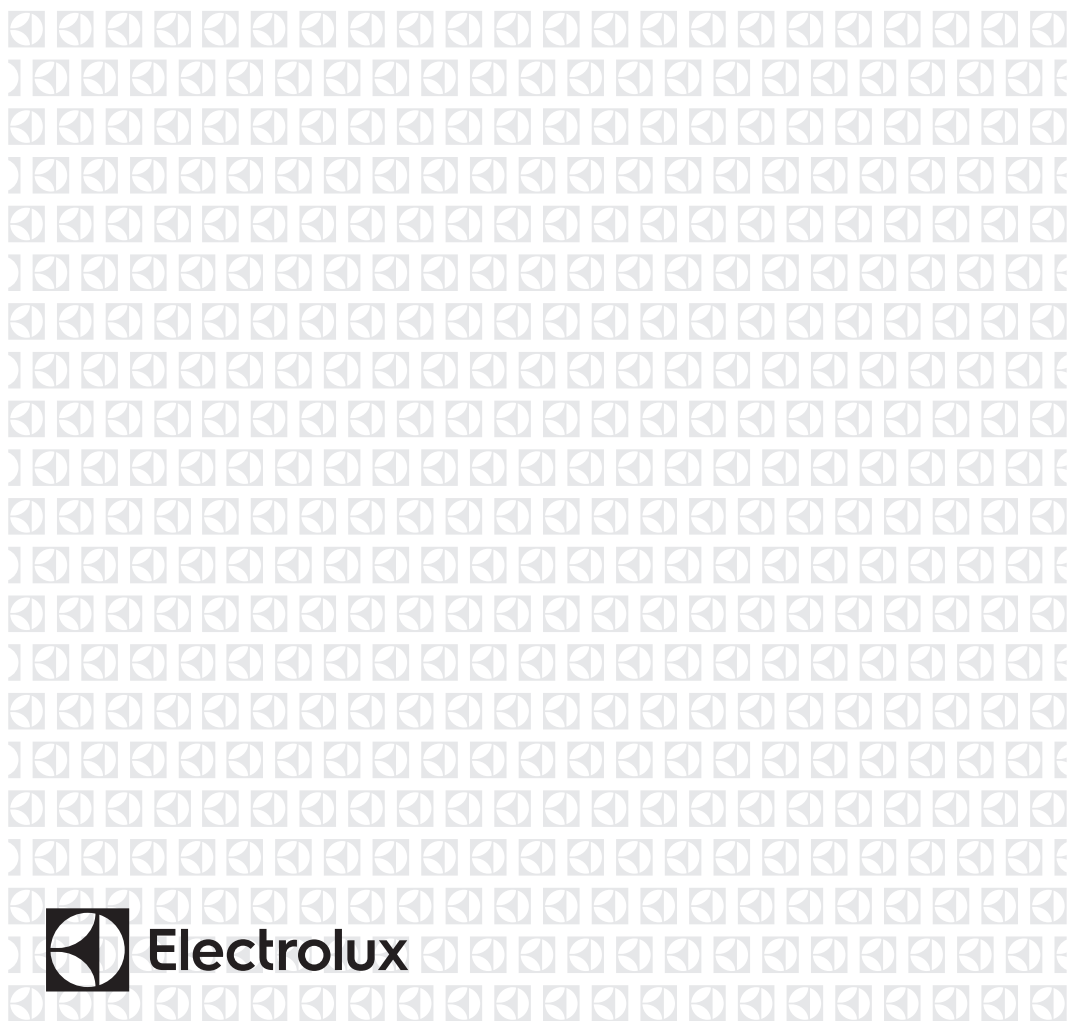




ET Ahi
PL Piekarnik

Kasutusjuhend
Instrukcja obsługi

2
37



SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	4
3. TOOTE KIRJELDUS.....	7
4. JUHTPANEEL.....	7
5. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST.....	8
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	8
7. KELLA FUNKTSIOONID.....	11
8. TARVIKUTE KASUTAMINE.....	12
9. LISAFUNKTSIOONID.....	14
10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	15
11. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	27
12. VEAOTSING.....	30
13. PAIGALDAMINE.....	33
14. ENERGIATÕHUSUS.....	34

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.
- Ahjuplaadi tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt plaaditoe esiots ja seejärel tagumine ots külgeina küljest lahti. Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).

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 elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud ohutut pistikupesat.
- 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 loigseb, 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.
- 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 ventilatsiooniavad ei oleks tõkestatud.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Lülitage seade välja pärast igakordset kasutamist.
- Olge töötava seadme ukse avamisel ettevaatlik. Välja võib paiskuda tulist õhku.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Äge 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.
- Küpsetamisel 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 kasutusjärgelt täielikult maha jahtunud.

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 hoolduskeskuse.
- 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.
- Katalüütilisel emailil (kui see on olemas) puhastamisel ärge kasutage mingeid pesuaineid.

2.5 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 tehniliste näitajatega lampe .

2.6 Hooldus

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

2.7 Jäätmekäitlus



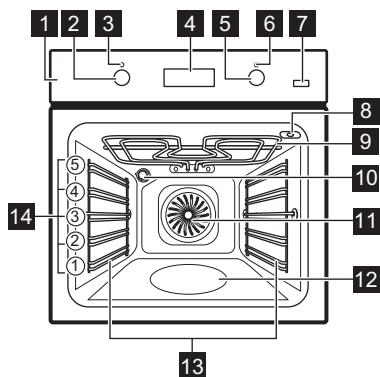
HOIATUS!

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 Küpsetusrežiimide juhtnupp
- 3 Toitetuli-/sümbol
- 4 Ekraan
- 5 Juhtnupp (temperatuuri juhtnupp)
- 6 Temperatuuri indikaator / sümbol
- 7 Lisaur
- 8 Toidutermomeetri pesa
- 9 Kütteelement
- 10 Valgusti
- 11 Ventilaator
- 12 Süvend
- 13 Restitugi, eemaldatav
- 14 Ahjuriieli tasandid

3.2 Tarvikud


- **Traatrest**
Keedunõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Küpsetusplaat**
Kookidele ja küpsistele.
- **Grill/küpsetuspann**

- Küpsetamiseks ja röstimiseks või rasva kogumiseks.
- **Toidutermomeeter**
Toidu küpsetusastme mõõtmiseks.
- **Teleskoopsiinid**
Restidele ja plaatidele.

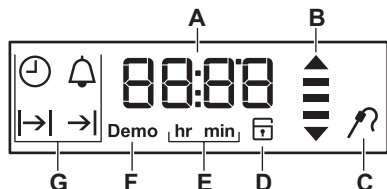
4. JUHTPANEEL

4.1 Nupud

Sensorväli / nupp	Funktsioon	Kirjeldus
	KELL	Kella funktsiooni määramiseks.
—	MIINUS	Aja valimiseks.
	MINUTILUGE- JA	MINUTILUGEJA valimiseks. Ahjuvalgusti sisse- või väljalülitamiseks vajutage nuppu vähemalt 3 sekundit.
+	PLUSS	Aja valimiseks.
°C	TEMPERA- TUUR	Ahju temperatuuri või toidutermomeetri (kui see on olemas) temperatuuri kontrollimiseks. Kasutage ainult töötava ahjufunktsiooni puhul.

Sensorväli / nupp	Funktsioon	Kirjeldus
	LISAAUR	Funktsiooni Pöördõhk PLUS sisselülitamiseks.

4.2 Ekraan



- A. Taimer / temperatuur
- B. Kuumutuse ja jääkuumuse indikaator
- C. Toidutermomeeter (ainult mõnel mudelil)
- D. Ukselukk (ainult mõnel mudelil)
- E. Tunnid/minutid
- F. Demorežiim (ainult valitud mudelitel)
- G. Kella funktsioonid

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 restitoided.



Vt jaotist "Puhastus ja hooldus".

Puhastage ahju ja tarvikuid enne esimest kasutamist.





Pange kõik tarvikud ja eemaldatavad ahjuresi toed oma kohale tagasi.

5.2 Eelkuumutus

Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.



Teavet funktsiooni Pöördõhk PLUS kohta vt "Igapäevane kasutamine", Funktsioon: Pöördõhk PLUS".

1. Valige funktsioon . Valige maksimaalne temperatuur.
2. Laske ahjul tund aega töötada.
3. Valige funktsioon  , vajutage: Lisaaur . Valige maksimaalne temperatuur.
4. Laske ahjul 15 minutit töötada.
5. Lülitage ahi välja ja laske sel maha jahtuda.

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

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE













HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Sisselükatavad nuppu

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.

6.2 Küpsetusrežiimid

Ahju funktsioon	Rakendus
0 Väljas-asend	Ahi on väljas.
 Kiirkuumutus	Kuumutusaja lühendamiseks.
 Pöördõhk / Pöördõhk PLUS	Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke ahju temperatuur 20–40 °C madalamaks kui Tavaline küpsetamine. Niiskuse lisamiseks küpsetamise ajal. Õige värvi ja krõbeda kooriku saavutamiseks. Toidu kuumutamisel mahlasuse lisamiseks.
 Pitsarežiim	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.
 Tavaline küpsetamine (Ülemine/ Alumine Kuumutus)	Ühel riulitasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
 Alumine Kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
 Sulatamine	Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatusaeg sõltub külmutatud toiduainete kogusest ja kaalust.

Ahju funktsioon	Rakendus
 Niiske Pöördõhk	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- ja välisosa temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkuumust. Kuumutusvõimsust võidakse vähendada. Üldiste energiasäästusmeetmete võttes "Energia säästmise", Energia säästmise. Vastavalt standardile EN 60350-1 kasutati seda funktsiooni energiaklassi määramiseks. Kasutades seda funktsiooni, lülitub lamp 30 sekundi pärast automaatselt välja.
 Kiirgrill	Lamedate toiduainete suures koguses grillimiseks ja röstimiseks.
 Turbogrill	Suuremate kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel riulitasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 Katalüüs	Ahju katalüütilise pinna isepuhastuse läbiviimiseks.

6.3 Küpsetusrežiimi valimine

- Ahju funktsiooni valimiseks keerake ahju funktsioonide nuppu.

2. Temperatuuri valimiseks keerake juhtnuppu.
Tuli süttib, kui ahi töötab.
3. Ahju väljalülitamiseks keerake küpsetusfunktsioonide nupp väljas-asendisse.

6.4 Kuidas valida funktsiooni: Pöördõhk PLUS

Selle funktsiooniga saab suurendada niiskust küpsetamise ajal.



HOIATUS!

Põletuse ja seadme kahjustamise oht!

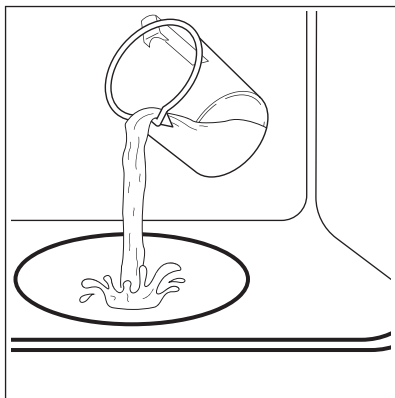
Eraldud aur võib põhjustada põletust:

- Ärge avage ahju ust ajal, mil funktsioon on sisse lülitatud.
- Pärast funktsiooni lõppemist olge ukse avamisel ettevaatlik.



Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".

1. Kallake süvendisse kraanivett.



Veesüvendi maksimaalne maht on 250 ml.

Veesüvendi täitmisel peab ahi olema külm.




ETTEVAATUST!

Küpsetamise ajal või siis, kui ahi on veel kuum, ei tohi veesüvendisse vett valada.

2. Pange toit ahju ja sulgege ahjuuks.


3. Valige funktsioon: .

4. Vajutage: Lisaaur .

Töötab ainult funktsiooniga: Pöördõhk PLUS.

Indikaator süttib.

5. Temperatuuri valimiseks keerake juhtnuppu.

6. Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse, vajutage Lisaaur , et ahi välja lülitada.

Indikaator kustub.

7. Eemaldage veesüvendist vesi.



HOIATUS!

Enne süvendist järelejäänud vee eemaldamist peab ahi olema kindlasti maha jahtunud.

6.5 Kiirkuumutus

Kiirkuumutus lühendab kuumutusaega.



Ärge pange toitu ahju ajal, mil kiirkuumutuse funktsioon töötab.


1. Kiirkuumutuse valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.

2. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuurinuppu.

Helisignaali kõlab, kui ahi saavutab valitud temperatuuri.




3. Valige ahju funktsioon.

6.6 Kuumutusindikaator

Ahju funktsiooni töötamise ajal ilmuvad ekraanile üksteise järel tulbad , kui temperatuur ahjus tõuseb; tulbad kaovad, kui temperatuur langeb.


7. KELLA FUNKTSIOONID

7.1 Kellafunktsioonide tabel


Kellafunktsioon	Rakendus
 KELLAÆG	Kellaaja kuvamiseks või selle muutmiseks. Te saate kellaäega muuta ainult siis, kui ahi on välja lülitatud.
 KESTUS	Ahju tööaja kestuse määramiseks. Kasutage siis, kui ahjufunktsioon on valitud.
 LÕPP	Ahju väljalülitamisaja valimiseks. Kasutage siis, kui ahjufunktsioon on valitud.
 EDASILÜK-KAMINE	KESTUSE ja LÕPU funktsiooni kombinatsioon.
 MINUTILUGEJA	Kasutage seda pöördloendusaja seadistamiseks. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd. MINUTILUGEJA saab määrata igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud.
00:00 LOENDUSTAIMER	Kui te ühtegi muud kellafunktsiooni ei vali, jälgib LOENDUSTAIMER automaatselt, kui kaua ahi töötab. See hakkab tööle niipea, kui ahi hakkab soojenema. Loendustaimerit ei saa kasutada koos funktsioonidega: KESTUS, LÕPP, toidutermomeeter.

7.2 valimine ja aja muutmine



Esmakordsel volulüüri ühendamisel oodake, kuni ekraanile ilmub **hr** ja "12:00". "12" vilgub.

1. Vajutage **+** või **-** tundide valimiseks.
2. Kinnitamiseks vajutage  ja lülitage minutite valimisele.



Ekraanil kuvatakse **min** ja seadistatud tunninäit. "00" vilgub.



3. Vajutage **+** või **-** käesoleva minutinäidu määramiseks.
4. Kinnitamiseks vajutage , vastasel juhul salvestub valitud minutinäit 5 sekundi pärast automaatselt.

Ekraanil kuvatakse uus kellaäeg.

Kellaaja muutmiseks vajutage järjest , kuni ekraanil hakkab vilkuma kellaaja indikaator .



7.3 KESTUSE funktsiooni määramine



1. Valige küpsetusrežiim.
2. Vajutage järjest , kuni  hakkab vilkuma.
3. Vajutage **+** või **-**, et määrata minutid ja seejärel tunnid.

Kinnitamiseks vajutage . Kui Kestuse aeg saab täis, kostab 2 minutit helisignaal. Ekraanil vilguvad sümbol  ja ajaseade. Ahi lülitub automaatselt välja.

4. Kasutage suvalist nuppu, et signaal välja lülitada.
5. Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse.






7.4 LÕPU funktsiooni määramine

1. Valige küpsetusrežiim.
2. Vajutage järjest , kuni  hakkab vilkuma.
3. Vajutage **+** või **-**, et määrata tunnid ja seejärel minutid.




Kinnitamiseks vajutage . Kui Lõpu aeg saab täis, kostab 2 minutit helisignaal.  ja ajanäit vilguvad ekraanil. Ahi lülitub automaatselt välja.

4. Kasutage suvalist nuppu, et signaal välja lülitada.
5. Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse.

7.5 EDASILÜKKAMISE funktsiooni määramine


1. Valige küpsetusrežiim.
2. Vajutage järjest , kuni  hakkab vilkuma.
3. Vajutage  või , et määrata KESTUSE jaoks minutid ja seejärel tunnid. Kinnitamiseks vajutage .

Ekraanil kuvatakse vilkuv .

4. Vajutage  või , et määrata LÖPU jaoks minutid ja seejärel tunnid. Kinnitamiseks vajutage .

Ekraanil kuvatakse  ja valitud temperatuur.

Ahi lülitub hiljem automaatselt sisse, töötab valitud KESTUSE aja ning lõpetab töö valitud LÖPU ajal.






Kui LÖPU aeg saab täis, kostab 2 minutit helisignaali.  ja ajanäit vilguvad ekraanil. Ahi lülitub välja.

5. Kasutage suvalist nuppu, et signaal välja lülitada.



6. Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse.

7.6 MINUTILUGEJA valimine

Minutilugeja saate valida nii sisse- kui ka väljalülitatud ahjuga.

1. Vajutage korduvalt , kuni  ja "00" vilguvad ekraanil.
2. Vajutage  või , et valida sekundid ja minutid. Kui määrate ajaks üle 60 minuti, vilgub ekraanil **hr**.
3. Valige tunnid.
4. MINUTILUGEJA hakkab automaatselt tööle 5 sekundi pärast. Pärast 90% valitud aja möödumisest kõlab helisignaali.
5. Kui valitud aeg saab täis, kõlab 2 minutit helisignaali. "00:00" ja  vilguvad ekraanil. Kasutage suvalist nuppu, et signaal välja lülitada.

7.7 LOENDUSTAIMER

Loendustaimeri lähtestamiseks vajutage ja hoidke  ja . Taimeri aeg hakkab jälle jooksmas.

8. TARVIKUTE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Toidutermomeetri kasutamine

Toidutermomeeter mõõdab liha sisetemperatuuri. Kui toit saavutab valitud temperatuuri, lülitub ahi välja.


Silmas tuleb pidada kahte temperatuuri:

- Ahju temperatuur. Vt küpsetustabelit.
- Toidu sisetemperatuur. Vt toidutermomeetri tabelit.

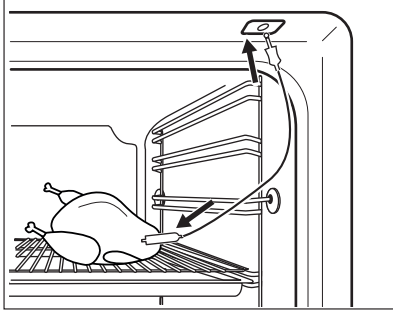


ETTEVAATUST!

Kasutage ainult ahjuga kaasasolevat toidutermomeetrit ja originaaltarvikuid.


1. Määrake ahju funktsioon ja ahju temperatuur.
2. Suruge toidutermomeetri ots (sümboliga  käepidemel) liha keskele.

3. Pange toidutermomeetri pistik ahju sisemuse ülaosas olevasse pesa.




Küpsetusprotsessi ajal peab toidutermomeeter olema liha sees ja teine ots vastavas pesas.


Toidutermomeetri esmakordsel kasutamisel on vaikimisi valitud

sisetemperatuuriks 60 °C. Kui  vilgub, võite temperatuurinupu abil sisetemperatuuri muuta.

Ekraanile ilmub toidutermomeetri sümbol ja vaike-sisetemperatuur.

4. Uue sisetemperatuuri salvestamiseks vajutage  või oodake 10 sekundit, kuni seade salvestatakse automaatselt.

Uus sisetemperatuur kuvatakse ekraanil järgmisel toidutermomeetri kasutamisel.

Kui liha saavutab määratud sisetemperatuuri, hakkavad toidutermomeetri sümbol  ja sisetemperatuuri näit vilkuma.

Helisignaali kostab 2 minutit.

5. Kasutage suvalist nuppu, et signaal välja lülitada.
6. Eemaldage toidutermomeetri pistik pesast. Võtke liha ahjust välja.
7. Lülitage ahi välja.




HOIATUS!

Olge ettevaatlik, kui eemaldate toidutermomeetri otsa ja pistikut. Toidutermomeeter on tuline. Põletusohu!

Iga kord, kui te toidutermomeetri otsa pesasse panete, tuleb teil uuesti valida toidutermomeetri aeg. Te ei saa valida kestust ja lõpuaega.

Kui ahi arvutab eeldatavat kestusaega esimest korda, vilgub ekraanil sümbol

. Arvutamise lõppedes kuvatakse ekraanil küpsetuse kestus. Küpsetamise ajal arvutatakse aega pidevalt ümber ja vajadusel uuendatakse ekraanil olevat kestuse väärtust.

Küpsetamise ajal võite te temperatuuri alati muuta:

1. Vajutage °C:

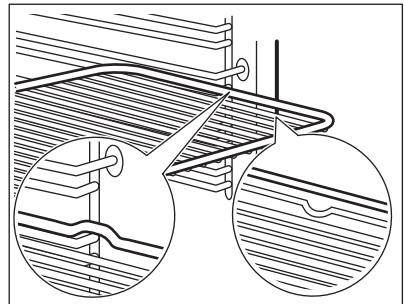
- üks kord – ekraanil kuvatakse valitud sisetemperatuur, mida saab soovi korral 5 sekundi jooksul muuta.
- kaks korda – ekraanil kuvatakse olemasolev ahjutemperatuur.
- kolm korda – ekraanil kuvatakse valitud ahjutemperatuur, mida saab soovi korral 5 sekundi jooksul muuta. See info on saadaval ainult kuumenemisfaasi ajal.

2. Temperatuuri muutmiseks keerake temperatuurinuppu.

8.2 Tarvikute sisestamine

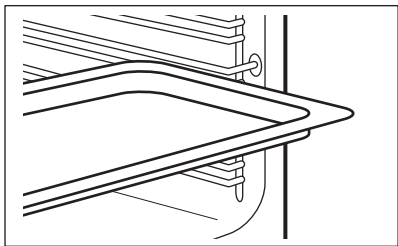
Traatrest:

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



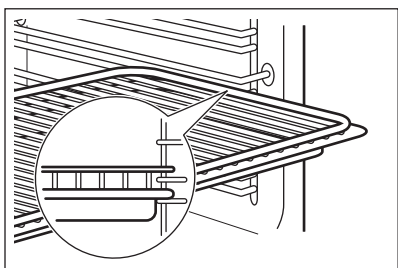
Küpsetusplaat/ sügav pann:

Lükake küpsetusplaat /sügav pann ahjuriili 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.

8.3 Teleskoopsiinid

i Teleskoopsiinide paigaldusjuhised hoidke tuleviku tarbeks alles.

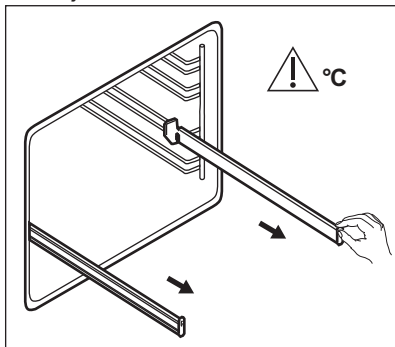
Teleskoopsiinide abil saab ahjuriuleid mugavamalt sisse lükata ja välja võtta.



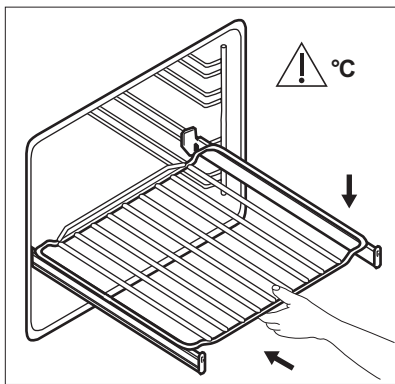
ETTEVAATUST!

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.

9. LISAFUNKTSIOONID

9.1 Lapseluku kasutamine

Kui lapselukk on sisse lülitatud, ei saa ahju kogemata sisse lülitada.

1. Jälgige, et ahjufunktsioonide nupp oleks väljas-asendis.
2. Vajutage ja hoidke 2 sekundit korruga  ja .



Kõlab signaal. Ekraanile ilmub SAFE .

Lapseluku väljalülitamiseks korrake 2. sammu.

9.2 Nuppude lukustuse kasutamine

Nuppude lukustust saab sisse lülitada ainult ahju töötamise ajal.

Nuppude lukustuse kasutamise ajal ei saa töötava ahju temperatuuri- ja ajaseadeid kogemata muuta.

1. Valige ahju funktsioon ja reguleerige seda vastavalt soovile.
2. Vajutage ja hoidke 2 sekundit samaaegselt all nuppu  ja  .
Kõlab signaal. Ekraanile ilmub 5 sekundiks Loc.




Kui keerate nuppude lukustuse funktsiooni kasutades temperatuurinuppu või vajutate mõnda muud nuppu, süttib ekraanil sümbol Loc.

Kui keerate ahjufunktsioonide nuppu, lülitub ahi välja.

Kui lülitate ahju välja ajal, mil nuppude lukustus on sees, lülitub nuppude lukustuse funktsioon automaatselt lapselukufunktsioonile. Vt "Lapseluku kasutamine".

Lapseluku väljalülitamiseks korrake 2. sammu.

9.3 Jääkuumuse indikaator

Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jääkuumuse indikaator  kui temperatuur seadmes on üle 40 °C.

9.4 Automaatne väljalülitus

Turvakaalutlustel lülitub ahi mõne aja pärast automaatselt välja, kui

küpsetusrežiim töötab ja te ahju temperatuuri 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 vajutage mis tahes nuppu ahju uuesti kasutamiseks.



Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: toidutermomeeter, Sisevalgustus, Kestus, Lõpp.

9.5 Jahutusventilaator

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

9.6 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.

10. 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.

10.1 Soovitused küpsetamiseks

Ahjus on viis tasandit.

Ahjetasandeid loetakse altpoolt üles.

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

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

Ahjus on õhuringlust ja pidevat aururinglust tekitav spetsiaalne süsteem.

See võimaldab toitu valmistada auru keskkonnas, 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.

Toiduvalmistamise ajad

Toiduvalmistamise ajad sõltuvad toidu tüübist, konsistentsist ja mahust.

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

10.2 Pöördõhk PLUS

Koogid / küpsetised / saikesed

Eelsoojendage tühja ahju 5 minutit.

Kasutage küpsetusplaati.

Kasutage teist riulitasandit.

Kasutage 150 ml vett.

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Küpsised, koogikesed, croissantid	150 - 180	10 - 20
Focaccia	200 - 210	10 - 20

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Pitsa	230	10 - 20
Kuklid	200	20 - 25
Leib	180	35 - 40
Koogivormis küpsetatud ploomikook, õunakook, kaneelirull	160 - 180	30 - 60

Külmutatud valmistoidud

Eelsoojendage tühja ahju 10 minutit.

Kasutage teist riulitasandit.

Kasutage 200 ml vett.

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Pitsa	200 - 210	10 - 20
Sarvesaiad	170 - 180	15 - 25
Lasanje	180 - 200	35 - 50

Valmistoidu soojendamine

Kasutage teist riulitasandit.

Kasutage 100 ml vett.

Valige temperatuuriks 110 °C.

Toit	Aeg (min.)
Kuklid	10 - 20
Leib	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Liha	15 - 25
Pasta	15 - 25
Pitsa	15 - 25

Kasutage 200 ml vett.

Toit	Aeg (min.)
Riis	15 - 25
Juurvili	15 - 25

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Rostbiif	200	50 - 60
Kana	210	60 - 80

Röstimine

Kasutage klaasist küpsetusvormi.

Kasutage teist riulitasandit.

10.3 Küpsetamine ja röstimine

Koogid

Toit	Ülemine/Alumine Kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Riuli tasand	Temperatuur (°C)	Riuli tasand		
Vahustatud road	170	2	160	3 (2 ja 4)	45 - 60	Koogivormis
Muretainas	170	2	160	3 (2 ja 4)	20 - 30	Koogivormis
Peti-juustukook	170	1	165	2	60 - 80	26 cm koogivormis
Õunakook (õunapirukas) ¹⁾	170	2	160	2 (vasak ja parem)	80 - 100	Kahes 20 cm koogivormis traatrestil
Struudel	175	3	150	2	60 - 80	Küpsetusplaadil
Keedisekook	170	2	165	2 (vasak ja parem)	30 - 40	26 cm koogivormis
Tordipõhi	170	2	160	2	50 - 60	26 cm koogivormis
Jõulukook / rikikaliku puuviljatäidisega kook ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	20 cm koogivormis
Ploomikook ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Leivavormis

Toit	Ülemine/Alumine Kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Tempera- tuur (°C)	Riuli ta- sand	Tempera- tuur (°C)	Riuli ta- sand		
Väikesed koogid - ühel ta- sandil	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Küpsetus- plaadil
Väikesed koogid - kahel ta- sandil	-	-	140 - 150	2 ja 4	25 - 35	Küpsetus- plaadil
Väikesed koogid - kolmel ta- sandil	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	30 - 45	Küpsetus- plaadil
Küpsised/ soolapul- gad - ühel tasandil	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Küpsetus- plaadil
Küpsised/ soolapul- gad - ka- hel tasan- dil	-	-	140 - 150	2 ja 4	35 - 40	Küpsetus- plaadil
Küpsised/ soolapul- gad - kol- mel tasan- dil	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	35 - 45	Küpsetus- plaadil
Beseed - ühel ta- sandil	120	3	120	3	80 - 100	Küpsetus- plaadil
Beseed - kahel ta- sandil ¹⁾	-	-	120	2 ja 4	80 - 100	Küpsetus- plaadil
Kuklid ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Küpsetus- plaadil
Ekleerid - ühel ta- sandil	190	3	170	3	25 - 35	Küpsetus- plaadil
Ekleerid - kahel ta- sandil	-	-	170	2 ja 4	35 - 45	Küpsetus- plaadil

Toit	Ülemine/Alumine Kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Tempera- tuur (°C)	Riuli ta- sand	Tempera- tuur (°C)	Riuli ta- sand		
Plaadi- koogid	180	2	170	2	45 - 70	20 cm koo- givormis
Rikkaliku puuvilja- täidisega kook	160	1	150	2	110 - 120	24 cm koo- givormis
Victoria kook	170	1	160	2 (vasak ja parem)	50 - 60	20 cm koo- givormis

1) Eelsoojendage ahju 10 minutit.

Leib ja pitsa

Toit	Ülemine/Alumine Kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Tempera- tuur (°C)	Riuli ta- sand	Tempera- tuur (°C)	Riuli ta- sand		
Sai ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1-2 tk, 500 g/tk
Rukkileib	190	1	180	1	30 - 45	Leivavor- mis
Kuklid, saiake- sed ¹⁾	190	2	180	2 (2 ja 4)	25 - 40	6-8 saia küpsetus- plaadil
Pitsa ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Küpsetus- plaadil või sügaval pannil
Kuklid ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Küpsetus- plaadil

1) Eelsoojendage ahju 10 minutit.

Tarretised

Toit	Ülemine/Alumine Kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Tempera- tuur (°C)	Riuli ta- sand	Tempera- tuur (°C)	Riuli ta- sand		
Pastavorm	200	2	180	2	40 - 50	Vormis
Juurvilja- vorm	200	2	175	2	45 - 60	Vormis

Toit	Ülemine/Alumine Kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Tempera- tuur (°C)	Riuli ta- sand	Tempera- tuur (°C)	Riuli ta- sand		
Quiche ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Vormis
Lasanje ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vormis
Cannello- ni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vormis

1) Eelsoojendage ahju 10 minutit.

Liha

Toit	Ülemine/Alumine Kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Tempera- tuur (°C)	Riuli ta- sand	Tempera- tuur (°C)	Riuli ta- sand		
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 aba- tükk	180	2	170	2	120 - 150	Kamaraga
Sea sää- retükk	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
Küülikuli- ha	190	2	175	2	60 - 80	Tükkideks lõigatuna

Toit	Ülemine/Alumine Kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Tempera- tuur (°C)	Riuli ta- sand	Tempera- tuur (°C)	Riuli ta- sand		
Jänes	190	2	175	2	150 - 200	Tükkideks lõigatuna
Faasan	190	2	175	2	90 - 120	Terve

Kala

Toit	Ülemine/Alumine Kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Tempera- tuur (°C)	Riuli ta- sand	Tempera- tuur (°C)	Riuli ta- sand		
Forell/ merilatikas	190	2	175	2	40 - 55	3-4 kala
Tuunikala/ löhe	190	2	175	2	35 - 60	4-6 fileed

10.4 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

10.5 Turbogrill

Veiseliha
Eelsoojendage ahi.

Kasutage esimest või teist ahjutasandit.

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

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
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

10.6 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 ahjureskil	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)	Riuli ta- sand	Aeg (min.)
Pošeeritud köögivili, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasva- pann	180	3	35 - 45
Vegan-omlett	pitsaplaat traatrestil	200	3	25 - 30
Köögivili, vahe- merepärase 0,7 kg	küpsetusplaat või rasva- pann	180	4	25 - 30

10.7 Sulatamine

Toit	Kogus (kg)	Sulatamise aeg (min.)	Täiendav sulatamis- aeg (min)	Märkusi
Kana	1.0	100 - 140	20 - 30	Asetage kana suurele taldrikule kummulikee- ratud alustassi peale. Pöörake poole aja möö- dudes.
Liha	1.0	100 - 140	20 - 30	Pöörake poole aja möö- dudes.
Liha	0.5	90 - 120	20 - 30	Pöörake poole aja möö- dudes.
Forell	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Maasikad	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Või	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Koor	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Rõõska koort saab va- hustada ka siis, kui sel- les on külmunud tükke.
Kreemikook	1.4	60	60	-

10.8 Kuivatamine - Pöördõhk

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

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

Puuviljad

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (h)	Riiuli 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

10.9 Toidutermomeetri tabel

Toit	Toidu sisetemperatuur (°C)
Röstitud vasikalih	75 - 80
Vasikakoot	85 - 90
Inglise rostbiif, väheküps	45 - 50
Inglise rostbiif, poolküps	60 - 65
Inglise rostbiif, täisküps	70 - 75
Sea abatükk	80 - 82

Toit	Toidu sisetemperatuur (°C)
Sea sääretükk	75 - 80
Lambaliha	70 - 75
Kana	98
Jänes	70 - 75
Forell/merilati- kas	65 - 70
Tuunikala/lõhe	65 - 70

10.10 Teave testimisasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

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

Toit	Funktsioon	Tarvikud	Riivitasand	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Märkusi
Väike kook	Pöördõhk / Ventilatori-ga küpsetamine	Küpsetusplaat	2 ja 4	150 - 160	20 - 35	Pange ühele plaadile 20 väikest koogikest.
Õunakook	Tavaline küpsetamine	Traatrest	2	180	70 - 90	Kasutage 2 plaati (20 cm läbimõõduga) diagonaalpaigutuses.
Õunakook	Pöördõhk / Ventilatori-ga 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 / Ventilatori-ga küpsetamine	Traatrest	2	160	40 - 50	Kasutage koogivormi (26 cm läbimõõduga). Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Rasvavaba tor-dipõhi	Pöördõhk / Ventilatori-ga küpsetamine	Traatrest	2 ja 4	160	40 - 60	Kasutage koogivormi (26 cm läbimõõduga). Diagonaalpaigutuses. Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Muretainaküpsetised	Pöördõhk / Ventilatori-ga küpsetamine	Küpsetusplaat	3	140 - 150	20 - 40	-
Muretainaküpsetised	Pöördõhk / Ventilatori-ga küpsetamine	Küpsetusplaat	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-
Muretainaküpsetised	Tavaline küpsetamine	Küpsetusplaat	3	140 - 150	25 - 45	-

Toit	Funktsioon	Tarvikud	Riivitasand	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Märkusi
Röstleib/-sai 4 - 6 tk	Grill	Traatrest	4	maks.	2-3 minutit ühelt poolt; 2-3 minutit teiselt poolt	Eelsoojendage ahju 3 minutit.
Veiseli- haga burger 6 tk, 0,6 kg	Grill	Traatrest ja rasva- pann	4	maks.	20 - 30	Pange traatrest neljandale ahju- tasandile ja ras- vapann kolman- dale tasandile. Keerake toitu poole küpsetusa- ja möödumisel. Eelsoojendage ahju 3 minutit.

11. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 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. Ärge kandke katalüütilisele pinnale ahjupuhastit.

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.

11.2 Roostevabast terasest või alumiiniumist ahjud

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

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

11.3 Veeanuma puhastamine

Puhastamisel eemaldatakse pärast niiskusrežiimil küpsetamist veeanumasse kogunenud lubjasettejääd.



Funktsiooni Pöördõhk PLUS puhul on puhastustoimingut soovitatav läbi viia vähemalt iga 5 - 10 tsükli järel.

1. Kallake ahju põhjal olevasse veeanumasse 250 ml söögiäädikat. Kasutage vähemalt 6%-list ilma lisanditeta äädikat.
2. Laske 30 minuti jooksul toatemperatuuril äädikal lubjasettejäädik lahustada.
3. Puhastage ahi sooja vee ja pehme lapiga.

11.4 Uksetihendi puhastamine

Kontrollige uksetihendit korrapäraselt. Uksetihend asub ahjuõõne raami ümber. Ärge kasutage ahju, kui uksetihend on kahjustatud. Võtke ühendust hoolduskeskusega.

Teavet uksetihendi puhastamise kohta lugege puhastamise üldteabe osast.

11.5 Restitugede / katalüütiliste paneelide eemaldamine

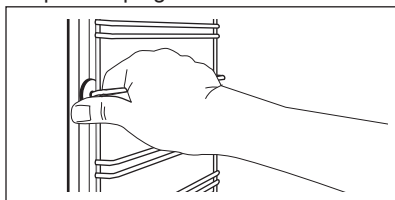
Ahju puhastamiseks eemaldage restitoided / katalüütilised paneelid.



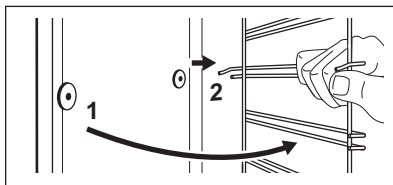
ETTEVAATUST!

Olge restitugede eemaldamisel ettevaatlik. Katalüütilised paneelid ei ole ahju seinte küljes kinni ja võivad välja kukkuda, kui te restitugesid eemaldate.

1. Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgseina küljest lahti. Hoidke teise käega restisiine ja katalüütilist paneeli paigal.



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



Paigaldage väljavõetud tagasi vastupidises järjekorras.



Teleskoopsiinide tökked peavad olema suunatud ettepoole.

11.6 Katalüütiline puhastus

Katalüütilise kattega ahjuseinad on isepuhastuvad. Selline pind imab endasse rasva.

Enne katalüütilise puhastamise sisselülitamist:

- eemaldage kõik tarvikud .
- puhastage ahju põhja sooja vee ja neutraalse pesuvahendiga.
- puhastage sisemist ukseklaasi sisepinda sooja vee ja pehme lapiga.

1. Valige funktsioon .

Katalüütilise puhastamise ajal ei ole funktsiooni võimalik muuta. Puhastamise algust on võimalik edasi lükata, kasutades selleks funktsiooni: LÖPP. Puhastuse lõppedes kõlab helisignaali.

2. Kasutage suvalist nuppu, et signaal välja lülitada.

3. Lülitage ahi välja.

Puhastuse peatamiseks enne ettenähtud aega keerake kuumutusfunktsioonide nupp väljas-asendisse.

4. Ahju jahtumise ajal puhastage ahju sisemust niiske ja pehme lapiga.

Katalüütilise pinna värvimuutused ei avalda mõju katalüütilisele puhastamisele.

11.7 Puhastamise meeldetuletus

Katalüütilise puhastuse meeldetuletuseks vilgub CATA ekraanil 10 sekundit pärast igakordset ahju sisse- või väljalülitamist.

Puhastamise meeldetuletuse sümbol kustub:

- kui katalüütiline puhastus on lõppenud.
- kui vajutate samaaegselt nuppe **+** ja **-**.

11.8 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

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

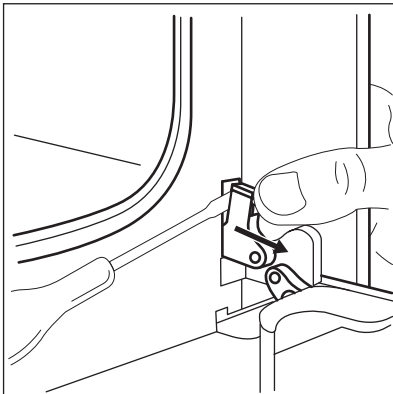


Kui te üritate klaaspaneeli eemaldada ajal, mil ust pole eest ära võetud, võib see sulguda.

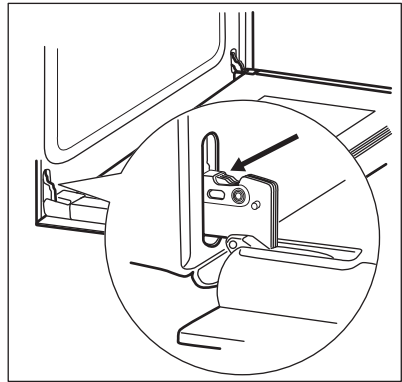


ETTEVAATUST!
Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

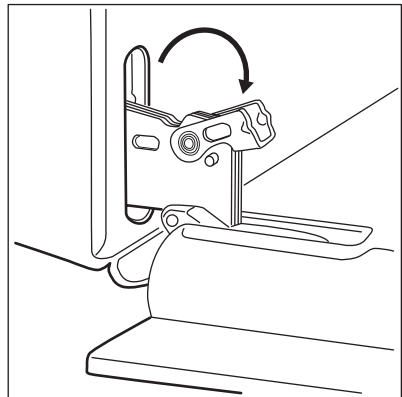
1. Avage uks täielikult ja leidke üles ukse paremal poolel asuv hing.
2. Kasutage kruvikeerajat, et parempoolse hinge hoob üles tõsta ja lõpuni keerata.



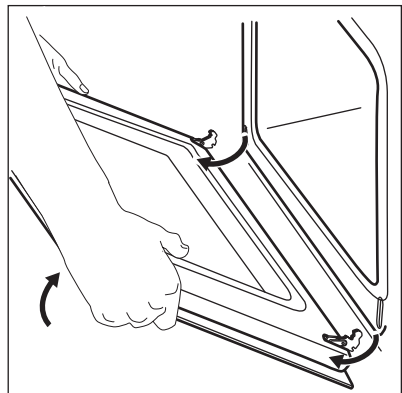
3. Leidke üles ukse vasakul poolel asuv hing.



4. Tõstke ja keerake vasaku hinge hoob täiesti üles.

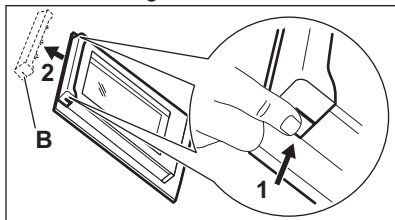


5. Sulgege ahjuks poole peale esimesse avamisasendisse. Seejärel tõmmake ust ettepoole ja tõstke oma kohalt ära.

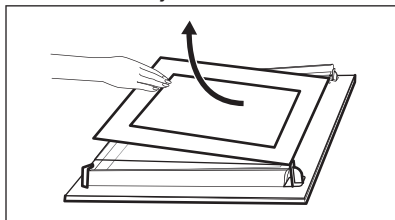


6. Asetage uks tasasele pehme riidega kaetud pinnale.

7. Võtke mõlemalt poolt ukseliistu (B) ülemistest servadest kinni ja suruge sissepoole, et vabastada kinnitusring.



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 klaaspaneelid seebiveega.

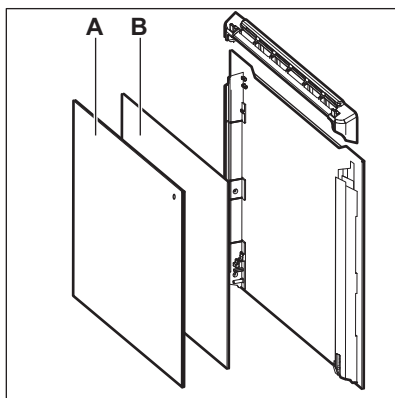
Kuivatage klaaspaneelid hoolikalt.

Ärge peske terakomplekti nõudepesumasinas.

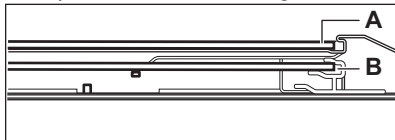
Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel ja ahjuuks tagasi kohale.

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.



Veenduge, et paigaldate keskmise klaaspaneeli oma kohale õigesti.



11.9 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.

12. VEAOTSING








HOIATUS!

Vt ohutus käsitlevaid peatükke.

12.1 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.
Toidutermomeeter ei tööta.	Toidutermomeetri pistik ei ole korralikult pesasse sisestatud.	Suruge toidutermomeetri pistik võimalikult sügavale pesa.
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 "C2".	Soovite käivitada Katalüütilist või Sulatamise funktsiooni, kuid ei eemaldanud toidutermomeetri pistikut pesast.	Eemaldage toidutermomeetri pistik pesast.
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.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Funktsiooni kasutamine ei anna head tulemust: Pöördõhk PLUSS.	Te ei lülitanud sisse funktsiooni: Pöördõhk PLUSS.	Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon Pöördõhk PLUSS".
Funktsiooni kasutamine ei anna head tulemust: Pöördõhk PLUSS.	Te ei lülitanud õigesti sisse funktsiooni: Pöördõhk PLUSS/lisaauru nupuga.	Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon Pöördõhk PLUSS".
Funktsiooni kasutamine ei anna head tulemust: Pöördõhk PLUSS.	Te ei valanud veeanumasse vett.	Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon Pöördõhk PLUSS".
Soovite sisse lülitada funktsiooni Pöördõhk, kuid lisaauru nupu indikaator põleb.	Funktsioon Pöördõhk PLUSS töötab.	Vajutage lisaauru nuppu  et Pöördõhk PLUSS välja lülitada.
Soovite puhastusfunktsiooni sisse lülitada, kuid ekraanil kuvatakse "C4".	Lisaauru nupp on sisse vajutatud.	Vajutage uuesti lisaauru nuppu.
Veeanumas olev vesi ei kee.	Temperatuur on liiga madal.	Seadke temperatuuriks vähemalt 110 °C. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
Vesi valgub veeanumast välja.	Veeanumas on liiga palju vett.	Lülitage ahi välja ja veenduge, et seade oleks maha jahtunud. Eemaldage liigne vesi lapi või käsnaga. Lisage veeanumasse õige kogus vett. Vt vastava toimingu kirjeldust.
Ahi on sisse lülitatud, kuid ei kuumene. Ventilator ei tööta. Ekraanil kuvatakse "Demo".	Demorežiim on sisse lülitatud.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lülitage ahi välja. 2. Vajutage ja hoidke nuppu . 3. Ekraanil hakkavad vilkuma esimene number ja indikaator Demo. 4. Väärtuste muutmiseks sisestage kood 2468, vajutades nuppe  või  ning , et valik kin- nitada. 5. Järgmine number hakkab vilkuma. 6. Demo-režiim lülitub välja, kui te kinnitate viimase numbri ja kood on õige.

12.2 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.)

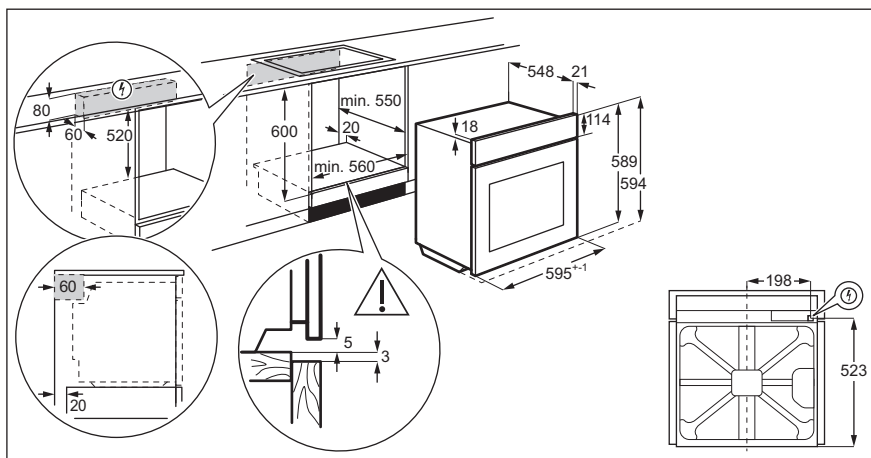
13. PAIGALDAMINE

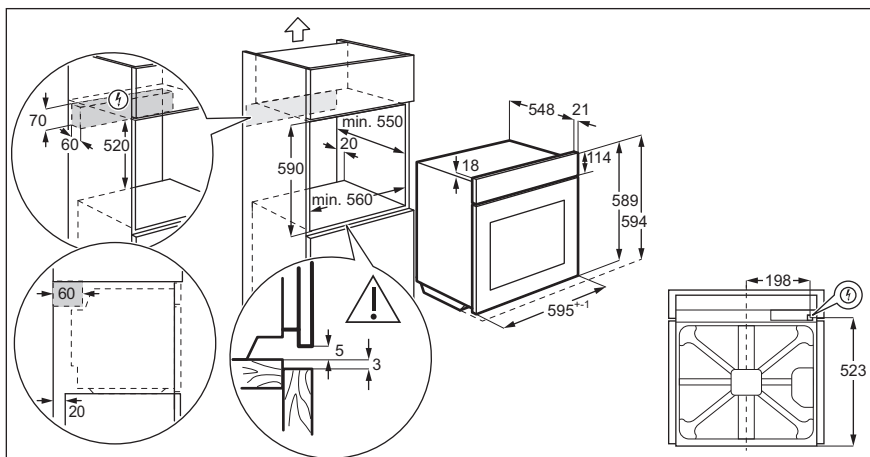


HOIATUS!

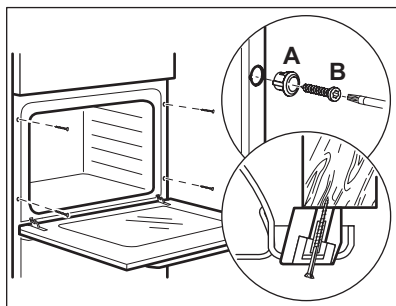
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

13.1 Paigutamine mööblisse





13.2 Seadme kinnitamine kööгимööblisse



13.3 Elektriühendus



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

Seadme juurde kuulub toitekaabel ja toitepistik.

13.4 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
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).

14. ENERGIATÕHUSUS

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

Tarnija nimi

Electrolux

Mudeli tunnus	EOA5654ANX
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	32.0 kg

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

14.2 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 jääkkuumus võimaldab küpsetamist jätkata.

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

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

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

Kui on valitud programm koos valgustiga 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

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur. Ekraanile ilmub jääkkuumuse 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.

15. JÄÄTMEKÄITLUS

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

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

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	38
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	40
3. OPIS URZĄDZENIA.....	42
4. PANEL STEROWANIA.....	43
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	43
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	44
7. FUNKCJE ZEGARA.....	46
8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	48
9. DODATKOWE FUNKCJE.....	51
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	52
11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	65
12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	69
13. INSTALACJA.....	72
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	73

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.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy odciągnąć najpierw ich przednią, a następnie tylną część od bocznych ścianek. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.

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.

2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

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

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 obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: 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.
- Urządzenie spełnia wymogi dyrektyw EWG.

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!

Zagrozenie 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 zaplamieć 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!

Zagrozenie 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 aerosol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać detergentów do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy).

2.5 Oświetlenie wewnętrzne



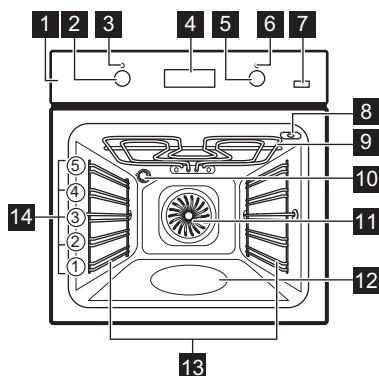
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- 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.

3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Informacje ogólne



- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.6 Serwis

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

2.7 Utylizacja



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

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

- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3 Kontrolka/symbol zasilania
- 4 Wyświetlacz
- 5 Pokrętko sterowania (temperatury)
- 6 Wskaźnik/symbol temperatury
- 7 Dodatkowa para
- 8 Gniazdo termosondy
- 9 Grzałka
- 10 Oświetlenie
- 11 Wentylator
- 12 Wgłębienie komory
- 13 Prowadnice blach, wyjmowane
- 14 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 mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.
- **Termosonda**




Do mierzenia stopnia upieczenia potrawy.

- **Prowadnice teleskopowe**

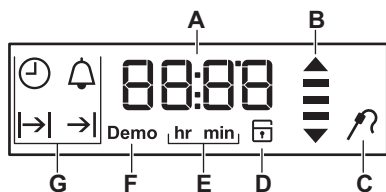
Do umieszczania rusztów i blach do ciasta.

4. PANEL STEROWANIA

4.1 Przyciski

Pole czujnika/przycisk	Funkcja	Opis
	ZEGAR	Ustawianie funkcji zegara.
—	MINUS	Ustawianie czasu.
	MINUTNIK	Ustawianie MINUTNIKA. Nacisnąć i przytrzymać przycisk przez ponad 3 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika.
+	PLUS	Ustawianie czasu.
°C	TEMPERATURA	Kontrola temperatury w piekarniku lub temperatury czujki temperatury (jeśli dotyczy). Używać tylko, gdy włączona jest funkcja piekarnika.
	PAROWE PLUS	Włączanie funkcji Termoobieg PLUS.

4.2 Wyświetlacz



- A. Zegar / Temperatura
- B. Wskaźnik nagrzewania i ciepła resztkowego
- C. Termosonda (tylko w wybranych modelach)
- D. Blokada drzwi (tylko w wybranych modelach)
- E. Godziny / minuty
- F. Tryb demo (tylko w wybranych modelach)
- G. Funkcje zegara

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



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

5.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.





Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.




Wyczyścić piekarnik i akcesoria przed pierwszym użyciem.
Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.

5.2 Wstępne nagrzewanie

Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.

 W przypadku funkcji: Termoobieg PLUS – patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”, Ustawianie funkcji: Termoobieg PLUS”.

1. Wybrać funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę.

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

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

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA









OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.




6.1 Chowane pokrętła sterującego




Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętło. Pokrętło wysunie się.

6.2 Funkcje pieczenia

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 Położenie wyłączenia	Piekarnik jest wyłączony.
 Szybkie nagrzewanie	Umożliwia skrócenie czasu nagrzewania.

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
  Termoobieg / Termoobieg PLUS	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka. Do zwiększenia wilgotności podczas pieczenia. Do uzyskania odpowiedniego koloru i chrupiącej skórki podczas pieczenia. Do zapewnienia soczystości podczas odgrzewania.
 Pizza	Wypiek pizzy. Do intensywnego przyrumienienia i pieczenia w celu uzyskania kruchego spodu.
 Górna/dolna grzałka (Górna/dolna grzałka)	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
 Rozmrażanie	Do rozmrażania produktów (warzyw i owoców). Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy.
 Termoobieg wilgotn. Plus	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Wskazówki dotyczące pieczenia – patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Termoobieg 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 reszkowe. 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.

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 Szybki grill	Do grillowania potraw płaskich w dużych ilościach i do opiekania pieczywa.
 Turbo grill	Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 Kataliza	Umożliwia samoczynne czyszczenie powłoki katalizacyjnej piekarnika.

6.3 Ustawianie funkcji pieczenia

- Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji pieczenia.
 - Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać temperaturę.
- Kontrolka włącza się, gdy piekarnik pracuje.
- Aby wyłączyć piekarnik, należy obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.

6.4 Ustawianie funkcji: Termoobieg PLUS

Funkcja zwiększa wilgotność podczas pieczenia.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

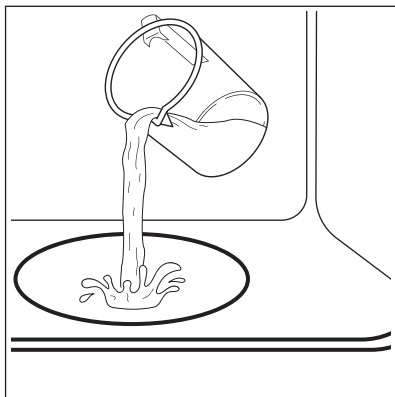
Wydostająca się para może wywołać poparzenia:

- Nie otwierać drzwi urządzenia, gdy funkcja jest włączona.
- Po zakończeniu funkcji ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika.



Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.

- Napełnić wnękę komory wodą z kranu.






Maksymalna pojemność wnęki komory wynosi 250 ml.
Wnękę komory należy napełniać wodą, tylko gdy piekarnik jest zimny.



UWAGA!

Wnęki komory nie należy napełniać wodą podczas pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.

2. Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwi.
3. Wybrać funkcję: .
4. Nacisnąć: Dodatkowa para .
Przycisk działa tylko wraz z funkcją: Termoobieg PLUS.
Włączy się wskaźnik.
5. Obrócić pokrętko regulacji, aby wybrać temperaturę.
6. Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia i

nacisnąć Dodatkowa para , aby wyłączyć piekarnik.

Wskaźnik zgaśnie.

7. Usunąć wodę z wnęki komory.



OSTRZEŻENIE!

Przed usunięciem wody z wnęki komory należy upewnić się, że piekarnik ostygł.

6.5 Szybkie nagrzewanie


Funkcja szybkiego nagrzewania skraca czas nagrzewania.



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


1. Obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika, aby ustawić funkcję szybkiego nagrzewania.
2. Obrócić pokrętko regulacji temperatury na żadaną temperaturę.
Gdy piekarnik osiągnie ustaloną temperaturę, rozlegnie się sygnał.
3. Wybrać funkcję piekarnika.



6.6 Wskaźnik rozgrzania

Podczas działania funkcji piekarnika wraz ze wzrostem temperatury na wyświetlaczu kolejno pojawiają się kreski  i znikają, gdy temperatura obniża się.

7. FUNKCJE ZEGARA

7.1 Tabela funkcji zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
 AKTUALNA GODZINA	Wyświetlanie lub zmiana aktualnej godziny. Zmiany aktualnej godziny można dokonać tylko wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.

Funkcja zegara	Zastosowanie
 CZAS	Ustawianie czasu pracy piekarnika. Można użyć tylko, jeśli ustawiono funkcję pieczenia.
 KONIEC	Do ustawienia czasu wyłączenia piekarnika. Można użyć tylko, jeśli ustawiono funkcję pieczenia.

Funkcja zegara	Zastosowanie
	Łączy funkcje CZAS i KONIEC.
	Służy do odliczania ustawionego czasu. Funkcja nie ma wpływu na działanie piekarnika. MINUTNIK można ustawić w dowolnym czasie – również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.
00:00 STOPER	Jeśli nie włączono żadnej innej funkcji zegara, STOPER będzie automatycznie monitorował czas pracy piekarnika. Stoper włącza się natychmiast, gdy piekarnik zaczyna się nagrzewać. Stopera nie można używać z funkcjami: CZAS, KONIEC, czujka temperatury.

7.2 Ustawianie zmiany aktualnego czasu

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania należy zaczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **hr** i „12:00”. „12” będzie migać.

1. Nacisnąć **+** lub **-**, aby ustawić godzinę.
2. Nacisnąć , aby potwierdzić i ustawić minuty.

Na wyświetlaczu pojawi się **min** oraz ustawiona godzina. „00” będzie migać.

3. Nacisnąć **+** lub **-**, aby ustawić aktualną liczbę minut.
4. Nacisnąć , aby potwierdzić lub odczekać 5 sekund na automatyczne zapisanie ustawienia aktualnej godziny.

Na wyświetlaczu pojawi się nowo ustawiony czas.

Aby zmienić ustawienie czasu, należy nacisnąć kilkakrotnie , aż wskaźnik aktualnej godziny zacznie migać.

7.3 Ustawianie funkcji CZAS

1. Ustawić funkcję pieczenia.
2. Nacisnąć , aż zacznie migać.
3. Nacisnąć **+** lub **-**, aby ustawić minuty, a następnie godziny.

Nacisnąć , aby potwierdzić.

Po upływie czasu ustawionego w funkcji Czas przez 2 minuty będzie emitowany

sygnał. Symbol i ustawienie czasu będą migać na wyświetlaczu. Piekarnik wyłączy się automatycznie.

4. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
5. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.

7.4 Ustawianie funkcji KONIEC

1. Ustawić funkcję pieczenia.
2. Nacisnąć , aż zacznie migać.
3. Nacisnąć **+** lub **-**, aby ustawić godziny, a następnie minuty.

Nacisnąć , aby potwierdzić.

O godzinie ustawionej w funkcji Koniec przez 2 minuty będzie emitowany sygnał.


Symbol i ustawienie czasu będą migać na wyświetlaczu. Piekarnik wyłączy się automatycznie.

4. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
5. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.

7.5 Ustawianie funkcji OPÓŹNIENIE

1. Ustawić funkcję pieczenia.
2. Nacisnąć , aż zacznie migać.
3. Nacisnąć **+** lub **-**, aby wybrać ustawienie minut, a następnie godzin funkcji CZAS. Nacisnąć , aby potwierdzić.

Na wyświetlaczu pojawi się migające wskazanie .

4. Nacisnąć **+** lub **-**, aby wybrać ustawienie godzin, a następnie minut dla funkcji KONIEC. Nacisnąć , aby potwierdzić. Na wyświetlaczu pojawi się **|→|→|** i ustawiona temperatura.

Piekarnik włączy się później automatycznie, będzie działał przez czas ustawiony w funkcji CZAS i zakończy pracę o godzinie ustawionej w funkcji KONIEC.




O godzinie ustawionej w funkcji KONIEC przez 2 minuty będzie emitowany sygnał.

Symbol **→|** i ustawienie czasu będą migać na wyświetlaczu. Piekarnik wyłączy się.

5. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
6. Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.

7.6 Ustawianie MINUTNIKA

Minutnik można ustawić przy włączonym i wyłączonym piekarniku.

1. Dotknąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu zacznie migać  i „00”.
2. Nacisnąć **+** lub **-**, aby ustawić sekundy, a następnie minuty. Jeśli zostanie ustawiony czas dłuższy niż 60 minut, na wyświetlaczu zacznie migać **hr**.
3. Ustawić godziny.
4. MINUTNIK uruchomi się automatycznie po 5 sekundach. Po upływie 90% ustawionego czasu zostanie wyemitowany sygnał.
5. Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał. „00:00” i  będą migać na wyświetlaczu. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

7.7 STOPER

Aby wyzerować stoper, należy nacisnąć i przytrzymać **+** i **-**. Zacznie się ponownie odliczanie ustawionego czasu.

8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Korzystanie z czujki temperatury

Czujka temperatury mierzy temperaturę wewnątrz mięsa. Gdy mięso osiągnie ustawioną temperaturę, piekarnik wyłączy się.


Do ustawienia są dwie wartości temperatur:

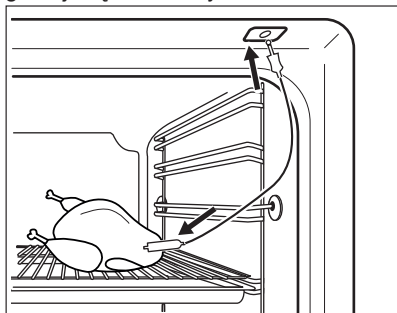
- Temperatura piekarnika. Patrz tabela pieczenia mięsa.
- Temperatura wewnątrz produktu. Patrz tabela dla czujki temperatury.




UWAGA!

Należy stosować wyłącznie czujkę temperatury w zestawie z piekarnikiem lub oryginalną część zamienną.


1. Ustawić funkcję i temperaturę piekarnika.
2. Włożyć końcówkę czujki temperatury (z symbolem  na uchwycie) w środek mięsa.
3. Włożyć wtyczkę czujki temperatury do gniazda znajdującego się w górnej części komory.




Należy upewnić się, że podczas pieczenia czujka temperatury pozostaje w mięsie, a jej wtyczka jest podłączona do gniazda w urządzeniu.

Podczas pierwszego użycia czujki temperatury domyślna temperatura wewnątrz produktu wynosi 60°C. Gdy miga , można zmienić domyślną temperaturę wewnątrz produktu za pomocą pokrętki regulacji temperatury.

Na wyświetlaczu pojawi się symbol czujki temperatury i domyślna temperatura wewnątrz produktu.

4. Nacisnąć , aby zapisać w pamięci nową temperaturę wewnątrz produktu lub zaczekać 10 sekund, aby ustawienie zostało zapisane automatycznie.

Nowa domyślna temperatura wewnątrz produktu zostanie wyświetlona przy następnym użyciu czujki temperatury. Gdy mięso osiągnie ustawioną temperaturę, zaczną migać symbol

czujki temperatury  i wskazanie domyślnej temperatury wewnątrz produktu. Przez 2 minuty będzie emitowany sygnał.


5. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
6. Wyjąć wtyczkę czujki temperatury z gniazda. Wyjąć mięso z piekarnika.
7. Wyłączyć piekarnik.




OSTRZEŻENIE!

Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania końcówki i wtyczki czujki temperatury. Czujka temperatury jest gorąca. Występuje zagrożenie poparzeniem.

Przy każdym podłączeniu czujki temperatury do gniazda należy ponownie ustawić czas czujki temperatury. Nie można wybrać czasu trwania i zakończenia.

Gdy piekarnik po raz pierwszy oblicza szacowany czas trwania pieczenia, na wyświetlaczu miga symbol . Gdy obliczanie dobiegnie końca, na wyświetlaczu pojawia się czas pieczenia. Podczas pieczenia urządzenie stale przelicza czas i w razie potrzeby aktualizuje jego wartość na wyświetlaczu.

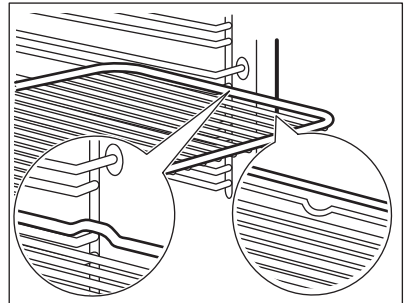
Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie temperatury:

1. Nacisnąć :
 - jednokrotnie – na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura wewnątrz produktu, w razie potrzeby można ją zmienić w ciągu 5 sekund.
 - dwukrotnie – na wyświetlaczu pojawi się wskazanie bieżącej temperatury piekarnika.
 - trzykrotnie – na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura piekarnika, w razie potrzeby można ją zmienić w ciągu 5 sekund. Informacje te są dostępne tylko podczas fazy nagrzewania.
2. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby zmienić temperaturę.

8.2 Wkładanie akcesoriów

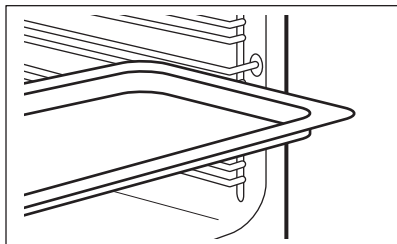
Ruszt:

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



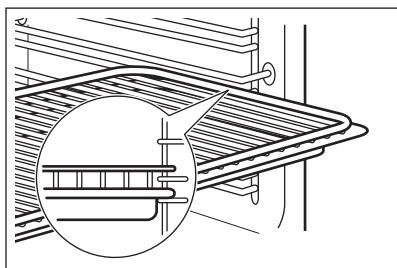
Blacha do pieczenia ciasta/Głęboka blacha:

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.



- i** 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.

8.3 Prowadnice teleskopowe

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

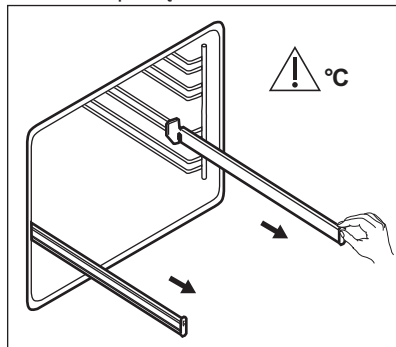
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie blach.



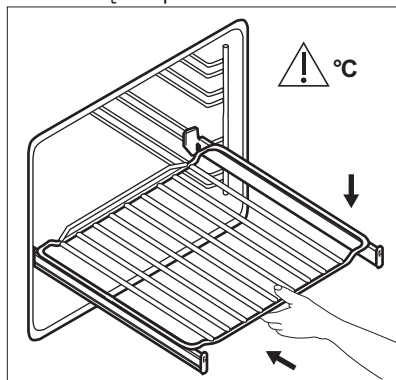
UWAGA!

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.

9. DODATKOWE FUNKCJE

9.1 Użycie funkcji Blokada uruchomienia

Funkcja Blokada uruchomienia uniemożliwia przypadkowe włączenie piekarnika.

1. Sprawdzić, czy pokrętko wyboru funkcji piekarnika znajduje się w położeniu wyłączenia.
2. Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać  i  przez 2 sekundy.



Rozlegnie się sygnał. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik SAFE.

Aby wyłączyć funkcję Blokada uruchomienia, należy powtórzyć krok 2.

9.2 Korzystanie z funkcji Blokada panelu

Funkcję blokady panelu można włączyć tylko podczas pracy piekarnika.

Funkcja blokady panelu uniemożliwia przypadkową zmianę ustawień temperatury i czasu uruchomionej funkcji piekarnika.

1. Wybrać funkcję piekarnika i ustawić ją według potrzeb.
2. Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać przez 2 sekundy  i .

Rozlegnie się sygnał. Na wyświetlaczu przez 5 sekund będzie wyświetlane wskazanie Loc.




Gdy włączona jest funkcja Blokada panelu, po obróceniu pokrętki regulacji temperatury lub naciśnięciu przycisku na wyświetlaczu pojawi się wskazanie Loc.

Obrócenie pokrętki wyboru funkcji piekarnika spowoduje wyłączenie piekarnika.

Jeśli piekarnik zostanie wyłączony przy włączonej funkcji Blokada panelu, przełączy się ona automatycznie na funkcję Blokada uruchomienia. Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”.

Aby wyłączyć funkcję Blokada panelu, należy powtórzyć krok 2.

9.3 Wskaźnik ciepła resztkowego

Po wyłączeniu piekarnika, jeśli temperatura w komorze przekracza 40°C, na wyświetlaczu pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego .

9.4 Samoczynne wyłączenie

Z powodów bezpieczeństwa piekarnik wyłącza się samoczynnie po upływie pewnego czasu, jeśli uruchomiono funkcję pieczenia, a ustawiona temperatura piekarnika nie są zmieniane.

Temperatura (°C)	Czas wyłączenia (godz.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maksimum	1.5

Po samoczynnym wyłączeniu należy nacisnąć dowolny przycisk, aby ponownie uruchomić piekarnik.



Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: czujka temperatury, Oświetlenie piekarnika, Czas, Koniec.

9.5 Wentylator chłodzący

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

9.6 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 wyłącza się ponownie.

10. WSKAZÓWKI I PORADY



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



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

10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Potrawy można umieszczać w piekarniku na pięciu poziomach.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

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.

Piekarnik wyposażono w specjalny układ obiegu powietrza oraz stałej 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.

10.2 Termoobieg PLUS

Ciasta / wypieki / chleb

Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minut.

Korzystać z blachy do pieczenia.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Użyć 150 ml wody.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Ciastka, babeczki, croissanty	150 - 180	10 - 20
Focaccia	200 - 210	10 - 20
Pizza	230	10 - 20
Bułki	200	20 - 25

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Chleb	180	35 - 40
Ciasto ze śliwkami, szarlotka, bułki z cynamonem pieczone w foremce do ciasta	160 - 180	30 - 60

Mrożone dania gotowe

Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 10 minut.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Użyć 200 ml wody.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissanty	170 - 180	15 - 25
Lasagne	180 - 200	35 - 50

Ponowne przygotowanie potraw

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

10.3 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	60 - 80	W 26 cm foremce do ciasta

Użyć 100 ml wody.

Ustawić temperaturę 110°C.

Produkt	Czas (min)
Bułki	10 - 20
Chleb	15 - 25
Focaccia	15 - 25
mięso	15 - 25
Makaron	15 - 25
Pizza	15 - 25
Ryż	15 - 25
Warzywa	15 - 25

Pieczenie mięs

Używać szklanych naczyń do pieczenia.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Użyć 200 ml wody.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pieczeń wołowa	200	50 - 60
Kurczak	210	60 - 80

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Tempera- tura (°C)	Poziom piekarni- ka	Tempera- tura (°C)	Poziom piekarni- ka		
Ciasto z jabłkami (szarlotka) ¹⁾	170	2	160	2 (po lewej i po prawej)	80 - 100	W dwóch 20 cm foremkach do ciasta ustawionych na ruszcie
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
Biszkopt	170	2	160	2	50 - 60	W 26 cm foremce do ciasta
Keks/ciasto owocowe ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	W 20 cm foremce do ciasta
Ciasto ze śliwkami ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	W formie do chleba
Małe ciasteczka – jeden poziomy	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Na blasze do pieczenia ciasta
Małe ciasteczka – dwa poziomy	-	-	140 - 150	2 i 4	25 - 35	Na blasze do pieczenia ciasta
Małe ciasteczka – trzy poziomy	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	30 - 45	Na blasze do pieczenia ciasta
Ciasteczka / ciasta przekładane – jeden poziomy	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Na blasze do pieczenia ciasta

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Ciasteczka / ciasta przekładane – dwa poziomy	-	-	140 - 150	2 i 4	35 - 40	Na blasze do pieczenia ciasta
Ciasteczka / ciasta przekładane – trzy poziomy	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	35 - 45	Na blasze do pieczenia ciasta
Bezy – jeden poziomy	120	3	120	3	80 - 100	Na blasze do pieczenia ciasta
Bezy – dwa poziomy ¹⁾	-	-	120	2 i 4	80 - 100	Na blasze do pieczenia ciasta
Bułeczki ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta
Eklery – jeden poziomy	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)	50 - 60	W 20 cm foremce do ciasta

¹⁾ Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

Chleb i pizza

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Biały chleb ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 bochenki po 500 g
Chleb żytni	190	1	180	1	30 - 45	W formie do chleba
Bułki ¹⁾	190	2	180	2 (2 i 4)	25 - 40	6 - 8 bułek na blasze do pieczenia
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta lub głębokiej blasze
Babeczki ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta

¹⁾ 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
Quiche ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	W formie
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	W formie
Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	W formie

¹⁾ 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
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 sztuki
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/łosoś	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filetów

10.4 Grill

Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minut.

Użyć czwartego poziomu 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

10.5 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

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

Jagnięcina

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pieczeń jagnięcą, udziec jagnięcy, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
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, półki, po 0,4 - 0,5 kg	190 - 210	35 - 50
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

10.6 Termoobieg wilgotn. Plus



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

Produkt	Aksesoria	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
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 placek	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
Szaszłyk, 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

Produkt	Akcesoria	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Czas (min)
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
Kruche 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
Gotowane warzywa, 0,4 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 45
Omlot 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

10.7 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.
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.

Produkt	Ilość (kg)	Czas rozmrażania (min)	Dalszy czas rozmrażania (min)	Uwagi
Tort	1.4	60	60	-

10.8 Suszenie - Termoobieg

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

10.9 Tabela temperatur dla czujki temperatury

Produkt	Temperatura wewnątrz produktu (°C)
Pieczeń cielęca	75 - 80
Gicz cielęca	85 - 90

Produkt	Temperatura wewnątrz produktu (°C)
Angielska pieczeń wołowa, lekko wypieczona	45 - 50

Produkt	Temperatura wewnętrzna produktu (°C)
Angielska pieczeń wołowa, średnio wypieczona	60 - 65
Angielska pieczeń wołowa, dobrze wypieczona	70 - 75
Łopátka wieprzowa	80 - 82
Goleń wieprzowa	75 - 80

Produkt	Temperatura wewnętrzna produktu (°C)
Jagnięcina	70 - 75
Kurczak	98
Zając	70 - 75
Pstrąg / dorada	65 - 70
Tuńczyk / łosoś	65 - 70

10.10 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	Termoo-bieg / Pieczenie konwekcyjne	Blacha do pieczenia ciasta	3	150 - 160	20 - 35	Umieścić 20 ciastek na jednej blasze do pieczenia.
Ciastka	Termoo-bieg / 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	Termoo-bieg / Pieczenie konwekcyjne	Ruszt	2	160	70 - 90	Użyć 2 form (o średnicy 20 cm), umieszczonych po przekątnej.

Produkt	Funkcja	Akcesoria	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)	Uwagi
Biszkopt beztuszczy	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	170	40 - 50	Użyć foremki do ciasta (o średnicy 26 cm). Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Biszkopt beztuszczy	Termoo-bieg / Pieczenie konwekcyjne	Ruszt	2	160	40 - 50	Użyć foremki do ciasta (o średnicy 26 cm). Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Biszkopt beztuszczy	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.

Produkt	Funkcja	Akcesoria	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)	Uwagi
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.

11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 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 opiekania.

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. Nie czyścić

powłoki katalitycznej środkiem do czyszczenia piekarników.

Akcesoriów nieprzywierających nie wolno czyścić zręcznymi 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.

11.2 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.

11.3 Czyszczenie wnętrza komory

Procedura czyszczenia ma na celu usunięcie osadu z kamienia z wnętrza komory po zakończeniu pieczenia parowego.

i W przypadku funkcji Termoobieg PLUS zaleca się wykonywanie czyszczenia co najmniej co 5-10 cykli pieczenia.

1. Nalać 250 ml białego octu do wnętrza komory w dolnej części piekarnika. Użyć octu maks. 6%, bez żadnych dodatków.
2. Zostawić ocet w temperaturze pokojowej na 30 minut, aby rozpuścił osad z kamienia.
3. Wyczyścić wnętrze za pomocą ciepłej wody i miękkiej szmatki.

11.4 Czyszczenie uszczelki drzwi

Należy regularnie sprawdzać uszczelkę drzwi. Uszczelka drzwi jest założona wokół obramowania komory piekarnika. Nie wolno korzystać z piekarnika, jeśli uszczelka drzwi jest uszkodzona. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Aby wyczyścić uszczelkę drzwi, należy zapoznać się z ogólnymi informacjami na temat czyszczenia.

11.5 Wyjmowanie prowadnic blach/wkładów katalitycznych

Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć prowadnice blach/wkłady katalityczne.

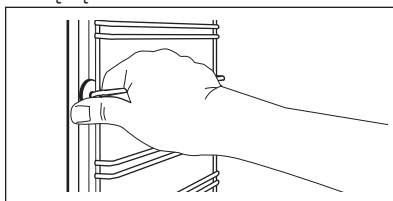


UWAGA!

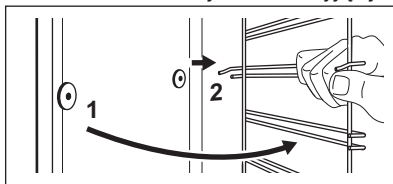
Podczas wyjmowania prowadnic blach należy zachować ostrożność. Panele katalityczne nie są przymocowane do ścianek piekarnika i mogą wypaść podczas wyjmowania prowadnic blach.

1. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.

Przytrzymać tylną prowadnicę blach i wkład katalityczny na miejscu drugą ręką.



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



Zamontować akcesoria w odwrotnej kolejności.



Kółki ustalające prowadnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

11.6 Czyszczenie katalityczne

Komora pokryta powłoką katalityczną podlega samoczyszczeniu. Pochłania ona tłuszcz.

Przed włączeniem czyszczenia katalitycznego:

- Wyjąć wszystkie akcesoria .
- Wyczyścić akcesoria piekarnika przy użyciu ciepłej wody z dodatkiem detergentu.
- Wyczyścić wewnętrzną szybę drzwi delikatną szmatką zwilżoną w ciepłej wodzie.

1. Włączyć funkcję .

Nie można zmienić czasu trwania czyszczenia katalitycznego. Możliwe jest opóźnienie rozpoczęcia czyszczenia za pomocą funkcji: KONIEC.

Po upływie czasu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

2. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
3. Wyłączyć piekarnik.

Aby wyłączyć czyszczenie przed zakończeniem, należy obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia do położenia wyłączenia.

4. Gdy piekarnik ostygnie, wyczyścić komorę miękką wilgotną szmatką. Plamy lub odbarwienie powłoki katalitycznej nie mają wpływu na działanie czyszczenia katalitycznego.

11.7 Przypomnienie o czyszczeniu

Aby przypomnieć użytkownikowi o konieczności wykonania czyszczenia katalitycznego, za każdym razem po włączeniu i wyłączeniu piekarnika na wyświetlaczu będzie przez 10 sekund migać symbol CATA.

Symbol przypomnienia o czyszczeniu wyłączy się:

- Po zakończeniu czyszczenia katalitycznego.
- Po jednoczesnym naciśnięciu przycisków \oplus i \ominus .

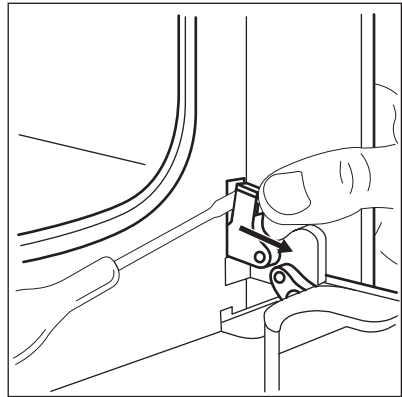
11.8 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

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”.

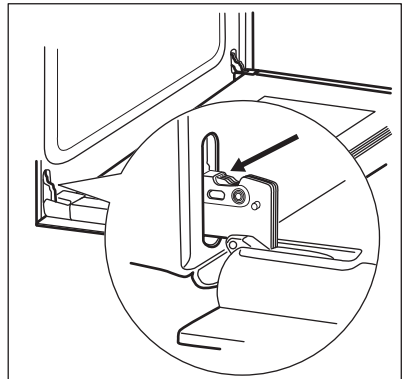
- i** Niezdemontowane drzwi mogą się gwałtownie zamknąć podczas wyjmowania z nich szyb.

- ! UWAGA!**
Nie używać piekarnika bez szyb.

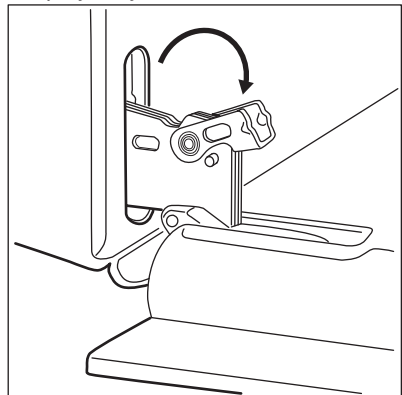
1. Otworzyć całkowicie drzwi i znaleźć zawias po prawej stronie drzwi.
2. Za pomocą śrubokręta unieść i całkowicie obrócić dźwignię przy prawym zawiasie.



3. Znaleźć zawias po lewej stronie drzwi.

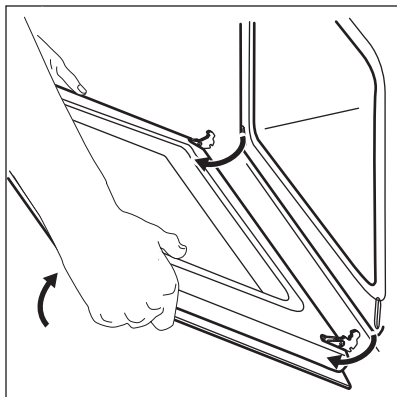


4. Unieść i całkowicie obrócić dźwignię przy lewym zawiasie.

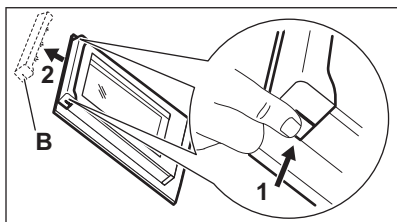


5. Przyknać drzwi piekarnika do połowy, do pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i

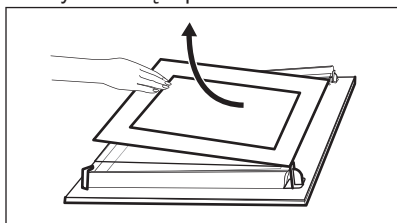
ciągnąc drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



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.



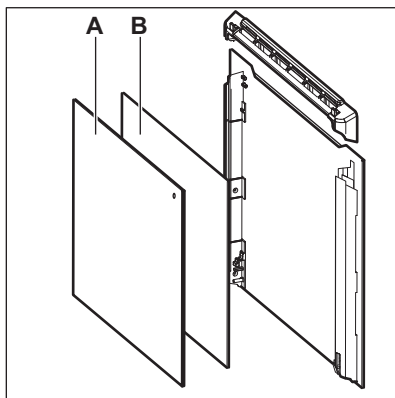
8. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
9. Chwycić szyby drzwi za górne krawędzie i ostrożnie wyjmować je po kolei. Zacząć od górnej szyby. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.



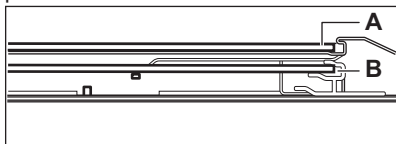
10. Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie wytrzeć szyby do sucha. Nie myć szyb w zmywarce. Po umyciu zamontować szyby oraz drzwi piekarnika.

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.



11.9 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.

Tyłne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić szklany klosz.

3. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie temperatury do 300°C.
4. Zamontować klozsz.

12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW




OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 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.
Termosonda nie działa.	Wtyczka termosondy jest nieprawidłowo włożona do gniazda.	Włożyć wtyczkę termosondy jak najgłębiej do gniazda.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
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 potrawy w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.
Wyświetlacz pokazuje „C2”.	Próbowano włączyć funkcję Kataliza lub Rozmrażanie, ale z gniazda nie wyjęto wtyczki termosondy.	Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda.
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.
Niezadawalający efekt pieczenia z użyciem funkcji: Termoobieg PLUS.	Nie włączono funkcji: Termoobieg PLUS.	Patrz „Włączanie funkcji: Termoobieg PLUS”.
Niezadawalający efekt pieczenia z użyciem funkcji: Termoobieg PLUS.	Nie włączono prawidłowo funkcji: Termoobieg PLUS z przyciskiem dodatkowej pary.	Patrz „Włączanie funkcji: Termoobieg PLUS”.
Niezadawalający efekt pieczenia z użyciem funkcji: Termoobieg PLUS.	Nie napełniono wnęki komory wodą.	Patrz „Włączanie funkcji: Termoobieg PLUS”.
Użytkownik chce włączyć funkcję Termoobieg PLUS, ale świeci się wskaźnik przycisku dodatkowej pary.	Działa funkcja Termoobieg PLUS.	Nacisnąć przycisk dodatkowej pary  , aby wyłączyć funkcję Termoobieg PLUS.
Przy próbie włączenia funkcji czyszczenia wyświetlacz pokazuje wskazanie "C4".	Wciśnięto przycisk funkcji dodatkowej pary.	Ponownie nacisnąć przycisk funkcji dodatkowej pary.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Woda we wnęce komory nie gotuje się.	Temperatura jest za niska.	Ustawić temperaturę co najmniej 110°C. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.
Woda wypływa z wnęki komory.	Do wnęki komory wiano za dużo wody.	Wyłączyć piekarnik i upewnić się, że urządzenie jest chłodne. Wyrzucić wodę ściereczką lub gąbką. Nalać odpowiednią ilość wody do wnęki komory. Patrz opis danej procedury.
Urządzenie jest włączone, ale nie nagrzewa się. Nie działa wentylator. Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie " Demo ".	Włączony jest tryb demonstracyjny.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłączyć piekarnik. 2. Nacisnąć i przytrzymać przycisk +. 3. Na wyświetlaczu zacznie migać pierwsza cyfra oraz wskaźnik Demo. 4. Wprowadzić kod 2468 poprzez naciśnięcie przycisku + lub - w celu zmiany wartości, a następnie nacisnąć !, aby potwierdzić. 5. Zacznie migać następną cyfrą. 6. Jeśli kod jest prawidłowy, tryb Demo wyłączy się po potwierdzeniu ostatniej cyfry.

12.2 Informacje serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka

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

Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:

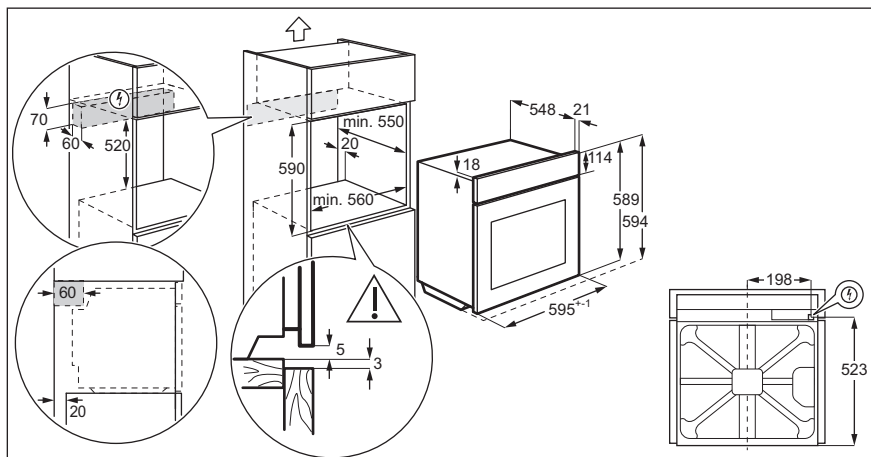
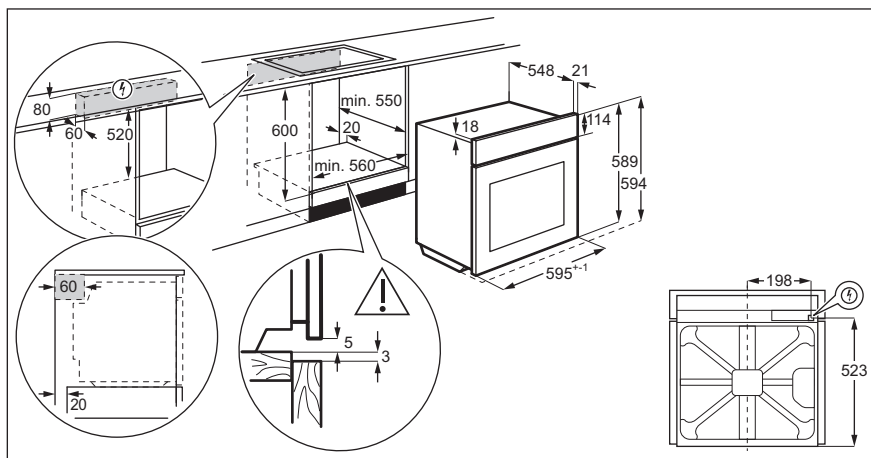
Model (MOD.)
Numer produktu (PNC)
Numer seryjny (S.N.)

13. INSTALACJA

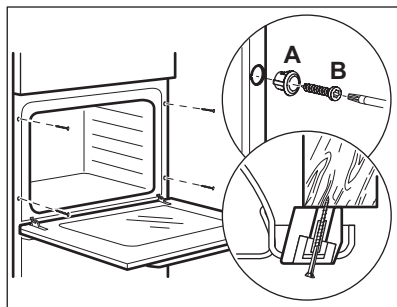


OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Zabudowa urządzenia



13.2 Mocowanie urządzenia do szafki



13.3 Instalacja elektryczna

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

Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

13.4 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).

14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

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

Nazwa dostawcy	Electrolux
Oznaczenie modelu	EOA5654ANX
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	32.0 kg
------	---------

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

14.2 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 termoobieg.

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.

15. OCHRONA ŚRODOWISKA

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

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

www.electrolux.com/shop



8673477 16-A-252018

