



Thinking of you
Electrolux



EKC511000

.....
CS SPORÁK
ET PLIIT

.....
NÁVOD K POUŽITÍ
KASUTUSJUHEND

2
17



OBSAH

| | |
|--|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE | 3 |
| 2. POPIS SPOTŘEBIČE | 5 |
| 3. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM | 6 |
| 4. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ | 6 |
| 5. VARNÁ DESKA – UŽITEČNÉ RADY A TIPY | 7 |
| 6. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA | 8 |
| 7. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ | 8 |
| 8. TROUBA – UŽITEČNÉ RADY A TIPY | 9 |
| 9. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA | 12 |
| 10. CO DĚLAT, KDYŽ... | 15 |
| 11. INSTALACE | 15 |
| 12. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ | 16 |

MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Vybrali jste si produkt, se kterým jsou spjaty desítky let profesionálních zkušeností a inovací. Tento důmyslný a stylový spotřebič byl navržen s ohledem na jeho uživatele. Kdykoliv jej tak používáte, můžete se spolehnout, že pokaždé dosáhnete skvělých výsledků.

Vítá Vás Electrolux.

Navštivte naše stránky ohledně:



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:
www.electrolux.com



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:
www.electrolux.com/productregistration



Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:
www.electrolux.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje.

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku. Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.



Upozornění / Důležité bezpečnostní informace.



Všeobecné informace a rady



Upozornění k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Před instalací a použitím si pečlivě přečtěte tento návod:

- Abyste ochránili svoji bezpečnost i svůj majetek.
- Abyste chránili životní prostředí.
- Abyste spotřebič správně používali.

Tento návod k použití vždy uchovejte spolu se spotřebičem i při jeho případném stěhování nebo prodeji.

Výrobce nezodpovídá za škody způsobené nesprávnou instalací či chybným používáním spotřebiče.

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí pouze, pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Zabraňte, aby si děti hrály se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí udušení nebo zranění.
- Jsou-li dvířka spotřebiče otevřená, nebo je-li spotřebič v provozu, nedovolte, aby se k němu přibližovaly děti nebo zvířata. Hrozí nebezpečí úrazu nebo jiných trvalých následků.
- Pokud je spotřebič vybaven funkcí dětského zámku nebo blokování tlačítek, používejte ji. Zabraňte tak dětem a zvířatům v náhodném použití spotřebiče.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče. Hrozí nebezpečí úrazu nebo poškození spotřebiče.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.

1.3 Instalace

- Podmínky seřízení tohoto spotřebiče jsou uvedeny na typovém štítku.
- Spotřebič smí instalovat a zapojovat pouze kvalifikovaný technik. Kontaktujte autorizova-

né servisní středisko. Předjedete tak poškození zařízení nebo zranění osob.

- Zkontrolujte, zda se spotřebič při dopravě nepoškodil. Poškozený spotřebič nezapojujte. V případě nutnosti se obraťte na dodavatele.
- Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče všechny obaly, nálepky a folie. Neodstraňujte typový štítek. Mohlo by dojít k porušení Záručních podmínek.
- Vždy dodržujte zákony, vyhlášky, směrnice nebo normy platné v zemi použití spotřebiče (bezpečnostní nebo recyklační směrnice, bezpečnostní normy pro elektrická nebo plynová zařízení atd.).
- Při stěhování spotřebiče buďte opatrní. Tento spotřebič je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice. Nezvedejte nebo netahejte spotřebič za madlo.
- Během instalace musí být spotřebič odpojený od elektrické sítě (pokud se toto týká jeho typu).
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Spotřebič neumísťujte na podstavec.

1.4 Připojení k elektrické síti

- Spotřebič smí instalovat a zapojovat pouze kvalifikovaný elektrikář. Kontaktujte autorizované servisní středisko. Předjedete tak poškození zařízení nebo zranění osob.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry vaší domácí elektrické sítě.
- Informace o napětí naleznete na typovém štítku.
- Je nutné instalovat správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Části ochrany proti úrazu elektrickým proudem musejí být upevněny tak, aby je nešlo odstranit bez nástrojů.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku odolnou proti rázovému proudu.

- Po připojení spotřebiče k síťové zásuvce se kabely nesmí dotýkat horkých dvířek spotřebiče nebo být v jejich blízkosti.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky, konektory ani prodlužovací kabely. Hrozí nebezpečí požáru.
- Dávejte pozor, abyste zástrčku a síťový kabel (je-li součástí vybavení) za spotřebičem neskřípli nebo jinak nepoškodili.
- Zkontrolujte, zda je síťová zásuvka po instalaci spotřebiče přístupná.
- Neodpojujte síťový kabel ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku (je-li jí spotřebič vybaven).
- Nevyměňujte ani neupravujte napájecí kabel. Kontaktujte servisní středisko.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty, předměty nasáklé hořlavinami nebo spěšavé předměty (například z plastu nebo hliníku). Hrozí nebezpečí výbuchu nebo požáru.
- Po každém použití nastavte varné zóny do polohy „vypnuto“.
- Nepoužívejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo zcela bez nádob.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách. Mohlo by dojít k poškození nádoby a povrchu varné desky.
- Jestliže na varnou desku něco spadne, může se povrch poškodit.
- Nepokládejte horké nádoby do blízkosti ovládacího panelu, protože horko by mohlo spotřebič poškodit.

1.5 Použití spotřebiče

- Spotřebič používejte pouze pro vaření v domácnosti. Nepoužívejte jej ke komerčním nebo průmyslovým účelům. Zabráníte tak fyzickým úrazům osob či poškození majetku.
- Při vaření spotřebič vždy sledujte.
- Pokud je zařízení v provozu, při otevření dvířek vždy stůjte v dostatečné vzdálenosti. Může dojít k uvolnění horké páry. Hrozí nebezpečí popálení.
- Nepoužívejte spotřebič, došlo-li k jeho kontaktu s vodou. Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Varná deska spotřebiče se při použití zahřívá na velmi vysokou teplotu. Hrozí nebezpečí popálení. Na varnou desku nepokládejte kovové předměty jako např. přístroje nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na vysokou teplotu.
- Vnitřek spotřebiče se při použití zahřívá na velmi vysokou teplotu. Hrozí nebezpečí popálení. Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádob používejte rukavice.
- Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Vyvarujte se kontaktu s topnými tělesy. Děti bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Dvířka otvírejte velmi opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směr vzduchu s alkoholem. Hrozí nebezpečí požáru.
- Při otírání dvířek nesmí být v blízkosti jiskry ani otevřený oheň.
- Při vyjímání nebo vkládání příslušenství buďte opatrní, abyste nepoškodili smalt spotřebiče.
- Nádoby vyrobené z litiny, hliníkové slitiny nebo s poškozeným spodkem mohou při posunování po povrchu varnou desku poškrábat.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
 - nepokládejte žádné předměty přímo na dno spotřebiče ani jej nezakrývejte hliníkovou fólií;
 - nenalévejte horkou vodu přímo do spotřebiče;
 - po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Do oddílu pod troubou neukládejte žádné hořlavé materiály. Ukládejte zde pouze žáruvzdorné příslušenství (pokud tak činíte).
- Nezakrývejte vývody páry trouby. Nacházejí se na zadní straně horní desky (jsou-li u modelu).
- Na varnou desku nedávejte nic, co by se mohlo roztavit.
- Pokud je povrch popraskaný, odpojte spotřebič z elektrické sítě. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Nepokládejte tepelné vodivé materiály (např. tenké kovové pletivo nebo metalické vodivé pláty) pod nádoby. Nadměrný odraz tepla by mohl poškodit varný povrch.
- Spotřebič nepoužívejte spolu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládním.

1.6 Čištění a údržba

- Před údržbou se ujistěte, že je spotřebič již chladný. Hrozí nebezpečí popálení. Mohlo by dojít k prasknutí skla.
- Spotřebič udržujte neustále v čistotě. Usazené tuky nebo zbytky jídla mohou způsobit požár.
- Pravidelným čištěním zabráníte zhoršení povrchového materiálu
- Z důvodu osobní bezpečnosti a ochrany majetku čistěte spotřebič pouze vodou a mýdlem. Nepoužívejte hořlavé prostředky nebo prostředky, které mohou způsobit korozi.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čisticí zařízení, vysokotlaká čisticí zařízení, ostré předměty, abrazivní čisticí prostředky, drsné houbičky ani odstraňovače skvrn.
- Použijete-li čisticí sprej do trouby, řiďte se pokyny výrobce. Nikdy nestříkejte nic na topná tělesa nebo snímač termostatu (jsou-li u modelu).
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani kovové škrabky. Žárovzdorný povrch vnitřní skleněné tabule může popraskat a následně se roztržít.
- Pokud se poškodí skleněná tabule dvířek, zkréhne a mohou prasknout. Je nutné je vyměnit. Kontaktujte servisní středisko.
- Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká.

- V tomto spotřebiči se používají speciální žárovky určené pouze pro použití v domácích spotřebičích. Nelze je používat pro částečné nebo úplné osvětlení místnosti.
- Pokud je žárovku potřeba vyměnit, použijte pouze žárovku se stejným výkonem a speciálně určenou pro domácí spotřebiče.
- Před výměnou žárovky trouby odpojte spotřebič od elektrické sítě. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Nechte spotřebič vychladnout. Hrozí nebezpečí popálení.

1.7 Servisní středisko

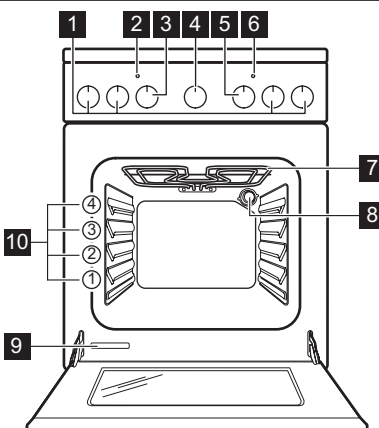
- Spotřebič může opravovat pouze kvalifikovaný technik. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Používejte výhradně originální náhradní díly.

1.8 Likvidace spotřebiče

- Aby nedošlo k úrazu nebo vzniku škod:
 - Odpojte zařízení od elektrické sítě.
 - Odřízněte a vyhoďte síťový kabel.
 - Odstraňte dveřní západku. Zabráníte tak tomu, aby uvnitř spotřebiče uvízly děti nebo malá zvířata. Hrozí nebezpečí udušení.

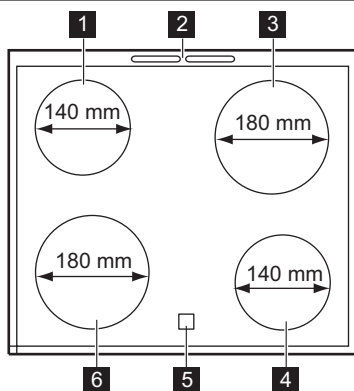
2. POPIS SPOTŘEBIČE

2.1 Celkový pohled



- 1 Ovladače varné desky
- 2 Ukazatel teploty
- 3 Ovladač teploty
- 4 Ovladač funkce Minutka
- 5 Ovladač funkcí trouby
- 6 Provozní kontrolka varné desky
- 7 Topné těleso
- 8 Žárovka trouby
- 9 Typový štítek
- 10 Polohy roštů

2.2 Uspořádání varné desky



- 1** Varná zóna 1200 W
- 2** Vývod páry
- 3** Varná zóna 1800 W
- 4** Varná zóna 1200 W
- 5** Kontrolka zbytkového tepla
- 6** Varná zóna 1800 W

2.3 Příslušenství

- **Rošt**
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.
- **Mělký plech na pečení**

Na koláče a sušenky.

- **Plochý hliníkový plech na pečení**
Na koláče a drobné pečivo.
- **Zásuvka**
Zásuvka je umístěna pod troubou.

3. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



UPOZORNĚNÍ

Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.



POZOR

Při otvírání vždy držte držadlo dveří uprostřed.

3.1 První čištění

- Vyměte ze spotřebiče všechno příslušenství.
- Před prvním použitím spotřebič vyčistěte.



POZOR

Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky. Mohly by poškodit povrch. Řiďte se částí "Čištění a údržba".

3.2 Předehřátí

1. Nastavte funkci a maximální teplotu.
2. Zahřejte troubu na 45 minut bez jídla.
3. Nastavte funkci a maximální teplotu.
4. Zahřejte troubu na 15 minut bez jídla.

Tímto se spálí veškeré usazeniny na stěnách trouby. Příslušenství se může zahřát na vyšší teplotu než při normálním používání. Během této doby může varná deska vydávat nepříjemný zápach. To je normální jev. Zajistěte dostatečné proudění vzduchu.

4. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



UPOZORNĚNÍ

Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

4.1 Nastavení teploty

| Ovladač | Funkce |
|---------|---|
| 0 | Poloha Vypnuto |
| 1-9 | Nastavení teploty (1 = nejnižší nastavení teploty; 9 = nejvyšší nastavení teploty) |

- Otočte voličem na požadovanou teplotu.
- Vaření zastavíte otočením ovladače do polohy 0.



Pomocí zbytkového tepla snížíte spotřebu energie. Přibližně 5–10 minut před koncem vaření varnou zónu vypněte.

4.2 Ukazatel zbytkového tepla

Kontrolka zbytkového tepla se rozsvítí, když je varná zóna horká.



UPOZORNĚNÍ

Nebezpečí popálení zbytkovým teplem!

5. VARNÁ DESKA – UŽITEČNÉ RADY A TIPY

5.1 Nádoby



- Dno nádoby musí být co nejrovnější a nejsilnější.
- Nádoby ze smaltované oceli nebo s hliníkovým či měděným spodkem mohou na povrchu sklokeramické desky zanechávat barevné skvrny.

- Nádoby postavte na varnou zónu, a teprve potom ji zapněte.
- Varnou zónu vypněte několik minut před koncem pečení, abyste využili zbytkového tepla.
- Dno nádoby musí být stejně velké jako příslušná varná zóna.

5.2 Úspora energie



- Je-li to možné, vždy zakryvejte nádoby pokličkami.

5.3 Příklady použití varné desky

Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.

| Nastavení teploty | Vhodné pro: | Čas (min) | Tipy |
|-------------------|---|---------------|--|
| 0 | Poloha Vypnuto | | |
| 1 | Udržení teploty uvařeného jídla | podle potřeby | Krytka |
| 1 - 2 | Holandská omáčka, rozpouštění: másla, čokolády, želatiny | 5 - 25 | Občas zamíchejte |
| 1 - 2 | Zahuštění: nadýchané omelety, míchaná vejce | 10 - 40 | Vařte s pokličkou |
| 2 - 3 | Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel | 25 - 50 | Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla během ohřívání občas zamíchejte |
| 3 - 4 | Podušení zeleniny, ryb, masa | 20 - 45 | Přidejte několik lžiček tekutiny |
| 4 - 5 | Vaření brambor v páře | 20 - 60 | Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor |
| 4 - 5 | Vaření většího množství jídel, dušeného masa se zeleninou a polévek | 60 - 150 | Až 3 l vody a přísady |

| Nastavení teploty | Vhodné pro: | Čas (min) | Tipy |
|-------------------|--|---------------|-------------------------|
| 6 - 7 | Mírné smažení: plátků masa nebo ryb, Cordon Bleu z telecího masa, kotlet, masových kroket, uzenin, jater, jíšky, vajec, palačinek a koblih | podle potřeby | V polovině doby obraťte |
| 7 - 8 | Prudké smažení, pečená bramborová kaše, silné řízky, steaky | 5 - 15 | V polovině doby obraťte |
| 9 | Vaření velkého množství vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso v hrnci), fritování hranolků | | |

6. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



UPOZORNĚNÍ

Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.



Nebezpečí popálení zbytkovým teplem!
Nechte spotřebič vychladnout.

Spotřebič čistěte po každém použití.
Používejte vždy nádoby s čistým dnem.



Škrábance nebo tmavé skvrny na sklokeramické desce nemají vliv na její funkci.

Odstranění nečistot:

- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii nebo jídlo obsahující cukr.

Pokud tak neučiníte, nečistota může spotřebič poškodit. Použijte speciální škrabku na sklo. Škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posuňte ostří po povrchu desky.

- **Po dostatečném vychladnutí spotřebiče odstraňte:** skvrny od vodního kamene, vodových kroužků, tukové skvrny nebo kovové lesklé zbarvení. Použijte speciální čisticí prostředek na sklokeramiku nebo nerezovou ocel.
2. Vyčistěte spotřebič vlhkým hadříkem s malým množstvím čisticího prostředku.
 3. Nakonec **spotřebič ořete do sucha čistým hadříkem.**

7. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



UPOZORNĚNÍ

Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

7.1 Zapnutí a vypnutí spotřebiče

1. Otočte ovladačem funkcí trouby na požadovanou funkci.
2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.






Kontrolka teploty se rozsvítí, když se zvyšuje teplota uvnitř spotřebiče.

3. Jestliže chcete spotřebič vypnout, otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.

7.2 Bezpečnostní termostát

Trouba je vybavena bezpečnostním termostátem, který v případě nutnosti přeruší dodávku proudu, aby při nesprávném použití trouby nebo vadném dílu nedošlo k nadměrnému přehřátí trouby. Po poklesu teploty se trouba opět automaticky zapne.

7.3 Funkce trouby

| Funkce trouby | | Použití |
|---|--------------------|---|
|  | Poloha VYPNUTO | Spotřebič je vypnutý. |
|  | Konvenční ohřev | Zároveň dochází k hornímu a spodnímu ohřevu uvnitř trouby. K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby. |
|  | Dolní topné těleso | Teplu přichází pouze ze spodní části trouby. K pečení koláčů s křupavým spodkem nebo kůrkou. |
|  | Horní topné těleso | Teplu přichází pouze z horní části trouby. K dopečení hotových jídel. |
|  | Gril | Ke grilování malého množství plochých kousků uprostřed roštu. K opékání topinek. |

7.4 Minutka

Použijte ji k odpočítávání času. Nejdříve ovladačem minutky otočte (viz "Popis výrobku") co nejdále ve směru hodinových ručiček.

Pak jím otočte na požadovanou hodnotu časového období. Po uplynutí nastavené doby zazní signál.

Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby.

8. TROUBA – UŽITEČNÉ RADY A TIPY



POZOR

Při pečení koláčů s vysokým obsahem vody použijte hluboký plech. Ovocné šťávy mohou způsobit trvalé skvrny na smaltu trouby.

- Trouba má čtyři úrovně roštů. Polohy roštů v troubě se počítají zdola.
- V troubě nebo na skle dvířek se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při otvírání dvířek trouby během pečení vždy odstupte. Kondenzaci snižíte, když troubu vždy před pečením na 10 minut předeheřte.
- Po každém použití setřete vlhkost uvnitř trouby.
- Při pečení na dno trouby nestavte žádné předměty a žádnou část trouby nezakryvejte hliníkovou fólií. Mohlo by to ovlivnit výsledky pečení a poškodit smaltový povrch.

8.1 Pečení moučníků

- Před pečením nechte troubu přibližně 10 minut předeheřat.
- Neotvírejte dvířka, dokud neuplynou 3/4 času nutného k pečení.

- Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení, musí být mezi plechy jedna úroveň drážek volná.

8.2 Pečení masa a ryb

- Nepečte maso o hmotnosti nižší než 1 kg. Při pečení příliš malého množství se maso vysušuje.
- Při pečení velmi tučného jídla použijte hluboký plech na zachycení tuku, aby se v troubě nevytořily skvrny, které by již nemusely jít odstranit.
- Před podáváním nechte maso odpočívat asi 15 minut, a teprve potom ho krájejte, aby nevytekla šťáva.
- Do hlubokého plechu na zachycení tuku nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik nekouřilo. Kondenzaci kouře zabráníte dolitím vody pokaždé, když se odpaří.

8.3 Doby pečení

Doba pečení záleží na druhu potravin, jejich konzistenci a množství.

Nejprve sledujte v nové troubě průběh pečení a jeho výsledek. Postupně si najdete nejlepší na-

stavení (tepelný výkon, dobu pečení, apod.) pro dané nádoby, recepty a množství.

8.4 Klasické pečení

| Jídlo | Druh plechu a poloha roštu | Doba předehřátí (v minutách) | Teplota (°C) | Doba přípravy (v minutách) |
|-----------------------------------|--|------------------------------|--------------|----------------------------|
| Proužky těsta (250 g) | smaltovaný plech na úrovni 3 | - | 150 | 25 - 30 |
| Ploché koláč (1000 g) | smaltovaný plech na úrovni 2 | 10 | 160 - 170 | 30 - 35 |
| Kynutý koláč s jablky (2000 g) | smaltovaný plech na úrovni 3 | - | 170 - 190 | 40 - 50 |
| Jablečný koláč (1200+1200 g) | 2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm) na úrovni 1 | 15 | 180 - 200 | 50 - 60 |
| Malé koláčky (500 g) | smaltovaný plech na úrovni 2 | 10 | 160 - 180 | 25 - 30 |
| Piškotová buchta bez tuku (350 g) | 1 kruhový hliníkový plech (průměr: 26 cm) na úrovni 1 | 10 | 160 - 170 | 25 - 30 |
| Koblihy (1500 g) | smaltovaný plech na úrovni 2 | - | 160 - 170 | 45 - 55 ¹⁾ |
| Celé kuře (1350 g) | rošt na úrovni 2, hluboký plech na pečení masa na úrovni 1 | - | 200 - 220 | 60 - 70 |
| Půlka kuřete (1300 g) | rošt na úrovni 3, hluboký plech na pečení masa na úrovni 1 | - | 190 - 210 | 30 - 35 |
| Vepřová kotleta (600 g) | rošt na úrovni 3, hluboký plech na pečení masa na úrovni 1 | - | 190 - 210 | 30 - 35 |
| Dortový korpus (800 g) | smaltovaný plech na úrovni 2 | 20 | 230 - 250 | 10 - 15 |
| Plněné kynuté koláče (1200 g) | smaltovaný plech na úrovni 2 | 10 - 15 | 170 - 180 | 25 - 35 |
| Pizza (1000 g) | smaltovaný plech na úrovni 2 | 10 - 15 | 200 - 220 | 30 - 40 |
| Tvarohový koláč (2600 g) | smaltovaný plech na úrovni 2 | - | 170 - 190 | 60 - 70 |

| Jídlo | Druh plechu a poloha roštu | Doba předehřátí (v minutách) | Teplota (°C) | Doba přípravy (v minutách) |
|---|--|------------------------------|--------------|----------------------------|
| Švýcarský jablečný koláč z lineckého těsta (1900 g) | smaltovaný plech na úrovni 1 | 10 - 15 | 200 - 220 | 30 - 40 |
| Vánoční koláč (2400 g) | smaltovaný plech na úrovni 2 | 10 - 15 | 170 - 180 | 55 - 65 ²⁾ |
| Slaný lotrinský koláč (1000 g) | 1 kruhový plech (průměr: 26 cm) na úrovni 1 | 10 - 15 | 220 - 230 | 40 - 50 |
| Venkovský chléb (750 + 750 g) | 2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm) na úrovni 1 | 18 ³⁾ | 180 - 200 | 60 - 70 |
| Rumunský piškot (600 + 600 g) | 2 kulaté hliníkové plechy (délka: 25 cm) na úrovni 2 | 10 | 160 - 170 | 40 - 50 |
| Rumunský piškot - tradiční (600 + 600 g) | 2 kulaté hliníkové plechy (délka: 20 cm) na úrovni 2 | - | 160 - 170 | 30 - 40 |
| Sladké pečivo (800 g) | smaltovaný plech na úrovni 2 | 10 - 15 | 200 - 210 | 10 - 15 |
| Roláda (500 g) | smaltovaný plech na úrovni 1 | 10 | 150 - 170 | 15 - 20 |
| Sněhové pusinky (400 g) | smaltovaný plech na úrovni 2 | - | 100 - 120 | 40 - 50 |
| Drobenkový koláč (1500 g) | smaltovaný plech na úrovni 3 | 10 - 15 | 180 - 190 | 25 - 35 |
| Piškotový koláč (600 g) | smaltovaný plech na úrovni 3 | 10 | 160 - 170 | 25 - 35 |
| Máslový koláč (600 g) | smaltovaný plech na úrovni 2 | 10 | 180 - 200 | 20 - 25 |

1) Po vypnutí spotřebiče ponechte moučník v troubě dalších 7 minut.

2) Po vypnutí spotřebiče ponechte moučník v troubě dalších 10 minut.

3) Nastavte teplotu 250 °C pro předehřátí trouby.

Varování ohledně akrylamidů

Důležité Podle nejnovějších vědeckých poznatků mohou akrylamidy vznikající při smažení jídel

dohněda (zejména u škrobnatých potravin) poškozovat zdraví. Doporučujeme proto vařit při nejnižších teplotách a nenechávat jídlo příliš zhnědnout.

9. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



UPOZORNĚNÍ

Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a čisticího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte běžný čisticí prostředek.
- Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Nečistoty se snadněji odstraní a nepřípečou se.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Všechno příslušenství trouby vyčistěte po každém použití (měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a čisticího prostředku) a nechte ho vyschnout.
- Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemýjte v myčce. Mohli byste zničit nepřilnavou úpravu.



UPOZORNĚNÍ

Jestliže se pokusíte vytáhnout vnitřní skleněný panel u nasazených dvířek, mohou se dvířka trouby náhle zavřít.



UPOZORNĚNÍ

Před čištěním skleněných panelů zkontrolujte, zda už vychladly. Sklo by totiž mohlo prasknout.



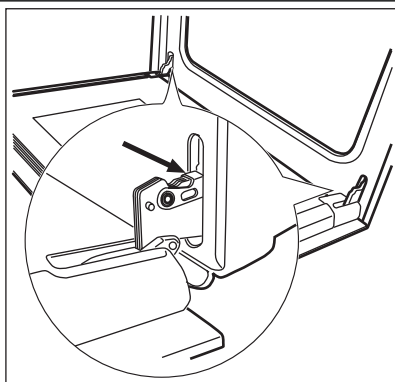
UPOZORNĚNÍ

Jestliže jsou skleněné panely poškrábané nebo poškrábané, sklo je pak křehké a může prasknout. Skleněné panely je pak nutné vyměnit. Další informace získáte v místním autorizovaném servisním středisku.

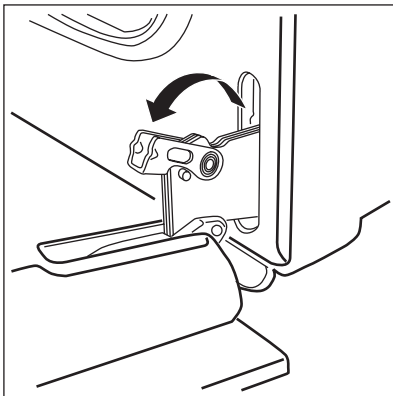
9.1 Čištění dvířek trouby

Dvířka trouby se skládají ze dvou za sebou umístěných skleněných panelů. Čištění si usnadníte, vysadí-li dvířka trouby.

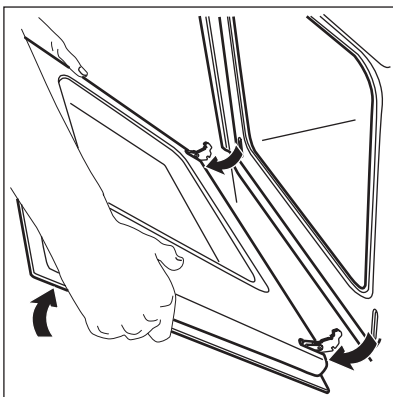
Vysazení dvířek trouby a skleněného panelu



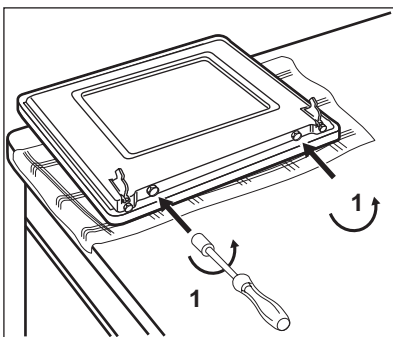
1. Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.



2. Zvedněte a otočte páčky na obou závěsech.



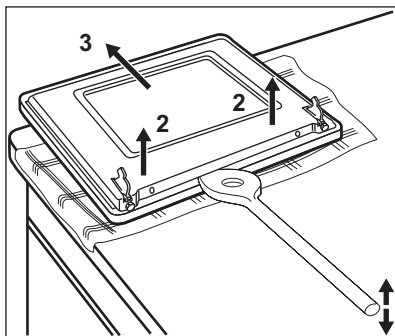
3. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.



4. Položte je na pevnou plochu chráněnou měkkou látkou. Pomocí šroubováku odšroubujte dva šrouby ze spodního okraje dvířek.



Šrouby neztratíte.



Skleněný panel omyjte vodou se saponátem. Dobře ji osušte.

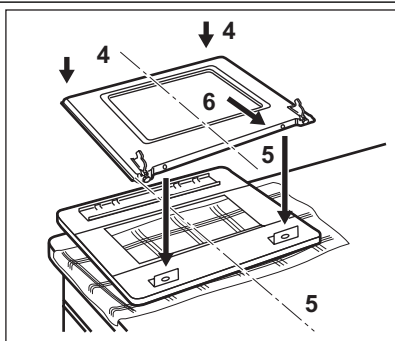
5. Vnitřní dvířka otevřete dřevěnou nebo plastovou kuchyňskou stěrkou nebo podobným nástrojem. Podržte vnější dvířka a zatlačte vnitřní dvířka směrem k hornímu okraji dvířek.
6. Zdvihněte vnitřní dvířka.
7. Vyčistěte vnitřní stranu dvířek.



UPOZORNĚNÍ

Skleněný panel omývejte pouze vodou s mycím prostředkem. Abrazivní čisticí prostředky, odstraňovače skvrn a ostré předměty (např. nože nebo škrabky) mohou sklo poškodit.

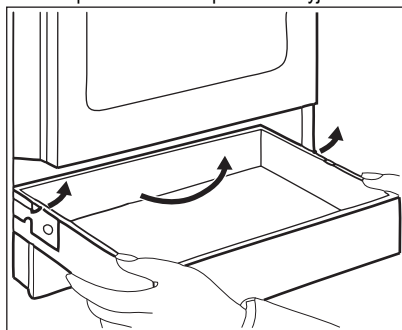
Nasazení dvířek trouby a skleněného panelu



Po vyčištění dvířka trouby nasadte zpět. Proveďte stejný postup v obráceném pořadí.

9.2 Vysazení zásuvky

Zásuvku pod troubou lze při čištění vyjmout.



Vysazení zásuvky

1. Vytáhněte zásuvku až na doraz.

2. Pomalu zásuvku zdvihněte.
3. Zásuvku zcela vytáhněte.

Vložení zásuvky

Zásuvku vložte stejným postupem jako výše, ale v opačném pořadí.



UPOZORNĚNÍ

V zásuvce neskladujte hořlavé věci a materiály (jako např. čisticí prostředky, plastové sáčky, textilní chňapky, papír nebo čisticí spreje). Při použití trouby se může zásuvka značně zahřát. Hrozí nebezpečí požáru.

9.3 Žárovka trouby



UPOZORNĚNÍ

Při výměně žárovky trouby buďte opatrní. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

Před výměnou žárovky trouby:

- Vypněte troubu.
- Vytáhněte pojistky v pojistkové skříňce nebo vypněte jistič.



Na dno trouby položte látku, abyste zabránili poškození žárovky a skleněného krytu.

1. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Žárovku v troubě vyměňte za novou žárovku do trouby odolnou do 300 °C. Použijte žárovku stejného typu.
4. Nasaďte skleněný kryt.

10. CO DĚLAT, KDYŽ...

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|---|---|---|
| Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí. | Varná zóna byla zapnutá jen krátkou dobu a není tedy horká. | Jestliže musí být horká, obraťte se na místní servis. |
| Spotřebič vůbec nefunguje. | Uvolněná pojistka v pojistkové skříňce. | Zkontrolujte pojistku. Jestliže pojistka vypadne vícekrát, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře. |
| Trouba nehřeje. | Trouba není zapnutá. | Zapněte troubu. |
| Trouba nehřeje. | Nejsou provedena nutná nastavení. | Zkontrolujte nastavení. |
| Osvětlení trouby nesvítí. | Žárovka trouby je vadná. | Vyměňte žárovku trouby. |
| Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát. | Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho. | Po upečení nenechávejte jídla v troubě déle než 15–20 minut. |

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo na místní servisní středisko.

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu vnitřní části trouby.

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

Model (MOD.)

Výrobní číslo (PNC)

Sériové číslo (S.N.)

11. INSTALACE

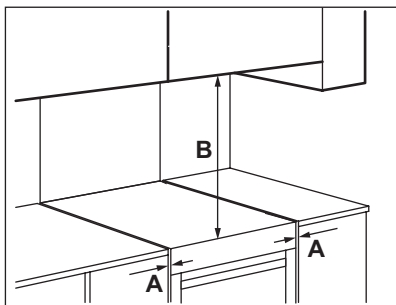


UPOZORNĚNÍ

Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

11.1 Umístění spotřebiče

Tento volně stojící spotřebič můžete umístit s kuchyňskou skříňkou po jedné nebo po obou stranách nebo v rohu.



Minimální vzdálenosti

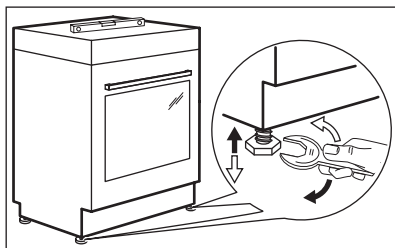
| Rozměry | mm |
|---------|-----|
| A | 2 |
| B | 685 |

11.2 Technické údaje

| Rozměry | |
|--------------------------|--------|
| Výška | 858 mm |
| Šířka | 500 mm |
| Hloubka | 600 mm |
| Celkový elektrický výkon | 7815 W |
| Napětí | 230 V |
| Frekvence | 50 Hz |

11.3 Vyrovnání

Pomocí seřizitelných nožiček na spodku spotřebiče nastavte výšku horní pracovní plochy do stejné úrovně s ostatními povrchy.



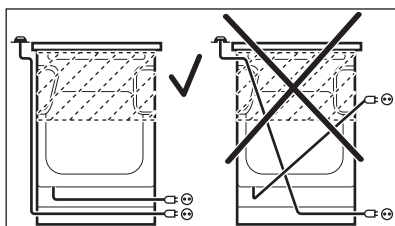
11.4 Elektrická instalace

i Výrobce nenese odpovědnost za úrazy či škody způsobené nedodržením bezpečnostních pokynů uvedených v kapitole „Bezpečnostní informace“.


Spotřebič se dodává bez zástrčky a spojovacího kabelu.

Vhodný typ kabelů: H05 RR-F s příslušným průřezem.

i Napájecí kabel se nesmí dotýkat části spotřebiče zobrazené na obrázku.




12. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recykluje materiály označené symbolem .

Obaly vyhoďte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci.

Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické

spotřebiče určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

SISUKORD

| | |
|---|----|
| 1. OHUTUSINFO | 18 |
| 2. SEADME KIRJELDUS | 20 |
| 3. ENNE ESIMEST KASUTAMIST | 21 |
| 4. PLIIT - IGAPÄEVANE KASUTAMINE | 21 |
| 5. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID | 22 |
| 6. PLIIT - PUHASTUS JA HOOLDUS | 23 |
| 7. AHI - IGAPÄEVANE KASUTAMINE | 23 |
| 8. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID | 24 |
| 9. AHI - PUHASTUS JA HOOLDUS | 27 |
| 10. MIDA TEHA, KUI..... | 30 |
| 11. PAIGALDAMINE | 30 |
| 12. JÄÄTMEKÄITLUS | 31 |

SULLE MÕELDES

Täname Teid selle Electroluxi seadme ostmise eest. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaagest professionaalset kogemust ja innovatsiooni. Nutika ja stiilse disaini kõrval ei ole unustatud ka Teid. Ükskõik, millal Te seda ka ei kasuta – suurepärase tulemuses võite alati alati kindel olla.

Teretulemast Electroluxi!

Külastage meie veebisaiti:



Leiate nõuandeid, brošüüre, veaotsingu, teavet teeninduse kohta:
www.electrolux.com



Võite registreerida oma toote parema teeninduse saamiseks:
www.electrolux.com/productregistration



Saate osta lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi:
www.electrolux.com/shop

KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.

Teenindusse pöördumisel peaksid teil olema varuks järgmised andmed.
Andmed leiate andmesildilt. Mudel, tootenumber (PNC), seerianumber.



Hoiatus / oluline ohutusinfo.



Üldine info ja nõuanded



Keskkonnainfo

Jäetakse õigus teha muutusi.

1. OHUTUSINFO

Enne paigaldamist ja kasutamist lugege kasutusjuhend hoollega läbi:

- et teaksite, kuidas tagada enda ja oma vara ohutus
- et kaitsta loodust
- et teaksite, kuidas oma seadet õigesti kasutada.

Hoidke juhend alles, et see oleks käepärast ka siis, kui seadme teise kohta viite või selle maha müüte.

Tootja ei vastuta vale paigaldamise või ebaõige kasutuse tõttu tekkinud kahjude eest.

1.1 Laste ja ohustatud isikute ohutus

- Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimupuudega inimesed või kogemuste ja teadmisteta isikud, kui nende üle on järelevalve ja neid juhendatakse seadme turvalise kasutamise osas ning nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Hoidke pakkematerjalid lastele kättesaamatus kohas. Lämmumis- või vigastusoht!
- Hoidke lapsed ja koduloomad seadmest eemal, kui selle uks on lahti või seade töötab. Kehavigastuse või muu püsiva kahjustuse oht!
- Kui seadmel on lapselukk või lukufunktsioon, kasutage seda. See hoiab ära võimaluse, et lapsed ja loomad seadme juhuslikult sisse lülitavad.

1.2 Üldine ohutus

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi. Sellega kaasneb vigastamise ja seadme kahjustamise oht.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Lülitage seade pärast igakordset kasutamist välja.

1.3 Paigaldamine

- Selle seadme reguleerimiseadistused on ära toodud andmesildil (andmeplaadil).
- Seadme võib paigaldada ja ühendada ainult väljaõppinud tehnik. Pöörduge volitatud teeninduskeskusse. Nii hoiate ära seadme kahjustusi ja võimalikke kehavigastusi.
- Veenduge, et seade ei ole transportimisel vigastanud. Vigastatud seadet ei tohi vooluvõrku

ühendada. Vajaduse korral võtke ühendust tarnijaga.

- Enne esmakordset kasutamist eemaldage seadmelt pakend, kleeibised ja kattekihid. Ärge eemaldage andmesilti. Vastasel juhul võib garantii kaotada kehtivuse.
- Järgige seadme kasutuskoha riigis kehtivaid seadusi, määrusi, direktiive ja standardeid (ohutuseeskirju, jäätmekäitluseeskirju, elektri- ja/või gaasiohutuse eeskirju jne).
- Olge seadme liigutamisel ettevaatlik. See seade on raske. Kasutage alati kaitsekindaid. Ärge kunagi tõmmake seadet käepidemest.
- Veenduge, et seade on paigaldamise ajal vooluvõrgust lahti ühendatud (kui on kohaldatav).
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Ärge pange seadet alusele.

1.4 Elektriühendus

- Seadme võib paigaldada ja ühendada ainult väljaõppinud elektrik. Pöörduge volitatud teeninduskeskusse. Nii hoiate ära seadme kahjustusi ja võimalikke kehavigastusi.
- Seade peab olema maandatud.
- Veenduge, et andmesildil olevad elektriandmed vastavad teie kohalikule vooluvõrgule.
- Teavet pinge kohta leiate andmesildilt.
- Kasutada tuleb nõuetekohaseid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise lahklülitiga. Lahklüliti lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Elektriohutus detailid tuleb paigaldada nii, et neid ei saa eemaldada tööriistade abita.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriohutus pistikupesas.
- Elektriseadmeid pistikupesadesse ühendades tuleb jälgida, et kaablid ei puutu kokku seadme tulise uksega ega ole selle lähedal.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid, vaheühendusi ja pikenduskaableid. Tuleoht!
- Veenduge, et te ei mulju ega vigasta seadme taga olevat toitepistikut (kui on olemas).
- Veenduge, et toitepistikule pääseb pärast paigaldamist ligi.

- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Tõmmake alati pistikust (kui see on olemas).
- Ärge asendage toitekaabli ega vahetage seda. Pöörduge teeninduskeskusse.

1.5 Kasutamine

- Kasutage seadet ainult koduseks toiduvalmistamiseks. Ärge kasutage seadet äri- või tööstuslikul eesmärgil. See hoiab ära võimalikud kehavigastused või materiaalse kahju.
- Kui seade töötab, tuleb seda pidevalt jälgida.
- Kui avate ahju ust ajal, mil ahi töötab, tuleb alati seista uksest eemal. Välja võib paiskuda tulist auru. Põletusohu!
- Ärge kasutage seadet, kui see on kokkupuutes veega. Ärge käsitage seadet märgade kätega.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Kasutamise käigus läheb seadme pliidiplaat kuumaks. Põletusohu! Ärge pange pliidiplannale metallesemeid, näiteks söögiriistu ega potikaasi, sest need võivad tuliseks minna.
- Kasutamise käigus läheb seadme sisemus kuumaks. Põletusohu! Tarvikuid või potte ahju pannes või ahjust välja võttes kasutage kindaid.
- Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoiduge kütteelementide puudutamisest. Väikesi lapsi tuleb seadme ligiduses alati silmas pidada.
- Avage üks ettevaatlikult. Alkoholi sisaldavate komponentide kasutamise tagajärjel võib alkohol õhuga seguneda. Tuleohu!
- Kui avate ukse, vältige ahju läheduses säde-meid või lahtist leeki.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määratud esemeid ja/või sulavaid esemeid (plastist või alumiiniumist) seadmesse, selle lähedusse või peale. Plahvatus- või tulekahjuohu!
- Lülitage keeduväljad pärast iga kasutamist välja.
- Ärge kasutage keeduvälju tühjade keedunõudega või ilma keedunõudeta.
- Ärge laske keedunõudel kuivaks keeda. See võib kahjustada keedunõusid ja pliidi-pinda.
- Kui pliidiplaadi pinnale kukuvad esemeid või keedunõud, võivad need pinda vigastada.
- Ärge asetage kuumi keedunõusid juhtpaneeli lähedale, sest kuumus võib seadet kahjustada.

- Olge tarvikute eemaldamisel ja paigaldamisel ettevaatlik, et mitte kahjustada seadme emaili.
- Malmist, alumiiniumvalust või rikutud põhjaga keedunõud võivad pliidiplaati kriimustada, kui neid pliidiplannal liigutatakse.
- Emaili värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd.
- Et hoida ära emaili kahjustumine või värvi muutumine:
 - ärge asetage esemeid vahetult seadme põhjale ning ärge katke seda fooliumiga kinni;
 - ärge pange tulist vett vahetult seadmesse;
 - ärge hoidke niiskeid nõusid ja toitu ahjus pärast toiduvalmistamise lõppu.
- Äge suruge avatud uksele.
- Ärge pange ahju all olevasse sahtlisse tuleohtlike materjale. Hoidke seal ainult kuumakindlaid tarvikuid (kui on kohaldatav).
- Ärge katke kinni ahju auruväljalaske avasid. Need paiknevad pealispinna tagaküljel (kui on kohaldatav).
- Ärge pange pliidiplaadile esemeid, mis võivad sulama hakata.
- Kui näete pinnal mõra, eemaldage seade vooluvõrgust. Elektrilöögiohu!
- Ärge paigutage keedunõude alla soojust juhtivaid materjale (nt õhukest metallvõrku või metallpinnaga soojusjuhte). Liigne soojuskiirgus võib pliidiplaati kahjustada.
- Ärge kasutage seadet välise taimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.

1.6 Puhastus ja hooldus

- Enne hooldust veenduge, et seade on maha jahtunud. Põletusohu! Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Hoidke seade alati puhas. Rasva või toidujääkide kogunemine võib põhjustada tulekahju.
- Regulaarne puhastamine hoiab ära pinnakattematerjali kahjustumise.
- Isikliku ohutuse ja oma vara säästmise huvides puhastage seadet ainult vee ja seebiga. Ärge kasutage kergsüttivaid tooteid või tooteid, mis võivad põhjustada korrosiooni.
- Ärge puhastage seadet aurupuhastite, kõrgsurvepuhastite, teravate esemete, abrasiivsete puhastusvahendite, abrasiivsete käsnadega ega plekieemaldajatega.
- Kui kasutate ahjujuhusteid, järgige tootja juhiseid. Ärge puhastage midagi kütteelementide

ega termostaadi anduri peale (kui see on olemas).

- Ärge puhastage klaasust abrasiivsete puhastusvahendite ega metallkaabitsaga. Siseklaasi kuumakindel pind võib mõraneda ja puruneda.
- Ukse klaaspaneelid muutuvad kahjustumisel hapraks ja võivad puruneda. Need tuleb asendada. Pöörduge teeninduskeskusse.
- Olge ukse seadmet eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske.
- Selles seadmes kasutatavad lambid on mõeldud kasutamiseks üksnes kodumasinates. Neid ei saa kasutada ruumide täielikuks või osaliseks valgustamiseks.
- Kui tekib vajadus lamp välja vahetada, tuleb kasutada sama võimsusega ja spetsiaalselt kodumasinat jaoks mõeldud lampi.
- Enne ahjuvalgusti vahetamist ühendage seade vooluvõrgust lahti. Elektrilöögioht! Laske seadmel maha jahtuda. Põletusoh!

1.7 Teeninduskeskus

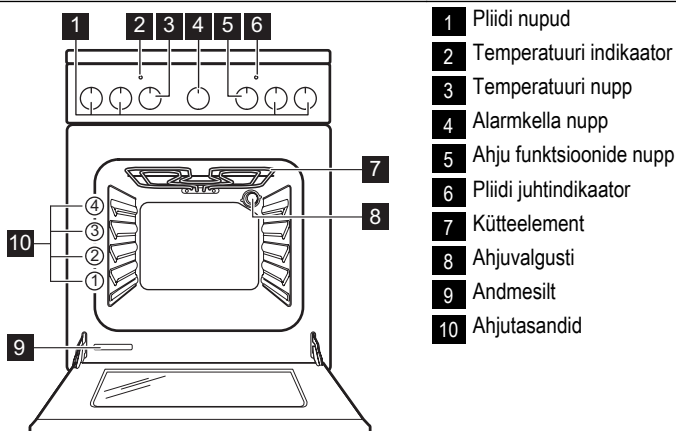
- Seadet tohib remontida või parandada ainult kvalifitseeritud tehnik. Pöörduge volitatud teeninduskeskusse.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

1.8 Seadme kõrvaldamine

- Kehavigastuste või varakahjude vältimiseks:
 - Ühendage seade vooluvõrgust lahti.
 - Lõigake toitekaabel seadme küljest lahti ja visake ära.
 - Kõrvaldage ukse fiksaator. See takistab laste ja väikeloomade seadmesse kinnijäämist. Lämmumisoht!

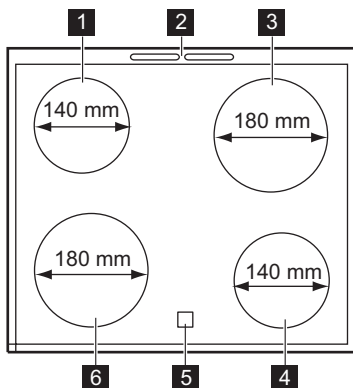
2. SEADME KIRJELDUS

2.1 Ülevaade



- 1 Pliidi nupud
- 2 Temperatuuri indikaator
- 3 Temperatuuri nupp
- 4 Alarmkella nupp
- 5 Ahju funktsioonide nupp
- 6 Pliidi juhtindikaator
- 7 Kütteelement
- 8 Ahjuvalgusti
- 9 Andmesilt
- 10 Ahjutasandid

2.2 Pliidipinna skeem



- 1** Keeduväli 1200 W
- 2** Auru väljalaskeava
- 3** Keeduväli 1800 W
- 4** Keeduväli 1200 W
- 5** Jääkuumuse indikaator
- 6** Keeduväli 1800 W

2.3 Tarvikud

- **Ahju riul**
Keedunõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Lame küpsetusplaat**
Kookidele ja küpsistele.

- **Lame alumiiniumiga kaetud küpsetusplaat**
Kookide ja küpsiste jaoks.
- **Hoiusahtel**
Ahjuõone all on hoiusahtel.

3. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



HOIATUS
Vt jaotist "Ohutusinfo".



ETTEVAATUST
Ahju ukse avamiseks võtke alati kinni käepideme keskelt.



3.1 Esimene puhastamine

- Eemaldage seadmelt kõik osad.
- Puhastage seadet enne esmakordset kasutamist.



ETTEVAATUST
Ärge kasutage abrasiivseid puhastusaineid! See võib pinda rikkuda. Vt ptk "Puhastus ja hooldus".

3.2 Eelkuumutus

1. Valige funktsioon  ja maksimaalne temperatuur.
2. Kuumutage tühja ahju 45 minutit.
3. Valige funktsioon  ja maksimaalne temperatuur.
4. Kuumutage tühja ahju 15 minutit.
See on vajalik ahjuõone pinnal olevate jääkide ärapälemiseks. Ahjutarvikud võivad selle toimingu puhul minna kuumemaks kui tavaliselt. Toimingu käigus võib eralduda lõhna ja suitsu. See on normaalne. Veenduge, et õhk saab piisavalt liikuda.

4. PLIIT - IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS
Vt jaotist "Ohutusinfo".

4.1 Soojusaste

| Nupp | Funktsioon |
|------|--|
| 0 | Välja lülitatud |
| 1-9 | Soojusastmed (1 - madalaim soojusaste; 9 - kõrgeim soojusaste) |

1. Keerake juhtnupp vajalikule soojusastmele.
2. Küpsetamise lõpetamiseks keerake nupp asendile 0.



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

4.2 Jääksoojuse näit

Jääksoojuse indikaator süttib, kui keedutsoon on tuline.



HOIATUS

Põletusohu jääksoojuse tõttu!

5. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

5.1 Küpsetusnõud



- Nõu põhi peab olema võimalikult paks ja tasane.
- Terasemail- või alumiiniumnõud või vaskpõhjaga nõud võivad jätta klaaskeraamilisele pinnale plekke.

- Pange keedunõud keedutsoonile enne selle sisselülitamist.
- Lülitage keedutsoonid enne toiduvalmistamisaja lõppu välja, et kasutada ära jääksoojus.
- Keedunõu põhi ja keedutsoon peaksid olema ühesuurused.

5.2 Energia kokkuhoid



- Võimaluse korral pange nõudele alati kaas peale.

5.3 Näiteid pliidi kasutamisest

Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

| Soojusaste | Kasutuseesmärk | Aeg (min.) | Näpunäited |
|------------|---|----------------------|--|
| 0 | Välja lülitatud | | |
| 1 | Valmistatud toidu soojashoidmiseks | vastavalt vajadusele | Kate |
| 1 - 2 | Hollandi kaste, sulatamine: (või, šokolaad, želatiin) | 5 - 25 | Segage aeg-ajalt |
| 1 - 2 | Kalgendamine: kohevad omletid, küpsetatud munad | 10 - 40 | Valmistage kaane all |
| 2 - 3 | Riisi ja piimatoitude keetmiseks vaikselt tulel, valmistoidu soojendamiseks | 25 - 50 | Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb valmistamise ajal segada |
| 3 - 4 | Köögivilja, kala, liha aurutamine | 20 - 45 | Lisage mõni supilusikatäis vedelikku |
| 4 - 5 | Kartulite aurutamine | 20 - 60 | Kasutage maks. 1/4 l vett 750 g kartulite kohta |
| 4 - 5 | Suuremate toidukoguste, hautiste ja suppide valmistamine | 60 - 150 | Kuni 3 l vedelikku pluss komponendid |

| Soojusaste | Kasutuseesmärk | Aeg (min.) | Näpunäited |
|------------|--|----------------------|----------------------------|
| 6 - 7 | Kergelt praadimine: eskalopid, vasikaliharull juustuga, karbonaad, kotletid, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud | vastavalt vajadusele | Pöörake poole aja möödudes |
| 7 - 8 | Tugevalt praadimine, praetud kartulid, seljatükid, praelõigud | 5 - 15 | Pöörake poole aja möödudes |
| 9 | Suure koguse vee ja pasta keetmiseks, liha pruunistamiseks (guljašš, pajapraad), friikartulite valmistamiseks | | |

6. PLIIT - PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS

Vt jaotist "Ohutusinfo".



Põletusohut jääksoojuse tõttu!
Laske seadmel jahtuda.

Puhastage seadet pärast igakordset kasutamist. Kasutage alati puhta põhjaga keedunõusid.



Kriimustused või tumedad plekid klaaskeraamikal ei mõjuta seadme tööd.

Mustuse eemaldamiseks:

- **Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkile ja suhkrut sisaldava toidu jäägid. Vastasel

korral võib mustus seadet kahjustada. Kasutage spetsiaalset klaasikaabitsat. Pange kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage tera pliidi pinnal.

- **Eemaldage pärast seadme piisavat mahajahtumist:** katlekivirõngad, veerõngad, rasvajäägid, metalse läikega värvimuutusega plekid. Kasutage spetsiaalset klaaskeraamika või roostevaba terase puhastusvahendit.

- Puhastage seadet niiske lapi ja vähese koguse pesuainega.
- Lõpuks **hõõruge seade puhta lapiga kuivaks.**

7. AHI - IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS

Vt jaotist "Ohutusinfo".

- Seadme väljalülitamiseks keerake ahju-funktsioonide nupp ja temperatuuri reguleerimisnupp välja.






7.1 Seadme sisse- ja väljalülitamine

- Ahju funktsiooni valimiseks keerake ahju-funktsioonide nupu.
- Temperatuuri valimiseks keerake temperatuuri reguleerimisnupu.
Temperatuuri indikaator süttib, kui temperatuur seadmes tõuseb.

7.2 Ohutustermostaat

Ohtliku ülekuumenemise (seadme ebaõigest kasutusest või rikkis osadest tulenevalt) vältimiseks on seade varustatud ohutustermostaadiga, mis katkestab elektriühenduse. Ahi lülitub uuesti automaatselt sisse, kui temperatuur on langenud.

7.3 Ahju funktsioonid

| Ahju funktsioon | Rakendus |
|--|---|
|  VÄLJAS-asend | Seade on välja lülitatud. |
|  Ülemine + alumine kuumutus | Ahju kuumutatakse samal ajal nii ülevalt kui ka alt. Ahju ühel tasandil küpsetamiseks ja röstimiseks. |
|  Alumine kütteelement | Kuumus tuleb ainult ahju põhjast. Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks. |
|  Ülemine kütteelement | Kuumus tuleb ainult ahju laest. Kasutamiseks küpsetamise lõppfaasis. |
|  Grill | Lamedate toiduainete grillimiseks väikeses koguses riuli keskel. Röstimiseks. |

7.4 Taimer

Kasutage seda mahaloetava aja määramiseks. Kõigepealt keerake taimeri juhtnuppu (vaadake "Tootekirjeldus") päripäeva nii kaugele kui see

läheb. Seejärel keerake seda tagasi vajalikule ajale. Kui aeg on otsa saanud, kõlab helisignaal. **Sellel funktsioonil puudub mõju küpsetusahju tööle.**

8. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



ETTEVAATUST

Väga mahlaste kookide küpsetamisel kasutage sügavat küpsetusplaati. Puu-viljamahl võib jätta emailpinna püsivad plekid.

- Seadmes on neli riulitasandit. Alustage tasan-dite arvestamist alati ahju põhjast.
- Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või ukseklaasile. See on normaalne. Kui avate toitu valmistades ahju ukse, 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 rikkuda ahju emailkatet.

8.1 Kookide küpsetamine

- Enne küpsetamist eelkuumatage ahju umbes 10 minutit.
- Ärge avage ahju ust enne kui $\frac{3}{4}$ küpsetusajast on möödunud.

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

8.2 Liha ja kala küpsetamine

- Ärge küpsetage alla 1 kg kaaluga lihatükki. Liiga väikeste tükide küpsetamisel jääb liha kuivaks.
- Väga rasvaste toitide küpsetamisel kasutage rasvapanni, et vältida ahju püsivate plekkide tekkimist.
- Et mahl lihasst välja ei valguks, laske prael enne lahtilõikamist umbes 15 minutit seista.
- Et ahjust küpsetamise ajal liiga palju suitsu ei tuleks, kallake rasvapannile veidi vett. Suitsu kondenseerumise vältimiseks lisage vett kohe, kui see on ära auranud.

8.3 Toiduvalmistamise ajad

Toiduvalmistamise ajad sõltuvad toidu tüübist, konsistentsist ja mahust.

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

8.4 Ülemine + alumine kuumutus ☐

| Toit | Küpsetusplaadi tüüp ja ahjutasand | Eelküpsetusaeg (minutites) | Temperatuur (°C) | Küpsetusaeg (minutites) |
|---------------------------------|---|----------------------------|------------------|-------------------------|
| Taignaribad (250 g) | emailitud küpsetusplaat 3. ahjutasandil | - | 150 | 25 - 30 |
| Õhuke kook (1000 g) | emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil | 10 | 160 - 170 | 30 - 35 |
| Pärmitaignast õunakook (2000 g) | emailitud küpsetusplaat 3. ahjutasandil | - | 170 - 190 | 40 - 50 |
| Õunapirukas (1200 + 1200 g) | 2 ümmargust alumiiniumplaati (läbimõõt 20 cm) 1. tasandil | 15 | 180 - 200 | 50 - 60 |
| Väikesed koogid (500 g) | emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil | 10 | 160 - 180 | 25 - 30 |
| Rasvavaba keeks (350 g) | 1 ümar alumiiniumplaat (läbimõõt 26 cm) 1. tasandil | 10 | 160 - 170 | 25 - 30 |
| Plaadikook (1500 g) | emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil | - | 160 - 170 | 45 - 55 ¹⁾ |
| Kana, terve (1350 g) | 2. tasandil, küpsetusplaat tasandil 1 | - | 200 - 220 | 60 - 70 |
| Pool kana (1300 g) | 3. tasandil, küpsetusplaat tasandil 1 | - | 190 - 210 | 30 - 35 |
| Seakarbonaad (600 g) | 3. tasandil, küpsetusplaat tasandil 1 | - | 190 - 210 | 30 - 35 |
| Lahtine pirukas (800 g) | emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil | 20 | 230 - 250 | 10 - 15 |
| Pärmitaignast pirukas (1200 g) | emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil | 10 - 15 | 170 - 180 | 25 - 35 |
| Pitsa (1000 g) | emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil | 10 - 15 | 200 - 220 | 30 - 40 |

| Toit | Küpsetusplaadi tüüp ja ahjutasand | Eelküpsetusaeg (minutites) | Temperatuur (°C) | Küpsetusaeg (minutites) |
|---|---|----------------------------|------------------|-------------------------|
| Juustukook (2600 g) | emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil | - | 170 - 190 | 60 - 70 |
| Šveitsi õunakook (1900 g) | emailitud küpsetusplaat 1. ahjutasandil | 10 - 15 | 200 - 220 | 30 - 40 |
| Jõulukook (2400 g) | emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil | 10 - 15 | 170 - 180 | 55 - 65 ²⁾ |
| Quiche Lorraine (1000 g) | 1 ümar plaat (läbimõõt 26 cm) 1. tasandil | 10 - 15 | 220 - 230 | 40 - 50 |
| Talupojaleib (750 g + 750 g) | 2 ümmargust alumiiniumplaati (läbimõõt 20 cm) 1. tasandil | 18 ³⁾ | 180 - 200 | 60 - 70 |
| Rumeenia keeks (600 + 600 g) | 2 ümmargust alumiiniumplaati (pikkus 25 cm) 2. tasandil | 10 | 160 - 170 | 40 - 50 |
| Rumeenia keeks – traditsiooniline (600 + 600 g) | 2 ümmargust alumiiniumplaati (pikkus 20 cm) 2. tasandil | - | 160 - 170 | 30 - 40 |
| Pärmitaignast kuklid (800 g) | emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil | 10 - 15 | 200 - 210 | 10 - 15 |
| Rullbiskviit (500 g) | emailitud küpsetusplaat 1. ahjutasandil | 10 | 150 - 170 | 15 - 20 |
| Besee (400 g) | emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil | - | 100 - 120 | 40 - 50 |
| Purukook (1500 g) | emailitud küpsetusplaat 3. ahjutasandil | 10 - 15 | 180 - 190 | 25 - 35 |
| Keeks (600 g) | emailitud küpsetusplaat 3. ahjutasandil | 10 | 160 - 170 | 25 - 35 |
| Võikook (600 g) | emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil | 10 | 180 - 200 | 20 - 25 |

1) Pärast seadme väljalülitamist jätke kook veel 7 minutiks ahju.

2) Pärast seadme väljalülitamist jätke kook veel 10 minutiks ahju.

3) Eelsoojendage ahi temperatuurini 250 °C.

Teave akrüülamiidide koht

Tähtis Uusimate teaduslike andmete kohaselt on toidu pruunistamisel (eriti tärglist sisaldavate

toiduainete puhul) tekkivad akrüülamiidid tervisele ohtlikud. Seetõttu soovitame valmistada toitu võimalikult madalal temperatuuril ning toitu mitte liialt pruunistada.

9. AHI - PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS

Vt jaotist "Ohutusinfo".

- Puhastage seadme esiosa ehme lapi abil sooja vee ja puhastusvahendiga.
- Metallpindade puhastamiseks kasutage tavalist puhastusvahendit
- Puhastage ahju sisemust pärast iga kasutamist. Nii on kergem mustust eemaldada ja see ei põle sisse.
- Puhastage rasket mustust spetsiaalse ahjupuhastusvahendiga.
- Puhastage kõiki ahju tarvikuid (pehme lapi, sooja vee ja puhastusvahendiga) pärast iga kasutamist ja laske neil kuivada.
- Kui teil on kõrbemiskindla kattega tarvikuid, ärge puhastage neid agressiivsete puhastusvahendite või teravate objektidega ega nõudepesumasinas. See võib kõrbemiskindla katte hävitada!



HOIATUS

Kui te üritate seesmist klaaspaneeli eemaldada ajal, mil uks on ees, võib ahjuuks sulguda.



HOIATUS

Enne klaasukse puhastamist veenduge, et klaaspaneel on maha jahtunud. Vastasel korral võib klaas puruneda.



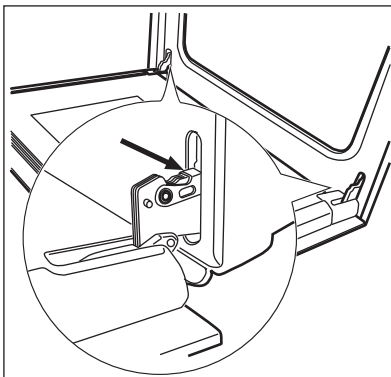
HOIATUS

Kui ukse klaaspaneel on kahjustatud või kriimustatud, muutub see hapraks ja võib puruneda. Seetõttu tuleb kahjustatud paneelid asendada uutega. Lisateabe saamiseks võtke ühendust teeninduskeskusega.

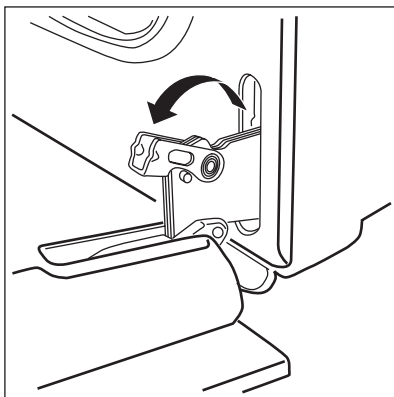
9.1 Ahjuukse puhastamine

Ahjuksel on kaks üksteise taga olevat klaaspaneeli. Puhastamise hõlbustamiseks tõstke ahjuuks eest ära.

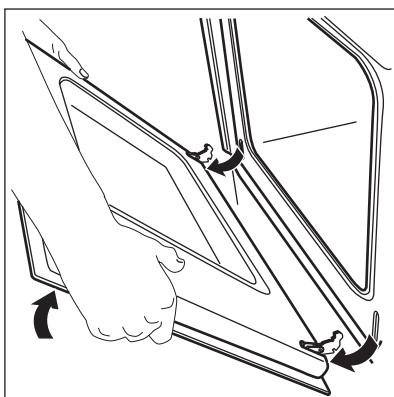
Ahjuukse ja klaaspaneeli eemaldamine



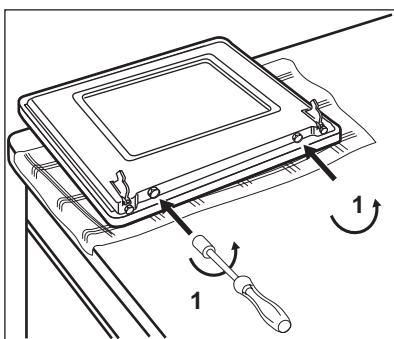
1. Tehke uks täielikult lahti ja võtke ukse hingedest kinni.



2. Tõstke hingede hoovad üles ja keerake neid.



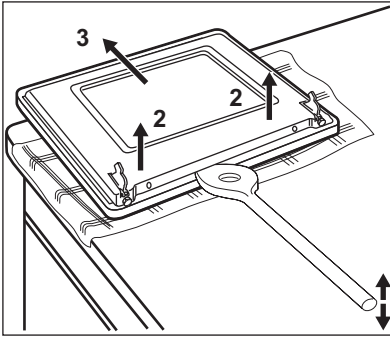
3. Sulgege ahjuuks esimesse avamise asendisse (poole peale). Seejärel tõmmake ust ettepoole ja tõstke oma kohalt välja.



4. Pange uks stabiilsele pinnale, mis on kaetud pehme riidega. Kasutage ukse alumisel serval oleva 2 kruvi eemaldamiseks kruvi-keerajat.



Ärge kruvisid ära kaotage.



Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage hoolikalt.

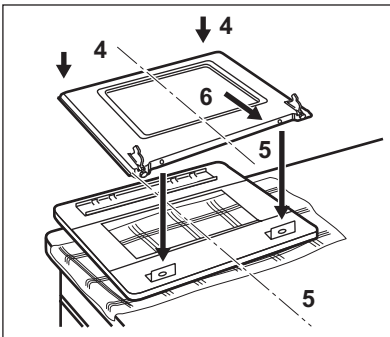
5. Siseukse eemaldamiseks kasutage puidust, plastist vms materjalist kaabitsat. Hoides välimist ust, tõmmake siseust ukse ülaser-va poole.
6. Tõstke siseuks välja.
7. Puhastage ukse sisemine pool.



HOIATUS

Puhastage klaaspaneeli ainult seebi-veega. Abrasiivsed puhastusvahendid, plekieemaldajad ja teravad esemed (noad või kaabitsad) võivad klaasi rikku- da.

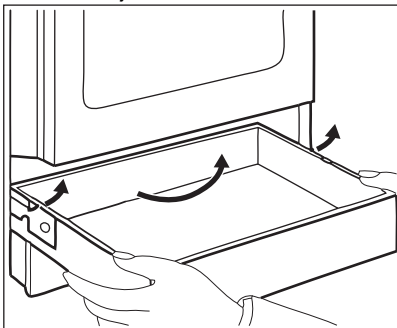
Ahjuukse ja klaaspaneeli tagasiasetamine



Kui olete puhastamise lõpetanud, asetage ahjuuks kohale tagasi. Selleks korrake kirjeldatud toiminguid vastupidises järjekorras.

9.2 Sahtli eemaldamine

Puhastamise hõlbustamiseks saab ahju allosas oleva sahtli välja võtta.



Sahtli eemaldamine

1. Tõmmake sahtel lõpuni välja.
2. Tõstke aeglaselt sahtlit.
3. Tõmmake sahtel täielikult välja.

Sahtli paigaldamine

Sahtli paigaldamiseks sooritage ülalkirjeldatud toiming vastupidises järjekorras.



HOIATUS

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

9.3 Ahjuvalgusti



HOIATUS

Olge ahjuvalgusti vahetamisel ettevaatlik. Elektrilöögioht!

Enne ahjuvalgusti pimi vahetamist:

- Lülitage ahi välja.
- Eemaldage kaitsmed kaitsekiibist või lülitage kaitselülitit välja.



Ahjuvalgusti pimi ja klaaskatte vigastamise ärahoidmiseks asetage ahjupõrandale riidest lapp.

1. Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda vastupäeva.
2. Puhastage klaaskate.
3. Asendage ahjuvalgusti pirn vastava 300 °C kuumuskindla ahjuvalgusti pirniga. Kasutage sama tüüpi ahjuvalgusti pirmi.
4. Paigaldage klaaskate.

10. MIDA TEHA, KUI...

| Probleem | Võimalik põhjus | Lahendus |
|---|---|---|
| Jääkkuumuse märgutuli ei sütti | Keeduväli ei ole tuline, sest see töötas vaid lühikest aega | Kui keeduväli peab olema tuline, pöörduge müügijärgsesse teenindusse |
| Seade ei tööta | Elektrikiibis on kaitse vallandunud | Kontrollige kaitset. Kui kaitse vallandub rohkem kui üks kord, kutsuge välja elektrik. |
| Ahi ei kuumene | Ahi ei ole sisse lülitatud | Lülitage ahi sisse |
| Ahi ei kuumene | Vajalikud seadistused on tegemata | Kontrollige seadistusi |
| Ahjuvalgusti ei tööta | Ahjuvalgusti on rikkis | Asendage ahjuvalgusti pirn uuega |
| Toidule ja ahjuõõnde ladestub auru ja kondensvett | Toit on jäänud ahju liiga kauaks | Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust vähemalt 15 - 20 minuti pärast välja võtta |

Kui te ei suuda probleemi ise lahendada, pöörduge edasimüüja või teeninduskeskuse poole.

Teeninduskeskuse andmed leiате andmesildilt. Andmesilt asub ahjuõõne raami esiküljel.

Soovitame märkida siia järgmised andmed

Mudel (MOD.)

Tootenumbr (PNC)

Seerianumber (S.N.)

11. PAIGALDAMINE

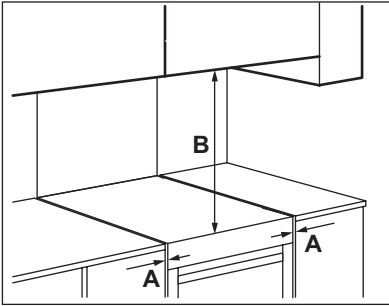


HOIATUS

Vt jaotist "Ohutusinfo".

11.1 Seadme asukoht

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



Minimaalsed vahed

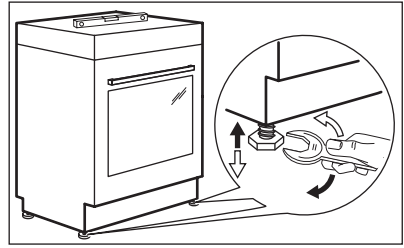
| Mõõt | mm |
|------|-----|
| A | 2 |
| B | 685 |

11.2 Tehnilised andmed

| Mõõtmised | |
|---------------------|--------|
| Kõrgus | 858 mm |
| Laius | 500 mm |
| Sügavus | 600 mm |
| Elektri koguvõimsus | 7815 W |
| Elektripinge | 230 V |
| Sagedus | 50 Hz |

11.3 Loodimine

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

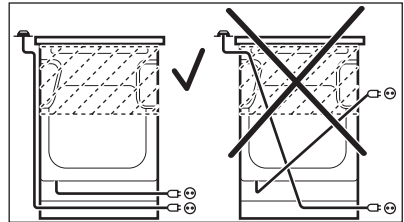


11.4 Elektriühendus


i Tootja ei vastuta tagajärgede eest, kui te ei järgi jaotises "Ohutusinfo" nimetatud ettevaatusabinõusid.


Toitekaabel ega -pistik selle seadme juurde ei kuulu.
Sobiv kaablitüüp: H05 RR-F või samaväärase ristlõikega.

i Toitekaabel ei tohi puutuda kokku joonisel näidatud seadme osaga.



12. JÄÄTMEKÄITLUS

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

ringlusse. Ärge visake sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohaliku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohaliku omavalitsusse.

www.electrolux.com/shop



892942996-A-102012

