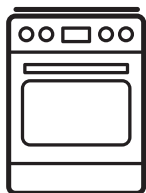




# Electrolux



[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



**LKR540200W**

**LKR540200X**

**ET** Kasutusjuhend | **Pliit**

**2**

**PL** Instrukcja obsługi | **Kuchenska**

**24**



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



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

Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| 1. OHUTUSINFO.....                           | 2  |
| 2. OHUTUSJUHISED.....                        | 5  |
| 3. PAIGALDAMINE.....                         | 7  |
| 4. TOOTE KIRJELDUS.....                      | 10 |
| 5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....              | 10 |
| 6. PLIIDIPLAAT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....  | 11 |
| 7. PLIIDIPLAAT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID..... | 12 |
| 8. PLIIDIPLAAT – PUHASTUS JA HOOLDUS.....    | 13 |
| 9. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....          | 14 |
| 10. AHI – KELLA FUNKTSIOONID.....            | 15 |
| 11. AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE.....          | 16 |
| 12. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....        | 16 |
| 13. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS.....           | 18 |
| 14. VEAOTSING.....                           | 20 |
| 15. ENERGIATÕHUSUS.....                      | 21 |
| 16. JÄÄTMEKÄITLUS.....                       | 23 |

## 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.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

## **1.2 Üldine ohutus**

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskooormust.
- Seadme paigaldamist ja toitekaablit vahetamist on lubatud teostada ainult kvalifitseeritud töötajatel.
- Tagapaneeli temperatuuri tõttu tuleb selle seadme vooluvõrku ühendamisel kasutada H05VV-F-tüüpi juhet.
- See seade on mõeldud kasutamiseks kõrgusel kuni 2000 m merepinnast.
- See seade pole mõeldud kasutamiseks laevadel, paatides või muudel alustel.
- Ülekuumenemise vältimiseks ärge paigaldage seda seadet katteukse taha.
- Ärge paigaldage seadet platvormile.
- Ärge kasutage seadet välistaimeriga ega kaugjuhtimispuldi abil.

- HOIATUS: Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma rasva või õli ja jätate pliidi 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.
- 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 külgešina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Katkestusvahendid peavad olema juhtmestikuga ühendatud vastavalt juhtmete paigaldamise eeskirjadele.
- HOIATUS: Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja poolt valmistatud või tootja poolt heaks kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või seadmega kaasasolevaid pliidi kaitsevõresid. Ebasobiva kaitsevõre kasutamine võib kaasa tuua õnnetuse.

## 2. OHUTUSJUHISED

### 2.1 Paigaldamine



#### HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Kõõgimööbli ja niši mõõtmed peavad olema sobivad.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Mõned seadme osad on 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 pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt loigseb, ärge pange sinna toitepistikut.

- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Enne toitejuhtme pistikusse sisestamist sulgege korralikult seadme uks.

## 2.3 Kasutamine

### HOIATUS!

Vigastuse ja põletuse oht.  
Elektrilöögi oht.

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

### HOIATUS!

Tulekahju ja plahvatuse oht.

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aineid. Kui kasutate toiduvalmistamiseks rasva või õli, vältige nende kokkupuudet leekide või kuumutatud esemetega.

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

### HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- E-mailihi 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.
- 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, küürimiskäsku, 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.

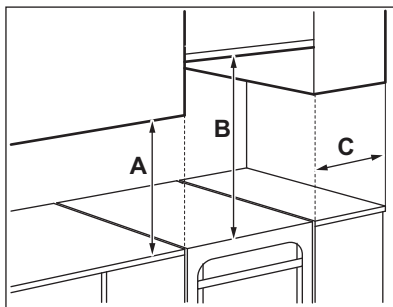
## 3.1 Seadme asukoht

### i

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

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

Minimaalsete paigalduskauguste kohta leiate teavet tabelist.



## Minimaalsed vahekaugused

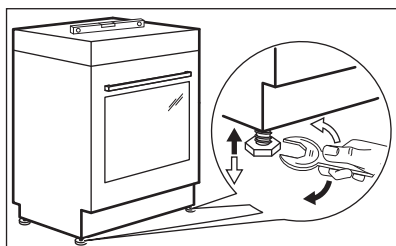
| Mõõdud | mm  |
|--------|-----|
| A      | 400 |
| B      | 650 |
| C      | 150 |

## 3.2 Tehnilised andmed

|              |            |
|--------------|------------|
| Pinge        | 230 V      |
| Sagedus      | 50 - 60 Hz |
| Seadme klass | 1          |

| Mõõdud  | mm  |
|---------|-----|
| Kõrgus  | 858 |
| Laius   | 500 |
| Sügavus | 600 |

## 3.3 Seadme loodimine



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

## 3.4 Kaldumisvastane kaitse

Enne kaldumisvastase kaitse kinnitamist seadke seade sobivas kohas õigele kõrgusele.



### ETTEVAATUST!

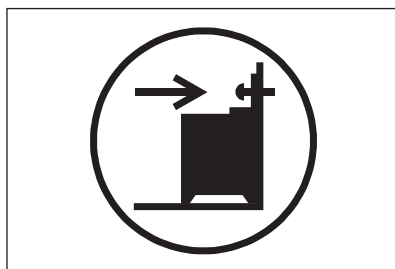
Veenduge, et kaldumisvastane kaitse on paigaldatud õigele kõrgusele.



Veenduge, et seadme taga olev pind on sile.

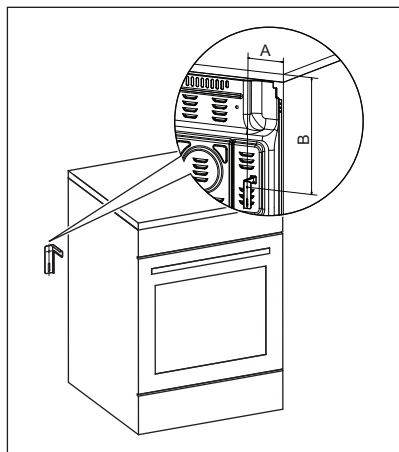
Te peate paigaldama kaldumisvastase kaitsme. Kui te seda ei paigalda, võib seade kaldesse minna.

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



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





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



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



#### ETTEVAATUST!

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

### 3.5 Elektriinstallatsioon



#### HOIATUS!

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

Seadmega ei kaasne toitepistikut ega toitekaablit.



#### HOIATUS!

Enne kui ühendate toitekaabli konnektoriterminaliga, 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.

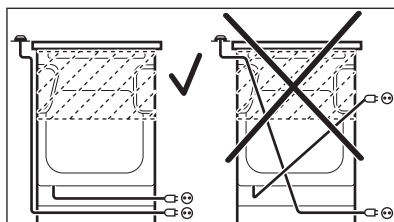
#### Soovitavad kaablitüübid erinevate faaside jaoks:

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



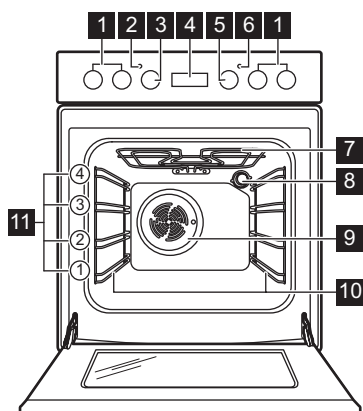
#### HOIATUS!

Toitekaabel ei tohi kokku puutuda joonisel välja toodud seadme osaga.



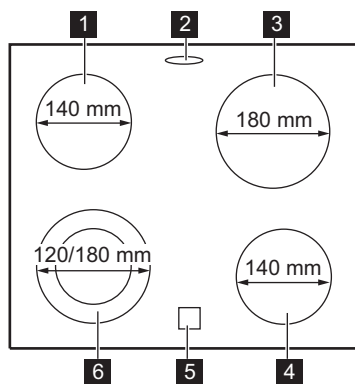
## 4. TOOTE KIRJELDUS

### 4.1 Üldine ülevaade



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

### 4.2 Keeduala paigutus



- 3 Keeduväli 1800 W
- 4 Keeduväli 1200 W
- 5 Jääkkuumuse indikaator
- 6 Keeduväli 700/1700 W

- 1 Keeduväli 1200 W
- 2 Auru väljalaskeava – arv ja asukoht sõltuvad mudelist

### 4.3 Lisatarvikud

- **Traatrest**  
Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Küpsetusplaat**  
Kookide ja küpsiste jaoks.
- **Valikulised teleskoopsiinid**  
Restide ja plaatide jaoks. Saate neid tellida eraldi.
- **Hoiusahtel**  
Hoiusahtel on ahjuõõnsuse all.

## 5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

### ⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 5.1 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

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

1. Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.
2. Valige 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 ahjuriilid 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 muutmine



Te ei saa muuta kellaage, kui mõni funktsioon töötab.

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

# 6. PLIIDIPLAAT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 6.1 Keeduväljade kirjeldus

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

## 6.2 Kuumusastmed

| Sümbolid | Funktsioon              |
|----------|-------------------------|
|          | Väljas-asend            |
|          | Kaheringiline keeduvälj |
|          | Soojashoidmine          |

### Sümbolid Funktsioon

1 - 9 Kuumusastmed



Energiatarbimise vähendamiseks kasutage jääksoojust. Deaktiveerige keeduala umbes 5–10 minutit enne küpsetamise lõppu.

Keerake valitud keeduvälja nuppu, et valida sobiv soojusaste.

Süttib pliidi juhtindikaator.

Küpsetamise lõpetamiseks keerake nupp väljas-asendisse.

Kui kõik keedualad on deaktiveeritud, kustub pliidi märgutuli.

### 6.3 Lihtsa keeduvälja kasutamine

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



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



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

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

Soojeneva pinna suurst saab kohandada vastavalt keedunõu mõõtmetele.

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

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

### 6.5 Jääkuumuse indikaator



#### HOIATUS!

Niikaua kui indikaator on sees, kaasneb põletusohu jääkuumuse tõttu.

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

Indikaatorid võivad sisse lülituda ka:

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

Indikaator kaob, kui keeduala on jahtunud.

## 7. PLIIDIPLAAT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



#### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 7.1 Keedunõud

Küpsetustelemendid sõltuvad keedunõu materjalist



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

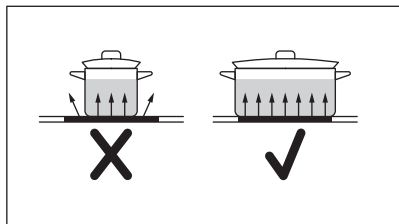


Ärge kasutage keraamilisel pliidiil esiletungivate servade ega vagudega keedunõusid, nt valumalmist panne. Need võivad pliidi pinda kriimustada või kraapida.



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

Energia säästmiseks ja pliidi nõuetekohase toimivuse tagamiseks peab kasutatava keedunõu põhi olema sobiva läbimõõduga (vähemalt sama suur kui keeduala läbimõõt).



## 7.2 Lihtsustatud toiduvalmistamise juhend



Tabelis olevad andmed on üksnes suunavad.

| Kuumusastme | 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 omlettid, 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.                                                                                |
| 6 - 7       | Kerge praadimine: eskalopid, vasikaliha, cordon bleu, kotletid, karbonaad, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud. | vastavalt vajadusele | Vajadusel keerake ümber.                                                                                               |
| 7 - 8       | Tugev praadimine, kartulipannkoogid, seljatükid, steigid.                                                                           | 5 - 15               | Vajadusel keerake ümber.                                                                                               |
| 9           | Keetke vesi, keetke pasta, pruunistage liha (guljašš, hautatud liha, frittige friikartulid).                                        |                      |                                                                                                                        |

## 8. PLIIDIPLAAT – PUHASTUS JA HOOLDUS



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 8.1 Üldteave

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

- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta kuidagi pliidi tööd.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
- Kasutage alati klaaspinnaga pliitide jaoks soovitatud kaabitsat. Kasutage kaabitsat ainult lisavahendina klaasi puhastamiseks pärast 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, rasvapekid, metalse läikega plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrasiivse pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliit pehme lapiga.
- **Metalse läikega pleki eemaldamine:** kasutage küpsetuspulbri ja sidrunimahla või äädika segu.

## 9. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 9.1 Ahju sisse- ja väljalülitamine

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

Tuli süttib, kui ahi töötab.



Kuumutuseta funktsioonide jaoks ei ole temperatuuri vaja valida.

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

## 9.2 Turvatermostaat

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

## 9.3 Ahju funktsioonid

- 0 Väljas-asend**  
Ahi on väljas.



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



### **Alumine kuumutus**

Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.



### **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 energiasäästus soovitusi vt jaotisest „Energiatõhusus“, Energia säästmine.

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



### **Grill**

Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.

Selle funktsiooni maksimaalseks lubatavaks temperatuuriks on 210 °C.



### **Pöördõhk**

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

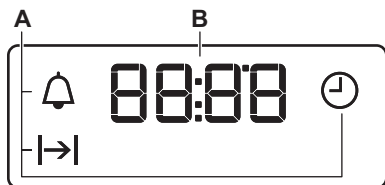


### **Sulatamine**

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

## 10. AHI – KELLA FUNKTSIOONID

### 10.1 Ekraan



A. Kella funktsioonid

B. Taimer

### 10.2 Nupud

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

### 10.3 Kellafunktsioonide tabel

| Kella funktsioon | Kasutamine                                                                                                                                |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 🕒 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

1. Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
  2. Vajutage järjest 🕒, kuni ⏸ hakkab vilkuma.
  3. Vajutage + või — KESTUSE aja valimiseks.
- Ekraanil kuvatakse ⏸.
4. Kui aeg saab täis, vilgub ⏸ ja kostab helisignaal. Seade lülitub automaatselt välja.
  5. Vajutage suvalist nuppu, et helisignaal välja lülitada.
  6. Keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.

### 10.5 MINUTILUGEJA määramine

1. Vajutage järjest 🕒, kuni 🔔 hakkab vilkuma.
2. Vajutage + või — vajaliku aja valimiseks.  
Minutilugeja hakkab automaatselt tööle 5 sekundi pärast.
3. Kui valitud aeg saab täis, kostab helisignaal. Vajutage suvalist nuppu, et helisignaal välja lülitada.
4. Keerake ahjufunktsioonide nupp ja temperatuurinupp väljas-asendisse.

## 10.6 Kellafunktsioonide tühistamine

1. Vajutage järjest ⌚, kuni soovitud funktsiooni indikaator hakkab vilkuma.
2. Vajutage ja hoidke —.

Kellafunktsioon lülitub mõne sekundi pärast välja.

## 11. AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE

### ⚠ HOIATUS!

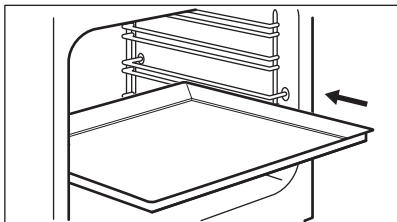
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 11.1 Tarvikute sisestamine

Rest:

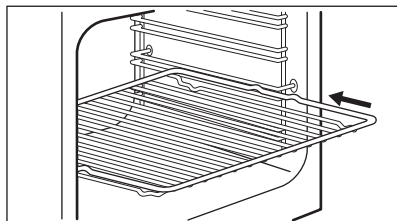


Ärge lükake küpsetusplaati või sügavat panni ahjuõõnes täiesti vastu tagaseina. See takistab kuumuse ringlemist plaadi ümber. Toit võib ära kõrbedada, eriti plaadi tagaosas.

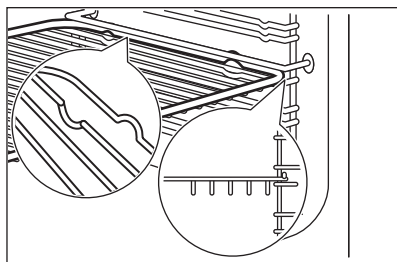


Lükake rest või sügav pann ahjuresti tugede vahele. Veenduge, et see ei puutu vastu ahju tagaseina.

Traatrest:



Pange rest riulitoe juhtsoonte vahele.



## 12. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

### ⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



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



## 12.1 Niiske küpsetus pöördõhuga

| Toit                          | Tempe-<br>ratuur<br>(°C) | Kellaaeg<br>(min) | Riiuli<br>asend | Lisatarvikud                           |
|-------------------------------|--------------------------|-------------------|-----------------|----------------------------------------|
| <b>Leib ja pitsa</b>          |                          |                   |                 |                                        |
| Kuklid                        | 190                      | 25 - 30           | 2               | küpsetusplaat või grill-/ahjuplaat     |
| Kuklid, saiakesed             | 200                      | 40 - 45           | 2               | küpsetusplaat või grill-/ahjuplaat     |
| Külmutatud pitsa 350 g        | 190                      | 25 - 35           | 2               | traatrest                              |
| <b>Koogid küpsetusplaadil</b> |                          |                   |                 |                                        |
| Rullbiskviit                  | 180                      | 20 - 30           | 2               | küpsetusplaat või grill-/ahjuplaat     |
| Šokolaadikook                 | 180                      | 35 - 45           | 2               | küpsetusplaat või grill-/ahjuplaat     |
| <b>Koogid vormis</b>          |                          |                   |                 |                                        |
| Suflee                        | 210                      | 35 - 45           | 2               | kuus keraamilist ahjuvormi traatrestil |
| Biskviitaignast põhi          | 180                      | 25 - 35           | 2               | pirukavorm traatrestil                 |
| Keeks                         | 150                      | 35 - 45           | 2               | koogivorm traatrestil                  |
| <b>Kala</b>                   |                          |                   |                 |                                        |
| Kala küpsetuskotis 300 g      | 180                      | 25 - 35           | 2               | küpsetusplaat või grill-/ahjuplaat     |
| Terve kala, 200 g             | 180                      | 25 - 35           | 2               | küpsetusplaat või grill-/ahjuplaat     |
| Kalafilee, 300 g              | 180                      | 30 - 40           | 2               | pitsaplaat traatrestil                 |
| <b>Liha</b>                   |                          |                   |                 |                                        |
| Liha küpsetuskotis 250 g      | 200                      | 35 - 45           | 2               | küpsetusplaat või grill-/ahjuplaat     |
| Lihavardad 500 g              | 200                      | 30 - 40           | 2               | küpsetusplaat või grill-/ahjuplaat     |
| <b>Väikesed küpsetised</b>    |                          |                   |                 |                                        |
| Küpsised                      | 170                      | 25 - 35           | 2               | küpsetusplaat või grill-/ahjuplaat     |
| Makroonid                     | 170                      | 40 - 50           | 2               | küpsetusplaat või grill-/ahjuplaat     |
| Muffinid                      | 180                      | 30 - 40           | 2               | küpsetusplaat või grill-/ahjuplaat     |
| Soolaküpsised                 | 160                      | 25 - 35           | 2               | küpsetusplaat või grill-/ahjuplaat     |
| Muretainaküpsised             | 140                      | 25 - 35           | 2               | küpsetusplaat või grill-/ahjuplaat     |
| Korvikesed                    | 170                      | 20 - 30           | 2               | küpsetusplaat või grill-/ahjuplaat     |
| <b>Taimetoitlastele</b>       |                          |                   |                 |                                        |
| Köögiljasegu kotis 400 g      | 200                      | 20 - 30           | 2               | küpsetusplaat või grill-/ahjuplaat     |
| Omlett                        | 200                      | 30 - 40           | 2               | pitsaplaat traatrestil                 |
| Köögiljlad ahjuplaadil 700 g  | 190                      | 25 - 35           | 2               | küpsetusplaat või grill-/ahjuplaat     |

## 12.2 Teave katseasutustele

| Toit                                                                       | Funktsioon                  | Tempera-<br>tuur (°C) | Lisatarvikud  | Riiuli<br>asend | Kellaaeg<br>(min)                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------|---------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Väikesed koogid (16 tk<br>plaadil)                                         | Tavapärane küpse-<br>tamine | 160                   | küpsetusplaat | 3               | 20 - 30                                                                       |
| Väikesed koogid (16 tk<br>plaadil)                                         | Pöördõhk                    | 160                   | küpsetusplaat | 1 + 3           | 30 - 40                                                                       |
| Õunapirukas (2 küpsetus-<br>vormi, Ø 20 cm, paiguta-<br>tud diagonaalselt) | Tavapärane küpse-<br>tamine | 190                   | traatrest     | 1               | 65 - 75                                                                       |
| Rasvatu keeks                                                              | Tavapärane küpse-<br>tamine | 180                   | traatrest     | 2               | 20 - 30                                                                       |
| Rasvatu keeks                                                              | Pöördõhk                    | 170                   | traatrest     | 1 + 3           | 30 - 40                                                                       |
| Liivaküpsised/soolapul-<br>gad                                             | Tavapärane küpse-<br>tamine | 140                   | küpsetusplaat | 3               | 15 - 30                                                                       |
| Liivaküpsised/soolapul-<br>gad                                             | Pöördõhk                    | 140                   | küpsetusplaat | 1 + 3           | 15 - 30                                                                       |
| Röstleib/-sai <sup>1)</sup>                                                | Grill                       | max                   | traatrest     | 2               | 2 - 5                                                                         |
| Veiselihapihv <sup>2)</sup>                                                | Grill                       | max                   | traatrest     | 3               | 15-20 se-<br>kundit ühelt<br>poolt;<br>15-20 se-<br>kundit tei-<br>selt poolt |

1) Eelsoojendage ahju 5 minutit.

2) 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 igit kasutuskorda. Rasva või toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua tulekahju.

Pärast igit kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage soojas vee ja puhastusvahendi lahuses

niisutatud pehmet lappi. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

Eemaldage tugev mustus spetsiaalse ahjupuhastiga.

Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid 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.

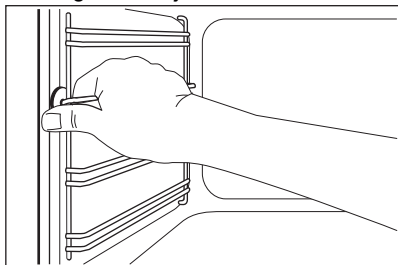
### 13.3 Restitugede

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoided .

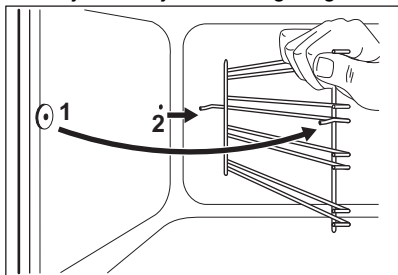
#### ⚠ ETTEVAATUST!

Olge restitugede eemaldamisel ettevaatlik.

1. Tõmmake ahjuresti tugede esiosa külgselina küljest lahti.



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



Paigaldage väljavõetud tagasi vastupidises järjekorras.

### 13.4 Ahju klaaspaneelide eemaldamine ja paigaldamine

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

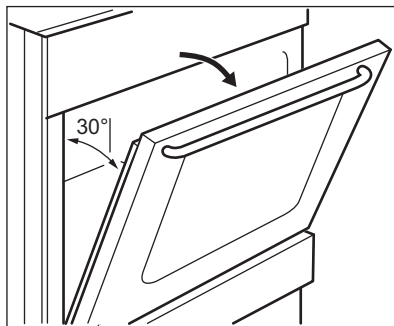
#### ⚠ HOIATUS!

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

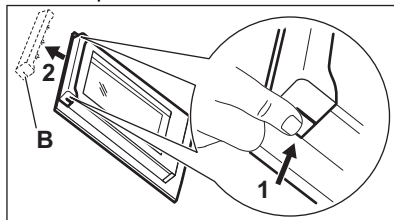
#### ⚠ HOIATUS!

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 ukselistu (B) ülemistest servadest kinni ja suruge sissepoole, et vabastada kinnituspunktid.



3. Eemaldamiseks tõmmake ukselistu 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. Korra üldtoodud samme vastupidises järjestuses. Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem.

#### ⚠ ETTEVAATUST!

Veenduge, et paigaldate sisemise klaaspaneeli oma kohale õigesti.

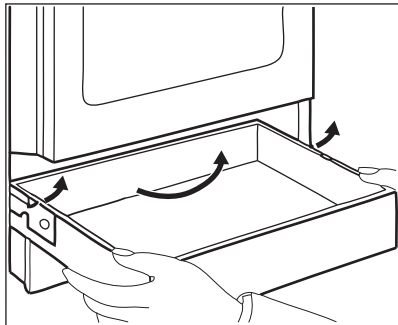
## 13.5 Sahtli eemaldamine

### ⚠ HOIATUS!

Ärge hoidke sahtlis kergestisüttivaid esemeid (nagu puhastusmaterjalid, kilekotid, ahjukindad, paber või puhastuspihustid). Ahju kasutades võib sahtel kuumaks minna. Tuleoht!

Puhastamise hõlbustamiseks saab ahju allosas oleva sahtli välja võtta.

1. Tõmmake sahtel lõpuni välja.



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

## 13.6 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. VEAOTSING

### ⚠ 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.                             |
| Jääkuumuse indikaator ei lülitu sisse.      | Keeduväli ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega.          | Kui ala kuumutamiseks kulub liiga palju aega, siis pöörduge volitatud teeninduskeskusesse.                 |

| Probleem                                                                 | Võimalik põhjus                             | Kõrvaldamise abinõu                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Välimist ringi ei saa sisse ega välja lülitada.                          |                                             | Lülitage esmalt sisse sisemine ring.                                                                                                                                                         |
| Ahi ei kuumene.                                                          | Ahi on välja lülitatud.                     | Lülitage ahi sisse.                                                                                                                                                                          |
|                                                                          | Vajalikud seadistused on tegemata.          | Veenduge, et seadistused on õiged.                                                                                                                                                           |
|                                                                          | Kell ei ole seatud.                         | Seadke kell.                                                                                                                                                                                 |
| Valgusti ei põle.                                                        | Lamp on defektne.                           | Asendage lambipirn uuega.                                                                                                                                                                    |
| Toidule ja 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 elektrikiibis olevat peakaitset või ohutuslülitit.<br>Kui ekraanil kuvatakse uuesti tõrkekood, siis võtke ühendust klienditeenindusosakonnaga. |
| Ekraanil kuvatakse „12.00“.                                              | Toimus elektrikatkestus.                    | Seadke kell.                                                                                                                                                                                 |

## 14.2 Hooldusandmed

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

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

### Soovitame kirjutada andmed siia:

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

## 15. ENERGIATÕHUSUS

### 15.1 Pliidi tooteteave vastavalt ELi ökodisaini määrustele

|                                        |                                      |         |
|----------------------------------------|--------------------------------------|---------|
| Mudeli tunnus                          | LKR540200W<br>LKR540200X             |         |
| Pliidiplaadi tüüp                      | Pliidiplaat eraldiseisva pliidi sees |         |
| Keedualade arv                         | 4                                    |         |
| Kuumutustehnoloogia                    | Kiirgekuumusallikas                  |         |
| Ringikujuliste keedualade läbimõõt (Ø) | Vasak tagumine                       | 14.0 cm |
|                                        | Parem tagumine                       | 18.0 cm |
|                                        | Parem eesmine                        | 14.0 cm |
|                                        | Vasak eesmine                        | 18.0 cm |

|                                                     |                                                                    |                                                          |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Energiatarve keeduvälja kohta (EC electric cooking) | Vasak tagumine<br>Parem tagumine<br>Parem eesmine<br>Vasak eesmine | 181.8 Wh/kg<br>182.1 Wh/kg<br>181.8 Wh/kg<br>190.1 Wh/kg |
| Pliidiplaadi energiatarve (EC electric hob)         |                                                                    | 184.0 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.
- Enne keeduala sisselülitamist asetage kööginõu sellele.

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

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

|                                                           |                                              |         |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------|
| Tarnija nimi                                              | Electrolux                                   |         |
| Mudeli tunnus                                             | LKR540200W 943005519<br>LKR540200X 943005522 |         |
| 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                                               | 57 l                                         |         |
| Ahju tüüp                                                 | Ahi eraldiseisva pliidi sees                 |         |
| Mass                                                      | LKR540200W                                   | 42.0 kg |
|                                                           | LKR540200X                                   | 42.0 kg |

IEC/EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – 1. osa: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid – Efektiivsuse mõõtmise 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 energia 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 vähese energiatarbega režiimini jõudmiseks kuluva maksimaalse aja kohta**

|                                                                                                           |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Ooterežiimis tarbitav võimsus                                                                             | 0.8 W  |
| Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks | 20 min |

## **16. JÄÄTMEKÄITLUS**

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

Ärge visake sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete

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

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

**Witamy w świecie marki Electrolux! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.**



wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:  
**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## SPIS TREŚCI

|                                                   |    |
|---------------------------------------------------|----|
| 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....       | 24 |
| 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....        | 27 |
| 3. INSTALACJA.....                                | 30 |
| 4. OPIS URZĄDZENIA.....                           | 33 |
| 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....                   | 33 |
| 6. PŁYTA GRZEJNA – CODZIENNA EKSPLOATACJA.....    | 34 |
| 7. PŁYTA GRZEJNA – WSKAZÓWKI I PORADY.....        | 35 |
| 8. PŁYTA GRZEJNA – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE..... | 37 |
| 9. PIEKARNIK – CODZIENNA EKSPLOATACJA.....        | 37 |
| 10. PIEKARNIK – FUNKCJE ZEGARA.....               | 38 |
| 11. PIEKARNIK – KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....     | 39 |
| 12. PIEKARNIK – WSKAZÓWKI I PORADY.....           | 40 |
| 13. PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....    | 42 |
| 14. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....                  | 44 |
| 15. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....                 | 46 |
| 16. OCHRONA ŚRODOWISKA.....                       | 48 |

## 1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją urządzenia. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

### 1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach



fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

## **1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa**

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Instalować to urządzenie i wymieniać jego przewód zasilający mogą wyłącznie osoby o odpowiednich kwalifikacjach.
- Urządzenie należy podłączyć do sieci za pomocą przewodu typu H05VV-F, dostosowanego do temperatury tylnego panelu.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 2000 m nad poziomem morza.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania na statkach, łodziach ani okrętach.
- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno instalować go za drzwiami dekoracyjnymi.
- Nie instalować urządzenia na platformie.
- Nie używać urządzenia z zewnętrznym zegarem ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- OSTRZEŻENIE: Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- Nigdy nie używać wody do gaszenia pożaru przygotowywanej żywności. Wyłączyć urządzenie i przykryć płomień np. kocem przeciwpożarowym lub pokrywą.
- PRZESTROGA: Gotowanie powinno odbywać się pod nadzorem. Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach lub szkła w uchylnych pokrywach płyty grzejnej nie należy ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, jak sztućce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- OSTRZEŻENIE: Jeśli na powierzchni pojawiają się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki przyłączonej, należy wyłączyć bezpiecznik, aby odłączyć zasilanie urządzenia. W obu przypadkach należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- Zachować ostrożność, dotykając szuflady. Może się ona nagrzewać.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Możliwość odłączenia musi być dostępna w stałych przewodach zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- **OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon do płyty grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych jako odpowiednie przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi, lub dostarczonych razem z urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

## 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Instalacja



#### **OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest

ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.

- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Szafka kuchenna i wnęka na urządzenie muszą mieć odpowiednie wymiary.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Niektóre elementy urządzenia przewodzą prąd. Należy zabudować urządzenie, aby zakryć części, których dotknięcie mogłoby być niebezpieczne.
- Boki urządzenia powinny sąsiadować z urządzeniami lub meblami o tej samej wysokości.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.
- Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, należy je odpowiednio ustabilizować. Patrz rozdział Instalacja.

## 2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



### OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem

prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.

- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.

## 2.3 Sposób używania



### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń i oparzeniem.  
Zagrożenie porażeniem prądem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.

- Nie używać folii aluminiowej ani innych materiałów pomiędzy powierzchnią gotowania a naczyniami, chyba że producent tego urządzenia określi inaczej.
- Należy stosować wyłącznie akcesoria zalecane do tego urządzenia przez producenta.
- Zawsze używać naczyń szklanych i słoików dopuszczonych do pasteryzowania.

### **OSTRZEŻENIE!**

Ryzyko pożaru i wybuchu.

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcze i olej mogą uwalniać łatwopalne opary. Nie zbliżać płomienia ani rozgrzanych przedmiotów do tłuszczu i oleju podczas gotowania.
- Może dojść do samozapłonu oparów wydzielanych z bardzo gorącego oleju.
- Zużyty olej z resztkami żywności może zapalić się w niższej temperaturze niż świeży olej.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.

### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
  - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
  - Nie kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory.
  - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
  - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
  - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.

- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.
- Należy uważać, aby nie dopuścić do upadku przedmiotów lub naczyń na urządzenie. Powierzchnia może ulec uszkodzeniu.
- Nie włączać pól grzejnych z pustym naczyniem lub bez naczynia.
- Naczynia żeliwne, aluminiowe lub ze zniszczonym dnem mogą spowodować zarysowanie. Należy zawsze podnosić te przedmioty, gdy trzeba je przesunąć na powierzchnię gotowania.

## 2.4 Konserwacja i czyszczenie

### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji wyłączyć urządzenie. Wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Pozostałości tłuszczu lub potraw w urządzeniu mogą stać się przyczyną pożaru.
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- W przypadku stosowania aerozolu do piekarników należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.

- Nie używać detergentów do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy).

## 2.5 Oświetlenie wewnętrzne

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.

- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

## 2.6 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

## 2.7 Utylizacja

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

# 3. INSTALACJA

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

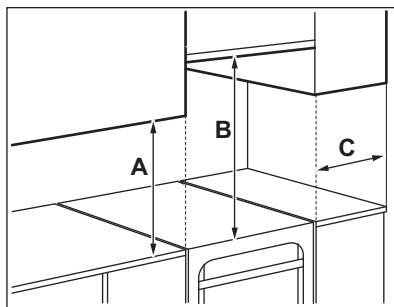
## 3.1 Umiejscowienie urządzenia



Nie instalować kuchenki w pobliżu zlewu ani szafki ze zlewem. Do przestrzeni pomiędzy boczną ścianką a szafką może przedostać się wilgoć / krople wody, co z czasem może uszkodzić farbę bocznej ścianki.

Urządzenie wolnostojące można zainstalować z szafkami po jednej lub dwóch stronach i w rogu.

W tabeli znajdują się minimalne odległości do montażu.



### Minimalne odległości

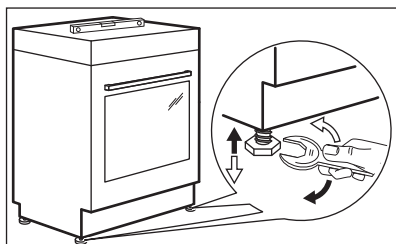
| Wymiar | mm  |
|--------|-----|
| A      | 400 |
| B      | 650 |
| C      | 150 |

## 3.2 Dane techniczne

|               |            |
|---------------|------------|
| Napięcie      | 230 V      |
| Częstotliwość | 50 - 60 Hz |

|                   |           |
|-------------------|-----------|
| Klasa urządzenia: | 1         |
| <b>Wymiar</b>     | <b>mm</b> |
| Wysokość          | 858       |
| Szerokość         | 500       |
| Głębokość         | 600       |

### 3.3 Poziomowanie urządzenia



W celu ustawienia górnej powierzchni urządzenia na równi z przylegającymi powierzchniami należy użyć regulowanych nóżek umieszczonych na dole urządzenia.

### 3.4 Zabezpieczenie przed wywróceniem

Przed zamocowaniem zabezpieczenia przed wywróceniem należy ustawić odpowiednią wysokość i obszar dla urządzenia.

#### **UWAGA!**

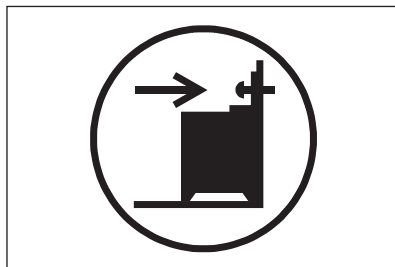
Upewnić się, że zabezpieczenie przed wywróceniem jest ustawione na odpowiedniej wysokości.



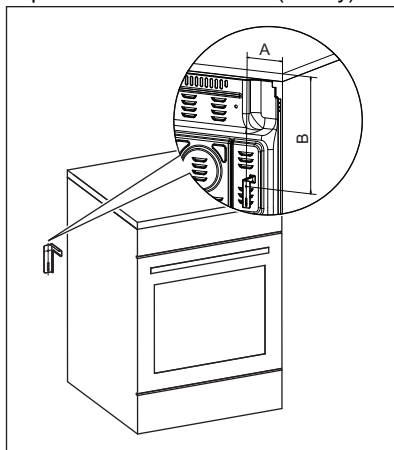
Upewnić się, że powierzchnia za urządzeniem jest gładka.

Należy zamontować zabezpieczenie przed wywróceniem. W przeciwnym razie urządzenie może się wywrócić.

Urządzenie ma symbol pokazany na rysunku (jeśli dotyczy), który przypomina o konieczności zainstalowania zabezpieczenia przed wywróceniem.



1. Zamontować zabezpieczenie przed wywróceniem B - 343 mm poniżej górnej powierzchni urządzenia i A - 67 mm od bocznej krawędzi urządzenia w okrągłym otworze uchwytu. Przykręcić uchwyt do stabilnego materiału lub zastosować odpowiednie wzmocnienie (ściany).



2. Otwór znajduje się po lewej stronie z tyłu urządzenia. Unieść przednią część urządzenia i postawić je na środku przestrzeni między szafkami. Jeśli przestrzeń między szafkami jest większa

niż szerokość urządzenia, należy dokonać regulacji bocznego wymiaru w celu wyśrodkowania urządzenia.



Instalując kuchenkę o innym wymiarze, należy prawidłowo odpowiednio wyregulować zabezpieczenie przed wywróceniem.



#### UWAGA!

Jeśli przestrzeń między szafkami jest większa niż szerokość urządzenia, należy dokonać regulacji bocznego wymiaru do środka urządzenia.

## 3.5 Instalacja elektryczna



#### OSTRZEŻENIE!

Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie zaleceń dotyczących bezpieczeństwa zawartych w rozdziałach poświęconych bezpieczeństwu.

Urządzenia nie wyposażono we wtyczkę ani w przewód zasilający.



#### OSTRZEŻENIE!

Przed podłączeniem przewodu zasilającego do zacisków należy zmierzyć napięcie między fazami w domowej instalacji elektrycznej. Następnie należy zapoznać się z tabliczką znamionową z tyłu urządzenia, aby użyć odpowiedniej instalacji elektrycznej. Ta kolejność zapobiega błędom instalacji i uszkodzeniu podzespołów elektrycznych urządzenia.

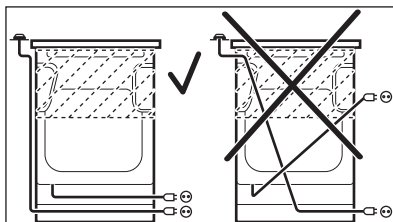
### Odpowiednie rodzaje przewodów stosowane dla różnych faz:

| Faza                  | Min. przekrój przewodu izolowanego |
|-----------------------|------------------------------------|
| 1                     | 3 x 6,0 mm <sup>2</sup>            |
| 3 z przewodem zerowym | 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>            |



#### OSTRZEŻENIE!

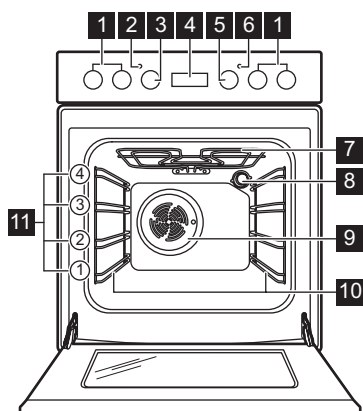
Przewód zasilający nie może dotykać części urządzenia zaciemnionej na ilustracji.





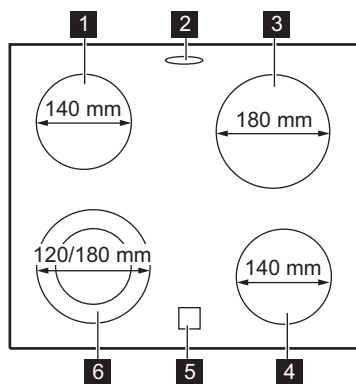
## 4. OPIS URZĄDZENIA

### 4.1 Ogólne informacje



- 1** Pokrętła płyty grzejnej
- 2** Kontrolka/symbol/wskaźnik piekarnika
- 3** Pokrętło regulacji temperatury
- 4** Sterowanie elektroniczne
- 5** Pokrętło wyboru funkcji piekarnika
- 6** Kontrolka/symbol/wskaźnik płyty grzejnej
- 7** Grzałka
- 8** Lampa
- 9** Wentylator
- 10** Prowadnice blach, wyjmowane
- 11** Poziomy umieszczania potraw

### 4.2 Układ powierzchni gotowania



- 3** Pole grzejne 1800 WW
- 4** Pole grzejne 1200 WW
- 5** Wskaźnik ciepła resztkowego
- 6** Pole grzejne 700/1700 W

- 1** Pole grzejne 1200 WW
- 2** Wylot pary – liczba i położenie zależne od modelu

### 4.3 Akcesoria

- **Ruszt**  
Do naczyń, form do ciast, pieczeni.
- **Blacha do pieczenia ciasta**  
Do ciast i ciasteczek.
- **Opcjonalne prowadnice teleskopowe**  
Do półek i blach. Można je zamówić oddzielnie.
- **Szuflada do przechowywania**  
Szuflada znajduje się poniżej komory piekarnika.

## 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 5.1 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

Przed pierwszym użyciem urządzenia i kontaktem z żywnością należy wstępnie rozgrzać puste urządzenie. Urządzenie może emitować nieprzyjemny zapach i dym. Przewietrzyć pomieszczenie podczas wstępnego nagrzewania.

1. Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i wsporniki.
2. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić urządzenie włączone na 1godz.
3. Wybrać funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Maksymalna temperatura dla tej funkcji wynosi 210°C.- Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.
4. Wybrać funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.
5. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
6. Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.
7. Umieścić akcesoria i wyjmowane wsporniki z powrotem w pierwotnym położeniu.

## 5.2 Ustawianie godziny

Przed użyciem piekarnika należy ustawić czas.

Wskaźnik  miga po podłączeniu urządzenia do zasilania, po przerwie w zasilaniu lub gdy zegar nie jest ustawiony.

Nacisnąć  lub , aby ustawić prawidłową godzinę.

Po upływie około pięciu sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina.

## 5.3 Zmiana czasu



Nie można zmienić aktualnej godziny, jeśli działa jakkolwiek funkcja.

Nacisnąć  kilkakrotnie, aż wskaźnik aktualnej godziny zacznie migać. Aby ustawić nowy czas, patrz rozdział „Ustawianie czasu”.

# 6. PŁYTA GRZEJNA – CODZIENNA EKSPLOATACJA



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 6.1 Opis pól grzejnych

Pola grzejne są wyposażone w termostat i działają w sposób przerywany (wyłączają się i ponownie włączają) zależnie od wybranej mocy grzania.

## 6.2 Moc grzania

| Symbole | Funkcja              |
|---------|----------------------|
| 0       | Położenie wyłączenia |

| Symbole                                                                             | Funkcja                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
|  | Podwójna strefa         |
|  | Podtrzymywanie temp.    |
| 1 - 9                                                                               | Ustawienia mocy grzania |



Wykorzystać ciepło resztkowe, aby zmniejszyć zużycie energii. Wyłączyć pole grzejne około 5–10 minut przed zakończeniem pieczenia.

Obrócić pokrętkę wybranego pola grzejnego w położenie żadanego ustawienia mocy grzania.

Włącz się wskaźnik płyty grzejnej.  
Aby zakończyć proces gotowania, należy obrócić pokrętko w położenie wyłączenia.

Jeśli wszystkie pola grzejne są wyłączone, zgaśnie wskaźnik płyty grzejnej.

### 6.3 Korzystanie ze standardowego pola grzejnego

Aby użyć prostego pola grzejnego, należy obrócić odpowiednie pokrętko w jedną z następujących pozycji: 1-9.



W zakresie ustawień od 1 do 3 pole grzejne świeci się na czerwono przez ok. 2-3 sekundy, a następnie wyłącza się.



Po ustawieniu poziomu mocy grzania na 8 lub 9, pole grzejne działa z maksymalną mocą.

### 6.4 Włączanie i wyłączanie rozszerzeń pól grzejnych (podwójnych lub owalnych)

Wielkość pola grzejnego można dopasować do rozmiaru naczynia.

1. W przypadku wyboru mocy grzania w zakresie od 1 do 9, działa tylko środkowa część pola grzejnego.
2. Aby włączyć rozszerzenie pola grzejnego, należy obrócić pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara poza wartość 9 – na .

3. Następnie obrócić pokrętko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na żądane ustawienie mocy grzania (1-9). Spowoduje to, że środkowa część i rozszerzenie pola grzejnego będą działać jednocześnie.

Aby wyłączyć rozszerzenie pola grzejnego, należy obrócić pokrętko w położenie wyłączenia. Spowoduje wyłączenie środkowej części i rozszerzenia pola grzejnego. Wskaźnik zgaśnie. Aby ponownie włączyć środkową część pola grzejnego, należy wybrać moc grzania w zakresie od 1 do 9.

### 6.5 Wskaźnik ciepła resztkowego



#### OSTRZEŻENIE!

Dopóki wskaźnik jest widoczny, istnieje ryzyko poparzenia ciepłem resztkowym.

Wskaźnik pojawia się, gdy pole grzejne jest gorące, ale nie działa przy odłączonym zasilaniu.

Może również pojawić się wskaźnik:

- dla sąsiadujących pól grzejnych, nawet jeśli nie są używane,
- gdy gorące naczynie zostanie umieszczone na zimnym polu grzejnym,
- gdy płyta grzejna jest wyłączona, ale pole grzejne jest nadal gorące.

Wskaźnik zniknie po ostygnięciu pola grzejnego.

## 7. PŁYTA GRZEJNA – WSKAZÓWKI I PORADY



#### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 7.1 Naczynia

Efekty pieczenia zależą od materiału naczynia



Dno naczynia musi być jak najgrubsze i płaskie.  
Przed ustawieniem naczynia na powierzchni płyty grzejnej należy upewnić się, że jego spód jest czysty i suchy.



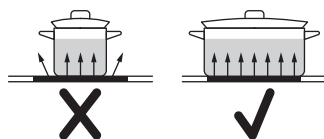
Nie używać na płycie ceramicznej naczyń ze spodami z wyraźnymi krawędziami lub wypustkami, np. żeliwnych. Mogą one zarysować lub spowodować trwałe obtarcie powierzchni płyty.



Naczynia wykonane ze stali emaliowanej lub z dnem aluminiowym bądź miedzianym mogą pozostawiać przebarwienia na powierzchni szkła ceramicznego.

Aby oszczędzać energię i zapewnić prawidłowe działanie płyty grzejnej, dno naczynia musi mieć odpowiednią średnicę

minimalną (co najmniej taką samą jak średnica pola grzejącego).



## 7.2 Uproszczony przewodnik kulinarny



Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

| Ustawienie mocy grzania                                                              | Zastosowanie:                                                                                                         | Czas (min)       | Wskazówki                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  - 1 | Podtrzymywanie temperatury potraw.                                                                                    | w razie potrzeby | Umieścić pokrywkę na naczyniu.                                                                          |
| 1 - 2                                                                                | Sos holenderski, roztopianie: masła, czekolady, żelatyny.                                                             | 5 - 25           | Zamieszać od czasu do czasu.                                                                            |
| 2                                                                                    | Ścinanie: puszyste omelety, smażone jajka.                                                                            | 10 - 40          | Należy gotować z założoną pokrywką.                                                                     |
| 2 - 3                                                                                | Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw.                                                    | 25 - 50          | Dodać co najmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu. Potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu.          |
| 3 - 4                                                                                | Gulasz z warzyw, ryb, mięsa.                                                                                          | 20 - 45          | Dodać kilka łyżek wody. Sprawdzać ilość wody w trakcie tego procesu.                                    |
| 4 - 5                                                                                | Gotowanie ziemniaków i innych warzyw na parze.                                                                        | 20 - 60          | Nalać na dno garnka 1-2 cm wody. Sprawdzać ilość wody w trakcie tego procesu. Przykryć garnek pokrywką. |
| 4 - 5                                                                                | Gotowanie większych ilości potraw, duszenie i zupy.                                                                   | 60 - 150         | Do 3 l wody plus składniki.                                                                             |
| 6 - 7                                                                                | Delikatne smażenie: eskalopki, cordon bleu, kotlety, bryzole, kielbasa, wątróbki, zasmażki, jajka, naleśniki, pączki. | w razie potrzeby | Odwracać w razie potrzeby.                                                                              |
| 7 - 8                                                                                | Intensywne smażenie, placki ziemniaczane, steki z polędwicy, steki.                                                   | 5 - 15           | Odwracać w razie potrzeby.                                                                              |
| 9                                                                                    | Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.        |                  |                                                                                                         |

## 8. PŁYTA GRZEJNA – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 8.1 Informacje ogólne

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.
- Zawsze używać naczyń z czystym dnem.
- Zarysowania lub ciemne plamy na powierzchni nie mają wpływu na działanie płyty grzejnej.
- Stosować specjalne środki przeznaczone do czyszczenia powierzchni płyty grzejnej.
- Zawsze używać skrobaka zalecanego do płyt grzejnych o szklanej powierzchni. Skrobak należy stosować wyłącznie jako dodatkowe narzędzie do czyszczenia szkła po czyszczeniu standardowym.

### OSTRZEŻENIE!

Do czyszczenia szklanej powierzchni nie wolno używać noży ani innych ostrych, metalowych narzędzi.

### 8.2 Czyszczenie płyty grzejnej

- **Wyjąć natychmiast:** stopiony plastik, folię, cukier oraz zabrudzenia z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia uszkodzić płytę grzejną. Uważać, aby się nie oparzyć. Użyć specjalnego skrobaka, przykładając go pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwając po niej ostrzem.
- **Wyjąć, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** ślady osadu kamienia i wody, plamy tłuszczu, metaliczne odbarwienia. Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką szmatką.
- **Usunąć błyszczące metaliczne odbarwienia:** użyć mieszaniny proszku do pieczenia i soku z cytryny lub octu.

## 9. PIEKARNIK – CODZIENNA EKSPLOATACJA

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 9.1 Włączanie i wyłączanie piekarnika

1. Wybrać funkcję piekarnika obracając pokrętkę wyboru funkcji.
2. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby wybrać temperaturę.

Kontrolka włącza się, gdy piekarnik pracuje.



W przypadku funkcji bez nagrzewania nie trzeba ustawiać temperatury.

3. Aby wyłączyć piekarnik, należy obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika i temperatury do położenia wyłączenia.

### 9.2 Termostat bezpieczeństwa

Nieprawidłowe działanie piekarnika lub uszkodzone podzespoły mogą spowodować niebezpieczne przegrzanie urządzenia. Aby temu zapobiec, piekarnik wyposażono w termostat bezpieczeństwa, który w razie potrzeby wyłącza zasilanie. Po obniżeniu temperatury piekarnik automatycznie włączy się ponownie.

### 9.3 Funkcje piekarnika



**Położenie wyłączenia**  
Piekarnik jest wyłączony.



**Pieczenie tradycyjne**  
Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.



**Grzałka dolna**  
Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.



### Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z rozporządzeniami w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z normą: IEC/EN 60350-1.

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania.

Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Wydajność energetyczna”, Oszczędzanie energii.

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Wskazówki dotyczące pieczenia znajdują się w rozdziale „Wskazówki i porady” Termoobieg wilgotny.



### Grillowanie

Do grillowania cienkich porcji potraw i piekania chleba.

Maksymalna temperatura dla tej funkcji wynosi 210 °C.



### Termoobieg

Do równoczesnego pieczenia na maksymalnie dwóch poziomach oraz do suszenia żywności.

Ustawić temperaturę o 20-40 °C niższą niż dla Pieczenia tradycyjne.

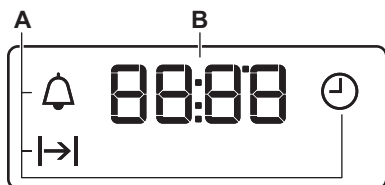


### Rozmrażanie

Do rozmrażania żywności. Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.

## 10. PIEKARNIK – FUNKCJE ZEGARA

### 10.1 Ekran



A. Funkcje zegara

B. Timer

### 10.2 Przyciski

| Przycisk | Funkcja | Opis                       |
|----------|---------|----------------------------|
| —        | MINUS   | Ustawianie czasu           |
| 🕒        | ZEGAR   | Ustawianie funkcji zegara. |
| +        | PLUS    | Ustawianie czasu           |

### 10.3 Tabela funkcji zegara

| Funkcja zegara | Zastosowanie                                                              |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------|
| 🕒              | AKTUALNA GODZINA    Ustawianie, zmiana lub sprawdzanie aktualnej godziny. |
| ⏸              | CZAS    Ustawianie czasu pracy piekarnika.                                |

| Funkcja zegara                                                                             | Zastosowanie                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  MINUTNIK | Ustawianie czasu odliczania. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie piekarnika. MINUTNIK można ustawić w dowolnej chwili – również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony. |

## 10.4 Ustawianie funkcji CZAS

1. Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę piekarnika.
2. Nacisnąć , aż  zacznie migać.
3. Nacisnąć  lub , aby ustawić funkcję CZAS.

Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie .

4. Gdy upłynie czas pieczenia, będzie migać  i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
5. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
6. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika i pokrętkę regulacji temperatury w położenie wyłączenia.

## 10.5 Ustawianie MINUTNIKA

1. Nacisnąć , aż  zacznie migać.

2. Nacisnąć  lub , aby ustawić żądany czas.

Minutnik uruchomi się automatycznie po 5 sekundach.

3. Gdy upłynie ustawiony czas, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
4. Ustawić pokrętkę funkcji piekarnika i pokrętkę temperatury w położeniu wyłączenia.

## 10.6 Anulowanie funkcji zegara

1. Nacisnąć kilkakrotnie , aż zacznie migać wskaźnik żądanej funkcji.
2. Nacisnąć i przytrzymać przycisk . Funkcja zegara wyłączy się po kilku sekundach.

# 11. PIEKARNIK – KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



### OSTRZEŻENIE!

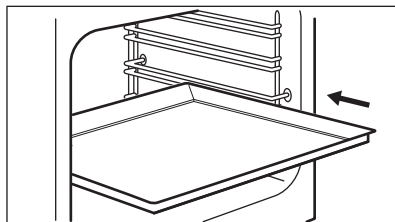
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 11.1 Wkładanie akcesoriów

**Blacha:**

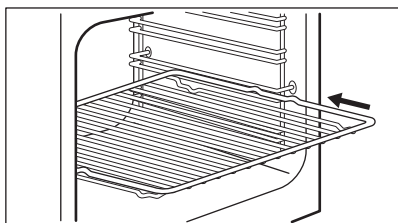


Nie należy całkowicie dociskać blachy do pieczenia ciasta ani blachy głębokiej do tylnej ścianki komory. Zapobiega to cyrkulacji ciepła wokół blachy. Potrawy mogą przypalać się, zwłaszcza w tylnej części tacy.

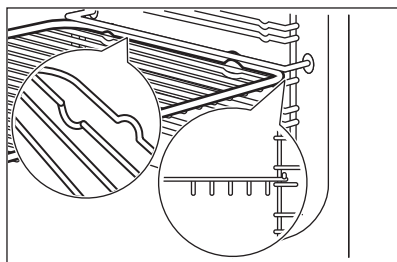


Wsunąć blachę do pieczenia ciasta lub głęboką blachę między prowadnice blachy. Upewnić się, że nie dotyka tylnej ścianki piekarnika.

**Ruszt:**



Umieścić ruszt między prowadnicami.



## 12. PIEKARNIK – WSKAZÓWKI I PORADY

### **OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### **i**

Temperatury i czasy pieczenia podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisu, jakości oraz ilości użytych składników.

### 12.1 Termoobieg wilgotny

| Potrawa                               | Tempe-<br>ratura<br>(°C) | Czas (min) | Poziom<br>umie-<br>szcza-<br>nia po-<br>traw | Akcesoria                                     |
|---------------------------------------|--------------------------|------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>Chleb i pizza</b>                  |                          |            |                                              |                                               |
| Buleczki                              | 190                      | 25 - 30    | 2                                            | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha |
| Bułki                                 | 200                      | 40 - 45    | 2                                            | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha |
| Mrożona pizza 350 g                   | 190                      | 25 - 35    | 2                                            | ruszt                                         |
| <b>Ciastka na blasze do pieczenia</b> |                          |            |                                              |                                               |
| Rolada szwajcarska                    | 180                      | 20 - 30    | 2                                            | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha |
| Brownie                               | 180                      | 35 - 45    | 2                                            | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha |
| <b>Ciasta w foremce</b>               |                          |            |                                              |                                               |
| Suflet                                | 210                      | 35 - 45    | 2                                            | sześć ceramicznych kokilek na ruszcie         |
| Biszkoptowy spód tarty                | 180                      | 25 - 35    | 2                                            | forma do tarty na ruszcie                     |
| Biszkopt                              | 150                      | 35 - 45    | 2                                            | foremka do ciasta na ruszcie                  |
| <b>Ryby</b>                           |                          |            |                                              |                                               |



| Potrawa                                | Tempe-<br>ratura<br>(°C) | Czas (min) | Poziom<br>umie-<br>szcza-<br>nia po-<br>traw | Akcesoria                                          |
|----------------------------------------|--------------------------|------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Ryby w woreczkach 300 g                | 180                      | 25 - 35    | 2                                            | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka bla-<br>cha |
| Cała ryba 200 g                        | 180                      | 25 - 35    | 2                                            | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka bla-<br>cha |
| Filet rybny 300 g                      | 180                      | 30 - 40    | 2                                            | blacha do pieczenia pizzy na ruszcie               |
| <b>Mięso</b>                           |                          |            |                                              |                                                    |
| Mięso w woreczku 250 g                 | 200                      | 35 - 45    | 2                                            | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka bla-<br>cha |
| Szaszłyki mięsne 500 g                 | 200                      | 30 - 40    | 2                                            | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka bla-<br>cha |
| <b>Małe wypieki</b>                    |                          |            |                                              |                                                    |
| Ciastka                                | 170                      | 25 - 35    | 2                                            | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka bla-<br>cha |
| Makaroniki                             | 170                      | 40 - 50    | 2                                            | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka bla-<br>cha |
| Babeczki                               | 180                      | 30 - 40    | 2                                            | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka bla-<br>cha |
| Chrupkie pieczywo                      | 160                      | 25 - 35    | 2                                            | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka bla-<br>cha |
| Ciasteczka kruche                      | 140                      | 25 - 35    | 2                                            | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka bla-<br>cha |
| Tartaletki                             | 170                      | 20 - 30    | 2                                            | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka bla-<br>cha |
| <b>Wegetariańskie</b>                  |                          |            |                                              |                                                    |
| Mieszanka warzywna w<br>woreczku 400 g | 200                      | 20 - 30    | 2                                            | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka bla-<br>cha |
| Omlet                                  | 200                      | 30 - 40    | 2                                            | blacha do pieczenia pizzy na ruszcie               |
| Warzywa na blasze 700 g                | 190                      | 25 - 35    | 2                                            | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka bla-<br>cha |

## 12.2 Informacja dla instytucji wykonujących testy

| Potrawa                          | Funkcja                   | Tempera-<br>tura (°C) | Akcesoria           | Poziom<br>umie-<br>szczenia<br>potraw | Czas<br>(min) |
|----------------------------------|---------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------------------|---------------|
| Ciastka, 16 sztuk na bla-<br>sze | Pieczenie tradycyj-<br>ne | 160                   | blacha do pieczenia | 3                                     | 20 - 30       |

| Potrawa                                                 | Funkcja              | Temperatura (°C) | Aksesoria           | Poziom umieszczania potraw | Czas (min)                                   |
|---------------------------------------------------------|----------------------|------------------|---------------------|----------------------------|----------------------------------------------|
| Ciastka, 16 sztuk na blasze                             | Termoobieg           | 160              | blacha do pieczenia | 1 + 3                      | 30 - 40                                      |
| Szarlotka (2 formy, Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej) | Pieczenie tradycyjne | 190              | ruszt               | 1                          | 65 - 75                                      |
| Beztłuszczowy biszkopt                                  | Pieczenie tradycyjne | 180              | ruszt               | 2                          | 20 - 30                                      |
| Beztłuszczowy biszkopt                                  | Termoobieg           | 170              | ruszt               | 1 + 3                      | 30 - 40                                      |
| Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane                 | Pieczenie tradycyjne | 140              | blacha do pieczenia | 3                          | 15 - 30                                      |
| Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane                 | Termoobieg           | 140              | blacha do pieczenia | 1 + 3                      | 15 - 30                                      |
| Tost <sup>1)</sup>                                      | Grillowanie          | maks.            | ruszt               | 2                          | 2 - 5                                        |
| Burgery wołowe <sup>2)</sup>                            | Grillowanie          | maks.            | ruszt               | 3                          | 15-20 pierwsza strona;<br>15-20 druga strona |

1) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 5 minut

2) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

## 13. PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 13.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

Wyczyścić przód piekarnika miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.

Do czyszczenia powierzchni metalowych należy stosować łagodny środek czyszczący.

Po każdym użyciu należy wyczyścić wnętrze piekarnika. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może spowodować pożar.

Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Używać miękkiej szmatki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem środka

czyszczącego. Nie myć akcesoriów w zmywarce.

Uporczywe zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.

Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

### 13.2 Piekarniki wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium

Drzwi piekarnika należy czyścić wyłącznie za pomocą wilgotnej ściereczki lub gąbki. Osuszyć miękką ściereczką.

Nie należy używać myjek stalowych, kwasów ani produktów ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię piekarnika. Panel

sterowania piekarnika należy czyścić stosując się do tych samych zaleceń.

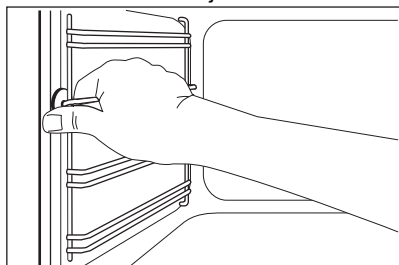
### 13.3 Wyjmowanie przewodnic blach

Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć przewodnice blach.

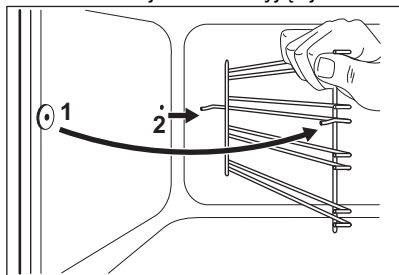
#### ⚠ UWAGA!

Podczas wyjmowania przewodnic blach należy zachować ostrożność.

1. Odciągnąć przednią część przewodnic blach od bocznej ścianki.



2. Odciągnąć tylną część przewodnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je.



Zamontować akcesoria w odwrotnej kolejności.

### 13.4 Wyjmowanie i montaż szyb piekarnika

Wewnętrzne szyby można wyjąć w celu wyczyszczenia. Liczba szyb jest inna dla poszczególnych modeli urządzenia.

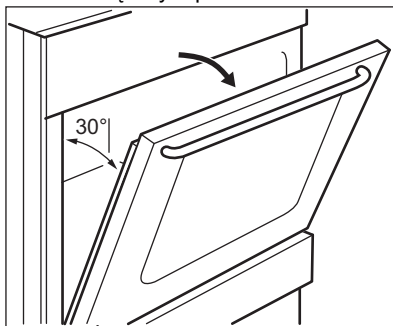
#### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Podczas czyszczenia drzwi piekarnika powinny być lekko uchylone. Całkowicie otwarte drzwi mogą się przypadkowo zamknąć, powodując możliwe uszkodzenia.

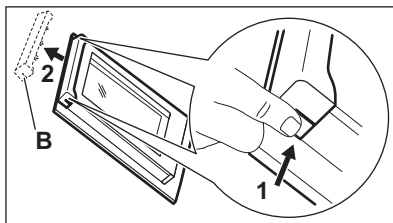
#### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Nie używać urządzenia bez szyb.

1. Otworzyć drzwi tak, aby kąt ich otwarcia wynosił około 30°. Lekko uchylone drzwi zostaną w tym położeniu.



2. Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



3. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.

#### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Podczas wyjmowania szyb drzwi piekarnika mogą się zamykać.

4. Przytrzymując szyby drzwi przy górnej krawędzi, po kolei wyciągnąć je do góry.
5. Umyć szybę wodą z płynem do naczyń. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha. Po umyciu najpierw włożyć szyby, a następnie zamontować drzwi piekarnika. Wykonać powyższe czynności w odwrotnej

kolejności. Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą.

**⚠ UWAGA!**

Upewnić się, że wewnętrzna szyba została osadzona prawidłowo.

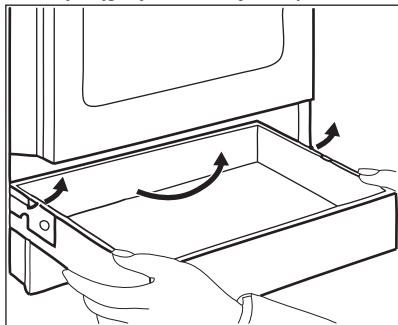
### 13.5 Wymywanie szuflady

**⚠ OSTRZEŻENIE!**

Nie przechowywać w szufladzie łatwopalnych produktów (takich jak materiały do czyszczenia, torebki foliowe, rękawice kuchenne, papier czy środki do czyszczenia w aerozolu). Podczas używania piekarnika szuflada może stać się gorąca. Występuje zagrożenie pożarem.

Szufladę pod piekarnikiem można wyjąć w celu wyczyszczenia.

1. Wyciągnąć szufladę do oporu.



2. Powoli unieść szufladę.

3. Całkowicie wyciągnąć szufladę.

Aby włożyć szufladę, należy wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

### 13.6 Wymiana oświetlenia

**⚠ OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie porażeniem prądem.  
Żarówka może być gorąca.

1. Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.
2. Odłączyć piekarnik od zasilania.
3. Umieścić ściereczkę na dnie komory.

#### Tyłne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz oświetlenia, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300 °C.
4. Założyć szklany klosz.

## 14. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

**⚠ OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 14.1 Co zrobić, gdy...

| Problem                       | Możliwa przyczyna                                                    | Środek zaradczy                                               |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Nie można włączyć urządzenia. | Urządzenia nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo. | Sprawdzić, czy urządzenie podłączono prawidłowo do zasilania. |

| Problem                                                              | Możliwa przyczyna                                          | Środek zaradczy                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                      | Zadziałał bezpiecznik.                                     | Sprawdzić, czy bezpiecznik jest przyczyną usterki. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.                                               |
| Nie można uruchomić płyty grzejnej ani nią sterować.                 | Zadziałał bezpiecznik.                                     | Ponownie włączyć płytę grzejną i ustawić moc grzania w ciągu maksymalnie 10 sekund.                                                                                                                                |
| Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się.                          | Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało za krótko. | Jeśli pole grzejne działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.                                                                                      |
| Nie można włączyć rozszerzenia pola grzejnego.                       |                                                            | Najpierw aktywować pierścień wewnętrzny.                                                                                                                                                                           |
| Piekarnik nie nagrzewa się.                                          | Piekarnik jest wyłączony.                                  | Włączyć piekarnik.                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                      | Nie ustawiono niezbędnych ustawień.                        | Upewnić się, że ustawienia są prawidłowe.                                                                                                                                                                          |
|                                                                      | Nie ustawiono aktualnego czasu.                            | Ustawianie zegara                                                                                                                                                                                                  |
| Oświetlenie nie działa.                                              | Oświetlenie jest uszkodzone.                               | Wymienić żarówkę.                                                                                                                                                                                                  |
| Na potrawach i w komorze piekarnika osadzają się para i skropliny.   | Potrawa pozostawała w piekarniku zbyt długo.               | Nie pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.                                                                                                                    |
| Gotowanie potraw zajmuje zbyt dużo czasu lub gotują się zbyt szybko. | Zbyt niska lub zbyt wysoka temperatura.                    | W razie potrzeby wyregulować temperaturę. Postępować zgodnie ze wskazówkami w instrukcji obsługi.                                                                                                                  |
| Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu niewymieniony w tej tabeli.    | Awaria elektryczna                                         | Wyłączyć urządzenie za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w skrzynce bezpieczników i włączyć je ponownie. Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetla się kod błędu, należy skontaktować się z serwisem. |
| Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „12.00”.                     | Nastąpiła przerwa w zasilaniu.                             | Zresetować zegar.                                                                                                                                                                                                  |

## 14.2 Dane serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej ramie komory urządzenia. Nie usuwaj tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

### Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Model (MOD.)         | ..... |
| Numer produktu (PNC) | ..... |
| Numer seryjny (S.N.) | ..... |

## 15. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 15.1 Informacje o produkcie zgodnie z przepisami UE dotyczącymi ekoprojektowania dla płyt grzewczych

|                                                       |                                        |             |
|-------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------|
| Dane identyfikacyjne modelu                           | LKR540200W<br>LKR540200X               |             |
| Typ płyty grzejnej                                    | Płyta grzejna w kuchence wolnostojącej |             |
| Liczba pól grzejnych                                  | 4                                      |             |
| Technologia grzania                                   | Promiennikowe pole grzejne             |             |
| Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)                  | Lewe tylne                             | 14.0 cm     |
|                                                       | Prawe tylne                            | 18.0 cm     |
|                                                       | Prawe przednie                         | 14.0 cm     |
|                                                       | Lewe przednie                          | 18.0 cm     |
| Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking) | Lewe tylne                             | 181.8 Wh/kg |
|                                                       | Prawe tylne                            | 182.1 Wh/kg |
|                                                       | Prawe przednie                         | 181.8 Wh/kg |
|                                                       | Lewe przednie                          | 190.1 Wh/kg |
| Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob) |                                        | 184.0 Wh/kg |

IEC/EN 60350-2 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – część 2: Płyty grzejne – metody pomiaru wydajności.

### 15.2 Płyta grzejna - Oszczędzanie energii

Postępując zgodnie z poniższymi wskazówkami, można zaoszczędzić energię podczas codziennego gotowania.

- Podczas podgrzewania wody używać tylko niezbędnej jej ilości.
- Jeśli to możliwe, zawsze zakładać pokrywki na naczynia.
- Przed włączeniem pola grzejnego postawić na nim naczynie.

- Dno naczynia powinno mieć taką samą średnicę jak pole grzejne.
- Mniejsze naczynia stawiać na mniejszych strefach gotowania.
- Naczynia stawiać na środku pola grzejnego.
- Wykorzystać ciepło resztkowe, aby utrzymać ciepło potrawy lub ją stopić.

### 15.3 Karta informacyjna produktu oraz informacje o produkcie zgodnie z przepisami UE dotyczącymi etykiet efektywności energetycznej i ekoprojektu dla piekarnika

|                                     |                                              |
|-------------------------------------|----------------------------------------------|
| Nazwa dostawcy                      | Electrolux                                   |
| Dane identyfikacyjne modelu         | LKR540200W 943005519<br>LKR540200X 943005522 |
| Wskaźnik efektywności energetycznej | 94.9                                         |

|                                                                          |                                    |         |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|---------|
| Klasa sprawności energetycznej                                           | A                                  |         |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny        | 0,84 kWh/cykl                      |         |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji | 0,75 kWh/cykl                      |         |
| Liczba komór                                                             | 1                                  |         |
| Źródła ciepła                                                            | Elektryczność                      |         |
| Pojemność                                                                | 57 l                               |         |
| Rodzaj piekarnika                                                        | Piekarnik w kuchence wolnostojącej |         |
| Masa                                                                     | LKR540200W                         | 42.0 kg |
|                                                                          | LKR540200X                         | 42.0 kg |

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 1: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i grille – Metody pomiaru wydajności.

## 15.4 Piekarnik – Oszczędzanie energii

Poniższe wskazówki pokazują, jak oszczędzać energię podczas korzystania z urządzenia.

Upewnić się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwierać zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń oraz ciemnych, nieodblaskowych foremek do ciasta i pojemników zwiększa oszczędność energii.

Nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed gotowaniem, o ile nie jest to wyraźnie zalecane.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

### Pieczenie z termoobiegiem

Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu.

### Ciepło reszkowe

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu reszkowemu wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła reszkowego do podtrzymywania temperatury lub podgrzewania innych potraw.

### Podtrzymywanie temperatury potraw

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło reszkowe i podtrzymać temperaturę potrawy.

### Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Dodatkowe informacje można znaleźć w rozdziale „Urządzenie – Codzienne użytkowanie”, Funkcje urządzenia.

## 15.5 Informacje o produkcie dotyczące poboru mocy i maksymalnego czasu do osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy

|                                                |       |
|------------------------------------------------|-------|
| Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania | 0.8 W |
|------------------------------------------------|-------|

## 16. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi.

Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:  
Al. Powstanców Śląskich 26, 30-570 Kraków,  
Poland









