



EOG2102AOX

ET Kasutusjuhend | **Ahi**

2

RO Manual de utilizare | **Cuptor**

26



Tere tulemast Electroluxi! Aitäh, et valisite meie seadme.



nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:
www.electrolux.com/support

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	2
2. OHUTUSJUHISED.....	4
3. PAIGALDAMINE.....	7
4. TOOTE KIRJELDUS.....	11
5. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST.....	11
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	12
7. KELLA FUNKTSIOONID.....	13
8. TARVIKUTE KASUTAMINE.....	13
9. LISAFUNKTSIOONID.....	14
10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	14
11. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	19
12. VEAOTSING.....	22
13. TEHNILISED ANDMED.....	23
14. ENERGIATÖHUSUS.....	24
15. JÄÄTMEKÄITLUS.....	25

1. ⚠ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise

puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormust.
- Seadme paigaldamine ja toitekaablit vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.

- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Ahjuriili tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külge sein küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasikse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas seadme uks avaneb takistusteta.
- Ärge kasutage seadet ilma ahjuõõnsuse alumise katteta. See on funktsionaalne ohutusseadis.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)	590 (600) mm
--	--------------

Kapi laius	560 mm
------------	--------

Kapi sügavus	550 (550) mm
--------------	--------------

Seadme esiosa kõrgus	594 mm
----------------------	--------

Seadme tagaosaga kõrgus	576 mm
-------------------------	--------

Seadme esiosa laius	595 mm
---------------------	--------

Seadme tagaosaga laius	559 mm
------------------------	--------

Seadme sügavus	569 mm
----------------	--------

Sisesehitatud seadme sügavus	548 mm
------------------------------	--------

Sügavus avatud uksega	1022 mm
-----------------------	---------

Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560x110 mm
--	------------

Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub tagumises ülemises osas	560x50 mm
---	-----------

Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel parempoolses nurgas	1500 mm
--	---------

Kinnituskruvid	4x25 mm
----------------	---------

2.2 Elektriühendus

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriõhutus pistikupesas.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- 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.
- Seadet tarnitakse ainult koos toitejuhtmega.

Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks Euroopas:

H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Kaabli ristlõike pindala peab vastama andmesildil näidatud koguvõimsusele. Vt ka tabelit:

Koguvõimsus (W)	Kaabli ristlõige (mm ²)
max 1380	3x0.75
max 2300	3x1
max 3680	3x1.5

Maandusjuhe (roheline/kollane kaabel) peab olema 2 cm pikem kui pruun faasijuhe ja sinine neutraaljuhe.

2.3 Gaasiühendus

- Kõik gaasiühendused peab teostama kvalifitseeritud tehnik.
- Enne seadme paigaldamist veenduge, et kohaliku jaotusvõrgu tingimused (gaasi tüüp ja rõhk) ning seadme seadistused on omavahel kooskõlas.
- Veenduge, et seadme ümbruses toimub õhuringlus.
- Gaasivarustuse teave on andmesildil.
- See seade ei ole ühendatud seadmega, mis põlemissaadusi väljutaks. Veenduge, et ühendate seadme vastavalt kehtivatele paigalduseeskirjadele. Järgige kindlasti ventilatsiooninõudeid.

2.4 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatusoht!

ETTEVAATUST!

Gaasipliidi kasutamise tulemuseks on soojuse, niiskuse ja põlemisproduktide tekkimine ruumis, kuhu see on paigaldatud. Veenduge, et seadme kasutamise ajal oleks köök hästi ventileeritud.

Seadme pikaajaline intensiivne kasutamine võib nõuda täiendavat ventilatsiooni, näiteks mehaanilise ventilatsiooni (kui see on olemas) võimsuse suurendamist, täiendavat ventilatsiooni põlemisproduktide ruumist ohutuks väljajuhtimiseks, tagades samal ajal ruumi õhuvahetuse täiendava ventilatsiooni abil. Enne lisaventilatsiooni paigaldamist konsulteerige kvalifitseeritud spetsialistiga.

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.
- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Kasutage alati toidu säilitamiseks ettenähtud klaase ja purke.
- Ärge pange tuleohtlike või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.

HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
 - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.

- ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
- ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
- olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Alumiinium ei ole sobiv materjal kokkupuuteks väga happeliste või väga soolaste toitudega. Kui valmistate selliseid toite, kasutage kindlasti rasvakindlat küpsetuspaberit.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

2.5 Puhastamine ja hooldus

HOIATUS!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldustoiminguid lülitage seade välja ja lahutage toitepistik pistikupesast.
- Veenduge, et seade on külm. On oht, et klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneelid on kahjustatud, vahetage need kohe välja. Pöörduge volitatud hoolduskeskusesse.
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid vahendeid, küürimiskäsnu, lahusteid ega metallesemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
- Ärge puhastage katalüütilist emaili pesuainega.

2.6 Sisevalgustus

⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht.

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamisseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

2.7 Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

2.8 Kõrvaldamine

⚠ HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemad juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Lahutage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Tasandage välised gaasitorud.

3. PAIGALDAMINE

⚠ HOIATUS!

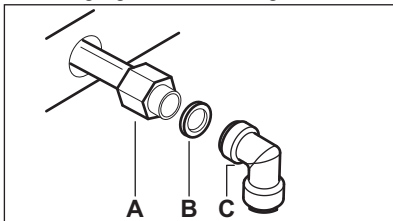
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

3.1 Gaasiühendus

Gaasivarustusramp on ahju tagaküljel.

Ärge kasutage kummist painduvaid torusid.

1. Enne gaasiühenduse teostamist tuleb ahi vooluvõrgust eemaldada.
2. Sulgege gaasivarustuse peaventiil.
3. Ärge pange ahju paigaldusniiši täies ulatuses, jätke ligikaudu 30 cm vaba ruumi.
4. Ühendage gaasivarustusega.



- A. Gaasivarustusramp, otsmise mutriga ramp
- B. Seib
- C. Torupõlv

5. Pange toru ja gaasivarustusrambi vahele varustuses olev tihend. Keerake toru 0,5-tollise gaasivarustusrambi külge.
6. Keerake mutrid kinni 22 mm mutrivõtmega. Hoidke gaasi ühendusramp õiges asendis. Käsitsege gaasitorustikku ettevaatlikult.

⚠ HOIATUS!

Ärge kasutage gaasilekete otsimiseks leeki!

7. Lükake ahi paigaldusniiši täielikult sisse.

⚠ HOIATUS!

Ahju paigalduskappi sisestades ärge pigistage gaasivarustusrampi ega toru.

8. Sulgege ühendus tihedalt. Kontrollige, kas esineb lekkeid.

3.2 Reguleerimine vastavalt eri gaasitüüpidele

Eri gaasitüüpide reguleerimist võib teostada ainult kvalifitseeritud tehnik.

Ahju saab kasutada eri tüüpi gaasiga ning teil on õigeid injektoreid kasutades võimalik lülitada vedelgaasiilt maagaasile ja vastupidi.

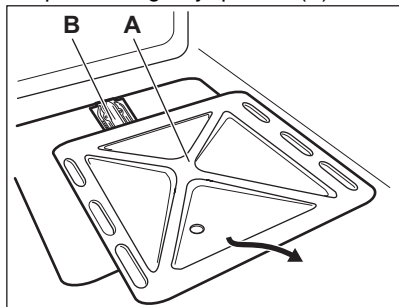
Gaasitase reguleeritakse sobivaks.

⚠ HOIATUS!

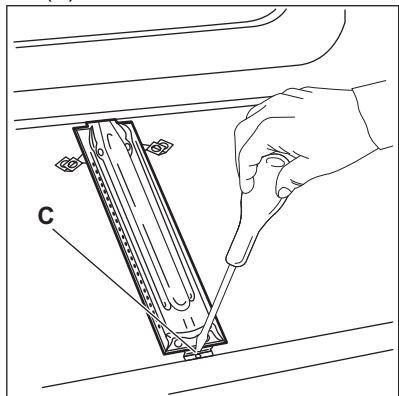
Enne injektorite tagasiasetamist veenduge, et gaasinupud on väljas-asendis. Eemaldage ahi vooluvõrgust. Oodake, kuni ahi on jahtunud. Vigastusohht!

3.3 Ahju injektori vahetamine

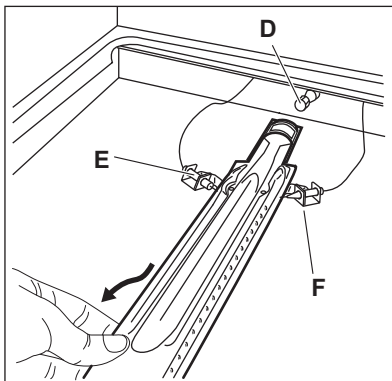
1. Eemaldage ahjuõõne põhjaplaat (A), et pääseda ligi ahju põletile (B).



2. Keerake lahti põletit kinni hoidev kruvi (C).



3. Eemaldage põletit ettevaatlikult injektori toendilt (D).



4. Viige see aeglaselt vasakule poole. Ärge avaldage survet sädesüütehenduse (F) ega termoelemendi (E) juhtmele.
5. Keerake põletit injektor (D) lahti 7 mm mutrivõtme abil ja asendage see teise, kasutatava gaasitüübi jaoks sobivaga. Vt jaotist "Tehnilised andmed".
6. Pange põletit tagasi vastupidises järjekorras.

Asendage gaasivarustusrambi juures olev gaasi tüüpi tähistav kleebis uuega.

Gaasiahju põletit ei vaja eelnevat gaasi reguleerimist.



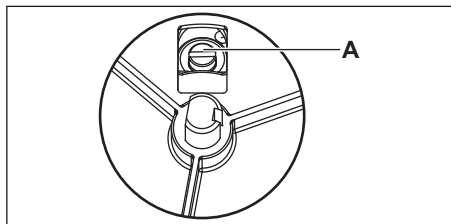
Veenduge, et seadme gaasivarustuse rõhk vastab ette nähtud rõhuväärtustele.



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

3.4 Ahju põletit minimaalne reguleerimistase

1. Eemaldage ahi vooluvõrgust.
2. Keerake gaasinupp miinimumasendisse ja eemaldage see.
3. Reguleerige reguleerimiskruvi (A) õhukese lamepea-kruvikeerajaga.



Maagaasilt vedelgaasile	Reguleerimiskruvi reguleerimine
Maagaasilt vedelgaasile	Keerake reguleerimiskruvi täies ulatuses kinni.
Vedelgaasilt maagaasile	Keerake reguleerimiskruvi lahti ligikaudu 1/3 pöörde võrra.

4. Pange gaasinupp tagasi.
5. Ühendage ahi vooluvõrk.

⚠ HOIATUS!

Ühendage toitepistik pistikupesasse alles siis, kui kõik osad on tagasi esialgsetele kohtadel. Vigastusoht!

6. Süüdake gaasiahju põleti. Vt "Ilgapäevane kasutamine".
7. Keerake gaasinupp maksimaalsele asendile ja laske ahjul vähemalt 10 minutit soojeneda.
8. Keerake gaasinupp maksimaalselt asendilt minimaalsele.

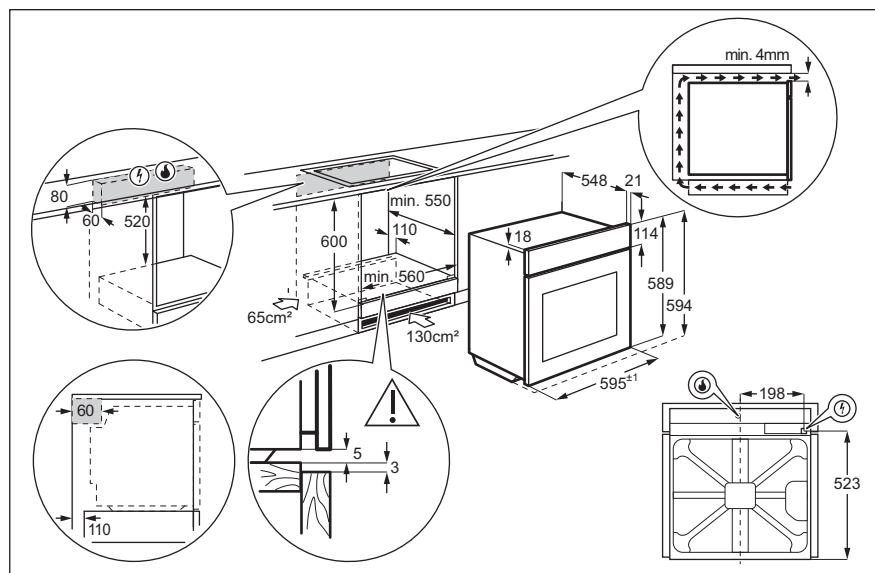
Kontrollige leeki. Kui leek kustub, korra kee toimingut. Ahju põletikroonil peab olema väike tavaline leek.

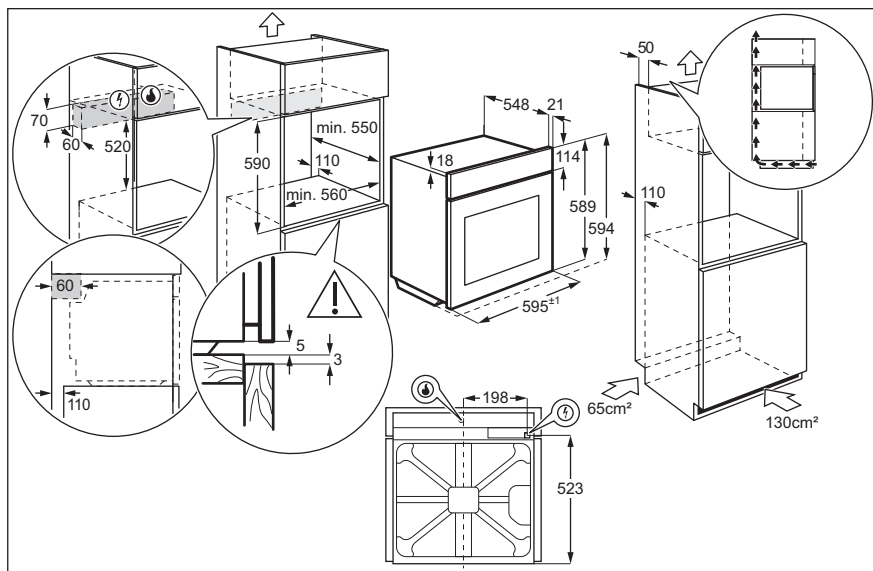
Tootja ei vastuta tagajärgede eest, mis on põhjustatud ohutusnõuete täitmata jätmisest.

3.5 Paigutamine mööblisse

Paigutage seade vaid kööki või köök-söögituppa. Ärge pange seadet vannituppa ega magamistuppa.

Võite paigaldada seadme mööbli „sisse” või „alla”. Paigalduskapi mõõdud peavad vastama joonistel toodutele.





Seadme pealispinna ja kapi lae alumise ääre vahele peab jääma vähemalt 4 mm vahe.

Kui paigaldate seadme „alla” (pliidiplaadi alla), siis paigaldage pliidiplaat esimesena.

Materjalid peavad taluma minimaalselt 60 °C temperatuuritõusu üle ümbritseva temperatuuri.

Ahju ümber peab olema pidevalt õhk, et ahi ei läheks liiga kuumaks.

Nõuetekohase kasutuse kohaselt peab ahjukapi ees või külgedel olema vähemal 130 cm² avaus (minimaalselt 65 cm² mõlemal küljel). Tootja soovib 130 cm² avast esiküljel kivist kapi puhul ja 65 cm² avast mõlemal küljel puidust kapi puhul.

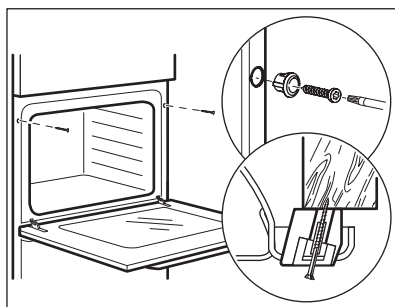
Kui paigaldate ahju kohale pliidiplaadi, siis tehke pliidiplaadile ja ahjule erinevad elektrühendused.

Tehke ühendused vaid elektrivarustusele vastavate kaablitega.



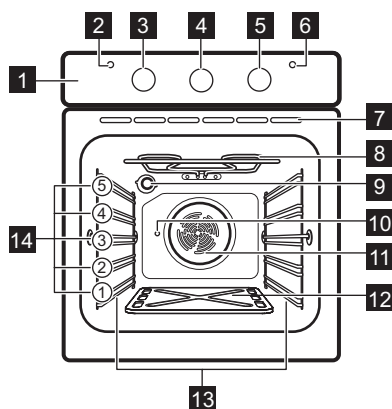
Jälgige, et pärast paigaldamist säiliks seadmele lihtne juurdepääs, nii et vajadusel saaks teostada parandus- või hooldustööd.

3.6 Seadme kinnitamine köögimööblisse



4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Grilli indikaator
- 3 Küpsetusrežiimide juhtnupp
- 4 Minutilugeja nupp
- 5 Gaasinupp

- 6 Toiteindikaator
- 7 Jahutusventilaatori õhuavad
- 8 Kütteelement
- 9 Valgusti
- 10 Grillvarda pesa
- 11 Ventilator
- 12 Ahjuõõne põhjaplaat
- 13 Restitugi, eemaldatav
- 14 Ahjuriuli tasandid

4.2 Tarvikud

- **Traatrest**
Keedunõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Alumiiniumist küpsetusplaat**
Kookidele ja küpsistele.
- **Grillvarras**
Suuremate liha- või linnulihaportsjonite küpsetamiseks.

5. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Ahjuõõne põhjaplaat

Ahju ostmisel on ahjuõõne põhjaplaat teiste tarvikute hulgas. Enne ahju kasutamahakkamist pange põhjaplaat auguga eespool põleti alale, nagu näidatud jaotises "Toote kirjeldus".

5.2 Esimene puhastamine

Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoad.

Vt jaotist "Puhastus ja hooldus".

Puhastage ahju ja tarvikuid enne esimest kasutamist.

Pange kõik tarvikud ja eemaldatavad ahjuresi toed oma kohale tagasi.

5.3 Eelkuumutus

Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.

1. Valige funktsioon . Valige maksimaalne temperatuur.
2. Laske ahjul tund aega töötada.
3. Valige funktsioon . Valige maksimaalne temperatuur.
4. Laske ahjul 15 minutit töötada.
5. Lülitage ahi välja ja laske sel maha jahtuda.

Tarvikud võivad tavalisest kuumemaks minna. Ahjust võib tulla lõhna ja suitsu. Veenduge, et õhk saab piisavalt liikuda.

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

⚠ HOIATUS!


Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Ahju gaasipõleti süütamine



Ahju ohutusseade:

Gaasiahjul on termoelement. See peatab gaasi pealevoolu, kui leek kustub.

1. Vajutage gaasinuppu ja keerake see sümbolini .
2. Hoidke gaasinuppu 15 sekundit või vähem sissevajutatuna, et termoelement saaks soojeneda. Enne leegi ilmumist ärge nuppu vabastage, vastasel korral katkeb gaasi pealevool.

Ärge hoidke ahjufunktsioonide nuppu sees kauem kui 15 sekundit. Kui ahju põleti 15 sekundi jooksul ei sütti, laske gaasinupp lahti, keerake see väljas-asendisse ja avage ahjuuks. Oodake vähemalt 1 minut, sulgege ahjuuks ja püüdke ahju põleti uuesti süüdata.


6.2 Pärast ahju gaasipõleti süütamist

1. Vabastage gaasinupp.
2. Temperatuuri valimiseks keerake gaasinuppu.







Jälgige leeki läbi ahju põhjaplaadis olevate aukude.

Toiteindikaator süttib, kui keerate ahjufunktsioonide nuppu.

6.3 Gaasinupp

Sümbol	Funktsioon
	Ahju põleti ei tööta.
Väljas-asend	
150 °C - 250 °C	Temperatuuri reguleerimise vahemik.

6.4 Ahju funktsioonid

Ahju funktsioon	Rakendus
	Ahi on väljas.
Väljas-asend	
	Valgusti sisselülitamiseks ilma küpsetusfunktsioonita.
Sisevalgustus	
	Liha, sh kebabide ja väiksemate lihatükkide grillimiseks. Suuremate lihatükkide vardas küpsetamiseks.
Grill + grillvarras	
	Elektrigrilli temperatuuri reguleerimiseks ahju keskosas, minimaalselt umbes 50 °C kuni maksimaalselt umbes 200 °C.
Temperatuuri reguleerimise vahemik	
 	Küpsetamiseks ja kuivatamiseks. Ventilatorit võib kasutada ka koos gaasiahju põletiga. Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatusaeg sõltub külmutatud toiduainete kogusest ja kaalust.
Ventilaatoriga küpsetamine /Sulamine	




Gaasiahju ja funktsiooni Grill + grillvarras üheaegselt kasutada ei saa.


6.5 Ventilatori kasutamine



Gaasipõleti kuumutab ahjus oleva õhu kuumaks. Ventilator liigutab kuumu õhku, et hoida ühtlast temperatuuri.

1. Süüdake gaasiahju põleti.
2. Pärast süütamist keerake ahjufunktsioonide nupp asendisse .

6.6 Grilli kasutamine

1. Keerake ahjufunktsioonide nupp päripäeva asendisse  ja valige maksimaalne temperatuur.

2. Reguleerige grill- ja sügava panni asendit vastavalt erinevatele toiduportsjonitele. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid", Grillimine.

6.7 Grilli indikaator

Grilli indikaator süttib, kui valitud on grilliküpsetusfunktsioon. See kustub, kui ahi

saavutab õige temperatuuri. Seejärel see süttib ja kustub vastavalt temperatuuri muutumisele.

7. KELLA FUNKTSIOONID

7.1 Minutilugeja

Kasutage seda ahjufunktsioonile pöördloendusaja määramiseks.



See funktsioon ei mõjuta seadme tööd.

Keerake taimeri nuppu niikaugele kui see läheb, seejärel keerake see vajalikule ajaperioodile.

Kui aeg saab täis, kõlab helisignaal.

8. TARVIKUTE KASUTAMINE

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

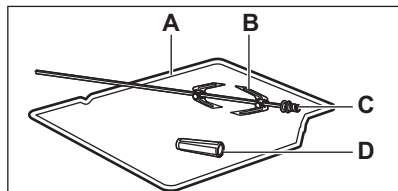
8.1 Grillimisvarda kasutamine

⚠ HOIATUS!

Olge grillivarda kasutamisel ettevaatlik. Kahvlid ja varras on teravad. Vigastusoht!

⚠ HOIATUS!

Grillivarda eemaldamisel kasutage pajalappe. Grillvarras ja grill on kuumad. Põletusoht!



A. Grillivarda raam

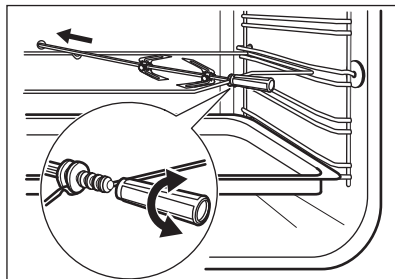
B. Kahvlid

C. Varras

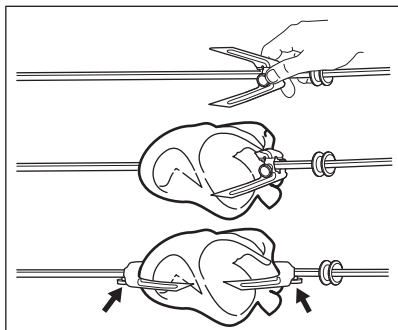
D. Käepide

1. Pange grillivarda käepide varda külge.

2. Pange sügav pann madalaimale riulitasandile.
3. Paigaldage grillivarda raam altpoolt kolmandale riulitasandile.



4. Esmalt paigaldage vardale kahvel, seejärel pange grillivardale liha ja lõpuks paigaldage teine kahvel.



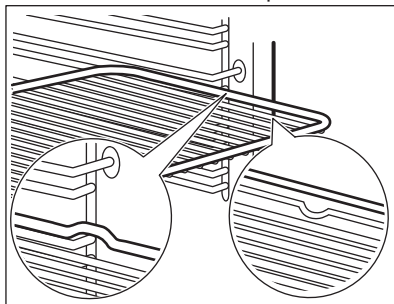
5. Kahlvite kinnikeeramiseks kasutage kruvisid.
6. Seadke varda ots grillvarda pessa.
7. Paigaldage varda tagumine osa grillvarda raamile.
Vt jaotist "Seadme kirjeldus".
8. Eemaldage grillvarda käepide.
9. Valige grillvarda asendiga ahjufunktsioon. Grillvarras käib ringi.
10. Valige vajalik temperatuur. Vt küpsetustabelit.

8.2 Tarvikute sisestamine

Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgud kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrge serv riuli ümber ei lase köögitarvetel riulilt maha libiseda.

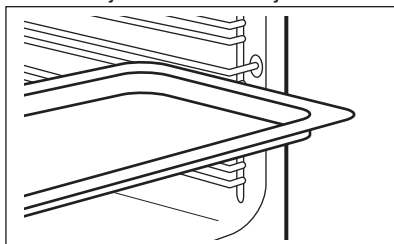
Traatrest:

Lükake rest riuli toe juhtsoontele ja jälgige, et restikumerused oleksid allpool.



Küpsetusplaat:

Lükake ahjuresst riuliraami juhtsoonte vahele.



9. LISAFUNKTSIOONID

9.1 Jahutusventilaator

Ahju töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad

jahedana. Kui lülitate ahju välja, siis jätkab jahutusventilaator töötamist kuni seadme mahajahtumiseni.

10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Täpsemalt sõltuvad need retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest.

10.1 Soovitused küpsetamiseks

Ahjus on viis tasandit.

Ahjudasandeid loetakse altpoolt ülles.

Teie uus ahi võib küpsetada erinevalt kui teie varasem seade. Alltoodud tabelitest leiате temperatuuri, küpsetusaja ja riulitasandite standardseaded.

Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.

Ahjus on õhuringlust ja pidevat aururinglust tekitav spetsiaalne süsteem. See võimaldab toitu valmistada auru keskkonnas, mis hoiab toidu seest pehme ja pealt krõbedana. See lühendab küpsetusaega ja vähendab energiatarbimist.

Kookide küpsetamine

Ärge avage ahjuust enne kui $\frac{3}{4}$ küpsetusajast on möödunud.

Grill

Kiiremaks küpsetamiseks pange toit ülaelemendile lähemale ja õrnemaks küpsetamiseks kaugemale.

Pritsmete vältimiseks tuleb toit enne grillimist põhjalikult kuivatada. Määrige tailiha ja kala kergelt vähese õli või sulavõiga, et need küpsetamise ajal niisked püsiksid.

Liha grillides võite resti alla panna lisandeid, nagu tomateid ja seeni.

Küpsetamise ajal keerake vajadusel toitu ümber.

Liha ja kala küpsetamine

Et mahl lihast välja ei valguks, laske prael enne lahtilõikamist umbes 15 minutit seista.

Et ahjust küpsetamise ajal liiga palju suitsu ei tuleks, kallake sügavasse panni veidi vett. Suitsu kondenseerumise vältimiseks lisage vett kohe, kui see on ära auranud.

Toiduvalmistamise ajad

Toiduvalmistamise ajad sõltuvad toidu tüübist, konsistentsist ja mahust.

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

10.2 Küpsetamise ja röstimise info

Koogid

Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 10 minutit.

Kasutage koogivormi, kui allpool pole muid nõusid välja toodud.

Kasutage kolmandat riulitasandit.

Kasutage funktsiooni: Ventilaatoriga küpsetamine.

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Vahustatud road	160	45 - 60
Muretainas	160	20 - 30
Peti-juustukook, traatrestil	160	70 - 80
Õunakook, kahes 20 cm koogivormis traatrestil	160	80 - 100
Struudel, küpsetusplaadil	min.	60 - 80
Keedisekook	165	30 - 40
Tordipõhi	160	50 - 60
Jõulukook / Rikkaliku puuviljatäidisega kook, 20 cm koogivorm	min.	90 - 120
Ploomikook, leib, vormis	160	50 - 60
Väikesed koogid – ühel tasandil, küpsetusplaadil	min. - 160	25 - 35
Küpsised/ Taignaribad – ühel tasandil, küpsetusplaadil	min.	30 - 35
Kuklid, küpsetusplaadil	180	15 - 20
Ekleerid, küpsetusplaadil	170	25 - 35
Plaadikoogid, 20 cm koogivorm	170	45 - 70
Rikkaliku puuviljatäidisega kook, 24 cm koogivorm	min.	110 - 120
Victoria kook, 20 cm koogivorm	160	50 - 60

Leib ja pitsa

Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 10 minutit.

Kasutage kolmandat riulitasandit.

Kasutage funktsiooni: Ventilatoriga küpsetamine.

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Märkusi
Sai	190	60 - 70	1-2 tk, 0,5 kg/tk
Rukkileib	180	30 - 45	Leivavormis
Kuklid	230 - 250	10 - 20	6-8 saiakest küpsetusplaadil
Pitsa	190	10 - 20	Küpsetusplaadil või sügaval pannil
Kuklid	190	10 - 20	Küpsetusplaadil

Täidisega koogid

Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 10 minutit.

Kasutage koogivormi.

Kasutage neljandat riulitasandit.

Kasutage funktsiooni: Ventilatoriga küpsetamine.

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Pastavorm	180	45 - 50
Juurviljavorm	175	45 - 60
Quiche	180	50 - 60

Kala

Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 10 minutit.

Kasutage kolmandat riulitasandit.

Kasutage funktsiooni: Ventilatoriga küpsetamine.

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Märkusi
Forell / Merikoger	175	40 - 55	3-4 kala

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Märkusi
Tuunikala / Lõhe	175	35 - 60	4-6 fileed

10.3 Küpsetamine gaasiahjus

Liha ja linnuliha

Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 10 minutit.

Kasutage traatrestit.

Pange sügav pann teisele riulitasandile.

Kasutage kolmandat riulitasandit.

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Kondiga veiseliha, 1,0 kg	min.	40 - 50
Kondita veiseliha, 1,0 kg	190	50
Lambaliha, 1,0 kg	min.	40 - 50
Kana / Küülikuliha, 1,2 kg	220 - 230	75 - 85
Part, 1,0 kg	190	80 - 90
Inglise rostbiif - väheküps	220	44 - 50
Inglise rostbiif - keskmine	220	51 - 55
Inglise rostbiif - täisküps	220	56 - 60

Kalkun

Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 10 minutit.

Kasutage sügavat panni.

Kasutage teist riulitasandit.

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Kalkun, 4,5 - 5,5 kg	160	210 - 240

Küpsetised

Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 10 minutit.

Kasutage alumiiniumplaat, kui allpool pole muid nõusid välja toodud.

Kasutage neljandat riulitasandit.

Toit	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)
Prantsuse puuviljakook 26 cm ümmarguses koogivormis traatrestil	165	40 - 50
Puuviljapirukas 26 cm ümmarguses koogivormis traatrestil	min.	40 - 50
Keedutaignast küpsetised	190	25 - 30
Lehttaignakorvikesed	170	15 - 20
Keedisekook 30 cm ümmarguses koogivormis traatrestil	165	40 - 50

Puding

Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 10 minutit.

Kasutage 9 keraamilist ahjunõud.

Kallake 2 cm vett sügavasse panni.

Kasutage kolmandat riulitasandit.

Toit	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)
Munahüüve veevannis	min.	60 - 75

Koogid

Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 10 minutit.

Kasutage alumiiniumplaati, kui allpool pole muid nõusid välja toodud.

Kasutage neljandat riulitasandit.

Toit	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)
Rikkaliku puuviljatäidisega kook 20 cm koogivormis traatrestil	min.	150 - 170
Rikkaliku puuviljatäidisega kook 20 cm koogivormis traatrestil	min.	150
Madeira kook 20 cm koogivormis traatrestil	min.	105 - 120
Väikesed koogid	min. - 170	35 - 50
Piparkoogid	min.	35 - 45

Leib

Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 10 minutit.

Kasutage alumiiniumplaati.

Kasutage neljandat riulitasandit.

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Leivapätsid, 0,5 kg	180 - 190	40 - 50
Leivapätsid, 1,0 kg	180 - 190	50 - 60
Saiakesed ja kuklid	180 - 190	15 - 20

10.4 Grill

Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 3 minutit.

Kasutage neljandat riulitasandit.

Kõigi toidutüüpide jaoks on vaikevalikuks maksimaalne temperatuur.

Toit	Tükki	Aeg (min.)	
		1. külj	2. külj
Sisefilee, 0,8 kg	4	12 - 15	12 - 14
Biifsteek, 0,6 kg	4	10 - 12	6 - 8
Kana (pooleks lõigatud), 1,0 kg	2	30 - 35	25 - 30
Kebabid	4	10 - 15	10 - 12
Kanarind, 0,4 kg	4	12 - 15	12 - 14
Kalafilee, 0,4 kg	4	12 - 14	10 - 12
Röstitud sändvitšid	4 - 6	5 - 7	-
Röstleib/-sai	4 - 6	2 - 4	2 - 3

10.5 Grillvarras

Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 3 minutit.

Kasutage kolmandat riulitasandit.

Toit	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)
Linnuliha, 1,0 - 1,2 kg	maks.	75 - 85
Praad, 0,8 - 1,0 kg	maks.	75 - 85

10.6 Sulatamine

Toit	Kogus (kg)	Sulatamise aeg (min.)	Täiendav sulatamisaeg (min)	Märkusi
Kana	1.0	100 - 140	20 - 30	Asetage kana suurele taldrikule kummulikeeratud alustassi peale. Pöörake poole aja möödudes.
Liha	1.0	100 - 140	20 - 30	Pöörake poole aja möödudes.
	0.5	90 - 120		
Forell	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Maasikad	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Või	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Koor	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Rõõska koort saab vahustada ka siis, kui selles on külmunud tükke.
Kreemikook	1.4	60	60	-

10.7 Teave testimisasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

Toit	Funktsioon	Tarvikud	Riuli tasand	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Märkusi
Väike kook	Ventilaatoriga küpsetamine	Alumiinium-küpsetusplaat	4	160 - 170	25 - 35	Pange ühele plaadile 20 väikest koogikest. Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Õunakook	Ventilaatoriga küpsetamine	Traatrest	4	160	80 - 100	Kasutage 2 plaati (20 cm läbimõõduga) diagonaalpaigutuses. Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Tordipõhi	Ventilaatoriga küpsetamine	Traatrest	4	160 - 170	45 - 55	Kasutage koogivormi (26 cm läbimõõduga). Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Muretaina-küpsetised	Ventilaatoriga küpsetamine	Alumiinium-küpsetusplaat	4	150 - 160	30 - 40	Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Röstleib/-sai 4 - 6 tk	Grill	Traatrest	4	maks.	2-3 minutit ühelt poolt; 2-3 minutit teiselt poolt	Eelsoojendage ahju 3 minutit.

Toit	Funktsioon	Tarvikud	Riuli tasand	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Märkusi
Veiseliha burger 6 tk, 0,6 kg	Grill	Traatrest ja rasvapann	4	maks.	20 - 30	Pange traatrest neljandale ahjutasandile ja rasvapann kolmandale tasandile. Keerake toitu poole küpsetusaja möödumisel. Eelsoojendage ahju 3 minutit.

11. PUHASTUS JA HOOLDUS

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Juhised puhastamiseks

Puhastage ahju esikülge pehme lapiga ning sooja vee ja pehmetoimelise pesuvahendiga.

Kasutage metallpindade puhastamiseks vastavat puhastusainet.

Puhastage ahju sisemust pärast iga kasutuskorda. Rasva või muude toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua tulekahju.

Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahjutarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage pehmet lappi sooja vee ja puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

Eemaldage tugev mustus spetsiaalset ahjupuhastit kasutades. Ärge kandke katalüütilisele pinnale ahjupuhastit.

Kui kasutate teflonkattega tarvikuid, siis ärge puhastage neid intensiivsete puhastusainetega või teraservaliste esemetega ega nõudepesumasinas. See võib teflonpinda kahjustada.

Niiskus võib kondenseeruda ahju või selle klaaspaneelidele. Kondensaadi vähendamiseks kuumutage enne küpsetamist tühja ahju 10 minutit. Puhastage ahju sisemust pärast iga kasutuskorda.

11.2 Roostevabast terasest või alumiiniumist ahjud

Puhastage ahjuust ainult niiske lapi või käsna. Kuivatage pehme lapiga.

Ärge kasutage terasvilla, happeid ega abrasiivseid materjale, kuna need võivad ahju pinda kahjustada. Puhastage ahju juhtpaneeli, järgides samu ettevaatusabinõusid.

11.3 Uksetihendi puhastamine

Kontrollige uksetihendit korrapäraselt. Uksetihend asub ahjuõõne raami ümber. Ärge kasutage ahju, kui uksetihend on kahjustatud. Võtke ühendust hoolduskeskusega.

Teavet uksetihendi puhastamise kohta lugege puhastamise üldteabe osast.

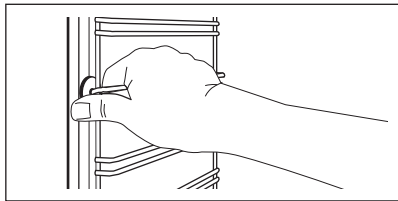
11.4 Restitugede / katalüütiliste paneelide eemaldamine

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoid / katalüütilised paneelid.

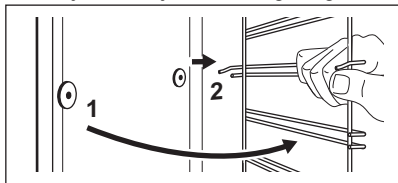
ETTEVAATUST!

Olge restitugede eemaldamisel ettevaatlik. Katalüütilised paneelid ei ole ahju seinte küljes kinni ja võivad välja kukkuda, kui te restitugesid eemaldate.

1. Tõmmake ahjuriili tugede esiosa külgešina küljest lahti. Hoidke teise käega restisiine ja katalüütilist paneeli paigal.



2. Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külgešina küljest lahti ja eemaldage tugi.



Paigaldage väljavõetud tagasi vastupidises järjekorras.

11.5 Katalüütiline puhastus

Katalüütilise kattega ahjuseinad on isepuhastuvad. Selline pind imab endasse rasva.

11.6 Kuidas eemaldada ja paigaldada: uks

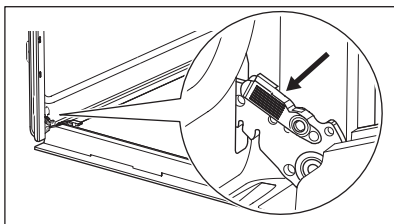
Ahjuksel on kaks klaaspaneeli. Puhastamiseks saate ahjuukse ja sisemised klaaspaneelid eemaldada. Enne klaaspaneelide eemaldamist lugege tähelepanelikult läbi terve peatükk "Ukse eemaldamine ja paigaldamine".



ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

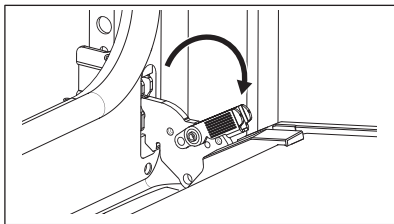
1. samm Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.



Enne katalüütilise puhastamise sisselülitamist:

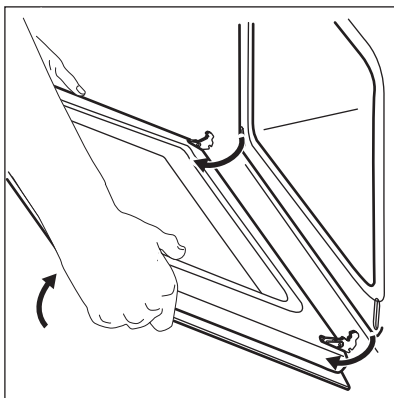
- eemaldage kõik tarvikud .
 - puhastage ahju põhja sooja vee ja neutraalse pesuvahendiga.
 - puhastage sisemist ukseklaasi sisepinda sooja vee ja pehme lapiga.
1. Valige maksimaalne temperatuur ja laske ahjul 1 tund töötada.
 2. Lülitage ahi välja.
 3. Ahju jahtumise ajal puhastage ahju sisemust niiske ja pehme lapiga.
- Katalüütilise pinna värvimuutused ei avalda mõju katalüütilisele puhastamisele.

- 2. samm** Tõstke ja tõmmake sulguritest, kuni need lahti klõpsatavad.



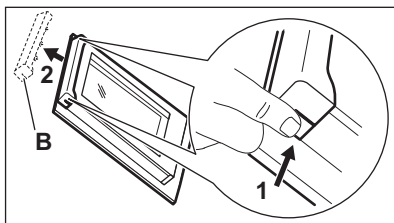
- 3. samm** Sulgege ahjuuks poole peale esimeses avatud asendis. Seejärel tõstke ja tõmmake ust, et see oma kohalt eemaldada.

- 4. samm** Asetage uks pehmele ja tasasele pinnale.

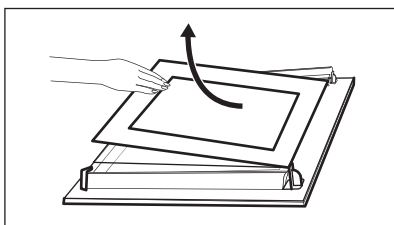


- 5. samm** Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseliistu (B) kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.

- 6. samm** Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.



- 7. samm** Võtke kinni ukse klaaspaneeli ülemisest servast ja tõmmake see ettevaatlikult välja. Jälgige, et klaas libiseks hoidikutest täielikult välja.

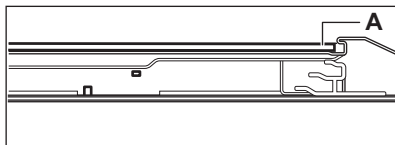


- 8. samm** Puhastage klaaspaneeli seebi ja veega. Kuivatage klaaspaneeli ettevaatlikult. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas.

- 9. samm** Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel ja ahjuuks tagasi oma kohale.

Kui uks on õigesti paigaldatud, kuulete sulgurite kinnitamisel klõpsatust.

Tükimustriga piirkond peab asuma ukse sisekülje suunas. Pärast paigaldamist veenduge, et klaaspaneeli raami pind ei oleks trükimustriga piirkonnas puudutades kare.
 Ukseliistu õigel paigaldamisel kostab klõps. Veenduge, et sisemised klaaspaneelid on paigaldatud oma kohale õigesti.



11.7 Lambi asendamine

⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht!
 Lamp võib olla kuum.

1. Lülitage ahi välja.
 Oodake, kuni ahi on jahtunud.
2. Eemaldage ahi vooluvõrgust.
3. Pange ahju põhjale rii.

⚠ ETTEVAATUST!

Hoidke halogeenlampi alati riidelapiga, et lambile ei sattuks rasvajääke.

Tagumine valgusti

1. Keerake valgusti klaaskatet selle eemaldamiseks.
2. Puhastage klaaskate.
3. Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga .
4. Paigaldage klaaskate.

12. VEAOTSING

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei kuumene.	Ahi on väljas.	Lülitage ahi sisse.
Ahi ei kuumene.	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitsmega tekib probleem, pöörduge elektriku poole.
Ahi ei tööta.	Automaatsüüde ei tööta.	Süüdake põleti käsitsi pika tiku abil. Hoidke leeki ahjuõone põhjas asuva augu juures. Vajutage samal ajal gaasinuppu ja keerake see vastupäeva maksimaalsele temperatuurile. Kui ilmuvad leegid, hoidke gaasinuppu 15 sekundit või vähem sissevajutatuna, et termoelement saaks soojeneda. Vastasel korral katkeb gaasi pealevool.
Lamp ei põle.	Lamp on katki.	Asendage valgusti uue vastu.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Toidule ja ahjuõõnde koguneb auru ja kondensvett.	Toit on jäänud ahju liiga kauaks.	Ärge jätke toitu pärast küpsetamist ahju kauemaks kui 15-20 minutiks.
Leek kustub kohe pärast süütamist.	Termoelement ei ole piisavalt soojenenud.	Pärast leegi süütamist hoidke gaasinuppu kuni 15 sekundit sissevajutuna.
Grillvarras ei pöörle.	Grillvarras ei ole vastavasse avasse õigesti paigutatud.	Vt jaotist "Tarvikute kasutamine", Grillvarda kasutamine.

12.2 Hooldusteave

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega.

Teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesilt asub ahjuõõne raami esiküljel. Ärge andmesilti ahju sisemusest eemaldage.

Soovitame märkida siia järgmised andmed:

Mudel (MOD.)

Tootenumber (PNC)

Seerianumber (S.N.)

13. TEHNILISED ANDMED

13.1 Tehnilised andmed

KOGUVÕIMSUS:	Elektriline:	1.77 kW
	Esialgne gaasi tüüp:	G20 (2H) 20 mbar = 2.6 kW
	Gaasi asendamine:	G30/G31 30/30 mbar = 196 g/h G30/G31 30/30 mbar = 2.7 kW
Elektrivarustus:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz	
Seadme kategooria:	II2H3B/P	
Gaasiühendus:	G 1/2"	
Seadme klass:	3	

13.2 Gaasiahju põleti

Gaasi tüüp	GAASI NIMI-VÕIMSUS (kW)	GAASI NIMI-VOOL (g/h)	Vähendatud gaasivõimsus (kW)	MÖÖDAVILGUNÕEL (1/100 mm)	INJEKTORI TÄHIS (1/100 mm)
G20 (2H) 20 mbar	2.6	-	0.7	Reguleeritud	112 ○
G30/G31 30/30 mbar	2.7	196	0.7	43	80

14. ENERGIATÕHUSUS

14.1 Tooteteave ja tooteteabe leht vastavalt EL-i ökodisaini ja energiamärgistuse eeskirjadele

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	EOG2102AOX 949713402
Energiatõhususe indeks	81.7
Energiatõhususe klass	A+
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	1.48 kWh/tsükkel 5.33 MJ/tsükkel
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	1.59 kWh/tsükkel 5.72 MJ/tsükkel
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Gaas
Helitugevus	68 l
Ahju tüüp	Integreeritud ahi
Mass	29.0 kg

EN 15181 Gaasiahjude energiatarbimise mõõtmismeetod.

14.2 Tooteteave energiatarbimise ja kohaldatava vähese energiatarbega režiimini jõudmiseks kuluva maksimaalse aja kohta

Väljalülitatud režiimis tarbitav võimsus 0.3 W

Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks 20 min

14.3 Energia kokkuhoiu nõuanded

Järgmised nõuanded aitavad teil seadme kasutamisel energiat säästa.

Veenduge, et seadme töötamise ajal on seadme uks korralikult kinni. Ärge küpsetamise ajal seadme ust liiga tihti avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energiasäästmise parandamiseks kasutage metallist kööginõusid ja tumedaid, mittepeegelduvaid küpsetusvorme ja anumaid.

Ärge kuumutage seadet enne toiduvalmistamist, välja arvatud juhul, kui see on spetsiaalselt soovitatav.

Kui valmistate järjest mitu küpsetist, püüdke need ahju panna võimalikult lühikeste vahedega.

Jääkkuumus


Kui küpsetusaeg on pikem kui 30 minutit, vähendage vähemalt 3–10 minutit enne küpsetusaja lõppu seadme temperatuuri. Seadme sees oleva jääkkuumuse abil küpsemine jätkub.


Muude roogade soojashoidmiseks või kuumutamiseks kasutage jääkkuumust.

Toidu soojashoidmine

Jääkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

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 kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

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



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

www.electrolux.com/support

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	26
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	28
3. INSTALAREA.....	31
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	35
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	36
6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	36
7. FUNCȚIILE CEASULUI.....	37
8. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	38
9. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	39
10. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	39
11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	44
12. DEPANARE.....	47
13. DATE TEHNICE.....	48
14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	48
15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	50

1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

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

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

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic utilizarea în locuințe individuale într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu folosi aparatul înainte de a-l instala în structura încorporată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.

- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- 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 un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea

AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.

- Înainte de a instala aparatul, verificați dacă ușa aparatului se poate deschide fără probleme.
- Nu utiliza aparatul fără capacul inferior al cavității. Acesta este o componentă funcțională de siguranță.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.

Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului de sub blatul de lucru)	590 (600) mm
--	--------------

Lățimea dulapului	560 mm
-------------------	--------

Adâncimea dulapului	550 (550) mm
---------------------	--------------

Înălțimea părții frontale a aparatului	594 mm
--	--------

Înălțimea părții posterioare a aparatului	576 mm
---	--------

Lățimea părții frontale a aparatului	595 mm
Lățimea părții posterioare a aparatului	559 mm
Adâncimea aparatului	569 mm
Adâncimea încorporabilă a aparatului	548 mm
Adâncimea cu ușa deschisă	1022 mm
Dimensiunea minimă a orificiului de ventilație. Orificiul este poziționat în partea din spate jos	560x110 mm
Dimensiunea minimă a orificiului de ventilație. Orificiul este poziționat în partea din spate sus	560x50 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al peretelui posterior	1500 mm
Șuruburi de montaj	4x25 mm

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în

special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.

- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare.
- Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Acest aparat este livrat cu un cablu de alimentare electrică.

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa:

H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Pentru secțiunea cablului consultați puterea totală consumată de pe plăcuța cu date tehnice. De asemenea, puteți consulta tabelul:

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm ²)
maxim 1380	3x0.75
maxim 2300	3x1
maxim 3680	3x1.5

Cablul de împământare (cablul verde/galben) trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât cablurile neutre din faza maro și albastre

2.3 Racordul la gaz

- Toate racordurile la gaz trebuie realizate de către o persoană calificată.

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

2.4 Utilizarea

AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

ATENȚIE!

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

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.

- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Utilizați întotdeauna sticlă și borcane aprobate în scopuri de conservare.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.

AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
 - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității 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 sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Aluminiul nu este un material potrivit pentru a fi în contact cu alimentele foarte acide și/sau foarte sărate. În asemenea cazuri, înainte de a găti puneți întotdeauna în tavă o hârtie de copt rezistentă la grăsime.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă

dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

2.5 Îngrijire și curățare

⚠️ AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală, incendii sau deteriorare a aparatului!

- Înainte de a efectua operațiunile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul ca panourile de sticlă să se spargă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat
- Curățați cu regularitate aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale și umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.
- Nu curățați emailul catalitic cu detergenți.

2.6 Iluminare interioară

⚠️ AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

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

2.7 Serviciul de asistență tehnică

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

2.8 Eliminare

⚠️ AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

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

3. INSTALAREA

⚠️ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

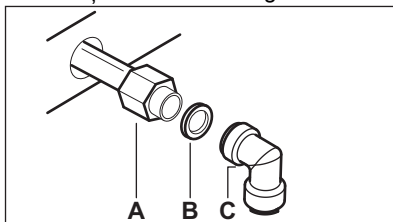
3.1 Racordul la gaz

Racordul de alimentare cu gaz se află în spatele cuptorului.

Nu folosiți țevi flexibile din cauciuc.

1. Înainte de racordarea la gaz, deconectați cuptorul de la rețeaua electrică.
2. Închideți robinetul principal de alimentare cu gaz.

3. Nu împingeți complet cuptorul în mobilierul încorporat, lăsați un spațiu liber de aproximativ 30 cm.
4. Conectați alimentarea cu gaz.



- A. Racordul de alimentare cu gaz, capătul axului cu racord
 - B. Garnitură
 - C. Cot
5. Puneți garnitura furnizată între țevă și racordul de alimentare cu gaz. Rotiți țevă la 1/2" din rampa de alimentare cu gaz.
 6. Folosiți o cheie de 22 mm pentru a strânge piulițele. Păstrați în poziție corectă rampa de alimentare cu gaz. Manevrați cu atenție circuitul de alimentare cu gaz.

⚠ AVERTISMENT!

Nu folosiți flacără pentru a verifica dacă există pierderi.

7. Împingeți complet cuptorul în mobilierul încorporat.

⚠ AVERTISMENT!

Nu presați racordul de alimentare cu gaz și țevă atunci când împingeți cuptorul în mobilierul încorporat.

8. Etanșezați corect racordul. Folosiți un aparat de detectare a scurgerilor de gaz pentru verificare.

3.2 Adaptarea la diferite tipuri de gaz

Doar un tehnician calificat este autorizat să realizeze reglarea pentru tipuri diferite de gaz.

Cuptorul este setat pentru tipuri diferite de gaz. Puteți trece de la gaz lichefiat la gaz natural folosind injectoarele corecte.

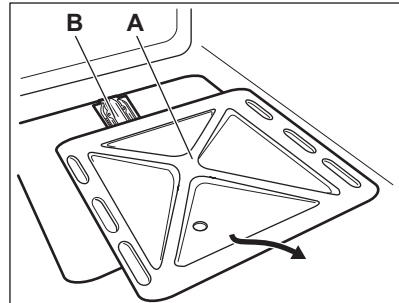
Debitul de gaz se va regla corespunzător.

⚠ AVERTISMENT!

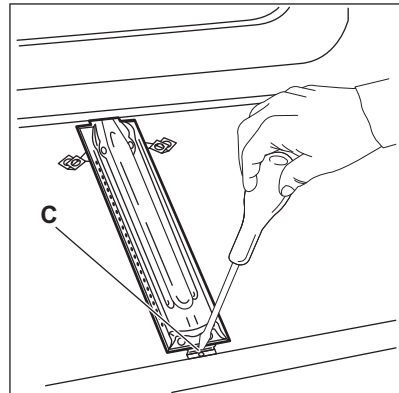
Înainte de a înlocui injectoarele, verificați dacă butoanele pentru gaz sunt în poziția oprit. Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică. Așteptați până când cuptorul este rece. Există un risc de rănire.

3.3 Înlocuirea injectoarelor cuptorului

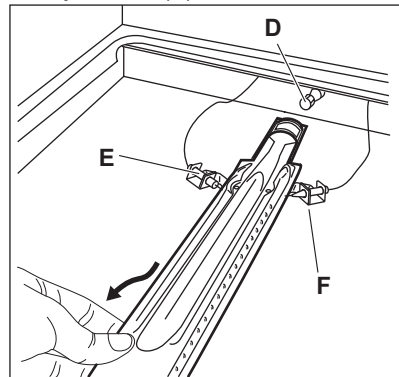
1. Pentru a avea acces la arzătorul (B) înlăturați podeaua interioară a cuptorului (A).



2. Desfaceți șurubul (C), care fixează arzătorul.



3. Scoateți cu atenție arzătorul din suportul injectorului (D).



4. Deplasați-l încet spre stânga. Nu apăsați cablul de conectare a generatorului de scânteie (F) și conductorul termocuplului (E).
5. Scoateți injectorul arzătorului (D) cu o cheie tubulară de 7 mm și înlocuiți-l cu altul care este adecvat pentru tipul de gaz utilizat.
Consultați capitolul „Date tehnice”.
6. Montați arzătorul în ordine inversă. Înlocuiți eticheta cu tipul de gaz, aflată lângă racordul de alimentare, cu cea corespunzătoare noului tip de gaz.

Arzătorul de gaz al cuptorului nu are nevoie de reglarea primară a gazului.



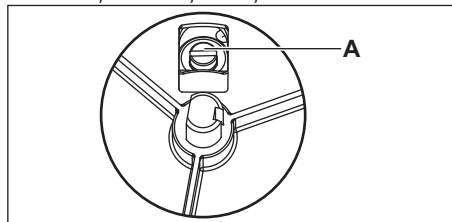
Presiunea de alimentare cu gaz a aparatului este conformă cu valorile recomandate.



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

3.4 Reglarea nivelului minim al arzătorului cuptorului

1. Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.
2. Rotiți butonul de selectare pentru comanda gazului la poziția de minim și scoateți-l.
3. Ajustați șurubul de reglare (A) cu ajutorul unei șurubelnițe subțiri.



Modificarea tipului de gaz	Ajustarea șurubului de reglare
De la gaz natural la gaz lichefiat	Strângeți complet șurubul de reglare.
De la gaz lichefiat la gaz natural	Desfaceți șurubul de reglare aproximativ 1/3 de tură.

4. Fixați butonul de selectare pentru comanda gazului.
5. Conectați cuptorul la rețeaua electrică.

AVERTISMENT!

Ștecherul poate fi introdus în priză numai după ce toate componentele au fost montate în pozițiile inițiale. Există un risc de rănire.

6. Aprindeți arzătorul cuptorului cu gaz. Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”.
7. Setați butonul de selectare pentru comanda gazului la poziția maximă și lăsați cuptorul să se încălzească timp de 10 minute.
8. Rotiți butonul de selectare pentru comanda gazului din poziția maximă în poziția minimă.

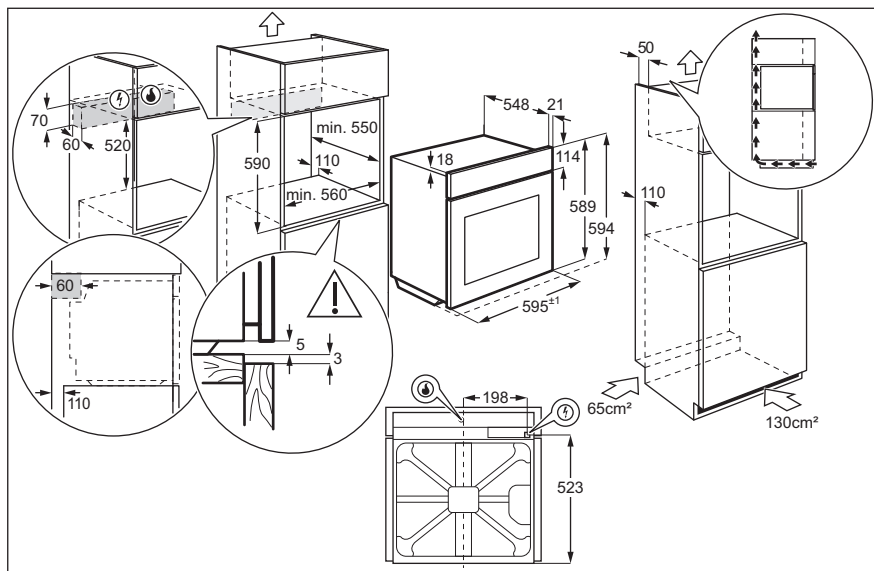
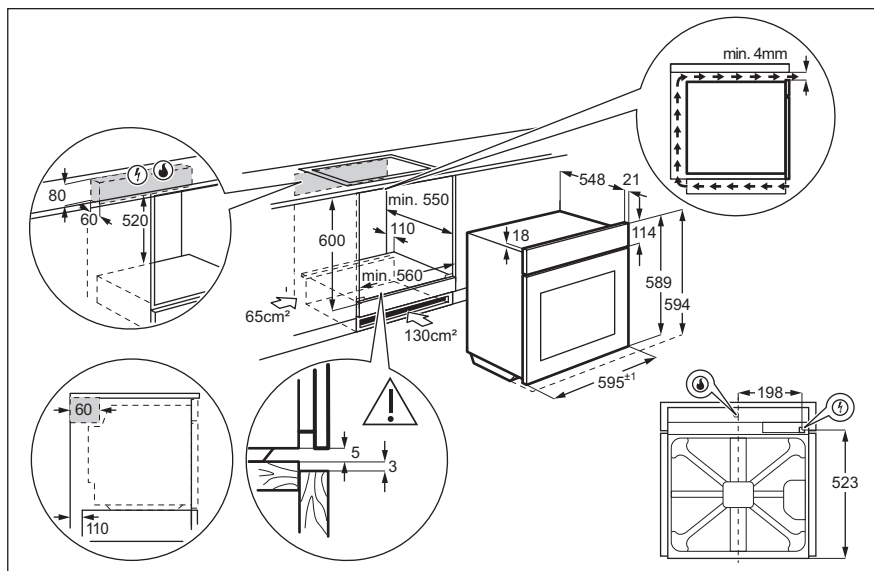
Verificați flacăra. Dacă flacăra se stinge, reluați procedura. La nivelul coroanei arzătorului, flacăra trebuie să fie mică și constantă.

Producătorul nu își asumă nici o responsabilitate dacă aceste măsuri de siguranță nu sunt respectate.

3.5 Încadrarea în mobilier

Instalați aparatul doar într-o bucătărie sau într-o bucătărie-sufragerie. Nu instalați aparatul într-o baie sau într-un dormitor.

Puteți instala aparatul „încorporat” sau „încadrat sub”. Dimensiunile pentru mobilierul încorporabil trebuie să fie conforme cu imaginile corespunzătoare.



Trebuie să existe o distanță minimă de 4 mm între suprafața de sus a aparatului și suprafața de sus a interiorului mobilierului.

Atunci când instalați aparatul „încastat sub” (sub o hotă), instalați hota înainte de a instala cuptorul.

Materialele trebuie să reziste la o creștere de temperatură de cel puțin 60°C peste temperatura ambiantă.

Trebuie să existe o alimentare cu aer continuă în jurul cuptorului pentru a preveni încălzirea prea tare a cuptorului.

Pentru funcționarea corectă, mobilierul cuptorului trebuie să aibă o deschidere minimă de 130 cm² în față sau pe laterale (o deschidere minimă de 65 cm² pe fiecare latură). Producătorul recomandă o deschidere de 130 cm² în față pentru un cabinet din cărămidă și o deschidere de 65 cm² pe fiecare latură pentru un mobilier din lemn.

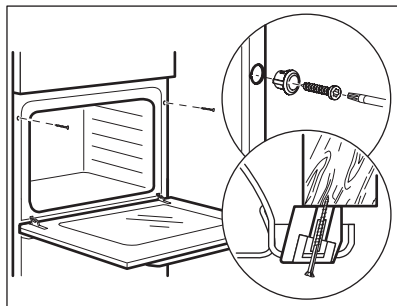
Atunci când instalați o hotă deasupra cuptorului, realizați circuite electrice diferite pentru hotă și cuptor.

Conectarea se va face doar cu cabluri adecvate puterii furnizate.



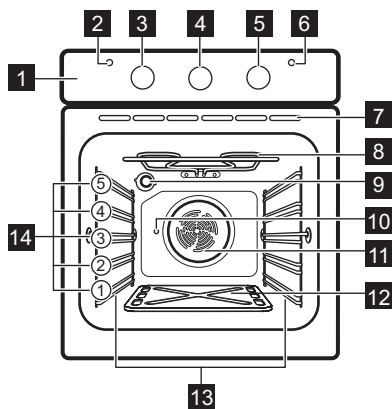
După instalare, asigurați-vă există posibilitatea unui acces la facil la aparat pentru eventualele operații de întreținere sau reparație.

3.6 Fixarea aparatului de mobilier



4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Indicator grătar
- 3 Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 4 Buton de selectare pentru Ceas avertizor
- 5 Buton de selectare pentru comanda gazului

- 6 Indicator de stare pentru alimentarea electrică
- 7 Fante de aerisire pentru ventilatorul de răcire
- 8 Element de încălzire
- 9 Bec
- 10 Orificiu pentru rotisor
- 11 Ventilator
- 12 Placă inferioară din cavitatea cuptorului
- 13 Suport pentru raft, detașabil
- 14 Poziții rafturi

4.2 Accesorii

- **Raft de sârmă**
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de coacere aluminizată**
Pentru prăjituri și fursecuri.
- **Rotisor**
Pentru coacerea bucăților de carne și a păsărilor mai mari.

5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Placă inferioară din cavitatea cuptorului

Atunci când cumpărați cuptorul, inițial placa de la baza cavității cuptorului se regăsește la accesorii. Înainte de a utiliza cuptorul pentru prima dată, puneți placa de la bază cu orificiul înspre partea frontală pe zona arzătorului, conform indicațiilor din capitolul „Descrierea produsului”.

5.2 Prima curățare

Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.



Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

Curățați cuptorul și accesoriile înainte de prima utilizare.

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

5.3 Preîncălzirea

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

1. Setează funcția . Setează temperatura maximă.
2. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
3. Setează funcția . Setează temperatura maximă.
4. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 minute.
5. Opriti cuptorul și lăsați-l să se răcească. Accesoriile pot deveni mai fierbinți decât de obicei. Cuptorul poate emite un miros și fum. Aerisiți bine încăperea.

6. UTILIZAREA ZILNICĂ

AVERTISMENT!


Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Aprinderea arzătorului de gaz al cuptorului



Dispozitivul de siguranță al cuptorului:

Cuptorul cu gaz este dotat cu un termocuplu. Acesta oprește fluxul de gaz dacă flacăra se stinge.

1. Apăsăți butonul de selectare pentru comanda gazului și rotiți-l la .
2. Țineți apăsat butonul de selectare pentru comanda gazului timp de maxim 15 secunde pentru a permite încălzirea termocuplului. Nu eliberați butonul de selectare înainte de aprinderea flăcării, în caz contrar alimentarea cu gaz este întreruptă.


Nu țineți apăsat butonul de selectare pentru comanda gazului pentru mai mult de 15 secunde. Dacă arzătorul cuptorului nu se aprinde după 15 secunde, eliberați butonul de selectare pentru comanda gazului, rotiți în poziția oprit și deschideți ușa cuptorului. Așteptați cel puțin 1 minut, închideți ușa cuptorului și încercați să aprindeți din nou arzătorul cuptorului.

6.2 După aprinderea arzătorului cu gaz al cuptorului






1. Eliberați butonul de selectare pentru comanda gazului.
 2. Rotiți butonul pentru comanda gazului pentru a seta temperatura.
- Controlați flacăra prin orificiile din placa de la baza cavității.

Indicatorul de alimentare electrică se aprinde atunci când rotiți butonul de selectare pentru funcțiile cuptorului.

6.3 Buton de selectare pentru comanda gazului

Simbol	Funcție
	Arzătorul cuptorului este stins.
Poziția oprit	
150 °C - 250 °C	Reglare interval de temperatură.

6.4 Funcțiile cuptorului

Funcția cuptorului	Aplicație
	Cuptorul este oprit.
Poziția oprit	
	Pentru a aprinde becul fără nici o funcție de gătit.
Iluminare cuptor	
	Pentru carnea la grătar, inclusiv kebab și bucăți mai mici de carne. Pentru a frige bucăți mai mari de carne la rotisor.
Grătar + Rotisor	
	Pentru a regla temperatura pentru grătarul electric din centrul cavității de la un minim de circa 50 °C la un maxim de circa 200 °C.
Reglare interval de temperatură	
	Pentru a coace și deshidrata alimentele. Puteți utiliza ventilatorul în combinație cu arzătorul de gaz al cuptorului. Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de numărul și de dimensiunea alimentelor congelate.
Gătire cu aer cald /Decongelare	




Nu puteți utiliza simultan cuptorul cu gaz și funcția Grătar + Rotisor.


6.5 Utilizarea ventilatorului



Arzătorul pe gaz încălzește aerul din interiorul cuptorului. Ventilatorul circulă aerul fierbinte pentru a menține temperatura egală.

1. Aprindeți arzătorul de gaz al cuptorului.
2. După aprindere, rotiți butonul de selectare pentru funcțiile cuptorului la .

6.6 Utilizarea grătarului

1. Rotiți în sens orar butonul de selectare pentru funcțiile cuptorului la  și setați temperatura maximă.
 2. Reglați poziția grătarului și a ghidajului cratiței adânci în funcție de dimensiunea alimentelor.
- Consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Grill.

6.7 Indicator grătar

Indicatorul grătarului se aprinde când este selectată funcția de gătire la grătar. Acesta se stinge când cuptorul ajunge la temperatura setată. Se va aprinde și se va stinge ciclic pentru a indica schimbările de temperatură.

7. FUNCȚIILE CEASULUI

7.1 Ceas avertizor

Se utilizează pentru a seta o numărătoare inversă pentru o funcție a cuptorului.



Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării aparatului.

Rotiți la maxim butonul cronometrului, după care îl rotiți la intervalul de timp necesar.

După ce se scurge întreaga perioadă de timp, este emis un semnal sonor.

8. UTILIZAREA ACCESORIILOR

⚠️ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

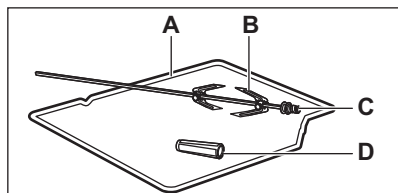
8.1 Utilizarea rotisorului

⚠️ AVERTISMENT!

Procedați cu atenție atunci când utilizați rotisorul. Furculițele de fixare și țepușa sunt ascuțite. Există pericol de vătămare.

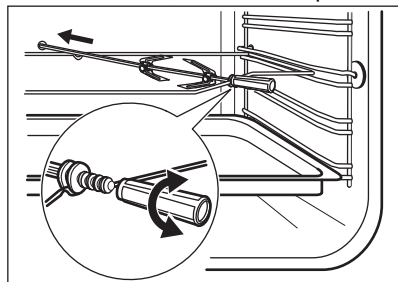
⚠️ AVERTISMENT!

Când scoateți rotisorul utilizați mănuși adecvate pentru cuptor. Rotisorul și grătarul sunt fierbinți. Pericol de arsuri.

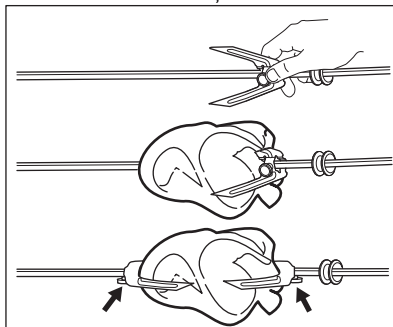


- A. Cadrul rotisorului
- B. Furculițe
- C. Țepușă
- D. Mâner

1. Puneți mânerul rotisorului în frigăruie.
2. Puneți cratița adâncă pe poziția cea mai de jos a raftului.
3. Puneți cadrul țepușei în poziția celui de-al treilea raft, numărând începând de jos.



4. Introduceți prima furculiță în țepușă, așezați apoi carnea în rotisor și fixați cea de-a doua furculiță.



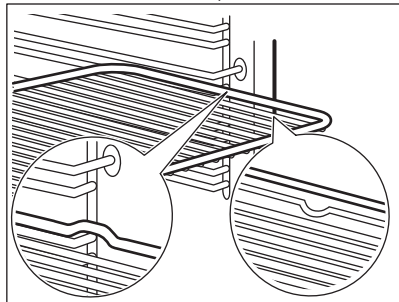
5. Strângeți de șuruburi pentru a strânge furculițele.
6. Introduceți vârful țepușei în orificiul prevăzut pentru aceasta.
7. Așezați capătul din spate al țepușei pe cadrul rotisorului. Consultați capitolul „Descrierea produsului”.
8. Scoateți mânerul rotisorului.
9. Selectați o funcție care folosește rotisorul. Rotisorul începe să se învârtă.
10. Reglați temperatura necesară. Consultați tabelele de gătit.

8.2 Introducerea accesoriilor

O mică adâncitură în partea de sus sporește siguranța. Adânciturile sunt și dispozitive anti-răsturnare. Marginea ridicată a raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

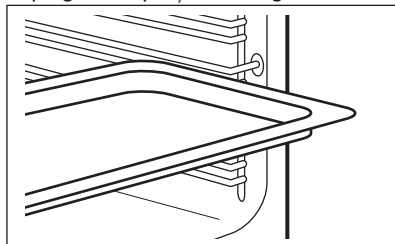
Raft sârmă:

Împinge raftul pe șinele de ghidare și asigură-te că piciorușele sunt orientate în jos.



Tavă de gătit:

Împinge tava pe șinele de ghidare.



9. FUNCȚII SUPLIMENTARE

9.1 Suflanta cu aer rece

Atunci când cuptorul funcționează, suflanta cu aer rece pornește automat pentru a menține reci suprafețele cuptorului. Dacă

opriți cuptorul, suflanta cu aer rece poate continua să funcționeze până când aparatul se răcește.

10. INFORMAȚII ȘI SFATURI

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.



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

10.1 Recomandări pentru gătit

Cuptorul are cinci poziții pentru rafturi.

Numărați pozițiile rafturilor începând din partea de jos a podelei cuptorului.

Cuptorul dumneavoastră poate să aibă un alt comportament la coacere/frigere față de cuptorul de până acum. Tabelele de mai jos vă indică setările standard pentru temperatură, durata gătitului și poziția raftului.

Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară.

Cuptorul are un sistem special care produce o circulație naturală a aerului și o reciclare constantă a aburului. Cu acest sistem puteți găti într-un mediu cu aburi și puteți păstra preparatele moi în interior și crocante la exterior. Aceasta reduce durata de gătire și consumul de energie.

Coacerea prăjiturilor

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

Grill

Puneți alimentele aproape de elementul superior de încălzire pentru o coacere mai rapidă sau mai departe de element pentru o coacere mai lentă.

Pentru a reduce la minimum stropirea cu grăsimi, alimentele trebuie uscate înainte de a le pune pe grătar. Carnea macră și peștele se ung cu puțin ulei sau unt topit pentru a le păstra umede în timpul coacerii.

Garniturile, cum ar fi roșiile și ciupercile, pot fi așezate sub grătar atunci când faceți carne la grătar.

Alimentele trebuie întoarse pe durata gătirii, după caz.

Gătirea cărnii și a peștelui

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

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

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.

10.2 Tabele pentru coacere și frigere

Prăjituri

Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute înainte de gătire.

Folosiiți o formă pentru prăjituri dacă nu este specificat mai jos un alt vas.

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

Utilizați funcția: Gătire cu aer cald.

Alimente	Temperatură (°C)	Durată (min)
Rețete cu compoziție bătută cu telul	160	45 - 60
Aluat fraged	160	20 - 30
Prăjitură cu brânză și lapte bătut, pe un raft de sârmă	160	70 - 80
Plăcintă cu mere, într-o formă pentru prăjituri de 20 cm pe un raft de sârmă	160	80 - 100
Strudel, tavă de gătit	min.	60 - 80
Tartă cu gem	165	30 - 40
Pandispan	160	50 - 60

Alimente	Temperatură (°C)	Durată (min)
Prăjitură pentru Crăciun / Tort cu multe fructe, formă pentru prăjituri de 20 cm	min.	90 - 120
Prăjitură cu prune, formă de pâine	160	50 - 60
Prăjituri mici - un singur nivel, tavă de gătit	min. - 160	25 - 35
Biscuiți/ Patiserie - un singur nivel, tavă de gătit	min.	30 - 35
Chifle dulci, tavă de gătit	180	15 - 20
Eclere, tavă de gătit	170	25 - 35
Tarte, formă pentru prăjituri de 20 cm	170	45 - 70
Tort cu multe fructe, formă pentru prăjituri de 24 cm	min.	110 - 120
Sandviș Victoria, formă pentru prăjituri de 20 cm	160	50 - 60

Pâine și pizza

Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute înainte de gătire.

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

Utilizați funcția: Gătire cu aer cald.

Alimente	Temperatură (°C)	Durată (min)	Comentarii
Paine alba	190	60 - 70	1 - 2 bucăți, 0,5 kg per bucată
Pâine de seară	180	30 - 45	Într-o formă de pâine
Chifle	230 - 250	10 - 20	6 - 8 role într-o tavă de coacere
Pizza	190	10 - 20	Într-o tavă de coacere sau cratiță adâncă
Pateuri	190	10 - 20	Într-o tavă de gătit

Tarte

Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute înainte de gătire.

Folosiți forma pentru prăjituri.

Utilizați raftul de pe al patrulea nivel.

Utilizați funcția: Gătire cu aer cald.

Alimente	Temperatură (°C)	Durață (min)
Tarte cu paste	180	45 - 50
Tarte cu legume	175	45 - 60
Tarte tip Quiche	180	50 - 60

Pește

Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute înainte de gătire.

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

Utilizați funcția: Gătire cu aer cald.

Alimente	Temperatură (°C)	Durață (min)	Comentarii
Păstrăv / Doradă roșie	175	40 - 55	3 - 4 pești
Ton / Somon	175	35 - 60	4 - 6 fileuri

10.3 Gătitul în cuptorul cu gaz

Carne și Pui

Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute înainte de gătire.

Folosiți raftul de sârmă.

Puneți cratița adâncă pe a doua poziție a raftului.

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

Alimente	Temperatură (°C)	Durață (min)
Vită cu os, 1,0 kg	min.	40 - 50
Vită fără os, 1,0 kg	190	50
Miel, 1,0 kg	min.	40 - 50
Pui / Iepure, 1,2 kg	220 - 230	75 - 85
Rață, 1,0 kg	190	80 - 90

Alimente	Temperatură (°C)	Durață (min)
Friptură de vită englezescă - în sânge	220	44 - 50
Friptură de vită englezescă - medie	220	51 - 55
Friptură de vită englezescă - bine făcută	220	56 - 60

Curcan

Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute înainte de gătire.

Folosiți cratița adâncă.

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

Alimente	Temperatură (°C)	Durață (min)
Curcan, 4,5 - 5,5 kg	160	210 - 240

Pateuri

Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute înainte de gătire.

Folosiți o tavă de coacere aluminizată dacă nu este specificat mai jos un alt vas.

Utilizați raftul de pe al patrulea nivel.

Alimente	Temperatură (°C)	Durață (min)
Tartă cu fructe într-o formă rotundă pentru prăjituri de 26 cm pe raftul de sârmă	165	40 - 50
Plăcintă cu fructe într-o formă rotundă pentru prăjituri de 26 cm pe raftul de sârmă	min.	40 - 50
Choux a la creme sau ecleruri	190	25 - 30
Foietaj pufoș	170	15 - 20
Tartă cu gem într-o formă rotundă pentru prăjituri de 30 cm pe raftul de sârmă	165	40 - 50

Budincă

Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute înainte de gătire.

Folosiți 9 vase ceramice ramekin.

Turnați 2 cm de apă în cratița adâncă.

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

Alimente	Temperatură (°C)	Durată (min)
Royale la bain-marie	min.	60 - 75

Prăjituri

Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute înainte de gătire.

Folositi o tavă de coacere aluminizată dacă nu este specificat mai jos un alt vas.

Utilizați raftul de pe al patrulea nivel.

Alimente	Temperatură (°C)	Durată (min)
Tort cu multe fructe într-o formă pentru prăjituri de 20 de cm pe raftul de sârma	min.	150 - 170
Tort cu multe fructe într-o formă pentru prăjituri de 20 de cm pe raftul de sârma	min.	150
Prăjitură Madeira într-o formă pentru prăjituri de 20 de cm pe raftul de sârma	min.	105 - 120
Prăjituri mici	min. - 170	35 - 50
Turtă dulce	min.	35 - 45

Pâine

Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute înainte de gătire.

Utilizați tava de coacere aluminizată.

Utilizați raftul de pe al patrulea nivel.

Alimente	Temperatură (°C)	Durată (min)
Pâine, 0,5 kg	180 - 190	40 - 50
Pâine, 1,0 kg	180 - 190	50 - 60

Alimente	Temperatură (°C)	Durată (min)
Cornuri și chifle	180 - 190	15 - 20

10.4 Grill

Preîncălziți cuptorul timp de 3 minute înainte de gătire.

Utilizați raftul de pe al patrulea nivel.

Temperatura maximă este valoarea implicită pentru toate tipurile de alimente.

Alimente	Bucăți	Durată (min)	
		Pe o parte	Pe cealaltă parte
File bucăți, 0,8 kg	4	12 - 15	12 - 14
Biftec, 0,6 kg	4	10 - 12	6 - 8
Pui (tăiat în 2), 1,0 kg	2	30 - 35	25 - 30
Kebab	4	10 - 15	10 - 12
Piept de pui, 0,4 kg	4	12 - 15	12 - 14
File de pește, 0,4 kg	4	12 - 14	10 - 12
Sandviș cu pâine prăjită	4 - 6	5 - 7	-
Pâine prăjită	4 - 6	2 - 4	2 - 3

10.5 Rotisor

Preîncălziți cuptorul timp de 3 minute înainte de gătire.

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

Alimente	Temperatură (°C)	Durată (min)
Pasăre, 1,0 - 1,2 kg	max.	75 - 85
Friptură, 0,8 - 1,0 kg	max.	75 - 85

10.6 Decongelare

Alimente	Cantitate (kg)	Timp de decongelare (min)	Timp suplimentar de decongelare (min)	Comentarii
Pui	1.0	100 - 140	20 - 30	Puneți puiul pe platanul inferior întors, pe o farfurie mare. Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Carne	1.0	100 - 140	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
	0.5	90 - 120		
Păstrăv	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Căpșuni	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Unt	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Frișcă	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Frișca se poate bate chiar dacă au mai rămas unele părți ușor înghețate.
Prăjitură	1.4	60	60	-

10.7 Informații pentru institutele de testare

Teste conform cu IEC 60350-1.

Aliment	Funcție	Accesorii	Nivel raft	Temperatura (°C)	Durață (min)	Comentarii
Prăjituri mici	Gătire cu aer cald	Tavă de gătit aluminizată	4	160 - 170	25 - 35	Puneți 20 de prăjituri mici pe o tavă de gătit. Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.
Plăcintă cu mere	Gătire cu aer cald	Raft de sârmă	4	160	80 - 100	Folosiți 2 forme (diametrul de 20 cm), așezate pe diagonală. Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.
Pandișpan	Gătire cu aer cald	Raft de sârmă	4	160 - 170	45 - 55	Folosiți o formă de prăjitură (diametrul de 26 cm). Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.
Biscuit sfărâmicios	Gătire cu aer cald	Tavă de gătit aluminizată	4	150 - 160	30 - 40	Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.
Pâine prăjită 4 - 6 bucăți	Grill	Raft de sârmă	4	max.	2 - 3 minute pe o parte; 2 - 3 minute pe cealaltă parte	Preîncălziți cuptorul timp de 3 minute.

Aliment	Funcție	Accesorii	Nivel raft	Temperatura (°C)	Durată (min)	Comentarii
Burger de vită 6 bucăți, 0,6 kg	Grill	Raft de sârmă și tavă de colectare	4	max.	20 - 30	Puneți raftul de sârmă pe al patrulea nivel și tava de colectare pe al treilea nivel al cuptorului. Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire. Preîncălziți cuptorul timp de 3 minute.

11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Note cu privire la curățare

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

Utilizați un agent de curățare dedicat pentru curățarea suprafețelor metalice.

Curățați interiorul cuptorului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte resturi alimentare poate provoca un incendiu.

Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un agent de curățare. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.

Curățați murdăria rezistentă cu produs special de curățat cuptorul. Nu folosiți agent de curățare a cuptorului pe suprafețele catalitice.

Dacă aveți accesorii anti-aderente, nu le curățați utilizând agenți agresivi, obiecte cu margini ascuțite sau în mașina de spălat vase. Stratul anti-aderent poate fi deteriorat.

Umezeala poate produce condens în cuptor sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, porniți cuptorul cu 10 minute înainte de a găti. Curățați umezeala din cavitate după fiecare utilizare.

11.2 Pentru cuptoarele din inox sau aluminiu

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

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

11.3 Curățarea garniturii ușii

Verificați la intervale regulate garnitura ușii. Garnitura ușii se află în jurul cadrului cavității cuptorului. Nu utilizați cuptorul dacă garnitura ușii este deteriorată. Contactați un Centru de service autorizat.

Pentru a curăța garnitura ușii consultați informațiile generale despre curățenie.

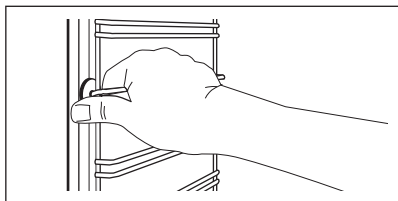
11.4 Scoaterea suporturilor raftului / panourilor catalitice

Pentru a curăța cuptorul, scoateți suporturile pentru raft / panourile catalitice.

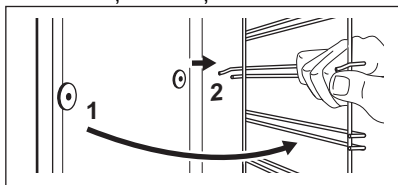
ATENȚIE!

Aveți grijă când scoateți suporturile pentru raft. Panourile catalitice nu sunt fixate de pereții cuptorului și pot cădea când suporturile pentru raft sunt scoase.

1. Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral. Țineți ghidajele raftului din spate și panoul catalitic în poziție cu cealaltă mână.



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



Instalați accesoriile scoase în ordine inversă.

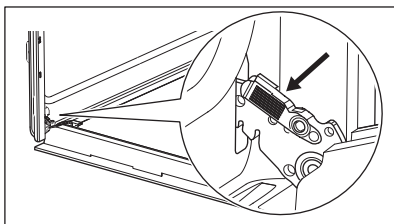
11.6 Cum se scoate și se montează: Ușa

Ușa cuptorului are patru panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Citiți toate instrucțiunile de la „Scoatarea și instalarea ușii” înainte de a scoate panourile de sticlă.

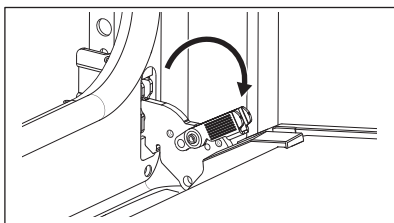
⚠ ATENȚIE!

Nu utilizați cuptorul fără panourile de sticlă.

- Pasul 1** Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.



- Pasul 2** Ridicați și trageți încuietorile până când se aude un clic.



11.5 Curățare catalitică

Cavitatea cu acoperire catalitică se curăță automat. Aceasta absoarbe grăsimea.

Înainte de a porni curățarea catalitică:

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

1. Setati temperatura maximă și apoi lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.

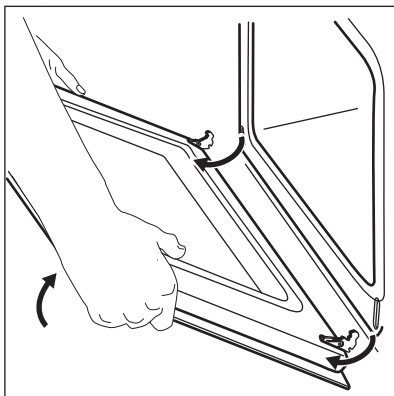
2. Opriți cuptorul.

3. După ce cuptorul se răcește, curățați cavitatea cu o lavetă moale și udă.

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

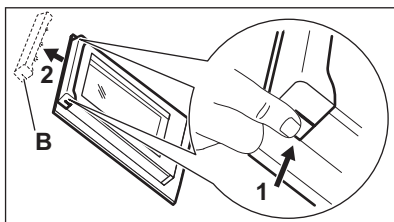
Pasul 3 Închideți ușa cuptorului până la jumătate în prima poziție de deschidere. După aceea, ridicati și trageți pentru a scoate ușa din locaș.

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

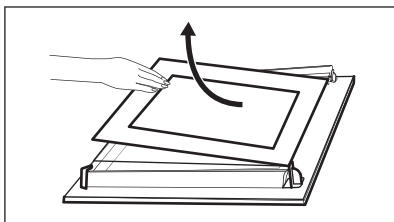


Pasul 5 Țineți garnitura ușii (B) pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.

Pasul 6 Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.



Pasul 7 Țineți panoul de sticlă al ușii de partea superioară și scoateți-l cu atenție. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.

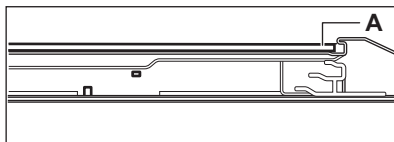


Pasul 8 Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu atenție panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

Pasul 9 După curățare, instalați panoul de sticlă și ușa cuptorului.

Dacă ușa este instalată corect, veți auzi un clic la închiderea clemelor.

Zona imprimată trebuie să fie orientată spre partea interioară a ușii. După instalare, asigurați-vă că suprafața cadrului panoului din sticlă din zonele serigrafiate nu prezintă asperități la atingere. Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic. Asigurați-vă că ați montat corect panoul intern de sticlă în locașuri.



11.7 Înlocuirea becului

AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

1. Opriți cuptorul.
Așteptați până când cuptorul s-a răcit.
2. Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.
3. Puneți o lavetă pe fundul cavității.

ATENȚIE!

Întotdeauna țineți becul halogen cu ajutorul unei cârpe pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

Becul din spate

1. Rotiți capacul din sticlă al becului și scoateți-l.
2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o căldură de 300°C.
4. Montați capacul de sticlă.

12. DEPANARE

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul este oprit.	Porniți cuptorul.
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă reappare problema cu siguranța, contactați un electrician calificat.
Cuptorul nu funcționează.	Aprinderea automată nu funcționează.	Aprindeți arzătorul cu ajutorul un chibrit lung. Țineți flacăra lângă orificiul din partea inferioară a cavității cuptorului. Simultan, rotiți butonul de selectare pentru gaz în sens antiorar până la temperatura maximă. După aprinderea flăcării, țineți apăsat butonul de selectare pentru gaz timp de maxim 15 secunde pentru a încălzi termocuplul. În caz contrar, alimentarea cu gaz se întrerupe.
Becul nu funcționează.	Becul este stricat.	Înlocuiți becul.
Aburul și condensul se depun pe alimente și în cavitatea cuptorului.	Un vas a fost lăsat prea mult timp în cuptor.	Alimentele nu trebuie lăsate în cuptor pentru mai mult de 15-20 de minute după gătire.
Flacăra se stinge imediat după aprindere.	Termocuplul nu este încălzit.	După aprinderea flăcării, țineți apăsat butonul de comandă pentru gaz timp de maxim 15 secunde.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Rotisorul nu se învârt.	Rotisorul nu este introdus corect în orificiul său.	Consultați capitolul „Utilizarea accesoriilor”, Utilizarea rotisorului.

12.2 Date pentru service

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

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

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

Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.)

Codul numeric al produsului (PNC)

Numărul de serie (S.N.)

13. DATE TEHNICE

13.1 Date tehnice

PUTERE TOTALĂ:	Electrică:	1.77 kW
	Gaz inițial:	G20 (2H) 20 mbar = 2.6 kW
	Gaz de schimb:	G30/G31 30/30 mbar = 196 g/h G30/G31 30/30 mbar = 2.7 kW
Alimentare electrică:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz	
Categoria aparatului:	I12H3B/P	
Racordul la gaz:	G 1/2"	
Clasa aparatului:	3	

13.2 Arzătorul cuptorului cu gaz

Tipul gazului	PUTEREA NOMINALĂ A GAZULUI (kW)	DEBIT NOMINAL PENTRU GAZ (g/h)	Puterea redusă a gazelor (kW)	ORIFICIU DE BY-PASS (1/100 mm)	MARCAJ INJECTOR (1/100 mm)
G20 (2H) 20 mbar	2.6	-	0.7	Reglementat	112 ○
G30/G31 30/30 mbar	2.7	196	0.7	43	80

14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

14.1 Fișa cu informații despre produs și informații despre produs în conformitate cu Regulamentul UE privind etichetare ecologică și energetică

Denumirea furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	EOG2102AOX 949713402
Index de eficiență energetică	81.7
Clasă de eficiență energetică	A+
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	1.48 kWh/ciclu 5.33 MJ/ciclu
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	1.59 kWh/ciclu 5.72 MJ/ciclu
Număr de cavități	1
Sursă de căldură	Gaz
Volumul	68 l
Tip cuptor	Cuptor încorporabil
Masă	29.0 kg

EN 15181 Metoda de măsurare a consumului de energie al cuptoarelor cu gaz.

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

Consumul de curent în modul oprit 0.3 W

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

14.3 Sfaturi pentru economisirea energiei

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

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

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

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

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

Căldura reziduală


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


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

Menținerea caldă a alimentelor

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

15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

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

marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.



electrolux.com

701130675-A-472024



CE