



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EKC545000W

ET PLIIT  
RO ARAGAZ

KASUTUSJUHEND 2  
MANUAL DE UTILIZARE 25



## SISUKORD

1. OHUTUSINFO .....	3
2. OHUTUSJUHISED .....	4
3. SEADME KIRJELDUS .....	6
4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST .....	7
5. PLIIT - IGAPÄEVANE KASUTAMINE .....	8
6. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID .....	8
7. PLIIT - PUHASTUS JA HOOLDUS .....	9
8. AHI - IGAPÄEVANE KASUTAMINE .....	10
9. AHI - KELLA FUNKTSIOONID .....	11
10. AHI - TARVIKUTE KASUTAMINE .....	12
11. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID .....	12
12. AHI - PUHASTUS JA HOOLDUS .....	17
13. MIDA TEHA, KUI... ..	21
14. PAIGALDAMINE .....	22

## 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](http://www.electrolux.com)**



Võite registreerida oma toote parema teeninduse saamiseks:  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Saate osta lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi:  
**[www.electrolux.com/shop](http://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.

- Kui klaaskeraamiline pind on mõranenud, lülitage seade välja, et vältida võimalikku elektrilööki.
- Olge hoiusahtli käsitsemisel ettevaatlik. See võib minna kuumaks.
- Ahjuriili tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Paigaldage ahjuriili toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks karedaid, abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda.

## 2. OHUTUSJUHISED

### 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 kaitsekin-daid.
- 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 andmesilil toodud elektrilised parameetrid vastavad vooluvõrgu näitajatele. Vastasel juhul võtke ühendust elektrikuga.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud ohutut pistikupesa.
- 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.

## 2.2 Kasutamine



### HOIATUS

Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

- Kasutage seda seadet ainult kodustes tingimustes.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad ei oleks tõkestatud.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Lülitage seade välja pärast igakordset kasutamist.
- Seade läheb kasutamisel seest kuumaks. Ärge puudutage kütteelemente seadmes. Tarvikute või ahjunõude eemaldamisel või sisestamisel kasutage alati pajakindaid.
- Olge töötava seadme ukse avamisel ettevaatlik. Välja võib paiskuda tulist õhku.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhu, kui seade on kontaktis veega.
- Äge suruge avatud uksele.
- Ärge kasutage seadet välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Hoidke seadme ust alati kinni, kui see ei tööta.
- Ärge pange söögiriistu või potikaasi keeduväljadele. Need lähevad tuliseks.
- Lülitage keeduväli pärast kasutamist välja.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Kui seadme pinda peaks tekkima mõra, tuleb seade kohe vooluvõrgust lahti ühendada. Elektrilöögioht!



### HOIATUS

Plahvatuse või tulekahju oht!

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid auru. Kui kasutate toiduvalmistamisel õli või rasvu, hoidke need eemal lahtisest leegist või kuumadest esemetest.
- Väga kuumast õlist eralduvad aurud võivad iseeneslikult süttida.
- Kasutatud õli, milles võib leiduda toidujääke, võib süttida madalamal temperatuuril kui kasutamata õli.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määratud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.
- Kui avate ukse, vältige ahju läheduses sädemeid või lahtist leeki.
- Seadme ust avades olge ettevaatlik. Alkoholi sisaldavate komponentide kasutamise tagajärjel võib alkohol õhuga seguneda.

- Ärge püüdke leeki kustutada veega! Lülitage seade vooluvõrgust lahti ja summutage leek potikaane või kustutustekiga.



### 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 kuumasse.
  - Ärge hoidke niiskeid nõusid ja toitu ahjus pärast toiduvalmistamise lõppu.
  - Olge tarvikute eemaldamisel ja paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili värvi muutmine ei mõjuta seadme tööd. Tegemist ei ole defektiga garantii seisukohast.
- Niiskete kookide puhul kasutage sügavat panni. Puuviljamahlad tekitavad 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 nõudega või ilma nõudeta.
- Ärge asetage seadmele alumiiniumfooliumit.
- Malmist, alumiiniumist või katkise põhjaga nõud võivad klaaskeraamilist pinda kriimustada. Kui teil on vaja nõusid pliidil liigutada, tõstke need alati üles.



### HOIATUS

Paigaldage seadme alla stabiilne alus, et see ei saaks ümber minna. Vt jaotist "Paigaldamine".

## 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 mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge teeninduskeskusse.
- Olge ukse seadmest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pliidi pinna materjali kahjustumist.
- Seadmesse jäänud rasv või toit võib põhjustada tulekahju.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid puhastusaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamm, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
- Katalüütilise emaili (kui see on olemas) puhastamisel ärge kasutage mingeid pesuaineid.

## 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



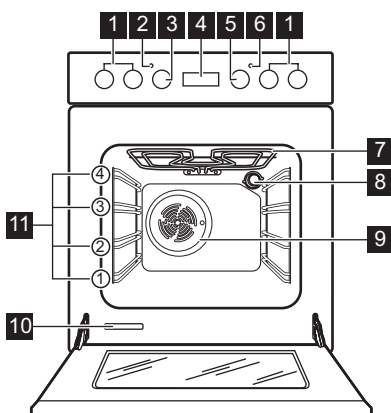
### HOIATUS

Lämbumis- või vigastusoht!

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

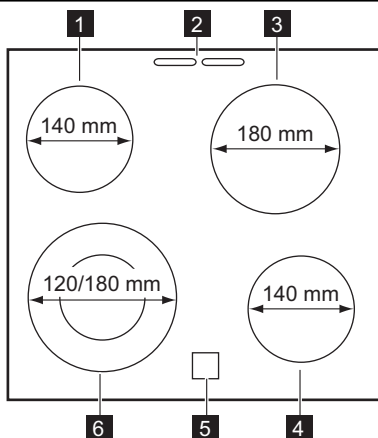
# 3. SEADME KIRJELDUS

## 3.1 General overview



- 1 Pliidi nupud
- 2 Temperatuuri indikaator
- 3 Ahju temperatuuri nupp
- 4 Elektronprogrammeerija
- 5 Ahju funktsioonide nupp
- 6 Pliidi juhtindikaator
- 7 Kütteelement
- 8 Ahjuvalgusti
- 9 Ventilator ja kütteelement
- 10 Andmesilt
- 11 Ahjutasandid

## 3.2 Pliidipinna skeem



- 1 Keeduväli 1200 W
- 2 Auru väljalaskeava
- 3 Keeduväli 1800 W
- 4 Keeduväli 1200 W
- 5 Jääkkuumuse indikaator
- 6 Keeduväli 1700 / 700 W

## 3.3 Tarvikud

- **Ahjures**  
Nõude, koogivormide ja grilltükkide jaoks
- **Lame küpsetusplaat**  
Kookidele ja küpsistele.
- **Valikulised teleskoopsiinid**

Ahjureside või -plaatide paigutamiseks. Neid võite osta eraldi.

- **Hoiusahtel**  
Pliidi allosas asub hoiusahtel.



### HOIATUS

Seadme töötamise ajal võib hoiusahtel kuumaks minna.

## 4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



### HOIATUS

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



### ETTEVAATUST

Ahju ukse avamiseks võtke alati kinni käepideme keskelt.

### 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".

### Taimerifunktsiooni indikaator vilgub, kui:

- ühendate seadme vooluvõrku;
  - elektrikatkestuse puhul;
  - kella pole seadistatud.
- Õige aja valimiseks vajutage nuppe + või -.

### Kellaaja muutmine

Umbes viie sekundi pärast vilkumine lakkab ja ekraanil kuvatakse valitud kellaeg.

Kellaaja muutmiseks vajutage järjest , kuni kellaaja funktsiooni indikaator hakkab vilkuma.



Kellaagega ei saa muuta, kui töötavad funktsioonid Kestus I → I või Lõpp → I.




### 4.2 Kellaaja seadmine



Seadke kellaage enne ahju kasutamist.

### 4.3 Eelkuumutus

Eelkuumutage tühja seadet, et põletada ära allesjäänud rasv.

1. Valige funktsioon  ja maksimaalne temperatuur.
2. Laske seadmel tund aega töötada.
3. Valige funktsioon . Maksimaalne temperatuur selle funktsiooni puhul on 210 °C.
4. Laske seadmel kümme minutit töötada.
5. Valige funktsioon  ja maksimaalne temperatuur.

6. Laske seadmel kümme minutit töötada. Tarvikud võivad tavalisest kuumemaks minna. Seade võib väljastada lõhna ja tossu. See on normaalne. Veenduge, et õhk saab piisavalt liikuda.


## 5. PLIIT - IGAPÄEVANE KASUTAMINE



### HOIATUS

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 5.1 Soojusastmed

Juhtnupp	Funktsioon
0	Välja lülitatud
	Kaheringilise keeduvälja lüliti
1 - 9	Soojusastmed (1 - madalaim soojusaste; 9 - kõrgeim soojusaste)

1. Keerake juhtnupp vajalikule soojusastmele. Süttib pliidi juhtindikaator.
2. Toiduvalmistamise lõpetamiseks keerake nupp asendisse 0.




Kasutage jääkkuumust, et vähendada elektritarvet. Lülitage keeduvälja umbes 5-10 minutit enne toiduvalmistamise lõppemist välja.

### 5.2 Topeltvälja kasutamine



#### ETTEVAATUST

Topeltvälja aktiveerimiseks keerake nuppu päripäeva. Ärge keerake üle väljalülitusasendi.

1. Keerake nupp päripäeva asendile 9.
2. Keerake nupp aeglaselt sümbolile , kuni kuulete klõpsatust. Kaks keeduvälja on sisse lülitatud.
3. Vajaliku soojusastme valimiseks vt "Soojusastmed".

### 5.3 Jääksoojuse näit

Jääksoojuse indikaator süttib, kui keedutsoon on tuline.



#### HOIATUS

Põletusohu jääksoojuse tõttu!

## 6. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

### 6.1 Küpsetusnõud



- Nõu põhi peab olema võimalikult paks ja tasane.
- Terasemail- või alumiiniumnõud või vaskpõhjaga nõud võivad jätta klaaskeraamilisele pinnale plekke.

- Pange keedunõud keedutsoonile enne selle sisselülitamist.
- Lülitage keedutsoonid enne toiduvalmistamisaja lõppu välja, et kasutada ära jääksoojus.
- Keedunõu põhi ja keedutsoon peaksid olema ühesuured.

### 6.2 Energia kokkuhoid



- Võimaluse korral pange nõudele alati kaas peale.

## 6.3 Näiteid pliidi kasutamisest

Soojusaste	Kasutuseesmärk	Aeg (min.)	Näpunäited
1	Valmistatud toidu soojashoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange nõule kaas peale.
1-2	Hollandi kaste, sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5 - 25	Aeg-ajalt segage.
1-2	Kalgendamine: kohevad omletid, küpsetatud munad.	10 - 40	Pange nõule kaas peale.
2-3	Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt, valmistoidu soojendamiseks.	25 - 50	Vedelik kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb valmistamise ajal aeg-ajalt segada.
3-4	Köögivilja, kala, liha aurutamine.	20 - 45	Lisage paar supilusikatäit vedelikku.
4-5	Kartulite aurutamine.	20 - 60	Kasutage maks. ¼ l vett 750 g kartulite kohta.
4-5	Suuremate toidukoguste, hautiste ja suppide valmistamine.	60 - 150	Kuni 3 l vedelikku ning komponendid.
6-7	Kergelt praadimine: eskalopid, vasikaliha cordon bleu, karbonaad, kotletid, vorstid, maks, keedetud munad, pannkoogid, sõõrikud.	vastavalt vajadusele	Pöörake poole aja möödudes.
7-8	Tugev praadimine, praetud kartulid, ribiliha, praetükid.	5 - 15	Pöörake poole aja möödudes.
9	Suurte koguste vee ja pasta keetmine, liha pruunistamine (guljašš, pajapraad), friikartulite valmistamine.		

Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

## 7. PLIIT - PUHASTUS JA HOOLDUS



### HOIATUS

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



Põletusohu jääksoojuse tõttu!  
Laske seadmel maha jahtuda.

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



Kriimustused või tumedad plekid klaaskeraamikal ei mõjuta seadme tööd.

### Mustuse eemaldamine

- **Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkile ja suhkrut sisaldava toidu jäägid. Vastasel korral võib mustus seadet kahjustada. Kasutage spetsiaalset klaasikaabitsat. Pange kaabits teravnurga all klaaspinnale ja liigutage tera pliidi pinnal.
- **Eemaldage, kui seade on piisavalt jahtunud:** katlakiviplekid, veeplekid, rasvapekid, läikivad metallsed plekid. Kasutage spetsiaalset klaaskeraamika või roostevaba terase puhastusvahendit.

- Puhastage seadet niiske lapi ja vähese koguse pesuainega.
- Lõpuks **hõõruge seade puhta lapiga ktiivaks.**

## 8. AHI - IGAPÄEVANE KASUTAMINE



### HOIATUS

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 8.1 Seadme sisse- ja väljalülitamine

- Ahju funktsiooni valimiseks keerake ahju-funktsioonide nappu.
- Temperatuuri valimiseks keerake temperatuuri nappu.  
Temperatuuri indikaator süttib, kui temperatuur seadmes tõuseb.
- Seadme väljalülitamiseks keerake ahju-funktsioonide napp ja temperatuuri napp väljas-asendisse.



### HOIATUS








Turvatermostaat hakkab tööle vaid siis, kui ahju termostaat õigesti ei tööta. Sellisel juhul on ahju temperatuur väga kõrge ja ahjus olevad toidud võivad kõrbe-ma pinna. Ahju termostaadi asendamiseks võtke kohe ühendust teeninduskeskusega.


### 8.2 Ohutustermostaat



Ohutustermostaat on töötava termostaadi termokaitse.

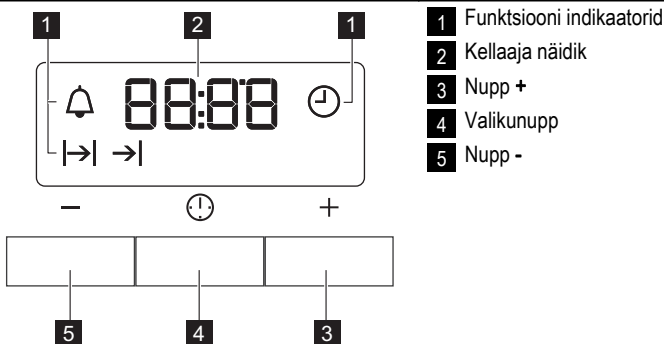
### 8.3 Ahju funktsioonid





Ahju funktsioon	Rakendus
 Välja lülitatud	Seade on VÄLJA lülitatud.
 Ülemine + alumine kuumutus	Kuumutab nii ülemist kui ka alumist kütteelementi. Ahju ühel tasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
 Alumine kuumutus	Kuumus tuleb ainult ahju põhjast. Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks.
 Kerge küpsetamine	Eriti sobiv järgmistele küpsetistele: beseekook, vormikook, tordipõhi, rullbiskviit.
 Grill	Õhemate toiduainete grillimiseks väikeses koguses riuli keskel. Röstimiseks.  <b>HOIATUS</b> Maksimaalne temperatuur selle funktsiooni puhul on 210 °C.
 Ventilaatoriga küpsetamine	Ühesuguse küpsetustemperatuuriga toitude küpsetamiseks või röstimiseks ja küpsetamiseks rohkem kui ühel ahjutasandil, ilma maitsete segunemiseta. Selle funktsiooni kasutamisel alandage ahju temperatuuri 20-40 °C võrra tavaisest temperatuurist, mida kasutate Ülemise + alumise kuumutuse puhul.

Ahju funktsioon	Rakendus
 Sulatamine	Külmutatud toidu sulatamiseks. Temperatuuri reguleerimisnupp peab olema väljas-asendis.

## 9. AHI - KELLA FUNKTSIOONID

### 9.1 Elektronprogrammeeriija



Kellafunktsioon	Rakendus
 Kellaageg	Kellaaja määramiseks, muutmiseks või kontrollimiseks.
 Minutilugeja	Pöördloendusaja valimiseks. See funktsioon ei mõjuta seadme tööd.
 Kestus	Ahju küpsetusaja valimiseks.
 Lõpp	Küpsetuse lõpuaja valimiseks.

**i** Võite valida korraga Kestuse  $\rightarrow|$  ja Lõpu  $\rightarrow|$ , et määrata, kui kaua ahi peaks töötama ning millal see peaks välja lülituma. See võimaldab seadme teatud aja möödumisel sisse lülitada. Esmalt valige Kestus  $\rightarrow|$ , seejärel Lõpp  $\rightarrow|$ .

**i** Minutilugeja funktsiooni puhul kuvatakse ekraanil järelejäänud aeg.


#### Kellafunktsioonide väljalülitamiseks:

- Kui aeg on täis, siis hakkab kellafunktsiooni indikaator vilkuma ja kõlab helisignaali. Vajutage nuppu, et kellafunktsioon peatada.
- Seadme väljalülitamiseks keerake ahju-funktsioonide nupp ja temperatuurinupp väljas-asendisse.

**i** Funktsioonide Kestus  $\rightarrow|$  ja Lõpp  $\rightarrow|$  puhul lülitub ahi automaatselt välja.

### 9.2 Kellafunktsioonide valimine

#### Kellafunktsioonide sisselülitamiseks:

- Valige ahju funktsioon ja temperatuur. Minutilugeja  puhul pole see vajalik.
- Vajutage järjest valikunuppu, kuni vajaliku kellafunktsiooni indikaator hakkab vilkuma.
- Vajutage + või - vajaliku kellafunktsiooni valimiseks.
- Kellafunktsioon töötab. Näidikul kuvatakse valitud kellafunktsiooni indikaator.

### 9.3 Kellafunktsioonide tühistamine

- Vajutage järjest valikunuppu, kuni vajaliku funktsiooni indikaator hakkab vilkuma.
- Vajutage ja hoidke nuppu -, kuni ekraanil kuvatakse **0.00**.

Kellafunktsioon lülitub mõne sekundi pärast välja.

## 9.4 Kella funktsioonide tühistamine

1. Vajutage järjest valikunuppu, kuni vajaliku funktsiooni indikaator hakkab vilkuma.

2. Vajutage ja hoidke all nuppu -.

Kella funktsioon lülitub mõne sekundi pärast välja.

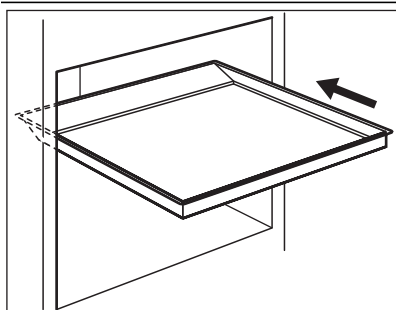
# 10. AHI - TARVIKUTE KASUTAMINE



### HOIATUS

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 10.1 Küpsetusplaadi sissepanek



Lükake plaat ahjuõõne keskosas, 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.

# 11. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



### ETTEVAATUST

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

- Seadmes on neli riulitasandit. Alustage tasan-dite arvestamist alati ahju põhjast.
- 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 nõusid otse ahju põhjale ega katke ahju osi fooliumiga kinni. See võib muuta küpsetamise tulemusi ja rikkuda ahju emailkatet.

## 11.1 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.

## 11.2 Liha ja kala küpsetamine

- Ärge küpsetage alla 1 kg kaaluga lihatükki. Liiga väikeste tükide küpsetamisel jääb liha kui-vaks.
- 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.

Esialgu jälgige toiduvalmistamisel seadme tööd. Leidke selle seadme kasutamisel parimad seaded (soojusaste, toiduvalmistamise aeg jne) oma keedunõudele, retseptidele ja kogustele.

### 11.3 Toiduvalmistamise ajad

Toiduvalmistamise ajad sõltuvad toidu tüübist, konsistentsist ja mahust.

### 11.4 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
Rasvavaba keeks (350 g)	1 ümar alumiiniumplaat (läbimõõt 26 cm) 1. tasandil	10	160 - 170	25 - 30
Plaadikook (1500 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	-	160 - 170	45 - 55 <sup>1)</sup>
Kana, terve (1350 g)	2. tasandil, küpsetusplaat tasandil 1	-	200 - 220	60 - 70
Pool kana (1300 g)	3. tasandil, küpsetusplaat tasandil 1	-	190 - 210	30 - 35
Seakarbonaad (600 g)	3. tasandil, küpsetusplaat tasandil 1	-	190 - 210	30 - 35
Lahtine pirukas (800 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	20	230 - 250	10 - 15
Pärmitaignast pirukas (1200 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Pitsa (1000 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Juustukook (2600 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	-	170 - 190	60 - 70
Šveitsi õunakook (1900 g)	emailitud küpsetusplaat 1. ahjutasandil	10 - 15	200 - 220	30 - 40

Toit	Küpsetusplaadi tüüp ja ahjutasand	Eelkuumutus-aeg (min.)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
Jõulukook (2400 g)	emailitud küpsetus-plaat 2. ahjutasandil	10 - 15	170 - 180	55 - 65 <sup>2)</sup>
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 alumii-niumplaati (läbimõõt 20 cm) 1. tasandil	18 <sup>3)</sup>	180 - 200	60 - 70
Rumeenia keeks (600 + 600 g)	2 ümmargust alumii-niumplaati (pikkus 25 cm) 2. tasandil	10	160 - 170	40 - 50
Rumeenia keeks – traditsiooniline (600 + 600 g)	2 ümmargust alumii-niumplaati (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
Keeks (600 g)	emailitud küpsetus-plaat 3. ahjutasandil	10	160 - 170	25 - 35
Võikook (600 g)	emailitud küpsetus-plaat 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.

## 11.5 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

Toit	Küpsetusplaadi tüüp ja ahjutasand	Eelküpsetusaeg (minutites)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (minutites)
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 alumiiniumplaati (läbimõõt 20 cm) 2. ja 3. tasandil	10	170 - 180	50 - 60
Väiksed 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
Plaadikook (1 200 g)	emailitud küpsetusplaat 3. ahjutasandil	-	150 - 160	40 - 50 <sup>1)</sup>
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 õunakook (1900 g)	emailitud küpsetusplaat 3. ahjutasandil	15	180 - 200	30 - 40
Jõulukook (2400 g)	emailitud küpsetusplaat 3. ahjutasandil	10	150 - 170	50 - 60 <sup>2)</sup>
Quiche Lorraine (1000 g)	1 ümar plaat (läbimõõt 26 cm) 2. tasandil	15	210 - 230	35 - 45

Toit	Küpsetusplaadi tüüp ja ahjutasand	Eelküpsetusaeg (minutites)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (minutites)
Talupojaleib (750 g + 750 g)	2 ümmargust alumiinium-plaati (läbimõõt 20 cm) 3. tasandil	15 <sup>3)</sup>	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 – traditsiooniline (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
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.

## 11.6 Kerge küpsetamine

Toit	Küpsetusplaadi tüüp ja ahjutasand	Eelküpsetusaeg (minutites)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (minutites)
Taignaribad (250 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	20 <sup>1)</sup>	150 - 160	20 - 25
Õhuke kook (500 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	35 - 40

Toit	Küpsetusplaadi tüüp ja ahjutasand	Eelküpsetusaeg (minutites)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (minutites)
Pitsa (1000 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	20 <sup>1)</sup>	200 - 210	30 - 40
Rullbiskviit (500 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	20 - 30
Besee (400 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	10 <sup>1)</sup>	110 - 120	50 - 60
Keeks (600 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	25 - 30
Võikook (600 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	25 - 30
Kana, terve (1,200 g)	ahjurest 2. ahjutasandil <sup>2)</sup>	-	220 - 230	45 - 55

<sup>1)</sup> Keerake temperatuuri nupp 250 °C juurde.

<sup>2)</sup> Asetage küpsetusplaat ahjuresti alla 1. ahjutasandile.

## 12. AHI - PUHASTUS JA HOOLDUS

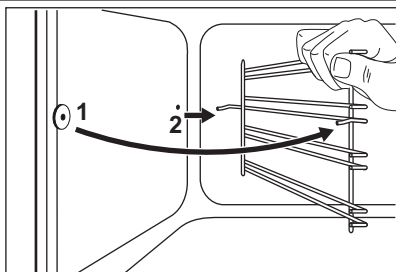


### HOIATUS

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

- 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 ahjupuhastusvahendiga.
- 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 puhastusvahendite või teravate objektidega ega nõudepesumasinas. See võib kõrbemiskindla katte hävitada!

## 12.1 Ahjuriuli tugede eemaldamine



Külgseinte puhastamiseks saate ahjuriuli toed eemaldada.

1. Tõmmake ahjuriuli toe esiosa külgseina küljelt lahti.
2. Tõmmake ahjuriuli toe tagaosaga külgseina küljelt lahti ja eemaldage tugi.

Paigaldage ahjuriuli toed tagasi vastupidises järjekorras.



Ahjuriuli tugede ümarad otsad peavad olema suunatud ettepoole.



### HOIATUS

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

## 12.2 Ahjuukse puhastamine

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



### HOIATUS

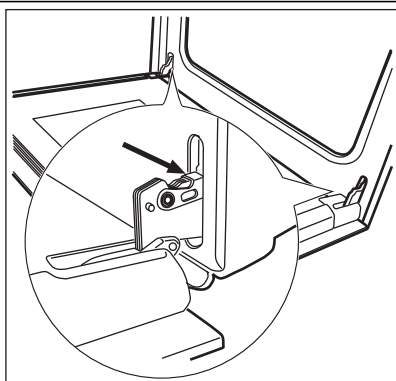
Kui te üritate seesmist klaaspaneeli eemaldada ajal, mil uks on ees, võib ahjuuks sulguda.



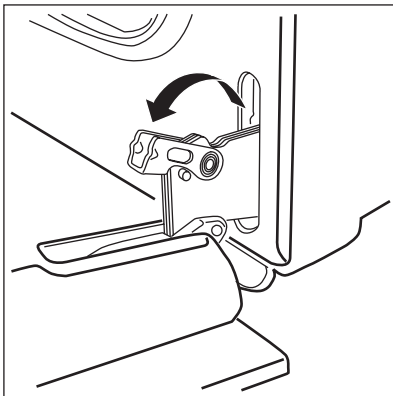
### HOIATUS

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

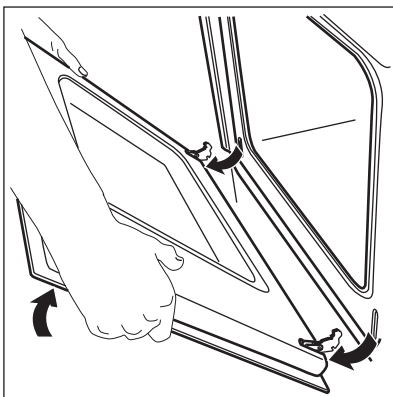
## Ahjuukse ja klaaspaneeli eemaldamine



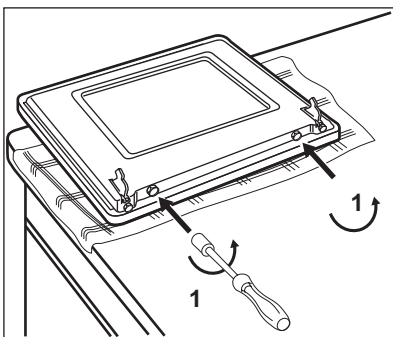
1. Tehke uks täielikult lahti ja võtke ukse hingedest kinni.



2. Tõstke hingede hoovad üles ja keerake neid.



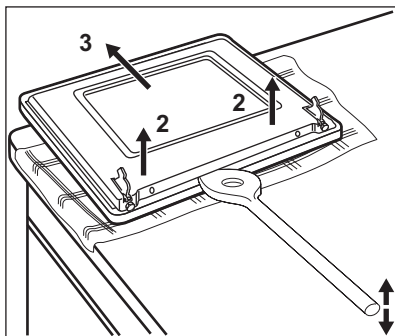
3. Sulgege ahjuuks esimesse avamise asendisse (poole peale). Seejärel tõmmake ust ettepoole ja tõstke oma kohalt välja.



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



Ärge kruvisid ära kaotage.



Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage hoolikalt.

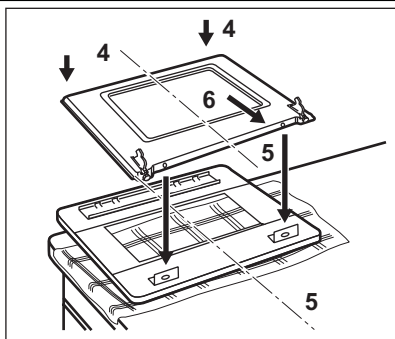
5. Siseukse eemaldamiseks kasutage puidust, plastist vms materjalist kaabitsat. Hoides välimist ust, tõmmake siseust ukse ülaser-va poole.
6. Tõstke siseuks välja.
7. Puhastage ukse sisemine pool.



#### HOIATUS

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

### Ahjuukse ja klaaspaneeli tagasiasetamine



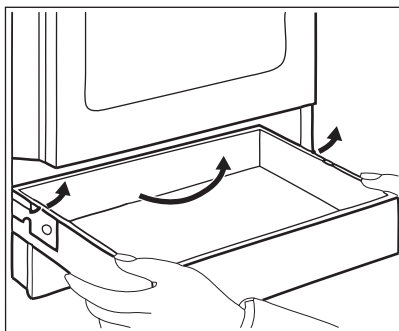
Kui olete puhastamise lõpetanud, asetage ahjuuks kohale tagasi. Selleks korra-ke kirjeldatud toiminguid vastupidises järjekorras.

### 12.3 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 sahtlits kergestisüttivaid esemeid (nagu puhastusmaterjalid, kilekotid, ahjukindad, paber või puhastuspihustid). Ahju kasutades võib sahtel kuumaks minna. Tuleoht!

**12.4 Ahjuvalgusti****HOIATUS**

Olge ahjuvalgusti vahetamisel ettevaatlik. Enne ahjuvalgusti vahetamist lülitage seade välja! Elektrilöögioht!

**HOIATUS**

Selles seadmes kasutatavad lambid on mõeldud kasutamiseks üksnes kodumasinates. Ärge kasutage neid ruumide ega ruumiosade valgustamiseks. Kui lamp on vaja välja vahetada, siis jälgi, et asenduslamp oleks sama võimsusega ning mõeldud kasutamiseks ainult kodumasinates.

**Enne ahjuvalgusti pirmi vahetamist tehke järgmised toimingud**

- Lülitage seade välja.
- Eemaldage kaitsmed kaitsekilbist või lülitage kaitselülitit välja.
- Pange ahju põhjale riie. See hoiab ära ahjuvalgusti ja klaaskatte purunemise.

**Ahjuvalgusti pirmi vahetamine:**

1. Ahjuvalgusti klaaskatte leiate ahjuõone tagaosast. Valgusti klaaskatte eemaldamiseks keerake seda vastupäeva.
2. Puhastage klaaskatte.
3. Keerake sisse sobiv kuumakindel lambipirn, mis talub 300 °C. Asenduspirnina kasutage ainult sama tüüpi ahjuvalgusti pirmi. See peab olema sama võimsusega ja mõeldud kasutamiseks ainult kodumasinates.
4. Paigaldage klaaskatte.

**13. MIDA TEHA, KUI...**

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Pliit ei tööta	Soojusastet pole valitud	Valige soojusaste
Ahi ei kuumene	Ahi ei ole sisse lülitatud	Lülitage ahi sisse
Ahi ei kuumene	Kella pole seadistatud	Seadistage kell
Ahi ei kuumene	Vajalikud seadistused on tegemata	Kontrollige seadistusi
Ahi ei kuumene	Elektrikilbis on kaitse vallandunud	Kontrollige kaitset. Kui kaitse vallandub rohkem kui üks kord, kutsuge välja elektrik.
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 vähemalt 15 - 20 minuti pärast välja võtta
Ekraanil kuvatakse "12.00"	Elektrikatkestus	Seadistage kell uuesti
Jääksoojuse indikaator ei lülitu sisse	Keeduväli ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega.	Kui keeduväli peab olema tuline, pöörduge teeninduskeskuse.

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

Teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesilt asub ahjuõõne raami esiküljel.

Soovitame märkida siia järgmised andmed

Mudel (MOD.) .....

Tootenumber (PNC) .....

Seerianumber (S.N.) .....

## 14. PAIGALDAMINE

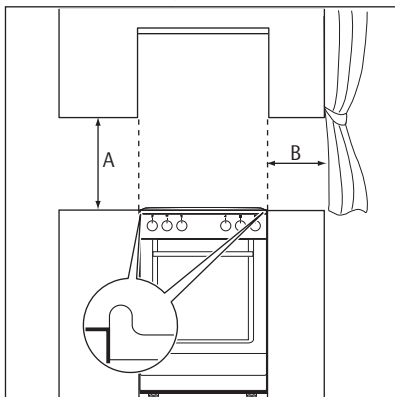


### HOIATUS

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 14.1 Seadme asukoht

Eraldiseisva seadme võib paigaldada kas kappide vahele või kõrvale, või ka nurka.



#### Minimaalsed vahed

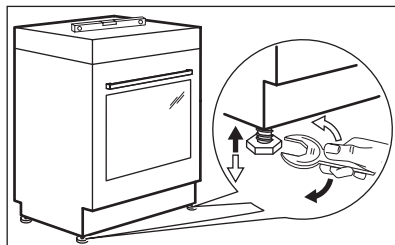
Mõõtmed	mm
A	690
B	150

### 14.2 Tehnilised andmed

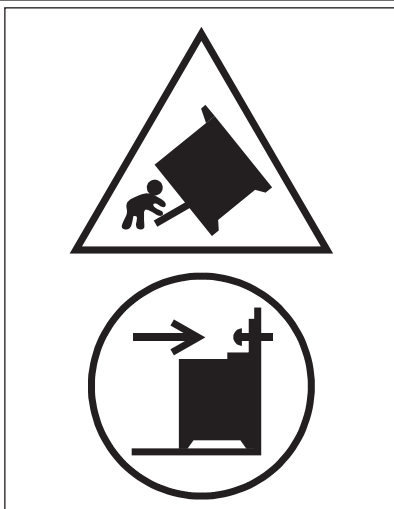
Mõõtmed	
Kõrgus	858 mm
Laius	500 mm
Sügavus	600 mm
Elektri koguvõimsus	7935 W
Elektripinge	230 V
Sagedus	50 Hz

### 14.3 Loodimine

Kasutage seadme põhjas olevaid väikseid jalgu pliidiplaadi seadmiseks teiste pindadega samale tasemele.



## 14.4 Kaldumiskaitse



### HOIATUS

Te peate paigaldama kaldumiskaitse. Paigaldage seadmele kaldumiskaitse, et see ebaühtlase raskuse tõttu ümber ei kukuks.

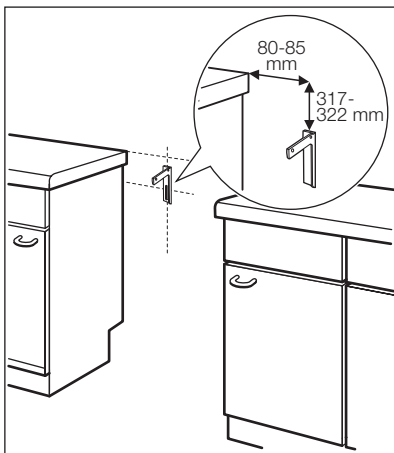


### HOIATUS

Kui teie seadmel on joonisel kujutatud sümbol, siis aitab see teil meeles pidada, et seadmele tuleb paigaldada kaldumiskaitse.



Veenduge, et paigaldate kaldumiskaitse õigel kõrgusel.



### Kaldumiskaitse paigaldamine

1. Enne kaldumiskaitse paigaldamist valige seadme jaoks õige kõrgus ja asukoht.
2. Veenduge, et pliidi taga olev pind oleks sile.
3. Paigaldage kaldumiskaitse 317-322 mm seadme ülapinnast ja 80-85 mm seadme servast asuva toendi ümmargusse auku (vt joonist). Kruvige see tahke materjali külge või kasutage sobivat tuge (seina).
4. Augu leiate seadme tagant vasakult poolt. Vaadake joonist.
5. Kui te pliidi mõõtmeid muudate, siis kohandage vastavalt ka kaldumiskaitset.



Kui kappide vahele jääv ruum on suurem kui seadme laius, siis kohandage külgmõõte nii, et seade jääks keskele.

## 14.5 Elektriühendus



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

Toitekaabel ega -pistik selle seadme juurde ei kuulu.

Sobiv kaablitüüp: H05 RR-F või samaväärse ristlõikega.



### HOIATUS

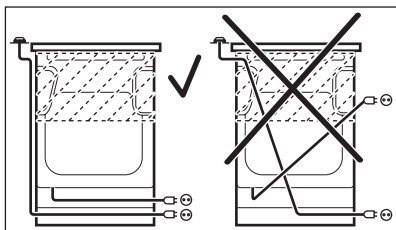
Enne toitejuhtme kontakti ühendamist kontrollige, milline on teie koduse maja-pidamise faasidevaheline pinge.

Õige elektriühenduse kasutamiseks vaadake seadme taga olevat ühendussilti.

Nii talitades hoiate ära paigaldusvead ja seadme elektriliste osade kahjustamise.



Toitekaabel ei tohi puutuda kokku joonisel näidatud seadme osaga.



## 15. 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 . . . . .	33
8. CUPTOR- UTILIZAREA ZILNICĂ . . . . .	33
9. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI . . . . .	35
10. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR . . . . .	36
11. CUPTOR - RECOMANDĂRI AJUTĂTOARE . . . . .	36
12. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA . . . . .	41
13. CE TREBUIE FĂCUT DACĂ... . . . .	45
14. INSTALAREA . . . . .	46

## 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](http://www.electrolux.com)**



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

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



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

**[www.electrolux.com/shop](http://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 răni 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. Oprii 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.
- Dacă suprafața vitroceramică este crăpată, oprii aparatul pentru a evita riscul de electrocutare.
- 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.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau răzuitoare ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.

## 2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

### 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.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- A nu se folosi un cronometru extern sau un sistem de telecomandă separat pentru comanda aparatului.
- 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, oprii zona de gătit.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Dacă suprafața aparatului este crăpată, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică. Procedați astfel pentru a preveni electrocutarea.



### AVERTIZARE

Pericol de explozie sau incendiu.

## 2.2 Utilizarea



### AVERTIZARE

Pericol de vătămare, arsuri sau electrocutare.

- Utilizați acest aparat într-un mediu casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fanțele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întreținere.
- 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 interior accesorii sau vase.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Este posibilă emisia de aer fierbinte.
- 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.
- Nu încercați stingerea unui incendiu cu apă. Deconectați aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau o pătură ignifugă.



### 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.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile siropoase. Securile 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.



#### AVERTIZARE

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

## 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.

## 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



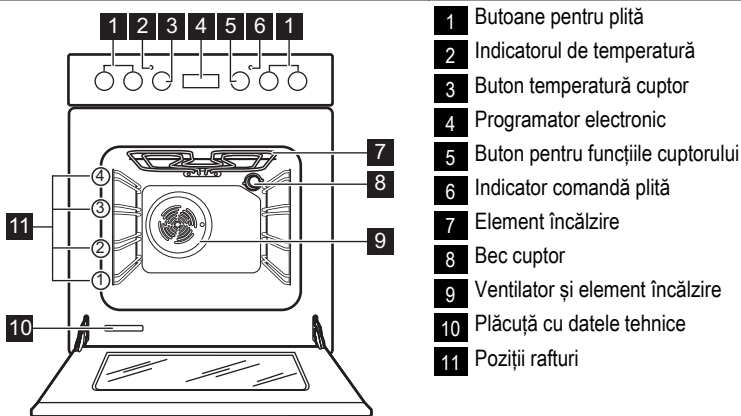
#### AVERTIZARE

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.

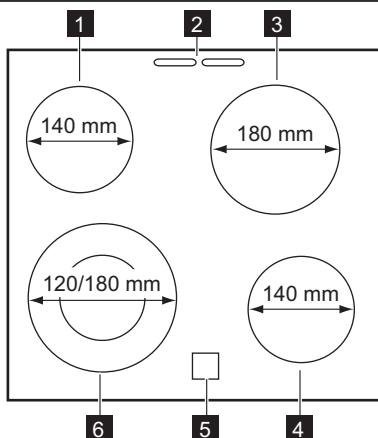
## 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 3.1 Prezentare generală



- 1** Butoane pentru plită
- 2** Indicatorul de temperatură
- 3** Buton temperatură cuptor
- 4** Programator electronic
- 5** Buton pentru funcțiile cuptorului
- 6** Indicator comandă plită
- 7** Element încălzire
- 8** Bec cuptor
- 9** Ventilator și element încălzire
- 10** Plăcuță cu datele tehnice
- 11** Poziții rafturi

### 3.2 Configurația plitei de gătit



- 1** Zonă de gătit 1200 W
- 2** Orificiu pentru abur
- 3** Zonă de gătit 1800 W
- 4** Zonă de gătit 1200 W
- 5** Afișajul căldurii reziduale
- 6** Zonă de gătit 1700 / 700 W

### 3.3 Accesorii

- **Grătarul cuptorului**  
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de copt 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.



#### AVERTIZARE

Sertarul de depozitare poate deveni fierbinte în timpul funcționării aparatului.

## 4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



### AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranța.



### ATENȚIE

Pentru a deschide ușa cuptorului, apucați 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 Reglarea orei curente



Setați ora înainte de a pune în funcțiune cuptorul.


#### Indicatorul funcției Cronometru clipește când:

- conectați aparatul la sursa de alimentare cu electricitate.
- alimentarea a fost întreruptă.
- Cronometrul nu este setat.

Pentru a seta ora corectă apăsați butoanele + sau -.

#### Schimbarea orei curente

Aprinderea intermitentă se oprește după aproximativ cinci secunde, iar afișajul indică ora setată.




Pentru modificarea orei apăsați în mod repetat  până când indicatorul pentru Timp se aprinde intermitent.



Nu puteți modifica timpul dacă funcția Durata |→| sau Sfârșit →| este activă.

### 4.3 Preîncălzirea

Preîncălziți aparatul gol pentru a arde grăsimile rămase.

1. Setati funcția  și temperatura maximă.
2. Lăsați aparatul să funcționeze timp de o oră.
3. Setati funcția . Temperatura maximă pentru această funcție este de 210 °C.
4. Lăsați aparatul să funcționeze timp de zece minute.
5. Setati funcția  și temperatura maximă.
6. Lăsați aparatul să funcționeze timp de zece minute.

Accesoriiile pot deveni mai fierbinți decât de obicei. Aparatul poate emite un miros și fum. Acest lucru este normal. Aerisiți bine încăperea.


## 5. PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ



### AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranța.

### 5.1 Nivelurile de căldură

Buton de comandă	Funcție
0	Poziția Oprit
	Comutator zonă dublă

Buton de comandă	Funcție
1 - 9	Nivelurile de căldură (1 - cel mai scăzut nivel de căldură, 9 - cel mai ridicat nivel de căldură)

1. Rotiți butonul la nivelul de căldură necesar. Se aprinde indicatorul de comandă al plitei.
2. Pentru a finaliza procesul de gătire, rotiți butonul în poziția 0.



Pentru reducerea consumului de energie folosiți căldura reziduală. Dezactivați

zona de gătit cu aproximativ 5-10 minute anterior încheierii procesului de gătit.

## 5.2 Utilizarea zonei duble



### ATENȚIE

Pentru a utiliza zona dublă, rotiți butonul la dreapta. Nu îl rotiți trecând prin poziția de oprire.

1. Rotiți butonul la dreapta, pe poziția stins 9.
2. Rotiți încet butonul înspre simbolul ☉ până când auziți un clic.

- Cele două zone de gătit sunt active.
3. Pentru a seta nivelul de căldură necesar, consultați paragraful „Nivelurile de căldură”.

## 5.3 Indicatorul de căldură reziduală

Indicatorul de căldură reziduală se aprinde când zona de gătit este fierbinte.



### AVERTIZARE

Pericol de arsuri din cauza căldurii reziduale!

# 6. PLITĂ - RECOMANDĂRI AJUTĂTOARE

## 6.1 Vase de gătit



- Baza vasului trebuie să fie cât mai groasă și cât mai plată posibil.
- Vesela din oțel emailat sau cu fund de aluminiu sau cupru poate duce la decolorarea suprafeței din vitroceramică.

- Așezați vesela înainte de a porni zona de gătit.
- Opriți zonele de gătit înainte de terminarea duratei de gătit, pentru a utiliza căldura reziduală.
- Fundul oalei și zona de gătit trebuie să fie de aceeași dimensiune.

## 6.2 Economisirea energiei



- Pe cât posibil, puneți întotdeauna capace pe vase.

## 6.3 Exemple de gătit

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Timp (min)	Recomandări
1	Mentinererea la cald a alimentelor gătit.	conform necesităților	Puneți un capac pe vas.
1-2	Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină.	5 - 25	Amestecați din când în când.
1-2	Solidificare: omlete pufoase, ouă ochiuri.	10 - 40	Puneți un capac pe vas.
2-3	Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate.	25 - 50	Adăugați minim de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați din când în când mâncărilor care conțin lapte.
3-4	Pentru a găti la aburi legume, pește, carne.	20 - 45	Adăugați câteva linguri de lichid.

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Timp (min)	Recomandări
4-5	Cartofi gătiți la abur.	20 - 60	Utilizați maxim ¼ l apă pentru 750 g de cartofi.
4-5	Gătirea unor cantități mai mari de alimente, tocane și supe.	60 - 150	Până la 3 l lichid plus ingrediente.
6-7	Prăjire delicată: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftele, cârnați, ficat, roux (sos de făină și unt), ouă, clătite, gogoși.	conform necesităților	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
7-8	Crochete de cartofi, mușchiuleț, cotelete, bine făcute.	5 - 15	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
9	Pentru a fierbe o cantitate mare de apă, paste, pentru a prăji carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită), pentru a prăji intens cartofi-pai.		

Datele din tabel sunt doar orientative.

## 7. PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranța.



Pericol de ardere datorită căldurii reziduale!

Lăsați aparatul să se răcească.

Curățați aparatul după fiecare întrebuințare. Întotdeauna utilizați vesela cu fundul curat.



Zgârieturile sau petele închise la culoare pe suprafața vitroceramică nu afectează modul de funcționare al aparatului.

**Pentru a curăța murdăria:**

1. – **Înlăturați imediat:** plasticul topit, foliile de plastic și alimentele cu zahăr. Dacă nu

procedați astfel, murdăria poate deteriora aparatul. Folosiți o racletă specială pentru sticlă. Deplasați oblic racleta pe suprafața vitrată, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.

– **Eliminați după ce aparatul s-a răcit suficient:** depunerile de calcar, petele de apă, petele de grăsime și decolorările metalice strălucitoare. Utilizați un agent de curățare special pentru suprafețe vitroceramice sau oțel inoxidabil.

2. Curățați aparatul cu o lavetă umedă și puțin detergent.
3. La final, **uscați aparatul ștergându-l cu o lavetă curată.**

## 8. CUPTOR- UTILIZAREA ZILNICĂ



### AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranța.

### 8.1 Activarea și dezactivarea aparatului

1. Pentru a selecta o funcție rotiți butonul corespunzător.
2. Pentru a selecta o temperatură rotiți butonul corespunzător.

- Când temperatura aparatului crește, se aprinde indicatorul de temperatură.
3. Pentru a dezactiva aparatul, rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția Oprit.

## 8.2 Termostatul de siguranță



Termostatul de siguranță este un întrerupător termic încorporat în termostatul de funcționare.

Pentru a preveni deteriorarea termostatului cuptorului datorită supra-încălzirii extreme, cuptorul

are un termostat de siguranță care întrerupe alimentarea. În momentul în care temperatura scade, cuptorul pornește din nou automat.



### AVERTIZARE

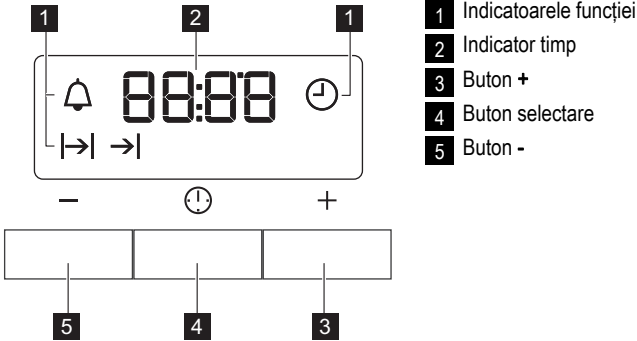
Termostatul de siguranță acționează doar dacă termostatul cuptorului nu funcționează corect. Când acest lucru se întâmplă, temperatura cuptorului este foarte mare și se poate arde toată mâncarea. Trebuie să sunați imediat la service pentru a înlocui termostatul cuptorului.

## 8.3 Funcții cuptor

Funcția cuptorului	Aplicație
Poziția Oprit	Aparatul este oprit.
Căldură de sus + jos	Încălzește folosind elementul superior și cel inferior. Pentru a coace și a prăji pe un singur nivel al cuptorului.
Incalzire jos	Căldura provine numai din partea inferioară a cuptorului. Pentru a coace prăjituri cu bază crocantă sau tare.
Gătire la căldură redusă	În special pentru prepararea ușoară a alimentelor, cum ar fi: bezele, pandișpan, prăjitură cu cremă de unt, ruladă.
Grătar	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mici în mijlocul raftului. Pentru a face pâine prăjită. <b>AVERTIZARE</b> Temperatura maximă pentru această funcție este de 210 °C.
Aer cald	Pentru a frige sau coace alimente cu aceeași temperatură de gătire 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 Căldura de sus + jos.
Decongelare	Pentru a dezgheța preparatele congelate. Butonul de control al temperaturii trebuie să fie în poziția oprit.

## 9. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI

### 9.1 Programator electronic



Funcțiile ceasului	Aplicație
Ora	Pentru a seta, modifica sau verifica timpul.
Ceas avertizor	Pentru a seta timpul pentru numărătoarea inversă. Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării aparatului.
Durata	Pentru a seta durata de gătit a cuptorului
Sfârșit	Pentru a seta ora când cuptorul trebuie să se dezactiveze.

**i** Puteți utiliza simultan funcțiile Durata și Sfârșit pentru a seta durata de funcționare a aparatului și momentul în care acesta trebuie să se dezactiveze. Aceasta vă permite să activați aparatul cu o anumită întârziere. Mai întâi setați Durata și după aceea Sfârșit .

#### Pentru a dezactiva funcțiile ceasului:

1. Când durata se termină, indicatorul funcției ceas se aprinde intermitent și este emis un semnal sonor. Pentru a opri funcția ceas, apăsați un buton.
2. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

**i** În cazul funcțiilor Durata și Sfârșit , aparatul este dezactivat automat.

### 9.2 Setarea funcțiilor ceasului

#### Pentru a activa funcțiile ceasului:

1. Setati o funcție a cuptorului și temperatura gătirii. Acest lucru nu este necesar pentru Ceasul avertizor .
2. Apăsați repetat butonul Selectare până când indicatorul funcției corespunzătoare a ceasului începe să se aprindă intermitent.
3. Apăsați + sau - pentru a seta funcția necesară a ceasului.
4. Funcția ceas este activă. Afișajul prezintă indicatorul pentru funcția ceasului pe care ați setat-o.

**i** Afișajul indică timpul rămas pentru funcția Ceas avertizor.

### 9.3 Anularea funcțiilor ceasului

1. Apăsați repetat butonul Selectare până când indicatorul corespunzător funcției dori-te se aprinde intermitent.
2. Apăsați lung butonul - până când afișajul indică **0.00**.

După câteva secunde simbolul funcției ceasului dispăre.

### 9.4 Anularea funcțiilor ceasului

1. Apăsați repetat butonul Selectare până când indicatorul corespunzător funcției dori-te se aprinde intermitent.
2. Țineți apăsat butonul -.

După câteva secunde simbolul funcției ceasului dispare.

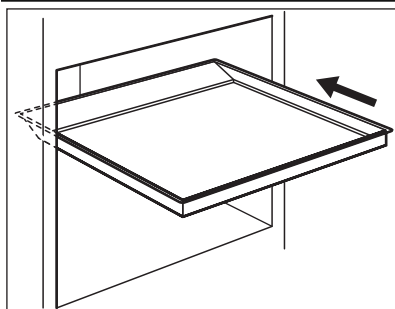
## 10. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR



### AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranța.

### 10.1 Montarea tăvii de coacere



Puneți tava în centrul cuptorului, între perețele 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.

## 11. 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.
- 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.

### 11.1 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.

### 11.2 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 frigerii, se recomandă adăugarea de puțină apă în tava de scurgere. Pentru a preveni condensarea fumului, adăugați apă de fiecare dată după ce se evaporă.

### 11.3 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, rețelele și cantitățile dvs. când utilizați acest aparat.

### 11.4 Căldură de sus + jos

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durata de pre-încălzire (min)	Temperatura (°C)	Durata de găti-re/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
Pandispan 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 <sup>1)</sup>
Pui, întreg (1.350 g)	raftul cuptorului la nivelul 2, tava de copt pe nivelul 1	-	200 - 220	60 - 70
Pui, jumătate (1300 g)	raftul cuptorului la nivelul 3, tava de copt pe nivelul 1	-	190 - 210	30 - 35
Cotlet de porc (600 g)	raftul cuptorului la nivelul 3, tava 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

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durata de pre-încălzire (min)	Temperatura (°C)	Durata de gătitre/coacere (min)
Prăjitură de Crăciun (2400 g)	tava emailată pe nivelul 2	10 - 15	170 - 180	55 - 65 <sup>2)</sup>
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 <sup>3)</sup>	180 - 200	60 - 70
Pandișpan românesc (600 + 600 g)	2 tăvi rotunde, aluminate (lungime: 25 cm) la nivelul 2	10	160 - 170	40 - 50
Pandișpan românesc - tradițional (600 + 600 g)	2 tăvi rotunde, aluminate (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 sfărâmițoasă (1500 g)	tava emailată pe nivelul 3	10 - 15	180 - 190	25 - 35
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.

## 11.5 Aer cald

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durată de preîncălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durată de gătitre/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

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durată de preîncălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durată de gătire/coacere (minute)
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
Prăjiturele (500 g)	tava emailată pe nivelul 3	10	140 - 150	30 - 35
Prăjiturele (500 + 500 g)	tava emailată pe nivelul 1 și 3	10	140 - 150	25 - 30
Prăjiturele (500 + 500 + 500 g)	tava emailată pe nivelul 1, 2 și 4	10	150 - 160	25 - 30
Pandișpan fără grăsimi (350 g)	1 formă rotundă din aluminiu (diametru: 26 cm) pe nivelul 3	10	150 - 160	30 - 40
Tort de clătite (1200 g)	tava emailată pe nivelul 3	-	150 - 160	40 - 50 <sup>1)</sup>
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

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durăță de preîncălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durăță de gătire/coacere (minute)
Prăjitură de Crăciun (2400 g)	tava emailată pe nivelul 3	10	150 - 170	50 - 60 <sup>2)</sup>
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 <sup>3)</sup>	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
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

<sup>1)</sup> După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 7 minute.

<sup>2)</sup> După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 10 minute.

<sup>3)</sup> Pentru preîncălzire, setați temperatura pe 230 °C.

## 11.6 Gătirea la căldură redusă

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durata de pre-încălzire (minute)	Temperatura (°C)	Durata de gătire/coacere (minute)
Patiserie (250 g)	tava emailată pe nivelul 2	20 <sup>1)</sup>	150 - 160	20 - 25
Prăjitură scăzută (500 g)	tava emailată pe nivelul 2	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	35 - 40
Pizza (1000 g)	tava emailată pe nivelul 2	20 <sup>1)</sup>	200 - 210	30 - 40
Ruladă (500 g)	tava emailată pe nivelul 2	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	20 - 30
Bezele (400 g)	tava emailată pe nivelul 2	10 <sup>1)</sup>	110 - 120	50 - 60
Pandișpan (600 g)	tava emailată pe nivelul 2	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	25 - 30
Prăjitură cu unt (600 g)	tava emailată pe nivelul 2	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	25 - 30
Pui, întreg (1.200 g)	pe raftul cuptorului la nivelul 2 <sup>2)</sup>	-	220 - 230	45 - 55

1) Aduceți butonul de temperatură la 250 °C.

2) Puneți o tavă de copt pe nivelul 1 al cuptorului, sub raft.

## 12. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

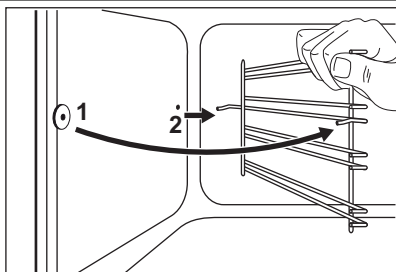


### AVERTIZARE

Consultați capitolele 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!

## 12.1 Scoaterea suporturilor pentru raft



Pentru a curăța pereții laterali puteți scoate suporturile pentru raft.

1. Trageți partea din față a suportului pentru raft 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 raft în ordine inversă.



Capetele rotunde ale suporturilor pentru raft trebuie îndreptate spre înainte.



### AVERTIZARE

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

## 12.2 Curățarea ușii cuptorului

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



### AVERTIZARE

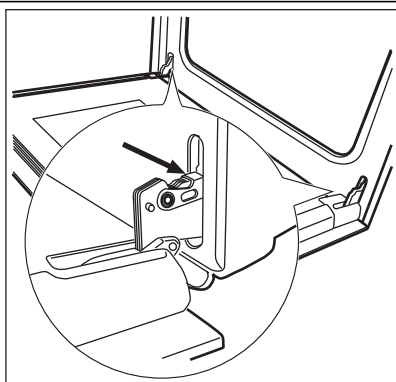
Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panoul de sticlă interior când ușa este încă asamblată.



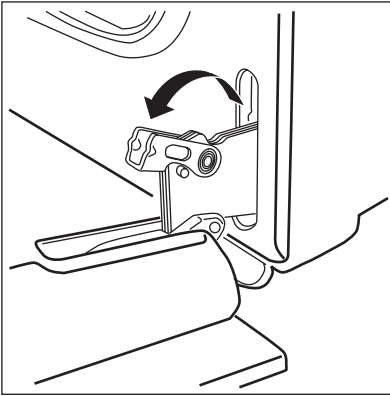
### AVERTIZARE

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.

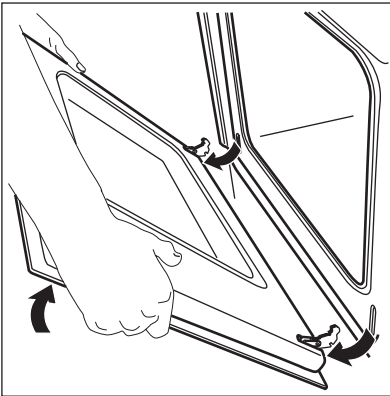
## Scoaterea ușii cuptorului și a panoului de sticlă



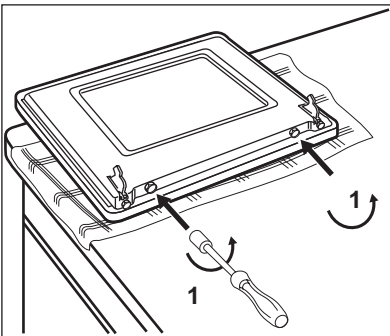
1. Deschideți complet ușa și țineți cele două balamale.



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



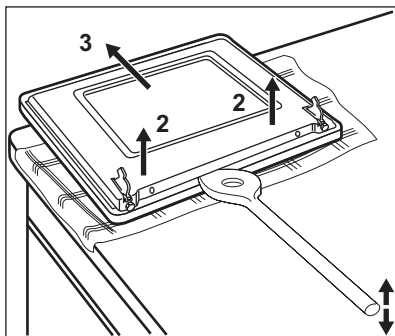
3. Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (jumătate). După aceea, împingeți-o și scoateți-o din locaș.



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.

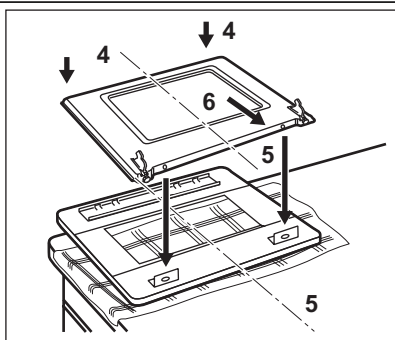
Curățați panoul de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă.



#### 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



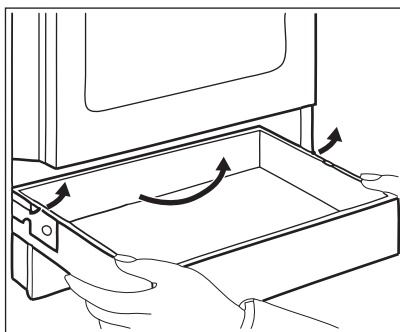
După finalizarea procesului de curățare, montați ușa cuptorului. Pentru a face acest lucru, parcurgeți etapele în sens invers.

### 12.3 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, pungă de plastic, mănuși pentru cuptor, hârtie, agenți de curățare). Când utilizați cuptorul, sertarul poate deveni fierbinte. Există pericolul producerii unui incendiu.

## 12.4 Becul cuptorului



#### AVERTIZARE

Aveți grijă când schimbați becul cuptorului. Deconectați întotdeauna aparatul de la alimentare înainte de a înlocui becul. Există pericol de electrocutare.



#### AVERTIZARE

Becurile cu filament din acest aparat sunt becuri speciale utilizate numai la aparatele electrocasnice. Nu le utilizați pentru a ilumina camere sau zone din casă. Dacă trebuie să înlocuiți un bec, becul de schimb trebuie să fie de aceeași putere și dedicat pentru utilizarea în aparatele electrocasnice.

#### Înainte de a schimba becul cuptorului:

- Dezactivați aparatul.
- Decuplați siguranțele din tablou sau dezactivați întrerupătorul.
- Puneți o lavetă pe fundul cuptorului. Acest lucru ajută la protejarea becului și a capacului de sticlă.

#### Înlocuirea becului cuptorului:

1. Localizați capacul de sticlă al becului din spatele cavității.  
Rotiți capacul de sticlă al becului la stânga și scoateți-l.
2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cuptorului cu un alt bec corespunzător, rezistent la o temperatură de 300 °C.  
Folosiți doar un bec de cuptor de același tip cu becul înlocuit. Trebuie să fie de aceeași putere și dedicat pentru utilizarea în aparatele electrocasnice.
4. Instalați capacul de sticlă.

## 13. CE TREBUIE FĂCUT DACĂ...

Problema	Cauză posibilă	Soluție
Plita nu funcționează	Nivelul de gătit nu este reglat	Reglați nivelul de gătit
Cuptorul nu se încălzește	Cuptorul nu este pornit	Porniți cuptorul
Cuptorul nu se încălzește	Ceasul nu este setat	Setați ceasul
Cuptorul nu se încălzește	Nu au fost efectuate setările necesare	Verificați setările
Cuptorul nu se încălzește	Siguranța din tabloul de siguranțe este decuplată	Verificați siguranța. Dacă siguranța declanșează mai mult decât o dată, adresați-vă unui electrician calificat.
Becul cuptorului nu funcționează	Becul este defect	Înlocuiți lampa 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
Afișajul indică „12.00”	Pană de curent	Resetați ceasul

Problema	Cauză posibilă	Soluție
Indicatorul căldurii reziduale nu se aprinde	Zona de gătit nu este fierbinte pentru că a fost utilizată numai o scurtă perioadă de timp.	Dacă zona de gătit trebuie să fie fierbinte, contactați centrul de service.

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.)

.....

## 14. INSTALAREA

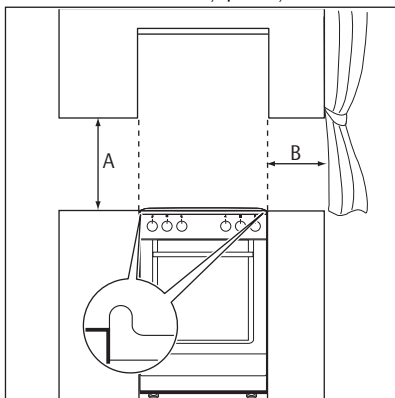


### AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranța.

### 14.1 Amplasarea aparatului

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



#### Distanțe minime

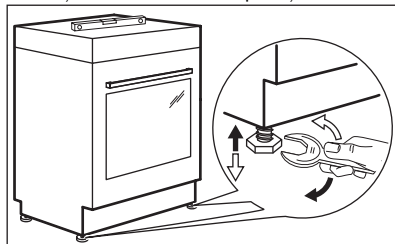
Dimensiuni	mm
A	690
B	150

### 14.2 Date tehnice

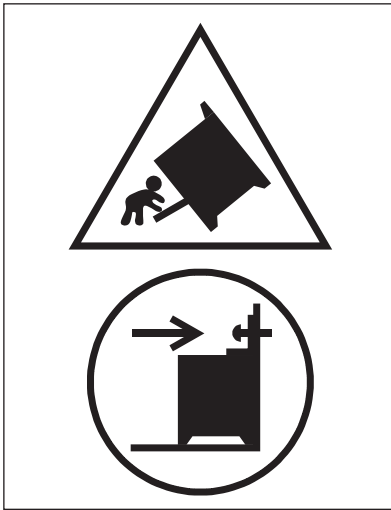
Dimensiuni	
Înălțime	858 mm
Lățime	500 mm
Adâncime	600 mm
Putere electrică totală	7935 W
Tensiune	230 V
Frecvență	50 Hz

### 14.3 Nivelarea

Cu ajutorul piciorușelor din partea de jos a aparatului, nivelați poziția suprafeței plitei, pentru a fi la același nivel cu celelalte suprafețe



## 14.4 Protecție la înclinare



### AVERTIZARE

Instalarea protecției la înclinare este obligatorie. Montați protecția la înclinare pentru a împiedica căderea aparatului când este încărcat incorect.

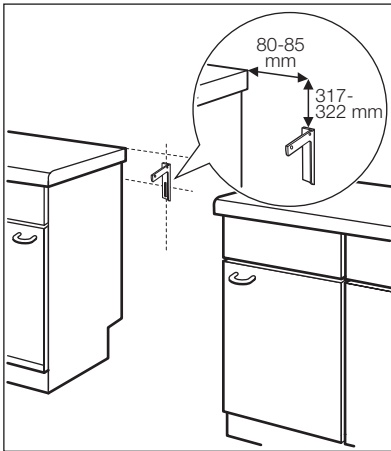


### AVERTIZARE

Aparatul dvs. are simbolul afișat în imagine (dacă este cazul) pentru a vă reaminti despre instalare protecției anti-înclinare.



Protecția la înclinare se va instala la înălțimea corectă.



### Instalarea protecției la înclinare

1. Setezi înălțimea și zona corectă pentru aparat înainte de a prinde protecția la înclinare.
2. Suprafața din spatele aparatului trebuie să fie netedă.
3. Montați protecția la înclinare cu 317-322 mm mai jos față de suprafața superioară a aparatului și la 80-85 mm față de latura aparatului în orificiul circular pe un colier. Fixați-l cu șuruburi de un material solid sau utilizați o consolidare adecvată (perete).
4. Orificiul se găsește pe partea stângă în spatele aparatului. Consultați imaginea.
5. Dacă ați modificat dimensiunile aragazului, trebuie să aliniați corect dispozitivul anti-răsturnare.



Dacă distanța dintre dulapurile de bucătărie este mai mare decât lățimea aparatului, trebuie să reglați distanțele laterale pentru a centra aparatul.

## 14.5 Conectarea la alimentarea electrică



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

Tipul de cablu utilizabil: H05 RR-F de grosime adecvată.

Acest aparat nu este livrat cu ștecher și cablu de alimentare electrică.

**AVERTIZARE**

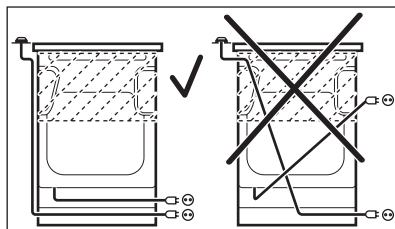
Înainte de a conecta cablul de alimentare la terminal, măsurați tensiunea dintre fazele rețelei de alimentare cu curent a casei.

După aceea, consultați eticheta de conectare din spatele aparatului pentru a face instalarea electrică corectă


Dacă urmați pașii în această ordine veți evita erorile de instalare și deteriorarea componentelor electrice ale aparatului.



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




## 15. 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](http://www.electrolux.com/shop)



892953827-B-232013