



---

ET Pliit  
PL Kuchenka

---

Kasutusjuhend  
Instrukcja obsługi

2  
36

## SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	5
3. PAIGALDAMINE.....	7
4. TOOTE KIRJELDUS.....	9
5. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST.....	10
6. PLIIT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	11
7. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	11
8. PLIIT – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	13
9. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	13
10. AHI – KELLA FUNKTSIOONID.....	17
11. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	18
12. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	30
13. VEAOTSING.....	32
14. ENERGIATÕHUSUS.....	33

## MÕTLEME TEILE

Täname, et ostsite Electroluxi seadme. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaagest 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 hooldusteaiget:  
**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**




Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

Volitatud teeninduskeskusesse pöördumisel peaksid teil olema varuks alljärgnevad andmed: mudel, osanumber (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 väärasest kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

### 1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Üle 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimse erivajadusega või oskuste ja teadmisteta inimesed võivad seda seadet kasutada vaid järelvalve olemasolul ja juhul, kui neid on õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad seadme kasutamise kaasnemise 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.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS! Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Kasutamisel võivad juurdepääsetavad osad minna kuumaks.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapsel seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

### 1.2 Üldine ohutus

- Seadet tohib paigaldada ja kaablit vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik!
- 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 alusele.
- Ärge kasutage seadet välise taimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- HOIATUS! Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma õli, ärge jätke toitu järelvalveta – see võib kaasa tuua tulekahju.
- Ärge KUNAGI üritage kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja katke leek näiteks kaane või tulekustutustekiga.
- ETTEVAATUST! Valmival toidul tuleb silm peal hoida. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- HOIATUS! Tuleoht! Ärge hoidke pliidiplaatidel 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, nagu nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi, ei tohiks pliidipinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Kui klaaskeraamiline/klaasist pind on mõranenud, lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust. Juhul, kui seade on vooluvõrku ühendatud harukarbi abil, lülitage seade elektrivõrgust välja pealüliti kaudu. Mõlemal juhul võtke ühendust teeninduskeskusega.
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamisel või sisestamisel kasutage alati pajakindaid.
- Enne hooldustöid eemaldage seade vooluvõrgust.
- HOIATUS! Elektrilöögi ärahoidmiseks tuleb seade enne ahjuvalgusti vahetamist kindlasti välja lülitada.

- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hooldekeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- Olge hoiusahtli käsitsemisel ettevaatlik. See võib minna kuumaks.
- Ahjuplaadi tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt plaaditoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Lahtiühendamine kohapealsest juhtmesüsteemist peab olema kooskõlas elektrijuhtmeid käsitlevate eeskirjadega.
- **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 mööbliga, et vältida ohtlike osade vastu minemist.

- Seadme küljed peavad jääma vastu teiste sama kõrgusega seadmete või kappide külgi.
- Ärge paigutage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad tulised anumad ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.
- Paigaldage seadme alla stabiilne alus, et see ei saaks ümber minna. Vt jaotist "Paigaldamine".

### 2.2 Elektriühendus



#### **HOIATUS!**

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriohutut pistikupesaga.

- 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.  
Elektrilöögi oht.

- See seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad ei oleks tõkestatud.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Lülitage seade välja pärast igakordset kasutamist.
- Olge töötava seadme ukse avamisel ettevaatlik. Välja võib paiskuda tulist õhku.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.

- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.



**HOIATUS!**  
Plahvatuse või tulekahju oht!

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Kui kasutate toiduvalmistamisel õli või rasvu, hoidke need eemal lahtisest leegist või kuumadest esemetest.
- Väga kuumast õlist eralduvad aurud võivad iseeneslikult süttida.
- Kasutatud õli, milles võib leiduda toidujääke, võib süttida madalamal temperatuuril kui kasutamata õli.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määratud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.
- Kui avate ukse, vältige seadme läheduses sädemeid või lahtist leeki.
- Seadme ust avades olge ettevaatlik. Alkoholi sisaldavate komponentide kasutamise tagajärjel võib alkohol õhuga seguneda.



**HOIATUS!**  
Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
  - ärge asetage ahjunõusid ega teisi esemeid vahetult seadme põhjale.
  - ärge asetage alumiiniumfooliumit seadmele või vahetult seadme põhjale.
  - ärge pange tulist vett vahetult kuumasse seadmesse.
  - ärge hoidke niiskeid nõusid ja toitu ahjus pärast toiduvalmistamise lõppu.
  - olge tarvikute eemaldamisel ja paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Vedelikke sisaldavate kookide puhul kasutage sügavat panni. Puuviljamahlad tekitavad püsivaid plekke.
- 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.
- See seade on ette nähtud ainult toiduvalmistamiseks. Muul otstarbel, näiteks ruumide soojendamiseks, seda kasutada ei tohi.
- 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 majapidamisseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

## 2.6 Hooldus

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

## 2.7 Jäätmekäitlus



**HOIATUS!**  
Lämbumis- või vigastusoh!

- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Eemaldage uksekäepide, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse lõksujäämist.

## 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.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Rasv ja seadmesse kogunenud toidujäänused võivad põhjustada tulekahju.
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Kuivatage seadme sisemus ja uks kindlasti pärast iga kasutamist. Kasutamise ajal tekkinud aur kondenseerub seadme seintele ja võib põhjustada roostet. Kondenseerumise vähendamiseks laske ahjul enne küpsetamise alustamist 10 minutit töötada.

# 3. PAIGALDAMINE



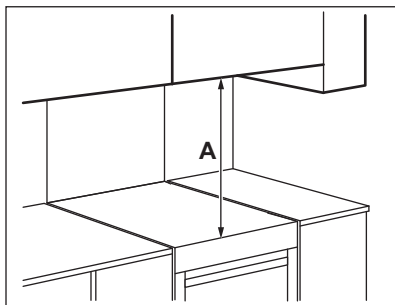
**HOIATUS!**  
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 3.1 Tehnilised andmed

Mõõdud	
Kõrgus	847 - 867 mm
Laius	596 mm
Sügavus	600 mm

### 3.2 Seadme asukoht

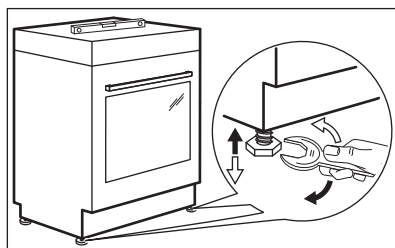
Eraldiseisva seadme võib paigaldada kas kappide vahele või kõrvale või ka nurka.



#### Minimaalsed vahed

Mõõdud	mm
A	685

### 3.3 Seadme loodimine



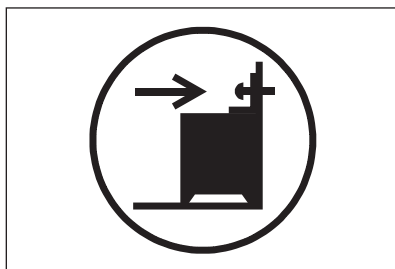
Pliidi pealispinna seadmiseks ühele tasemele teiste pindadega kasutage seadme all olevaid väikeseid tugijalgu.

### 3.4 Kaldumiskaitse



#### ETTEVAATUST!

Paigaldage seadmele kaldumiskaitse, et see ebaühtlase raskuse tõttu ümber ei kukuks. Kaldumiskaitse töötab ainult siis, kui seade on paigaldatud õigesse kohta. Kui teie seadmel on joonisel kujutatud sümbol, siis aitab see teil meele pidada, et seadmele tuleb paigaldada kaldumiskaitse.



#### ETTEVAATUST!

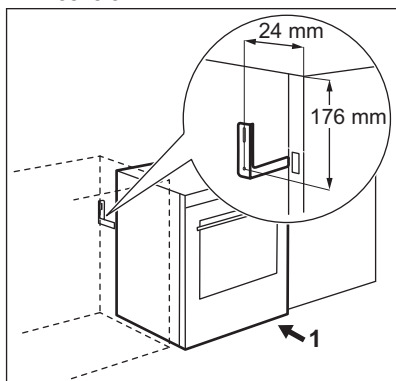
Veenduge, et paigaldate kaldumiskaitse õigele kõrgusele.

Veenduge, et seadme taga olev pind oleks sile.

1. Enne kaldumiskaitse paigaldamist valige seadme jaoks õige kõrgus ja asukoht.
2. Paigaldage kaldumiskaitse 176 mm seadme ülalinnast ja 24 mm seadme vasakust servast asuva toendi ümmargusse auku. Vaadake joonist. Krivige see kõva materjali külge või kasutage sobivat tuge (seina).



3. Augu leiade seadme tagant vasakult poolt. Vaadake joonist. Asetage seade kappide vahelisse tühimikku (1). Kui kappide vahele jääv ruum on suurem kui seadme laius, siis kohandage külgi nii, et seade jääks keskele.



### 3.5 Elektriinstallatsioon



#### HOIATUS!

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

Seadmega ei kaasne toitepistikut ega toitekaablit.

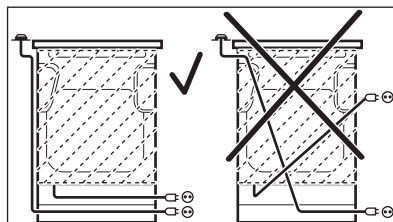
#### Soovitavad kaablitüübid erinevate faaside jaoks:

Faas	Min kaabli suurus
1	3x6,0 mm <sup>2</sup>
3 neutraalsega	5x1,5 mm <sup>2</sup>



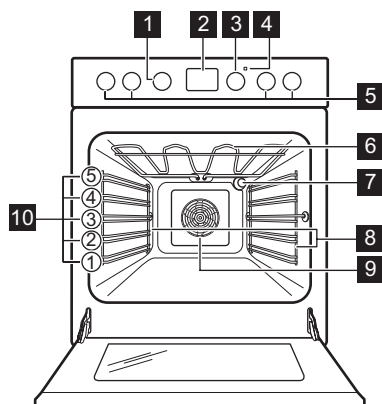
#### HOIATUS!

Toitekaabel ei tohi kokku puutuda joonisel välja toodud seadme osaga.



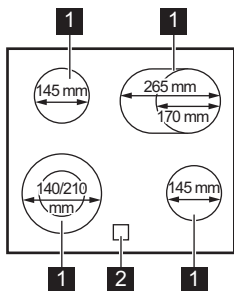
## 4. TOOTE KIRJELDUS

### 4.1 Üldine ülevaade



- 1 Ahju funktsioonide juhtnupp
- 2 Ekraan
- 3 Temperatuuri nupp
- 4 Temperatuuri indikaator/sümbol
- 5 Pliidiplaadi nupud
- 6 Kuumutuselement
- 7 Lamp
- 8 Riulitugi, eemaldatav
- 9 Ventilator
- 10 Riuli asendid

## 4.2 Pliidiplaadi ülevaade



- 1** Keeduväli
- 2** Jääkuumuse indikaator

## 4.3 Tarvikud

- **Traatrest**  
Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Kombipann**  
Kookidele ja küpsistele. Küpsetamiseks ja röstimiseks või rasva kogumiseks.
- **AirFry**

- Praadimiseks vähema õliga või kasutamiseks ilma küpsetuspaberita.
- **Teleskoopsiinid**  
Teleskoopsiinide abil saab ahjuriileid mugavamalt sisse lükata ja välja võtta.
- **Hoiusahtel**  
Hoiusahtel asub ahjuõõnsuse all.

## 5. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

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

### 5.1 Esimene puhastamine

Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.


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 .

### 5.3 Kellaaja muutmine



Te ei saa muuta kellaagega, kui mõni funktsioon töötab.

Vajutage nuppu  seni, kuni kellaaja funktsiooni indikaator vilgub.


Uue kellaaja seadmiseks vt jaotist „Kellaaja seadmine“.



### 5.4 Sisselükatavad nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.

### 5.5 Eelkuumutus

Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.

1. Valige funktsioon . Valige maksimaalne temperatuur.
2. Laske ahjul tund aega töötada.

3. Valige funktsioon . Valige maksimaalne temperatuur.
4. Laske ahjul 15 minutit töötada.
5. Valige funktsioon . 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 Soojusaste

Sümbo- lid	Funktsioon
0	Väljas-asend
	Topeltala
	Soojashoidmine
1 - 9	Soojusastmed




Kasutage jääkkuumust, et vähendada elektritarvet. Lülitage keeduväli umbes 5-10 minutit enne toiduvalmistamise lõppemist välja.

Keerake valitud keeduvälja nuppu, et valida sobiv soojusaste. Toiduvalmistamise lõpetamiseks keerake nupp väljas-asendisse.

### 6.2 Välimiste ringide sisse- ja väljalülitamine

Soojeneva pinna suurust saab kohandada vastavalt keedunõu mõõtmetele.

### Välimise ringi sisselülitamiseks:

keerake nuppu päripäeva üle kerge takistuse asendisse . Õige soojusastme valimiseks keerake nuppu vastupäeva.

### Välimise ringi väljalülitamiseks:

keerake nupp väljas-asendisse. Indikaator kustub.

### 6.3 Jääkkuumuse indikaator



### HOIATUS!

Nii kaua 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

- **soovitatav materjal:** alumiinium, vask

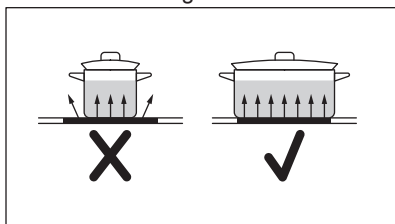
- **mittesoovitav materjal:**  
roostevaba teras, valumalm, klaas

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

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

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

Energia säästmiseks ja pliidi nõuetekohase toimivuse tagamiseks peab kasutatava keedunõu põhi olema sobiva läbimõõduga.



## 7.2 Minimaalne kööginõu diameeter

Keedu- väli	Kööginõu diameeter (mm)	Võimsus (W)
Vasak- tagumine	Φ 145	1200
Parem tagumine	170-265	1500/2200
Parem eesmine	Φ 145	1200
Vasak eesmine	140-210	1000/2200

## 7.3 Näiteid pliidi kasutamisest

**i** Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

Soojusaste	Kasutamine:	Aeg (min.)	Näpunäited
$\frac{1}{2}$ - 1	Valmistatud toidu soojas- hoidmiseks.	vasta- valt va- jaduse- le	Pange nõule kaas peale.
1 - 2	Hollandi kaste, sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5 - 25	Aeg-ajalt segage.
1 - 2	Kalgendamine: kohevad om- letid, küpsetatud munad.	10 - 40	Valmistage kaane all.
2 - 3	Riisi ja piimatoitude keetmine vaiksel tulel, valmistoidu soo- jendamine.	25 - 50	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tu- leb poole valmistamise järel segada.

Soojusaste	Kasutamine:	Aeg (min.)	Näpunäited
3 - 4	Köögiviljade, kala ja liha aurutamine.	20 - 45	Lisage paar supilusikatäit vedelikku.
4 - 5	Kartulite aurutamine.	20 - 60	Kasutage maks. ¼ 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, vasikaliha cordon bleu, karbonaad, kotletid, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud.	vastavalt vajadusele	Pöörake poole aja möödudes.
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 Üldine teave

- Puhastage pliit pärast igakordset kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta pliidi tööd.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
- Kasutage spetsiaalset 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:** katlakiviplekid, veeplekid, rasvaplekid, läikivad metalsed plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrasiivse pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga.
- **Metalse läikega pleki eemaldamine:** kasutage vee ja äädika lahust ja puhastage selles niisutatud lapiga pliidipinda.

## 9. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE



### HOIATUS!







Vt ohutust käsitlevaid peatükke.


## 9.1 Ahju funktsioonid



### HOIATUS!

Ärge valage enne küpsetusprotsessi ega selle ajal veesüvendisse mingeid vedelikke. Kahjustuse tekkimise oht.

Sümbol	Ahju funktsioon	Kasutamine
0	Väljas-asend	Ahi on väljas.
	Pöördõhk	Korruga küpsetamiseks kuni kahel ahjutasandil ning toiduainete kuivatamiseks. Seadke ahju temperatuur 20-40 °C madalamaks kui funktsiooniga Tava-pärane küpsetamine.
	Pitsarežiim /AirFry	Ühel ahjutasandil toitude küpsetamiseks, mis vajavad intensiivsemat pruunistamist ja krõbedat põhja. /Praadimiseks vähese õliga või kasutamiseks ilma küpsetuspaberita. Friikartulitele või pitsale.
	Tavapärane küpsetamine	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
	Kuivatus	Viilutatud puuviljade, juurviljade ja seente kuivatamiseks.
	Kiirgrill	Suuremas koguses lamedate toitude grillimiseks ja leiva/saia röstimiseks.
	Turbogrill	Suurte kondiga liha- või linnulihatükki-de röstimiseks ühel riulitasandil. Ka gratineerimiseks ja pruunistamiseks.

Sümbol	Ahju funktsioon	Kasutamine
	Niiske kúpsetus pöördõhuga	Funktsioon kúpsetamise ajal energia säästmiseks. Kúpsetusjuhiste leidmiseks vt peatükki „Nõuandeid ja näpunäiteid“, Niiske kúpsetus pöördõhuga. Ahjuuks peaks kúpsetamise ajal olema suletud, et kasutatavat funktsiooni mitte katkestada ning tagada, et ahi töötaks võimalikult suure energiatõhususega. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Üldisi energiasäästus soovitusi vt jaotisest „Energiatõhusus“, Energia säästmine. Vastavalt standardile EN 60350-1 kasutati seda funktsiooni energiatõhususe klassi määratlemiseks. Selle funktsiooni kasutamisel lülitub lamp automaatselt välja.

- i** Sulatamiseks ilma temperatuuri valimata kasutage funktsiooni Niiske kúpsetus pöördõhuga.

## 9.2 Ahju sisse- ja väljalülitamine

- i** **Oleneb mudelist, kas seadmel on nuppude sümbolid, indikaatorid või tuled:**
- Indikaator süttib, kui ahi kuumeneb.
  - Lamp süttib, kui ahi töötab.
  - Sümbol näitab, kas nupuga on mõni keeduväljadest sisse lülitatud, ahju funktsioone või temperatuuri.

1. Ahju funktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.
2. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuuri nuppu.
3. Seadme väljalülitamiseks keerake ahjufunktsioonide ja temperatuurinupp väljas-asendisse.

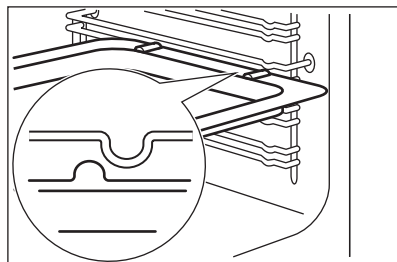
## 9.3 Jahutusventilaator

Ahju töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Kui lülitate ahju välja, jätkab jahutusventilaator töötamist kuni ahju mahajahtumiseni.

## 9.4 Ahju tarvikute sisestamine

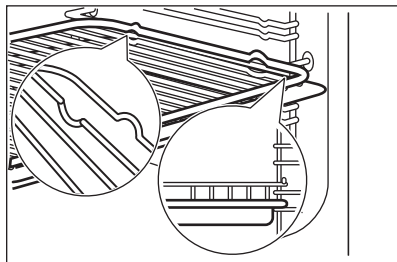
### Kombipann:

Lükake sügav pann ahjuresi tugede vahele.



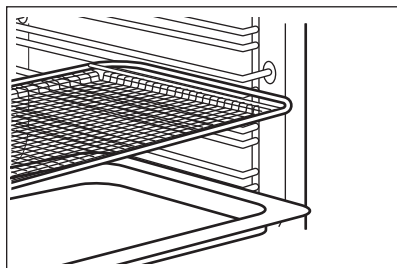
### Traatrest ja kúpsetusplaat ja sügav pann koos:

Lükake sügav pann restituge juhikutesse ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.



### AirFry rest:

Pange AirFry-rest kolmandale ahjutasandile. Pange küpsetusplaat esimesele ahjutasandile.



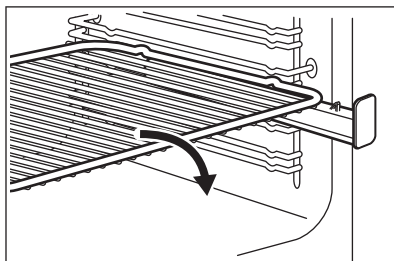
- Kõigil tarvikutel on väiksed sälgud vasak- ja parempoolse külje ülaosas, et suurendada ohutust. Sälgud kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud.
- Resti ümbritsev kõrge serv aitab ära hoida ahjunõude mahalibisemist.

## 9.5 Teleskoopsiinid – ahjutarvikute sisestamine

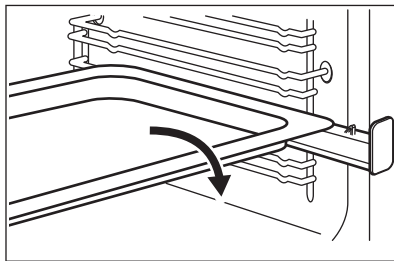


Teleskoopsiinide paigaldusjuhised hoidke tuleviku tarbeks alles.

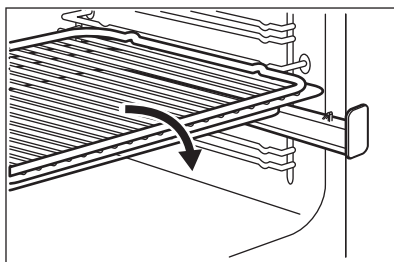
Teleskoopsiinide abil saab ahjuriuleid mugavamalt sisse lükata ja välja võtta.



Paigutage traatrest teleskoopsiinidele nii, et selle jalad jäävad allapoole.



Paigutage küpsetusplaat või sügav pann teleskoopsiinidele.

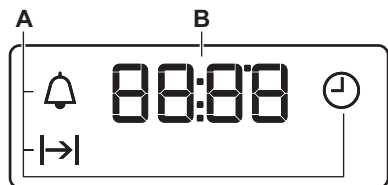


Pange traatrest sügava panni peale. Pange traatrest ja sügav pann teleskoopsiinidele.



## 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.
+	PLUS	Kellaaja valimiseks.

### 10.3 Kella funktsioonid

Kella funktsioon		Kasutamine
🕒	Kellaage	Kellaaja seadmiseks muutmiseks või kontrollimiseks.
⏪	Kestus	Ahju tööaja kestuse määramiseks.
🔔	Minutilugeja	Pöördloenduse seadmiseks. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd. Saate seada funktsiooni igal ajal, ka siis, kui ahi on välja lülitatud.

### 10.4 KESTUSE määramine

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

Ekraanil kuvatakse ⏪.

- Kui aeg saab täis, vilgub ⏪ ja kostab helisignaali. Seade lülitub automaatselt välja.
- Vajutage suvalist nuppu, et helisignaali välja lülitada.


- Keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.


### 10.5 MINUTILUGEJA määramine

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

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 - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



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

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.

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

## 11.1 Küpsetamine

Esimesel küpsetamisel kasutage madalamat temperatuuri.

## 11.2 Nõuandeid küpsetamiseks

Küpsetustulemused	Võimalik põhjus	Lahendus
Koogi põhi ei ole piisavalt küpsenud.	Vale ahjutasand.	Pange kook madalamale ahjutasandile.
Kook vajub kokku ja muutub vesiseks, klimbiliseks.	Ahju temperatuur on liiga kõrge.	Järgmine kord valige veidi madalam temperatuur.
	Ahju temperatuur on liiga kõrge ja küpsetusaeg liiga lühike.	Järgmine kord valige pikem küpsetusaeg ja madalam temperatuur.
Kook on liiga kuiv.	Ahju temperatuur on liiga madal.	Järgmine kord valige kõrgem temperatuur.
	Küpsetusaeg on liiga pikk.	Järgmine kord valige lühem küpsetusaeg.
Kook ei pruunistu ühtlaselt.	Ahju temperatuur on liiga kõrge ja küpsetusaeg liiga lühike.	Järgmine kord valige pikem küpsetusaeg ja madalam temperatuur.
	Koogitainas pole ühtlaselt jaotatud.	Järgmine kord laotage tainas küpsetusplaadile ühtlaselt.

Küpsetustulemused	Võimalik põhjus	Lahendus
Kook ei saa retseptis toodud küpsetusajaga valmis.	Ahju temperatuur on liiga madal.	Järgmine kord valige veidi kõrgem temperatuur.

### 11.3 Pöördõhk

#### Küpsetamine ühel ahjutasandil

##### Küpsetamine vormides

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Rõngaskook või nupsusai	150 - 160	50 - 70	2
Madeira kook / puuviljakoogid	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Rasvavaba keeks	150 - 160 <sup>1)</sup>	25 - 40	3
Koogipõhi – muretaignast	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Koogipõhi – biskviitaignast	150 - 170	20 - 25	2
Õunakook (2 vormi, Ø 20 cm, diagonaalselt)	160	60 - 90	2 - 3

<sup>1)</sup> Eelsoojendage ahi.

##### Koogid / küpsetised / saiad küpsetusplaadil

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Kuiv purukook	150 - 160	20 - 40	3
Puuviljakoogid (pärimaignast/ biskviitaignast) <sup>1)</sup>	150	35 - 55	3
Muretaignast puuviljakoogid	160 - 170	40 - 80	3

<sup>1)</sup> Kasutage sügavat panni.

##### Küpsised

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Muretaignast küpsised	150 - 160	10 - 20	3
Liivaküpsised/soolapulgad	140	20 - 35	3
Biskviitaignast küpsised	150 - 160	15 - 20	3
Munavalgest küpsetised, besee	80 - 100	120 - 150	3
Makroonid	100 - 120	30 - 50	3
Pärimaignast küpsised	150 - 160	20 - 40	3

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Lehttaignaküpsetised	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Saiakesed	160 <sup>1)</sup>	10 - 35	3
Väikesed koogid (20 tk küpsetusplaadil)	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3

1) Eelsoojendage ahi.

#### Vormiroogade ja gratäänide tabel

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Juustukattega baguette'id	160 - 170 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Täidetud köögiviljad	160 - 170	30- 60	1

1) Eelsoojendage ahi.

#### Küpsetamine mitmel tasandil

##### Koogid / küpsetised / saiad küpsetusplaadil

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
			2. tasand
Tuuletaskud/ekleerid	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45	2 / 4
Kuiv purukook	150 - 160	30 - 45	2 / 4

1) Eelsoojendage ahi.

##### Küpsised/small cakes/küpsetised/saiakesed

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
			2. tasand
Muretaignast küpsised	150 - 160	20 - 40	2 / 4
Liivaküpsised/soolapulgad	140	25 - 45	2 / 4
Biskviitaignast küpsised	160 - 170	25 - 40	2 / 4
Munavalgest küpsetised, beseed	80 - 100	130 - 170	2 / 4
Makroonid	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Pärmitaignast küpsised	160 - 170	30 - 60	2 / 4
Lehttaignaküpsetised	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	2 / 4
Saiakesed	180 <sup>1)</sup>	25- 40	2 / 4

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riivli ta- sand
			2. tasand
Väikesed koogid (20 tk küpsetus- plaadil)	150 <sup>1)</sup>	20 - 40	2 / 4

<sup>1)</sup> Eelsoojendage ahi.

## 11.4 Ülemise + alumise kuumutusega ühel tasandil küpsetamine



### Küpsetamine vormides

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riivli ta- sand
Rõngaskook või nupsusai	160 - 180	50 - 70	2
Madeira kook / puuviljakoogid	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Rasvavaba keeks	170 <sup>1)</sup>	25 - 40	3
Koogipõhi – muretaignast	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Koogipõhi – keeksiteaignast	170 - 190	20 - 25	2
Õunakook (2 vormi Ø 20 cm, dia- gonaalpaigutus)	180	60 - 90	1 - 2
Lahtine pirukas (nt quiche lorraine)	180 - 220	35 - 60	1
Juustukook	160 - 180	60 - 90	1 - 2

<sup>1)</sup> Eelsoojendage ahi.

### Koogid / küpsetised / saiad küpsetusplaadil

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riivli ta- sand
Pärmitaignast kringel / pärg	170 - 190	40 - 50	2
Jõulukook	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Leib (rukkileib): 1. Küpsetamise esimene pool. 2. Küpsetamise teine pool.	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180 <sup>1)</sup>	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Tuuletaskud/ekleerid	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Rullbiskviit	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Kuiv purukook	160 - 180	20 - 40	3
Mandlikook/suhkrukoogid	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Puuviljakoogid (pärimaignast/ biskviitaignast) <sup>2)</sup>	170	35 - 55	3
Muretaignast puuviljakoogid	170 - 190	40 - 60	3
Õrna kattega (nt kohupiim, koor, keedukreem) pärimainaküpsetised	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3
Pitsa (rohke kattega)	190 - 210 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 - 2
Pitsa (õhuke põhi)	220 - 250 <sup>1)</sup>	15 - 25	1 - 2
Hapendamata leib	230 - 250	10 - 15	1
Tordid (CH)	210 - 230	35 - 50	1

1) Eelsoojendage ahi.

2) Kasutage sügavat panni.

### Küpsised

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Muretaignast küpsised	170 - 190	10 - 20	3
Liivaküpsised/soolapulgad	160 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Keeksitainast küpsised	170 - 190	20 - 30	3
Munavalgest küpsetised, besees	80 - 100	120 - 150	3
Makroonid	120 - 130	30 - 60	3
Pärimaignast küpsised	170 - 190	20 - 40	3
Lehttaignaküpsetised	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Saiakesed	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 55	3
Väikesed koogid (20 tk plaadil)	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3 - 4

1) Eelsoojendage ahi.

### Vormiroogade ja gratäänide tabel

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Pastavorm	180 - 200	45 - 60	1
Lasanje	180 - 200	35 - 50	1
Köögiviljagrataän	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Juustukattega baguette'id	200 - 220 <sup>1)</sup>	15 - 30	1

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli ta-sand
Magusad vormiroad	180 - 200	40 - 60	1
Kalavormid	180 - 200	40 - 60	1
Täidetud köögiviljad	180 - 200	40 - 60	1

1) Eelsoojendage ahi.

## 11.5 Pitsarežiim

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli ta-sand
Pitsa (õhuke põhi) <sup>1)</sup>	200 - 230 <sup>2)</sup>	10 - 20	1 - 2
Pitsa (rohke kattega) <sup>1)</sup>	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Puuviljakooigid	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Spinatipirukas	160 - 180	45 - 60	1 - 2
Quiche Lorraine (lahtine pirukas)	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Šveitsi juustupirukas	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Juustukook	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Õunakook, kattega	150 - 170	50 - 60	1 - 2
Köögiviljapirukas	160 - 180	50 - 60	1 - 2
Hapendamata leib	230 - 250 <sup>2)</sup>	10 - 20	2 - 3
Lehttaignaküpsetis	160 - 180 <sup>2)</sup>	45 - 55	2 - 3
Flammekuchen	230 - 250 <sup>2)</sup>	12 - 20	2 - 3
Vene pirukad (calzoned vene moodi)	180 - 200 <sup>2)</sup>	15 - 25	2 - 3

1) Kasutage sügavat panni.

2) Eelsoojendage ahi.

## 11.6 Niiske küpsetus pöördõhuga

### Leib ja pitsa

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli ta-sand
Kuklid	180	25 - 35	3
Külmutatud pitsa 350 g	190	25 - 35	3

**Koogid küpsetusplaadil**

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riivli tasand
Rullbiskviit	180	20 - 30	3
Šokolaadikook	180	30 - 40	3

**Koogid vormis**

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riivli tasand
Suflee	200	30 - 40	3
Biskviitaignast põhi	180	20 - 30	3
Victoria kook	150	25 - 35	3

**Kala**

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riivli tasand
Kala küpsetuskotis 300 g	180	25 - 35	3
Terve kala, 200 g	180	25 - 35	3
Kalafilee, 300 g	180	25 - 35	3

**Liha**

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riivli tasand
Liha küpsetuskotis 250 g	200	25 - 35	3
Lihavardad 500 g	200	30 - 40	3

**Väikesed küpsetised**

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riivli tasand
Küpsised	180	25 - 35	3
Makroonid	160	25 - 35	3
Muffinid	180	25 - 35	3
Soolaküpsised	170	20 - 30	3
Muretainast küpsised	150	25 - 35	3
Korvikesed	170	15 - 25	3

**Taimetoitlastele**

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riivli tasand
Juurviljasegu kotis 400 g	180	25 - 35	3



Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Omlett	200	20 - 30	3
Juurviljad ahjuplaadil 700 g	180	25 - 35	3

## 11.7 Nõuanded liha küpsetamiseks

Kasutage kuumakindlaid ahjunõusid.

Väherasvast liha tuleks küpsetada kaetult (kasutage fooliumit).

Suuri lihatükke küpsetage otse ahjuplaadil või ahjuplaadile asetatud traatrestil.

Et tilkuv rasv suitsema ei hakkaks, kallake plaadile veidi vett.

Pöörake praadi, kui 1/2–2/3 küpsetusajast on möödunud.

Küpsetage liha või kala suurte tükkidena (vähemalt 1 kg).

Küpsetamise ajal kastke liha praeleemega iga natukese aja tagant.

## 11.8 Traditsiooniline küpsetamine

### Veiseliha

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Pajapraad	1 - 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1
Rostbiif või filee: väheküps	paksuse cm kohta	230 - 250 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Rostbiif või filee: poolküps	paksuse cm kohta	220 - 230	8 - 10	1
Rostbiif või filee: täisküps	paksuse cm kohta	200 - 220	10 - 12	1

1) Eelsoojendage ahi.

### Sealiha

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Abatükk, kael, sink, seljatükk	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Karbonaad, ribipraad	1 - 1,5 kg	180 - 190	60 - 90	1
Pikkpoiss	750 g - 1 kg	170 - 190	50 - 60	1
Seakoot (eelküpsatud)	750 g - 1 kg	200 - 220	90 - 120	1

**Vasikaliha**

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Röstitud vasikaliha <sup>1)</sup>	1 kg	210 - 220	90 - 120	1
Vasikakoot	1,5 - 2 kg	200 - 220	150 - 180	1

<sup>1)</sup> Kasutage kinnist küpsetusnõud.

**Lambaliha**

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Lambakoot, röstitud lambaliha	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Lambaliha, tagatükk	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	1

**Uluk**

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Jänese seljatükk, jänesekoot	kuni 1 kg	220 - 240 <sup>1)</sup>	30 - 40	1
Hirve seljatükk	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Tagatükk	1,5 - 2 kg	200 - 210	90 - 120	1

<sup>1)</sup> Eelsoojendage ahi.

**Linnuliha**

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Linnuliha portsjonitükid	200–250 g/tk	220 - 250	20 - 40	1
Pool kana	400–500 g/tk	220 - 250	35 - 50	1
Kana, broiler	1 - 1,5 kg	220 - 250	50 - 70	1
Part	1,5 - 2 kg	210 - 220	80 - 100	1
Hani	3,5 - 5 kg	200 - 210	150 - 180	1
Kalkun	2,5 - 3,5 kg	200 - 210	120 - 180	1
Kalkun	4 - 6 kg	180 - 200	180 - 240	1

**Kala**

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Kala, terve	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 70	1

## 11.9 Küpsetamine turbogrilliga

### Veiseliha

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Rostbiif või filee: väheküps	paksuse cm kohta	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Rostbiif või filee: poolküps	paksuse cm kohta	180 - 190	6 - 8	1
Rostbiif või filee: täisküps	paksuse cm kohta	170 - 180	8 - 10	1

<sup>1)</sup> Eelsoojendage ahi.

### Sealiha

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Abatükk, kael, kints	1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Karbonaad, ribipraad	1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Pikkpoiss	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Seakoot (eelküpsetatud)	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

### Vasikaliha

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Vasikapraad	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Vasikakoot	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

### Lambaliha

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Lambakoot, lambapraad	1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	1
Lamba seljatükk	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

### Linnuliha

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Linnuliha portsjonitükid	200–250 g/tk	200 - 220	30 - 50	1
Pool kana	400–500 g/tk	190 - 210	35 - 50	1
Kana, broiler	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Part	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Hani	3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	1

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riivi tasand
Kalkun	2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	1
Kalkun	4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	1

### 11.10 Grillimisest üldiselt

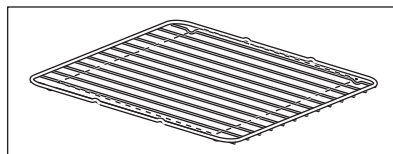


#### HOIATUS!

Grillimisel peab ahju uks olema alati suletud.

- Kasutage grillimisel alati kõrgeimat temperatuuriseadet.
- Paigutage rest grillimistabelis soovitatud tasandile.
- Kõige alumisele tasandile asetage alati sügav pann rasva kogumiseks.

- Grillige üksnes lamedamaid liha- või kalatükke.



Grillimisala on ahjuresti keskosas.

### 11.11 Kiirgrill

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)		Riivi tasand
		1. külg	2. külg	
Burgerid	maks <sup>1)</sup>	9 - 15	8 - 13	4
Seafilee	maks	10 - 12	6 - 10	4
Vorstid	maks	10 - 12	6 - 8	4
Steigid, vasikasteigid	maks	7 - 10	6 - 8	4
Röstleib	maks <sup>1)</sup>	1 - 4	1 - 4	4 - 5
Kattega röstleib/sai	maks	6 - 8	-	4

<sup>1)</sup> Eelkuumutage ahi

### 11.12 Kuivatamine

Katke ahjuriilid küpsetuspaberiga.

Parimate tulemuste saavutamiseks: lülitage seade poole aja möödudes välja.

Avage seadme uks ja laske seadmel maha jahtuda. Seejärel lõpetage kuivatamine.

#### Juurvili

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (h)	Riivi tasand	
			1. tasand	2. tasand
Oad	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Piprad	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Köögivilja hapendamiseks	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (h)	Riiuli tasand	
			1. tasand	2. tasand
Seened	50 - 60	6 - 8	3	2 / 4
Ürdid	40 - 50	2 - 3	3	2 / 4

### Puuviljad

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (h)	Riiuli tasand	
			1. tasand	2. tasand
Ploomid	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Aprikoosid	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Õunaviilud	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Pirnid	60 - 70	6 - 9	3	2 / 4

## 11.13 AirFry

### Küpsetised

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riiuli tasand
Sarvesaiad, külmutatud	umbes 350 g	180 - 220	15 - 30	3
Lehttainas, külmutatud	umbes 400 g	180 - 220	15 - 35	3
Lehttainas, värsked	umbes 300 g	180 - 220	15 - 35	3
Pitsa, külmutatud	umbes 340 g	180 - 220	20 - 35	3

### Kartulitooted

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riiuli tasand
Friikartulid, külmutatud	umbes 650 g	180 - 220	20 - 30	3
Friikartulid, paksud, külmutatud	umbes 600 g	180 - 220	20 - 30	3
Kartulitoidud, külmutatud	umbes 650 g	180 - 220	15 - 25	3
Viilud/kroketid	umbes 450 g	180 - 220	15 - 30	3

### Värsked köögiviljad

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riiuli tasand
Suvikõrvitsaviilud, värsked <sup>1)</sup>	umbes 500 g	180 - 220	25 - 35	3

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

## Muu

Toit	Kogus	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Riili ta- sand
Eskalopp, külmutatud	umbes 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Krevetid tainas, külmutatud	umbes 200 g	180 - 220	15 - 25	3
Kalmaarirõngad, külmutatud	umbes 250 g	180 - 220	15 - 25	3
Kananagitsad, külmutatud	umbes 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Kalapulgad, külmutatud	umbes 500 g	180 - 220	15 - 25	3

## 12. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS

**HOIATUS!**

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 12.1 Juhised puhastamiseks

**Puhastusvahendid**

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

Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.

Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.

**Igapäevane kasutamine**

Puhastage ahi pärast igakordset kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.

Ärge jätke toitu ahju kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist ahju sisemust pehme lapiga.

**Tarvikud**

Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahjutarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage pehmet lappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas (välja arvatud AirFry-rest).

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

### 12.2 AirFry-resti puhastamine

1. Pange AirFry-rest küpsetusplaadile.
2. Kallake sisse soe vesi ja pesuaine ja jätke koos ligunema.
3. Puhastage AirFry-resti käsnaga või kasutage harja, et eemaldada kõrbenud kohad.

Resti võib pesta ka nõudepesumasinas.

### 12.3 Roostevabast terasest või alumiiniumist ahjud

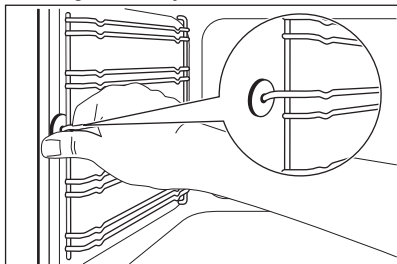
Puhastage ahjuust ainult niiske lapi või käsnaga. Kuivatage pehme lapiga.

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

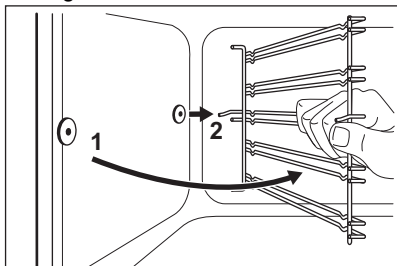
## 12.4 Riulitugede eemaldamine

Ahju puhastamiseks eemaldage riulitoid.

1. Tõmmake ahjuresiti toe esiosa külgeina küljest lahti.



2. Tõmmake ahjuresiti toe tagaosas külgeina küljest lahti ja eemaldage tugi.



Teleskoopiinide tõkked peavad olema suunatud ettepoole.

Paigaldage restitoid tagasi vastupidises järjekorras.

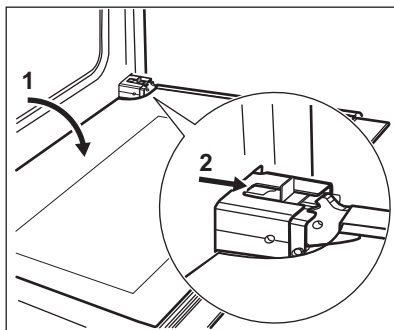


### ETTEVAATUST!

Veenduge, et pikem kinnitustraat oleks ees. Kahe traadi otsad peavad olema suunatud tahapoole. Vale paigaldus võib emaili kahjustada.

## 12.5 Ahjuukse eemaldamine

Puhastamise hõlbustamiseks tõstke ahjuuks eest ära.



1. Tehke uks täiesti lahti.
2. Liigutage liugurit, kuni kuulete klõpsatust.
3. Sulgege ust, kuni liugur lukustub.
4. Tõstke uks eest. Ukse eemaldamiseks tõmmake seda väljapoole esmalt ühest ja seejärel teisest küljest.

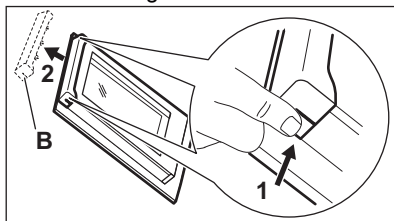
Kui olete puhastamise lõpetanud, asetage uks vastupidises järjekorras oma kohale tagasi. Veenduge, et kuulete ukse tagasiasetamisel klõpsatust. Vajadusel rakendage jõudu.

## 12.6 Ukseklaaside eemaldamine ja puhastamine

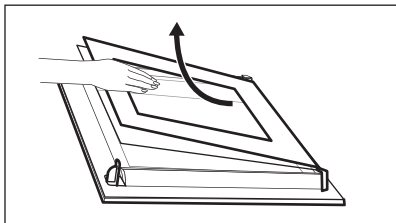


Teie toote ukseklaas võib tüübilt ja kujult erineda joonisel nähtud näidetest. Klaaside arv võib samuti erineda.

1. Võtke mõlemalt poolt ukseliistu B ülemistest servadest kinni ja suruge sissepoole, et vabastada kinnituspunkti.



2. Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.
3. Hoidke ukse klaaspaneeli ülaservast ühekaupa kinni ja tõmmake need, suunaga üles, juhikust välja.



4. Puhastage klaaspaneelid. Paneelide paigaldamiseks korrake ülaltoodud samme vastupidises järjekorras.

## 12.7 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



Valgusti klaaskatte leiata ahjuõõne tagaosast.

1. Valgusti klaaskatte eemaldamiseks keerake seda vastupäeva.
2. Puhastage klaaskate.
3. Asendage ahjuvalgusti sobiva 300 °C taluva kuumakindla ahjuvalgustiga. Kasutage sama tüüpi ahjuvalgusti pirni.
4. Paigaldage klaaskate.

## 13. VEAOTSING



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 13.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Seade ei käivitu.	Seade ei ole vooluvõrku ühendatud või ei ole ühendatud korralik.	Kontrollige, kas seade on õigesti vooluvõrku ühendatud.

## 12.8 Sahtli eemaldamine

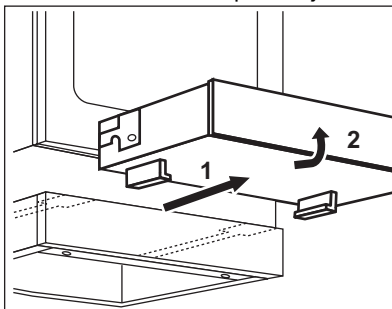


### HOIATUS!

Ahju kasutamise ajal võib sahtli sisemus tuliseks minna. Ärge hoidke seal kergesti süttivaid esemeid ja aineid, nt puhastusvahendeid, kilekotte, ahjukindaid, paberit, puhastuspihusteid jms.

Puhastamise hõlbustamiseks saab ahju allosas oleva sahtli välja võtta.

1. Tõmmake sahtel lõpuni välja.



2. Tõstke sahtel väikese nurga alla ja tõmmake siis sahtli tugisiinidest välja.

### Sahtli sisestamine:

1. Sahtli sisselükkamiseks asetage see tugisiinidele. Jälgige, et hoiuklambrid läheks siinidesse õigesti.
2. Seadke sahtel horisontaalseks ja lükake sisse.



Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Seade ei käivitu.	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
Jääkkuumuse 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.
Ahi ei kuumene.	Kell ei ole seadistatud.	Määrake kella-aeg.
Ahi ei kuumene.	Vajalikud seaded pole määratud.	Veenduge, et seadistused on õiged.
Lamp ei põle.	Valgusti on rikkis.	Asendage lamp.
Ekraanil on näit "12.00".	On olnud elektrikatkestus.	Seadistage kell uuesti.
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.

### 13.2 Hooldusteave

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

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

Soovitame märkida siia järgmised andmed:	
Mudel (MOD.)	.....
Tootenumbr (PNC)	.....
Seerianumber (S.N.)	.....

## 14. ENERGIATÕHUSUS

### 14.1 Pliidiplaati käsitlev teave vastavalt määrusele EL 66/2014

Mudeli tunnus	LKR64020AX
Pliidiplaadi tüüp	Pliidiplaat eraldiseisva pliidi sees
Keedualade arv	4

Kuumutustehnoloogia	Kiirgekuumusallikas	
Ringikujuliste keedualade läbimõõt (Ø)	Vasak eesmine Vasak tagumine Parem eesmine	21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm
Mitte-ringikujulise keeduala pikkus (L) ja laius (W)	Parem tagumine	P 26,5 cm L 17,0 cm
Energiatarbimine keeduvälja kohta (EC electric cooking)	Vasak eesmine Vasak tagumine Parem eesmine Parem tagumine	178,9 Wh/kg 181,8 Wh/kg 181,8 Wh/kg 174,1 Wh/kg
Pliidiplaadi energiatarve (EC electric hob)		179,2 Wh/kg

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

## 14.2 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 soojahoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkkuumust.

## 14.3 Tooteteave ahjudele ja toote infoleht\*

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	LKR64020AX
Energiatõhususe indeks	95.3
Energiatõhususe klass	A
Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	0.95 kWh/tsükliks
Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis	0.82 kWh/tsükliks
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Maht	73 l
Ahju tüüp	Eraldiseisva pliidi sees olev küpsetusahi
Mass	51 kg

\* Euroopa Liidu puhul vastavalt EL-i määrustele 65/2014 ja 66/2014.  
 Valgevene Vabariigi puhul vastavalt standardile STB 2478-2017, lisa G; STB 2477-2017, lisad A ja B.  
 Ukraina puhul vastavalt dokumendile 568/32020.

Energiatõhususe klass ei kehti Venemaa puhul.

EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – Osa 1: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid. – Toimivuse mõõtemetodid.

## 14.4 Ahi - Energia kokkuhoid



Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

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


Ärge eelkuumutage ahju enne küpsetamist, kui võimalik.


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

**Küpsetamine pöördõhuga**  
 Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

**Niiske küpsetus pöördõhuga**  
 Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks.

## 15. 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 majapidamisjätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	37
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	40
3. INSTALACJA.....	43
4. OPIS URZĄDZENIA.....	45
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	45
6. PŁYTA GRZEJNA – CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	46
7. PŁYTA GRZEJNA – WSKAZÓWKI I PORADY.....	47
8. PŁYTA GRZEJNA – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	49
9. PIEKARNIK – CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	49
10. PIEKARNIK – FUNKCJE ZEGARA.....	52
11. PIEKARNIK – WSKAZÓWKI I PORADY.....	54
12. PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	67
13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	69
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	71

## MYŚLIMY O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest on owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Używając je, zawsze ma się pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux

**Przejdź na naszą witrynę internetową:**



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

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



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Kup akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**


## OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.

Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane: Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## 1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Podczas pracy urządzenia niektóre jego elementy mocno się nagrzewają.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

## 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Urządzenie należy podłączyć do sieci za pomocą przewodu typu H05VV-F, dostosowanego do temperatury tylnego panelu.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 2000 m nad poziomem morza.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania na statkach, łodziach ani okrętach.
- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno instalować go za drzwiami dekoracyjnymi.
- Nie instalować urządzenia na platformie.
- Nie sterować urządzeniem za pomocą zewnętrznego programatora czasowego ani niezależnego układu zdalnego sterowania.
- **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- **NIE** gasić pożaru wodą – należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień pokrywą lub kocem gaśniczym.
- **UWAGA:** Gotowanie powinno odbywać się pod nadzorem. Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: Nie przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach lub szkła w uchylnych pokrywach płyty grzejnej nie należy ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, jak sztucze lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Jeśli na powierzchni szkła ceramicznego / powierzchni szklanej pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę zasilającą z gniazda. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki przyłączeniowej, należy wyłączyć bezpiecznik, aby odłączyć zasilanie urządzenia. W obu przypadkach należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenie i jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi.
- Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- **OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- Zachować ostrożność, dotykając szuflady. Może się ona silnie nagrzewać.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy odciągnąć najpierw ich przednią, a następnie tylną część od bocznych ścianek. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- W stałej instalacji należy zastosować wyłącznik umożliwiający odłączenie zasilania zgodnie z zasadami dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- **OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon do płyty grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządzenia lub określonych w instrukcji przez

producenta urządzenia jako odpowiednich, lub dostarczonych z urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

## 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Instalacja



#### **OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Szafka kuchenna i wnęka na urządzenie muszą mieć odpowiednie wymiary.
- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Niektóre elementy urządzenia przewodzą prąd. Należy zabudować urządzenie, aby zakryć części, których dotknięcie mogłoby być niebezpieczne.
- Boki urządzenia powinny sąsiadować z urządzeniami lub meblami o tej samej wysokości.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.
- Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, należy je odpowiednio ustabilizować. Patrz rozdział Instalacja.

### 2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrozenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obłożone, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.



- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.

### 2.3 Sposób używania



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrozenie odniesieniem obrażeń i oparzeniem. Zagrozenie porażeniem prądem.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączać urządzenie po każdym użyciu.
- Podczas pracy urządzenia należy zachować ostrożność przy otwieraniu jego drzwi. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrozenie pożarem i wybuchem

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcze i olej mogą uwalniać łatwopalne opary. Podczas podgrzewania tłuszczów i oleju nie

wolno zbliżać do nich źródeł ognia ani rozgrzanych przedmiotów.

- Opary uwalniane przez gorący olej mogą ulec samoczynnemu zapłonowi.
- Zużyty olej zawierający pozostałości produktów spożywczych ma niższą temperaturę zapłonu niż świeży olej.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno zbliżać do niego iskrzących przedmiotów ani otwartego płomienia.
- Należy ostrożnie otwierać drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może spowodować powstanie mieszanki alkoholu i powietrza.



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrozenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
  - Nie należy kłaść naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
  - Nie należy kłaść folii aluminiowej na urządzeniu ani bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
  - Nie należy wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.
  - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
  - Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamieć emalię.
- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie dopuszczать do wygotowania się potrawy.
- Należy uważać, aby nie dopuścić do upadku urządzenia lub naczyń na

urządzenie. Powierzchnia może ulec uszkodzeniu.

- Nie włączać pól grzejnych z pustym naczyniem lub bez naczynia.
- Naczynia żeliwne, aluminiowe lub ze zniszczonym dnem mogą spowodować zarysowanie. Należy zawsze podnosić te przedmioty, gdy trzeba je przesunąć na powierzchnię gotowania.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.

## 2.4 Konserwacja i czyszczenie



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji wyłączyć urządzenie. Wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyby w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Pozostałości tłuszczu lub potraw w urządzeniu mogą stać się przyczyną pożaru.
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Po każdym użyciu wytrzeć do sucha komorę i drzwi. Para powstała w wyniku działania urządzenia skrapla się na ściankach komory i może powodować korozję. Aby ograniczyć zjawisko skraplania pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek

do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.

- W przypadku stosowania aerozolu do piekarników należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać detergentów do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy).

## 2.5 Oświetlenie wewnętrzne



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

## 2.6 Serwis

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

## 2.7 Utylizacja



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

## 3. INSTALACJA



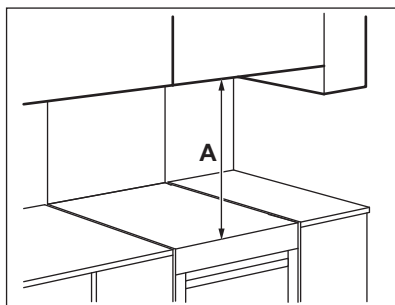
**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 3.1 Dane techniczne

Wymiary	
Wysokość	847 - 867 mm
Szerokość	596 mm
Głębokość	600 mm

### 3.2 Miejsce instalacji urządzenia

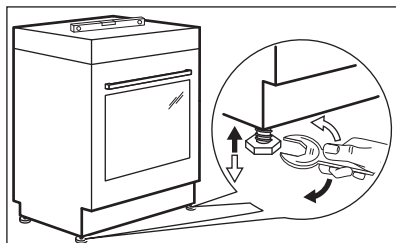
Urządzenie wolnostojące można ustawić obok szafek kuchennych (z jednej lub obu stron) oraz w rogu pomieszczenia.



#### Minimalne odległości

Wymiar	mm
A	685

### 3.3 Poziomowanie urządzenia



W celu ustawienia górnej powierzchni urządzenia na równi z przylegającymi

powierzchniami należy użyć regulowanych nóżek umieszczonych na dole urządzenia.

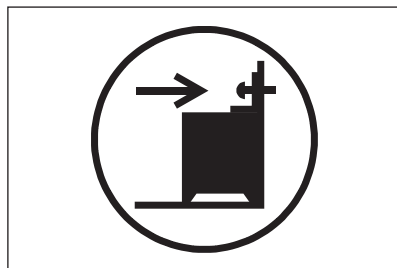
### 3.4 Zabezpieczenie przed przechyleniem



#### UWAGA!

Zabezpieczenie przed przechyleniem pozwala zapobiec przewróceniu się urządzenia po jego nieprawidłowym obciążeniu. Zabezpieczenie przed przechyleniem działa jedynie wtedy, gdy urządzenie jest ustawione w odpowiednim miejscu.

To urządzenie oznaczono symbolami przedstawionymi na ilustracjach (jeśli dotyczy), które przypominają o konieczności zainstalowania zabezpieczenia przed przechyleniem.

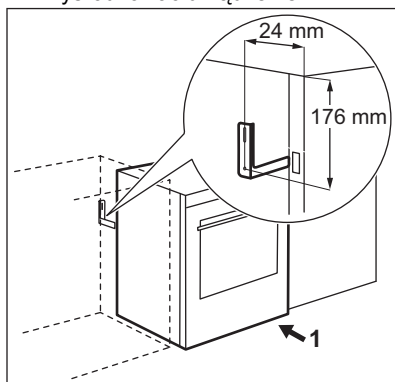


**UWAGA!**

Zamontować zabezpieczenie na odpowiedniej wysokości.

Sprawdzić, czy powierzchnia za urządzeniem jest gładka.

1. Przed zamocowaniem zabezpieczenia przed przechyleniem urządzenia należy ustalić odpowiednią wysokość i miejsce ustawienia urządzenia.
2. Zamocować zabezpieczenie przed przechyleniem w odległości 176 mm poniżej górnej powierzchni urządzenia i 24 mm od lewej bocznej krawędzi urządzenia, wykorzystując okrągły otwór w uchwycie. Patrz rysunek. Przykręcić uchwyt do stabilnego materiału lub zastosować odpowiednie wzmocnienie ściany.
3. Specjalny otwór znajduje się po lewej stronie z tyłu urządzenia. Patrz rysunek. Umieścić urządzenie pośrodku przestrzeni między szafkami (1). Jeśli przestrzeń między szafkami jest większa niż szerokość urządzenia, należy dokonać regulacji bocznych odległości, aby wyśrodkować urządzenie.

**3.5 Instalacja elektryczna****OSTRZEŻENIE!**

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

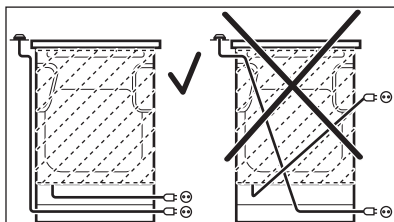
Urządzenia nie wyposażono we wtyczkę ani w przewód zasilający.

**Odpowiednie rodzaje przewodów stosowane dla różnych faz:**

Faza	Min. przekrój przewodu izolowanego
1	3x6,0 mm <sup>2</sup>
3 z przewodem ze- rowym	5x1,5 mm <sup>2</sup>

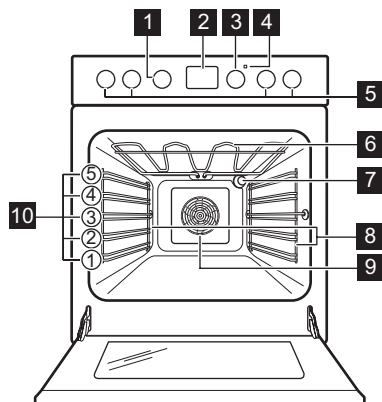
**OSTRZEŻENIE!**

Przewód zasilający nie może dotykać części urządzenia zaciemnionej na ilustracji.



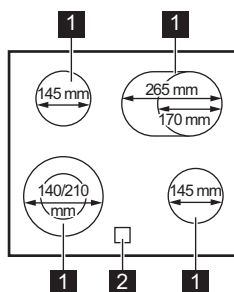
## 4. OPIS URZĄDZENIA

### 4.1 Ogólne informacje



- 1 Pokrętko wyboru funkcji piekarnika
- 2 Wyświetlacz
- 3 Pokrętko regulacji temperatury
- 4 Wskaźnik/symbol temperatury
- 5 Pokrętła płyty grzejnej
- 6 Grzałka
- 7 Lampa
- 8 Prowadnice blach, wyjmowane
- 9 Wentylator
- 10 Poziomy umieszczania potraw

### 4.2 Widok płyty grzejnej



- 1 Pole grzejne
- 2 Wskaźnik ciepła resztkowego

### 4.3 Wyposażenie

- **Ruszt**  
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.
- **Blacha uniwersalna**  
Do pieczenia ciast i ciastek. Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.
- **AirFry**

- Do smażenia potraw na mniejszej ilości oleju lub bez papieru do pieczenia.
- **Prowadnice teleskopowe**  
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.
- **Szufłada do przechowywania**  
Szufłada znajduje się poniżej komory piekarnika.

## 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 5.1 Czyszczenie wstępne


Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.



Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Wyczyścić piekarnik i akcesoria przed pierwszym użyciem.  
Umieścić akcesoria i wymowane przewodnice blach w początkowym położeniu.

## 5.2 Ustawianie godziny

Przed użyciem piekarnika należy ustawić czas.


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

Nacisnąć  lub , aby ustawić prawidłową godzinę.  
Po upływie około pięciu sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina.

## 5.3 Zmiana czasu



Nie można zmienić aktualnej godziny, jeśli działa jakakolwiek funkcja.

Nacisnąć  kilkakrotnie, aż wskaźnik aktualnej godziny zacznie migać.




Aby ustawić nowy czas, patrz rozdział „Ustawianie czasu”.

## 5.4 Chowane pokręta sterujące

Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętko. Pokrętko wysunie się.

## 5.5 Wstępne nagrzewanie

Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.

1. Wybrać funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę.
2. Pozostawić włączony piekarnik na 1 godzinę.
3. Wybrać funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę.
4. Pozostawić włączony piekarnik na 15 minut.
5. Wybrać funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę.
6. Pozostawić włączony piekarnik na 15 minut.
7. Wyłączyć i piekarnik i odczekać, aż ostygnie.

Akcesoria mogą rozgrzać się mocniej niż zwykle. Z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić wystarczający dopływ świeżego powietrza do pomieszczenia.

# 6. PŁYTA GRZEJNA – CODZIENNA EKSPLOATACJA





**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



Wykorzystanie ciepła resztkowego pozwala ograniczyć zużycie energii.  
Wyłączyć pole grzejne na około 5-10 minut przed zakończeniem gotowania.

## 6.1 Ustawienie mocy grzania

Symbole	Funkcja
0	Położenie wyłączenia
	Podwójne pole grzejne
	Podtrzymywanie ciepła
1 - 9	Ustawienie mocy grzania

Obrócić pokrętko wybranego pola grzejnego w położenie żądanego ustawienia mocy grzania.  
Aby zakończyć proces gotowania, należy obrócić pokrętko w położenie wyłączenia.

## 6.2 Włączanie i wyłączanie rozszerzeń pól grzejnych

Wielkość pola grzejnego można dopasować do rozmiaru naczynia.

**Włączanie rozszerzenia pola grzejnego:** obrócić pokrętko zgodnie z

ruchem wskazówek zegara, pokonując lekki opór do ☉. Następnie obrócić pokrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ustawić odpowiednią moc grzania.

**Wyłączenie rozszerzenia pola grzejnego:** obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia. Wskaźnik zgaśnie.

### 6.3 Wskaźnik ciepła resztkowego



#### OSTRZEŻENIE!

Gdy świeci się wskaźnik, występuje zagrożenie poparzenia ciepłem resztkowym.

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

Może również pojawić się wskaźnik:

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

Wskaźnik zniknie po ostygnięciu pola grzejnego.

## 7. PŁYTA GRZEJNA – WSKAZÓWKI I PORADY



#### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 7.1 Naczynia

Efekty pieczenia zależą od materiału naczynia

- **zalecane:** aluminium, miedź
- **niezalecane:** stal nierdzewna, żeliwo, szkło



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

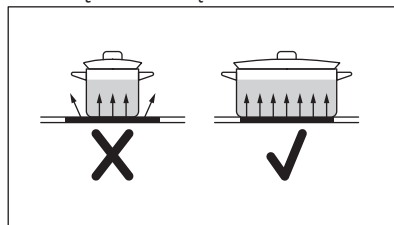


Nie używać na płycie ceramicznej naczyń ze spodami z wyraźnymi krawędziami lub wypustkami, np. żeliwnych. Mogą one zarysować lub spowodować trwałe obtarcie powierzchni płyty.



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

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



### 7.2 Minimalna średnica naczynia

Pole grzejne	Średnica naczynia (mm)	Moc (W)
Lewe tylne	Φ 145	1200
Prawe tylne	170-265	1500/2200

Pole grzejne	Średnica naczyń (mm)	Moc (W)
Prawe przednie	Φ 145	1200
Lewe przednie	140-210	1000/2200

### 7.3 Przykłady zastosowania w gotowaniu



Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
$\frac{1}{2}$ - 1	Podtrzymywanie temperatury ugotowanych potraw.	zależnie od potrzeb	Przykryć naczynie.
1 - 2	Sos holenderski, roztapianie: masła, czekolady, żelatyny.	5 - 25	Mieszać od czasu do czasu.
1 - 2	Ścinanie: puszystych omletów, smażonych jajek.	10 - 40	Gotować pod przykryciem.
2 - 3	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw.	25 - 50	Dodać co najmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu. Potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu.
3 - 4	Gotowanie na parze warzyw, ryb, mięsa.	20 - 45	Dodać kilka łyżek wody.
4 - 5	Gotowanie ziemniaków na parze.	20 - 60	Użyć maksymalnie $\frac{1}{4}$ l wody na 750 g ziemniaków.
4 - 5	Gotowanie większej ilości składników, potraw duszonych i zup.	60 - 150	Do 3 litrów wody + składniki.
6 - 7	Delikatne smażenie: eskałopków, cordon bleu z cielęciny, kotletów, bryzoli, kiełbasek, wątróbki, zasmażek, jajek, naleśników, pączków.	zależnie od potrzeb	Obrócić po upływie połowy czasu.
7 - 8	Intensywne smażenie np. placków ziemniaczanych, polędwicy, steków.	5 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu.
9	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.		



## 8. PŁYTA GRZEJNA – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 8.1 Informacje ogólne

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.
- Zawsze używać naczyń z czystym dnem.
- Zarysowania lub ciemne plamy na powierzchni nie mają wpływu na działanie płyty grzejnej.
- Stosować odpowiednie środki przeznaczone do czyszczenia powierzchni płyty grzejnej.
- Używać specjalnego skrobaka do szkła.

### 8.2 Czyszczenie płyty grzejnej

- **Usuwać natychmiast:** stopiony plastik, folię, cukier oraz zabrudzenia

z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie płyty grzejnej. Uważać, aby się nie oparzyć. Użyć specjalnego skrobaka, przykładając go pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwając po niej ostrzem.

- **Usunąć, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** ślady osadu kamienia i wody, plamy tłuszczu, metaliczne odbarwienia. Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką szmatką.
- **Usuwanie metalicznych, połyskliwych przebarwień:** użyć wodnego roztworu octu i wyczyścić szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.

## 9. PIEKARNIK – CODZIENNA EKSPLOATACJA










**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 9.1 Funkcje piekarnika



**OSTRZEŻENIE!**  
Nie wlewać płynów do wnęki komory przed i w trakcie procesu gotowania. Istnieje ryzyko uszkodzenia.

Symbol	Funkcja piekarnika	Zastosowanie
0	Położenie wyłączenia	Piekarnik jest wyłączony.
	Termoobieg	Do równoczesnego pieczenia na maksymalnie dwóch poziomach oraz do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą od temperatury dla funkcji Górna/dolna grzałka.

Symbol	Funkcja piekarnika	Zastosowanie
	Pizza /AirFry	Do pieczenia na jednym poziomie potraw wymagających intensywnego przyrumienienia i kruchego spodu. /Do smażenia potraw na mniejszej ilości oleju lub bez papieru do pieczenia. Do takich potraw, jak frytki lub pizza.
	Górna/dolna grzałka	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.
	Osuszanie	Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów.
	Szybkie grillowanie	Do grillowania płaskich potraw w dużych ilościach oraz do opiekania chleba.
	Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
	Termoobieg wilgotny	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Wskazówki dotyczące pieczenia znajdują się w rozdziale „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócone, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Wydajność energetyczna”, Oszczędzanie energii. Funkcji tej użyto do zapewnienia zgodności z klasą energetyczną urządzenia zgodnie z normą EN 60350-1. Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie automatycznie się wyłącza.



Wybierając funkcję Termoobieg wilgotny bez ustawiania temperatury, można rozmrażać żywność.

## 9.2 Włączanie i wyłączenie piekarnika

**i** W zależności od modelu na urządzeniu mogą znajdować się symbole przy pokrętlach, wskaźniki lub kontrolki:

- Wskaźnik włącza się, gdy piekarnik się nagrzewa.
- Kontrolka zapala się, gdy piekarnik pracuje.
- Symbol informuje, czy za pomocą pokrętła modyfikowane są ustawienia dotyczące któregoś z pól grzejnych, funkcji piekarnika czy temperatury.

1. Obrócić pokrętło wyboru funkcji piekarnika w celu wybrania żądanej funkcji.
2. Obrócić pokrętło regulacji temperatury w celu wybrania żądanej temperatury.
3. Aby wyłączyć piekarnik, należy obrócić pokrętło wyboru funkcji piekarnika i pokrętło regulacji temperatury do położenia wyłączenia.

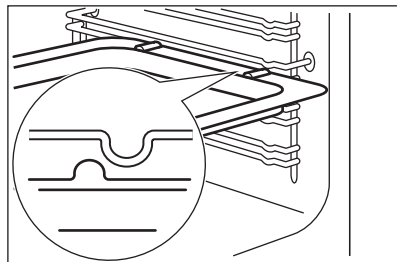
## 9.3 Wentylator chłodzący

Podczas pracy piekarnika wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymywać powierzchnie piekarnika w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący nadal działa do czasu schłodzenia piekarnika.

## 9.4 Wkładanie akcesoriów piekarnika

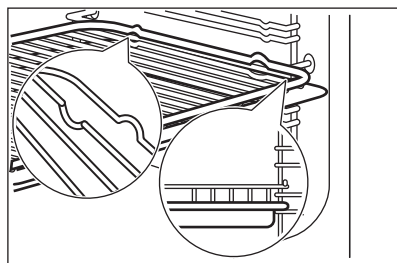
### Blacha uniwersalna:

Wsunąć głęboką blachę między prowadnice blachy.



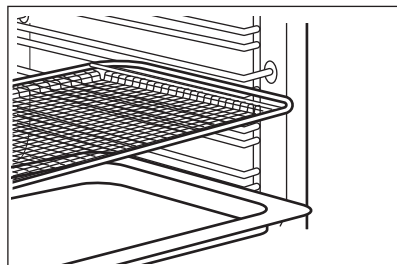
### Ruszt wraz z głęboką blachą do pieczenia:

Wsunąć głęboką blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice na wyższym poziomie.



### AirFry blacha:

Umieścić blachę AirFry na trzecim poziomie piekarnika. Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.





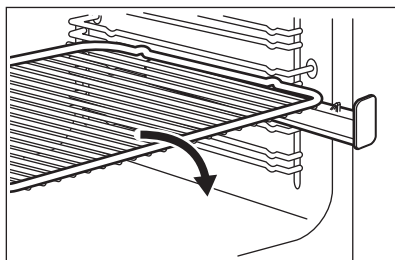
- Wszystkie akcesoria mają niewielkie wgłębienia w górnej i lewej części, aby zwiększyć bezpieczeństwo. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu.
- Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń.

## 9.5 Prowadnice teleskopowe – wkładanie akcesoriów piekarnika

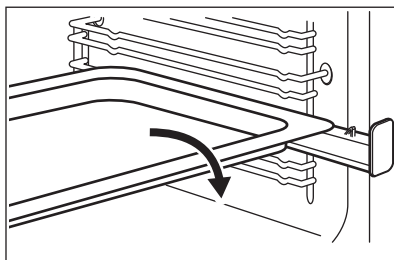


- Należy zachować instrukcję instalacji prowadnic teleskopowych do wykorzystania w przyszłości.

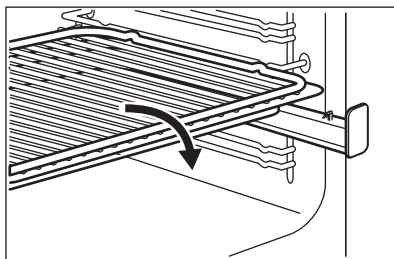
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie blach.



Umieścić ruszt na prowadnicach teleskopowych w taki sposób, aby jego nóżki były skierowane w dół.



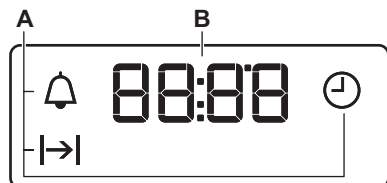
Umieścić blachę do pieczenia ciasta lub głęboką blachę na prowadnicach teleskopowych.



Umieścić ruszt na głębokiej blasze. Umieścić ruszt wraz z głęboką blachą na prowadnicach teleskopowych.

## 10. PIEKARNIK – FUNKCJE ZEGARA

### 10.1 Wyświetlacz



- A. Funkcje zegara  
B. Wylłącznik czasowy

## 10.2 Przyciski

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

## 10.3 Funkcje zegara

Funkcja zegara		Zastosowanie
🕒	AKTUALNA GODZINA	Ustawianie, zmiana lub sprawdzanie aktualnej godziny.
⏱	CZAS TRWANIA	Ustawianie czasu pracy piekarnika.
🔔	MINUTNIK	Ustawianie odliczania. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie piekarnika. Funkcję tę można włączyć w dowolnej chwili – również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.

## 10.4 Ustawianie funkcji CZAS

1. Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę piekarnika.
  2. Nacisnąć 🕒, aż ⏱ zacznie migać.
  3. Nacisnąć + lub —, aby ustawić funkcję CZAS.
- Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie ⏱.
4. Gdy upłynie czas pieczenia, będzie migać ⏱ i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
  5. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
  6. Obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika i pokrętko regulacji temperatury w położenie wyłączenia.

## 10.5 Ustawianie MINUTNIKA

1. Nacisnąć 🕒, aż 🔔 zacznie migać.

2. Nacisnąć + lub —, aby ustawić żądany czas. Minutnik uruchomi się automatycznie po 5 sekundach.
3. Gdy upłynie ustawiony czas, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
4. Ustawić pokrętko funkcji piekarnika i pokrętko temperatury w położeniu wyłączenia.

## 10.6 Anulowanie funkcji zegara

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

## 11. PIEKARNIK – WSKAZÓWKI I PORADY



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



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

Piekąc ciasta na więcej niż jednym poziomie, można wydłużyć czas pieczenia o 10-15 minut.

Ciasta i ciastka na różnych poziomach nie zawsze przyrumieniają się równomiernie. Nie ma potrzeby zmiany ustawienia temperatury w takim przypadku. W trakcie pieczenia produkty przyrumienią się równomiernie.

Błachy mogą odkształcać się podczas pieczenia. Po ostygnięciu blach odkształcenia znikną.

### 11.1 Pieczenie ciast

Do pierwszego pieczenia ustawić niższą temperaturę.

### 11.2 Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Spód ciasta nie jest odpowiednio upieczony.	Wybrano nieodpowiedni poziom piekarnika.	Umieścić ciasto na niższym poziomie piekarnika.
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, rozmiękłe lub jest nierównomiernie upieczone.	Temperatura piekarnika jest za wysoka.	Następnym razem ustawić nieco niższą temperaturę piekarnika.
	Temperatura piekarnika jest za wysoka, a czas pieczenia za krótki.	Następnym razem ustawić dłuższy czas pieczenia i obniżyć temperaturę piekarnika.
Ciasto jest za suche.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Następnym razem ustawić wyższą temperaturę piekarnika.
	Za długi czas pieczenia.	Następnym razem ustawić krótszy czas pieczenia.
Ciasto piecze się nierównomiernie.	Temperatura piekarnika jest za wysoka, a czas pieczenia za krótki.	Następnym razem ustawić dłuższy czas pieczenia i obniżyć temperaturę piekarnika.
	Ciasto nie jest równomiernie rozprowadzone.	Następnym razem rozprowadzić równomiernie ciasto na blasze.
Ciasto nie jest gotowe po upływie czasu pieczenia podanego w przepisie.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Następnym razem ustawić nieco wyższą temperaturę piekarnika.

## 11.3 Termoobieg

### Pieczenie na jednym poziomie

#### Pieczenie w formach

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kołacz lub bułeczki maślane	150 - 160	50 - 70	2
Tort biszkoptowy / ciasta owocowe	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Biszkopt beztłuszczowy	150 - 160 <sup>1)</sup>	25 - 40	3
Spód placaka – ciasto kruche	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Spód tarty – ciasto ukręcane	150 - 170	20 - 25	2
Szarlotka (2 formy Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	160	60 - 90	2 - 3

<sup>1)</sup> Nagrząć wstępnie piekarnik.

#### Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ciasto z kruszonką (suche)	150 - 160	20 - 40	3
Placki owocowe (na cieście drożdżowym/biszkoptowym) <sup>1)</sup>	150	35 - 55	3
Tarty owocowe na kruchym cieście	160 - 170	40 - 80	3

<sup>1)</sup> Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

#### Ciastka

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kruche ciasteczka	150 - 160	10 - 20	3
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	140	20 - 35	3
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	150 - 160	15 - 20	3
Ciasteczka z białek jaj, bezy	80 - 100	120 - 150	3
Makaroniki	100 - 120	30 - 50	3
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	150 - 160	20 - 40	3
Ciasteczka z ciasta francuskiego	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Bułki	160 <sup>1)</sup>	10 - 35	3

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3

1) Nagrzać wstępnie piekarnik.

#### Tabela wypieków i zapiekanek

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Bagietki posypane serem	160 - 170 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Nadziewane warzywa	160 - 170	30- 60	1

1) Nagrzać wstępnie piekarnik.

#### Pieczenie na kilku poziomach

##### Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
			2 poziomy
Ptysie / Eklery	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45	2 / 4
Strucla sucha	150 - 160	30 - 45	2 / 4

1) Nagrzać wstępnie piekarnik.

##### Ciasteczka/small cakes / ciastka / bułki

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
			2 poziomy
Kruche ciasteczka	150 - 160	20 - 40	2 / 4
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	140	25 - 45	2 / 4
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	160 - 170	25 - 40	2 / 4
Ciasteczka z białek jaj, bezy	80 - 100	130 - 170	2 / 4
Makaroniki	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	160 - 170	30 - 60	2 / 4
Ciasteczka z ciasta francuskiego	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	2 / 4
Bułki	180 <sup>1)</sup>	25- 40	2 / 4



Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
			2 poziomy
Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	150 <sup>1)</sup>	20 - 40	2 / 4

<sup>1)</sup> Nagrząć wstępnie piekarnik.

## 11.4 Pieczenie tradycyjne na jednym poziomie

### Pieczenie w formach

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kołacz lub bułeczki maślane	160 - 180	50 - 70	2
Tort biszkoptowy / Ciasta owocowe	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Biszkopt niskokaloryczny	170 <sup>1)</sup>	25 - 40	3
Spód placka – ciasto kruche	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Spód placka – ciasto ukręcane	170 - 190	20 - 25	2
Szarlotka (2 formy, Ø 20 cm, ustawione po przekątnej)	180	60 - 90	1 - 2
Tarta pikantna (np. Quiche Lorraine)	180 - 220	35 - 60	1
Sernik	160 - 180	60 - 90	1 - 2

<sup>1)</sup> Rozgrzać wstępnie piekarnik.

### Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Plecionka drożdżowa / Wieniec drożdżowy	170 - 190	40 - 50	2
Strucla bożonarodzeniowa	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Chleb (chleb żytni): 1. Pierwszy etap pieczenia. 2. Drugi etap pieczenia.	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180 <sup>1)</sup>	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Ptysie / Eklery	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Rolada biszkoptowa	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Ciasto z kruszonką (suche)	160 - 180	20 - 40	3
Maślane ciasto migdałowe / Ciasta cukrowe	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Tarty owocowe (na cieście drożdżowym / ukręcany <sup>2)</sup> )	170	35 - 55	3
Tarty owocowe na kruchym cieście	170 - 190	40 - 60	3
Ciasta drożdżowe z delikatnymi dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem)	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3
Pizza (z dużą ilością dodatków)	190 - 210 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 - 2
Pizza (na cienkim cieście)	220 - 250 <sup>1)</sup>	15 - 25	1 - 2
Podpłomyk	230 - 250	10 - 15	1
Tarty (CH)	210 - 230	35 - 50	1

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

#### Ciastka

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ciasteczka kruche	170 - 190	10 - 20	3
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	160 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	170 - 190	20 - 30	3
Ciasteczka z białek jaj, bezy	80 - 100	120 - 150	3
Makaroniki	120 - 130	30 - 60	3
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	170 - 190	20 - 40	3
Ciasteczka z ciasta francuskiego	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Bułki	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 55	3
Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3 - 4

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

#### Tabela wypieków i zapiekaneek

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Makaron zapiekany	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	180 - 200	35 - 50	1
Zapiekanka warzywna	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 30	1

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Bagietki posypane serem	200 - 220 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Słodkie suflety	180 - 200	40 - 60	1
Suflety z rybą	180 - 200	40 - 60	1
Nadziewane warzywa	180 - 200	40 - 60	1

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

## 11.5 Pizza

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pizza (na cienkim cieście) <sup>1)</sup>	200 - 230 <sup>2)</sup>	10 - 20	1 - 2
Pizza (z dużą ilością dodatków) <sup>1)</sup>	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Tarty	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Tarta szpinakowa	160 - 180	45 - 60	1 - 2
Quiche Lorraine (tarta pikantna)	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Tarta szwajcarska	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Sernik	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Ciasto z jabłkami, przykryte	150 - 170	50 - 60	1 - 2
Zapiekanka warzywna	160 - 180	50 - 60	1 - 2
Podpłomyk	230 - 250 <sup>2)</sup>	10 - 20	2 - 3
Zapiekanka z ciasta francuskiego	160 - 180 <sup>2)</sup>	45 - 55	2 - 3
Flammekuchen	230 - 250 <sup>2)</sup>	12 - 20	2 - 3
Pierogi (rosyjska wersja calzone)	180 - 200 <sup>2)</sup>	15 - 25	2 - 3

1) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

2) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

## 11.6 Termoobieg wilgotny

### Chleb i pizza

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Drożdżówki	180	25 - 35	3
Mrożona pizza 350 g	190	25 - 35	3

**Ciastka na blasze do pieczenia**

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Rolada biszkoptowa	180	20 - 30	3
Brownie	180	30 - 40	3

**Ciasta w foremce**

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Suflet	200	30 - 40	3
Biszkoptowy spód tarty	180	20 - 30	3
Biszkopt królowej Wiktorii	150	25 - 35	3

**Ryby**

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ryby w woreczkach 300 g	180	25 - 35	3
Cała ryba 200 g	180	25 - 35	3
Filet rybny 300 g	180	25 - 35	3

**Mięso**

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Mięso w woreczku 250 g	200	25 - 35	3
Szaszłyki mięsne 500 g	200	30 - 40	3

**Małe wypieki**

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ciasteczka	180	25 - 35	3
Makaroniki	160	25 - 35	3
Babeczki	180	25 - 35	3
Krakersy	170	20 - 30	3
Kruche ciasteczka	150	25 - 35	3
Tartaletki	170	15 - 25	3

**Wegetariańskie**

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Mieszane warzywa w woreczku 400 g	180	25 - 35	3
Omlet	200	20 - 30	3
Warzywa na blasze 700 g	180	25 - 35	3

**11.7 Wskazówki dotyczące pieczenia mięs**

Używać tylko żaroodpornych naczyń do pieczenia.

Chude mięso piec pod przykryciem (można użyć folii aluminiowej).

Duże kawałki mięsa można piec bezpośrednio na blasze lub na ruszcie umieszczonym nad blachą.

Wlać trochę wody do blachy do pieczenia, aby zapobiec przypalaniu się skapującego tłuszczu.

Obrócić pieczeń po upływie 1/2-2/3 czasu pieczenia.

Piec mięso i ryby w większych kawałkach (1 kg lub więcej).

Podczas pieczenia polać kilkakrotnie kawałki mięsa wydobywającym się z nich sosem.

**11.8 Pieczenie tradycyjne ****Wołowina**

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Mięso duszone	1 - 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1
Pieczeń wołowa lub filet: lekko wypieczone	na każdy cm grubości	230 - 250 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Pieczeń wołowa lub filet: średnio wypieczone	na każdy cm grubości	220 - 230	8 - 10	1
Pieczeń wołowa lub filet: dobrze wypieczone	na każdy cm grubości	200 - 220	10 - 12	1

<sup>1)</sup> Rozgrzać wstępnie piekarnik.

**Wieprzowina**

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Łopatka, karkówka, szynka	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Kotlet, żeberka	1 - 1,5 kg	180 - 190	60 - 90	1

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Klops	750 g - 1 kg	170 - 190	50 - 60	1
Golonka wieprzowa (podgotowana)	750 g - 1 kg	200 - 220	90 - 120	1

### Cielęcina

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń cielęca <sup>1)</sup>	1 kg	210 - 220	90 - 120	1
Gicz cielęca	1,5 - 2 kg	200 - 220	150 - 180	1

<sup>1)</sup> Użyć naczynia z pokrywką.

### Jagnięcina

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Udziec jagnięcy, pieczeń jagnięca	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Comber jagnięcy	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	1

### Dziczyzna

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Comber z zająca, udko zajęcze	do 1 kg	220 - 240 <sup>1)</sup>	30 - 40	1
Comber z sarny/jelenia	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Udziec z sarny	1,5 - 2 kg	200 - 210	90 - 120	1

<sup>1)</sup> Rozgrzać wstępnie piekarnik.

### Drób

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kawałki drobiu	po 200 - 250 g	220 - 250	20 - 40	1
Półwka kurczaka	po 400 - 500 g	220 - 250	35 - 50	1
Kurczak, pularda	1 - 1,5 kg	220 - 250	50 - 70	1
Kaczka	1,5 - 2 kg	210 - 220	80 - 100	1

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Gęś	3,5 - 5 kg	200 - 210	150 - 180	1
Indyk	2,5 - 3,5 kg	200 - 210	120 - 180	1
Indyk	4 - 6 kg	180 - 200	180 - 240	1

### Ryba

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Cała ryba	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 70	1

## 11.9 Pieczenie z funkcją Turbo grill

### Wołowina

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń wołowa lub filet: lekko wypieczone	na każdy cm grubości	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Pieczeń wołowa lub filet: średnio wypieczone	na każdy cm grubości	180 - 190	6 - 8	1
Pieczeń wołowa lub filet: dobrze wypieczone	na każdy cm grubości	170 - 180	8 - 10	1

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

### Wieprzowina

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Łopatka, karkówka, szynka	1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kotlet, żeberka	1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Klops	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Golonka wieprzowa (podgotowana)	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

### Cielęcina

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń cielęca	1 kg	160 - 180	90 - 120	1

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Gicz cielęca	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

### Jagnięcina

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Udziec jagnięcy, pieczeń jagnięca	1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	1
Comber jagnięcy	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

### Drób

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kawałki drobiu	po 200 - 250 g	200 - 220	30 - 50	1
Półwka kurczaka	po 400 - 500 g	190 - 210	35 - 50	1
Kurczak, pularda	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Kaczka	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Gęś	3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Indyk	2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	1
Indyk	4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	1

## 11.10 Ogólne wskazówki dotyczące korzystania z grilla

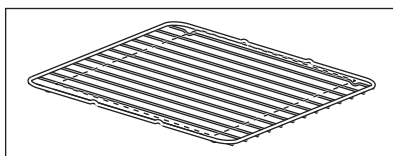


### OSTRZEŻENIE!

Podczas grillowania drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.

- **Funkcji grilla należy zawsze używać przy maksymalnym ustawieniu temperatury.**
- Ruszt należy umieścić na poziomie piekarnika zalecanym w tabeli grillowania.
- Głęboką blachę do zbierania tłuszczu należy zawsze umieszczać na pierwszym poziomie.

- Należy grillować tylko płaskie porcje mięsa lub ryb.



Grillowane potrawy należy umieszczać w środkowej części rusztu.



## 11.11 Szybki grill

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)		Poziom piekarni-ka
		1. stro- na	2. stro- na	
Hamburgery	maks. 1)	9 - 15	8 - 13	4
Filet wieprzowy	maks.	10 - 12	6 - 10	4
Kiełbaski	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Steki wołowe, steki cielęce	maks.	7 - 10	6 - 8	4
Tosty	maks. 1)	1 - 4	1 - 4	4 - 5
Grzanki z dodatkami	maks.	6 - 8	-	4

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik

## 11.12 Suszenie

Umieścić pergamin na ruszcie piekarnika.

Aby zapewnić optymalny rezultat: wyłączyć urządzenie, gdy upłynie połowa

potrzebnego czasu. Otworzyć drzwi urządzenia i poczekać, aż urządzenie ostygnie. Następnie dokończyć proces suszenia.

### Warzywa

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika	
			1 poziom	2 poziomy
Fasola	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Papryka	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Warzywa (kwaśne)	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Grzyby	50 - 60	6 - 8	3	2 / 4
Zioła	40 - 50	2 - 3	3	2 / 4

### Owoce

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika	
			1 poziom	2 poziomy
Śliwki	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Morele	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Krojone jabłka	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Gruszki	60 - 70	6 - 9	3	2 / 4

## 11.13 AirFry

### Produkty piekarnicze

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Croissanty, mrożone	ok. 350 g	180 - 220	15 - 30	3
Ciasto francuskie, mrożone	ok. 400 g	180 - 220	15 - 35	3
Ciasto francuskie, świeże	ok. 300 g	180 - 220	15 - 35	3
Pizza, mrożona	ok. 340 g	180 - 220	20 - 35	3

### Produkty z ziemniaków

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Frytki, mrożone	ok. 650 g	180 - 220	20 - 30	3
Frytki grube, mrożone	ok. 600 g	180 - 220	20 - 30	3
Pieczone ćwiartki ziemniaków, mrożone	ok. 650 g	180 - 220	15 - 25	3
Krokiety	ok. 450 g	180 - 220	15 - 30	3

### Świeże warzywa

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Plastry cukinii, świeże <sup>1)</sup>	ok. 500 g	180 - 220	25 - 35	3

<sup>1)</sup> dodać 1 łyżeczkę oliwy z oliwek, aby zapobiec przywieraniu

### Inne

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Eskalopki, mrożone	ok. 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Krewetki w cieście, mrożone	ok. 200 g	180 - 220	15 - 25	3
Krążki z kalmarów, mrożone	ok. 250 g	180 - 220	15 - 25	3
Nuggetsy z kurczaka, mrożone	ok. 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Paluszki rybne, mrożone	ok. 500 g	180 - 220	15 - 25	3

## 12. PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



#### Środki czyszczące

Umyć przód piekarnika miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.

Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.

Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.



#### Codziennie użytkowanie

Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.

Nie pozostawiać gotowych potraw w piekarniku na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką.



#### Wypożyczenie

Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce (z wyjątkiem blachy AirFry).

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

### 12.2 Czyszczenie blachy AirFry

1. Umieścić blachę AirFry na blasze do pieczenia ciasta.
  2. Wlać gorącą wodę z detergentem i pozostawić w celu namoczenia.
  3. Umyć blachę AirFry gąbką lub usunąć zabrudzenia szczotką.
- Blachę można również myć w zmywarce.

### 12.3 Piekarniki wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium

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

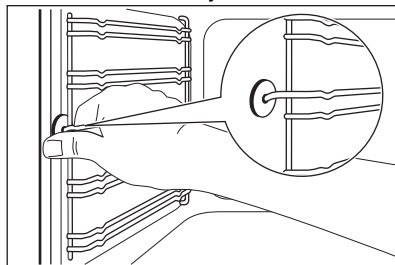
Nie należy używać myjek stalowych, kwasów ani produktów ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię piekarnika. Panel

sterowania piekarnika należy czyścić stosując się do tych samych zaleceń.

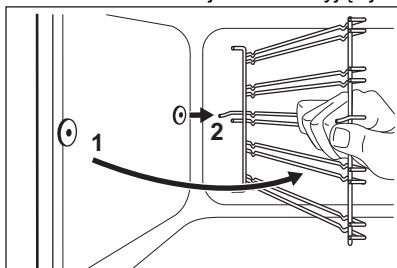
### 12.4 Demontaż przewodnic blach

Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć przewodnice blach.

1. Odciągnąć przednią część przewodnic blach od bocznej ścianki.



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



- i** Kołki ustalające przewodnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

Zamontować przewodnice blach w odwrotnej kolejności.

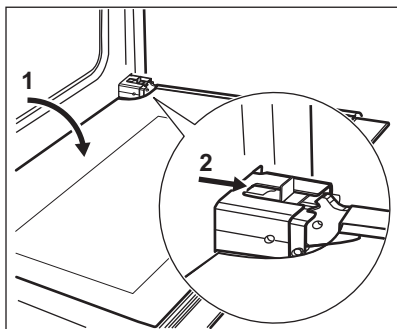


### UWAGA!

Upewnić się, że dłuższy element ustalający znajduje się z przodu. Końce obu elementów ustalających powinny być skierowane do tyłu. Ich nieprawidłowe zamontowanie może spowodować uszkodzenie emalii.

## 12.5 Demontaż drzwi piekarnika

Należy wymontować drzwi, aby ułatwić ich czyszczenie.



1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Przesunąć suwak, aż słyszalne będzie kliknięcie.
3. Zamknąć drzwi aż do zablokowania suwaka.
4. Zdjąć drzwi.

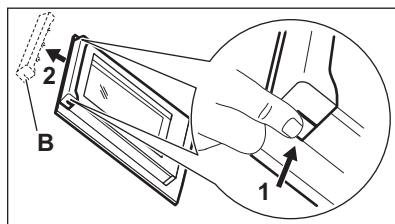
Aby zdjąć drzwi, należy najpierw wyciągnąć je z jednej strony, a następnie z drugiej.

Po zakończeniu czyszczenia założyć drzwi piekarnika, wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Upewnić się, że po założeniu drzwi dało się usłyszeć kliknięcie. W razie potrzeby użyć siły.

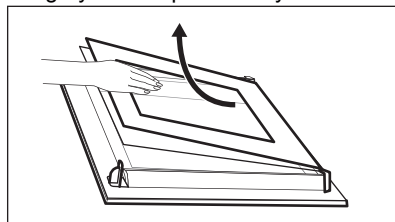
## 12.6 Wyjmowanie i czyszczenie szyb drzwi

- i** Rodzaj i kształt szyb w zakupionym produkcie mogą różnić się od przykładów prezentowanych na ilustracjach. Również liczba szyb może być inna.

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



2. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
3. Przytrzymując pojedynczo szyby przy górnej krawędzi, wyciągnąć je do góry wzdłuż przewodnicy.



4. Wyczyścić szyby drzwi piekarnika. Aby zamontować szyby, należy wykonać wyżej opisane czynności w odwrotnej kolejności.

## 12.7 Wymiana oświetlenia



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie porażeniem prądem.  
Żarówka może być gorąca.

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

### Oświetlenie tylne



Klosz oświetlenia znajduje się z tyłu komory.

1. Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić klosz.
3. Wymienić żarówkę oświetlenia piekarnika na nową, odporną na działanie wysokiej temperatury do 300°C.  
Użyć żarówki tego samego typu.
4. Zamontować klosz.

## 12.8 Wymagowanie szuflady

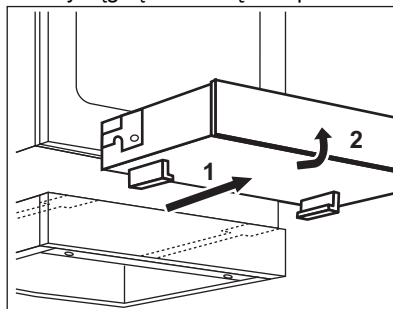


### **OSTRZEŻENIE!**

Podczas pieczenia w piekarniku szuflada może się nagrzewać. Nie należy przechowywać w niej produktów łatwopalnych, takich jak materiały do czyszczenia, torebki foliowe, papier, środki do czyszczenia w aerozolu itp.

Szufladę pod piekarnikiem można wyjąć w celu wyczyszczenia.

1. Wyciągnąć szufladę do oporu.



2. Unieść szufladę pod niewielkim kątem i wyjąć ją z prowadnic szuflady.

### **Wkładanie szuflady:**

1. Aby włożyć szufladę, umieścić ją na prowadnicach. Zaczepy należy prawidłowo osadzić w prowadnicach
2. Opuścić szufladę do poziomu i popchnąć.

## 13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



### **OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 13.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Urządzenie nie włącza się.	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania lub jest podłączone nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy urządzenie prawidłowo podłączono do zasilania.
Urządzenie nie włącza się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalań bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało za krótko.	Jeśli pole działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Nie można włączyć rozszerzenia pola grzejnego.		Należy najpierw włączyć wewnętrzne pole grzejne.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie ustawiono aktualnego czasu.	Ustawić aktualny czas.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Nie działa oświetlenie.	Wystąpiła usterka oświetlenia.	Wymienić żarówkę.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „12.00”.	Wystąpiła przerwa w zasilaniu.	Ponownie ustawić zegar.
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Potrawa pozostawała za długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.

## 13.2 Informacje serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka

znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory piekarnika. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

<b>Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:</b>	
Model (MOD.)	.....
Numer produktu (PNC)	.....
Numer seryjny (S.N.)	.....

## 14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 14.1 Informacje o płycie grzejnej zgodnie z normą UE 66/2014

Dane identyfikacyjne modelu LKR64020AX		
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna w kuchence wolnostojącej	
Liczba pól grzejnych	4	
Technologia grzania	Promiennikowe pole grzejne	
Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Lewe przednie	21,0 cm
	Lewe tylne	14,5 cm
	Prawe przednie	14,5 cm
Długość i szerokość nieokrągłego pola grzejnego	Prawe tylne	Dł. 26,5 cm Szer. 17,0 cm
Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Lewe przednie	178,9 Wh/kg
	Lewe tylne	181,8 Wh/kg
	Prawe przednie	181,8 Wh/kg
	Prawe tylne	174,1 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)		179,2 Wh/kg

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

### 14.2 Płyta grzejna – oszczędzanie energii

Stosowanie się do poniższych wskazówek pozwoli oszczędzać energię podczas codziennej eksploatacji.

- Należy podgrzewać tylko tyle wody, ile jest potrzebne.
- W miarę możliwości należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.

- Przed włączeniem pola grzejnego należy postawić na nim naczynie.
- Dno naczynia powinno mieć taką samą średnicę jak pole grzejne.
- Mniejsze naczynia należy stawiać na mniejszych polach grzejnych.
- Naczynia należy stawiać bezpośrednio na środku pola grzejnego.
- Ciepło resztkowe można wykorzystać do podtrzymywania ciepła potraw lub roztopiania składników.

### 14.3 Informacje o produkcie dotyczące piekarników oraz karta produktu\*

Nazwa dostawcy	Electrolux
----------------	------------

Oznaczenie modelu	LKR64020AX
Wskaźnik efektywności energetycznej	95.3
Klasa efektywności energetycznej	A
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	0.95 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	0.82 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródło ciepła	Zasilanie elektryczne
Pojemność	73 l
Typ piekarnika	Piekarnik w kuchence wolnostojącej
Masa	51 kg

\* Dla Unii Europejskiej zgodnie z rozporządzeniami UE 65/2014 i 66/2014.  
Dla Republiki Białorusi zgodnie z normą STB 2478-2017, aneks G oraz STB 2477-2017, aneksy A i B.  
Dla Ukrainy zgodnie z normą 568/32020.

Klasa efektywności energetycznej nie dotyczy Rosji.

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 1: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i opiekacze – Metody badań cech funkcjonalnych.

## 14.4 Piekarnik – oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Podczas działania piekarnika sprawdzić, czy jego drzwi są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać zbyt często drzwi piekarnika podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i umieszczona prawidłowo na swoim miejscu.

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przed rozpoczęciem pieczenia.

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


### **Pieczenie z termoobiegiem**

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

### **Termoobieg wilgotny**


Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

## 15. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia

recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać



urządzeń oznaczonych symbolem   
razem z odpadami domowymi. Należy  
zwrócić produkt do miejscowego punktu

ponownego przetwarzania lub  
skontaktować się z odpowiednimi  
władzami miejskimi.





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



867363232-B-512020

