



LKR62001CW

ET Kasutusjuhend | **Pliit**

2

EL Οδηγίες Χρήσης | **Κουζίνα**

22



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



Nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet leiate:

www.electrolux.com/support

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

| | |
|--|----|
| 1. OHUTUSTEAVE..... | 2 |
| 2. OHUTUSJUHISED..... | 5 |
| 3. PAIGALDAMINE..... | 7 |
| 4. TOOTE KIRJELDUS..... | 9 |
| 5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST..... | 10 |
| 6. PLIIDIPLAAT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE..... | 10 |
| 7. PLIIDIPLAAT – NÕUANDED JA SOOVITUSED..... | 11 |
| 8. PLIIDIPLAAT – PUHASTUS JA HOOLDUS..... | 12 |
| 9. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE..... | 13 |
| 10. AHI – NÕUANDED JA SOOVITUSED..... | 14 |
| 11. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS..... | 17 |
| 12. TÕRKEOTSING..... | 19 |
| 13. ENERGIATÕHUSUS..... | 20 |
| 14. KESKKONNAASPEKTID..... | 21 |

1. ⚠ OHUTUSTEAVE

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei vastuta kehavigastuste ega varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldus- või kasutusnõuete eiramisest. Hoidke kasutusjuhendit kindlas ja kättesaadavas kohas, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

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

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormust.
- Seadme paigaldamist ja toitekaablit vahetamist on lubatud teostada ainult kvalifitseeritud töötajatel.
- Tagapaneeli temperatuuri tõttu tuleb selle seadme voluvõrku 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.
- Ülekuumenemise vältimiseks ärge paigaldage seda seadet katteukse taha.
- Ärge paigaldage seadet platvormile.
- Ärge kasutage seadet välistaimeriga ega kaugjuhtimispuldi abil.
- HOIATUS: Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma rasva või õli ja jätate pliidi järelevalveta, võib see olla ohtlik ja põhjustada tulekahju.

- Ärge kunagi kasutage toiduainetest põhjustatud tulekahju kustutamiseks vett. Lülitage seade välja ja katke leegid näiteks tuletõrjetekiga või kaanega.
- ETTEVAATUST: Valmival toidul tuleb silm peal hoida. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- HOIATUS: Tuleoht: Ärge hoidke keeduväljadel mingeid esemeid.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage pliidi ukseklaasi või hingedega klaasi puhastamiseks karedaid abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidipinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- HOIATUS: Kui pind on mõranenud, lülitage võimaliku elektrilöögi vältimiseks seade välja. Juhul, kui seade on vooluvõrku ühendatud harukarbi abil, lülitage seade elektrivõrgust välja pealüliti kaudu. Mõlemal juhul võtke ühendust teeninduskeskusega.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Enne hooldustöid ühendage lahti elektritoide.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- Olge hoiusahtli käsitlemisel ettevaatlik. See võib kuumaks muutuda.

- Ahjuriuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Katkestusvahendid peavad olema juhtmestikuga ühendatud vastavalt juhtmete paigaldamise eeskirjadele.
- 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 paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Kõõgimööbli ja niši mõõtmed peavad olema sobivad.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Mõned seadme osad on voolulinge all. Katke seade mõõbliiga, et vältida ohtlike osade vastu minemist.
- Seadme küljed peavad jääma vastu teiste sama kõrgusega seadmete või kappide külgi.
- Ärge paigutage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad tulised anumad ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.
- Paigaldage seadme alla stabiilne alus, et see ei saaks ümber minna. Vt jaotist "Paigaldamine".

2.2 Elektriühendus

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriõhutat pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb

pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontakteid.

- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Enne toitejuhtme pistikusse sisestamist sulgege korralikult seadme uks.

2.3 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse ja põletuse oht.
Elektriöögi oht.

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega asetage selle peale toitu.
- Ärge kasutage seadet otsese toiduvalmistamispinna. Küpsetamiseks tuleb alati kasutada sobivaid nõusid.
- Ärge kasutage alumiiniumfooliumi ega muid materjale toiduvalmistuspinna ja keedunõu vahel, välja arvatud juhul, kui selle seadme tootja on määranud teisiti.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks tootja poolt ettenähtud lisatarvikuid.
- Kasutage alati toidu säilitamiseks ettenähtud klaase ja purke.

HOIATUS!

Tulekahju ja plahvatuse oht.

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aineid. Kui kasutate toiduvalmistamiseks rasva või õli, vältige nende kokkupuudet leekide või kuumutatud esemetega.
- Kuumast õlist eralduvad aarid võivad põhjustada iseeneslikku süttimist.
- Toidujääke sisaldav kasutatud õli võib põhjustada tulekahju madalamal

temperatuuril, kui esmakordselt kasutatakse õli.

- Ärge pange tuleohtlike või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.
- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.

HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
 - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
 - ärge pange vett vahetult kuumale seadmesse.
 - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
 - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Ärge hoidke tuliseid nõusid juhtpaneelil.
- Ärge laske nõul kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ja ärge laske esemetel ega keedunõudel seadmele kukkuda. Pind võib kahjustuda.
- Ärge aktiveerige keeduväljasid tühjade keedunõudega ega ilma keedunõudeta.
- Valumalmist või alumiiniumist valmistatud või kahjustatud põhjaga keedunõud võivad tekitada kriimustusi. Tõstke alati esemed üles, kui peate neid pliidiplaadil liigutama.

2.4 Hooldus ja puhastus


HOIATUS!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldust lülitage seade välja. Ühendage toitepistik pistikupesast lahti;

- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Rasv ja seadmesse kogunenud toidujäägid võivad põhjustada tulekahju.
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Kuivatage seadme sisemus ja uks kindlasti pärast iga kasutamist. Kasutamise ajal tekkinud aur kondenseerub seadme seintele ja võib põhjustada roostet. Kondenseerumise vähendamiseks laske ahjul enne kühvetamise alustamist 10 minutit töötada.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid vahendeid, küürimiskäsnu, lahusteid ega metallesemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
- Katalüütilise emaili (kui see on olemas) puhastamisel ärge kasutage mingeid pesuaineid.

2.5 Sisevalgustus

 **HOIATUS!**
Elektrilöögi oht.

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

2.6 Hooldus

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

2.7 Kõrvaldamine

 **HOIATUS!**

Vigastus- või lämbumisoht.

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

3. PAIGALDAMINE

 **HOIATUS!**

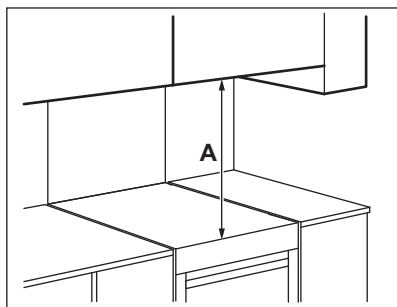
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

3.1 Tehnilised andmed

| Mõõtmed | |
|---------|--------------|
| Kõrgus | 847 - 867 mm |
| Laius | 596 mm |
| Sügavus | 600 mm |

3.2 Seadme asukoht

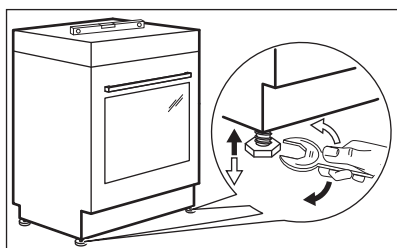
Eraldiseisva seadme kapid saab paigaldada ühele või kahele küljele ja nurka.



Minimaalsed vahekaugused

| Mõõdud | mm |
|--------|-----|
| A | 650 |

3.3 Seadme loodimine



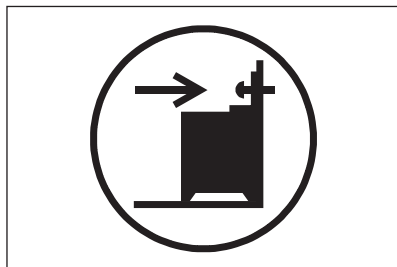
Kasutage seadme põhjal olevaid väikseid jalgu, et seada seadme ülemine pind teiste pindadega ühetasaseks.

3.4 Kaldumisvastane kaitse

ETTEVAATUST!

Paigaldage kallutusvastane kaitse, et seade valede koormuste all ümber ei läheks. Kallutusvastane kaitse töötab ainult siis, kui seade on paigutatud õigesse kohta.

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

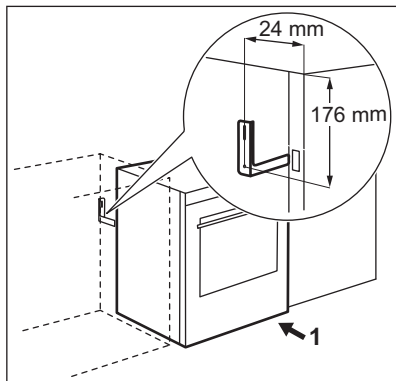


ETTEVAATUST!

Veenduge, et kaldumisvastane kaitse on paigaldatud õigele kõrgusele.

Veenduge, et seadme taga olev pind on sile.

1. Enne kaldumisvastase kaitse kinnitamist seadke seade sobivas kohas õigele kõrgusele.
2. Paigaldage kaldumisvastane kaitse seadme ülemisest pinnast 176 mm allapoole ja seadme küljelt 24 mm kronsteini ümmarguse ava sisse. Vt joonist. Kruvige see kõva materjali külge või kasutage sobivat tugevdust (seina).
3. Ava leiateg seadme tagakülje vasakult poolelt. Vt joonist. Pange seade kappide vahelise ruumi keskele (1). Kui tööpinna kappide vaheline ruum on suurem kui seadme laius, peate külgmise mõõdu seadme keskkohale vastavaks reguleerima.



3.5 Elektriinstallatsioon

⚠ HOIATUS!

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

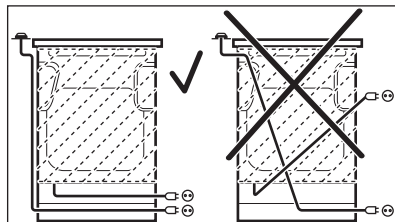
Seadmega ei kaasne toitepistikut ega toitekaablit. Ühenduse terminal asub tagapaneeli taga.

Soovitavad kaablitüübid erinevate faaside jaoks:

| Faas | Min kaabli suurus |
|----------------|-------------------------|
| 1 | 3 × 6,0 mm ² |
| 3 neutraalsega | 5 × 1,5 mm ² |

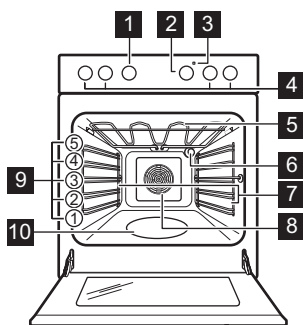
⚠ HOIATUS!

Toitekaabel ei tohi kokku puutuda joonisel välja toodud seadme osaga.



4. TOOTE KIRJELDUS

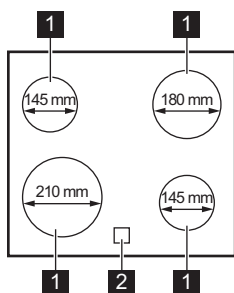
4.1 Üldine ülevaade.



1 Küpsetusrežiimide nupp

- 2 Temperatuuri juhtnupp
- 3 Temperatuuri indikaator/sümbol
- 4 Pliidiplaadi nupud
- 5 Kuumutuselement
- 6 Lamp
- 7 Riiulitugi, eemaldatav
- 8 Ventilator
- 9 Riiuli asendid
- 10 Ahjuõõnsus - Vesipuhastuse konteiner

4.2 Pliidiplaadi ülevaade



- 1 Keeduala
- 2 Jääkkuumuse indikaator

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

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

1. Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.
2. Seadke funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 1 h.
3. Valige funktsioon . Valige maksimaalne temperatuur. Laske seadmel töötada 15 min.

4. Valige funktsioon . Valige maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.
5. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
6. Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikrokiudlapiga, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
7. Pange lisatarvikud ja eemaldatavad ahjuriilutoed tagasi oma kohale.

5.2 Sisselükatavad nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.

6. PLIIDIPLAAT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Kuumusastmed

| Sümbolid | Funktsioon |
|----------|----------------|
| 0 | Väljas-asend |
| | Soojashoidmine |

Sümbolid Funktsioon

1 - 9 Kuumusastmed



Energiatarbimise vähendamiseks kasutage jääksoojust. Lülitage keeduväli välja umbes 5 - 10 minutit enne küpsetamise lõppu.

Keerake valitud keeduvälja nuppu, et valida sobiv kuumusesäte.

Küpsetamise lõpetamiseks keerake nupp väljas-asendisse.

6.2 Jääkkuumuse indikaator

⚠ HOIATUS!

Kuni indikaator on nähtav, kaasneb põletusohu jääkkuumuse tõttu.

Indikaator lülitub sisse, kui keeduväli on kuum, kuid ei tööta juhul, kui pliit on toiteallikast lahti ühendatud.

Indikaatorid võivad sisse lülituda ka:

- külgnevatel keeduväljadel, isegi juhul, kui te neid parajasti ei kasuta,
- kui keedunõu pannakse külmale keeduväljale,
- kui pliit on välja lülitatud, kuid keeduväli on endiselt kuum.

Indikaator kaob, kui keeduala on jahtunud.

7. Pliidiplaat – NÕUANDED JA SOOVITUSED

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Keedunõud

Küpsetustulemused sõltuvad keedunõu materjalist



Keedunõu põhi peaks olema võimalikult paks ja tasane.

Enne panni asetamist pliidiplaadile kontrollige, kas selle põhi on kuiv ja puhas.

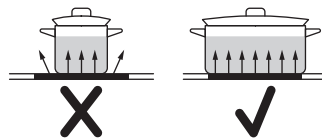


Ärge kasutage keraamilisel pliidil esiletungivate servade ega vagudega keedunõusid, nt valumalmist panne. Need võivad pliidiplinda kriimustada või kraapida.



Emailitud terasest ja alumiinium- või vaskpõhjaga nõud võivad tekitada klaaskeraamilisele pinnale värvimuutusi.

Energia säästmiseks ja pliidi nõuetekohase toimivuse tagamiseks peab kasutatava keedunõu põhi olema sobiva läbimõõduga.



7.2 Keeduväljade tehnilised näitajad

| Keedu- väli | Kööginõu läbimõõt (mm) | Võimsus (W) |
|----------------|---------------------------|----------------|
|----------------|---------------------------|----------------|

| | | |
|---------------------|-----------|------|
| Vasak ta- gumine | 125 - 145 | 1200 |
|---------------------|-----------|------|

| Keedu- väli | Kööginõu läbimõõt (mm) | Võimsus (W) |
|---------------------|---------------------------|----------------|
| Parem ta- gumine | 150 - 180 | 1800 |
| Parem eesmine | 125 - 145 | 1200 |
| Vasak eesmine | 180 - 210 | 2300 |

7.3 Lihtsustatud toiduvalmistamise juhend



Tabelis olevad andmed on üksnes suunavad.

| Kuumuse re- gleerimine | Kasutage järgmiseks: | Aeg (min.) | Näpunäited |
|---------------------------|--|----------------------|--|
| - 1 | Toidu soojashoidmiseks. | vastavalt vajadusele | Pange nõule alati kaas peale. |
| 1 - 2 | Hollandi kaste; sulatamine: või, šokolaad, želatiin. | 5 - 25 | Segage aeg-ajalt. |
| 2 | Tahkemaks muutmine: kohevad omletid, küpsetatud munad. | 10 - 40 | Küpsetage kaanega. |
| 2 - 3 | Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt, valmistoidu soojendamise. | 25 - 50 | Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb poole valmistamise järel segada. |
| 3 - 4 | Hautage köögivilju, kala, liha. | 20 - 45 | Lisage paar supilusikatäit vett. Kontrollige protsessi ajal vee kogust. |
| 4 - 5 | Aurutage kartuleid ja muid köögivilju. | 20 - 60 | Katke poti põhi 1–2 cm veega. Kontrollige protsessi ajal veetaset. Hoidke potil kaas peal. |
| 4 - 5 | Suurema koguse toidu, hautiste ja supide valmistamine. | 60 - 150 | Kuni 3 l vedelikku koos koostisosadega. |
| 6 - 7 | Kerge praadimine: eskalopid, vasikalihast cordon bleu, kotletid, karbonaad, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud. | vastavalt vajadusele | Vajadusel keerake ümber. |
| 7 - 8 | Tugev praadimine, kartulipannkoogid, seljatükid, steigid. | 5 - 15 | Vajadusel keerake ümber. |
| 9 | Keetke vesi, keetke pasta, pruunistage liha (guljašš, hautatud liha, frittite friikartulid). | | |

8. Pliidiplaat – puhastus ja hooldus

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Üldteave

- Puhastage pliiti iga kord pärast kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.

- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta kuidagi pliidi tööd.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
- Kasutage alati klaaspinnaga pliitide jaoks soovitatud kaabitsat. Kasutage kaabitsat ainult lisavahendina klaasi puhastamiseks pärast tavapärasest puhastusprotseduuri.

HOIATUS!

Ärge kasutage klaaspinna puhastamiseks nuge ega muid teravaid metalltööriistu.

8.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulanud plast, plastkile, sool, suhkur ja suhkrut sisaldavad toiduained, vastasel korral võib kinnikõrbenud mustus pliiti kahjustada. Püüdke vältida toidu pinnale kõrbemist. Asetage spetsiaalne kaabits õige nurga all

klaaspinnale ja liigutage selle tera pliidi pinnal.

- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviringid, veeringid, rasvapekid, metalse läikega plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrasiivse pesuvahendiga. Pärast puhastamist pühkige pliit pehme lapiga kuivaks.
- **Metalse läikega pleki eemaldamine:** kasutage vee ja äädika lahust ja puhastage selles niisutatud lapiga pliidipinda.

9. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE

HOIATUS!


Vt ohutust käsitlevaid peatükke.


9.1 Küpsetusrežiimid


HOIATUS!


Ärge valage enne küpsetusprotsessi ega selle ajal veesüvendisse mingeid vedelikke. Kahjustuse tekkimise oht.


0 Väljas-asend
Ahi on väljas.


 **Ventilaatoriga küpsetamine**
Uhesuguse küpsetustemperatuuriga toidu röstamiseks või röstamiseks ja küpsetamiseks rohkem kui ühel riulil ilma maitse ülekandumiseta.


 **Alumine kuumutus**
Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.

 **Grill**
Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.

 **Kiirgrill**
Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.

 **Pruunistamine**
Kontidega suurte lihatükkide või linnuliha tükkide röstamiseks ühel riulitasandil. Gratäänide valmistamiseks ja pruunistamiseks.

 **Tavapärane küpsetamine / Vesipuhastus**
Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
Vt peatükki „Puhastamine ja hooldus“, et leida lisateavet alljärgneva kohta: Vesipuhastus.

 **Niiske küpsetus pöördõhuga**
Seda funktsiooni kasutati energiatõhususe klassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (EU 65/2014 ja EU 66/2014 kohaselt). Katsed kooskõlas: IEC/EN 60350-1.
Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.
Ahjuuks peab küpsetamise ajal olema suletud, et vältida kasutatava funktsiooni katkestamist ja tagada ahju töötamine võimalikult suure energiatõhususega.
Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sissemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Üldisi energiasäästu soovitusi vt jaotisest „Energiatõhusus“, Energia säästmine. Küpsetusjuhiste leidmiseks vt peatükki "Nõuanded ja soovitusel", Niiske küpsetus pöördõhuga.
Selle funktsiooni kasutamisel lülitub lamp automaatselt välja.



Sulatamiseks ilma temperatuuri valimata kasutage funktsiooni **Niiske küpsetus pöördõhuga**.

9.2 Ahju sisse- ja väljalülitamine



Oleneb mudelist, kas seadmel on nuppude sümbolid, indikaatorid või tuled:

- Indikaator süttib, kui ahi kuumeneb.
- Lamp süttib, kui ahi töötab.
- Sümbol näitab, kas nupuga on mõni keeduväljadest sisse lülitatud, ahju funktsioone või temperatuuri.

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

9.3 Jahutusventilaator

Ahju töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Kui lülitate ahju välja, jahutusventilaator lõpetab töö.

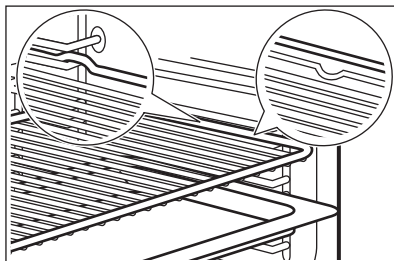
9.4 Tarvikute sisestamine

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



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

Sisestage tarvik (traatrest/küpsetusplaat) riulitoe juhtribade vahele. Veenduge, et ahjuplaad puudutaks ahju sisemuse tagakülge.



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

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

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

10. AHI – NÕUANDED JA SOOVITUSED



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



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

10.1 Niiske küpsetus pöördõhuga

Leib ja pitsa

| Toit | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Riivli tasand |
|------------------------|------------------|------------|---------------|
| Kuklid | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Külmutatud pitsa 350 g | 190 | 25 - 35 | 3 |

Koogid küpsetusplaadil

| Toit | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Riivli tasand |
|---------------|------------------|------------|---------------|
| Rullbiskviit | 180 | 20 - 30 | 3 |
| Šokolaadikook | 180 | 30 - 40 | 3 |

Koogid vormis

| Toit | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Riivli tasand |
|----------------------|------------------|------------|---------------|
| Suflee | 200 | 30 - 40 | 3 |
| Biskviitaignast põhi | 180 | 20 - 30 | 3 |
| Victoria võileib | 150 | 25 - 35 | 3 |

Kala

| Toit | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Riivli tasand |
|--------------------------|------------------|------------|---------------|
| Kala küpsetuskotis 300 g | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Terve kala, 200 g | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Kalafilee, 300 g | 180 | 25 - 35 | 3 |

Liha

| Toit | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Riivli tasand |
|--------------------------|------------------|------------|---------------|
| Liha küpsetuskotis 250 g | 200 | 25 - 35 | 3 |
| Lihavardad 500 g | 200 | 30 - 40 | 3 |

Väikesed küpsetised

| Toit | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Riivli tasand |
|----------------------|------------------|------------|---------------|
| Küpsised | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Makroonid | 160 | 25 - 35 | 3 |
| Muffinid | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Soolaküpsised | 170 | 20 - 30 | 3 |
| Muretainast küpsised | 150 | 25 - 35 | 3 |
| Korvikesed | 170 | 15 - 25 | 3 |

Taimetoitlastele

| Toit | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Riili tasand |
|------------------------------|------------------|------------|--------------|
| Juurviljasegu kotis 400 g | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Omlett | 200 | 20 - 30 | 3 |
| Juurviljad ahjuplaadil 700 g | 180 | 25 - 35 | 3 |

10.2 Teave katseasutustele

| Toit | Funktsioon | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Tarvikud | Riili tasand |
|---|------------------------|------------------|--|----------------------------|--------------|
| Väikesed koogid (20 tk küpsetusplaadil) | Tavapärase küpsetamine | 170 | 20–30 | Küpsetusplaat | 4 |
| Väikesed koogid (20 tk küpsetusplaadil) ¹⁾ | Pöördõhk | 150 | 20–30 | Küpsetusplaat | 2 |
| Väikesed koogid (20 tk küpsetusplaadil) ¹⁾ | Pöördõhk | 150 | 25–35 | Küpsetusplaat / sügav pann | 1 + 4 |
| Õunapirukas, 2 vormi (ø 20 cm) restil, diagonaalpaigutus | Tavapärase küpsetamine | 180 | 70–90 | Võre | 1 |
| Õunapirukas, 2 vormi (ø 20 cm) restil, diagonaalpaigutus | Pöördõhk | 160 | 70–90 | Võre | 2 |
| Õunapirukas, 2 vormi (ø 20 cm) restil, diagonaalpaigutus | Pitsa funktsioon | 160 | 60–80 | Võre | 2 |
| Rasvaineta vormikook, 1 vorm (ø 26 cm) restil | Tavapärase küpsetamine | 170 | 30–40 | Võre | 3 |
| Rasvaineta vormikook, 1 vorm (ø 26 cm) restil | Pöördõhk | 150 | 35–45 | Võre | 2 |
| Rasvaineta vormikook, 1 vorm (ø 26 cm) restil ¹⁾ | Pöördõhk | 160 | 25–35 | Võre | 1 + 4 |
| Küpsised/soolapulgad | Pöördõhk | 140 | 20–35 | Küpsetusplaat | 3 |
| Küpsised/soolapulgad | Pöördõhk | 140 | 20–30 | Küpsetusplaat | 1 + 4 |
| Küpsised/soolapulgad | Tavapärase küpsetamine | 160 | 20–35 | Küpsetusplaat | 3 |
| Röstleib/-sai ¹⁾ | Kiirgrill | Max | 1–5 | Võre | 4 |
| Veiselihaberger | Grill | Max | 15 - 20 ühelt küljelt. 10 - 15 teiselt küljelt. | Rest / sügav pann | 4 + 1 |

¹⁾ Eelsoojendage ahju 10 minutit.

11. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Märkused puhastamise kohta

Puhastusvahendid

- Puhastage seadme esikülge ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga. Kontrollige ja puhastage ahjuõõnsuse raami ümber olevat ukse tihendit.
- Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.
- Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.

Igapäevane kasutamine

- Puhastage ahi pärast igakordset kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.
- Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist seadme sisemus ainult mikrokiudlapiga.

Lisatarvikud

- Pärast igat kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage ainult mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.
- Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

11.2 Roostevabast terasest või alumiiniumist ahjud

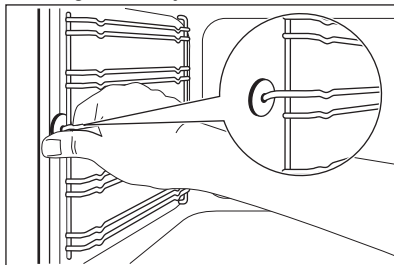
Puhastage ahjuust ainult niiske lapi või käsna. Kuivatage pehme lapiga.

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

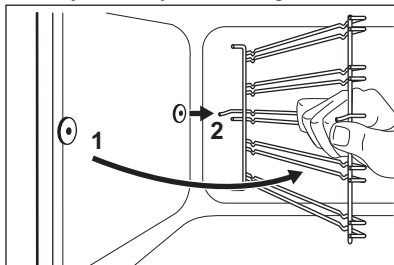
11.3 Restitugede eemaldamine

Eemaldage ahju puhastamiseks riulitoed.

1. Tõmmake ahjuriili tugede esiosa külgešina küljest lahti.



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




Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.

⚠ ETTEVAATUST!

Veenduge, et pikem kinnitustraat oleks eespool. Mõlema traadi otsad peavad olema suunatud tahapoolle. Vale paigaldus võib kahjustada emailpinda.

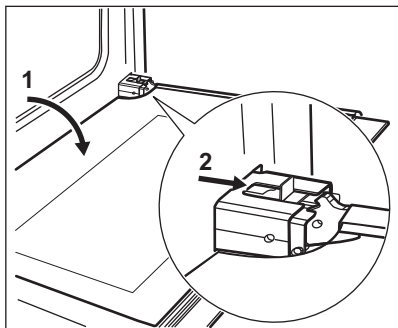
11.4 Kuidas kasutada Vesipuhastus

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

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

11.5 Ahju ukse eemaldamine

Puhastamise lihtsustamiseks eemaldage ahju uks.



1. Avage uks täielikult.
2. Liigutage liugurit, kuni kuulete klõpsu.
3. Sulgege uks, kuni liugur lukustub.
4. Eemaldage uks.
Ukse eemaldamiseks tõmmake ust kõigepealt ühelt küljelt väljapoole ja seejärel teiselt küljelt.

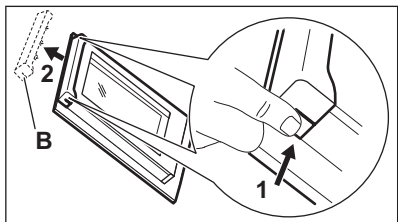
Kui puhastamine on lõppenud, sisestage ahju uks vastupidises järjekorras. Veenduge, et kuulete ukse sisestamisel klõpsatust. Vajadusel kasutage jõudu.

11.6 Ukseklaaside eemaldamine ja puhastamine



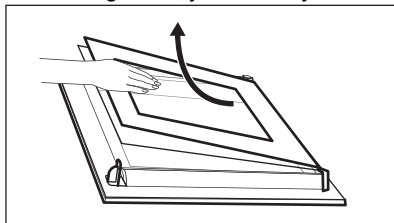
Teie toote ukseklaasid võivad olla piltidel nähtud näidistega võrreldes tüüpi ja kuju poolest erinevad. Klaaside arv võib samuti erinev olla.

1. Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseliistu B kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.



2. Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.

3. Hoidke ukse klaaspaneeli ülaservast ühekaupa kinni ja tõmmake need, suunaga üles, juhikust välja.



4. Puhastage ukse klaaspaneelid. Paneelide paigaldamiseks tehke samu toiminguid, kuid vastupidises järjekorras.

11.7 Lambi asendamine

⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht!
Lamp võib olla kuum.

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

Tagumine valgusti



Valgusti klaaskatte leiata ahjuõõne tagaosast.

1. Valgusti klaaskatte eemaldamiseks keerake seda vastupäeva.
2. Puhastage klaaskate.
3. Asendage ahjuvalgusti sobiva 300 °C taluva kuumakindla ahjuvalgustiga. Kasutage sama tüüpi ahjuvalgusti pirmi.
4. Paigaldage klaaskate.

11.8 Sahtel

Hoiusahtel on ahjuõõnsuse all.

⚠ HOIATUS!

Ärge pange toitu sahtlisse.

HOIATUS!

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

Puhastamiseks saab sahtli eemaldada.

Sahtli eemaldamine.

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

12. TÕRKEOTSING

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Mida teha, kui...

| Probleem | Võimalik põhjus | Kõrvaldamise abinõu |
|---|---|--|
| Ei saa seadet aktiveerida. | Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või on valesti ühendatud. | Kontrollige, kas seade on õigesti elektrivõrku ühendatud. |
| Ei saa seadet aktiveerida. | Kaitse on vallandunud. | Veenduge, et tõrke põhjuseks on kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga. |
| Jääkuumuse indikaator ei lülitu sisse. | Keeduväli ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega. | Kui ala kuumutamiseks kulub liiga palju aega, siis pöörduge volitatud teeninduskeskusesse. |
| Ahi ei kuumene. | Ahi on välja lülitatud. | Lülitage ahi sisse. |
| Ahi ei kuumene. | Vajalikud seadistused on tegemata. | Veenduge, et seadistused on õiged. |
| Valgusti ei põle. | Lamp on defektne. | Asendage lambipirn uuega. |
| Toidule ja ahjuõõnde koguneb auru ja kondensvett. | Toit on jäänud liiga kauaks ahju. | Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust hiljemalt 15–20 minuti pärast välja võtta. |

12.2 Hooldusandmed

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

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

Soovitame kirjutada andmed siia:

| | |
|---------------------|-------|
| Mudel (MOD.) | |
| Tootenumber (PNC) | |
| Seerianumber (S.N.) | |

13. ENERGIATÕHUSUS

13.1 Pliidi tooteteave vastavalt ELi ökodisaini määrustele

| | | |
|---|--------------------------------------|-------------|
| Mudeli tunnus | LKR62001CW | |
| Pliidiplaadi tüüp | Pliidiplaat eraldiseisva pliidi sees | |
| Keedualade arv | 4 | |
| Kuumutustehnoloogia | Kiirgekuumusallikas | |
| Ringikujuliste keedualade läbimõõt (Ø) | Vasak eesmine | 21.0 cm |
| | Vasak tagumine | 14.5 cm |
| | Parem eesmine | 14.5 cm |
| | Parem tagumine | 18.0 cm |
| Energiatarve keeduvälja kohta (EC electric cooking) | Vasak eesmine | 182.3 Wh/kg |
| | Vasak tagumine | 181.8 Wh/kg |
| | Parem eesmine | 181.8 Wh/kg |
| | Parem tagumine | 182.1 Wh/kg |
| Pliidi energiatarbimine (EC electric hob) | 182.0 Wh/kg | |

IEC/EN 60350-2 - Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – Osa 2: pliidiplaadid – jõudluse mõõtmise viisid.

13.2 Pliidiplaat – Energiasäästlik

Alljärgnevat soovitud järgimisel saate igapäevase toiduvalmistamise ajal energiat säästa.

- Kui kuumutate vett, kasutage ainult vajalikku kogust.
- Võimalusel pange nõule alati kaas peale.
- Enne keeduala sisselülitamist asetage kööginõu sellele.

- Kööginõu põhja läbimõõt peab võrduma toiduvalmistamisala läbimõõduga.
- Kasutage väiksemal keedualal väiksemat kööginõud.
- Pange nõu otse keeduala keskele.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkkuumust.

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

| | |
|---|----------------------|
| Tarnija nimi | Electrolux |
| Mudeli tunnus | LKR62001CW 940003106 |
| Energiatõhususe indeks | 95.3 |
| Energiatõhususe klass | A |
| Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim | 0.95 kWh/tsükkel |
| Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim | 0.82 kWh/tsükkel |
| Kambrite arv | 1 |
| Soojusallikas | Elekter |
| Helitugevus | 73 l |

| | |
|-----------|------------------------------|
| Ahju tüüp | Ahi eraldiseisva pliidi sees |
| Mass | 46.4 kg |

IEC/EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – 1. osa: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid – Efektiivsuse määramise meetodid.

13.4 Ahi – Energia kokkuhoid

Järgmised nõuanded aitavad teil seadme kasutamisel energiat säästa.

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

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

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

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

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energiat kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiimi.

Jääkuumus

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

Muude roogade soojashoidmiseks või kuumutamiseks kasutage jääkuumust.

Toidu soojashoidmine

Jääkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.



Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

13.5 Tooteteave energiatarbimise ja kohaldatava madala energiatarbega režiimini jõudmiseks kuluva maksimaalse aja kohta

| | |
|---|--------|
| Väljalülitatud režiimis tarbitav võimsus | 0.3 W |
| Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks | 20 min |

14. KESKKONNAASPEKTID

Ringlussevõttu tuleb saata materjalid, millel on sümbol . Ringlussevõtuks pange pakend vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ning suunake elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmed ringlusse. Ärge visake ära seadmeid, mis on tähistatud sümboliga .

majapidamisjätmete hulka. Viige seade kohalikku jäätmesortimispunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

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

Καλωσορίσατε στην Electrolux! Ευχαριστούμε που επιλέξατε τη συσκευή μας.



Βρείτε υποδείξεις χρήσης, φυλλάδια, συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες σέρβις και επισκευής:
www.electrolux.com/support

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

| | |
|---|----|
| 1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ..... | 22 |
| 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ..... | 25 |
| 3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ..... | 28 |
| 4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ..... | 30 |
| 5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ..... | 31 |
| 6. ΕΣΤΙΕΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ..... | 31 |
| 7. ΕΣΤΙΕΣ - ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ..... | 32 |
| 8. ΕΣΤΙΕΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ..... | 34 |
| 9. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ..... | 34 |
| 10. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ..... | 36 |
| 11. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ..... | 38 |
| 12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ..... | 41 |
| 13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ..... | 42 |
| 14. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ..... | 44 |

1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν τραυματισμούς ή ζημιές που είναι αποτέλεσμα λανθασμένης εγκατάστασης ή χρήσης. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες σε ένα ασφαλές μέρος με εύκολη πρόσβαση για μελλοντική αναφορά.

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών και άτομα με εκτενείς και

περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.

- Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν την χρησιμοποιείτε και όταν ψύχεται.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση.
- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση σε εσωτερικό περιβάλλον.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε γραφεία, δωμάτια ξενοδοχείων, ξενώνες, αγροικίες και άλλα παρόμοια καταλύματα όπου τέτοια χρήση δεν υπερβαίνει τα επίπεδα της (μέσης) οικιακής χρήσης.
- Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής και η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να συνδεθεί στην ηλεκτρική παροχή με καλώδιο τύπου H05VV-F, ανθεκτικό στη θερμοκρασία του πίσω πλαισίου.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε υψόμετρο έως και 2.000 μέτρων από το επίπεδο της θάλασσας.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε σκάφη, βάρκες ή πλοία.
- Μην εγκαθιστάτε τη συσκευή πίσω από διακοσμητική πόρτα για την αποφυγή υπερθέρμανσης.
- Μην εγκαθιστάτε τη συσκευή σε πλατφόρμα.

- Μη θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα χωρίς επιτήρηση σε εστίες με λάδι ή λίπος μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε νερό για να σβήσετε πυρκαγιά από το μαγείρεμα. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και καλύψτε τις φλόγες με π.χ. πυρίμαχη κουβέρτα ή καπάκι.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται συνεχώς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μη φυλάσσετε αντικείμενα επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα ή το τζάμι των αρθρωτών καπακιών της εστίας, καθότι μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό ενδέχεται να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.
- Μην τοποθετείτε πάνω στην επιφάνεια της εστίας μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, γιατί μπορούν να ζεσταθούν.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν υπάρχουν ρωγμές στην επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας. Σε περίπτωση που η συσκευή είναι συνδεδεμένη απευθείας στην παροχή ρεύματος με κουτί σύνδεσης, αφαιρέστε την ασφάλεια για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος. Σε κάθε περίπτωση, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Χρειάζεται προσοχή για να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή βάζετε εξαρτήματα ή σκεύη.

- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, διακόπτετε την παροχή ρεύματος.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.
- Να είστε προσεκτικοί όταν αγγίζετε το συρτάρι αποθήκευσης. Μπορεί να ζεσταθεί πολύ.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σχαρών, τραβήξτε πρώτα το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών και, στη συνέχεια, το πίσω τμήμα για να το αποσπάσετε από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.
- Τα μέσα για αποσύνδεση πρέπει να είναι ενσωματωμένα στη σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά εστιών του κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή που υποδεικνύονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλα ή προστατευτικά εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

2.1 Εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μόνο ένα εξειδικευμένο άτομο πρέπει να εγκαταστήσει αυτήν τη συσκευή.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.

- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Το ντουλάπι της κουζίνας και η υποδοχή για τη συσκευή πρέπει να έχουν κατάλληλες διαστάσεις.

- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο και ασφαλές μέρος που πληροί τις απαιτήσεις εγκατάστασης.
- Τμήματα της συσκευής είναι φορείς ρεύματος. Περιβάλετε τη συσκευή με επίπλωση για να αποτραπεί η επαφή με τα επικίνδυνα τμήματα.
- Οι πλευρές της συσκευής πρέπει να πρόσκεινται σε συσκευές ή μονάδες με το ίδιο ύψος.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή δίπλα σε πόρτα ή κάτω από παράθυρο. Έτσι, αποτρέπεται η πτώση ζεστών μαγειρικών σκευών από τη συσκευή κατά το άνοιγμα της πόρτας ή του παραθύρου.
- Φροντίστε να τοποθετήσετε ένα μέσο σταθεροποίησης, ώστε να αποτρέπεται η ανατροπή της συσκευής. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο Εγκατάσταση.

2.2 Ηλεκτρική Σύνδεση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Χρησιμοποιείτε πάντα σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες.
- Μην επιτρέπετε σε καλώδια τροφοδοσίας να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής ή με την εσοχή κάτω από τη συσκευή, ιδιαίτερα όταν βρίσκεται σε λειτουργία ή η πόρτα είναι ζεστή.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.

- Συνδέστε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φως τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φως τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Κλείστε καλά την πόρτα της συσκευής πριν συνδέσετε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα.

2.3 Χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού και εγκαυμάτων.
Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Φροντίστε τα ανοίγματα αερισμού να είναι ελεύθερα από εμπόδια.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με τη συσκευή σε λειτουργία. Μπορεί να απελευθερωθεί θερμός αέρας.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν έρχεται σε επαφή με το νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας και μην τοποθετείτε τρόφιμα σε άμεση επαφή με αυτή.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως άμεση επιφάνεια μαγειρέματος. Το μαγείρεμα πρέπει πάντα να γίνεται χρησιμοποιώντας κατάλληλο μαγειρικό σκεύος.

- Μην χρησιμοποιείτε αλουμινόχαρτο ή άλλα υλικά μεταξύ της επιφάνειας μαγειρέματος και του μαγειρικού σκεύους, εκτός αν υποδεικνύεται διαφορετικά από τον κατασκευαστή της συσκευής.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο αξεσουάρ που συνιστώνται για αυτήν τη συσκευή από τον κατασκευαστή.
- Χρησιμοποιείτε γυαλί και βάζα εγκεκριμένα για συντήρηση.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και έκρηξης.

- Τα λίπη και τα έλαια απελευθερώνουν εύφλεκτους ατμούς όταν θερμαίνονται. Κρατάτε γυμνές φλόγες ή θερμά αντικείμενα μακριά από λίπη και λάδια όταν τα χρησιμοποιείτε στο μαγείρεμα.
- Οι ατμοί που απελευθερώνει το ζεστό λάδι μπορεί να προκαλέσουν αυθόρμητη ανάφλεξη.
- Το χρησιμοποιημένο λάδι, που μπορεί να που περιέχει υπολείμματα τροφίμων, μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά σε χαμηλότερη θερμοκρασία από το λάδι που χρησιμοποιείται για πρώτη φορά.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα προϊόντα ή στοιχεία που είναι διαβρεγμένα με εύφλεκτα προϊόντα μέσα, κοντά ή πάνω στη συσκευή.
- Μην αφήνετε σπίθες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή όταν ανοίγετε την πόρτα.
- Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση συστατικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει ένα μείγμα αλκοόλης με αέρα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για την αποφυγή βλάβης ή αποχρωματισμού στο σμάλτο:
 - μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος της κοιλότητας της συσκευής.
 - μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος της κοιλότητας.
 - μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη ζεστή συσκευή.

- μην διατηρείτε υγρά πιάτα και τρόφιμα στη συσκευή αφού τελειώσετε το μαγείρεμα.
- προσέχετε όταν αφαιρείτε ή τοποθετείτε τα αξεσουάρ.
- Ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας ή της επιφάνειας από ανοξείδωτο ατσάλι δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.
- Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί για υγρά κέικ. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες που μπορεί να είναι μόνιμοι.
- Μην τοποθετείτε ζεστά μαγειρικά σκεύη επάνω στον πίνακα χειριστηρίων.
- Μην αφήνετε να στεγνώσει το περιεχόμενο των μαγειρικών σκευών καθώς μαγειρεύετε.
- Προσέξτε να μην αφήσετε αντικείμενα ή μαγειρικά σκεύη να πέσουν πάνω στη συσκευή. Η επιφάνεια μπορεί να καταστραφεί.
- Μην ενεργοποιείτε τις ζώνες μαγειρέματος με άδεια σκεύη ή χωρίς σκεύη.
- Τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο και αλουμίνιο ή τα σκεύη με κατεστραμμένη βάση ίσως προκαλέσουν γρατζουνιές. Να σηκώνετε πάντα αυτά τα αντικείμενα όταν πρέπει να τα μετακινήσετε στην επιφάνεια μαγειρέματος.

2.4 Φροντίδα και καθαρισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, φωτιάς, ή βλάβης στη συσκευή.

- Πριν από τη συντήρηση, απενεργοποιήστε τη συσκευή. Αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει κίνδυνος θραύσης των τζαμιών.
- Αντικαταστήστε άμεσα τα τζάμια της πόρτας όταν έχουν υποστεί ζημιά. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Απαιτείται προσοχή κατά την αφαίρεση της πόρτας από τη συσκευή. Η πόρτα είναι βαριά!
- Υπολείμματα λίπους ή τροφών στη συσκευή μπορούν να προκαλέσουν πυρκαγιά.

- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Φροντίστε να στεγνώνετε το εσωτερικό του φούρνου και την πόρτα μετά από κάθε χρήση. Ο ατμός που παράγεται κατά τη λειτουργία της συσκευής συμπυκνώνεται στα εσωτερικά τοιχώματα και μπορεί να προκαλέσει διάβρωση. Για να μειώσετε τη συμπύκνωση υδρατμών, αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 10 λεπτά πριν από το μαγείρεμα.
- Καθαρίστε τη συσκευή με υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.
- Αν χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.
- Μην καθαρίζετε την καταλυτική εμαγιέ επίστρωση (εάν υπάρχει) με κανένα είδος απορρυπαντικού.

2.5 Εσωτερικός φωτισμός

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Σχετικά με τον/τους λαμπτήρα/λαμπτήρες εντός αυτού του προϊόντος και τους ανταλλακτικούς λαμπτήρες που πωλούνται ξεχωριστά: Αυτοί οι λαμπτήρες

- προορίζονται ώστε να αντέχουν σε εξαιρετικά δύσκολες συνθήκες σε οικιακές συσκευές, όπως σε θερμοκρασίες, δονήσεις, υγρασία ή προορίζονται να σηματοδοτούν πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργική κατάσταση της συσκευής. Δεν προορίζονται για χρήση σε άλλες εφαρμογές και δεν είναι κατάλληλοι για τον φωτισμό οικιακών χώρων.
- Το προϊόν αυτό περιέχει φωτεινή πηγή της τάξης ενεργειακής απόδοσης G.
- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

2.6 Σέρβις

- Για την επισκευή της συσκευής, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

2.7 Απόρριψη

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές της περιοχής σας για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο απόρριψης της συσκευής.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.

3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

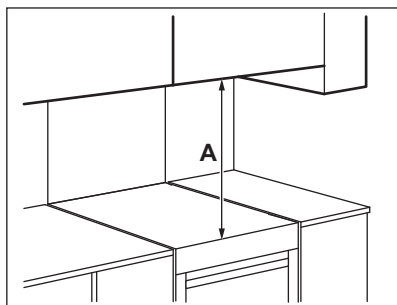
3.1 Τεχνικά στοιχεία

Διαστάσεις

| | |
|--------|--------------|
| Ύψος | 847 - 867 mm |
| Πλάτος | 596 mm |
| Βάθος | 600 mm |

3.2 Τοποθεσία της συσκευής

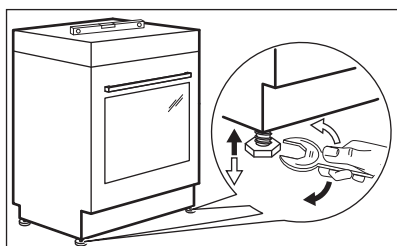
Μπορείτε να εγκαταστήσετε την ανεξάρτητη συσκευή σας με ντουλάπια σε μία ή δύο πλευρές και στη γωνία.



Ελάχιστες αποστάσεις

| Διάσταση | mm |
|----------|-----|
| A | 650 |

3.3 Ισοπέδωση της συσκευής

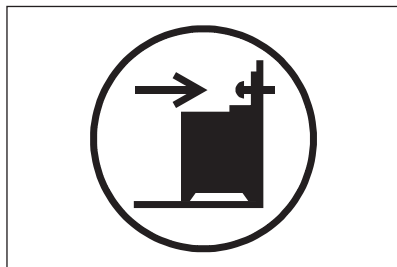


Χρησιμοποιήστε τα μικρά ποδαράκια στο κάτω μέρος της συσκευής για να τοποθετήσετε την επάνω επιφάνεια της συσκευής στο ίδιο επίπεδο με άλλες επιφάνειες.

3.4 Προστασία αποτροπής κλίσης

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

Εγκαταστήστε την προστασία από ανατροπή για να αποτραπεί η πτώση της συσκευής από εσφαλμένα φορτία. Η προστασία από ανατροπή λειτουργεί μόνο όταν η συσκευή τοποθετηθεί σε σωστή περιοχή. Η συσκευή σας έχει το σύμβολο που εμφανίζεται στην εικόνα (εάν υπάρχει) για να σας υπενθυμίσει την τοποθέτηση προστασίας αποτροπής κλίσης.

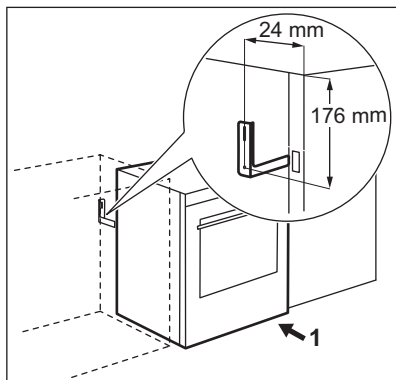


⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

Βεβαιωθείτε ότι τοποθετήσατε την προστασία αποτροπής κλίσης στο σωστό ύψος.

Βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια πίσω από τη συσκευή είναι λεία.

1. Ορίστε το σωστό ύψος και τον χώρο για τη συσκευή πριν να προσαρτήσετε την προστασία αποτροπής κλίσης.
2. Εγκαταστήστε την προστασία από ανατροπή 176 mm κάτω από την άνω επιφάνεια της συσκευής και 24 mm από την πλευρά της συσκευής εντός της κυκλικής οπής στον βραχίονα. Δείτε την εικόνα. Βιδώστε την στο συμπαγές υλικό ή χρησιμοποιήστε κατάλληλη ενίσχυση (τοίχο).
3. Μπορείτε να βρείτε την οπή πλάι αριστερά στο πίσω μέρος της συσκευής. Δείτε την εικόνα. Τοποθετήστε τη συσκευή στη μέση του χώρου μεταξύ των ντουλαπιών (1). Εάν ο χώρος μεταξύ των ντουλαπιών του πάγκου είναι μεγαλύτερος από το πλάτος της συσκευής πρέπει να προσαρμόσετε την πλαινή μέτρηση στο κέντρο της συσκευής.



3.5 Ηλεκτρολογική εγκατάσταση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη αν δεν τηρείτε τις προφυλάξεις ασφαλείας που αναφέρονται στα κεφάλαια για την Ασφάλεια.

Αυτή η συσκευή παρέχεται χωρίς φως και χωρίς καλώδιο τροφοδοσίας. Ο ακροδέκτης

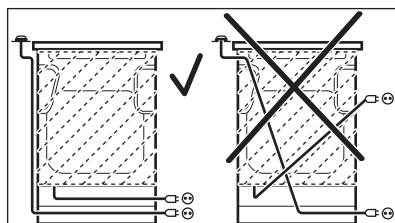
σύνδεσης βρίσκεται πίσω από το πίσω πλαίσιο.

Κατάλληλοι τύποι καλωδίου για διαφορετικές φάσεις:

| Φάση | Ελάχ. μέγεθος καλωδίου |
|---------------|------------------------|
| 1 | 3x6,0 mm ² |
| 3 με ουδέτερο | 5x1,5 mm ² |

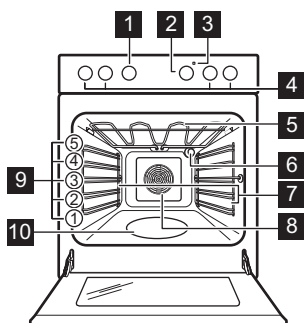
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με το τμήμα της συσκευής που είναι σκιασμένο στο σχεδιάγραμμα.



4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

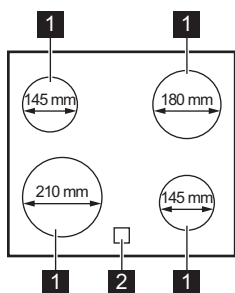
4.1 Γενική επισκόπηση



- 1 Διακόπτης προγραμμάτων θέρμανσης
- 2 Διακόπτης λειτουργίας (για τη θερμοκρασία)

- 3 Ένδειξη / σύμβολο θερμοκρασίας
- 4 Διακόπτες για την εστία
- 5 Εξάρτημα ζεστάματος
- 6 Λαμπτήρας
- 7 Στήριξη σάκας, αφαιρούμενη
- 8 Ανεμιστήρας
- 9 Θέσεις σάκας
- 10 Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου - Δοχείο για τον καθαρισμό με νερό

4.2 Επισκόπηση εστίας



- 1 Ζώνης μαγειρέματος
- 2 Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας



5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

5.1 Αρχική προθέρμανση και καθαρισμός

Προθερμάνετε την άδεια συσκευή πριν από την πρώτη χρήση και την επαφή με τρόφιμα. Η συσκευή μπορεί να αναδύει δυσάρεστες οσμές και καπνό. Αερίστε το δωμάτιο κατά την προθέρμανση.

1. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών από τη συσκευή.
2. Ρυθμίστε τη λειτουργία . Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 1 ώ.
3. Ρυθμίστε τη λειτουργία . Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 15 λεπ.

4. Ρυθμίστε τη λειτουργία . Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 15 λεπ.
5. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.
6. Καθαρίστε τη συσκευή και τα αξεσουάρ με ένα πανί μικροϊνών, χλιαρό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.
7. Τοποθετήστε τα αξεσουάρ και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών στην αρχική τους θέση.

5.2 Βυθιζόμενοι διακόπτες

Για να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, πιέστε τον διακόπτη. Ο διακόπτης πετάγεται προς τα έξω.

6. ΕΣΤΙΕΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

6.1 Ρύθμιση θερμοκρασίας

| Σύμβολο | Λειτουργία |
|---------|------------|
|---------|------------|

| | |
|---|----------------------|
| 0 | Θέση απενεργοποίησης |
|---|----------------------|

| Σύμβολα | Λειτουργία |
|---------|------------------------|
| | Διατήρηση Θερμότητας |
| 1 - 9 | Ρυθμίσεις θερμοκρασίας |



Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να μειώσετε την κατανάλωση ενέργειας. Απενεργοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος περίπου 5 - 10 λεπτά πριν ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος.

Στρέψτε τον διακόπτη της επιλεγμένης ζώνης μαγειρέματος στην απαραίτητη ρύθμιση θερμότητας.

Για να ολοκληρώσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, γυρίστε τον μοχλό στη θέση απενεργοποίησης.

6.2 Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Όσο η ένδειξη είναι ορατή, υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων από την υπολειπόμενη θερμότητα.

Η ένδειξη εμφανίζεται όταν μια ζώνη μαγειρέματος είναι ζεστή, αλλά δεν λειτουργεί εάν η παροχή ρεύματος είναι αποσυνδεδεμένη.

Η ένδειξη μπορεί επίσης να εμφανίζεται:

- για τις διπλανές ζώνες μαγειρέματος ακόμη και αν δεν τις χρησιμοποιείτε,
- όταν τοποθετούνται ζεστά μαγειρικά σκεύη σε κρύα ζώνη μαγειρέματος,
- όταν η εστία είναι απενεργοποιημένη, αλλά η ζώνη μαγειρέματος παραμένει ζεστή.

Η ένδειξη εξαφανίζεται όταν η ζώνη μαγειρέματος έχει κρυώσει.

7. ΕΣΤΙΕΣ - ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

7.1 Μαγειρικά σκεύη

Τα αποτελέσματα του μαγειρέματος εξαρτώνται από το υλικό των μαγειρικών σκευών



Το κάτω μέρος των μαγειρικών σκευών πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο παχύ και επίπεδο.

Βεβαιωθείτε ότι οι βάσεις των σκευών είναι καθαρές και στεγνές προτού τα τοποθετήσετε στην επιφάνεια των εστιών.

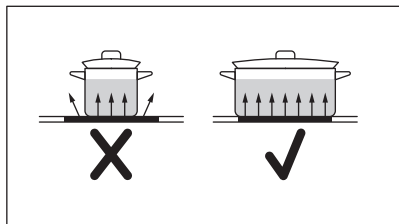


Μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη σε κεραμικές εστίες με βάσεις που έχουν ακμές ή εγκοπές που εξέχουν, π.χ. σκεύη από χυτοσίδηρο. Μπορεί να προξενήσουν μόνιμες γρατζουνιές ή γδαρσίματα στην επιφάνεια των εστιών.



Τα μαγειρικά σκεύη από χάλυβα εμαγιέ και βάσεις από αλουμίνιο ή χαλκό μπορούν να προκαλέσουν αλλαγή χρώματος στην υαλοκεραμική επιφάνεια.

Για να εξοικονομήσετε ενέργεια και να διασφαλίσετε ότι οι εστίες λειτουργούν σωστά, ο πάτος του μαγειρικού σκεύους πρέπει να έχει την κατάλληλη ελάχιστη διάμετρο.



7.2 Προδιαγραφές ζώνης μαγειρέματος

| Ζώνη μαγειρέματος | Διάμετρος μαγειρικού σκεύους (mm) | Ισχύς (W) |
|-------------------|-----------------------------------|-----------|
| Πίσω αριστερά | 125 - 145 | 1200 |

| Ζώνη μαγειρέματος | Διάμετρος μαγειρικού σκεύους (mm) | Ισχύς (W) |
|-------------------|-----------------------------------|-----------|
| Πίσω δεξιά | 150 - 180 | 1800 |
| Εμπρός δεξιά | 125 - 145 | 1200 |
| Εμπρός αριστερά | 180 - 210 | 2300 |

7.3 Απλοποιημένος οδηγός μαγειρέματος



Τα δεδομένα στον πίνακα είναι αποκλειστικά για οδηγίες.

| Ρύθμιση θερμοκρασίας | Χρησιμοποιήστε το για: | Χρόνος (λεπ.) | Συμβουλές |
|----------------------|---|----------------|--|
| 1 - 1 | Διατηρήστε το μαγειρεμένο φαγητό ζεστό. | εάν χρειάζεται | Τοποθετήστε ένα καπάκι στο μαγειρικό σκεύος. |
| 1 - 2 | Σάλτσα ολλαντέζ: λιώστε βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνη. | 5 - 25 | Ανακατεύετε κατά διαστήματα. |
| 2 | Στερεοποίηση: ομελέτα, ψητά αυγά. | 10 - 40 | Μαγειρέψτε με το καπάκι. |
| 2 - 3 | Σιγοβράσιμο ρυζιού και φαγητών με βάση το γάλα, ζεσταμα έτοιμων φαγητών. | 25 - 50 | Προσθέστε υγρά σε τουλάχιστον διπλάσια ποσότητα από το ρύζι, ανακατεύετε μόλις περάσει ο μισός χρόνος τις συνταγές που περιέχουν γάλα. |
| 3 - 4 | Λαχανικά, ψάρι, κρέας στον ατμό. | 20 - 45 | Προσθέστε μερικές κουταλιές νερό. Ελέγξτε την ποσότητα νερού κατά τη διάρκεια της διαδικασίας. |
| 4 - 5 | Πατάτες στον ατμό και άλλα λαχανικά. | 20 - 60 | Καλύψτε το κάτω μέρος της κατσαρόλας με 1-2 cm νερού. Ελέγξτε τη στάθμη του νερού κατά τη διάρκεια της διαδικασίας. Διατηρείτε το καπάκι στην κατσαρόλα. |
| 4 - 5 | Μαγειρέψτε μεγαλύτερες ποσότητες τροφίμων, σουπές και φαγητά κατσαρόλας. | 60 - 150 | Εως 3 l υγρού συν τα υλικά. |
| 6 - 7 | Ρόδιμα στο τηγάνι: ανίτσελ, μοσχάρισιο cordon bleu, μπριζόλες, μπιφτέκια, λουκάνικα, σουκώτι, κουρκούτι, αυγά, κρέπες, ντόνατς. | εάν χρειάζεται | Όταν χρειάζεται, γυρίστε το. |
| 7 - 8 | Δυνατό τηγάνισμα, Hash Browns, κομμάτια παντοσέας, μπριζόλες. | 5 - 15 | Όταν χρειάζεται, γυρίστε το. |
| 9 | Βράσιμο νερού, βράσιμο ζυμαρικών, σοτάρισμα κρέατος (γκούλας, κρέας στην κατσαρόλα), τηγανιτές πατάτες. | | |

8. ΕΣΤΙΕΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

8.1 Γενικές πληροφορίες

- Καθαρίζετε την εστία μετά από κάθε χρήση.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη με καθαρή βάση.
- Οι γρατζουνιές ή οι σκούροι λεκέδες στην επιφάνεια δεν επηρεάζουν τον τρόπο λειτουργίας της εστίας.
- Χρησιμοποιείτε ειδικό καθαριστικό, κατάλληλο για την επιφάνεια της εστίας.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μια ξύστρα που συνιστάται για εστίες με γυάλινη επιφάνεια. Χρησιμοποιήστε την ξύστρα μόνο ως πρόσθετο εργαλείο για τον καθαρισμό του τζαμιού μετά την βασική διαδικασία καθαρισμού.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μη χρησιμοποιείτε μαχαίρια ή άλλα αιχμηρά, μεταλλικά εργαλεία για τον καθαρισμό της γυάλινης επιφάνειας.

8.2 Καθαρισμός της εστίας

- **Αφαιρέστε αμέσως:** λιωμένο πλαστικό, πλαστική μεμβράνη, αλάτι, ζάχαρη και φαγητά που περιέχουν ζάχαρη, καθώς σε αντίθετη περίπτωση η βρομιά μπορεί να προκαλέσει ζημιά στις εστίες. Προσέχετε ώστε να μην προκληθούν εγκαύματα. Χρησιμοποιήστε την ειδική ξύστρα εστιών στη γυάλινη επιφάνεια υπό οξεία γωνία και μετακινήστε τη λεπίδα επάνω στην επιφάνεια.
- **Απομακρύνετε όταν η εστία είναι αρκετά κρύα:** στίγματα αλάτων, νερού, λεκέδες από λίπη, γυαλιστερός μεταλλικός αποχρωματισμός. Καθαρίστε την εστία με ένα υγρό πανί και μη διαβρωτικό απορρυπαντικό. Μετά τον καθαρισμό, σκουπίστε τις εστίες με ένα μαλακό πανί.
- **Αφαιρέστε γυαλιστερούς μεταλλικούς αποχρωματισμούς:** χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα νερού με ξύδι και καθαρίστε τη γυάλινη επιφάνεια με ένα πανί.

9. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

9.1 Προγράμματα Ζεστάματος

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μην ρίχνετε υγρά στο ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου πριν και κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς.

0

Θέση απενεργοποίησης

Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.



Ψήσιμο με αέρα

Για ψήσιμο φαγητών στην ίδια θερμοκρασία ψησίματος σε περισσότερες από μία θέσεις σχαρών, χωρίς ανάμειξη γεύσεων.



Κάτω Θέρμανση

Για το ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση και τη συντήρηση τροφίμων.



Ψήσιμο στη σχάρα

Για ψήσιμο στο γκριλ λεπτών κομματιών φαγητού καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.



Γκριλ γρήγορο

Για ψήσιμο στο γκριλ λεπτών κομματιών φαγητού καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.



Ρόδισμα

Για ψήσιμο μεγάλων μερίδων κρέατος ή πουλερικών με κόκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.



Πάνω/Κάτω Θέρμανση / Καθαρισμός με Νερό

Για ψήσιμο σε μία θέση σχάρας. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθαρισμός» για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το: Καθαρισμός με Νερό.



Υγρός Θερμός Αέρας

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιήθηκε για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής απόδοσης και τις απαιτήσεις για τον οικολογικό σχεδιασμό (σύμφωνα με EU 65/2014 και EU 66/2014). Δοκιμές σύμφωνα με τα: IEC/EN 60350-1.

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα.

Η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, έτσι ώστε η λειτουργία να μη διακόπτεται και ο φούρνος να λειτουργεί με την υψηλότερη δυνατή ενεργειακή απόδοση.

Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Η θερμοαντική ισχύς ενδέχεται να μειωθεί. Για γενικές συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ενεργειακή απόδοση», Εξοικονόμηση Ενέργειας.

Για τις οδηγίες μαγειρέματος ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές», Υγρός Θερμός Αέρας .

Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα.



Μπορείτε να αποψύξετε φαγητό επιλέγοντας τη λειτουργία **Υγρός Θερμός Αέρας** χωρίς να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.

9.2 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φούρνου



Εξαρτάται από το μοντέλο εάν η συσκευή σας έχει σύμβολα διακοπών, ενδείξεις ή λαμπτήρες:

- Η ένδειξη ανάβει όταν ο φούρνος θερμαίνεται.
- Ο λαμπτήρας ανάβει όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία.
- Το σύμβολο υποδεικνύει κατά πόσον ο διακόπτης ελέγχει μία από τις ζώνες μαγειρέματος, τις λειτουργίες του φούρνου ή τη θερμοκρασία.

1. Στρέψτε το διακόπτη λειτουργιών φούρνου για να επιλέξετε μια λειτουργία φούρνου.
2. Στρέψτε το διακόπτη θερμοκρασίας για να επιλέξετε μια ρύθμιση θερμοκρασίας.
3. Για να απενεργοποιήσετε το φούρνο στρέψτε το διακόπτη λειτουργιών φούρνου και το διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης.

9.3 Ανεμιστήρας ψύξης

Όταν λειτουργεί ο φούρνος, ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται αυτόματα για να διατηρούνται ψυχρές οι επιφάνειες του φούρνου. Εάν απενεργοποιήσετε τον φούρνο, ο ανεμιστήρας ψύξης σταματά.

9.4 Εισαγωγή αξεσουάρ

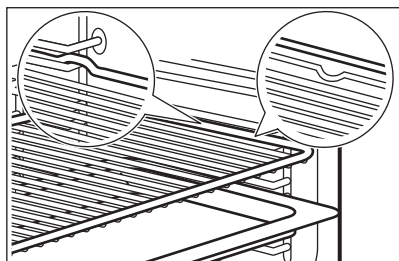
Διατίθενται αξεσουάρ ανάλογα με το μοντέλο. Σαρώστε τον κωδικό QR για να ελέγξετε τον τρόπο χρήσης των αξεσουάρ που παρέχονται με τη συσκευή σας. Μπορείτε να παραγγείλετε τα προαιρετικά αξεσουάρ ξεχωριστά. Για περισσότερες πληροφορίες, επικοινωνήστε με τον τοπικό σας προμηθευτή.



Οι μικρές εγκοπές αυξάνουν την ασφάλεια και παρέχουν προστασία με κλίση. Αποτελούν επίσης ασφάλειες ανατροπής. Το πλαίσιο γύρω από τη σχάρα αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών από αυτήν.

Εισαγάγετε το αξεσουάρ (μεταλλική σχάρα / ταψί) ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του

στηρίγματος ραφιού. Βεβαιωθείτε ότι η σχάρα ακουμπά στο πίσω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.



Αν το ταψί σας έχει κλίση, τοποθετήστε το προς το πίσω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

Εάν υπάρχει επιγραφή στο αξεσουάρ, βεβαιωθείτε ότι είναι στραμμένο προς το μέρος σας.

Αν χρησιμοποιείτε ταψί με οπές, τοποθετήστε το από κάτω για να συλλέξετε υγρά που στάζουν.

10. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

i

Οι χρόνοι θερμοκρασίας και ψησίματος στους πίνακες είναι μόνο ενδεικτικοί. Εξαρτώνται από τις συνταγές, καθώς και από την ποιότητα και ποσότητα των υλικών που χρησιμοποιούνται.

10.1 Υγρός Θερμός Αέρας

Ψωμί και πίτσα

| Τύπος φαγητού | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (λεπ.) | Θέση σχάρας |
|-------------------------|------------------|---------------|-------------|
| Ψωμάκια | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Κατεψυγμένη πίτσα 350 g | 190 | 25 - 35 | 3 |

Κέικ σε ταψί ψησίματος

| Τύπος φαγητού | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (λεπ.) | Θέση σχάρας |
|---------------|------------------|---------------|-------------|
| Κέικ Κορμός | 180 | 20 - 30 | 3 |
| Κέικ brownie | 180 | 30 - 40 | 3 |

Κέικ σε φόρμα

| Τύπος φαγητού | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (λεπ.) | Θέση σχάρας |
|-----------------------------|------------------|---------------|-------------|
| Σουφλέ | 200 | 30 - 40 | 3 |
| Βάση τάρτας από αφράτη ζύμη | 180 | 20 - 30 | 3 |
| Κέικ «σάντουιτς» | 150 | 25 - 35 | 3 |

Ψάρι

| Τύπος φαγητού | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (λεπ.) | Θέση σχάρας |
|-----------------------|------------------|---------------|-------------|
| Ψάρι σε πουγκιά 300 g | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Ψάρι ολόκληρο 200 g | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Ψάρι φιλέτο 300 g | 180 | 25 - 35 | 3 |

Κρέας

| Τύπος φαγητού | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (λεπ.) | Θέση σχάρας |
|-------------------------|------------------|---------------|-------------|
| Κρέας σε πουγκί 250 g | 200 | 25 - 35 | 3 |
| Σουβλάκι με κρέας 500 g | 200 | 30 - 40 | 3 |

Μικρά ψητά αρτοσκευάσματα

| Τύπος φαγητού | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (λεπ.) | Θέση σχάρας |
|-------------------|------------------|---------------|-------------|
| Μπισκότα | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Μακαρόν | 160 | 25 - 35 | 3 |
| Κέικ Muffins | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Αλμυρά κράκερ | 170 | 20 - 30 | 3 |
| Μπισκότα βουτύρου | 150 | 25 - 35 | 3 |
| Ταρτάκια | 170 | 15 - 25 | 3 |

Χορτοφαγικό

| Τύπος φαγητού | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (λεπ.) | Θέση σχάρας |
|-----------------------------------|------------------|---------------|-------------|
| Ανάμικτα λαχανικά σε πουγκί 400 g | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Ομελέτα | 200 | 20 - 30 | 3 |
| Λαχανικά σε ταψί 700 g | 180 | 25 - 35 | 3 |

10.2 Πληροφορίες για ιδρύματα δοκιμών

| Τύπος φαγητού | Λειτουργία | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (λεπ.) | Αξεσουάρ | Θέση σχάρας |
|--|--------------------|------------------|---------------|------------------|-------------|
| Μικρά κέικ (20 μικρά κέικ ανά ταψί) | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | 170 | 20 - 30 | Ταψί | 4 |
| Μικρά κέικ (20 μικρά κέικ ανά ταψί) ¹⁾ | Θερμός Αέρας | 150 | 20 - 30 | Ταψί | 2 |
| Μικρά κέικ (20 μικρά κέικ ανά ταψί) ¹⁾ | Θερμός Αέρας | 150 | 25 - 35 | Ταψί / Βαθύ ταψί | 1 + 4 |
| Μηλόπιτα, 2 φόρμες (ø 20 cm) στη σχάρα, σε διαγώνια θέση | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | 180 | 70 - 90 | Σχάρα | 1 |

| Τύπος φαγητού | Λειτουργία | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (λεπ.) | Αξεσουάρ | Θέση σχάρας |
|---|--------------------|------------------|--|-------------------|-------------|
| Μηλόπιτα, 2 φόρμες (ø 20 cm) στη σχάρα, σε διαγώνια θέση | Θερμός Αέρας | 160 | 70 - 90 | Σχάρα | 2 |
| Μηλόπιτα, 2 φόρμες (ø 20 cm) στη σχάρα, σε διαγώνια θέση | Λειτουργία Πίτσα | 160 | 60 - 80 | Σχάρα | 2 |
| Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, 1 φόρμα (ø 26 cm) στη σχάρα | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | 170 | 30 - 40 | Σχάρα | 3 |
| Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, 1 φόρμα (ø 26 cm) στη σχάρα | Θερμός Αέρας | 150 | 35 - 45 | Σχάρα | 2 |
| Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, 1 φόρμα (ø 26 cm) στη σχάρα ¹⁾ | Θερμός Αέρας | 160 | 25 - 35 | Σχάρα | 1 + 4 |
| Μπισκότα σόρτιμπρεντ/ Ζύμη σε λωρίδες | Θερμός Αέρας | 140 | 20 - 35 | Ταψί | 3 |
| Μπισκότα σόρτιμπρεντ/ Ζύμη σε λωρίδες | Θερμός Αέρας | 140 | 20 - 30 | Ταψί | 1 + 4 |
| Μπισκότα σόρτιμπρεντ/ Ζύμη σε λωρίδες | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | 160 | 20 - 35 | Ταψί | 3 |
| Τοστ ¹⁾ | Γκριλ γρήγορο | Μέγιστο | 1 - 5 | Σχάρα | 4 |
| Μοσχαρίσιο μπιφτέκι | Ψήσιμο στη σχάρα | Μέγιστο | 15 - 20 πρώτη πλευρά. 10 - 15 δεύτερη πλευρά. | Σχάρα / Βαθύ ταψί | 4 + 1 |

¹⁾ Προθερμάνετε το φούρνο για 10 λεπτά.

11. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

11.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό

Προϊόντα Καθαρισμού

- Καθαρίστε την πρόσοψη της συσκευής μ' ένα πανί μικροϊνών με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Καθαρίστε και ελέγξτε το λάστιχο της πόρτας γύρω από το πλαίσιο του εσωτερικού του φούρνου.

- Χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα καθαρισμού για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες.
- Καθαρίστε τους λεκέδες με ένα ήπιο απορρυπαντικό.

Καθημερινή Χρήση

- Καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου μετά από κάθε χρήση. Η συσσώρευση λίπους ή άλλων υπολειμμάτων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Μην αποθηκεύετε φαγητό στη συσκευή για περισσότερο από 20 λεπτά. Σκουπίστε το εσωτερικό μ' ένα πανί από μικροϊνες μετά από κάθε χρήση.

Αξεσουάρ

- Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε μόνο πανί από μικροΐνες με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Μην καθαρίζετε τα αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων.
- Μην καθαρίζετε τα αντικολλητικά αξεσουάρ χρησιμοποιώντας ισχυρά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα.

11.2 Φούρνοι από ανοξείδωτο χάλυβα ή αλουμίνιο

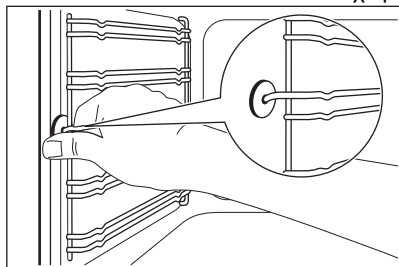
Καθαρίστε την πόρτα του φούρνου χρησιμοποιώντας μόνο ένα υγρό πανί ή ένα σφουγγάρι. Στεγνώστε την με ένα μαλακό πανί.

Μη χρησιμοποιείτε σύρμα, οξέα ή προϊόντα που χαράσσουν, διότι μπορεί να καταστρέψουν την επιφάνεια του φούρνου. Καθαρίστε το χειριστήριο του φούρνου λαμβάνοντας τις ίδιες προφυλάξεις.

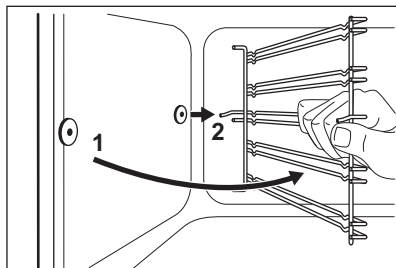
11.3 Αφαίρεση των στηριγμάτων σχαρών

Για να καθαρίσετε τον φούρνο, αφαιρέστε τα στηρίγματα ραφιών.

1. Τραβήξτε το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών για να το αποσπάσετε από το πλαϊνό τοίχωμα.



2. Τραβήξτε το πίσω άκρο του στηρίγματος σχαρών από το πλαϊνό τοίχωμα και αφαιρέστε το.




Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

Βεβαιωθείτε ότι το μακρύτερο σύρμα στερέωσης βρίσκεται μπροστά. Τα άκρα των δύο συρμάτων πρέπει να δείχνουν προς τα πίσω. Η λανθασμένη εγκατάσταση μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο σμάλτο.

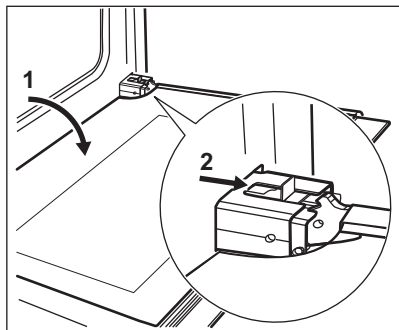
11.4 Τρόπος χρήσης : Καθαρισμός με Νερό

Αυτή η διαδικασία καθαρισμού χρησιμοποιεί υγρασία για την αφαίρεση υπολειμμάτων λίπους και τροφών από τη συσκευή.

1. Τοποθετήστε νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου: 250ml.
2. Επιλέξτε τη λειτουργία .
3. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 90 °C.
4. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 30 λεπ.
5. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.
6. Περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή. Σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί.

11.5 Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου

Για να διευκολύνετε τον καθαρισμό, αφαιρέστε την πόρτα.



1. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.
2. Μετακινήστε το ρυθμιστικό μέχρι να ακούσετε ένα κλικ.
3. Κλείστε την πόρτα μέχρι να κλειδώσει το ρυθμιστικό.
4. Αφαιρέστε την πόρτα.

Για να αφαιρέσετε την πόρτα, τραβήξτε την πόρτα προς τα έξω πρώτα από τη μία πλευρά και στη συνέχεια από την άλλη.

Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία καθαρισμού, τοποθετήστε την πόρτα του φούρνου με την αντίθετη σειρά. Βεβαιωθείτε ότι ακούτε ένα κλικ όταν εισάγετε την πόρτα.

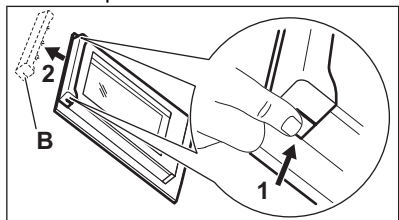
Χρησιμοποιήστε δύναμη εάν είναι απαραίτητο.

11.6 Αφαίρεση και καθαρισμός των τζαμιών της πόρτας

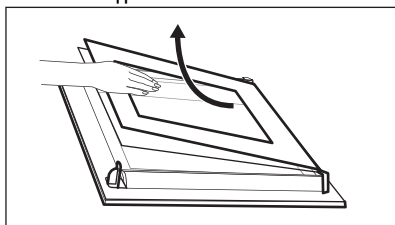


Το τζάμι της πόρτας στο προϊόν σας μπορεί να είναι διαφορετικό σε τύπο και σχήμα από τα παραδείγματα που βλέπετε στις εικόνες. Ο αριθμός των τζαμιών μπορεί επίσης να είναι διαφορετικός.

1. Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας B στο πάνω άκρο της πόρτας στις δύο πλευρές και στρώστε προς τα μέσα για να απασφαλιστεί το κλιπ.



2. Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.
3. Κρατήστε τα τζάμια της πόρτας από το πάνω άκρο, ένα-ένα, και τραβήξτε τα προς τα πάνω, για να τα αφαιρέσετε από τον οδηγό.



4. Καθαρίστε τα τζάμια της πόρτας. Για να εγκαταστήσετε τζάμια, κάντε τα ίδια βήματα αντίστροφα.

11.7 Αντικατάσταση του λαμπτήρα



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

1. Απενεργοποιήστε τον φούρνο. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος.
2. Αποσυνδέστε τον φούρνο από το ρεύμα.
3. Τοποθετήστε ένα πανί στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

Ο πίσω λαμπτήρας



Το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα βρίσκεται στο πίσω μέρος του θαλάμου του φούρνου.

1. Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα προς τα αριστερά για να το αφαιρέσετε.
2. Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.
3. Αντικαταστήστε το λαμπτήρα του φούρνου με κατάλληλο λαμπτήρα φούρνου ανθεκτικό στη θερμότητα έως 300 °C. Χρησιμοποιήστε τον ίδιο τύπο λαμπτήρα φούρνου.
4. Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα στη θέση του.

11.8 Το συρτάρι

Το συρτάρι αποθήκευσης βρίσκεται κάτω από το εσωτερικό του φούρνου.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μην τοποθετείτε τρόφιμα μέσα στο συρτάρι.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μη φυλάσσετε εύφλεκτα αντικείμενα, όπως υλικά καθαρισμού, πλαστικές σακούλες, γάντια φούρνου, χαρτί, προϊόντα καθαρισμού, αεροζόλ και πλαστικά αντικείμενα μέσα στο συρτάρι. Όταν χρησιμοποιείτε τον φούρνο, το συρτάρι μπορεί να ζεσταθεί πολύ. Υπάρχει κίνδυνος φωτιάς.

Το συρτάρι μπορεί να αφαιρεθεί για καθαρισμό.

Αφαίρεση του συρταριού:

1. Τραβήξτε προς τα έξω το συρτάρι μέχρι να σταματήσει.
2. Ανασηκώστε ελαφρώς το συρτάρι έτσι ώστε να μπορείτε να το σηκώσετε υπό γωνία των οδηγών του συρταριού.

Για να τοποθετήσετε το συρτάρι, ακολουθήστε την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.

12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

12.1 Τι να κάνετε αν...

| Πρόβλημα | Πιθανή αιτία | Αντιμετώπιση |
|---|--|---|
| Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. | Ο φούρνος δεν είναι στην πρίζα ή δεν είναι σωστά συνδεδεμένος. | Ελέγξτε εάν η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη στην ηλεκτρική παροχή. |
| Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. | Έχει καεί η ασφάλεια. | Βεβαιωθείτε ότι η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Αν η ασφάλεια πέφτει επανειλημμένα, επικοινωνήστε με ηλεκτρολόγο που διαθέτει τα κατάλληλα προσόντα. |
| Δεν ανάβει η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας. | Η ζώνη δεν είναι ζεστή επειδή λειτούργησε μόνο για σύντομο χρονικό διάστημα. | Αν η ζώνη έχει λειτουργήσει επαρκώς ώστε να είναι ζεστή, μιλήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. |
| Ο φούρνος δεν προθερμαίνεται. | Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος. | Ενεργοποιήστε τον φούρνο. |
| Ο φούρνος δεν προθερμαίνεται. | Δεν έχουν ρυθμιστεί οι απαραίτητες ρυθμίσεις. | Βεβαιωθείτε ότι οι ρυθμίσεις είναι σωστές. |
| Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί. | Ο λαμπτήρας είναι ελαττωματικός. | Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα. |
| Επικάθιση ατμού και συμπύκνωσης στο φαγητό και στον θάλαμο του φούρνου. | Έχετε αφήσει το φαγητό μέσα στον φούρνο για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα. | Μην αφήνετε το φαγητό μέσα στον φούρνο για περισσότερο από 15 - 20 λεπτά αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος. |

12.2 Δεδομένα σέρβις

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό μας ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο του εσωτερικού της συσκευής. Μην

αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών από το εσωτερικό της συσκευής.

Συνιστούμε να γράψετε τα δεδομένα εδώ:

| | |
|--------------------------|-------|
| Μοντέλο (MOD.) | |
| Κωδικός Προϊόντος (PNC) | |
| Σειριακός αριθμός (S.N.) | |

13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

13.1 Πληροφορίες προϊόντος σύμφωνα με τους Κανονισμούς περί οικολογικού σχεδιασμού της ΕΕ για τις πληροφορίες προϊόντος εστιών

| | | |
|--|---------------------------------------|-------------|
| Ταυτότητα μοντέλου | LKR62001CW | |
| Τύπος εστίας | Εστίες εσωτερικά ανεξάρτητης κουζίνας | |
| Αριθμός ζωνών μαγειρέματος | 4 | |
| Τεχνολογία θέρμανσης | Θερμαντήρας ακτινοβολίας | |
| Διάμετρος κυκλικών ζωνών μαγειρέματος (Ø) | Εμπρός αριστερά | 21.0 cm |
| | Πίσω αριστερά | 14.5 cm |
| | Εμπρός δεξιά | 14.5 cm |
| | Πίσω δεξιά | 18.0 cm |
| Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος (EC electric cooking) | Εμπρός αριστερά | 182.3 Wh/kg |
| | Πίσω αριστερά | 181.8 Wh/kg |
| | Εμπρός δεξιά | 181.8 Wh/kg |
| | Πίσω δεξιά | 182.1 Wh/kg |
| Κατανάλωση ενέργειας από την εστία (EC electric hob) | 182.0 Wh/kg | |

IEC/EN 60350-2 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 2: Εστίες - Μέθοδοι μέτρησης της απόδοσης.

13.2 Εστίες εξοικονόμησης ενέργειας - Εξοικονόμηση ενέργειας

Μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος αν ακολουθήσετε τις παρακάτω συμβουλές.

- Όταν ζεσταίνετε νερό, να χρησιμοποιείτε μόνο την ποσότητα που χρειάζεστε.
- Εάν είναι δυνατό, τοποθετείτε πάντα τα καπάκια στα μαγειρικά σκεύη.
- Πριν θέσετε σε λειτουργία τη ζώνη μαγειρέματος, τοποθετήστε τα μαγειρικά σκεύη επάνω της.

- Ο πάτος του μαγειρικού σκεύους πρέπει να έχει την ίδια διάμετρο με τη ζώνη μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τα μικρότερα μαγειρικά σκεύη στις μικρότερες ζώνες μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη απευθείας στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιείτε την υπολειπόμενη θερμότητα για να διατηρήτε το φαγητό ζεστό ή για να το λιώσετε.

13.3 Φύλλο πληροφοριών προϊόντος και πληροφορίες προϊόντος σύμφωνα με τους κανονισμούς περί οικολογικού σχεδιασμού και ενεργειακής επισήμανσης της ΕΕ για τους φούρνους

| | |
|---|--|
| Όνομα προμηθευτή | Electrolux |
| Ταυτότητα μοντέλου | LKR62001CW 940003106 |
| Δείκτης ενεργειακής απόδοσης | 95.3 |
| Τάξη ενεργειακής απόδοσης | A |
| Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, συμβατική λειτουργία | 0.95 kWh/κύκλο |
| Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, λειτουργία με υποβοηθούμενη ανεμιστήρα | 0.82 kWh/κύκλο |
| Αριθμός κοιλοτήτων | 1 |
| Πηγή θερμότητας | Ηλεκτρική ενέργεια |
| Ένταση | 73 l |
| Τύπος φούρνου | Φούρνος εσωτερικά ανεξάρτητης κουζίνας |
| Μάζα | 46.4 kg |

IEC/EL 60350-1 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 1: Σειρές, φούρνοι, φούρνοι ατμού και γκριλ - Μέθοδοι μέτρησης της απόδοσης.

13.4 Φούρνος – Εξοικονόμηση ενέργειας

Οι παρακάτω συμβουλές θα σας βοηθήσουν να εξοικονομήτε ενέργεια κατά τη χρήση της συσκευής.

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα της συσκευής είναι κλειστή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής συχνά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Διατηρείτε καθαρό το λάστιχο της πόρτας και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά στερεωμένο στη θέση του.

Χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαγειρικά σκεύη και σκουρόχρωμα, μη ανακλαστικά ταψιά και φόρμες, για να αυξήσετε την εξοικονόμηση ενέργειας

Μην προθερμαίνετε τη συσκευή πριν από το μαγείρεμα, εκτός αν αυτό συνιστάται ρητά.

Όταν μαγειρεύετε μερικά φαγητά τη φορά, μην αφήνετε να παρέλθει μεγάλο χρονικό διάστημα μεταξύ του ψησίματός τους.

Μαγείρεμα με αέρα

Όποτε είναι εφικτό, χρησιμοποιήστε τις λειτουργίες μαγειρέματος με αέρα για να εξοικονομήσετε ενέργεια.

Υπολειπόμενη θερμότητα

Όταν η διάρκεια μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 30 λεπτά, μειώστε τη θερμοκρασία της συσκευής στο ελάχιστο 3 - 10 λεπτ. προτού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Η υπολειπόμενη θερμότητα εσωτερικά της συσκευής θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

Χρησιμοποιείτε την υπολειπόμενη θερμότητα, για να διατηρείτε το φαγητό ζεστό ή να ζεσταίνετε άλλα φαγητά.

Διατήρηση της θερμοκρασίας του φαγητού

Επιλέγете τη χαμηλότερη δυνατή ρύθμιση θερμοκρασία, για να χρησιμοποιείτε την υπολειπόμενη θερμότητα και να διατηρείτε ζεστό το φαγητό.

Υγρός Θερμός Αέρας

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομήτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα.



13.5 Πληροφορίες προϊόντος για την κατανάλωση ισχύος και τον μέγιστο χρόνο επίτευξης της κατάλληλης λειτουργίας χαμηλής ισχύος

Κατανάλωση ισχύος στην κατάσταση εκτός λειτουργίας

0.3 W

Μέγιστος χρόνος που απαιτείται ώστε ο εξοπλισμός να επιτύχει αυτόματα την κατάλληλη λειτουργία χαμηλής ισχύος 20 λεπ

14. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΈΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά με το σύμβολο .
Τοποθετήστε τα υλικά της συσκευασίας στους κατάλληλους κάδους ανακύκλωσης.
Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας μέσω της ανακύκλωσης αποβλήτων ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Μην απορρίπτετε συσκευές που φέρουν σήμανση με το σύμβολο  μαζί με τα οικιακά

απορρίματα. Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική εγκατάσταση ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με την αρμόδια δημοτική υπηρεσία.

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







electrolux.com

867364137-B-452025



CE