

LKR540200W
LKR540200X



ET Pliit
PL Kuchenka

Kasutusjuhend 2
Instrukcja obsługi 29

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	5
3. PAIGALDAMINE.....	7
4. TOOTE KIRJELDUS.....	10
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	11
6. PLIIT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	11
7. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	12
8. PLIIT – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	13
9. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	14
10. AHI – KELLA FUNKTSIOONID.....	15
11. AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE.....	16
12. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	17
13. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	23
14. VEAOTSING.....	25
15. ENERGIATÕHUSUS.....	26

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 hooldusteavet:
www.electrolux.com/support



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil
www.registerelectrolux.com




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

KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

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

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Tuleb jälgida, et lapsed seadmega ei mängiks.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Kasutamisel võivad juurdepääsetavad osad minna kuumaks.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta 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 mõõbliiga, 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 niisis, 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 (siseruumides) kasutamiseks.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kättega ega veega kokku puutudes.

- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.



HOIATUS!
Plahvatuse või tulekahju oht!

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Kui kasutate toiduvalmistamiseks rasva või õli, vältige nende kokkupuudet leekide või kuumutatud esemetega.
- Väga kuumast õlist eralduvad aarud võivad põhjustada iseeneslikku süttimist.
- Toidujääke sisaldav kasutatud õli võib põhjustada tulekahju madalamal temperatuuril, kui esmakordselt kasutatav õli.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.
- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.



HOIATUS!
Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

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

- Olge ettevaatlik ja ärge laske esemetel ega keedunõudel seadmele kukkuda. Pind võib kahjustuda.
- Ärge aktiveerige keeduväljasid tühjade keedunõudega ega ilma keedunõudeta.
- Valumalmist või alumiiniumist valmistatud või kahjustatud põhjaga keedunõud võivad tekitada kriimustusi. Tõstke alati esemed üles, kui peate neid pliidiplaadil liigutama.
- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, näiteks ruumi soojendamiseks.

2.4 Hooldus ja puhastus



HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja. Ühendage toitepistik pistikupesast lahti;
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Rasv ja seadmesse kogunenud toidujäänused võivad põhjustada tulekahju.
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

3. PAIGALDAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

3.1 Seadme asukoht

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

- 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 Kõrvaldamine

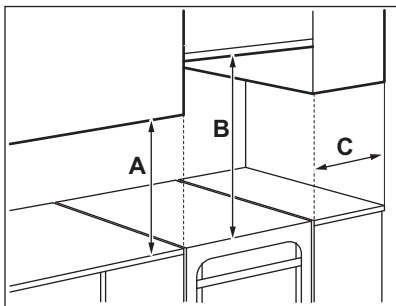


HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoh!

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Eemaldage uksekäepide, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse lõksu jäämist.

Paigaldamise minimaalsed vahekaugused leiate tabelist.



Minimaalsed vahed

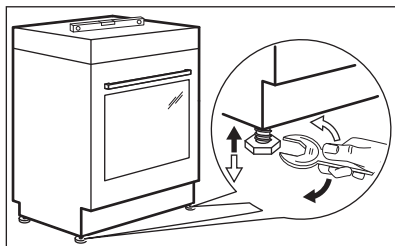
Mõõtmed	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Tehnilised andmed

Pinge	230 V
Sagedus	50 - 60 Hz
Seadme klass	1

Mõõdud	mm
Kõrgus	858
Laius	500
Sügavus	600

3.3 Seadme loodimine



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

3.4 Kaldumisvastane kaitse

Enne kaldumisvastase kaitse kinnitamist seadke seade sobivas kohas õigele kõrgusele.



ETTEVAATUST!

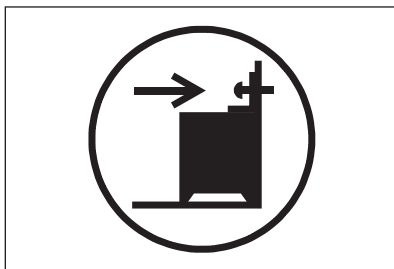
Veenduge, et kaldumisvastane kaitse on paigaldatud õigele kõrgusele.



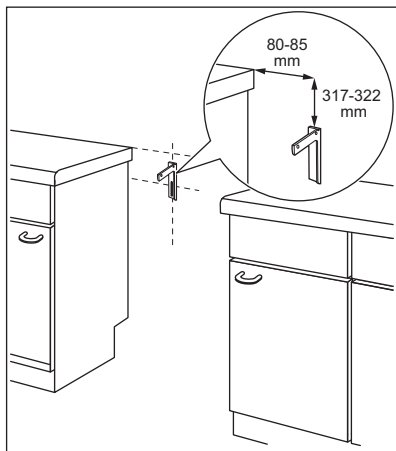
Veenduge, et seadme taga olev pind on sile.

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

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



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



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

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

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

3.5 Elektrinstallatsioon

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

Seadmega ei kaasne toitepistikut ega toitekaablit.



HOIATUS!

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

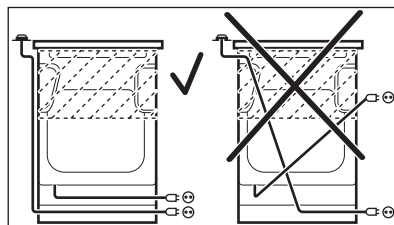
Soovitavad kaablitüübid erinevate faaside jaoks:

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



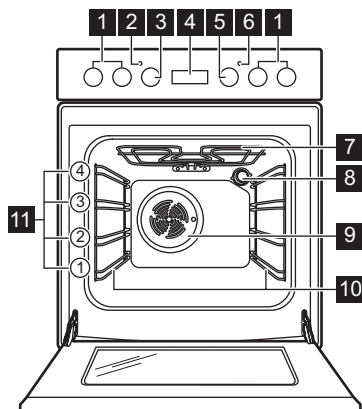
HOIATUS!

Toitekaabel ei tohi kokku puutuda joonisel välja toodud seadme osaga.



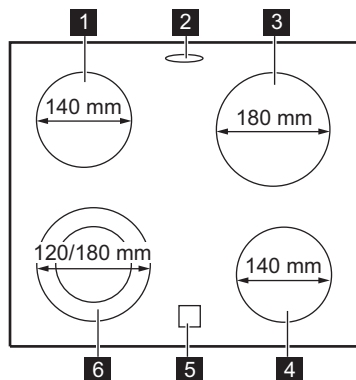
4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Üldine ülevaade



- 1 Pliidiplaadi nupud
- 2 Temperatuuri indikaator/sümbol
- 3 Temperatuurinupp
- 4 Elektronprogrammeerija
- 5 Ahju funktsioonide juhtnupp
- 6 Pliidilamp/sümbol/indikaator
- 7 Kuumutuselement
- 8 Lamp
- 9 Ventilator
- 10 Riilitugi, eemaldatav
- 11 Riuli asendid

4.2 Keeduala paigutus



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

4.3 Tarvikud

- **Traatrest**
Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Ahjuplaat**
Kookidele ja küpsistele.
- **Valikulised teleskoopsiinid**
Restidele ja plaatidele. Neid võite osta eraldi.
- **Hoiusahtel**
Hoiusahtel asub ahjuõõnsuse all.

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

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 .

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




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 Eelkuumutus

Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.

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

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

6. PLIIT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE




HOIATUS!


Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Keeduväljade kirjeldus

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

6.2 Kuumusastmed

Sümbolid	Funktsioon
0	Väljas-asend
	Kaheringiline keeduvälja

Sümbolid	Funktsioon
	Soojashoidmine
1 - 9	Kuumusastmed



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

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

Kui kõik keedualad on deaktiveeritud, kustub pliidi märgutuli.

6.3 Lihtsa keeduvälja kasutamine

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




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



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

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

Soojeneva pinna suurst saab kohandada vastavalt keedunõu mõõtmetele.

1. Kui valite kuumusastme vahemikus 1-9, töötab ainult keeduvälja keskmine osa.
2. Välimise ringi sisselülitamiseks keerake nuppu vastupäeva, üle taseme 9 kuni .

3. Õige kuumusastme (1-9) valimiseks keerake nuppu vastupäeva. Nii keskmine kui ka välimine ring töötavad koos.

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

6.5 Jääkuumuse indikaator



HOIATUS!

Niikaua kui indikaator on sees, kaasneb jääkuumusega põletusohu.

Indikaator lülitub sisse, kui keeduväljal 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 keeduväljal on endiselt kuum.

Indikaator kaob, kui keeduala on jahtunud.

7. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Keedunõud

Küpsetustulemused sõltuvad keedunõu materjalist

- **soovitav materjal:** alumiinium, vask
- **mittesoovitav materjal:** roostevaba teras, valumalm, klaas



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

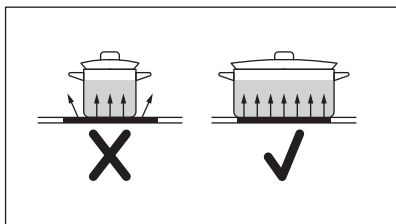


Ärge kasutage keraamilisel pliidil esiletungivate servade ega vagudega keedunõusid, nt valumalmist panne. Need võivad pliidi pinda kriimustada või kraapida.



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

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



7.2 Näiteid pliidi kasutamisest



Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

Soojusaste	Kasutamine:	Aeg (min.)	Näpunäited
1 - 1	Valmistatud toidu soojashoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange nõule kaas peale.
1 - 2	Hollandi kaste, sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5 - 25	Aeg-ajalt segage.
1 - 2	Kalgendamine: kohevad omletid, küpsetatud munad.	10 - 40	Valmistage kaane all.
2 - 3	Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt tulel, valmistoidu soojendamine.	25 - 50	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb poole valmistamise järel segada.
3 - 4	Köögiviljade, kala ja liha aurutamine.	20 - 45	Lisage paar supilusikatäit vedelikku.
4 - 5	Kartulite aurutamine.	20 - 60	Kasutage maks. 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 Üldteave

- Puhastage pliiti iga kord pärast kasutamist.

- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta kuidagi pliidi tööd.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
- Kasutage spetsiaalse klaasikaabitsat.

8.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkile, suhkur ja suhkrut sisaldavad plekid, vastasel korral võib kinnikõrbenud mustus pliiti kahjustada. Püüdke vältida toidu pinnale kõrbemist. Asetage

spetsiaalne kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage selle tera pliidi pinnal.

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

9. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



9.1 Ahju sisse- ja väljalülitamine





1. Ahju funktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.
2. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuurinuppu.
Tuli süttib, kui ahi töötab.
3. Ahju väljalülitamiseks keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.

9.2 Turvatermostaat

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

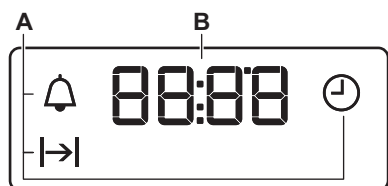
9.3 Ahju funktsioonid

Sümbol	Ahju funktsioonid	Kasutamine
0	Väljas-asend	Ahi on väljas.
	Tavapärane küpsetamine	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
	Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.

Sümbol	Ahju funktsioonid	Kasutamine
	Niisutusega küpsetus	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Küpsetusjuhiste leidmiseks vt peatükki „Nõuandeid ja näpunäiteid“, Niisutusega küpsetus. Ahjuuks peaks küpsetamise ajal olema suletud, et kasutatavat funktsiooni mitte katkesta 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“, Ahi - Energia säästmine. Vastavalt standardile EN 60350-1 kasutati seda funktsiooni energiatõhususe klassi määratlemiseks.
	Grill	Õhemate toitude grillimiseks ja leiva röstimiseks. Selle funktsiooni maksimaalseks lubatavaks temperatuuriks on 210 °C.
	Pöördõhk	Korruga küpsetamiseks kuni kahel ahjutasandil ning toiduainete kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20-40 °C madalamaks kui funktsiooniga Tavapärase küpsetamine.
	Sulatamine	Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suurusest.


10. AHI – KELLA FUNKTSIOONID

10.1 Ekraan






- A. Kella funktsioonid
B. Taimer





10.2 Nupud

Nupp	Funktsioon	Kirjeldus
—	MIINUS	Kellaaja valimiseks.
	KELL	Kella funktsiooni määramiseks.
+	PLUSS	Kellaaja valimiseks.


10.3 Kellafunktsioonide tabel

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

10.4 KESTUSE määramine



1. Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
2. Vajutage järjest , kuni  hakkab vilkuma.
3. Vajutage  või  KESTUSE aja valimiseks.

Ekraanil kuvatakse .

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

10.5 MINUTILUGEJA määramine



1. Vajutage järjest , kuni  hakkab vilkuma.

2. Vajutage  või  vajaliku aja valimiseks.

Minutilugeja hakkab automaatselt tööle 5 sekundi pärast.

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

10.6 Kellafunktsioonide tühistamine

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

11. AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE

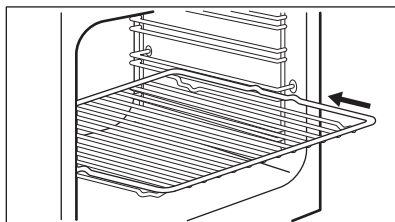


HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Tarvikute sisestamine

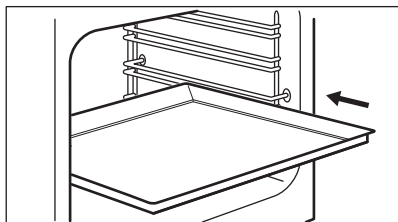
Traatrest:



Pange trest riulitoe juhtsoonte vahele.

Rest:

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



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

12. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

- !** **HOIATUS!**
Vt ohutat käsitlevaid peatükke.
- i** Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Täpsemalt sõltuvad need retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest.

12.1 Üldine teave

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

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

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

Kuivatage ahjust niiskus iga kord pärast seadme kasutamist.

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

12.2 Küpsetamine

Esimesel küpsetamisel kasutage madalamat temperatuuri.

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

Eri kõrgusel küpsetatavad koogid ja küpsetised ei pruunistu alati võrdset. 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.

12.3 Kookide küpsetamine

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

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

12.4 Liha ja kala küpsetamine

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

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

12.5 Toiduvalmistamise ajad

Toiduvalmistamise ajad sõltuvad toidu tüübist, konsistentsist ja mahust.

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

12.6 Tavapärase küpsetamine

Toit	Kogus (g)	Temperatuur (°C)	Aeg (min)	Riuli asend	Lisatarvikud
Plaadikook ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	küpsetusplaat
Pärmitainakook õuntega	2000	170 - 190	40 - 50	3	küpsetusplaat
Rasvane pannikook	1500	160 - 170	45 - 55 ²⁾	2	küpsetusplaat
Kana, terve	1350	200 - 220	60 - 70	2	traatrest
				1	küpsetusplaat
Kana, pool	1300	190 - 210	35 + 30	3	traatrest
				1	küpsetusplaat
Küpsetatud sealihaviil	600	190 - 210	30 - 35	3	traatrest
				1	küpsetusplaat
Õhuke leib ¹⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	küpsetusplaat
Pärmitainakook ¹⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	küpsetusplaat
Pitsa	1000	200 - 220	25 - 35	2	küpsetusplaat
Juustukook	2600	170 - 190	60 - 70	2	küpsetusplaat
Šveitsi õunakook ¹⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	küpsetusplaat
Jõulukeeks ¹⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ³⁾	2	küpsetusplaat
Quiche lorraine ¹⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 ümmargune plaat (läbimõõt: 26 cm)
Talupojaleib ⁴⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 kergelt plaati (pikkus: 20 cm)

Toit	Kogus (g)	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min)	Riuli asend	Lisatarvikud
Marmorkeeks ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 kerget plaati (pikkus: 25 cm) samal riulita-sandil
Marmorkeeks - traditsiooniline	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 kerget plaati (pikkus: 25 cm) samal riulita-sandil
Pärmitainaku- klid ¹⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	küpsetusplaat
Rullbiskviit ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	küpsetusplaat
Besee	400	100 - 120	40 - 50	2	küpsetusplaat
Purukook ¹⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	küpsetusplaat
Teekook ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	küpsetusplaat

1) Eelsoojendage ahju 10 minutit.

2) Pärast seadme välja lülitamist jätke kook 7 minutiks ahju.

3) Pärast seadme välja lülitamist jätke kook 10 minutiks ahju.

4) Seadke temperatuur tasemele 250 °C ja eelsoojendage ahju 10 minutit.

12.7 Pöördõhk

Toit	Kogus (g)	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min)	Riuli asend	Lisatarvikud
Plaadikook ¹⁾	1000	155	35	2	küpsetus- plaat
Plaadikook ¹⁾	1000 + 1000	145	50	1 + 3	küpsetus- plaat
Pärmitainakook õuntega ¹⁾	2000	170 - 180	40 - 50	3	küpsetus- plaat
Rasvane pann- kook	1200	150 - 160	40 - 50 ²⁾	3	küpsetus- plaat
Kana, terve	1400	200	50	2	traatrest
				1	küpsetus- plaat
Küpsetatud sealihaviil	600	180 - 200	30 - 40	2	traatrest
				1	küpsetus- plaat

Toit	Kogus (g)	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min)	Riuli asend	Lisatarvikud
Õhuke leib ¹⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	küpsetus- plaat
Pärmitainakook	1200	160 - 170	20 - 30	3	küpsetus- plaat
Juustukook	2600	150 - 170	60 - 70	2	küpsetus- plaat
Šveitsi õuna- kook ¹⁾	1900	180 - 200	50 - 40	3	küpsetus- plaat
Jõulukeeks ¹⁾	2400	150 - 170	50 - 60 ³⁾	3	küpsetus- plaat
Quiche lorrai- ne ¹⁾	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 ümmargu- ne plaat (lä- bimõõt: 26 cm)
Talupojaleib ⁴⁾	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	küpsetus- plaat
Marmorkeeks ¹⁾	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 kerge- t plaati (pik- kus: 25 cm) samal riulita- sandil
Marmorkeeks - traditsiooniline	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 kerge- t plaati (pik- kus: 25 cm) samal riulita- sandil
Pärmitainaku- klid ¹⁾	800	190	15	3	küpsetus- plaat
Pärmitainaku- klid ¹⁾	800 + 800	200	15	1 + 3	küpsetus- plaat
Rullbiskviit ¹⁾	500	150 - 170	10 - 15	3	küpsetus- plaat
Besee	400	100 - 120	50 - 60	2	küpsetus- plaat
Besee	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	küpsetus- plaat
Purukook ¹⁾	1500	170 - 180	20 - 30	2	küpsetus- plaat
Keeks ¹⁾	600	150 - 170	20 - 30	2	küpsetus- plaat

Toit	Kogus (g)	Temperatuur (°C)	Aeg (min)	Riuli asend	Lisatarvikud
Teekook ¹⁾	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	küpsetusplaat

1) Eelsoojendage ahju 10 minutit.

2) Pärast seadme välja lülitamist jätkke kook 7 minutiks ahju.

3) Pärast seadme välja lülitamist jätkke kook 10 minutiks ahju.

4) Seadke temperatuur tasemele 230 °C ja eelsoojendage ahju 10 minutit.

12.8 Niisutusega küpsetus

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

Toit	Tempe- ratuur (°C)	Aeg (min.)	Riiuli tasand	Tarvikud
Liha küpsetuskotis 250 g	200	35 - 45	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Lihavardad 500 g	200	30 - 40	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Väikesed küpsetised				
Küpsised	170	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Makroomid	170	40 - 50	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Muffinid	180	30 - 40	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Soolaküpsised	160	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Muretainaküpsised	140	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Korvikesed	170	20 - 30	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Taimetoitlastele				
Juurviljasegu kotis 400 g	200	20 - 30	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Omlett	200	30 - 40	2	pitsaplaat traatrestil
Juurviljad ahjuplaa- dil 700 g	190	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat

12.9 Teave katseasutustele

Toit	Funktsioon	Tempe- ratuur (°C)	Lisatarvikud	Riiuli asend	Aeg (min)
Väikesed koogid (16 tk plaadil)	Tavapärane küpsetamine	160	küpsetusplaat	3	20 - 30
Väikesed koogid (16 tk plaadil)	Pöördõhk	160	küpsetusplaat	1 + 3	30 - 40
Õunakook (2 vor- mi, Ø 20 cm, riba- kattega)	Tavapärane küpsetamine	190	traatrest	1	65 - 75
Rasvatu keeks	Tavapärane küpsetamine	180	traatrest	2	20 - 30

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Lisatarvikud	Riuli asend	Aeg (min)
Rasvatu keeks	Pöördõhk	170	traatrest	1 + 3	30 - 40
Liivaküpsised/ soolapulgad	Tavapärane küpsetamine	140	küpsetusplaat	3	15 - 30
Liivaküpsised/ soolapulgad	Pöördõhk	140	küpsetusplaat	1 + 3	15 - 30
Röstleib/-sai ¹⁾	Grill	max	traatrest	2	2 - 5
Veiselihapihv ²⁾	Grill	max	traatrest	3	15-20 se kundit ühelt poolt; 15-20 se kundit teiselt poolt

¹⁾ Eelsoojendage ahju 5 minutit.

²⁾ Eelsoojendage ahju 10 minutit.

13. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

13.1 Märkused puhastamise kohta

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

Kasutage metallpindade puhastamiseks ettenähtud puhastusainet.

Puhastage ahju sisemust pärast igat kasutuskorda. Rasva või toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua tulekahju.

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

Eemaldage tugev mustus spetsiaalse ahjupuhastiga.

Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

13.2 Roostevabast terasest või alumiiniumist ahjud

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

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

13.3 Restitutede

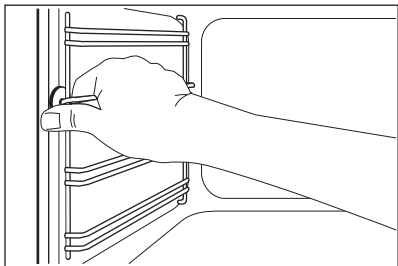
Ahju puhastamiseks eemaldage restitoeid .



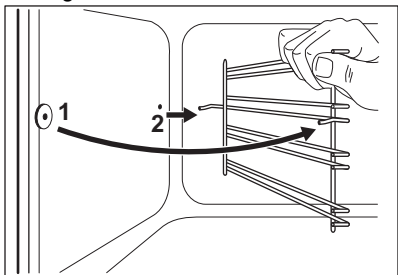
ETTEVAATUST!

Olge restitutede eemaldamisel ettevaatlik.

1. Tõmmake ahjuresti tugevate esiosa külge lahti.



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



Paigaldage väljavõetud tagasi vastupidises järjekorras.

13.4 Ahju klaaspaneelide eemaldamine ja paigaldamine

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



HOIATUS!

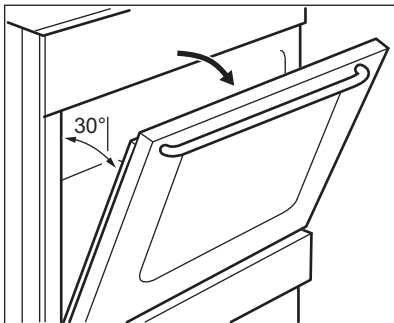
Hoidke puhastamise ajal uks kergelt lahti. Kui uks on lõpuni lahti, võib see ootamatult sulguda ja põhjustada kahjustusi.



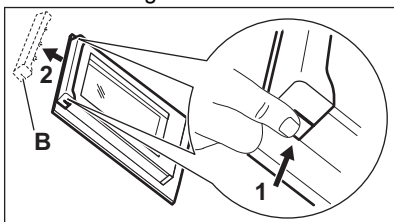
HOIATUS!

Ärge kasutage seadet ilma klaaspaneelideta.

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



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



3. Eemaldamiseks tõmmake ukselistu ettepoole.



HOIATUS!

Kui te ukspaneele välja tõstate, üritab uks sulguda.

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

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



ETTEVAATUST!

Veenduge, et paigaldate sisemise klaaspaneeli oma kohale õigesti.

13.5 Sahtli eemaldamine

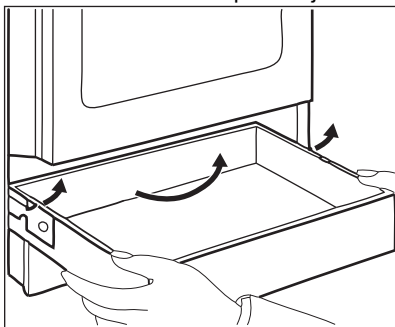


HOIATUS!

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

Puhastamise hõlbustamiseks saab ahju allosas oleva sahtli välja võtta.

1. Tõmmake sahtel lõpuni välja.



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

13.6 Lambi asendamine



HOIATUS!

Elektrilöögi oht!
Lamp võib olla kuum.

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

Tagumine valgusti

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

14. VEAOTSING



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

14.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Seade ei käivitu.	Seade ei ole vooluvõrku ühendatud või ei ole ühendus korralik.	Kontrollige, kas seade on õigesti vooluvõrku ühendatud.
	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
Pliiti ei saa käivitada või kasutada.	Kaitse on vallandunud.	Käivitage pliit uuesti ja määrake vähemalt 10 sekundi jooksul soojusaste.

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

14.2 Hooldusteave

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

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

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

15. ENERGIATÕHUSUS

15.1 Pliidiplati käsitlev teave vastavalt määrusele EL 66/2014

Mudeli tunnus	LKR540200W LKR540200X
---------------	--------------------------

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

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

15.2 Pliit - Energiasääst

Järgmisi nõuandeid järgides saate igapäevaselt energiat kokku hoida.

- Vett kuumutades piirduge vajaliku kogusega.

- Võimalusel pange keedunõule alati kaas peale.
- Enne keeduvälja sisselülitamist asetage sellele keedunõu.
- Keedunõu põhi peaks olema keeduväljaga samade mõõtmetega.
- Pange väiksem nõu väiksemale keeduväljale.
- Pange nõu otse keeduvälja keskele.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkkuumust.

15.3 Tooteteave ahjudele ja toote infoleht*

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	LKR540200W 943005315 LKR540200X 943005310
Energiatõhususe indeks	94.9
Energiatõhususe klass	A
Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	0,84 kWh/tsükliks
Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis	0,75 kWh/tsükliks
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	57 l

Ahju tüüp	Eraldiseisva pliidi sees olev küpsetusahi	
Mass	LKR540200W	42.0 kg
	LKR540200X	42.0 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.

15.4 Ahi – energia kokkuhoid



Seadmel on funktsioonid, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

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

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage ahju enne küpsetamist.

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

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

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

Muude toitade soojendamiseks kasutage jääkkuumust.


Toidu soojashoidmine


Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

Niisutusega küpsetus

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

16. JÄÄTMEKÄITLUS

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

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

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	30
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	33
3. INSTALACJA.....	36
4. OPIS URZĄDZENIA.....	38
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	39
6. PŁYTA GRZEJNA – CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	39
7. PŁYTA GRZEJNA – WSKAZÓWKI I PORADY.....	40
8. PŁYTA GRZEJNA – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	42
9. PIEKARNIK – CODZIENNA EKSPLOATACJA	42
10. PIEKARNIK – FUNKCJE ZEGARA.....	44
11. PIEKARNIK – KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	45
12. PIEKARNIK – WSKAZÓWKI I PORADY.....	45
13. PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	52
14. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	54
15. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	56

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. Użytkując 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



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

www.registerelectrolux.com



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


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 8. roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z tego urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie pozwalać dzieciom i zwierzętom 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 sztućce 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!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

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

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

2.3 Sposób używania



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń i oparzeniem. Zagrożenie porażeniem prądem.

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



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i wybuchem

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcz i olej mogą uwalniać łatwopalne opary. Nie zbliżać

plamienia ani rozgrzanych przedmiotów do tłuszczu i oleju podczas gotowania.

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



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej na urządzeniu ani bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.
- Należy uważać, aby nie dopuścić do upadku 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 zastosowań kuchennych. Nie wolno urządzenia stosować do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczenia.

2.4 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji wyłączyć urządzenie.
Wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Pozostałości tłuszczu lub potraw w urządzeniu mogą stać się przyczyną pożaru.
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- 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.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- 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

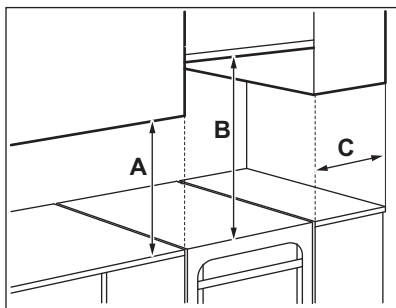


OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

3.1 Miejsce instalacji urządzenia

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

Minimalne odległości montażowe są podane w tabeli.



Minimalne odległości

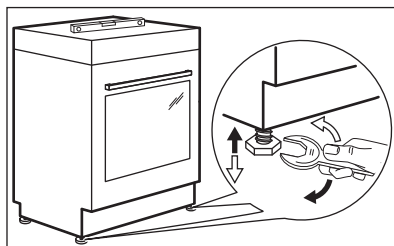
Wymiar	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Dane techniczne

Napięcie	230 V
Częstotliwość	50 - 60 Hz
Klasa urządzenia	1

Wymiary	mm
Wysokość	858
Szerokość	500
Głębokość	600

3.3 Poziomowanie urządzenia



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

3.4 Zabezpieczenie przed przechyleniem

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



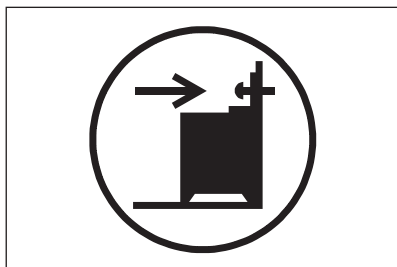
UWAGA!
Upewnić się, że zabezpieczenie przed przechyleniem jest ustawione na odpowiedniej wysokości.



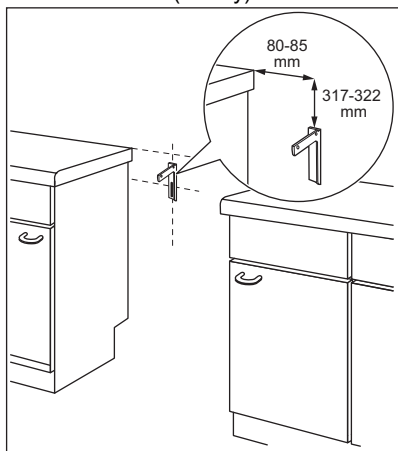
Upewnić się, że powierzchnia za urządzeniem jest gładka.

Należy zamontować zabezpieczenie przed przechyleniem. W przeciwnym razie urządzenie może przechylić się.

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



1. Zamontować zabezpieczenie przed przechyleniem 317 - 322 mm od górnej powierzchni urządzenia i 80-85 mm od bocznej krawędzi urządzenia w okrągłym otworze wspornika. Przykręcić je do mocnego materiału lub użyć odpowiedniego wzmocnienia (ściany).



2. Otwór znajduje się po lewej stronie z tyłu urządzenia. Unieść przednią część urządzenia i postawić je na środku przestrzeni między szafkami. Jeśli przestrzeń między szafkami jest większa niż szerokość urządzenia, należy dokonać regulacji bocznego

wymiary w celu wyśrodkowania urządzenia.



W przypadku zmiany wymiaru kuchni, należy prawidłowo wyrównać urządzenie.



UWAGA!

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

3.5 Instalacja elektryczna



OSTRZEŻENIE!

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

Urządzenia nie wyposażono we wtyczkę ani w przewód zasilający.



OSTRZEŻENIE!

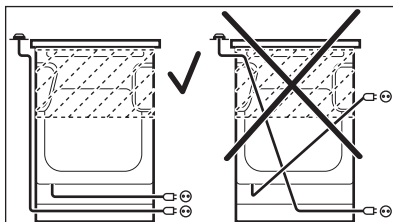
Przed podłączeniem przewodu zasilającego do zacisków należy zmierzyć napięcie między fazami w domowej instalacji elektrycznej. Następnie należy zapoznać się z tabliczką znamionową z tyłu urządzenia, aby użyć odpowiedniej instalacji elektrycznej. Ta kolejność zapobiega błędom instalacji i uszkodzeniu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

Odpowiednie rodzaje przewodów stosowane dla różnych faz:

Faza	Min. przekrój przewodu izolowanego
1	3x6,0 mm ²
3 z przewodem zerowym	5x1,5 mm ²

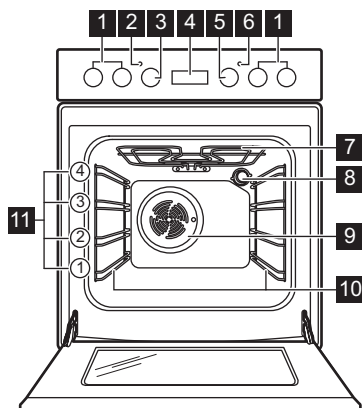
**OSTRZEŻENIE!**

Przewód zasilający nie może dotykać części urządzenia zaziemnionej na ilustracji.



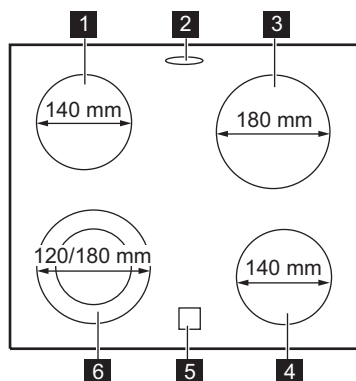
4. OPIS URZĄDZENIA

4.1 Ogólne informacje



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

4.2 Układ powierzchni gotowania



- 1 Pole grzejne 1200 W
- 2 Wylot pary – liczba i położenie zależą od modelu
- 3 Pole grzejne 1800 W
- 4 Pole grzejne 1200 W
- 5 Wskaźnik ciepła resztkowego
- 6 Pole grzejne 700/1700 W

4.3 Wyposażenie

- Ruszt

Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.

- **Blacha do pieczenia ciasta**

- Do pieczenia ciast i ciastek.
- **Opcjonalne prowadnice teleskopowe**
Do umieszczania rusztów i blach do ciasta. Można zakupić je oddzielnie.

- **Szuflada do przechowywania**
Szuflada znajduje się poniżej komory piekarnika.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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 wyjmowane prowadnice 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 Wstępne nagrzewanie

Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.

1. Włączyć funkcję  Ustawić maksymalną temperaturę.
2. Pozostawić włączony piekarnik na 1 godzinę.
3. Wybrać funkcję  Ustawić maksymalną temperaturę. Maksymalna temperatura dla tej funkcji wynosi 210°C.
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.

6.1 Opis pól grzejnych

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

6.2 Moc grzania

Symbol	Funkcja
0	Położenie wyłączenia
	Podwójna strefa

Symbole	Funkcja
	Podtrzymywanie temp.
1 - 9	Ustawienia mocy grzania



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

Obrócić pokrętkę wybranego pola grzejnego w położenieżądanego ustawienia mocy grzania.

Włączy się wskaźnik płyty grzejnej. Aby zakończyć proces gotowania, należy obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.

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

6.3 Korzystanie ze standardowego pola grzejnego

Aby skorzystać ze standardowego pola grzejnego, należy obrócić odpowiednie pokrętkę w następujące położenie: 1-9.




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



Przy ustawieniu mocy grzania 8 lub 9 pole grzejne działa z maksymalną mocą.

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

Wielkość pola grzejnego można dopasować do rozmiaru naczynia.

1. W przypadku wyboru mocy grzania w zakresie od 1 do 9, działa tylko środkowa część pola grzejnego.
2. Aby włączyć rozszerzenie pola grzejnego, należy obrócić pokrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara poza wartość 9 – na .
3. Następnie obrócić pokrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na żądane ustawienie mocy grzania (1-9). Spowoduje to, że środkowa część i rozszerzenie pola grzejnego będą działać jednocześnie.

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

6.5 Wskaźnik ciepła resztkowego



OSTRZEŻENIE!

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

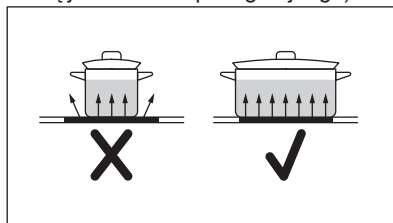
- **zalecane:** aluminium, miedź
- **niezalecane:** stal nierdzewna, żeliwo, szkło

i 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.

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

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

Aby oszczędzać energię i zapewnić prawidłowe działanie płyty grzejnej, dno naczynia musi mieć odpowiednią średnicę minimalną (co najmniej taką samą jak średnica pola grzejnego).



7.2 Przykłady zastosowania w gotowaniu

i 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.

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
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.
- Użyć specjalnego skrobaka do szkła.

8.2 Czyszczenie płyty grzejnej

- **Wyjąć natychmiast:** stopiony plastik, folię, cukier oraz zabrudzenia z

potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia uszkodzą płytę grzejną. Uważać, aby się nie oparzyć. Użyć specjalnego skrobaka, przykładając go pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwać po niej ostrzem.

- **Wyjąć, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** ślady osadu kamienia i wody, plamy tłuszczu, metaliczne odbarwienia. Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką szmatką.
- **Usunąć błyszczące metaliczne odbarwienia:** użyć mieszaniny proszku do pieczenia i soku z cytryny lub octu.

9. PIEKARNIK – CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Włączanie i wyłączenie piekarnika

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika w celu wybrania żądanej funkcji.
2. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby wybrać temperaturę.

Kontrolka włącza się, gdy piekarnik pracuje.








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

spowodować niebezpieczne przegrzanie urządzenia. Aby temu zapobiec, piekarnik wyposażono w termostat bezpieczeństwa, który w razie potrzeby wyłącza zasilanie. Po obniżeniu temperatury piekarnik automatycznie włączy się ponownie.

9.2 Termostat bezpieczeństwa

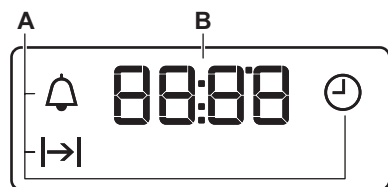
Nieprawidłowe działanie piekarnika lub uszkodzone podzespoły mogą

9.3 Funkcje piekarnika

Symbol	Funkcje piekarnika	Zastosowanie
	Położenie wyłączenia	Piekarnik jest wyłączony.
	Górna/dolna grzałka	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.
	Grzałka dolna	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
	Pieczenie parowe	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Wskazówki dotyczące pieczenia znajdują się w rozdziale „Wskazówki i porady” Pieczenie parowe. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Wydajność energetyczna”, Oszczędzanie energii. Funkcji tej użyto do zapewnienia zgodności z klasą energetyczną urządzenia zgodnie z normą EN 60350-1.
	Grillowanie	Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba. Maksymalna temperatura dla tej funkcji wynosi 210°C.
	Termoobieg	Do równoczesnego pieczenia na maksymalnie dwóch poziomach oraz do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.
	Rozmrażanie	Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.

10. PIEKARNIK – FUNKCJE ZEGARA

10.1 Wyświetlacz



- A. Funkcje zegara
- B. Wyłącznik czasowy

10.2 Przyciski

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

10.3 Tabela funkcji zegara

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

10.4 Ustawianie funkcji CZAS


1. Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę piekarnika.
 2. Nacisnąć ⌚, aż ⌚ zacznie migać.
 3. Nacisnąć + lub —, aby ustawić funkcję CZAS.
- Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie ⌚.
4. Gdy upłynie czas pieczenia, będzie migać ⌚ i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
 5. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

6. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika i pokrętkę regulacji temperatury w położenie wyłączenia.


10.5 Ustawianie MINUTNIKA

1. Nacisnąć ⌚, aż 🔔 zacznie migać.
 2. Nacisnąć + lub —, aby ustawić żądany czas.
- Minutnik uruchomi się automatycznie po 5 sekundach.
3. Gdy upłynie ustawiony czas, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

4. Ustawić pokrętkę funkcji piekarnika i pokrętkę temperatury w położeniu wyłączenia.

2. Naciśnąć i przytrzymać przycisk . Funkcja zegara wyłączy się po kilku sekundach.

10.6 Anulowanie funkcji zegara

1. Naciśnąć kilkakrotnie , aż zacznie migać wskaźnik żądanej funkcji.

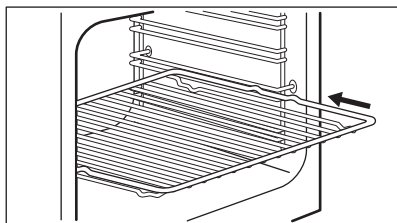
11. PIEKARNIK – KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Wkładanie akcesoriów

Ruszt:

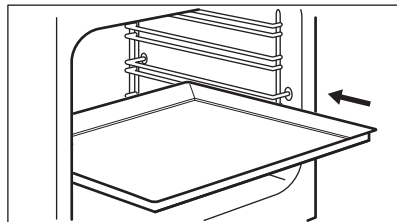


Umieścić ruszt między prowadnicami.

Blacha:



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



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

12. 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.

12.1 Informacje ogólne

Urządzenie ma cztery poziomy piekarnika. Poziomy umieszczenia potraw liczy się od dołu.

Urządzenie wyposażono w specjalny układ obiegu powietrza oraz stałą recyrkulacji pary. System ten, dzięki obecności pary, umożliwia przygotowanie delikatnych potraw z chrupiącą skorupką. Zmniejsza on do minimum czas pieczenia i zużycie energii.

Wewnątrz urządzenia lub na szklanych drzwiach może skraplać się wilgoć. Jest to normalne zjawisko. Otwierając drzwi podczas pieczenia, należy zawsze odsunąć się od urządzenia. Aby ograniczyć zjawisko skraplania pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia.

Wycierać nadmiar wilgoci po każdym użyciu urządzenia.

Podczas pieczenia nie należy kłaść przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia ani zakrywać jego elementów folią aluminiową. Może to wpłynąć na efekty pieczenia i spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.

12.2 Pieczenie ciast

Do pierwszego pieczenia ustawić niższą temperaturę.

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.

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

12.6 Górna/dolna grzałka

Potrawa	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom umieszczenia potraw	Aksesoria
Cienkie ciasto ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	blacha do pieczenia ciasta
Ciasto drożdżowe z jabłkami	2000	170 - 190	40 - 50	3	blacha do pieczenia ciasta
Ciasto głębokie	1500	160 - 170	45 - 55 ²⁾	2	blacha do pieczenia ciasta

12.3 Pieczenie ciast

Drzwi piekarnika nie należy otwierać przed upływem co najmniej 3/4 ustawionego czasu pieczenia.

Jeśli wykorzystywane są dwie blachy do pieczenia jednocześnie należy pozostawić jeden pusty poziom między nimi.

12.4 Pieczenie mięsa i ryb

Po upieczeniu mięsa należy odczekać około 15 minut przed jego pokrojeniem, aby nie wyciekły soki.

Aby uniknąć nadmiaru dymu w piekarniku podczas pieczenia, należy do głębokiej blachy wlać nieco wody. Aby zapobiec gromadzeniu się dymu, należy dolewać wodę za każdym razem, gdy wyparuje.

12.5 Czasy pieczenia

Czasy pieczenia zależą od rodzaju potrawy, jej konsystencji oraz ilości.

W początkowym okresie należy kontrolować wyniki pieczenia. Pozwoli to odnaleźć najlepsze ustawienia (mocy grzania, czasu pieczenia itp.) dla posiadanych naczyń, przepisów i ilości potraw pieczonych przy użyciu omawianego urządzenia.

Potrawa	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom umieszczenia potraw	Akcesoria
Cały kurczak	1350	200 - 220	60 - 70	2	ruszt
				1	blacha do pieczenia ciasta
Kurczak, półka	1300	190 - 210	35 + 30	3	ruszt
				1	blacha do pieczenia ciasta
Kotlety wieprzowe	600	190 - 210	30 - 35	3	ruszt
				1	blacha do pieczenia ciasta
Placek chlebowy ¹⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	blacha do pieczenia ciasta
Nadziewane ciasto drożdżowe ¹⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	blacha do pieczenia ciasta
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	blacha do pieczenia ciasta
Sernik	2600	170 - 190	60 - 70	2	blacha do pieczenia ciasta
Tarta jabłkowa szwajcarska ¹⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	blacha do pieczenia ciasta
Keks ¹⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ³⁾	2	blacha do pieczenia ciasta
Quiche Lorraine ¹⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 okrągła blacha (średnica: 26 cm)
Chleb wiejski ⁴⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 blachy do pieczenia (długość: 20 cm)
Rumuński biszkopt ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 blachy do pieczenia (długość: 25 cm) na tej samej pozycji
Rumuński biszkopt – tradycyjny	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 blachy do pieczenia (długość: 25 cm) na tej samej pozycji

Potrawa	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom umieszczenia potraw	Akcesoria
Drożdżówki ¹⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	blacha do pieczenia ciasta
Rolada szwajcarska ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	blacha do pieczenia ciasta
Beza	400	100 - 120	40 - 50	2	blacha do pieczenia ciasta
Ciasto z kruszonką ¹⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	blacha do pieczenia ciasta
Ciasto maślane ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	blacha do pieczenia ciasta

1) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

2) Po wyłączeniu urządzenia pozostawić ciasto w piekarniku na 7 minut.

3) Po wyłączeniu urządzenia pozostawić ciasto w piekarniku na 10 minut.

4) Ustawić temperaturę na 250°C i nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

12.7 Termoobieg

Potrawa	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom umieszczenia potraw	Akcesoria
Cienkie ciasto ¹⁾	1000	155	35	2	blacha do pieczenia
Cienkie ciasto ¹⁾	1000 + 1000	145	50	1 + 3	blacha do pieczenia
Ciasto drożdżowe z jabłkami ¹⁾	2000	170 - 180	40 - 50	3	blacha do pieczenia
Ciasto głębokie	1200	150 - 160	40 - 50 ²⁾	3	blacha do pieczenia
Cały kurczak	1400	200	50	2	ruszt
				1	blacha do pieczenia
Kotlety wieprzowe	600	180 - 200	30 - 40	2	ruszt
				1	blacha do pieczenia

Potrawa	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom umieszczenia potraw	Akcesoria
Placek chlebowy ¹⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	blacha do pieczenia
Nadziwany placek drożdżowy	1200	160 - 170	20 - 30	3	blacha do pieczenia
Sernik	2600	150 - 170	60 - 70	2	blacha do pieczenia
Tarta jabłkowa szwajcarska ¹⁾	1900	180 - 200	50 - 40	3	blacha do pieczenia
Keks ¹⁾	2400	150 - 170	50 - 60 ³⁾	3	blacha do pieczenia
Quiche Lorraine ¹⁾	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 okrągła blacha (średnica: 26 cm)
Chleb wiejski ⁴⁾	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	blacha do pieczenia
Rumuński biszkopt ¹⁾	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 blachy do pieczenia (długość: 25 cm) na tej samej pozycji
Rumuński biszkopt – tradycyjny	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 blachy do pieczenia (długość: 25 cm) na tej samej pozycji
Drożdżówki ¹⁾	800	190	15	3	blacha do pieczenia
Drożdżówki ¹⁾	800 + 800	200	15	1 + 3	blacha do pieczenia
Rolada szwajcarska ¹⁾	500	150 - 170	10 - 15	3	blacha do pieczenia
Beza	400	100 - 120	50 - 60	2	blacha do pieczenia
Beza	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	blacha do pieczenia

Potrawa	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom umieszczenia potraw	Akcesoria
Ciasto z kruszonką ¹⁾	1500	170 - 180	20 - 30	2	blacha do pieczenia
Biszkopt ¹⁾	600	150 - 170	20 - 30	2	blacha do pieczenia
Ciasto maślane ¹⁾	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	blacha do pieczenia

1) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

2) Po wyłączeniu urządzenia pozostawić ciasto w piekarniku na 7 minut.

3) Po wyłączeniu urządzenia pozostawić ciasto w piekarniku na 10 minut.

4) Ustawić temperaturę 230°C i nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

12.8 Pieczenie parowe

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
Chleb i pizza				
Drożdżówki	190	25 - 30	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Bułki	200	40 - 45	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Mrożona pizza 350 g	190	25 - 35	2	ruszt
Ciastka na blasze do pieczenia				
Rolada biszkoptowa	180	20 - 30	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Brownie	180	35 - 45	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Ciasta w foremce				
Suflet	210	35 - 45	2	sześć ceramicznych kokilek na ruszcie
Biszkoptowy spód tarty	180	25 - 35	2	forma do tarty na ruszcie
Biszkopt	150	35 - 45	2	foremka do ciasta na ruszcie
Ryby				

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
Ryby w woreczkach 300 g	180	25 - 35	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Cała ryba 200 g	180	25 - 35	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Filet rybny 300 g	180	30 - 40	2	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie
Mięso				
Mięso w woreczku 250 g	200	35 - 45	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Szaszłyki mięsne 500 g	200	30 - 40	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Małe wypieki				
Ciasteczka	170	25 - 35	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Makaroniki	170	40 - 50	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Babeczki	180	30 - 40	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Chrupkie pieczywo	160	25 - 35	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Ciasteczka kruche	140	25 - 35	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Tartaletki	170	20 - 30	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Wegetariańskie				
Mieszanka warzywna w woreczku 400 g	200	20 - 30	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Omlet	200	30 - 40	2	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie
Warzywa na blasze 700 g	190	25 - 35	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha

12.9 Informacja dla instytucji wykonujących testy

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

1) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 5 minut

2) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

13. PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

Wyczyścić przód piekarnika miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z

dotądkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.

Do czyszczenia powierzchni metalowych należy stosować łagodny środek czyszczący.

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

Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Używać miękkiej szmatki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem środka czyszczącego. Nie myć akcesoriów w zmywarce.

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

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

13.2 Piekarniki wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium

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

Nie należy używać myjek stalowych, kwasów ani produktów ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię piekarnika. Panel sterowania piekarnika należy czyścić stosując się do tych samych zaleceń.

13.3 Wyjmowanie przewodnic blach

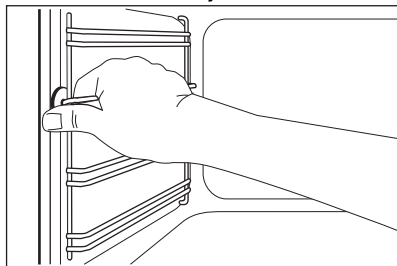
Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć prowadnice blach.



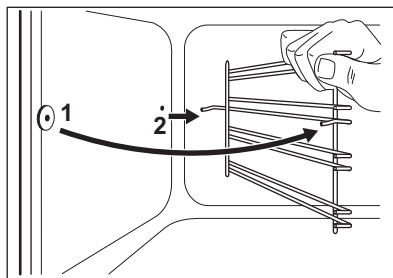
UWAGA!

Podczas wyjmowania przewodnic blach należy zachować ostrożność.

1. Odciągnąć przednią część przewodnic blach od bocznej ścianki.



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



Zamontować akcesoria w odwrotnej kolejności.

13.4 Wyjmowanie i montaż szyb piekarnika

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



OSTRZEŻENIE!

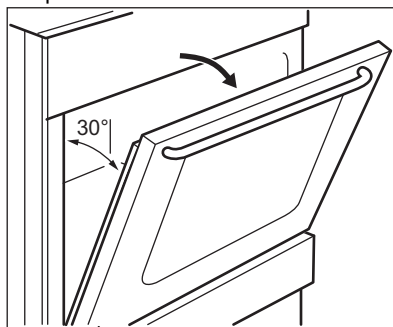
Podczas czyszczenia drzwi piekarnika powinny być lekko uchylone. Całkowicie otwarte drzwi mogą się przypadkowo zamknąć, powodując możliwe uszkodzenia.



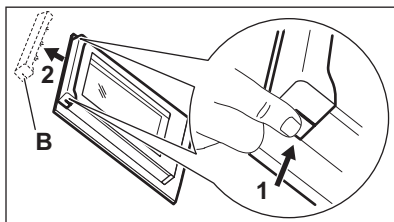
OSTRZEŻENIE!

Nie używać urządzenia bez szyb.

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



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



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



OSTRZEŻENIE!

Podczas wyjmowania szyb drzwi piekarnika mogą się zamykać.

4. Przytrzymując szyby drzwi przy górnej krawędzi, po kolei wyciągnąć je do góry.
5. Umyć szybę wodą z płynem do naczyń. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha.

Po umyciu najpierw włożyć szyby, a następnie zamontować drzwi piekarnika. Wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą.



UWAGA!

Upewnić się, że wewnętrzna szyba została osadzona prawidłowo.

13.5 Wymaganie szuflady



OSTRZEŻENIE!

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

14. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

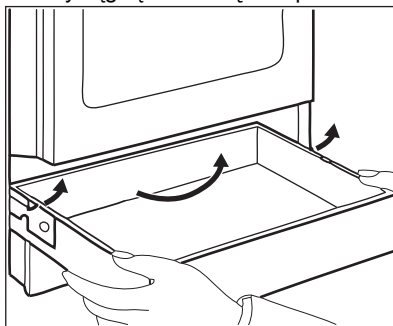


OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Szufladę pod piekarnikiem można wyjąć w celu wyczyszczenia.

1. Wyciągnąć szufladę do oporu.



2. Powoli unieść szufladę.
3. Całkowicie wyciągnąć szufladę. Aby włożyć szufladę, należy wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

13.6 Wymiana oświetlenia



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem. Żarówka może być gorąca.

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

Tyłne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie temperatury do 300°C.
4. Zamontować klosz.

14.1 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.
	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie można uruchomić płyty grzejnej lub sterować nią.	Zadziałał bezpiecznik.	Ponownie uruchomić płytę grzejną i w ciągu maksymalnie 10 sekund ustawić moc grzania.
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.
	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia.
	Nie ustawiono aktualnego czasu.	Ustawić aktualny czas.
Nie działa oświetlenie.	Żarówka jest przepalona.	Wymienić żarówkę.
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.
Potrawy pieką się za długo lub za szybko.	Temperatura jest za niska lub za wysoka.	Dostosować ustawienie temperatury. Postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji obsługi.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „12.00”.	Wystąpiła przerwa w zasilaniu.	Ponownie ustawić zegar.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować. Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „400” i rozlega się sygnał dźwiękowy.	Piekarnik podłączono nieprawidłowo do źródła zasilania.	Sprawdzić, czy piekarnik prawidłowo podłączono do zasilania (patrz schemat połączeń, jeśli jest dostępny).

14.2 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.

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

15. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

15.1 Informacje o płycie grzejnej zgodnie z normą UE 66/2014

Dane identyfikacyjne modelu	LKR540200W LKR540200X	
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna w kuchence wolnostojącej	
Liczba pól grzejnych	4	
Technologia grzania	Promiennikowe pole grzejne	
Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Lewe tylne	14,0 cm
	Prawe tylne	18,0 cm
	Prawe przednie	14,0 cm
	Lewe przednie	18,0 cm
Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Lewe tylne	181,8 Wh/kg
	Prawe tylne	182,1 Wh/kg
	Prawe przednie	181,8 Wh/kg
	Lewe przednie	190,1 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)	184,0 Wh/kg	

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

15.2 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 roztopienia składników.

15.3 Informacje o produkcie dotyczące piekarników oraz karta produktu*

Nazwa dostawcy	Electrolux
Oznaczenie modelu	LKR540200W 943005315 LKR540200X 943005310
Wskaźnik efektywności energetycznej	94.9
Klasa efektywności energetycznej	A
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	0,84 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	0,75 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródła ciepła	Zasilanie elektryczne
Pojemność	57 l
Typ piekarnika	Piekarnik w kuchence wolnostojącej
Masa	LKR540200W 42.0 kg
	LKR540200X 42.0 kg

* Dla Unii Europejskiej zgodnie z rozporządzeniami UE 65/2014 i 66/2014.
Dla 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.

15.4 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 prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

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.

Ciepło resztkowe

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

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.


Podtrzymywanie temperatury potraw


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

Pieczenie parowe

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Dodatkowe informacje znajdują się w rozdziale „Piekarnik – codzienna eksploatacja”, Funkcje piekarnika.

16. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz

ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

www.electrolux.com/shop



867354974-A-062021

