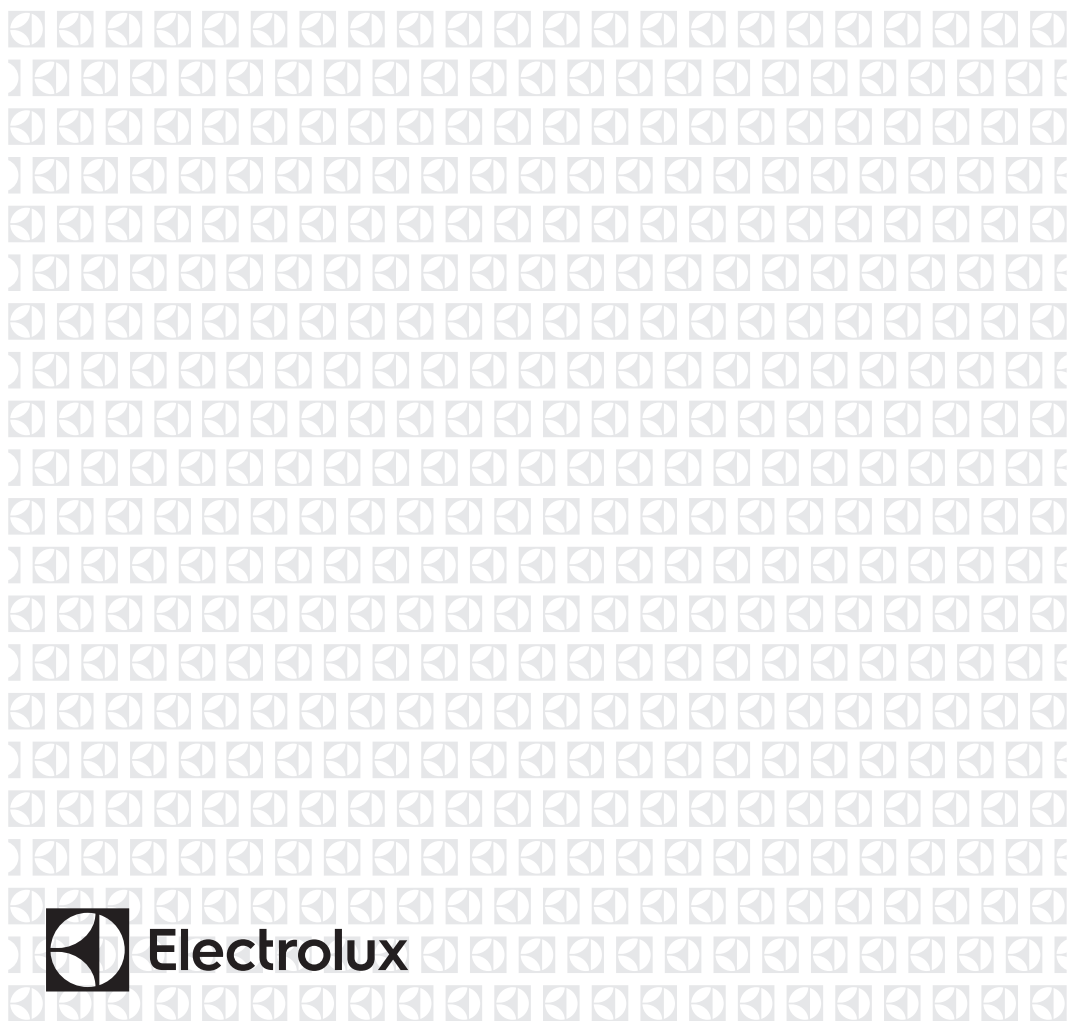




ET Ahi
PL Piekarnik

Kasutusjuhend
Instrukcja obsługi

2
38



Electrolux

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	4
3. TOOTE KIRJELDUS.....	7
4. JUHTPANEEL.....	7
5. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST.....	9
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	10
7. KELLA FUNKTSIOONID.....	11
8. AUTOMAATPROGRAMMID.....	13
9. TARVIKUTE KASUTAMINE.....	14
10. LISAFUNKTSIOONID.....	15
11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	17
12. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	29
13. VEAOTSING.....	32
14. PAIGALDAMINE.....	34
15. ENERGIATÕHUSUS.....	36

SULLE MÕELDES

Täname teid selle Electroluxi seadme ostmise eest. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaajast asjatundlikku kogemust ja uuenduslikkust. Nutika ja stiilse disaini kõrval ei ole unustatud ka teid. Ükskõik, millal te seda ka ei kasuta – suurepärase tulemuses võite te alati kindel olla.

Teretulemast Electroluxi.

Külastage meie veebisaiti:



Kasutusnõuanded, brošüürid, veaotsing, teenindusinfo:
www.electrolux.com/webselfservice



Registreerige oma toode parema teeninduse saamiseks:
www.registerelectrolux.com



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

KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.

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

Andmed leiate andmesildilt.

 Hoiatus / oluline ohutusinfo

 Üldine informatsioon ja nõuanded

 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 väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja ohustatud inimeste turvalisus

- Üle 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimse erivajadusega või oskuste ja teadmisteta inimesed võivad seda seadet kasutada vaid järelvalve olemasolul ja juhul, kui neid on õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad seadme kasutamiseiga kaasnevaid ohte.
- Lapsed vanuses 3 kuni 8 aastat ning raske või keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Alla 3-aastased lapsed tohivad olla seadme läheduses ainult siis, kui täiskasvanu nende tegevust jälgib.
- Ärge lubage lastel mängida seadmega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Mitmed juurdepääsetavad osad on kuumad.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapsed seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- Seadet tohib paigaldada ja kaablit vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik!
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.

- Tarvikute või ahjunõude eemaldamisel või sisestamisel kasutage alati pajakindaid.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Elektrilöögi ärahoidmiseks tuleb seade enne ahjuvalgusti vahetamist kindlasti välja lülitada.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks karedaid, abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hooldekeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- Väljavalgunud liigne vedelik tuleb enne pürolüütilist puhastamist eemaldada. Eemaldage ahjust kõik osad.
- Ahjuplaadi tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt plaaditoe esiots ja seejärel tagumine ots külgešina küljest lahti. Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras.

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.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.

- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. Seda tuleb kasutada elektritoitega.

2.2 Elektriühendus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektridrahtmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud ohutut pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme

toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.

- Jälgige, et toitejuhe ei jääks vastu seadme ust, eriti siis, kui uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks eemaldada ilma tööriistadeta.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge sinna toitepistikut pange.
- Seadet välja lülitades ärge tõmmake toitekaablist. Hoidke alati kinni toitepistikust.
- 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.
- See seade vastab EÜ direktiividele.

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatusoht!

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

- Ärge suruge avatud uksele.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Seadme ust avades olge ettevaatlik. Alkoholi sisaldavate komponentide kasutamise tagajärjel võib alkohol õhuga seguneda.
- Kui avate ukse, vältige seadme läheduses sädemeid või lahtist leeki.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määratud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.



HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Et ära hoida emaili kahjustumist või värvi muutumist:
 - ärge asetage ahjunõusid ega teisi esemeid vahetult seadme põhjale.
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
 - ärge pange tulist vett vahetult kuuma seadmesse.
 - ärge hoidke niiskeid nõusid ja toitu ahjus pärast toiduvalmistamise lõppu.
 - olge tarvikute eemaldamisel ja paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Vedelikke sisaldavate kookide puhul kasutage sügavat panni. Puuviljamahlad tekitavad püsivaid plekke.
- See seade on ette nähtud ainult toiduvalmistamiseks. Muul otstarbel, näiteks ruumide soojendamiseks, seda kasutada ei tohi.
- Kõpsetamisel peab ahjuuks olema alati suletud.
- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme kasutamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole kasutusjärgselt täielikult maha jahunud.

2.4 Puhastus ja hooldus



HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja ja ühendage toitepistik pistikupesast lahti.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud hoolduskeskusse.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, abrasiivseid küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
- Katalüütilise emaili (kui see on olemas) puhastamisel ärge kasutage minigeid pesuaineid.

2.5 Pürolüütiline puhastamine



HOIATUS!

Pürolüütilise režiimiga kaasneb vigastusohut / tuleohut / keemiliste heitmete (aurud) eraldumine.

- Enne pürolüütilise isepuhastus- või esimese kasutamise läbiviimist eemaldage ahjuõõnsusest:
 - kõik toidujäätmed, õli ja rasvapritsmed või -jägid.
 - kõik lahtivõetavad osad (sealhulgas ahjuresidid, külgsiinid jm ahju juurde kuuluvad esemed), eriti aga teflonpannid, potid, plaadid, söögiriistad jne.
- Lugege hoolikalt pürolüütilise puhastamise kohta käivaid juhiseid.
- Hoidke lapsed pürolüütilise puhastamise ajal seadmest eemal. Seade läheb väga kuumaks ja kuum õhk väljub eesmistest jahutusavadest.

- Pürolüütiline puhastus on kõrge temperatuuri juures läbiviidav toiming, mille puhul võivad küpsetusjääkidest ja ahju materjalidest eralduda aurud. Seetõttu on soovitatav teha järgmist:
 - pürolüütilise puhastamise ajal ja pärast seda tuulutage ruumi hoolikalt.
 - esmakordsel maksimaalse temperatuuri kasutamisel ja pärast seda tuleb ruumi korralikult tuulutada.
- Erinevalt inimestest võivad mõned linnud ja roomajad pürolüütilise puhastuse ajal ahjust eralduvate aurude suhtes väga tundlikud olla.
 - Viige kõik lemmikloomad (eriti linnud) pürolüütilise puhastamise ajaks ning esmakordse maksimumtemperatuuriga kasutamise ajal ja pärast seda seadme lähedusest eemale hästi tuulutatud kohta.
- Ka väikesed lemmikloomad võivad pürolüütilise puhastuse ajal ahjude läheduses tekkivate temperatuurikõikumiste suhtes üsna tundlikud olla.
- Teflonkattega potid, pannid, küpsetusplaadid või muud köögiriistad võivad pürolüütilise puhastuse ajal kasutatava kõrge temperatuuri tõttu kahjustuda; samuti võib neist selle käigus eralduda kahjulikke aineid.
- Ülal kirjeldatud aurud, mis pürolüütilistest ahjudest või küpsetusjääkidest eralduvad, ei ole inimestele, sealhulgas väikestele lastele ega haigusi põdevatele inimestele ohtlikud.

2.6 Sisevalgustus



HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

- Selles seadmes kasutatav valgustipirn või halogeenlamp on mõeldud kasutamiseks ainult kodumasinates. Ärge kasutage seda ruumide valgustamiseks.
- Enne lambi asendamist ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kasutage ainult samasuguste tehniiliste näitajatega lampe .

2.7 Hooldus

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

2.8 Jäätmekäitlus

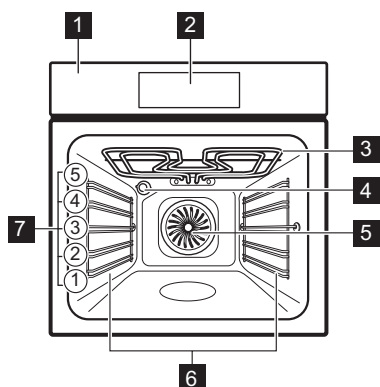


HOIATUS!
Lämbumis- või vigastusoht!

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

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Elektronprogrammeerija
- 3 Kütteelement
- 4 Valgusti
- 5 Ventilaator
- 6 Restituugi, eemaldatav
- 7 Ahjuriuli tasandid

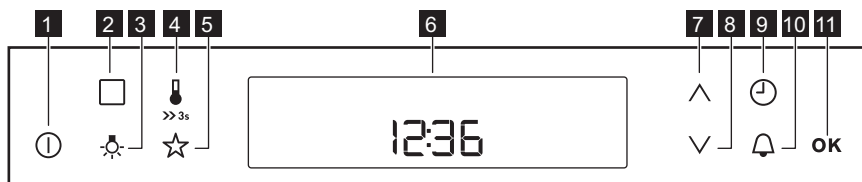
3.2 Tarvikud

- **Traatrest**
Keedunõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Küpsetusplaat**

- Kookidele ja küpsistele.
- **Eriti sügav küpsetuspann**
Moussaka valmistamiseks.
- **Teleskoopsiinid**
Restidele ja plaatidele.

4. JUHTPANEEL

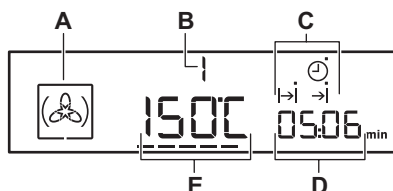
4.1 Elektronprogrammeerija



Kasutage seadmega töötades sensorvälju.

Sensor-väli	Funktsioon	Kirjeldus
1 	SISSE/VÄLJA	Ahju sisse- ja väljalülitamiseks.
2 	FUNKTSIOONID	Küpsetusrežiimi, automaatprogrammi või puhastusfunktsiooni valimiseks.
3 	AHJUVALGUSTI	Ahjuvalgusti sisse- ja väljalülitamiseks.
4 	TEMPERATUUR / KIIIRKUMUTUS	Ahjuõone temperatuuri või toidutermomeetri temperatuuri valimiseks ja kontrollimiseks (kui see on olemas). Kui vajutate ja hoiate seda all kolm sekundit, lülitub kiirkuumutuse funktsioon SISSE ja VÄLJA.
5 	MINU LEMMIK-PROGRAMM	Lemmikprogrammi salvestamiseks. Kasutage seda otsejuurdepääsuks oma lemmikprogrammidele ka siis, kui ahi on välja lülitatud.
6 -	EKRAAN	Näitab ahju hetkeseadeid.
7 	ÜLES	Menüüs üles liikumiseks.
8 	ALLA	Menüüs alla liikumiseks.
9 	KELL	Kella funktsiooni määramiseks.
10 	MINUTILUGEJA	Minutilugeja valimiseks.
11 	OK	Valiku või seade kinnitamiseks.

4.2 Ekraan



- A. Küpsetusrežiimi funktsiooni sümbol
- B. Küpsetusrežiimi / programmi number
- C. Kella funktsioonide indikaatorid (vt ka tabel "Kella funktsioonid")
- D. Kella / jääkuumuse näidik
- E. Temperatuuri / kellaaja näidik

Muud ekraani indikaatorid:

Sümbol	Nimi	Kirjeldus
	Automaatprogramm	Võite valida automaatse programmi.
	Minu lemmikprogramm	Töötab lemmikprogramm.
kg / g	kg/g	Töötab automaatprogramm kaalu sisetamisega.
h / min	h/min	Kella funktsioon töötab.
---	Kuumutuse/jääkkuumuse indikaator	Näitab ahju temperatuuri taset.
	Temperatuur/kiirkuumutus	Funktsioon töötab.
	Temperatuur	Saate temperatuuri kontrollida või muuta.
	Ukselukustus	Ukseluku funktsioon töötab.
	Minutilugeja	Minutilugeja funktsioon töötab.

4.3 Kuumutusindikaator

Kui te lülitate küpsetusrežiimi sisse, ilmub ---. Tulbad näitavad, kas ahjus olev temperatuur tõuseb või langeb.

Kui ahi saavutab määratud temperatuuri, kustuvad ekraanil tulbad.

5. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST**HOIATUS!**

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



Kellaaja valimiseks vt jaotist "Kella funktsioonid".

5.1 Esmane puhastamine

Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoad.



Vt jaotist "Puhastus ja hooldus".

Puhastage ahju ja tarvikuid enne esimest kasutamist.

Pange kõik tarvikud ja eemaldatavad ahjuresiti toed oma kohale tagasi.

5.2 Eelkuumutus

Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.

1. Valige funktsioon: ja maksimaalne temperatuur.
2. Laske ahjul tund aega töötada.
3. Valige funktsioon ja maksimaalne temperatuur.
4. Laske ahjul 15 minutit töötada. Tarvikud võivad tavalisest kuumemaks minna. Eelkuumutuse ajal võib ahjust tulla lõhna ja suitsu. Veenduge, et õhk saab piisavalt liikuda.

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE





HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Küpsetusrežiimid

Ahju funktsioon	Rakendus
 Pöördõhk	<p>Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke ahju temperatuur 20–40 °C madalamaks kui Tavaline küpsetamine.</p>
 Pitsarežiim	<p>Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.</p>
 Tavaline küpsetamine (Ülemine/ Alumine Kuumutus)	<p>Ühel riulitasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.</p>
 Küpsetamine Madalal T°	<p>Eriti õrnade, mahlaste praadide valmistamiseks.</p>
 Alumine Kuumutus	<p>Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.</p>

Ahju funktsioon	Rakendus
 Niiske Pöördõhk	<p>Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Küpsetusjuhiste leidmiseks vt peatükki "Nõuandeid ja näpunäiteid", Niiske Pöördõhk. Ahjuuks peaks küpsetamise ajal olema suletud, et kasutatavat funktsiooni mitte katkestada ning tagada, et ahi töötaks võimalikult suure energiatõhususega. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sise-temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkuumust. Kuumutusvõimsust võidakse vähendada. Üldiste energiasäästussoovitusi vt jaotisest "Energiatõhusus", Energia säästmine. Vastavalt standardile EN 60350-1 kasutati seda funktsiooni energiaklassi määratlemiseks. Kasutades seda funktsiooni, lülitub lamp 30 sekundi pärast automaatselt välja.</p>
 Sulatamine	<p>Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatusaeg sõltub külmutatud toiduainete kogusest ja kaalust.</p>
 Soojashoidmine	<p>Toidu soojashoidmiseks.</p>
 Grill	<p>Õhemate toitude grillimiseks ja leiva/saia röstimiseks.</p>

Ahju funktsioon	Rakendus
 Kiirgrill	Lamedate toiduainete suures koguses grillimiseks ja röstimiseks.
 Turbogrill	Suuremate kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel riiulitaandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.

6.2 Küpsetusrežiimi valimine

- Lülitage ahi sisse nupuga ①. Ekraanil kuvatakse valitud temperatuur, sümbol ja küpsetusrežiimi number.
- Küpsetusrežiimi valimiseks vajutage \wedge või \vee .
- Puudutage nuppu OK või ahi lülitub automaatselt 5 sekundi pärast sisse. Kui lülitate ahju sisse ja ühtki ahju funktsiooni ega programmi ei vali, lülitub see automaatselt 20 sekundi pärast välja.

6.3 Temperatuuri muutmine

Vajutage \wedge või \vee , et muuta temperatuuri sammudega: 5 °C. Kui ahi saavutab valitud temperatuuri, kõlab helisignaali ja kuvatakse kuumusindikaator.

6.4 Temperatuuri kontrollimine

Ahju olemasolevat temperatuuri võite kontrollida, kui funktsioon või programm töötab.

- Vajutage \downarrow . Ekraanil kuvatakse ahju temperatuur.
- Vajutage OK või ekraanil kuvatakse automaatselt 5 sekundi pärast uuesti valitud temperatuur.

6.5 Kiirkuumutus



Ärge pange toitu ahju ajal, mil kiirkuumutuse funktsioon töötab.

Kiirkuumutus ei ole kasutatav kõigi ahju funktsioonide puhul. Kui rikkesignaali on seadete menüüs sisse lülitatud, kõlab helisignaali, kui kiirkuumutus ei ole valitud funktsiooni puhul saadaval. Vt jaotist "Seadete menüü kasutamine", peatükk "Lisafunktsioonid".


Kiirkuumutus lühendab kuumutusaega.

Kiirkuumutuse sisselülitamiseks vajutage ja hoidke üle 3 sekundi \downarrow . Kui kiirkuumutus on sisse lülitatud, kuvatakse ekraanil: vilkuvad horisontaaltulbad---.


7. KELLA FUNKTSIOONID






7.1 Kellafunktsioonide tabel



Kellafunktsioon	Rakendus
\oplus KELLAÆG	Kellaaja kuvamiseks või selle muutmiseks. Te saate kellaega muuta ainult siis, kui ahi on sisse lülitatud.
$\rightarrow $ KESTUS	Ahju tööaja kestuse määramiseks.
$\rightarrow $ LÕPP	Ahju väljalülitamisaja valimiseks.
$\rightarrow \rightarrow $ EDASILÜKKAMINE	KESTUSE ja LÕPU funktsiooni kombineerimiseks.

Kellafunktsioon	Rakendus
 MINUTILUGEJA	Pöördloenduse seadistamiseks. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd. MINUTILUGEJA saab määrata igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud.
00:00 LOENDUSTAIMER	Loenduse valimiseks, mis näitab, kui kaua ahi töötab. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd. See hakkab tööle niipea, kui ahi hakkab soojenema. LOENDUSTAIMER ei ole aktiivne, kui valitud on KESTUS ja LÖPP.







7.2 Kellaaja valimine ja muutmine


Esmakordsel voluvõrku ühendamisel oodake, kuni ekraanile ilmub  ja 12:00. "12" vilgub.

1. Tundide valimiseks puudutage  või .
2. Puudutage OK.
3. Minutite valimiseks puudutage  või .
4. Puudutage OK või .

Ekraanil kuvatakse uus kellaeg. Kellaaja muutmiseks puudutage järjest , kuni  hakkab vilkuma.






7.3 KESTUSE määramine

1. Valige küpsetusrežiim ja temperatuur.
2. Vajutage järjest , kuni  hakkab vilkuma.
3. KESTUSE aja jaoks minutite määramiseks vajutage  või .
4. Vajutage OK; vastasel korral käivitub KESTUSE aeg 5 sekundi pärast automaatselt.
5. KESTUSE aja jaoks tundide määramiseks puudutage  või .
6. Vajutage OK. KESTUSE aeg hakkab automaatselt lugema 5 sekundi pärast.







Kui valitud aeg saab täis, kostab 2 minutit helisignaali ja ekraanil vilguvad sümbol  ja ajaseade. Ahi lülitub välja.

7. Helisignaali peatamiseks vajutage sensorvälja või avage ahju uks.
8. Lülitage ahi välja.



7.4 LÖPU määramine

1. Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
2. Puudutage järjest , kuni  hakkab vilkuma.
3. Kasutage  või , et valida LÖPP ja OK, et valik kinnitada. Esmalt valige minutid ja seejärel tunnid. Kui määratud aeg saab täis, kostab 2 minutit helisignaali. Ekraanil vilguvad sümbol  ja ajaseade. Seade lülitub automaatselt välja.
4. Helisignaali peatamiseks puudutage sensorvälja või avage ahju uks.
5. Lülitage seade välja.

7.5 EDASILÜKKAMISE funktsiooni määramine

1. Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
2. Puudutage järjest , kuni  hakkab vilkuma.
3. KESTUSE jaoks minutite määramiseks puudutage  või .
4. Puudutage OK.
5. KESTUSE jaoks tundide määramiseks puudutage  või .
6. Puudutage OK, seade lülitub LÖPU funktsioonile.

Ekraanil kuvatakse vilkuv .

7. Kasutage  või , et valida LÖPP ja OK, et valik kinnitada. Esmalt valige minutid ja seejärel tunnid. Seade lülitub hiljem automaatselt sisse, töötab valitud KESTUSE aja ning lõpetab töö valitud LÖPU ajal. Kui määratud aeg

saab täis, kostab 2 minutit helisignaali.

→| ja ajanäit vilguvad ekraanil. Seade lülitub automaatselt välja.

8. Helisignaali peatamiseks puudutage sensorvälja või avage ahju uks.


9. Lülitage seade välja.







Kui funktsioon Edasilükkamine on aktiveeritud, kuvatakse ekraanil ühtlaselt ahju funktsiooni sümbol, |→| koos punktiga ja →|. Punkt näitab, milline kella funktsioon on kella / jääkuumuse näidikul kuvatud.

7.6 MINUTILUGEJA määramine


1. Puudutage .

Ekraanil vilgub  ja "00".

2. Valikute vahetamiseks kasutage . Esmalt valige sekundid, seejärel minutid ja tunnid.



3. MINUTILUGEJA määramiseks vajutage  või  ja kinnitamiseks .

4. Puudutage OK; vastasel korral hakkab MINUTILUGEJA 5 sekundi pärast automaatselt tööle.

Kui määratud aeg saab täis, kostab 2 minutit helisignaali ja ekraanil vilgub 00:00 ja .

5. Helisignaali peatamiseks puudutage sensorvälja või avage ahju uks.

7.7 LOENDUSTAIMER

1. Loendustaimeri lähtestamiseks vajutage järjest:  ja  korruga.

2. Kui ekraanil kuvatakse "00:00", alustab loenduse taimer uuesti loendamist.

8. AUTOMAATPROGRAMMID



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Olemas on 9 automaatprogrammi. Kasutage automaatprogrammi juhul, kui

teil puuduvad teadmised või kogemused roa valmistamiseks. Ekraanil kuvatakse kõigi automaatprogrammide vaieküpsetusaeg.

8.1 Automaatprogrammid

Programmi number	Programmi nimi
1	ROSTBIIF
2	RÖSTITUD SEALIHA
3	KANA, TERVE
4	PITSA
5	MUFFINID
6	QUICHE LORRAINE
7	SAI
8	KARTULIGRATAÄN
9	LASANJE

8.2 Automaatprogrammid

1. Lülitage seade sisse.
2. Puudutage \square .
Ekraanil kuvatakse automaatprogrammi number (1 – 9).
3. Automaatprogrammi valimiseks puudutage \wedge või \vee .
4. Puudutage OK või oodake viis sekundit, kuni seade automaatselt käivitub.
5. Kui määratud aeg saab täis, kõlab kaks minutit helisignaali. Sümbol $\rightarrow|$ vilgub.
6. Helisignaali peatamiseks puudutage sensorvälja või avage ahju uks.
7. Lülitage seade välja.

8.3 Automaatprogrammid kaalu sisestamisega

Kui määrate liha kaalu, siis arvutab seade röstimisaja.

1. Lülitage seade sisse.
2. Puudutage \square .
3. Puudutage \wedge või \vee , et valida kaalu sisestamisega programm. Ekraanil kuvatakse: küpsetusaeg, kestuse sümbol $\rightarrow|$, vaikekaal, mõõtühiku sümbol (kg, g).
4. Puudutage OK või seaded salvestatakse automaatselt viie sekundi pärast.
Seade lülitub sisse.
5. Vaikimisi määratud kaalu võite muuta \wedge või \vee abil. Puudutage OK.
6. Kui määratud aeg saab täis, kõlab kaks minutit helisignaali. $\rightarrow|$ vilgub.
7. Helisignaali peatamiseks puudutage sensorvälja või avage ahju uks.
8. Lülitage seade välja.

9. TARIKUTE KASUTAMINE



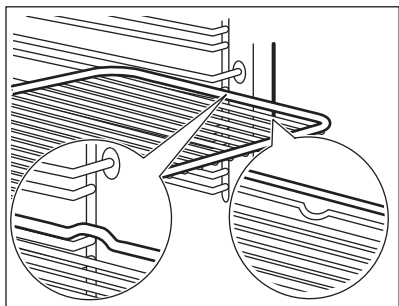
HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 Tarrivikute sisestamine

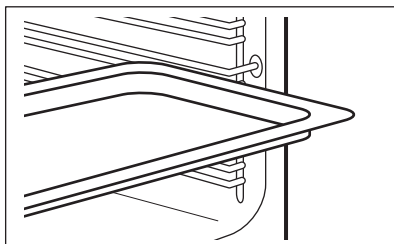
Traatrest:

Lükake rest ahjuriuli toe juhtsoontele ja jälgige, et restikumerused oleksid allpool.



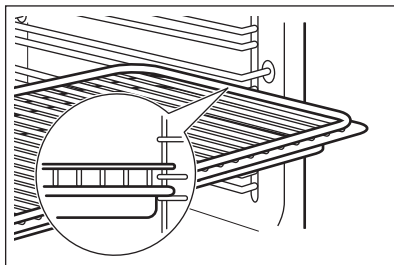
Küpsetusplaat/ sügav pann:

Lükake küpsetusplaat /sügav pann ahjuriuli tugede juhikute vahele.



Traatrest ja küpsetusplaat /sügav pannkoos:

Lükake küpsetusplaat /sügav pann ahjuriuli tugede vahele ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.



- i** Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Need sälgud aitavad ära hoida ka kaldumist. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

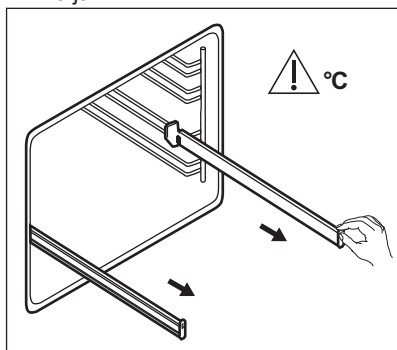
9.2 Teleskoopsiinid

- i** Teleskoopsiinide paigaldusjuhised hoidke tuleviku tarbeks alles.

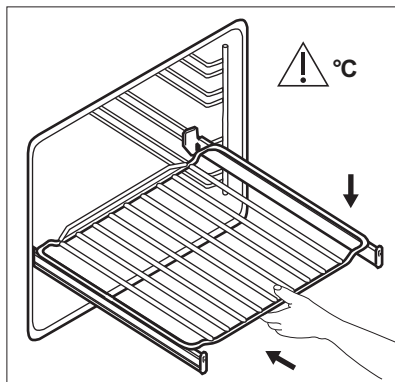
Teleskoopsiinide abil saab ahjuriuleid mugavamalt sisse lükata ja välja võtta.

- !** **ETTEVAATUST!**
Ärge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas. Ärge teleskoopsiine õlitage.

1. Tõmmake mõlemad teleskoopsiinid välja.



2. Asetage traatrest teleskoopsiinidele ja lükake siinid ettevaatlikult ahju sisse.



Enne ukse sulgemist peavad teleskoopsiinid olema täielikult ahju sisse lükatud.

10. LISAFUNKTSIOONID

10.1 Minu lemmikprogrammi funktsiooni kasutamine

Kasutage seda programmi, et salvestada mõne ahjufunktsiooni või -programmi temperatuuri- ja ajaseaded.

1. Valige ahjufunktsiooni või -programmi temperatuur ja aeg.
2. Puudutage ja hoidke üle kolme sekundi ☆. Kostab helisignaali.
3. Lülitage seade välja.

- **Funktsiooni aktiveerimiseks**
puudutage ☆. Seade aktiveerib teie lemmikprogrammi.

- i** Funktsiooni kasutamise ajal saab aega ja temperatuuri muuta.




- **Funktsiooni deaktiveerimiseks**
puudutage ①. Seade deaktiveerib teie lemmikprogrammi.

10.2 Lapseluku kasutamine

Lapselukk hoiab ära ahju kogemata tööle hakkamise.



Pürolüüsi funktsiooni ajal on ahju uks lukustatud. Sensorvälja vajutamisel kuvatakse ekraanil teade.

1. Funktsiooni saate sisse lülitada ka siis, kui ahi on välja lülitatud. Ärge valige küpsetusrežiimi.
2. Vajutage ja hoidke 3 sekundit .
3. Vajutage ja hoidke 2 sekundit samaaegselt all nuppu  ja .

Kostab helisignaali.



Ekraanile kuvatakse SAFE. Uks on lukustatud.

Lapseluku väljalülitamiseks korrake 3. sammu.

10.3 Nuppude lukustuse kasutamine

Võite funktsiooni sisse lülitada ainult siis, kui ahi töötab.

Nuppude lukustus hoiab ära ahju funktsiooni kogemata muutmise.

1. Funktsiooni sisselülitamiseks lülitage ahi sisse.
2. Lülitage sisse ahju funktsioon või seade.
3. Vajutage ja hoidke 2 sekundit samaaegselt all nuppu  ja . Kostab helisignaali. Ekraanil süttib lukusümbol. Lapseluku väljalülitamiseks korrake 3. sammu.



Pürolüüsi funktsiooni ajal on ahju uks lukustatud. Sensorvälja puudutamisel kuvatakse ekraanil teade.








Ahju saab välja lülitada ka siis, kui lapselukk on sees. Kui te ahju välja lülitate, lülitub lapselukk välja.

10.4 Seadete menüü kasutamine

Seadete menüü kaudu saate põhimenüü funktsioone sisse või välja lülitada. Ekraanil kuvatakse SET ja seade number.

Kirjeldus	Valitav väärtus
1 JÄÄKKUUMUSE INDIKAATOR	SISSE/VÄLJA
2 PUHASTAMISE MEELDETULETUS	SISSE/VÄLJA
3 NUPUTOON ¹⁾	KLÖPS / PIIKS / VÄLJAS
4 TÖRKESIGNAAL	SISSE/VÄLJA
5 DEMO REŽIIM	Aktiveerimiskood: 2468
6 HOOLDUSMENÜÜ	-
7 SEADETE TAASTAMINE	JAH / EI

1) SISSE/VÄLJA sensorvälja heli ei saa välja lülitada.

1. Vajutage ja hoidke 3 sekundit . Ekraanil kuvatakse SET1 ja "1" vilgub.
2. Seade valimiseks vajutage  või .
3. Vajutage OK.
4. Seade väärtuse muutmiseks vajutage  või .
5. Vajutage OK. Seadete menüüst väljumiseks vajutage  või vajutage ja hoidke .

10.5 Automaatne väljalülitus

Turvakaalutlustel lülitub seade mõne aja pärast automaatselt välja, kui ahju funktsioon töötab ja te ühtegi seadet ei muuda.

Temperatuur (°C)	Väljalülituse aeg (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maksimaalne	1.5

Pärast automaatset väljalülitust puudutage sensorvälja seadme uuesti kasutamiseks.



Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Küpsetamine madalal temperatuuril, Kestus, Lõpp, Edasilükkamine.

10.6 Ekraani heledus

Ekraani heledusel on kaks režiimi:

- Ööheledus - kui seade on välja lülitatud, on ekraani heledus madalam kella 22:00:00 kuni 06:00:00.

11. 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.

11.1 Soovitused küpsetamiseks

Ahjus on viis tasandit.

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

• Päevaheledus:

- Kui seade on sisse lülitatud.
- Kui puudutate ööheleduse režiimi ajal mõnda sensorvälja (välja arvatud SISSE/VÄLJA), lülitub ekraan järgneva 10 sekundi jooksul päevaheleduse režiimi.
- Kui seade on välja lülitatud ja te valite minutilugeja. Kui minutilugeja funktsioon lõpeb, lülitub ekraan tagasi ööheleduse režiimi.

10.7 Jahutusventilaator

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

10.8 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.

Teie uus ahi võib küpsetada erinevalt kui teie varasem seade. Alltoodud tabelitest leiате temperatuuri, küpsetusaja ja riulitasandite standardseaded.

Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.

Ärge pange sügavat küpsetuspanni kõige alumisele riulitasandile.

Ahjus on õhuringlust ja pidevat aururinglust tekitav spetsiaalne süsteem. See võimaldab toitu valmistada aurukeskkonnas, mis hoiab toidu seest pehme ja pealt krõbedana. See lühendab küpsetusaega ja vähendab energiatarbimist.

Kookide küpsetamine

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

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

Liha ja kala küpsetamine

Väga rasvaste toitude küpsetamisel kasutage sügavat panni, et vältida ahju püsivate plekkide tekkimist.

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

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

11.3 Küpsetamine ja röstimine**Koogid**

Toit	Tavaline küpsetamine		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Riuli tasand	Temperatuur (°C)	Riuli tasand		
Vahustatud road	170	2	160	3 (2 ja 4)	45 - 60	Koogivormis
Muretained	170	2	160	3 (2 ja 4)	20 - 30	Koogivormis
Peti-juustukook	170	1	165	2	80 - 100	26 cm koogivormis
Struudel	175	3	150	2	60 - 80	Küpsetusplaadil
Keedisekook	170	2	165	2 (vasak ja parem)	30 - 40	26 cm koogivormis
Jõulukook / Rikikaliku puuviljatäidisega kook	160	2	150	2	90 - 120	20 cm koogivormis. Eelsoojendage ahju 10 minutit.

Toiduvalmistamise ajad

Toiduvalmistamise ajad sõltuvad toidu tüübist, konsistentsist ja mahust.

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

11.2 Ukse sisekülg**Ukse siseküljelt leiate järgmised andmed:**

- ahjutasandite numbrid.
- andmed ahju funktsioonide kohta ning toitude soovitatavad ahjutasandid ja temperatuurid.

Toit	Tavaline küpsetamine		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Riivli tasand	Temperatuur (°C)	Riivli tasand		
Ploomikook	175	1	160	2	50 - 60	Leivavormis. Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Küpsised / soolapulgad	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Küpsetusplaadil
Beseed - ühel tasandil	120	3	120	3	80 - 100	Küpsetusplaadil
Beseed - kahel tasandil	-	-	120	2 ja 4	80 - 100	Küpsetusplaadil. Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Kuklid	190	3	190	3	12 - 20	Küpsetusplaadil. Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Ekleerid - ühel tasandil	190	3	170	3	25 - 35	Küpsetusplaadil
Ekleerid - kahel tasandil	-	-	170	2 ja 4	35 - 45	Küpsetusplaadil
Plaadikookid	180	2	170	2	45 - 70	20 cm koogivormis
Rikkaliku puuviljatäidisega kook	160	1	150	2	110 - 120	24 cm koogivormis
Victoria kook	170	1	160	2 (vasak ja parem)	30 - 50	20 cm koogivormis

Leib ja pitsa

Toit	Tavaline küpsetamine		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Riiuli tasand	Temperatuur (°C)	Riiuli tasand		
Sai	190	1	190	1	60 - 70	1-2 tk, 0,5 kg/tk Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Rukkileib	190	1	180	1	30 - 45	Leivavormis
Kuklid	190	2	180	2 (2 ja 4)	25 - 40	6-8 saia küpsetusplaadil. Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Pitsa	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Küpsetusplaadil või sügaval pannil. Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Kuklid	200	3	190	3	10 - 20	Küpsetusplaadil. Eelsoojendage ahju 10 minutit.

Tarretised

Toit	Tavaline küpsetamine		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Riiuli tasand	Temperatuur (°C)	Riiuli tasand		
Pastavorm	200	2	180	2	40 - 50	Vormis
Juurviljavorm	200	2	175	2	45 - 60	Vormis
Quiche	180	1	180	1	50 - 60	Vormis. Eelsoojendage ahju 10 minutit.

Toit	Tavaline küpsetamine		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Riiuli tasand	Temperatuur (°C)	Riiuli tasand		
Lasanje	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vormis. Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vormis. Eelsoojendage ahju 10 minutit.

Liha

Toit	Tavaline küpsetamine		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Riiuli tasand	Temperatuur (°C)	Riiuli tasand		
Veiseliha	200	2	190	2	50 - 70	Traatrestil
Sealiha	180	2	180	2	90 - 120	Traatrestil
Vasikaliha	190	2	175	2	90 - 120	Traatrestil
Inglise rostbiif, väheküps	210	2	200	2	50 - 60	Traatrestil
Inglise rostbiif, poolküps	210	2	200	2	60 - 70	Traatrestil
Inglise rostbiif, täisküps	210	2	200	2	70 - 75	Traatrestil
Sea abatükk	180	2	170	2	120 - 150	Kamaraga
Sea sääretükk	180	2	160	2	100 - 120	2 tükki
Lambaliha	190	2	175	2	110 - 130	Kints
Kana	220	2	200	2	70 - 85	Terve
Kalkun	180	2	160	2	210 - 240	Terve
Part	175	2	220	2	120 - 150	Terve
Hani	175	2	160	1	150 - 200	Terve

Toit	Tavaline küpsetamine		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Riuli tasand	Temperatuur (°C)	Riuli tasand		
Küülikuliha	190	2	175	2	60 - 80	Tükkideks lõigatuna
Jänes	190	2	175	2	150 - 200	Tükkideks lõigatuna
Faasan	190	2	175	2	90 - 120	Terve

Kala

Toit	Tavaline küpsetamine		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Riuli tasand	Temperatuur (°C)	Riuli tasand		
Forell/merilatikas	190	2	175	2	40 - 55	3-4 kala
Tuunikala/lõhe	190	2	175	2	35 - 60	4-6 fileed

11.4 Grill

Valige maksimaalne temperatuur.

Eelsoojendage ahju 3 minutit.

Kasutage neljandat riulitasandit.

Toit	Kogus		Aeg (min.)	
	Tükki	Kogus (kg)	1. külj	2. külj
Sisefilee	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Biifsteek	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Vorstid	8	-	12 - 15	10 - 12
Seakarbonaad	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Kana (pooleks lõigatuna)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabid	4	-	10 - 15	10 - 12
Kanarind	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	0.6	20 - 30	-
Kalafilee	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Röstitud sändvitšid	4 - 6	-	5 - 7	-
Röstleib/-sai	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.5 Turbogrill

Kasutage esimest või teist ahjutasandit.

Veiseliha

Eelsoojendage ahi.

Küpsetusaja arvutamiseks korrutage alltoodud tabelis olev aeg filee paksusega sentimeetrites.

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Rostbiif või filee, väheküps	190 - 200	5 - 6
Rostbiif või filee, poolküps	180 - 190	6 - 8
Rostbiif või filee, täisküps	170 - 180	8 - 10

Sealiha

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Abatükk, kael, kints, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Karbonaad, ribi, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Pikkpoiss, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Seakoot (eelküpsetatud), 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Vasikaliha

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

Lambaliha

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

Linnuliha

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Linnuliha portsjonid, 0,2 - 0,25 kg	200 - 220	30 - 50
Pool kana, 0,4 - 0,5 kg	190 - 210	35 - 50
Kana, broiler, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Part, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Hani, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Kalkun, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Kalkun, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

Kala (aurutatud)

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Terve kala, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

11.6 Niiske Pöördõhk



Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

Toit	Tarvikud	Tempera- tuur (°C)	Riuli ta- sand	Aeg (min.)
Magusad saia- kesed, 12 tk	küpsetusplaat või rasva- pann	180	2	20 - 30
Saiakesed, 9 tk	küpsetusplaat või rasva- pann	180	2	30 - 40
Pitsa, külmuta- tud, 0,35 kg	traatrest	220	2	10 - 15
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasva- pann	170	2	25 - 35
Šokolaadikook	küpsetusplaat või rasva- pann	175	3	25 - 30
Sufleed, 6 tk	keraamilised ahjuvormid traatrestil	200	3	25 - 30
Biskviitaignast põhi	pirukavorm traatrestil	180	2	15 - 25
Victoria kook	ahjuvorm ahjuresil	170	2	40 - 50
Pošeeritud ka- la, 0,3 kg	küpsetusplaat või rasva- pann	180	3	20 - 25
Terve kala, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasva- pann	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pitsaplaat traatrestil	180	3	25 - 30
Pošeeritud liha, 0,25 kg	küpsetusplaat või rasva- pann	200	3	35 - 45
Šašlõkk, 0,5 kg	küpsetusplaat või rasva- pann	200	3	25 - 30
Küpsised, 16 tk	küpsetusplaat või rasva- pann	180	2	20 - 30
Makroonid, 20 tk	küpsetusplaat või rasva- pann	180	2	25 - 35
Muffinid, 12 tk	küpsetusplaat või rasva- pann	170	2	30 - 40
Soolased küp- setised, 16 tk	küpsetusplaat või rasva- pann	180	2	25 - 30
Muretainaküp- sised, 20 tk	küpsetusplaat või rasva- pann	150	2	25 - 35
Korvikesed, 8 tk	küpsetusplaat või rasva- pann	170	2	20 - 30

Toit	Tarvikud	Tempera- tuur (°C)	Riiuli ta- sand	Aeg (min.)
Pošeeritud kõogivil, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasva- pann	180	3	35 - 45
Vegan-omlett	pitsaplaat traatrestil	200	3	25 - 30
Kõogivil, vahe- merepärase 0,7 kg	küpsetusplaat või rasva- pann	180	4	25 - 30

11.7 Küpsetamine Madalal T°

Kasutage seda funktsiooni, et valmistada taiseid lihatükke ja kala,. See funktsioon ei sobi pajaprae ega rasvase seaprae valmistamiseks.

Esimeseks kümneks minutiks saate ahju temperatuuriks valida 80–150 °C.

Vaikesäte on 90 °C. Pärast temperatuuri valimist jätkab ahi küpsetamist temperatuuril 80 °C. Ärge valige seda funktsiooni linnuliha puhul.



Küpsetage alati ilma kaaneta, kui kasutate seda funktsiooni.

1. Pruunistage liha pliidil panni peal väga kõrgel seadel, mõlemalt poolt 1-2 minutit.

2. Pange liha kuuma küpsetuspanniga ahju traatrestile.

3. Valige funktsioon: Küpsetamine Madalal T°.

Seadke temperatuur tasemele 120 °C.

Toit	Aeg (min.)	Riiuli ta- sand
Rostbiif, 1–1,5 kg	120 - 150	1
Veisefilee, 1– 1,5 kg	90 - 150	3
Vasikapraad, 1–1,5 kg	120 - 150	1
Steigid, 0,2– 0,3 kg	20 - 40	3

11.8 Sulatamine

Toit	Kogus (kg)	Sulatamise aeg (min.)	Täiendav sula- tamisaeg (min)	Märkusi
Kana	1.0	100 - 140	20 - 30	Asetage kana suurele taldrikule kummulikeeratud alustassi peale. Pöörake poole aja möödudes.
Liha	1.0	100 - 140	20 - 30	Pöörake poole aja möödudes.
Liha	0.5	90 - 120	20 - 30	Pöörake poole aja möödudes.
Forell	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Maasikad	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Või	0.25	30 - 40	10 - 15	-

Toit	Kogus (kg)	Sulatamise aeg (min.)	Täiendav sulatamisaeg (min)	Märkusi
Koor	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Rõõska koort saab vahustada ka siis, kui selles on külmunud tükke.
Kreemikook	1.4	60	60	-

11.9 Hoidistamine

Kasutage ainult ühesuguse suurusega hoidisepurke.

Ärge kasutage keeratava (keere või bajonett) kaanega purke ega metallpurke.

Selle funktsiooni puhul kasutage altpoolt esimest riulitasandit.

Ärge pange küpsetusplaadile rohkem kui kuus üheliitrit purki.

Täitke purgid võrdsest ning sulgege klambriga.

Purgid ei tohi üksteise vastu puutuda.

Kallake küpsetusplaadile umbes 1/2 liitrit vett, et hoida ahjus piisavalt niiskustaset.

Kui purkide sisu hakkab mullitama (1-liitriste purkide puhul umbes 35–60 minuti pärast), lülitage ahi välja või alandage temperatuuri kuni 100 °C-ni (vt tabelit).

Pehmed puuviljad

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg mullikeste tekkimiseni (min)	Jätkake kuumutamist 100 °C juures (min.)
Maasikad / mustikad / vaarikad / küpsed tikrid	160 - 170	35 - 45	-

Luuviljalised

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg mullikeste tekkimiseni (min)	Jätkake kuumutamist 100 °C juures (min.)
Pirnid/küdooniad/ploomid	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Juurvili

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg mullikeste tekkimiseni (min)	Jätkake kuumutamist 100 °C juures (min.)
Porgandid ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kurgid	160 - 170	50 - 60	-
Segaköögivili	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Nuikapsas/herned/spargel	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Jätke pärast väljalülitumist ahju seisma.

11.10 Kuivatamine

Katke ahjuplaadid pärgamendi või küpsetuspaberiga.

Paremate tulemuste saamiseks lülitage ahi poole kuivatamise peal välja, tehke uks lahti ja jätke üheks ööks jahtuma.

Juurvili

Ühe plaadi puhul kasutage kolmandat ahjutasandit.

Kahe plaadi puhul kasutage esimest ja neljandat ahjutasandit.

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (h)
Oad	60 - 70	6 - 8
Piprad	60 - 70	5 - 6
Köögivilil hapendamiseks	60 - 70	5 - 6
Seened	50 - 60	6 - 8
Ürdid	40 - 50	2 - 3

Puuviljad

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

11.11 Teave testimisasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

Toit	Funktsioon	Tarvikud	Riuli tasand	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Märkusi
Väike kook	Tavaline küpsetamine	Küpsetusplaat	3	170	20 - 30	Pange ühele plaadile 20 väikest koogikest.
Väike kook	Pöördõhk / Ventilaatoriga küpsetamine	Küpsetusplaat	3	150 - 160	20 - 35	Pange ühele plaadile 20 väikest koogikest.
Väike kook	Pöördõhk / Ventilaatoriga küpsetamine	Küpsetusplaat	2 ja 4	150 - 160	20 - 35	Pange ühele plaadile 20 väikest koogikest.

Toit	Funktsioon	Tarvikud	Riili ta-sand	Tem-peratuur (°C)	Aeg (min.)	Märkusi
Õuna-kook	Tavaline küpsetamine	Traatrest	2	180	70 - 90	Kasutage 2 plaati (20 cm läbimõõduga) diagonaalpaigutuses.
Õuna-kook	Pöördõhk / Ventilaatoriga küpsetamine	Traatrest	2	160	70 - 90	Kasutage 2 plaati (20 cm läbimõõduga) diagonaalpaigutuses.
Rasvavaba tor-dipõhi	Tavaline küpsetamine	Traatrest	2	170	40 - 50	Kasutage koogivormi (26 cm läbimõõduga). Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Rasvavaba tor-dipõhi	Pöördõhk / Ventilaatoriga küpsetamine	Traatrest	2	160	40 - 50	Kasutage koogivormi (26 cm läbimõõduga). Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Rasvavaba tor-dipõhi	Pöördõhk / Ventilaatoriga küpsetamine	Traatrest	2 ja 4	160	40 - 60	Kasutage koogivormi (26 cm läbimõõduga). Diagonaalpaigutuses. Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Muretainaküpsetised	Pöördõhk / Ventilaatoriga küpsetamine	Küpsetusplaat	3	140 - 150	20 - 40	-
Muretainaküpsetised	Pöördõhk / Ventilaatoriga küpsetamine	Küpsetusplaat	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-
Muretainaküpsetised	Tavaline küpsetamine	Küpsetusplaat	3	140 - 150	25 - 45	-
Röstleib/sai 4 - 6 tk	Grill	Traatrest	4	maks.	2-3 minutit ühelt poolt; 2-3 minutit teiselt poolt	Eelsoojendage ahju 3 minutit.

Toit	Funktsioon	Tarvikud	Riiulitasand	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Märkusi
Veiseli-haga burger 6 tk, 0,6 kg	Grill	Traatrest ja rasvapann	4	maks.	20 - 30	Pange traatrest neljandale ahju-tasandile ja rasvapann kolmandale tasandile. Keerake toitu poole küpsetusa- ja möödumisel. Eelsoojendage ahju 3 minutit.

12. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Juhised puhastamiseks

Puhastage ahju esikülge pehme lapiga ning sooja vee ja pehmetoimelise pesuvahendiga.

Kasutage metallpindade puhastamiseks vastavat puhastusainet.

Puhastage ahju sisemust pärast iga kasutuskorda. Rasva või muude toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua tulekahju. Grillpanni puhul on oht suurem.

Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahjutarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage pehmet lappi sooja vee ja puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

Eemaldage tugev mustus spetsiaalset ahjupuhastit kasutades.

Kui kasutate teflonkattega tarvikuid, siis ärge puhastage neid intensiivsete puhastusainetega või teravaservaliste esemetega ega nõudepesumasinas. See võib teflonpinda kahjustada.

Niiskus võib kondenseeruda ahju või selle klaaspaneelidele. Kondensaadi vähendamiseks kuumutage enne küpsetamist tühja ahju 10

minutit. Puhastage ahju sisemust pärast iga kasutuskorda.

12.2 Roostevabast terasest või alumiiniumist ahjud

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

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

12.3 Restitutede

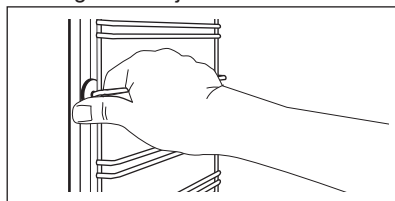
Ahju puhastamiseks eemaldage restitoided .



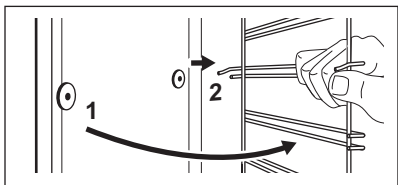
ETTEVAATUST!

Olge restitutede eemaldamisel ettevaatlik.

1. Tõmmake ahjuriieli tugede esiosa külgešina küljest lahti.



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



Paigaldage väljavõetud tagasi vastupidises järjekorras.

i Teleskoopsiinide tökked peavad olema suunatud ettepoole.


12.4 Pürolüüs

! **ETTEVAATUST!**
Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoed.


i **Pürolüütilist puhastamist ei saa käivitada:**



- kui te ei sulgenud ahjuust korralikult. Mõne mudeli puhul kuvatakse selle vea puhul ekraanil "C3".

! **ETTEVAATUST!**
Kui samasse kapiossa on paigaldatud ka teisi seadmeid, ärge kasutage neid ajal, kui kasutate pürolüüsi funktsiooni. See võib ahju kahjustada.

Pürolüütilise puhastuse ajal on ahju uks lukustatud. Sümbol  ja soojusindikaatori tulbad süttivad, kuni uks lukust vabaneb. Uks vabaneb lukust, kui ahju sisetemperatuur on saavutanud ohutu taseme ja kui pürolüütiline puhastus on lõppenud.

Pürolüütilise puhastamise ajal on valgusti välja lülitatud.

- Eemaldage käsitsi kõige hullem mustus.
- Puhastage ukse sisekülge sooja veega, et küpsetusjäädid kuuma õhu toimel pinna külge kinni ei kõrbeks.
- Lülitage ahi sisse.
- Vajutage järjest , kuni ekraanil kuvatakse "Pyro" ja puhastusrežiimi number.


- Vajutage OK.
- Puhastustoimingu kestuse määramiseks vajutage  või .

Valik	Kirjeldus
1	1 h vähese määrdumise puhul
2	1 h 30 min tavalise määrdumise puhul
3	2 h 30 min tugeva määrdumise puhul

Puhastamise viitkäivitusega alustamiseks võite kasutada Lõpu funktsiooni.

- Kinnitamiseks vajutage OK.

12.5 Puhastamise meeldetuletus

Selleks, et pürolüütilise puhastuse vajadust meelde tuletada, kuvatakse seadme igakordsel väljalülitamisel 10 sekundi jooksul ekraanil vilkuv sümbol .

i **Puhastamise meeldetuletuse sümbol kustub:**

- pärast pürolüütilise puhastamise lõppu;
- kui lülitate selle põhiseadetes välja. Vt "Seadete menüü kasutamine".

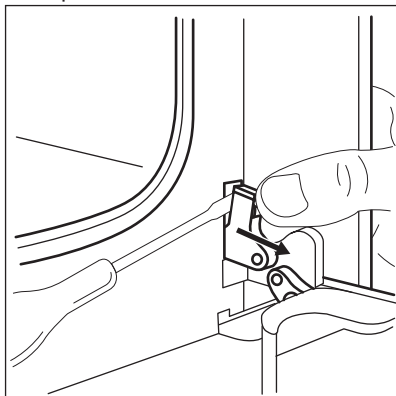
12.6 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

Ahjuksel on kolm klaaspaneeli. Puhastamiseks saate ahjuukse ja seesmised klaaspaneelid eemaldada. Enne klaaspaneelide eemaldamist lugege tähelepanelikult läbi kogu peatükk "Ukse eemaldamine ja paigaldamine".

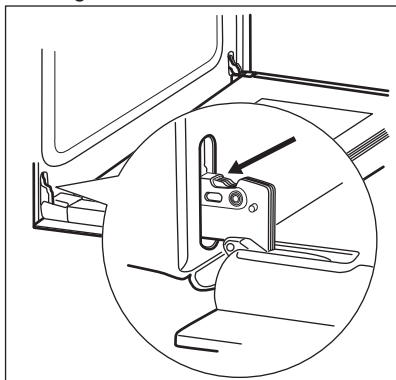
i Kui te üritate klaaspaneele eemaldada ajal, mil ust pole eest ära võetud, võib see sulguda.

! **ETTEVAATUST!**
Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

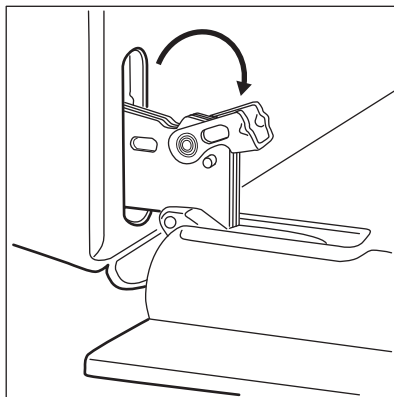
1. Avage uks täielikult ja leidke üles ukse paremal poolel asuv hing.
2. Kasutage kruvikeerajat, et parempoolse hinge hoob üles tõsta ja lõpuni keerata.



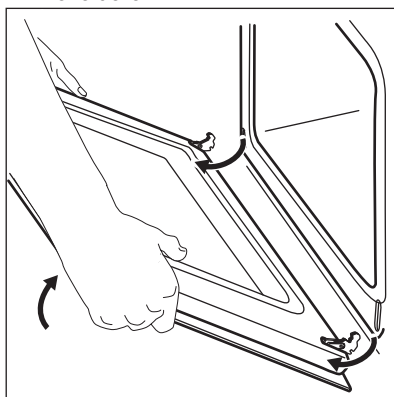
3. Leidke üles ukse vasakul poolel asuv hing.



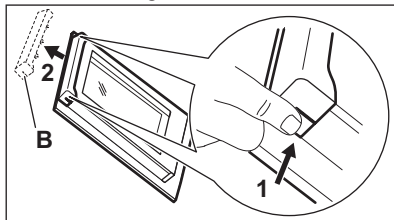
4. Tõstke ja keerake vasaku hinge hoob täiesti üles.



5. Sulgege ahjuuks poole peale esimesse avamisasendisse. Seejärel tõmmake ust ettepoole ja tõstke oma kohalt ära.

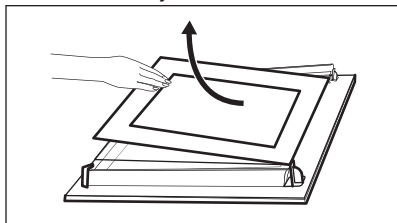


6. Asetage uks tasasele pehme riidega kaetud pinnale.
7. Võtke mõlemalt poolt ukseliistu (B) ülemistest servadest kinni ja suruge sissepoole, et vabastada kinnituspõlv.



8. Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.
9. Võtke kinni ukse klaaspaneelide ülemisest servast ja tõmmake need

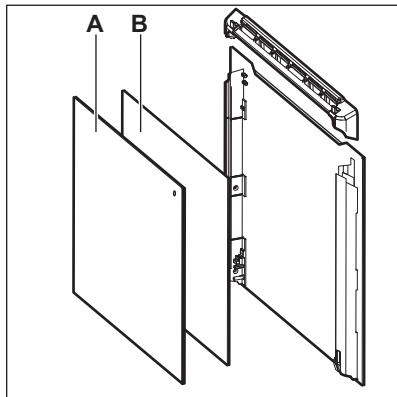
ükshaaval ettevaatlikult välja.
Alustage pealmisest paneelist.
Jälgige, et klaas libiseks hoidikutest
täielikult välja.



- 10.** Puhastage klaaspaneeli seebiveega.
Kuiatage klaaspaneeli hoolikalt.
Ärge peske terakomplekti
nõudepesumasinas.
Pärast puhastamist paigutage
klaaspaneel ja ahjuuks tagasi kohale.

Veenduge, et asetate klaaspaneelid
tagasi õiges järjekorras (A ja B). Otsige
klaaspaneeli pinnalt üles sümbol või kiri;
iga klaaspaneel on erinev, et teha
lahtivõtmine ja tagasipanek kergemaks.

Ukseliistu õigel paigaldamisel kostab
klõps.

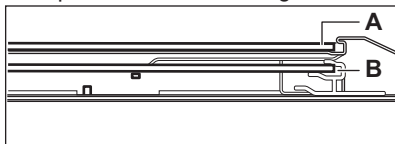


13. VEAOTSING



HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid
peatükke.

Veenduge, et paigaldate keskmise
klaaspaneeli oma kohale õigesti.



12.7 Lambi asendamine



HOIATUS!
Elektrilöögi oht!
Lamp võib olla kuum.

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



ETTEVAATUST!
Hoidke halogeenlampi alati
riidelapiga, et lambile ei
sattuks rasvajääke.

Tagumine valgusti

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

13.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahju ei saa käivitada või kasutada.	Ahi ei ole elektrivõrku ühendatud või ei ole ühendus korralik.	Kontrollige, kas ahi on elektrivõrku ühendatud õigesti (vt ühendusjoonist).
Ahi ei kuumene.	Ahi on välja lülitatud.	Lülitage ahi sisse.
Ahi ei kuumene.	Kell pole seadistatud.	Seadistage kell.
Ahi ei kuumene.	Vajalikud seadistused on tegemata.	Veenduge, et seaded oleksid õiged.
Ahi ei kuumene.	Automaatne väljalülitus on sees.	Vt jaotist "Automaatne väljalülitus".
Ahi ei kuumene.	Lapselukk on sisse lülitatud.	Vt jaotist "Lapseluku kasutamine".
Ahi ei kuumene.	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
Ahjuvalgusti ei põle.	Ahjuvalgusti on rikkis.	Asendage valgusti uue vastu.
Väljalülitatud olekus ei kuvata ekraanil kellaega.	Ekraan on välja lülitatud.	Ekraani uuesti sisselülitamiseks puudutage samaaegselt \odot ja \wedge .
Toidu valmistamiseks kulub liiga palju aega või toit valmistub liiga kiiresti.	Temperatuur on liiga madal või liiga kõrge.	Reguleerige vajaduse korral temperatuuri. Järgige juhendis toodud nõuandeid.
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.
Ekraanil kuvatakse "C3".	Puhastusfunktsioon ei tööta. Te ei sulgenud ahjuust korralikult või on elektrooniline ukسلukustus rikkis.	Sulgege uks täielikult.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ekraanil kuvatakse "F102".	<ul style="list-style-type: none"> Te ei sulgenud ahjuust korralikult. Elektrooniline ukseelukustus on rikkis. 	<ul style="list-style-type: none"> Sulgege uks täielikult. Lülitage ahi välja ja taas sisse, kasutades elektrikilbis olevat peakaitset või -lülitit. Kui ekraanil kuvatakse uuesti "F102", võtke ühendust klienditeenindusega.
Ekraanil kuvatakse veakood, mida tabelis ei leidu.	Elektritõrge.	<ul style="list-style-type: none"> Lülitage ahi välja ja taas sisse, kasutades elektrikilbis olevat peakaitset või -lülitit. Kui ekraanil kuvatakse uuesti veateade, pöörduge klienditeenindusse.
Ahi on sisse lülitatud, kuid ei kuumene. Ventilator ei tööta. Ekraanil kuvatakse "Demo".	Demorežiim on sisse lülitatud.	Vt: "Seadete menüü kasutamine" peatükis "Lisafunktsioonid".

13.2 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.)
Tootenumbr (PNC)
Seerianumber (S.N.)

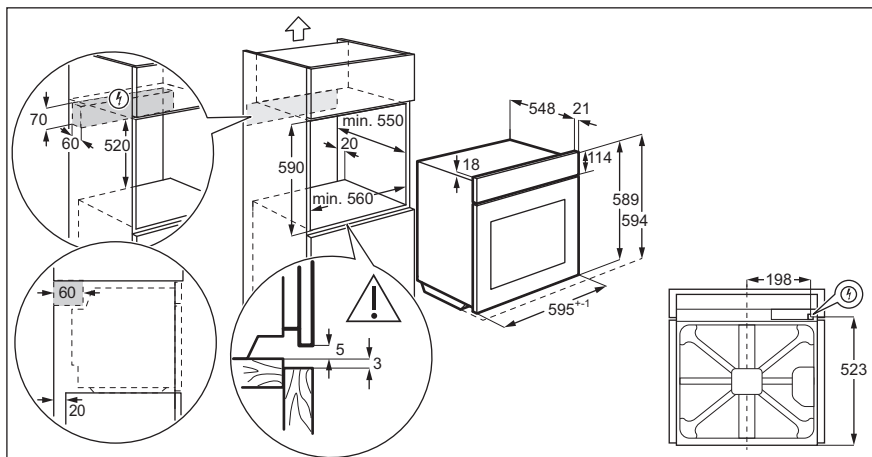
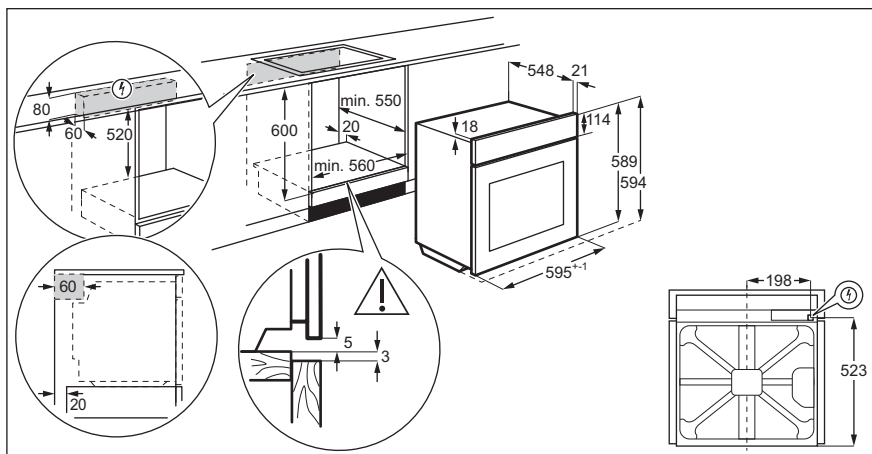
14. PAIGALDAMINE



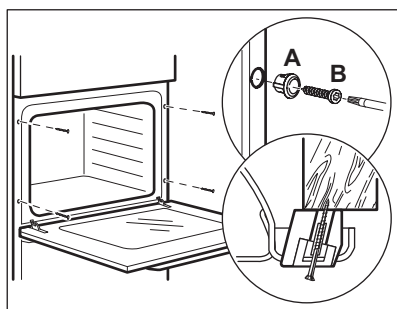
HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

14.1 Paigutamine mööblisse



14.2 Seadme kinnitamine köögmööblisse



14.3 Elektriühendus

i Tootja ei vastuta tagajärgede eest, kui te ei järgi ohutust käsitlevas jaotises toodud ettevaatusabinõusid.

Seadme juurde kuulub toitekaabel ja toitepistik.

14.4 Kaabel

Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Teabe saamiseks kaabli ristlõike kohta vt koguvõimsust (andmesildilt). Võite vaadata ka tabelit:

Koguvõimsus (W)	Kaabli ristlõige (mm ²)
maksimaalne 1380	3 x 0.75

Koguvõimsus (W)	Kaabli ristlõige (mm ²)
maksimaalne 2300	3 x 1
maksimaalne 3680	3 x 1.5

Maandusjuhe (roheline/kollane kaabel) peab olema 2 cm pikem kui faasi- ja nullkaablid (sinine ja pruun kaabel).

15. ENERGIATÕHUSUS

15.1 Tootekirjeldus ja andmed vastavalt määrusele EL 65-66/2014

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	EOC5750AOX
Energiatõhususe indeks	81.2
Energiatõhususe klass	A+
Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	0.93 kWh/tsüklis
Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis	0.69 kWh/tsüklis
Sisekambrate arv	1
Kuumuseallikas	Elekter
Mahutavus	72 l
Ahju tüüp	Sisseehitatud ahi
Mass	34.2 kg

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

15.2 Energia kokkuhoid



Ahjul on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

Üldised nõuanded

Veenduge, et ahju töötamise ajal oleks ahjuuks korralikult kinni. Ärge küpsetamise ajal ust liiga tihti avage.

Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Võimalusel ärge enne toidu sissepanekut ahju eelkuumutage.

Kui küpsetusaeg on üle 30 minuti, vähendage sõltuvalt küpsetusajast vähemalt 3 - 10 minutit enne küpsetusaja lõppu ahju temperatuuri. Ahjus olev jääkuumus võimaldab küpsetamist jätkata.

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkuumust.

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

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkuumus

Kui on valitud programm koos valikuga Kestus või Lõpp ja kui küpsetusaeg ei ületa 30 minutit, lülituvad kuumutuselemendid mõne ahjufunktsiooni puhul automaatselt varem välja.

Ventilaator ja valgusti jäävad sisselülitatuks.

Toidu soojashoidmine

Jääkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur. Ekraanile ilmub

jääkuumuse indikaator või temperatuurinäit.

Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

Lülitage küpsetamise ajaks valgusti välja. Pange see põlema ainult siis kui vaja.


Niiske Pöördõhk


Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks.

Kasutades seda funktsiooni, lülitub lamp 30 sekundi pärast automaatselt välja. Valgusti võib soovi korral sisse lülitada, kuid see vähendab eeldatavat energiakokkuhoidu.


Ekraani väljalülitamine


Soovi korral võib ekraani välja lülitada.

Vajutage ja hoidke samaaegselt  ja

. Sisselülitamiseks korrake sama toimingut.

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 kohaliku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohaliku omavalitsusse.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	39
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	41
3. OPIS URZĄDZENIA.....	44
4. PANEL STEROWANIA.....	45
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	46
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	47
7. FUNKCJE ZEGARA.....	49
8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE.....	51
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	52
10. DODATKOWE FUNKCJE.....	53
11. WSKAZÓWKI I PORADY.....	55
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	70
13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	73
14. INSTALACJA.....	76
15. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	77

Z MYŚLĄ O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Użytkując je, możesz mieć zawsze pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux!

Zapraszamy na naszą witrynę internetową, aby:



Otrzymać wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:

www.electrolux.com/webselfservice



Zarejestrować swój produkt i uprościć jego obsługę serwisową:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA


Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

Kontaktując się z autoryzowanym centrum serwisowym, należy przygotować poniższe dane: informacje o modelu, numer produktu, numer seryjny.

Stosowne informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń.
- Dzieci w wieku od 3 do 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci poniżej 3 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Nie pozwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- Dzieciom i zwierzętom nie wolno zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.

- Dzieciom nie wolno zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenie i jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi.
- Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego należy usunąć nadmiar zanieczyszczeń. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy odciągnąć najpierw ich przednią, a następnie tylną część od bocznych ścianek. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączonej do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Wymaga on zasilania elektrycznego.

zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.

- Przewody zasilające nie mogą dotykać drzwi urządzenia, zwłaszcza gdy drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcane – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowo-prądowe (RCD) oraz styczniki.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.
- Urządzenie spełnia wymogi dyrektyw EWG.

2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



OSTRZEŻENIE!

Zagrozenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu

2.3 Eksploatacja



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączać urządzenie po każdym użyciu.
- Podczas pracy urządzenia należy zachować ostrożność przy otwieraniu jego drzwi. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie opierać się o otwarte drzwi urządzenia.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Należy ostrożnie otwierać drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może spowodować powstanie mieszanki alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno zbliżać do niego iskrzących przedmiotów ani otwartego płomienia.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu się emalii:
 - Nie należy kłaść naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.

- Nie należy wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.
- Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
- Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.

- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamiać emalię.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.
- Podczas pieczenia drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), drzwi nie wolno zamykać podczas użytkowania urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki, aż urządzenie całkowicie ostygnie po użyciu.

2.4 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne środki czyszczące. Nie używać żadnych produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać detergentów do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy).
- zakończeniu należy dokładnie przewietrzyć pomieszczenie.
- podczas pierwszego nagrzewania urządzenia do maksymalnej temperatury oraz po zakończeniu nagrzewania należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia.
- W odróżnieniu od ludzi niektóre ptaki oraz gady są bardzo wrażliwe na opary, które mogą uwalniać się podczas czyszczenia pirolitycznego piekarnika.
 - Podczas czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu w pobliżu urządzenia nie powinny przebywać zwierzęta domowe (szczególnie ptaki); na początku wybrać najwyższą temperaturę, pamiętając o konieczności zapewnienia dobrej wentylacji pomieszczenia.

2.5 Czyszczenie pirolityczne



OSTRZEŻENIE!

W trybie pirolizy występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała/pożarem/ wydzielaniem substancji chemicznych (oparów).

- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego lub przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z komory piekarnika:
 - większe resztki żywności, rozlany olej lub tłuszcz.
 - wszystkie dające się wyjąć przedmioty (ruszty, prowadnice itp. dostarczone wraz z urządzeniem), w szczególności garnki, patelnie, tace i inne przybory kuchenne z powłoką zapobiegającą przywieraniu.
- Należy dokładnie zapoznać się z instrukcją czyszczenia pirolitycznego.
- Podczas czyszczenia pirolitycznego dzieciom nie wolno przebywać w pobliżu urządzenia. Urządzenie znacznie się nagrzewa, a z otworów wentylacyjnych wydostaje się gorące powietrze.
- Czyszczenie pirolityczne jest procesem przebiegającym w wysokiej temperaturze, podczas którego resztki żywności oraz materiały, z których wykonano urządzenie, mogą uwalniać opary. W związku z tym:
 - podczas czyszczenia pirolitycznego oraz po jego
- Ponadto niewielkie zwierzęta domowe mogą być wrażliwe na miejscowe zmiany temperatury, które występują w pobliżu piekarników z funkcją czyszczenia pirolitycznego podczas działania tej funkcji.
- Wysoka temperatura występująca podczas czyszczenia pirolitycznego może uszkodzić powierzchnie garnków, patelni, tac i innych przyborów kuchennych z powłoką zapobiegającą przywieraniu; ponadto powłoki te mogą być źródłem oparów o niewielkim stopniu toksyczności.
- Opary uwalniane podczas czyszczenia pirolitycznego lub wypalania resztek potraw klasyfikuje się jako nieszkodliwe dla ludzi – w tym dla noworodków lub osób z problemami zdrowotnymi.

2.6 Oświetlenie wewnętrzne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Żarówka zwykła lub halogenowa zastosowana w tym urządzeniu jest przeznaczona wyłącznie do urządzeń domowych. Nie należy używać go do oświetlania pomieszczeń.
- Przed przystąpieniem do wymiany lampki należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.7 Serwis

- Należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym, który naprawi urządzenie.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.8 Utylizacja

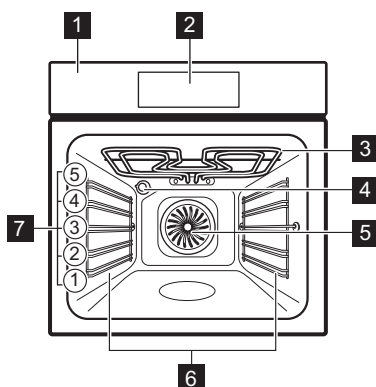


OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

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

3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Informacje ogólne

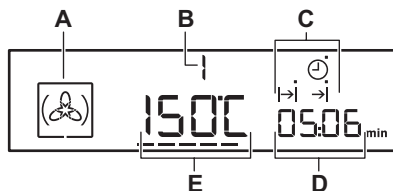


- 1** Panel sterowania
- 2** Sterowanie elektroniczne
- 3** Grzałka
- 4** Oświetlenie
- 5** Wentylator
- 6** Prowadnice blach, wymowane
- 7** Poziomy umieszczenia potraw

3.2 Akcesoria

- **Ruszt**
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.
- **Blacha do pieczenia**
Do pieczenia ciast i ciastek.
- **Głęboka blacha do pieczenia**
Do przyrządzania moussaki.
- **Prowadnice teleskopowe**
Do umieszczenia rusztów i blach do ciasta.

4.2 Wyświetlacz



- A. Symbol funkcji pieczenia
- B. Numer programu/funkcji pieczenia
- C. Wskaźniki funkcji zegara (patrz tabela „Funkcje zegara”)
- D. Zegar / wyświetlacz ciepła resztkowego
- E. Wyświetlenie temperatury / bieżącej godziny

Inne wskazania wyświetlacza:

Symbol	Nazwa	Opis
	Program automatyczny	Pozwala wybrać program automatyczny.
	Mój ulubiony program	Włączony jest ulubiony program.
kg / g	kg / g	Uruchomiony jest program automatyczny z wprowadzeniem ciężaru.
h / min	godz. / min	Włączona jest funkcja zegara.
----	Wskaźnik nagrzewania / ciepła resztkowego	Przedstawia temperaturę piekarnika.
	Temperatura / szybkie nagrzewanie	Funkcja działa.
	Temperatura	Pozwala sprawdzić lub zmienić temperaturę.
	Blokada drzwi	Włączona jest funkcja blokady drzwi.
	Minutnik	Uruchomiona jest funkcja minutnika.

4.3 Wskaźnik nagrzewania

Po włączeniu funkcji pieczenia pojawi się wskazanie ----. Paski sygnalizują wzrost lub spadek temperatury w piekarniku.

Gdy piekarnik osiągnie ustaloną temperaturę, paski znikną z wyświetlacza.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



Aby ustawić aktualną godzinę, patrz rozdział „Funkcje zegara”.

5.1 Czyszczenie wstępne

Wyjął z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.




Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.


Wyczyścić piekarnik i akcesoria przed pierwszym użyciem.

Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.

5.2 Wstępne nagrzewanie

Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.

1. Wybrać funkcję:  i maksymalną temperaturę.
2. Pozostawić włączony piekarnik na 1 godzinę.

3. Ustawić funkcję  i maksymalną temperaturę.
4. Pozostawić włączony piekarnik na 15 minut.





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

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Funkcje pieczenia




Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 Termoobieg	<p>Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności.</p> <p>Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.</p>
 Pizza	<p>Wypiek pizzy. Do intensywnego przyrumienienia i pieczenia w celu uzyskania kruchego spodu.</p>
 Górna/dolna grzałka (Górna/dolna grzałka)	<p>Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.</p>
 Termoobieg (niska temp.)	<p>Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeń.</p>




Funkcja piekarnika	Zastosowanie
--------------------	--------------



Grzałka dolna

Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 Termooobieg wilgotn. Plus	<p>Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Wskazówki dotyczące pieczenia – patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Termooobieg wilgotn. Plus. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Można zmniejszyć moc grzania. Zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Oszczędność energii. Na podstawie tej funkcji została określona klasa energetyczna urządzenia zgodnie z normą EN 60350-1. Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.</p>
 Rozmrażanie	<p>Do rozmrażania produktów (warzyw i owoców). Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy.</p>
 Podtrzymywanie temp.	<p>Do utrzymywania temperatury potraw.</p>

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 Grill	<p>Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba.</p>
 Szybki grill	<p>Do grillowania potraw płaskich w dużych ilościach i do opiekania pieczywa.</p>
 Turbo grill	<p>Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Do przyrządzenia zapiekaneek i przyrumieniania.</p>

6.2 Ustawianie funkcji pieczenia

1. Włączyć piekarnik za pomocą ①. Na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura, symbol oraz numer funkcji pieczenia.
2. Nacisnąć \wedge lub \vee , aby ustawić funkcję pieczenia.
3. Nacisnąć OK lub odczekać 5 sekund na automatyczne uruchomienie piekarnika.

Jeśli po włączeniu piekarnika nie zostanie ustawiona żadna funkcja ani program, piekarnik wyłączy się automatycznie po upływie 20 sekund.

6.3 Zmiana temperatury

Nacisnąć \wedge lub \vee , aby zmienić temperaturę co: 5°C.

Gdy piekarnik osiągnie zadaną temperaturę, emitowany jest sygnał, a wskaźnik nagrzewania gaśnie.

6.4 Sprawdzanie temperatury

Bieżącą temperaturę piekarnika można sprawdzić, gdy działa funkcja lub program.

1. Nacisnąć \downarrow . Wyświetlacz wskazuje temperaturę w piekarniku.

- Nacisnąć **OK** lub wyświetlacz automatycznie pokaże ustawioną temperaturę po 5 sekundach.

6.5 Szybkie nagrzewanie




Nie wkładać żywności do piekarnika, gdy włączona jest funkcja szybkiego nagrzewania.

Szybkie nagrzewanie jest dostępne tylko z niektórymi funkcjami piekarnika. Jeśli w menu ustawień włączono dźwięki

błędów, emitowany jest sygnał, gdy Szybkie nagrzewanie nie jest dostępne z wybraną funkcją. Patrz rozdział „Dodatkowe funkcje”, Użycie menu ustawień.






Szybkie nagrzewanie skraca czas nagrzewania.

Aby włączyć Szybkie nagrzewanie, nacisnąć i przytrzymać  przez ponad 3 sekundy.

Jeśli Szybkie nagrzewanie jest włączone, wyświetlacz pokazuje: migające poziome paski— — —.

7. FUNKCJE ZEGARA



7.1 Tabela funkcji zegara



Funkcja zegara	Zastosowanie
 AKTUALNA GODZINA	Wyświetlanie lub zmiana aktualnej godziny. Aktualną godzinę można zmienić tylko wtedy, gdy piekarnik jest włączony.
 CZAS	Ustawianie czasu pracy piekarnika.
 KONIEC	Do ustawienia czasu wyłączenia piekarnika.
 OPÓŹNIENIE	Łączy funkcje CZAS i KONIEC.
 MINUTNIK	Odliczanie ustawionego czasu. Funkcja nie ma wpływu na działanie piekarnika. MINUTNIK można ustawić w dowolnej chwili – również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.
00:00 STOPER	Odliczanie czasu wskazujące czas pracy piekarnika. Funkcja nie ma wpływu na działanie piekarnika. Stoper włącza się natychmiast, gdy piekarnik zaczyna się nagrzewać. STOPER nie działa, gdy ustawione są funkcje CZAS i KONIEC.


7.2 Ustawianie i zmiana aktualnego czasu



Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania należy zaczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie

h i **12:00**. „12” będzie migać.









- Dotknąć  lub , aby ustawić godzinę.
- Dotknąć **OK**.


- Dotknąć  lub , aby ustawić minuty.

- Dotknąć **OK** lub .
Na wyświetlaczu pojawi się nowo ustawiony czas.

Aby zmienić aktualny czas, dotykać , aż zacznie migać .






7.3 Ustawianie funkcji CZAS


1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
2. Nacisnąć , aż  zacznie migać.
3. Za pomocą  lub  ustawić minuty dla funkcji CZAS.
4. Nacisnąć  lub funkcja CZAS uruchomi się automatycznie po 5 sekundach.
5. Za pomocą  lub  ustawić godziny dla funkcji CZAS.
6. Nacisnąć . Funkcja CZAS uruchomi się automatycznie po 5 sekundach.

Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał. Symbol  i ustawienie czasu będą migać na wyświetlaczu. Wyświetlacz wyłączy się.

7. Nacisnąć pole czujnika lub otworzyć drzwi, aby wyłączyć sygnał.
8. Wyłączyć piekarnik.






7.4 Ustawianie funkcji KONIEC





1. Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę piekarnika.
2. Dotykać , aż  zacznie migać.
3. Za pomocą  lub  ustawić funkcję KONIEC, a następnie potwierdzić . Najpierw należy ustawić minuty, a później godziny.





Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Symbol  i ustawienie czasu będą migać na wyświetlaczu. Urządzenie wyłączy się automatycznie.

4. Dotknąć pola czujnika lub otworzyć drzwi, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
5. Wyłączyć urządzenie.



7.5 Ustawianie funkcji OPÓŹNIENIE

1. Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę piekarnika.
2. Dotykać , aż  zacznie migać.
3. Za pomocą  lub  ustawić minuty dla funkcji CZAS.
4. Dotknąć .








5. Za pomocą  lub  ustawić godziny dla funkcji CZAS.
6. Dotknąć , urządzenie przejdzie w tryb ustawiania funkcji KONIEC. Na wyświetlaczu pojawi się migające wskazanie .


7. Za pomocą  lub  ustawić funkcję KONIEC, a następnie potwierdzić . Najpierw należy ustawić minuty, a później godziny. Urządzenie włączy się później automatycznie, będzie działać przez czas ustawiony w funkcji CZAS i zakończy pracę o godzinie ustawionej w funkcji KONIEC. O ustawionej godzinie przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Symbol  i ustawienie czasu będą migać na wyświetlaczu. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
8. Dotknąć pola czujnika lub otworzyć drzwi, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
9. Wyłączyć urządzenie.



Gdy zostanie włączona funkcja Opóźnienie, na wyświetlaczu pojawi się statyczny symbol funkcji piekarnika  z kropką i . Kropka na wyświetlaczu zegara/ciepła resztkowego sygnalizuje włączoną funkcję zegara.



7.6 Ustawianie MINUTNIKA

1. Dotknąć . Na wyświetlaczu miga  i wartość „00”.
2. Użyć  do przełączania między opcjami. Najpierw należy ustawić sekundy, a następnie minuty i godziny.
3. Za pomocą  lub  ustawić czas dla MINUTNIKA, a następnie użyć , aby potwierdzić.
4. Dotknąć  lub MINUTNIK uruchomi się automatycznie po 5 sekundach. Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał

dźwiękowy, a na wyświetlaczu będzie migać „00:00” i .

- Dotknąć pola czujnika lub otworzyć drzwi, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

7.7 STOPER

- Aby wyzerować stoper, nacisnąć:  i  jednocześnie.
- Gdy na wyświetlaczu pojawi się „00:00”, stoper ponownie zacznie naliczać czas.

8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.






Dostępnych jest 9 programów automatycznych. Programy lub przepisy automatyczne należy stosować w

sytuacji, gdy użytkownik nie ma doświadczenia w przygotowywaniu danej potrawy. Wyświetlacz pokazuje domyślne czasy pieczenia dla poszczególnych programów automatycznych.

8.1 Programy automatyczne

Numer programu	Nazwa programu
1	PIECZEŃ WOŁOWA
2	PIECZEŃ WIEPRZOWA
3	KURCZAK CAŁY
4	PIZZA
5	BABECZKI
6	QUICHE LORRAINE
7	BIAŁY CHLEB
8	ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA
9	LASAGNE




8.2 Programy automatyczne

- Włączyć urządzenie.
 - Dotknąć .
- Na wyświetlaczu pojawi się numer programu automatycznego (1 – 9).
- Dotknąć  lub , aby wybrać program automatyczny.
 - Dotknąć  lub odczekać pięć sekund, aż urządzenie uruchomi się automatycznie.
 - Gdy upłynie ustawiony czas, przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Symbol  zacznie migać.

- Dotknąć pola czujnika lub otworzyć drzwi, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
- Wyłączyć urządzenie.

8.3 Programy automatyczne z wprowadzaniem ciężaru

Jeżeli wprowadzono ciężar mięsa, urządzenie oblicza czas pieczenia.

- Włączyć urządzenie.
- Dotknąć .
- Dotknąć  lub , aby ustawić program z wprowadzaniem ciężaru.

Wyświetlacz pokazuje: czas pieczenia, symbol funkcji Czas $\text{I} \rightarrow \text{I}$, domyślny ciężar, jednostkę miary (kg, g).

- Dotknąć OK lub urządzenie automatycznie zapisze ustawienia po pięciu sekundach.

Urządzenie włączy się.

- Domyślne ustawienie ciężaru można zmienić za pomocą \wedge lub \vee .
Dotknąć OK.

- Gdy upłynie ustawiony czas, przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Będzie również migać $\text{I} \rightarrow \text{I}$.
- Dotknąć pola czujnika lub otworzyć drzwi, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
- Wyłączyć urządzenie.

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



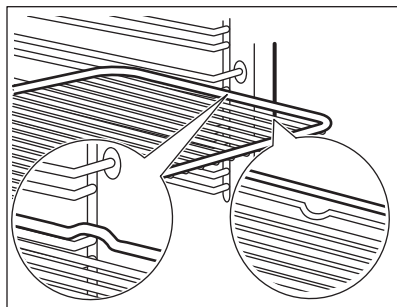
OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Wkładanie akcesoriów

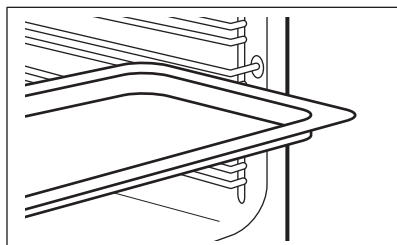
Ruszt:

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw i upewnić się, że nóżki są skierowane w dół.



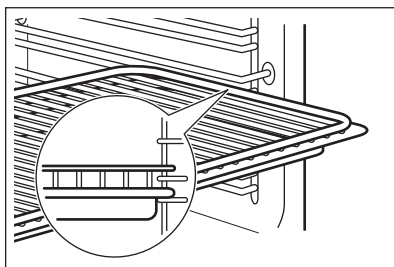
Błacha do pieczenia ciasta/Głęboka blacha:

Wsunąć blachę do pieczenia ciasta/głęboką blachę między prowadnice blachy.



Ruszt wraz z blachą do pieczenia ciasta/głęboką blachą:

Wsunąć blachę do pieczenia ciasta/głęboką blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice powyżej.



Niewielkie występy na górze mają na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Występy służą także jako zabezpieczenie przed wypadnięciem. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

9.2 Prowadnice teleskopowe



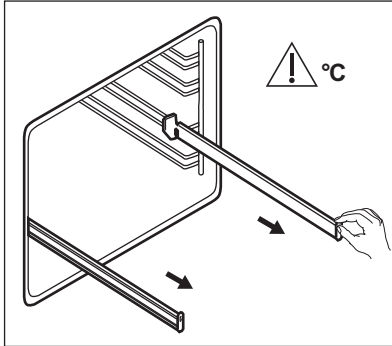
Należy zachować instrukcję instalacji prowadnic teleskopowych do wykorzystania w przyszłości.

Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie blach.

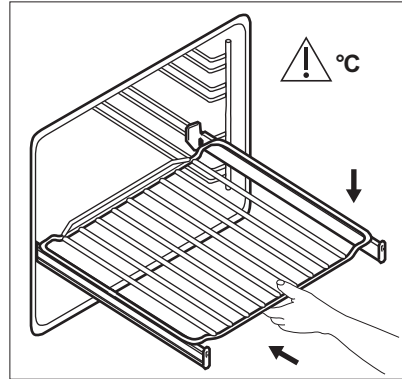
**UWAGA!**

Nie myć prowadnic teleskopowych w zmywarce.
Nie smarować prowadnic teleskopowych.

1. Wyciągnąć prawą i lewą prowadnicę teleskopową.



2. Umieścić ruszt na prowadnicach teleskopowych i ostrożnie wsunąć je do wnętrza piekarnika.



Przed zamknięciem drzwi upewnić się, że prowadnice teleskopowe całkowicie wsunięto do wnętrza piekarnika.

10. DODATKOWE FUNKCJE

10.1 Użycie funkcji Program ulubiony

Funkcja ta służy do zapisywania ulubionych ustawień temperatury oraz czasu dla funkcji lub programu piekarnika.

1. Ustawić temperaturę i czas dla funkcji lub programu piekarnika.
2. Dotknąć i przytrzymać przez ponad trzy sekundy ☆. Zabrmi sygnał dźwiękowy.
3. Wyłączyć urządzenie.
 - **Aby włączyć funkcję**, należy dotknąć ☆. Urządzenie uruchomi ulubiony program użytkownika.



Gdy funkcja jest włączona, istnieje możliwość zmiany czasu i temperatury.

- **Aby wyłączyć funkcję**, należy dotknąć ①. Urządzenie wyłączy ulubiony program użytkownika.

10.2 Użycie funkcji Blokada uruchomienia

Blokada uruchomienia chroni przed przypadkowym uruchomieniem piekarnika.



Jeśli uruchomiona jest funkcja Piroliza, drzwi zostaną zablokowane. Po naciśnięciu pola czujnika na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat.



1. Funkcję można włączyć również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony. Nie ustawiać funkcji pieczenia.
2. Naciśnąć i przytrzymać przez 3 sekundy ①.
3. Naciśnąć jednocześnie i przytrzymać przez 2 sekundy ② i √.

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie SAFE. Drzwi są zablokowane. Aby wyłączyć funkcję Blokada uruchomienia, należy powtórzyć krok 3.

10.3 Korzystanie z funkcji Blokada panelu

Funkcję można włączyć tylko podczas pracy piekarnika.

Funkcja blokady panelu chroni przed przypadkową zmianą ustawień funkcji piekarnika.

1. Aby włączyć funkcję, należy włączyć piekarnik.
2. Włączyć funkcję piekarnika lub ustawienie.
3. Jednocześnie dotknąć i przytrzymać  i  przez 2 sekundy.

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Blokada zaświeci się na wyświetlaczu.

Aby wyłączyć funkcję Blokada panelu, należy powtórzyć krok 3.



Jeśli uruchomiona jest funkcja Piroliza, drzwi zostaną zablokowane. Po dotknięciu pola czujnika na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat.




Gdy włączona jest funkcja blokady panelu, piekarnik można wyłączyć. Po wyłączeniu piekarnika blokada panelu wyłącza się.

10.4 Użycie menu ustawień





W menu ustawień można włączać lub wyłączać funkcje menu głównego. Na wyświetlaczu pojawia się SET oraz numer ustawienia.



	Opis	Wartość do ustawienia
1	WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO	WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE
2	PRZYPOMINANIE O CZYSZCZ.	WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE
3	DŹWIĘKI PRZYCISKÓW ¹⁾	KLIK / SYGNAŁ / WYŁĄCZONE
4	DŹWIĘKI BŁĘDÓW	WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE
5	TRYB DEMO	Kod aktywacji: 2468
6	MENU SERWISOWE	-
7	PRZYWRÓCENIE USTAWIEŃ	TAK / NIE

¹⁾ Nie można wyłączyć dźwięku towarzyszącego dotknięciu pola czujnika WŁ. / WYŁ.

1. Nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy .

Na wyświetlaczu pojawi się SET1 i miga „1”.

2. Nacisnąć przycisk  lub , aby wprowadzić ustawienie.
3. Nacisnąć OK.
4. Nacisnąć  lub , aby zmienić wartość ustawienia.
5. Nacisnąć OK.

Aby wyjść z menu ustawień, należy nacisnąć  lub nacisnąć i przytrzymać .


10.5 Samoczynne wyłączenie

Z powodów bezpieczeństwa urządzenie wyłącza się samoczynnie po upływie pewnego czasu, jeśli uruchomiona jest funkcja piekarnika, a żadne ustawienia nie są zmieniane.

Temperatura (°C)	Czas wyłączenia (godz.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

Temperatura (°C)	Czas wyłączenia (godz.)
250 - maksimum	1.5

Po samoczynnym wyłączeniu się urządzenia należy dotknąć pola czujnika, aby ponownie je włączyć.


-  Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie, Termoobieg (niska temp.), Czas, Koniec, Opóźnienie.


10.6 Jasność wyświetlacza

Dostępne są dwa tryby jasności wyświetlacza:

- Jasność w nocy – gdy urządzenie jest wyłączone, jasność wyświetlacza jest mniejsza w godzinach od 22:00 do 06:00.
- Jasność w dzień:
 - gdy urządzenie jest włączone;
 - gdy włączona jest jasność w nocy, dotknięcie dowolnego pola czujnika (z wyjątkiem WŁ./WYŁ.) powoduje przełączenie się

11. WSKAZÓWKI I PORADY

 **OSTRZEŻENIE!**
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

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

11.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Potravy można umieszczać w piekarniku na pięciu poziomach.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

wyświetlacza na 10 sekund do trybu jasności w dzień;

- jeśli urządzenie jest wyłączone i została włączona funkcja minutnika. Gdy upłynie ustawiony czas funkcji minutnika, wyświetlacz powraca do trybu jasności w nocy.

10.7 Wentylator chłodzący

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

10.8 Termostat bezpieczeństwa

Nieprawidłowe działanie piekarnika lub uszkodzone podzespoły mogą spowodować niebezpieczne przegrzanie urządzenia. Aby temu zapobiec, piekarnik wyposażono w termostat bezpieczeństwa, który w razie potrzeby wyłącza zasilanie. Po obniżeniu temperatury piekarnik automatycznie włączy się ponownie.

Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używany. W poniższej tabeli znajdują się standardowe ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu umieszczenia potrawy.

W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Na najniższym poziomie piekarnika nie należy umieszczać głębokiej blachy do pieczenia.

Piekarnik wyposażono w specjalny układ obiegu powietrza oraz stałą recyrkulacji pary. System ten, dzięki obecności pary, umożliwia przygotowanie delikatnych potraw z chrupiącą skórką. Pozwala skrócić czas pieczenia, a także zmniejszyć zużycie energii.

Pieczenie ciast

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

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

Pieczenie mięsa i ryb

Do pieczenia bardzo tłustych potraw należy używać głębokiej blachy, aby nie dopuścić do trwałego zabrudzenia piekarnika.

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

Aby uniknąć nadmiaru dymu w piekarniku podczas pieczenia, należy do głębokiej blachy wlać nieco wody. Aby zapobiec gromadzeniu się dymu, należy

dolewać wodę za każdym razem, gdy wyparuje.

Czasy pieczenia

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

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

11.2 Wewnętrzna strona drzwi**Po wewnętrznej stronie drzwi znajdują się:**

- numery poziomów piekarnika.
- informacje o funkcjach piekarnika, zalecanych poziomach umieszczania potraw i temperaturach dla potraw.

11.3 Pieczenie ciast i mięs**Ciasta**

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Ciasta ucierane	170	2	160	3 (2 i 4)	45 - 60	W foremce do ciasta
Krucze ciasto	170	2	160	3 (2 i 4)	20 - 30	W foremce do ciasta
Sernik	170	1	165	2	80 - 100	W 26 cm foremce do ciasta
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Na blasze do pieczenia ciasta
Tarta z dżemem	170	2	165	2 (po lewej i po prawej)	30 - 40	W 26 cm foremce do ciasta

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Keks/ciasto owocowe	160	2	150	2	90 - 120	W 20 cm foremce do ciasta. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Ciasto ze śliwkami	175	1	160	2	50 - 60	W formie do chleba. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Ciasteczka/ciasta przekładane	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Na blasze do pieczenia ciasta
Bezy – jeden poziom	120	3	120	3	80 - 100	Na blasze do pieczenia ciasta
Bezy – dwa poziomy	-	-	120	2 i 4	80 - 100	Na blasze do pieczenia. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Drożdżówki	190	3	190	3	12 - 20	Na blasze do pieczenia. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Eklery – jeden poziom	190	3	170	3	25 - 35	Na blasze do pieczenia ciasta
Eklery – dwa poziomy	-	-	170	2 i 4	35 - 45	Na blasze do pieczenia ciasta
Tarty płaskie	180	2	170	2	45 - 70	W 20 cm foremce do ciasta
Ciasto owocowe z dużą ilością owoców	160	1	150	2	110 - 120	W 24 cm foremce do ciasta
Biszkopt królowej Wiktorii	170	1	160	2 (po lewej i po prawej)	30 - 50	W 20 cm foremce do ciasta

Chleb i pizza

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Biały chleb	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 bochenki po 0,5 kg. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Chleb żytni	190	1	180	1	30 - 45	W formie do chleba

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Bułki	190	2	180	2 (2 i 4)	25 - 40	6 - 8 bułek na blasze do pieczenia. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta lub głębokiej blasze. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Drożdżówki	200	3	190	3	10 - 20	Na blasze do pieczenia. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

Zapiekanki

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Zapiekanka makaronowa	200	2	180	2	40 - 50	W formie
Zapiekanka warzywna	200	2	175	2	45 - 60	W formie

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Quiche	180	1	180	1	50 - 60	W formie. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	W formie. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	W formie. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

mięso

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Wołowina	200	2	190	2	50 - 70	Na ruszcie
Wieprzowina	180	2	180	2	90 - 120	Na ruszcie
Cielęcina	190	2	175	2	90 - 120	Na ruszcie
Angielska pieczeń wołowa, lekko wypieczona	210	2	200	2	50 - 60	Na ruszcie
Angielska pieczeń wołowa, średnio wypieczona	210	2	200	2	60 - 70	Na ruszcie

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Angielska pieczeń wołowa, dobrze wypieczona	210	2	200	2	70 - 75	Na ruszcie
Łopátka wieprzowa	180	2	170	2	120 - 150	Ze skórą
Goleń wieprzowa	180	2	160	2	100 - 120	2 kawałki
Jagnięcina	190	2	175	2	110 - 130	Udziec
Kurczak	220	2	200	2	70 - 85	W całości
Indyk	180	2	160	2	210 - 240	W całości
Kaczka	175	2	220	2	120 - 150	W całości
Gęś	175	2	160	1	150 - 200	W całości
Królik	190	2	175	2	60 - 80	W kawałkach
Zając	190	2	175	2	150 - 200	W kawałkach
Bażant	190	2	175	2	90 - 120	W całości

Ryba

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Pstrąg/dorada	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 ryby
Tuńczyk/łosóś	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filetów

11.4 Grill

Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minut.

Użyć czwartego poziomego piekarnika.
Ustawić maksymalną temperaturę.

Produkt	Ilość		Czas (min)	
	Sztuki	Ilość (kg)	1. strona	2. strona
Steki	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Befszyki	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Kiełbaski	8	-	12 - 15	10 - 12
Kotlety wieprzowe	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Kurczak (połówki)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebaby	4	-	10 - 15	10 - 12
Pierś z kurczaka	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	0.6	20 - 30	-
Filet rybny	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Zapiekane kanapki	4 - 6	-	5 - 7	-
Tosty	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.5 Turbo grill

Użyć pierwszego lub drugiego poziomu piekarnika.

Wołowina

Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Aby obliczyć czas pieczenia, należy pomnożyć czas podany w poniższej tabeli przez liczbę centymetrów grubości filetu.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pieczeń wołowa lub fileć, lekko wypieczone	190 - 200	5 - 6
Pieczeń wołowa lub fileć, średnio wypieczone	180 - 190	6 - 8
Pieczeń wołowa lub fileć, dobrze wypieczone	170 - 180	8 - 10

Wieprzowina

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Łopatka, karczek, szynka 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotlety, żeberka, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Klops, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Golonka wieprzowa (podgotowana), 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Cielęcina

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pieczeń cielęcą, 1 kg	160 - 180	90 - 120

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Gicz cieleńca, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

Jagnięcina

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pieczeń jagnięca, udziec jagnięcy, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Karczek jagnięcy, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

Drób

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Porcje drobiu, po 0,2 - 0,25 kg	200 - 220	30 - 50
Kurczak, polówki, po 0,4 - 0,5 kg	190 - 210	35 - 50

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Kurczak, pularda, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Kaczka, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Gęś, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Indyk, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Indyk, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

Ryba (gotowanie na parze)

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Cała ryba, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

11.6 Termoobieg wilgotn. Plus



Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.

Produkt	Akcesoria	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Czas (min)
Słodkie bułeczki, 12 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Bułki, 9 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	30 - 40
Pizza mrożona, 0,35 kg	ruszt	220	2	10 - 15
Rolada biszkoptowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	25 - 35

Produkt	Aksesoria	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Czas (min)
Brownie	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	175	3	25 - 30
Suflet, 6 sztuk	ceramiczne kokilki na ruszcie	200	3	25 - 30
Biszkoptowy spód placka	forma do tarty na ruszcie	180	2	15 - 25
Biszkopt królowej Wiktorii	naczynie do pieczenia na ruszcie	170	2	40 - 50
Gotowana ryba, 0,3 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	20 - 25
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	25 - 35
Filet rybny, 0,3 kg	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	180	3	25 - 30
Gotowane mięso, 0,25 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	35 - 45
Szaszлык, 0,5 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	25 - 30
Ciastka, 16 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Makaroniki, 20 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 35
Babeczki, 12 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Paszteciki, 16 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 30
Krucze ciasteczka, 20 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	25 - 35
Tartaletki, 8 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	20 - 30

Produkt	Akcesoria	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Czas (min)
Gotowane warzywa, 0,4 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 45
Omlet wegetariański	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	200	3	25 - 30
Warzywa śródziemnomors., 0,7 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	4	25 - 30

11.7 Termoobieg (niska temp.)

Tę funkcję należy stosować do przygotowywania delikatnego, chudego mięsa lub ryb. Nie jest ona odpowiednia do przyrządzania takich potraw, jak mięso duszone w sosie własnym czy tłusta pieczeń wieprzowa.

W ciągu pierwszych 10 minut można ustawić temperaturę piekarnika w przedziale od 80°C do 150°C. Domyślna temperatura wynosi 90°C. Po ustawieniu temperatury piekarnik będzie kontynuował pieczenie w temperaturze 80°C. Nie należy używać tej funkcji do pieczenia drobiu.



Używając tej funkcji, należy zawsze piec potrawy pod przykryciem.

1. Obsmażyć mięso na patelni na płycie grzejnej przez 1-2 minuty po każdej stronie.

2. Umieścić gorącą patelnię z mięsem na ruszcie w piekarniku.
3. Wybrać funkcję: Termoobieg (niska temp.).

Ustawić temperaturę 120°C.

Produkt	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń wołowa, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Filet wołowy, 1 - 1,5 kg	90 - 150	3
Pieczeń cielęca, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Steki, 0,2 - 0,3 kg	20 - 40	3

11.8 Rozmrażanie

Produkt	Ilość (kg)	Czas rozmrażania (min)	Dalszy czas rozmrażania (min)	Uwagi
Kurczak	1.0	100 - 140	20 - 30	Położyć kurczaka na odwróconym spodku i umieścić na dużym talerzu. Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	1.0	100 - 140	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.

Produkt	Ilość (kg)	Czas rozmrażania (min)	Dalszy czas rozmrażania (min)	Uwagi
Mięso	0.5	90 - 120	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Pstrąg	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Truskawki	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Masło	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Śmietana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Także lekko zmrożona śmietana daje się dobrze ubić.
Tort	1.4	60	60	-

11.9 Pasteryzowanie

Należy stosować wyłącznie słoiki do pasteryzowania o tych samych rozmiarach.

Nie stosować słoików z zamknięciem typu twist-off, zamknięciem bagnetowym ani puszek metalowych.

W przypadku tej funkcji należy używać pierwszego poziomu piekarnika od dołu.

Umieszczać na blasze do pieczenia ciasta nie więcej niż sześć jednolitrowych słoików wekowych.

Napełnić słoiki do takiego samego poziomu i zamknąć obejmami.

Słoiki nie mogą się stykać.

Na blachę do pieczenia ciasta wlać około 1/2 litra wody, aby zapewnić wystarczający poziom wilgotności w piekarniku.

Gdy płyn w słoikach zacznie lekko wrzeć (po około 35-60 minutach w słoikach jednolitrowych), należy wyłączyć piekarnik lub zmniejszyć temperaturę do 100°C (patrz tabela).

Owoce jagodowe

Produkt	Temperatura (°C)	Czas do zagotowania (min)	Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C (min)
Truskawki / jagody leśne / maliny / dojrzwały agrest	160 - 170	35 - 45	-

Owoce pestkowe

Produkt	Temperatura (°C)	Czas do zagotowania (min)	Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C (min)
Gruszki / pigwy / śliwki	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Warzywa

Produkt	Temperatura (°C)	Czas do zagotowania (min)	Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C (min)
Marchew ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Ogórki	160 - 170	50 - 60	-
Pikle	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kalarepa / groch / szparagi	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Pozostawić w piekarniku po jego wyłączeniu.

11.10 Suszenie

Zakryć blachy pergaminem lub papierem śniadaniowym.

Aby uzyskać lepszy rezultat, można zatrzymać proces w połowie czasu

suszenia, otworzyć drzwi i pozostawić na jedną noc w celu dokończenia suszenia.

Warzywa

W przypadku jednej blachy użyć trzeciego poziomu piekarnika.

W przypadku 2 blach użyć pierwszego i czwartego poziomu piekarnika.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)
Fasola	60 - 70	6 - 8
Papryka	60 - 70	5 - 6
Warzywa (kwaśne)	60 - 70	5 - 6
Grzyby	50 - 60	6 - 8
Zioła	40 - 50	2 - 3

Owoce

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

11.11 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

Produkt	Funkcja	Akcesoria	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)	Uwagi
Ciastka	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	170	20 - 30	Umieścić 20 ciastek na jednej blasze do pieczenia.
Ciastka	Termooobieg / Pieczenie konwekcyjne	Blacha do pieczenia ciasta	3	150 - 160	20 - 35	Umieścić 20 ciastek na jednej blasze do pieczenia.
Ciastka	Termooobieg / Pieczenie konwekcyjne	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	150 - 160	20 - 35	Umieścić 20 ciastek na jednej blasze do pieczenia.
Szarlotka	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	180	70 - 90	Użyć 2 form (o średnicy 20 cm), umieszczonych po przekątnej.
Szarlotka	Termooobieg / Pieczenie konwekcyjne	Ruszt	2	160	70 - 90	Użyć 2 form (o średnicy 20 cm), umieszczonych po przekątnej.
Biszkopt beztłuszczowy	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	170	40 - 50	Użyć foremki do ciasta (o średnicy 26 cm). Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Biszkopt beztłuszczowy	Termooobieg / Pieczenie konwekcyjne	Ruszt	2	160	40 - 50	Użyć foremki do ciasta (o średnicy 26 cm). Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

Produkt	Funkcja	Akcesoria	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)	Uwagi
Biszkopt beztłuszczowy	Termoo-bieg / Pieczenie konwekcyjne	Ruszt	2 i 4	160	40 - 60	Użyć foremki do ciasta (o średnicy 26 cm). Umieścić po przekątnej. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Ciasteczka maślane	Termoo-bieg / Pieczenie konwekcyjne	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	20 - 40	-
Ciasteczka maślane	Termoo-bieg / Pieczenie konwekcyjne	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-
Ciasteczka maślane	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	25 - 45	-
Tosty 4-6 sztuk	Grill	Ruszt	4	maks.	2-3 minuty pierwsza strona; 2-3 minuty druga strona	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty.
Burger wołowy 6 kawałków, 0,6 kg	Grill	Ruszt i ociekacz	4	maks.	20 - 30	Umieścić ruszt na czwartym poziomie, a ociekacz na trzecim poziomie piekarnika. Obrócić produkt w połowie czasu pieczenia. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty.

12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

Przód piekarnika należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.

Do czyszczenia powierzchni metalowych należy stosować łagodny środek czyszczący.

Po każdym użyciu należy oczyścić wnętrze piekarnika. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może spowodować pożar. Zagrożenie jest większe dla blachy do piekania.

Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nie myć akcesoriów w zmywarce.

Trudne do usunięcia zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.

Akcesoriów nieprzywierających nie wolno czyścić żrącymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Mogłyby one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

Wewnątrz piekarnika lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania, należy rozgrzewać piekarnik przez 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Wycierać wilgoć osiadłą w komorze piekarnika po każdym użyciu.

12.2 Piekarniki wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium

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

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

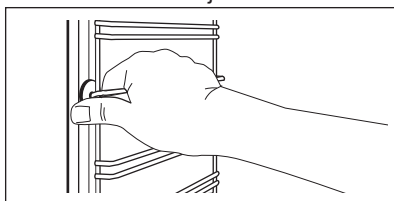
12.3 Wyjmowanie prowadnic blach

Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć prowadnice blach.

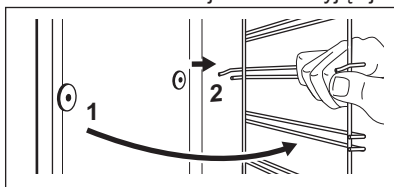


UWAGA!
Podczas wyjmowania prowadnic blach należy zachować ostrożność.

1. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.



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



Zamontować akcesoria w odwrotnej kolejności.



Kołki ustalające prowadnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

12.4 Piroliza



UWAGA!
Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmowane prowadnice blachy.

**Procedura czyszczenia pirolitycznego nie może się rozpocząć:**

- Jeśli nie zamknięto drzwi piekarnika. W niektórych modelach w takim przypadku na wyświetlaczu pojawi się komunikat „C3”.

**UWAGA!**

Jeśli w tej samej szafce znajdują się inne urządzenia, nie należy używać ich podczas działania funkcji Piroliza. Mogłoby to spowodować uszkodzenie piekarnika.

Podczas czyszczenia pirolitycznego drzwi są zablokowane. Do czasu odblokowania drzwi wyświetlany jest symbol oraz paski wskaźnika nagrzewania. Drzwi odblokują się, gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie bezpieczny poziom i czyszczenie pirolityczne zakończy się.

Podczas czyszczenia pirolitycznego oświetlenie piekarnika jest wyłączone.

1. Usunąć ręcznie największe zanieczyszczenia.
2. Umyć wewnętrzną część drzwi gorącą wodą, aby resztki nie przypaliły się od gorącego powietrza.
3. Włączyć piekarnik.
4. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie "Pyro" oraz numer programu czyszczenia.
5. Nacisnąć OK.
6. Nacisnąć kilkakrotnie lub , aby ustawić czas trwania procesu czyszczenia:

Opcja	Opis
1	1 h w przypadku małego zabrudzenia

2	1 h 30 min w przypadku zwykłego zabrudzenia
3	2 h 30 min w przypadku dużego zabrudzenia

Aby opóźnić rozpoczęcie czyszczenia, można użyć funkcji Koniec.

7. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

12.5 Przypomnienie o czyszczeniu

Aby przypomnieć o konieczności czyszczenia pirolitycznego, po każdym wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu przez 10 sekund miga symbol przypomnienia o czyszczeniu .

**Symbol przypomnienia o czyszczeniu wyłączy się:**

- po zakończeniu czyszczenia pirolitycznego.
- po wyłączeniu go w ustawieniach podstawowych. Patrz „Użycie menu ustawień”.

12.6 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

W drzwiach piekarnika znajdują się trzy szyby. Drzwi piekarnika i wewnętrzne szyby można wymontować do wyczyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.

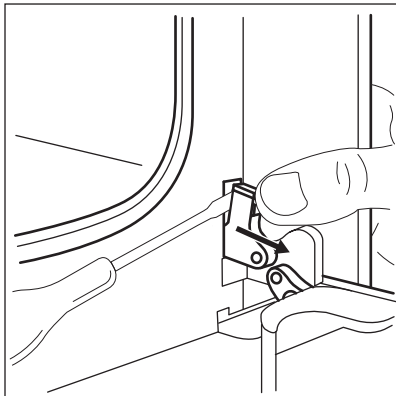


Niezdemontowane drzwi mogą się gwałtownie zamknąć podczas wyjmowania z nich szyb.

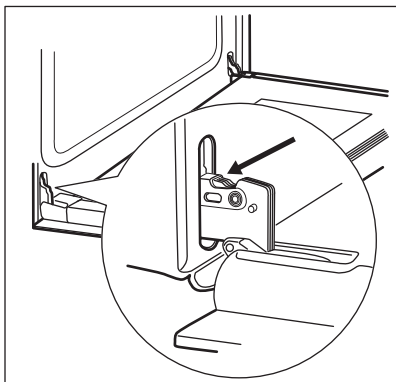
**UWAGA!**

Nie używać piekarnika bez szyb.

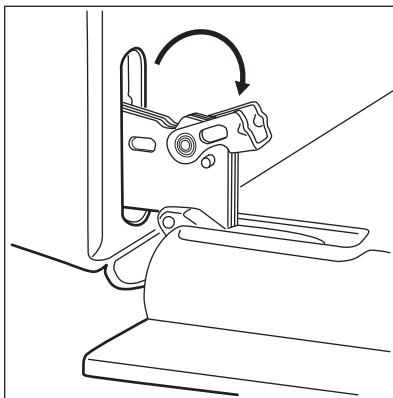
1. Otworzyć całkowicie drzwi i znaleźć zawias po prawej stronie drzwi.
2. Za pomocą śrubokręta unieść i całkowicie obrócić dźwignię przy prawym zawiasie.



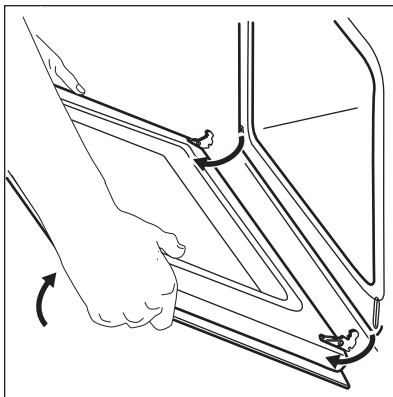
3. Znaleźć zawias po lewej stronie drzwi.



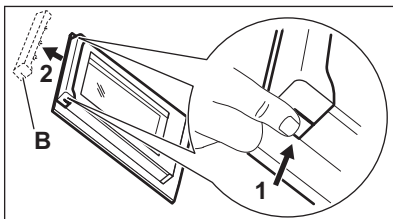
4. Unieść i całkowicie obrócić dźwignię przy lewym zawiasie.



5. Przymknąć drzwi piekarnika do połowy, do pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.

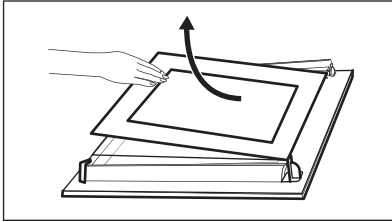


6. Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.
7. Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



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

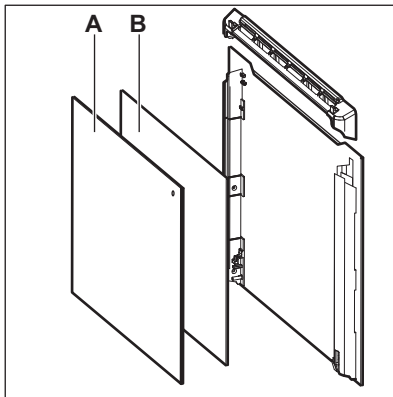
9. Chwycić szyby drzwi za górne krawędzie i ostrożnie wyjmować je po kolei. Zacząć od górnej szyby. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.



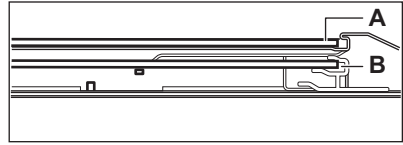
10. Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie wytrzeć szyby do sucha. Nie myć szyb w zmywarce. Po umyciu zamontować szyby oraz drzwi piekarnika.

Umieścić szyby (A i B) we właściwych miejscach w odpowiedniej kolejności. Sprawdzić symbol/nadruk na boku szyby. Każda z szyb wygląda inaczej, aby ułatwić procedurę demontażu i montażu.

Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie).



Upewnić się, że środkową szybę prawidłowo umieszczono w mocowaniu.



12.7 Wymiana oświetlenia



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

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



UWAGA!

Aby uniknąć zabrudzenia żarówki halogenowej tłuszczem, należy chwycić ją przez szmatkę.

Tylne oświetlenie

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

13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować.	Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy piekarnik prawidłowo podłączono do zasilania (patrz schemat połączeń, jeśli jest dostępny).
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie jest ustawiony aktualny czas.	Ustawić aktualny czas.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.	Patrz rozdział „Samoczynne wyłączenie”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Blokada uruchomienia jest włączona.	Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalań bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie.	Przepaliła się żarówka.	Wymienić żarówkę.
Wyświetlacz nie pokazuje godziny, gdy jest wyłączony.	Wyświetlacz jest wyłączony.	Dotknąć jednocześnie  i  , aby ponownie włączyć wyświetlacz.
Potrawy pieką się za długo lub za szybko.	Temperatura jest za niska lub za wysoka.	Dostosować ustawienie temperatury. Postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji obsługi.
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Potrawa pozostawała za długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Wyświetlacz pokazuje „C3”.	Funkcja czyszczenia nie działa. Nie zamknięto dokładnie drzwi lub blokada drzwi nie działa prawidłowo.	Domknąć drzwi.
Wyświetlacz pokazuje „F102”.	<ul style="list-style-type: none"> Nie zamknięto dokładnie drzwi. Uszkodzona blokada drzwi. 	<ul style="list-style-type: none"> Domknąć drzwi. Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w szafce z bezpiecznikami, a następnie ponownie włączyć. Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetlane jest wskazanie „F102”, należy skontaktować się z serwisem.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu niewymieniony w tej tabeli.	Usterka układu elektrycznego.	<ul style="list-style-type: none"> Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w szafce z bezpiecznikami, a następnie ponownie włączyć. Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetla się kod błędu, należy skontaktować się z serwisem.
Urządzenie jest włączone, ale nie nagrzewa się. Nie działa wentylator. Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie "Demo" .	Włączony jest tryb demonstracyjny.	Patrz „Użycie menu ustawień” w rozdziale „Dodatkowe funkcje”.

13.2 Informacje serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka

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

Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:

Model (MOD.)

.....

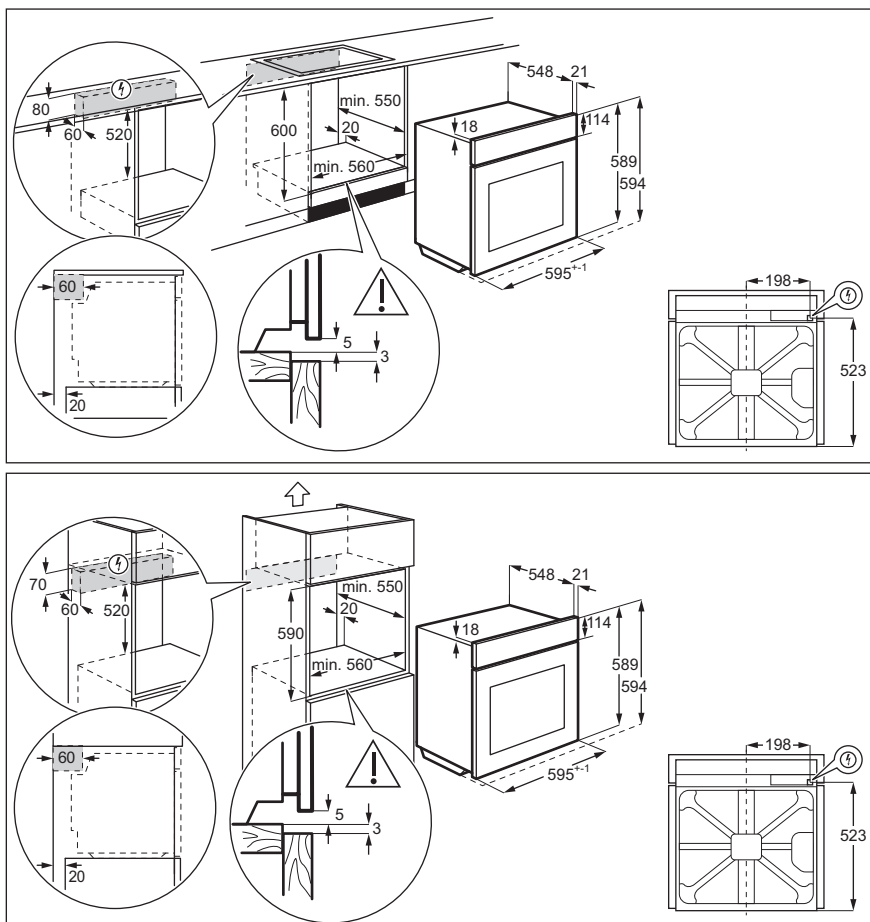
Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:

Numer produktu (PNC)

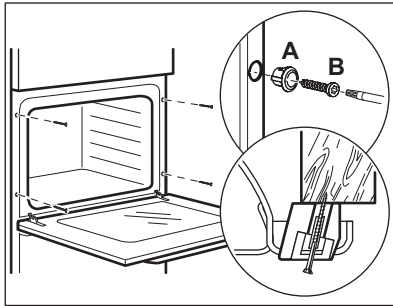
Numer seryjny (S.N.)

14. INSTALACJA**OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

14.1 Zabudowa urządzenia

14.2 Mocowanie urządzenia do szafki



14.3 Instalacja elektryczna



Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie zaleceń dotyczących bezpieczeństwa, które zawarto w rozdziałach poświęconych bezpieczeństwu.

Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

14.4 Przewody

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Dobór przekroju przewodu należy przeprowadzić na podstawie mocy całkowitej podanej na tabliczce znamionowej. Można również skorzystać z informacji zawartych w tabeli:

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm ²)
maksymalnie 1380	3 x 0.75
maksymalnie 2300	3 x 1
maksymalnie 3680	3 x 1.5

Przewód ochronny (żółto-zielony) musi być o 2 cm dłuższy od przewodu fazowego i neutralnego (niebieski i brązowy).

15. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

15.1 Etykieta produktu i informacje zgodnie z normą UE 65-66/2014

Nazwa dostawcy	Electrolux
Oznaczenie modelu	EOC5750AOX
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2
Klasa efektywności energetycznej	A+
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	0.93 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	0.69 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródło ciepła	Zasilanie elektryczne
Pojemność	72 l
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy

Masa

34.2 kg

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

15.2 Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Ogólne porady

Należy sprawdzić, czy podczas pracy drzwi piekarnika są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać drzwi zbyt często podczas pieczenia. Utrzymywać uszczelkę drzwi w czystości i upewnić się, że jest prawidłowo przymocowana.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Jeśli to możliwe, nie należy wstępnie nagrzawać piekarnika przed umieszczeniem w nim potrawy.

Podczas pieczenia trwającego ponad 30 minut należy zmniejszyć temperaturę do minimum na ostatnie 3-10 minut pieczenia (odpowiednio do czasu pieczenia). Ciepło resztkowe zgromadzone w piekarniku pozwoli dokończyć pieczenie.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

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

Pieczenie z termoobiegiem

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

Ciepło resztkowe

W niektórych funkcjach piekarnika, jeśli wybrano program z wyborem czasu (Czas lub Koniec), a czas pieczenia przekracza 30 minut, grzałki wyłączają się wcześniej.

Wentylator i oświetlenie nadal działają.

Podtrzymywanie temperatury potraw

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego lub temperatura.

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać, tylko gdy jest potrzebne.



Termoobieg wilgotn. Plus

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.


Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach. Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to niekorzystnie na oszczędność energii.


Wyłączanie wyświetlacza

Wyświetlacz można wyłączyć.

Jednocześnie nacisnąć i przytrzymać  i . Aby włączyć, powtórzyć czynność.

16. OCHRONA ŚRODOWISKA

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

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

www.electrolux.com/shop



867347631-A-252018

