Süüteküünal
- D) Termoelement



HOIATUS

Ärge hoidke juhtnuppu all kauem kui 15 sekundit.

Kui põleti 15 sekundi jooksul ei sütti, vabastage juhtnupp, keerake see väljalülitatud asendisse ja püüdke põleti uuesti süüdata, kuid mitte varem kui 1 minuti pärast.



Põletit on võimalik süüdata ka ilma integreeritud süütajata (näiteks kui majas puudub elektrivool). Selle tegemiseks viige leek põleti juurde, vajutage vastav juhtnupp alla ja keerake seda vastupäeva maksimumasendisse.



Kui põleti peaks kustuma, siis keerake juhtnupp välja ja proovige põletit uuesti süüdata ühe minuti möödudes.



Süütaja võib käivituda automaatselt toite sisselülitamisel, kas siis pärast paigaldamist või voolukatkestust. See on normaalne.

5.2 Põleti väljalülitamine

Leegi kustutamiseks keerake nupp asendisse

0.



HOIATUS

Enne toidunõude põletilt äravõtmist keerake tuli väiksemaks või lülitage hoopis välja.

6. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

6.1 Energia kokkuhoid

- Võimaluse korral pange nõudele alati kaas peale.
- Kui vedelik hakkab keema, siis keerake leeki väiksemaks, et vedelik vaid õrnalt keema jääks.



HOIATUS

Kasutage potte ja panne, mille põhi vastab põleti mõõtudele.

Ärge kasutage nõusid, mis ulatuvad üle keeduplaatide äärte.

Põleti	Nõude läbimõõt
Kiire	160 - 220 mm
Poolkiire	140 - 220 mm
Lisapõleti	120 - 180 mm

Nõu põhi peab olema võimalikult paks ja sile.

7. PLIIT - PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS

Vt jaotist "Ohutusinfo".

Puhastage seadet pärast igakordset kasutamist. Kasutage alati puhta põhjaga keedunõusid.



HOIATUS

Lülitage seade välja ja laske sel maha jahtuda enne selle puhastamist



HOIATUS

Turvakaalutlustel ei tohi seadet puhastada aurupuhastite või kõrgsurvepuhastitega.



HOIATUS

Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid, terasvilla või happeid kuna need võivad seadet kahjustada.

- Emailist osade, katte ja krooni puhastamiseks kasutage sooja seebivett.
- Peske roostevabast terasest osi veega ja kivistage pehme lapiga.
- Pliidi restet **ei tohi** pesta nõudepesumasinas; neid tuleb pesta **käsitsi**.
- Pärast puhastamist veenduge, et restid oleksid õiges asendis.

- Selleks, et põletid korrektselt töötaksid, peavad pannitugede kapid olema põleti keskel.
- **Pannitugede paigaldamisel olge ettevaatlik, et te ei kahjustaks pliidiplaati.**

Pärast puhastamist, kuivatage seadet pehme lapiga.

8. AHI - IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS

Vt jaotist "Ohutusinfo".

8.1 Seadme sisse- ja väljalülitamine








1. Ahju funktsiooni valimiseks keerake ahju-funktsioonide nuppu.
2. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuuri reguleerimisnuppu.
Temperatuuri indikaator süttib, kui temperatuur seadmes tõuseb.

3. Seadme väljalülitamiseks keerake ahju-funktsioonide nupp ja temperatuuri reguleerimisnupp välja.

8.2 Ohutustermostaat

Ohtliku ülekuumenemise (seadme ebaõigest kasutusest või rikkis osadest tulenevalt) vältimiseks on seade varustatud ohutustermostaadiga, mis katkestab elektriühenduse. Ahi lülitub uuesti automaatselt sisse, kui temperatuur on langenud.

8.3 Ahju funktsioonid

Ahju funktsioon	Rakendus
 VÄLJAS-asend	Seade on välja lülitatud.
 Ülemine + alumine kuumutus	Ahju kuumutatakse samal ajal nii ülevalt kui ka alt. Ahju ühel tasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
 Alumine kütteelement	Kuumus tuleb ainult ahju põhjast. Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks.
 Ülemine kuumutus ventilaatoriga	Leiva, kookide ja pirukate pruunistamiseks ning küpsetamiseks.
 Grill	Lamedate toiduainete grillimiseks väikeses koguses riili keskel. Röstimiseks. Maksimaalne temperatuur selle funktsiooni puhul on 210 °C.
 Kuum õhk	Ühesuguse küpsetustemperatuuriga toitude küpsetamiseks või röstimiseks ja küpsetamiseks rohkem kui ühel ahjuriilil, ilma maitsete segunemiseta. Selle funktsiooni kasutamisel alandage ahju temperatuuri 20-40 °C võrra tavalisest temperatuurist, mida kasutate Ülemise + alumise kuumutuse puhul.
 Sulatus	Külmutatud toidu sulatamiseks. Temperatuuri reguleerimisnupp peab olema väljas-asendis.

8.4 Taimer - minutilugeja

Kasutage seda pöördloendusaja seadistamiseks. Keerake kõigepealt pöördloenduse taimerit nupp (vt Seadme kirjeldus) lõpuni päripäeva. Seejärel keerake vastupäeva kuni sobiva ajavahemikuni. Määratud aja möödumisel kõlab helisignaali ja

seade lülitub automaatselt välja. Keerake ahju-funktsioonide ja ahjutemperatuuri juhtnupud asendisse VÄLJAS.



Kui soovite taimerit uuesti kasutada, siis oodake, kuni kõik funktsioonid on lõpetatud ja lüliti on täiesti nullasendis.



Kui soovite küpsetada määratud ajata, keerake minutilugeja nupp asendisse



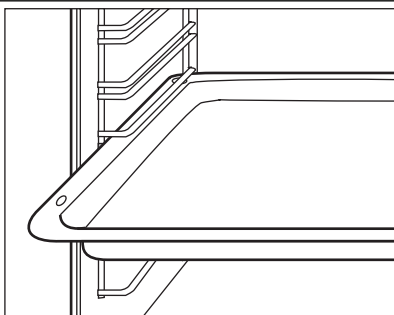
9. AHI - TARVIKUTE KASUTAMINE



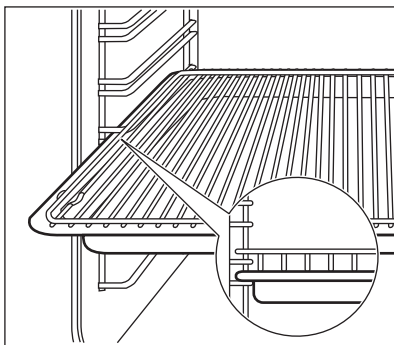
HOIATUS

Vt jaotist "Ohutusinfo".

9.1 Ahjutarvikute sissepanek



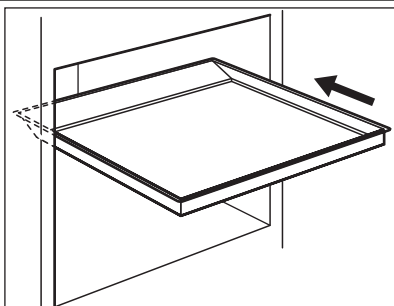
Asetage sisselibistatavad tarvikud ahju nii, et tolt-külgservad on ahju tagumises osas ja suunatud ahju põhja poole. Suruge sisselibistatavad tarvikud ühe ahjutasandi juhiktrellide vahele.



Ahjuriuli ja sügava röstimispanni üheaegne sisetamine

Pange ahjuriul sügava röstimispanni peale. Suruge sügav röstimispann ühe ahjutasandi juhiktrellide vahele.

9.2 Küpsetusplaadi sissepanek



Lükake plaat ahjuõone keskossa, eesmise ja tagumise seina vahele. Nii saab kuumus küpsetusplaadi ees ja taga vabalt liikuda. Paigutage küpsetusplaat nii nagu pildil näha, jälgides, et kaldus serv jääks tahapoole.



HOIATUS

Ärge lükake küpsetusplaati päris vastu ahju tagaseina. Vastasel korral ei saa kuum õhk plaadi ümber vabalt liikuda. Toit võib kõrbema minna, eriti plaadi tagaosas.

10. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



ETTEVAATUST

Väga mahlaste kookide küpsetamisel kasutage sügavat küpsetusplaati. Puviljamahl võib jätta emailpinnale püsivad plekid.

- Seadmes on neli riili tasandit. Alustage tasandite arvestamist alati ahju põhjast.
- Ahju eri tasanditel saab samaaegselt küpsetada mitmeid roogi. Paigutage riulid 1. ja 3. tasandile.
- Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või ukseklaasile. See on normaalne. Kui avate toitu valmistades ahju ukse, hoiduge alati tahapoole. Kondenseerumise vähendamiseks laske ahjul enne küpsetamise alustamist 10 minutit töötada.
- Kuivatage ahjust niiskus iga kord pärast seadme kasutamist.
- Küpsetades ärge pange esemeid otse ahju põhja ega katke ahju komponente fooliumiga kinni. See võib muuta küpsetamise tulemusi ja rikkuda ahju emailkatet.

10.1 Kookide küpsetamine

- Enne küpsetamist eelkuumutage ahju umbes 10 minutit.
- Ärge avage ahju ust enne kui $\frac{3}{4}$ küpsetusajast on möödunud.

- Kui kasutate samaaegselt kahte küpsetusplaati, hoidke nende vahele jääv ahjutasand tühi.

10.2 Liha ja kala küpsetamine

- Ärge küpsetage alla 1 kg kaaluga lihatükki. Liiga väikeste tükide küpsetamisel jääb liha kuitavaks.
- Väga rasvaste toitude küpsetamisel kasutage rasvapanni, et vältida ahju püsivate plekkide tekkimist.
- Et mahl lihast välja ei valguks, laske prael enne lahtilõikamist umbes 15 minutit seista.
- Et ahjust küpsetamise ajal liiga palju suitsu ei tuleks, kallake rasvapannile veidi vett. Suitsu kondenseerumise vältimiseks lisage vett kohe, kui see on ära auranud.

10.3 Toiduvalmistamise ajad

Toiduvalmistamise ajad sõltuvad toidu tüübist, konsistentsist ja mahust. Esiialgu jälgige toiduvalmistamisel seadme tööd. Leidke selle seadme kasutamisel parimad seaded (soojusaste, toiduvalmistamise aeg jne) oma keedunõudele, retseptidele ja kogustele.

10.4 Ülemine + alumine kuumutus

Toit	Küpsetusplaadi tüüp ja ahjutasand	Eelkuumutus-aeg (min.)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
Taignaribad (250 g)	emailitud küpsetusplaat 3. ahjutasandil	-	150	25 - 30
Õhuke kook (1000 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	10	160 - 170	30 - 35
Pärmitaignast õunakook (2000 g)	emailitud küpsetusplaat 3. ahjutasandil	-	170 - 190	40 - 50
Õunapirukas (1200 + 1200 g)	2 ümmargust alumiiniumplaati (läbimõõt 20 cm) 1. tasandil	15	180 - 200	50 - 60
Väikesed koogid (500 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	10	160 - 180	25 - 30

Toit	Küpsetusplaadi tüüp ja ahjutasand	Eelkuumutus-aeg (min.)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
Rasvavaba keeks (350 g)	1 ümar alumiinium-plaat (läbimõõt 26 cm) 1. tasandil	10	160 - 170	25 - 30
Plaadikook (1500 g)	emailitud küpsetus-plaat 2. ahjutasandil	-	160 - 170	45 - 55 ¹⁾
Kana, terve (1350 g)	2. tasandil, küpsetus-plaat tasandil 1	-	200 - 220	60 - 70
Pool kana (1300 g)	3. tasandil, küpsetus-plaat tasandil 1	-	190 - 210	30 - 35
Seakarbonaad (600 g)	3. tasandil, küpsetus-plaat tasandil 1	-	190 - 210	30 - 35
Lahtine pirukas (800 g)	emailitud küpsetus-plaat 2. ahjutasandil	20	230 - 250	10 - 15
Pärmitaignast pirukas (1200 g)	emailitud küpsetus-plaat 2. ahjutasandil	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Pitsa (1000 g)	emailitud küpsetus-plaat 2. ahjutasandil	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Juustukook (2600 g)	emailitud küpsetus-plaat 2. ahjutasandil	-	170 - 190	60 - 70
Šveitsi õunakook (1900 g)	emailitud küpsetus-plaat 1. ahjutasandil	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Jõulukook (2400 g)	emailitud küpsetus-plaat 2. ahjutasandil	10 - 15	170 - 180	55 - 65 ²⁾
Quiche Lorraine (1000 g)	1 ümar plaat (läbimõõt 26 cm) 1. tasandil	10 - 15	220 - 230	40 - 50
Talupojaleib (750 g + 750 g)	2 ümmargust alumiiniumplaati (läbimõõt 20 cm) 1. tasandil	18 ³⁾	180 - 200	60 - 70
Rumeenia keeks (600 + 600 g)	2 ümmargust alumiiniumplaati (pikkus 25 cm) 2. tasandil	10	160 - 170	40 - 50
Rumeenia keeks – traditsiooniline (600 + 600 g)	2 ümmargust alumiiniumplaati (pikkus 20 cm) 2. tasandil	-	160 - 170	30 - 40
Pärmitaignast kuklid (800 g)	emailitud küpsetus-plaat 2. ahjutasandil	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Rullbiskviit (500 g)	emailitud küpsetus-plaat 1. ahjutasandil	10	150 - 170	15 - 20
Besee (400 g)	emailitud küpsetus-plaat 2. ahjutasandil	-	100 - 120	40 - 50
Purukook (1500 g)	emailitud küpsetus-plaat 3. ahjutasandil	10 - 15	180 - 190	25 - 35

Toit	Küpsetusplaadi tüüp ja ahjutasand	Eelkuumutus-aeg (min.)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
Keeks (600 g)	emailitud küpsetusplaat 3. ahjutasandil	10	160 - 170	25 - 35
Võikook (600 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	10	180 - 200	20 - 25

- 1) Pärast seadme väljalülitamist jätke kook veel 7 minutiks ahju.
- 2) Pärast seadme väljalülitamist jätke kook veel 10 minutiks ahju.
- 3) Eelsoojendage ahi temperatuurini 250 °C.

10.5 Küpsetamine pöördõhuga

Toit	Küpsetusplaadi tüüp ja ahjutasand	Eelküps-tusaeg (mi-nutites)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (minutites)
Taignaribad (250 g)	emailitud küpsetusplaat 3. ahjutasandil	10	150 - 160	20 - 30
Taignaribad (250 + 250 g)	emailitud küpsetusplaat 1. ja 3. ahjutasandil	10	140 - 150	25 - 30
Taignaribad (250 + 250 + 250 g)	emailitud küpsetusplaat 1., 2. ja 4. ahjutasandil	10	150 - 160	30 - 35
Õhuke kook (1000 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	10	150 - 160	30 - 40
Õhuke kook (1000 + 1000 g)	emailitud küpsetusplaat 1. ja 3. ahjutasandil	10	140 - 150	45 - 55
Õhuke kook (1000 + 1000 + 1000 g)	emailitud küpsetusplaat 1., 2. ja 4. ahjutasandil	10	140 - 150	55 - 65
Pärmitaignast õunakook (2000 g)	emailitud küpsetusplaat 3. ahjutasandil	10	170 - 180	40 - 50
Õunapirukas (1200 + 1200 g)	2 ümmargust alumiiniumplaat (läbimõõt 20 cm) 2. ja 3. tasandil	10	170 - 180	50 - 60
Väikesed koogid (500 g)	emailitud küpsetusplaat 3. ahjutasandil	10	140 - 150	30 - 35
Väikesed koogid (500 + 500 g)	emailitud küpsetusplaat 1. ja 3. ahjutasandil	10	140 - 150	25 - 30
Väikesed koogid (500 + 500 + 500 g)	emailitud küpsetusplaat 1., 2. ja 4. ahjutasandil	10	150 - 160	25 - 30
Rasvavaba keeks (350 g)	1 ümar alumiiniumplaat (läbimõõt 26 cm) 3. tasandil	10	150 - 160	30 - 40

Toit	Küpsetusplaadi tüüp ja ahjutasand	Eelküps- tusaeg (mi- nutites)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (minutites)
Plaadikook (1 200 g)	emailitud küpsetusplaat 3. ahjutasandil	-	150 - 160	40 - 50 ¹⁾
Kana, terve (1 400 g)	2. tasandil, küpsetusplaat tasandil 1	-	170 - 190	50 - 60
Seakarbonaad (600 g)	3. tasandil, küpsetusplaat tasandil 1	-	180 - 200	30 - 40
Lahtine pirukas (800 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	15	230 - 250	10 - 15
Pärmitaignast pirukas (1200 g)	emailitud küpsetusplaat 3. ahjutasandil	20 - 30	160 - 170	20 - 30
Pitsa (1000 + 1000 g)	emailitud küpsetusplaat 1. ja 3. ahjutasandil	-	180 - 200	50 - 60
Juustukook (2600 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	-	150 - 170	60 - 70
Šveitsi õuna- kook (1900 g)	emailitud küpsetusplaat 3. ahjutasandil	15	180 - 200	30 - 40
Jõulukook (2400 g)	emailitud küpsetusplaat 3. ahjutasandil	10	150 - 170	50 - 60 ²⁾
Quiche Lorraine (1000 g)	1 ümar plaat (läbimõõt 26 cm) 2. tasandil	15	210 - 230	35 - 45
Talupojaleib (750 g + 750 g)	2 ümmargust alumiinium- plaati (läbimõõt 20 cm) 3. tasandil	15 ³⁾	180 - 190	50 - 60
Rumeenia keeks (600 + 600 g)	2 ümmargust alumiinium- plaati (läbimõõt 25 cm) 2. tasandil	10	150 - 170	40 - 50
Rumeenia keeks – tradit- siooniline(600 + 600 g)	2 ümmargust alumiinium- plaati (läbimõõt 20 cm) 2. tasandil	-	160 - 170	30 - 40
Pärmitaignast kuklid (800 g)	emailitud küpsetusplaat 3. ahjutasandil	10	180 - 200	10 - 15
Pärmitaignast kuklid (800 + 800 g)	emailitud küpsetusplaat 1. ja 3. ahjutasandil	10	180 - 200	15 - 20
Rullbiskviit (500 g)	emailitud küpsetusplaat 3. ahjutasandil	10	150 - 170	10 - 15
Besee (400 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	-	100 - 120	50 - 60
Besee (400 + 400 g)	emailitud küpsetusplaat 1. ja 3. ahjutasandil	-	100 - 120	55 - 65

Toit	Küpsetusplaadi tüüp ja ahjutasand	Eelküps- tusaeg (mi- nutites)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (minutites)
Besee (400 + 400 + 400 g)	emailitud küpsetusplaat 1., 2. ja 4. ahjutasandil	-	115 - 125	65 - 75
Purukook (1500 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	10	170 - 180	20 - 30
Keeks (600 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	10	150 - 170	20 - 30
Võikook (600 + 600 g)	emailitud küpsetusplaat 1. ja 3. ahjutasandil	10	150 - 170	20 - 30

1) Pärast seadme väljalülitamist jätke kook veel 7 minutiks ahju.

2) Pärast seadme väljalülitamist jätke kook veel 10 minutiks ahju.

3) Eelsoojendage ahi temperatuurini 230 °C.

10.6 Ülemine kuumutus ventilaatoriga

Toit	Küpsetusplaadi tüüp ja ahju- tasand	Eelküps- tusaeg (minutites)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (minutites)
Taignaribad (250 g)	emailitud küpse- tusplaat 2. ahju- tasandil	20 ¹⁾	150 - 160	20 - 25
Õhuke kook (500 g)	emailitud küpse- tusplaat 2. ahju- tasandil	20 ¹⁾	160 - 170	30 - 35
Pitsa (1000 g)	emailitud küpse- tusplaat 2. ahju- tasandil	20 ¹⁾	200 - 210	30 - 40
Rullbiskviit (500 g)	emailitud küpse- tusplaat 2. ahju- tasandil	20 ¹⁾	160 - 170	20 - 30
Besee (400 g)	emailitud küpse- tusplaat 2. ahju- tasandil	10 ¹⁾	110 - 120	50 - 60
Keeks (600 g)	emailitud küpse- tusplaat 2. ahju- tasandil	20 ¹⁾	160 - 170	25 - 30
Võikook (600 g)	emailitud küpse- tusplaat 2. ahju- tasandil	20 ¹⁾	160 - 170	25 - 30
Kana, terve (1 200 g)	emailitud küpse- tusplaat 2. ahju- tasandil	-	220 - 230	45 - 55

1) Keerake temperatuuri nupp 250 °C juurde.

Teave akrüülamiidide koht

Tähtis Uusimate teaduslike andmete kohaselt on toidu pruunistamisel (eriti tärglist sisaldavate

toiduainete puhul) tekkivad akrüülamiidid tervisele ohtlikud. Seetõttu soovitame valmistada toitu võimalikult madalal temperatuuril ning toitu mitte liialt pruunistada.

11. AHI - PUHASTUS JA HOOLDUS



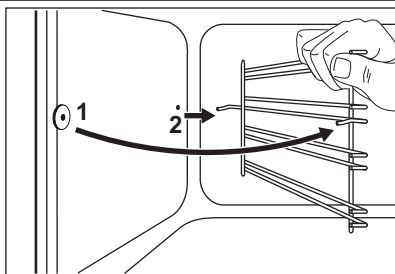
HOIATUS

Vt jaotist "Ohutusinfo".

- Puhastage seadme esiosa ehme lapi abil sooja vee ja puhastusvahendiga.
- Metallpindade puhastamiseks kasutage tavalist puhastusvahendit
- Puhastage ahju sisemust pärast iga kasutamist. Nii on kergem mustust eemaldada ja see ei põle sisse.

- Puhastage rasket mustust spetsiaalse ahjupuhas-
tustusvahendiga.
- Puhastage kõiki ahju tarvikuid (pehme lapi, sooja vee ja puhastusvahendiga) pärast iga kasutamist ja laske neil kuivada.
- Kui teil on kõrbemiskindla kattega tarvikuid, ärge puhastage neid agressiivsete puhastus-
vahendite või teravate objektidega ega nõude-
pesumasinas. See võib kõrbemiskindla katte hävitada!

11.1 Ahjuriiuli tugede eemaldamine



Külgsheinade puhastamiseks saate ahjuriiuli toed eemaldada.

1. Tõmmake ahjuriiuli toe esiosa külgsaina küljest lahti.
2. Tõmmake ahjuriiuli toe tagaosas külgsaina küljest lahti ja eemaldage tugi.

Paigaldage ahjuriiuli toed tagasi vastupidises järjekorras.



Ahjuriiuli tugede ümarad otsad peavad olema suunatud ettepoole.

11.2 Ahjuukse puhastamine

Ahjuksel on kaks üksteise taga olevat klaaspaneeli. Puhastamise hõlbustamiseks tõstke ahjuuks eest ära.



HOIATUS

Kui te üritate seesmist klaaspaneeli eemaldada ajal, mil uks on ees, võib ahjuuks sulguda.



HOIATUS

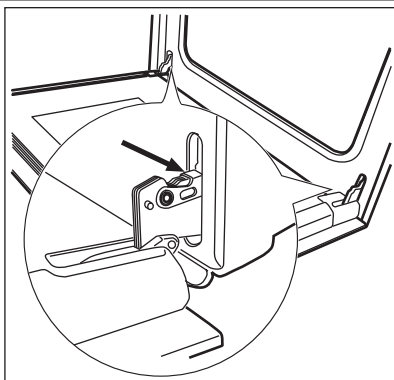
Enne klaasukse puhastamist veenduge, et klaaspaneel on maha jahtunud. Vastasel korral võib klaas puruneda.



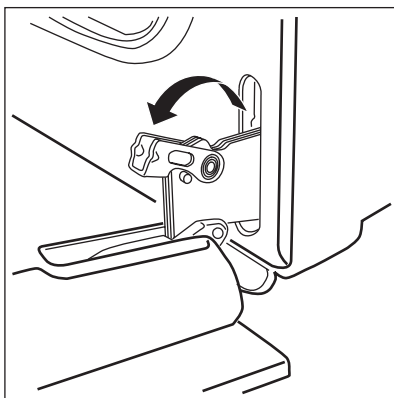
HOIATUS

Kui ukse klaaspaneel on kahjustatud või kriimustatud, muutub see hapraks ja võib puruneda. Seetõttu tuleb kahjustatud paneelid asendada uutega. Lisateabe saamiseks võtke ühendust teeninduskeskusega.

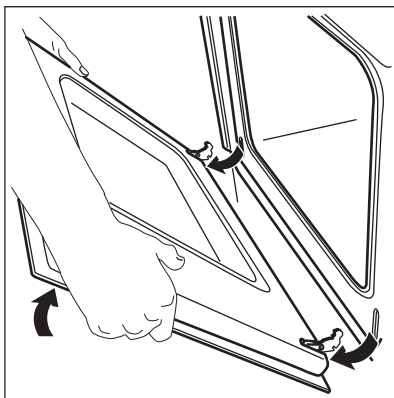
Ahjuukse ja klaaspaneeli eemaldamine



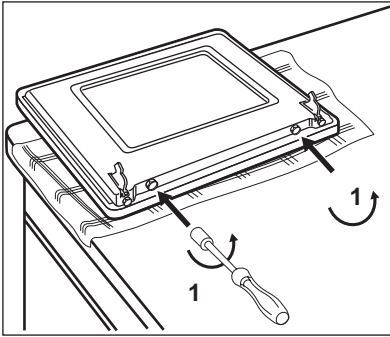
1. Tehke uks täielikult lahti ja võtke ukse hingedest kinni.



2. Tõstke hingede hoovad üles ja keerake neid.



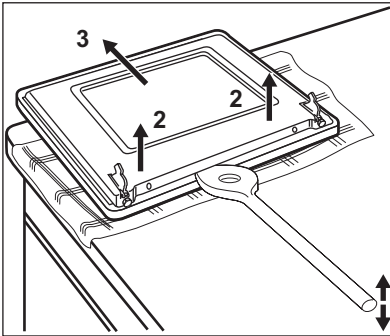
3. Sulgege ahjuuks esimesse avamise asendisse (poole peale). Seejärel tõmmake ust ettepoole ja tõstke oma kohalt välja.



4. Pange üks stabiilsele pinnale, mis on kaetud pehme riidega. Kasutage ukse alumisel serval oleva 2 kruvi eemaldamiseks kruvi-keerajat.



Ärge kruvisid ära kaotage.



5. Siseukse eemaldamiseks kasutage puidust, plastist vms materjalist kaabitsat. Hoides välimist ust, tõmmake siseust ukse ülaser-va poole.
6. Tõstke siseuks välja.
7. Puhastage ukse sisemine pool.

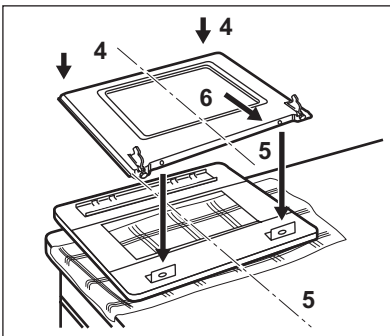
Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage hoolikalt.



HOIATUS

Puhastage klaaspaneeli ainult seebi-veega. Abrasiivsed puhastusvahendid, plekieemaldajad ja teravad esemed (noad või kaabitsad) võivad klaasi rikku- da.

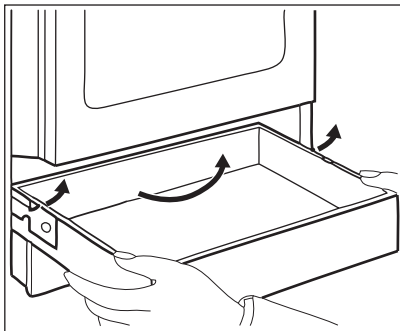
Ahjuukse ja klaaspaneeli tagasiasetamine



Kui olete puhastamise lõpetanud, asetage ahjuuks kohale tagasi. Selleks korrake kirjeldatud toiminguid vastupidises järjekorras.

11.3 Sahtli eemaldamine

Puhastamise hõlbustamiseks saab ahju allosas oleva sahtli välja võtta.



Sahtli eemaldamine

1. Tõmmake sahtel lõpuni välja.
2. Tõstke aeglaselt sahtlit.
3. Tõmmake sahtel täielikult välja.

Sahtli paigaldamine

Sahtli paigaldamiseks sooritage ülalkirjeldatud toiming vastupidises järjekorras.



HOIATUS

Ärge hoidke sahtlis kergesti süttivaid esemeid (nagu puhastusmaterjalid, kilekotid, ahjukindad, paber või puhastuspihustid). Ahju kasutades võib sahtel kuumaks minna. Tuleoht!

11.4 Ahjuvalgusti



HOIATUS

Olge ahjuvalgusti vahetamisel ettevaatlik. Elektrilöögioht!

Enne ahjuvalgusti pirmi vahetamist tehke järgmist.

- Lülitage ahi välja.
- Eemaldage kaitsmed kaitsekilbist või lülitage kaitaselüliti välja.



Ahjuvalgusti pirmi ja klaaskatte vigastamise ärahoidmiseks asetage ahjupõrandale riidest lapp.

Ahjuvalgusti pirmi vahetamine

1. Ahjuvalgusti klaaskatte leiateg ahjuõõne tagaosast.

Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda vastupäeva.

2. Puhastage klaaskatte.
3. Keerake sisse sobiv kuumakindel lambipirn, mis talub 300 °C.



Kasutage sama tüüpi ahjuvalgusti pirmi.

4. Paigaldage klaaskatte.

12. MIDA TEHA, KUI...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Gaasi süüdates puudub säde	Elektrivool puudub	Kontrollige, kas seade on vooluvõrguga ühendatud ja elektrivool sisse lülitatud.
Gaasi süüdates puudub säde	Elektrivool puudub	Kontrollige maja elektrisüsteemi kaitset.
Gaasi süüdates puudub säde	Põleti kübar ja kroon on viltuses asendis	Veenduge, et põleti kübar ja kroon on õiges asendis.
Leek kustub kohe pärast süütamist	Termoelement ei ole piisavalt soojenenud	Pärast leegi süttimist hoidke nuppu umbes 5 sekundit sissevajutatuna.
Leegiring põleb ebaühtlaselt	Põleti kroon on toidujäätmest ummistunud	Veenduge, et gaasipõleti ei ole ummistunud ja põletikroon on toidujäätmest vaba.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Seade ei tööta	Elektrikilbis on kaitse vallandunud	Kontrollige kaitset. Kui kaitse vallandub rohkem kui üks kord, kutsuge välja elektrik.
Ahi ei soojene	Ahi ei ole sisse lülitatud	Lülitage ahi sisse
Ahi ei soojene	Vajalikud seadistused on tegemata	Kontrollige seadistusi
Ahjuvalgusti ei tööta	Ahjuvalgusti on rikkis	Asendage ahjuvalgusti pirn uuega
Toidule ja ahjuõõnde ladestub auru ja kondensvett	Toit on jäänud ahju liiga kauaks	Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust hiljemalt 15–20 minuti pärast välja võtta

Kui te ei suuda probleemi ise lahendada, pöörduge edasimüüja või teeninduskeskuse poole.

Teeninduskeskuse andmed leiате andmesildilt. Andmesilt asub ahjuõõne raami esiküljel.

Soovitame märkida siia järgmised andmed

Mudel (MOD.)

.....

Tootenumbr (PNC)

.....

Seerianumber (S.N.)

.....

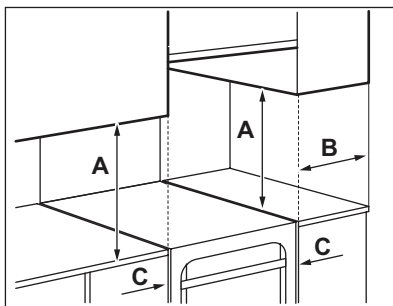
13. PAIGALDAMINE



HOIATUS

Vt jaotist "Ohutusinfo".

13.1 Seadme asukoht



Minimaalsed vahekaugused

Mõõtmed	mm
A	690
B	150
C	20

13.2 Tehnilised andmed

Mõõtmed	
Kõrgus	855 mm
Laius	500 mm
Sügavus	600 mm
Elektri koguvõimsus	2035 W
Elektripinge	230 V
Sagedus	50 Hz
Gaasi kategooria	I12H3B/P
Gaasivarustus	G20 (2H) 20 millibaari
	G30/31 (3B/P) - 30/30 millibaari

Möödaviikude diameetrid

Põleti	Möödaviigu Ø 1/100 mm
Lisapõleti	29

Põleti	Möödaviigu Ø 1/100 mm
Poolkiire	32
Kiire	42

Gaasipõletid

Põleti	Tavavõimsus	Vähendatud võimsus	Gaasi tüüp	Surve	Injektori diameeter	Kasutamine
	kW	kW		mbari	mm	g/h
Lisapõleti	1,00	0,35	Maagaas G20	20	0,70	-
	1,00	0,35	Butaan G30	28 - 30	0,50	72,71
	0,85	0,31	Propaan G31	28 - 30	0,50	60,70
Poolkiire põleti	2,00	0,43	Maagaas G20	20	0,96	-
	2,00	0,43	Butaan G30	28 - 30	0,71	145,43
	1,70	0,38	Propaan G31	28 - 30	0,71	121,40
Kiirpõleti	3,00	0,72	Maagaas G20	20	1,19	-
	3,00	0,72	Butaan G30	28 - 30	0,88	218,14
	2,60	0,63	Propaan G31	28 - 30	0,88	185,68

13.3 Gaasiühendus

Valige kinnitatud ühendus või painduv roostevastast terasest toru vastavalt kehtivatele nõudmistele. Kui kasutate painduvat metallist torusid, siis olge ettevaatlik, et need ei puutuks kokku liikuvate osadega ja et neid ära ei muljutaks.

13.4 Painduvate mittemetallist torude ühendus

Kui gaasiühendust on kogu ulatuses võimalik kergesti jälgida, võite kasutada painduvat toru. Kinnitage painduv toru tihedalt klambrite abil. Paigaldamisel kasutage toruhoidikut. Kinnitage toruhoidik tihedalt vastu tihendit ning alles seejärel jätkake gaasiühenduse paigaldamisega. Painduv toru on paigaldatud õigesti, kui:

- see ei lähe toatemperatuurist soojemaks või soojemaks kui 30 °C;
- toru ei ole pikem kui 1500 mm;
- see ei ole kokku pressitud;
- see ei ole paindes ega muljutud;
- see ei ole vastu teravaid servi või nurki;
- toru on kontrollimiseks kergesti ligipääsetav. Painduva toru korrashoidmiseks tuleb regulaarselt kontrollida, kas:

- pole näha pragusid, sisselõikeid ega põletusjälgi toru otstes ja kogu pikkuses;
 - materjal on endiselt elastne ega ole kõvaks muutunud;
 - kinnitusklambrid ei ole roostes;
 - toru pole kulunud.
- Kui märkate torul kahjustusi, siis ärge seda parandage, vaid asendage uuega.

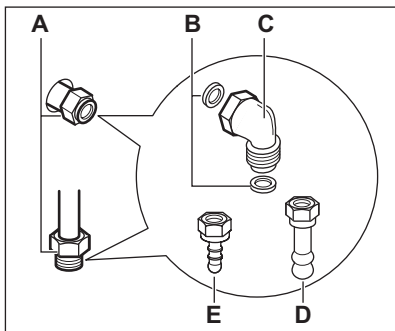


Pärast paigaldamise lõppu kasutage kinnituskohtade tiheduse kontrollimiseks seebilahust, mitte kunagi leeki.

Gaasivarustusramp on juhtpaneeli tagaküljel.



HOIATUS
Enne gaasivarustusega ühendamist eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage kaitsekiibist peakaitse välja. Sulgege gaasivarustuse peaventil.



- A) Gaasiühenduse punkt (seadmele sobib ainult üks punkt)
 B) Tihend
 C) Reguleeritav ühendus
 D) Maagaasitoru hoidik
 E) Vedelgaasitoru hoidik

i Seade on kohaldatud vaike-gaasivarustusele; seadistuse muutmiseks valige loendist toru hoidik. Kasutage alati tihendikinnitust

13.5 Reguleerimine vastavalt eri gaasitüüpidele



HOIATUS

Gaasitüüpide järgi reguleerimist tohib teostada ainult vastava tegevusloaga töötaja.



See seade on mõeldud kasutamiseks maagaasiga. Vastavate injektorite olemasolu korral võib kasutada ka vedelgaasi.



HOIATUS

Enne injektorite asendamist veenduge, et gaasinupud oleksid väljas-asendis ja eemaldage seade vooluvõrgust. Laske seadme täielikult maha jahtuda. Vigastusohut!

13.6 Injektorite asendamine

Asendage otsakud, kui vahetate gaasi tüüpi.

1. Eemaldage anumatoed.
2. Eemaldage põletite katted ja kroonid.
3. Keerake nr 7 silmusvõtme abil injektorid lahti ja asendage need kasutatava gaasi liigi jaoks sobivatega.
4. Osade kokkupanekuks korrake sama vastupidises järjekorras.

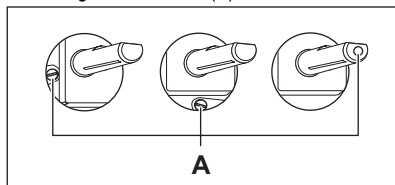
5. Asendage andmesilt (asub gaasitoru lähedal) sildiga, mis vastab uut tüüpi gaasivarustusele. Selle sildi leiате seadme juurde kuuluvast pakendist.

Kui gaasivarustuse rõhk on muutuv või kui see erineb vajalikust survest, tuleb gaasitorule paigaldada sobiv rõhumuundur.

13.7 Minimaalse taseme reguleerimine

Põletite minimaalse taseme reguleerimiseks:

1. Süüdate põleti.
2. Keerake nupp minimaalsesse asendisse.
3. Eemaldage nupp.
4. Reguleerige õhukese kruvikeerajaga möödaviigukruvi asendit (A).



- Kui lülitute maagaasilt vedelgaasile, pingutage seadekruvi lõpuni.
- Üleminekul vedelgaasilt maagaasile, keerake möödaviigukruvi umbes 1/4 pöörde võrra lahti.

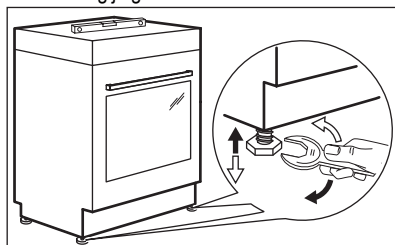


HOIATUS

Veenduge, et leek ei kustu, kui keerate nuppu kiiresti maksimaalasendist minimaalasendisse.

13.8 Loodimine

Pliidi pealispinna seadmiseks ühele tasemele teiste pindadega kasutage seadme all olevaid väikesed tugi jalgu.



13.9 Elektriühendus

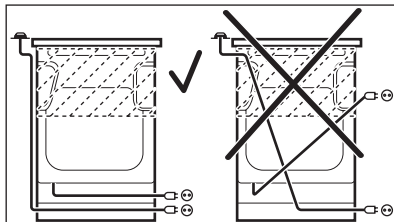


Tootja ei vastuta tagajärgede eest, kui te ei järgi jaotises "Ohutusinfo" toodud ettevaatusabinõusid.


Seadme juurde kuulub toitekaabel ja toitepistik.




Toitekaabel ei tohi puutuda kokku joonisel näidatud seadme osaga.



14. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed

ringlusse. Ärge visake sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohaliku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohaliku omavalitsusse.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA	26
2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA	27
3. DESCRIEREA PRODUSULUI	30
4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE	31
5. PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ	31
6. PLITĂ - RECOMANDĂRI AJUTĂTOARE	32
7. PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA	32
8. CUPTOR- UTILIZAREA ZILNICĂ	33
9. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR	34
10. CUPTOR - RECOMANDĂRI AJUTĂTOARE	35
11. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA	41
12. CE TREBUIE FĂCUT DACĂ...	44
13. INSTALAREA	45
14. PROTEJAREA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR	48

NE GÂNDIM LA DUMNEAVOASTRĂ

Vă mulțumim că ați achiziționat un aparat Electrolux. Ați ales un produs care include decenii de experiență profesională și de inovație. Ingenios și stilat, a fost conceput special pentru dumneavoastră. Pentru ca oricând îl utilizați puteți fi sigur de aceleași rezultate extraordinare.

Bine ați venit la Electrolux.

Vizitați website-ul la:



Aici găsiți sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații care vă ajută la rezolvarea unor probleme apărute și informații despre service:

www.electrolux.com



Înregistrați-vă produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

www.electrolux.com/productregistration



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

www.electrolux.com/shop

SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII ȘI SERVICE

Vă recomandăm utilizarea pieselor de schimb originale.

Atunci când contactați unitatea de Service, asigurați-vă că aveți disponibile următoarele informații.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice. Model, PNC, Număr de serie.



Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța.



Informații și recomandări generale



Informații cu privire la 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 dacă instalarea și utilizarea incorectă a aparatului provoacă răniri și daune. Păstrați întotdeauna instrucțiunile împreună cu aparatul pentru consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile



AVERTIZARE

Risc de sufocare, de rănire sau de provocare a unei incapacități funcționale permanente.

- 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 fără cunoștințe sau experiență dacă sunt supravegheate de o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați la îndemâna copiilor ambalajul produsului.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Componentele accesibile sunt fierbinți.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, vă recomandăm să-l activați.
- Curățarea și întreținerea curentă nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.

1.2 Aspecte generale privind siguranța

- Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu atingeți elementele de încălzire.
- A nu se folosi aparatul prin intermediul unui cronometru extern sau cu un sistem telecomandat separat.
- Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.

- Nu încercați niciodată să stingeți focul cu apă. Opriti aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură anti-incendiu.
- Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Aveți grijă când atingeți sertarul de depozitare. Poate fi fierbinte.
- Ștergeți toate resturile varsate pe capac înainte de deschidere. Lăsați suprafața plitei să se răcească înainte de a închide capacul.
- 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.

2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

Acest aparat este destinat următoarelor piețe:

EE **RO**

2.1 Instalarea



AVERTIZARE

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Respectați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Procedați cu atenție sporită atunci când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Purtați întotdeauna mănuși de protecție.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Verificați dacă aparatul este instalat având în jurul său structuri de siguranță.
- Laturile aparatului trebuie să rămână în apropierea altor aparate sau unități cu aceeași înălțime.

- Nu instalați aparatul pe o platformă.
- 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.

Conexiunea la rețeaua electrică



AVERTIZARE

Risc de incendiu și de electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la împământare.
- Verificați dacă informațiile de natură electrică, specificate pe plăcuța cu datele tehnice, corespund sursei de tensiune. Dacă nu, contactați un electrician.
- Folosiți întotdeauna o priză cu protecție la electrocutare corect instalată.
- Nu folosiți adaptoare cu căi multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Contactați centrul de service sau un electrician

pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.

- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să intre în contact cu ușa aparatului, în special atunci când 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-vă că priza poate fi accesată după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați la ea 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 fuzibile (siguranțele cu șurub trebuie scoase din suport), mecanisme de decuplare pentru scurgeri de curent și contactoare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care vă permite să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

Racordul la gaz

- Toate racordurile la gaz trebuie realizate de către o persoană calificată.
- Verificați dacă aerul circulă în jurul aparatului.
- Informațiile despre alimentarea cu gaz se găsesc pe plăcuța de 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. Acordați o deosebită atenție la aspectele referitoare la o ventilație adecvată.

2.2 Utilizarea



AVERTIZARE

Risc de vătămare, arsuri sau de electrocutare.

- Utilizați acest aparat într-un mediu casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.

- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuintăre.
- Aparatul devine fierbinte în interior pe durata funcționării. Nu atingeți elementele de încălzire care sunt în aparat. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în cuptor accesoriile sau vase.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Este posibilă emisia de aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Țineți întotdeauna închisă ușa aparatului atunci când acesta este în funcțiune.
- Nu puneți tacâmuri sau capace de oale pe zonele de gătit. Acestea devin fierbinți.
- După utilizare, opriți zona de gătit.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- 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.
- Când rotiți brusc butonul de la poziția de maxim la cea de minim asigurați-vă că flacăra nu se stinge.
- Poziționați vasele central pe inele și nu le lăsați să iasă în afara marginii suprafeței de gătit.
- Utilizați doar accesoriile furnizate împreună cu aparatul.
- Nu instalați adaptoare de flacăra pe arzător.



AVERTIZARE

Pericol de explozie sau incendiu.

- Grăsimile și uleiul, atunci când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Țineți flăcările sau obiectele încălzite departe de grăsimi și uleiuri atunci când gătiți.
- Vaporii pe care îi eliberează uleiul foarte fierbinte pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici față de uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.
- Nu lăsați scânteele 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.

**AVERTIZARE**

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - Nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
 - Nu puneți folie din aluminiu direct pe baza aparatului.
 - 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 nu are niciun efect asupra funcționării aparatului. Nu este un defect în ceea ce privește garanția legală.
- Pentru prăjituri moi utilizați o tavă de copt adâncă. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Nu țineți vase pe panoul de comandă.
- Nu permiteți evaporarea completă a lichidului din vase.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața poate fi deteriorată.
- Nu activați zonele de gătit cu vase goale pe ele sau fără vase.
- Nu puneți folie din aluminiu pe aparat.
- Vasele realizate din fontă, aluminiu sau cu bazele deteriorate pot zgâria suprafața vitroceramică. Ridicați întotdeauna aceste obiecte atunci când trebuie să le mutați pe suprafața de gătit.

Capac

- Nu modificați specificațiile acestui capac.
- Curățați capacul la intervale regulate.
- Nu deschideți capacul când există lichide vărsate pe suprafață.
- Nu închideți capacul până când plita și cuptorul nu se răcesc complet.
- Capacele de sticlă se pot sparge când sunt încălzite (dacă este aplicabil).

**2.3 Îngrijirea și curățarea****AVERTIZARE**

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a curăța aparatul, deconectați-l și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor vitrate.
- Înlocuiți imediat panourile vitrate ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de Service.
- Atenție când scoateți ușa aparatului. Aceasta este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Resturile de grăsimi sau de alimente din aparat pot duce la apariția unui incendiu.
- 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.

2.4 Bec interior

- Tipul de bec sau de lampă cu halogen utilizat pentru acest aparat este destinat exclusiv aparatelor electrocasnice. Nu îl utilizați în alte scopuri.

**AVERTIZARE**

Risc de electrocutare.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică înainte de a înlocui becul.
- Folosiți doar becuri cu aceleași specificații.

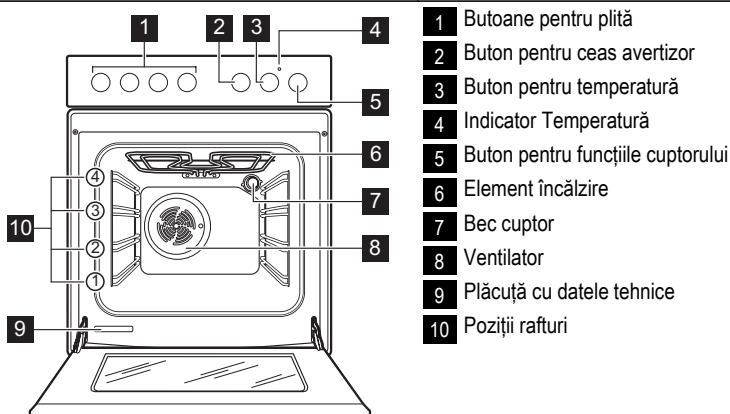
2.5 Aruncarea la gunoi**AVERTIZARE**

Risc de rănire sau de sufocare.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare.
- Tăiați cablul electric și îndepărtați-l.
- Scoateți dispozitivul de blocare a ușii pentru a preveni închiderea copiilor sau a animalelor de companie în aparat.

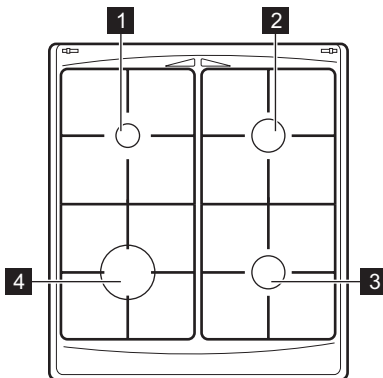
3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 Prezentare generală



- 1 Butoane pentru plită
- 2 Buton pentru ceas avertizor
- 3 Buton pentru temperatură
- 4 Indicator Temperatură
- 5 Buton pentru funcțiile cuptorului
- 6 Element încălzire
- 7 Bec cuptor
- 8 Ventilator
- 9 Plăcuță cu datele tehnice
- 10 Poziții rafturi

3.2 Configurația plitei de gătit



- 1 Arzător auxiliar
- 2 Arzător semi-rapid
- 3 Arzător semi-rapid
- 4 Arzător rapid

3.3 Accesoriiile

- **Grătarul cuptorului**
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit plată**
Pentru prăjituri și fursecuri.
- **Ghidajele telescopice opționale**

Pentru a pune rafturile sau tăvile pe acestea. Le puteți comanda separat.

- **Sertar de depozitare**
Sub cavitatea cuptorului se află sertarul de depozitare.

4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTIZARE

Consultați capitolul „Informații privind siguranța”.



ATENȚIE

Pentru a deschide ușa cuptorului, apăcați întotdeauna de mijlocul mânerului.

4.1 Prima curățare


- Scoateți toate componentele aparatului.
- Curățați aparatul înainte de prima utilizare.





ATENȚIE

Nu utilizați agenți de curățare abrazivi! Aceștia pot deteriora suprafața. Consultați capitolul “Îngrijirea și curățarea”.

4.2 Preîncălzire

1. Setează funcția  și temperatura maximă.

2. Lăsați aparatul să funcționeze fără alimente timp de aproximativ 1 oră.
3. Setează funcția  și temperatura maximă.
4. Lăsați aparatul să funcționeze fără alimente timp de aproximativ 10 minute.
5. Setează funcția  și temperatura maximă.
6. Lăsați aparatul să funcționeze fără alimente timp de aproximativ 10 minute.

Aceasta are scopul de a arde reziduurile din aparat. Este posibil ca accesoriile să se încălzească mai mult ca de obicei. Când pre-încălziți aparatul pentru prima dată, s-ar putea ca acesta să emită un miros neplăcut și fum. Acesta este un efect obișnuit. Asigurați-vă că încăperea este aerisită suficient.

5. PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTIZARE

Consultați capitolul „Informații privind siguranța”.



În cazul în care arzătorul nu se aprinde după câteva încercări, verificați pozițiile corecte ale coroanei și capacului arzătorului.

5.1 Aprinderea arzătoarelor




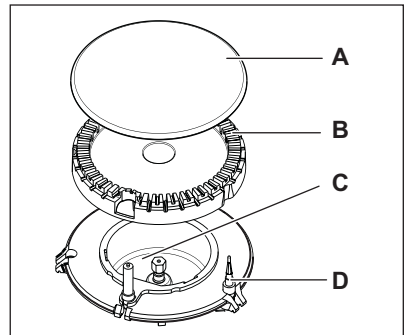
AVERTIZARE

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



Aprindeți întotdeauna arzătorul înainte de a pune vase deasupra lui.

1. Apăsăți butonul de comandă a cuptorului și rotiți-l la poziția maximă . Când apăsați butonul, generatorul de scânteie se activează automat.
2. Țineți apăsat butonul aproximativ 10 secunde. Astfel se permite încălzirea termocuplului. În caz contrar, alimentarea cu gaz se întrerupe.
3. După ce flacăra este constantă, o puteți ajusta.



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

**AVERTIZARE**

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



Puteți aprinde arzătorul fără dispozitivul electric (de exemplu în cazul în care nu există curent electric în bucătărie). Pentru a face acest lucru, puneți o flacără lângă arzător, apăsați butonul de control respectiv și rotiți-l în sens antiorar la poziția maximă de eliberare a gazului.



Dacă arzătorul se stinge din întâmplare, rotiți butonul de control pe poziția "off" (oprit) și încercați să aprindeți arzătorul din nou după cel puțin 1 minut.



Generatorul de scânteie poate porni automat în momentul în care porniți sursa de curent, după instalare sau după o pauză de curent. Acest lucru este normal.

5.2 Stingerea arzătorului

Pentru a stinge flacăra, rotiți butonul pe simbolul

**AVERTIZARE**

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

6. PLITĂ - RECOMANDĂRI AJUTĂTOARE**6.1 Economia de energie**

- Pe cât posibil, acoperiți întotdeauna vasele cu capace.
- Când lichidul începe să fiarbă, reduceți intensitatea flăcării astfel încât lichidul să fiarbă liniștit.

**AVERTIZARE**

Folosiți oale și cratițe cu dimensiunea bazei corespunzătoare cu dimensiunea arzătorului.

Nu utilizați vase de gătit care depășesc marginile plitei.

Arzător	Diametre vase de gătit
Rapid	160 - 220 mm
Semi-rapid	140 - 220 mm
Auxiliar	120 - 180 mm

Folosiți vase de gătit cu partea inferioară cât mai groasă și plată.

7. PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA**AVERTIZARE**

Consultați capitolul „Informații privind siguranța”.

Curățați aparatul după fiecare întrebuințare.

Utilizați întotdeauna veselă cu fundul curat.

**AVERTIZARE**

Înainte de curățare, opriți aparatul și lăsați-l să se răcească.

**AVERTIZARE**

Din motive de siguranță, nu curățați aparatul cu un sistem de curățat cu aburi sau cu presiune mare.

**AVERTIZARE**

Nu utilizați substanțe de curățare abrazive, bureți din sârmă sau substanțe acide, deoarece pot deteriora aparatul.

- Pentru a curăța piesele emailate, capacul și coroana arzătorului, spălați-le cu apă caldă și săpun.
- Spălați piesele din oțel inoxidabil cu apă, iar apoi uscați-le cu o lavetă moale.

- Suporturile pentru vase **nu sunt** adecvate pentru spălarea automată; acestea trebuie spălate **manual**.
- Asigurați-vă că așezați corect suporturile pentru vase după ce le-ați curățat.
- Pentru o funcționare corectă a arzătoarelor, asigurați-vă că brațele suporturilor pentru vase se află în centrul arzătorului.
- **Pentru a preveni deteriorarea suprafeței plitei, procedați cu atenție când reasezați suporturile pentru vase.**

După curățare, uscați aparatul cu o cârpă moale.

8. CUPTOR- UTILIZAREA ZILNICĂ

**AVERTIZARE**

Consultați capitolul „Informații privind siguranța”.

8.1 Activarea și dezactivarea aparatului

1. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului pe o funcție de gătit.
2. Rotiți butonul pentru temperatură la o valoare a temperaturii.






Când temperatura aparatului crește, se aprinde indicatorul de temperatură.



3. Pentru dezactivarea aparatului, rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția Oprit.

8.2 Termostatul de siguranță

Pentru a preveni supraîncălzirea periculoasă (prin utilizarea incorectă a aparatului sau a componentelor defecte), cuptorul este dotat cu un termostat de siguranță, care întrerupe alimentarea cu energie. În momentul în care temperatura scade, cuptorul pornește din nou automat.

8.3 Funcțiile cuptorului

Funcția cuptorului	Aplicație
 Poziția Oprit	Aparatul este oprit.
 Gatire convențională	Încălzește din partea de sus și de jos a cuptorului în același timp. Pentru a coace și a prăji pe un singur nivel al cuptorului.
 Element de încălzire inferior	Căldura provine numai din partea inferioară a cuptorului. Pentru a coace prăjituri cu bază crocantă sau tare.
 Ventilator pentru căldura din partea superioară -de sus	Pentru pâine integrală, prăjituri și produse de patiserie și pentru copt.
 Grătar	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mici în mijlocul raftului. Pentru a face pâine prăjită. Temperatura maximă pentru această funcție este de 210° C.

Funcția cuptorului	Aplicație
 <p data-bbox="288 193 398 213">Aer fierbinte</p>	<p data-bbox="449 140 1037 268">Pentru a frige sau coace alimente cu aceeași temperatură de gătit pe mai mult de un raft, fără transfer de aromă. Când folosiți această funcție, micșorați temperatura cuptorului cu 20 - 40 °C față de temperaturile standard pe care le folosiți pentru Căldură de sus + jos.</p>
 <p data-bbox="292 301 395 322">Dezghețare</p>	<p data-bbox="468 288 1014 336">Pentru a dezgheța alimentele congelate. Butonul de control al temperaturii trebuie să fie în poziția oprit.</p>

8.4 Cronometrul - Ceas avertizor


Se utilizează pentru a seta timpul pentru numărătoarea inversă.

Întâi rotiți butonul de comandă al cronometrului la maxim în sens orar (consultați secțiunea "Descrierea produsului"). Apoi rotiți-l în sens antiorar până la perioada de timp necesară. Când perioada de timp s-a scurs, este emis un semnal sonor și aparatul este dezactivat automat. Rotiți butoanele de control pentru funcțiile cuptorului și temperatura cuptorului pe poziția oprit.



În caz de reutilizare a butonului cronometrului, așteptați să termine toate funcțiile sale și să fie complet la poziția zero.



Pentru a găti fără a stabili un interval de timp rotiți butonul de comandă al Cronometrului în poziția .

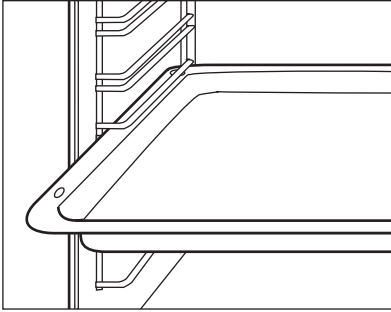
9. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR



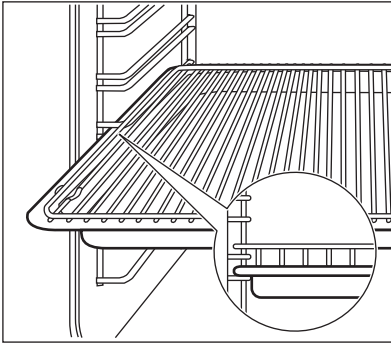
AVERTIZARE

Consultați capitolul „Informații privind siguranța”.

9.1 Introducerea accesoriilor cuptorului



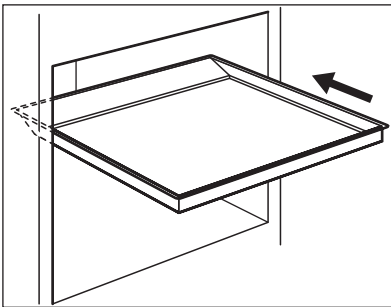
Introduceți accesoriile glisante, astfel încât marginile laterale duble să fie în spatele cuptorului și să fie îndreptate în jos. Împingeți accesoriile glisante între barele de ghidare ale unuia dintre nivelurile cuptorului.



Introducerea simultană a grătarului cuptorului și a tăvii pentru coacere intensă

Puneți grătarul cuptorului pe tava pentru coacere intensă. Împingeți tava pentru coacere intensă între barele de ghidare ale unuia dintre nivelurile cuptorului.

9.2 Montarea tăvii de coacere



Puneți tava în centrul cuptorului, între peretele frontal și cel posterior. Astfel căldura va putea circula în fața și în spatele tăvii. Tava trebuie poziționată ca în imagine, cu partea înclinată în spate.



AVERTIZARE

Nu împingeți tava până în peretele posterior al cuptorului. În caz contrar, circulația aerului cald în jurul tăvii va fi împiedicată. Este posibil ca alimentele să se ardă, în special în partea din spate a cuptorului.

10. CUPTOR - RECOMANDĂRI AJUTĂTOARE



ATENȚIE

Pentru prăjituri foarte umede utilizați o tavă de copt adâncă. Sucul fructelor poate păta ireversibil smalțul.

- Aparatul are patru niveluri pentru rafturi. Numărați nivelurile rafturilor din partea de jos a podelei aparatului.

- Puteți găti diferite feluri de mâncare pe două niveluri în același timp. Puneți rafturile pe nivelurile 1 și 3.
- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe sticla 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.
- Ștergeți umezeala după fiecare utilizare a aparatului.
- Nu puneți obiecte direct pe podeaua aparatului și nu acoperiți componentele cu folie din aluminiu atunci când gătiți. În caz contrar este posibilă modificarea rezultatelor obținute și deteriorarea stratului de email.

10.1 Coacerea prăjiturilor

- Preîncălziți cuptorul timp de circa 10 minute înainte de coacere.
- Nu deschideți ușa cuptorului înainte ca 3/4 din durata de coacere să fi trecut.
- Dacă utilizați două tăvi de coacere în același timp, lăsați un nivel liber pentru raft între ele.

10.4 Căldură de sus + jos

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durata de pre-încălzire (min)	Temperatura (°C)	Durata de gătire/coacere (min)
Patiserie (250 g)	tava emailată pe nivelul 3	-	150	25 - 30
Prăjitură joasă (1000 g)	tava emailată pe nivelul 2	10	160 - 170	30 - 35
Plăcintă dospită cu mere (2000 g)	tava emailată pe nivelul 3	-	170 - 190	40 - 50
Plăcintă cu mere (1200+1200 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) la nivelul 1	15	180 - 200	50 - 60
Prăjituri mici (500 g)	tava emailată pe nivelul 2	10	160 - 180	25 - 30
Pandișpan fără grăsimi (350 g)	1 formă rotundă din aluminiu (diametru: 26 cm) la nivelul 1	10	160 - 170	25 - 30
Tort de clătite (1500 g)	tava emailată pe nivelul 2	-	160 - 170	45 - 55 ¹⁾

10.2 Gătirea cărnii și a peștelui

- Nu gătiți carne cu greutatea sub 1 kg. Gătirea unor bucăți prea mici face carnea prea uscată.
- Utilizați o tavă de scurgere pentru alimentele foarte grase pentru a evita petele pe cuptor care pot fi permanente.
- 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 frigării, se recomandă adăugarea de puțină apă în tava de scurgere. Pentru a preveni condensarea fumului, adăugați apă de fiecare dată după ce se evaporă.

10.3 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.

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durata de pre-încălzire (min)	Temperatura (°C)	Durata de găti-re/coacere (min)
Pui, întreg (1.350 g)	raftul cuptorului la nivelul 2, tavă de copt pe nivelul 1	-	200 - 220	60 - 70
Pui, jumătate (1300 g)	raftul cuptorului la nivelul 3, tavă de copt pe nivelul 1	-	190 - 210	30 - 35
Cotlet de porc (600 g)	raftul cuptorului la nivelul 3, tavă de copt pe nivelul 1	-	190 - 210	30 - 35
Aluat de prăjitură (800 g)	tava emailată pe nivelul 2	20	230 - 250	10 - 15
Prăjitură cu drojdie umplută (1200 g)	tava emailată pe nivelul 2	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Pizza (1000 g)	tava emailată pe nivelul 2	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Prăjitură cu brânză (2600 g)	tava emailată pe nivelul 2	-	170 - 190	60 - 70
Aluat tartă cu mere (1900 g)	tava emailată pe nivelul 1	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Prăjitură de Crăciun (2400 g)	tava emailată pe nivelul 2	10 - 15	170 - 180	55 - 65 ²⁾
Quiche Lorraine (1000 g)	1 formă rotundă (diametru: 26 cm) la nivelul 1	10 - 15	220 - 230	40 - 50
Pâine țărănească (750 + 750 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) la nivelul 1	18 ³⁾	180 - 200	60 - 70
Pandișpan românesc (600 + 600 g)	2 tăvi rotunde, aluminizate (lungime: 25 cm) la nivelul 2	10	160 - 170	40 - 50
Pandișpan românesc - tradițional (600 + 600 g)	2 tăvi rotunde, aluminizate (lungime: 20 cm) la nivelul 2	-	160 - 170	30 - 40
Gogoși cu drojdie (800 g)	tava emailată pe nivelul 2	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Ruladă (500 g)	tava emailată pe nivelul 1	10	150 - 170	15 - 20
Bezele (400 g)	tava emailată pe nivelul 2	-	100 - 120	40 - 50
Prăjitură sfărâmi-cioasă (1500 g)	tava emailată pe nivelul 3	10 - 15	180 - 190	25 - 35

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durata de pre-încălzire (min)	Temperatura (°C)	Durata de gătire/coacere (min)
Pandispan (600 g)	tava emailată pe nivelul 3	10	160 - 170	25 - 35
Prăjitură cu unt (600 g)	tava emailată pe nivelul 2	10	180 - 200	20 - 25

1) După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 7 minute.

2) După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 10 minute.

3) Pentru preîncălzire, setați temperatura pe 250 °C.

10.5 Aer cald

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durată de preîncălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durată de gătire/coacere (minute)
Patiserie (250 g)	tava emailată pe nivelul 3	10	150 - 160	20 - 30
Patiserie (250 + 250 g)	tava emailată pe nivelul 1 și 3	10	140 - 150	25 - 30
Patiserie (250 + 250 + 250 g)	tava emailată pe nivelul 1, 2 și 4	10	150 - 160	30 - 35
Prăjitură scăzută (1000 g)	tava emailată pe nivelul 2	10	150 - 160	30 - 40
Prăjitură scăzută (1000 + 1000 g)	tava emailată pe nivelul 1 și 3	10	140 - 150	45 - 55
Prăjitură scăzută (1000 + 1000 + 1000 g)	tava emailată pe nivelul 1, 2 și 4	10	140 - 150	55 - 65
Plăcintă cu mere (2000 g)	tava emailată pe nivelul 3	10	170 - 180	40 - 50
Plăcintă cu mere (1200 + 1200 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) pe nivelele 2 și 3	10	170 - 180	50 - 60
Prăjiturile (500 g)	tava emailată pe nivelul 3	10	140 - 150	30 - 35
Prăjiturile (500 + 500 g)	tava emailată pe nivelul 1 și 3	10	140 - 150	25 - 30
Prăjiturile (500 + 500 + 500 g)	tava emailată pe nivelul 1, 2 și 4	10	150 - 160	25 - 30
Pandispan fără grăsimi (350 g)	1 formă rotundă din aluminiu (diametru: 26 cm) pe nivelul 3	10	150 - 160	30 - 40

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durată de preîncălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durată de gătire/coacere (minute)
Tort de clătite (1200 g)	tava emailată pe nivelul 3	-	150 - 160	40 - 50 ¹⁾
Pui, întreg (1400 g)	raftul cuptorului la nivelul 2, tava de copt pe nivelul 1	-	170 - 190	50 - 60
Cotlet de porc (600 g)	raftul cuptorului la nivelul 3, tava de copt pe nivelul 1	-	180 - 200	30 - 40
Aluat de prăjitură (800 g)	tava emailată pe nivelul 2	15	230 - 250	10 - 15
Prăjitură dospită umplută (1200 g)	tava emailată pe nivelul 3	20 - 30	160 - 170	20 - 30
Pizza (1000 + 1000 g)	tava emailată pe nivelul 1 și 3	-	180 - 200	50 - 60
Prăjitură cu brânză (2600 g)	tava emailată pe nivelul 2	-	150 - 170	60 - 70
Aluat tartă cu mere (1900 g)	tava emailată pe nivelul 3	15	180 - 200	30 - 40
Prăjitură de Crăciun (2400 g)	tava emailată pe nivelul 3	10	150 - 170	50 - 60 ²⁾
Quiche Lorraine (1000 g)	1 formă rotundă (diametru: 26 cm) pe nivelul 2	15	210 - 230	35 - 45
Pâine țărănească (750 + 750 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) pe nivelul 3	15 ³⁾	180 - 190	50 - 60
Pandișpan românesc (600 + 600 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 25 cm) pe nivelul 2	10	150 - 170	40 - 50
Pandișpan românesc tradițional (600 + 600 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) pe nivelul 2	-	160 - 170	30 - 40
Gogoși cu drojdie (800 g)	tava emailată pe nivelul 3	10	180 - 200	10 - 15
Gogoși cu drojdie (800 + 800 g)	tava emailată pe nivelul 1 și 3	10	180 - 200	15 - 20
Ruladă (500 g)	tava emailată pe nivelul 3	10	150 - 170	10 - 15
Bezele (400 g)	tava emailată pe nivelul 2	-	100 - 120	50 - 60

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durată de preîncălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durată de gătire/coacere (minute)
Bezele (400 + 400 g)	tava emailată pe nivelul 1 și 3	-	100 - 120	55 - 65
Bezele (400 + 400 + 400 g)	tava emailată pe nivelul 1, 2 și 4	-	115 - 125	65 - 75
Prăjitură sfărâmicioasă (1500 g)	tava emailată pe nivelul 2	10	170 - 180	20 - 30
Pandișpan (600 g)	tava emailată pe nivelul 2	10	150 - 170	20 - 30
Prăjitură cu unt (600 + 600 g)	tava emailată pe nivelul 1 și 3	10	150 - 170	20 - 30

1) După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 7 minute.

2) După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 10 minute.

3) Pentru preîncălzire, setați temperatura pe 230 °C.

10.6 Încălzire de sus cu ventilator

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durată de pre-încălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durată de gătire/coacere (minute)
Patiserie (250 g)	tava emailată pe nivelul 2	20 ¹⁾	150 - 160	20 - 25
Prăjitură scăzută (500 g)	tava emailată pe nivelul 2	20 ¹⁾	160 - 170	30 - 35
Pizza (1000 g)	tava emailată pe nivelul 2	20 ¹⁾	200 - 210	30 - 40
Ruladă (500 g)	tava emailată pe nivelul 2	20 ¹⁾	160 - 170	20 - 30
Bezele (400 g)	tava emailată pe nivelul 2	10 ¹⁾	110 - 120	50 - 60
Pandișpan (600 g)	tava emailată pe nivelul 2	20 ¹⁾	160 - 170	25 - 30
Prăjitură cu unt (600 g)	tava emailată pe nivelul 2	20 ¹⁾	160 - 170	25 - 30
Pui, întreg (1200 g)	tava emailată pe nivelul 2	-	220 - 230	45 - 55

1) Aduceți butonul de temperatură la 250 °C.

Informații despre acrilamide

Important Conform celor mai noi informații științifice, dacă vă gătiți mâncarea cu crustă arsă (mai ales cea care conține amidon), acrilamidele

pot fi un factor de risc al sănătății. De aceea, vă recomandăm să gătiți la cele mai mici temperaturi și să nu vă rumeniți prea mult mâncarea.

11. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

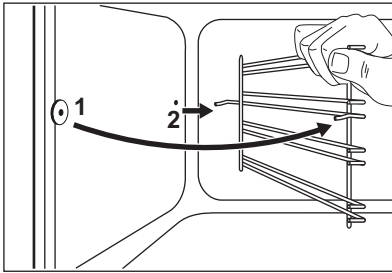


AVERTIZARE

Consultați capitolul „Informații privind siguranța”.

- Curățați partea din față a aparatului cu o cârpă moale, înmuiată în apă caldă și un agent de curățare.
- Pentru a curăța suprafețele metalice, folosiți un agent de curățare obișnuit
- Curățați interiorul cuptorului după fiecare utilizare. În acest mod puteți îndepărta mai ușor murdăria, care nu se va arde.
- Îndepărtați murdăria rezistentă cu produse speciale de curățat cuptorul.
- Curățați toate accesoriile cuptorului (cu o cârpă moale, cu apă caldă și un agent de curățare) după fiecare utilizare, apoi lăsați-le să se usuce.
- Dacă aveți accesorii neaderente, nu le curățați cu agenți agresivi, obiecte ascuțite sau prin spălare în mașina de spălat vase. În acest mod se poate distruge stratul antiaderent!

11.1 Scoaterea suporturilor pentru rafturi



Pentru a curăța pereții laterali puteți scoate suportul rafturilor.

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 suporturile pentru rafturi în ordine inversă.



Capetele rotunde ale suporturilor pentru rafturi trebuie îndreptate spre înainte.

11.2 Curățarea ușii cuptorului

Ușa cuptorului are două panouri de sticlă montate suprapus. Pentru a ușura curățarea cuptorului, ușa poate fi demontată.



AVERTIZARE

Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panoul de sticlă interior când ușa este încă asamblată.



AVERTIZARE

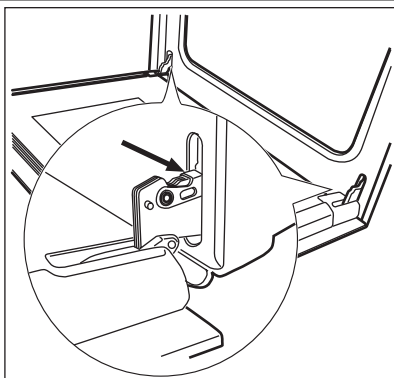
Verificați dacă panourile de sticlă sunt reci, înainte de a curăța sticla ușii. Există riscul de spargere a sticlei.



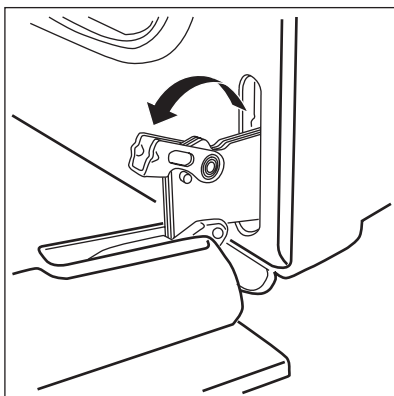
AVERTIZARE

Când panourile de sticlă ale ușii sunt deteriorate sau au zgârieturi, sticla devine slabă și se poate sparge. Pentru a preveni acest lucru, trebuie să le înlocuiți. Pentru instrucțiuni suplimentare, contactați centrul de service local.

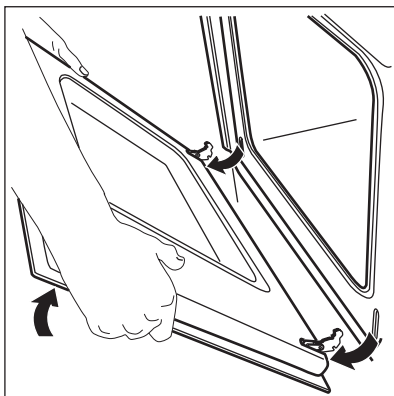
Scoaterea ușii cuptorului și a panoului de sticlă



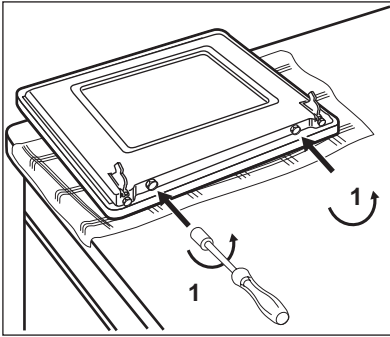
1. Deschideți complet ușa și țineți cele două balamale.



2. Ridicați și rotiți părghiile de pe cele două balamale.



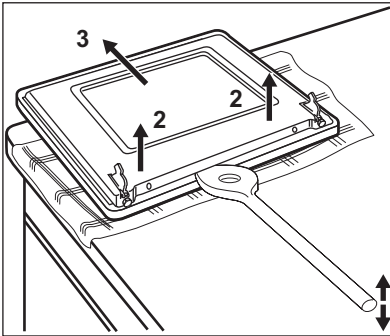
3. Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (jumătate). După aceea, împingeți-o și scoateți-o din locaș.



4. Puneți ușa pe o suprafață stabilă protejată de o lavetă moale. Folosiți o șurubelniță pentru a scoate cele 2 șuruburi din partea de jos a ușii.



Nu pierdeți șuruburile.



5. Pentru deschiderea ușii interioare utilizați o spatulă din lemn, plastic sau material similar. Țineți ușa exterioară și împingeți ușa interioară în sus.
6. Ridicați ușa interioară.
7. Curățați interiorul ușii.

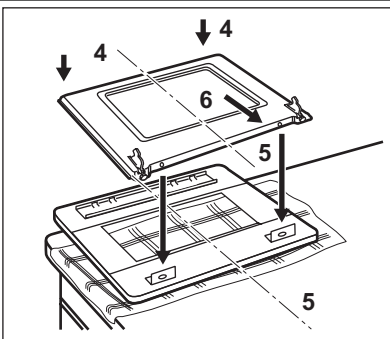
Curățați panoul de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă.



AVERTIZARE

Curățați panoul de sticlă doar cu apă caldă și săpun. Agenții de curățare abrazivi, substanțele pentru înlăturarea petelor și obiectele ascuțite (de exemplu cuțite sau raclete) pot deteriora sticla.

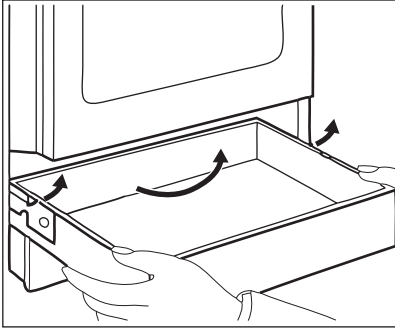
Introducerea ușii cuptorului și a panoului de sticlă



După finalizarea procesului de curățare, montați ușa cuptorului. Pentru a face acest lucru, parcurgeți etapele în sens invers.

11.3 Scoaterea sertarului

Sertarul de sub cuptor poate fi scos pentru curățare.



Scoaterea sertarului

1. Trageți sertarul în afară până când se oprește.
2. Ridicați ușor sertarul.
3. Trageți sertarul complet în afară.

Instalarea sertarului

Pentru a instala sertarul, efectuați pașii de mai sus în ordinea inversă.



AVERTIZARE

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.

11.4 Bec cuptor



AVERTIZARE

Aveți grijă când schimbați becul cuptorului. Există pericol de electrocutare.

Înainte de a schimba becul cuptorului:

- Dezactivați cuptorul.
- Decuplați siguranțele din tablou sau dezactivați întrerupătorul.



Puneți o cârpă pe fundul cuptorului pentru a preveni deteriorarea becului cuptorului și a capacului de sticlă.

Înlocuirea becului cuptorului

1. Capacul din sticlă al becului se află în spațele cavității.

Rotiți capacul din sticlă al becului la stânga și scoateți-l.

2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cuptorului cu un altul corespunzător, rezistent la o temperatură de 300 °C.



Utilizați același tip de bec de cuptor.

4. Instalați capacul de sticlă.

12. CE TREBUIE FĂCUT DACĂ...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Nu se produce scânteie pentru aprinderea gazului	Nu există alimentare cu curent electric	Asigurați-vă că unitatea este conectată la sursa de energie electrică și este pornită.
Nu se produce scânteie pentru aprinderea gazului	Nu există alimentare cu curent electric	Examinați siguranța instalației electrice a locuinței.
Nu se produce scânteie pentru aprinderea gazului	Capacul și coroana arzătorului nu sunt aliniate	Capacul și coroana arzătorului trebuie să fie așezate în pozițiile corecte.
Flacăra se stinge imediat după aprindere	Termocuplul nu se încălzește suficient	După aprinderea flăcării, țineți apăsat butonul de comandă a gazului timp de aproximativ 5 secunde.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Flacăra arde inegal pe circumferința arzătorului	Coroana arzătorului este blocată cu resturi de alimente	Verificați dacă injectorul principal nu este blocat și coroana arzătorului nu este obstrucționată de resturi alimentare.
Aparatul nu funcționează de loc	Siguranța din tabloul de siguranțe este decuplată	Verificați siguranța. Dacă siguranța declanșează de mai multe ori, adresați-vă unui electrician calificat.
Cuptorul nu se încălzește	Cuptorul nu este pornit	Porniți cuptorul
Cuptorul nu se încălzește	Nu au fost efectuate setările necesare	Verificați setările
Becul cuptorului nu funcționează	Becul este defect	Înlocuiți becul cuptorului
Aburul și condensul se depun pe alimente și în interiorul cuptorului	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor mai mult de 15 - 20 de minute după terminarea procesului de gătit

Dacă nu puteți găsi singur o soluție problemei, contactați dealerul sau centrul de service.

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Aceasta este amplasată pe cadrul frontal din interiorul cuptorului.

Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.)

PNC (codul numeric al produsului)

Numărul de serie (S-N.)

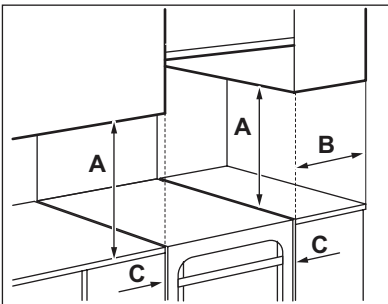
13. INSTALAREA



AVERTIZARE

Consultați capitolul „Informații privind siguranța”.

13.1 Amplasarea aparatului



Distanțe minime

Dimensiuni	mm
A	690
B	150
C	20

13.2 Date tehnice

Dimensiuni	
Înălțime	855 mm
Lățime	500 mm
Adâncime	600 mm

Dimensiuni	
Putere electrică totală	2035 W
Tensiune	230 V
Frecvență	50 Hz
Categorie gaz	I12H3B/P
Alimentare cu gaz	G20 (2H) 20 mbari G30/31 (3B/P) - 30/30 mbari

Diametre de by-pass

Arzător	Ø By-pass în 1/100 mm
Auxiliar	29
Semi-rapid	32
Rapid	42

Arzătoarele de gaz

Arzător	Putere normală	Putere redusă	Tip de gaz	Presiune	Diametrul injectorului	Utilizarea
	kW	kW				
Arzător auxiliar	1,00	0,35	Gaz natural G20	20	0,70	-
	1,00	0,35	Butan G30	28 - 30	0,50	72,71
	0,85	0,31	Propan G31	28 - 30	0,50	60,70
Arzător semi-rapid	2,00	0,43	Gaz natural G20	20	0,96	-
	2,00	0,43	Butan G30	28 - 30	0,71	145,43
	1,70	0,38	Propan G31	28 - 30	0,71	121,40
Arzător rapid	3,00	0,72	Gaz natural G20	20	1,19	-
	3,00	0,72	Butan G30	28 - 30	0,88	218,14
	2,60	0,63	Propan G31	28 - 30	0,88	185,68

13.3 Racordul la gaz

Alegeți racorduri rigide sau utilizați o țevă flexibilă din oțel inoxidabil conformă cu reglementările în vigoare. Dacă utilizați țevi metalice flexibile, procedați cu atenție pentru ca acestea să nu intre în contact cu părțile mobile și să nu fie strivite.

13.4 Racordarea cu țevi flexibile nemetalice

Dacă se poate face ușor și complet verificarea racordului, puteți utiliza un racord flexibil. Trebuie să strângeți ferm cu coliere țeava flexibilă.

Utilizați un suport pentru țevă la montare. Strângeți bine suportul pentru țevă de garnitură și continuați cu racordul de gaz. Țeava flexibilă este adecvată când:

- Nu poate deveni mai fierbinte decât temperatura camerei sau nu poate avea mai mult de 30 °C.

- Are o lungime de maxim 1500 mm.
- Nu se comprimă.
- Nu este supusă la tracțiune sau torsiune.
- Nu intră în contact cu margini ascuțite sau colțuri.
- Poate fi inspectată cu ușurință pentru a-i verifica starea.

Pentru conservarea țevii flexibile trebuie să verificați la intervale regulate dacă:

- Nu prezintă crăpături, tăieturi, urme de arsuri la capete sau pe lungimea sa.
- Materialul este la fel de elastic și nu s-a întărit.
- Colierele nu sunt ruginite.
- Nu a expirat.

Dacă observați defecte, nu reparați țeava, ci înlocuiți-o.

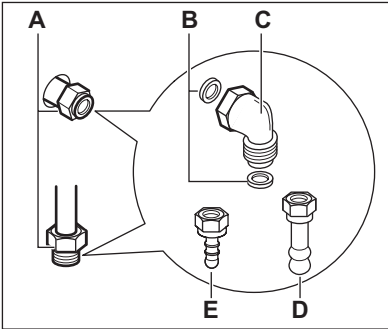


După terminarea instalării, folosiți o soluție pe bază de apă și săpun (nu folosiți niciodată o flacăra) pentru a verifica etanșeitatea perfectă a montajului.

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



AVERTIZARE
Înainte de a conecta racordul de gaz, scoateți ștecherul din priză sau decuplați siguranța din tablou. Închideți robinetul principal de alimentare cu gaz.



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



Aparatul este configurat pentru gaz implicit. Pentru a schimba setarea alegeți din listă suportul pentru țevă corespunzător. Utilizați întotdeauna garnitura de etanșare

13.5 Adaptarea la diferite tipuri de gaz



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



Acest aparat este proiectat pentru utilizare cu gaz natural (de la rețea). Dacă sunt montate injectoarele corespunzătoare, aparatul poate fi utilizat și cu gaz lichefiat (îmbuteliat).



AVERTIZARE
Înainte de a înlocui injectoarele, verificați dacă butoanele pentru gaz sunt în poziția "oprit" și decuplați aparatul de la rețeaua electrică. Lăsați aparatul să se răcească complet. Există riscul de vătămare.

13.6 Înlocuirea injectoarelor

Când schimbați tipul de gaz este necesară înlocuirea duzelor (injectoarelor).

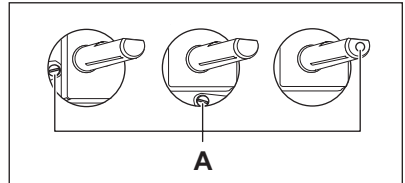
1. Scoateți suporturile pentru vase.
2. Scoateți capacele și coroanele arzătoarelor.
3. Scoateți injectoarele cu o cheie tubulară de 7 și înlocuiți-le cu cele necesare pentru tipul de gaz utilizat.
4. Pentru asamblarea componentelor parcurgeți aceleași etape în sens invers.
5. Înlocuiți eticheta cu datele tehnice (aflată lângă țeava de alimentare cu gaz) cu cea corespunzătoare noului tip de gaz. Această etichetă se găsește în pachetul livrat împreună cu aparatul.

Dacă presiunea gazului este variabilă sau diferită de presiunea necesară, trebuie montat un regulator de presiune corespunzător pe țeava de alimentare cu gaz.

13.7 Reglarea nivelului minim

Pentru reglarea nivelului minim al arzătoarelor:

1. Aprindeți arzătorul.
2. Rotiți butonul pe poziția de minim.
3. Scoateți butonul.
4. Reglați poziția șurubului de by-pass cu o șurubelniță subțire (A).



- Dacă se trece de la gaz natural (de la rețea) la gaz lichefiat (îmbuteliat), strângeți până la capăt șurubul de reglare.
- Dacă se trece de la gaz lichefiat (îmbuteliat) la gaz natural (de la rețea), slăbiți șurubul de by-pass cu circa 1/4 rotație.

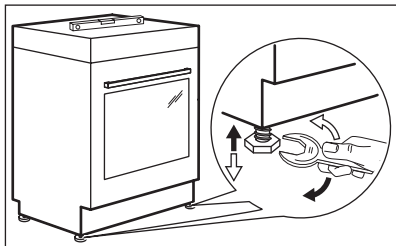


AVERTIZARE

Când rotiți brusc butonul de la poziția de maxim la cea de minim asigurați-vă că flacăra nu se stinge.

13.8 Aducerea la nivel

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



13.9 Conectarea la alimentarea electrică

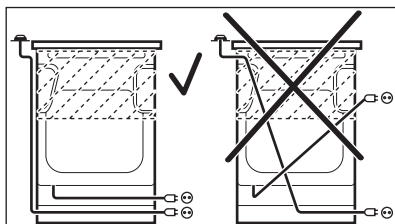


Producătorul nu este responsabil dacă nu respectați măsurile de siguranță descrise în capitolul „Informații privind siguranța”.


Acest aparat este livrat cu fișă și cablu de conectare electrică.



Cablul de alimentare cu curent nu trebuie să atingă partea aparatului indicată în imaginea ilustrată.




14. PROTEJAREA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

Reciclați materialele marcate cu simbolul .

Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare.

Ajutați 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.

www.electrolux.com/shop



892942249-B-252012