



LKR564255X

HR Upute za uporabu | **Štednjak**

2

ET Kasutusjuhend | **Pliit**

29



## Dobro došli u Electrolux! Hvala vam što ste odabrali naš uređaj.



Dobit ćete savjete o korištenju, rješavanju problema, brošure i informacije o servisu i popravcima:

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

Zadržava se pravo na izmjene.

## SADRŽAJ

1. SIGURNOSNE INFORMACIJE.....	2
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	5
3. INSTALACIJA.....	7
4. OPIS PROIZVODA.....	10
5. PRIJE PRVE UPOTREBE.....	10
6. PLOČA - SVAKODNEVNA UPORABA.....	11
7. PLOČA - SAVJETI.....	12
8. PLOČA ZA KUHANJE - ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	13
9. PEĆNICA - SVAKODNEVNA UPORABA .....	14
10. PEĆNICA - FUNKCIJE SATA.....	15
11. PEĆNICA - KORIŠTENJE PRIBORA.....	16
12. PEĆNICA - SAVJETI I PREPORUKE.....	18
13. PEĆNICA - ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	22
14. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	25
15. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	26
16. BRIGA O OKOLIŠU.....	28

## 1. ⚠ SIGURNOSNE INFORMACIJE

Prije ugradnje i uporabe uređaja pažljivo pročitajte priložene upute. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakve ozljede ili oštećenje koji su rezultat neispravne ugradnje ili uporabe. Upute uvijek držite na sigurnom i pristupačnom mjestu za buduću uporabu.

### 1.1 Sigurnost djece i osjetljivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim

invaliditetom moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.

- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na odgovarajući način.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Djecu i kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom uporabe i tijekom hlađenja.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

## 1.2 Opća sigurnost

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za uporabu u kućanstvu i ostalim smještajnim jedinicama u zatvorenom prostoru.
- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama pansiona/prenoćišta, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajnim objektima u kojima takva uporaba ne prelazi prosječnu razinu uporabe u domaćinstvu.
- Samo kvalificirana osoba može postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- Ovaj uređaj mora biti spojen na mrežu kabelom tipa H05VV-F kako bi mogao podnijeti temperaturu stražnje ploče.
- Ovaj je uređaj namijenjen uporabi do nadmorske visine od 2000 m.
- Ovaj uređaj nije namijenjen uporabi na brodovima, brodicama ili plovilima.
- Nemojte instalirati uređaj iza dekorativnih vrata kako biste izbjegli pregrijavanje.
- Nemojte instalirati uređaj na platformu.
- Nemojte rukovati uređajem uz pomoć vanjskog tajmera ili odvojenog sustava daljinskog upravljanja.

- UPOZORENJE: Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz upotrebu masnoće ili ulja može biti opasno i može dovesti do požara.
- Nikada nemojte koristiti vodu za gašenje požara kod kuhanja. Isključite uređaj i pokrijte plamen, npr. protupožarnim prekrivačem ili poklopcem.
- OPREZ: Postupak kuhanja mora se nadzirati. Kratkoročni postupak kuhanja mora se kontinuirano nadzirati.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: Ne spremajte predmete na površine za kuhanje.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Nemojte koristiti agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla vrata ili stakla poklopca sa šarkama ploče za kuhanje jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ne smiju se stavljati na površinu ploče za kuhanje jer se mogu zagrijati.
- UPOZORENJE: Ako je površina napuknuta, isključite uređaj kako biste spriječili mogućnost električnog udara. U slučaju da je uređaj spojen na električnu mrežu izravno pomoću razvodne kutije, uklonite osigurač i odspojite uređaj iz napajanja. U svakom slučaju obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijaće elemente.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu kako biste uklonili ili umetnuli pribor ili posuđe.
- Prije provođenja održavanja isključite napajanje.
- UPOZORENJE: Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.
- Ako je mrežni kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.

- Budite oprezni kad dirate ladicu za odlaganje. Može postati vruće.
- Da biste uklonili nosače polica, najprije povucite prednji dio nosača police, a zatim stražnji kraj dalje od bočnih stijenki. Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Sredstva za odspajanje moraju biti ugrađena u fiksno ožičenje u skladu s pravilima ožičenja.
- **UPOZORENJE:** Koristite samo štitnike ploče za kuhanje koje je dizajnirao proizvođač uređaja za kuhanje ili koje je proizvođač uređaja naznačio u uputama za uporabu kao prikladne ili štitnike ploče za kuhanje ugrađene u uređaj. Uporaba neodgovarajućih štitnika može uzrokovati ozljede.

## 2. SIGURNOSNE UPUTE

### 2.1 Postavljanje

#### **UPOZORENJE!**

Samo kvalificirana osoba smije instalirati ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Slijedite upute za postavljanje isporučene s uređajem.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Kuhinjski ormarić i otvor moraju imati odgovarajuće dimenzije.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Ugradite uređaj na sigurno i prikladno mjesto koje udovoljava zahtjevima instalacije.
- Dijelovi uređaja su pod naponom. Kako biste spriječili dodirivanje opasnih dijelova, uređaj zatvorite namještajem.
- Bočne stranice uređaja moraju se nalaziti pored uređaja ili kuhinjskih elemenata iste visine.
- Uređaj ne postavljajte u blizini vrata ili ispod prozora. Na taj se način sprječava pad vrućeg posuđa kada se vrata ili prozor otvore.

- Osigurajte da su postavljeni stabilizatori kako bi se spriječilo prevrtanje uređaja. Pogledajte odjeljak "Postavljanje".

### 2.2 Spajanje na električnu mrežu

#### **UPOZORENJE!**

Rizik od požara i strujnog udara.

- Sve električne priključke treba izvesti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Uvijek upotrebljavajte ispravno postavljenu izoliranu utičnicu.
- Nemojte upotrebljavati adaptere s više utikača i produžne kabele.
- Pripazite na to da mrežni kabeli ne dodiruju i da nisu blizu vrata uređaja ili prostora ispod njega, posebice dok radi ili ako su vrata vruća.
- Zaštita od udara za dijelove koji su pod naponom ili su izolirani mora biti pričvršćena tako da se ne može ukloniti bez alata.
- Priključite mrežni utikač u mrežnu utičnicu samo na kraju postavljanja. Provjerite postoji li pristup mrežnom utikaču nakon postavljanja.

- Ako je utičnica labava, ne priključujte utikač.
- Ne isključujte uređaj povlačenjem za mrežni kabel. Uvijek povucite za mrežni utikač.
- Upotrebljavajte samo ispravne izolacijske uređaje: zaštitnike za vodove, osigurače (osigurači s vijcima uklonjeni iz držača), prekidači gubitka uzemljenja i sklopnici.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji omogućava isključivanje uređaja iz mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontaktnu širinu otvora od najmanje 3 mm.
- Potpuno zatvorite vrata uređaja prije priključivanja utikača u utičnicu.

## 2.3 Primjena

### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda i opekline.  
Opasnost od strujnog udara.

- Ne mijenjajte specifikacije uređaja.
- Pazite da se ventilacijski otvori nisu blokirani.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Isključite uređaj nakon svake uporabe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata dok uređaj radi. Može se osloboditi vrući zrak.
- Ne rukujte uređajem mokrim rukama ili ako dođe u kontakt s vodom.
- Ne koristite uređaj kao radnu površinu i ne stavljajte namirnice u neposredni kontakt s njim.
- Ne koristite uređaj kao izravnu površinu za kuhanje. Kuhanje se uvijek mora obavljati u odgovarajućem posuđu.
- Ne koristite aluminijsku foliju ili druge materijale između površine za kuhanje i posuđa, osim ako nije drugačije navedeno od strane proizvođača uređaja.
- Koristite samo dodatke koje je preporučio proizvođač ovog uređaja.
- Uvijek koristite staklo i staklenke odobrene za pohranu.

### UPOZORENJE!

Opasnost od požara i eksplozije.

- Prilikom zagrijavanja, masti i ulja mogu ispuštati zapaljive pare. Plamen ili

zagrijane predmete držite podalje od masti i ulja kada kuhate s njima.

- Pare koje vruće ulje ispušta mogu izazvati spontano izgaranje.
- Korišteno ulje, koje može sadržavati ostatke hrane, može izazvati paljenje na nižoj temperaturi od ulja koje se koristi prvi put.
- Ne stavljajte zapaljive proizvode ili predmete navlažene zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na njega.
- Kad otvarate vrata, ne dopustite da iskre ili otvoreni plamen dođu u kontakt s uređajem.
- Pažljivo otvorite vrata uređaja. Korištenje sastojaka s alkoholom može uzrokovati mješavinu alkohola i zraka.

### UPOZORENJE!

Opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje emajla:
  - ne stavljajte posuđe ili druge predmete izravno na dno unutrašnjosti uređaja.
  - ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno unutrašnjosti uređaja.
  - ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
  - ne držite vlažno posuđe i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
  - budite oprezni prilikom uklanjanja ili instaliranja dodatne opreme.
- Promjena boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Koristite duboku pliticu za vlažne kolače. Voćni sokovi uzrokuju mrlje koje mogu biti trajne.
- Ne držite vruće posuđe na upravljačkoj ploči.
- Ne dopustite da posuđe tijekom kuhanja ostane suho.
- Pazite da predmeti ili posuđe ne padnu na uređaj. Površina se može oštetiti.
- Ne aktivirajte zone za kuhanje s praznim posuđem ili bez posuđa na njima.
- Posuđe od lijevanog željeza, aluminijska ili s oštećenim dnom može napraviti ogrebotine. Uvijek podignite ove predmete kad ih morate premjestiti na površinu za kuhanje.

## 2.4 Održavanje i čišćenje

### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, požara ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja, isključite uređaj. Utikač izvucite iz utičnice električne mreže.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Staklene ploče vrata odmah zamijenite kada su oštećene. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Pazite pri uklanjanju vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Preostala masnoća ili hrana u uređaju može uzrokovati požar.
- Redovito čistite uređaj kako biste spriječili propadanje površinskog materijala.
- Očistite uređaj vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, slijedite sigurnosne upute na ambalaži.
- Katalitički emajl (ako postoji) nemojte čistiti bilo kakvom vrstom deterdženta.

## 2.5 Unutarnje osvjetljenje

### UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

- Što se tiče žarulje(a) unutar ovog proizvoda i rezervnih žarulja koje se prodaju zasebno: Ove žarulje namijenjene su da izdrže ekstremne fizičke uvjete u kućanskim uređajima, poput temperature, vibracija, vlage ili su namijenjene signaliziranju informacija o radnom stanju uređaja. Nisu namijenjene za druge primjene i nisu pogodne za osvjetljenje u kućanstvu.
- Ovaj proizvod sadržava izvor svjetlosti klase energetske učinkovitosti G.
- Koristite samo žarulje s istim specifikacijama ).

## 2.6 Servis

- Za popravak uređaja obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

## 2.7 Zbrinjavanje

### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda ili gušenja.

- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.
- Iskopčajte uređaj iz električnog napajanja.
- Odrežite električni kabel za napajanje u blizini uređaja i bacite ga.

## 3. INSTALACIJA

### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

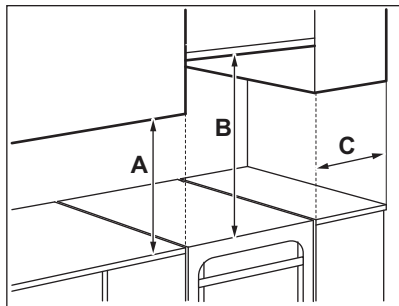
## 3.1 Mjestu Uređaja



Ne postavljajte štednjak blizu sudopera ili pored ormarića sa sudoperom. Kapljice vlage/vode mogu dospjeti između bočne ploče i ormarića koje tijekom vremena može prouzročiti oštećenje boje bočne ploče.

Samostojeći uređaj možete postaviti tako da ormarići budu s jedne ili obje strane, a može se postaviti i u kut.

Za minimalne razmake tijekom ugradnje provjerite tablicu.



### Minimalni razmaci

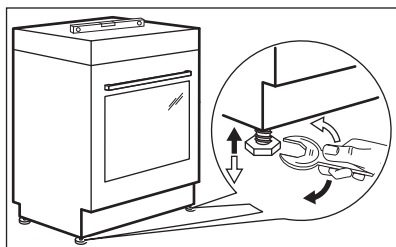
Dimenzije	mm
A	400
B	650
C	150

### 3.2 Tehnički podaci

Napon	230 V
Frekvencija	50 - 60 Hz
Razred uređaja	1

Dimenzije	mm
Visina	858
Širina	500
Dubina	600

### 3.3 Niveliranje uređaja



Koristite male nožice na dnu uređaja kako biste gornju površinu uređaja postavili u ravninu s drugim površinama.

### 3.4 Zaštita od nagiba

Postavite ispravnu visinu i prostor za uređaj prije nego što pričvrstite zaštitu protiv nagiba.

#### ⚠ OPREZ!

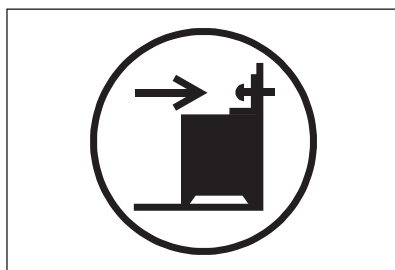
Obavezno ugradite zaštitu protiv nagiba na ispravnu visinu.



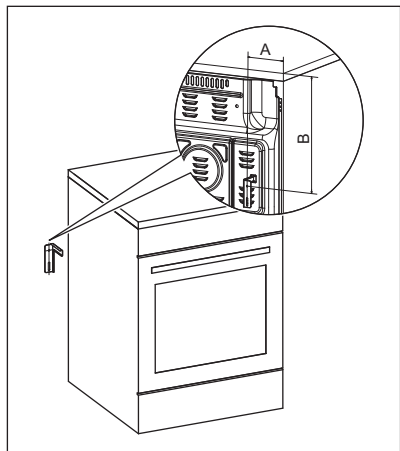
Pobrinite se da površina iza uređaja bude glatka.

Morate ugraditi zaštitu od nagiba. Ako je ne postavite, uređaj se može nagnuti.

Vaš uređaj ima simbol prikazan na slici (ako je primjenjivo) da vas podsjeti na ugradnju zaštite od nagiba.



1. Zaštitu od nagiba ugradite B - 343 mm ispod gornje površine uređaja i A - 67 mm od bočne strane uređaja u kružnu rupu na nosaču. Uvrnite ga u čvrsti materijal ili upotrijebite odgovarajuće ojačanje (zid).



- Otvor možete pronaći na lijevoj stražnjoj strani uređaja. Podignite prednju stranu uređaja i stavite na sredinu prostora između ormarića. Ako je prostor između kuhinjskih elemenata veći od širine uređaja, morate prilagoditi bočnu mjeru kako biste centralizirali uređaj.



Ako ste promijenili dimenzije štednjaka, morate ispravno poravnati uređaj protiv prevrtanja.



#### **OPREZ!**

Ako je razmak između ormarića veći od širine uređaja, morate prilagoditi bočni razmak prema središtu uređaja.

### **3.5 Električne instalacije**



#### **UPOZORENJE!**

Proizvođač nije odgovoran ako ne slijedite sigurnosne mjere iz poglavlja Sigurnost.

Ovaj uređaj se isporučuje bez glavnog utikača ili glavnog kabela. Spojni terminal nalazi se iza stražnje ploče.



#### **UPOZORENJE!**

Prije spajanja mrežnog kabela na terminal, izmjerite napon između faza u kućnoj mreži. Zatim, na stražnjoj strani uređaja pogledajte ispravnu električnu instalaciju na naljepnici za povezivanje. Ovaj redoslijed koraka sprječava instalacijske pogreške i oštećenje električnih komponenti uređaja.

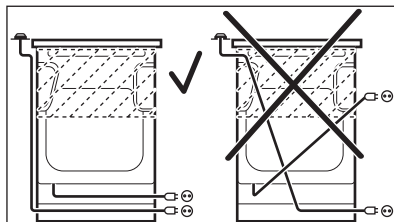
#### **Primjenjive vrste kabela za različite faze:**

Faza	Min. veličina kabela
1	3x4,0 mm <sup>2</sup>
3 s neutralnom	5x1,5 mm <sup>2</sup>



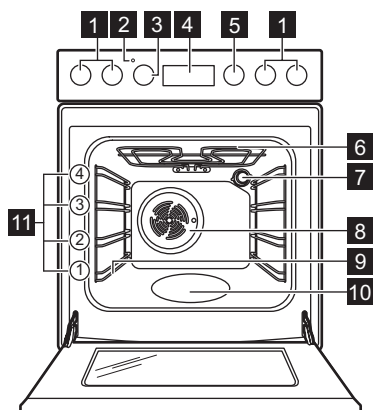
#### **UPOZORENJE!**

Kabel za napajanje ne smije dodirivati dio uređaja koji je zasjenjen na ilustraciji.



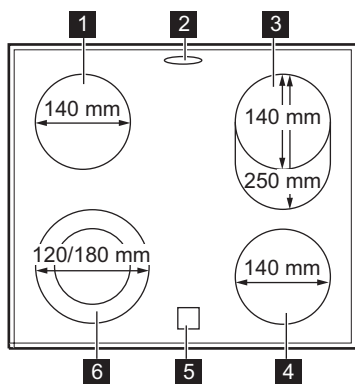
## 4. OPIS PROIZVODA

### 4.1 Opći pregled



- 1 Regulatori ploče za kuhanje
- 2 Indikator / simbol temperature
- 3 Regulator za temperaturu
- 4 Elektronski programator
- 5 Regulator za funkcije pećnice
- 6 Grijaći element
- 7 Žarulja
- 8 Ventilator
- 9 Nosač polica, uklonjiv
- 10 Udubljenje u unutrašnjosti
- 11 Položaji polica

### 4.2 Raspored površine za kuhanje



- 1 Zona kuhanja 1200 W
- 2 Odvod za paru - broj i položaj ovise o modelu
- 3 Zona kuhanja 1100 / 2000 W
- 4 Zona kuhanja 1200 W
- 5 Indikator preostale topline
- 6 Zona kuhanja 700 / 1700 W




## 5. PRIJE PRVE UPOTREBE

### ⚠ UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.


### 5.1 Početno predgrijavanje i čišćenje



Prije prve uporabe i kontakta s hranom unaprijed zagrijte prazan uređaj. Uređaj može ispuštati neugodan miris i dim. Prozračite prostoriju tijekom prethodnog zagrijavanja.

1. Uklonite svu dodatnu opremu i sve uklonjive nosače polica iz uređaja.
2. Postavite funkciju  Postavite maksimalnu temperaturu. Pustite uređaj da radi 1 h.
3. Postavite funkciju  Postavite maksimalnu temperaturu. Maksimalna temperatura za ovu funkciju je 210 °C.- Pustite uređaj da radi 15 min.
4. Postavite funkciju  Postavite maksimalnu temperaturu. Pustite uređaj da radi 15 min.
5. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
6. Očistite uređaj i dodatnu opremu samo krpom od mikrovlakana, toplom vodom i blagim deterdžentom.
7. Vratite dodatnu opremu i uklonjive nosače polica u početni položaj.

## 5.2 Postavljanje vremena

Prije uključivanja pećnice morate namjestiti vrijeme.

 bljeska kad uređaj priključite na električno napajanje, u slučaju prekida napajanja ili kad tajmer nije postavljen.


Pritisnite tipku  ili  za postavljanje točnog vremena.

Nakon otprilike pet sekundi bljeskanje prestaje i na zaslonu se prikazuje postavljeno vrijeme.

## 5.3 Promjena vremena



Ne možete promijeniti vrijeme na satu ako radi bilo koja od funkcija.

Pritisnite  nekoliko puta sve dok indikator funkcije sata ne počne treperiti.

Za postavljanje novog vremena pogledajte poglavlje „Postavljanje vremena“.

# 6. PLOČA - SVAKODNEVNA UPORABA






## UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

## 6.1 Opis zona kuhanja

Zone kuhanja opremljene su termostatom i povremeno rade (isključuju se i ponovno uključuju), ovisno o odabranoj razini kuhanja.

## 6.2 Postavke topline

Simboli	Funkcija
	Isključeni položaj
	Dvostruka zona
	Održavanje topline
1 - 9	Postavke topline



Koristite preostalu toplinu za smanjenje potrošnje energije. Deaktivirajte zonu za kuhanje oko 5 - 10 minuta prije završetka postupka pripreme.

Okrenite okretni gumb odabrane zone kuhanja na željenu postavku topline. Za dovršetak procesa kuhanja, okrenite okretni gumb na položaj isključeno.

## 6.3 Korištenje jednostavne zone kuhanja

Da biste koristili jednostavnu zonu kuhanja, okrenite odgovarajući regulator u u jedan od sljedećih položaja:1-9.



Za stupnjeve kuhanja 1-3, zona ostaje crvena oko 2-3 sekunde, a zatim se isključuje.



Zona djeluje na maksimalnoj razini snage nakon što postavite razinu topline na 8 ili 9.

## 6.4 Uključivanje i isključivanje vanjskih prstenova (dvostruki ili ovalni)

Površinu na kojoj kuhate možete prilagoditi veličini posuđa.

1. Ako odaberete razinu kuhanja između 1-9, djeluje samo središnji dio zone kuhanja.
2. Da biste aktivirali vanjski prsten, okrenite regulator u smjeru kazaljke na satu tako da prijeđe postavku 9 do ☉.
3. Zatim okrenite regulator u smjeru suprotnom kretanju kazaljke na satu, na željeni stupanj kuhanja (1-9). Središnji i vanjski prsten rade zajedno.

Za isključivanje vanjskog prstena okrenite regulator u položaj isključeno. Središnji i

vanjski ili ovalni prsten se isključuju. Indikator se isključuje. Za ponovno pokretanje središnjeg dijela zone kuhanja odaberite razinu kuhanja između 1-9.

## 6.5 Indikator preostale topline

### ⚠ UPOZORENJE!

Dok god je indikator vidljiv, postoji opasnost od opekline zbog preostale topline.

Svjetlo indikatora se pojavljuje kad je zona za kuhanje vruća, ali ne funkcionira ako je isključeno napajanje.

Indikator se također može pojaviti:

- za susjedne zone za kuhanje čak i ako ih ne koristite,
- kada se vruće posuđe stavi na hladnu zonu za kuhanje,
- kada je ploča za kuhanje isključena, ali je zona za kuhanje još uvijek vruća.

Indikator nestaje kad se zona za kuhanje ohladi.

## 7. PLOČA - SAVJETI

### ⚠ UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 7.1 Posuđe

Rezultati kuhanja ovise o materijalu posuđa



Dno posuđa mora biti debelo i ravno što je više moguće. Osigurajte da su dna posuda čista i suha prije postavljanja na površinu ploče.

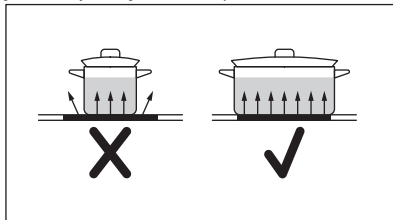


Na keramičkoj ploči nemojte koristiti posuđe s dnom koje ima izbočene rubove ili je grbavo, npr. posude od lijevanog željeza. To može trajno izgubiti ili pohabati površinu ploče za kuhanje.



Posuđe od emajliranog čelika i aluminijskog ili bakrenog dna može uzrokovati promjenu boje na stakleno-keramičkoj površini.

Za uštedu energije i osiguravanje pravilnog rada ploče za kuhanje dno posuđa mora imati odgovarajući minimalni promjer (barem jednak promjeru zone).



## 7.2 Pojednostavljeni vodič za kuhanje



Podaci u tablici služe samo kao smjernice.

Postavka topli- ne	Koristi se za:	Vrijeme (min)	Savjeti
1 - 1	Održavanje kuhane hrane toplom.	prema po- trebi	Stavite poklopac na posude.
1 - 2	Umak Hollandaise; topljeni: maslac, čokolada, želatina.	5 - 25	Pomiješajte s vremena na vrijeme.
2	Stvrdnite: pahuljasti omljet, pečena jaja.	10 - 40	Kuhajte poklopljeno.
2 - 3	Kuhanje riže i jela na bazi mlijeka, za- grijavanje gotovih jela.	25 - 50	Dodajte najmanje dvostruko više vode nego riže, jela na mlijeku promiješajte na pola postupka kuhanja.
3 - 4	Dinstano povrće, riba, meso.	20 - 45	Dodajte nekoliko žlica vode. Provjerite količinu vode tijekom procesa.
4 - 5	Krumpiri na pari i drugo povrće.	20 - 60	Dno posude prekrijte s 1-2 cm vode. Provjerite razinu vode tijekom procesa. Posudu držite poklopljenom.
4 - 5	Kuhajte veće količine hrane, variva i ju- ha.	60 - 150	Do 3 l tekućine plus sastojci.
6 - 7	Lagano prženje: odresci, teleći cordon- bleu, kotlet, mljeveno meso u tijestu, kobasice, jetra, zaprška, jaja, palačnin- ke, uštipci.	prema po- trebi	Po potrebi okrenite.
7 - 8	Jako prženje, prženi naribani krumpir, kare odresci, odresci.	5 - 15	Po potrebi okrenite.
9	Zakuhajte vodu, skuhanje tjesteninu, zapecite meso (gulaš, pečenje u loncu), ispržite čips.		

## 8. PLOČA ZA KUHANJE - ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 8.1 Opće informacije

- Očistite ploču za kuhanje nakon svake uporabe.
- Uvijek koristite posuđe za kuhanje s čistim dnom.
- Ne dopustite da posuđe vrije na suho ili da dosegne pretjerano visoke temperature.
- Ogrebotine ili tamne mrlje na staklenoj površini ne utječu na rad ploče za kuhanje.
- Za čišćenje staklene površine nemojte koristiti noževe niti bilo kakve druge oštre, metalne predmete.
- Preporučeni strugač upotrebljavajte samo kao dodatni alat nakon standardnog čišćenja.
- Pričekajte da se ploča za kuhanje ohladi pa očistite površinu vlažnom krpom i ne abrazivnim deterdžentom. Nakon čišćenja površinu posušite brisanjem mekom krpom.

## 8.2 Čišćenje ploče za kuhanje

- **Odmah uklonite:** rastopljenu plastiku, plastičnu foliju, šećer i hranu sa šećerom, u protivnom prljavština može uzrokovati oštećenja ploče za kuhanje. Vodite računa da ne dođe do opekline. Koristite posebni strugač za staklenu površinu pod oštrim kutom i oštricu pomičite po površini.
- **Skinite nakon što se ploča za kuhanje dovoljno ohladi:** mrlje od kamenca i

vode, mrlje od masnoće, sjajne mrlje na metalnim dijelovima. Očistite ploču za kuhanje vlažnom krpom i neabrazivnim deterdžentom. Nakon čišćenja ploču za kuhanje obrišite mekom krpom.

- **Uklanjanje sjajnih metaliziranih tragova:** koristite mješavinu praška za pecivo i limunovog soka ili octa.

## 9. PEĆNICA - SVAKODNEVNA UPORABA

### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 9.1 Uključivanje i isključivanje pećnice

1. Okrenite tipku funkcija pećnice za odabir funkcije pećnice.
2. Kako biste odabrali temperaturu, zakrenite regulator temperature. Žaruljica se uključuje kad pećnica radi.



Za funkcije bez zagrijavanja nije potrebno postavljati temperaturu.

3. Za isključivanje pećnice, okrenite tipke funkcija pećnice i temperature u položaj isključeno.

### 9.2 Sigurnosni termostat

Neispravan rad pećnice ili komponente u kvaru mogu uzrokovati opasno pregrijavanje. Kako bi se to spriječilo, pećnica ima sigurnosni termostat koji prekida napajanje. Pećnica se ponovno automatski uključuje čim se temperatura snizi.

### 9.3 Funkcije pećnice

#### **0** Isključeni položaj

Pećnica je isključena.



#### Svjetlo pećnice

Za uključivanje svjetla bez funkcije kuhanja.



#### SteamBake

Za dodavanje vlažnosti tijekom kuhanja. Da biste dobili pravu boju i hrskavu koru tijekom pečenja. Za više sočnosti tijekom podgrijavanja. Za konzerviranje voća i povrća.



#### Donji grijač

Za pečenje kolača s hrskavim dnom.



#### Tradicionalno pečenje

Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.



#### Brzo roštiljanje

Za roštiljanje tankih komada hrane u velikim količinama i pripremu tostiranog kruha.



#### Turbo roštilj

Za pečenje većih koljenica ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.



#### Kuhanje zrakom

Za pečenje ili pečenje i prženje hrane za koju je potrebna ista temperatura kuhanja na više od jednog položaja police, bez miješanja okusa.



### Vlažno pečenje

Ova funkcija korištena je za usklađivanje s razredom energetske učinkovitosti i zahtjevima ekološkog dizajna (u skladu s EU 65/2014 i EU 66/2014). Testovi prema: IEC/EN 60350-1.

Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da se osigura rad pećnice s najvišom mogućom energetske učinkovitošću.

Kad koristite ovu funkciju, temperatura u unutrašnjosti može se razlikovati od postavljene temperature. Snaga zagrijavanja može se smanjiti. Za opće preporuke za uštedu energije pogledajte poglavlje "Energetska učinkovitost", Ušteda energije.

Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Za upute za kuhanje pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke", Vlažno pečenje.



### AirFry/

### Kuhanje vrućim zrakom

Za prženje hrane s manje ulja ili bez papira za pečenje. Za jela kao što su pomfrit ili pizza. / Za istovremeno pečenje hrane na najviše dva položaja police i za sušenje hrane. Postavite temperaturu 20 - 40 °C nižu nego za Tradicionalno pečenje.



### Odmrzavanje

Za odmrzavanje. Vrijeme odmrzavanja ovisi o količini i veličini zamrznute hrane.

## 9.4 Uključivanje funkcije: SteamBake

Ova funkcija omogućuje poboljšavanje vlažnosti tijekom kuhanja.



### UPOZORENJE!


Opasnost od opekline i oštećenja uređaja.

Ispuštena vlaga može izazvati opekline:

- Ne otvarajte vrata uređaja kada koristite funkciju: SteamBake.
- Pažljivo otvorite vrata uređaja nakon korištenja funkcije: SteamBake.



Pogledajte poglavlje „Savjeti i preporuke“.

1. Otvorite vrata pećnice.
2. Udubinu u unutrašnjosti pećnice napunite vodom iz slavine. Maksimalni kapacitet udubine u unutrašnjosti iznosi 250 ml. Napunite udubljenje u unutrašnjosti vodom samo kad je pećnica hladna.
3. Postavljanje funkcije: SteamBake .
4. Kako biste odabrali temperaturu, okrenite regulator temperature.
5. Stavite hranu u uređaj i zatvorite vrata pećnice.



### OPREZI!

Tijekom kuhanja ili dok je pećnica još vruća ne nadopunjavajte udubinu u unutrašnjosti vodom.

6. Za isključivanje uređaja, okrenite regulator funkcija pećnice i temperature u položaj isključeno.
7. Iz udubine u unutrašnjosti uklonite vodu.

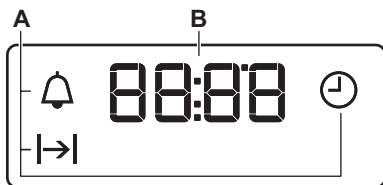


### UPOZORENJE!

Pazite da je prije uklanjanja preostale vode iz udubine u unutrašnjosti uređaj hladan.

## 10. PEĆNICA - FUNKCIJE SATA

### 10.1 Zaslون



- A. Funkcije sata
- B. Tajmer

## 10.2 Tipke

Tipka	Funkcija	Opis
—	MINUS	Da biste postavili vrijeme.
⌚	SAT	Za postavljanje funkcije sata.
+	PLUS	Da biste postavili vrijeme.

## 10.3 Tablica funkcija sata

Funkcija sata	Aplikacija
⌚ SAT	Za postavljanje, promjenu ili provjeru sata.
⌚→ TRAJANJE	Za podešavanje vremena rada pećnice.
🔔 ZVUČNI ALARM	Za podešavanje vremena odbrojavanja. Ova funkcija ne utječe na rad pećnice. ZVUČNI ALARM možete koristiti u bilo koje vrijeme, čak i kad je pećnica isključena.

## 10.4 Postavljanje funkcije TRAJANJE

1. Postavite funkciju i temperaturu pećnice.
2. Pritisnite ⌚ dok ne počne bljeskati ⌚→.
3. Pritisnite + ili — za postavljanje vremena funkcije TRAJANJE.

Na zaslonu se prikazuje ⌚→.

4. Po isteku vremena, ⌚→ bljeska i oglašava se zvučni signal. Uređaj se automatski isključuje.
5. Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje zvučnih signala.
6. Okrenite tipku funkcija pećnice i tipku temperature u položaj Isključeno.

## 10.5 Postavljanje ZVUČNOG ALARMA

1. Pritisnite ⌚ dok ne počne bljeskati 🔔.

2. Za postavljanje potrebnog vremena pritisnite + ili —.

Zvučni alarm pokreće se automatski nakon 5 sekundi.

3. Po isteku vremena, oglašava se zvučni signal. Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje zvučnih signala.
4. Prekidač za funkcije pećnice i regulator temperature okrenite u položaj isključeno.

## 10.6 Poništavanje funkcija sata

1. Pritisnite tipku ⌚ dok ne počne bljeskati indikator potrebne funkcije.

2. Pritisnite i držite —.

Funkcija sata se nakon nekoliko sekundi isključuje.

## 11. PEĆNICA - KORIŠTENJE PRIBORA

### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

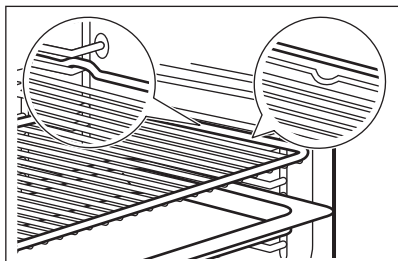
## 11.1 Umetanje dodatne opreme

Dostupna dodatna oprema ovisno o modelu. Skenirajte QR kod kako biste provjerili kako koristiti pribor isporučen s vašim uređajem. Opcijski pribor možete naručiti zasebno. Za više informacija, obratite se lokalnom dobavljaču.



Male udubine povećavaju sigurnost i pružaju zaštitu od naginjanja. Oni također predstavljaju zaštitu od prevrtanja. Obod oko police sprječava klizanje posuđa s police.

Umetnite dodatke (mreža za pečenje/pekač) između vodilica nosača police. Uvjerite se da policica dodiruje stražnju stranu unutrašnjosti pećnice.



Ako vaša plitica ima nagib, postavite je prema stražnjem dijelu pećnice.

Ako na dodacima postoji natpis, provjerite je li okrenut prema vama.

Ako koristite pliticu s otvorima, postavite pekač / pliticu ispod nje za sakupljanje tekućina koje kapaju.

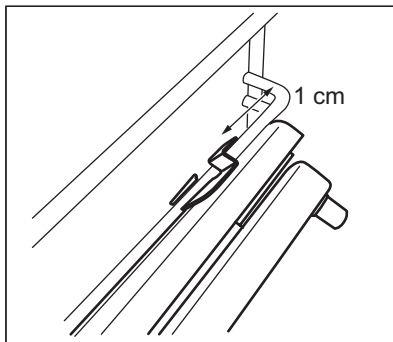
## 11.2 Sklopive vodilice



Sklopive vodilice možete postaviti na različitim razinama police, osim na razini 4.

### Instaliranje teleskopskih vodilica

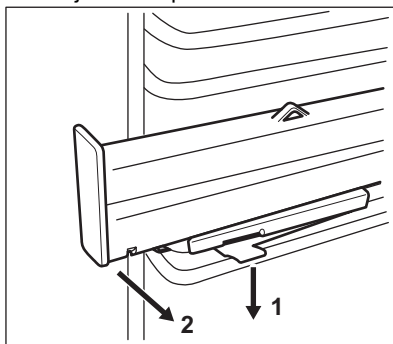
1. Okrenite teleskopsku vodilicu za približno 90°.
2. Gurnite hvatač na stražnjem kraju teleskopske vodilice na nosač police. Obvezno stavite vodilicu na ispravnu stranu pećnice.



3. Okrenite vodilicu u ispravan položaj. Graničnik koji se nalazi na jednom kraju teleskopske vodilice mora biti usmjeren prema gore.
4. Gurnite vodilicu sve do stražnje stijenke pećnice.
5. Gurnite prednji kraj teleskopske vodilice na nosač police. Čuje se klik kada se bravica na prednjem kraju uđe u ispravan zahvat.
6. Provedite isti postupak za ugradnju druge teleskopske vodilice. Dvije teleskopske vodilice moraju biti na istoj razini.

### Uklanjanje teleskopskih vodilica

1. Pritisnite i držite bravicu na prednjem kraju teleskopske vodilice.



2. Prednji kraj nosača police povucite dalje od bočne stijenke.
3. Okrenite teleskopsku vodilicu za približno 90°.
4. Uklonite stražnji kraj vodilice s nosača police.
5. Provedite isti postupak za uklanjanje druge teleskopske vodilice.

## 12. PEĆNICA - SAVJETI I PREPORUKE

### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.



Temperature i vremena pečenja navedena u tablicama služe kao smjernice. Oni ovise o receptu, kvaliteti i količini korištenih sastojaka.

### 12.1 SteamBake



Prije zagrijavanja, napunite udubljenje u unutrašnjosti vodom samo kad je pećnica hladna.

Pogledajte poglavlje "Uključivanje funkcije: SteamBake"

### Pekarnica

Hrana	Ulijte vodu u udubinu u unutrašnjosti (ml)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj police	Dodatna oprema
Bijeli kruh <sup>1)</sup>	100	180	35 - 40	2	Koristite pekač za pecivo.
Kruh/pecivo <sup>1)</sup>	100	200	20 - 25	2	Koristite pekač za pecivo.
Pizza kućnog stila <sup>1)</sup>	100	230	10 - 20	1	Koristite pekač za pecivo.
Focaccia <sup>1)</sup>	100	190 - 210	20 - 25	1	Koristite pekač za pecivo.
Keksi, pogačice, kroasani <sup>1)</sup>	100	150 - 180	10 - 20	2	Koristite pekač za pecivo.
Kolač od šljiva, pita od jabuka, rollice od cimeta <sup>1)</sup>	100	180	20	2	Koristite kalup za torte.

<sup>1)</sup> Prije pečenja prethodno zagrijavajte u praznoj pećnici 5 minuta.

### Kuhajte iz smrznutog stanja

Hrana	Ulijte vodu u udubinu u unutrašnjosti (ml)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj police	Dodatna oprema
Pizza, smrznuta <sup>1)</sup>	150	200 - 210	10 - 20	2	Koristite mrežu za pečenje.
Kroasani, smrznuti <sup>1)</sup>	150	160 - 170	25 - 30	2	Koristite pekač za pecivo.

<sup>1)</sup> Prije pečenja prethodno zagrijavajte u praznoj pećnici 10 minuta.

## Regeneracija hrane

Hrana	Ulijte vodu u udubinu u unutrašnjosti (ml)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj police	Dodatna oprema
Bijeli kruh	100	110	15 - 25	2	Koristite pekač za pecivo.
Kruh/pecivo	100	110	10 - 20	2	Koristite pekač za pecivo.
Pizza kućnog stila	100	110	15 - 25	2	Koristite pekač za pecivo.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Koristite pekač za pecivo.
Povrće	100	110	15 - 25	2	Koristite pekač za pecivo.
Riža	100	110	15 - 25	2	Koristite pekač za pecivo.
Tjestenina	100	110	15 - 25	2	Koristite pekač za pecivo.
Meso	100	110	15 - 25	2	Koristite pekač za pecivo.

## Pečenje

Hrana	Ulijte vodu u udubinu u unutrašnjosti (ml)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj police	Dodatna oprema
Pečena svinjetina	200	180	65 - 80	2	Koristite mrežu za pečenje plus pekač za pecivo.
Goveđe pečenje	200	200	50 - 60	2	Koristite mrežu za pečenje plus pekač za pecivo.
Piletina	200	210	60 - 80	2	Koristite mrežu za pečenje plus pekač za pecivo.
Pečena puretina	200	200	70 - 90	2	Koristite mrežu za pečenje plus pekač za pecivo.

## 12.2 Vlažno pečenje

Hrana	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj police	Dodatna oprema
<b>Kruh i Pizza</b>				

<b>Hrana</b>	<b>Temperatura (°C)</b>	<b>Vrijeme (min)</b>	<b>Položaj police</b>	<b>Dodatna oprema</b>
Lepinje	190	25 - 30	2	pekač za pecivo ili duboka tava
Kruh/pecivo	200	40 - 45	2	pekač za pecivo ili duboka tava
Smrznuta pizza 350 g	190	25 - 35	2	mreža za pečenje
<b>Torte u pekaču za pecivo</b>				
Švicarska rolada	180	20 - 30	2	pekač za pecivo ili duboka tava
Brownie	180	35 - 45	2	pekač za pecivo ili duboka tava
<b>Torte u kalupu</b>				
Sufle	210	35 - 45	2	šest keramičkih ramenica na mreži za pečenje
Biskvitna podloga za flan	180	25 - 35	2	kalup za dno torte na mreži za pečenje
Biskvit	150	35 - 45	2	kalup za tortu na mreži za pečenje
<b>Riba</b>				
Riba u vrećicama 300 g	180	25 - 35	2	pekač za pecivo ili duboka tava
Cijela riba 200 g	180	25 - 35	2	pekač za pecivo ili duboka tava
Riblji filet 300 g	180	30 - 40	2	pizza tava na mreži za pečenje
<b>Meso</b>				
Meso u vrećici 250 g	200	35 - 45	2	pekač za pecivo ili duboka tava
Ražnjići od mesa 500 g	200	30 - 40	2	pekač za pecivo ili duboka tava
<b>Mali pečeni komadi</b>				
Kolačići	170	25 - 35	2	pekač za pecivo ili duboka tava
Makroni	170	40 - 50	2	pekač za pecivo ili duboka tava
Muffini	180	30 - 40	2	pekač za pecivo ili duboka tava
Slani kreker	160	25 - 35	2	pekač za pecivo ili duboka tava
Biskviti od prhkog tijesta	140	25 - 35	2	pekač za pecivo ili duboka tava
Tartelette	170	20 - 30	2	pekač za pecivo ili duboka tava
<b>Vegetarijansko</b>				
Miješano povrće u vrećici 400 g	200	20 - 30	2	pekač za pecivo ili duboka tava
Omlet	200	30 - 40	2	pizza tava na mreži za pečenje
Povrće na pekaču 700 g	190	25 - 35	2	pekač za pecivo ili duboka tava

## 12.3 AirFry

### Pekarski proizvodi

Hrana	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj police
Kroasani, smrznuti	približno 350 g	180 - 220	15 - 30	2
Lisnato tijesto, smrznuto	približno 400 g	180 - 220	15 - 35	2
Lisnato tijesto, svježe	približno 300 g	180 - 220	15 - 35	2
Pizza, smrznuta	približno 340 g	180 - 220	20 - 35	2

### Proizvodi od krumpira

Hrana	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj police
Pomfrit, smrznuti	približno 650 g	180 - 220	20 - 30	2
Pomfrit deblji, smrznuti	približno 600 g	180 - 220	20 - 30	2
Kroketi od krumpira, zamrznuti	približno 650 g	180 - 220	15 - 25	2
Kroketi	približno 450 g	180 - 220	15 - 30	2

### Svježe povrće

Hrana	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj police
Zelene narezane tikvice, svježe <sup>1)</sup>	približno 500 g	180 - 220	25 - 35	2

1) dodajte 1 žličicu maslinovog ulja da se izbjegne lijepljenje

### Ostalo

Hrana	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj police
Odresci, smrznuti	približno 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Škamp i u tijestu, smrznuti	približno 200 g	180 - 220	15 - 25	2
Kolutići od liganja, smrznuti	približno 250 g	180 - 220	15 - 25	2
Pileći popečci, smrznuti	približno 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Riblji prutići, smrznuti	približno 500 g	180 - 220	15 - 25	2

## 12.4 Informacije za ispitne ustanove

Hrana	Funkcija	Temperatura (°C)	Dodatna oprema	Položaj police	Vrijeme (min)
Sitni kolači, (16 po plitici)	Tradicionalno pečenje	160	pekač za pecivo	3	20 - 30
Sitni kolači, (16 po plitici)	Kuhanje zrakom	150	pekač za pecivo	3	20 - 30

Hrana	Funkcija	Temperatura (°C)	Dodatna oprema	Položaj police	Vrijeme (min)
Sitni kolači, (16 po plitici)	Kuhanje vrućim zrakom	160	pekač za pecivo	1 + 3	30 - 40
Pita od jabuka (2 kalupa Ø20 cm, dijagonalno postavljene)	Tradicionalno pečenje	190	mreža za pečenje	1	65 - 75
Pita od jabuka (2 kalupa Ø20 cm, dijagonalno postavljene)	Kuhanje zrakom	180	mreža za pečenje	2	70 - 80
Bezmasni biskvit	Tradicionalno pečenje	180	mreža za pečenje	2	20 - 30
Bezmasni biskvit	Kuhanje zrakom	160	mreža za pečenje	2	25 - 35
Bezmasni biskvit	Kuhanje vrućim zrakom	170	mreža za pečenje	1 + 3	30 - 40
Prhko tijesto / Prutići	Tradicionalno pečenje	140	pekač za pecivo	3	15 - 30
Prhko tijesto / Prutići	Kuhanje zrakom	140	pekač za pecivo	3	20 - 30
Prhko tijesto / Prutići	Kuhanje vrućim zrakom	140	pekač za pecivo	1 + 3	15 - 30
Tost	Brzo roštiljanje	250	mreža za pečenje	3	5 - 10
Goveđi burger <sup>1)</sup>	Turbo roštilj	250	mreža za pečenje ili duboka tava	3	15 - 20 jedna strana; 10 - 15 druga strana

1) Zagrijte pećnicu 10 minuta.

## 13. PEĆNICA - ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 13.1 Napomene za čišćenje

#### OPREZ!

Pazite kada čistite uređaj. Nosite odgovarajuće rukavice.

Prednju stranu pećnice očistite mekom krpom, mlakom vodom i blagim sredstvom za čišćenje.

Za čišćenje metalnih površina koristite namjensko sredstvo za čišćenje.

Očistite unutrašnjost pećnice nakon svake upotrebe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka hrane može rezultirati požarom. Rizik je veći za pliticu za roštilj.

Očistite svu dodatnu opremu nakon svake uporabe i pustite da se osuši. Koristite mekanu krpu s toplom vodom i sredstvom za čišćenje. Pribor ne perite u perilici posuđa (osim AirFry pekača).

Tvrdekorne mrlje očistite posebnim sredstvom za čišćenje pećnica. Ne primjenjujte sredstvo za čišćenje pećnica na katalitičke površine.

Ne čistite pribor s neprijanjajućim površinama i AirFry pekač pomoću abrazivnih sredstava za čišćenje ili predmeta s oštrim rubovima.

## 13.2 Pećnice od nehrđajućeg čelika ili aluminija

Očistite vrata pećnice samo vlažnom krpom ili spužvom. Osušite mekanom krpom.

Ne koristite čeličnu vunu, kiseline ili abrazivne proizvode koji bi mogli oštetiti površinu pećnice. Očistite upravljačku ploču pećnice uz isti oprez.

## 13.3 Čišćenje udubljenja u unutrašnjosti

Ovim se postupkom čisti udubljenje u unutrašnjosti kako biste uklonili ostatke kamenca nakon kuhanja s parom.



Preporučujemo da se pridržavate postupka čišćenja barem svakih 5. - 10. ciklusa funkcije: SteamBake.

1. Stavite 250 ml ml bijelog octa u udubljenje na dnu pećnice. Koristite najviše 6% octa bez začinskog bilja.
2. Ostavite ocat 30 minuta na sobnoj temperaturi da otopi naslage kamenca.
3. Unutrašnjost očistite toplom vodom i mekanom krpom.

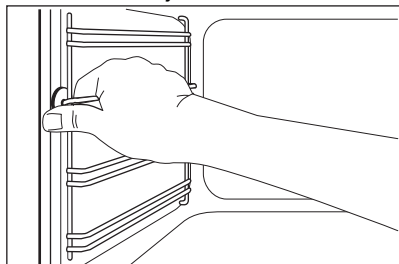
## 13.4 Uklanjanje nosača police

Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.

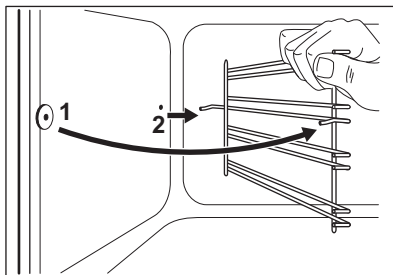
### ⚠ OPREZ!

Prilikom skidanja nosače police budite pažljivi.

1. Prednji dio nosača police povucite dalje od bočne stijenke.



2. Stražnji dio nosača police povucite s bočne stijenke i uklonite ga.



Uklonjene dodatke umetnite obrnutim redosljedom.

## 13.5 Katalitičko čišćenje

Unutrašnjost je obložena katalitičkim emajlom. On upija masnoću.

Prije uključivanja katalitičkog čišćenja:

- izvadište sav pribor .
- očistite dno pećnice toplom vodom i blagim deterdžentom
- očistite unutarnje staklo vrata pećnice mlakom vodom i mekanom krpom.

1. Postavite funkciju
2. Postavite temperaturu pećnice na maksimum i pustite da radi 1 sat.
3. Isključite pećnicu.
4. Kad se pećnica ohladi, očistite unutrašnjost mekanom mokrom krpom. Mrlje ili promjena boje katalitičke obloge ne utječe na katalitičko čišćenje.

## 13.6 Uklanjanje i postavljanje staklenih ploča pećnice

Možete skinuti unutarnje staklene ploče kako biste ih očistili. Broj staklenih ploča različit je za različite modele.

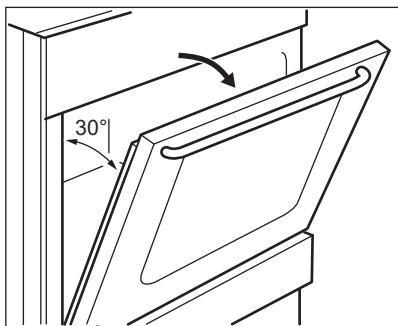
### ⚠ UPOZORENJE!

Tijekom čišćenja držite vrata pećnice lagano otvorena. Ako su potpuno otvorena, mogu se slučajno zatvoriti i uzrokovati potencijalnu štetu.

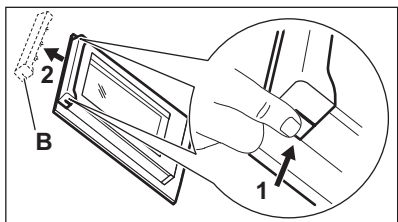
### ⚠ UPOZORENJE!

Uređaj ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

1. Otvorite vrata tako da stoje pod kutom od otprilike 30°. Vrata stoje samostalno kada su malo otvorena.



2. Uхватite oblogu vrata (B) na gornjem rubu vrata s obje strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili brtvu kopče.



3. Povucite oblogu vrata prema naprijed kako biste je uklonili.

**⚠ UPOZORENJE!**

Kada izvadite staklene ploče, vrata pećnice pokušavaju se zatvoriti.

4. Držite gornji rub staklenih ploča vrata i povlačite ih jednu po jednu prema gore.
5. Očistite staklenu ploču vodom i sapunicom. Pažljivo osušite staklenu ploču.

Kad je čišćenje završeno, postavite staklene ploče i vrata pećnice. Prethodno navedene korake izvršite obrnutim redoslijedom. Najprije umetnite manju, a zatim veću ploču.

**⚠ OPREZ!**

Provjerite je li unutarnja staklena ploča postavljena u odgovarajuća ležišta.

## 13.7 Ladica

Ladica za pohranu nalazi se ispod pećnice.

**⚠ UPOZORENJE!**

Ne stavljajte hranu u ladicu.

**⚠ UPOZORENJE!**

U ladici ne držite zapaljive predmete kao što su materijali za čišćenje, plastične vrećice, rukavice za pećnicu, papir, sredstva za čišćenje, aerosole, plastične predmete. Kada koristite pećnicu, ladica može postati vruća. Postoji opasnost od požara.

Ladica ispod pećnice može se izvaditi radi čišćenja.

### Uklanjanje ladice:

1. Izvucite ladicu do graničnika.
2. Ladicu malo podignite, tako da se može podignuti prema gore pod kutom vodilica ladice.

Za postavljanje ladice ponovite postupak obrnutim redoslijedom.

## 13.8 Zamjena žarulje

**⚠ UPOZORENJE!**

Opasnost od električnog udara.  
Žarulja može biti vruća.

1. Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ne ohladi.
2. Isključite pećnicu iz električnog napajanja.
3. Na dno unutrašnjosti pećnice stavite krpu.

### Stražnje svjetlo

1. Okrenite stakleni poklopac svjetiljke i uklonite ga.
2. Očistite stakleni poklopac.
3. Zamijenite žarulju svjetiljke odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.
4. Postavite stakleni poklopac.

## 14. RJEŠAVANJE PROBLEMA

### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 14.1 Što učiniti kad...

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Ne možete uključiti uređaj.	Uređaj nije spojen na napajanje ili nije ispravno spojen.	Provjerite je li uređaj ispravno spojen na napajanje.
	Osigurač je pregorio.	Provjerite je li osigurač uzrok kvara. Ako osigurač pregori opet i opet, obratite se kvalificiranom električaru.
Ne možete uključiti ili koristiti ploču za kuhanje.	Osigurač je pregorio.	Ponovno uključite ploču za kuhanje i postavite vrijednost topline na manje od 10 sekundi.
Indikator zaostale topline ne svijetli.	Zona nije vruća jer je radila samo kratko vrijeme.	Ako je zona radila dovoljno dugo da bi se zagrijala, obratite se ovlaštenom servisu.
Ne možete uključiti vanjski krug.		Prvo uključite unutarnji prsten.
Pećnica se ne zagrijava.	Pećnica je isključena.	Uključite pećnicu.
	Neophodne postavke nisu postavljene.	Provjerite jesu li postavke ispravne.
	Sat nije postavljen.	Postavite sat.
Svjetlo ne radi.	Svjetiljka nije ispravna.	Zamijenite žarulju.
Para i kondenzat nakupljaju se na hrani i u unutrašnjosti pećnice.	Predugo ste ostavili jelo u pećnici.	Nakon završetka pečenja jelo ne ostavljajte u pećnici dulje od 15 - 20 minuta.
Kuhanje jela traje predugo ili se prebrzo kuhaju.	Temperatura je preniska ili previsoka.	Ako je potrebno podesite temperaturu. Slijedite upute u korisničkom priručniku.
Na zaslonu se prikazuje "12.00".	Nestalo je struje.	Resetirajte sat.
Ne možete uključiti ili koristiti pećnicu. Zaslom prikazuje "400" i oglašava se zvučni signal.	Pećnica je neispravno spojena na električno napajanje.	Provjerite je li pećnica pravilno priključena na električno napajanje (provjerite dijagram priključivanja, ako je dostupan).
Učinkovitost kuhanja nije dobra uporabom funkcije: SteamBake.	Niste uključili funkciju SteamBake.	Pogledajte poglavlje "Uključivanje funkcije: SteamBake".
	Udubinu u unutrašnjosti pećnice niste ispunili vodom.	Pogledajte poglavlje "Uključivanje funkcije: SteamBake".
Voda u udubljenju u unutrašnjosti pećnice ne kuha.	Temperatura je preniska.	Temperaturu postavite na najmanje 110 °C. Pogledajte poglavlje "Pećnica - Savjeti i preporuke".

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Voda izlazi iz udubljenja u unutrašnjosti.	Previše je vode u udubini unutrašnjosti pećnice.	Isključite pećnicu i provjerite je li uređaj hladan. Obrišite vodu krpom ili spužvom. Dodajte ispravnu količinu vode u udubljenje u unutrašnjosti. Pogledajte odgovarajući postupak.

## 14.2 Podaci o servisu

Ako sami ne uspijete pronaći rješenje za problem, obratite se prodavaču ili ovlaštenom servisnom centru.

Podaci potrebni za servisni centar nalaze se na natpisnoj pločici. Natpisna pločica nalazi se na prednjoj strani okvira unutrašnjosti uređaja. Ne uklanjajte natpisnu pločicu iz unutrašnjosti uređaja.

### Preporučujemo da podatke upišete ovdje:

Model (MOD.)	.....
Broj proizvoda (PNC)	.....
Serijski broj (S.N.)	.....

## 15. ENERGETSKA UČINKOVITOST

### 15.1 Informacije o proizvodu u skladu s (EU) br. 66/2014

Identifikacija modela	LKR564255X	
Vrsta ploče za kuhanje	Ploča za kuhanje u samostojećem štednjaku	
Broj zona za kuhanje	4	
Toplinska tehnologija	Isijavajući grijač	
Promjer kružnih zona za kuhanje (Ø)	Lijeva stražnja	14.0 cm
	Desna prednja	14.0 cm
	Lijeva prednja	18.0 cm
Duljina (D) i širina (Š) zona za kuhanje koje nisu kružne	Desna stražnja	Š 14,0 cm
		D 25,0 cm
Potrošnja energije po zoni za kuhanje (EC electric cooking)	Lijeva stražnja	181.8 Wh/kg
	Desna stražnja	184.3 Wh/kg
	Desna prednja	181.8 Wh/kg
	Lijeva prednja	190.1 Wh/kg
Potrošnja energije ploče za kuhanje (EC electric hob)	184.5 Wh/kg	

Uređaj testiran prema: EN IEC 60350-2 .

### 15.2 Ploča za kuhanje - Ušteda energije

Tijekom svakodnevnog kuhanja možete uštedjeti energiju ako slijedite savjete u nastavku.

- Kad zagrijavate vodu, koristite samo onu količinu koja vam je potrebna.

- Ako je moguće, posuđe uvijek poklopite poklopcima.
- Prije uključivanja zone za kuhanje, na nju stavite posuđe.
- Dno posuđa trebalo bi imati isti promjer kao i zona kuhanja.
- Stavite manje posuđe na manje zone kuhanja.
- Posuđe stavite izravno na središte zone kuhanja.

- Koristite preostalu toplinu za održavanje hrane toplom ili za njezino topljenje.

### 15.3 List s podacima o proizvodu i podaci o proizvodu prema (EU) br. 65/2014 i (EU) br. 66/2014

Naziv dobavljača	Electrolux
Identifikacija modela	LKR564255X 943005688
Indeks energetske učinkovitosti	94,9
Klasa energetske učinkovitosti	A
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	0.84 kWh/ciklusu
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.75 kWh/ciklusu
Broj šupljina	1
Izvor topline	Struja
Zapremina	58 l
Vrsta pećnice	Pećnica u samostojećem štednjaku
Mass	42.0 kg

Uređaj testiran prema: EN IEC 60350-1.

### 15.4 Pećnica – ušteda energije

Sljedeći savjeti pomoći će vam da štedite energiju prilikom uporabe uređaja.

Provjerite jesu li vrata uređaja zatvorena dok uređaj radi. Ne otvarajte vrata uređaja prečesto tijekom pečenja. Brtvu vrata održavajte čistom i uvjerite se da je dobro pričvršćena u svom položaju.

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe te tamne i nereflektirajuće posude i spremnike..

Nemojte prethodno zagrijavati uređaj prije kuhanja, osim ako to izričito nije preporučeno.

Tijekom istovremene pripreme nekoliko jela, neka vremenske pauze između pečenja budu što kraće.

#### Kuhanje s ventilatorom

Ako je moguće, koristite funkcije kuhanja s ventilatorom kako biste uštedjeli energiju.

#### Preostala toplina

Kad je vrijeme kuhanja duže od 30 min, 3 - 10 min prije završetka kuhanja smanjite temperaturu uređaja na minimum. Preostala toplina unutar uređaja nastaviti će kuhanje.

Koristite preostalu toplinu za održavanje hrane toplom ili zagrijavanje ostalih jela.

#### Održavajte jela toplim

Za korištenje preostale topline i održavanje hrane toplom, odaberite najnižu moguću postavku temperature.

#### Vlažno pečenje

Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Za dodatne pojedinosti pogledajte poglavlje „Uređaj – svakodnevna uporaba”, Funkcije uređaja.

## 15.5 Zahtjevi u pogledu podataka prema (EU) br. 2023/826

---

Potrošnja energije u stanju pripravnosti

0,8 W


---


Maksimalno vrijeme potrebno da oprema automatski dosegne primjenjivi način rada pri niskoj snazi 20 min

---

Uređaj testiran prema: EN 50564.

## 16. BRIGA O OKOLIŠU

Reciklirajte materijale sa simbolom .  
Ambalažu za recikliranje odložite u odgovarajuće spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja recikliranjem otpada od električnih i elektroničkih uređaja.

Ne odlažite uređaje označene simbolom  u kućanskim otpadom. Vratite proizvod u lokalni pogon za reciklažu ili kontaktirajte nadležni ured za otpad i recikliranje.

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



Nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet leiate:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

1. OHUTUSTEAVE.....	29
2. OHUTUSJUHISED.....	32
3. PAIGALDAMINE.....	34
4. TOOTE KIRJELDUS.....	37
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	37
6. PLIIDIPLAAT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	38
7. PLIIDIPLAAT – NÕUANDED JA SOOVITUSED.....	39
8. PLIIDIPLAAT – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	40
9. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	41
10. AHI – KELLA FUNKTSIOONID.....	42
11. AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE.....	43
12. AHI – NÕUANDED JA SOOVITUSED.....	44
13. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	49
14. TÕRKEOTSING.....	51
15. ENERGIATÕHUSUS.....	53
16. KESKKONNAASPEKTID.....	54

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

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

- Tuleb jälgida, et lapsed 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 kasutuskoormusi.
- Seadme paigaldamist ja toitekaablit vahetamist on lubatud teostada ainult kvalifitseeritud töötajatel.
- 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.
- 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 kuumutuselemente 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 siis 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.
- Köögimööbli 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 elektriparameetrid vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud pöörutuskindlat pistikupesat.
- Ärge kasutage harupistikuid ega pikendusjuhtmeid.
- 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 seda, kui paigaldamine on lõpetatud. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge sisestage sellesse toitepistikut.
- Ärge eemaldage seadet vooluvõrgust kaablist tõmmates. Tõmmates hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult nõuetekohaseid isolatsiooniseadmeid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb

- pesast eemaldada), lekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Elektripaigaldisel peab olema eraldusseade, mis võimaldab teil seadme kõigi pooluste küljest lahti ühendada. Eraldusseadme kontaktiava laius peab olema vähemalt 3 mm.
- Enne toitejuhtme pistikupessa sisestamist sulgege korralikult seadme uks.

## 2.3 Kasutamine

### HOIATUS!

Vigastuse ja põletuse oht.  
Elektriöögi oht.

- Ärge muutke selle seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge kasutage seadet tööpinnana ega asetage selle peale toitu.
- Ärge kasutage seadet otsese toiduvalmistamispinnana. 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 aure. Kui kasutate toiduvalmistamiseks rasva või õli, vältige nende kokkupuudet leekide või kuumutatud esemetega.
- Kuumast õlist eralduvad aurud võivad põhjustada iseeneslikku süttimist.

- Toidujääke sisaldav kasutatud õli võib põhjustada tulekahju madalamal temperatuuril, kui esmakordselt kasutatav õli.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.
- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.

### HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
  - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
  - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
  - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
  - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
  - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Ärge hoidke tuliseid nõusid juhtpaneelil.
- Ärge laske nõul kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ja ärge laske esemetel ega keedunõudel seadmele kukkuda. Pind võib kahjustuda.
- Ärge 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.
- 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 oleva lambi (lampide) ja eraldi müüdavate varulampide

- kohta Need lambid taluvad koduste majapidamiseseadmete äärmuslikke keskkonningimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni ja niiskust, või on ette nähtud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole ette nähtud kasutamiseks muudest rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage vaid lampe, millel on samad spetsifikatsioonid.

## 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.

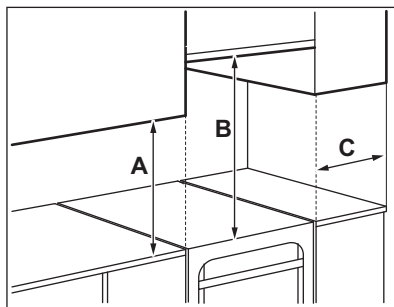
### 3.1 Seadme asukoht

#### i

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

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

Minimaalsete paigalduskauguste kohta leiate teavet tabelist.



### Minimaalsed vahekaugused

Mõõdud	mm
A	400

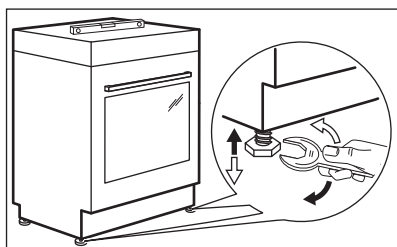
Mõõdud	mm
B	650
C	150

### 3.2 Tehnilised andmed

Pinge	230 V
Sagedus	50 - 60 Hz
Seadme klass	1

Mõõdud	mm
Kõrgus	858
Laius	500
Sügavus	600

### 3.3 Seadme loodimine



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

### 3.4 Kaldumisvastane kaitse

Enne kaldumisvastase kaitse kinnitamist seadke seade sobivas kohas õigele kõrgusele.

#### **ETTEVAATUST!**

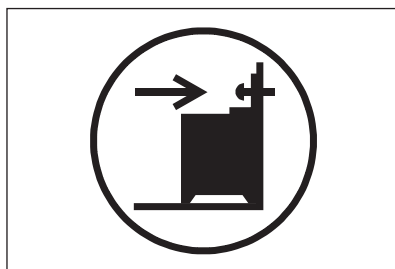
Veenduge, et kaldumisvastane kaitse on paigaldatud õigele kõrgusele.



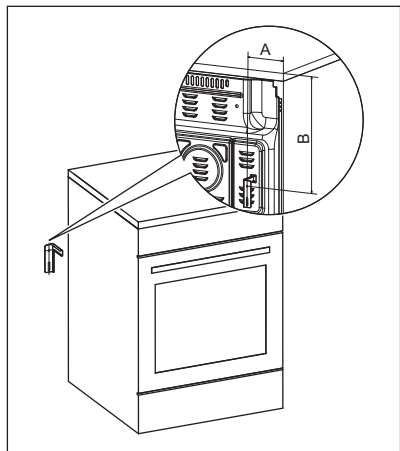
Veenduge, et seadme taga olev pind on sile.

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

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



1. Paigaldage kaldumisvastane kaitse B - 343 mm seadme ülapinnast allapoole ja A - 67 mm seadme küljelt kinnitusklambri ümmargusse avasse. Kruvige see kõva materjali külge või kasutage sobivat tugevdust (seina).



2. Ava leiate seadme tagakülje vasakult poolt. Kergitage seadme esiosa ja asetage see kappide vahelisse tühimikku. Kui köögikappide vaheline ruum on suurem kui seadme laius, peate külgmist mõõtu kohandama, et seade kappide keskele paigutada.



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

### ⚠ ETTEVAATUST!

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

## 3.5 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.

### ⚠ HOIATUS!

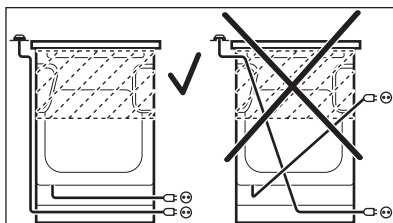
Enne kui ühendate toitekaabli konektoriterminaliga, mõõtke pinget faaside ja maja elektrivõrgu vahel. Seejärel kontrollige seadme tagaküljel olevalt andmesildilt ühendusparameetreid, et tagada elektripaigaldise nõuetekohane käitamine. Etappide õigest järjekorrast kinnipidamine hoiab ära paigaldusvead ja seadme elektrikomponentide kahjustamise.

### Soovitavad kaablitüübid erinevate faaside jaoks:

Faas	Min kaabli suurus
1	3x4,0 mm <sup>2</sup>
3 neutraalsega	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>

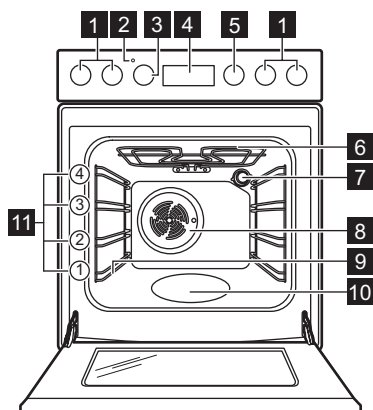
### ⚠ HOIATUS!

Toitekaabel ei tohi kokku puutuda joonisel välja toodud seadme osaga.



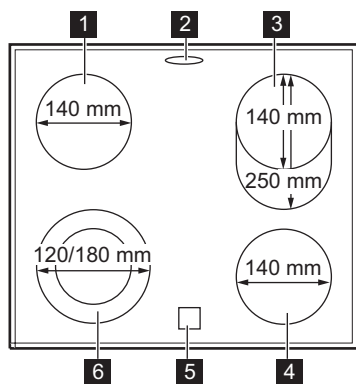
## 4. TOOTE KIRJELDUS

### 4.1 Üldine ülevaade.



- 1 Pliidiplaadi nupud
- 2 Temperatuuri indikaator/sümbol
- 3 Temperatuuri nupp
- 4 Elektronprogrammeerija
- 5 Ahju funktsioonide juhtnupp
- 6 Kuumutuselement
- 7 Lamp
- 8 Ventilator
- 9 Riiulitugi, eemaldatav
- 10 Veesüvend
- 11 Riiuli asendid

### 4.2 Keeduala paigutus



- 1 Keeduväli 1200 W
- 2 Auru väljalaskeava – arv ja asukoht sõltuvad mudelist
- 3 Keeduväli 1100/2000 W
- 4 Keeduväli 1200 W
- 5 Jääkuumuse indikaator
- 6 Keeduväli 700/1700 W

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

## 5.2 Kellaaja 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 kellaage.

## 5.3 Kellaaja valimine



Te ei saa muuta kellaagega, kui mõni funktsioon töötab.

Vajutage nuppu  seni, kuni kellaaja funktsiooni indikaator vilgub. Uue kellaaja seadmiseks vt jaotist „Kellaaja valimine“.

# 6. PLIIDIPLAAT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 6.1 Keeduväljade kirjeldus

Keeduväljad on varustatud termostaadiga ja need töötavad vahelduvalt (lülituvad sisse ja välja), olenevalt valitud soojustasemest.

## 6.2 Kuumusastmed

Sümbolid	Funktsioon
	Väljas-asend
	Kaheringiline keeduväli
	Soojashoidmine
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.

## 6.3 Lihtsa keeduvälja kasutamine

Lihtsa keeduvälja kasutamiseks keerake vastav nupp ühele järgmistest asenditest: 1-9.



Kuumusastmete 1-3 puhul jääb ala umbes 2-3 sekundiks punaseks ja lülitub siis välja.



Väli töötab maksimumvõimsusel, kui olete valinud kuumusastme 8 või 9.

## 6.4 Välimiste ringide sisse- ja väljalülitamine (kaksik- või ovaal-)

Soojeneva pinna suurust saab kohandada vastavalt keedunõu mõõtmetele.

1. Kui valite kuumusastme vahemikus 1-9, töötab ainult keeduvälja keskmine osa.
2. Välise ringi sisselülitamiseks keerake nuppu vastupäeva, üle taseme 9 kuni ☉.
3. Õige kuumusastme (1-9) valimiseks keerake nuppu vastupäeva. Nii keskmine kui ka välimine ring töötavad koos.

Välimise ringi väljalülitamiseks keerake nupp väljas-asendisse. Nii keskmine kui ka välimine ring lülituvad välja. Indikaator kustub. Keeduvälja keskmise osa uuesti sisselülitamiseks valige kuumusaste vahemikus 1-9.

## 6.5 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

#### i

Keedunõu põhi peaks olema võimalikult paks ja tasane. Enne panni asetamist pliidiplaadile kontrollige, kas selle põhi on kuiv ja puhas.

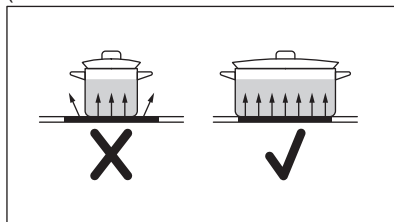
#### i

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

#### i

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 (vähemalt sama suur kui keeduala läbimõõt).



### 7.2 Lihtsustatud toiduvalmistamise juhend

#### i

Tabelis olevad andmed on üksnes suunavad.

Kuumuse re-guleerimine	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 vaikseltulel, valmistoidu soojendamine.	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, kottetid, 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.
- Ärge laske kööginõudel kuivaks keeda ega saavutada liiga kõrget temperatuuri.
- Kriimustused või tumedad plekid klaaspinnal ei mõjuta pliidiplaadi tööd.
- Ärge kasutage klaaspinna puhastamiseks nuge ega muid teravaid metalltööriistu.
- Pärast tavalist puhastamist kasutage soovitatud kaabitsat vaid lisatööriistana.
- Oodake, kuni pliidiplaat maha jahtub, ja puhastage pind niiske lapi ja

mitteabrasiivse pesuvahendiga. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga.

### 8.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkile, suhkur ja suhkrut sisaldavad plekid, 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 pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga.
- **Metalse läikega pleki eemaldamine:** kasutage küpsetuspulbri ja sidrunimahla või äädika segu.

## 9. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 9.1 Ahju sisse- ja väljalülitamine

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

Tuli süttib, kui ahi töötab.



Kuumutuseta funktsioonide jaoks ei ole temperatuuri vaja valida.

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


### 9.2 Turvatermostaat

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

### 9.3 Ahju funktsioonid

**0 Väljas-asend**  
Ahi on väljas.

 **Ahju valgusti**  
Valgusti sisselülitamiseks ilma küpsetusfunktsioonita.

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

**Alumine kuumutus**  
Krõbeda põhjaga koode küpsetamiseks.

**Tavapärase küpsetamine**  
Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.

**Kiirgrill**  
Suuremas koguses õhemate toiduainete grillimiseks ja leiva röstimiseks.



#### **Turbogrill**

Suure kondiga lihatükide või linnuliha tükide röstimiseks ühel riulitasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.



#### **Ventilaatoriga küpsetamine**

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



#### **Niiske küpsetus pöördõhuga**

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

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

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

Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Küpsetusjuhiseid vt ptk „Nõuanded ja soovitused“ jaotisest Niiske küpsetus pöördõhuga.



#### **AirFry/ Pöördõhk**



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

Küpsetamiseks maksimaalselt kahel ahjutasandil korraga ja toidu kuivatamiseks. Seadke ahju temperatuur 20–40 °C madalamaks kui funktsiooni Tavapärase küpsetamine puhul.



#### **Sulatamine**

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

### 9.4 Funktsiooni aktiveerimine: SteamBake

See funktsioon võimaldab küpsetamisel tõhusamat niiskuse kasutamist.

### HOIATUS!

Põletuste ja seadme kahjustamise oht.

Eralduv aur võib põhjustada põletust:

- Äрге avage seadme ust ajal, kui kasutate funktsiooni SteamBake.

- Olge ukse avamisel ettevaatlik, kui olete kasutanud funktsiooni SteamBake.



Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".

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

### ETTEVAATUST!

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

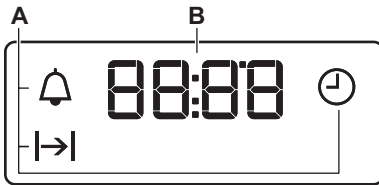
6. Seadme väljalülitamiseks keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.
7. Eemaldage veesüvendist vesi.

### HOIATUS!

Enne vee eemaldamist veeanumast peab ahi olema kindlasti maha jahtunud.

## 10. AHI – KELLA FUNKTSIOONID

### 10.1 Ekraan



- A. Kella funktsioonid
- B. Taimer

### 10.2 Nupud

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

### 10.3 Kellafunktsioonide tabel

Kella funktsioon	Kasutamine
KELLAEG	Kellaaja seadmiseks või kontrollimiseks.
KESTUS	Ahju tööaja kestuse määramiseks.
MINUTILUGEJA	Pöördloenduse aja seadmiseks. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd. MINUTILUGEJA saab seada igal ajal, ka siis, kui ahi on välja lülitatud.

## 10.4 KESTUSE määramine

1. Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
2. Vajutage järjest ⌚, 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.

## 10.5 MINUTILUGEJA määramine

1. Vajutage järjest ⌚, kuni 🔔 hakkab vilkuma.

2. Vajutage + või – vajaliku aja valimiseks.

Minutilugeja hakkab automaatselt tööle 5 sekundi pärast.

3. Kui valitud aeg saab täis, kostab helisignaal. Vajutage suvalist nuppu, et helisignaal välja lülitada.
4. Keerake ahjufunktsioonide nupp ja temperatuurinupp väljas-asendisse.

## 10.6 Kellafunktsioonide tühistamine

1. Vajutage järjest ⌚, kuni soovitud funktsiooni indikaator hakkab vilkuma.

2. Vajutage ja hoidke –.

Kellafunktsioon lülitub mõne sekundi pärast välja.

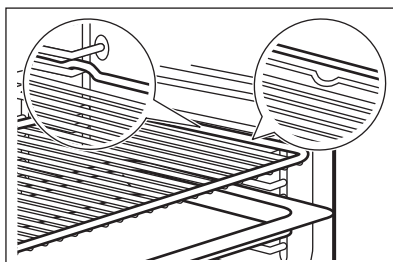
# 11. AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE

## ⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 11.1 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 ümberringkuvastased seadmed. Kõrge ääris ahjuplaadi ümber ei lase kööginõudel ahjuplaadilt maha libeseda.

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 tilkuvate vedelike kogumiseks.

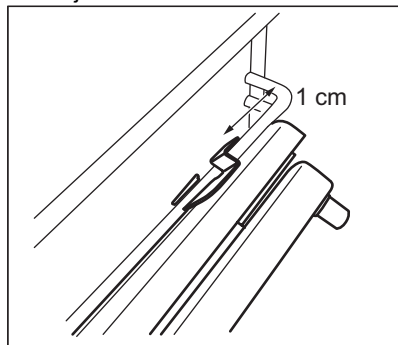
## 11.2 Teleskoopsiinid



Teleskoopsiine on võimalik paigutada eri tasanditele, välja arvatud 4. tasand.

## Teleskoopsiinide paigaldamine

1. Pöörake teleskoopsiini umbes 90°.
2. Libistage teleskoopsiini tagumises otsas olev fiksaator riulitoe tugisiinile. Veenduge, et panete siini ahju õigele küljele.

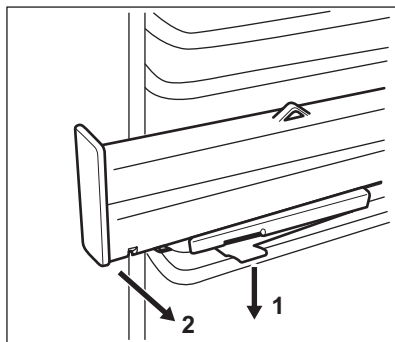


3. Pöörake siin õigesse asendisse. Teleskoopsiini ühes otsas olev stopper peab olema suunatud üles.
4. Suruge siin täielikult ahju tagaseina vastu.
5. Suruge teleskoopsiini esiosa riulitoe tugisiini vastu. Kui fiksaator esiosas õigesti lukustub, kostab klõps.

6. Tehke sama teise teleskoopsiini paigaldamiseks. Veenduge, et mõlemad teleskoopsiinid on samal tasandil.

## Teleskoopsiinide eemaldamine

1. Vajutage ja hoidke all teleskoopsiini esiotsas olevat lukustust.



2. Tõmmake siini esiots riulitoe eemale.
3. Pöörake teleskoopsiini umbes 90°.
4. Eemaldage siini tagumine ots riulitoe küljest.
5. Tehke samad sammud teise teleskoopsiini eemaldamiseks.

## 12. AHI – NÕUANDED JA SOOVITUSED

### ⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### i

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

### 12.1 SteamBake

### i

Enne eelsoojendamist peab veeanuma täitmise ajal olema ahi külm.

Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: SteamBake"

### Küpsetised

Toit	Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse (ml)	Temperatuur (°C)	Kellaeg (min)	Riuli asend	Lisatarvikud
Sai <sup>1)</sup>	100	180	35 - 40	2	Kasutage küpsetusplaati.

Toit	Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse (ml)	Temperatuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riiuli asend	Lisatarvikud
Kuklid, saiakesed <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, croissantid <sup>1)</sup>	100	150 - 180	10 - 20	2	Kasutage küpsetusplaati.
Ploomikook, õunakook, kaneelirullid <sup>1)</sup>	100	180	20	2	Kasutage koogivormi.

<sup>1)</sup> Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 5 minutit.

### Külmutatud küpsetised

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

<sup>1)</sup> Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 10 minutit.

### Valmistoidu soojendamine

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

Toit	Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse (ml)	Temperatuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riuli asend	Lisatarvikud
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	Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse (ml)	Temperatuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riuli asend	Lisatarvikud
Küpsetatud sealih	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.

## 12.2 Niiske küpsetus pöördõhuga

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

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

## 12.3 AirFry

### Pagaritooted

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

### Kartulitooted

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

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riuli asend
Kroketid	ca 450 g	180 - 220	15 - 30	2

### Värsked köögiviljad

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

<sup>1)</sup> lisage 1 tl oliiviõli, et vältida kinnijäämist

### Muu

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

## 12.4 Teave katseasutustele

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

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Lisatarvikud	Riuli asend	Kellaeg (min)
Liivaküpsised/soolapulgad	Ventilaatoriga küpsetamine	140	küpsetusplaat	3	20 - 30
Liivaküpsised/soolapulgad	Pöördõhk	140	küpsetusplaat	1 + 3	15 - 30
Röstleib/-sai	Kiirgrill	250	traatrest	3	5 - 10
Veiselihapihv <sup>1)</sup>	Turbogrill	250	traatrest või sügav pann	3	15-20 sekundit ühelt poolt; 10-15 sekundit teiselt poolt

1) Eelsoojendage ahju 10 minutit.

## 13. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 13.1 Märkused puhastamise kohta

#### ETTEVAATUST!

Olge seadme puhastamisel ettevaatlik. Kandke sobivaid kindaid.

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

Kasutage metallpindade puhastamiseks ettenähtud puhastusainet.

Puhastage ahju sisemust pärast igit kasutuskorda. Rasva või toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua tulekahju. Grillpanni puhul on oht suurem.

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

Puhastage raskesti eemaldatavad plekid spetsiaalse ahjupuhastusvahendiga. Ärge kandke ahjupuhastusvahendit katalüütilistele pindadele.

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

### 13.2 Roostevabast terasest või alumiiniumist ahjud

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

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

### 13.3 Veeanuma puhastamine

Puhastamisel eemaldatakse pärast niiskusrežiimil küpsetamist veeanumasse kogunenud lubjasettejäädgid.



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

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

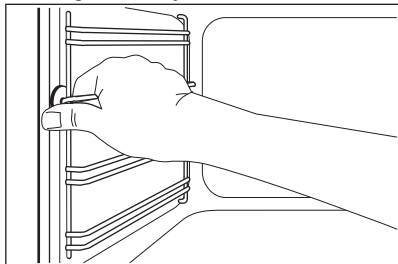
## 13.4 Restitugede

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoided .

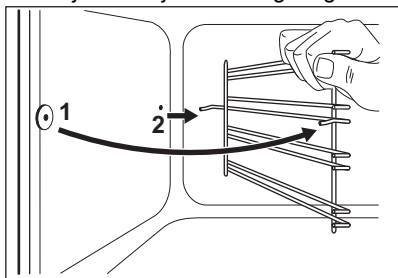
### ⚠ ETTEVAATUST!

Olge restitugede eemaldamisel ettevaatlik.

1. Tõmmake ahjuresti tugede esiosa külgeisina küljest lahti.



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




Paigaldage väljavõetud tagasi vastupidises järjekorras.

## 13.5 Katalüütiline puhastamine

Ahju sisepind on kaetud katalüütilise kihiga. See imab endasse rasva.

Enne katalüütilise puhastamise sisselülitamist:

- eemaldage kõik tarvikud .
- puhastage ahju põhja sooja vee ja neutraalse pesuvahendiga.
- puhastage sisemist ukseklaasi sisepinda sooja vee ja pehme lapiga.

1. Valige funktsioon .
2. Valige maksimaalne temperatuur ja laske ahjul 1 tund töötada.
3. Lülitage ahi välja.

4. Ahju jahtumise ajal puhastage ahju sisemust niiske ja pehme lapiga. Katalüütilise pinna värvimuutused ei avalda mõju katalüütilisele puhastamisele.

## 13.6 Ahju klaaspaneelide eemaldamine ja paigaldamine

Puhastamiseks saate seesmised klaaspaneelid eemaldada. Klaaspaneelide arv on erinev konkreetsest mudelist.

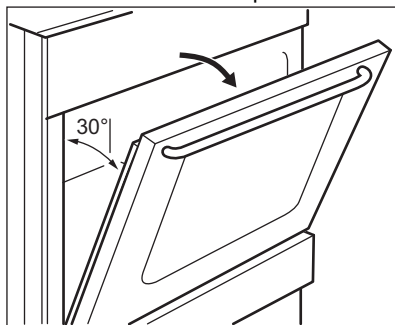
### ⚠ HOIATUS!

Hoidke ahju uks puhastamise ajal veidi lahti. Kui avate selle täielikult, võib see kogemata sulguda, põhjustades võimalikke kahjustusi.

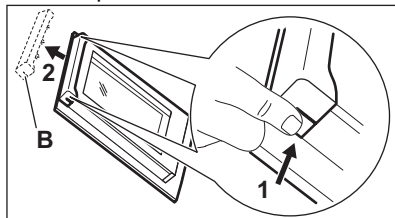
### ⚠ HOIATUS!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

1. Avage uks, kuni see on umbes 30° nurga all. Veidi avatud uks püsib ise lahti.



2. Vajutage klamberkinnituse vabastamiseks ukse ülemises servas olevat ukselistu (B) kummaltili küljelt sissepoole.



3. Eemaldamiseks tõmmake ukselistu ettepoole.

### HOIATUS!

Kui võtate klaaspaneelid välja, üritab ahju uks sulguda.

4. Hoidke ukse klaaspaneelide ülemist serva ja tõmmake need ükshaaval üles.
5. Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt.

Pärast puhastamist paigaldage klaaspaneelid ja ahju uks. Tehke ülaltoodud sammud vastupidises järjekorras. Pange esmalt kohale väiksem paneel ja seejärel suurem.

### ETTEVAATUST!

Veenduge, et sisemine klaaspaneel on paigaldatud ettenähtud kohta.

## 13.7 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!

Ahju all oleva sahtli saab puhastamiseks eemaldada.

### Sahtli eemaldamine.

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

## 13.8 Lambi asendamine

### HOIATUS!

Elektrilöögi oht!  
Lamp võib olla kuum.

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

### Tagumine lamp

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

## 14. TÕRKEOTSING

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 14.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Ei saa seadet aktiveerida.	Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või on valesti ühendatud.	Kontrollige, kas seade on õigesti elektrivõrku ühendatud.
	Kaitse on vallandunud.	Veenduge, et tõrke põhjuseks on kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Pliidiplaati ei saa käivitada või kasutada.	Kaitse on vallandunud.	Käivitage pliidiplaat uuesti ja seadke soojusaste vähemalt 10 sekundi jooksul.
Jääkuumuse indikaator ei lülitu sisse.	Keeduväli ei ole kuum, sest see töötab vaid lühikest aega.	Kui ala kuumutamiseks kulub liiga palju aega, siis pöörduge volitatud teeninduskeskusesse.
Välimist ringi ei saa sisse ega välja lülitada.		Lülitage esmalt sisse sisemine ring.
Ahi ei kuumene.	Ahi on välja lülitatud.	Lülitage ahi sisse.
	Vajalikud seadistused on tegemata.	Veenduge, et seadistused on õiged.
	Kell ei ole seatud.	Seadke kell.
Valgusti ei põle.	Lamp on defektne.	Asendage lambipirn uuega.
Toidule ja ahjuõhunde koguneb auru ja kondensvett.	Toit on jäänud liiga kauaks ahju.	Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust hiljemalt 15–20 minuti pärast välja võtta.
Toidu valmistamiseks kulub liiga palju aega või toit valmib liiga kiiresti.	Temperatuur on liiga madal või liiga kõrge.	Vajadusel reguleerige temperatuuri. Järgige kasutusjuhendis toodud nõuannet.
Ekraanil kuvatakse „12.00“.	Toimus elektrikatkestus.	Seadke kell.
Ahju ei saa käivitada või kasutada. Ekraanil kuvatakse "400" ja kostab helisignaali.	Ahi ei ole elektrivõrku õigesti ühendatud.	Kontrollige, kas ahi on elektrivõrku ühendatud õigesti (vt ühendusjoonist).
Tulemused ei ole head, kui kasutate funktsiooni: SteamBake.	Te pole funktsiooni SteamBake sisse lülitanud.	Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: SteamBake".
	Te ei valanud veesüvendisse vett.	Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: SteamBake".
Veesüvendis olev vesi ei kee.	Temperatuur on liiga madal.	Seadke temperatuur vähemalt tasemele 110 °C. Vt jaotist "Ahi – Nõuanded ja soovitused".
Vesi valgub veesüvendist välja.	Ahjuõhonsuse süvendis on liiga palju vett.	Lülitage ahi välja ja veenduge, et seade on maha jahtunud. Eemaldage liigne vesi lapi või käsnaga. Lisage veesüvendisse õige kogus vett. Vt vastavat toimingut kirjeldust.

## 14.2 Hooldusandmed

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

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

### Soovitame kirjutada andmed siia:

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

## 15. ENERGIATÕHUSUS

### 15.1 Tooteinfo vastavalt määrusele EL nr 66/2014

Mudeli tunnus	LKR564255X	
Pliidiplaadi tüüp	Pliidiplaat eraldiseisva pliidi sees	
Keedualade arv	4	
Kuumutustehnoloogia	Kiirgekuumusallikas	
Ringikujuliste keedualade läbimõõt (Ø)	Vasak tagumine Parem eesmine Vasak eesmine	14,0 cm 14,0 cm 18,0 cm
Mitte-ringikujulise keeduala pikkus (L) ja laius (W)	Parem tagumine	L 14,0 cm P 25,0 cm
Energiatarve keeduvälja kohta (EC electric cooking)	Vasak tagumine Parem tagumine Parem eesmine Vasak eesmine	181.8 Wh/kg 184.3 Wh/kg 181.8 Wh/kg 190.1 Wh/kg
Pliidi energiatarbimine (EC electric hob)	184.5 Wh/kg	

Seadet on testitud vastavalt: EN IEC 60350-2 .

### 15.2 Pliidiplaat – Energiasäästlik

Alljärgnevat soovitud järgimisel saate igapäevase toiduvalmistamise ajal energiat säästa.

- Kui kuumutate vett, kasutage ainult vajalikku kogust.

- Võimalusel pange nõule alati kaas peale.
- Enne 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 jääkuumust.

### 15.3 Toote teabeleht ja toote teave vastavalt (EL) nr 65/2014 ja (EL) nr 66/2014

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	LKR564255X 943005688
Energiatõhususe indeks	94.9
Energiatõhususe klass	A
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0,84 kWh/tsükkel
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0,75 kWh/tsükkel
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	58 l
Ahju tüüp	Ahi eraldiseisva pliidi sees

---

Mass

42.0 kg

---

Seadet on testitud vastavalt: EN IEC 60350-1.

---

## 15.4 Ahi – Energia kokkuhoid

Järgmised nõuanded aitavad teil seadme kasutamisel energiat säästa.

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

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

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

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

### Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

## Jääkkuumus

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

Muude roogade soojashoidmiseks või kuumutamiseks kasutage jääkkuumust.

## Toidu soojashoidmine

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

## Niiske küpsetus pöördõhuga

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

## 15.5 Teabenõuded vastavalt määrusele (EL) nr 2023/826

---

Ooterežiimis tarbitav võimsus

0,8 W



---

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

---

Seadet on testitud vastavalt: EN 50564.

## 16. 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 .

majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku jäätmesortimispunkti või pöördeuge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

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



**electrolux.com**

867375922-D-062026



**CE**