



LKI564267K

HR Upute za uporabu | **Štednjak**

2

ET Kasutusjuhend | **Pliit**

33



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

Zadržava se pravo na izmjene.

SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	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.....	15
8. PLOČA ZA KUHANJE - ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	16
9. PEĆNICA - SVAKODNEVNA UPORABA	17
10. PEĆNICA - FUNKCIJE SATA.....	18
11. PEĆNICA - KORIŠTENJE PRIBORA.....	19
12. PEĆNICA - SAVJETI I PREPORUKE.....	21
13. PEĆNICA - ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	25
14. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	28
15. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	30
16. BRIGA O OKOLIŠU.....	32

1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

Prije postavljanja i korištenja uređaja, pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu ozljedu ili oštećenje koji su rezultat neispravnog postavljanja ili korištenja. Upute uvijek držite na sigurnom i pristupačnom mjestu za buduću upotrebu.

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.
- Ako uređaj ima funkciju roditeljske zaštite, mora se aktivirati.
- 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 za goste s doručkom, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajem 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.
- Nakon upotrebe isključite element ploče za kuhanje uz pomoć njegove kontrole i ne oslanjajte se na detektor posude.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače.
- 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 koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niži ispod uređaja, posebice kada radi ili su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.
- Vrata uređaja do kraja zatvorite prije priključivanja utikača u utičnicu napajanja.

2.3 Primjena

UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda i opekline.
Opasnost od strujnog udara.

- Ne mijenjajte specifikacije ovog 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.
- Dok uređaj radi korisnici s ugrađenim elektrostimulatorom srca moraju biti udaljeni najmanje 30 cm od indukcijskih zona kuhanja.
- 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.

- Zagrijavanjem masti i ulja mogu se osloboditi zapaljive pare. Plamen ili zagrijane predmete držite podalje od masti i ulja kada kuhate s njima.
- Pare koje oslobađa jako vruće ulje mogu izazvati zapaljenje ulja.
- 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 mokre predmete sa zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na uređaj.
- 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 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.

- Gubitak 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.

3. INSTALACIJA

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

- 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 namijenjene su signalizaciji 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.

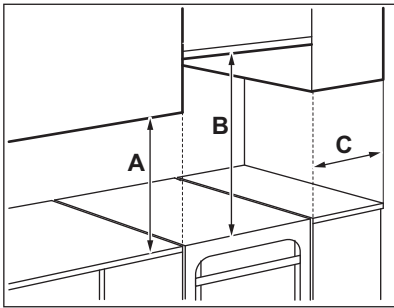
3.1 mjestu uređaja



Ne postavljajte štednjak blizu sudopera ili pored ormarića sa sudoperom. Vlaga/ kapljice vode mogu ući između bočne ploče i elementa, što s vremenom može oštetiti boju 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

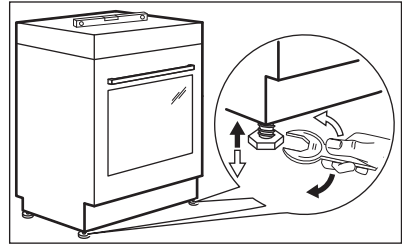
Dimenzije	mm
A	400
B	650
C	150

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.

OPREZI!

Obavezno ugradite zaštitu protiv nagiba na ispravnu visinu.

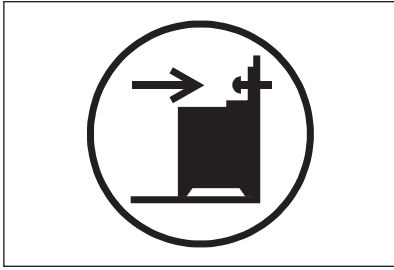


Pobrinite se da površina iza uređaja bude glatka.

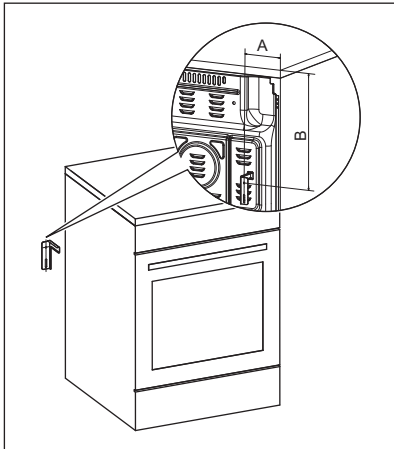
Morate ugraditi zaštitu od nagiba. Ako je ne postavite, uređaj se može nagnuti.

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





1. Zaštitu od nagiba ugradite B - 357 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).



2. 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!

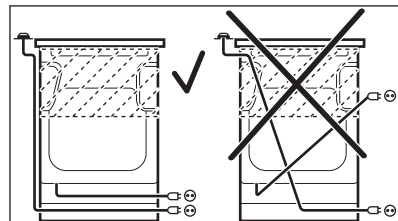
Prije spajanja mrežnog kabela na terminal, izmjerite napon između faza u kućnoj mreži. Zatim, na stražnjoj strani uređaja pogledajte ispravnu električnu instalaciju na naljepnici za povezivanje. Ovaj redoslijed koraka sprječava instalacijske pogreške i oštećenje električnih komponenti uređaja.

Primjenjive vrste kabela za različite faze:

Faza	Min. veličina kabela
1	3x6,0 mm ²
3 s neutralnom	5x1,5 mm ²

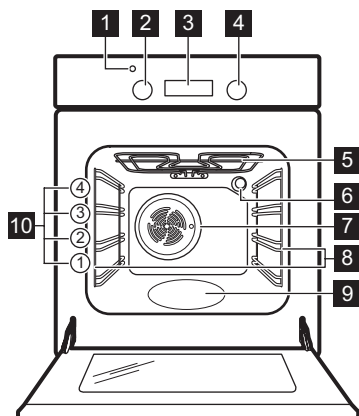
⚠ UPOZORENJE!

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



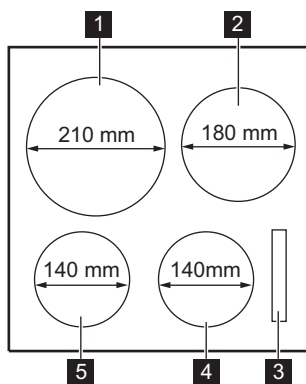
4. OPIS PROIZVODA

4.1 Opći pregled



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

4.2 Raspored površine za kuhanje



- 1 Indukcijska zona kuhanja 2300 W s funkcijom PowerBoost 3350 W
- 2 Indukcijska zona kuhanja 1800 W s funkcijom PowerBoost 2800 W
- 3 Zaslona
- 4 Indukcijska zona kuhanja 1400 W s funkcijom PowerBoost 2500 W
- 5 Indukcijska zona kuhanja 1400 W s funkcijom PowerBoost 2500 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“.

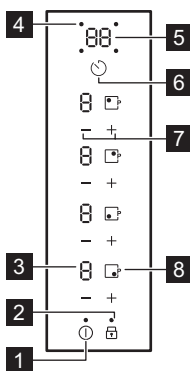
6. PLOČA - SVAKODNEVNA UPORABA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Upravljačka ploča ploče za kuhanje



Koristite polja senzora za rukovanje uređajem. Zaslone, indikatori i zvukovi govore koje funkcije rade.

Polje senzora	Funkcija	Napomena
1	Uključeno / Isključeno	Za uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje.
2	Blokiranje / Uređaj za zaštitu djece	Za zaključavanje/otključavanje upravljačke ploče.
3 -	Prikaz stupnjeva kuhanja	Za prikaz stupnja kuhanja.
4 -	Indikatori tajmera zona kuhanja	Za prikaz zone za koju ste postavili vrijeme.
5 -	Zaslon tajmera	Za prikaz vremena u minutama.
6	-	Za odabir zone kuhanja.
7 + / -	-	Za postavljanje stupnja kuhanja ili vremena.
8	PowerBoost	Za uključivanje funkcije.

6.2 Zasloni postavke topline

Zaslon	Opis
	Polje za kuhanje je isključeno.
/ -	Polje za kuhanje je uključeno. Točka znači promjenu za pola razine zagrijavanja.
	PowerBoost radi.
+ broj	Došlo je do kvara.
/ /	OptiHeat control (3 korak Indikator preostale topline): nastavak kuhanja / održavanje topline / preostala toplina.
	Blokiranje / Uređaj za zaštitu djece uključeno.
	Pogrešno ili premalo posuđe za kuhanje ili bez posuđa na zoni kuhanja.
	Automatsko isključivanje uključeno.

6.3 OptiHeat control (3 korak Indikator preostale topline)

UPOZORENJE!

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

Indukcijske zone kuhanja stvaraju toplinu potrebnu za kuhanje izravno na dnu posuđa. Staklokeramika se zagrijava toplinom posuđa.

Indikator se pojavljuje kad je zona kuhanja vruća. Oni prikazuju razinu preostale topline za zone kuhanja koje trenutno koristite:

- nastavak kuhanja,
- održavanje topline,
- preostala toplina.


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.

6.4 Uključivanje i isključivanje

Dodirnite  na 1 sekundu za uključivanje ili isključivanje ploče kuhanja.

6.5 Automatsko isključivanje



Funkcija automatski isključuje ploču za kuhanje ako:



- su sve zone kuhanja isključene,
- ne podešavate postavku grijanja nakon što aktivirate ploču za kuhanje,
- prošli ste ili ste stavili nešto na upravljačku ploču duže od 10 sekundi (tava, krpa itd.). Oglašava se zvučni signal i ploča se isključuje. Uklonite predmet ili očistite upravljačku ploču.
- ploča za kuhanje se previše zagrijava (npr. kad se posuda za kuhanje presuši). Neka se zona kuhanja ohladi prije ponovnog korištenja ploče za kuhanje.
- koristite pogrešno posuđe. Simbol  se uključuje a zona kuhanja automatski isključuje nakon 2 minute.
- nemojte isključivati zonu kuhanja ili mijenjati postavku topline. Nakon nekog vremena uključuje se  i ploča za kuhanje se isključuje.

Odnos između postavke topline i vremena nakon kojeg se ploča isključuje:

Postavka topline	Ploča za kuhanje se isključuje nakon
1 - 2	6 sati
3 - 4	5 sati
5	4 sata
6 - 9	1,5 sat

6.6 Stupanj kuhanja

Dodirnite  kako biste povećali stupanj kuhanja. Dodirnite  kako biste smanjili

stupanj kuhanja. Za isključivanje zone kuhanja istovremeno dodirnite  i .





6.7 Automatsko zagrijavanje



Ako aktivirate ovu funkciju možete dobiti potrebne postavke topline u kraćem vremenu. Funkcija postavlja najvišu postavku topline na neko vrijeme, a zatim se smanjuje na točnu postavku topline.



Da aktivirate funkciju, zona kuhanja mora biti hladna.

Za uključivanje funkcije zone kuhanja:

dodirnite  (Uključuje se ). Odmah dodirnite  ( se uključuje). Odmah



dodirnite  dok se ne uključi odgovarajući stupanj kuhanja. Nakon 3 sekunde uključuje se .

Za isključivanje funkcije: dodirnite .

6.8 PowerBoost

Ova funkcija indukcijskim zonama kuhanja stavlja na raspolaganje više snage. Funkcija se može uključiti za indukcijsku zonu kuhanja samo tijekom ograničenog razdoblja vremena. Nakon tog vremena indukcijska zona kuhanja automatski se prebacuje na najvišu postavku topline.

Za uključivanje funkcije zone kuhanja:

dodirnite .  se uključuje.

Za isključivanje funkcije: dodirnite  ili .




6.9 Tajmer



-  **Tajmer odbrojavanja**

Ovu funkciju možete koristiti za postavljanje dužine trajanja jednog kuhanja.

Prvo postavite stupanj kuhanja za zonu kuhanja, zatim postavite funkciju.

Za uključivanje funkcije ili promjenu

vremena: dodirnite . Tajmer znaci **00** i indikatori  i  se osvijetljavaju na zaslonu.

 postaje crven, a  postaje bijel.



Ako tajmer nije podešen, svi pokazatelji nestaju nakon 3 sekunde.

Dodirnite \oplus ili \ominus za postavljanje vremena (00 - 99 minuta). Nakon 3 sekunde tajmer automatski pokreće odbrojavanje vremena.

Indikatori \odot , \oplus , \ominus nestaju. \triangle ostaje crven.

Kad tajmer završi odbrojavanje, oglašava se zvučni signal i **00** treperi. Za isključivanje signala dodirnite \odot .

Za isključivanje funkcije: dodirnite \odot .

Indikatori \oplus i \ominus svijetle. Koristite \ominus ili \oplus za postavljanje **00** na zaslonu. Ili podesite razinu topline na **0**. Kao rezultat, oglašava se zvučni signal, a tajmer se poništava.

6.10 Blokiranje

Tijekom rada zona kuhanja možete zaključiti upravljačku ploču. Sprečava slučajnu promjenu postavke topline.

Prvo postavite postavke topline.

Za uključivanje funkcije: dodirnite \square , \square uključuje se na 4 sekunde. Tajmer ostaje uključen.

Za isključivanje funkcije: dodirnite \square . Uključuje se prethodna postavka topline.



Kad deaktivirate ploču za kuhanje, deaktivirate i ovu funkciju.

6.11 Uređaj za zaštitu djece

Ova funkcija sprječava slučajno uključivanje ploče za kuhanje.

Za uključivanje funkcije: uključite ploču za kuhanje sa \odot . Ne postavljajte nijedan

stupanj kuhanja. Dodirnite \square na 4 sekunde.

\square . Isključite ploču za kuhanje pomoću \odot .

Za isključivanje funkcije: uključite ploču za kuhanje sa \odot . Ne postavljajte nijedan stupanj kuhanja. Dodirnite \square na 4 sekunde.

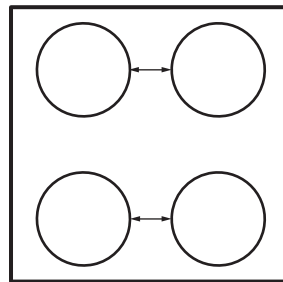
\square se uključuje. Isključite ploču za kuhanje pomoću \odot .

Za premošćenje funkcije za samo jedno vrijeme kuhanja: uključite ploču za kuhanje sa \odot , \square . Dodirnite \square na 4 sekunde.

Podesite postavku grijanja na 10 sekundi. Možete koristiti ploču za kuhanje. Kada isključite ploču za kuhanje pomoću \odot funkcije ponovno radi.

6.12 Funkcija Upravljanje snagom

- Zone kuhanja grupirane su u skladu s lokacijom i brojem faza na ploči za kuhanje. Pogledajte sliku.
- Svaka faza ima maksimalno električno opterećenje.
- Funkcija dijeli snagu između zona kuhanja povezanih na istu fazu.
- Funkcija se uključuje kad se prijede ukupno električno opterećenje zona kuhanja priključenih na jednu fazu.
- Funkcija smanjuje snagu ostalih zona kuhanja povezanih na istu fazu.
- Prikaz stupnja kuhanja za smanjene zone mijenja se između dvije razine.



7. PLOČA - SAVJETI

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

7.1 Posuđe



Za indukcijska polja za kuhanje snažno elektro-magnetsko polje stvara toplinu u posudu vrlo brzo.



Koristite indukcijska polja za kuhanje s prikladnim posuđem.

Materijal posuđa

- **točno:** lijevano željezo, čelik, emajlirani čelik, nehrđajući čelik, višeslojno dno (koji je proizvođač označio kao odgovarajuće).
- **netočno:** aluminij, bakar, mesing, staklo, keramika, porculan.

Posuđe je pogodno za indukcijsku ploču ako:

- voda brzo ključa u polju postavljenom na najvišu postavku topline.
- magnet povlači dno 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.

Dimenzije posuđa

Indukcijske polja za kuhanje automatski se prilagođavaju dimenzijama dna posuđa. Pogledajte tablicu „Specifikacije polja kuhanja” za ispravne dimenzije posuđa.

Posuđe stavite na sredinu zone kuhanja.

Za optimalan prijenos topline koristite posuđe čiji promjer dna odgovara maksimalnoj veličini polja kuhanja navedenoj u dijelu Promjer posuđa.

7.2 Specifikacije polja za kuhanje

Zona kuhanja	Minimalni promjer posuđa (mm)
Lijeva stražnja	180
Desna stražnja	150
Desna prednja	125
Lijeva prednja	125

7.3 Buka tijekom rada



Zvukovi su uobičajena pojava i ne ukazuju na kvar uređaja. Zvukovi posuđa mogu se razlikovati ovisno o materijalu posuđa i razini snage.

Buka povezana s posuđem:

- zvuk pucketanja: posuđe je izrađeno od različitih materijala (struktura „sendviča”).
- zvuk zviždanja: koristite zonu kuhanja s visokim razinama električne snage, a posuđe je izrađeno od različitih materijala (struktura "sendviča").
- zujanje: koristite visoku razinu snage.

Zvukovi povezani s pločom za kuhanje:


- klikanje: događa se električno prebacivanje.
- šištanje, zujanje: ventilator radi.
- ritmički zvuk: otkriveno je posuđe.

7.4 Pojednostavljeni vodič za kuhanje

Povezanost između stupnja kuhanja zone i njezine potrošnje snage nije linearna. Kada povećate stupanj kuhanja, to povećanje nije proporcionalno povećanju potrošnje energije. To znači da zona kuhanja sa srednjim stupnjem kuhanja troši manje od polovice svoje snage.



Podaci u tablici služe samo kao smjernice.

Postavka topli- ne	Koristi se za:	Vrijeme (min)	Savjeti
1	Održavanje kuhane hrane toplom.	prema po- trebi	Stavite poklopac na posuđe.
1 - 2.	Umak Hollandaise; topljeni: maslac, čokolada, želatina.	5 - 25	Pomiješajte s vremena na vrijeme.
2.	Stvrdnite: pahuljasti omet, pečena jaja.	10 - 40	Kuhajte poklopljeno.
2. - 3.	Kuhanje riže i jela na bazi mlijeka, zagrijavanje 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 prekriti s 1-2 cm vode. Provjerite razinu vode tijekom procesa. Posudu držite poklopljenom.
4. - 5.	Kuhajte veće količine hrane, variva i juha.	60 - 150	Do 3 l tekućine plus sastojci.
5. - 7	Lagano prženje: odresci, teleći cordon-bleu, kotleti, mljeveno meso u tijestu, kobasice, jetra, zaprška, jaja, palačinke, 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.		
	Zakuhajte velike količine vode. PowerBoost je uključen.		

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.
- Ogrebotine ili tamne mrlje na površini ne utječu na rad ploče za kuhanje.
- Koristite posebno sredstvo za čišćenje prikladno za površine ploče za kuhanje.
- Uvijek koristite strugač koji se preporučuje za ploče za kuhanje sa staklenom površinom. Strugač koristite samo kao dodatni alat za čišćenje stakla nakon standardnog postupka čišćenja.

UPOZORENJE!

Za čišćenje staklene površine nemojte koristiti noževe niti bilo kakve druge oštre, metalne predmete.

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 otopinu vode s octom i očistite staklenu površinu krpom.

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 Ventilator za hlađenje

Kada uređaj radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje kako bi površinu uređaja održao hladnom. Ako isključite uređaj, provjerite jesu li obje tipke za funkcije uređaja i temperatura u isključenom položaju. U protivnom će ventilator za hlađenje i dalje raditi.

9.4 Funkcije pećnice



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 polica, 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 energijskom 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.

9.5 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.



OPREZ!

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

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

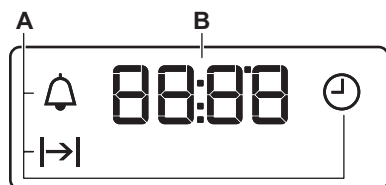


UPOZORENJE!

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.

Tipka	Funkcija	Opis
	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 odbrojanja. 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.

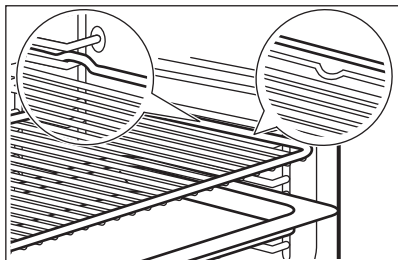
11.1 Umetanje dodatne opreme

Dostupna dodatna oprema ovisno o modelu. Skenirajte QR kod kako biste provjerili kako koristiti pribor isporučен 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.

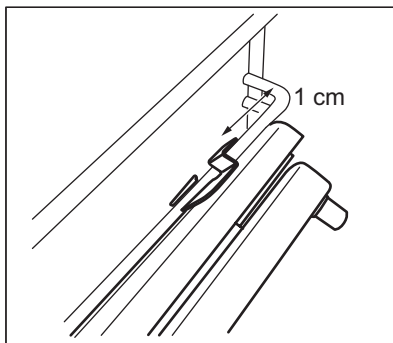
11.2 Sklopive vodilice



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

Postavljanje sklopivih vodilica

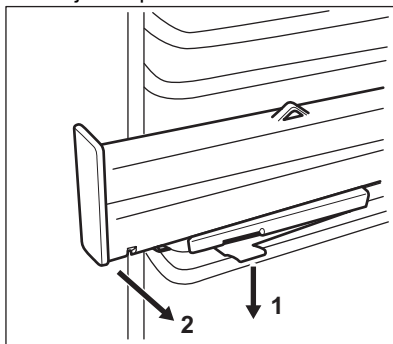
1. Sklopive vodilice okrenite za približno 90°.
2. Osigurač na stražnjem kraju sklopivih vodilica treba kliznuti na vodilicu za police. Provjerite jeste li vodilicu postavili na ispravnu stranu pećnice.



3. Vodilicu okrenite u ispravan položaj. Graničnik koji se nalazi na jednom kraju sklopive vodilice mora biti okrenut prema gore.
4. Vodilicu gurnite sve do stražnje stijenke pećnice.
5. Prednji kraj sklopive vodilice gurnite prema vodilici za police. Kada osigurač na prednjem kraju pravilno nasjedne čuje se klik.
6. Iste korake ponovite i za postavljanje druge sklopive vodilice. Provjerite jesu li dvije sklopive vodilice postavljene na istoj razini.

Uklanjanje sklopivih vodilica

1. Pritisnite i držite osigurač na prednjem kraju sklopive vodilice.



2. Povucite prednji dio vodilice s vodilice za police.
3. Sklopive vodilice okrenite za približno 90°.
4. Stražnji kraj vodilice uklonite s nosača police.

5. Iste korake ponovite i za uklanjanje druge sklopive 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 ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Koristite pekač za pecivo.
Kruh/pecivo ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Koristite pekač za pecivo.
Pizza kućnog stila ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Koristite pekač za pecivo.
Focaccia ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Koristite pekač za pecivo.
Keksi, pogačice, kroasani ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Koristite pekač za pecivo.
Kolač od šljiva, pita od jabuka, rollice od cimeta ¹⁾	100	180	20	2	Koristite kalup za torte.

¹⁾ 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 ¹⁾	150	200 - 210	10 - 20	2	Koristite mrežu za pečenje.

Hrana	Ulijte vodu u udubinu u unutrašnjosti (ml)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj police	Dodatna oprema
Kroasani, smrznuti ¹⁾	150	160 - 170	25 - 30	2	Koristite pekač za pecivo.

1) 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
Kruh i Pizza				
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
Torte u pekaču za pecivo				
Švicarska rolada	180	20 - 30	2	pekač za pecivo ili duboka tava
Brownie	180	35 - 45	2	pekač za pecivo ili duboka tava
Torte u kalupu				
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
Riba				
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
Meso				
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
Mali pečeni komadi				
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
Vegetarijansko				
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 ¹⁾	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 ¹⁾	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

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 posudu za roštilj.

Očistite sav pribor 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).

Tvrdokeorne 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.

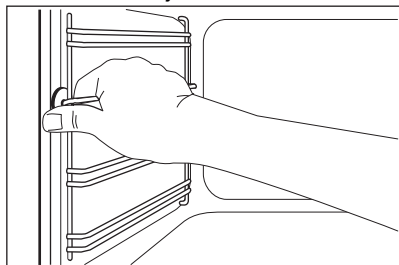
13.4 Uklanjanje nosača police

Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.

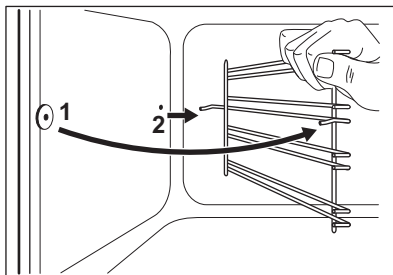


Prilikom skidanja nosače police budite pažljivi.

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 uključanja katalitičkog čišćenja:

- izvadite 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 Skidanje i postavljanje staklenih ploča pećnice

Za čišćenje možete izvući unutarnju ploču. Broj staklenih ploča različit je za različite modele.

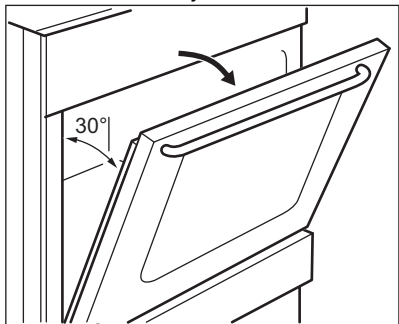
UPOZORENJE!

Tijekom postupka čišćenja vrata pećnice držite lagano otvorena. Kad ih potpuno otvorite mogu se slučajno zatvoriti i uzrokovati slučajnu štetu.

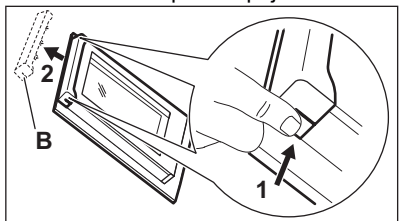
UPOZORENJE!

Uređaj ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

1. Otvorite vrata tako da budu pod kutom od približno 30°. Kad su lagano otvorena, vrata sama stoje.



2. Uхватite lajsnu (B) na gornjem rubu vrata s obje strane i pritisnite prema unutra kako biste otpustili spojnice.



3. Povucite okvir vrata prema naprijed kako biste ga skinuli.

⚠ UPOZORENJE!

Kad izvadite staklene ploče, vrata pećnice pokušavaju se zatvoriti.

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

Nakon dovršetka čišćenja umetnite staklene ploče i postavite vrata pećnice. Gore opisane korake obavite obrnutim redoslijedom. Najprije umetnite manju ploču, zatim veću.

⚠ OPREZ!

Provjerite dali ste ispravno postavili unutarnje staklo na mjesto.

13.7 Ladica

Ladica za pohranu nalazi se ispod pećnice.

⚠ UPOZORENJE!

Ne stavlajte 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.

Strážnje 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 ako ...

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.
	Dodirнули ste 2 ili više senzorskih polja u isto vrijeme.	Dodirnite samo jedno polje senzora.
	Na upravljačkoj ploči postoje mrlje od vode ili masti.	Očistite upravljačku ploču.
Oglašava se zvučni signal i ploča se isključuje. Oglašava se zvučni signal kad se ploča isključuje.	Stavite nešto na jedno ili više senzorskih polja.	Uklonite predmet sa polja senzora.
Ploča se isključuje.	Nečime ste prekrili polje senzora  .	Uklonite predmet sa polja senzora.
Ploči za kuhanje potrebno je dugo vremena da zagrije posuđe.	Pogrešan promjer ili slaba kvaliteta posuđa.	Koristite posuđe namijenjeno indukciji s promjerom dna sličnim veličini polja kuhanja
Postavka topline mijenja se između dvije razine.	Funkcija upravljanja snagom djeluje.	Pogledajte poglavlje "Ploča za kuhanje - svakodnevna uporaba".
Senzorska polja postaju vruća.	Posuđe je preveliko ili ste ga stavili preblizu kontrolama.	Ako je moguće, veliko posuđe stavite na stražnje zone.
 pojavljuje se.	Automatsko isključivanje uključeno.	Isključite ploču za kuhanje i ponovno je uključite.
 pojavljuje se.	Funkcija uređaja za zaštitu djece ili blokiranje je uključena.	Pogledajte poglavlje "Ploča za kuhanje - svakodnevna uporaba".
 pojavljuje se.	Na zoni nema posuđa.	Stavite posuđe na zonu kuhanja.
	Posuđe za kuhanje nije ispravno.	Upotrijebite ispravno posuđe. Pogledajte poglavlje "Ploča za kuhanje - Savjeti i preporuke".
	Promjer dna posuđa premali je za polje za kuhanje.	Koristite posuđe s točnim dimenzijama.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
E i broj su prikazani.	Došlo je do pogreške u ploči za kuhanje.	Iskopčajte ploču za kuhanje iz napajanja na neko vrijeme. Isključite osigurač iz električnog sustava vašeg doma. Ponovno ga uključite. Ako se E ponovno pojavi, obratite se ovlaštenom servisnom centru.
E4 pojavljuje se.	Došlo je do pogreške na ploči za kuhanje jer je sadržaj u posudu ispario. Automatsko isključivanje i zaštita od pregrijavanja zona rade.	Isključite ploču za kuhanje. Uklonite vruće posuđe. Nakon otprilike 30 sekundi ponovno uključite zonu. Ako je bio problem u posudu, poruka o pogrešci se isključuje. Indikator preostale topline može ostati uključen. Pustite da se posuđe dovoljno ohladi. Provjerite je li vaše posuđe kompatibilno s pločom za kuhanje. Pogledajte poglavlje "Ploča za kuhanje - Savjeti i preporuke".
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 šifra pogreške koja nije u ovoj tablici.	Postoji električni kvar.	Pomoću kućnog osigurača ili sigurnosne sklopke u kutiji s osiguračima isključite pa ponovno uključite uređaj. Ako se na zaslonu ponovno prikaže šifra pogreške, obratite se službi za korisnike.
Na zaslonu se prikazuje "12.00".	Nestalo je struje.	Resetirajte sat.
Ne možete uključiti ili koristiti pećnicu. Zaslون 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 proizvodnju u skladu s EU uredbom o ekološkom dizajnu ploče za kuhanje

Identifikacija modela	LKI564267K	
Vrsta ploče za kuhanje	Ploča za kuhanje u samostojećem štednjaku	
Broj zona za kuhanje	4	
Toplinska tehnologija	Indukcija	
Promjer kružnih zona za kuhanje (Ø)	Lijeva stražnja	21.0 cm
	Desna stražnja	18.0 cm
	Desna prednja	14.0 cm
	Lijeva prednja	14.0 cm
Potrošnja energije po zoni za kuhanje (EC electric cooking)	Lijeva stražnja	175.0 Wh/kg
	Desna stražnja	170.0 Wh/kg
	Desna prednja	184.0 Wh/kg
	Lijeva prednja	184.6 Wh/kg
Potrošnja energije ploče za kuhanje (EC electric hob)	178.4 Wh/kg	
IEC/EN 60350-2 - Kućanski električni uređaji za kuhanje - 2. dio: Ploče za kuhanje - Metode za mjerenje učinkovitosti.		

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.
- Posuđe stavite izravno na središte zone kuhanja.
- Koristite preostalu toplinu za održavanje hrane toplom ili za njezino topljenje.

15.3 Informacije o proizvodu i List s informacijama o proizvodu u skladu s uredbama EU o označivanju energetske učinkovitosti i ekološkom dizajnu za pećnice

Naziv dobavljača	Electrolux
Identifikacija modela	LKI564267K 943005785
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
Glasnoća zvuka	58 l
Vrsta pećnice	Pećnica u samostojećem štednjaku
Mass	46.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Kućanski električni uređaji za kuhanje - 1. dio: Štednjaci, pećnice, parne pećnice i roštilji - Metode za mjerenje izvedbi.

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 Informacije o proizvodnji za potrošnju energije i maksimalno vrijeme do primjenjivog načina rada slabe snage


Potrošnja energije u stanju pripravnosti

0.8 W

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

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  s 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 leiате:
www.electrolux.com/support

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	33
2. OHUTUSJUHISED.....	36
3. PAIGALDAMINE.....	38
4. TOOTE KIRJELDUS.....	41
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	41
6. PIIIDIPLAAT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	42
7. PIIIDIPLAAT – NÕUANDED JA SOOVITUSED.....	45
8. PIIIDIPLAAT – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	47
9. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	48
10. AHI – KELLA FUNKTSIOONID.....	49
11. AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE.....	50
12. AHI – NÕUANDED JA SOOVITUSED.....	52
13. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	56
14. TÕRKEOTSING.....	58
15. ENERGIATÕHUSUS.....	61
16. KESKKONNAASPEKTID.....	63

1. ⚠ OHUTUSINFO

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

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

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

vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

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

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormust.
- Seadme paigaldamist ja toitekaabli 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 välistaimeri ega kaugjuhtimispuldi abil.

- HOIATUS: Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma rasva või õli ja jätate pliidi järelvalveta, 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 pliidi pinnale 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.
- Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidi element välja; ärge jääge lootma üksnes keedunõu detektorile.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Enne hooldustöid ühendage lahti elektritoide.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud

hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.

- Olge hoiusahtli käsitlemisel ettevaatlik. See võib kuumaks muutuda.
- Ahjuriili tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgeisina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Katkestusvahendid peavad olema juhtmestikuga ühendatud vastavalt juhtmete paigaldamise eeskirjadele.
- HOIATUS: Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja poolt valmistatud või tootja poolt heaks kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või seadmega kaasolevaid 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 kaasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Kõõgimööbli ja niši mõõtmed peavad olema sobivad.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Mõned seadme osad on voolupinge all. Katke seade mööbliga, et vältida ohtlike osade vastu minemist.
- Seadme küljed peavad jääma vastu teiste sama kõrgusega seadmete või kappide külgi.
- Ärge paigutage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad tulised

anumad ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.

- Paigaldage seadme alla stabiilne alus, et see ei saaks ümber minna. Vt jaotist "Paigaldamine".

2.2 Elektriühendus

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriõhutat pistikupesadele.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.

- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesas eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontakteid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Enne toitejuhtme pistikusse sisestamist sulgege korralikult seadme uks.

2.3 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse ja põletuse oht.
Elektrilöögi oht.

- Ärge muutke 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.
- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid töötavatest induktsiooniväljadest hoiduma vähemalt 30 cm kaugusele.
- 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 tuleohtlike või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.
- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.

HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
 - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
 - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
 - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
 - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Ärge hoidke tuliseid nõusid juhtpaneelil.
- Ärge laske nõul kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ja ärge laske esemetel ega keedunõudel seadmele kukkuda. Pind võib kahjustuda.
- Ärge 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 olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamisseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

2.6 Hooldus

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

2.7 Kõrvaldamine

HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

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

3. PAIGALDAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

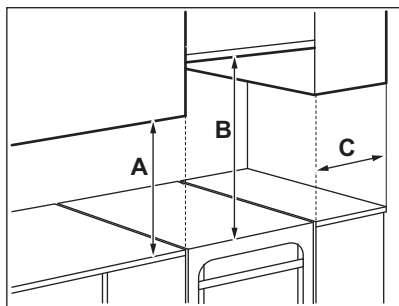
3.1 Seadme asukoht



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

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

Minimaalsete paigalduskauguste kohta leiате teavet tabelist.



Minimaalsed vahekaugused

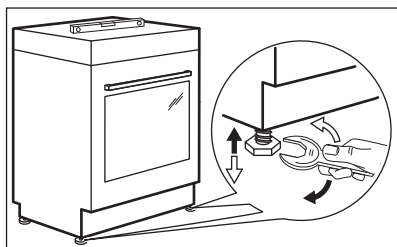
Mõõdud	mm
A	400
E	650
C	150

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!

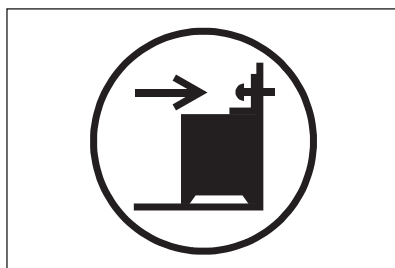
Veenduge, et kaldumisvastane kaitse on paigaldatud õigele kõrgusele.



Veenduge, et seadme taga olev pind on sile.

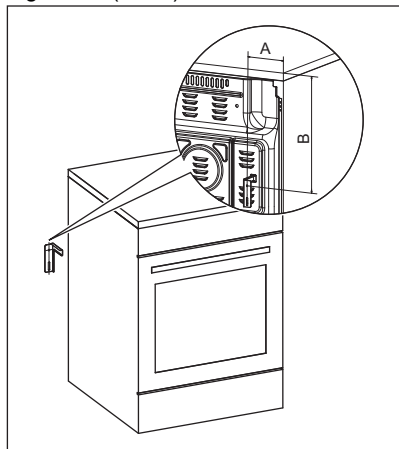
Te peate paigaldama kaldumisvastase kaitsme. Kui te seda ei paigalda, võib seade kaldesse minna.

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



1. Paigaldage kaldumisvastane kaitse B - 357 mm seadme ülapinnast allapoole ja - 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.

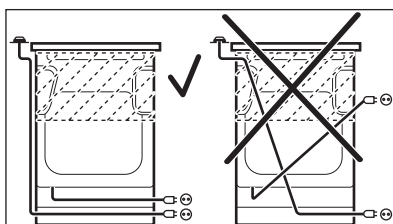
Soovitavad kaablitüübid erinevate faaside jaoks:

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



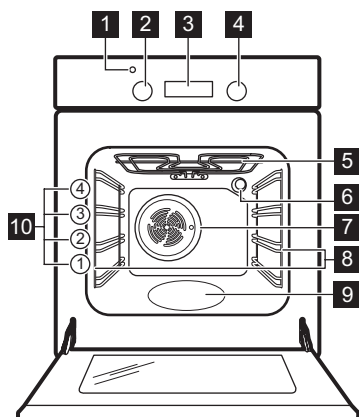
HOIATUS!

Toitekaabel ei tohi kokku puutuda joonisel välja toodud seadme osaga.



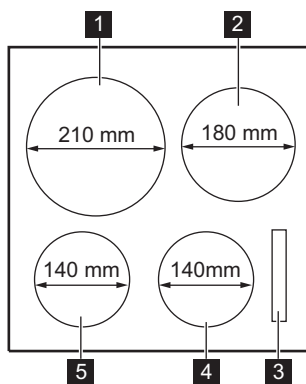
4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Üldine ülevaade.



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

4.2 Keeduala paigutus



- 1 Induktsioonkeeduväli 2300 W, millel on PowerBoost 3350 W
- 2 Induktsioonkeeduväli 1800 W, millel on PowerBoost 2800 W
- 3 Ekraan
- 4 Induktsioonkeeduväli 1400 W, millel on PowerBoost 2500 W
- 5 Induktsioonkeeduväli 1400 W, millel on PowerBoost 2500 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 seadme kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.
2. Seadke funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 1 h.
3. Valige funktsioon . Valige maksimaalne temperatuur. Selle funktsiooni maksimaalne temperatuur on 210 °C. Laske seadmel töötada 15 min.
4. Valige funktsioon . Valige maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.
5. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
6. Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikrokiudlapiga, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
7. Pange lisatarvikud ja eemaldatavad ahjuriiltoed tagasi oma kohale.

5.2 Kellaaja 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“.

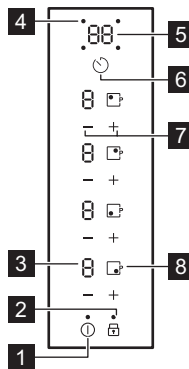
6. PLIIDIPLAAT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.




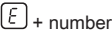




6.1 Pliidi juhtpaneel



Kasutage seadmega töötamiseks sensorvälju. Ekraanid, indikaatorid ja helid annavad teada, millised funktsioonid on sees.




Sensorväli	Funktsioon	Märkus
1 	Sees / Väljas	Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks.
2 	Lukk / Lapselukk	Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks.
3 -	Soojusastme näit	Soojusastme näitamiseks.
4 -	Keeduväljade taimerindikaatorid	Näitab, millise välja jaoks aeg on määratud.
5 -	Taimerinäidik	Aja näitamiseks minutites.
6 	-	Keeduvälja valimiseks.
7 + / -	-	Et seadistada kuumusaste või kellaaeg.
8 	PowerBoost	Funktsiooni sisselülitamiseks.

6.2 Kuumusastme näidud

Ekraan	Kirjeldus
	Keeduala inaktiveeritakse.
	Keeduala töötab. Täpp tähendab muudatust poole soojusastme võrra.
	PowerBoost on sees.
	Ilmnes tõrge.
	OptiHeat control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator): toiduvalmistamise jätkamine / soojashoidmine/ jääkkuumus.
	Lukk / Lapselukk on sisse lülitatud.
	Vale või liiga väike keedunõu või keeduväljal pole keedunõud.
	Automaatne väljalülitus on sisse lülitatud.


6.3 OptiHeat control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator)

HOIATUS!

   Kuni indikaator on nähtav, kaasneb põletusohu jääkkuumuse tõttu.

Induksioonkeeduväljad toodavad toiduvalmistamiseks vajalikku kuumust otse keedunõude põhjas. Klaaskeraamikat kuumutatakse kööginõude kuumusega.

Indikaatorid lülituvad sisse, kui keeduväli on kuum. Need näitavad kasutatavate keeduväljade jääkkuumuse taset:

 – jätkake küpsetamist.

 – soojashoidmine.

 – jääkkuumus.


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.

6.4 Sisse- ja väljalülitamine


Pliidi sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel .

6.5 Automaatne väljalülitus

Funktsioon lülitab pliidi automaatselt välja kui:

- kõik keeduväljad on välja lülitatud;
- pärast seadme käivitamist ei määrata kuumusastet;
- juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp) ja seda pole sealt 10 sekundi jooksul eemaldatud. Kostab helisignaali ja pliidiplaat lülitub välja. Eemaldage ese või puhastage juhtpaneel.
- pliit muutub liiga kuumaks (nt kui kastrul on tühjaks keenud). Enne pliidi uuesti kasutamist laske keeduväljal jahtuda.
- te kasutate valesid kööginõusid.





Kuvatakse sümbol  ja keeduväli lülitub 2 minuti pärast automaatselt välja.

- te ei pea keeduvälja välja lülitama või kuumusastet muutma; Mõne aja pärast kuvatakse  ja pliidiplaat lülitub välja.

Kuumusastme ja pliidi väljalülitumise aja suhe:

Kuumusastme	Pliidiplaat lülitub välja
1 - 2	6 tundi
3 - 4	5 tundi
5	4 tundi
6 - 9	1,5 tundi

6.6 Soojusaste

Soojusastme suurendamiseks puudutage . Soojusastme vähendamiseks puudutage . Keeduvälja väljalülitamiseks puudutage samaaegselt  ja .






6.7 Automaatne kuumutamine

Selle funktsiooni aktiveerimisel saate vajaliku kuumusastme kiiremini. Funktsioon seab mõneks ajaks kõrgeima kuumusastme ja langeb seejärel õigele kuumusastmele.



Funktsiooni aktiveerimiseks peab keeduväli olema külm.

Funktsiooni aktiveerimiseks keeduvälja jaoks:

vajutage  ( süttib). Vajutage kohe  ( süttib). Vajutage kohe , kuni ekraanil kuvatakse õige kuumusaste.

3 sekundi järel süttib .

Funktsiooni deaktiveerimiseks:

vajutage .

6.8 PowerBoost

See funktsioon võimaldab induktsioonkeeduväljadel täiendavat võimsust kasutada. Funktsiooni saab induktsioonkeeduvälja jaoks aktiveerida ainult piiratud ajaks. Selle aja möödudes lülitub induktsioonkeeduväli automaatselt tagasi kõrgeimale kuumusastmele.

Funktsiooni aktiveerimiseks keeduvälja jaoks:

vajutage  ( süttib).

Funktsiooni deaktiveerimiseks:

vajutage  või .






6.9 Taimer

• Pöördloendur

Seda funktsiooni võite kasutada ühe küpsetusseansi pikkuse valimiseks.



Kõigepealt valige keeduvälja kuumusaste, seejärel funktsioon.


Funktsiooni aktiveerimiseks või aja muutmiseks:


vajutage . Taimeri numbrid **00** ja indikaatorid  ja  ilmuvad ekraanile.  muutub punaseks ja  muutub valgeks.



Kui taimerit pole valitud, kustuvad kõik indikaatorid 3 sekundi pärast.

Vajutage **+** või **-**, et määrata aeg (00–99 minutit). 3 sekundi pärast alustab taimer automaatselt mahalugemist. Indikaatorid , **+** ja **-** kaovad ekraanilt.  jääb punaseks.



Kui taimer lõpetab mahaloenduse, kõlab signaal ja **00** vilgub. Signaali peatamiseks vajutage .

Funktsiooni deaktiveerimiseks: vajutage . Indikaatorid **+** ja **-** süttivad. Kasutage nuppe **-** või **+**, et valida ekraanil **00**. Teise võimalusena seadke kuumusaste väärtusele **0**. Selle tulemusel kostab signaal ja taimer tühistatakse.

6.10 Lukk

Saate keeduväljade kasutamise ajal juhtpaneeli lukustada. See hoiab ära kuumusastme tahtmatu muutmise.

Seadke esmalt kuumusaste.

Funktsiooni aktiveerimiseks: vajutage .  süttib 4 sekundiks. Taimer jääb nähtavale.




Funktsiooni deaktiveerimiseks puudutage . Eelmine kuumusaste lülitub sisse.







Kui lülitate pliidi välja, deaktiveerite ka selle funktsiooni.

6.11 Lapselukk

See funktsioon hoiab ära pliidi juhusliku sisselülitamise.

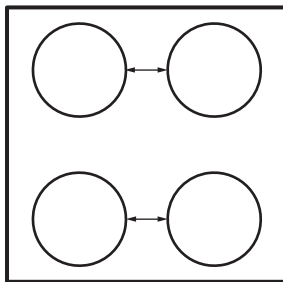
Funktsiooni aktiveerimiseks: lülitage pliidiplaat sisse funktsiooniga . Ärge seadke mingisugust kuumusastet. Vajutage  4 sekundit.  süttib. Lülitage pliiit välja  abil.

Funktsiooni deaktiveerimiseks: lülitage pliidiplaat sisse funktsiooniga . Ärge seadke mingisugust kuumusastet. Vajutage  4 sekundit.  süttib. Lülitage pliiit välja  abil.

Funktsiooni tühistamiseks ainult ühe küpsetusaja jooksul: lülitage pliidiplaat sisse funktsiooniga .  süttib. Puudutage  4 sekundit. **Valige kuumusaste 10 sekundi jooksul.** Nüüd saate pliiiti kasutada. Kui lülitate pliidi välja  abil, aktiveeritakse funktsioon uuesti.

6.12 Toitehaldus-funktsioon

- Keedualad rühmitatakse vastavalt oma asukohale ja pliidi faaside arvule. Vaadake joonist.
- Igal faasil on maksimaalne elektrivõimsus.
- Funktsioon jagab võimsuse samasse faasi ühendatud keedualade vahel.
- Funktsioon lülitub sisse, kui ühte faasi ühendatud keeduväljade koguvõimsus ületatakse.
- Funktsioon vähendab samasse faasi ühendatud keedualade võimsust.
- Vähendatud võimsusega keeduväljade soojusaste vaheldub kahe taseme vahel.



7. PIIIDIPLAAT – NÕUANDED JA SOOVITUSED

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Keedunõud



Induktsiooniladel tekitab tugev elektromagnetväli kööginõus kuumuse väga kiiresti.



Kasutage induktsiooniladega sobivaid nõusid.

Keedunõu materjal

- **sobiv:** malm, teras, emailitud teras, roostevaba teras, mitmekihilise põhjaga (vastava tootjapoolse tähistusega).
- **mittesobiv:** alumiinium, vask, messing, klaas, keraamika, portselan.

Keedunõud võib induktsioonpliidiplaadil kasutada, kui:

- vesi hakkab keeduvälja kõrgeima soojusastme valimisel väga kiirelt keema.
- magnet tõmbub keedunõu põhjale.



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

Keedunõu mõõtmed

Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt keedunõu põhja suurusega. Sobivaid keedunõu mõõtmeid vt tabelist „Keeduväljade tehnilised näitajad“.

Pange keedunõu valitud keeduvälja keskele.

Optimaalse soojusülekande tagamiseks kasutage keedunõud, mille põhja läbimõõt vastab keeduvälja suurusele (keedunõu max läbimõõdule tehnilistes andmetes).

7.2 Keeduväljade tehnilised näitajad

Keeduväli	Minimaalne kööginõu diameeter (mm)
Vasak tagumine	180

Keeduväli	Minimaalne kööginõu diameeter (mm)
Parem tagumine	150
Parem eesmine	125
Vasak eesmine	125

7.3 Müra töötamise ajal



Need helid on normaalsed ega ole märgiks pliidi rikkest. Kööginõuga seotud helid sõltuvad kööginõu materjalist ja kasutatavast võimsustasemest.

Kööginõuga seotud helid:

- praksumised: kööginõud on valmistatud erinevatest materjalidest (mitmekihiline konstruktsioon).
- vilinad: kasutate suure võimsusega keeduvälja ja kööginõud on valmistatud erinevatest materjalidest (mitmekihiline konstruktsioon).
- pirin: kasutate suurt võimsust.

Pliidiga seotud helid:


- klõpsud: toimuvad elektrilised lülitused.
- susisemine, sumin: ventilaator töötab.
- rütmiline heli: kööginõu on tuvastatud.

7.4 Lihtsustatud toiduvalmistamise juhend

Soojusastmete ja keeduvälja tarbitava energia vahel ei ole otsest seost. Soojusastet suurendades ei suurene energiatarve proportsionaalselt. See tähendab, et keskmise soojusastmega keeduväli kasutab vähem kui poolt oma võimsusest.



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 vaikselt, 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.
5. - 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, frittige friikartulid).		
	Keetke suures koguses vett. PowerBoost on sisse lülitatud.		

8. Pliidiplaad – puhastus ja hooldus

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Üldteave

- Puhastage pliiti iga kord pärast kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta kuidagi pliidi tööd.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
- Kasutage alati klaaspinnaga pliitide jaoks soovitatud kaabitsat. Kasutage kaabitsat ainult lisavahendina klaasi puhastamiseks pärast tavapärase puhastusprotseduuri.

HOIATUS!

Ärge kasutage klaaspinna puhastamiseks nuge ega muid teravaid metalltööriistu.

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, rasvaplekid, metalse läikega plekid. Puhastage pliiti niiske lapiga

mitteabrasiivse pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga.

- **Metalse läikega pleki eemaldamine:** kasutage vee ja äädika lahust ja

puhastage selles niisutatud lapiga pliidipinda.

9. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 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 Jahutusventilaator

Seadme töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Seadet välja lülitades veenduge, et nii seadme funktsioonide kui ka temperatuurinupp on mõlemad väljas-asendis. Vastasel juhul jätkab jahutusventilaator töötamist.

9.4 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 kookide küpsetamiseks.



Tavapärane küpsetamine

Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.



Kiirgrill

Suuremas koguses õhemate toiduainete grillimiseks ja leiva röstimiseks.



Turbogrill

Suure kondiga lihatükkide või linnuliha tükkide röstimiseks ühel niilitasandil. 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 soovitusused“ jaotisest Niiske küpsetus pöördõhuga.



AirFry/ Pöördõhk

Praadimiseks vähese 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 Tavapärane küpsetamine puhul.



Sulatamine

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

9.5 Funktsiooni aktiveerimine: SteamBake

See funktsioon võimaldab küpsetamisel tõhusamat niiskuse kasutamist.



HOIATUS!

Põletuste ja seadme kahjustamise oht.

Eraldud 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.

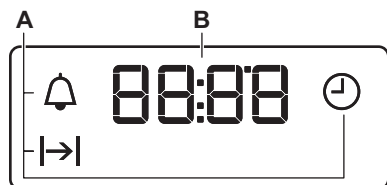


HOIATUS!

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.

Nupp	Funktsioon	Kirjeldus
+	PLUSS	Kellaaja seadmiseks.

10.3 Kellafunktsioonide tabel

Kella funktsioon	Kasutamine
🕒 KELLAAEG	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

- Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
- Vajutage järjest 🕒, kuni ⌚ hakkab vilkuma.
- Vajutage + või – KESTUSE aja valimiseks.

Ekraanil kuvatakse ⌚.

- Kui aeg saab täis, vilgub ⌚ ja kostab helisignaali. Seade lülitub automaatselt välja.
- Vajutage suvalist nuppu, et helisignaali välja lülitada.
- Keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.

10.5 MINUTILUGEJA määramine

- Vajutage järjest 🕒, kuni 🔔 hakkab vilkuma.

- Vajutage + või – vajaliku aja valimiseks.

Minutilugeja hakkab automaatselt tööle 5 sekundi pärast.

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

10.6 Kellafunktsioonide tühistamine

- Vajutage järjest 🕒, kuni soovitud funktsiooni indikaator hakkab vilkuma.
- Vajutage ja hoidke –. Kellafunktsioon lülitub mõne sekundi pärast välja.

11. AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE

⚠️ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Tarvikute sisestamine

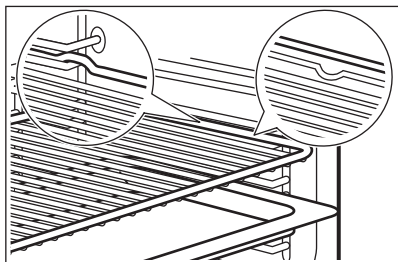
Olenevalt mudelist on saadaval lisatarvikud. Skannige QR-kood, et kontrollida, kuidas kasutada seadmega kaasasolevaid lisatarvikuid. Lisatarvikuid saate eraldi tellida. Lisateabe saamiseks pöörduge kohaliku edasimüüja poole.



Väikesed sälgud suurendavad ohutust ja tagavad kaldekaitse. Need on ka

ümberrühkuvastased seadmed. Kõrge ääris ahjuplaadi ümber ei lase kõõginõudel ahjuplaadilt maha libiseda.

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



Kui teie küpsetusplaadil on kalle, paigutage see ahju sisemuse tagaosas 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.

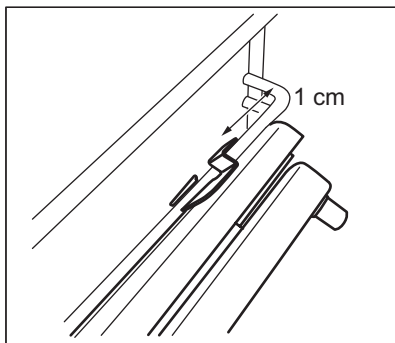
11.2 Teleskoopsiinid



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

Teleskoopsiinide paigaldamine

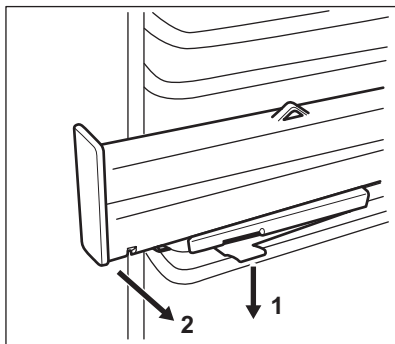
1. Keerake teleskoopsiini umbes 90°.
2. Libistage teleskoopsiini tagaosas olev fiksaator ahjuriuli toe külge. Veenduge, et paigaldate teleskoopsiini ahju õigele poolele.



3. Keerake teleskoopsiini õigesse asendisse. Teleskoopsiini ühes otsas asuv kinnitusdetail peab olema suunatud ülespoole.
4. Lükake teleskoopsiini lõpuni ahju tagaseinani.
5. Lükake teleskoopsiini eesmine osa ahjuriuli toe vastu. Kui eesmise osa fiksaator õigesti kohale kinnitub, kostab klõpsatus.
6. Teise teleskoopsiini paigaldamiseks korrake samu toiminguid. Jälgige, et mõlemad teleskoopsiinid oleksid samal kõrgusel.

Teleskoopsiinide eemaldamine

1. Vajutage ja hoidke teleskoopsiini eesmises osas asuvat fiksaatorit.



2. Tõmmake siini eesmine osa ahjuriuli toe küljest eemale.
3. Keerake teleskoopsiini umbes 90°.
4. Tõmmake siini tagumine osa ahjuriuli toe küljest eemale.
5. Teise teleskoopsiini eemaldamiseks korrake samu toiminguid.

12. AHI – NÕUANDED JA SOOVITUSED

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



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

12.1 SteamBake



Enne eelsoojendamist peab veeanuma täitmise ajal olema ahi külm.

Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: SteamBake"

Küpsetised

Toit	Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse (ml)	Temperatuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riuli asend	Lisatarvikud
Sai ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Kasutage küpsetusplaati.
Kuklid, saiakesed ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Kodune pitsa ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Kasutage küpsetusplaati.
Focaccia ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Kasutage küpsetusplaati.
Küpsised, koogikesed, croissantid ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Kasutage küpsetusplaati.
Ploomikook, õunakook, kaneelirullid ¹⁾	100	180	20	2	Kasutage koogivormi.

¹⁾ Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 5 minutit.

Külmutatud küpsetised

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

¹⁾ Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 10 minutit.

Valmistoidu soojendamine

Toit	Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse (ml)	Temperatuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riuli asend	Lisatarvikud
Sai	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Kuklid, saiakesed	100	110	10 - 20	2	Kasutage küpsetusplaati.
Kodune pitsa	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Kasutage küpsetusplaati.
Köögiviljad	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Riis	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
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 sealiha	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
Leib ja pitsa				
Kuklid	190	25 - 30	2	küpsetusplaat või sügav pann
Kuklid, saiakesed	200	40 - 45	2	küpsetusplaat või sügav pann
Külmutatud pitsa 350 g	190	25 - 35	2	traatrest

Toit	Temperatuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riili asend	Lisatarvikud
Koogid küpsetusplaadil				
Rullbiskviit	180	20 - 30	2	küpsetusplaat või sügav pann
Šokolaadikook	180	35 - 45	2	küpsetusplaat või sügav pann
Koogid vormis				
Suflee	210	35 - 45	2	kuus keraamilist ahjuvormi traatrestil
Biskviitainast põhi	180	25 - 35	2	pirukavorm traatrestil
Keeks	150	35 - 45	2	koogivorm traatrestil
Kala				
Kala küpsetuskotis 300 g	180	25 - 35	2	küpsetusplaat või sügav pann
Terve kala 200 g	180	25 - 35	2	küpsetusplaat või sügav pann
Kalafilee 300 g	180	30 - 40	2	pitsaplaat traatrestil
Liha				
Liha küpsetuskotis 250 g	200	35 - 45	2	küpsetusplaat või sügav pann
Lihavardad 500 g	200	30 - 40	2	küpsetusplaat või sügav pann
Väikesed küpsetised				
Küpsised	170	25 - 35	2	küpsetusplaat või sügav pann
Makroonid	170	40 - 50	2	küpsetusplaat või sügav pann
Muffinid	180	30 - 40	2	küpsetusplaat või sügav pann
Soolaküpsised	160	25 - 35	2	küpsetusplaat või sügav pann
Muretainaküpsised	140	25 - 35	2	küpsetusplaat või sügav pann
Korvikesed	170	20 - 30	2	küpsetusplaat või sügav pann
Taimetoitlastele				
Kõõgiviljasegu kotis 400 g	200	20 - 30	2	küpsetusplaat või sügav pann
Omlett	200	30 - 40	2	pitsaplaat traatrestil
Kõõgiviljad küpsetusplaadil 700 g	190	25 - 35	2	küpsetusplaat või sügav pann

12.3 AirFry

Pagaritooted

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

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

Kartulitooted

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

Värsked köögiviljad

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

¹⁾ 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)	Tavapärane küpsetamine	160	küpsetusplaat	3	20 - 30
Väikesed koogid (16 tk plaadil)	Ventilaatoriga küpsetamine	150	küpsetusplaat	3	20 - 30
Väikesed koogid (16 tk plaadil)	Pöördõhk	160	küpsetusplaat	1 + 3	30 - 40
Õunapirukas (2 küpsetusvormi, Ø 20 cm, paigutatud diagonaalselt)	Tavapärane küpsetamine	190	traatrest	1	65 - 75

Toit	Funktsioon	Tempera- tuur (°C)	Lisatarvikud	Riuli asend	Kellaeg (min)
Õunapirukas (2 küpsetus- vormi, Ø 20 cm, paiguta- tud diagonaalselt)	Ventilaatoriga küp- setamine	180	traatrest	2	70 - 80
Rasvatu keeks	Tavapärane küpse- tamine	180	traatrest	2	20 - 30
Rasvatu keeks	Ventilaatoriga küp- setamine	160	traatrest	2	25 - 35
Rasvatu keeks	Pöördõhk	170	traatrest	1 + 3	30 - 40
Liivaküpsised/soolapul- gad	Tavapärane küpse- tamine	140	küpsetusplaat	3	15 - 30
Liivaküpsised/soolapul- gad	Ventilaatoriga küp- setamine	140	küpsetusplaat	3	20 - 30
Liivaküpsised/soolapul- gad	Pöördõhk	140	küpsetusplaat	1 + 3	15 - 30
Röstleib/-sai	Kiirgrill	250	traatrest	3	5 - 10
Veiselihapihv ¹⁾	Turbogrill	250	traatrest või sügav pann	3	15-20 se- kundit ühelt poolt; 10-15 se- kundit tei- selt poolt

¹⁾ Eelsoojendage ahju 10 minutit.

13. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

13.1 Märkused puhastamise kohta

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

Kasutage metallpindade puhastamiseks ettenähtud puhastusainet.

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

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

Eemaldage tugev mustus spetsiaalse ahjupuhastiga. Ärge kandke katalüütilisele pinnale ahjupuhastit.

Ärge puhastage mitterakkuva 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 niiskurežiimil küpsetamist veeanumasse kogunenud lubjasettejäädid.



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 lubjasettejäädid lahustada.
3. Puhastage ahjuõõnsus sooja vee ja lahja pesuvahendiga.

13.4 Restitugede

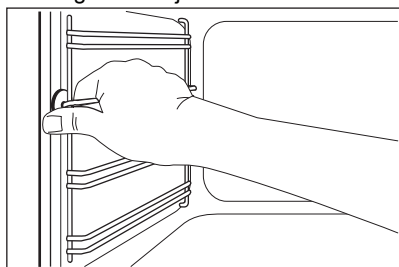
Ahju puhastamiseks eemaldage restitoid .



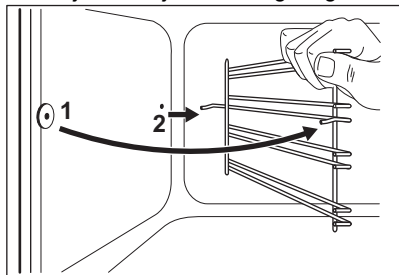
ETTEVAATUST!

Olge restitugede eemaldamisel ettevaatlik.

1. Tõmmake ahjuresti tugede esiosa külgeina küljest lahti.



2. Tõmmake ahjuresti toe tagaosas külgeina 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

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



HOIATUS!

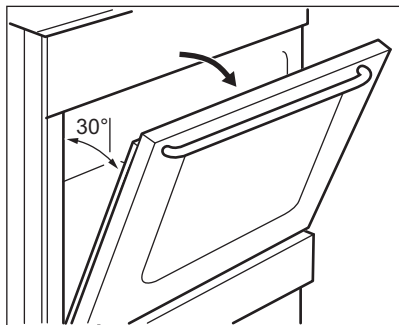
Hoidke puhastamise ajal uks kergelt lahti. Kui uks on lõpuni lahti, võib see ootamatult sulguda ja põhjustada kahjustusi.



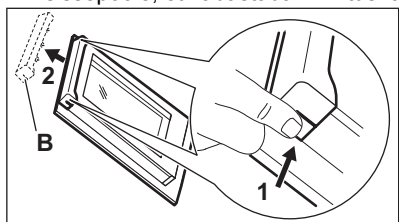
HOIATUS!

Ärge kasutage seadet ilma klaaspaneelideta.

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



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



3. Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.

⚠ HOIATUS!

Kui te ukspaneele välja tõstate, üritab uks sulguda.

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

Pärast puhastamist paigutage klaaspaneelid ja ahju uks tagasi kohale. Korrake ülaltoodud samme vastupidises järjestuses. Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem.

⚠ ETTEVAATUST!

Veenduge, et paigaldate sisemise klaaspaneeli oma kohale õigesti.

13.7 Sahtel

Hoiusahtel on ahjuõõnsuse all.

⚠ HOIATUS!

Ärge pange toitu sahtlisse.

⚠ HOIATUS!

Ärge hoidke sahtlis kergesti süttivaid 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.
Pliidiplaati ei saa käivitada või kasutada.	Kaitse on vallandunud.	Käivitage pliidiplaat uuesti ja seadke soojusaste vähemalt 10 sekundi jooksul.
	Puudutasite samaaegselt 2 või enamat puuteala.	Puudutage ainult ühte puuteala.
	Juhtpaneelil on vesi või rasvapekid.	Puhastage juhtpaneel.
Kostab helisignaali ja pliidiplaat lülitub välja. Pliidiplaadi välja lülitumisel kostab helisignaali.	Olete asetanud midagi ühele või enamale andurialale.	Eemaldage andurialadelt mistahes esemed.
Pliidiplaat lülitub välja.	Olete asetanud midagi andurialale  .	Eemaldage andurialalt mistahes esemed.
Keedunõu ülessoojendamiseks kulub liiga kaua aega.	Keedunõu läbimõõt või kvaliteet pole sobiv.	Kasutage induktsioonpliidile mõeldud keedunõud, mille põhja läbimõõt vastab keeduvälja suurusel.
Soojusaste lülitub ühelt astmelt teisele.	Toitehaldusfunktsioon on sees.	Vt jaotist "Pliidiplaat – igapäevane kasutamine".
Andurialad muutuvad kuumaks.	Kööginõu on liiga suur või on paigutatud juhtelementidele liiga lähedale.	Asetage suuremad kööginõud tagumistele keedusoonidele.
 hakkab tööle.	Automaatne väljalülitus on sisse lülitatud.	Lülitage pliidiplaat välja ja uuesti sisse.
 hakkab tööle.	Lapselukk või klahvilukk on sees.	Vt jaotist "Pliidiplaat – igapäevane kasutamine".
 hakkab tööle.	Alal ei ole ühtegi keedunõud.	Asetage alale kööginõu.
	Kööginõu on vale.	Kasutage õigeid kööginõusid. Vt jaotist "Pliidiplaat – Nõuanded ja soovitusid".
	Nõu põhja läbimõõt on liiga väike.	Kasutage sobivate mõõtudega keedunõusid.
 ja number lülitub sisse.	Pliidiplaadil on tõrge.	Eemaldage pliidiplaat mõneks ajaks vooluvõrgust. Lülitage kaitse maja elektrisüsteemist välja. Lülitage see uuesti sisse. Kui  ilmub uuesti, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
E4 hakkab tööle.	Pliidil ilmnes tõrge, kuna keedunõu on tühjaks keenud. Automaatne väljalülitusfunktsioon ja ülekuumenemise kaitse on sisse lülitatud.	Lülitage pliit välja. Eemaldage kuum keedunõu. Umbes 30 sekundi pärast aktiveerige tsoon uuesti. Kui probleemi põhjustas keedunõu, sõnum kustub. Jääkkuumuse indikaator võib põlema jääda. Laske keedunõul piisavalt maha jahtuda. Kontrollige, kas teie kööginõud ühilduvad pliidiplaadiga. Vt jaotist "Pliidiplaat – Nõuanded ja soovitusused".
Ahi ei kuumene.	Ahi on välja lülitatud.	Lülitage ahi sisse.
	Vajalikud seadistused on tegemata.	Veenduge, et seadistused on õiged.
	Kell ei ole seatud.	Seadke kell.
Valgusti ei põle.	Lamp on defektne.	Asendage lambipirn uuega.
Toidule ja ahjuõõnde koguneb auru ja kondensvett.	Toit on jäänud liiga kauaks ahju.	Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust hiljemalt 15–20 minuti pärast välja võtta.
Toidu valmimiseks kulub liiga palju aega või toit valmib liiga kiiresti.	Temperatuur on liiga madal või liiga kõrge.	Vajadusel reguleerige temperatuuri. Järgige kasutusjuhendis toodud nõuannet.
Ekraanil kuvatakse tõrkekood, mida tabelis ei leidu.	Tegemist on elektrilise rikkega.	Lülitage seade välja ja taas sisse, kasutades elektrikilbis olevat peakaitset või ohutuslülitit. Kui ekraanil kuvatakse uuesti tõrkekood, siis võtke ühendust klienditeenindusosakonnaga.
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 soovitusused".
Vesi valgub veesüvendist välja.	Ahjuõõnsuse süvendis on liiga palju vett.	Lülitage ahi välja ja veenduge, et seade on maha jahtunud. Eemaldage liigne vesi lapi või käsna. Lisa-ge veesüvendisse õige kogus vett. Vt vastavat toimingut kirjeldust.

14.2 Hooldusandmed

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

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

Soovitame kirjutada andmed siia:

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

15. ENERGIATÕHUSUS

15.1 Pliidi tooteteave vastavalt ELi ökodisaini määrustele

Mudeli tunnus	LKI564267K		
Pliidiplaadi tüüp	Pliidiplaat eraldiseisva pliidi sees		
Keedualade arv	4		
Kuumutustehnoloogia	Induktsioon		
Ringikujuliste keedualade läbimõõt (Ø)	Vasak tagumine	21.0 cm	
	Parem tagumine	18.0 cm	
	Parem eesmine	14.0 cm	
	Vasak eesmine	14.0 cm	
Energiatarve keeduvälja kohta (EC electric cooking)	Vasak tagumine	175.0 Wh/kg	
	Parem tagumine	170.0 Wh/kg	
	Parem eesmine	184.0 Wh/kg	
	Vasak eesmine	184.6 Wh/kg	
Pliidiplaadi energiatarve (EC electric hob)	178.4 Wh/kg		

IEC/EN 60350-2 - Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – Osa 2: Pliidiplaadid – Toimivuse mõõtemetodid.

15.2 Pliidiplaat – Energiasäästlik

Alljärgnevate soovitude järgimisel saate igapäevase toiduvalmistamise ajal energiat säästa.

- Kui kuumutate vett, kasutage ainult vajalikku kogust.

- Võimalusel pange nõule alati kaas peale.
- Pange nõu otse keeduala keskele.
- Toidu soojashoidmiseks või sulutamiseks kasutage jääkkuumust.

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

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	LKI564267K 943005785
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	46.0 kg

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

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 energiat kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiimi.

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



Ooterežiimis tarbitav võimsus

0.8 W

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

20 min

16. 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 pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

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

electrolux.com

701134109-B-412025



CE