



LKK560222X

LKK560228X

ET Kasutusjuhend | Pliit

2

RO Manual de utilizare | Aragaz

31



Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka! Aitäh, et valisite meie seadme.



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

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	2
2. OHUTUSJUHISED.....	5
3. PAIGALDAMINE.....	7
4. TOOTE KIRJELDUS.....	13
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	13
6. PLIIDIPLAAT – IGAPÄEVANE KASUTUS.....	14
7. PLIIDIPLAAT – NÕUANDED JA SOOVITUSED.....	15
8. PLIIDIPLAAT – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	16
9. AHI – IGAPÄEVANE KASUTUS.....	17
10. AHI – KELLA FUNKTSIOONID.....	18
11. AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE.....	20
12. AHI – NÕUANDED JA SOOVITUSED.....	20
13. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	25
14. TÕRKEOTSING.....	27
15. ENERGIATÕHUSUS.....	28
16. JÄÄTMEKÄITLUS.....	30

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 väärust 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, sensorsete 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 seadmega ei mängiks.
- 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.
- 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 paigaldamist ja toitekaablit vahetamist on lubatud teostada ainult kvalifitseeritud töötajatel.
- See seade on mõeldud kasutamiseks kõrgusel kuni 2000 m merepinnast.
- See seade pole mõeldud kasutamiseks laevadel, paatides või muudel alustel.
- Ülekuumenemise vältimiseks ärge paigaldage seda seadet katteukse taha.
- Ärge paigaldage seadet platvormile.
- Ärge kasutage seadet välistaimerit ega kaugjuhtimispuldi abil.
- HOIATUS: Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma rasva või õli ja jätate pliidi järelevalveta, võib see olla ohtlik ja põhjustada tulekahju.

- Ärge kunagi kasutage toiduainetest põhjustatud tulekahju kustutamiseks vett. Lülitage seade välja ja katke leegid näiteks tuletõrjetekiga või kaanega.
- ETTEVAATUST: Valmival toidul tuleb silm peal hoida. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- HOIATUS: Tuleoht: Ärge hoidke keeduväljadel mingeid esemeid.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage pliidi ukseklaasi või hingedega klaasi puhastamiseks karedaid abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidipinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Enne hooldustöid ühendage lahti elektritoide.
- HOIATUS: Elektrilöögi vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- Olge hoiusahtli käsitlemisel ettevaatlik. See võib kuumaks muutuda.
- Ahjuriuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgešina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- HOIATUS: Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja poolt valmistatud või tootja poolt heaks kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või seadmega

kaasasolevaid pliidi kaitsevõresid. Ebasobiva kaitsevõre kasutamine võib kaasa tuua õnnetuse.

2. OHUTUSJUHISED

See seade sobib järgmiste turgude puhul:



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.
- Kõõgimööbli ja niši mõõtmed peavad olema sobivad.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Mõned seadme osad on voolupinge all. Katke seade mööbliga, et vältida ohtlike osade vastu minemist.
- Seadme küljed peavad jääma vastu teiste sama kõrgusega seadmete või kappide külgi.
- Ärge paigutage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad tulised anumad ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.
- Paigaldage seadme alla stabiilne alus, et see ei saaks ümber minna. Vt jaotist "Paigaldamine".

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 elektriõhutat pistikupesasa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- 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 kontakteid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Enne toitejuhtme pistikusse sisestamist sulgege korralikult seadme uks.

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 ja põletuse oht.
Elektrilöögi oht.

ETTEVAATUST!

Gaasipliidi kasutamise tulemuseks on soojuste, 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 järelevalveta.
- 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 kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Ärge kasutage alumiiniumfooliumi ega muid materjale toiduvalmistuspinnal ja keedunõu vahel, välja arvatud juhul, kui selle seadme tootja on määranud teisiti.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks tootja poolt ettenähtud lisatarvikuid.
- Kasutage alati toidu säilitamiseks ettenähtud klaase ja purke.

HOIATUS!

Tulekahju ja plahvatuse oht.

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aineid. Kui kasutate toiduvalmistamiseks rasva või õli, vältige nende kokkupuudet leekide või kuumutatud esemetega.
- Väga kuumast õlist eralduvad aurud võivad põhjustada iseeneslikku süttimist.
- Toidujääke sisaldav kasutatud õli võib põhjustada tulekahju madalamal temperatuuril, kui esmakordselt kasutatav õli.
- Ärge pange tuleohtlike või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.
- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.

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.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Ärge hoidke tuliseid nõusid juhtpaneelil.
- Ärge laske nõul kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ja ärge laske esemetel ega keedunõudel seadmele kukkuda. Pind võib kahjustuda.
- Ärge kunagi jätke sisselülitatud põletit tühja nõuga või ilma nõuta.

- Valumalmist või alumiiniumist valmistatud või kahjustatud põhjaga keedunõud võivad tekitada kriimustusi. Tõstke alati esemed üles, kui peate neid pliidiplaadil liigutama.
- Ruumis, kuhu seade on paigaldatud, peab olema tagatud hea ventilatsioon.
- Kasutage ainult stabiilseid, sobiva kuju ja läbimõõduga keedunõusid, mis on mõõtmeltest põletitest suuremad.
- Veenduge, et leek ei kustu, kui keerate nuppu kiiresti maksimaalasendist minimaalasendisse.
- Ärge paigutage põletitele leegihajutajat.

2.5 Hooldus ja puhastus

HOIATUS!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldust lülitage seade välja. Ühendage toitepistik pistikupesast lahti;
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Rasv ja seadmesse kogunenud toidujäägid võivad põhjustada tulekahju.
- 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.
- Katalüütilise emaili (kui see on olemas) puhastamisel ärge kasutage mingeid pesuaineid.

- Ärge peske põleteid nõudepesumasinas.

2.6 Sisevalgustus

HOIATUS!

Elektrilöögi oht.

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamiseseadmete 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 täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Lahutage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Tasandage välised gaasitorud.

3. PAIGALDAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

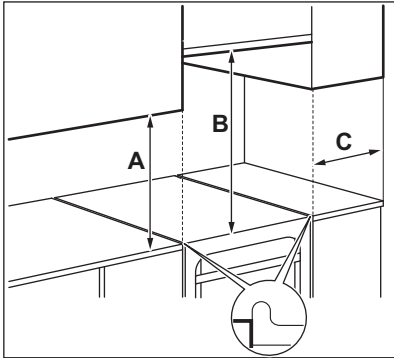
3.1 Seadme asukoht



Ärge paigaldage pliiti kraanikausi ega valamuga kapi lähedusse. Niiskus/veepiisad võivad sattuda küljepaneeli ja kapi vahele ning võivad aja jooksul kahjustada küljepaneeli värvi.

Eraldiseisva seadme kapid saab paigaldada ühele või kahele küljele ja nurka.

Minimaalsete paigalduskauguste kohta leiate teavet tabelist.



Minimaalsed vahekaugused

Mõõdud	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Tehnilised andmed

Pinge	230 V
Sagedus	50 - 60 Hz
Seadme klass	1

Mõõdud	mm
Kõrgus	855
Laius	500
Sügavus	600

3.3 Muud tehnilised andmed

Seadme kategooria:	I12H3B/P
Algne gaas:	G20 (2H) 20 mbar
Gaasi asendus:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar

3.4 Mõõdaviigu läbimõõdud

PÕLETI	MÕÕDAVIIG, Ø 1/100 mm
Lisapõleti	29
Poolkiire	32
Kiire	42

3.5 Gaasipõletid MAAGAASILE G20 20 mbar

PÕLETI	TAVAVÕIMSUS kW	VÄHENDATUD VÕIMSUS kW	INJEKTORI TÄHIS 1/100 mm
Kiire	2.9	0.80	119
Poolkiire	1.85	0.43	96
Lisapõleti	0.95	0.35	70

3.6 Gaasipõletid vedelgaasile G30 30 mbar

PÕLETI	TAVAVÕIMSUS kW	VÄHENDATUD VÕIMSUS kW	INJEKTORI TÄHIS 1/100 mm	GAASI NIMIVOOL g/h
Kiire	3.0	0.72	88	218
Poolkiire	1.9	0.43	71	138
Lisapõlet	0.95	0.35	50	69

3.7 Gaasipõletid vedelgaasile LPG G31 30 mbar

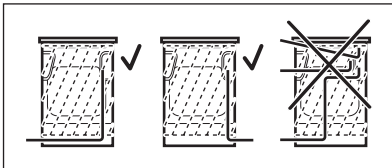
PÕLETI	TAVAVÕIMSUS kW	VÄHENDATUD VÕIMSUS kW	INJEKTORI TÄHIS 1/100 mm	GAASI NIMIVOOL g/h
Kiire	2.6	0.63	88	186
Poolkiire	1.6	0.38	71	114
Lisapõlet	0.85	0.31	50	61

3.8 Gaasiühendus

⚠ HOIATUS!

Enne gaasi ühendamist lahutage seade vooluvõrgust või lülitage kaitsmekarbis olev kaitse välja. Sulgege gaasivarustuse peaventiil.

Kasutage fikseeritud ühendusi või roostevabast terasest painduvaid torusid vastavalt kehtivatele eeskirjadele. Painduvate metalltorude kasutamisel jälgige, et need ei puutuks vastu liikuvaid osi ja et neid ei muljutaks.



⚠ HOIATUS!

Toitekaabel ei tohi kokku puutuda joonisel näidatud seadme osaga.

⚠ HOIATUS!

Kui paigaldamine on lõppenud, veenduge, et iga toruliitmiku tihend ei leki. Tihendi kontrollimiseks kasutage seepi, mitte leeki.

3.9 Painduvate mittemetallist torude ühendus

Kui teil on lihtne juurdepääs ühendusele, võite kasutada painduvat toru. Painduv toru tuleb tugevalt kinnitada klambritega.

Paigaldamisel kasutage alati toruhoidjat ja tihendit. Painduvat toru saab kinnitada, kui:

- see ei saa kuumeneda üle toatemperatuuri, kõrgemale kui 30 °C,
- ei ole pikem, kui 1500mm,
- sellel pole kusagil kitsenemist,
- see ei ole keerdunud ega pinges,
- see ei puutu kokku teravate servade ega nurkadega,
- selle seisundit saab hõlpsasti kontrollida.

Painduvat toru kontrollides veenduge:

- et sellel pole mõlemas otsas ja kogu pikkuse ulatuses mõrasid, lõikeid, põletusjälgi,
- et selle materjal pole kõvenenud, selle vajalik elastsus on säilinud,
- et kinnitusklambriid pole roostes;
- aegumistähtaeg ei ole ületatud.

Kui ilmneb üks või mitu defekti, ärge parandage toru, vaid vahetage see välja.

Gaasiühenduse renn on juhtpaneeli tagaküljel.

3.10 Reguleerimine vastavalt



Eri gaasitüüpidele reguleerimist võib teha ainult volitatud teenusepakkuja.



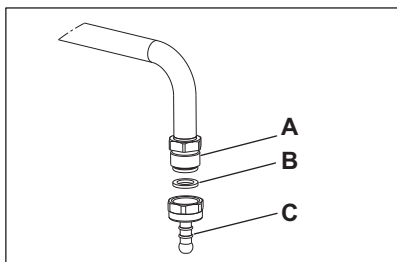
Kui seade on reguleeritud maagaasile, võite selle õigete injektorite abil seadistada vedelgaasile. Gaasi voolukiiruse saab reguleerida sobivaks.

⚠ HOIATUS!

Enne injektorite tagasi panemist veenduge, et gaasinupud on asendis Väljas. Ühendage seade vooluvõrgust lahti. Laske seadmel maha jahtuda. Vigastuse oht!



Vaikimise on seade reguleeritud gaasile. Seadistuse muutmisel kasutage liitmikutihendit.



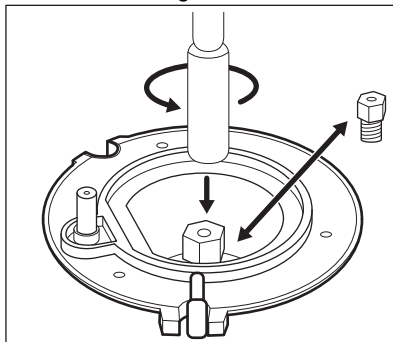
- A. Gaasiühenduse punkt (ühele seadmele on mõeldud ainult üks punkt)
- B. Tihend
- C. Vedelgaasi toru hoidja

3.11 Injektorite asendamine

Asendage injektorid gaasitüübi vahetamisel.

1. Eemaldage anumatoed.
2. Eemaldage põletite katted ja kroonid.

3. Eemaldage injektorid padrunvõtmega 7.
4. Asendage injektorid vastavalt kasutatavale gaasitüübile.



5. Asendage andmesilt (see asub gaasivarustustoru lähedal) uut tüüpi gaasivarustuse jaoks ette nähtuga.

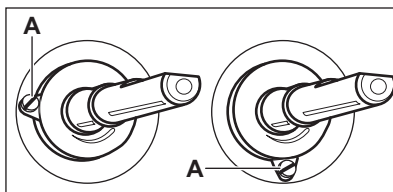


Vajaliku sildi leiata seadmega kaasasolevast pakendist.

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

3.12 Pliidipõleti minimaalse gaasitaseme reguleerimine

1. Ühendage seade vooluvõrgust lahti.
2. Eemaldage pliidi nupp. Kui puudub juhtpaneel enne reguleerimist eemaldada.
3. Reguleerige õhukese kruvikeerajaga möödaviigukruvi asendit A. Mudelist oleneb möödaviigukruvi asend A.



Üleminek maagaasilt vedelgaasile

1. Keerake möödaviigukruvi täiesti kinni.
2. Pange nupp tagasi.

Üleminek vedelgaasilt maagaasile

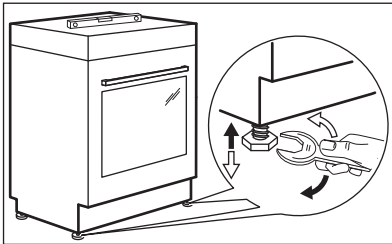
1. Keerake möödaviigukruvi ühe keerme võrra lahti asendisse A.
2. Pange tagasi pliidi nupp.
3. Ühendage seade vooluvõrku.

HOIATUS!

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

4. Süüdake põleti.
Vt "Pliit – igapäevane kasutamine".
5. Keerake pliidi nupp minimaalsesse asendisse.
6. Eemaldage uuesti pliidi nupp.
7. Keerake möödaviigukruvi aeglaselt kinnisuunas, kuni leek muutub minimaalseks ja ühtlaseks.
8. Pange tagasi pliidi nupp.

3.13 Seadme loodimine



Pliidi pealispinna seadmiseks ühele tasemele teiste pindadega kasutage seadme all olevaid väikeseid tugijalgu.

3.14 Kaldumisvastane kaitse

Enne kaldumisvastase kaitse kinnitamist seadke seade sobivas kohas õigele kõrgusele.

ETTEVAATUST!

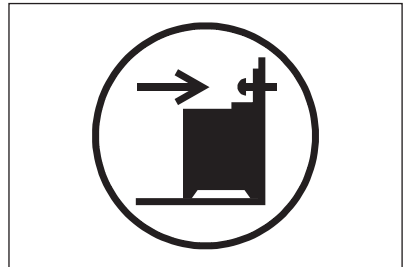
Veenduge, et kaldumisvastane kaitse on paigaldatud õigele kõrgusele.



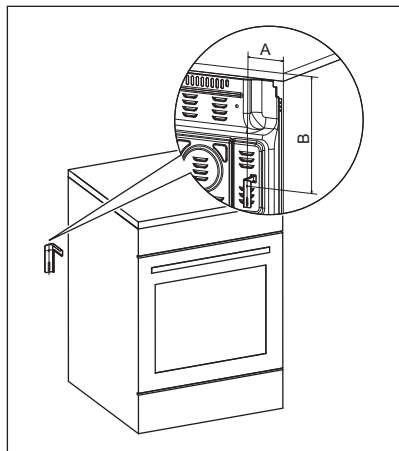
Veenduge, et seadme taga olev pind on sile.

Te peate paigaldama kaldumisvastase kaitsme. Kui te seda ei paigalda, võib seade kaldesse minna.

Teie seadmel on juuresoleval pildil näidatud sümbol (kohaldatavuse korral), et tuletada meelde kaldumisvastase kaitsme paigaldamise vajadust.



1. Paigaldage kaldumisvastane kaitse B - 328 mm seadme ülapinnast allapoole ja A - 67 mm seadme küljelt kinnitusklambri ümmargusse avasse. Kruvige see kõva materjali külge või kasutage sobivat tugevdust (seina).



2. Ava leiate seadme tagakülje vasakult poolt. Kergitage seadme esiosa ja asetage see kappide vahelisse tühimikku. Kui tööpinna kappide vaheline ruum on suurem kui seadme laius, peate külgmise mõõdu seadme keskkohale vastavaks reguleerima.



Kui te muutsite pliidi mõõtmeid, peate kaldumisvastase seadme nõuetekohaselt joondama.

⚠ ETTEVAATUST!

Kui tööpinna kappide vaheline ruum on suurem kui seadme laius, peate külgmise mõõdu seadme keskkohale vastavaks reguleerima.

3.15 Elektriinstallatsioon

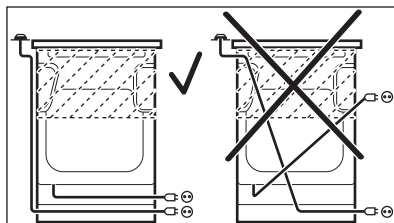
⚠ HOIATUS!

Tootja ei vastuta kahju eest, mis tuleneb teie suutmatusest järgida ohutust käsitlevates peatükkides kirjeldatud ohutusmeetmeid.

Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik. Ühenduse terminal asub tagapaneeli taga.

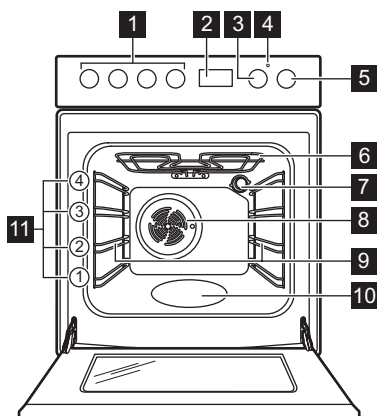
⚠ HOIATUS!

Toitekaabel ei tohi kokku puutuda joonisel välja toodud seadme osaga.



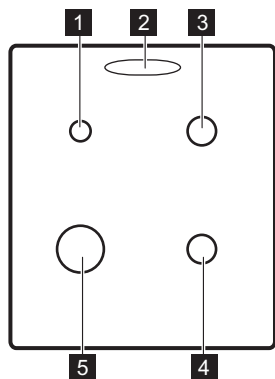
4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Üldine ülevaade



- 1 Pliidiplaadi nupud
- 2 Elektronprogrammeerija
- 3 Temperatuurinupp
- 4 Temperatuuri indikaator/sümbol
- 5 Ahju funktsioonide juhtnupp
- 6 Kuumutuselement
- 7 Lamp
- 8 Ventilaator
- 9 Riilutugi, eemaldatav
- 10 Veesüvend
- 11 Riili asendid

4.2 Keeduala paigutus



- 1 Lisapõleti
- 2 Auru väljalaskeava – arv ja asukoht sõltuvad mudelist
- 3 Poolkiire põleti
- 4 Poolkiire põleti
- 5 Kiirpõleti




5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine




Eelkuumutage tühi ahi enne esmakordset kasutamist ja kokkupuudet toiduainetega. Seade võib eraldada ebameeldivat lõhna ja suitsu. Eelkuumutamise ajal ventileerige ruumi.




1. Eemaldage seadme kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.
2. Seadke funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 1 h.
3. Valige funktsioon . Valige maksimaalne temperatuur. Selle funktsiooni maksimaalne temperatuur on 210 °C. Laske seadmel töötada 15 min.
4. Valige funktsioon . Valige maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.
5. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
6. Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikrokiudlapiga, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
7. Pange lisatarvikud ja eemaldatavad ahjuriiltoed tagasi oma kohale.



5.2 Kellaaja seadmine

Enne ahju kasutamist peate määrama kellaaja.

Seadme vooluvõrku ühendamisel või elektrikatkestuse korral hakkab ekraan automaatselt vilkuma.

1. Vajutage valikunuppu . Süttib taimeri sisselülitamise sümbol.
2. Kellaaja valimiseks vajutage nuppu  või .

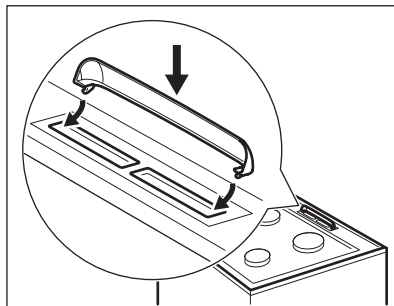
Umbes viie sekundi pärast vilkumine lakkab ja ekraanil kuvatakse valitud kellaage. Kellaaja muutmiseks lülitage seade sisse ja vajutage samaaegselt  ja  või .

Kui tundide ja minutite vahel olev koolon vilgub, vajutage uue aja valimiseks  või .

5.3 Auru väljalaskeava katte paigaldamine

Auru väljalaskeava katet kasutatakse ahju töötamise ajal tekkinud kondensaadi kogumiseks.

1. Asetage katte konksud auru väljalaskeavade esiserva alla.
2. Katte lukustamiseks lükake tagumist serva alla.



6. Pliidiplaad – IGAPÄEVANE KASUTUS

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.


6.1 Pliidi põleti süütamine



Süüdake põleti alati enne nõude pliilile asetamist.

HOIATUS!

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

1. Keerake pliidi funktsioonide nuppu vastupäeva maksimaalsesse gaasi pealevoolu asendisse  ja vajutage siis põleti süütamiseks.
2. Hoidke pliidi nuppu 10 sekundit (või veidi vähem) sissevajutatuna, et termoelement saaks soojeneda. Vastasel korral katke gaasi pealevool.

3. Kui leek on normaalne, võite seda reguleerida.

⚠ HOIATUS!

Ärge hoidke nuppu sees kauem kui 15 sekundit. Kui põleti 15 sekundi jooksul ei sütti, vabastage nupp, keerake see väljalülitatud asendisse ja püüdke põleti uuesti süüdata, kuid mitte varem kui 1 minuti pärast.



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



Juhul, kui elektrit ei ole, võite põleti süüdata ka ilma elektrilise seadmeta. Sel juhul viige leek põleti juurde, vajutage vastav nupp sisse ja keerake maksimaalsesse asendisse. Hoidke nuppu 10 sekundit (või veidi vähem) sissevajutatuna, et termoelement saaks soojeneda.

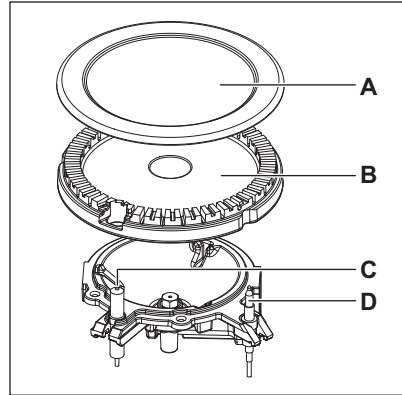


Kui põleti leek peaks kogemata kustuma, keerake nupp väljas-asendisse ja proovige põletit 1 minuti pärast uuesti süüdata.



Sädemetekitaja võib automaatselt käivituda, kui pärast paigaldamist või voolukatkestust voolu sisse lülitate. Viga ei ole.

6.2 Põleti ülevaade



- A. Põleti kübar
- B. Põleti kroon
- C. Süüteküüнал
- D. Termopaar

6.3 Põleti väljalülitamine

Leegi kinnikeeramiseks keerake nupp väljas-asendisse **0**.

⚠ HOIATUS!

Enne toidunõude põletilt ära võtmist keerake tuli väiksemaks või lülitage hoopis välja.

7. PLIIDIPLAAT – NÕUANDED JA SOOVITUSED

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Keedunõud

⚠ HOIATUS!

Ärge paigutage ühte panni kahele põletile.

⚠ HOIATUS!

Pritsmete ja vigastuste ärahoidmiseks ärge pange põletile ebatasase põhjaga või kahjustatud nõusid.

⚠ ETTEVAATUST!

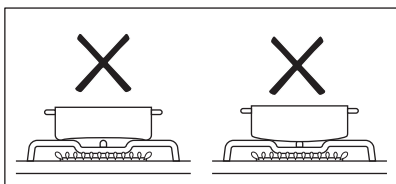
Veenduge, et poti käepidemed ei ole pliidiplaadi esiserva kohal.

⚠ ETTEVAATUST!

Jälgige, et nõud asetseksid täpselt põleti kohal nii ei lähe need ümber ja ka gaasitarbimine on väiksem.

⚠ HOIATUS!

Ärge kasutage anumaid, mis on ümara või kumera põhjaga, kuna need võivad pliidiil ümber minna.



7.2 Kööginõude läbimõõdud

⚠ HOIATUS!

Kasutage nõusid, mille ümbermõõt vastab põletite suurusele.

Põleti	Kööginõu läbimõõt (mm)
Lisapõleti	120 - 180
Poolkiire	140 - 220/240 ¹⁾
Kiire	160 - 220/260 ¹⁾

¹⁾ Kui pliidiil kasutatakse ainult ühte nõud.

8. PLIIDIPLAAT – PUHASTUS JA HOOLDUS

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Üldteave

- Puhastage pliiti iga kord pärast kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta kuidagi pliidi tööd.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
- Roostevabast terasest osi peske veega ja kuivatage pehme lapiga.

8.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulanud plast, plastkile, sool, suhkur ja suhkrut sisaldavad toiduained, vastasel korral võib

kinnikõrbenud mustus pliiti kahjustada. Püüdke vältida toidu pinnale kõrbemist.

- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviringid, veeringid, rasvapekid, metalse läikega plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrsiivse pesuvahendiga. Pärast puhastamist pühkige pliit pehme lapiga kuivaks.
- Emailitud osade, kaante ja kroonide puhastamiseks peske neid sooja seebiveega ja kuivatage enne tagasipanekut hoolikalt.

8.3 Süüteseadme puhastamine

Süütamine toimub keraamilise süüteküünla metallelektroodi abil. Hoidke need osad väga puhtad, et ennetada süütamistõrkeid ja

veenduge, et põleti krooni avaused ei ole ummistunud.

8.4 Pannitoendid



Pannide toendid ei ole nõudepesumasinakindlad. Neid tuleb pesta käsitsi.

1. Saate pannitoided lihtsalt eemaldada, et pliidi puhastamist hõlbustada.



Olge pannitugede paigutamisel äärmiselt ettevaatlik, et vältida pliidiplaadi kahjustamist.

2. Pärast pannitoendite puhastamist veenduge, et need asetsevad õigesti.
3. Põleti nõuetekohase töö tagamiseks veenduge, et pannitugede labad jäävad kokakuti põleti keskosaga.

8.5 Perioodiline hooldus

Paluge volitatud teenusepakkujalat regulaarselt gaasitoru ja rõhumuunduri seisukorra kontrollimist.

9. AHI – IGAPÄEVANE KASUTUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 Ahju sisse- ja väljalülitamine

1. Ahju funktsiooni valimiseks keerake ahju funktsioonide nuppu.
2. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuurinuppu.

Tuli süttib, kui ahi töötab.



Kuumutuseta funktsioonide jaoks ei ole temperatuuri vaja valida.

3. Ahju väljalülitamiseks keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.

9.2 Turvatermostaat

Ahju vale kasutamine või katkised osad võivad põhjustada ohtlikku ülekuumenemist. Selle ärahoidmiseks on ahjul olemas ohutustermostaat, mis katkestab toitevarustuse. Ahi lülitub uuesti automaatselt sisse, kui temperatuur on langenud.

9.3 Ahju funktsioonid



Väljas-asend

Ahi on väljas.



Ahju valgusti

Valgusti sisselülitamiseks ilma küpsetusfunktsioonita.



SteamBake

Niiskuse lisamiseks küpsetamise ajal. Õige värv ja krõbeda kooriku saavutamiseks. Toidu soojendamisel mahlasuse lisamiseks. Puu- ja köögiviljade säilitamiseks.



Alumine kuumutus

Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks.



Tavapärane küpsetamine / Vesipuhastus

Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.

Vt peatükki „Hooldus ja puhastamine“, et leida lisateavet alljärgneva kohta: Vesipuhastus.



Kiirgrill

Suuremas koguses õhemate toiduainete grillimiseks ja leiva röstimiseks.



Turbogrill

Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel riulitasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.



Ventilaatoriga küpsetamine

Ühesuguse küpsetustemperatuuriga toitude küpsetamiseks või röstimiseks ja küpsetamiseks rohkem kui ühel ahjuriiril ilma maitsete segunemiseta.



Niiske küpsetus pöördõhuga

Seda funktsiooni kasutati energiatõhususe klassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (EU 65/2014 ja EU 66/2014 kohaselt). Testid vastavalt standardile: IEC/EN 60350-1.

Ahjuuks peaks küpsetamise ajal olema suletud, et kasutatavat funktsiooni mitte katkestada ning tagada, et ahi töötaks võimalikult suure energiatõhususega.

Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Üldisi energiasäästussoovitusi vt jaotisest „Energiatõhusus“, Energia säästmine.

Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Küpsetusjuhiste leidmiseks vt peatükki "Nõuandeid ja näpunäiteid", Niiske küpsetus pöördõhuga.



AirFry/

Pöördõhk



Praadimiseks vähese õliga või kasutamiseks ilma küpsetuspaberita. Friikartulitele või pitsale. /

Küpsetamiseks maksimaalselt kahel ahjutasandil korraga ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20–40 °C madalamaks kui funktsiooniga Tavapärane küpsetamine.



Sulatamine

Toidu sulatamiseks. Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suuruselt.

9.4 Funktsiooni aktiveerimine: SteamBake

See funktsioon võimaldab küpsetamisel tõhusamat niiskuse kasutamist.



HOIATUS!

Põletuste ja seadme kahjustamise oht.

Eraldub aur võib põhjustada põletust:

- Ärge avage seadme ust ajal, kui kasutate funktsiooni SteamBake.
- Olge ukse avamisel ettevaatlik, kui olete kasutanud funktsiooni SteamBake.



Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".

1. Avage ahju uks.
2. Kallake ahjuõõnsuse süvendisse kraanivett.
Veesüvendi maksimaalne maht on 250 ml.
Veesüvendi täitmisel peab ahi olema külm.
3. Valige funktsioon: SteamBake
4. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuurinuppu.
5. Pange toit ahju ja sulgege uks.



ETTEVAATUST!

Küpsetamise ajal või siis, kui ahi on veel kuum, ei tohi veesüvendisse vett valada.

6. Seadme väljalülitamiseks keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.
7. Eemaldage veesüvendist vesi.

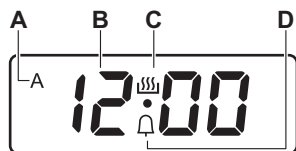


HOIATUS!

Enne vee eemaldamist veeanumast peab ahi olema kindlasti maha jahtunud.

10. AHI – KELLA FUNKTSIOONID

10.1 Ekraan



- A. KESTUSE indikaator
- B. Taimerinäidik
- C. Taimeri aktiivsuse indikaator
- D. MINUTILUGEJA indikaator

10.2 Nupud

Nupp	Funktsioon	Kirjeldus
—	MIINUS	Kellaaja seadmiseks.
⌚	KELL	Kellafunktsiooni seadmiseks.
+	PLUSS	Kellaaja seadmiseks.

10.3 Kellafunktsioonide tabel

Kella funktsioon		Kasutamine
0:00	KELLAAEG	Kellaaja seadmiseks või kontrollimiseks.
dur	KESTUS	Seadme tööaja kestuse määramiseks (1 min-10 h).
🔔	MINUTILUGEJA	Pöördloenduse aja seadmiseks (1 min-23 h 59 min). See funktsioon ei mõjuta seadme tööd.

10.4 KESTUSE määramine

1. Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
2. Vajutage järjest ⌚, kuni **dur** hakkab vilkuma.
3. Vajutage + või — vajaliku aja valimiseks.
Ekraanil kuvatakse **dur** ja **A**.
4. Kui valitud aeg saab täis, kõlab 7 minutit helisignaali. Seade lülitub automaatselt välja.
5. Vajutage suvalist nuppu, et helisignaali välja lülitada.
6. Seadme väljalülitamiseks keerake ahjufunktsioonide nupp ja temperatuurinupp väljas-asendisse.

10.5 MINUTILUGEJA valimine

1. Vajutage järjest ⌚, kuni 🔔 hakkab vilkuma.
2. Vajutage + või — vajaliku aja valimiseks.
3. Kui valitud aeg saab täis, kõlab 7 minutit helisignaali. Vajutage suvalist nuppu, et helisignaali välja lülitada.

10.6 Kellafunktsioonide tühistamine

1. Vajutage järjest ⌚, kuni soovitud funktsiooni indikaator hakkab vilkuma.
 2. Vajutage ja hoidke samaaegselt nuppe — ja +.
- Kellafunktsioon lülitub mõne sekundi pärast välja.

10.7 Helisignaali muutmine

1. Olemasoleva helisignaali kuulamiseks vajutage ja hoidke nuppu —.
2. Seadistuse muutmiseks vajutage korduvalt nuppu —.
3. Laske nupp — lahti.
Uueks helisignaaliiks jääb viimati valitud toon.
4. Oodake 5 sekundit, kuni seade automaatselt kinnitatakse.



Seadme vooluvõrgust väljalülitamisel või pärast voolukatkestust rakendatakse uuesti vaikimisi valitud toon.

11. AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Tarvikute sisestamine

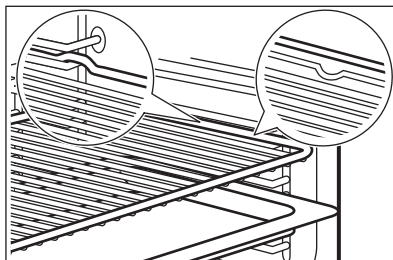
Olenevalt mudelist on saadaval lisatarvikuid. Skannige QR-kood, et kontrollida, kuidas kasutada seadmega kaasasolevaid lisatarvikuid. Lisatarvikuid saate eraldi tellida. Lisateabe saamiseks pöörduge kohaliku edasimüüja poole.



Väikesed sälgud suurendavad ohutust ja tagavad kaldekaitse. Need on ka ümberringkuvastased seadmed. Kõrge ääris ahjuplaadi ümber ei lase kööginõudel ahjuplaadilt maha libiseda.

Sisestage tarvik (traatrest/küpsetusplaat) riulitoe juhtribade vahele. Veenduge, et

ahjuplaat puudutaks ahju sisemuse tagakülge.



Kui teie küpsetusplaadil on kalle, paigutage see ahju sisemuse tagaosa poole.

Kui lisatarvikul on kiri, veenduge, et see oleks teie poole suunatud.

Kui kasutate küpsetusplaati, mille all on augud, asetage küpsetusplaat/pann tilkuvate vedelike kogumiseks.

12. AHI – NÕUANDED JA SOOVITUSED

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



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

12.1 SteamBake



Enne eelsoojendamist peab veeanuma täitmise ajal olema ahi külm.

Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: SteamBake"

Küpsetised

Toit	Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse (ml)	Temperatuur (°C)	Kellaeg (min)	Riuli asend	Lisatarvikud
Sai ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Kasutage küpsetusplaati.
Kuklid, saiakesed ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.

Toit	Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse (ml)	Temperatuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riiuli asend	Lisatarvikud
Kodune pitsa ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Kasutage küpsetusplaati.
Focaccia ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Kasutage küpsetusplaati.
Küpsised, koogikesed, crois-santid ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Kasutage küpsetusplaati.
Ploomikook, õunakook, kaneelirullid ¹⁾	100	180	20	2	Kasutage koogivormi.

¹⁾ Enne küpsetamist eelkuumatage tühja ahju umbes 5 minutit.

Külmutatud küpsetised

Toit	Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse (ml)	Temperatuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riiuli asend	Lisatarvikud
Pitsa, külmutatud ¹⁾	150	200 - 210	10 - 20	2	Kasutage ahjuresti.
Külmutatud croissant ¹⁾	150	160 - 170	25 - 30	2	Kasutage küpsetusplaati.

¹⁾ Enne küpsetamist eelkuumatage tühja ahju umbes 10 minutit.

Valmistoidu soojendamine

Toit	Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse (ml)	Temperatuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riiuli asend	Lisatarvikud
Sai	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Kuklid, saiakesed	100	110	10 - 20	2	Kasutage küpsetusplaati.
Kodune pitsa	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Kasutage küpsetusplaati.
Köögiviljad	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Riis	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.

Toit	Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse (ml)	Temperatuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riuli asend	Lisatarvikud
Pasta	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Liha	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.

Röstimine

Toit	Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse (ml)	Temperatuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riuli asend	Lisatarvikud
Küpsetatud sealih	200	180	65 - 80	2	Kasutage ahjuresi ja küpsetusplaati.
Rostiif	200	200	50 - 60	2	Kasutage ahjuresi ja küpsetusplaati.
Kana	200	210	60 - 80	2	Kasutage ahjuresi ja küpsetusplaati.
Kalkunipraad	200	200	70 - 90	2	Kasutage ahjuresi ja küpsetusplaati.

12.2 Niiske küpsetus pöördõhuga

Toit	Temperatuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riuli asend	Lisatarvikud
Leib ja pitsa				
Kuklid	190	25 - 30	2	küpsetusplaat või sügav pann
Kuklid, saiakesed	200	40 - 45	2	küpsetusplaat või sügav pann
Külmutatud pitsa 350 g	190	25 - 35	2	traatrest
Koogid küpsetusplaadil				
Rullbiskviit	180	20 - 30	2	küpsetusplaat või sügav pann
Šokolaadikook	180	35 - 45	2	küpsetusplaat või sügav pann
Koogid vormis				
Suflee	210	35 - 45	2	kuus keraamilist ahjuvormi traatrestil
Biskviitainast põhi	180	25 - 35	2	pirukavorm traatrestil
Keeks	150	35 - 45	2	koogivorm traatrestil
Kala				
Kala küpsetuskotis 300 g	180	25 - 35	2	küpsetusplaat või sügav pann

Toit	Temperatuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riili asend	Lisatarvikud
Terve kala 200 g	180	25 - 35	2	küpsetusplaat või sügav pann
Kalafilee 300 g	180	30 - 40	2	pitsaplaat traatrestil
Liha				
Liha küpsetuskotis 250 g	200	35 - 45	2	küpsetusplaat või sügav pann
Lihavardad 500 g	200	30 - 40	2	küpsetusplaat või sügav pann
Väikesed küpsetised				
Küpsised	170	25 - 35	2	küpsetusplaat või sügav pann
Makroonid	170	40 - 50	2	küpsetusplaat või sügav pann
Muffinid	180	30 - 40	2	küpsetusplaat või sügav pann
Soolaküpsised	160	25 - 35	2	küpsetusplaat või sügav pann
Muretainaküpsised	140	25 - 35	2	küpsetusplaat või sügav pann
Korvikesed	170	20 - 30	2	küpsetusplaat või sügav pann
Taimetoitlastele				
Köögiviljasegu kotis 400 g	200	20 - 30	2	küpsetusplaat või sügav pann
Omlett	200	30 - 40	2	pitsaplaat traatrestil
Köögiviljad küpsetusplaadil 700 g	190	25 - 35	2	küpsetusplaat või sügav pann

12.3 AirFry

Pagaritooted

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riili asend
Sarvesaiad, külmutatud	ca 350 g	180 - 220	15 - 30	2
Lehttainas, külmutatud	ca 400 g	180 - 220	15 - 35	2
Lehttainas, värsk	ca 300 g	180 - 220	15 - 35	2
Pitsa, külmutatud	ca 340 g	180 - 220	20 - 35	2

Kartulitooted

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riili asend
Friikartulid, külmutatud	ca 650 g	180 - 220	20 - 30	2
Friikartulid, paksud, külmutatud	ca 600 g	180 - 220	20 - 30	2
Kartuliviilud, külmutatud	ca 650 g	180 - 220	15 - 25	2
Kroketid	ca 450 g	180 - 220	15 - 30	2

Värsked köögiviljad

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riuli asend
Suvikõrvitsaviilud, värsked ¹⁾	ca 500 g	180 - 220	25 - 35	2

¹⁾ lisaage 1 tl oliiviõli, et vältida kinnijäämist

Muu

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riuli asend
Eskalopp, külmutatud	ca 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Krevetid tainas, külmutatud	ca 200 g	180 - 220	15 - 25	2
Kalmaarirõngad, külmutatud	ca 250 g	180 - 220	15 - 25	2
Kananagitsad, külmutatud	ca 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Kalapulgad, külmutatud	ca 500 g	180 - 220	15 - 25	2

12.4 Teave katseasutustele

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Lisatarvikud	Riuli asend	Kellaaeg (min)
Väikesed koogid (16 tk plaadil)	Tavapärane küpsetamine	160	küpsetusplaat	3	20 - 30
Väikesed koogid (16 tk plaadil)	Ventilaatoriga küpsetamine	150	küpsetusplaat	3	20 - 30
Väikesed koogid (16 tk plaadil)	Pöördõhk	160	küpsetusplaat	1 + 3	30 - 40
Õunapirukas (2 küpsetusvormi, Ø 20 cm, paigutatud diagonaalselt)	Tavapärane küpsetamine	190	traatrest	1	65 - 75
Õunapirukas (2 küpsetusvormi, Ø 20 cm, paigutatud diagonaalselt)	Ventilaatoriga küpsetamine	180	traatrest	2	70 - 80
Rasvatu keeks	Tavapärane küpsetamine	180	traatrest	2	20 - 30
Rasvatu keeks	Ventilaatoriga küpsetamine	160	traatrest	2	25 - 35
Rasvatu keeks	Pöördõhk	170	traatrest	1 + 3	30 - 40
Liivaküpsised/soolapulgad	Tavapärane küpsetamine	140	küpsetusplaat	3	15 - 30
Liivaküpsised/soolapulgad	Ventilaatoriga küpsetamine	140	küpsetusplaat	3	20 - 30
Liivaküpsised/soolapulgad	Pöördõhk	140	küpsetusplaat	1 + 3	15 - 30

Toit	Funktsioon	Tempera- tuur (°C)	Lisatarvikud	Riuli asend	Kellaeg (min)
Röstleib/-sai	Kiirgrill	250	traatrest	3	5 - 10
Veiselihapihv ¹⁾	Turbogrill	250	traatrest või sügav pann	3	15-20 se- kundit ühelt poolt; 10-15 se- kundit tei- selt poolt

1) Eelsoojendage ahju 10 minutit.

13. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

13.1 Märkused puhastamise kohta

Puhastage ahju esikülge pehme lapi, sooja vee ning õrnatoimelise pesuvahendiga.

Kasutage metallpindade puhastamiseks ettenähtud puhastusainet.

Puhastage ahju sisemust pärast igat kasutuskorda. Rasva või toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua tulekahju. Grillpanni kasutamise järgselt on oht suurem.

Pärast igat kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage sooja vee ja puhastusvahendi lahuses niisutatud pehmet lappi. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas (välja arvatud AirFry-rest).

Eemaldage tugev mustus spetsiaalse ahjupuhastiga.

Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid ja AirFry-kandikut abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

13.2 AirFry-resti puhastamine

1. Pange AirFry-rest küpsetusplaadile.
2. Kallake sisse soe vesi ja pesuaine ja jätke koos ligunema.
3. Puhastage AirFry-resti käsnaga või kasutage harja, et eemaldada kõrbenud kohad.

Resti võib pesta ka nõudepesumasinas.

13.3 Roostevabast terasest või alumiiniumist ahjud

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

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

13.4 Veeanuma puhastamine

Puhastamisel eemaldatakse pärast niiskusrežiimil küpsetamist veeanumasse kogunenud lubjasettejääd.



Puhastamistoimingut tuleks teostada vähemalt igal 5. kuni 10. korral pärast funktsiooni SteamBake.

1. Kallake ahju põhjal olevasse veeanumasse 250 ml söögiäädikat. Kasutage vähemalt 6% ilma lisanditeta äädikat.
2. Laske 30 minuti jooksul toatemperatuuril äädikal lubjasettejääd lahustada.
3. Puhastage ahjuõõnsus sooja vee ja lahja pesuvahendiga.

13.5 Restitugede

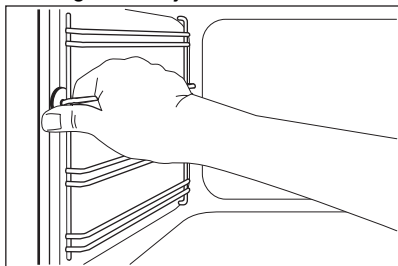
Ahju puhastamiseks eemaldage restitoided .



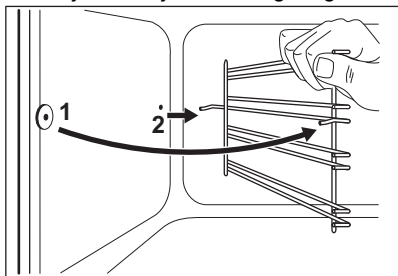
ETTEVAATUST!

Olge restitugede eemaldamisel ettevaatlik.

1. Tõmmake ahjuresti tugede esiosa külgselina küljest lahti.




2. Tõmmake ahjuresti toe tagaosaga külgselina küljest lahti ja eemaldage tugi.



Paigaldage väljavõetud tagasi vastupidises järjekorras.

13.6 Kuidas kasutada Vesipuhastus

See puhastusprotseduur kasutab niiskust, et eemaldada ahjust sinna kogunenud rasv ja toidujäägid.

1. Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse: 250ml.
2. Valige funktsioon .
3. Seadke temperatuur tasemele 90 °C.
4. Laske seadmel töötada 30 min jooksul.
5. Lülitage seade välja.
6. Oodake, kuni seade jahtub. Kuivatage ahjuõõnsus pehme lapiga.

13.7 Ahju klaaspaneelide eemaldamine ja paigaldamine

Sisemised klaaspaneelid võib puhastamiseks eemaldada. Erinevate mudelite puhul on klaaspaneelide arv erinev.

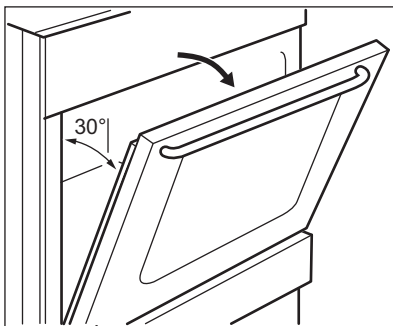
HOIATUS!

Hoidke puhastamise ajal uks kergelt lahti. Kui uks on lõpuni lahti, võib see ootamatult sulguda ja põhjustada kahjustusi.

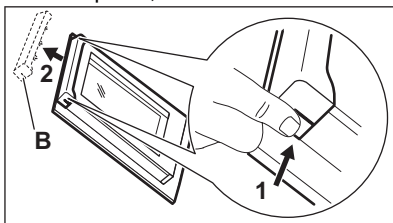
HOIATUS!

Ärge kasutage seadet ilma klaaspaneelideta.

1. Avage uks, nii et see oleks umbes 30° nurga all. Veidi avatud asendis jääb uks lahti.



2. Võtke mõlemalt poolt ukseleistu (B) ülemistest servadest kinni ja suruge sissepoole, et vabastada kinnitusknaga.



3. Eemaldamiseks tõmmake ukseleistu ettepoole.

HOIATUS!

Kui te ukspaneele välja tõstate, üritab uks sulguda.

4. Hoidke kinni ukse klaaspaneelide ülemistest servast ja tõstke need ükshaaval välja.
5. Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt.

Pärast puhastamist paigutage klaaspaneelid ja ahju uks tagasi kohale. Korrake ülaltoodud

samme vastupidises järjestuses. Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem.

ETTEVAATUST!

Veenduge, et paigaldate sisemise klaaspaneeli oma kohale õigesti.

13.8 Sahtel

Hoiusahtel on ahjuõõnsuse all.

HOIATUS!

Ärge pange toitu sahtlisse.

HOIATUS!

Ärge hoidke sahtlis kergestisüttivaid esemeid nagu puhastusained, kilekotid, ahjukindad, paber, puhastusvahendid, aerosoolid, plastesemed. Ahju kasutamisel võib sahtel kuumeneda. Tuleoht!

Ahju all oleva sahtli saab puhastamiseks eemaldada.

Sahtli eemaldamine.

1. Tõmmake sahtel välja, kuni see peatub.
2. Tõstke sahtlit veidi, nii et seda saab sahtlijuhikute nurgale vastavalt üles tõsta. Sahtli paigaldamiseks tehke toimingud vastupidises järjekorras.

13.9 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 riie.

Tagumine lamp

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

14. TÕRKEOTSING

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

14.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Sädemegeneraatori sisselülitamisel ei teki sädet.	Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või ühendus ei ole korralik.	Kontrollige, kas pliidiplaat on õigesti elektrivõrku ühendatud. Vt ühendusskeemi.
	Kaitse on vallandunud.	Veenduge, et tõrke põhjuseks on kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
	Põleti kübar ja kroon on vales asendis.	Pange põleti kübar ja kroon õigesse asendisse.
Leek kustub kohe pärast süütamist.	Termopaar ei ole piisavalt kuumenenud.	Pärast leegi süütamist hoidke sädemegeneraatorit aktiveerituna vähemalt 10 sekundit või vähem.

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Tulerõngas on ebaühtlane.	Põleti kroon on toidujäätmetest ummistatud.	Veenduge, et gaasipõleti ei ole ummistunud ja et põletikroon on puhas.
Põletid ei tööta.	Gaasitoide puudub.	Kontrollige gaasiühendust.
Leegi värvus on oranž või kollane.		Leek võib mõnes põleti piirkonnas näida oranži või kollasena. See on normaalne.
Ahi ei kuumene.	Ahi on välja lülitatud.	Lülitage ahi sisse.
	Vajalikud seadistused on tegemata.	Veenduge, et seadistused on õiged.
	Kell ei ole seatud.	Seadke kell.
Valgusti ei põle.	Lamp on defektne.	Asendage lambipirn uuega.
Toidule ja ahjuõõnde koguneb auru ja kondensvett.	Toit on jäänud liiga kauaks ahju.	Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust hiljemalt 15–20 minuti pärast välja võtta.
Toidu valmimiseks kulub liiga palju aega või toit valmib liiga kiiresti.	Temperatuur on liiga madal või liiga kõrge.	Vajadusel reguleerige temperatuuri. Järgige kasutusjuhendis toodud nõuannet.
Ahju ekraanil kuvatakse "0.00" ja "LED".	Toimus elektrikatkestus.	Seadke kell.
Tulemused ei ole head, kui kasutate funktsiooni: SteamBake.	Te pole funktsiooni SteamBake sisse lülitanud.	Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: SteamBake".
	Te ei valanud veesüvendisse vett.	Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: SteamBake".
Veesüvendis olev vesi ei kee.	Temperatuur on liiga madal.	Seadke temperatuur vähemalt tasemele 110 °C. Vt jaotist "Ahi – Nõuanded ja soovitused".
Vesi valgub veesüvendist välja.	Ahjuõõnsuse süvendis on liiga palju vett.	Lülitage ahi välja ja veenduge, et seade on maha jahtunud. Eemaldage liigne vesi lapi või käsna. Lisage veesüvendisse õige kogus vett. Vt vastavat toimingut kirjeldust.

14.2 Hooldusandmed

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

Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiате andmesildilt. Andmesildi leiate seadme sisepinna esiraamilt. Ärge andmesilti seadme sisemusest eemaldage.

Soovitame kirjutada andmed siia:

Mudel (MOD.)
Tootenumbr (PNC)
Seerianumber (S.N.)

15. ENERGIATÕHUSUS

15.1 Pliidi tooteteave vastavalt ELi ökodisaini määrustele

Mudeli tunnus	LKK560222X LKK560228X	
Pliidiplaadi tüüp	Pliidiplaat eraldiseisva pliidi sees	
Gaasipõletite arv	4	
Energiaõhusus gaasipõleti kohta (EE gas burner)	Vasak tagumine - lisapõleti	ei ole kohaldatav %
	Parem tagumine - poolkiire	55.3 %
	Parem eesmine - poolkiire	55.3 %
	Vasak eesmine - kiire	55.5 %
Energiaõhusus gaasipliidi kohta (EE gas hob)	55.4 %	
EN 30-2-1: Kodused gaaskuumutusega toiduvalmistusseadmed – Osa 2-1: Energia säästmine – Üldist.		

15.2 Pliidiplaat – Energiasäästlik

Alljärgnevat soovitud järgimisel saate igapäevase toiduvalmistamise ajal energiat säästa.

- Kui kuumutate vett, kasutage ainult vajalikku kogust.
- Võimalusel pange nõule alati kaas peale.
- Enne kasutamist veenduge, et põletid ja kööginõutoed on õigesti paigaldatud.

- Kööginõu põhja läbimõõt peab vastama põleti suurusele.
- Asetage kööginõu otse põleti kohale ja selle keskele.
- Kui vedelik hakkab keema, keerake leek väiksemaks, et see keeks rahulikult.
- Kui võimalik, kasutage aurusurvepotti. Vt selle kasutusjuhendit.

15.3 Tooteteave ja tooteteabe leht vastavalt EL-i ahjude ökodisaini ja energiamärgistuse eeskirjadele.

Tarnija nimi	Electrolux	
Mudeli tunnus	LKK560222X 943005609 LKK560228X 943005610	
Energiaõhususe indeks	94.9	
Energiaõhususe klass	A	
Energiaarve standardse koormusega, tavarežiim	0,84 kWh/tsükkel	
Energiaarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0,75 kWh/tsükkel	
Kamrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	58 l	
Ahju tüüp	Ahi eraldiseisva pliidi sees	
Mass	LKK560222X	41.0 kg
	LKK560228X	39.0 kg

15.4 Ahi – Energia kokkuhoid

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.

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkuumus

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

Muude roogade soojashoidmiseks või kuumutamiseks kasutage jääkuumust.

Toidu soojashoidmine

Jääkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat. Lisateabe saamiseks vt jaotist "Seade – igapäevane kasutamine", Seadme funktsioonid.


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


Ooterežiimis tarbitav võimsus

0.8 W

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

16. JÄÄTMEKÄITLUS

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

Ärge visake sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete

hulka. Viige seade kohaliku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohaliku omavalitsusse.

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

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.....	31
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	34
3. INSTALAREA.....	37
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	42
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	43
6. PLITĂ - UTILIZARE ZILNICĂ.....	43
7. PLITĂ - RECOMANDĂRI ȘI SUGESTII.....	44
8. PLITĂ - ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE.....	45
9. CUPTOR - UTILIZARE ZILNICĂ.....	46
10. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI.....	48
11. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	49
12. CUPTOR - SFATURI ȘI SUGESTII.....	49
13. CUPTOR - ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE.....	54
14. DEPANARE.....	56
15. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	58
16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	60

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.
 - Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic utilizarea în locuințe individuale într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- Acest aparat este destinat utilizării la o altitudine maximă de 2000 m deasupra nivelului mării.
- Acest aparat nu este conceput pentru a fi utilizate pe nave, bărci sau ambarcațiuni.
- Nu instalați aparatul în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.
- Nu instalați aparatul pe o platformă.
- Aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune cu ajutorul unui cronometru extern sau al unui sistem separat de telecomandă.

- **AVERTISMENT:** Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- Nu folosiți niciodată apă pentru stingerea focului de gătit. Oprți aparatul și acoperiți flăcările cu o pătură ignifugă sau un capac.
- **ATENȚIE:** Procesul de gătit trebuie supravegheat. Un proces de gătit pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța ușa de sticlă sau sticla capacelor cu balama ale plitei deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de a efectua operațiile de întreținere.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- Aveți grijă când atingeți sertarul de depozitare. Se poate încinge.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să

Îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

- **AVERTISMENT:** Folosiți doar opritoare realizate de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau opritoare incluse în aparat. Utilizarea unor opritoare neadecvate poate produce accidente.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Acest aparat este destinat următoarelor piețe:



2.1 Instalarea

AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

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

aparat nu vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.

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

2.2 Conexiunea electrică

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice să fie realizate de un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare.
- Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.

- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Închideți complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.

2.3 Racordul la gaz

- Toate racordurile la gaz trebuie realizate de către o persoană calificată.
- Înainte de instalare, 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!

Risc de vătămare și arsuri.
Risc de electrocutare.

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 întreținere.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Nu utilizați folie de aluminiu sau alte materiale între suprafața de gătit și vas, cu excepția cazului în care producătorul acestui aparat specifică altfel.
- Utilizați doar accesorii recomandate de producător pentru acest aparat.
- Utilizați întotdeauna sticlă și borcane aprobate în scopuri de conservare.

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și explozie.

- Grăsimile și uleiul, când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Nu apropiați flăcări sau obiecte încălzite de grăsimi și uleiuri când gătiți.
- Vaporii pe care uleiul foarte fierbinte îi eliberează pot să se aprindă spontan.

- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.
- Nu lăsați scântelele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.

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.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Nu țineți vase de gătit fierbinți pe panoul de comandă.
- Aveți grijă să nu se evaporeze tot lichidul din vas.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața se poate deteriora.
- Nu lăsați niciodată un arzător aprins cu un vas gol deasupra sau fără niciun vas.
- Vasele realizate din fontă, aluminiu sau cu fundul deteriorat pot produce zgârieturi. Ridicați întotdeauna aceste obiecte când trebuie să le mutați pe suprafața de gătit.
- Asigurați o bună ventilație a camerei în care aparatul este instalat.

- Folosiți doar vase stabile cu forma corectă și diametrul mai mare decât dimensiunile arzătoarelor.
- Asigurați-vă că flacăra nu se stinge atunci când rotiți brusc butonul de la poziția maxim la poziția minim.
- Nu instalați un difuzor de flacăra pe arzător.

2.5 Întreținerea și curățarea

AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală, incendiu sau deteriorare a aparatului!

- Înainte de a realiza operații de întreținere, dezactivați aparatul. Scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Resturile de grăsimi sau de alimente din aparat pot duce la apariția unui incendiu.
- Curățați cu regularitate aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale și umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.
- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.
- Nu curățați arzătoarele în mașina de spălat vase.

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.
- Tăiați 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.

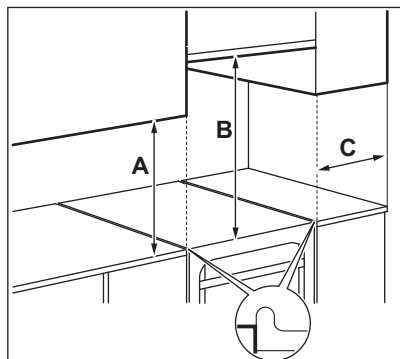
3.1 Amplasarea aparatului



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

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

Pentru distanțele minime pentru montare, verificați masa.



Distanțele minime

Dimensiuni	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Date tehnice

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

Dimensiuni	mm
Înălțime	855
Lățime	500
Adâncime	600

3.3 Alte date tehnice

Categoria aparatului:	I12H3B/P
Gaz original:	G20 (2H) 20 mbar
Înlocuirea gazului:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar

3.4 Diametrele bypass

ARZĂTOR	Ø BYPASS 1/100 mm
Auxiliar	29

ARZĂTOR	Ø BYPASS 1/100 mm
Semi-rapid	32
Rapid	42

3.5 Arzătoare de gaz pentru GAZ NATURAL (de la rețea) G20 20 mbar

ARZĂTOR	PUTERE NORMALĂ kW	PUTERE REDUSĂ kW	MARCAJ INJECTOR 1/100 mm
Rapid	2.9	0.80	119
Semi-rapid	1.85	0.43	96
Auxiliar	0.95	0.35	70

3.6 Arzătoare de gaz pentru GPL G30 30 mbar

ARZĂTOR	PUTERE NORMALĂ kW	PUTERE REDUSĂ kW	MARCAJ INJECTOR 1/100 mm	DEBIT NOMINAL DE GAZ g/h
Rapid	3.0	0.72	88	218
Semi-rapid	1.9	0.43	71	138
Auxiliar	0.95	0.35	50	69

3.7 Arzătoare de gaz pentru GPL G31 30 mbar

ARZĂTOR	PUTERE NORMALĂ kW	PUTERE REDUSĂ kW	MARCAJ INJECTOR 1/100 mm	DEBIT NOMINAL DE GAZ g/h
Rapid	2.6	0.63	88	186
Semi-rapid	1.6	0.38	71	114
Auxiliar	0.85	0.31	50	61

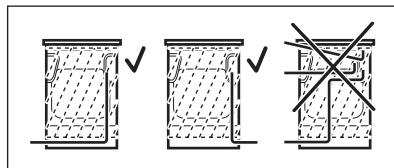
3.8 Conectarea la gaz

AVERTISMENT!

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

Folosiți racorduri rigide sau utilizați o țeavă flexibilă din oțel inoxidabil conformă cu reglementările în vigoare. Dacă utilizați țevi metalice flexibile, asigurați-vă că acestea nu

intră în contact cu părțile mobile sau nu sunt strivite.



⚠️ AVERTISMENT!

Țeava de conectare la gaz nu trebuie să atingă partea aparatului indicată în imaginea ilustrată.

⚠️ AVERTISMENT!

După ce instalarea s-a terminat, verificați dacă etanșeitatea fiecărui racord de țeavă nu prezintă scurgeri. Pentru verificarea garniturii, folosiți o soluție cu săpun, nu o făcără.

3.9 Racordarea țevilor flexibile nemetalice

Dacă aveți acces ușor la conexiune, puteți utiliza o țeavă flexibilă. Țeava flexibilă trebuie atașată ferm cu ajutorul clemelor.

La instalare, utilizați întotdeauna suportul pentru țeavă și garnitura. Țeava flexibilă poate fi aplicată atunci când:

- nu poate ajunge la o temperatură mai mare decât cea a camerei, peste 30 °C;
- nu are o lungime mai mare de 1.500 mm;
- nu se îngustează nicăieri,
- nu este răsucită sau strânsă,
- nu intră în contact cu muchii sau colțuri ascuțite,
- condițiile pot fi verificate cu ușurință.

Când verificați țeava flexibilă, asigurați-vă că:

- nu prezintă crăpături, tăieturi, urme de arsuri la capete sau pe lungime;
- materialul nu este întărit, ci prezintă gradul de elasticitate corect;
- colierele nu sunt ruginite;
- nu a ajuns la termenul de expirare.

Dacă unul sau mai multe defecte sunt vizibile, nu reparați țeava, ci înlocuiți-o.

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

3.10 Ajustarea la diferite tipuri de gaz



Permiteți numai unei persoane autorizate să efectueze ajustarea la diferite tipuri de gaz.



Aparatul este setat pentru gaz natural (de la rețea), însă puteți să-l treceți la funcționarea pe gaz lichefiat (îmbuteliat) cu injectoarele corecte.

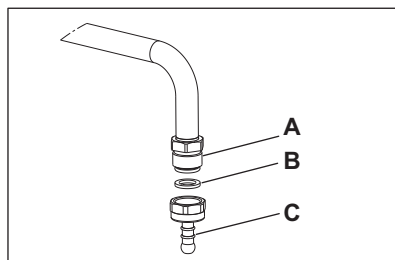
Debitul de gaz este ajustat în funcție de necesități.

⚠️ AVERTISMENT!

Înainte de a înlocui injectoarele, verificați dacă butoanele pentru gaz sunt în poziția oprit. Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică. Lăsați aparatul să se răcească. Există un risc de rănire.



Aparatul este setat la setările inițiale de gaz. Pentru a modifica setarea, folosiți întotdeauna garnitura de etanșare.

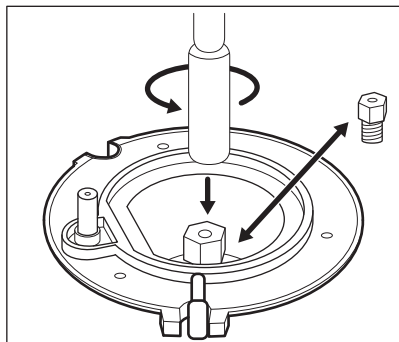


- A.** Punct de racordare la gaz (numai un singur punct pentru aparat)
- B.** Garnitură
- C.** Suport pentru țeavă GPL

3.11 Înlocuirea injectoarelor plitei

Înlocuiți injectoarele atunci când schimbați tipul de gaz.

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



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

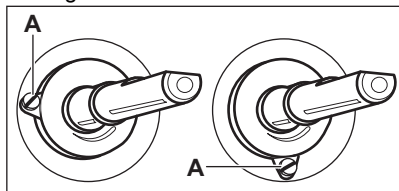


Această plăcuță se găsește în punga furnizată împreună cu aparatul.

Dacă presiunea gazului nu este constantă sau diferă de presiunea necesară, instalați un regulator de presiune corespunzător pe țeava de alimentare cu gaz.

3.12 Reglarea nivelului minim de gaz la arzătorul plită

- Scoateți aparatul din priză.
- Scoateți butonul de selectare pentru plită. Dacă nu aveți acces la șurubul de reglare, demontați panoul de comandă înainte de a începe reglarea.
- Cu ajutorul unei șurubelnițe plate, ajustați poziția șurubului de reglare A. Modelul stabilește poziția șurubului de reglare A.



Trecerea de la gaz natural (de la rețea) la gaz lichefiat (îmbuteliat)

- Strângeți complet șurubul de bypass.
- Puneți la loc butonul de selectare.

Trecerea de la gaz lichefiat (îmbuteliat) la gaz natural (de la rețea)

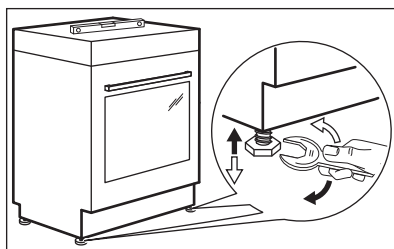
- Desfaceți cu aproximativ o tură poziția șurubului de bypass A.
- Puneți la loc butonul de selectare pentru plită.
- Conectați aparatul la rețeaua electrică.

AVERTISMENT!

Introduceți ștecherul în priză numai după ce toate componentele au fost montate în pozițiile inițiale. Există pericol de vătămare.

- Aprindeți arzătorul. Consultați capitolul „Plită - Utilizarea zilnică”.
- Rotiți butonul de selectare al plitei la poziția de minim.
- Scoateți din nou butonul de selectare pentru plită.
- Strângeți încet șurubul de bypass până când flacăra ajunge la minim și este stabilă.
- Puneți la loc butonul de selectare pentru plită.

3.13 Aducerea la nivel a aparatului



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

3.14 Protecție anti-înclinare

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

⚠ ATENȚIE!

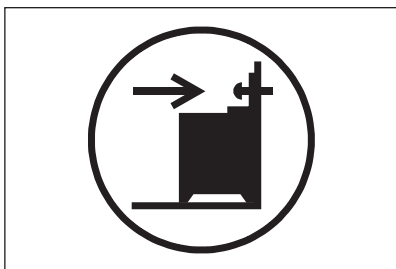
Asigurați-vă că ați montat protecția anti-înclinare la înălțimea corectă.



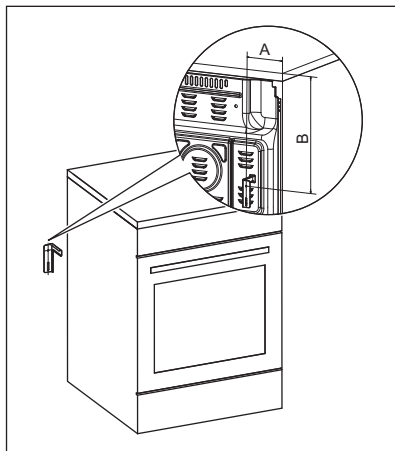
Verificați dacă suprafața din spatele aparatului este netedă.

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

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



1. Montează protecția anti-înclinare B - 328 mm mai jos față de suprafața superioară a aparatului și la A - 67 mm față de latura aparatului în orificiul circular pe un colier. Fixează-l cu șuruburi în materialul solid sau folosește un sistem de consolidare adecvat (perete).



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



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

⚠ ATENȚIE!

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

3.15 Instalația electrică

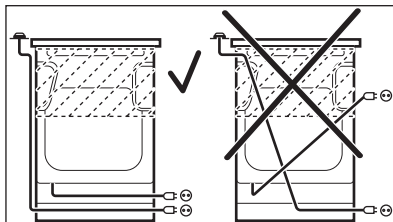
⚠ AVERTISMENT!

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

Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică. Borna de conectare este amplasată în spatele panoului din spate.

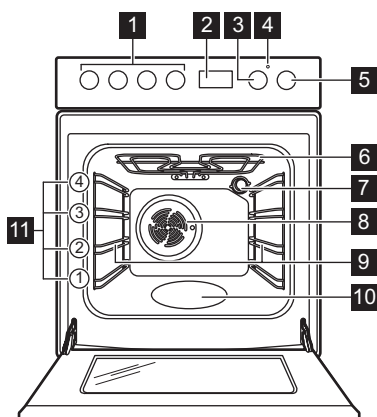
⚠ AVERTISMENT!

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



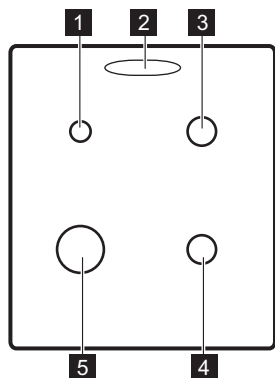
4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Prezentare generală



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

4.2 Aranjarea suprafeței de gătire



- 1** Arzător auxiliar
- 2** Orificiu pentru abur - numărul și poziționarea depinde de model
- 3** Arzător semi-rapid
- 4** Arzător semi-rapid
- 5** Arzător rapid




5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Preîncălzirea și curățarea inițială


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

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



5.2 Setarea orei

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




Când conectați aparatul la sursa de alimentare electrică sau după o întrerupere a curentului, afișajul se aprinde intermitent automat.



1. Apăsăți butonul de selectare .

Se aprinde simbolul de activare a cronometrului.

2. Folosiți butonul  sau  pentru a seta ora corectă.

După aproximativ cinci secunde, indicatorul pentru oră încetează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora setată.

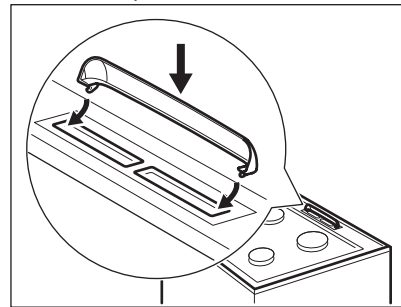
Pentru a modifica ora, activați aparatul și apăsați simultan  și  sau .

Când punctele dintre ore și minute clipește, apăsați  sau  pentru a seta noua oră.

5.3 Instalarea capacului orificiului pentru abur

Capacul orificiului pentru abur este utilizat pentru a colecta condensul creat în timpul funcționării cuptorului.

1. Puneți cârligele capacului sub marginea frontală a găurilor din orificiul pentru abur.
2. Împingeți marginea din spate pentru a bloca capacul.



6. PLITĂ - UTILIZARE ZILNICĂ

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.


6.1 Aprinderea arzătorului plitei



Aprindeți întotdeauna arzătorul înainte de a pune vase pe acesta.

⚠️ AVERTISMENT!

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

1. Rotiți butonul de selectare al plitei spre stânga la poziția pentru flux maxim de gaz  și apăsați-l pentru a aprinde arzătorul.
2. Mențineți apăsat butonul de selectare al plitei pentru cel mult 10 secunde pentru a permite încălzirea termocuplului. În caz contrar, alimentarea cu gaz se întrerupe.
3. După ce flacăra este constantă, o puteți regla.

⚠️ AVERTISMENT!

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



În cazul în care arzătorul nu se aprinde după câteva încercări, verificați dacă coroana și capacul arzătorului sunt în poziție corectă.



În lipsa curentului electric, aprinderea se poate face și fără dispozitivul electric. În acest caz, apropiați o flacără de arzător, apăsați butonul de selectare respectiv și rotiți-l la poziția de maxim. Mențineți apăsat butonul de selectare pentru cel mult 10 secunde pentru a permite încălzirea termocuplului.

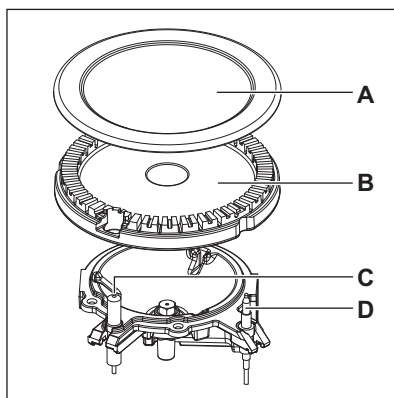


Dacă arzătorul se stinge accidental, rotiți butonul de selectare la poziția oprit și încercați să aprindeți din nou arzătorul după cel puțin 1 minut.



Generatorul de scântei poate porni automat la cuplarea alimentării electrice, după instalare sau după o pană de curent. Acest lucru este normal.

6.2 Prezentare generală a arzătorului



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

6.3 Stingerea arzătorului

Pentru a stinge flacăra, rotiți butonul la poziția oprit **0**.

⚠️ AVERTISMENT!

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

7. PLITĂ - RECOMANDĂRI ȘI SUGESTII

⚠️ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Vase de gătit

⚠️ AVERTISMENT!

Nu puneți aceeași cratiță pe două arzătoare.

⚠️ AVERTISMENT!

Pentru a preveni răsturnarea și accidentele, nu puneți vase instabile sau deteriorate pe arzător.

⚠️ ATENȚIE!

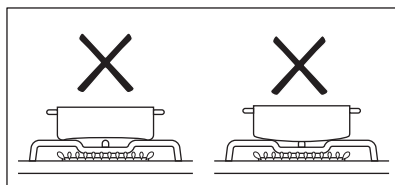
Asigurați-vă că mânerul cratiței nu sunt deasupra marginii frontale a plitei de gătit.

⚠️ ATENȚIE!

Puneți vasele în poziție centrală pe arzător pentru a avea o stabilitate maximă și pentru a reduce consumul de gaz.

⚠️ AVERTISMENT!

Nu utilizați vase care au fundul cu margine sau de formă convexă pe plită, deoarece există un risc ridicat de răsturnare.



7.2 Diametrele vaselor

⚠️ AVERTISMENT!

Folosiți vase cu diametre adaptate dimensiunii arzătoarelor.

Arzător	Diametrele vaselor (mm)
Auxiliar	120 - 180
Semi - rapid	140 - 220/240 ¹⁾
Rapid	160 - 220/260 ¹⁾

¹⁾ Atunci când pe plită este folosit un singur vas.

8. PLITĂ - ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE

⚠️ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

8.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare utilizare.
- Utilizați întotdeauna vase cu baza curată.
- Zgărierurile sau petele închise la culoare de pe suprafața plitei nu au niciun efect asupra funcționării plitei.
- Folosiți un agent de curățare special, adecvat pentru suprafața plitei.
- Spălați piesele din oțel inoxidabil cu apă și uscați-le cu o lavetă moale.

8.2 Curățarea plitei

- **Îndepărtați imediat:** plasticul topit, folia de plastic, zahărul și alimentele cu zahăr,

în caz contrar mizeria poate deteriora plita. Aveți grijă să nu vă ardeți.

- **Îndepărtați-le atunci când plita este suficient de rece:** inele de calcar, inele de apă, pete de grăsime, decolorare metalică strălucitoare. Curățați plita cu o lavetă umedă și un detergent ne-abraziv. După curățare, ștergeți plita cu o lavetă moale.
- Pentru a curăța piesele emailate, capacele și coroanele, spălați-le cu apă caldă și săpun și uscați-le atent înainte de a le pune la loc.

8.3 Curățarea generatorului de scântei

Această funcție este obținută prin intermediul unei bujii ceramice cu aprindere cu un

electrod din metal. Pentru a evita aprinderea dificilă, păstrați aceste componente foarte curate și verificați dacă orificiile coroanei arzătorului sunt astupate.

8.4 Suporturile de vase



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

1. Scoateți suporturile pentru vase pentru a curăța cu ușurință plita.



Procedați cu atenție atunci când puneți la loc suporturile pentru vase, pentru a preveni deteriorarea suprafeței plitei.

2. După ce curățați suporturile pentru vase, asigurați-vă că acestea sunt în pozițiile corecte.
3. Pentru ca arzătorul să funcționeze corect, asigurați-vă că brațele suporturilor pentru vase sunt aliniate cu centrul arzătorului.

8.5 Întreținerea periodică

Cereți periodic centrului de service autorizat să verifice starea de funcționare a țevii de alimentare cu gaz și a regulatorului de presiune, dacă este montat.

9. CUPTOR - UTILIZARE ZILNICĂ

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

9.1 Pornirea și oprirea cuptorului

1. Rotește butonul de selectare pentru funcțiile cuptorului pentru a selecta funcția cuptorului.
2. Rotiți butonul de selectare pentru temperatură pentru a alege temperatura. Becul se aprinde atunci când cuptorul funcționează.



Pentru funcțiile fără încălzire nu este necesară setarea temperaturii.

3. Opriți cuptorul, rotiți butoanele de selectare pentru funcțiile cuptorului și temperatură la poziția oprit.

9.2 Termostatul de siguranță

Funcționarea incorectă a cuptorului sau componentele defecte pot să cauzeze supraîncălzirea periculoasă. Pentru a preveni acest lucru, cuptorul are un termostat de siguranță care întrerupe alimentarea cu

curent. În momentul în care temperatura scade, cuptorul pornește din nou în mod automat.

9.3 Funcțiile cuptorului



Poziția oprit

Cuptorul este oprit.



Becul cuptorului

Pentru a aprinde becul fără nicio funcție de gătit.



SteamBake

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



Încălzire jos

Pentru a coace prăjituri cu blat crocant.



Încălzire sus și jos / Curățare cu apă

Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului. Consultă capitolul "Îngrijirea și curățarea" pentru detalii despre: Curățare cu apă.



Grill rapid

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



Gătire intensivă

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



Gătire cu aer cald

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



Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign (în conformitate cu EU 65/2014 și EU 66/2014). Teste conforme cu: IEC/EN 60350-1.

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția și pentru a asigura funcționarea cuptorului cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

Atunci când folosiți această funcție, temperatura din cavități poate fi diferită de temperatura setată. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru recomandări generale cu privire la economia de energie consultați capitolul „Eficiența energetică”, Economia de energie.

Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătirii. Pentru instrucțiuni de gătit consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald umed.



AirFry/



Aer cald cu ventilație

Pentru a prăji mâncarea folosind mai puțin ulei sau fără hârtie de copt. Pentru preparate precum cartofi prăjiți sau pizza. /

Pentru coacerea simultană pe maxim două poziții ale raftului și pentru uscarea alimentelor. Setează temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru încălzire sus și jos



Decongelare

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

9.4 Activarea funcției: SteamBake

Această funcție vă permite să îmbunătățiți umiditatea în timpul gătirii.

AVERTISMENT!


Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

Umiditatea eliberată poate provoca arsuri:

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



Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.

1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Umpleți adâncitura cavității cu apă de la robinet.
Capacitatea maximă a adânciturii cavității este de 250 ml.
Umpleți cu apă adâncitura cavității doar atunci când cuptorul este rece.
3. Setări funcția: SteamBake .
4. Rotiți butonul de selectare pentru temperatură pentru a alege temperatura.
5. Puneți alimentele în aparat și închideți ușa cuptorului.

ATENȚIE!

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

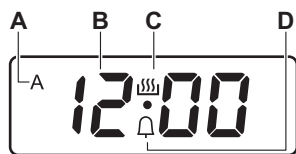
6. Pentru a dezactiva aparatul, rotiți butoanele de selectare pentru funcții și temperatura cuptorului în poziția oprit.
7. Îndepărtați apa din adâncitura cavității.

AVERTISMENT!

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

10. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI

10.1 Afișajul



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

10.2 Butoane

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

10.3 Tabelul cu Funcțiile ceasului

Funcția ceas		Aplicație
00:00	TIMPUL	Pentru a seta, modifica sau verifica timpul.
dur	DURATA	Pentru a seta durata de funcționare a aparatului (1 min - 10 h).
🔔	CRONOMETRU	Pentru a seta timpul pentru număratoarea inversă (1 min - 23 h 59 min). Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării aparatului.

10.4 Setarea funcției DURATA




1. Setati o funcție a cuptorului și temperatura.
 2. Apăsati 🕒 în mod repetat până când **dur** începe să clipească.
 3. Apăsati + sau — pentru a alege timpul pentru DURATĂ.
- Afișajul indică **dur** și simbolul A.
4. La încheierea duratei, **dur** clipește și este emis un semnal sonor timp de 7 minute. Aparatul se dezactivează automat.
 5. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

6. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

10.5 Setarea CRONOMETRULUI


1. Apăsati 🕒 în mod repetat până când 🔔 începe să clipească.
2. Apăsati + sau — pentru a seta timpul necesar.
3. La sfârșitul duratei setate este emis un semnal acustic timp de 7 minute. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.



10.6 Anularea funcțiilor ceasului

1. Apăsăți repetat  până când indicatorul corespunzător funcției dorite se aprinde intermitent.
2. Apăsăți lung și simultan butoanele  și .

După câteva secunde simbolul funcției ceasului dispare.

10.7 Modificarea semnalului sonor

1. Pentru activarea semnalului sonor curent apăsați lung butonul .

2. Apăsăți în mod repetat  pentru a schimba semnalul.
 3. Eliberați butonul .
- Ultimul ton selectat este noul semnal sonor.
4. Așteptați 5 secunde pentru ca setarea să fie confirmată automat.



Când aparatul este deconectat de la rețeaua electrică sau în cazul unei căderi de tensiune, tonul semnalului sonor va reveni la cel implicit.

11. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR

AVERTISMENT!

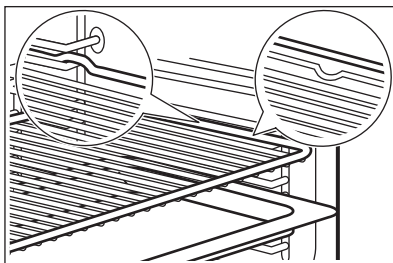
Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Introducerea accesoriilor

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



Asigurați-vă că raftul atinge partea din spate a interiorului cuptorului.



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

Introduceți accesoriul (raftul de sârmă /tava) între șinele de ghidare ale suportului raftului.

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

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

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

12. CUPTOR - SFATURI ȘI SUGESTII

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.



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

12.1 SteamBake

Consultați paragraful „Activarea funcției: SteamBake”



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

Panificație

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție raft	Accesorii
Pâine albă ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Utilizați tava de gătit.
Chifle din aluat de pâine ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
Pizza în stil casnic ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Utilizați tava de gătit.
Focaccia ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Utilizați tava de gătit.
Fursecuri, pasteuri, croasante ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Utilizați tava de gătit.
Prăjitură cu prune, plăcintă cu mere, rulouri cu scortșoară ¹⁾	100	180	20	2	Folosiți forma de tort.

¹⁾ Preîncălzește într-un cuptor gol timp de 5 minute înainte de gătire.

Gătitul alimentelor congelate

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

¹⁾ Preîncălziți într-un cuptor gol timp de 10 minute înainte de gătire.

Regenerarea alimentelor

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție raft	Accesorii
Pâine albă	100	110	15 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
Chifle din aluat de pâine	100	110	10 - 20	2	Utilizați tava de gătit.

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție raft	Accesorii
Pizza în stil casnic	100	110	15 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Utilizați tava de gătit.
Legume	100	110	15 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
Orez	100	110	15 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
Paste	100	110	15 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
Carne	100	110	15 - 25	2	Utilizați tava de gătit.

Frigere

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

12.2 Aer cald umed

Aliment	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție raft	Accesorii
Pâine și pizza				
Chifle	190	25 - 30	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Chifle din aluat de pâine	200	40 - 45	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Pizza congelată 350 g	190	25 - 35	2	raft sârmă
Prăjituri în tavă de gătit				
Ruladă	180	20 - 30	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Negresă	180	35 - 45	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Prăjituri în formă				
Soufflé	210	35 - 45	2	șase vase ceramice ramekin pe raft de sârmă
Blat de pandișpan	180	25 - 35	2	formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă

Aliment	Temperatura (°C)	Timp (min)	Poziție raft	Accesorii
Pandișpan	150	35 - 45	2	formă de prăjituri pe raft de sârmă
Pește				
Pește în folie 300 g	180	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Pește întreg 200 g	180	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
File de pește 300 g	180	30 - 40	2	tavă de pizza pe raft de sârmă
Carne:				
Carne în folie 250 g	200	35 - 45	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Frigărui de carne 500 g	200	30 - 40	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Articole mici coapte				
Prăjituri	170	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Macarons	170	40 - 50	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Brioșe	180	30 - 40	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Biscuiți sărați	160	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Fursecuri	140	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Mini tarte	170	20 - 30	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Vegetarian				
Legume mixte în folie 400 g	200	20 - 30	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Omletă	200	30 - 40	2	tavă de pizza pe raft de sârmă
Legume la tavă 700 g	190	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă

12.3 AirFry

Produse de patiserie

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

Produse din cartofi

Aliment	Cantitate	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție raft
Cartofi prăjiți, congelați	aprox. 650 g	180 - 220	20 - 30	2

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

Legume proaspete

Aliment	Cantitate	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție raft
Felii de zucchini, proaspăt ¹⁾	aprox. 500 g	180 - 220	25 - 35	2

1) Adăugați 1 linguriță de ulei de măsline pentru a nu se lipi

Altele

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

12.4 Informații pentru institutele de testare

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

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

1) Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

13. CUPTOR - ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

13.1 Observații privind curățarea

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

Utilizați un agent de curățare dedicat pentru curățarea suprafețelor metalice.

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

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

Curățați petele dificile cu un produs special de curățat cuptorul.

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

13.2 Curățarea tăvii AirFry

1. Puneți tava AirFry pe tava de gătit.
2. Turnați apă fierbinte cu detergent și lăsați să se înmoaie.

3. Curățați tava AirFry cu un burete sau folosiți o perie pentru a îndepărta resturile.

Se poate spăla și în mașina de spălat vase.

13.3 Pentru cuptoarele din inox sau aluminiu

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

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

13.4 Curățarea adânciturii cavității

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



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

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

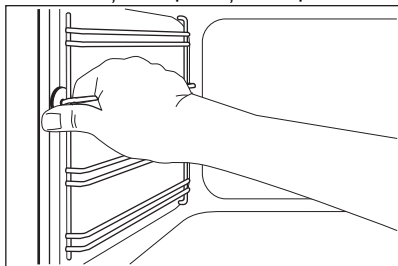
13.5 Scoaterea suporturilor raftului

Pentru a curăța cuptorul, scoateți suporturile pentru raft.

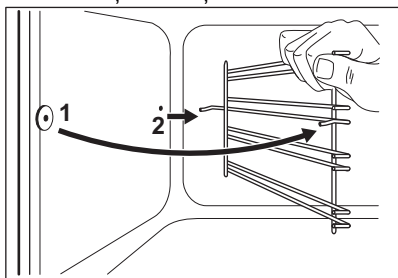
⚠ ATENȚIE!

Aveți grijă când scoateți suporturile pentru raft.

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




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



Instalați accesoriile scoase în ordine inversă.

13.6 Modul de utilizare Curățare cu apă

Această procedură de curățare folosește umiditatea pentru a elimina grăsimile și resturile de mâncare rămase în aparat.

1. Turnați apă în adâncitura cavității: 250ml.
2. Setati funcția .
3. Setati temperatura la 90 °C.
4. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 30 min.
5. Opriti aparatul.
6. Așteptați până când aparatul s-a răcit. Uscați cavitatea cu o lavetă moale.

13.7 Demontarea și instalarea panourilor de sticlă ale cuptorului

Puteți scoate panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Numărul de panouri de sticlă diferă de la un model la altul.

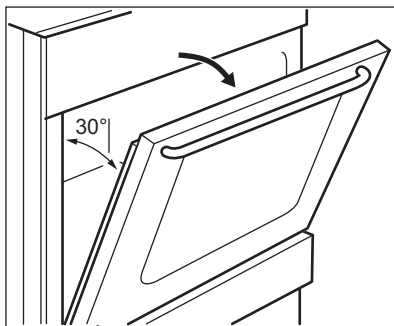
⚠ AVERTISMENT!

Țineți ușa cuptorului ușor întredeschisă pe durata procesului de curățare. Când o deschideți complet, aceasta se poate închide accidental, cauzând daune potențiale.

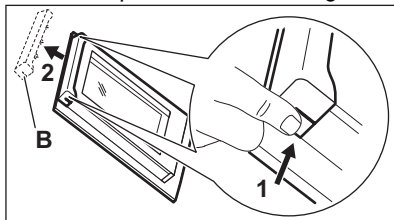
⚠ AVERTISMENT!

Nu utilizați aparatul fără panourile din sticlă.

1. Deschideți ușa până când aceasta este la un unghi de aproximativ 30°. Ușa stă singură în poziție când este întredeschisă.



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



3. Trageți în afară de garnitura profilată a ușii pentru a o scoate.

⚠️ AVERTISMENT!

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

4. Țineți de marginea superioară a panourilor de sticlă și scoateți-le unul câte unul.
5. Curățați panoul de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă.

După terminarea procedurii de curățare, montați panourile de sticlă și ușa cuptorului. Urmați pașii de mai sus în ordine inversă. Mai întâi instalați panoul mai mic, apoi cel mare.

⚠️ ATENȚIE!

Asigurați-vă că ați montat panoul intern de sticlă în locașurile adecvate.

13.8 Sertarul

Sertarul de depozitare se află sub cavitatea cuptorului.

⚠️ AVERTISMENT!

Nu puneți alimente în interiorul sertarului.

⚠️ AVERTISMENT!

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

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

Scoaterea sertarului:

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

Pentru a instala sertarul, urmați procedura în ordine inversă.

13.9 Înlocuirea becului

⚠️ AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

1. Opriti cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.
2. Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.
3. Puneți o lavetă pe fundul cavității.

Becul din spate

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

14. DEPANARE

⚠️ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

14.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Nu se produc scânteii atunci când încercați să activați generatorul de scânteii.	Plita nu este conectată la o sursă electrică sau este conectată incorect.	Verificați dacă plita este conectată corect la priza electrică. Consultați schema de conectare.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranța se arde în mod repetat, contactați un electrician calificat.
	Capacul sau coroana arzătorului nu sunt plasate corect.	Așezați corect capacul și coroana arzătorului.
Flacăra se stinge imediat după aprindere.	Termocuplul nu se încălzește suficient.	După aprinderea flăcării, țineți activat generatorul de scânteie timp de maxim 10 secunde.
Inelul flăcării nu este uniform.	Coroana arzătorului este blocată cu resturi alimentare.	Verificați dacă injectorul este blocat și coroana arzătorului este curată.
Arzătoarele nu funcționează.	Nu există alimentare cu gaz.	Verificați racordul de gaz.
Culoarea flăcării este portocalie sau galbenă.		Flacăra poate părea portocalie sau galbenă în unele zone ale arzătorului. Acest lucru este normal:
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul este dezactivat.	Activați cuptorul.
	Setările necesare nu sunt setate.	Asigurați-vă că setările sunt corecte.
	Ceasul nu este setat.	Setați ceasul.
Becul nu funcționează.	Becul este defect.	Înlocuiți becul.
Aburul și condensul se depun pe alimente și în cavitatea cuptorului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor.	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor mai mult de 15 - 20 minute după terminarea procesului de gătire.
Gătirea alimentelor durează prea mult sau prea puțin.	Temperatura este prea scăzută sau prea ridicată.	Reglați temperatura dacă este necesar. Urmați sfaturile din manualul utilizatorului.
Afișajul cuptorului indică „0.00” și „LED”.	A fost o pană de curent.	Setați ceasul.
Nu există performanțe bune la gătit atunci când folosiți funcția: SteamBake.	Nu ați activat funcția SteamBake.	Consultați paragraful „Activarea funcției: SteamBake”.
	Nu ați umplut cu apă adâncitura cavității.	Consultați paragraful „Activarea funcției: SteamBake”.
Apa din adâncitura cavității nu fierbe.	Temperatura este prea mică.	Setați temperatura la cel puțin 110 °C. Consultați capitolul „Cuptor - Sfaturi utile”.
Apa se scurge din adâncitura cavității.	Este prea multă apă în adâncitura cavității.	Dezactivați cuptorul și lăsați-l să se răcească. Ștergeți apa cu o lavetă sau un burete. Adăugați cantitatea corectă de apă în adâncitura cavității. Consultați procedura specifică.

14.2 Date pentru service

Dacă nu poți remedia problema de unul singur, contactează comerciantul sau un centru de service autorizat.

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

Îți recomandăm să notezi datele aici:

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

15. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

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

Identificarea modelului	LKK560222X LKK560228X	
Tipul plitei	Plită în interiorul aragazului autonom	
Numărul de arzătoare cu gaz	4	
Eficiență energetică pe arzător cu gaz (EE gas burner)	Stânga spate - Auxiliar	nu este aplicabil %
	Dreapta spate - Semi Rapid	55.3 %
	Dreapta față - Semi Rapid	55.3 %
	Stânga față - Rapid	55.5 %
Eficiența energetică pentru plita cu gaz (EE gas hob)	55.4 %	

EN 30-2-1: Aparate de gătit pentru uz casnic cu gaz - Partea 2-1: Utilizarea rațională a energiei - Generalități.

15.2 Plită - Economii de energie

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

- Pentru încălzirea apei, utilizați numai cantitatea de care aveți nevoie.
- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capacul pe vas.
- Înainte de utilizare, asigurați-vă că arzătoarele și suporturile pentru oală sunt corect asamblate.

- Baza vasului trebuie să aibă diametrele corecte pentru dimensiunea arzătorului.
- Puneți vasul direct peste arzător și în centrul acestuia.
- Când lichidul începe să fiarbă, reglați flacăra pentru fierberea lichidului la foc mic.
- Dacă este posibil, folosiți o oală sub presiune. Consultați manualul de utilizare al acesteia.

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

Denumirea furnizorului	Electrolux	
Identificarea modelului	LKK560222X 943005609 LKK560228X 943005610	
Index de eficiență energetică	94.9	
Clasă de eficiență energetică	A	
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0,84 kWh/ciclu	
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0,75 kWh/ciclu	
Număr de cavități	1	
Sursă de căldură	Energie electrică	
Volumul	58 l	
Tip cuptor	Cuptor în interiorul aragazului autonom	
Masă	LKK560222X	41.0 kg
	LKK560228X	39.0 kg

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

15.4 Cuptor - Economisire energie

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

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

Folosiți 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.

Gătirea cu ventilator

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

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.

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

Menținerea caldă a alimentelor

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

Aer cald umed

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



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

Consumul de putere în standby

0.8 W

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

16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

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

deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

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







electrolux.com

867375222-B-122025



CE