



LKK560232W

ET	Kasutusjuhend Pliit	2
SL	Navodila za uporabo Štedilnik	31



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



Nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet leiate:
www.electrolux.com/support

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	2
2. OHUTUSJUHISED.....	5
3. PAIGALDAMINE.....	7
4. TOOTE KIRJELDUS.....	13
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	13
6. PLIIDIPLAAT – IGAPÄEVANE KASUTUS.....	14
7. PLIIDIPLAAT – NÕUANDED JA SOOVITUSED.....	15
8. PLIIDIPLAAT – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	16
9. AHI – IGAPÄEVANE KASUTUS.....	17
10. AHI – KELLA FUNKTSIOONID.....	18
11. AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE.....	20
12. AHI – NÕUANDED JA SOOVITUSED.....	20
13. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	25
14. TÕRKEOTSING.....	27
15. ENERGIATÖHUSUS.....	28
16. JÄÄTMEKÄITLUS.....	30

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 kasutuskoormust.
- Seadme paigaldamist ja toitekaablit vahetamist on lubatud teostada ainult kvalifitseeritud töötajatel.
- 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 välistaimerit ega kaugjuhtimispuldi abil.
- HOIATUS: Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma rasva või õli ja jätate pliidi järelevalveta, võib see olla ohtlik ja põhjustada tulekahju.

- Ärge kunagi kasutage toiduainetest põhjustatud tulekahju kustutamiseks vett. Lülitage seade välja ja katke leegid näiteks tuletõrjetekiga või kaanega.
- ETTEVAATUST: Valmival toidul tuleb silm peal hoida. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- HOIATUS: Tuleoht: Ärge hoidke keeduväljadel mingeid esemeid.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage pliidi ukseklaasi või hingedega klaasi puhastamiseks karedaid abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidipinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- HOIATUS: 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 vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- Olge hoiusahtli käsitlemisel ettevaatlik. See võib kuumaks muutuda.
- Ahjuriuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgešina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- 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

See seade sobib järgmiste turgude puhul:



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 pistikupesaa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja 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 Gaasiühendus

ETTEVAATUST!

Gaasiballooni kasutamisel hoidke seda alati lamedal horisontaalpinnal (gaasiventil üleval).

- Kõik gaasiühendused peab teostama kvalifitseeritud tehnik.

- Enne seadme paigaldamist veenduge, et kohaliku jaotusvõrgu tingimused (gaasi tüüp ja rõhk) ning seadme seadistused on omavahel kooskõlas.
- Veenduge, et seadme ümbruses toimub õhuringlus.
- Gaasivarustuse teave on andmesildil.
- See seade ei ole ühendatud seadmega, mis põlemissaadusi väljutaks. Veenduge, et ühendate seadme vastavalt kehtivatele paigalduseeskirjadele. Järgige kindlasti ventilatsiooninõudeid.

2.4 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse ja põletuse oht.
Elektrilöögi oht.

ETTEVAATUST!

Gaasipliidi kasutamise tulemuseks on soojuste, niiskuse ja põlemisproduktide tekkimine ruumis, kuhu see on paigaldatud. Veenduge, et seadme kasutamise ajal oleks köök hästi ventileeritud. Seadme pikaajaline intensiivne kasutamine võib nõuda täiendavat ventilatsiooni, näiteks mehaanilise ventilatsiooni (kui see on olemas) võimsuse suurendamist, täiendavat ventilatsiooni põlemisproduktide ruumist ohutuks väljajuhtimiseks, tagades samal ajal ruumi õhuvahetuse täiendava ventilatsiooni abil. Enne lisaventilatsiooni paigaldamist konsulteerige kvalifitseeritud spetsialistiga.

- 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 toiduvalmistuspinnal 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.

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

- Olge ettevaatlik ja ärge laske esemetel ega keedunõudel seadmele kukkuda. Pind võib kahjustuda.
- Ärge kunagi jätke sisselülitatud põletit tühja nõuga või ilma nõuta.
- Valumalmist või alumiiniumist valmistatud või kahjustatud põhjaga keedunõud võivad tekitada kriimustusi. Tõstke alati esemed üles, kui peate neid pliidiplaadil liigutama.
- Ruumis, kuhu seade on paigaldatud, peab olema tagatud hea ventilatsioon.
- Kasutage ainult stabiilseid, sobiva kuju ja läbimõõduga keedunõusid, mis on mõõtmeltest põletitest suuremad.
- Veenduge, et leek ei kustu, kui keerate nuppu kiiresti maksimaalasendist minimaalasendisse.
- Ärge paigutage põletitele leegihajutajat.

2.5 Hooldus ja puhastus

HOIATUS!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldust lülitage seade välja. Ühendage toitepistik pistikupesast lahti;
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Rasv ja seadmesse kogunenud toidujäägid võivad põhjustada tulekahju.
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid vahendeid, küürimiskäsnu, lahusteid ega metallesemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

- Katalüütilise emaili (kui see on olemas) puhastamisel ärge kasutage mingeid pesuaineid.
- Ärge peske põleteid nõudepesumasinas.

2.6 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 .

2.7 Hooldus

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

2.8 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.
- Tasandage välised gaasitorud.

3. PAIGALDAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

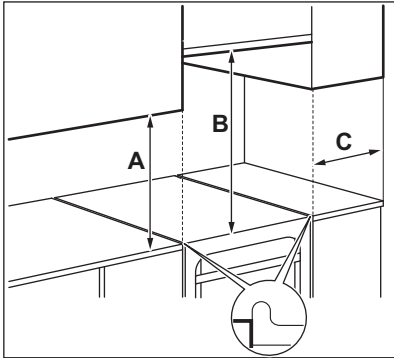
3.1 Seadme asukoht



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

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

Minimaalsete paigalduskauguste kohta 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	855
Laius	500
Sügavus	600

3.3 Muud tehnilised andmed

Seadme kategooria:	I12H3B/P
Algne gaas:	G20 (2H) 20 mbar
Gaasi asendus:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar

3.4 Mõõdaviigu läbimõõdud

PÕLETI	MÕÕDAVIIGI, Ø 1/100 mm
Lisapõleti	29
Poolkiire	32
Kiire	42

3.5 Gaasipõletid MAAGAASILE G20 20 mbar

PÕLETI	TAVAVÕIMSUS kW	VÄHENDATUD VÕIMSUS kW	INJEKTORI TÄHIS 1/100 mm
Kiire	2.9	0.80	119
Poolkiire	1.85	0.43	96
Lisapõleti	0.95	0.35	70

3.6 Gaasipõletid vedelgaasile G30 30 mbar

PÕLETI	TAVAVÕIMSUS kW	VÄHENDATUD VÕIMSUS kW	INJEKTORI TÄHIS 1/100 mm	GAASI NIMIVOOL g/h
Kiire	3.0	0.72	88	218
Poolkiire	1.9	0.43	71	138
Lisapõleti	0.95	0.35	50	69

3.7 Gaasipõletid vedelgaasile LPG G31 30 mbar

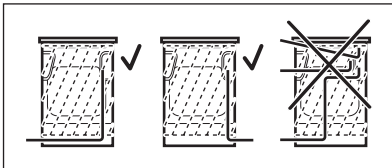
PÕLETI	TAVAVÕIMSUS kW	VÄHENDATUD VÕIMSUS kW	INJEKTORI TÄHIS 1/100 mm	GAASI NIMIVOOL g/h
Kiire	2.6	0.63	88	186
Poolkiire	1.6	0.38	71	114
Lisapõleti	0.85	0.31	50	61

3.8 Gaasiühendus

⚠ HOIATUS!

Enne gaasi ühendamist lahutage seade vooluvõrgust või lülitage kaitsmekarbis olev kaitse välja. Sulgege gaasivarustuse peaventiil.

Kasutage fikseeritud ühendusi või roostevabast terasest painduvaid torusid vastavalt kehtivatele eeskirjadele. Painduvate metalltorude kasutamisel jälgige, et need ei puutuks vastu liikuvaid osi ja et neid ei muljutaks.



⚠ HOIATUS!

Toitekaabel ei tohi kokku puutuda joonisel näidatud seadme osaga.

⚠ HOIATUS!

Kui paigaldamine on lõppenud, veenduge, et iga toruliitmiku tihend ei leki. Tihendi kontrollimiseks kasutage seepi, mitte leeki.

3.9 Painduvate mittemetallist torude ühendus

Kui teil on lihtne juurdepääs ühendusele, võite kasutada painduvat toru. Painduv toru tuleb tugevalt kinnitada klambritega.

Paigaldamisel kasutage alati toruhoidjat ja tihendit. Painduvat toru saab kinnitada, kui:

- see ei saa kuumeneda üle toatemperatuuri, kõrgemale kui 30 °C,
- ei ole pikem, kui 1500mm,
- sellel pole kusagil kitsenemist,
- see ei ole keerdunud ega pinges,
- see ei puutu kokku teravate servade ega nurkadega,
- selle seisundit saab hõlpsasti kontrollida.

Painduvat toru kontrollides veenduge:

- et sellel pole mõlemas otsas ja kogu pikkuse ulatuses mõrasid, lõikeid, põletusjälgi,
- et selle materjal pole kõvenenud, selle vajalik elastsus on säilinud,
- et kinnitusklambrid pole roostes;
- aegumistähtaeg ei ole ületatud.

Kui ilmneb üks või mitu defekti, ärge parandage toru, vaid vahetage see välja.

Gaasiühenduse renn on juhtpaneeli tagaküljel.

3.10 Reguleerimine vastavalt



Eri gaasitüüpidele reguleerimist võib teha ainult volitatud teenusepakkuja.



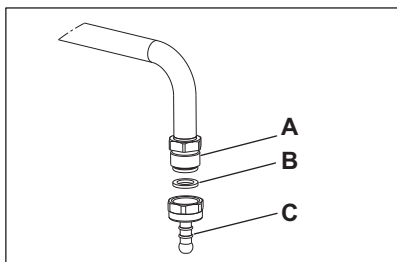
Kui seade on reguleeritud maagaasile, võite selle õigete injektorite abil seadistada vedelgaasile. Gaasi voolukiiruse saab reguleerida sobivaks.

⚠ HOIATUS!

Enne injektorite tagasi panemist veenduge, et gaasinupud on asendis Väljas. Ühendage seade vooluvõrgust lahti. Laske seadmel maha jahtuda. Vigastuse oht!



Vaikimise on seade reguleeritud gaasile. Seadistuse muutmisel kasutage liitmikutihendit.



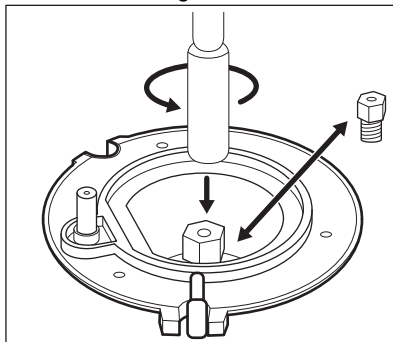
- A. Gaasiühenduse punkt (ühele seadmele on mõeldud ainult üks punkt)
- B. Tihend
- C. Vedelgaasi toru hoidja

3.11 Injektorite asendamine

Asendage injektorid gaasitüübi vahetamisel.

1. Eemaldage anumatoed.
2. Eemaldage põletite katted ja kroonid.

3. Eemaldage injektorid padrunvõtmega 7.
4. Asendage injektorid vastavalt kasutatavale gaasitüübile.



5. Asendage andmesilt (see asub gaasivarustustoru lähedal) uut tüüpi gaasivarustuse jaoks ette nähtuga.

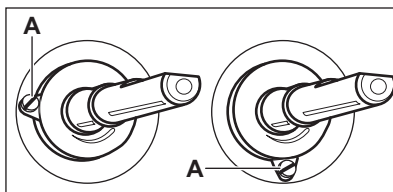


Vajaliku sildi leiata seadmega kaasasolevast pakendist.

Kui gaasivarustuse rõhk on muutuv või see erineb vajalikust survest, tuleb gaasitorule paigaldada sobiv rõhumuundur.

3.12 Pliidipõleti minimaalse gaasitaseme reguleerimine

1. Ühendage seade vooluvõrgust lahti.
2. Eemaldage pliidi nupp. Kui puudub juhtpaneel enne reguleerimist eemaldada.
3. Reguleerige õhukese kruvikeerajaga möödaviigukruvi asendit A. Mudelist oleneb möödaviigukruvi asend A.



Üleminek maagaasilt vedelgaasile

1. Keerake möödaviigukruvi täiesti kinni.
2. Pange nupp tagasi.

Üleminek vedelgaasilt maagaasile

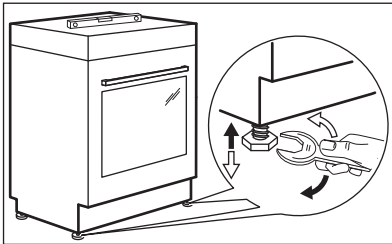
1. Keerake möödaviigukruvi ühe keerme võrra lahti asendisse A.
2. Pange tagasi pliidi nupp.
3. Ühendage seade vooluvõrku.

HOIATUS!

Ühendage toitepistik pistikupesasse alles siis, kui kõik osad on tagasi esialgsetele kohtadel. Vigastusoht!

4. Süüdake põleti.
Vt "Pliit – igapäevane kasutamine".
5. Keerake pliidi nupp minimaalsesse asendisse.
6. Eemaldage uuesti pliidi nupp.
7. Keerake möödaviigukruvi aeglaselt kinnisuunas, kuni leek muutub minimaalseks ja ühtlaseks.
8. Pange tagasi pliidi nupp.

3.13 Seadme loodimine



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

3.14 Kaldumisvastane kaitse

Enne kaldumisvastase kaitse kinnitamist seadke seade sobivas kohas õigele kõrgusele.

ETTEVAATUST!

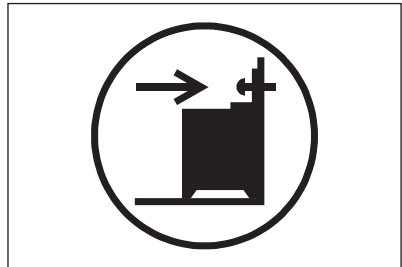
Veenduge, et kaldumisvastane kaitse on paigaldatud õigele kõrgusele.



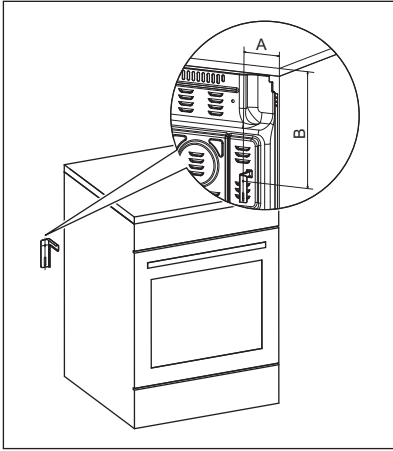
Veenduge, et seadme taga olev pind on sile.

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 - 328 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 poolt. 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.

3.15 Elektriinstallatsioon

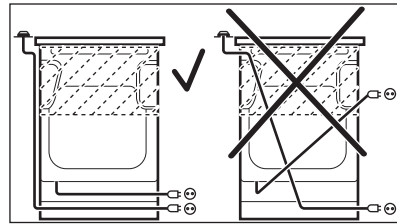
⚠ HOIATUS!

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

Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik. Ühenduse terminal asub tagapaneeli taga.

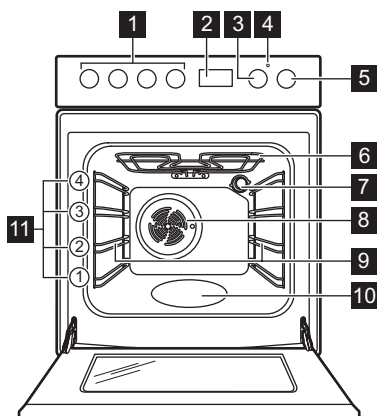
⚠ HOIATUS!

Toitekaabel ei tohi kokku puutuda joonisel välja toodud seadme osaga.



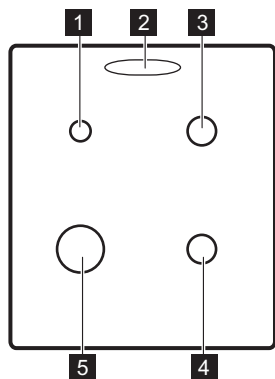
4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Üldine ülevaade



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

4.2 Keeduala paigutus



- 1 Lisapõleti
- 2 Auru väljalaskeava – arv ja asukoht sõltuvad mudelist
- 3 Poolkiire põleti
- 4 Poolkiire põleti
- 5 Kiirpõleti




5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine




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




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



5.2 Kellaaja seadmine

Enne ahju kasutamist peate määrama kellaaja.

Seadme vooluvõrku ühendamisel või elektrikatkestuse korral hakkab ekraan automaatselt vilkuma.

1. Vajutage valikunuppu . Süttib taimeri sisselülitamise sümbol.
2. Kellaaja valimiseks vajutage nuppu  või .

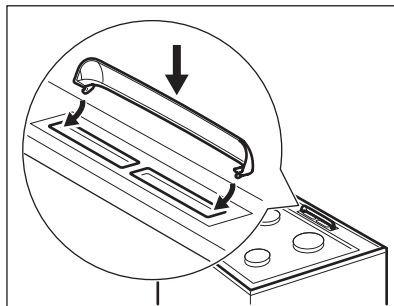
Umbes viie sekundi pärast vilkumine lakkab ja ekraanil kuvatakse valitud kellaeg. Kellaaja muutmiseks lülitage seade sisse ja vajutage samaaegselt  ja  või .

Kui tundide ja minutite vahel olev koolon vilgub, vajutage uue aja valimiseks  või .

5.3 Auru väljalaskeava katte paigaldamine

Auru väljalaskeava katet kasutatakse ahju töötamise ajal tekkinud kondensaadi kogumiseks.

1. Asetage katte konksud auru väljalaskeavade esiserva alla.
2. Katte lukustamiseks lükake tagumist serva alla.



6. Pliidiplaad – IGAPÄEVANE KASUTUS

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.


6.1 Pliidi põleti süütamine



Süüdake põleti alati enne nõude pliidile asetamist.

HOIATUS!

Lahtise tulega tuleb köögis väga ettevaatlikult ümber käia. Tootja ei vastuta selle nõude eiramisest tulenevate tagajärgede eest.

1. Keerake pliidi funktsioonide nuppu vastupäeva maksimaalsesse gaasi pealevoolu asendisse  ja vajutage siis põleti süütamiseks.
2. Hoidke pliidi nuppu 10 sekundit (või veidi vähem) sissevajutatuna, et termoelement saaks soojeneda. Vastasel korral katke gaasi pealevool.

3. Kui leek on normaalne, võite seda reguleerida.

⚠ HOIATUS!

Ärge hoidke nuppu sees kauem kui 15 sekundit. Kui põleti 15 sekundi jooksul ei sütti, vabastage nupp, keerake see väljalülitatud asendisse ja püüdke põleti uuesti süüdata, kuid mitte varem kui 1 minuti pärast.



Kui põletit ei õnnestu süüdata ka mitme katsega, kontrollige, kas põleti kroon ja kaas on õiges asendis.



Juhul, kui elektrit ei ole, võite põleti süüdata ka ilma elektrilise seadmeta. Sel juhul viige leek põleti juurde, vajutage vastav nupp sisse ja keerake maksimaalsesse asendisse. Hoidke nuppu 10 sekundit (või veidi vähem) sissevajutatuna, et termoelement saaks soojeneda.

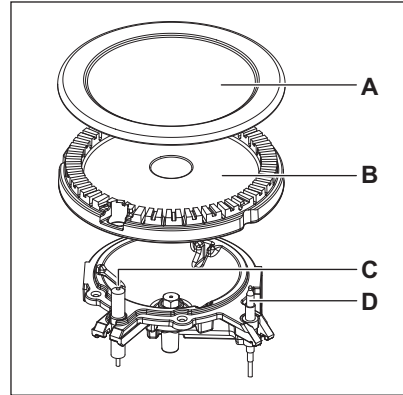


Kui põleti leek peaks kogemata kustuma, keerake nupp väljas-asendisse ja proovige põletit 1 minuti pärast uuesti süüdata.



Sädemetekitaja võib automaatselt käivituda, kui pärast paigaldamist või voolukatkestust voolu sisse lülitate. Viga ei ole.

6.2 Põleti ülevaade



- A. Põleti kübar
- B. Põleti kroon
- C. Süüteküünal
- D. Termopaar

6.3 Põleti väljalülitamine

Leegi kinnikeeramiseks keerake nupp väljas-asendisse **0**.

⚠ HOIATUS!

Enne toidunõude põletilt ära võtmist keerake tuli väiksemaks või lülitage hoopis välja.

7. PLIIDIPLAAT – NÕUANDED JA SOOVITUSED

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Keedunõud

⚠ HOIATUS!

Ärge paigutage ühte panni kahele põletile.

⚠ HOIATUS!

Pritsmete ja vigastuste ärahoidmiseks ärge pange põletile ebatasase põhjaga või kahjustatud nõusid.

⚠ ETTEVAATUST!

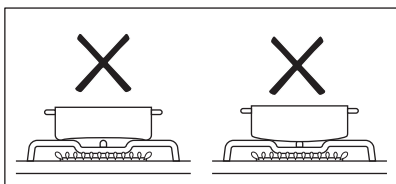
Veenduge, et poti käepidemed ei ole pliidiplaadi esiserva kohal.

⚠ ETTEVAATUST!

Jälgige, et nõud asetseksid täpselt põleti kohal nii ei lähe need ümber ja ka gaasitarbimine on väiksem.

⚠ HOIATUS!

Ärge kasutage anumaid, mis on ümara või kumera põhjaga, kuna need võivad pliidiil ümber minna.



7.2 Kööginõude läbimõõdud

⚠ HOIATUS!

Kasutage nõusid, mille ümbermõõt vastab põletite suurusele.

Põleti	Kööginõu läbimõõt (mm)
Lisapõleti	120 - 180
Poolkiire	140 - 220/240 ¹⁾
Kiire	160 - 220/260 ¹⁾

¹⁾ Kui pliidiil kasutatakse ainult ühte nõud.

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.
- Roostevabast terasest osi peske veega ja kuivatage pehme lapiga.

8.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulanud plast, plastkile, sool, suhkur ja suhkrut sisaldavad toiduained, vastasel korral võib

kinnikõrbenud mustus pliiti kahjustada. Püüdke vältida toidu pinnale kõrbemist.

- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviringid, veeringid, rasvapekid, metalse läikega plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrsiivse pesuvahendiga. Pärast puhastamist pühkige pliit pehme lapiga kuivaks.
- Emailitud osade, kaante ja kroonide puhastamiseks peske neid sooja seebiveega ja kuivatage enne tagasipanekut hoolikalt.

8.3 Süüteseadme puhastamine

Süütamine toimub keraamilise süüteküünla metallelektroodi abil. Hoidke need osad väga puhtad, et ennetada süütamistõrkeid ja

veenduge, et põleti krooni avaused ei ole ummistunud.

8.4 Pannitoendid



Pannide toendid ei ole nõudepesumasinakindlad. Neid tuleb pesta käsitsi.

1. Saate pannitoided lihtsalt eemaldada, et pliidi puhastamist hõlbustada.



Olge pannitugede paigutamisel äärmiselt ettevaatlik, et vältida pliidiplaadi kahjustamist.

2. Emailpinna servad võivad paiguti olla karedad, seega olge pannitoendite pesemisel väga ettevaatlik. Vajaduse korral eemaldage rasked plekid puhastuspastaga.
3. Pärast pannitoendite puhastamist veenduge, et need asetsevad õigesti.
4. Põleti nõuetekohase töö tagamiseks veenduge, et pannitugede labad jäävad kokakuti põleti keskosaga.

8.5 Perioodiline hooldus

Paluge volitatud teenusepakkujal reguleerida gaasitoru ja rõhumuunduri seisukorra kontrollimist.

9. AHI – IGAPÄEVANE KASUTUS



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



Väljas-asend

Ahi on väljas.



Ahju valgusti

Valgusti sisselülitamiseks ilma küpsetusfunktsioonita.



SteamBake

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



Alumine kuumutus

Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks.



Tavapärane küpsetamine / Vesipuhastus

Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.

Vt peatükki „Hooldus ja puhastamine“, et leida lisateavet alljärgneva kohta: Vesipuhastus.



Kiirgrill

Suuremas koguses õhemate toiduainete grillimiseks ja leiva röstimiseks.



Turbogrill

Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel riulitasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.



Ventilaatoriga küpsetamine

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



Niiske küpsetus pöördõhuga

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

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

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

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



AirFry/

Pöördõhk



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

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.



HOIATUS!

Põletuste ja seadme kahjustamise oht.

Eraldub aur võib põhjustada põletust:

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



Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".

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



ETTEVAATUST!

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

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



HOIATUS!

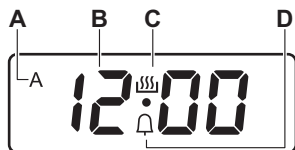
Enne vee eemaldamist veeanumast peab ahi olema kindlasti maha jahtunud.

9.4 Funktsiooni aktiveerimine: SteamBake

See funktsioon võimaldab küpsetamisel tõhusamat niiskuse kasutamist.

10. AHI – KELLA FUNKTSIOONID

10.1 Ekraan



- A. KESTUSE indikaator
- B. Taimerinäidik
- C. Taimeri aktiivsuse indikaator
- D. MINUTILUGEJA indikaator

10.2 Nupud

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

10.3 Kellafunktsioonide tabel

Kella funktsioon		Kasutamine
0:00	KELLAAEG	Kellaaja seadmiseks või kontrollimiseks.
dur	KESTUS	Seadme tööaja kestuse määramiseks (1 min-10 h).
🔔	MINUTILUGEJA	Pöördloenduse aja seadmiseks (1 min-23 h 59 min). See funktsioon ei mõjuta seadme tööd.

10.4 KESTUSE määramine

1. Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
2. Vajutage järjest 🕒, kuni **dur** hakkab vilkuma.
3. Vajutage + või — vajaliku aja valimiseks.
Ekraanil kuvatakse **dur** ja **A**.
4. Kui valitud aeg saab täis, **dur** kõlab 7 minutit helisignaali. Seade lülitub automaatselt välja.
5. Vajutage suvalist nuppu, et helisignaali välja lülitada.
6. Seadme väljalülitamiseks keerake ahjufunktsioonide nupp ja temperatuurinupp väljas-asendisse.

10.5 MINUTILUGEJA valimine

1. Vajutage järjest 🕒, kuni 🔔 hakkab vilkuma.
2. Vajutage + või — vajaliku aja valimiseks.
3. Kui valitud aeg saab täis, kõlab 7 minutit helisignaali. Vajutage suvalist nuppu, et helisignaali välja lülitada.

10.6 Kellafunktsioonide tühistamine

1. Vajutage järjest 🕒, kuni soovitud funktsiooni indikaator hakkab vilkuma.
2. Vajutage ja hoidke samaaegselt nuppe — ja +.
Kellafunktsioon lülitub mõne sekundi pärast välja.

10.7 Helisignaali muutmine

1. Olemasoleva helisignaali kuulamiseks vajutage ja hoidke nuppu —.
2. Seadistuse muutmiseks vajutage korduvalt nuppu —.
3. Laske nupp — lahti.
Uueks helisignaaliiks jääb viimati valitud toon.
4. Oodake 5 sekundit, kuni seade automaatselt kinnitatakse.



Seadme vooluvõrgust väljalülitamisel või pärast voolukatkestust rakendatakse uuesti vaikimisi valitud toon.

11. AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Tarvikute sisestamine

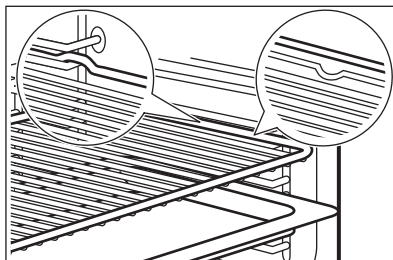
Olenevalt mudelist on saadaval lisatarvikud. Skannige QR-kood, et kontrollida, kuidas kasutada seadmega kaasasolevaid lisatarvikuid. Lisatarvikuid saate eraldi tellida. Lisateabe saamiseks pöörduge kohaliku edasimüüja poole.



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

Sisestage tarvik (traatrest/küpsetusplaat) riulitoe juhtribade vahele. Veenduge, et

ahjuplaat puudutaks ahju sisemuse tagakülge.



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

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

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

12. AHI – NÕUANDED JA SOOVITUSED

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



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

12.1 SteamBake



Enne eelsoojendamist peab veeanuma täitmise ajal olema ahi külm.

Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: SteamBake"

Küpsetised

Toit	Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse (ml)	Temperatuur (°C)	Kellaeg (min)	Riuli asend	Lisatarvikud
Sai ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Kasutage küpsetusplaati.
Kuklid, saiakesed ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.

Toit	Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse (ml)	Temperatuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riiuli asend	Lisatarvikud
Kodune pitsa ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Kasutage küpsetusplaati.
Focaccia ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Kasutage küpsetusplaati.
Küpsised, koogikesed, crois-santid ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Kasutage küpsetusplaati.
Ploomikook, õunakook, kaneelirullid ¹⁾	100	180	20	2	Kasutage koogivormi.

¹⁾ Enne küpsetamist eelkuumatage tühja ahju umbes 5 minutit.

Külmutatud küpsetised

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

¹⁾ Enne küpsetamist eelkuumatage tühja ahju umbes 10 minutit.

Valmistoidu soojendamine

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

Toit	Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse (ml)	Temperatuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riuli asend	Lisatarvikud
Pasta	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Liha	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.

Röstimine

Toit	Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse (ml)	Temperatuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riuli asend	Lisatarvikud
Küpsetatud sealiha	200	180	65 - 80	2	Kasutage ahjuresti ja küpsetusplaati.
Rostiif	200	200	50 - 60	2	Kasutage ahjuresti ja küpsetusplaati.
Kana	200	210	60 - 80	2	Kasutage ahjuresti ja küpsetusplaati.
Kalkunipraad	200	200	70 - 90	2	Kasutage ahjuresti ja küpsetusplaati.

12.2 Niiske küpsetus pöördõhuga

Toit	Temperatuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riuli asend	Lisatarvikud
Leib ja pitsa				
Kuklid	190	25 - 30	2	küpsetusplaat või sügav pann
Kuklid, saiakesed	200	40 - 45	2	küpsetusplaat või sügav pann
Külmutatud pitsa 350 g	190	25 - 35	2	traatrest
Koogid küpsetusplaadil				
Rullbiskviit	180	20 - 30	2	küpsetusplaat või sügav pann
Šokolaadikook	180	35 - 45	2	küpsetusplaat või sügav pann
Koogid vormis				
Suflee	210	35 - 45	2	kuus keraamilist ahjuvormi traatrestil
Biskviitainast põhi	180	25 - 35	2	pirukavorm traatrestil
Keeks	150	35 - 45	2	koogivorm traatrestil
Kala				
Kala küpsetuskotis 300 g	180	25 - 35	2	küpsetusplaat või sügav pann

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

12.3 AirFry

Pagaritooted

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

Kartulitooted

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riili asend
Friikartulid, külmutatud	ca 650 g	180 - 220	20 - 30	2
Friikartulid, paksud, külmutatud	ca 600 g	180 - 220	20 - 30	2
Kartuliviilud, külmutatud	ca 650 g	180 - 220	15 - 25	2
Kroketid	ca 450 g	180 - 220	15 - 30	2

Värsked köögiviljad

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

¹⁾ lisaage 1 tl oliiviõli, et vältida kinnijäämist

Muu

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

12.4 Teave katseasutustele

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

Toit	Funktsioon	Tempera- tuur (°C)	Lisatarvikud	Riuli asend	Kellaeg (min)
Röstleib/-sai	Kiirgrill	250	traatrest	3	5 - 10
Veiselihapihv ¹⁾	Turbogrill	250	traatrest või sügav pann	3	15-20 se- kundit ühelt poolt; 10-15 se- kundit tei- selt poolt

1) Eelsoojendage ahju 10 minutit.

13. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

13.1 Märkused puhastamise kohta

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

Kasutage metallpindade puhastamiseks ettenähtud puhastusainet.

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

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

Eemaldage tugev mustus spetsiaalse ahjupuhastiga.

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

13.2 Roostevabast terasest või alumiiniumist ahjud

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

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

13.3 Veeanuma puhastamine

Puhastamisel eemaldatakse pärast niiskusrežiimil küpsetamist veeanumasse kogunenud lubjasettejääd.



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

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

13.4 Restitugede

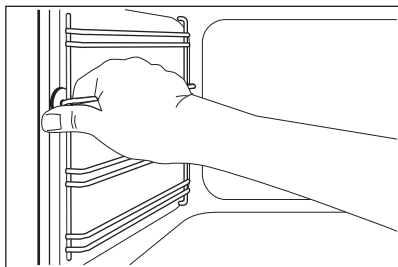
Ahju puhastamiseks eemaldage restitoid .



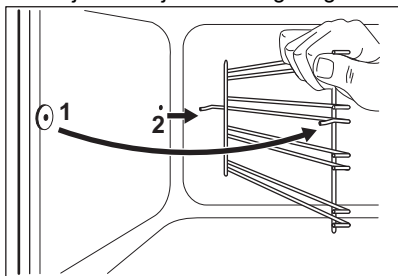
ETTEVAATUST!

Olge restitugede eemaldamisel ettevaatlik.

1. Tõmmake ahjuresti tugede esiosa külgešina küljest lahti.




2. Tõmmake ahjurestri toe tagaosa külgešina küljest lahti ja eemaldage tugi.



Paigaldage väljavõetud tagasi vastupidises järjekorras.

13.5 Kuidas kasutada Vesipuhastus

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

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

13.6 Ahju klaaspaneelide eemaldamine ja paigaldamine

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

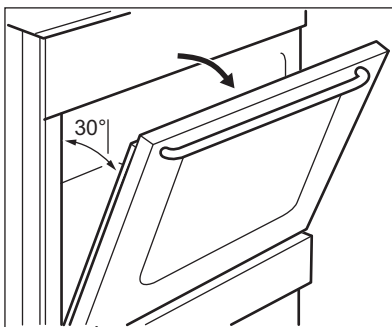
HOIATUS!

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

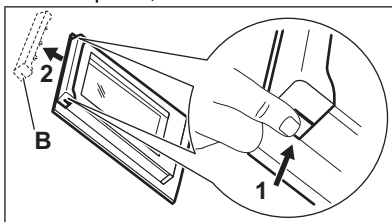
HOIATUS!

Ärge kasutage seadet ilma klaaspaneelideta.

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



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



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. Korrake ülalttoodud

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

⚠ ETTEVAATUST!

Veenduge, et paigaldate sisemise klaaspaneeli oma kohale õigesti.

13.7 Sahtel

Hoiusahtel on ahjuõõnsuse all.

⚠ HOIATUS!

Ärge pange toitu sahtlisse.

⚠ HOIATUS!

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

Ahju all oleva sahtli saab puhastamiseks eemaldada.

Sahtli eemaldamine.

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

13.8 Lambi asendamine

⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht!
Lamp võib olla kuum.

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

Tagumine lamp

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

14. TÕRKEOTSING

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

14.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Sädemegeneraatori sisselülitamisel ei teki sädet.	Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või ühendus ei ole korralik.	Kontrollige, kas pliidiplaat on õigesti elektrivõrku ühendatud. Vt ühendusskeemi.
	Kaitse on vallandunud.	Veenduge, et tõrke põhjuseks on kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
	Põleti kübar ja kroon on vales asendis.	Pange põleti kübar ja kroon õigesse asendisse.
Leek kustub kohe pärast süütamist.	Termopaar ei ole piisavalt kuumenenud.	Pärast leegi süütamist hoidke sädemegeneraatorit aktiveerituna vähemalt 10 sekundit või vähem.

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Tulerõngas on ebaühtlane.	Põleti kroon on toidujäätmetest ummistatud.	Veenduge, et gaasipõleti ei ole ummistunud ja et põletikroon on puhas.
Põletid ei tööta.	Gaasitoide puudub.	Kontrollige gaasiühendust.
Leegi värvus on oranž või kollane.		Leek võib mõnes põleti piirkonnas näida oranži või kollasena. See on normaalne.
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.
Ahju ekraanil kuvatakse "0.00" ja "LED".	Toimus elektrikatkestus.	Seadke kell.
Tulemused ei ole head, kui kasutate funktsiooni: SteamBake.	Te pole funktsiooni SteamBake sisse lülitanud.	Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: SteamBake".
	Te ei valanud veesüvendisse vett.	Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: SteamBake".
Veesüvendis olev vesi ei kee.	Temperatuur on liiga madal.	Seadke temperatuur vähemalt tasemele 110 °C. Vt jaotist "Ahi – Nõuanded ja soovitused".
Vesi valgub veesüvendist välja.	Ahjuõõnsuse süvendis on liiga palju vett.	Lülitage ahi välja ja veenduge, et seade on maha jahtunud. Eemaldage liigne vesi lapi või käsna. Lisage veesüvendisse õige kogus vett. Vt vastavat toimingut kirjeldust.

14.2 Hooldusandmed

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

Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiате 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	LKK560232W	
Pliidiplaadi tüüp	Pliidiplaat eraldiseisva pliidi sees	
Gaasipõletite arv	4	
Energiaühikuga gaasipõleti kohta (EE gas burner)	Vasak tagumine - lisapõleti	ei ole kohaldatav %
	Parem tagumine - poolkiire	55.3 %
	Parem eesmine - poolkiire	55.3 %
	Vasak eesmine - kiire	55.5 %
Energiaühikuga gaasipliidi kohta (EE gas hob)	55.4 %	

EN 30-2-1: Kodused gaaskuumutusega toiduvalmistusseadmed – Osa 2-1: Energia säästmine – Üldist.

15.2 Pliidiplaat – Energiasäästlik

Alljärgnevat soovitud järgimisel saate igapäevase toiduvalmistamise ajal energiat säästa.

- Kui kuumutate vett, kasutage ainult vajalikku kogust.
- Võimalusel pange nõule alati kaas peale.
- Enne kasutamist veenduge, et põletid ja kookinõutoed on õigesti paigaldatud.

- Kookinõu põhja läbimõõt peab vastama põleti suurusele.
- Asetage kookinõu otse põleti kohale ja selle keskele.
- Kui vedelik hakkab keema, keerake leek väiksemaks, et see keeks rahulikult.
- Kui võimalik, kasutage aururivepotti. Vt selle kasutusjuhendit.

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

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	LKK560232W 943005617
Energiaühikuga indeks	94.9
Energiaühikuga klass	A
Energiaühikuga standardse koormusega, tavarežiim	0,84 kWh/tsükkel
Energiaühikuga standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0,75 kWh/tsükkel
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	58 l
Ahju tüüp	Ahi eraldiseisva pliidi sees
Mass	39.0 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 kokkuhoiuis pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

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

Muude roogade soojashoidmiseks või kuumutamiseks kasutage jääkkuumust.

Toidu soojashoidmine

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

Niiske küpsetus pöördõhuga

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


15.5 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

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 kohaliku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

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

Pozdravljeni pri podjetju Electrolux! Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali našo napravo.



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:
www.electrolux.com/support

Pridržujemo si pravico do sprememb.

KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	31
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	34
3. NAMESTITEV.....	36
4. OPIS IZDELKA.....	42
5. PRED PRVO UPORABO.....	42
6. KUHALNA PLOŠČA - VSAKODNEVNA UPORABA.....	43
7. KUHALNA PLOŠČA - NAMIGI IN NASVETI.....	44
8. KUHALNA PLOŠČA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	45
9. PEČICA - VSAKODNEVNA UPORABA.....	46
10. PEČICA - ČASOVNE FUNKCIJE.....	47
11. PEČICA - UPORABA DODATNE OPREME.....	49
12. PEČICA - NAMIGI IN NASVETI.....	49
13. PEČICA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	53
14. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	56
15. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	57
16. SKRB ZA OKOLJE.....	59

1. ⚠ VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo

invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.

- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se z napravo ne igrajo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.
- Namestitev naprave in zamenjavo kabla lahko izvede le strokovno usposobljena oseba.
- Ta naprava je namenjena uporabi do 2000 m nadmorske višine.
- Ta naprava ni namenjena uporabi na ladjah, čolnih ali barkah.
- Naprave ne nameščajte za okrasnimi vrati, da preprečite pregrevanje.
- Naprave ne nameščajte na ploščadi.
- Naprave ne upravljajte z zunanjo programsko uro ali z ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- **OPOZORILO:** Kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem brez nadzora je lahko nevarno in lahko pripelje do požara.

- Ognja, ki nastane med kuhanjem, nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo. Izklopite napravo in plamene prekrijte s požarno odejo ali pokrovom.
- **POZOR:** Kuhanje mora biti nadzorovano. Kratkotrajno kuhanje mora biti stalno nadzorovano.
- **OPOZORILO:** Nevarnost požara: Na kuhalnih površinah ne shranjujte predmetov.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ali stekla pokrovov kuhalne plošče ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke na površino kuhalne plošče, ker se lahko segrejejo.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.
- Pred vzdrževalnimi deli prekinite napajanje.
- **OPOZORILO:** Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- Bodite previdni, ko se dotikate predala za shranjevanje. Lahko se segreje.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- **OPOZORILO:** Uporabljajte samo varovala kuhalne plošče, ki jih je zasnoval proizvajalec kuhalne naprave ali ki jih proizvajalec naprave navede kot primerne v navodilih za uporabo, ali varovala kuhalne plošče, priložena napravi.

Zaradi uporabe neprimernih varoval lahko pride do nezgode.

2. VARNOSTNA NAVODILA

Ta naprava je primerna za naslednje trge:



2.1 Namestitev

UPOZORNENIE!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Kuhinjska omara in odprtina morata biti ustreznih mer.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Deli naprave so pod električno napetostjo. Napravo obdajte s pohištvom, da preprečite stik z nevarnimi deli.
- Stranice naprave morajo biti nameščene ob napravah ali enotah z isto višino.
- Naprave ne nameščajte v bližino vrat ali pod okna. Na ta način preprečite, da bi vroča posoda padla z naprave, ko odprete vrata ali okno.
- Poskrbite za namestitev pripomočkov za uravnoteženje, da preprečite nagib naprave. Oglejte si poglavje »Namestitev«.

2.2 Priklučitev na električno omrežje

UPOZORNENIE!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priklučitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Preden vtaknete vtič v vtičnico, povsem zaprite vrata naprave.

2.3 Plinska povezava

POZOR!

Kadar uporabljate plinsko jeklenko, jo imejte vedno na ravni vodoravni površini (s plinskim ventilom na vrhu).

- Vse plinske priključke mora opraviti strokovno usposobljena oseba.

- Pred nameščanjem se prepričajte, da so krajevni pogoji plinske napeljave (vrsta in tlak plina) in nastavitve naprave združljivi.
- Prepričajte se, da v napravi kroži zrak.
- Informacije o dovodu plina so na ploščici za tehnične navedbe.
- Ta naprava ni priključena na napravo za prezračevanje in odvajanje plinov, ki nastajajo pri gorenju. Napravo priključite v skladu z veljavnimi predpisi za namestitvev. Upoštevajte zahteve glede zadostnega prezračevanja.

2.4 Uporaba

UPOZORNENIE!

Nevarnost telesnih poškodb in opeklin.
Nevarnost električnega udara.

POZOR!

Pri uporabi plinske kuhalne plošče nastajajo v prostoru, kjer je nameščena, toplota, vlaga in proizvodi zgorevanja. Poskrbite za ustrezno prezračevanje kuhinje, še posebej med uporabo naprave.

Dolgotrajna intenzivna uporaba naprave lahko zahteva dodatno prezračevanje, npr. povečanje mehanskega prezračevanja, kjer je na voljo, za varno odstranitev proizvodov zgorevanja na zunanji zrak ter obenem za menjavo zraka v prostoru. Pred namestitvijo dodatnega prezračevanja se posvetujte s strokovno usposobljeno osebo.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko pride do izpusta vročega zraka.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Med kuhalno površino in posodo ne uporabljajte aluminijaste folije ali drugih materialov, razen če proizvajalec naprave ne določi drugače.

- Uporabljajte samo dodatno opremo, ki jo za to napravo priporoča proizvajalec.
- Vedno uporabljajte steklo in kozarce, ki so odobreni za ohranjanje.

UPOZORNENIE!

Nevarnost požara in eksplozije.

- Maščobe in olja lahko ob segrevanju sproščajo vnetljive hlape. Plamenov ali segretyh predmetov ne približujte maščobam in olju, kadar kuhate z njimi.
- Hlapi, ki jih sprošča zelo vroče olje, lahko povzročijo spontani vžig.
- Rabljeno olje, ki lahko vsebuje ostanke hrane, lahko povzroči požar pri nižji temperaturi kot olje, ki se uporablja prvič.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.

UPOZORNENIE!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
 - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
 - Aluminijaste folije ne postavljajte neposredno na dno naprave.
 - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
 - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
 - Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Vroče posode ne postavljajte na nadzorno ploščo.
- Ne dovolite, da iz posode povre vsa tekočina.
- Pazite, da predmeti ali posoda ne padejo na napravo. Površina se lahko poškoduje.

- Gorilnika nikoli ne pustite prižganega s prazno posodo ali brez posode.
- Posoda, ki je izdelana iz litega železa ali aluminija oz. ima poškodovano dno, lahko povzroči praske. Te predmete vedno dvignite, kadar jih morate premakniti na kuhalni površini.
- V prostoru, kjer je nameščena naprava, zagotovite dobro prezračevanje.
- Uporabljajte le stabilno posodo s pravilno obliko in premerom, večjim od mer gorilnikov.
- Pazite, da plamen pri hitrem preklopu gumba iz položaja za največjo moč v položaj za najmanjšo moč ne ugasne.
- Na gorilnik ne nameščajte difuzorja plamena.

2.5 Nega in čiščenje

UPOZORNENIE!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali škode na napravi.

- Pred vzdrževalnimi deli izklopite napravo. Iztaknite vtič iz omrežne vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Preostala maščoba ali hrana v napravi lahko povzročita požar.
- Napravo redno čistite, da preprečite nabiranje umazanije in poškodbo površine materiala.
- Očistite napravo z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.

- Katalitičnega emajla (če obstaja) ne čistite s čistilnimi sredstvi.
- Gorilnikov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

2.6 Notranja osvetlitev

UPOZORNENIE!

Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu
- Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti G.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

2.7 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

2.8 Odlaganje

UPOZORNENIE!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Izključite napravo iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.
- Odzračite zunanje cevi za plin.

3. NAMESTITEV

UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

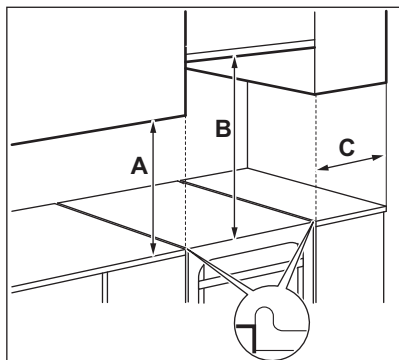
3.1 Lokacija naprave



Štedilnika ne nameščajte v bližino umivalnika ali v bližino pomivalnega korita. Vlažnost/vodne kapljice lahko prodrejo med stransko ploščo in omarico, sčasoma pa lahko poškodujejo barvo stranske plošče.

Samostoječo napravo z omaricami lahko namestite na eno ali dve strani in v kot.

Za najmanjše razdalje za namestitev preverite razpredelnico.



Najmanjše razdalje

Dimenzija	mm
A	400
B	650

Dimenzija	mm
C	150

3.2 Tehnični podatki

Napetost	230 V
Frekvenca	50 - 60 Hz
Razred naprave	1

Dimenzija	mm
Višina	855
Širina	500
Globina	600

3.3 Drugi tehnični podatki

Kategorija naprave:	I12H3B/P
Izvirni plin:	G20 (2H) 20 mbar
Nadomestilo plina:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar

3.4 Premer obvoda

GORILNIK	OBVOD Ø 1/100 mm
Pomožno	29
Polhitro	32
Hitro	42

3.5 Plinski gorilniki za ZEMELJSKI PLIN G20 s tlakom 20 mbar

GORILNIK	NORMALNA MOČ kW	ZMANJŠANA MOČ kW	OZNAKA ŠOBE 1/100 mm
Hitro	2.9	0.80	119
Polhitro	1.85	0.43	96
Pomožno	0.95	0.35	70

3.6 Plinski gorilniki za UNP (utekočinjeni naftni plin) G30 s tlakom 30 mbar

GORILNIK	NORMALNA MOČ kW	ZMANJŠANA MOČ kW	OZNAKA ŠOBE 1/100 mm	NAZIVNI PRETOK PLINA g/h
Hitro	3.0	0.72	88	218
Polhitro	1.9	0.43	71	138
Pomožno	0.95	0.35	50	69

3.7 Plinski gorilniki za UNP G31 s tlakom 30 mbar

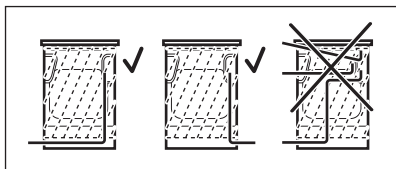
GORILNIK	NORMALNA MOČ kW	ZMANJŠANA MOČ kW	OZNAKA ŠOBE 1/100 mm	NAZIVNI PRETOK PLINA g/h
Hitro	2.6	0.63	88	186
Polhitro	1.6	0.38	71	114
Pomožno	0.85	0.31	50	61

3.8 Plinska povezava

UPOZORNENIE!

Pred priključitvijo plina napravo izključite iz električnega omrežja ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Zaprite glavni ventil dovoda plina.

Skladno z veljavnimi predpisi uporabite stalni priključek ali gibke cevi iz nerjavnega jekla. Če uporabljate kovinske cevi, pazite, da ne pridejo v stik s premičnimi deli in da se ne stisnejo.



UPOZORNENIE!

Priključna plinska cev se ne sme dotikati dela naprave, ki je prikazan na sliki.

UPOZORNENIE!

Ko je nameščanje končano, se prepričajte, da tesnilo montažnega pribora cevi ne pušča. Tesnilo preverite z milno raztopino in ne s plamenom.

3.9 Povezava z gibkimi nekovinskimi cevkami

Če imate preprost dostop do povezave, lahko uporabite gibko cevko. Gibka cevka mora biti trdno pritrjena s sponkami.

Pri nameščanju vedno uporabite držalo za cev in tesnilo. Gibko cev lahko uporabite v naslednjih primerih:

- če se ne more segreti nad sobno temperaturo, ki je višja od 30 °C;
- če ni daljša od 1500 mm;
- če ni nikjer zožena;
- če ni zvita ali zategnjena;
- če ne prihaja v stik z ostrimi robovi ali vogali;
- če lahko preprosto preverite pogoje.

Pri preverjanju gibke cevi se prepričajte:

- da niso prisotne razpoke, zareze ali znaki ožganin na obeh koncih po celotni dolžini;
- da material ni trd, ampak kaže ustrezno prožnost;
- pritrditvene sponke niso zarjavele;
- rok trajanja ni presežen.

Če je vidne ena ali več napak, cevi ne popravljajte, ampak jo zamenjajte.

Cev za dovod plina se nahaja na zadnji strani nadzorne plošče.

3.10 Prilagoditev na različne vrste plina



Prilagoditve na različne vrste plina naj izvede samo pooblaščen oseba.



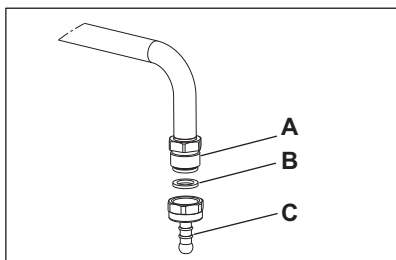
Naprava je nastavljena za delovanje na zemeljski plin, lahko pa nastavev spremenite za delovanje na utekočinjen plin s pravimi šobami. Hitrost plina je prilagojena.

UPOZORNENIE!

Preden zamenjate šobe, se prepričajte, da so gumbi za plin v položaju za izklop. Napravo izključite iz električnega omrežja. Pustite, da se naprava ohladi. Obstaja nevarnost poškodbe.



Naprava je nastavljena na privzeti plin. Za spremembo nastavitve vedno uporabite tesnilo.



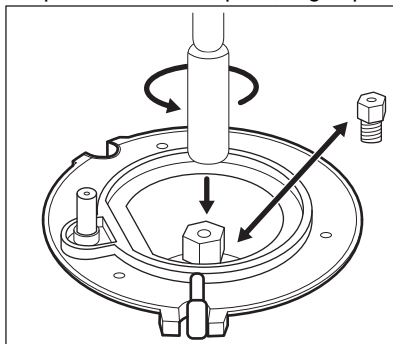
- A. Mesto priključitve plina (za napravo je na voljo samo eno mesto)
- B. Tesnilo
- C. Držalo cevi za UNP

3.11 Zamenjava vbrizgalnih šob

Ko zamenjate vrsto plina, zamenjajte vbrizgalne šobe.

1. Odstranite podstavke za ponev.
2. Odstranite pokrove in krone gorilnika.
3. Z nasadnim ključem 7 odstranite vbrizgalne šobe.

4. Zamenjajte vbrizgalne šobe s tistimi, ki so potrebne za vrsto plina, ki ga uporabljate.



5. Ploščico za tehnične navedbe (v bližini priključne cevi za dovod plina) zamenjajte s ploščico za novo vrsto plina.

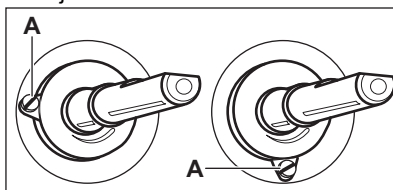


Ta ploščica je na voljo v vrečki, ki je priložena napravi.

Če dovodni tlak plina ni stalen, ali se razlikuje od zahtevanega tlaka, namestite ustrezen regulator tlaka na priključno cev za dovod plina.

3.12 Nastavev najnižje stopnje plina na gorilniku kuhalne plošče

1. Izključite napravo iz električnega omrežja.
2. Odstranite gumb za kuhalno ploščo. Če ne dosežete nastavitvenega vijaka, pred začetkom nastavitve snemite upravljalno ploščo.
3. S tankim in ploščatim izvijačem nastavite položaj nastavitvenega vijaka A. Model določa položaj nastavitvenega vijaka A.



Preklop z zemeljskega na utekočinjen plin

1. Povsem privijte nastavitveni vijak.
2. Gumb namestite nazaj.

Preklop z utekočinjenega na zemeljski plin

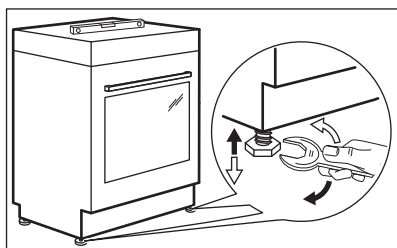
1. Nastavitveni vijak A odvijte približno za en obrat.
2. Gumb za kuhalno ploščo premaknite nazaj.
3. Napravo priključite na električno omrežje.

⚠ UPOZORNENIE!

Vtič vtaknite v vtičnico samo, če so vsi deli spet na prvotnih položajih. Obstaja nevarnost poškodb.

4. Prižgite gorilnik.
Oglejte si poglavje »Kuhalna plošča - Vsakodnevna uporaba«.
5. Gumb za kuhalno ploščo obrnite v položaj za najmanjši plamen.
6. Ponovno odstranite gumb za kuhalno ploščo.
7. Nastavitveni vijak privijajte počasi tako dolgo, dokler plamen ni najmanjši in stabilen.
8. Gumb za kuhalno ploščo premaknite nazaj.

3.13 Namestitev naprave v vodoraven položaj



S pomočjo majhnih nogic na dnu naprave poravnajte zgornjo površino naprave z drugimi površinami.

3.14 Zaščita pred nagibanjem

Nastavite ustrezno višino in površino za napravo, preden pritrдите zaščito pred nagibanjem.

⚠ POZOR!

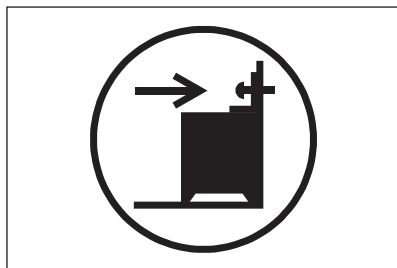
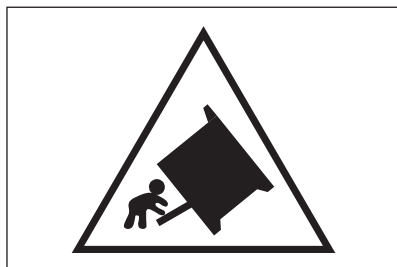
Prepričajte se, da ste zaščito pred nagibanjem namestili na ustrezno višino.



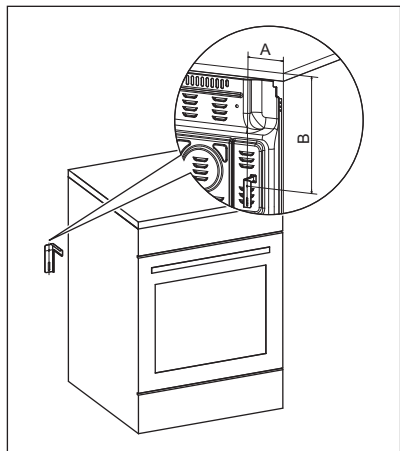
Prepričajte, da je površina za napravo gladka.

Namestiti morate zaščito pred nagibanjem. Če je ne namestite, se lahko naprava nagne.

Vaša naprava ima simbol, prikazan na sliki (če je primerno), da vas opozori na obvezno namestitev zaščite pred nagibanjem.



1. Zaščito pred nagibanjem namestite B - 328mm pod vrhno površino naprave in A - 67 mm od stranice naprave v okroglo odprtino na nosilcu. Privijte jo v trden material ali pa uporabite primerno ojačitev (steno).



2. Odprtino lahko najdete na levi strani hrbtne strani naprave. Dvignite sprednji del naprave in jo namestite na sredino med omarici. Če je prostor med omaricama večji od širine naprave, morate prilagoditi stranske mere, da bo naprava stala na sredini.



Če spremenite mere štedilnika, morate pravilno poravnati zaščito pred nagibanjem.

⚠ POZOR!

Če je prostor med omaricama večji od širine naprave, morate prilagoditi stranske mere, da bo naprava stala na sredini.

3.15 Električna napeljava

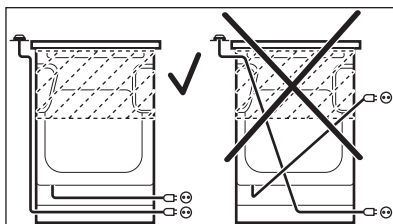
⚠ UPOZORNENIE!

Proizvajalec ni odgovoren, če ne upoštevate varnostnih ukrepov iz poglavij o varnosti.

Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom. Priključni terminal je nameščen za hrbtno ploščo.

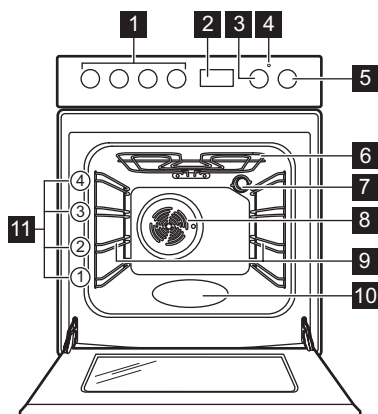
⚠ UPOZORNENIE!

Napajalni kabel se ne sme dotikati dela naprave, ki je označen na sliki.



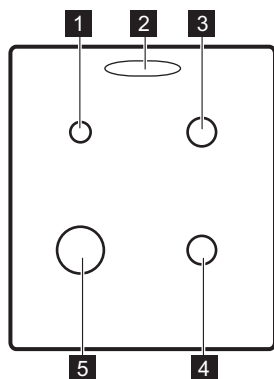
4. OPIS IZDELKA

4.1 Splošni pregled



- 1 Gumbi za kuhalno ploščo
- 2 Elektronski programator
- 3 Gumb za nastavitev temperature
- 4 Prikazovalnik/simbol temperature
- 5 Gumb za funkcije pečice
- 6 Grelnik
- 7 Žarnica
- 8 Ventilator
- 9 Nosilec rešetke, snemljiv
- 10 Vboklina pečice
- 11 Položaji polic

4.2 Postavitev kuhalne površine



- 1 Pomožni gorilnik
- 2 Odvod pare – število in položaj sta odvisna od modela
- 3 Srednje hitri gorilnik
- 4 Srednje hitri gorilnik
- 5 Hitri gorilnik




5. PRED PRVO UPORABO

UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

5.1 Začetno predgrevanje in čiščenje


Pred prvo uporabo in stikom s hrano predhodno segrejte prazno napravo. Naprava lahko oddaja neprijeten vonj in dim. Med predgrevanjem prezračite prostor.


1. Iz naprave odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.
2. Nastavite funkcijo  Nastavite najvišjo temperaturo. Pustite, da naprava deluje 1 h.
3. Nastavite funkcijo  Nastavite najvišjo temperaturo. Najvišja temperatura za to funkcijo je 210 °C. Naprava naj deluje 15 min.
4. Nastavite funkcijo  Nastavite najvišjo temperaturo. Pustite, da naprava deluje 15 min.
5. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
6. Napravo in pripomočke čistite s krpo iz mikrovlaknen, toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.
7. Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk namestite nazaj v prvotni položaj.

5.2 Nastavitev časa

Pred uporabo pečice morate nastaviti čas.

Ko napravo priključite na električno omrežje ali ko pride do prekinitve dobave elektrike, začne samodejno utripanje prikazovalnik.

1. Pritisnite izbirno tipko . Zasveti simbol vklopljene programske ure.
2. S tipko $+$ ali $-$ nastavite pravi čas. Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikazuje nastavljen čas.

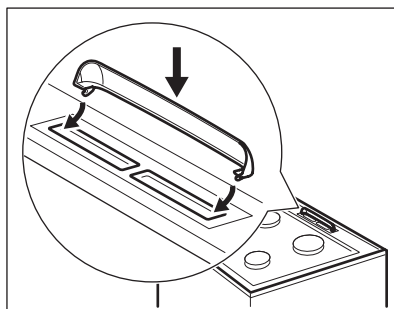
Za spremembo časa vklopite napravo in sočasno pritisnite $+$ in $-$ ali .

Ko utripa dvopičje med prikazom ur in minut, pritisnite $+$ ali $-$, da nastavite nov čas.

5.3 Nameščanje pokrova odvoda pare

Pokrov za izpust pare se uporablja za zbiranje kondenzirane vode, ki nastane med delovanjem pečice.

1. Namestite kaveljčke pokrova pod sprednji rob lukenj na odvodu pare.
2. Zadnji rob potisnite navzdol, da se pokrov zaskoči.



6. KUHALNA PLOŠČA - VSAKODNEVNA UPORABA

UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.


6.1 Vžig gorilnika kuhalne plošče



Gorilnik vedno prižgite, preden nanj položite posodo.

UPOZORNENIE!

Bodite zelo previdni, ko zanetite ogenj v kuhinji. Proizvajalec ne prevzema nobene odgovornosti zaradi napačne uporabe plamena.

1. Gumb za kuhalno ploščo obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca v položaj za največji dovod plina  in ga pritisnite za vžig gorilnika.
2. Gumb za kuhalno ploščo držite pritisnjen 10 sekund ali manj, da se termočlen segreje. V nasprotnem primeru je dovod plina prekinjen.

3. Prilagodite plamen, ko se povsem zaneti.

⚠ UPOZORNENIE!

Gumba ne držite pritisnjenega več kot 15 sekund. Če se gorilnik ne vžge po 15 sekundah, spustite gumb, obrnite ga v položaj za izklop in po preteku najmanj ene minute poskusite ponovno prižgati gorilnik.

i

Če po nekaj poskusih gorilnika ni mogoče prižgati, preverite, ali sta njegova krona in pokrov v pravilnem položaju.

i

Če zmanjka električnega toka, lahko gorilnik prižgete brez električne naprave. V tem primeru gorilniku približajte plamen, pritisnite potreben gumb in ga obrnite na največji plamen. Gumb držite pritisnjen 10 sekund ali manj, da se termočlen segreje.

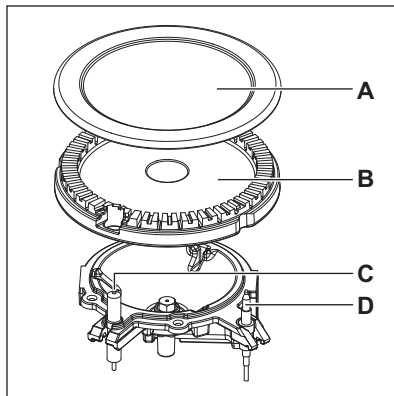
i

Če plamen gorilnika po nesreči ugasne, obrnite gumb v položaj za izklop in po preteku najmanj ene minute poskusite ponovno prižgati gorilnik.

i

Generator isker se lahko samodejno vklopi, ko vzpostavite povezavo z električnim omrežjem, po namestitvi ali izpadu električne napetosti. To je povsem običajno.

6.2 Pregled gorilnika



- A. Pokrov gorilnika
- B. Krona gorilnika
- C. Vžigalne elektrode
- D. Termočlen

6.3 Izklop gorilnika

Plamen ugasnete tako, da obrnete gumb v položaj za izklop **0**.

⚠ UPOZORNENIE!

Preden odmaknete posodo z gorilnika, vedno zmanjšajte višino plamena ali ga povsem ugasnite.

7. KUHALNA PLOŠČA - NAMIGI IN NASVETI

⚠ UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

7.1 Posoda

⚠ UPOZORNENIE!

Iste posode ne postavite na dva gorilnika.

⚠ UPOZORNENIE!

Na gorilnik ne postavljajte nestabilne ali poškodovane posode, da preprečite razlitje in telesne poškodbe.

⚠ POZOR!

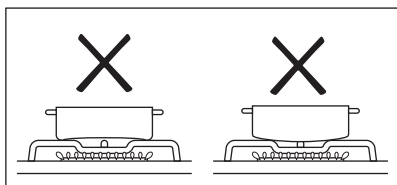
Zagotovite, da ročaji posode niso nad prednjo stranjo kuhalne plošče.

⚠ POZOR!

Posoda mora biti postavljena na sredino gorilnika za največjo stabilnost in manjšo porabo plina.

⚠ UPOZORNENIE!

Na kuhališču ne uporabljajte posod, ki imajo dno z robom ali zaobljeno dno, saj obstaja velika nevarnost prevrnitve.



7.2 Mere posod

⚠ UPOZORNENIE!

Uporabite posodo s premerom, ki ustreza velikosti gorilnikov.

Gorilnik	Mere posod (mm)
Pomožno	120 - 180
Polhitro	140 - 220/240 ¹⁾
Hitro	160 - 220/260 ¹⁾

¹⁾ Pri uporabi ene posode na kuhalni plošči.

8. KUHALNA PLOŠČA – VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

⚠ UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

8.1 Splošne informacije

- Po vsaki uporabi štedilnik očistite.
- Vedno uporabljajte posodo s čistim dnom.
- Praske ali temni madeži na površini ne vplivajo na delovanje plošče.
- Uporabite posebno čistilno sredstvo za površine kuhalnih plošč.
- Dele iz nerjavnega jekla očistite z vodo in osušite z mehko krpo.

8.2 Čiščenje

- **Takoj odstranite:** stopljeno plastiko, plastično folijo, sol, sladkor in živila s sladkorjem, sicer lahko umazanija poškoduje kuhalno ploščo. Pazite, da ne pride do opeklin.
- **Odstranite, ko je kuhalna plošča dovolj hladna:** obročki vodnega kamna, vodni obročki, maščobni madeži, bleščeče kovinsko obarvanje. Ploščo očistite z

vlažno krpo in čistilnim sredstvom, ki ni grobo. Po čiščenju ploščo osušite z mehko krpo.

- Za čiščenje emajliranih delov, pokrovov in kron gorilnikov uporabite toplo milnico, preden jih namestite nazaj, pa jih dobro osušite.

8.3 Čiščenje vžigalne svečke

Ta funkcija se izvede preko keramične vžigalne elektrode s kovinsko elektrodo. Elektrodi morata biti vedno čisti, da lahko sprožita iskro. Preverite tudi, da luknjice na kroni gorilnika niso zamašene.

8.4 Podstavki za posodo



Podstavki za posodo ne vzdržijo pomivanja v pomivalnem stroju. Treba jih je pomiti ročno.

1. Odstranite podstavke za posodo, da lažje očistite kuhalno ploščo.



Pri menjavi podstavkov za posodo bodite zelo previdni, da preprečite poškodbe površine kuhalne plošče.

2. Prevleka iz emajla ima včasih lahko grobe robove, zato bodite previdni pri ročnem pomivanju in brisanju podstavkov za posodo. Po potrebi odstranite trdovratne madeže s čistilno pasto.
3. Potem ko očistite podstavke za posodo, se prepričajte, da so v pravih položajih.

4. Za pravilno delovanje gorilnika poskrbite, da bodo ročice podstavkov za posodo poravnane s sredino gorilnika.

8.5 Redno vzdrževanje

Vaš serviser naj redno pregleduje stanje priključne cevi za plin in regulatorja tlaka, če je nameščen.

9. PEČICA - VSAKODNEVNA UPORABA



UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

9.1 Vklon in izklon pečice

1. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
2. Obrnite gumb za nastavitev temperature, da izberete temperaturo.

Lučka zasveti, ko pečica deluje.



Za funkcije brez segrevanja ni potrebno nastaviti temperature.

3. Pečico izklopite tako, da obrnete gumba za funkcije pečice in nastavitev temperature v položaj za izklon.

9.2 Varnostni termostat

Nepravilno delovanje pečice ali okvarjeni deli lahko povzročijo nevarno pregrevanje. Za preprečitev tega ima pečica varnostni termostat, ki prekine dovod napajalne napetosti. Ko se temperatura zniža, se pečica ponovno samodejno vklopi.

9.3 Funkcije pečice



Položaj izklopa

Pečica je izklopljena.



Luč pečice

Za vklop luči brez funkcije pečice.



SteamBake

Za dodajanje vlage med pripravo hrane. Zagotovite pravo barvo in hrustljivo skorjo med pečenjem. Za večjo sočnost med pogrevanjem. Za ohranjanje sadja ali zelenjave.



Gretje spodaj

Za peko tort s hrustljavim dnom.



Konvencionalna kuha / Čiščenje z vodo

Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke. Oglejte si poglavje »Vzdrževanje in čiščenje« za dodatne informacije o: Čiščenje z vodo.



Veliki žar

Za peko tankih kosov velike količine jedi in za popekanje kruha.



Turbo pečenje na žaru

Za pečenje večjih kosov mesa ali perutnine s kostmi na enem položaju rešetke. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.



Vroči zrak

Za pečenje ali pečenje mesa in peko peciva z enako temperaturo priprave na več kot enem položaju rešetke, ne da bi se okusi mešali.



Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014). Preizkusi v skladu z: IEC/EN 60350-1.

Med pečenjem morajo biti vrata zaprta, da se funkcija ne prekine in da se zagotovi delovanje pečice z največjo energijsko učinkovitostjo.

Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljene. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za splošna priporočila za varčevanje z energijo si ogledajte poglavje »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.

Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Za navodila za kuhanje si ogledajte poglavje »Namigi in nasveti«, Vlažno pečenje.



AirFry/

Vroči zrak



Za pečenje živil z manj olja ali brez papirja za peko. Za jedi, kot je ocvrt krompirček ali piz-za. /

Za sočasno pečenje na največ dveh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri Konvencionalna kuha.



Odtaljevanje

Za odtaljevanje hrane. Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjene hrane.

9.4 Aktivacija funkcije: SteamBake

S to funkcijo lahko izboljšate stanje vlažnosti med kuhanjem.



UPOZORNENIE!


Obstaja nevarnost opeklin in škode na napravi.

Sproščena vlaga lahko povzroči opeklino.

- Ne odpirajte vrat naprave med uporabo funkcije: SteamBake.
- Vrata naprave previdno odprite po koncu uporabe funkcije: SteamBake.



Oglejte si poglavje »Namigi in nasveti«.

1. Odprite vrata pečice.
2. Vboklino pečice napolnite z vodo iz pipe. Največja kapaciteta vbokline pečice je 250 ml. Vboklino pečice napolnite z vodo samo, ko je pečica hladna.
3. Nastavite funkcijo: SteamBake .
4. Obrnite gumb za nastavitev temperature, da izberete temperaturo.
5. Hrano položite v aparat in zaprite vrata.



POZOR!

Vbokline pečice ne polnite ponovno z vodo med peko ali ko je pečica vroča.

6. Če želite izklopiti napravo, ter obrnite gumba za funkcije pečice in nastavitev temperature v položaj za izklop.
7. Odstranite vodo iz vbokline pečice.

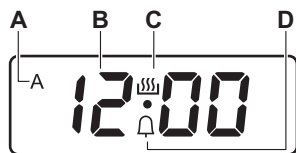


UPOZORNENIE!

Preden odstranite preostalo vodo iz vbokline pečice, se prepričajte, da je naprava hladna.


10. PEČICA - ČASOVNE FUNKCIJE

10.1 Prikazovalnik




- A. Indikator časa TRAJANJA
- B. Prikazovalnik časa
- C. Indikator vklopa programske ure
- D. Indikator za ČASOVNIK [MIN.], ki odšteva v minutah


10.2 Tipke

Tipka	Funkcija	Opis
—	MINUS	Za nastavitev časa.
	URA	Za nastavitev časovne funkcije.
+	PLUS	Za nastavitev časa.

10.3 Razpredelnica časovnih funkcij

Časovne funkcije		Aplikacija
00:00	URA	Za nastavitev, spremembo ali preverjanje ure.
dur	TRAJANJE	Za nastavitev trajanja obratovanja naprave (1 min.–10 ur).
	ODŠTEVALNA URA	Za nastavitev odštevalnega časa (1 min.–23 ur 59 min.). Ta funkcija ne vpliva na obratovanje naprave.



10.4 Nastavitev TRAJANJA

1. Nastavite funkcijo in temperaturo pečice.
2. Pritiskajte , dokler ne začne utripati **dur**.
3. Pritisnite **+** ali **—**, da nastavite TRAJANJE.


Na prikazovalniku se prikažeta **dur** in simbol **A**.

4. Ko čas poteče, utripa **dur**, zvočni signal pa se oglašča sedem minut. Naprava se samodejno izklopi.
5. Zvočni signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.
6. Gumba za nastavitev funkcije in temperature obrnite v položaj za izklop.

10.5 Nastavljanje ODŠTEVALNE URE

1. Pritiskajte , dokler ne začne utripati .
2. Pritisnite **+** ali **—**, da nastavite potreben čas.
3. Ko nastavljen čas poteče, se za sedem minut oglasi zvočni signal. Zvočni signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.

10.6 Preklic časovnih funkcij

1. Pritiskajte , dokler ne začne utripati indikator zelene funkcije.
2. Sočasno pritisnite in držite **—** in **+**. Časovna funkcija se po nekaj sekundah izklopi.

10.7 Spreminjanje zvočnega signala

1. Če želite slišati trenutni zvočni signal, pritisnite in držite tipko **—**.
2. Za spremembo signala pritisnite **—**.
3. Spustite tipko **—**. Zadnji zvok, ki ste ga nastavili, je nov zvočni signal.
4. Počakajte pet sekund, da se nastavitev samodejno potrdi.



Ko napravo izključite iz napajanja ali po izpadu električnega toka, se zvok ponastavi na privzetega.

11. PEČICA - UPORABA DODATNE OPREME

UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

11.1 Vstavljanje opreme

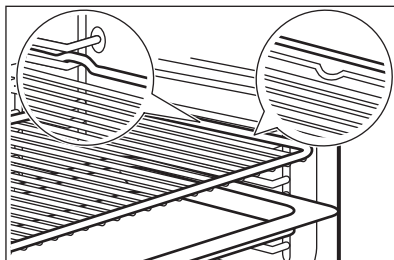
Dodatna oprema je na voljo glede na model. Skenirajte QR kodo, da preverite, kako uporabljati dodatno opremo, ki je priložena napravi. Dodatno opremo lahko naročite ločeno. Za več informacij se obrnite na lokalnega dobavitelja.



Majhne zareze povečajo varnost in zagotavljajo zaščito pred nagibanjem. So tudi naprave proti prevračanju. Rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

Dodatno opremo (rešetka/pladenj) vstavite v vodila nosilca rešetk. Poskrbite, da se bo

polica dotikala hrbtne strani notranjosti pečice.



Če ima pekač nagib, ga namestite proti zadnjemu delu notranjosti pečice.

Če je na dodatni opremi napis, se prepričajte, da je obrnjen proti vam.

Če uporabljate pladenj z luknjami, pod njega postavite pladenj/posodo za zbiranje kapljic tekočine.

12. PEČICA - NAMIGI IN NASVETI

UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

i

Temperature in časi pečenja v razpredelnih so le smernice. Odvisni so od receptov ter kakovosti in količine uporabljenih sestavin.

12.1 SteamBake

i

Pred predgrevanjem, ko je pečica hladna, napolnite vboklino pečice z vodo.

Oglejte si »Vklp funkcije«: SteamBake“.

Pekovski izdelki

Hrana	Voda v vboklini pečice (ml)	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj rešetke	Dodatna oprema
Beli kruh ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Uporabite pekač.
Žemlje ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Uporabite pekač.
Domača pica ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Uporabite pekač.
Fokača ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Uporabite pekač.

Hrana	Voda v vbokli- ni pečice (ml)	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj re- šetke	Dodatna oprema
Piškotji, čajni ko- lački, rogljički ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Uporabite pekač.
Češpljev kolač, jabolčna pita, ci- metovi zvitki ¹⁾	100	180	20	2	Uporabite tortni model.

1) Pečico segrevajte 5 minut pred vstavljanjem živil.

Kuhajte od zamrznjenega

Hrana	Voda v vbokli- ni pečice (ml)	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj re- šetke	Dodatna oprema
Pica, zamrznje- na ¹⁾	150	200 - 210	10 - 20	2	Uporabite mrežo za pe- čenje.
Rogljčki, za- mrznjeni ¹⁾	150	160 - 170	25 - 30	2	Uporabite pekač.

1) Pečico segrevajte 10 minut pred vstavljanjem živil.

Regeneracija živil

Hrana	Voda v vbokli- ni pečice (ml)	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj re- šetke	Dodatna oprema
Beli kruh	100	110	15 - 25	2	Uporabite pekač.
Žemlje	100	110	10 - 20	2	Uporabite pekač.
Domača pica	100	110	15 - 25	2	Uporabite pekač.
Fokača	100	110	10 - 20	2	Uporabite pekač.
Zelenjava	100	110	15 - 25	2	Uporabite pekač.
Riž	100	110	15 - 25	2	Uporabite pekač.
Testenine	100	110	15 - 25	2	Uporabite pekač.
Meso	100	110	15 - 25	2	Uporabite pekač.

Pečenje

Hrana	Voda v vbokli- ni pečice (ml)	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj re- šetke	Dodatna oprema
Pečena svinjina	200	180	65 - 80	2	Uporabite mrežo za pečenje in pekač.
Goveja pečen- ka	200	200	50 - 60	2	Uporabite mrežo za pečenje in pekač.
Piščanec	200	210	60 - 80	2	Uporabite mrežo za pečenje in pekač.
Pečen puran	200	200	70 - 90	2	Uporabite mrežo za pečenje in pekač.

12.2 Vlažno pečenje

Hrana	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj rešetke	Dodatna oprema
Kruh in pica				
Kruhki	190	25 - 30	2	pekač za pecivo ali globok pekač
Žemlje	200	40 - 45	2	pekač za pecivo ali globok pekač
Zamrznjena pica, 350 g	190	25 - 35	2	mreža za pečenje
Kolači v pekaču				
Rulada	180	20 - 30	2	pekač za pecivo ali globok pekač
Čokoladni kolač z lešniki	180	35 - 45	2	pekač za pecivo ali globok pekač
Kolači v modelu				
Soufflé/Narastek	210	35 - 45	2	šest keramičnih ramekinov na mreži za pečenje
Testo za kolač	180	25 - 35	2	Model za testo za kolač na mreži za pečenje
Biskvit	150	35 - 45	2	model na mreži za pečenje
Ribe				
Ribe v vrečkah, 300 g	180	25 - 35	2	pekač za pecivo ali globok pekač
Cela riba, 200 g	180	25 - 35	2	pekač za pecivo ali globok pekač
Ribji file, 300 g	180	30 - 40	2	Posoda za pico na mreži za pečenje
Meso				
Meso v vrečki, 250 g	200	35 - 45	2	pekač za pecivo ali globok pekač
Nabodala, 500 g	200	30 - 40	2	pekač za pecivo ali globok pekač
Majhni pečeni kosi				
Piškotki	170	25 - 35	2	pekač za pecivo ali globok pekač
Makroni	170	40 - 50	2	pekač za pecivo ali globok pekač
Muffini	180	30 - 40	2	pekač za pecivo ali globok pekač
Slani krekerji	160	25 - 35	2	pekač za pecivo ali globok pekač
Piškotki iz krhkega testa	140	25 - 35	2	pekač za pecivo ali globok pekač
Tarti	170	20 - 30	2	pekač za pecivo ali globok pekač
Vegetarijanec				
Mešana zelenjava v vrečki, 400 g	200	20 - 30	2	pekač za pecivo ali globok pekač
Omleta	200	30 - 40	2	Posoda za pico na mreži za pečenje
Zelenjava v pekaču, 700 g	190	25 - 35	2	pekač za pecivo ali globok pekač

12.3 AirFry

Pekovski izdelki

Hrana	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj rešetke
Roglički, zamrznjeni	pribl. 350 g	180 - 220	15 - 30	2
Pecivo iz listnatega testa, zamrznjeno	pribl. 400 g	180 - 220	15 - 35	2
Pecivo iz listnatega testa, sveže	pribl. 300 g	180 - 220	15 - 35	2
Pizza, zamrznjena	pribl. 340 g	180 - 220	20 - 35	2

Krompirjevi izdelki

Hrana	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj rešetke
Ocvrti krompir, zamrznjen	pribl. 650 g	180 - 220	20 - 30	2
Ocvrti krompir, debele rezine, zamrznjen	pribl. 600 g	180 - 220	20 - 30	2
Krompir v oblicah, zamrznjen	pribl. 650 g	180 - 220	15 - 25	2
Kroketi	pribl. 450 g	180 - 220	15 - 30	2

Sveža zelenjava

Hrana	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj rešetke
Rezine bučk, sveže ¹⁾	pribl. 500 g	180 - 220	25 - 35	2

¹⁾ Dodajte 1 čajno žličko olivnega olja, da preprečite sprijemanje

Drugo

Hrana	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj rešetke
Zrezki, zamrznjeni	pribl. 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Rakci v testu, zamrznjeni	pribl. 200 g	180 - 220	15 - 25	2
Obročki lignjev, zamrznjeni	pribl. 250 g	180 - 220	15 - 25	2
Piščanci medaljoni, zamrznjeni	pribl. 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Ribje palčke, zamrznjene	pribl. 500 g	180 - 220	15 - 25	2

12.4 Informacije za testne inštitute

Hrana	Funkcija	Temperatura (°C)	Dodatna oprema	Položaj rešetke	Čas (min)
Drobno pecivo (16 kosov na pekač)	Konvencionalna kuha	160	pekač za pecivo	3	20 - 30

Hrana	Funkcija	Temperatura (°C)	Dodatna oprema	Položaj rešetke	Čas (min)
Drobno pecivo (16 kosov na pekač)	Vroči zrak	150	pekač za pecivo	3	20 - 30
Drobno pecivo (16 kosov na pekač)	Vroči zrak	160	pekač za pecivo	1 + 3	30 - 40
Jabolčna pita (2 modela za pečenje Ø 20 cm, diagonalno zamaknjena)	Konvencionalna kuha	190	mreža za pečenje	1	65 - 75
Jabolčna pita (2 modela za pečenje Ø 20 cm, diagonalno zamaknjena)	Vroči zrak	180	mreža za pečenje	2	70 - 80
Pusti biskvit	Konvencionalna kuha	180	mreža za pečenje	2	20 - 30
Pusti biskvit	Vroči zrak	160	mreža za pečenje	2	25 - 35
Pusti biskvit	Vroči zrak	170	mreža za pečenje	1 + 3	30 - 40
Masleni piškoti/pecivo iz krhkega testa	Konvencionalna kuha	140	pekač za pecivo	3	15 - 30
Masleni piškoti/pecivo iz krhkega testa	Vroči zrak	140	pekač za pecivo	3	20 - 30
Masleni piškoti/pecivo iz krhkega testa	Vroči zrak	140	pekač za pecivo	1 + 3	15 - 30
Popečen kruh	Veliki žar	250	mreža za pečenje	3	5 - 10
Goveji burger ¹⁾	Turbo pečenje na žaru	250	mreža za pečenje ali globok pekač	3	15–20 prva stran; 10–15 druga stran

1) Pečico 10 minut predhodno segrevajte.

13. PEČICA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

13.1 Opombe o čiščenju

Sprednji del pečice očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom.

Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilo.

Notranjost pečice očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki hrane lahko povzročijo požar. Pri ponvi za žar je nevarnost še večja.

Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite mehko krpo s toplo vodo in čistilnim sredstvom. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju (razen pekača AirFry).

Trdovratnejše madeže očistite s posebnim čistilom za pečice.

Dodatne opreme s prevleko proti prijemanju in pekača AirFry ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

13.2 Pečice iz nerjavnega jekla ali aluminija

Vrata pečice čistite le z vlažno krpo ali gobico. Posušite z mehko krpo.

Nikoli ne uporabljajte jeklene volne, kislin ali abrazivnih sredstev, ki bi lahko poškodovale površino pečice. Na enak način očistite upravljalno ploščo na pečici.

13.3 Čiščenje vbokline pečice

Pri čiščenju se odstranijo ostanki apnenca s spodnjega dela pečice po peki s paro.



Priporočamo, da upoštevate postopek čiščenja vsaj na 5 - 10 ciklov funkcije: SteamBake.

1. V vboklino na dnu pečice vlijte 250 ml belega kisa.
Uporabite največ 6-% kis brez zelišč.
2. Kis naj 30 minut pri temperaturi okolja raztaplja ostanke apnenca.
3. Notranjost pečice očistite s toplo vodo in mehko krpo.

13.4 Odstranjevanje nosilcev rešetk

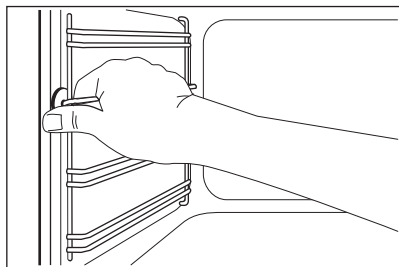
Preden začnete s čiščenjem pečice, odstranite nosilce rešetk.



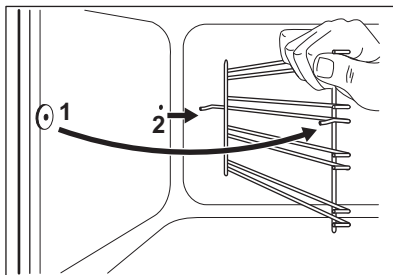
POZOR!

Pri odstranjevanju nosilcev rešetk bodite previdni.

1. Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.



2. Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.



Odstranjeno opremo namestite v obratnem zaporedju.

13.5 Uporaba : Čiščenje z vodo

Ta postopek čiščenja uporablja vlago za odstranjevanje preostalih delcev maščobe in hrane iz naprave.

1. V vboklino pečice nalijte vodo: 250ml.
2. Nastavite funkcijo
3. Nastavite temperaturo na 90 °C.
4. Pustite, da naprava deluje 30 min.
5. Izklopite napravo.
6. Počakajte, da se naprava ohladi.
Notranjost obrišite do suhega z mehko krpo.

13.6 Odstranjevanje in nameščanje steklenih plošč pečice

Notranje steklene plošče lahko odstranite in jih očistite. Število steklenih plošč je različno za različne modele.



UPOZORNENIE!

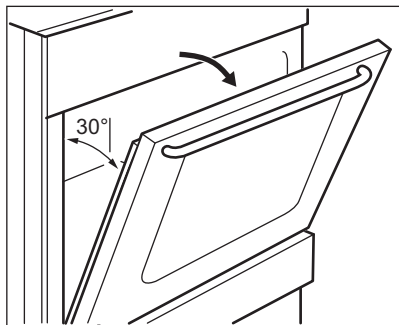
Med čiščenjem naj bodo vrata pečice priprta. Ko jih povsem odprete, se lahko po nesreči zaprejo in povzročijo morebitne poškodbe.



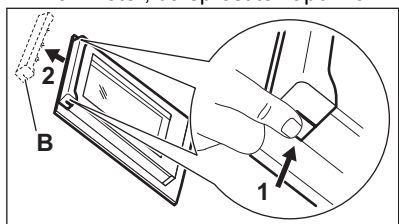
UPOZORNENIE!

Naprave ne uporabljajte brez steklenih plošč.

1. Vrata odprite do kota približno 30°. Vrata stojijo sama, ko so priprta.



2. Primite okvir vrat (B) na zgornjem robu vrat na obeh straneh in pritisnite navznoter, da sprostite zaponko.



3. Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.

⚠ UPOZORNENIE!

Ko odstranjujete steklene plošče, se skušajo vrata pečice zapreti.

4. Držite zgornji rob steklenih plošč vrat in ploščo eno za drugo povlecite navzgor.
5. Stekleno ploščo očistite z vodo in milom. Stekleno ploščo temeljito osušite.

Ko končate s čiščenjem, namestite steklene plošče in vrata pečice. Ponovite zgornje korake v obratnem zaporedju. Najprej vstavite manjšo ploščo, nato pa večjo.

⚠ POZOR!

Poskrbite, da bo notranja steklena plošča vstavljena na pravo mesto.

13.7 Predal

Predal za shranjevanje je pod pečico.

⚠ UPOZORNENIE!

V predal ne dajajte hrane.

⚠ UPOZORNENIE!

V predalu ne hranite vnetljivih predmetov, kot so snovi za čiščenje, plastične vrečke, rokavice za pečico, papir, čistila, razpršila, plastični predmeti. Ko uporabljate pečico, se predal lahko segreje. Obstaja nevarnost požara.

Pri čiščenju lahko odstranite predal pod pečico.

Odstranjevanje predala:

1. Predal vlecite ven, dokler se ne ustavi.
2. Predal nekoliko dvignite, da ga lahko dvignete navzgor pod kotom vodil predala.

Pri nameščanju predala upoštevajte postopek v obratnem vrstnem redu.

13.8 Zamenjava žarnice

⚠ UPOZORNENIE!

Nevarnost električnega udara. Žarnica je lahko vroča.

1. Izključite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.
2. Pečico izključite iz napajanja.
3. Na dno pečice položite krpo.

Žarnica na zadnji strani

1. Stekljeni pokrov žarnice obrnite in ga snemite.
2. Očistite stekleni pokrov.
3. Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
4. Namestite stekleni pokrov.

14. ODPRAVLJANJE TEŽAV

UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

14.1 Kaj storite v primeru ...

Problem	Možni vzrok	Rešitev
Ko poskušate vklopiti generator isker, se iskra ne sproži.	Kuhalna plošča ni priključena na električno napajanje ali je priključena nepravilno.	Preverite, ali je kuhalna plošča pravilno priključena na električno napajanje. Oglejte si vezalno shemo.
	Pregorela je varovalka.	Prepričajte se, če ni morda vzrok za okvaro varovalka. Če varovalka večkrat zapored pregori, se obrnite na usposobljenega električarja.
Plamen ugasne takoj po vžigu.	Pokrov in krona gorilnika nista nameščena pravilno.	Preverite, ali sta pokrov in krona gorilnika nameščena pravilno.
	Termočlen ni dovolj segret.	Ko plamen zagori, generator isker pridržite še deset sekund ali manj.
Obroč plamena je ni raven.	Krona gorilnika je zamašena z ostanki hrane.	Prepričajte se, da šoba ni zaprta in da je krona gorilnika čista.
Gorilniki ne delujejo.	Ni dovoda plina.	Preverite plinsko povezavo.
Barva plamena je oranžna ali rumena.		Plamen lahko na nekaterih delih gorilnika izgleda oranžno ali rumeno. To je običajno:
Pečica se ne segreje.	Pečica je izklopljena.	Vklopite pečico.
	Potrebne nastavitve niso nastavljene.	Prepričajte se, da so nastavitve pravilne.
Luč ne deluje.	Ura ni nastavljena.	Nastavite uro.
	Luč je okvarjena.	Zamenjajte žarnico.
Para in kondenzacija se nabereta na hrani in v notranjosti pečice.	Jed ste predolgo pustili v pečici.	Ne puščajte jedi v pečici dlje kot 15–20 minut po koncu postopka priprave.
Priprava jedi traja preveč ali pre malo časa.	Temperatura je prenizka ali previsoka.	Po potrebi prilagodite temperaturo. Upoštevajte nasvete v navodilih za uporabo.
Na prikazovalniku pečice se prikazuje "0.00" in "LED".	Prišlo je do izpada napajanja.	Ponastavite uro.
Pečenje ni učinkovito s funkcijo: SteamBake.	Niste aktivirali funkcije SteamBake.	Oglejte si "Vklop funkcije: SteamBake".
	Vbokline pečice niste napolnili z vodo.	Oglejte si "Vklop funkcije: SteamBake".

Problem	Možni vzrok	Rešitev
Voda v vboklini pečice ne vre.	Temperatura je prenizka.	Temperaturo nastavite vsaj na 110 °C. Oglejte si poglavje "Pečica - Namigi in nasveti".
Voda izteka iz vbokline pečice.	V vboklini pečice je preveč vode.	Izklopite pečico in se prepričajte, da je naprava hladna. Obrišite vodo s krpo ali gobico. Dodajte ustrezno količino vode v vboklino pečice. Oglejte si določen postopek.

14.2 Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center.

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju notranjosti naprave. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti naprave.

Priporočamo, da podatke vpišete sem:

Model (MOD.)
Produktna številka (PNC)
Serijska številka (S.N.)

15. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

15.1 Podatki o izdelku v skladu s predpisi EU o okoljsko primerni zasnovi kuhalnih plošč

Identifikacija modela	LKK560232W	
Vrsta kuhalne plošče	Kuhalna plošča znotraj samostoječega štedilnika	
Število plinskih gorilnikov	4	
Energijska učinkovitost posameznega plinskega gorilnika (EE gas burner)	Levo zadaj – pomožni	ni na voljo %
	Desno zadaj – srednje hitri	55.3 %
	Desno spredaj – srednje hitri	55.3 %
	Levo spredaj – hitri	55.5 %
Energijska učinkovitost posamezne plinske kuhalne plošče (EE gas hob)	55.4 %	
EN 30-2-1:Plinski gospodinjski aparati za kuhanje – 2-1. del: Smotrna raba energije – Splošno		

15.2 Plošča - Varčevanje z energijo

Energijo lahko prihranite med vsakodnevnim kuhanjem, če upoštevate spodnje nasvete.

- Segrejte le toliko vode, kot jo potrebujete.
- Posodo po možnosti pokrijte s pokrovkami.

- Pred uporabo se prepričajte, da so gorilniki in podstavki za posodo pravilno nameščeni.
- Dno posode mora imeti ustrezen premer za velikost gorilnika.
- Posodo postavite neposredno nad gorilnik in na njegovo sredino.
- Ko začne tekočina vreti, zmanjšajte ogenj, tako da tekočine le rahlo vre.
- Po možnosti uporabite lonec na pritisk. Oglejte si njegova navodila za uporabo.

15.3 Podatki o izdelku in informacijski list o izdelku v skladu s predpisi EU o okoljsko primerni zasnovi in energijskem označevanju za pečice

Ime dobavitelja	Electrolux
Identifikacija modela	LKK560232W 943005617
Indeks energetske učinkovitosti	94.9
Razred energetske učinkovitosti	A
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	0,84 kWh/cikel
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0,75 kWh/cikel
Število votlin pečice	1
Toplotni vir	Električna energija
Prostornina	58 l
Vrsta pečice	Pečica znotraj samostoječega štedilnika
Masa	39.0 kg

IEC/EN 60350-1 – Gospodinjski električni aparati za pripravo jedi – 1. del: Štedilniki, pečice, parne pečice in žari – Metode za merjenje obnašanja.

15.4 Pečica - Varčevanje z energijo

Spodnji nasveti vam bodo pomagali prihraniti energijo pri uporabi naprave.

Poskrbite, da bodo vrata naprave med delovanjem zaprta. Vrat med pripravo obroka ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.

Uporabljajte kovinsko posodo in temne neodbojne pekače in posode za boljše varčevanje z energijo.

Naprave pred kuhanjem ne predgrevajte, razen če je to posebej priporočljivo.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

Pečenje z ventilatorjem

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem, da prihranite energijo.

Akumulirana toplota

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo naprave na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v napravi peče naprej.

Z akumulirano toploto ohranite toplo hrano oz. pogrejte ostale jedi.

Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti toplo hrano, izberite najnižjo možno nastavitev temperature.



Vlažno pečenje

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Za dodatne podrobnosti si oglejte poglavje "Naprava - Vsakodnevna uporaba", funkcije naprave.

15.5 Podatki o izdelku glede porabe energije in najdaljšega časa za doseg ustreznega načina nizke moči

Poraba energije v stanju pripravljenosti	0.8 W
Najdaljši čas, ki je potreben, da oprema samodejno doseže ustrezen način nizke moči	20 min

16. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s simbolom , ne odstranjajte z

gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

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

electrolux.com

867375492-B-172025



CE