

Uputstvo za upotrebu

ELECTROLUX električni šporet LKR560200W

Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

<https://tehnoteka.rs/p/electrolux-elektricni-sporet-lkr560200w-akcija-cena/>

LKR560200W



ET Pliit
SR Штедњак

Kasutusjuhend 2
Упутство за употребу 34



Electrolux

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	5
3. PAIGALDAMINE.....	8
4. TOOTE KIRJELDUS.....	10
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	11
6. PLIIT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	11
7. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	12
8. PLIIT – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	14
9. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	14
10. AHI – KELLA FUNKTSIOONID.....	17
11. AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE.....	18
12. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	18
13. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	27
14. VEAOTSING.....	30
15. ENERGIATÕHUSUS.....	31
16. JÄÄTMEKÄITLUS.....	33

MÖTLEME TEILE

Täname, et ostsite Electroluxi seadme. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaaegset professionaalset kogemust ja innovatsiooni. Geniaalne ja stiilne, loodud teile mõeldes. Selle kasutamisel võite olla alati kindel, et tulemused on suurepärased.

Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka.

Külastage meie veebisaiti, kust leiate



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



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil
www.registerelectrolux.com




Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil
www.electrolux.com/shop

KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

Volitatud teeninduskeskusesse pöördumisel peaksid teil olema varuks alljärgnevad andmed: mudel, PNC, seerianumber.

Teave on toodud andmeplaadil.

 Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

 Üldine teave ja vihjed

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

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 väärist 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 kasutuskoormusi.

- Seadme paigaldamist ja toitekaablit vahetamist on lubatud teostada ainult kvalifitseeritud töötajatel.
- Tagapaneeli temperatuuri tõttu tuleb selle seadme voluvõrku ühendamisel kasutada H05VV-F-tüüpi juhet.
- See seade on mõeldud kasutamiseks kõrgusel kuni 2000 m merepinnast.
- See seade pole mõeldud kasutamiseks laevadel, paatides või muudel alustel.
- Ülekuumenemise vältimiseks ärge paigaldage seda seadet katteukse taha.
- Ärge paigaldage seadet platvormile.
- Ärge kasutage seadet välistaimeriga ega kaugjuhtimispuldi abil.
- HOIATUS: Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma rasva või õli ja jätate pliidi järelvalveta, võib see olla ohtlik ja põhjustada tulekahju.
- Ärge kunagi kasutage toiduainetest põhjustatud tulekahju kustutamiseks vett. Lülitage seade välja ja katke leegid näiteks tuletõrjetekiga või kaanega.
- ETTEVAATUST: Valmival toidul tuleb silm peal hoida. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- HOIATUS: Tuleoht: Ärge hoidke keeduväljadel mingeid esemeid.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage pliidi ukseklaasi või hingedega klaasi puhastamiseks karedaid abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidipinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Kui klaaskeraamiline/klaasist pind on mõranenud, lülitage seade välja ja eemaldage voluvõrgust. Juhul, kui seade on voluvõrku ühendatud harukarbi abil, lülitage seade elektrivõrgust välja pealüliti kaudu. Mõlemal juhul võtke ühendust teeninduskeskusega.

- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Enne hooldustöid ühendage lahti elektritoide.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- Olge hoiusahtli käsitlemisel ettevaatlik. See võib kuumaks muutuda.
- Ahjuriituli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riiulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgeina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Katkestusvahendid peavad olema juhtmestikuga ühendatud vastavalt juhtmete paigaldamise eeskirjadele.
- HOIATUS: Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja poolt valmistatud või tootja poolt heaks kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või seadmega kaasasolevaid pliidi kaitsevõresid. Ebasobiva kaitsevõre kasutamine võib kaasa tuua õnnetuse.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine



HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Köögimööbli ja niši mõõtmed peavad olema sobivad.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.

- Mõned seadme osad on voolupinge all. Katke seade mõõbliga, 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 elektriõhutatud pistikupesad.
- 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 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse ja põletuse oht. Elektrilöögioht.

- 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.



HOIATUS!

Plahvatuse või tulekahju oht!

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. 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 vigastamise või kahjustamise oht!

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

2.4 Hooldus ja puhastus

**HOIATUS!**

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja. Ühendage toitepistik pistikupesast lahti;
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.

- Rasv ja seadmesse kogunenud toidujäänused võivad põhjustada tulekahju.
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
- Katalüütilise emaili (kui see on olemas) puhastamisel ärge kasutage mingeid pesuaineid.

2.5 Sisevalgustus

**HOIATUS!**

Elektrilöögi oht!

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

2.6 Hooldus

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

2.7 Kõrvaldamine

**HOIATUS!**

Lämbumis- või vigastusoh!

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

- Eemaldage uksekäepide, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse löksujäämist.

3. PAIGALDAMINE



HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

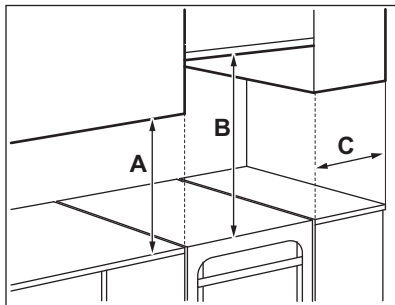
3.1 Seadme asukoht



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

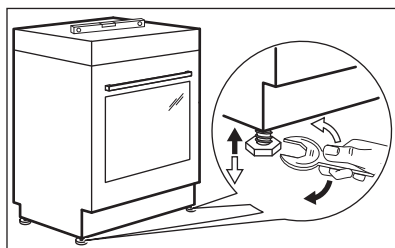
Möödud	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Tehnilised andmed

Pinge	230 V
Sagedus	50 - 60 Hz
Seadme klass	1

Möödud	mm
Kõrgus	858
Laius	500
Sügavus	600

3.3 Seadme loodimine



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

3.4 Kaldumisvastane kaitse

Enne kaldumisvastase kaitse kinnitamist seadke seade sobivas kohas õigele kõrgusele.



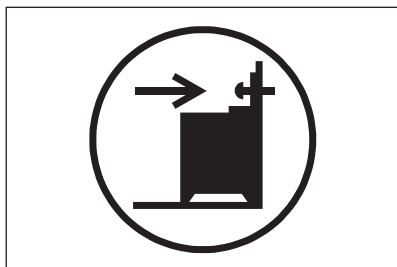
ETTEVAATUST!
Veenduge, et kaldumisvastane kaitse on paigaldatud õigele kõrgusele.



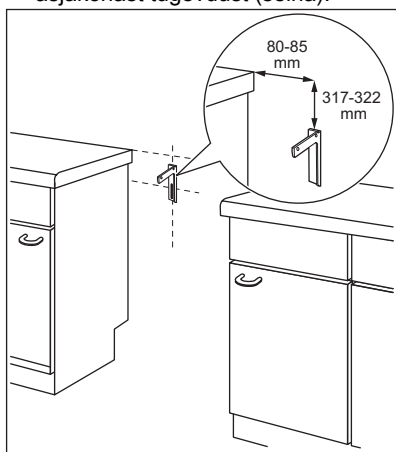
Veenduge, et seadme taga olev pind on sile.

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

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



1. Paigaldage kaldumisvastane kaitse 317 - 322 mm seadme ülapiinast allapoole ja kinnitusklambri ümmargusse avasse 80-85 mm kaugusel seadme küljest. Kruvige see kõva materjali sisse või kasutage asjakohast tugevdust (seina).



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



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



ETTEVAATUST!

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

3.5 Elektriinstallatsioon



HOIATUS!

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

Seadmega ei kaasne toitepistikut ega toitekaablit.



HOIATUS!

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

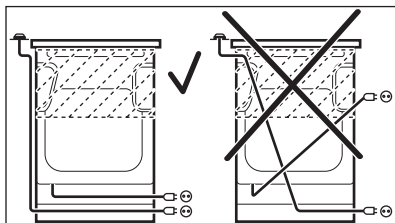
Soovitavad kaablitüübid erinevate faaside jaoks:

Faas	Min kaabli suurus
1	3x6,0 mm ²
3 neutraalsega	5x1,5 mm ²



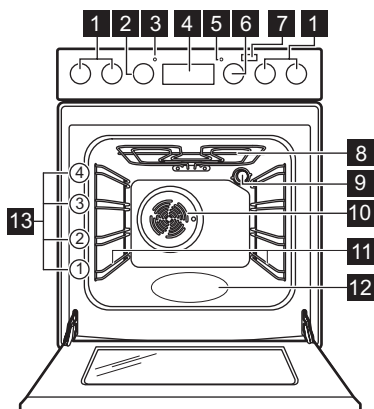
HOIATUS!

Toitekaabel ei tohi kokku puutuda joonisel välja toodud seadme osaga.



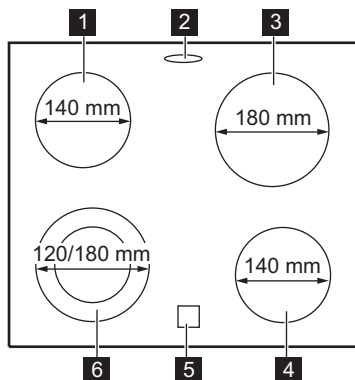
4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Üldine ülevaade



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

4.2 Keeduala paigutus



- 1 Keeduväli 1200 W
- 2 Auru väljalaskeava – arv ja asukoht sõltuvad mudelist
- 3 Keeduväli 1800 W
- 4 Keeduväli 1200 W
- 5 Jääkkuumuse indikaator
- 6 Keeduväli 700/1700 W

4.3 Tarvikud

- Traatrest

Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.

- Ahjuplaat

- Kookidele ja küpsistele.
- **Valikulised teleskoopsiinid**
Restidele ja plaatidele. Neid võite osta eraldi.

- **Hoiusahtel**
Hoiusahtel asub ahjuõõnsuse all.

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Esimene puhastamine

Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoad.


Vt jaotist "Puhastus ja hooldus".



Puhastage ahju ja tarvikuid enne esimest kasutamist.

Pange kõik tarvikud ja eemaldatavad ahjuresti toed oma kohale tagasi.

5.2 Kellaaja valimine

Enne ahju kasutamist peate määrama kellaaja.

 vilgub, kui ühendate seadme elektrivõrku, kui on olnud elektrikatkestus või kui taimer pole seadistatud.


Õige aja valimiseks vajutage nuppe  või .

Umbes viie sekundi pärast vilkumine lakkab ja ekraanil kuvatakse valitud kellaage.

5.3 Kellaaja muutmise



Te ei saa muuta kellaage, kui mõni funktsioon töötab.






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

5.4 Eelkuumutus

Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.



Teavet funktsiooni Lisaaur kohta vt "Ahi – Igapäevane kasutamine", "Funktsiooni aktiveerimine: Lisaaur".

1. Valige funktsioon . Valige maksimaalne temperatuur.
2. Laske ahjul tund aega töötada.
3. Valige funktsioon . Valige maksimaalne temperatuur. Maksimaalne temperatuur selle funktsiooni puhul on 210 °C.
4. Laske ahjul 15 minutit töötada.
5. Valige funktsioon  , vajutage: Lisaaur . Valige maksimaalne temperatuur.
6. Laske ahjul 15 minutit töötada.
7. Lülitage ahi välja ja laske sel maha jahtuda.

Tarvikud võivad tavalisest kuumemaks minna. Ahjust võib tulla lõhna ja suitsu. Veenduge, et õhk saab piisavalt liikuda.

6. PLIIT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE




HOIATUS!


Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Keeduväljade kirjeldus

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

6.2 Kuumusastmed

Sümbo- lid	Funktsioon
0	Väljas-asend
	Kaheringiline keeduväli

Sümbolid	Funktsioonid
	Soojashoidmine
1 - 9	Kuumusastmed



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

Keerake valitud keeduvälja nupp, et valida sobiv soojusaste. Süttib pliidi juhtindikaator. Küpsetamise lõpetamiseks keerake nupp väljas-asendisse.

Kui kõik keedualad on deaktiveeritud, kustub pliidi märgutuli.

6.3 Lihtsa keeduvälja kasutamine

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




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



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

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

Soojeneva pinna suurust saab kohandada vastavalt keedunõu mõõtmetele.

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

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

6.5 Jääkkuumuse indikaator



HOIATUS!

Niikaua kui indikaator on sees, kaasneb jääkkuumusega põletusohu.

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

Indikaatorid võivad sisse lülituda ka:

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

Indikaator kaob, kui keeduala on jahtunud.

7. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Keedunõud

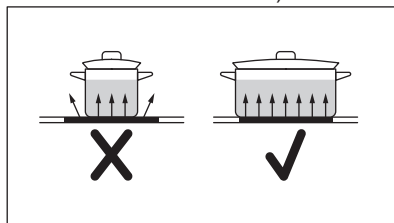
Küpsetustelemused sõltuvad keedunõu materjalist

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

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

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

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



7.2 Näiteid pliidi kasutamisest

i Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

Soojusaste	Kasutamine:	Aeg (min.)	Näpunäited
$\frac{1}{2}$ - 1	Valmistatud toidu soojas-hoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange nõule kaas peale.
1 - 2	Hollandi kaste, sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5 - 25	Aeg-ajalt segage.
1 - 2	Kalgendamine: kohevad omletid, küpsetatud munad.	10 - 40	Valmistage kaane all.
2 - 3	Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt tulel, valmistoidu soojendamine.	25 - 50	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb poole valmistamise järel segada.
3 - 4	Köögiviljade, kala ja liha aurutamine.	20 - 45	Lisage paar supilusikatäit vedelikku.
4 - 5	Kartulite aurutamine.	20 - 60	Kasutage maks. $\frac{1}{4}$ l vett 750 g kartulite kohta.
4 - 5	Suuremate toidukoguste, hautiste ja suppide valmistamine.	60 - 150	Kuni 3 l vedelikku ning komponendid.
6 - 7	Kergelt praadimine: eskalopid, vasikalihast cordon bleu, karbonaad, kotletid, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud.	vastavalt vajadusele	Pöörake poole aja möödudes.

Soojusaste	Kasutamine:	Aeg (min.)	Näpunäited
7 - 8	Tugev praadimine, praetud kartulid, ribiliha, praetükid.	5 - 15	Pöörake poole aja möödudes.
9	Vee ja pasta keetmine, liha pruunistamine (guljašš, pajapraad), friikartulite valmistamine.		

8. PLIIT – PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Üldteave

- Puhastage pliiti iga kord pärast kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta kuidagi pliidi tööd.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
- Kasutage spetsiaalse klaasikaabitsat.

8.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkile, suhkur ja suhkrut sisaldavad

plekid, vastasel korral võib kinnikõrbenud mustus pliiti kahjustada. Püüdke vältida toidu pinnale kõrbemist. Asetage spetsiaalne kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage selle tera pliidi pinnal.

- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviringid, veeringid, rasvaplekid, metalse läikega plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrasiivse pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga.
- **Metalse läikega pleki eemaldamine:** kasutage küpsetuspulbri ja sidrunimahla või äädika segu.

9. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.












9.1 Ahju sisse- ja väljalülitamine




1. Ahju funktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.
2. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuurinuppu.
Tuli süttib, kui ahi töötab.
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

Sümbol	Ahju funktsioonid	Kasutamine
0	Väljas-asend	Ahi on väljas.
	Ahju valgusti	Valgusti sisselülitamiseks ilma küpsetusfunktsioonita.
  + 	Lisaaur	Niiskuse lisamiseks küpsetamise ajal. Õige värvi ja krõbeda kooriku saavutamiseks. Toidu soojendamisel mahlasuse lisamiseks. Puu- ja köögiviljade säilitamiseks.
 	Kerge küpsetus ventilaatoriga	Õrnade ja mahlaste praadide valmistamiseks või puu- ja köögiviljade kuivatamiseks.
	Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks.
	Tavapärane küpsetamine	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
	Kiirgrill	Suuremas koguses lamedate toitude grillimiseks ja leiva/saia röstimiseks.
	Turbogrill	Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel riiulitasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
	Ventilaatoriga küpsetamine	Ühesuguse küpsetustemperatuuriga toitude küpsetamiseks või röstimiseks ja küpsetamiseks rohkem kui ühel ahjuriilil, ilma maitsete segunemiseta.

Sümbol	Ahju funktsioonid	Kasutamine
	Niisutusega küpsetus	Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (vastavalt määrustele EL 65/2014 ja EL 66/2014) 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 energia-tõhususega. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Üldisi energiasäästus soovitusi vt jaotisest „Energiatõhusus“, Energia säästmine. Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Küpsetusjuhiste leidmiseks vt peatükki "Nõuandeid ja näpunäiteid", Niisutusega küpsetus.
	Pöördõhk	Korruga küpsetamiseks kuni kahel ahjutasandil ning toiduainete kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20-40 °C madalamaks kui funktsiooniga Tavapärane küpsetamine.
	Sulatamine	Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suurusest.

9.4 Funktsiooni sisselülitamine: Lisaaur

See funktsioon võimaldab küpsetamisel tõhusamat niiskuse kasutamist.



HOIATUS!



Põletuse ja seadme kahjustamise oht!

Eraldud aur võib põhjustada põletust:

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



Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".

1. Avage ahjuuks.
2. Täitke veeanum kraaniveega. Veeanuma maksimaalne maht on 250 ml. Veeanuma täitmisel peab ahi olema külm.
3. Valige funktsioon: Lisaaur  .

4. Vajutage lisaauru nuppu .

Lisaauru nuppu saab kasutada ainult funktsiooniga Lisaaur.


Indikaator süttib.

5. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuuri nuppu.
6. Pange toit ahju ja sulgege uks.



ETTEVAATUST!

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

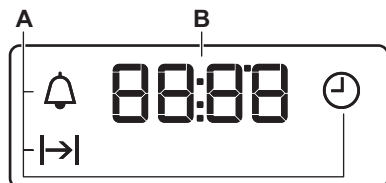
7. Seadme väljalülitamiseks vajutage lisaauru nuppu , keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse. Lisaauru nupu indikaator kustub.
8. Eemaldage veeanumast vesi.

**HOIATUS!**

Enne vee eemaldamist
veeanumast peab ahi
olema kindlasti maha
jahtunud.

10. AHI – KELLA FUNKTSIOONID

10.1 Ekraan



A. Kella funktsioonid

B. Taimer

10.2 Nupud

Nupp	Funktsioon	Kirjeldus
—	MIINUS	Kellaaja valimiseks.
⌚	KELL	Kella funktsiooni määramiseks.
+	PLUSS	Kellaaja valimiseks.
👤	Aurutamine pluss	Funktsiooni sisselülitamiseks: Lisaaur.

10.3 Kellafunktsioonide tabel

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



10.4 KESTUSE määramine

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

Ekraanil kuvatakse ⌚.


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

10.5 MINUTILUGEJA määramine

1. Vajutage järjest , kuni  hakkab vilkuma.
2. Vajutage $+$ või $-$ vajaliku aja valimiseks.
Minutilugeja hakkab automaatselt tööle 5 sekundi pärast.
3. Kui valitud aeg saab täis, kostab helisignaali. Vajutage suvalist nuppu, et helisignaali välja lülitada.

4. Keerake ahjufunktsioonide nupp ja temperatuurinupp väljas-asendisse.

10.6 Kellafunktsioonide tühistamine

1. Vajutage järjest , kuni soovitud funktsiooni indikaator hakkab vilkuma.
2. Vajutage ja hoidke $-$.
Kellafunktsioon lülitub mõne sekundi pärast välja.

11. AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE

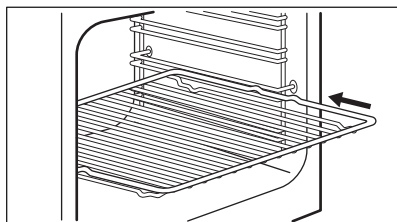


HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Tarvikute sisestamine

Traatrest:

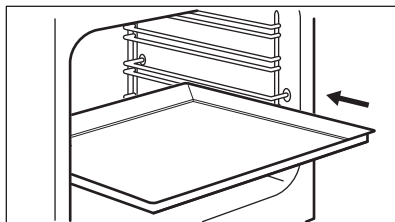


Pange rest riulitoe juhtsoonte vahele.

Rest:



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



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

12. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



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

12.1 Üldine teave

Seadmes on neli riulitasandit. Alustage tasandite arvestamist alati seadme põhjast.

Seadmes on õhuringlust ja pidevat aururinglust tekitav erisüsteem. See võimaldab toitu valmistada aurukeskkonnas, mis hoiab toidu seest pehme ja pealt krõbedana. Ahjus ringlev õhk kiirendab toidu küpsemist ja vähendab energiatarvet miinimumini.

Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või selle klaaspaneelidele. Tegu pole veaga. Kui avate ahju ukse toidu valmistamise ajal, hoiduge alati tahapoolle. Kondenseerumise vähendamiseks laske ahjul enne küpsetamise alustamist 10 minutit töötada.

Kuivatage ahjust niiskus iga kord pärast seadme kasutamist.

Küpsetades ärge pange nõusid otse ahju põhjale ega katke ahju osi fooliumiga kinni. See võib muuta küpsetamise tulemusi ja kahjustada ahjuemali.

12.2 Küpsetamine

Esimesel küpsetamisel kasutage madalamat temperatuuri.

Kui küpsetate kooke rohkem kui ühel ahjutasandil, võib küpsetusaega 10-15 minuti võrra pikendada.

Eri kõrgusel küpsetatavad koogid ja küpsetised ei pruunistu alati võrdselt. Ebaühtlase pruunistamise puhul pole vaja temperatuuriseadistust muuta. Küpsetamise käigus erinevused võrdsustuvad.

Pagarikoda

Toit	Vee kogus veeanumas (ml)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand	Tarvikud
Saiad ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Kasutage küpsetusplaati.
Kuklid ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.

Küpsetamise ajal võivad ahjuplaadid veidi kõveraks minna. Kui plaadid jälle maha jahtuvad, taastub esialgne kuju.

12.3 Kookide küpsetamine

Ärge avage ahjuust enne kui $\frac{3}{4}$ küpsetusajast on möödunud.

Kui kasutate samaaegselt kahte küpsetusplaati, hoidke nende vahele jääv ahjutasand tühi.

12.4 Liha ja kala küpsetamine

Et mahl lihast välja ei valguks, laske prael enne lahtilõikamist umbes 15 minutit seista.

Et ahjust küpsetamise ajal liiga palju suitsu ei tuleks, kallake sügavasse panni veidi vett. Suitsu kondenseerumise vältimiseks lisage vett kohe, kui see on ära auranud.

12.5 Toiduvalmistamise ajad

Toiduvalmistamise ajad sõltuvad toidu tüübist, konsistentsist ja mahust.

Esialgu jälgige toiduvalmistamisel seadme tööd. Leidke selle seadme kasutamisel parimad seaded (soojusaste, toiduvalmistamise aeg jne) oma keedunõudele, retseptidele ja kogustele.

12.6 Lisaaur +



Enne eelsoojendamist peab veeanuma täitmise ajal olema ahi külm.

Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon Lisaaur"

Toit	Vee kogus veeanumas (ml)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riiuli tasand	Tarvikud
Kodune pitsa ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Kasutage küpsetusplaati.
Focaccia ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Kasutage küpsetusplaati.
Küpsised, koogikesed, croissant ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Kasutage küpsetusplaati.
Ploomikook, õunakook, kaneelirullid ¹⁾	100	180	20	2	Kasutage koogivormi.

¹⁾ Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 5 minutit.

Külmutatud küpsetised

Toit	Vee kogus veeanumas (ml)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riiuli tasand	Tarvikud
Külmutatud pitsa ¹⁾	150	200 - 210	10 - 20	2	Kasutage ahjuresti.
Külmutatud croissant ¹⁾	150	160 - 170	25 - 30	2	Kasutage küpsetusplaati.

¹⁾ Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 10 minutit.

Valmistoidu soojendamine

Toit	Vee kogus veeanumas (ml)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riiuli tasand	Tarvikud
Sai	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Kuklid	100	110	10 - 20	2	Kasutage küpsetusplaati.
Kodune pitsa	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Kasutage küpsetusplaati.
Köögiviljad	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Riis	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.

Toit	Vee kogus veeanumas (ml)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand	Tarvikud
Pasta	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Liha	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.

Röstimine

Toit	Vee kogus veeanumas (ml)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand	Tarvikud
Röstitud sealih	200	180	65 - 80	2	Kasutage ahjuresti ja küpsetusplaati.
Rostbiif	200	200	50 - 60	2	Kasutage ahjuresti ja küpsetusplaati.
Kana	200	210	60 - 80	2	Kasutage ahjuresti ja küpsetusplaati.
Kalkuni-praad	200	200	70 - 90	2	Kasutage ahjuresti ja küpsetusplaati.

12.7 Hoidistamine +



HOIATUS!

Põletuse ja seadme kahjustamise oht!

- Kasutage ainult ühesuguse suurusega hoidisepurke.
- Ärge pange küpsetusplaadile rohkem kui kuus pooleliitrist purki.
- Täitke purgid ühtlaselt, jättes ülemisest servast 1 cm vaba ruumi. Jätke kaaned purkide peale, kuid ärge hermeetiliselt kinni keerake.
- Purgid ei tohi üksteise vastu puutuda.
- Kallake küpsetusplaadile 1/2 liitrit vett ja ahju põhjal olevasse õnsusse 1/4 liitrit vett, et ahjus oleks piisavalt niiskust.
- Valige funktsioon Lisaaur ja seejärel õige temperatuur vastavalt alltoodud tabelile.
- Purgid võib hermeetiliselt sulgeda alles pärast funktsiooni lõppu.

Pehmed puuviljad

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand	Tarvikud
Maasikad / mustikad / vaarikad	160	25 - 30	1	Kasutage küpsetusplaati.

Luuviljalised



Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand	Tarvikud
Pirnid/küdooniad/ploomid	160	35 - 40	1	Kasutage küpsetusplaati.

Pehmed juurviljad

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand	Tarvikud
Suvikõrvits/baklažaan/sibulad/tomatid	160	30 - 35	1	Kasutage küpsetusplaati.

Marineeritud köögiviljad

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand	Tarvikud
Porgandid/kurgid/kaalikad/seller	160	35 - 45	1	Kasutage küpsetusplaati.

12.8 Kerge küpsetus ventilaatoriga  **Kuivatamine**

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (h)	Riuli tasand	
			1. tasand	2. tasand
Juurvili				
Oad	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Piprakarboonad	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Köögivilja hampendamiseks	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Seeneviilud	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Ürdid	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
Puuviljad				
Poolitatud ploomid	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Poolitatud aprikoosid	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Õunaviilud	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Pirni viilud	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

Küpsetamine madalal t°

Toit	Kogus (kg)	Pruunistamine mõlemalt küljelt (min)	Temperatuur (°C)	Riuli tasand	Aeg (min.)
Veiseliha					
Filee, poolküps	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 90
Rostbiif, poolküps	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	160 - 200
Vasikaliha					
Filee, seest roosakas	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	50 - 90
Seljätükk, ühe tükina	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Vasikapraad, keskmine	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Sealiha					
Filee, seest roosakas	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Seljätükk, ühe tükina	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Seapraad, keskmine	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

12.9 Tavapärase küpsetamine **Küpsetamine**

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Õhuke kook	160 - 170	25 - 35	2
Pärmitaignast õunakook	170 - 190	45 - 55	3
Plaadikook	170 - 180	35 - 45	2
Purukook	170 - 190	50 - 60	3
Juustukook	170 - 190	60 - 70	2
Talupojaleib	190 - 210	50 - 60	2
Rumeenia keeks	165 - 175	35 - 45	2
Rumeenia keeks – traditsiooniline	165 - 175	35 - 45	2
Pärmitaignast kuklid	180 - 200	15 - 25	2
Rullbiskviit	150 - 170	15 - 25	2

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Quiche Lorraine	215 - 225	45 - 55	2

Röstimine

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Pool kana	210 - 230	35 - 50	2
Seakarbonaad	190 - 210	30 - 35	3
Terve kala	200 - 220	40 - 70	2

12.10 Kiirgrill

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Pool kana	230	50 - 60	2
Seakarbonaad	230	40 - 50	3
Grillpeekon	250	17 - 25	2
Vorstid	250	20 - 30	2
Biifsteek: poolküps	230	25 - 35	2

12.11 Turbogrill

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Pool kana	200	50 - 60	2
Kana	250	55 - 60	2
Kanatiivad	230	30 - 40	2
Seakarbonaad	230	40 - 50	2
Biifsteek: täisküps	250	35 - 40	2

12.12 Ventilaatoriga küpsetamine

Küpsetamine

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Pärmitaignast pirukas	150 - 160	20 - 30	2
Victoria kook	170 - 190	30 - 40	2
Šveitsi õunakook	180 - 200	35 - 45	2
Jõulukook	150 - 160	40 - 50	2
Madeira kook	170 - 190	50 - 60	2
Besee	110 - 120	30 - 40	2

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Kartuligratään	180 - 200	40 - 50	2
Lasanje	170 - 190	30 - 50	2
Makaroni-ahjuroad	170 - 190	50 - 60	2
Pitsa	190 - 200	25 - 35	2

Röstimine

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Kana, terve	200 - 220	55 - 65	2
Seapraad	170 - 180	45 - 50	2

12.13 Niisutusega küpsetus

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand	Tarvikud
Leib ja pitsa				
Kuklid	190	25 - 30	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
Kuklid	200	40 - 45	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
Külmutatud pitsa 350 g	190	25 - 35	2	ahjures
Koogid küpsetusplaadil				
Rullbiskviit	180	20 - 30	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
Šokolaadikook	180	35 - 45	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
Koogid vormis				
Suflee	210	35 - 45	2	kuus keraamilist ahjuvormi traatrestil
Biskviitaignast põhi	180	25 - 35	2	pirukavorm traatrestil
Tordipõhi	150	35 - 45	2	koogivorm traatrestil
Kala				
Kala küpsetuskotis 300 g	180	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
Terve kala, 200 g	180	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riili tasand	Tarvikud
Kalafilee, 300 g	180	30 - 40	2	pitsaplaat traatrestil
Liha				
Liha küpsetuskotis 250 g	200	35 - 45	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
Lihavardad 500 g	200	30 - 40	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
Väikesed küpsetised				
Küpsised	170	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
Makroonid	170	40 - 50	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
Muffinid	180	30 - 40	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
Soolaküpsised	160	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
Muretainaküpsised	140	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
Korvikesed	170	20 - 30	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
Taimetoitlastele				
Juurviljasegu kotis 400 g	200	20 - 30	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
Omlett	200	30 - 40	2	pitsaplaat traatrestil
Juurviljad ahjuplaadil 700 g	190	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat

12.14 Pöördõhk

Küpsetamine

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riili tasand
Õhuke kook	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Pärmitaignast kuklid	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Besee	100 - 120	55 - 65	1 + 3
Tordipõhi	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Pitsa	200 - 220	35 - 45	1 + 3

12.15 Teave katseasutustele

Toit	Funktsioon	Tempe- ratuur (°C)	Lisatarvikud	Riuli asend	Aeg (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
Õunakook (2 vor- mi, Ø 20 cm, riba- kattega)	Tavapärane küpsetamine	190	traatrest	1	65 - 75
Õunakook (2 vor- mi, Ø 20 cm, riba- kattega)	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
Röstleib/-sai	Kiirgrill	250	traatrest	3	5 - 10
Veiselihapihv ¹⁾	Turbogrill	250	ahjurest või grill-/küpsetus- pann	3	15-20 se kundit ühelt poolt; 10-15 se kundit teiselt 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.

Pärast igat kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage sooja vee ja puhastusvahendi lahuses niisutatud pehmet lappi. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

Eemaldage tugev mustus spetsiaalse ahjupuhastiga.

Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

13.2 Roostevabast terasest või alumiiniumist ahjud

Puhastage ahjuust ainult niiske lapi või käsna. 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 lubjasettejäägid.



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

1. Kallake ahju põhjal olevasse veeanumasse 250 ml söögiäädikat. Kasutage vähemalt 6%-list ilma lisanditeta äädikat.
2. Laske 30 minuti jooksul toatemperatuuril äädikal lubjasettejäägid lahustada.
3. Puhastage ahi sooja vee ja pehme lapiga.

13.4 Restitugede

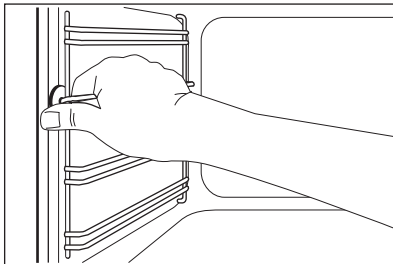
Ahju puhastamiseks eemaldage restitoid .



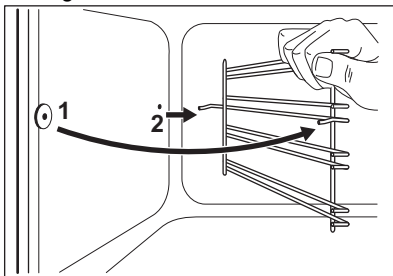
ETTEVAATUST!

Olge restitugede eemaldamisel ettevaatlik.

1. Tõmmake ahjuresti tugede esiosa külgselina küljest lahti.



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



Paigaldage väljavõetud tagasi vastupidises järjekorras.

13.5 Ahju klaaspaneelide eemaldamine ja paigaldamine

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



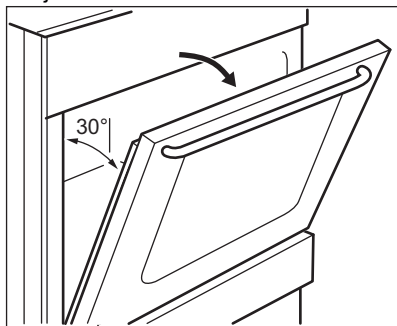
HOIATUS!

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

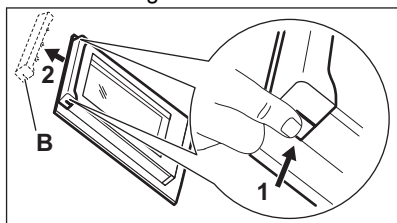
**HOIATUS!**

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 kinnitussnaga.



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 ülaltoodud samme vastupidises järjekorras. Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem.

**ETTEVAATUST!**

Veenduge, et paigaldate sisemise klaaspaneeli oma kohale õigesti.

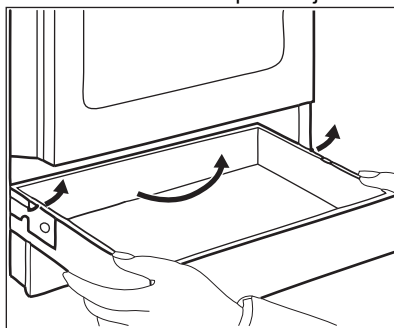
13.6 Sahtli eemaldamine

**HOIATUS!**

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

Puhastamise hõlbustamiseks saab ahju allosas oleva sahtli välja võtta.

1. Tõmmake sahtel lõpuni välja.



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

13.7 Lambi asendamine

**HOIATUS!**

Elektrilöögi oht!
Lamp võib olla kuum.

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

Tagumine valgusti

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

14. VEAOTSING




HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

14.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Seade ei käivitu.	Seade ei ole vooluvõrku ühendatud või ei ole ühendus korralik.	Kontrollige, kas seade on õigesti vooluvõrku ühendatud.
	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
Pliiti ei saa käivitada või kasutada.	Kaitse on vallandunud.	Käivitage pliit uuesti ja määrake vähemalt 10 sekundi jooksul soojusaste.
Jääkuumuse indikaator ei lülitu sisse.	Keeduväli ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega.	Kui keeduväli on piisavalt kaua töötanud, et olla kuum, pöörduge teeninduskeskusse.
Välimest ringi ei saa sisse lülitada.		Lülitage sisse esmalt sise-mine ring.
Ahi ei kuumene.	Ahi on välja lülitatud.	Lülitage ahi sisse.
	Vajalikud seaded pole määratud.	Veenduge, et seadistused on õiged.
	Kell ei ole seadistatud.	Määrake kella-aeg.
Lamp ei põle.	Valgusti on rikkis.	Asendage lamp.
Toidule ja ahjuõõnde koguneb auru ja kondensvett.	Toit on jäänud liiga kauaks ahju.	Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust vähemalt 15–20 minuti pärast välja võtta.
Toidu valmistamiseks kulub liiga palju aega või toit valmistub liiga kiiresti.	Temperatuur on liiga madal või liiga kõrge.	Reguleerige vajadusel temperatuuri. Järgige juhendis toodud nõuandeid.
Ekraanil on näit "12.00".	On olnud elektrikatkestus.	Seadistage kell uuesti.
Ahju ei saa käivitada või kasutada. Ekraanil kuvatakse "400" ja kostab helisignaali.	Ahi ei ole elektrivõrku õigesti ühendatud.	Kontrollige, kas ahi on elektrivõrku ühendatud õigesti (vt ühendusjoonist).

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Tulemused ei ole head, kui kasutate funktsiooni: Lisaaur.	Te pole funktsiooni Lisaaur sisse lülitanud.	Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: Lisaaur".
	Te ei valanud veeanumasse vett.	Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: Lisaaur".
	Te ei lülitanud funktsiooni Lisaaur Lisaauru nupuga õigesti sisse.	Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: Lisaaur".
Soovite sisse lülitada funktsiooni Kerge küpsetus ventilaatoriga, kuid Lisaauru nupu indikaator põleb.	Funktsioon Lisaaur töötab.	Vajutage Lisaauru nuppu  , et peatada funktsioon Lisaaur.
Veeanumas olev vesi ei kee.	Temperatuur on liiga madal.	Seadke temperatuuriks vähemalt 110 °C. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
Vesi valgub veeanumast välja.	Veeanumas on liiga palju vett.	Lülitage ahi välja ja veenduge, et seade on maha jahtunud. Eemaldage liigne vesi lapi või käsnaga. Lisage veeanumasse õige kogus vett. Vt vastavat toimingu kirjeldust.

14.2 Hooldusteave

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

Teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesilt asub ahjuõõne raami esiküljel. Ärge andmesilti ahju sisemusest eemaldage.

Soovitame märkida siia järgmised andmed:

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

15. ENERGIATÕHUSUS

15.1 Pliidi tooteteave kooskõlas määrusega EL 66/2014

Mudeli tunnus	LKR560200W
Pliidiplaadi tüüp	Pliidiplaat eraldiseisva pliidi sees

Keedualade arv	4	
Kuumutustehnoloogia	Kiirgekuumusallikas	
Ringikujuliste keedualade läbimõõt (Ø)	Vasak tagumine Parem tagumine Parem eesmine Vasak eesmine	14,0 cm 18,0 cm 14,0 cm 18,0 cm
Energiatarve keeduvälja kohta (EC electric cooking)	Vasak tagumine Parem tagumine Parem eesmine Vasak eesmine	181,8 Wh/kg 182,1 Wh/kg 181,8 Wh/kg 190,1 Wh/kg
Pliidiplaadi energiatarve (EC electric hob)		184,0 Wh/kg

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

15.2 Pliit - Energiasääst

Järgmisi nõuandeid järgides saate igapäevaselt energiat kokku hoida.

- Vett kuumutades piirduge vajaliku kogusega.
- Võimalusel pange keedunõule alati kaas peale.
- Enne keeduvälja sisselülitamist asetage sellele keedunõu.
- Keedunõu põhi peaks olema keeduväljaga samade mõõtetega.
- Pange väiksem nõu väiksemale keeduväljale.
- Pange nõu otse keeduvälja keskele.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkuumust.

15.3 Tooteinfo ahjude jaoks ja toote infoleht

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	LKR560200W 943005312
Energiatõhususe indeks	94.9
Energiatõhususe klass	A
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0,84 kWh/tsüklil
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0,75 kWh/tsüklil
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	58 l
Ahju tüüp	Ahi eraldiseisva pliidi sees
Mass	42.0 kg

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

15.4 Ahi – energia kokkuhoid



Seadmel on funktsioonid, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

Veenduge, et ahjuuks on ahju töötamise ajal suletud. Ärge küpsetamise ajal ahjuust liiga tihti avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage ahju enne küpsetamist.

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

Küpsetamine pöördõhuga
Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

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

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.


Toidu soojashoidmine


Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

Niisutusega küpsetus

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

16. JÄÄTMEKÄITLUS

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

sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

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

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	35
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	38
3. ИНСТАЛАЦИЈА.....	40
4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	43
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	44
6. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	45
7. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ - КОРИСНИ САВЕТИ.....	46
8. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – ОДРЖАВАЊЕ И ЧИШЋЕЊЕ.....	47
9. РЕРНА – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА	48
10. РЕРНА – ФУНКЦИЈЕ САТА.....	50
11. РЕРНА – КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	51
12. РЕРНА - КОРИСНИ САВЕТИ.....	52
13. РЕРНА – НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	62
14. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	65
15. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	67
16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	69

МИСЛИМО НА ВАС

Хвала што сте купили Electrolux уређај. Изабрали сте производ који са собом доноси деценије стручног рада и иновација. Генијалан је, елегантан и осмишљен имајући у виду ваше потребе. Будите уверени да ћете при сваком коришћењу добити изванредне резултате.

Добро дошли у Electrolux.

Посетите наш сајт да:



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:

www.electrolux.com/support



Региструјте производ ради боље услуге:

www.registerelectrolux.com



Купите прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:


www.electrolux.com/shop

КОРИСНИЧКА ПОДРШКА И СЕРВИС


Увек користите оригиналне резервне делове.

Када контактирате овлашћени сервисни центар, водите рачуна да код себе имате следеће податке: Модел, број производа, серијски број.

Подаци могу да се пронађу на плочици са техничким карактеристикама.

 Упозорење/опрез – информације о безбедности

 Опште информације и савети

 Информације о животној средини

Задржано право измена.

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, мотелима, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним

објектима за смештај где употреба не би превазилазила (просечан) ниво потрошње по домаћинству.

- Само овлашћена особа може да инсталира овај уређај и замени кабл.
- Уређај мора да се прикључи на напајање преко кабла типа H05VV-F који може да издржи температуру задње плоче.
- Предвиђено је да се овај уређај користи до 2000 метара надморске висине.
- Овај уређај није предвиђен за коришћење на бродовима, чамцима или пловилима.
- Не инсталирајте уређај иза украсних врата како би се избегло прегревање.
- Немојте инсталирати уређај на платформу.
- Уређајем немојте управљати помоћу спољашњег тајмера или засебног система даљинског управљања.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасно је остављати храну на грејној плочи да се пржи на масти или уљу без надзора, јер може доћи до пожара.
- Никада немојте водом гасити пожар током кувања. Искључите уређај, а затим прекријте пламен, нпр. противпожарним ћебетом или поклопцем.
- ОПРЕЗ: Процес кувања мора да се надгледа. Краткотрајан процес кувања мора да се надгледа непрекидно.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасност од пожара: Немојте одлагати предмете на површине за кување.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата или стакла код шарки поклопца плоче за кување јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.

- Предмете од метала, попут ножева, виљушки, кашика и поклопаца, не треба стављати на грејну површину јер могу постати врели.
- Уколико стаклено керамичка површина / стаклена површина напукне, искључите уређај и извадите кабл за напајање из зидне утичнице. У случају да је уређај прикључен на мрежу директно преко разводне кутије, извадите осигурач да бисте искључили уређај из напајања. У оба случаја, обратите се овлашћеном сервисном центру.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Пре радова на одржавању искључите напајање струјом.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- Будите пажљиви када додирујете фиоку за одлагање. Може бити врела.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Механизам искључења треба да буде уграђен у фиксну електричну мрежу у складу с правилима о електричним мрежама.
- УПОЗОРЕЊЕ: Користите само штитнике за плочу за кување дизајниране од стране произвођача уређаја за кување или оне коју су од стране

произвођача уређаја у упутствима за употребу наведени као погодни или штитнике за плочу за кување који су инкорпорирани у уређају. Коришћење неодговарајућих штитника за плочу за кување може изазвати несреће.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Инсталирање



УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтирање које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Кухињски део и удубљење морају да имају одговарајуће димензије.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неки делови уређаја су под напоном. Заградите уређај намештајем како бисте спречили додиривање опасних делова.
- Стране уређаја морају бити поред уређаја или јединица исте висине.
- Немојте монтирати уређај поред врата или испод прозора. Овим се спречава да врело посуђе за кување падне са уређаја када се отворе врата или прозор.
- Обавезно поставите помагало за стабилизовање како се уређај не би преврнуо. Погледајте одељак „Инсталација“.

2.2 Прикључивање струје



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.

- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете мрежни утикач у зидну утичницу.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

2.3 Употреба



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреда и опекотина.

Ризик од струјног удара.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и експлозије

- Маси и уље када се загреју могу да ослободе запаљива испарења. Држите пламенове или загрејане предмете даље од маси и уља када кувате са њима.
- Испарења која ослобађају веома врела уља могу да изазову спонтано сагоревање.
- Употребљено уље, које може да садржи остатке хране, може да се запали на нижој температури него уље које се користи по први пут.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.
- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
 - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
 - Не стављајте алуминијумску фолију на уређај или директно на дно унутрашњости уређаја.
 - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
 - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
 - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливане колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Немојте стављати вруће посуђе за кување на командну таблу.
- Не дозволите да течност у посуђу за кување потпуно испари.
- Пазите да предмети или посуђе за кување не падну на уређај. Може се оштетити површина плоче.
- Немојте укључивати зоне за кување уколико је посуђе празно или га нема.
- Посуђе од ливеног гвожђа, алуминијума или са оштећеним дном може да направи огреботине. Увек подигните ове предмете када треба да их померате по површини за кување.

2.4 Нега и чишћење



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре одржавања, деактивирајте уређај. Ископчајте мрежни утикач из мрежне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се поломе стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Масноћа и храна која остаје у уређају може изазвати пожар.
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај чистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.
- Немојте чистити каталитички емајл (уколико постоји) никаквим детерџентом.

2.5 Унутрашње осветљење



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова,

сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.

- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

2.6 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Користите само оригиналне резервне делове.

2.7 Одлагање



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните ручицу од врата да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

3. ИНСТАЛАЦИЈА



УПОЗОРЕЊЕ!

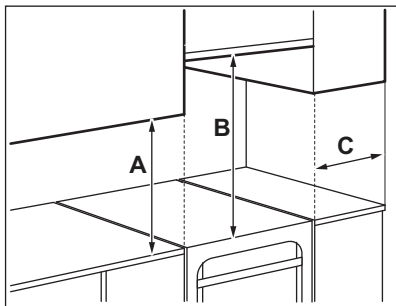
Погледајте поглавља о безбедности.

3.1 Место на којем уређај стоји

- i** Не уграђујте шпорет близу судопере или близу кухињског елемента са судопером. Влажност/капи воде могу да уђу између бочне плоче и кухињског елемента и временом могу да оштете боју бочне плоче.

Можете да монтирате самостојећи уређај са кухињским елементима са једне или две стране и у углу.

За минималне раздаљине за уклапање проверите табелу.



Минималне раздаљине

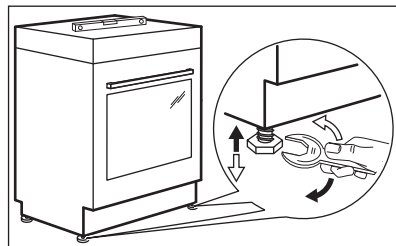
Димензије	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Технички подаци

Напон	230 V
Фреквенција	50 - 60 Hz
Класа уређаја	1

Димензије	mm
Висина	858
Ширина	500
Дубина	600

3.3 Нивелисање уређаја



Користите ножице на дну уређаја да бисте подесили горњу површину уређаја тако да буде у нивоу са осталим површинама.

3.4 Заштита од нагињања

Подесите одговарајућу висину и површину за уређај пре него што причврстите заштиту од нагињања.



ОПРЕЗ

Проверите да ли сте монтирали заштиту од нагињања на правој висини.

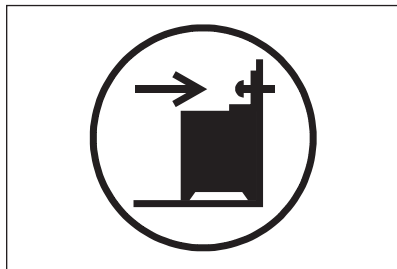


Уверите се да је површина иза уређаја глатка.

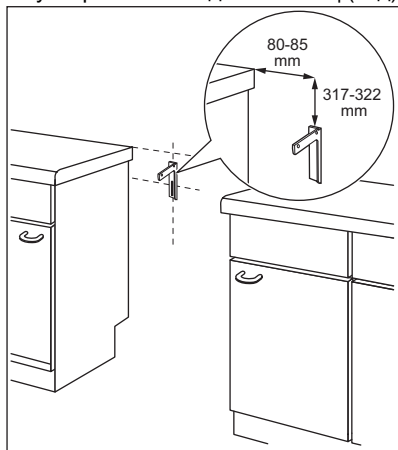
Неопходно је да монтирате заштиту од нагињања. Ако је не монтирате, уређај може да се нагне.

На уређају се налази симбол приказан на слици (ако постоји) да би вас подсетио на потребу уградње заштите од нагињања.





1. Монтирајте заштиту од нагињања 317 - 322 mm испод горње површине уређаја и 80-85 mm од бочне стране уређаја у кружни отвор на носачу. Причврстите је завртњима у чврст материјал или употребите погодан ослонац (зид).



2. На левој страни, са задње стране уређаја, постоји отвор. Подигните предњи крај уређаја и сместите га у средину простора између елемената. Ако је простор између елемената већи од ширине уређаја, морате подесити бочну димензију тако да центрирате уређај.



Ако сте променили димензије штедњака, морате правилно поравнати заштиту од нагињања.



ОПРЕЗ

Ако је простор између елемената већи од ширине уређаја, морате подесити бочну димензију тако да центрирате уређај.

3.5 Електрична инсталација



УПОЗОРЕЊЕ!

Произвођач не сноси одговорност у случају да се не придржавате мера предострожности наведених у поглављу Безбедност.

Уређај се испоручује без струјног утикача и струјног кабла.



УПОЗОРЕЊЕ!

Пре него што спојите струјни кабл са прикључком, измерите напон између фаза на кућној електричној мрежи. Затим погледајте налепницу на задњој страни уређаја да бисте знали коју електричну инсталацију да употребите. Овај редослед корака спречава појаву грешке и оштећења електричних компонената уређаја при инсталирању.

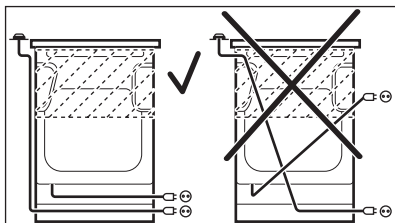
Одговарајуће врсте каблова за различите фазе:

Фаза	Мин. величина кабла
1	3 x 6,0 mm ²
3 са неутралним	5 x 1,5 mm ²



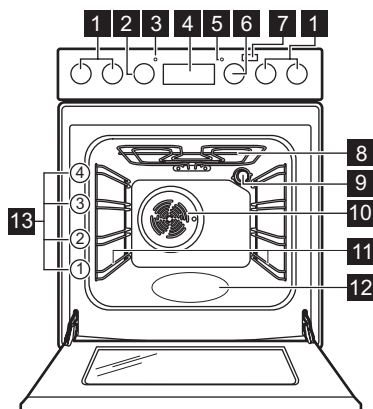
УПОЗОРЕЊЕ!

Кабл за напајање не сме да додирује део уређаја који је осенчен на слици.



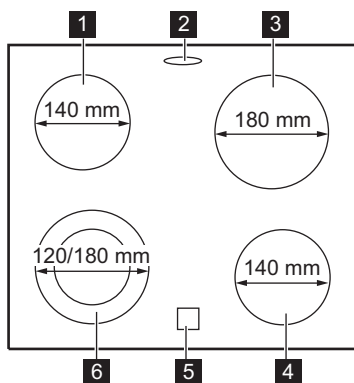
4. ОПИС ПРОИЗВОДА

4.1 Општи приказ



- 1 Дугмад за плочу за кување
- 2 Дугме за температуру
- 3 Индикатор/симбол температуре
- 4 Електронски програматор
- 5 Лампица/симбол/индикатор плоче за кување
- 6 Дугме за функције рерне
- 7 Дугме за функцију Пара Плус
- 8 Грејни елемент
- 9 Лампа
- 10 Вентилатор
- 11 Носач решетке, покретни
- 12 Удубљења у унутрашњости
- 13 Положаји решетке

4.2 Шема површине за кување



- 1 Зона за кување од 1200 W
- 2 Одвод паре - број и положај зависи од модела
- 3 Зона за кување од 1800 W
- 4 Зона за кување од 1200 W
- 5 Индикатор преостале топлоте
- 6 Зона за кување од 700 / 1700 W

4.3 Прибор

- **Решеткаста полица**
За посуђе за кување, калупе за колаче, печење.
- **Плех за печење**
За колаче и кекс.

- **Опционалне телескопске вођице**
За решетке и плехове. Можете их засебно наручити.
- **Фиока за одлагање**
Фиока за одлагање се налази одмах испод унутрашњости рерне.

5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

5.1 Прво чишћење

Уклоните сав прибор и подршке решетки из рерне.

Погледајте одељак „Нега и чишћење“.

Пре прве употребе очистите рерну и прибор.

Прибор и подршке решетки вратите у почетни положај.

5.2 Подешавање времена

Морате да подесите време пре рада са рерном.

⌚ трепери када повежете уређај на довод електричне енергије, када дође до прекида струје или када тајмер није подешен.

Притисните **+** или **-** да бисте подесили тачно време.

После отприлике пет секунди треперење престаје и дисплеј приказује време које сте подесили.

5.3 Промена времена



Не можете променити тачно време ако ради нека од функција.

Узастопно притискајте ⌚ док не почне да трепће индикатор функције Тачно време.

За подешавање новог времена, погледајте одељак „Подешавање времена“.

5.4 Претходно загревање

Претходно загрејте рерну пре прве употребе.



За функцију: PlusSteam погледајте одељак „Рерна - свакодневна употреба“, „Активирање функције: PlusSteam“.

1. Подесите функцију Подесите максималну температуру.
2. Оставите рерну да ради 1 сат.
3. Подесите функцију Подесите максималну температуру. Максимална температура за ову функцију је 210 °С.
4. Оставите рерну да ради 15 минута.
5. Подесите функцију притисните: Пара Плус Подесите максималну температуру.
6. Оставите рерну да ради 15 минута.
7. Искључите рерну и оставите је да се охлади.

Прибор може да постане врелији него обично. Рерна може да испушта мирис и дим. Проверите да ли је довољан проток ваздуха у просторији.

6. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Опис зона за кување

Зоне за кување имају термостат и раде испрекидано (гасе се и поново пале) у зависности од изабраног степена топлоте.

6.2 Подешавање степена топлоте

Симболи	Функција
0	Положај „искључено“
☉	Двострука зона
⎓	Одржавање топлоте
1 - 9	Подешавања степена топлоте



Користите заосталу топлоту да бисте смањили потрошњу енергије. Деактивирајте зону за кување око 5–10 минута пре завршетка кувања.

Окрените дугме за изабрану зону за кување да бисте подесили топлоту. Упалиће се индикатор командне плоче.

Да бисте завршили кување, окрените дугме у положај „искључено“.

Ако су све зоне за кување деактивирани, индикатор командне плоче ће се угасити.

6.3 Коришћење једноставне зоне за кување

Да бисте користили једноставну зону за кување, окрените одговарајуће командно дугме на једну од следећих позиција: 1-9.



За степен топлоте 1-3, зоне остају црвене око 2-3 секунде а затим се деактивирају.



Зоне раде на својој максималној снази чим ниво топлоте подесите на 8 или 9.

6.4 Активирање и деактивирање спољашњих грејних кругова (двоструких или овалних)

Можете да подесите површину на којој кувате тако да одговара димензијама посуђа за кување.

1. Ако изаберете степен топлоте између 1-9, радиће само централни део зоне за кување.
2. Да бисте активирали спољашњи грејни круг, окрените командно дугме у смеру кретања казаљки на сату изнад вредности подешавања 9 до ☉.
3. Затим окрените командно дугме супротно од кретања казаљке на сату на жељени степен топлоте (1-9). Централни и спољашњи грејни круг сада раде заједно.

Да бисте деактивирали спољашњи грејни круг, окрените командно дугме на положај „искључено“. Централни и спољашњи грејни круг или овални прстен сада раде заједно. Индикатор се искључује. За поновно покретање централног дела зоне за кување изаберите степен топлоте између 1-9.

6.5 Индикатор преостале топлоте



УПОЗОРЕЊЕ!

Док год је индикатор укључен, постоји ризик од опекотина због присуства преостале топлоте.

Индикатор је укључен када је зона за кување врела, али не функционише ако је струјно напајање искључено.

Индикатор се може такође укључити:

- за околне зоне за кување чак и ако их не користите,
- кад се врело посуђе стави на хладну зону за кување,
- кад се плоча за кување искључи, али је зона за кување и даље врела.

Индикатор се гаси кад се зона за кување охлади.

7. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ - КОРИСНИ САВЕТИ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

7.1 Посуђе

Резултати кувања зависе од материјала од кога је израђено посуђе



Дно посуђа за кување мора да буде дебело и што је могуће равније.

Осигурајте да доње површине посуда буду чисте и суве пре него што их ставите на површину плоче.

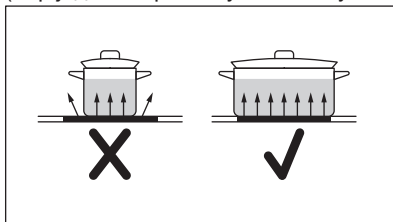


На керамичке плоче за кување не стављајте посуђе чије дно има истакнуте ивице или испупчења, нпр. тигање од ливеног гвожђа. Оне могу трајно да изгребу или зарежу површину плоче за кување.



Посуђе од емајлираног челика са дном од алуминијума или бакра може да изазове промену боје на стаклокерамичкој површини.

Да бисте уштедели енергију и осигурали да плоча за кување ради правилно, дно посуђа мора бити одговарајућег минималног пречника (бар једнако пречнику зоне за кување).



7.2 Примери примене за кување



Подаци у табели су само смернице.

Подешавање степена топлоте	Користити за:	Време (мин)	Савети
$\frac{1}{2}$ - 1	Одржавање топлоте спремљене хране.	по потреби	Ставите поклопац на посуду за кување.
1 - 2	Сос холандез, истопити: путер, чоколаду, желатин.	5 - 25	Повремено промешајте.
1 - 2	Згушњавање: пенести омлети, пржена јаја.	10 - 40	Кувајте са поклопцем на посуду за кување.

Подешавање степена топлоте	Користити за:	Време (мин)	Савети
2 - 3	Крчкање јела са пиринчем и млеком, подгревање готових јела.	25 - 50	Додати најмање два пута више течности од количине пиринча, а јела са млеком промешати на пола времена кувања.
3 - 4	Кување поврћа, рибе, меса на пари.	20 - 45	Додајте пар супених кашика течности.
4 - 5	Кување кромпира на пари.	20 - 60	Користите макс. ¼ l воде на 750 г кромпира.
4 - 5	Кување великих количина хране, гулаша и супа.	60 - 150	Највише 3 l течности, плус састојци.
6 - 7	Пржење на тихој ватри: шницле, пуњене телеће шницле, котлети, фаширане шницле, кобасице, цигерица, запршка, јаја, палачинке, крофне.	по потреби	Окрените када истекне половина времена.
7 - 8	Пржење ренданог кромпира, каре одрезака, одрезака на јакој ватри.	5 - 15	Окрените када истекне половина времена.
9	Довођење воде до кључања, кување тестенине, крчкање меса (гулаш, месо у лонцу), пржење кромпирића у дубоком уљу.		

8. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – ОДРЖАВАЊЕ И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

8.1 Опште информације

- Очистите плочу за кување након сваке употребе.
- Увек користите посуђе за кување са чистом доњом површином.
- Огреботине или тамне флеке на површини немају никакво дејство на рад плоче за кување.
- Користите специјално средство за чишћење погодно за површину плоче за кување.
- Користите специјални стругач за стакло.

8.2 Чишћење плоче

- **Уклоните одмах:** растопљену пластику, пластичну фолију, шећер и храну са шећером, у противном прљавштина може да оштети плочу за кување. Водите рачуна како бисте избегли опекотине. Користите специјални стругач за плоче за кување на стакленој површини, тако да буде под оштрим углом и померајте оштрицу по површини.
- **Када се плоча за кување довољно охлади уклоните:** светле кругове од каменца и воде, испрскале масноће и промену боје у виду светлуцања метала. Очистите плочу за кување влажном крпом и са мало неабразивног детерџента. Након чишћења,

обришите плочу за кување меком крпом.

- Уклоните промену боје у виду светлуцања метала: користите

мешавину прашка за пециво и лимуновог сока или сирћета.

9. РЕРНА – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

9.1 Укључивање и искључивање рерне

1. Окрените дугме за функције рерне да бисте изабрали неку функцију.
2. Окрените командно дугме за подешавање температуре да бисте изабрали температуру.

Лампица се укључује када рерна ради.





3. Искључите рерну, окрените командну дугмад за функције рерне и температуре на положај „искључено“.

9.2 Безбедносни термостат

Неправилан рад рерне или неисправни делови могу довести до опасног прегревања. Да би се ово спречило, рерна има безбедносни термостат који прекида напајање. Рерна се поново аутоматски укључује кад температура опадне.

9.3 Функције рерне

Симбол	Функције рерне	Примена
	Положај „искључено“	Пећница је искључена.
	Лампа у рерни	За укључивање лампе без функције печења.
	PlusSteam	За додавање влаге током кувања. За добијање праве боје и хрскаве корице током печења. За већу сочност при поновном загревању. За очување воћа или поврћа.
	Лагано печење уз вентилатор	За припрему меког, сочног печења или за сушење било ког воћа и поврћа.
	Загревање одоздо	За печење колача са хрскавом доњом површином.
	Класично печење	За печење на једном положају решетке.
	Брзо гриловање	За печење пљоснатих намирница на грилу у великим количинама и тостирање хлеба.
	Турбо гриловање	За печење већих комада меса или живине с костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.

Симбол	Функције рерне	Примена
	Печење са вентилатором	За пржење или за пржење и печење хране на истој температури, на више од једног нивоа решетке, без мешања укуса.
	Влажно печење	Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима еко-дизајна (у складу са Уредбама (ЕУ) 65/2014 и (ЕУ) 66/2014). Тестови у складу са: IEC/EN 60350-1 . Током печења врата рерне треба да буду затворена како функција не би била прекидана и како би се осигурало да рерна ради на највишем могућем степену енергетске ефикасности. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Снага загревања може бити умањена. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте поглавље „Енергетска ефикасност”, Уштеда енергије. Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети”, Влажно печење.
	Печење уз равни вентил	За истовремено печење на највише два положаја решетке и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20–40°C него за Класично печење.
	Одмрзавање	За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.

9.4 Активирање функције: PlusSteam

Ова функција омогућава побољшану влажност током печења.



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина и оштећења уређаја.



Отпуштена влага може да изазове опекотине:

- Немојте отварати врата на уређају када користите функцију: PlusSteam.

- Пажљиво отворите врата уређаја након коришћења функције: PlusSteam.



Погледајте одељак „Напомене и савети”.

1. Отворите врата рерне.
2. Испуните удубљења у унутрашњости рерне водом са чесме.
Максимални капацитет удубљења у унутрашњости рерне је 250 мл. Испуните удубљења у унутрашњости рерне водом само када је хладна.
3. Подесите функцију: PlusSteam 
4. Притисните дугме Пара Плус 

Дугме Пара Плус ради само са функцијом: PlusSteam.


Индикатор се укључује.

5. Окрените дугме за температуру да бисте изабрали температуру.
6. Ставите храну у уређај и затворите врата рерне.



ОПРЕЗ

Немојте да допуњавате удубљења у унутрашњости рерне водом током печења или када је рерна врућа.

7. За деактивирање уређаја, притисните дугме Пара Плус .

окрените командну дугмад за функције рерне и температуру на положај „искључено“.

Индикатор дугмета Пара Плус се гаси.

8. Уклоните воду из удубљења у унутрашњости рерне.

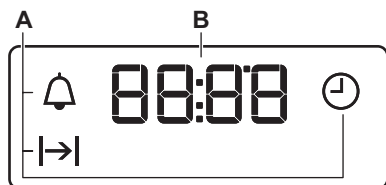


УПОЗОРЕЊЕ!

Проверите да ли је уређај хладан пре него што уклоните преосталу воду из удубљења у унутрашњости.

10. РЕРНА – ФУНКЦИЈЕ САТА



10.1 Дисплеј





A. Функције сата


B. Тајмер

10.2 Дугмад


Дугме	Функција	Опис
—	МИНУС	Да бисте подесили време.
	САТ	За подешавање функције часовника.
+	ПЛУС	Да бисте подесили време.
	Пара Плус	Да бисте активирали функцију: Plus-Steаm.

10.3 Табела са функцијама сата

Функција сата	Примена
 ТАЧНО ВРЕМЕ	За подешавање, промену или проверу тачног времена.
 ТРАЈАЊЕ	За подешавање времена рада рерне.

Функција сата	Примена
 ТАЈМЕР	За подешавање времена за одбројавање. Ова функција не утиче на рад рерне. ТАЈМЕР можете да подесите у било ком моменту, чак и ако је рерна искључена.



10.4 Подешавање функције ТРАЈАЊЕ

1. Подесите функцију и температуру рерне.
2. Притискајте изнова  док \rightarrow не почне да трепери.
3. Притисните $+$ или $-$ да бисте подесили време.

На дисплеју се приказује \rightarrow .


4. Када време истекне, \rightarrow трепери и оглашава се звучни сигнал. Уређај се аутоматски деактивира.
5. Притисните било које дугме да бисте искључили сигнал.
6. Окрените командно дугме за функције рерне и дугме за температуру на положај „искључено“.

10.5 Подешавање функције ТАЈМЕР

1. Притискајте изнова  док  не почне да трепери.

2. Притисните $+$ или $-$ да бисте подесили потребно време. Тајмер се аутоматски покреће након 5 секунди.
3. Када истекне подешено време, оглашава се звучни сигнал. Притисните било које дугме да бисте искључили сигнал.
4. Окрените командно дугме за функције рерне и дугме за температуру на положај „искључено“.

10.6 Поништавање функција сата

1. Притискајте изнова  док индикатор потребне функције не почне да трепери.
2. Притисните и задржите $-$. Функција сата се гаси после неколико секунди.

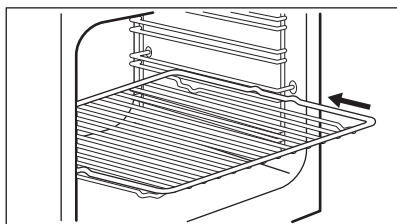
11. РЕРНА – КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА



УПОЗОРЕЊЕ!
Погледајте поглавља о безбедности.

11.1 Убацивање прибора

Решеткаста полица:

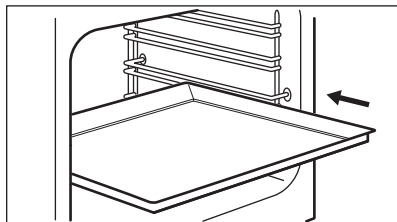


Ставите решетку између вођица на носачима решетке.

Плех:



Не гурајте плех за печење кроз до задњег зида рерне. То би спречило циркулацију топлоте око плеха. Храна може да загори, нарочито у задњем делу плеха.



Гурните плех/дубоки тигањ између вођица на носачу решетке. Уверите се да не додирује задњи зид рерне.

12. РЕРНА - КОРИСНИ САВЕТИ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.



Температура и време печења наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака.

12.1 Опште информације

Уређај има четири положаја решетке. Избројте положаје решетке, почев од оне најближе дну уређаја.

Овај уређај има посебан систем за кружење ваздуха и за непрекидно кружење паре. Уз помоћ овог система можете да припремате храну на пари, како би храна у средини била мека а споља хрскава. Овај систем скраћује време кувања и потрошњу енергије своди на минимум.

У уређају или на стакленим плочама на вратима може доћи до кондензовања влаге. То је нормално. Увек се мало удаљите од уређаја када отворате врата док уређај ради. Да би се смањила кондензација, укључите уређај 10 минута пре почетка кувања.

Уређај треба очистити од влаге након сваке употребе.

Када кувате, немојте стављати предмете директно на дно уређаја нити покривати делове алуминијумском фолијом. То се може одразити на резултате печења и оштетити емајл.

12.2 Печење

За прво печење, користите нижу температуру.

Време печења можете продужити за 10 – 15 минута уколико печете колаче на више од једног положаја решетке.

Колачи и пецива на различитим висинама неће увек подједнако потамнети. Нема потребе да мењате подешавање температуре ако све не потамни једнако. Разлика ће се изједначити током печења.

Плехови у рерни могу да се изобличе током печења. Када се плехови охладе, изобличење ће нестати.

12.3 Печење колача

Немојте да отворате врата рерне пре него што прође 3/4 подешеног времена за печење.

Уколико истовремено печете у два плеха, оставите један празан ниво између њих.

12.4 Печење меса и рибе

Оставите месо да одстоји петнаестак минута пре него што га исечете како се не би разлили сокови.

Да током печења на роштиљу не би било превише дима у рерни, додајте мало воде у дубоки плех. Да се дим не би кондензовао, додајте воду сваки пут када испари.

12.5 Време кувања

Време кувања зависи од врсте хране, њене густине и запремине.

У почетку, надгледајте учинак током кувања. Пронађите најбоља подешавања за ваше посуђе, рецепте и количине (степен топлоте, време кувања, итд.) када користите овај уређај.

Погледајте одељак „Активирање функције: PlusSteam“

12.6 PlusSteam +



Пре него што претходно загрејете унутрашњост рерне, испуните удубљења у њој водом само када је хладна.

Квасно тесто

Храна	Вода у утинутим деловима унутрашњости (ml)	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке	Прибор
Бели хлеб. ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Користите плех за печење.
Земичке ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Користите плех за печење.
Домаћа пица ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Користите плех за печење.
Фокача ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Користите плех за печење.
Колачи, чајна пецива, кроасани ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Користите плех за печење.
Колач од шљива, пита с јабукама, земичке са циметом ¹⁾	100	180	20	2	Користите калуп за колаче.

¹⁾ Пре печења загрејте празну рерну у трајању од 5 минута.

Печење смрзнуте хране

Храна	Вода у ути- снутим де- ловима унутрашњо- сти (ml)	Темпера- тура (°C)	Време (мин)	Ниво ре- шетке	Прибор
Замрзнута пица ¹⁾	150	200 - 210	10 - 20	2	Користите ре- шеткасту поли- цу.
Замрзнута красани ¹⁾	150	160 - 170	25 - 30	2	Користите плех за печење.

¹⁾ Пре печења загрејте празну рерну у трајању од 10 минута.

Регенерација хране

Храна	Вода у ути- снутим де- ловима унутраш- њости (ml)	Темпера- тура (°C)	Време (мин)	Ниво ре- шетке	Прибор
Бели хлеб	100	110	15 - 25	2	Користите плех за печење.
Векне хле- ба	100	110	10 - 20	2	Користите плех за печење.
Домаћа пи- ца	100	110	15 - 25	2	Користите плех за печење.
Фокача	100	110	10 - 20	2	Користите плех за печење.
Поврће	100	110	15 - 25	2	Користите плех за печење.
Пиринач	100	110	15 - 25	2	Користите плех за печење.
Запечена тестенина	100	110	15 - 25	2	Користите плех за печење.
Месо	100	110	15 - 25	2	Користите плех за печење.

Печење

Храна	Вода у ути- снутим де- ловима унутраш- њости (ml)	Темпера- тура (°C)	Време (мин)	Ниво ре- шетке	Прибор
Печена свињетина	200	180	65 - 80	2	Користите ре- шеткасту поли- цу и плех за печење.
Говеђе печење	200	200	50 - 60	2	Користите ре- шеткасту поли- цу и плех за печење.
Пиле	200	210	60 - 80	2	Користите ре- шеткасту поли- цу и плех за печење.
Печена ћурка	200	200	70 - 90	2	Користите ре- шеткасту поли- цу и плех за печење.

12.7 Конзервираније **УПОЗОРЕЊЕ!**

Постоји ризик од
опекотина и оштећења
уређаја.

- Користите искључиво тегле за конзервираније истих димензија, које се могу наћи на тржишту.
- Немојте стављати на плех више од шест тегли за конзервираније чија је запремина пола литра.
- Тегле равномерно напуните, остављајући 1 цм ваздуха на врху сваке тегле. Оставите поклопце

одозго али немојте да их
херметички затварате.

- Тегле не треба да се међусобно додирују.
- Ставите 1/2 литре воде у плех за печење и 1/4 литре воде у удубљења у унутрашњости рерне како бисте обезбедили довољно влаге унутар рерне.
- Изаберите функцију PlusSteam и подесите одговарајућу температуру на основу доње табеле.
- Тегле могу да се затворе херметички тек након што се ова функција искључи.

Мекано воће

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке	Прибор
Јагоде / боровнице / ма- лине	160	25 - 30	1	Користите плех за печење.

Коштуњаво воће


Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке	Прибор
Крушке / дуње / шљиве	160	35 - 40	1	Користите плех за печење.

Мекано поврће

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке	Прибор
Тиквице / плави патлиџан / црни лук / парадајз	160	30 - 35	1	Користите плех за печење.

Укисељено поврће

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке	Прибор
Шаргарепа / краставци / репа / целер	160	35 - 45	1	Користите плех за печење.

12.8 Лагано печење уз вентилатор  **Сушење**

Храна	Температура (°C)	Време (ч)	Ниво решетке	
			један положај	два положаја
Поврће				
Пасуљ	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Сецкане паприке	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Поврће за кисељење	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Сецкане печурке	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Зачинско биље	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
Воће				
Шљиве, половине	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Кајсије, половине	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Кришке јабуке	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3

Храна	Температура (°C)	Време (ч)	Ниво решетке	
			један положај	два положаја
Кришке крушке	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

Споро печење

Храна	Количина (kg)	Печење са обе стране (мин)	Температура (°C)	Ниво решетке	Време (мин)
Говедина					
Филе, средње печен	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 90
Говеђе печење, средње печено	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	160 - 200
Телетина					
Филе розе	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	50 - 90
Каре, у једном комаду	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Телеће печење, средње	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Свињетина					
Филе розе	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Каре, у једном комаду	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Свињско печење, средње	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

12.9 Класично печење

Печење

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Лепиња	160 - 170	25 - 35	2
Колач са квасцем са јабукама	170 - 190	45 - 55	3
Колач у модли	170 - 180	35 - 45	2
Колач с мрвицама	170 - 190	50 - 60	3

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Колач од сира	170 - 190	60 - 70	2
Сељачки хлеб	190 - 210	50 - 60	2
Румунски бисквит колач	165 - 175	35 - 45	2
Румунски бисквит колач - традиционални	165 - 175	35 - 45	2
Земичке од киселог теста	180 - 200	15 - 25	2
Швајцарски ролат	150 - 170	15 - 25	2
Киш лорен	215 - 225	45 - 55	2

Печење

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Пиле, половина	210 - 230	35 - 50	2
Свињски котлети	190 - 210	30 - 35	3
Риба, цела	200 - 220	40 - 70	2

12.10 Брзо гриловање

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Пиле, половина	230	50 - 60	2
Свињски котлети	230	40 - 50	3
Грилована сланина	250	17 - 25	2
Кобасице	250	20 - 30	2
Одрезак од говеђег меса: средње	230	25 - 35	2

12.11 Турбо гриловање

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Пиле, половина	200	50 - 60	2
Пиле	250	55 - 60	2
Пилећа крилца	230	30 - 40	2
Свињски котлети	230	40 - 50	2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Одрезак од говеђег меса: добро печено	250	35 - 40	2

12.12 Печење са вентилатором

Печење теста

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Пуњени колач са квасцем	150 - 160	20 - 30	2
Сендвич-торта „Викторија“	170 - 190	30 - 40	2
Швајцарски колач са јабукама	180 - 200	35 - 45	2
Божићни колач	150 - 160	40 - 50	2
Мадера колач	170 - 190	50 - 60	2
Пуслице	110 - 120	30 - 40	2
Гратинирани кромпир	180 - 200	40 - 50	2
Лазанје	170 - 190	30 - 50	2
Запечени макарони	170 - 190	50 - 60	2
Пица	190 - 200	25 - 35	2

Печење

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Пиле, цело	200 - 220	55 - 65	2
Свињско печење	170 - 180	45 - 50	2

12.13 Влажно печење

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке	Прибор
Хлеб и пица				
Земичке	190	25 - 30	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Векне хлеба	200	40 - 45	2	плех за печење или грил- / посуда за печење

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке	Прибор
Замрзнута пица 350 г	190	25 - 35	2	решеткаста полица
Колачи на плеховима за печење				
Швајцарски ролат	180	20 - 30	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Брауни	180	35 - 45	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Колачи на плеховима				
Суфле	210	35 - 45	2	шест керамичких посуда на решеткастој полици
Корица за флан	180	25 - 35	2	плех за флан на решеткастој полици
Бисквит торта	150	35 - 45	2	плех за тарту на решеткастој полици
Риба				
Риба у кесицама 300 г	180	25 - 35	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Цела риба, 200 г	180	25 - 35	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Рибљи филет, 300 г	180	30 - 40	2	плех за пицу на решеткастој полици
Месо				
Месо у кесици 250 г	200	35 - 45	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Ражњићи од меса 500 г	200	30 - 40	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Мали печени залагаји				
Колачи	170	25 - 35	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Колачи „Макарони“	170	40 - 50	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Мафини	180	30 - 40	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Укусни крекери	160	25 - 35	2	плех за печење или грил- / посуда за печење

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке	Прибор
Бисквити од хрскавог теста	140	25 - 35	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Мали тартови	170	20 - 30	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Вегетаријански				
Мешано поврће у кеси 400 г	200	20 - 30	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Омлет	200	30 - 40	2	плех за пицу на решеткастој полици
Поврће на плеху 700 г	190	25 - 35	2	плех за печење или грил- / посуда за печење

12.14 Печење уз равни вентил

Печење теста

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Лепиња	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Земичке са квасцем	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Пуслице	100 - 120	55 - 65	1 + 3
Колач са путером	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Пица	200 - 220	35 - 45	1 + 3

12.15 Информације за институте за тестирање

Храна	Функција	Температура (°C)	Прибор	Ниво решетке	Време (мин)
Ситни колачи (16 по плеху)	Класично печење	160	плех за печење	3	20 - 30
Ситни колачи (16 по плеху)	Печење са вентилатором	150	плех за печење	3	20 - 30
Ситни колачи (16 по плеху)	Печење уз равни вентил	160	плех за печење	1 + 3	30 - 40
Пита са јабукама (2 плеха, Ø 20 см, дијагонално постављено)	Класично печење	190	Решеткаста полица	1	65 - 75

Храна	Функција	Температура (°C)	Прибор	Ниво решетке	Време (мин)
Пита са јабукама (2 плеха, Ø 20 см, дијагонално постављено)	Печење са вентилатором	180	решетка полица	2	70 - 80
Немасна бисквит торта	Класично печење	180	решетка полица	2	20 - 30
Немасна бисквит торта	Печење са вентилатором	160	решетка полица	2	25 - 35
Немасна бисквит торта	Печење уз равни вентил	170	решетка полица	1 + 3	30 - 40
Хрскави колач/ пециво у тракама	Класично печење	140	плех за печење	3	15 - 30
Хрскави колач/ пециво у тракама	Печење са вентилатором	140	плех за печење	3	20 - 30
Хрскави колач/ пециво у тракама	Печење уз равни вентил	140	плех за печење	1 + 3	15 - 30
Тост	Брзо гриловање	250	решетка полица	3	5 - 10
Говеђи бургер ¹⁾	Турбо гриловање	250	решетка полица или тигањ за гриловање/роштиљ	3	15–20 прву страну; 10–15 другу страну

1) Претходно загревајте рерну 10 минута.

13. РЕРНА – НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

13.1 Напомене у вези са чишћењем

Обришите предњу страну рерне меком крпом, топлом водом и благим средством за чишћење.

За чишћење металних површина користите наменско средство за чишћење.

Унутрашњост рерне треба чистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци хране могу довести до пожара.

Након сваке употребе, очистите сав прибор и оставите га да се осуши. Користите меку крпу са топлом водом и средством за чишћење. Не перите прибор у машини за прање посуђа.

Уклоните тврдокорне мрље специјалним средством за чишћење рерне.

Не чистите прибор са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.

13.2 Рерне од нерђајућег челика или алуминијума

Очистите врата рерне користећи искључиво влажну крпу или сунђер. Осушите меком крпом.

Немојте користити челичну вуну, киселине, нити абразивне материјале, јер они могу оштетити површину рерне. Уз исте мере предострожности очистите и командну таблу рерне.

13.3 Чишћење утиснутих делова у унутрашњости

Поступак чишћења уклања преостали каменац из удубљења у унутрашњости рерне након процеса печења на пари.

i Препоручујемо да се спроведете поступак чишћења макар сваког 5. до 10. циклуса ове функције: PlusSteam.

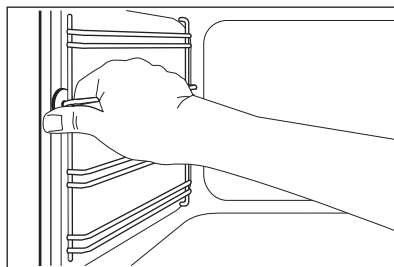
1. Ставите 250 мл белог сирћета у утиснуте делове у унутрашњости на дну рерне.
Користите раствор од 6% сирћета без додатка зачина.
2. Оставите сирће да раствори остатке каменца на собној температури у трајању од око 30 минута.
3. Очистите шупљину топлем водом и меком тканином.

13.4 Уклањање носача решетке

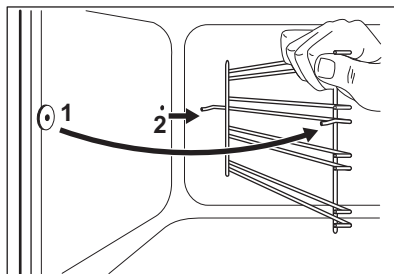
Да бисте очистили рерну, уколните подршке за решетке.

! **ОПРЕЗ**
Будите пажљиви приликом уклањања подршки решетака.

1. Извучите предњи део подршке решетке из бочног зида.



2. Извучите задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.



Инсталирајте извађени прибор обрнутим редоследом.

13.5 Скидање и инсталирање стаклених плоча рерне

Унутрашње стаклене плоче могу да се скину како бисте их очистили. Број стаклених плоча се разликује код различитих модела.



УПОЗОРЕЊЕ!

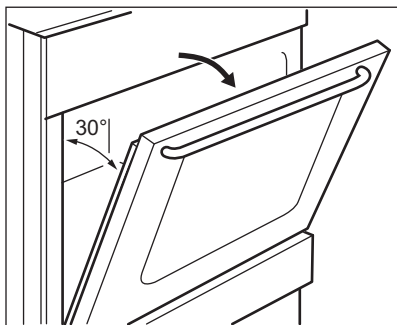
Нека врата рерне буду мало отворена током процеса чишћења. Када их потпуно отворите, могу се случајно затворити, узрокујући потенцијално оштећење.



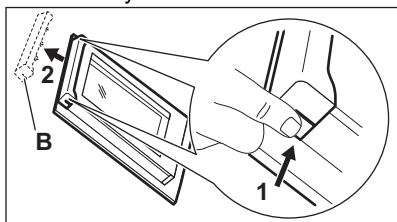
УПОЗОРЕЊЕ!

Немојте да користите уређај без стаклених плоча.

1. Отворите врата под углом од отприлике 30°. Врата стоје сама када су благо отворена.



2. Држите штитнике врата (В) са обе стране горње ивице и погурајте ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.



3. Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.



УПОЗОРЕЊЕ!

Кад извадите стаклене плоче, врата рерне ће кренути да се затварају.

4. Држите горњу ивицу стаклених плоча врата и повуците их нагоре, једну по једну.
5. Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклену плочу.

Када је чишћење завршено, монтирајте стаклене плоче и врата рерне. Горе описани поступак обавите супротним редоследом. Прво поставите мању плочу, а затим већу.



ОПРЕЗ

Уверите се да сте унутрашњу стаклену плочу инсталирали на одговарајућа лежишта.

13.6 Вађење фиоке

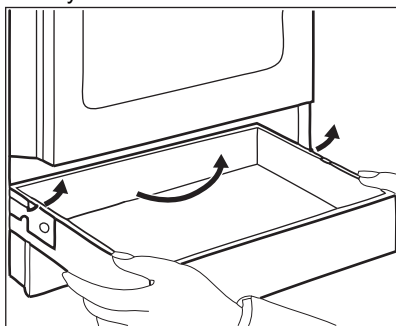


УПОЗОРЕЊЕ!

Немојте држати запаљиве предмете (као што су средства за чишћење, пластичне кесе, рукавице за пећницу, папир или спрејеви за чишћење) у фиоци. Када користите пећницу, фиока се греје. Постоји ризик од пожара.

Фиока испод пећнице може да се скине ради чишћења.

1. Извучите фиоку све док се не заустави.



2. Полако подигните фиоку.
3. Извучите фиоку потпуно. Када поново монтирате фиоку, пратите наведене кораке обрнутим редоследом.

13.7 Замена лампице



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара. Лампица може бити врућа.

1. Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади.
2. Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне утичнице.
3. Дно унутрашњости рерне прекријте крпом.

Задња сијалица

1. Окрените стаклени поклопац сијалице како бисте га скинули.
2. Очистите стаклени поклопац.

3. Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на топлоту до 300 °C.
4. Поставите стаклени поклопац.

14. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА




УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

14.1 Шта учинити ако...

Проблем	Могући узрок	Решење
Не можете да укључите уређај.	Уређај није укључен у струју или није правилно прикључен.	Проверите да ли је уређај правилно укључен у струју.
	Осигурач је прегорео.	Проверите да осигурач није узрок квара. Уколико осигурач непрекидно прегоревала, обратите се квалификованом, овлашћеном електричару.
Не можете да укључите плочу за кување нити да је користите.	Осигурач је прегорео.	Поново укључите плочу за кување и подесите степен топлоте за мање од 10 секунди.
Индикатор преостале топлоте се не укључује.	Зона за кување није загрејана јер је коришћена у кратком периоду.	Уколико је зона радила довољно дуго да буде загрејана, обратите се овлашћеном сервисном центру.
Не можете да укључите спољашњи грејни круг.		Најпре укључите унутрашњи грејни круг.
Рерна се не загрева.	Рерна је деактивирана.	Активирајте рерну.
	Нису обављена неопходна подешавања.	Проверите да ли су сва подешавања исправна.
	Сат није подешен.	Подесите сат.
Лампица не ради.	Лампица је неисправна.	Замените лампицу.
Пара и кондензација се таложе на храни и у унутрашњости рерне.	Јело је остало у рерни превише дуго.	Не остављајте јело у рерни дуже од 15-20 минута након што се процес печења заврши.
Сувише дуго траје кување јела, или су она скувана сувише брзо.	Температура је прениска или превисока.	Уколико је неопходно, подесите температуру. Пратите савет из упутства за употребу.

Проблем	Могући узрок	Решење
На дисплеју се приказује „12.00“.	Дошло је до нестанка струје.	Поново подесите сат.
Не можете да активирате рерну нити да је користите. Дисплеј показује „400“ и оглашава се звучни сигнал.	Рерна није правилно прикључена на електрично напајање.	Проверите да ли је рерна правилно укључена у струју (погледајте дијаграм за повезивање, ако је доступан).
Функција не даје добре резултате приликом печења: PlusSteam.	Нисте активирали функцију PlusSteam.	Погледајте одељак „Активирање функције: PlusSteam“.
	Нисте испунили удубљења у унутрашњости рерне водом.	Погледајте одељак „Активирање функције: PlusSteam“.
	Нисте правилно активирали функцију PlusSteam са дугметом Пара Плус.	Погледајте одељак „Активирање функције: PlusSteam“.
Желите да активирате функцију Лагано печење уз вентилатор, али је индикатор функције Пара Плус укључен.	Функција PlusSteam је активирана.	Притисните дугме Пара Плус  да бисте зауставили функцију PlusSteam.
Вода у удубљењима унутрашњости рерне не кључа.	Температура је сувише ниска.	Подесите температуру најмање на 110 °С. Погледајте одељак „Напомене и савети“.
Вода излази из удубљења унутрашњости рерне.	Има превише воде у удубљењу у унутрашњости рерне.	Деактивирајте рерну и уверите се да је уређај хладан. Обришите воду користећи сунђер или крпу. Додајте потребну количину воде у удубљења у унутрашњости рерне. Погледајте посебан поступак.

14.2 Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким

карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости рерне. Немојте уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости рерне.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:

Модел (MOD.)

Број производа (PNC)

Серијски број (S.N.)

15. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

15.1 Информације о производу за плочу за кување према Уредби (ЕУ) 66/2014

Идентификација модела	LKR560200W	
Врста плоче за кување	Плоча за кување унутар самостојећег шпорета	
Број зона за кување	4	
Технологија загревања	Грејач са зрачењем	
Пречник кружних зона за кување (Ø)	Задња лева	14,0 cm
	Задња десна	18,0 cm
	Предња десна	14,0 cm
	Предња лева	18,0 cm
Потрошња енергије по зони за кување (EC electric cooking)	Задња лева	181,8 Wh/kg
	Задња десна	182,1 Wh/kg
	Предња десна	181,8 Wh/kg
	Предња лева	190,1 Wh/kg
Потрошња енергије плоче за кување (EC electric hob)	184,0 Wh/kg	
IEC/EN 60350-2 – Електрични апарати за кување који се користе у домаћинству – Део 2: Грејне плоче – Методе за мерење перформанси.		

15.2 Плоча за кување – уштеда енергије

Током свакодневног кувања можете да уштедите енергију ако уважите следеће савете.

- Када загревате воду, користите само онолико воде колико Вам треба.
- Уколико је могуће, увек поклопите посуђе за кување.
- Ставите посуђе на зону за кување пре него што је активирате.
- Дно посуђа треба да има исти пречник као и зона за кување.
- Мање посуђе ставите на мање зоне за кување.
- Ставите посуђе за кување директно на средину зоне за кување.
- Искористите преосталу топлоту да подгрејете или отопите храну.

15.3 Информације о производу за пећнице и лист са информацијама о производу

Назив добављача	Electrolux
Идентификација модела	LKR560200W 943005312
Индекс енергетске ефикасности	94.9
Класа енергетске ефикасности	A
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0,84 kWh/циклус
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0,75 kWh/циклус
Број шупљина у рерни	1
Извор топлоте	Електрична струја
Јачина звука	58 l
Тип рерне	Рерна унутар самостојећег шпорета
Маса	42.0 kg

IEC/EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – Део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.

15.4 Пећница - уштеда енергије



Ова пећница има функције које вам помажу да уштедите енергију током свакодневног кувања.

Проверите да ли су врата пећнице затворена када пећница ради. Не отварајте врата пећнице сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување да бисте повећали уштеду енергије.

Кад је то могуће, немојте да загревате пећницу пре кувања.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

Кување са вентилатором

Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

Преостала топлота

Када је време печења дуже од 30 мин., смањите температуру пећнице на минимум, 3–10 минута пре истека краја кувања. Месо ће наставити да се пече користећи преосталу топлоту у рерни.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

Одржавање хране топлотом

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту оброка.

Влажно печење


Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. За више информација погледајте одељак „Пећница - свакодневна употреба“, Функције пећнице.

16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом



Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и

електричних уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

www.electrolux.com/shop



867365100-B-302022



Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Electrolux, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://tehnoteka.rs/p/electrolux-elektricni-sporet-1kr560200w-akcija-cena/>