



---

**ET** Pliit  
**RO** Aragaz

Kasutusjuhend  
Manual de utilizare

**2**  
33



**Electrolux**

## SISUKORD

<b>1. OHUTUSINFO.....</b>	<b>3</b>
<b>2. OHUTUSJUHISED.....</b>	<b>5</b>
<b>3. TOOTE KIRJELDUS.....</b>	<b>8</b>
<b>4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....</b>	<b>9</b>
<b>5. PLIIT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....</b>	<b>9</b>
<b>6. PLIIT – VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....</b>	<b>10</b>
<b>7. PLIIT – PUHASTUS JA HOOLDUS.....</b>	<b>11</b>
<b>8. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE .....</b>	<b>12</b>
<b>9. AHI – KELLA FUNKTSIOONID.....</b>	<b>14</b>
<b>10. AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE.....</b>	<b>15</b>
<b>11. AHI – VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....</b>	<b>16</b>
<b>12. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS.....</b>	<b>24</b>
<b>13. VEAOTSING.....</b>	<b>26</b>
<b>14. PAIGALDAMINE.....</b>	<b>28</b>
<b>15. ENERGIATÖHUSUS.....</b>	<b>30</b>

## SULLE MÕELDES

Täname teid selle Electroluxi seadme ostmise eest. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaaegset asjatundlikku kogemust ja uuenduslikkust. Nutika ja stiilse disaini kõrval ei ole unustatud ka teid. Üksköik, millal te seda ka ei kasuta – suurepärastes tulemustes võite te alati kindel olla.

Teretulemast Electroluxi.

**Külastage meie veebisaiti:**



Kasutusnõuanded, brošüürid, veaotsing, teenindusinfo:  
[www.electrolux.com/webservice](http://www.electrolux.com/webservice)



Registreerige oma toode parema teeninduse saamiseks:  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Ostke lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## KLIENTITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.

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

Andmed leiate andmesildilt.

Hoiatus / oluline ohutusinfo

Üldine informatsioon ja nõuanded

Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

## 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 paigaldusnõuetega eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

### 1.1 Laste ja ohustatud inimeste turvalisus



#### HOIATUS!

Lämbumise, vigastuse või püsiva kahjustuse oht!

- Üle 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimse erivajadusega või oskuste ja teadmisteta inimesed võivad seda seadet kasutada vaid järelvalve olemasolul ja juhul, kui neid on õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevaid ohte.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaadamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Mitmed juurdepääsetavad osad on kuumad.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapsed seadet puastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

### 1.2 Üldine ohutus

- Seadet tohib paigaldada ja kaablit vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik!
- Tagapaneeli temperatuuri tõttu tuleb selle seadme vooluvõrku ühendamisel kasutada H05VV-F tüüpi juhet.
- See seade on mõeldud kasutamiseks kõrgusel kuni 2000 m merepinnast.

- See seade pole mõeldud kasutamiseks laevadel, paatides või muudel alustel.
- Ülekuumenenemisse vältimiseks ärge paigaldage seda seadet katteukse taha.
- Ärge paigaldage seadet alusele.
- Ärge kasutage seadet välise taimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- HOIATUS! Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma öli, ärge jätkke toitu järelvalveta – see võib kaasa tuua tulekahju.
- Ärge KUNAGI üritage kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja katke leek näiteks kaane või tulekustutustekiga.
- ETTEVAATUST! Valmival toidul tuleb silm peal hoida. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- HOIATUS! Süttimisoht: 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 tagajärvel võib see puruneda.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidipinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Kui klaaskeraamiline/klaasist pind on mõranenud, lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust. Juhul, kui seade on vooluvõrku ühendatud harukarbi abil, lülitage seade elektrivõrgust välja pealülditi kaudu. Mõlemal juhul võtke ühendust teeninduskeskusega.
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks. Alla 8-aastased lapsed tohivad olla seadme läheduses ainult siis, kui nad on täiskasvanu pideva järelvalve all.

- Tarvikute või ahjunõude eemaldamisel või sisestamisel kasutage alati pajakindaid.
- Enne hooldustöid eemaldage seade vooluvõrgust.
- Elektrilöögi ärahoidmiseks tuleb seade enne ahjuvalgusti vahetamist kindlasti välja lülitada.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hooldekeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- Olge hoiusahtli käsitsemisel ettevaatlik. See võib minna kuumaks.
- Ahjuplaadi tugede eemaldamiseks tömmake esmalt plaaditoe esioots ja seejärel tagumine ots külgsel küljest lahti. Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Lahtiühendamine kohapealsest juhtmesüsteemist peab olema kooskõlas elektrijuhtmeid käsitlevate eeskirjadega.
- 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

### 2.1 Paigaldamine



#### HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusuhiiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanošuid.
- Ärge kunagi tömmake seadet käepidemest.

- Köögimööbli ja niši mõõtmed peavad olema sobivad.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Veenduge, et seade on paigaldatud kindlate konstruktsioonide alla ja kõrvale.
- Mõned seadme osad on voolupinge all. Katke need osad mööbliga, et vältida nende vastu minemist.
- Seadme küljed peavad jäädma vastu teiste sama kõrgusega seadmete külgi.
- Ärge paigutage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad tulised anumad ukse või akna

avamisel seadme pealt maha kukkanud.

- 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 ohutut pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmekivistuid ega pikenduskaableid.
- Jälgige, et toitejuhe ei jäeks vastu seadme ust, eriti siis, kui uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks eemaldada ilma tööriistadeta.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge sinna toitepistikut pange.
- Seadet välja lülitades ärge tömmake toitekaablist. Hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsemeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsemeid ja kontaktoreid.
- 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 Kasutamine



### HOIATUS!

Vigastus- või põletusoht! Elektrilöögi oht!

- See seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad ei oleks tökestatud.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Lülitage seade välja pärast igakordset kasutamist.
- Olge töötava seadme ukse avamisel ettevaatlik. Välja võib paiskuda tulist õhku.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.



### HOIATUS!

Plahvatuse või tulekahju oht!

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



### HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Et ära hoida emaili kahjustumist või värvि muutumist:
  - ärge asetage ahjunöüsida ega teisi esemeid vahetult seadme põhjale.

- ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
- ärge hoidke niiskeid nõusid ja toitu seadmes päärast toiduvalmistamise lõppu.
- olge tarvikute eemaldamisel ja paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värv muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad püsivaid plekke.
- Ärge pange tuliseid nõusid juhtpaneelile.
- Ärge laske keedunõudel kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ega laske nõudel ega muudel esemetel seadmele kukkuda. Pliidi pind võib puruneda.
- Ärge lülitage keeduvälju sisse tühjade nõudega või ilma nõudeta.
- Ärge asetage alumiiniumfooliumit seadmele või vahetult seadme põhjale.
- Malmist, alumiiniumist või katkise põhjaga nõud võivad tekitada kriimustusi. Kui teil on vaja nõusid pliidil liigutada, töstke need alati üles.
- See seade on ette nähtud ainult toiduvalmistamiseks. Muul otstarbel, näiteks ruumide soojendamiseks, seda kasutada ei tohi.

## 2.4 Hooldus ja puhastus



### HOIATUS!

Vigastuse, 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. Pöörduge volitatud hoolduskeskusse.
- Rasv ja seadmesse kogunenud toidujänused võivad põhjustada tulekahju.

- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, abrasiivseid küürimisvamme, lahuseteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
- Katalüütilise emaili (kui see on olemas) puhamistamisel ärge kasutage mingeid pesuaineid.

## 2.5 Sisevalgusti

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



### HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

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

## 2.6 Jäätmekäitlus



### HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoht!

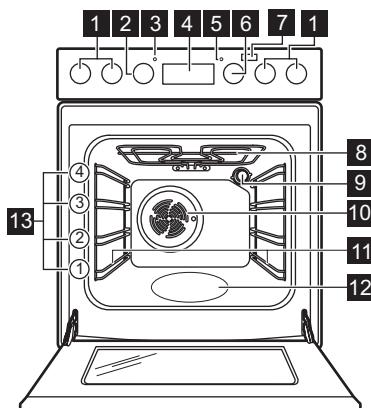
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Eemaldage uksekäepide, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse lõksujäämist.

## 2.7 Hooldus

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

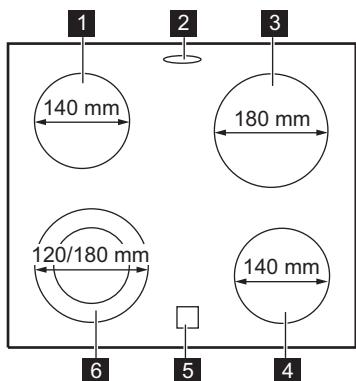
### 3. TOOTE KIRJELDUS

#### 3.1 Ülevaade



- 1 Pliidi nupud
- 2 Temperatuuri nupp
- 3 Temperatuuri indikaator/sümbol
- 4 Elektronprogrammeerija
- 5 Pliidi tulsi/sümbol/indikaator
- 6 Ahju funktsioonide juhtnupp
- 7 Lisaauru nupp
- 8 Kütteelement
- 9 Valgusti
- 10 Ventilaator
- 11 Ahjuriili tugi, eemaldatav
- 12 Süvend
- 13 Ahjuriili tasandid

#### 3.2 Pliidipinna skeem



- 1 Keeduväli 1200 W
- 2 Auru väljalaskeava – hulk ja asend sõltub mudelist
- 3 Keeduväli 1800 W
- 4 Keeduväli 1200 W
- 5 Jääkkuumuse indikaator
- 6 Keeduväli 700 / 1700 W

#### 3.3 Tarvikud

- **Traatrest**  
Keedunõudele, koogivormidele, praatidele.
- **Küpsetusplaat**  
Kookidele ja küpsistele.

- **Valikulised teleskoopsiinid**  
Restidele ja plaatidele. Neid võite osta eraldi.
- **Hoiusahtel**  
Hoiusahtel asub ahjuõönsuse all.

## 4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitelevaid peatükke.

### 4.1 Esmane puhastamine

Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoed.



Vt jaotist "Puhastus ja hooldus".

Puhastage ahju ja tarvikuid enne esimest kasutamist.

Pange kõik tarvikud ja eemaldatavad ahjuresti toed oma kohale tagasi.

### 4.2 Kellaaja valimine

Enne ahju kasutamist peate määrama kellaaja.

vilgub, kui ühendate seadme elektrivõrku, kui on olnud elektrikatkestus või kui taimer pole seadistatud.

Õige aja valimiseks vajutage nuppe +  
või -.

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

### 4.3 Kellaaja muutmine



Kellaega ei saa muuta, kui töötavad funktsioonid Kestus või Lõpp .

## 5. PLIIT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitelevaid peatükke.

### 5.1 Soojusaste



### Sümboli

### Funktsioon

0

Väljas-asend

Vajutage järjest , kuni ekraanil hakkab vilkuma kellaaja indikaator. Uue kellaaja seadistamist vt jaotisest "Kellaaja seadmine".

### 4.4 Eelkuumutus

Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.



Teavet funktsiooni PlusSteam kohta vt "Kuidas aktiveerida funktsioon PlusSteam".

1. Valige funktsioon ja maksimaalne temperatuur.
  2. Laske ahjul tund aega töötada.
  3. Valige funktsioon ja määrase maksimaalne temperatuur. Maksimaalne temperatuur selle funktsiooni puhul on 210 °C.
  4. Laske ahjul 15 minutit töötada.
  5. Valige funktsioon , vajutage lisaauru nuppu ja määrase maksimaalne temperatuur.
  6. Laske ahjul 15 minutit töötada.
  7. Lülitage ahi välja ja laske sel maha jahtuda.
- Tarvikud võivad tavalisest kuumemaks minna. Ahjust võib tulla lõhnna ja suitsu. Veenduge, et õhk saab piisavalt liikuda.

Sümboli	Funktsioon
	Topeltala
1 - 9	Soojusastmed



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

Keerake valitud keeduvälja nuppu, et valida sobiv soojusaste. Süttib pliidi juhtindikaator. Toiduvalmistamise lõpetamiseks keerake nupp väljas-asendisse. Kui köik keeduväljad on välja lülitatud, kustub ka pliidi juhtindikaator.

## 5.2 Välimiste ringide sisse- ja väljalülitamine

Soojeneva pinna suurust saab kohandada vastavalt keedunõu mõõtmetele.

**Välimise ringi sisselülitamiseks:** keerake nuppu päripäeva üle kerge takistuse asendisse ○. Õige soojusastme valimiseks keerake nuppu vastupäeva.

**Välimise ringi väljalülitamiseks:** keerake nupp väljas-asendisse. Indikaator kustub.

## 5.3 Jääkkuumuse indikaator



### HOIATUS!

Jääkkuumusega kaasneb põletusoht!

Jääkkuumuse indikaator süttib, kui keeduväli on tuline.

# 6. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitelevaid peatükke.

## 6.1 Nõud



Keedunõu põhi peaks olema võimalikult paks ja tasane.



Terasemail- või aluminiumnõud või vaskpõhjaga nõud võivad jätta klaaskeraamilisele pinnale plekke.

## 6.2 Näiteid pliidi kasutamisest



Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

Kuumusaste	Kasutamine:	Aeg (min.)	Näpunäited
1	Valmistatud toidu soojashoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange keedunõule kaas peale.
1 - 2	Hollandi kaste, sulatamine: vöö, šokolaad, želatiin.	5 - 25	Aeg-ajalt segage.
1 - 2	Kalgendamine: kohevad omletid, küpsetatud munad.	10 - 40	Valmistage kaane all.

Kuumusaste	Kasutamine:	Aeg (min.)	Näpunäited
2 - 3	Riisi ja piimatoitude keetmine vaiksel tulel, valmistoidu soojendamine.	25 - 50	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tulub poole valmistamise järel segada.
3 - 4	Köögivilja, kala, liha aurutamine.	20 - 45	Lisage paar supilusikatäit vedelikku.
4 - 5	Kartulite aurutamine.	20 - 60	Kasutage maks. $\frac{1}{4}$ l vett 750 g kartulite kohta.
4 - 5	Suuremate toidukoguste, hautiste ja suppide valmistamine.	60 - 150	Kuni 3 l vedelikku ning komponendid.
6 - 7	Kergelt praadimine: eskalopid, vasikalihast cordon bleu, karbonaad, kotletid, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud.	vasta-valt va-jaduse-le	Pöörake poole aja möödu-des.
7 - 8	Tugev praadimine, praeitud kartulid, ribilõha, praetükid.	5 - 15	Pöörake poole aja möödu-des.
9	Vee ja pasta keetmine, liha pruunistamine (guljašš, pajapraad), frii-kartulite valmistamine.		

## 7. PLIIT – PUHASTUS JA HOOLDUS



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

#### 7.1 Üldine teave

- Puhastage pliit pärast igakordset kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta pliidi tööd.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
- Kasutage spetsiaalset klaasikaabitsat.

#### 7.2 Pliidi puhastamine

- Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkile, suhkur ja suhkrut sisaldavad

toiduplekid. Vastasel korral võib mustus pliiti kahjustada. Püüdke vältida toidu pinnale kõrbemist. Pange spetsiaalne kaabits õige nurga all klaasinnale ja liigutage tera pliidi pinnal.

- Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviplekid, veeplekid, rasvaplekid, läikivad metalsed plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrasiviivse pesuaineega. Pärast puhastamist kuivatage pliit pehme lapiga.
- Metalse läikega pleki eemaldamine:** kasutage vee ja äädika lahust ja puhastage selles niisutatud lapiga pliidipinda.

## 8. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitelevaid peatükke.

Tuli süttib, kui ahi töötab.

### 8.2 Ohutustermostaat

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

### 8.1 Ahju sisse- ja väljalülitamine

1. Ahju funktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.
2. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuuri nuppu.
3. Ahju väljalülitamiseks keerake ahjufunktsionide ja -temperatuuri nupud väljas-asendisse.

### 8.3 Ahju funktsioonid

Sümbol	Ahju funktsioonid	Rakendus
	Väljas-asend	Seade on välja lülitatud.
	Ahjuvalgusti	Valgusti sisselülitamiseks ilma küpsetusfunktsoonita.
	PlusSteam	Niiskuse lisamiseks küpsetamise ajal. Õige värv ja kröbeda kooriku saavutamiseks. Mahlasuse lisamiseks. Puu- ja köögiviljade säilitamiseks.
	Kerge pöördöhk	Õrnade ja mahlaste praadide valmistamiseks või puu- ja köögivilja kuivatamiseks.
	Alumine kuumutus	Kröbeda pöhjaga kookide küpsetamiseks.
	Ülemine/alumine kuumutus	Ühel riilutasandil küpsetamiseks ja rõstimiseks.
	Kiirgrill	Lamedate toiduainete suures koguses grillimiseks ja rõstimiseks.
	Turbogrill	Suuremate kondiga liha- või linnulihatükkide rõstimiseks ühel riilutasandil. Ka gratineerimiseks ja pruunistamiseks.

Sümbol	Ahju funktsioonid	Rakendus
	Ventilaatoriga küpsetamine	Ühesuguse küpsetustemperatuuriga toitude küpsetamiseks või rõstimiseks ja küpsetamiseks rohkem kui ühel ahjuriulil, ilma maitsete segunemiseta.
	Kerge küpsetamine	Küpsetamiseks vormides ja kuivatamiseks ühel ahjutandasid madalal temperatuuril.
	Pöördõhk	Küpsetamiseks korraga kuni kahel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke ahju temperatuur 20–40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.
	Sulatamine	Seda funktsiooni kasutatakse külmutatud toitude sulatamiseks (juurviljad ja puuviljad). Sulatusaeg sõltub külmutatud toiduainete kogusest ja kaalust.

## 8.4 Funktsiooni sisselülitamine: PlusSteam

See funktsioon võimaldab küpsetamisel tõhusamat niiskuse kasutamist.



### HOIATUS!

Põletuse ja seadme kahjustamise oht!

Eralduv aur võib põhjustada põletust:

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



Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".

- Avage ahjuuks.
- Täitke veeanum kraaniveega. Veeanuma maksimaalne maht on 250 ml. Veeanuma täitmisel peab ahi olema külm.
- Valige funktsioon: PlusSteam  .

- Vajutage lisaauru nuppu  Lisaauru nuppu saab kasutada ainult funktsiooniga PlusSteam. Indikaator süttib.
- Temperatuuri valimiseks keerake temperatuuri nuppu.
- Pange toit ahju ja sulgege uks.



### ETTEVAATUST!

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

- Seadme väljalülitamiseks vajutage lisaauru nuppu , keerake ahjufunktsionide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse. Lisaauru nupu indikaator kustub.
- Eemaldage veeanumast vesi.

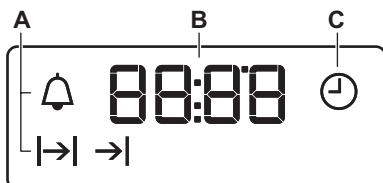


### HOIATUS!

Enne vee eemaldamist veeanumast peab ahi olema kindlasti maha jahtunud.

## 9. AHI – KELLA FUNKTSIOONID

### 9.1 Ekraan



- A. Funktsiooni indikaatorid
- B. Kellaaja ekraan
- C. Funktsiooni indikaator

### 9.2 Nupud

Nupp	Funktsioon	Kirjeldus
—	MIINUS	Kellaaja valimiseks.
⌚	KELL	Kella funktsiooni määramiseks.
+	PLUSS	Kellaaja valimiseks.
kipu	Aurutamine pluss	Funktsiooni sisselülitamiseks: PlusS-team.

### 9.3 Kellafunktsioonide tabel

Kellafunktsioon	Rakendus
⌚ KELLAÄEG	Kellaaja määramiseks, muutmiseks või kontrollimiseks.
→  KESTUS	Seadme tööaja kestuse määramiseks.
→  LÖPP	Seadme väljalülitusaja määramiseks.
→  EDASILÜKKAMI- NE	KESTUSE ja LÖPU funktsiooni kombineerimiseks.
bell MINUTILUGEJA	Pöördloendusaja valimiseks. See funktsioon ei mõjuta seadme tööd. MINUTILUGEJA saab määrata igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud.

### 9.4 KESTUSE määramine

1. Määrase ahju funktsioon ja temperatuuri.
2. Vajutage järgst ⌚, kuni →| hakkab vilkuma.
3. Vajutage + või — KESTUSE aja valimiseks.

Ekraanil kuvatakse →|.

4. Kui aeg saab täis, vilgub →| ja kostab helisignaal. Seade lülitub automaatselt välja.
5. Vajutage suvalist nuppu, et helisignaal välja lülitada.
6. Keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.

## 9.5 LÕPU määramine

- Määrase ahju funktsioon ja temperatuur.
- Vajutage järjest , kuni  hakkab vilkuma.
- Puudutage  või .
- Kui aeg saab täis, vilgub  ja kostab helisignaal. Seade lülitub automaatselt välja.
- Kasutage suvalist nuppu, et signaal välja lülitada.
- Keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.

## 9.6 EDASILÜKKAMISE valimine

- Määrase ahju funktsioon ja temperatuur.
  - Vajutage järjest , kuni  hakkab vilkuma.
  - Vajutage  või .
  - Vajutage  või .
- Seade lülitub hiljem automaatselt sisse, töötab valitud KESTUSE aja ning lõpetab

## 10. AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE

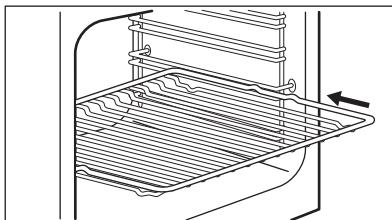


### HOIATUS!

Vt ohutust käsitelevaid peatükke.

### 10.1 Tarvikute sisestamine

Traatrest:



töö valitud LÕPU ajal. Kui valitud aeg saab täis, kostab helisignaal.

- Seade lülitub automaatselt välja. Kasutage suvalist nuppu, et signaal välja lülitada.
- Keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.

## 9.7 MINUTILUGEJA määramine

- Vajutage järjest , kuni  hakkab vilkuma.
- Vajutage  või 

## 9.8 Kellafunktsioonide tühistamine

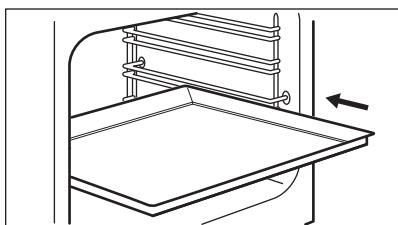
- Vajutage järjest , kuni soovitud funktsiooni indikaator hakkab vilkuma.
- Vajutage ja hoidke 

Lükake ahjurest riilulite juhtsoonte vahele.

Küpsetusplaat:



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



Lükake küpsetusplaat või sügav pann riiliraami juhtsoonte vahelle. Veenduge, et see ei puutuks vastu ahju tagaseina.

## 11. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



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

### 11.1 Üldine teave

- Seadmes on neli riilutasandit. Alustage tasandite arvestamist alati seadme põhjast.
- Seadmes on ööhuringlust ja pidevat aururinglust tekitav erisüsteem. See võimaldab toitu valmistada aurukeskonnas, mis hoiab toidu seest pehme ja pealt kröbedana. Ahjas ringlev õhk kiirendab toidu küpsemist ja vähendab energiatarvet minimumini.
- Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või selle klaaspaneelidele. See on normaalne. Kui avate ahju ukse toidu valmistamise ajal, hoiduge alati tahapoolte. Kondenseerumise vähendamiseks laske ahjul enne küpsetamise alustamist 10 minutit töötada.
- Kuivatage ahjust niiskus iga kord pärast seadme kasutamist.
- Küpsetades ärge pange nõusid otse ahju põhjale ega katke ahju osi fooliumiga kinni. See võib muuta küpsetamise tulemusi ja kahjustada ahjuemaili.

### 11.2 Küpsetamine

- Esimesel korral kasutage madalamat temperatuuri.
- Kui küpsetate kooke rohkem kui ühel ahjutasandil, võib küpsetusaega 10-15 minuti võrra pikendada.
- Eri kõrguseל küpsetataavad koogid ja küpsetised ei pruunistu alati võrdsest. Ebaühtlase pruunistamise puhul pole vaja temperaturiseadistust muuta. Küpsetamise käigus erinevused võrdsustuvad.
- Küpsetamise ajal võivad ahjuplaadid veidi kõveraks minna. Kui plaadid jälle maha jahtuvad, taastub esialgne kuju.

### 11.3 Kookide küpsetamine

- Ärge avage ahjuust enne kui  $\frac{1}{3}$  küpsetusajast on möödunud.
- Kui kasutate samaaegselt kahte küpsetusplaati, hoidke nende vahel jääv ahjutasand tühi.

### 11.4 Liha ja kala küpsetamine

- Väga rasvaste toitude küpsetamisel kasutage sügavat panni, et vältida ahju püsivate plekkide tekkimist.
- Et mahl lihast välja ei valguks, laske prael enne lahilöökamist umbes 15 minutit seista.
- Et ahjust küpsetamise ajal liiga palju suitsu ei tuleks, kallake sügavasse panni veidi vett. Suitsu kondenseerumise vältimiseks lisage vett kohe, kui see on ära auranud.

### 11.5 Toiduvalmistamise ajad

Toiduvalmistamise ajad sõltuvad toidu tüübist, konsistsist ja mahust.

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

## 11.6 PlusSteam +



Enne eelsoojendamist peab veeanuma täitmise ajal olema ahi külm.

Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon PlusSteam"

### Pagarikoda

Toit	Vee kogus veeanumas (ml)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand	Tarvikud
Saiad <sup>1)</sup>	100	180	35 - 40	2	Kasutage küpsetusplaati.
Kuklid <sup>1)</sup>	100	200	20 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Kodune pitsa <sup>1)</sup>	100	230	10 - 20	1	Kasutage küpsetusplaati.
Focaccia <sup>1)</sup>	100	190 - 210	20 - 25	1	Kasutage küpsetusplaati.
Küpsised, koogikesed, croissant <sup>1)</sup>	100	150 - 180	10 - 20	2	Kasutage küpsetusplaati.
Ploomikook, õunakook, kaneelirullid <sup>1)</sup>	100	180	20	2	Kasutage koogivormi.

**1)** Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 5 minutit.

### Külmutatud küpsetised

Toit	Vee kogus veeanumas (ml)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand	Tarvikud
Külmutatud pitsa <sup>1)</sup>	150	200 - 210	10 - 20	2	Kasutage ahjuresti.
Külmutatud croissant <sup>1)</sup>	150	160 - 170	25 - 30	2	Kasutage küpsetusplaati.

**1)** Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 10 minutit.

### Valmistoidu soojendamine

Toit	Vee kogus veeanumas (ml)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahuu tasand	Tarvikud
Sai	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Kuklid	100	110	10 - 20	2	Kasutage küpsetusplaati.
Kodune pitsa	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Kasutage küpsetusplaati.
Juurvili	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Riis	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Pasta	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Liha	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.

### Röstimine

Toit	Vee kogus veeanumas (ml)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahuu tasand	Tarvikud
Röstitud sealihha	200	180	65 - 80	2	Kasutage ahjuresti ja küpsetusplaati.
Rostbiif	200	200	50 - 60	2	Kasutage ahjuresti ja küpsetusplaati.
Kana	200	210	60 - 80	2	Kasutage ahjuresti ja küpsetusplaati.
Kalkunipraad	200	200	70 - 90	2	Kasutage ahjuresti ja küpsetusplaati.

### 11.7 Hoidistamine +



#### HOIATUS!

Pöletuse ja seadme kahjustamise oht!

- Kasutage ainult ühesuguse suurusega hoidisepurke.

- Ärge pange küpsetusplaadile rohkem kui kuus poolliitrist purki.
- Täitke purgid ühtlaselt, jäättes ülemisest servast 1 cm vaba ruumi. Jätke kaaned purkide peale, kuid ärge hermeetiliselt kinni keerake.
- Purgid ei tohi üksteise vastu puutuda.

- Kallake küpsetusplaadile 1/2 liitrit vett ja ahju põhjal olevasse õönsusse 1/4 liitrit vett, et ahjus oleks piisavalt niiskust.
- Valige funktsioon PlusSteam ja seejärel õige temperatuur vastavalt alltoodud tabelile.
- Purgid võib hermeetiliselt sulgeda alles pärast funktsiooni lõppu.

### **Pehmmed puuviljad**

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju ta-sand	Tarvikud
Maasikad / mustikad / vaarikad	160	25 - 30	1	Kasutage küpsetus-plaati.

### **Luuviljalised**

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju ta-sand	Tarvikud
Pirnid/küdooniad/ploomid	160	35 - 40	1	Kasutage küpsetus-plaati.

### **Pehmmed juurviljad**

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju ta-sand	Tarvikud
Suvikörvits/baklažaan/ sibulad/tomatid	160	30 - 35	1	Kasutage küpsetus-plaati.

### **Marineeritud köögiviljad**

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju ta-sand	Tarvikud
Porgandid/kurgid/kaali-kad/seller	160	35 - 45	1	Kasutage küpsetus-plaati.

## **11.8 Kerge pöördöhk**

### **Kuivatamine**

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (h)	Ahju tasand	
			1. tasand	2. tasand
<b>Juurvili</b>				
Oad	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Piprakarbo-naad	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (h)	Ahju tasand	
			1. tasand	2. tasand
Köögivilili ha- pendamiseks	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Seeneviilud	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Ürdid	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
<b>Puuviljad</b>				
Poolitatud ploo- mid	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Poolitatud apri- koosid	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Õunaviilud	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Pirniviilud	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

**Küpsetamine madalal t°**

Toit	Kogus (kg)	Pruunista- mine mö- lemalt kül- jelt (min)	Temperatuur (°C)	Ahju ta- sand	Aeg (min.)
<b>Veiseliha</b>					
Filee, poolküps	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 90
Rostbiif, pool- küps	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	160 - 200
<b>Vasikaliha</b>					
Filee, seest roo- sakas	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	50 - 90
Seljatükk, ühe tükina	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Vasikapraad, keskmine	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
<b>Sealiha</b>					
Filee, seest roo- sakas	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Seljatükk, ühe tükina	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Seapraad, kesk- mine	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

## 11.9 Ülemine/alumine kuumutus ☐

### Küpsetamine

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Õhuke kook	160 - 170	25 - 35	2
Pärmitaignast õunakook	170 - 190	45 - 55	3
Plaadikook	170 - 180	35 - 45	2
Purukook	170 - 190	50 - 60	3
Juustukook	170 - 190	60 - 70	2
Talupojaleib	190 - 210	50 - 60	2
Rumeenia keeks	165 - 175	35 - 45	2
Rumeenia keeks – traditsiooniline	165 - 175	35 - 45	2
Pärmitaignast kuklid	180 - 200	15 - 25	2
Rullbiskviit	150 - 170	15 - 25	2
Keeks	160 - 170	25 - 35	2
Quiche Lorraine	215 - 225	45 - 55	2

### Röstimine

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Pool kana	210 - 230	35 - 50	2
Seakarbonaad	190 - 210	30 - 35	3
Terve kala	200 - 220	40 - 70	2

## 11.10 Kiirgrill ☐

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Pool kana	230	50 - 60	2
Seakarbonaad	230	40 - 50	3
Grillpeekon	250	17 - 25	2
Vorstid	250	20 - 30	2
Biifsteek: poolküps	230	25 - 35	2

## 11.11 Turbogrill ☐

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Pool kana	200	50 - 60	2

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Kana	250	55 - 60	2
Kanatiivad	230	30 - 40	2
Seakarbonaad	230	40 - 50	2
Biifsteek: täisküps	250	35 - 40	2

## 11.12 Ventilaatoriga küpsetamine

### Küpsetamine

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Pärmitaignast pirukas	150 - 160	20 - 30	2
Victoria kook	170 - 190	30 - 40	2
Šveitsi öunakook	180 - 200	35 - 45	2
Jõulukook	150 - 160	40 - 50	2
Madeira kook	170 - 190	50 - 60	2
Besee	110 - 120	30 - 40	2
Kartuligratäään	180 - 200	40 - 50	2
Lasanje	170 - 190	30 - 50	2
Makaroni-ahjuroad	170 - 190	50 - 60	2
Pitsa	190 - 200	25 - 35	2

### Röstimine

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Kana, terve	200 - 220	55 - 65	2
Seapraad	170 - 180	45 - 50	2

## 11.13 Kerge küpsetamine

### Küpsetamine

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Öhuke kook	160 - 170	35 - 40	2
Rullbiskviit	160 - 170	20 - 30	2
Besee	110 - 120	50 - 60	2
Keeks	160 - 170	25 - 30	2
Tordipõhi	160 - 170	25 - 30	2
Pitsa	200 - 210	30 - 40	2

**Röstimine**

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Kana, terve	220 - 230	45 - 55	2

**11.14 Pöördöhk** **Küpsetamine**

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Õhuke kook	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Pärmitaignast kuklid	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Besee	100 - 120	55 - 65	1 + 3
Tordipõhi	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Pitsa	200 - 220	35 - 45	1 + 3

**11.15 Teave testimisasutustele**

Toit	Funktsioon	Tempe- ratuur (°C)	Tarvikud	Ahju ta- sand	Aeg (min.)
Väikesed koogid (16 tk küpsetus- plaadil)	Ülemine/ alumine kuu- mutus	170	küpsetusplaat	3	20 - 30
Väikesed koogid (16 tk küpsetus- plaadil)	Ventilaatoriga küpsetamine	160	küpsetusplaat	2	25 - 35
Väikesed koogid (16 tk küpsetus- plaadil)	Pöördöhk	160	küpsetusplaat	1 + 3	30 - 40
Õunakook (2 vor- mi, Ø 20 cm, dia- gonaalselt)	Ülemine/ alumine kuu- mutus	185	ahjurest	2	70 - 80
Õunakook (2 vor- mi, Ø 20 cm, dia- gonaalselt)	Ventilaatoriga küpsetamine	175	ahjurest	2	60 - 70
Rasvavaba keeks	Ülemine/ alumine kuu- mutus	175	ahjurest	2	20 - 30
Rasvavaba keeks	Ventilaatoriga küpsetamine	165	ahjurest	2	25 - 35
Rasvavaba keeks	Pöördöhk	170	ahjurest	1 + 3	35 - 50
Liivaküpsised/ soolapulgad	Ventilaatoriga küpsetamine	150	küpsetusplaat	3	25 - 35

Toit	Funktsoon	Tempe- ratuur (°C)	Tarvikud	Ahju ta- sand	Aeg (min.)
Liivaküpsised/ soolapulgad	Pöördöhk	150	küpsetusplaat	1 + 3	25 - 45
Liivaküpsised/ soolapulgad	Ülemine/ alumine kuu- mutus	150	küpsetusplaat	3	25 - 35
Röstleib	Kiirgrill	250	ahjurest	3	4 - 6
Veiselihaga burger	Turbogrill	250	ahjurest või grill-/küpsetus- pann	3	14 - 16 ühelt poolt; 12 -15 tei- selt poolt

## 12. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitelevaid  
peatükke.

### 12.1 Juhised puhastamiseks

- Puhastage ahju esikülge pehme lapiga ning sooja vee ja pehmetoimelise pesuvahendiga.
- Kasutage metallpindade puhastamiseks vastavat puhastusainet.
- Puhastage ahju sisemust pärast iga kasutuskorda. Rasva või muude toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua tulekahju.
- Eemaldage tugev mustus spetsiaalset ahjupuhastit kasutades.
- Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahjutarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage pehmest lappi sooja vee ja puhastusvhahendiga.
- Kui kasutate teflonkattega tarvikuid, siis ärge puhastage neid intensiivsete puhastusaineteega või teravaservalistessemetega ega nöudepesumasinas. See võib teflonpinda kahjustada.

### 12.2 Roostevabast terasest või alumiiniumist seadmed



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.

### 12.3 Veeanuma puhastamine

Puhastamisel eemaldatakse pärast niiskusrežiimil küpsetamist veeanumasse kogunenud lubjasettejäägid.



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

- Kallake ahju põhjal olevasse veeanumasse 250 ml söögiäädikat. Kasutage vähemalt 6%-list ilma lisanditeta äädikat.
- Laske 30 minuti jooksul toatemperatuuril äädikal lubjasettejäägid lahustada.

- Puhastage ahi sooja vee ja pehme lapiga.

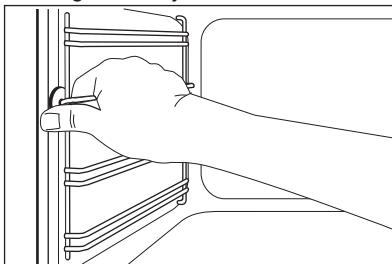
## 12.4 Restitugede

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed.

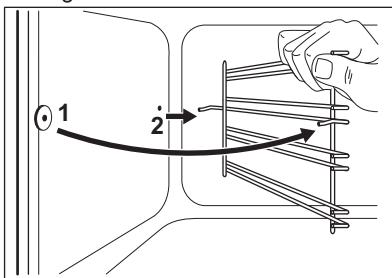


**ETTEVAATUST!**  
Olge restitugede eemaldamisel ettevaatlik.

- Tõmmake ahjuriiuli tugede esiosa külgseina küljest lahti.



- Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külgseina küljest lahti ja eemaldage tugi.



## 12.5 Ahju klaaspaneelide eemaldamine ja paigaldamine

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



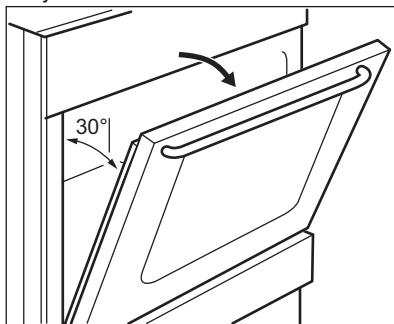
### HOIATUS!

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

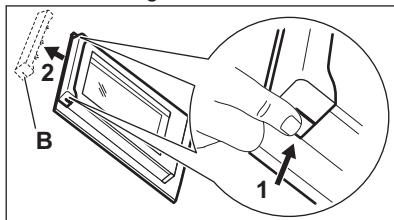


**HOIATUS!**  
Ärge kasutage seadet ilma klaaspaneelideta.

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



- Võtke mölemalt poolt ukseliistu (B) ülemistest servadest kinni ja suruge sissepoole, et vabastada kinnitusnaga.



- Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.



### HOIATUS!

Kui te ukspaneele välja töstate, üritab uks sulguda.

- Hoidke kinni ukse klaaspaneelide ülemisest servast ja töstke need ükshaaval välja.
- Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Pärast puhastamist paigutage klaaspaneelid ja ahju uks tagasi kohale.

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



#### **ETTEVAATUST!**

Sisemise klaaspanteeli trükitud pind peab jäädma ukse sisemisse poolele.



#### **ETTEVAATUST!**

Pärast paigaldamist veenduge, et klaaspanteeli raami pind ei oleks kirja piirkonnas puudutades kare.



#### **ETTEVAATUST!**

Veenduge, et paigaldate sisemise klaaspanteeli oma kohale õigesti.

## 12.6 Sahtli eemaldamine

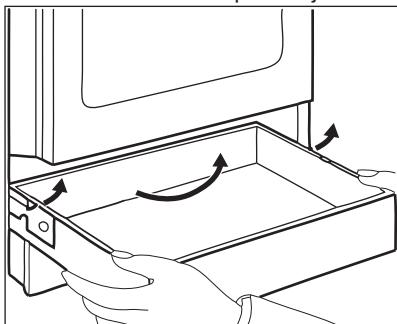


#### **HOIATUS!**

Ärge hoidke sahtlis kergesti süttivaid esemeid (nagu puustusmaterjalid, kilekotid, ahjukindad, paber või puustuspihustid). Ahju kasutades võib sahtli kuumaks minna. Tuleoht!

Puhastamise hõlbustamiseks saab ahju allas osava sahtli välja võtta.

1. Tõmmake sahtel lõpuni välja.



2. Tööstke aeglaselt sahtlit.
3. Tõmmake sahtel täielikult välja. Sahtli paigaldamiseks sooritage ülalkirjeldatud toiming vastupidises järjekorras.

## 12.7 Lambi asendamine



#### **HOIATUS!**

Elektrilöögi oht!  
Lamp võib olla kuum.

1. Lülitage ahi välja.  
Oodake, kuni ahi on jahtunud.
2. Eemaldage ahi vooluvõrgust.
3. Pange ahu pöhjale riie.

#### Tagumine valgusti

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

## 13. VEAOTSING



#### **HOIATUS!**

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 13.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Seade ei käivitu.	Seade ei ole elektrivõrku ühendatud või ei ole ühendus korralik.	Kontrollige, kas seade on õigesti elektrivõrku ühendatud.
	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas törke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühdust elektrikuuga.
Pliiti ei saa käivitada või kasutada.	Kaitse on vallandunud.	Käivitage pliit uesti ja määrase vähemalt 10 sekundi jooksul kuumusaste.
Jääkkuumuse indikaator ei lülitu sisse.	Keeduväli ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega.	Kui keeduväli on töötanud piisavalt kaua, et olla kuum, pöörduge teeninduskeskusse.
Välimist ringi ei saa sisse lülitada.		Lülitage kõigepealt sisse sisemine ring.
Ahi ei kuumene.	Ahi on välja lülitatud.	Lülitage ahi sisse.
	Vajalikud seaded pole määratud.	Veenduge, et seaded on õiged.
	Kell ei ole seadistatud.	Seadistage kell.
Ahjuvalgusti ei põle.	Ahjuvalgusti on rikkis.	Asendage valgusti ueega.
Toidule ja ahjuöönde kogneb auru ja kondensvett.	Toit on jäänud liiga kauaks ahuju.	Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust vähemalt 15–20 minuti pärast välja võtta.
Toidu valmimiseks kulub liiga palju aega või toit valmib liiga kiiresti.	Temperatuur on liiga madal või liiga kõrge.	Reguleerige vajadusel temperatuuri. Järgige juhendis toodud nõuandeid.
Ekraanil on näit "12.00".	On olnud elektrikatestus.	Seadistage kell uesti.
Ahju ei saa käivitada või kasutada. Ekraanil kuvatakse "400" ja kostab helisignaal.	Ahi ei ole elektrivõrku õigesti ühendatud.	Kontrollige, kas ahi on elektrivõrku ühendatud õigesti (vt ühdusjoonist).
Funktsiooni kasutamine ei anna head tulemust: PlusSteam.	Te pole funktsiooni PlusSteam sisse lülitanud.	Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: PlusSteam".
	Te ei valanud veeanumasse vett.	Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: PlusSteam".

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
	Te ei lülitanud funktsiooni PlusSteam Lisaauru nupuga õigesti sisse.	Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: PlusSteam".
Soovite sisse lülitada funktsiooni Kerge pöör-döhk, kuid Lisaauru nupu indikaator põleb.	Funktsioon PlusSteam töötab.	Vajutage Lisaauru nuppu  , et peatada funktsioon PlusSteam.
Veeanumas olev vesi ei klee.	Temperatuur on liiga madal.	Seadke temperatuuriiks vähemalt 110 °C. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäideid".
Vesi valgub veeanumast välja.	Veeanumas on liiga palju vett.	Lülitage ahi välja ja veenduge, et seade on maha jahtunud. Eemaldage liigne vesi lapi või käsnaga. Lisa-ge veeanumasse õige kogus vett. Vt vastavat toimingu kirjeldust.

## 13.2 Hooldusteave

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

Teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. See andmesilt asub ees ahjuõõne raami esiküljel. Ärge andmesiltil seadme küljest eemaldage.

### Soovitame märkida siia järgmised andmed:

Mudel (MOD.) .....

Tootenumber (PNC) .....

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

## 14. PAIGALDAMINE



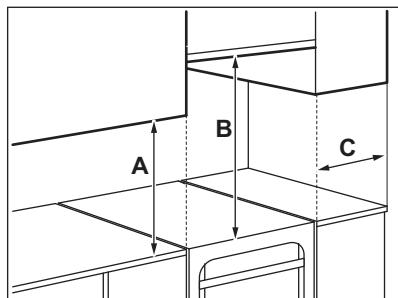
### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 14.1 Seadme asukoht

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

Paigaldamise minimaalsed vahekaugused leiate tabelist.



## Minimaalsed vahed

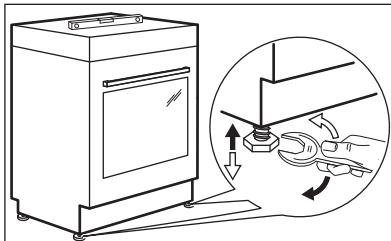
Mõõtmed	mm
A	400
B	650
C	150

## 14.2 Tehnilised andmed

Pinge	230 V
Sagedus	50 Hz
Seadme klass	1

Mõõtmed	mm
Kõrgus	858
Laius	500
Sügavus	600

## 14.3 Seadme loodimine



Pliidi pealispinna seadmiseks ühele tasemele teiste pindadega kasutage seadme all olevalt väikesid tugijalgu.

## 14.4 Kaldumiskaitse

Enne kaldumiskaitse paigaldamist valige seadme jaoks õige kõrgus ja asukoht.



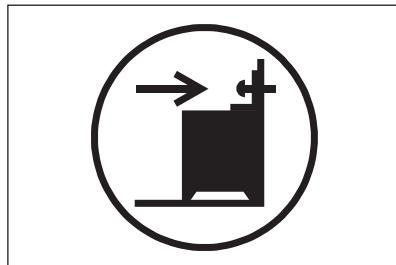
**ETTEVAATUST!**  
Veenduge, et paigaldate kaldumiskaitse õigel kõrgusel.



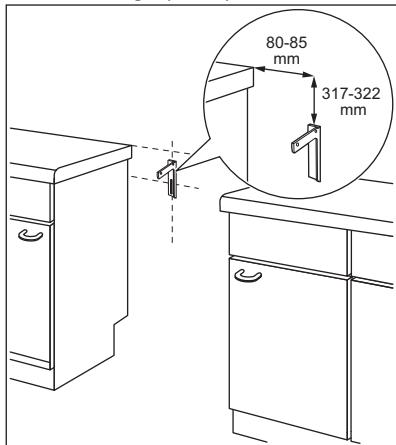
Veenduge, et pliidi taga olev pind oleks sile.

Te peate paigaldama kaldumiskaitse. Vastasel juhul võib seade kaldu vajuda.

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



- Paigaldage kaldumiskaitse 317 - 322 mm seadme ülapinnast ja 80 - 85 mm seadme servast asuva toendi ümmargusse auku. Kruvige see tahke materjali külge või kasutage sobivat tuge (seina).



2. Augu leiate seadme tagant vasakult poolt. Tõstke seadme esikülge ja asetage see kappide vahelisse tühimikku. Kui kappide vahele jääv ruum on suurem kui seadme laius, siis kohandage külgmõõte nii, et seade jäääks keskele.



Kui te pliidi mõõtmeid muudate, siis kohandage vastavalt ka kaldumiskaitset.



#### **ETTEVAATUST!**

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

## 14.5 Elektriühendus



#### **HOIATUS!**

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

Toitekaabel ega -pistik selle seadme juurde ei kuulu.



#### **HOIATUS!**

Enne toitejuhtme kontakti ühendamist kontrollige, milline on teie koduse majapidamise faasidevaheline pinge. Õige elektriühenduse kasutamiseks vaadake seadme taga olevat ühendussilti. Nii talitades hoiate ära paigaldusvead ja seadme elektriliste osade kahjustamise.

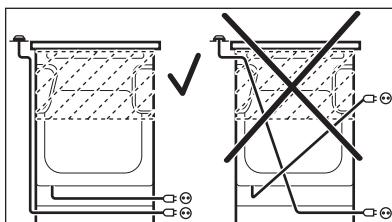
**Soovitatavad kaablitüübid erinevate faaside jaoks:**

Faas	Min. kaabli suurus
1	3x6,0 mm <sup>2</sup>
3 neutraalsega	5x1,5 mm <sup>2</sup>



#### **HOIATUS!**

Toitekaabel ei tohi kokku puutuda joonisel välja toodud seadme osaga.



## 15. ENERGIATÖHUSUS

### 15.1 Keeduplaadi tooteteave vastavalt määrusele EL 66/2014

Mudeli tunnus	EKC549500W
Keeduplaadi tüüp	Eraldiseisva pliidi sees olev keeduplaat
Keeduväljade arv	4

Kuumutamisviis	Kiirgekuumusallikas	
Ringikujuliste keeduväljade läbimõõt ( $\varnothing$ )	Vasak tagumine Parem tagumine Parem eesmine Vasak eesmine	14,0 cm 18,0 cm 14,0 cm 18,0 cm
Keeduvälja energiatarbijamine (EC electric cooking)	Vasak tagumine Parem tagumine Parem eesmine Vasak eesmine	181,8 Wh/kg 182,1 Wh/kg 181,8 Wh/kg 190,1 Wh/kg
Pliidi energiatarbitamine (EC electric hob)		184,0 Wh/kg

EN 60350-2 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – Osa 2: Pliidid - Meetodid jõudluse mõõtmiseks.

- Võimalusel pange keedunõule alati kaas peale.
- Enne keeduvälja sisselülitamist asetage sellele keedunõu.
- Keedunõu põhi peaks olema keeduväljaga samade mõõtmetega.
- Pange väiksem nõu väiksemale keeduväljale.
- Pange nõu otse keeduvälja keskele.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jätkkuumust.

## 15.2 Pliit - Energiasääst

Järgmisi nõuandeid järgides saate igapäevaselt energiat kokku hoida.

- Vett kuumutades piirduge vajaliku kogusega.

## 15.3 Ahjude tootekirjeldus ja andmed vastavalt määrusele EL 65-66/2014

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	EKC54950OW
Energiatöhususe indeks	96.2
Energiatöhususe klass	A
Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	0.84 kWh/tsüklis
Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördöhure-režiimis	0.76 kWh/tsüklis
Sisekambrite arv	1
Kuumuseallikas	Elekter
Maht	58 l
Ahju tüüp	Eraldiseisva pliidi sees olev küpsetusahi
Mass	42.0 kg

EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – Osa 1: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid. – Toimivuse mõõtmeetodid.

## 15.4 Ahi - energia kokkuhoid



Ahjal on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

### Üldised nõuanded

Veenduge, et ahju töötamise ajal oleks ahjuuks korralikult kinni. Ärge küpsetamise ajal ust liiga tihti avage. Jälgitte, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Võimalusel ärge enne toidu sissepanekut ahju eelkuumutage.

Kui küpsetusaeg on üle 30 minuti, vähendage sõltuvalt küpsetusajast vähemalt 3–10 minutit enne küpsetusaja lõppu ahju temperatuuri. Ahjas olev jääkkuumus võimaldab küpsetamist jätkata.

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

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

### Küpsetamine pöördöhuga

Võimalusel kasutage energiakokkuhoiuks pöördöhuga küpsetusrežiime.

### Toidu soojashoidmine

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

## 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 kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

# CUPRINS

<b>1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....</b>	<b>34</b>
<b>2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....</b>	<b>36</b>
<b>3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....</b>	<b>39</b>
<b>4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....</b>	<b>40</b>
<b>5. PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ.....</b>	<b>41</b>
<b>6. PLITĂ - INFORMAȚII ȘI SFATURI.....</b>	<b>41</b>
<b>7. PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....</b>	<b>43</b>
<b>8. CUPTOR - UTILIZAREA ZILNICĂ .....</b>	<b>43</b>
<b>9. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI.....</b>	<b>45</b>
<b>10. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR.....</b>	<b>47</b>
<b>11. CUPTOR - INFORMAȚII ȘI SFATURI.....</b>	<b>47</b>
<b>12. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....</b>	<b>56</b>
<b>13. DEPANARE.....</b>	<b>58</b>
<b>14. INSTALAREA.....</b>	<b>60</b>
<b>15. EFICIENTĂ ENERGETICĂ.....</b>	<b>63</b>

## NE GÂNDIM LA DUMNEAVOASTRĂ

Vă mulțumim pentru că ați achiziționat un aparat Electrolux. Ați ales un produs care include decenii de experiență profesională și de inovație. Ingenios și stilat, a fost conceput special pentru dumneavoastră. Pentru ca atunci când îl utilizați să aveți întotdeauna aceleși rezultate extraordinare.

Bine ați venit la Electrolux.

Vizitați website-ul la:



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

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



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

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



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

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

## SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIENTII ȘI SERVICE

Utilizați doar piese de schimb originale.

Atunci când contactați centrul autorizat de service, asigurați-vă că aveți disponibile următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice.

Avertisment / Atenție-Informații privind siguranță

Informații generale și recomandări

Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## 1. INFORMATII PRIVIND SIGURANTA

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



#### AVERTISMENT!

Pericol de sufocare, vătămare sau invaliditate permanentă.

- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vîrstă mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacitați fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență 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.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Componentele accesibile sunt fierbinți.
- Copiii nu vor realiza curățarea sau întreținerea realizată de utilizator asupra aparatului fără a fi supravegheați.

### 1.2 Aspecte generale privind siguranță

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlătărească cablul.
- Acest aparat trebuie conectat la o sursă de curent cu un cablu de tip H05VV-F pentru a rezista la temperatura panoului din spate.

- Acest aparat este destinat utilizării la o altitudine maximă de 2000 m deasupra nivelului mării.
- Acest aparat nu este conceput pentru a fi utilizate pe nave, bărci sau ambarcațiuni.
- Nu instalați aparatul în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.
- Nu instalați aparatul pe o platformă.
- A nu se folosi aparatul prin intermediul unui cronometru extern sau cu un sistem telecomandat separat.
- AVERTISMENT: Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- Nu încercați NICIODATĂ să stingeați focul cu apă. Opriti aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură anti-incendiu.
- ATENȚIE: Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.
- AVERTISMENT: Pericol de incendiu: Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța ușa de sticlă sau sticla capacelor cu balama ale plitei deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Dacă suprafața ceramică / de sticlă este crăpată, opriti aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare. În cazul în care aparatul este conectat direct la sursa de alimentare folosind cutia de conexiuni, scoateți siguranța pentru a deconecta aparatul de la sursa de

current. În ambele cazuri, contactați Centrul de service autorizat.

- **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire. Copiii cu vârstă mai mică de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheati permanent.
- Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesoriu sau vase.
- Întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de a efectua operațiile de întreținere.
- Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de Centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- Aveți grijă când atingeți sertarul de depozitare. Poate fi fierbinte.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții lateralii. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Mijloacele de deconectare trebuie incluse în cablajul fix în conformitate cu regulile privind cablarea.
- **AVERTISMENT:** Folosiți doar opritoare realizate de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau opritoarele incluse în aparat. Utilizarea unor opritoare neadecvate poate produce accidente.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 2.1 Instalarea



#### **AVERTISMENT!**

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.

- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Cabinetul din bucătărie și spațiul disponibil trebuie să fie de dimensiuni adecvate.
- Respectați distanțele minime față de alte aparițe și corpuș de mobilier.
- Verificați dacă aparatul este instalat având în jurul său structuri de siguranță.
- Componentele aparatului sunt sub tensiune. Încastrați aparatul în mobilier pentru a împiedica atingerea componentelor periculoase.
- Laturile aparatului trebuie să rămână în apropierea altor aparițe sau unități cu aceeași înălțime.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vesela fierbințe de pe aparat nu va 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 trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului, în special atunci când ușa este fierbințe.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită

- scoaterea ei fără folosirea unor unele.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curenț 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 retea 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 Utilizare



### AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau arsuri.

Pericol de electrocutare.

- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebunțare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Este posibilă emisia de aer fierbințe.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apă.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.

**AVERTISMENT!**

Pericol de incendiu și explozie

- Grăsimile și uleiul, atunci când sunt încălzite, pot elibera vapoare inflamabile. Țineți flăcările sau obiectele încălzite departe de grăsimi și uleiuri atunci când gătiți.
- Vaporii pe care îi eliberează uleiul foarte fierbinte pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.
- Nu lăsați scânteile 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 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 crătiță adâncă pentru prăjiturile siropoase. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Nu țineți vase pe panoul de comandă.
- Aveți grijă să nu se evaporeze tot lichidul din vase.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața poate fi deteriorată.

- Nu activați zonele de gătit dacă pe acestea nu se află vase sau vasele sunt goale.
- Nu puneti folie de aluminiu pe aparat sau direct pe baza aparatului.
- Vasele realizate din fontă, aluminiu sau cu bazele deteriorate pot produce zgârieturi. Ridicați întotdeauna aceste obiecte atunci când trebuie să le mutați pe plita de gătit.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.

## 2.4 Înțreținerea și curățarea

**AVERTISMENT!**

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a realiza operații de întreținere, dezactivați aparatul. Scoateți ștecarul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlăcuți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Resturile de grăsimi sau de alimente din aparat pot duce la apariția unui incendiu.
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lăvă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.
- Dacă folosiți un spray pentru cupitor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.
- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.

## 2.5 Bec interior

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

**AVERTISMENT!**

Pericol de electrocutare.

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

## 2.6 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului

**AVERTISMENT!**

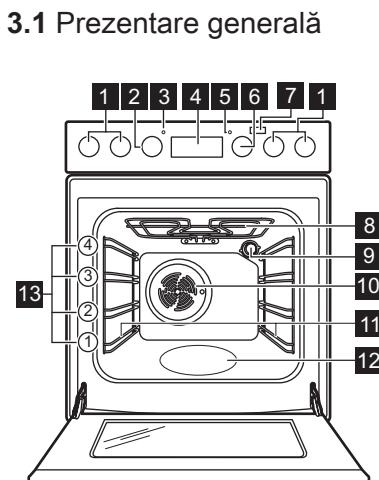
Pericol de vătămare sau sufocare.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietoarea usii pentru a nu permite copilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

## 2.7 Service

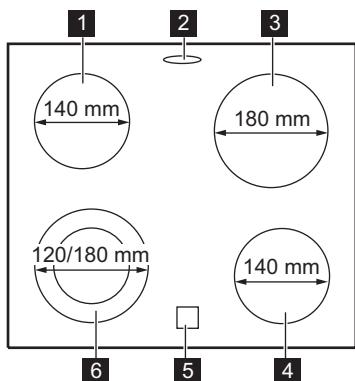
- Pentru a repara aparatul contactați un Centru de service autorizat.
- Utilizați numai piese de schimb originale.

# 3. DESCRIEREA PRODUSULUI



- 1 Butoane de selectare pentru plită
- 2 Buton de selectare pentru temperatură
- 3 Indicator / simbol pentru temperatură
- 4 Dispozitiv de programare electronic
- 5 Bec / simbol / indicator pentru plită
- 6 Buton de selectare pentru funcțiile cupitorului
- 7 Buton Abur plus
- 8 Element de încălzire
- 9 Bec
- 10 Ventilator
- 11 Suport pentru raft, detasabil
- 12 Adâncitură cavitate
- 13 Poziții rafturi

### 3.2 Configurația plitei de gătit



- 1** Zonă de gătit 1200 W
- 2** Orificiu pentru abur - numărul și poziționarea depinde de model
- 3** Zonă de gătit 1800 W
- 4** Zonă de gătit 1200 W
- 5** Indicator de căldură reziduală
- 6** Zonă de gătit 700 / 1700 W

### 3.3 Accesorii

- Raft de sârmă**  
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- Tavă de gătit**  
Pentru prăjituri și fursecuri.

- Ghidaje telescopicice opționale**  
Pentru rafturi și tăvi. Le puteți comanda separat.
- Sertar de depozitare**  
Sertarul de depozitare se află sub cavitatea cupitorului.

## 4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



#### AVERTISMENT!

Consultați capitoalele privind siguranța.

### 4.1 Prima curățare

Scoateți din cupor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.



Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

Curățați cuporul și accesoriile înainte de prima utilizare.

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

### 4.2 Setarea orei

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

⌚ se aprinde intermitent când conectați aparatul la rețeaua electrică, când a fost

o pană de curent sau când cronometrul nu este setat.

Pentru a seta ora corectă apăsați + sau -.

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

### 4.3 Modificarea orei



Nu puteți modifica ceasul dacă funcția Durata  $\rightarrow \leftarrow$  sau Sfârșit  $\rightarrow \mid$  este activă.

Apăsați ⌂ în mod repetat până când indicatorul pentru funcția Ora curentă se aprinde intermitent.

Pentru setarea unei alte ore, consultați „Setarea orei”.

## 4.4 Preîncălzirea

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



Pentru funcția: PlusAbur consultați „Activarea funcției: PlusAbur”.

1. Setați funcția și temperatura maximă.
2. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
3. Setați funcția și setați temperatura maximă. Temperatura maximă

pentru această funcție este de 210°C.

4. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 minute.
5. Setați funcția , apăsați butonul Abur plus și setați temperatură maximă.
6. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 minute.
7. Opreți cuptorul și lăsați-l să se răcească.

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

## 5. PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ



### AVERTISMENT!

Consultați capitolile privind siguranța.

### 5.1 Nivelul de căldură

Simbo- luri	Funcție
	Pozitia Sfârșit
	Zona dublă
	Nivelurile de căldură



Pentru reducerea consumului de energie folosiți căldura reziduală. Dezactivați zona de gătit cu aproximativ 5 - 10 minute anterior încheierii procesului de gătire.

Rotiți butonul de selectare pentru zona de gătit selectată la nivelul de căldură necesar.

Se aprinde indicatorul de comandă al plitei.

Pentru a finaliza procesul de gătire, rotiți butonul de selectare în poziția oprit.

Dacă toate zonele de gătit sunt dezactivate, indicatorul de comandă al plitei se stinge.

### 5.2 Activarea și dezactivarea circuitelor exterioare

Puteți regla suprafața pe care gătiți la dimensiunile vaselor de gătit.

**Pentru a activa circuitul exterior de încălzire:** roțiți butonul de selectare spre dreapta trecând peste ușoara rezistență opusă până ajungeți la . După aceea, roțiți butonul de selectare spre stânga pentru a corecta nivelul de căldură.

**Pentru a dezactiva circuitul exterior:** roțiți butonul cronometrului la poziția oprit. Indicatorul se stinge.

### 5.3 Indicator de căldură reziduală



### AVERTISMENT!

Pericol de arsuri din cauza căldurii reziduale.

Indicatorul se aprinde când zona de gătit este fierbinte.

## 6. PLITĂ - INFORMAȚII ȘI SFATURI



### AVERTISMENT!

Consultați capitolile privind siguranța.

## 6.1 Vasul de gătit



Baza vasului trebuie să fie cât mai groasă și cât mai plată.



Vesela din oțel emailat sau cu fund din aluminiu sau cupru poate duce la modificarea culorii suprafeței vitroceramice.

## 6.2 Exemple de gătit



Datele din tabel sunt doar orientative.

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Durată (min)	Recomandări
1	Menținerea la cald a alimentelor gătite.	con-form nece-sităților	Puneți un capac pe vas.
1 - 2	Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină.	5 - 25	Amestecați din când în când.
1 - 2	Solidificare: omlete pufoase, ouă ochiuri.	10 - 40	Gătiți cu capacul pus.
2 - 3	Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărurilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate.	25 - 50	Adăugați minim de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați la jumătatea procedurii mâncărurile care conțin lapte.
3 - 4	Pentru a găti la aburi legume, pește, carne.	20 - 45	Adăugați câteva linguri de lichid.
4 - 5	Cartofi gătiți la abur.	20 - 60	Utilizați maxim $\frac{1}{4}$ l de apă pentru 750 g de cartofi.
4 - 5	Gătirea unor cantități mai mari de alimente, tocane și supe.	60 - 150	Până la 3 l lichid plus ingrediente.
6 - 7	Prăjire usoară: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftele, cârnați, ficat, roux, ouă, clătite, gogoși.	con-form nece-sităților	Întoarceți la jumătatea dura-tei de gătit.
7 - 8	Crochete de cartofi, mușchiuleț, cotlete, bine făcute.	5 - 15	Întoarceți la jumătatea dura-tei de gătit.
9	Pentru a fierbe apă, paste, pentru a prăji carne la suprafață (gulaș, friptură înăbușită), pentru a prăji intens cartofi-pai.		

## 7. PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### **AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranță.

#### 7.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare întrebuințare.
- Întotdeauna utilizați vase de gătit cu fundul curat.
- Zgârieturile sau petele închise la culoare de pe suprafața plitei nu au niciun efect asupra modului de funcționare al plitei.
- Folosiți un agent de curățare special, adecvat pentru suprafața plitei.
- Folosiți o racletă specială pentru sticlă.

#### 7.2 Curățarea plitei

- **Înlăturați imediat:** plasticul topit, foliile din plastic, zahărul și alimentele

cu zahăr. În caz contrar, murdăria poate deteriora plita. Aveți grijă să nu vă ardeți. Deplasați oblic racleta specială pe suprafața vitrată, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.

- **Eliminați după ce plita s-a răcit suficient:** depuneri de calcar, pete de apă și de grăsimi, decolorări metalice strălucitoare. Curățați plita cu o lavelă umedă și un detergent ne-abraziv. După curățare, ștergeți plita cu o lavelă moale.
- **Îndepărtați decolorarea metalică lucioasă:** folosiți o soluție cu apă și otet și curățați suprafața de sticlă cu o lavelă umedă.

## 8. CUPTOR - UTILIZAREA ZILNICĂ



### **AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranță.

#### 8.1 Pornirea și oprirea cuporului

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile cuporului pentru a selecta o funcție de gătit.
2. Pentru a selecta o temperatură rotiți butonul de selectare corespunzător.
3. Opriți cuporul, rotiți butoanele de selectare pentru funcțiile cuporului și temperatură la poziția oprit.

#### 8.3 Funcțiile cuporului

Becul se aprinde atunci când cuporul funcționează.

#### 8.2 Termostatul de siguranță

Funcționarea incorectă a aparatului sau componente defecțe pot să cauzeze supraîncălzirea periculoasă. Pentru a preveni acest lucru, cuporul are un termostat de siguranță care întrerupe alimentarea cu curent. În momentul în care temperatura scade, cuporul se activează din nou în mod automat.

Simbol	Funcțiile cuporului	Aplicație
0	Poziția Sfarsit	Aparatul este oprit.

Simbol	Funcțiile cuptorului	Aplicație
	Bec cuptor	Pentru a aprinde becul fără nici o funcție de gătit.
	PlusAbur	Pentru a adăuga umiditate în timpul gătitului. Pentru a obține culoarea adekvată și crusta crocantă în timpul coacerii. Pentru a oferi mai multă succulență în timpul reîncălzirii. Pentru conservarea fructelor sau legumelor.
	Gătire ușoară cu aer cald	Pentru prepararea de fripturi fragede și succulente sau pentru deshidratarea fructelor și legumeelor.
	Incalzire jos	Pentru a coace prăjituri cu bază crocantă.
	Încălzire sus/jos	Pentru a coace și a prăji alimentele pe o singură poziție a raftului.
	Grill rapid	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mari și pentru pâine prăjită.
	Gătire intensiva	Pentru a frige bucăți mai mari de carne sau găină cu os pe o poziție a raftului. De asemenea, pentru gratinare și rumenire.
	Gătire cu aer cald	Pentru a frige sau coace alimente cu aceeași temperatură de gătire pe mai mult de o poziție a raftului, fără transfer de aromă.
	Gătitul la temperatură redusă	Pentru gătirea în forme și deshidratare pe o poziție a raftului la temperatură redusă.
	Aer cald	Pentru a coace simultan pe până la două poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Se setă temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru încălzire sus/jos.
	Decongelare	Această funcție poate fi folosită pentru decongelarea alimentelor congelate, cum ar fi legumele și fructele. Timpul necesar decongelării depinde de numărul și de dimensiunea alimentelor congelate.

#### 8.4 Activarea funcției: PlusAbur

Această funcție vă permite să îmbunătățiți umiditatea în timpul gătirii.



#### AVERTISMENT!

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

Umiditatea eliberată poate provoca arsuri:

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

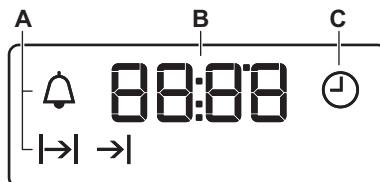


Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.

- Deschideți ușa cuptorului.
- Umpleți adâncitura cavității cu apă de la robinet.  
Capacitatea maximă a adâncituri cavității este de 250 ml.  
Umpleți cu apă adâncitura cavității doar atunci când cuptorul este rece.
- Setați funcția: PlusAbur .
- Apăsați butonul Abur plus .
- Butonul Abur plus funcționează doar cu funcția: PlusAbur.  
Indicatorul se aprinde.
- Pentru a selecta o temperatură rotiți butonul de selectare corespunzător.
- Puneți alimentele în aparat și închideți ușa cuptorului.

## 9. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI

### 9.1 Afisaj



### ATENȚIE!

Nu reumpleteți cu apă adâncitura cavității în timpul gătirii sau atunci când cupitorul este fierbinte.

- Pentru a dezactiva aparatul, apăsați butonul Abur plus , roțiți butoanele de selectare pentru funcțiile și temperatura cuptorului în poziția opriți.

Indicatorul butonului Abur plus se stinge.

- Îndepărtați apa din adâncitura cavității.



### AVERTISMENT!

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

### 9.2 Butoane

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

### 9.3 Tabelul cu funcțiile ceasului

Funcția ceasului	Aplicație
ORA CURENTĂ	Pentru a seta, modifica sau verifica ora.
DURATA	Pentru a seta durata de funcționare a aparatului.
SFÂRȘIT	Pentru a seta ora de dezactivare a aparatului.
TEMPORIZARE	Pentru a combina funcțiile DURATA și SFÂRȘIT.
CRONOMETRU	Pentru a seta timpul pentru numărătoarea inversă. Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării aparatului. Puteți seta CRONOMETRUL oricând, chiar dacă aparatul este oprit.

### 9.4 Setarea funcției DURATA

1. Setați o funcție a cuptorului și temperatură.
2. Apăsați în mod repetat până când începe să clipească.
3. Apăsați sau pentru a seta timpul pentru DURATA.
- Afișajul indică .
4. La încheierea duratei, clipește și este emis un semnal sonor. 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.

### 9.5 Setarea funcției SFÂRȘIT

1. Setați o funcție a cuptorului și temperatură.
2. Apăsați în mod repetat până când începe să clipească.
3. Apăsați sau pentru a seta timpul.
- Afișajul indică .
4. La încheierea duratei, clipește și este emis un semnal sonor. Aparatul sedezactivează automat.
5. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

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

### 9.6 Setarea TEMPORIZĂRII

1. Setați o funcție a cuptorului și temperatură.
2. Apăsați în mod repetat până când începe să clipească.
3. Apăsați sau pentru a seta timpul pentru DURATA.
4. Apăsați .
5. Apăsați sau pentru a seta timpul pentru SFÂRȘIT.
6. Apăsați pentru a confirma. Aparatul pornește automat mai târziu, funcționează pentru timpul setat la DURATA și se oprește la ora setată la SFÂRȘIT. La ora setată, este emis un semnal sonor.
7. Aparatul sedezactivează automat. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.
8. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

### 9.7 Setarea CRONOMETRULUI

1. Apăsați în mod repetat până când începe să clipească.

2. Apăsați + sau — pentru a seta ora dorită.
- Cronometrul pornește automat după 5 secunde.
3. La încheierea duratei setate, este emis un semnal sonor. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.
4. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

## 9.8 Anularea funcțiilor ceasului

1. Apăsați repetat ⏱ până când indicatorul corespunzător funcției dorite începe să clipească.
  2. Apăsați lung —.
- După câteva secunde simbolul funcției ceasului dispare.

## 10. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR

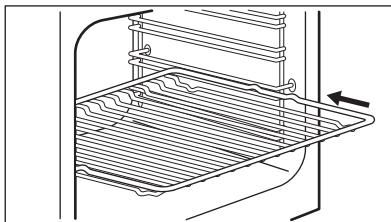


### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranță.

### 10.1 Introducerea accesoriilor

Raftul de sârmă:

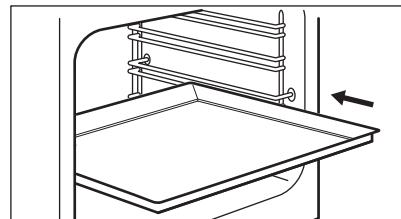


Puneți raftul între şinele de ghidaj ale suportului raftului.

Tavă:



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



Împingeți tava sau crătița adâncă între şinele de ghidaj ale suportului raftului. Asigurați-vă că nu atinge peretele din spate al cuptorului.

## 11. CUPTOR - INFORMAȚII ȘI SFATURI



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranță.



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

## 11.1 Informații cu caracter general

- Aparatul are patru poziții pentru raft. Numărați pozițiile rafturilor din partea de jos a podelei aparatului.
- Aparatul are un sistem special care produce o circulație naturală a aerului și o reciclare constantă a aburului. Cu acest sistem puteți găti într-un mediu cu aburi și puteți păstra preparatele moi în interior și crocante la exterior. Reduce la minimum durata de gătire și consumul de energie.
- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Acest lucru este normal. Utilizatorul trebuie să se îndepărteze întotdeauna de aparat atunci când deschide ușa aparatului pe durata gătirii. Pentru a reduce condensul, lăsați aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire.
- Curățați umezeala rămasă după fiecare utilizare a aparatului.
- Nu puneți obiecte direct pe podeaua aparatului și nu puneți folie din aluminiu pe componente atunci când gătiți. În caz contrar este posibilă modificarea rezultatelor obținute și se poate cauza deteriorarea stratului de email.

## 11.2 Coacere

- Folosiți mai întâi temperatura mai mică.
- Durata de coacere poate fi extinsă cu 10 – 15 minute în cazul în care coaceți prăjituri pe o poziție a raftului.
- Prăjiturile și produsele de patiserie aflate la înălțimi diferite nu se rumenesc în mod egal. Nu este necesară modificarea temperaturii dacă rumenirea nu se face uniform. Diferențele se egalizează în timpul coacerii.
- Tăvile din cuptor se pot strâmba în timpul coacerii. Atunci când tăvile se răcesc, distorsiunile dispar.

## 11.3 Coacerea prăjiturilor

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

## 11.4 Gătirea cărnii și a peștelui

- Utilizați o crăciuță adâncă pentru alimentele foarte grase pentru a evita pătarea permanentă a cuptorului.
- Lăsați carnea aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât sucul să nu se prelungă afară.
- Pentru a împiedica formarea de prea mult fum în cuptor pe durata frigerii, se recomandă adăugarea de puțină apă în crăciuță adâncă. Pentru a preveni condensarea fumului, adăugați apă de fiecare dată după ce se evaporă.

## 11.5 Durate de gătit

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

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

## 11.6 PlusAbur +



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

Consultați paragraful „Activarea funcției: PlusAbur”

**Panificație**

Aliment	Apă în adâncitura cavitatei (ml)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Accesorii
Pâine albă <sup>1)</sup>	100	180	35 - 40	2	Utilizați tava de gătit.
Chifile <sup>1)</sup>	100	200	20 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
Pizza de casă <sup>1)</sup>	100	230	10 - 20	1	Utilizați tava de gătit.
Focaccia <sup>1)</sup>	100	190 - 210	20 - 25	1	Utilizați tava de gătit.
Fursecuri, pateuri, croasant <sup>1)</sup>	100	150 - 180	10 - 20	2	Utilizați tava de gătit.
Prăjitură cu prune, plăcintă cu mere, rulouri cu scorțișoară <sup>1)</sup>	100	180	20	2	Folosiți forma de tort.

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

**Gătitul alimentelor congelate**

Aliment	Apă în adâncitura cavitatei (ml)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Accesorii
Pizza congelată <sup>1)</sup>	150	200 - 210	10 - 20	2	Folosiți raftul de sărmă.
Croasant congelat <sup>1)</sup>	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 cavitatei (ml)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Accesorii
Paine alba	100	110	15 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
Chifile	100	110	10 - 20	2	Utilizați tava de gătit.

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Accesoriu
Pizza de casă	100	110	15 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Utilizați tava de gătit.
Legume	100	110	15 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
Orez	100	110	15 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
Paste	100	110	15 - 25	2	Utilizați tava de gătit.
Carne	100	110	15 - 25	2	Utilizați tava de gătit.

**Prăjire**

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

**11.7 Pastreaza cald** + **AVERTISMENT!**

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

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

fiecărui borcan. Puneți capacele peste borcane, fără a le închide ermetic.

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

**Fructe moi**

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

**Fructe cu sămbure**

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

**Legume moi**

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Accesorii
Dovleci / Vinete / Ceapă / Roșii	160	30 - 35	1	Utilizați tava de gătit.

**Legume murate**

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Accesorii
Morcovi / Murături / Gulii / Telină	160	35 - 45	1	Utilizați tava de gătit.

**11.8 Gătire ușoară cu aer cald** **Uscare**

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

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (h)	Nivel raft	
			1 poziție	2 poziții
Jumătăți de caise	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Felii de măr	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Felii de pere	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

**Gatire la temp. scazuta**

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

**11.9 Încălzire sus/jos** **Coacere**

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Prajitură plată	160 - 170	25 - 35	2
Plăcintă dospită cu mere	170 - 190	45 - 55	3
Tort de clătite	170 - 180	35 - 45	2
Prajitură sfărâmicioasă	170 - 190	50 - 60	3
Prajitură cu brânză	170 - 190	60 - 70	2

<b>Aliment</b>	<b>Temperatură (°C)</b>	<b>Durată (min)</b>	<b>Nivel raft</b>
Pâine țărănească	190 - 210	50 - 60	2
Pandispan românesc	165 - 175	35 - 45	2
Pandispan românesc - tradițional	165 - 175	35 - 45	2
Gogoși cu drojdie	180 - 200	15 - 25	2
Ruladă	150 - 170	15 - 25	2
Pandispan	160 - 170	25 - 35	2
Quiche Lorraine	215 - 225	45 - 55	2

**Prăjire**

<b>Aliment</b>	<b>Temperatură (°C)</b>	<b>Durată (min)</b>	<b>Nivel raft</b>
Pui, jumătate	210 - 230	35 - 50	2
Cotlet de porc	190 - 210	30 - 35	3
Pește, întreg	200 - 220	40 - 70	2

**11.10 Grill rapid** 

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

**11.11 Gătire intensiva** 

<b>Aliment</b>	<b>Temperatură (°C)</b>	<b>Durată (min)</b>	<b>Nivel raft</b>
Pui, jumătate	200	50 - 60	2
Pui	250	55 - 60	2
Aripi de pui	230	30 - 40	2
Cotlet de porc	230	40 - 50	2
Friptură de vită: bine făcut	250	35 - 40	2

## 11.12 Gătire cu aer cald

### Coacere

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Prăjitură cu drojdie um-plută	150 - 160	20 - 30	2
Sandviș Victoria	170 - 190	30 - 40	2
Aluat tartă cu mere	180 - 200	35 - 45	2
Prăjitură pentru Crăciun	150 - 160	40 - 50	2
Prăjitură Madeira	170 - 190	50 - 60	2
Bezele	110 - 120	30 - 40	2
Cartofi gratinati	180 - 200	40 - 50	2
Lasagne	170 - 190	30 - 50	2
Macaroane la cuptor	170 - 190	50 - 60	2
Pizza	190 - 200	25 - 35	2

### Prăjire

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pui, întreg	200 - 220	55 - 65	2
Friptură de porc	170 - 180	45 - 50	2

## 11.13 Gătitul la temperatură redusă

### Coacere

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Prăjitură plată	160 - 170	35 - 40	2
Ruladă	160 - 170	20 - 30	2
Bezele	110 - 120	50 - 60	2
Pandispan	160 - 170	25 - 30	2
Prăjitură cu unt	160 - 170	25 - 30	2
Pizza	200 - 210	30 - 40	2

### Prăjire

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pui, întreg	220 - 230	45 - 55	2

## 11.14 Aer cald

**Coacere**

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

## 11.15 Informații pentru institutele de testare

Aliment	Funcție	Tempe- ratură (°C)	Accesorii	Nivel raft	Durată (min)
Prăjituri mici (16 de bucate/tavă)	Încălzire sus/jos	170	tavă de gătit	3	20 - 30
Prăjituri mici (16 de bucate/tavă)	Gătire cu aer cald	160	tavă de gătit	2	25 - 35
Prăjituri mici (16 de bucate/tavă)	Aer cald	160	tavă de gătit	1 + 3	30 - 40
Plăcintă cu mere (2 forme Ø20 cm, așezate în diagonală)	Încălzire sus/jos	185	raft de sârmă	2	70 - 80
Plăcintă cu mere (2 forme Ø20 cm, așezate în diagonală)	Gătire cu aer cald	175	raft de sârmă	2	60 - 70
Pandispan fără grăsimi	Încălzire sus/jos	175	raft de sârmă	2	20 - 30
Pandispan fără grăsimi	Gătire cu aer cald	165	raft de sârmă	2	25 - 35
Pandispan fără grăsimi	Aer cald	170	raft de sârmă	1 + 3	35 - 50
Biscuit pufos / Patiserie	Gătire cu aer cald	150	tavă de gătit	3	25 - 35
Biscuit pufos / Patiserie	Aer cald	150	tavă de gătit	1 + 3	25 - 45
Biscuit pufos / Patiserie	Încălzire sus/jos	150	tavă de gătit	3	25 - 35

Aliment	Funcție	Tempe- ratură (°C)	Accesorii	Nivel raft	Durată (min)
Pâine prăjită	Grill rapid	250	raft de sârmă	3	4 - 6
Burger de vită	Gatire intensi- va	250	raft de sârmă sau crătiță adâncă	3	14 - 16 pe o parte; 12 -15 pe cea- laltă par- te

## 12. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

#### 12.1 Note cu privire la curățare

- Curățați partea din față a cuptorului cu o lavetă moale, apă caldă și agent de curățare slab.
- Utilizați un agent de curățare dedicat pentru curățarea suprafețelor metalice.
- Curățați interiorul cuptorului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte resturi alimentare poate provoca un incendiu.
- Curățați murdăria rezistentă cu produs special de curățat cuptorul.
- Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un agent de curățare.
- Dacă aveți accesoriu anti-adherent, nu le curățați utilizând agenți agresivi, obiecte cu margini ascuțite sau în mașina de spălat vase. Stratul anti-adherent poate fi deteriorat.

#### 12.2 Pentru modelele din inox sau aluminiu



Curățați ușa cuptorului numai cu o lavetă sau burete umed. Uscați-o cu o lavetă moale. A nu se folosi bureți din sârmă, acizi sau produse abrazive, deoarece pot deteriora suprafața cuptorului. Curățați panoul de comandă al cuptorului cu aceeași precauție.

#### 12.3 Curățarea adâncituri 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: PlusAbur.

- Puneți 250 ml de otet alb în adâncitura cavității de la baza cuptorului. Folosiți un otet de maxim 6%, fără ierburi aromatice.
- Lăsați otetul să dizolve reziduurile de calcar la temperatură mediului ambient timp de 30 de minute.
- Curățați cavitatea cu apă caldă și o lavetă moale.

## 12.4 Scoaterea suporturilor raftului

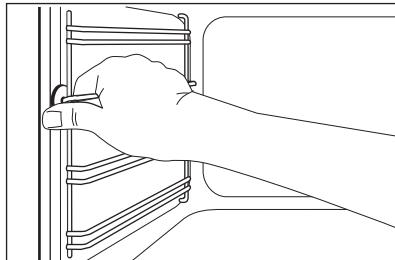
Pentru a curăta cuptorul, scoateți suporturile pentru raft.



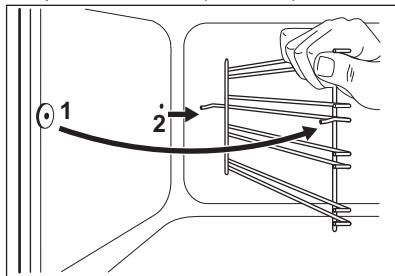
### ATENȚIE!

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.

## 12.5 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!

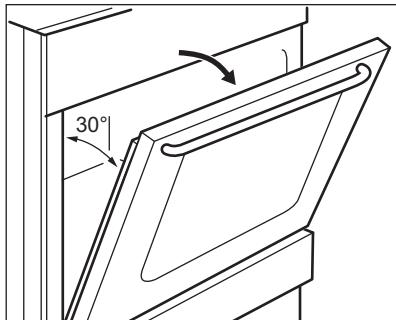
Tineți ușa cuptorului ușor întredeschisă pe durata procesului de curătare. Când o deschideți complet, aceasta se poate închide accidental, cauzând daune potențiale.



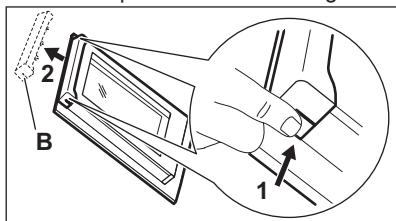
### AVERTISMENT!

Nu utilizați aparatul fără panourile de 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 cărligul.



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.

- Curătați panoul de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă.

După terminarea procedurii de curătare, 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!**

Față cu zona serigrafiată pe panoul de sticlă de la interior trebuie îndreptată spre partea interioară a ușii.



#### **ATENȚIE!**

După instalare, asigurați-vă că suprafața cadrului panoului de sticlă din zonele serigrafiate nu prezintă asperități la atingere.



#### **ATENȚIE!**

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

## **12.6 Scoaterea sertarului**



#### **AVERTISMENT!**

Nu păstrați în sertar obiecte inflamabile (precum materiale de curătat, pungi de plastic, mănuși pentru cuptor, hârtie, agenți de curătare). Când utilizați cuptorul, sertarul poate deveni fierbinte. Pericol de incendiu.

Sertarul de sub cuptor poate fi scos pentru curățare.

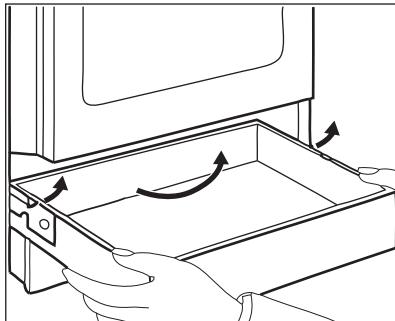
## **13. DEPANARE**



#### **AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranță.

- Trageți sertarul în afară până când se oprește.



- Ridicați ușor sertarul.

- Trageți sertarul complet în afară. Pentru a instala sertarul, efectuați pașii de mai sus în ordinea inversă.

## **12.7 Înlocuirea becului**



#### **AVERTISMENT!**

Pericol de electrocutare. Becul poate fi fierbinte.

- Oprîți cuptorul.

Așteptați până când cuptorul s-a răcit.

- Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.

- Puneți o lavetă pe fundul cavității.

### **Becul din spate**

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

- Curătați capacul de sticlă.

- Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o căldură de 300°C.

- Montați capacul de sticlă.

### 13.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Nu puteți activa aparatul.	Aparatul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorct.	Verificați dacă aparatul este conectat corect la priza electrică.
	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defectiunii. Dacă siguranțele se ard în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.
Plita nu poate fi pornită sau utilizată.	Siguranța este arsă.	Activăți plita din nou și setați nivelul de căldură în mai puțin de 10 secunde.
Indicatorul căldurii reziduale nu se aprinde.	Zona nu este fierbinte pentru că a fost utilizată numai o scurtă perioadă de timp.	Dacă zona a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, contactați un Centru de service autorizat.
Nu puteți activa circuitul exterior.		Activăți mai întâi circuitul interior.
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul este oprit.	Activăți cuptorul.
	Nu au fost efectuate setările necesare.	Verificați dacă setările sunt corecte.
	Ceasul nu este setat.	Setați ceasul.
Becul nu funcționează.	Becul este defect.	Înlocuiți becul.
Aburul și condensul se depun pe alimente și în caviitatea cupotorului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cupor.	Nu lăsați vasele cu mâncare în cupor mai mult de 15 - 20 minute după terminarea procesului de gătit.
Gătirea alimentelor ducrează prea mult sau prea puțin.	Temperatura este prea scăzută sau prea ridicată.	Reglați temperatura dacă este necesar. Urmați sfaturile din manualul utilizatorului.
Afișajul indică „12.00”.	Alimentarea a fost întreruptă.	Setați din nou ceasul.
Cuptorul nu poate fi pornit sau utilizat. Afișajul indică „400” și este emis un semnal acustic.	Cuptorul este conectat incorct la o sursă de alimentare electrică.	Verificați dacă cuptorul este conectat corect la sursa de alimentare electrică (consultați schema de conectare, dacă există).
Nu există performanțe bune la gătire atunci când folosiți funcția: PlusAbur.	Nu ați activat funcția PlusAbur.	Consultați paragraful „Activarea funcției: PlusAbur”.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
	Nu ați umplut cu apă adâncitura cavității.	Consultați paragraful „Activarea funcției: PlusAbur”.
	Nu ați activat corect funcția PlusAbur de la butonul Abur plus.	Consultați paragraful „Activarea funcției: PlusAbur”.
Doriti să activați funcția Gătire usoară cu aer cald, însă indicatorul butonului Abur plus este aprins.	Funcția PlusAbur este în desfășurare.	Apăsați butonul Abur plus  pentru a opri funcția PlusAbur.
Apa din adâncitura cavității nu fierbe.	Temperatura este prea mică.	Setați temperatură la cel puțin 110°C. Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.
Apa se scurge din adâncitura cavității.	Este prea multă apă în adâncitura cavității.	Dezactivați cuporul 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.

## 13.2 Date pentru service

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

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

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

**Vă recomandăm să notați datele aici:**

Model (MOD.) .....

Codul numeric al produsului (PNC) .....

Numărul de serie (S.N.) .....

## 14. INSTALAREA



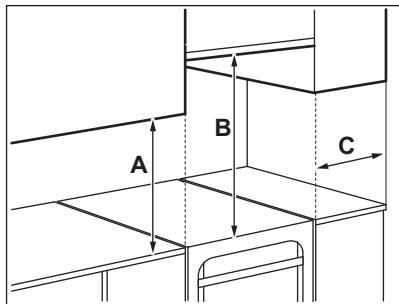
### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranță.

### 14.1 Amplasarea aparatului

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

Pentru distanțele minime de instalare, consultați tabelul.



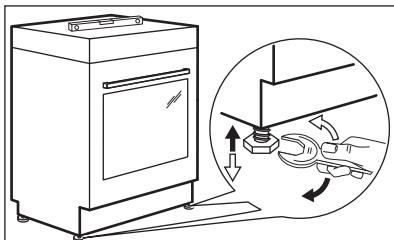
#### Distanțe minime

Dimensiuni	mm
A	400
B	650
C	150

#### 14.2 Date tehnice

Tensiune	230 V
Frecvență	50 Hz
Clasa aparatului	1
<hr/>	
Dimensiuni	mm
Înălțime	858
Lățime	500
Adâncime	600

#### 14.3 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.

#### 14.4 Protecție la înclinare

Setați înălțimea și zona corectă pentru aparat înainte de a prinde protecția la înclinare.



##### ATENȚIE!

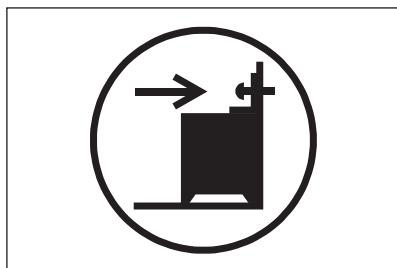
Protecția la înclinare se va instala la înălțimea corectă.



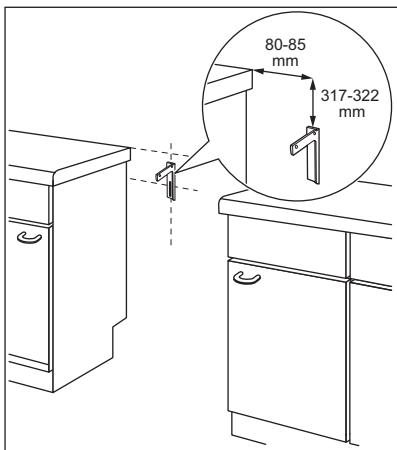
Suprafața din spatele aparatului trebuie să fie netedă.

Instalarea protecției la înclinare este obligatorie. Dacă nu o instalați, aparatul se poate înclina.

Aparatul dvs. are simbolul afisat în imagine (dacă este cazul) pentru a vă reaminti despre instalarea protecției anti-inclinare.



- Montați protecția la înclinare cu 317 - 322 mm mai jos față de suprafața superioară a aparatului și la 80 - 85 mm față de latura aparatului în orificiu circular pe un colier. Fixați-l cu șuruburi de un material solid sau utilizați o consolidare adecvată (perete).



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



Dacă ati 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.

## 14.5 Conectarea la alimentarea electrică



**AVERTISMENT!**  
Producătorul nu este responsabil dacă nu respectați măsurile de siguranță descrise în capitolele privind Siguranță.

Acest aparat este livrat fără un ștecher sau un cablu de alimentare electrică.



### AVERTISMENT!

Înainte de a conecta cablul de alimentare la terminal, măsuраti tensiunea dintre fazele rețelei de alimentare cu curent a casei. După aceea, consultați eticheta de conectare din spatele aparatului pentru a face instalarea electrică corectă. Dacă urmați pașii în această ordine veți evita erorile de instalare și deteriorarea componentelor electrice ale aparatului.

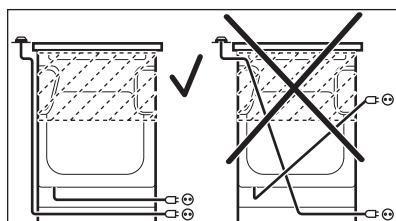
### Tipurile de cabluri aplicabile pentru diferite faze:

Fază	Dimensiune minimă cablu
1	3x6,0 mm <sup>2</sup>
3 cu neutru	5x1,5 mm <sup>2</sup>



### AVERTISMENT!

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



## 15. EFICIENTĂ ENERGETICĂ

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

Identificarea modelului	EKC54950OW	
Tipul plitei	Plită în interiorul unui aragaz autonom	
Numărul de zone de gătit	4	
Tehnologia de încălzire	Radiator	
Diametrul zonelor de gătit circulare (Ø)	Stânga spate Dreapta spate Dreapta față Stânga față	14,0 cm 18,0 cm 14,0 cm 18,0 cm
Consumul de energie per zonă de gătit (EC electric cooking)	Stânga spate Dreapta spate Dreapta față Stânga față	181,8 Wh / kg 182,1 Wh / kg 181,8 Wh / kg 190,1 Wh / kg
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)	184,0 Wh / kg	

EN 60350-2 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 2: Plite - Metode pentru măsurarea performanței.

### 15.2 Plită - Economisirea energiei

Puteti economisi energia în timpul gătitului zilnic dacă respectati recomandările de mai jos.

- Atunci când încălziți apă, folosiți doar cantitatea necesară.

- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capac pe vase.
- Înainte de a activa zona de gătit, puneți un vas pe aceasta.
- Baza vasului trebuie să aibă același diametru cu zona de gătit.
- Puneți vase mici pe zone de gătit mici.
- Puneți vasul direct pe centrul zonei de gătit.
- Pentru a păstra alimentele calde sau a le topi folosiți căldura reziduală.

### 15.3 Fișă produsului și informații despre cuptoare în conformitate cu UE 65-66/2014

Numele furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	EKC54950OW
Indexul de eficiență energetică	96,2
Clasa de eficiență energetică	A
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0,84 kWh/ciclul

Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul de ventilație	0,76 kWh/ciclu
Numărul de incinte	1
Sursa de căldură	Energie electrică
Volum	58 l
Tipul cuptorului	Cuptor în interiorul unui aragaz autonom
Masă	42.0 kg

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

## 15.4 Cuptor - Economisirea energiei



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

### Sfaturi generale

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

Folosiți vase din metal pentru a îmbunătăți economia de energie.

Atunci când este posibil, nu pre-încălziți cuptorul înainte de a introduce alimente în interior.

Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de minute, reduceți temperatură cuptorului la minim cu 3 - 10 minute, în funcție de durata gătirii, înainte de terminarea duratei de gătire. Căldura reziduală din interiorul cuptorului va continua gătirea.

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

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

### Gătitul cu ventilator

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

### Menținerea caldă a alimentelor

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

## 16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

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

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







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



867330883-A-382017

CE

