

Uputstvo za upotrebu

ELECTROLUX električni šporet LKR500001W

 **Electrolux**



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

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

<https://tehnoteka.rs/p/electrolux-elektricni-sporet-lkr500001w-akcija-cena/>

LKR500001W



ET Pliit
SR Штедњак

Kasutusjuhend 2
Упутство за употребу 25



SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	5
3. PAIGALDAMINE.....	8
4. TOOTE KIRJELDUS.....	10
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	11
6. PLIIT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	11
7. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	12
8. PLIIT – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	12
9. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	13
10. AHI – KELLA FUNKTSIOONID.....	14
11. AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE.....	14
12. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	15
13. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	20
14. VEAOTSING.....	22
15. ENERGIATÕHUSUS.....	23
16. JÄÄTMEKÄITLUS.....	24

MÖTLEME 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, PNC, seerianumber.

Teave on toodud andmeplaadil.

 Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

 Üldine teave ja vihjed

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

1. ⚠ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärist kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Tuleb jälgida, et lapsed seadmega ei mängiks.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormusi.

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

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

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine



HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Köögimööbli ja niši mõõtmed peavad olema sobivad.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Mõned seadme osad on voolupinge all. Katke seade mööbliga, et vältida ohtlike osade vastu minemist.
- Seadme küljed peavad jääma vastu teiste sama kõrgusega seadmete või kappide külgi.
- Ärge paigutage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad tulised anumad ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.

- Paigaldage seadme alla stabiilne alus, et see ei saaks ümber minna. Vt jaotist "Paigaldamine".

2.2 Elektriühendus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriõhutatud pistikupesaga.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Enne toitejuhtme pistikusse sisestamist sulgege korralikult seadme uks.

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse ja põletuse oht. Elektrilöögi oht.

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.



HOIATUS!

Plahvatuse või tulekahju oht!

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



HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
 - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit seadmele ega otse ahju põhjale.
 - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.

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

2.4 Hooldus ja puhastus



HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

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

abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.

- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
- Katalüütilise emaili (kui see on olemas) puhastamisel ärge kasutage mingeid pesuaineid.

2.5 Sisevalgustus



HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

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

2.6 Hooldus

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

2.7 Kõrvaldamine



HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoht!

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

3. PAIGALDAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

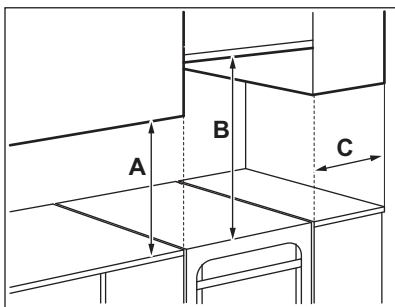
3.1 Seadme asukoht



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

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

Minimaalsete paigalduskauguste kohta leiate teavet tabelist.



Minimaalsed vahekaugused

Mõõdud	mm
A	400
B	650
C	150

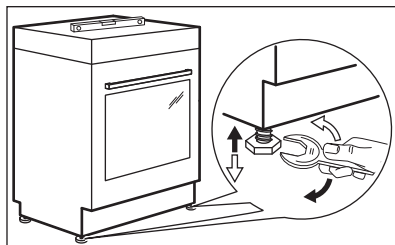
3.2 Tehnilised andmed

Pinge	230 V
Sagedus	50 - 60 Hz
Seadme klass	1

Mõõdud	mm
Kõrgus	858

Mõõdud	mm
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!

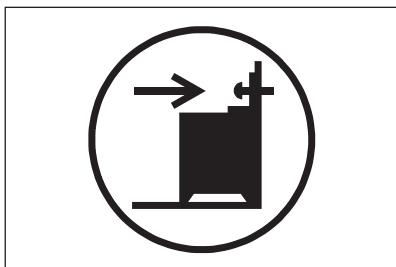
Veenduge, et kaldumisvastane kaitse on paigaldatud õigele kõrgusele.



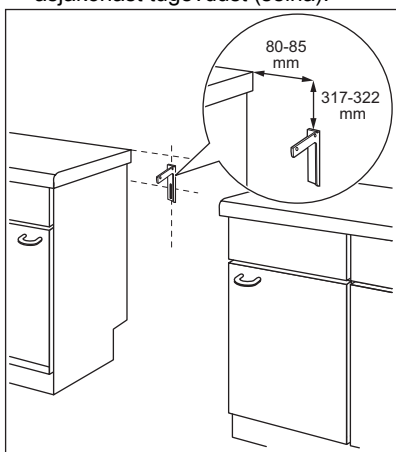
Veenduge, et seadme taga olev pind on sile.

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.



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



ETTEVAATUST!

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

3.5 Elektriinstallatsioon



HOIATUS!

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

Seadmega ei kaasne toitepistikut ega toitekaablit.



HOIATUS!

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

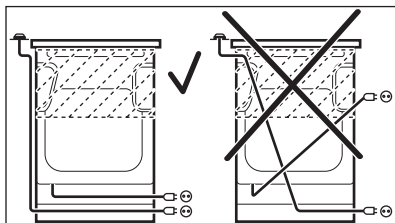
Soovitavad kaablitüübid erinevate faaside jaoks:

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



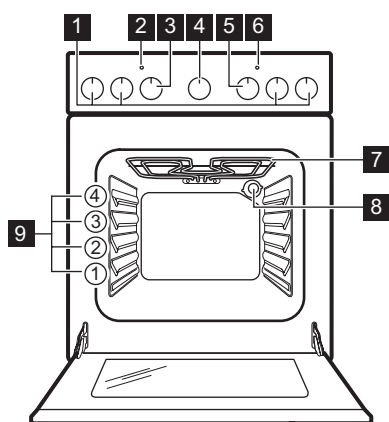
HOIATUS!

Toitekaabel ei tohi kokku puutuda joonisel välja toodud seadme osaga.



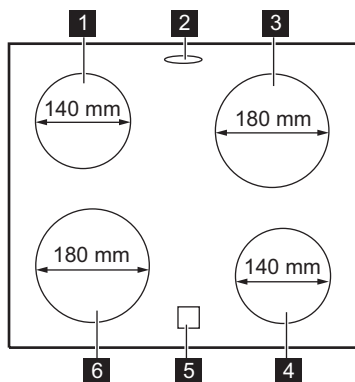
4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Ülevaade



- 1 Pliidi nupud
- 2 Temperatuuri indikaator / sümbol
- 3 Temperatuuri nupp
- 4 Minutilugeja nupp
- 5 Ahju funktsioonide juhtnupp
- 6 Pliidi tuli / sümbol / indikaator
- 7 Kütteelement
- 8 Lamp
- 9 Ahjuriili tasandid

4.2 Keeduala paigutus



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

4.3 Tarvikud

- Traatrest

Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.

- Ahjuplaat

- Kookidele ja küpsistele.
- **Hoiusahtel**

Hoiusahtel asub ahjuõõnsuse all.

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Esimene puhastamine

Eemalda ahjust kõik tarvikud.



Vt jaotist "Puhastus ja hooldus".

Puhastage ahju ja tarvikuid enne esimest kasutamist.

Pange kõik tarvikud oma kohale tagasi.

5.2 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. 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	Funktsioonid
0	Väljas-asend
1 - 6	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 Jääkkuumuse indikaator



HOIATUS!

Niikaua kui indikaator on sees, kaasneb jääkkuumusega põletusohu.

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

Indikaatorid võivad sisse lülituda ka:

- külgnevatel keeduväljadel, isegi juhul, kui te neid parajasti ei kasuta,
- kui keedunõu pannakse külmale keeduväljale,

- kui pliit on deaktiveeritud, kuid keeduväli on endiselt kuum.

Indikaator kaob, kui keeduala on jahtunud.

7. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Keedunõud

Küpsetustulemused sõltuvad keedunõu materjalist



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



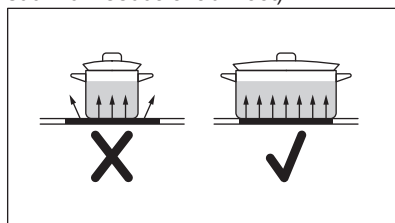
Ärge kasutage keraamilisel pliidil esiletungivate servade ega vagudega keedunõusid, nt valumalmist panne. Need võivad pliidipinda kriimustada või kraapida.



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 Küpsetusrakenduste näited

Soo- jusas- te:	Kasutamise:
1	Soojashoidmine
2	Kerge kuumutamine
3	Tasasel tulel keetmine
4	Praadimine/pruunistamine
5	Keema tõusmine
6	Keema tõusmine / kiire praadimine / põhjalik praadimine

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 mitteabrsiivse 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 funktsioon	Kasutamine
0	Väljas-asend	Ahi on väljas.
	Ahju valgusti	Valgusti sisselülitamiseks ilma küpsetusfunktsioonita.
	Tavapärase küpsetamise	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.

Sümbol	Ahju funktsioon	Kasutamine
	Traditsiooniline küpsetus	Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (vastavalt määrustele EL 65/2014 ja EL 66/2014). Testid vastavalt standardile: IEC/EN 60350-1 . Ahjuuks peaks küpsetamise ajal olema suletud, et kasutatavat funktsiooni mitte katkesta ning tagada, et ahi töötaks võimalikult suure energiatõhususega. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisetemperatuur erineda valitud temperatuurist. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Üldisi energiasäästus soovitusi vt jaotisest „Energia tõhusus“, Energia säästmine. Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Küpsetusjuhiste leidmiseks vt peatükki "Nõuandeid ja näpunäiteid", Traditsiooniline küpsetus.
	Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
	Kiirgrill	Suuremas koguses lamedate toitude grillimiseks ja leiva/saia röstimiseks.
	Kiirkuumutus	Suuremate liha- või linnulihatükkide praadimiseks ühel tasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks. Selle funktsiooni maksimaalseks lubatavaks temperatuuriks on 210 °C.
	Küpsetamine madalal t°	Õrnade, mahlaste praadide valmistamiseks.

10. AHI – KELLA FUNKTSIOONID

10.1 Minutilugeja

Kasutage seda pöördloendusaja seadistamiseks.



See funktsioon ei mõjuta seadme tööd.

1. Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
2. Keerake taimerit nuppu niikaugele kui see läheb, seejärel keerake see vajalikule ajaperioodile. Kui aeg saab täis, kõlab helisignaali.

11. AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE



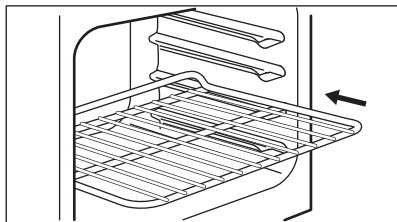
HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



Ahjuresiti tagaosa on spetsiaalse kujuga, et soodustada kuuma õhu ringlemist.

11.1 Tarvikute sisestamine

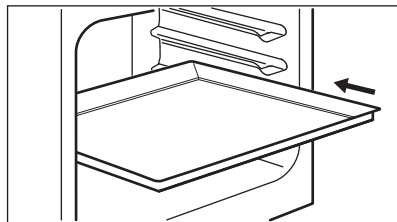
Traatrest:



Pange rest õigele riulitasandile. Veenduge, et see ei puutu vastu ahju tagaseina.

Rest:

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



Pange rest või sügav pann sobivale restitasandile. Veenduge, et see ei puutu vastu ahju tagaseina.

12. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



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

12.1 Üldine teave

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

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

Kuivatage ahjust niiskus iga kord pärast seadme kasutamist.

Küpsetades ärge pange nõusid otse ahju põhjale ega katke ahju osi fooliumiga

kinni. See võib muuta küpsetamise tulemusi ja kahjustada ahjuemaili.

12.2 Küpsetamine

Esimesel küpsetamisel kasutage madalamat temperatuuri.

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

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.

12.4 Liha ja kala küpsetamine

Et mahl lihast välja ei valgaks, 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 Küpsetamine madalal temperatuuril



Seda funktsiooni kasutades valmistage roogi alati ilma kaaneta.

Kasutage seda funktsiooni taiste õrnade liha- ja kalarooegade valmistamisel. Küpsetamine madalal temperatuuril ei sobi pajaprae ega rasvase seaprae valmistamiseks. Kasutage 125 °C väiksemate lihatükkide, nt praelõikude, valmistamiseks.

12.6 Toiduvalmistamise ajad

Toiduvalmistamise ajad sõltuvad toidu tüübist, konsistentsist ja mahust.

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

12.7 Tavapärase küpsetamine

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand	Tarvikud
Küpsetamine vormides				
Jõulukeeks	130 - 150	200 - 230	1	1 ümmargune kerge vorm (läbimõõt: 23 cm)
Marmorkeeks	160 - 180	40 - 50	1	2 kandilist kergest vormi (läbimõõt: 25 cm)
Marmorkeeks - traditsiooniline	160 - 180	40 - 50	1	2 kandilist kergest vormi (läbimõõt: 25 cm)
Keeks	160 - 180	25 - 35	1	2 ümmargust kergest vormi (läbimõõt: 20 cm)
Victoria võileib	160 - 180	25 - 35	1	2 ümmargust kergest koogivormi (diameeter: 20 cm)
Quiche lorraine	210 - 230	35 - 45	1	1 ümmargune emailitud plaat (läbimõõt: 27 cm)
Kartuligratään	190 - 210	55 - 65	2	2 kandilist klaasvormi, 24 cm x 15 cm x 5 cm
Küpsetamine küpsetusplaadil või grill-/ahjuplaadil				
Rasvane pannkook	160 - 180	40 - 50	2	küpsetusplaat või grill-/ahjuplaat
Plaadikook	150 - 170	20 - 30	3	küpsetusplaat
Pärmitaignakook õuntega, puruta	170 - 190	40 - 60	3	küpsetusplaat
Juustukook	170 - 190	45 - 65	2	küpsetusplaat

Toit	Tempe- ratuur (°C)	Aeg (min.)	Riiuli ta- sand	Tarvikud
Šveitsi õunakook	190 - 210	40 - 60	2	küpsetusplaat
Purukook	170 - 190	20 - 40	3	küpsetusplaat
Teekook	180 - 200	15 - 30	3	küpsetusplaat
Besee	110 - 130	80 - 100	3	küpsetusplaat
Rullbiskviit	150 - 170	15 - 30	2	küpsetusplaat
Pärmitainakook	160 - 180	20 - 35	3	küpsetusplaat
Kodune pitsa	200 - 220	20 - 35	2	küpsetusplaat
Leib				
Õhuke leib ¹⁾	280 - 300	10 - 15	3	küpsetusplaat
Rukkileivapäts	180 - 200	40 - 60	2	küpsetusplaat
Pärmitaignakuklid	180 - 200	10 - 20	2	küpsetusplaat
Röstimine				
Kana, terve	200 - 220	60 - 80	2	ahjures 2. tasandil ja grill-/ küpsetusplaat 1. tasandil
Kana, pool	190 - 210	35 – 40 se- kundit ühelt poolt; 15 – 20 se- kundit teiselt poolt	3	ahjures 3. tasandil ja grill-/ küpsetusplaat 2. tasandil
Sea kintsutükk	170 - 190	90 - 110	2	küpsetusplaat

¹⁾ Eelsoojendage ahju 10 minutit.

12.8 Traditsiooniline küpsetus

Toit	Tempe- ratuur (°C)	Aeg (min.)	Riivli tasand	Tarvikud
Leib ja pitsa				
Kuklid	190	20 - 30	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Külmutatud pitsa 350 g	190	30 - 40	2	ahjures
Koogid küpsetusplaadil				
Rullbiskviit	180	20 - 30	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Šokolaadikook	180	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Koogid vormis				
Suflee	200	30 - 40	2	kuus keraamilist ahjuvormi traatrestil
Biskviitaignast põhi	180	20 - 30	2	pirukavorm traatrestil
Tordipõhi	150	30 - 40	2	koogivorm traatrestil
Kala				
Kala küpsetuskotis 300 g	180	20 - 30	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Terve kala, 200 g	180	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Kalafilee, 300 g	180	30 - 40	2	pitsaplaat traatrestil
Liha				
Liha küpsetuskotis 250 g	200	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Lihavardad 500 g	200	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Väikesed küpsetised				
Küpsised	160	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Makroonid	170	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Muffinid	180	30 - 40	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand	Tarvikud
Soolaküpsised	160	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
Muretainaküpsised	140	30 - 40	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
Korvikesed	170	15 - 25	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
Taimetoitlastele				
Juurviljasegu kotis 400 g	190	30 - 40	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
Omlett	200	20 - 30	2	pitsaplaat traatrestil
Juurviljad ahjuplaadil 700 g	190	30 - 40	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat

12.9 Kiirgrill

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand	Tarvikud
Seakarbonaad	220 - 240	15 - 25 ühelt poolt; 10 - 20 teiselt poolt	3	ahjures 3. tasandil ja grill- / küpsetusplaat 2. tasandil
Pool kana	220 - 240	30 - 35 ühelt poolt; 15 - 25 teiselt poolt	3	ahjures 3. tasandil ja grill- / küpsetusplaat 2. tasandil
Seakarbonaad	220 - 240	10 - 20 ühelt poolt; 10 - 20 teiselt poolt	3	ahjures 3. tasandil ja grill- / küpsetusplaat 2. tasandil

12.10 Teave katseasutustele

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Lisatarvikud	Riuli asend	Aeg (min)
Väikesed koogid (16 tk plaadil)	Tavapärase küpsetamine	150	küpsetusplaat või grill-/ahjuplaat	3	15 - 25
Õunakook (2 vormi, Ø 20 cm, ribakattega)	Tavapärase küpsetamine	200	2 ümmargust kergest vormi	1	60 - 70
Rasvatu keeks	Tavapärase küpsetamine	170	ümmargune koogivorm ahjureskil	2	20 - 30
Taignaribad	Tavapärase küpsetamine	140	küpsetusplaat või grill-/ahjuplaat	3	15 - 25
Röstleib/-sai ¹⁾	Kiirgrill	250	traatrest	2	2 - 5
Veiselihapihv ²⁾	Kiirgrill	250	traatrest	3	15 ühelt poolt; 15 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 käsnaga. Kuivatage pehme lapiga.

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

13.3 Ahju klaaspaneelide eemaldamine ja paigaldamine

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



HOIATUS!

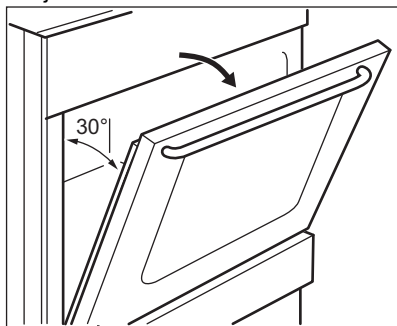
Hoidke puhastamise ajal uks kergelt lahti. Kui uks on lõpuni lahti, võib see ootamatult sulguda ja põhjustada kahjustusi.



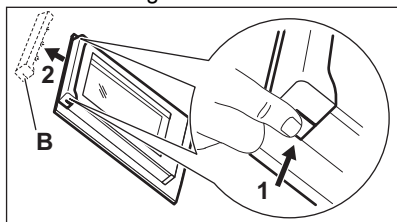
HOIATUS!

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 ukseleistu (B) ülemistest servadest kinni ja suruge sissepoole, et vabastada kinnitusnaga.



3. Eemaldamiseks tõmmake ukseleistu ettepoole.



HOIATUS!

Kui te ukspaneele välja tõstate, üritab uks sulguda.

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

Pärast puhastamist paigutage klaaspaneelid ja ahju uks tagasi kohale. Korra ülaloodud samme vastupidises järjekorras. Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem.



ETTEVAATUST!

Veenduge, et paigaldate sisemise klaaspaneeli oma kohale õigesti.

13.4 Sahtli eemaldamine

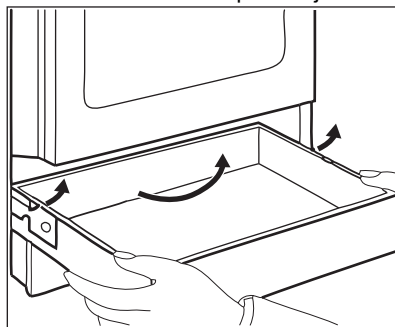


HOIATUS!

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

Puhastamise hõlbustamiseks saab ahju allosas oleva sahtli välja võtta.

1. Tõmmake sahtel lõpuni välja.



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

13.5 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.
2. Puhastage klaaskate.
3. Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga .
4. Paigaldage klaaskate.

Tagumine valgusti

1. Keerake valgusti klaaskatet selle eemaldamiseks.

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 ühendatud 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.
Jääkkuumuse indikaator ei lülitu sisse.	Keeduväli ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega.	Kui keeduväli on piisavalt kaua töötanud, et olla kuum, pöörduge teeninduskeskusesse.
Ahi ei kuumene.	Ahi on välja lülitatud.	Lülitage ahi sisse.
	Vajalikud seaded pole määratud.	Veenduge, et seadistused on õiged.
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.

14.2 Hooldusteave

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

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

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

15. ENERGIATÕHUSUS

15.1 Pliidi tooteteave kooskõlas määrusega EL 66/2014

Mudeli tunnus	LKR500001W	
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	180,3 Wh/kg
	Parem tagumine	179,4 Wh/kg
	Parem eesmine	180,3 Wh/kg
	Vasak eesmine	179,4 Wh/kg
Pliidiplaadi energiatarve (EC electric hob)	179,9 Wh/kg	
IEC/EN 60350-2 - Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – Osa 2: Pliidiplaadid – Toimivuse mõõtemetodid.		

15.2 Pliit - Energiasääst

Järgmisi nõuandeid järgides saate igapäevaselt energiat kokku hoida.

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

15.3 Tooteinfo ahjude jaoks ja toote infoleht

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	LKR500001W 943005317
Energiatõhususe indeks	94.9
Energiatõhususe klass	A
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0,75 kWh/tsükkel
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	56 l
Ahju tüüp	Ahi eraldiseisva pliidi sees
Mass	39.0 kg

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

15.4 Ahi – energia kokkuhoid



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.

Jääkkuumus

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

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.


Toidu soojashoidmine


Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

Traditsiooniline küpsetus

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

16. JÄÄTMEKÄITLUS

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

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

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

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	26
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	29
3. ИНСТАЛАЦИЈА.....	31
4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	34
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	34
6. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	35
7. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ - КОРИСНИ САВЕТИ.....	36
8. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – ОДРЖАВАЊЕ И ЧИШЋЕЊЕ.....	36
9. РЕРНА – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА	37
10. РЕРНА – ФУНКЦИЈЕ САТА.....	38
11. РЕРНА – КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	39
12. РЕРНА - КОРИСНИ САВЕТИ.....	39
13. РЕРНА – НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	44
14. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	46
15. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	47
16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	49

МИСЛИМО НА ВАС

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

Добро дошли у Electrolux.

Посетите наш сајт да:



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

www.electrolux.com/support



Региструјте производ ради боље услуге:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

КОРИСНИЧКА ПОДРШКА И СЕРВИС


Увек користите оригиналне резервне делове.

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

Подаци могу да се пронађу на плочици са техничким карактеристикама.

 Упозорење/опрез – информације о безбедности

 Опште информације и савети

 Информације о животnoj средини

Задржано право измена.

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

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

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

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

1.2 Опште мере безбедности

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

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

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

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

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Инсталирање



УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

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

2.2 Прикључивање струје



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде земљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са

одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.

- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете мрежни утикач у зидну утичницу.

2.3 Употреба



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреда и опекотина.

Ризик од струјног удара.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.

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



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и експлозије

- Масти и уље када се загреју могу да ослободе запаљива испарења. Држите пламенове или загрејане предмете даље од масти и уља када кувате са њима.
- Испарења која ослобађају веома врела уља могу да изазову спонтано сагоревање.
- Употребљено уље, које може да садржи остатке хране, може да се запали на нижој температури него уље које се користи по први пут.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отворате врата.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
 - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.

- Не стављајте алуминијумску фолију на уређај или директно на дно унутрашњости уређаја.
- Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
- Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
- Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливене колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Немојте стављати вруће посуђе за кување на командну таблу.
- Не дозволите да течност у посуђу за кување потпуно испари.
- Пазите да предмети или посуђе за кување не падну на уређај. Може се оштетити површина плоче.
- Немојте укључивати зоне за кување уколико је посуђе празно или га нема.
- Посуђе од ливеног гвожђа, алуминијума или са оштећеним дном може да направи огреботине. Увек подигните ове предмете када треба да их померате по површини за кување.

2.4 Нега и чишћење



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре одржавања, деактивирајте уређај. Ископчајте мрежни утикач из мрежне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се поломе стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Масноћа и храна која остаје у уређају може изазвати пожар.
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.

- Уређај чистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.
- Немојте чистити каталитички емајл (уколико постоји) никаквим детерџентом.

2.5 Унутрашње осветљење



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

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

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

2.6 Сервисирање

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

2.7 Одлагање



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

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

3. ИНСТАЛАЦИЈА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

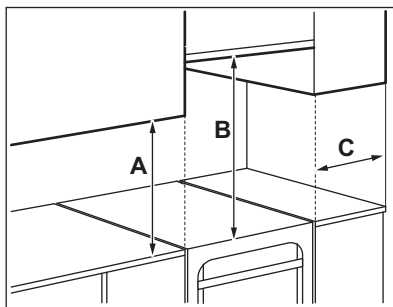
3.1 Место на којем уређај стоји



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

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

За минималне раздаљине за уклапање проверите табелу.



Минималне раздаљине

Димензије	mm
A	400
B	650

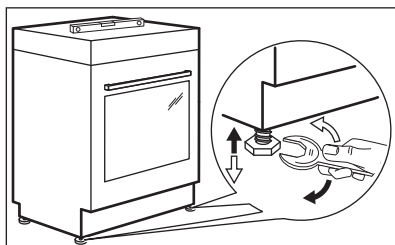
Димензије	mm
С	150

3.2 Технички подаци

Напон	230 V
Фреквенција	50 - 60 Hz
Класа уређаја	1

Димензије	mm
Висина	858
Ширина	500
Дубина	600

3.3 Нивелисање уређаја



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

3.4 Заштита од нагињања

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



ОПРЕЗ

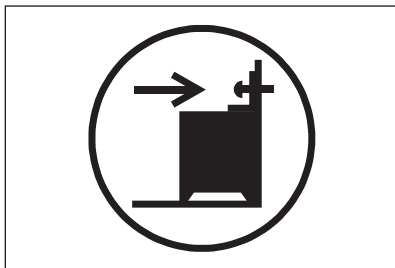
Проверите да ли сте монтирали заштиту од нагињања на правој висини.



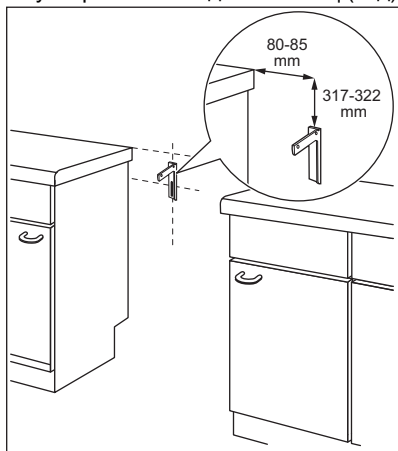
Уверите се да је површина иза уређаја глатка.

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

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



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



2. На левој страни, са задње стране уређаја, постоји отвор. Подигните предњи крај уређаја и сместите га у средину простора између

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

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

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

3.5 Електрична инсталација

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

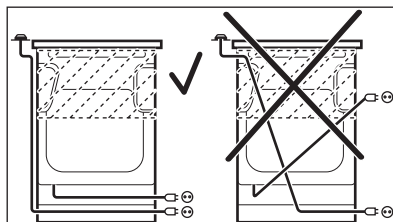
Уређај се испоручује без струјног утикача и струјног кабла.

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

Одговарајуће врсте каблова за различите фазе:

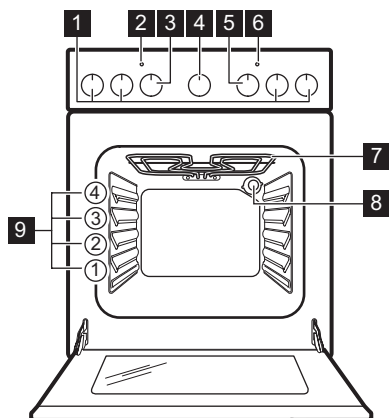
Фаза	Мин. величина кабла
1	3 x 6,0 мм ²
3 са неутралним	5 x 1,5 мм ²

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



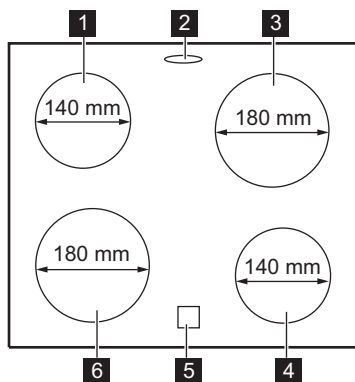
4. ОПИС ПРОИЗВОДА

4.1 Општи приказ



- 1 Командна дугмад за плочу за кување
- 2 Индикатор / симбол температуре
- 3 Командно дугме за температуру
- 4 Дугме за тајмер
- 5 Командно дугме за функције рерне
- 6 Лампица / симбол / индикатор плоче за кување
- 7 Грејни елемент
- 8 Лампица
- 9 Положаји решетке

4.2 Шема површине за кување



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

4.3 Прибор

- **Решетка полица**
За посуђе за кување, калупе за колаче, печење.
- **Плех за печење**

За колаче и кекс.

- **Фиока за одлагање**
Фиока за одлагање се налази одмах испод унутрашњости рерне.

5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



УПОЗОРЕЊЕ!
Погледајте поглавља о безбедности.


5.1 Прво чишћење


Уклоните сву додатну опрему из рерне.

Погледајте одељак „Нега и чишћење“.
Пре прве употребе очистите рерну и прибор.
Вратите прибор на првобитно место.

5.2 Претходно загревање

Претходно загрејте рерну пре прве употребе.

1. Подесите функцију . Подесите максималну температуру.
2. Оставите рерну да ради 1 сат.

3. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Максимална температура за ову функцију је 210 °С.
4. Оставите рерну да ради 15 минута.
5. Искључите рерну и оставите је да се охлади.

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

6. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Опис зона за кување

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

6.2 Подешавање степена топлоте

Симболи	Функција
0	Положај „искључено“
1 - 6	Подешавања степена топлоте



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

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

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

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

6.3 Коришћење једноставне зоне за кување

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



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



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

6.4 Индикатор преостале топлоте



УПОЗОРЕЊЕ!

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

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

Индикатор се може такође укључити:

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

Индикатор се гаси кад се зона за кување охлади.

7. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ - КОРИСНИ САВЕТИ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

7.1 Посуђе

Резултати кувања зависе од материјала од кога је израђено посуђе



Дно посуђа за кување мора да буде дебело и што је могуће равније. Осигурајте да доње површине посуда буду чисте и суве пре него што их ставите на површину плоче.



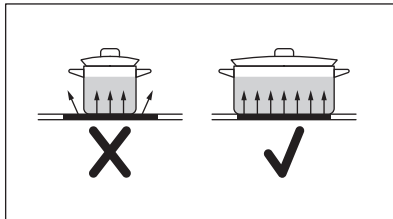
На керамичке плоче за кување не стављајте посуђе чије дно има истакнуте ивице или испупчења, нпр. тигање од ливеног гвожђа. Оне могу трајно да изгребу или зарезу површину плоче за кување.



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

Да бисте уштедели енергију и осигурали да плоча за кување ради

правилно, дно посуђа мора бити одговарајућег минималног пречника (бар једнако пречнику зоне за кување).



7.2 Примери примене за кување

Поде	Примена:
шава-	
ње	
степе-	
на то-	
пло-	
те:	
1	Одржавање топлоте
2	Лагано крчкање
3	Крчкање
4	Пржење / запецање
5	Довођење до кључања
6	Довођење до кључања / брзо пржење / пржење у дубоком уљу

8. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – ОДРЖАВАЊЕ И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

8.1 Опште информације

- Очистите плочу за кување након сваке употребе.
- Увек користите посуђе за кување са чистом доњом површином.

- Огреботине или тамне флеке на површини немају никакво дејство на рад плоче за кување.
- Користите специјално средство за чишћење погодно за површину плоче за кување.
- Користите специјални стругач за стакло.

8.2 Чишћење плоче

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

9. РЕРНА – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

9.1 Укључивање и искључивање рерне

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



Лампица се укључује када рерна ради.






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

9.2 Безбедносни термостат

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

9.3 Функције рерне

Симбол	Функција рерне	Примена
0	Положај „искључено“	Пећница је искључена.
	Лампа у рерни	За укључивање лампе без функције печења.
	Класично печење	За печење на једном положају решетке.

Симбол	Функција рерне	Примена
	Класично печење	Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима еко-дизајна (у складу са уредбама (ЕУ) 65/2014 и (ЕУ) 66/2014). Тестови у складу са: IEC/EN 60350-1 . Током печења врата рерне треба да буду затворена како функција не би била прекидана и како би се осигурало да рерна ради на највишем могућем степену енергетске ефикасности. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Снага загревања може бити умањена. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте поглавље „Енергетска ефикасност”, Уштеда енергије. Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети”, Класично печење.
	Загревање одоздо	За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране.
	Брзо гриловање	За печење гљоснатих намирница на грилу у великим количинама и тостирање хлеба.
	Брзо загревање	За печење већих комада меса или живине на једном нивоу. За спремање гратинираних јела и за запецање. Максимална температура за ову функцију износи 210°C.
	Споро печење	За припремање меког, сочног печења.

10. РЕРНА – ФУНКЦИЈЕ САТА

10.1 Тајмер

Користите је за подешавање времена за одбројавање.



Ова функција не утиче на рад уређаја.

1. Подесите функцију рерне и температуру.

2. Окрените дугме за тајмер докле год је то могуће, а затим га окрените на потребан временски период.

Када подешено време истекне, оглашава се звучни сигнал.

11. РЕРНА – КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА



УПОЗОРЕЊЕ!

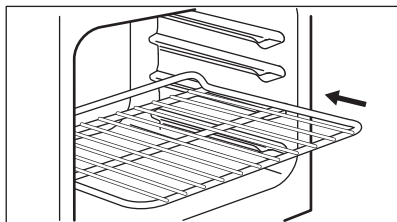
Погледајте поглавља о безбедности.

11.1 Убацивање прибора

Решетка полица:



Задњи део решетке полице је специјалног облика, што доприноси циркулацији топлоте.

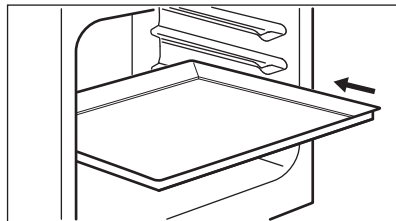


Поставите решетку на одговарајућу висину. Уверите се да не додирује задњи зид рерне.

Плех:



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



Поставите плех или дубоки тигањ на решетку. Уверите се да не додирује задњи зид рерне.

12. РЕРНА - КОРИСНИ САВЕТИ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.



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

12.1 Опште информације

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

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

Уређај треба очистити од влаге након сваке употребе.

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

12.2 Печење

За прво печење, користите нижу температуру.

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

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

12.3 Печење колача

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

12.4 Печење меса и рибе

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

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

12.5 Споро печење



Кад користите ову функцију, увек кувајте јела непоклопљена.

Користите ову функцију за припремање меких, сочних комада меса и рибе. Споро печење се не примењује када је реч о рецептима за месо у лонцу или масно прасеће печење. Користите 125 °C за мање комаде меса, рецимо одреске.

12.6 Време кувања

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

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

12.7 Класично печење

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке	Прибор
Печење у плеховима				
Божићни колач	130 - 150	200 - 230	1	1 округла лагана модла (пречник: 23 cm)
Румунска бисквит торта	160 - 180	40 - 50	1	2 квадратне лаке модле (дужина: 25 cm)
Румунска бисквит торта – традиционална	160 - 180	40 - 50	1	2 квадратне лаке модле (дужина: 25 cm)
Бисквит торта	160 - 180	25 - 35	1	2 округле лаке модле (пречник: 20 cm)
Сендвич-торта „Викторија”	160 - 180	25 - 35	1	2 округле лаке сендвич-модле (пречник: 20 cm)
Киш лорен	210 - 230	35 - 45	1	1 округла емајлирана модла (пречник: 27 cm)
Гратинирани кромпир	190 - 210	55 - 65	2	2 четвртасте јене, 24 cm x 15 cm x 5 cm
Печење у плеху за печење или плеху за гриловање/роштиљ				
Колач у модли	160 - 180	40 - 50	2	плех за печење или плех за гриловање/роштиљ

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке	Прибор
Лепиња	150 - 170	20 - 30	3	плех за печење
Колач од киселог теста са јабукама, без мрвица	170 - 190	40 - 60	3	плех за печење
Колач од сира	170 - 190	45 - 65	2	плех за печење
Швајцарски флан од јабука	190 - 210	40 - 60	2	плех за печење
Колач с мрвицама	170 - 190	20 - 40	3	плех за печење
Колач с путером	180 - 200	15 - 30	3	плех за печење
Пуслице	110 - 130	80 - 100	3	плех за печење
Швајцарски ролат	150 - 170	15 - 30	2	плех за печење
Пуњени колач од киселог теста	160 - 180	20 - 35	3	плех за печење
Домаћа пица	200 - 220	20 - 35	2	плех за печење
Хлеб				
Лепиња ¹⁾	280 - 300	10 - 15	3	плех за печење
Векна хлеба од ражаног брашна	180 - 200	40 - 60	2	плех за печење
Шведске земичке од киселог теста	180 - 200	10 - 20	2	плех за печење
Печење				
Пиле, цело	200 - 220	60 - 80	2	решетка на нивоу 2 и плех за гриловање/роштиљ на нивоу 1
Пиле, половина	190 - 210	35–40 прву страну; 15–20 другу страну	3	решетка на нивоу 3 и плех за гриловање/роштиљ на нивоу 2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке	Прибор
Свињски врат	170 - 190	90 - 110	2	плех за печење

1) Претходно загревајте перну 10 минута.

12.8 Класично печење

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке	Прибор
Хлеб и пица				
Земичке	190	20 - 30	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Замрзнута пица 350 г	190	30 - 40	2	решеткаста полица
Колачи на плеховима за печење				
Швајцарски ролат	180	20 - 30	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Брауни	180	25 - 35	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Колачи на плеховима				
Суфле	200	30 - 40	2	шест керамичких посуда на решеткастој полици
Корица за флан	180	20 - 30	2	плех за флан на решеткастој полици
Бисквит торта	150	30 - 40	2	плех за тарту на решеткастој полици
Риба				
Риба у кесицама 300 г	180	20 - 30	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Цела риба, 200 г	180	25 - 35	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Рибљи филет, 300 г	180	30 - 40	2	плех за пицу на решеткастој полици
Месо				
Месо у кесици 250 г	200	25 - 35	2	плех за печење или грил- / посуда за печење

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке	Прибор
Ражњићи од меса 500 г	200	25 - 35	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Мали печени залагаји				
Колачи	160	25 - 35	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Колачи „Макарони“	170	25 - 35	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Мафини	180	30 - 40	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Укусни крекери	160	25 - 35	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Бисквити од хрскавог теста	140	30 - 40	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Мали тартови	170	15 - 25	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Вегетаријански				
Мешано поврће у кеси 400 г	190	30 - 40	2	плех за печење или грил- / посуда за печење
Омлет	200	20 - 30	2	плех за пицу на решеткастој полици
Поврће на плеху 700 г	190	30 - 40	2	плех за печење или грил- / посуда за печење

12.9 Брзо гриловање

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке	Прибор
Свињски котлети	220 - 240	15 - 25 прву страну; 10 -20 другу страну	3	решеткаста полица на нивоу 3 и грил- / посуда за печење на нивоу 2
Пиле, половина	220 - 240	30 - 35 прву страну; 15 -25 другу страну	3	решеткаста полица на нивоу 3 и грил- / посуда за печење на нивоу 2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке	Прибор
Свињски одресци	220 - 240	10 - 20 прву страну; 10 -20 другу страну	3	решеткаста полица на нивоу 3 и грил- / посуда за печење на нивоу 2

12.10 Информације за институте за тестирање

Храна	Функција	Температура (°C)	Прибор	Ниво решетке	Време (мин)
Ситни колачи (16 по плеху)	Класично печење	150	плех за печење или плех за гриловање/роштиљ	3	15 - 25
Пита са јабукама (2 плеха, Ø 20 см, дијагонално постављено)	Класично печење	200	2 округле лангане модле	1	60 - 70
Немасна бисквит торта	Класично печење	170	модла за округли колач на решеткастој полици	2	20 - 30
Пециво у облику трачица	Класично печење	140	плех за печење или плех за гриловање/роштиљ	3	15 - 25
Тост ¹⁾	Брзо гриловање	250	решеткаста полица	2	2 - 5
Говеђи бургер ²⁾	Брзо гриловање	250	решеткаста полица	3	15 прву страну; 15 другу страну

1) Претходно загревајте рерну 5 минута.

2) Претходно загревајте рерну 10 минута.

13. РЕРНА – НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

13.1 Напомене у вези са чишћењем

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

За чишћење металних површина користите наменско средство за чишћење.

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

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

Уклоните тврдокорне мрље специјалним средством за чишћење рерне.

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

13.2 Рерне од нерђајућег челика или алуминијума

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

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

13.3 Скидање и инсталирање стаклених плоча рерне

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



УПОЗОРЕЊЕ!

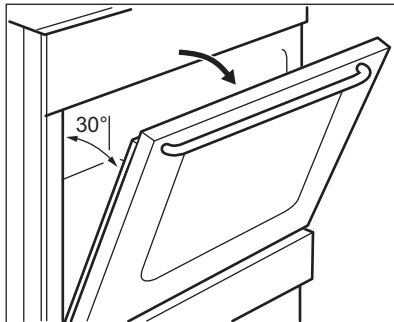
Нека врата рерне буду мало отворена током процеса чишћења. Када их потпуно отворите, могу се случајно затворити, узрокујући потенцијално оштећење.



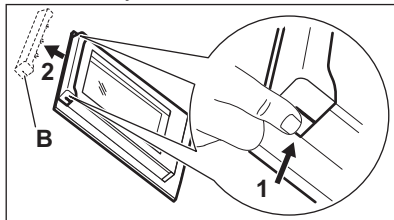
УПОЗОРЕЊЕ!

Немојте да користите уређај без стаклених плоча.

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



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



3. Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.



УПОЗОРЕЊЕ!

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

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

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



ОПРЕЗ

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

13.4 Вађење фиоке

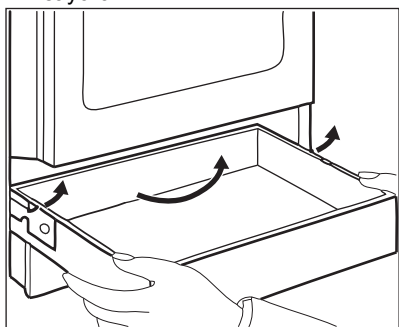


УПОЗОРЕЊЕ!

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

Фиока испод пећнице може да се скине ради чишћења.

1. Извуците фиоку све док се не заустави.



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

13.5 Замена лампице



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од стручног удара. Лампица може бити врућа.

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

Задња сијалица

1. Окрените стаклени поклопац сијалице како бисте га скинули.
2. Очистите стаклени поклопац.
3. Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на топлоту до 300 °С.
4. Поставите стаклени поклопац.

14. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

14.1 Шта учинити ако...

Проблем	Могући узрок	Решење
Не можете да укључите уређај.	Уређај није укључен у струју или није правилно прикључен.	Проверите да ли је уређај правилно укључен у струју.
	Осигурач је прегорео.	Проверите да осигурач није узрок квара. Уколико осигурач непрекидно прегорева, обратите се квалификованом, овлашћеном електричару.

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

14.2 Подаци о сервисирању

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

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким

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

Препоручујемо вам да овде запишете податке:

Модел (MOD.)

Број производа (PNC)

Серијски број (S.N.)

15. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

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

Идентификација модела LKR500001W

Врста плоче за кување	Плоча за кување унутар самостојећег шпорета	
Број зона за кување	4	
Технологија загревања	Грејач са зрачењем	
Пречник кружних зона за кување (Ø)	Задња лева	14,0 cm
	Задња десна	18,0 cm
	Предња десна	14,0 cm
	Предња лева	18,0 cm
Потрошња енергије по зони за кување (EC electric cooking)	Задња лева	180,3 Wh/kg
	Задња десна	179,4 Wh/kg
	Предња десна	180,3 Wh/kg
	Предња лева	179,4 Wh/kg
Потрошња енергије плоче за кување (EC electric hob)	179,9 Wh/kg	

IEC/EN 60350-2 – Електрични апарати за кување који се користе у домаћинству – Део 2: Грејне плоче – Методе за мерење перформанси.

15.2 Плоча за кување – уштеда енергије

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

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

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

Назив добављача	Electrolux
Идентификација модела	LKR500001W 943005317
Индекс енергетске ефикасности	94.9
Класа енергетске ефикасности	A
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0,75 kWh/циклус
Број шупљина у рерни	1
Извор топлоте	Електрична струја

Јачина звука	56 l
Тип рерне	Рерна унутар самостојећег шпорета
Маса	39.0 kg

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

15.4 Пећница - уштеда енергије



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

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

Користите метално посуђе за кување да бисте повећали уштеду енергије.

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

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

Преостала топлота

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

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.


Одржавање хране топлотом


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

Класично печење

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

16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

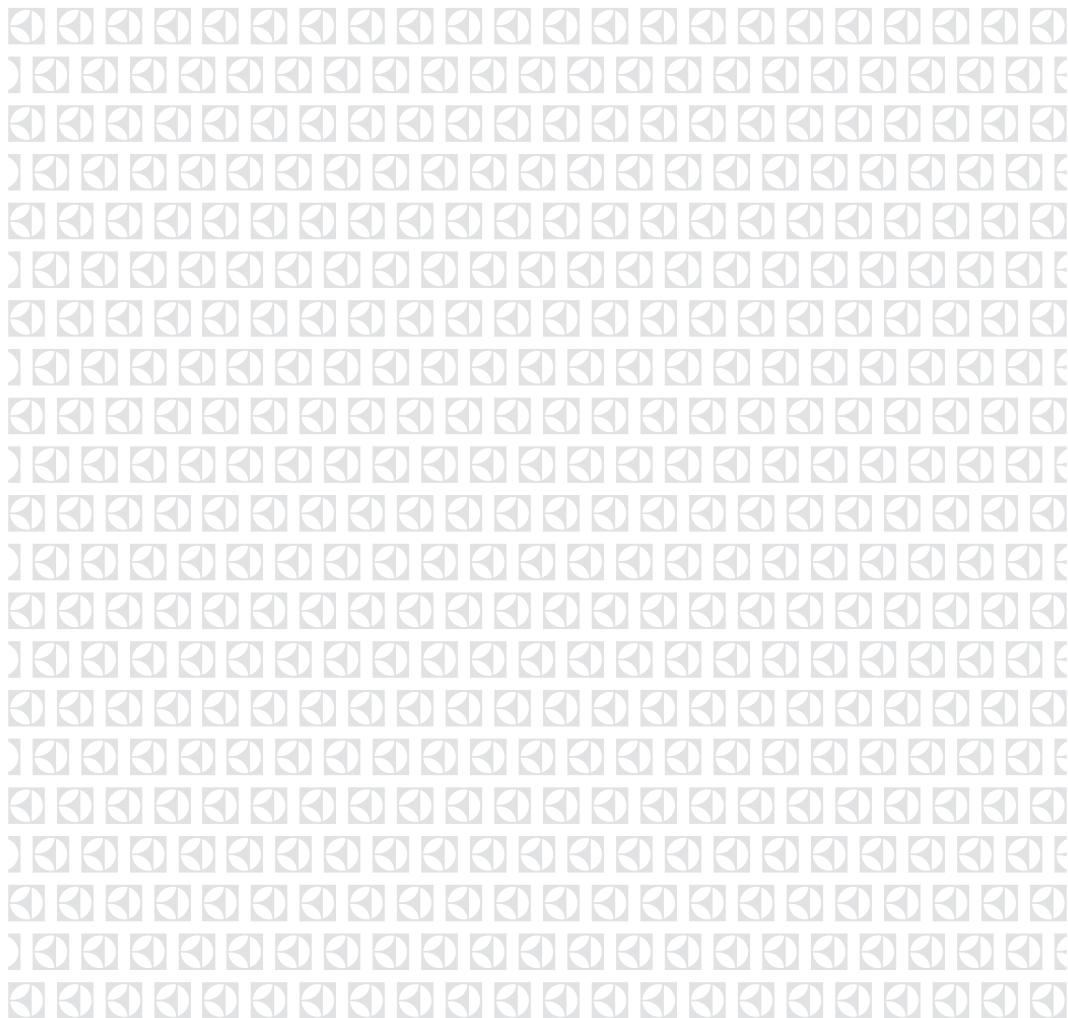
Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и

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

www.electrolux.com/shop



867365105-C-302022



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

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

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

<https://tehnoteka.rs/p/electrolux-elektricni-sporet-lkr500001w-akcija-cena/>