



ET Ahi
PL Piekarnik

Kasutusjuhend 2
Instrukcja obsługi 30

Get the most out of your appliance



For quick access to manuals, how-to guides, support and more through our photo registration visit electrolux.com/register

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	4
3. PAIGALDAMINE.....	7
4. TOOTE KIRJELDUS.....	9
5. JUHTPANEEL.....	9
6. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST.....	10
7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	10
8. KELLA FUNKTSIOONID.....	11
9. TARVIKUTE KASUTAMINE.....	13
10. LISAFUNKTSIOONID.....	14
11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	14
12. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	24
13. VEAOTSING.....	27
14. ENERGIATÕHUSUS.....	28

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 eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Alla 3-aastased lapsed tuleks seadmest eemal hoida, kui täiskasvanu nende tegevust ei jälgi.
- 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. Kasutamisel võivad ahju osad minna kuumaks.
- Kui seadmest on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Ilma järelvalveta ei tohi lastet 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.
- HOIATUS! Elektrilöögi ärahoidmiseks tuleb seade enne ahjuvalgusti vahetamist kindlasti välja lülitada.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks kareid, 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 külgešina küljest lahti. Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine



HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.

- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas ahjuuks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. Seda tuleb kasutada elektritoitega.

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)	590 (600) mm
Kapi laius	560 mm
Kapi sügavus	550 (550) mm
Seadme esiosa kõrgus	594 mm
Seadme tagumise osa kõrgus	576 mm

Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagumise osa laius	559 mm
Seadme sügavus	569 mm
Sisseehitatud seadme sügavus	548 mm
Sügavus avatud uksega	1022 mm
Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560x20 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel parempoolses nurgas	1500 mm
Kinnituskravid	4x25 mm

2.2 Elektriühendus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriohutut pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks eemaldada ilma tööriistadeta.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.

- Kui seinakontakt logiseb, ärge sinna toitepistikut pange.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontakteid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega.
- Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Seadme juurde kuulub toitekaabel ja toitepistik.

Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks Euroopas:

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).

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- See seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad ei oleks tõkestatud.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.

- 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!

- Emaili kahjustumise või värvi muutumise ära hoidmiseks:
 - 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 töötamise ajal oleks uks alati

lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole kasutusjärgselt täielikult maha 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 hoolduskeskusse.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
- Ärge puhastage katalüütilist emaili (kui see seadmepaneelil on) pesuainega.

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 näitajatega lampe.

2.6 Hooldus

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

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

2.7 Jäätmekäitlus



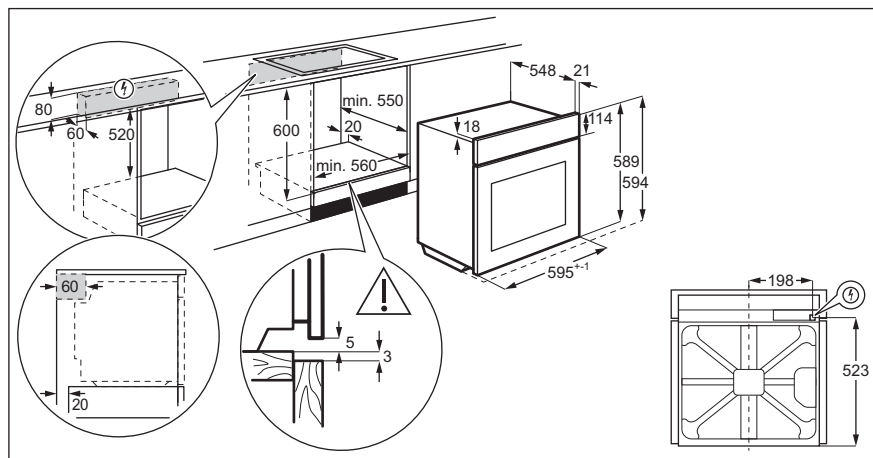
HOIATUS!
Lämbumis- või vigastusoht!

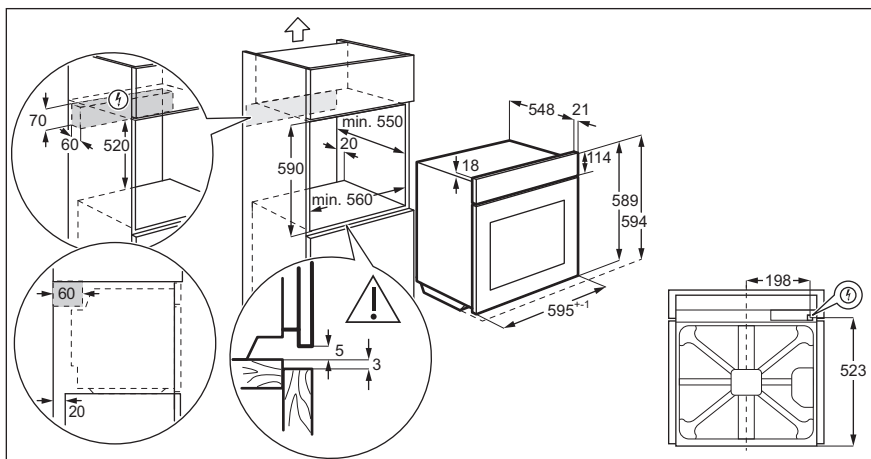
3. PAIGALDAMINE



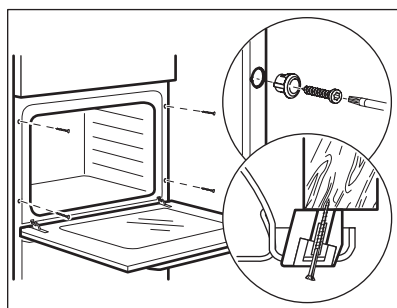
HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

3.1 Paigutamine mööblisse



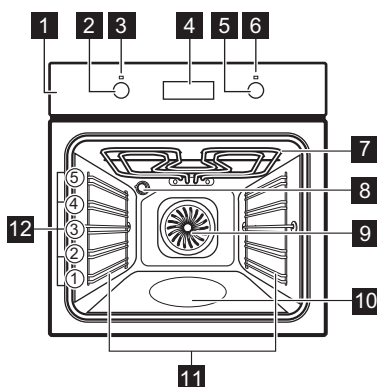


3.2 Seadme kinnitamine köögimööblisse



4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Küpsetusrežiimide juhtnupp
- 3 Toitetuli/-sümbol
- 4 Ekraan
- 5 Juhtnupp (temperatuuri juhtnupp)
- 6 Temperatuuri indikaator / sümbol
- 7 Kütteelement
- 8 Valgusti
- 9 Ventilator
- 10 Ahjuõõnsus - Vesipuhastuse konteiner
- 11 Restitugi, eemaldatav
- 12 Ahjuriuli tasandid

4.2 Tarvikud

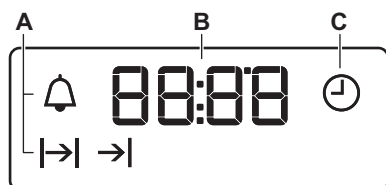
- **Traatrest**
Keedunõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Küpsetusplaat**
Kookidele ja küpsistele.
- **Grill/küpsetuspann**
Küpsetamiseks ja röstimiseks või rasva kogumiseks.
- **Teleskoopsiinid**
Restidele ja plaatidele.

5. JUHTPANEEL

5.1 Nupud

Sensorväli / nupp	Funktsioon	Kirjeldus
—	MIINUS	Kellaaja valimiseks.
🕒	KELL	Kella funktsiooni määramiseks.
+	PLUSS	Kellaaja valimiseks.

5.2 Ekraan



- A. Kella funktsioonid
- B. Taimer
- C. Kella funktsioon

6. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



Kellaaja valimiseks vt jaotist "Kella funktsioonid".

6.1 Esimene puhastamine

Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.

Vt jaotist "Puhastus ja hooldus".

Puhastage ahju ja tarvikuid enne esimest kasutamist.

Pange kõik tarvikud ja eemaldatavad ahjuresti toed oma kohale tagasi.

6.2 Eelkuumutus

Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.

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

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

7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Sisselükatavad nupud


Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.

7.2 Küpsetusrežiimi valimine

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





7.3 Küpsetusrežiimid


Ahju funktsioon	Rakendus
 Väljas-asend	Ahi on väljas.
 Sisevalgustus	Valgusti sisselülitamiseks ilma küpsetusfunktsioonita.
 Pöördõhk	Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20 - 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.

Ahju funktsioon	Rakendus	Ahju funktsioon	Rakendus
 <p>Niiske küpsetus pöördõhuga</p>	<p>Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Küpsetusjuhiste leidmiseks vt peatükki "Nõuandeid ja näpunäiteid". Niiske küpsetus pöördõhuga. Ahjuuks peaks küpsetamise ajal olema suletud, et kasutatavat funktsiooni mitte katkestada ning tagada, et ahi töötaks võimalikult suure energiatõhususega. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kuumutusvõimsust võidakse vähendada. Üldisi energiasäästussoovitusi vt jaotisest "Energiatõhusus", Energia säästmine. Vastavalt standardile EN 60350-1 kasutati seda funktsiooni energiatõhususe klassi määratlemiseks.</p>	 <p>Grill</p>	<p>Õhemate toitude grillimiseks ja leiva/saia röstimiseks.</p>
		 <p>Kiirgrill</p>	<p>Lamedate toiduainete suures koguses grillimiseks ja röstimiseks.</p>
		 <p>Turbogrill</p>	<p>Suuremate kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel riulitasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.</p>
		 <p>Pitsa</p>	<p>Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.</p>
		 <p>Ülemine + alumine kuumutus / Vesipuhastus</p>	<p>Ühel tasandil küpsetamiseks ja röstimiseks. Vt ptk "Hooldus ja puhastamine", et leida lisateavet järgmiste valikute kohta: Vesipuhastamine.</p>
 <p>Alumine kuumutus</p>	<p>Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.</p>		

8. KELLA FUNKTSIOONID


8.1 Kellafunktsioonide tabel

Kellafunktsioon	Rakendus
 <p>KELLAAEG</p>	Kellaaja määramiseks, muutmiseks või kontrollimiseks.
 <p>KESTUS</p>	Seadme tööaja kestuse määramiseks.
 <p>LÕPP</p>	Seadme väljalülitusaja määramiseks.
 <p>EDASILÜKKAMINE</p>	KESTUSE ja LÖPU funktsiooni kombineerimiseks.

Kellafunktsioon	Rakendus
 MINUTILUGEJA	Pöördloendusaja valimiseks. See funktsioon ei mõjuta seadme tööd. MINUTILUGEJA saab määrata igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud.



8.2 Kellaaja valimine. Kellaaja muutmine

Enne ahju kasutamist peate määrama kellaaja.



 vilgub, kui ühendate seadme elektrivõrku, kui on olnud elektrikatkestus või kui taimer pole seadistatud.


Õige aja valimiseks vajutage nuppe **+** või **-**.


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

Kellaaja muutmiseks vajutage järjest , kuni  hakkab vilkuma.



8.3 KESTUSE määramine

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


Ekraanil kuvatakse .

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





8.4 LÖPU määramine

1. Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
2. Vajutage järjest , kuni  hakkab vilkuma.
3. Puudutage **+** või **-**, et valida aeg.



Ekraanil kuvatakse .

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

8.5 EDASILÜKKAMISE valimine


1. Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
2. Vajutage järjest , kuni  hakkab vilkuma.
3. Vajutage **+** või **-**, et valida KESTUSE aeg.
4. Vajutage .
5. Vajutage **+** või **-**, et valida LÖPU aeg.
6. Kinnitamiseks vajutage . Seade lülitub hiljem automaatselt sisse, töötab valitud KESTUSE aja ning lõpetab töö valitud LÖPU ajal. Kui valitud aeg saab täis, kostab helisignaali.
7. Seade lülitub automaatselt välja. Kasutage suvalist nuppu, et signaali välja lülitada.
8. Keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.

8.6 MINUTILUGEJA määramine

1. Vajutage järjest , kuni  hakkab vilkuma.
2. Vajutage **+** või **-** vajaliku aja valimiseks. Minutilugeja hakkab automaatselt tööle 5 sekundi pärast.
3. Kui valitud aeg saab täis, kostab helisignaali. Vajutage suvalist nuppu, et helisignaali välja lülitada.
4. Keerake ahjufunktsioonide nupp ja temperatuurinupp väljas-asendisse.

8.7 Kellafunktsioonide tühistamine

1. Vajutage järjest , kuni soovitud funktsiooni indikaator hakkab vilkuma.

2. Vajutage ja hoidke . Kellafunktsioon lülitub mõne sekundi pärast välja.

9. TARIKUTE KASUTAMINE



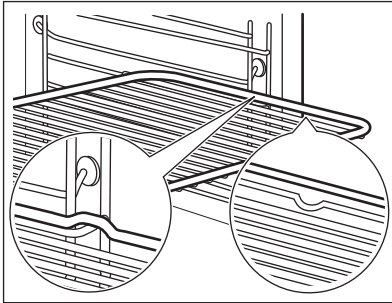
HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 Tarvikute sisestamine

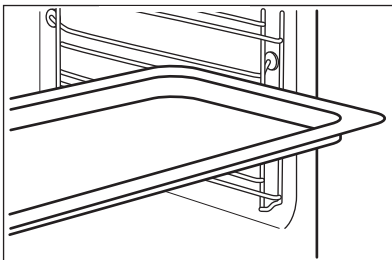
Ahjurest:

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



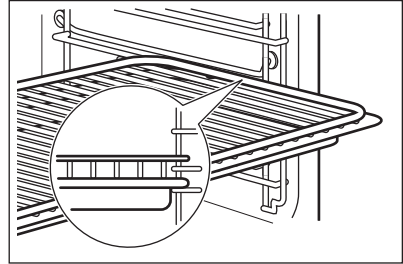
Küpsetusplaat/ sügav pann:

Lükake küpsetusplaat /sügav pann ahjuriuli tugede juhikute vahele.



Traatrest ja küpsetusplaat /sügav pannkoos:

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



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

9.2 Teleskoopsiinid



Teleskoopsiinide paigaldusjuhised hoidke tuleviku tarbeks alles.

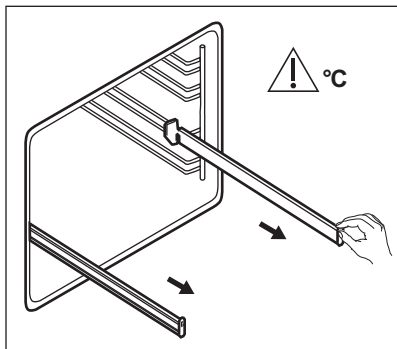
Teleskoopsiinide abil saab ahjuriuleid mugavamalt sisse lükata ja välja võtta.



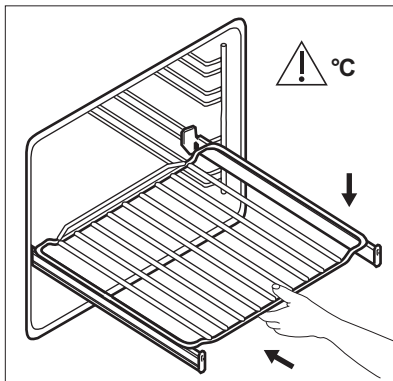
ETTEVAATUST!

Ärge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas. Ärge teleskoopsiine õlitage.

1. Tõmmake mõlemad teleskoopsiinid välja.



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



Enne ukse sulgemist peavad teleskoopsiinid olema täielikult ahju sisse lükatud.

10. LISAFUNKTSIOONID

10.1 Jahutusventilaator

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

10.2 Turvatermostaat

Ahju vale kasutamine või katkised osad võivad põhjustada ohtlikku

ülekuumenemist. Selle ärahoidmiseks on ahjul olemas ohutustermostaat, mis katkestab toitevarustuse. Ahi lülitub uuesti automaatselt sisse, kui temperatuur on langenud.

11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



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

11.1 Soovitused küpsetamiseks

Ahjus on viis tasandit.

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

Teie uus ahi võib küpsetada erinevalt kui teie varasem seade. Alltoodud tabelitest

leiate temperatuuri, küpsetusaja ja riiulitasandite 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 aurukeskkonnas, mis hoiab toidu seest pehme ja pealt krõbedana. See lühendab küpsetusaega ja vähendab energiatarbimist.

Kookide küpsetamine

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

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

Liha ja kala küpsetamine

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

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









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









Toiduvalmistamise ajad

Toiduvalmistamise ajad sõltuvad toidu tüübist, konsistentsist ja mahust.









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









11.2 Küpsetamine ja röstimine

 KOOGID						
	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Vahustatud road	170	2	160	3 (2 ja 4)	45 - 60	Koogivorm
Muretinas	170	2	160	3 (2 ja 4)	20 - 30	Koogivorm
Peti-juustu-kook	170	1	165	2	60 - 80	Koogi-vorm, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Ahjupann
Keedisekook	170	2	165	2	30 - 40	Koogi-vorm, Ø 26 cm
Jõulukook, eelsoojenda-ge tühi ahi	160	2	150	2	90 - 120	Koogi-vorm, Ø 20 cm
Ploomikook, eelsoojenda-ge tühi ahi	175	1	160	2	50 - 60	Leib, vormis
Muffinid	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Ahjupann
Muffinid, kaks tasandit	-	-	140 - 150	2 ja 4	25 - 35	Ahjupann
Muffinid, kolm tasandit	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	30 - 45	Ahjupann

 KOOGID							
	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		 (min)		
	 (°C)		 (°C)				
Küpsised	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Ahjupann	
Küpsised, kaks tasandit	-	-	140 - 150	2 ja 4	35 - 40	Ahjupann	
Küpsised, kolm tasandit	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	35 - 45	Ahjupann	
Beseed	120	3	120	3	80 - 100	Ahjupann	
Beseed, kaks tasandit, eelsoojendage tühi ahi	-	-	120	2 ja 4	80 - 100	Ahjupann	
Kuklid, eelsoojendage tühi ahi	190	3	190	3	12 - 20	Ahjupann	
Ekleerid	190	3	170	3	25 - 35	Ahjupann	
Ekleerid, kaks tasandit	-	-	170	2 ja 4	35 - 45	Ahjupann	
Plaadikoogid	180	2	170	2	45 - 70	Koogivorm, Ø 20 cm	
Rikkaliku puuviljatäidisega kook	160	1	150	2	110 - 120	Koogivorm, Ø 24 cm	








Eelkuumutage tühja ahju.

 SAI, LEIB JA PITSA							
	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		 (min)		
	 (°C)		 (°C)				
Sai, 1 - 2 tükki, 0,5 kg tükid	190	1	190	1	60 - 70	-	

 SAI, LEIB JA PITSA						
	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Rukkileib, eelsoojendamine pole vajalik	190	1	180	1	30 - 45	Leib, vormis
Kuklid, 6 - 8 kuklit	190	2	180	2 (2 ja 4)	25 - 40	Ahjupann
Pitsa	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Emailitud plaat
Kuklid	200	3	190	3	10 - 20	Ahjupann






Eelkuumutage tühja ahju.








Kasutage koogivormi.

 LAHTISED PIRUKAD						
	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Pastavorm, eelsoojendamine pole vajalik	200	2	180	2	40 - 50	
Juurviljavorm, eelsoojendamine pole vajalik	200	2	175	2	45 - 60	
Quiche	180	1	180	1	50 - 60	
Lasanje	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	






Kasutage teist tasandit.

Kasutage traatrestit.

 LIHA			
	Ülemine + alumine kuumutus		 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Loomaliha	200	190	50 - 70
Sealiha	180	180	90 - 120
Vasikaliha	190	175	90 - 120
Inglise rostbiif, väheküps	210	200	50 - 60
Inglise rostbiif, poolküps	210	200	60 - 70
Inglise rostbiif, täisküps	210	200	70 - 75

 LIHA					
	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Sea abatükk, kamaraga	180	2	170	2	120 - 150
Seakoot, 2 tükki	180	2	160	2	100 - 120
Lambakoot	190	2	175	2	110 - 130
Terve kana	220	2	200	2	70 - 85
Kalkun, terve	180	2	160	2	210 - 240
Part, terve	175	2	220	2	120 - 150
Hani, terve	175	2	160	1	150 - 200
Küülik, tükeldatud	190	2	175	2	60 - 80
Küülik, tükeldatud	190	2	175	2	150 - 200
Terve faasan	190	2	175	2	90 - 120

Kasutage teist tasandit.






 KALA			
	Ülemine + alumine kuumutus	Pöördõhk	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Forell / Merikoger, 3-4 kala	190	175	40 - 55
Tuunikala / Lõhe, 4-6 fileed	190	175	35 - 60

11.3 Grill

Eelkuumutage tühja ahju.

Kasutage neljandat riulitasandit.

Grill maksimaalse temperatuurisadega.





 GRILLIMINE			
	 (kg)	 (min) 1. külg	 (min) 2. külg
	Sisefilee, 4 tükki	0.8	12 - 15
Biifsteek, 4 tükki	0.6	10 - 12	6 - 8
Vorstid, 8	-	12 - 15	10 - 12
Seakarbonaad, 4 tükki	0.6	12 - 16	12 - 14
Pool kana, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabid, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kanarind, 4 tükki	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgerid, 6	0.6	20 - 30	-
Kalafilee, 4 tükki	0.4	12 - 14	10 - 12
Röstitud sändvitšid, 4 - 6	-	5 - 7	-
Röstleib/-sai, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3





11.4 Turbogrill





Eelkuumutage tühja ahju.





Kasutage esimest või teist ahjutasandit.





Küpsetusaja arvutamiseks korrutage alltoodud tabelis olev aeg filee paksusega sentimeetrites.





 VEISELIHA			
	 (°C)	 (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			
	 (°C)	 (min)	
Abatükk / Kael / Sink, seljatükk, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	
Lihalõigud / Searibi, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	
Pikkpoiss, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60	
Seakoot, eelküpsatud, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120	

 VASIKALIHA			
	 (°C)	 (min)	
Vasikapraad, 1 kg	160 - 180	90 - 120	
Vasikakoot, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	

 TALLELIHA			
	 (°C)	 (min)	
Tallekoot / Tallepraad, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	
Talle seljatükk, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	

 LINNULIHA			
	 (°C)	 (min)	
Linnuliha portsjoni tükid, 0,2 - 0,25 kg tükid	200 - 220	30 - 50	
Pool kana, 0,4 - 0,5 kg tükid	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)			
	 (°C)	 (min)	
Kala, terve, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	





11.5 Kuivatamine - Pöördõhk

Katke ahjuplaadid pärgamendi või küpsetuspaberiga.




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

Ühe plaadi puhul kasutage kolmandat ahjutasandit.

Kahe plaadi puhul kasutage esimest ja neljandat ahjutasandit.

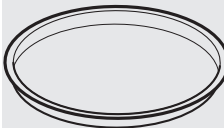
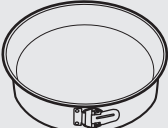

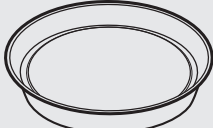
 JUURVILI			
	 (°C)	 (h)	
Oad	60 - 70	6 - 8	
Piprad	60 - 70	5 - 6	
Supiköögivili	60 - 70	5 - 6	
Seened	50 - 60	6 - 8	
Ürdid	40 - 50	2 - 3	

Valige temperatuuriks 60 - 70 °C.

 PUUVILI	
	 (h)
Ploomid	8 - 10
Aprikoosid	8 - 10
Õunaviilud	6 - 8
Pirnid	6 - 9






11.6 Niiske küpsetus pöördõhuga - soovitatavad tarvikud






Kasutage tumedaid ja mittepeegeldava pinnaga nõusid. Need tõmbavad kuumust paremini sisse kui heledad ja peegelduvad pinnad.






			
Pitsaplaat	Küpsetusnõu	Portsjoninõu	Pirukapõhjavorr
Tume, tuhmi pinnaga 28 cm läbimõõduga	Tume, tuhmi pinnaga 26 cm läbimõõduga	Keraamika 8 cm läbimõõduga, 5 cm kõrged	Tume, tuhmi pinnaga 28 cm läbimõõduga

11.7 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.








		 (°C)		 (min)
Magusad kuklid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	175	3	40 - 50








		 (°C)		 (min)
Saiakesed, 9 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	35 - 45
Pitsa, külmutatud, 0,35 kg	ahjures	180	2	45 - 55
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Šokolaadikook	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	45 - 50
Suflee, 6 tükki	keraamilised ahjuvormid traatrestil	190	3	45 - 55
Biskviitaignast põhi	pirukavorm traatrestil	180	2	35 - 45
Victoria kook	ahjuvorm ahjures	170	2	35 - 50
Poseeritud kala, 0,3 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	35 - 45
Kala, terve, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pitsaplaat traatrestil	170	3	30 - 40
Pošeeritud liha, 0,25 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	35 - 45
Šašlõkk, 0,5 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	40 - 50
Küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	150	2	30 - 45
Makroonid, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	45 - 55
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Soolased küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	35 - 45
Muretainaküpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	150	2	40 - 50
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Köögivilj, poseeritud, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Vegan-omlett	pitsaplaat traatrestil	180	3	35 - 45
Vahemerepära- ne köögivilj, 0,7 kg	küpsetusplaat või ras- vapann	180	4	35 - 45

11.8 Teave testimisasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Väikesed koogid, 20 tk küpse- tusplaa- dil	Ülemine + alumine kuumutus	Küpse- tusplaat	3	170	20 - 30	-
Väikesed koogid, 20 tk küpse- tusplaa- dil	Pöördõhk	Küpse- tusplaat	3	150 - 160	20 - 35	-
Väikesed koogid, 20 tk küpse- tusplaa- dil	Pöördõhk	Küpse- tusplaat	2 ja 4	150 - 160	20 - 35	-
Õuna- kook, 2 vormis Ø 20 cm	Ülemine + alumine kuumutus	Ahjurest	2	180	70 - 90	-
Õuna- kook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	Ahjurest	2	160	70 - 90	-
Tordipõ- hi, 26 cm koogivor- mis	Ülemine + alumine kuumutus	Ahjurest	2	170	40 - 50	Eelkuumutage ahju 10 minutit.

						
				(°C)	(min)	
Tordipõhi, 26 cm koogivormis	Pöördõhk	Ahjurest	2	160	40 - 50	Eelkuumutage ahju 10 minutit.
Tordipõhi, 26 cm koogivormis	Pöördõhk	Ahjurest	2 ja 4	160	40 - 60	Eelkuumutage ahju 10 minutit.
Muretainaküpsetised	Pöördõhk	Küpsetusplaat	3	140 - 150	20 - 40	-
Muretainaküpsetised	Pöördõhk	Küpsetusplaat	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-
Muretainaküpsetised	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetusplaat	3	140 - 150	25 - 45	-
Röstleib/-sai, 4 - 6 tk	Grill	Ahjurest	4	maks.	2-3 minutit ühelt poolt; 2-3 minutit teiselt poolt	Eelkuumutage ahju 3 minutit.
Veiseliha burger, 6 tk, 0,6 kg	Grill	Ahjurest ja rasvapann	4	maks.	20 - 30	Pange ahjuresst neljandale ahjutasandile ja rasvapann kolmandale tasandile. Keerake toitu poole küpsetus- ja möödumisel. Eelkuumutage ahju 3 minutit.

12. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Juhised puhastamiseks



Puhastusvahendid

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

Kasutage metallpindade puhastamiseks vastavat puhastusainet.

Eemaldage tugev mustus spetsiaalse ahjupuhastiga.



Igapäevane kasutamine

Puhastage ahju sisemust pärast iga kasutuskorda. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua tulekahju. Grillpanni puhul on oht suurem.

Niiskus võib kondenseeruda ahju või selle klaaspaneelidele. Kondenseerumise vähendamiseks laske ahjul enne küpsetamist 10 minutit töötada. Kuivatage pärast kasutamist ahju sisemust pehme lapiga.



Tarvikud

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

Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid tugevatoimeliste puhastusvahenditega ega teravate esemetega või nõudepesumasinas.

12.2 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.

12.3 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.

12.4 Kuidas eemaldada: riulitugesid

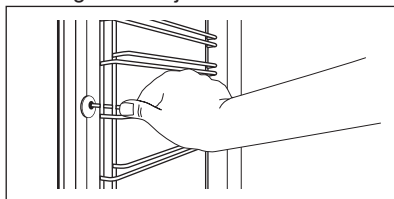
Ahju puhastamiseks eemaldage restitoid .



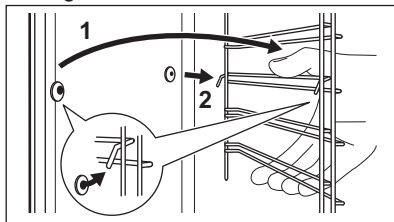
ETTEVAATUST!

Olge restitugede eemaldamisel ettevaatlik.

1. Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgselja küljest lahti.



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




Paigaldage väljavõetud tagasi vastupidises järjekorras.

- i** Teleskoopsiinide tüked peavad olema suunatud ettepoole.

12.5 Vesipuhastamine

See puhastusprotseduur kasutab niiskust, et eemaldada ahjust sinna kogunenud rasv ja toidujäägid.

1. Kallake ahju põhjal olevasse süvendisse 300 ml vett.
2. Valige funktsioon: .
3. Valige temperatuuriks 90 °C.
4. Laske ahjul 30 minutit töötada.
5. Lülitage ahi välja.
6. Kui ahi on jahtunud, kuivatage see pehme lapiga.



HOIATUS!

Enne ahju puudutamist veenduge, et see on jahtunud. Põletusohk!

12.6 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

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



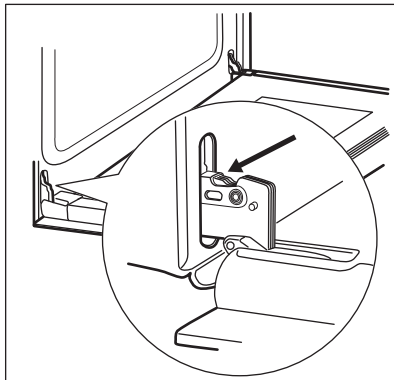
Kui te üritate klaaspaneeli eemaldada ajal, mil ust pole eest ära võetud, võib see sulguda.



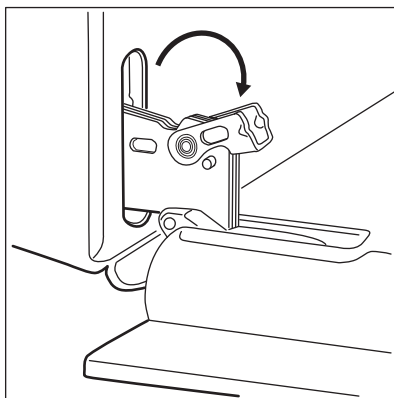
ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma sisemise klaaspaneelita.

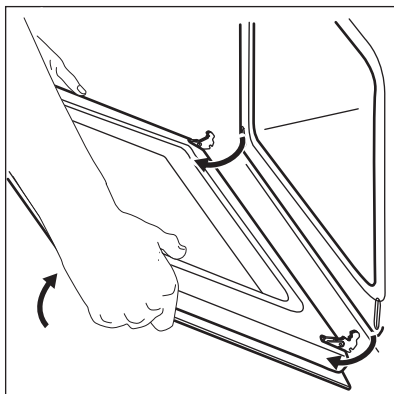
1. Tehke üks täielikult lahti ja võtke ukse mõlemast hingest kinni.



2. Tõstke ja keerake mõlema hinge hoovad täiesti üles.

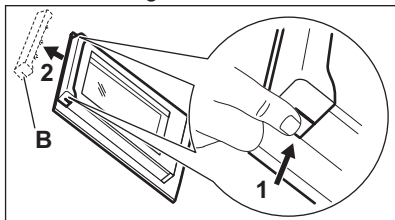


3. Sulgege ahjuuks poole peale esimesse avamisasendisse. Seejärel tõmmake ust ettepoole ja tõstke oma kohalt ära.

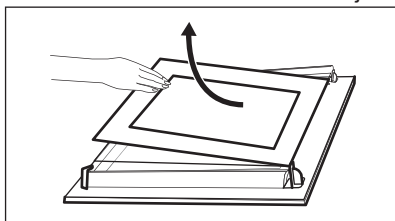


4. Asetage üks tasasele pehme riidega kaetud pinnale.

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



6. Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.
7. Võtke kinni ukse klaaspaneeli ülemisest servast ja tõmmake see ettevaatlikult välja. Jälgige, et klaas libiseks hoidikutest täielikult välja.

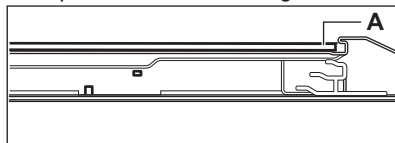


8. Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske terakomplekti nõudepesumasinas. Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel ja ahjuuks tagasi kohale. Trükitud pind peab jääma ukse sisemisele poolele. Pärast paigaldamist

veenduge, et klaaspaneeli raami pind ei oleks kirja piirkonnas puudutades kare.

Ukseliistu õigel paigaldamisel kostab klõps.

Veenduge, et paigaldate sisemise klaaspaneeli oma kohale õigesti.



12.7 Kuidas asendada: Lamp



HOIATUS!

Elektrilöögi oht!
Lamp võib olla kuum.

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



ETTEVAATUST!

Hoidke halogeenlampi alati riidelapiga, et lambile ei sattuks rasvajääke.

Tagumine valgusti

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

13. VEAOTSING



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

13.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei kuumene.	Ahi on välja lülitatud.	Lülitage ahi sisse.
Ahi ei kuumene.	Kell ei ole seadistatud.	Määrake kellaaeg.
Ahi ei kuumene.	Vajalikud seadistused on tegemata.	Veenduge, kas seadistused on õiged.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei kuumene.	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
Ahjuvalgusti ei põle.	Lamp on katki.	Asendage lamp uuega.
Toidule ja ahjuõõnde koguneb auru ja kondensatsioonivett.	Toit on jäänud liiga kauaks ahju.	Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust vähemalt 15–20 minuti pärast välja võtta.
Ekraanil on näit "12.00".	On olnud elektrikatkestus.	Seadistage kell uuesti.

13.2 Hooldusteave

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

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

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

14. ENERGIATÕHUSUS

14.1 Tooteteave ja toote infoleht*

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	EOF3H50X 949496270
Energiatõhususe indeks	95.3
Energiatõhususe klass	A
Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	0.93 kWh/tsükliks
Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis	0.81 kWh/tsükliks
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Maht	72 l
Ahju tüüp	Sisseehitatud ahi

Mass	28.6 kg
* Euroopa Liidu puhul vastavalt EL-i määrustele 65/2014 ja 66/2014. Valgevene Vabariigi puhul vastavalt standardile STB 2478-2017, lisa G; STB 2477-2017, lisad A ja B. Ukraina puhul vastavalt dokumendile 568/32020.	
Energiaühikute klass ei kehti Venemaa puhul.	
EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – Osa 1: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid. – Toimivuse mõõtemetodid.	

14.2 Energia kokkuhoid



Ahjul on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

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.

Ärge eelkuumutage ahju enne küpsetamist, kui võimalik.

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

Küpsetamine pöördõhuga
Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

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

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.


Toidu soojashoidmine


Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks.

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.....	31
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	33
3. INSTALACJA.....	36
4. OPIS URZĄDZENIA.....	38
5. PANEL STEROWANIA.....	38
6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	39
7. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	39
8. FUNKCJE ZEGARA.....	40
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	42
10. DODATKOWE FUNKCJE.....	43
11. WSKAZÓWKI I PORADY.....	43
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	56
13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	59
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	60

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 dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, 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 urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- Dzieciom i zwierzętom nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mogą mocno nagrzewać się podczas jego użytkowania.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.

- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- **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.
- **OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- 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.

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.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Wymaga on zasilania elektrycznego.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	590 (600) mm
Szerokość szafki	560 mm
Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm

Głębokość urządzenia	569 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	548 mm
Głębokość z otwartymi drzwiami	1022 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umiejscowiony w tylnej dolnej części szafki	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego. Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4x25 mm

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 ani przebiegać w pobliżu

drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.

- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowoprądowe (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 wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:

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).

2.3 Użytkowanie



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 powierzcni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Należy ostrożnie otwierać drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może spowodować powstanie mieszanki alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno zbliżać do niego iskrzących przedmiotów ani otwartego płomienia.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów

nasączonych łatwopalnymi substancjami.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu się emalii:
 - Nie należy kłaść naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie należy wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamiać emalię.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.
- Podczas pieczenia drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki, aż urządzenie całkowicie ostygnie po użyciu.

2.4 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonego na jego opakowaniu.
- Nie czyścić emalii katalitycznej (jeśli dotyczy) przy użyciu detergentów.

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 jej do oświetlania pomieszczeń.
- Przed przystąpieniem do wymiany lampki należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.6 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.
- 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.

2.7 Utylizacja



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

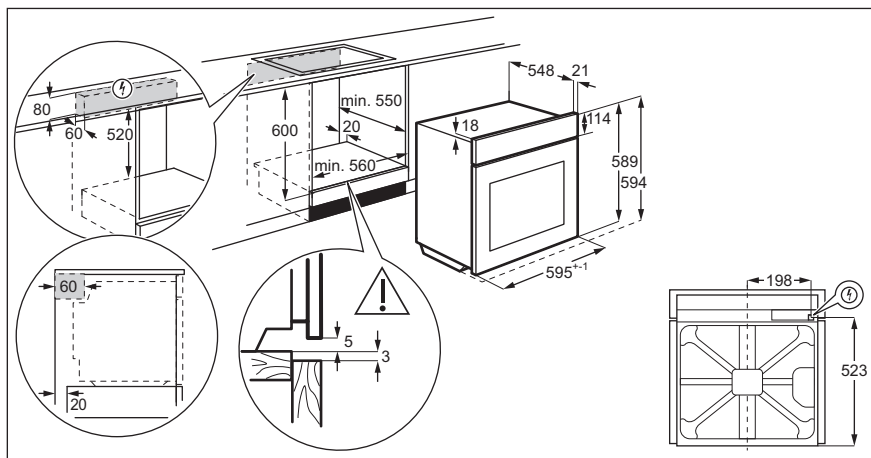
3. INSTALACJA

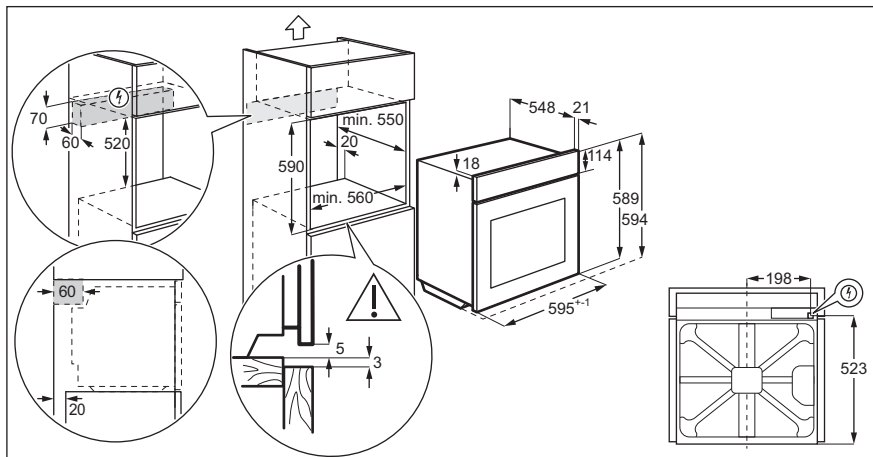


OSTRZEŻENIE!

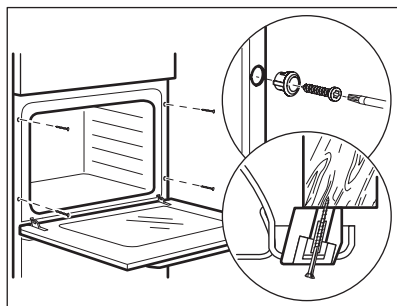
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

3.1 Zabudowa urządzenia



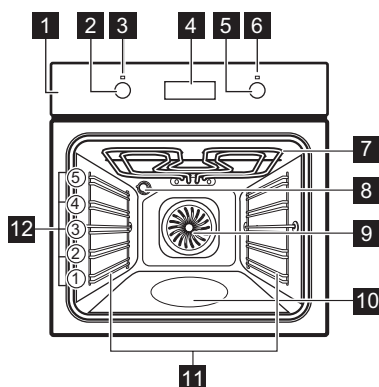


3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



4. OPIS URZĄDZENIA

4.1 Widok urządzenia



- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3 Kontrolka/symbol zasilania
- 4 Wyświetlacz
- 5 Pokrętko sterowania (temperatury)
- 6 Wskaźnik/symbol temperatury
- 7 Grzałka
- 8 Oświetlenie
- 9 Wentylator
- 10 Wnęka komory – zbiornik systemu czyszczenia wodą
- 11 Prowadnice blach, wyjmowane
- 12 Poziomy umieszczenia potraw

4.2 Akcesoria

- **Ruszt**
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.
- **Blacha do pieczenia**
Do pieczenia ciast i ciastek.

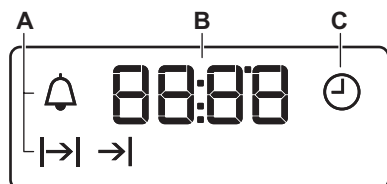
- **Głęboka blacha**
Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.
- **Prowadnice teleskopowe**
Do umieszczania rusztów i blach do ciasta.

5. PANEL STEROWANIA

5.1 Przyciski

Pole czujnika/przycisk	Funkcja	Opis
—	MINUS	Ustawianie czasu.
🕒	ZEGAR	Ustawianie funkcji zegara.
+	PLUS	Ustawianie czasu.

5.2 Wyświetlacz



- A. Funkcje zegara
- B. Zegar
- C. Funkcja zegara

6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



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

6.1 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.

6.2 Wstępne nagrzewanie

Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.

1. Włączyć funkcję Ustawić maksymalną temperaturę.
2. Pozostawić włączony piekarnik na 1 godzinę.
3. Włączyć funkcję Ustawić maksymalną temperaturę.
4. Pozostawić włączony piekarnik na 15 minut.
5. Włączyć funkcję Ustawić maksymalną temperaturę.
6. Pozostawić włączony piekarnik na 15 minut.
7. Wyłączyć i piekarnik i odczekać, aż ostygnie.

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

7. CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Chowane pokręta sterujące

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

7.2 Ustawianie funkcji pieczenia

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji pieczenia.



2. Obrócić pokrętkę sterujące, aby wybrać temperaturę.






Kontrolka włącza się, gdy piekarnik pracuje.

3. Aby wyłączyć piekarnik, należy obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.

7.3 Funkcje pieczenia




Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 Położenie wyłączenia	Piekarnik jest wyłączony.
 Oświetlenie piekarnika	Umożliwia włączenie oświetlenia, gdy nie włączono funkcji pieczenia.
 Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.



Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 Termoobieg wilgotny	<p>Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Wskazówki dotyczące pieczenia – patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócone, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Można zmniejszyć moc grzania. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Wydajność energetyczna”, Oszczędzanie energii. Funkcji tej użyto do zapewnienia zgodności z klasą energetyczną urządzenia zgodnie z normą EN 60350-1.</p>
 Grzałka dolna	<p>Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.</p>

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 Grill	<p>Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba.</p>
 Szybki grill	<p>Do grillowania płaskich potraw w dużych ilościach oraz do opiekania pieczywa.</p>
 Turbo grill	<p>Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Do przyrządzenia zapiekanek i przyrumieniania.</p>
 Funkcja Pizza	<p>Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia w celu uzyskania kruchego spodu.</p>
 Górna/dolna grzałka / Czyszczenie wodą	<p>Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie. W rozdziale „Konserwacja i czyszczenie” można znaleźć więcej informacji na temat funkcji: Czyszczenie wodą.</p>

8. FUNKCJE ZEGARA

8.1 Tabela funkcji zegara


Funkcja zegara	Zastosowanie
 AKTUALNA GODZINA	<p>Ustawianie, zmienianie lub sprawdzanie aktualnej godziny.</p>
 CZAS	<p>Ustawianie czasu pracy urządzenia.</p>
 KONIEC	<p>Ustawianie czasu wyłączenia urządzenia.</p>



Funkcja zegara	Zastosowanie
	CZAS OPÓŹNIE-NIA Łączy funkcje CZAS i KONIEC.
	MINUTNIK Ustawianie czasu odliczania. Funkcja nie ma wpływu na działanie urządzenia. MINUTNIK można ustawić w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.



8.2 Ustawianie godziny.

Zmiana czasu





Przed użyciem piekarnika należy ustawić czas.


Wskaźnik  miga po podłączeniu urządzenia do zasilania, po przerwie w zasilaniu lub gdy zegar nie jest ustawiony.


Nacisnąć  lub , aby ustawić prawidłową godzinę. Po upływie około pięciu sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina.

Aby zmienić aktualny czas, naciskać , aż zaczną migać .

8.3 Ustawianie funkcji CZAS



1. Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę piekarnika.
2. Nacisnąć , aż  zaczną migać.
3. Nacisnąć  lub , aby ustawić funkcję CZAS.



Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie .


4. Gdy upłynie czas pieczenia, będzie migać  i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
5. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
6. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika i pokrętkę regulacji temperatury w położenie wyłączenia.


8.4 Ustawianie funkcji KONIEC

1. Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę piekarnika.









2. Nacisnąć , aż  zaczną migać.

3. Nacisnąć  lub , aby ustawić czas.



Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie .

4. Gdy upłynie czas pieczenia, będzie migać  i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
5. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
6. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika i pokrętkę regulacji temperatury w położenie wyłączenia.

8.5 Ustawianie CZASU OPÓŹNIENIA



1. Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę piekarnika.
2. Nacisnąć , aż  zaczną migać.
3. Nacisnąć  lub , aby ustawić funkcję CZAS.
4. Nacisnąć .
5. Nacisnąć  lub , aby ustawić funkcję KONIEC.
6. Nacisnąć , aby potwierdzić. Urządzenie włączy się później automatycznie, będzie działać przez czas ustawiony w funkcji CZAS i zakończy pracę o godzinie ustawionej w funkcji KONIEC. O ustawionej godzinie zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
7. Urządzenie wyłączy się automatycznie. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
8. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika i pokrętkę regulacji temperatury w położenie wyłączenia.

8.6 Ustawianie MINUTNIKA

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

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

8.7 Anulowanie funkcji zegara

1. Nacisnąć kilkakrotnie , aż zacznie migać wskaźnik żądanej funkcji.
2. Nacisnąć i przytrzymać przycisk .
Funkcja zegara wyłączy się po kilku sekundach.

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



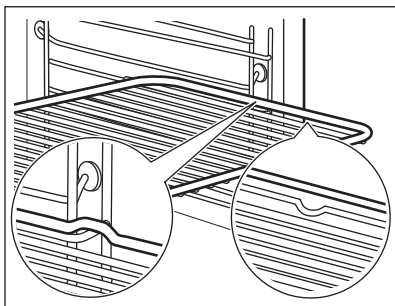
OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Wkładanie akcesoriów

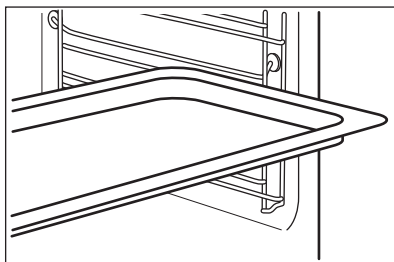
Ruszt:

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



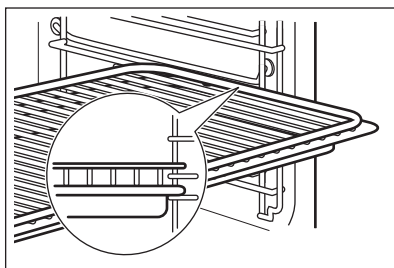
Blacha do pieczenia ciasta/głęboka blacha:

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.



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

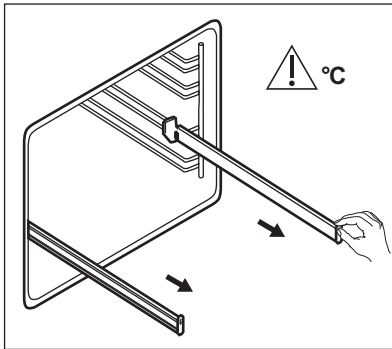
9.2 Prowadnice teleskopowe

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

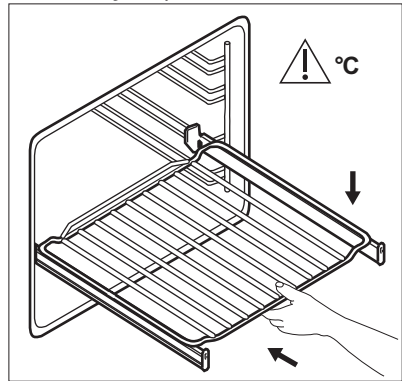
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie blach.

- !** **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.

10. DODATKOWE FUNKCJE

10.1 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.

10.2 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 włącza się ponownie.

11. 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.

11.1 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.









11.2 Pieczenie ciast i mięs

 CIASTA						
	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Ciasta uciera- ne	170	2	160	3 (2 i 4)	45 - 60	Foremka do ciasta

 CIASTA						
	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Krucze ciasto	170	2	160	3 (2 i 4)	20 - 30	Foremka do ciasta
Sernik	170	1	165	2	60 - 80	Foremka do ciasta, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Blacha do pieczenia ciasta
Tarta z dżemem	170	2	165	2	30 - 40	Foremka do ciasta, Ø 26 cm
Keks, na grzać pusty piekarnik	160	2	150	2	90 - 120	Foremka do ciasta, Ø 20 cm
Ciasto ze śliwkami, na grzać pusty piekarnik	175	1	160	2	50 - 60	Forma do chleba
Babeczki	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Blacha do pieczenia ciasta
Babeczki, na dwóch poziomach	-	-	140 - 150	2 i 4	25 - 35	Blacha do pieczenia ciasta
Babeczki, na trzech poziomach	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	30 - 45	Blacha do pieczenia ciasta
Ciasteczka	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Blacha do pieczenia ciasta
Ciasteczka, na dwóch poziomach	-	-	140 - 150	2 i 4	35 - 40	Blacha do pieczenia ciasta
Ciasteczka, na trzech poziomach	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	35 - 45	Blacha do pieczenia ciasta








 CIASTA						
	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Bezy	120	3	120	3	80 - 100	Blacha do pieczenia ciasta
Bezy, na dwóch poziomach, nagrzać pusty piekarnik	-	-	120	2 i 4	80 - 100	Blacha do pieczenia ciasta
Drożdżówki, nagrzać pusty piekarnik	190	3	190	3	12 - 20	Blacha do pieczenia ciasta
Eklery	190	3	170	3	25 - 35	Blacha do pieczenia ciasta
Eklery, na dwóch poziomach	-	-	170	2 i 4	35 - 45	Blacha do pieczenia ciasta
Tarty płaskie	180	2	170	2	45 - 70	Foremka do ciasta, Ø 20 cm
Ciasto owocowe z dużą ilością owoców	160	1	150	2	110 - 120	Foremka do ciasta, Ø 24 cm








Nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

 CHLEB I PIZZA						
	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Biały chleb, 1-2 szt., 0,5 kg każda	190	1	190	1	60 - 70	-
Chleb żytni, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	190	1	180	1	30 - 45	Forma do chleba
Bułki, 6-8 bułek	190	2	180	2 (2 i 4)	25 - 40	Błacha do pieczenia ciasta
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Błacha emaliowana
Drożdżówki	200	3	190	3	10 - 20	Błacha do pieczenia ciasta

Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.






Użyć foremki do ciasta.








 TARTY						
	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Tarta makaronowa, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	200	2	180	2	40 - 50	
Zapiekanka warzywna, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	200	2	175	2	45 - 60	
Quiche	180	1	180	1	50 - 60	
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	








 TARTY					
	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Użyć drugiego poziomu piekarnika.






Użyć rusztu.

 MIĘSO			
	Górna/dolna grzałka		 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Wołowina	200	190	50 - 70
Wieprzowina	180	180	90 - 120
Cielęcina	190	175	90 - 120
Angielska pieczeń wołowa, lekko wypieczona	210	200	50 - 60
Angielska pieczeń wołowa, średnio wypieczona	210	200	60 - 70
Angielska pieczeń wołowa, dobrze wypieczona	210	200	70 - 75

 MIĘSO					
	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Łopátka wieprzowa, ze skórą	180	2	170	2	120 - 150
Golonka wieprzowa, 2 porcje	180	2	160	2	100 - 120

 MIĘSO					
	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Udziec jagnięcy	190	2	175	2	110 - 130
Cały kurczak	220	2	200	2	70 - 85
Cały indyk	180	2	160	2	210 - 240
Cała kaczka	175	2	220	2	120 - 150
Cała gęś	175	2	160	1	150 - 200
Królik, pokrojony na kawałki	190	2	175	2	60 - 80
Zając, pokrojony na kawałki	190	2	175	2	150 - 200
Cały bażant	190	2	175	2	90 - 120

Użyć drugiego poziomu piekarnika.






 RYBA			
	Górna/dolna grzałka		 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Pstrąg / Dorada, 3-4 ryby	190	175	40 - 55
Tuńczyk / Łosoś, 4-6 fileatów	190	175	35 - 60

11.3 Grill

Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.

Użyć czwartego poziomu piekarnika.

Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.





 GRILL			
	 (kg)	 (min) 1. strona	 (min) 2. strona
Steki, 4 szt.	0.8	12 - 15	12 - 14
Befsztyk, 4 szt.	0.6	10 - 12	6 - 8
Kielbasa, 8	-	12 - 15	10 - 12
Kotlety wieprzowe, 4 szt.	0.6	12 - 16	12 - 14
Kurczak, połowa, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebaby, 4	-	10 - 15	10 - 12
Pierś kurczaka, 4 szt.	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburgery, 6	0.6	20 - 30	-
Filet rybny, 4 szt.	0.4	12 - 14	10 - 12
Zapiekane kanapki, 4 - 6	-	5 - 7	-
Tosty, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3





11.4 Turbo grill




Nagrzać wstępnie pusty piekarnik.





Użyć pierwszego lub drugiego poziomu piekarnika.





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





 WOŁOWINA		
	 (°C)	 (min)
Pieczeń wołowa lub filet, lekko wypieczone	190 - 200	5 - 6
Pieczeń wołowa lub filet, średnio wypieczone	180 - 190	6 - 8





 WOŁOWINA		
	 (°C)	 (min)
Pieczeń wołowa lub filet, dobrze wypieczone	170 - 180	8 - 10





 WIEPRZOWINA		
	 (°C)	 (min)
Łopátka / Kar-kówka / Szyńka, 1-1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotlety / Żeber-ka, 1-1,5 kg	170 - 180	60 - 90





 WIEPRZOWINA			
	 (°C)	 (min)	
Klops, 0,75-1 kg	160 - 170	50 - 60	
Golonka wieprzowa, podgot., 0,75-1 kg	150 - 170	90 - 120	

 CIELEŹCINA			
	 (°C)	 (min)	
Pieczeń cielęca, 1 kg	160 - 180	90 - 120	
Gicz cielęca, 1,5-2 kg	160 - 180	120 - 150	

 JAGNIĘCINA			
	 (°C)	 (min)	
Udziec jagnięcy / Pieczeń jagnięca, 1-1,5 kg	150 - 170	100 - 120	
Comber jagnięcy, 1-1,5 kg	160 - 180	40 - 60	

 DRÓB			
	 (°C)	 (min)	
Drób, porcjowany, 0,2-0,25 kg porcja	200 - 220	30 - 50	
Kurczak, połowa, 0,4-0,5 kg porcja	190 - 210	35 - 50	

 DRÓB			
	 (°C)	 (min)	
Kurczak, pular- da, 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 (NA PARZE)			
	 (°C)	 (min)	
Cała ryba, 1-1,5 kg	210 - 220	40 - 60	





11.5 Suszenie - Termoobieg





Przykryć blachy pergaminem lub papierem śniadaniowym.

Aby uzyskać lepszy efekt, można zatrzymać proces w połowie czasu suszenia, otworzyć drzwi i pozostawić na noc w celu dokończenia suszenia.




W przypadku użycia jednej blachy umieścić ją na trzecim poziomie piekarnika.

W przypadku użycia dwóch blach umieścić je na pierwszym i czwartym poziomie piekarnika.

 WARZYWA			
	 (°C)	 (godz.)	
Fasola	60 - 70	6 - 8	

 WARZYWA		
	 (°C)	 (godz.)
Papryka	60 - 70	5 - 6
Warzywa na zupę	60 - 70	5 - 6
Grzyby	50 - 60	6 - 8
Zioła	40 - 50	2 - 3



Ustawić temperaturę 60-70°C.

 OWOCE	
	 (godz.)
Śliwki	8 - 10

 OWOCE	
	 (godz.)
Morele	8 - 10
Krojone jabłka	6 - 8
Gruszki	6 - 9






11.6 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria






Należy używać używać naczyń i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.

			
Blacha do pizzy	Forma do pieczenia	Kokilki	Forma do tarty
W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 26 cm	Ceramiczne średnica: 8 cm, wysokość: 5 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm

11.7 Termoobieg wilgotny








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








		 (°C)		 (min)
Słodkie bułeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	175	3	40 - 50
Bułki, 9 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 45
Pizza, mrożona, 0,35 kg	ruszt	180	2	45 - 55
Rolada biszkopowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Brownie	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	45 - 50
Suflet, 6 szt.	ceramiczne kokilki na ruszcie	190	3	45 - 55
Biszkoptowy spód tarty	forma do tarty na ruszcie	180	2	35 - 45
Biszkopt królowej Wiktorii	naczynie do pieczenia na ruszcie	170	2	35 - 50
Gotowana ryba, 0,3 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 45
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	170	3	30 - 40
Mięso z wody, 0,25 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 45
Szaszłyk, 0,5 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	40 - 50
Ciasteczka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	30 - 45








		 (°C)		 (min)
Makaroniki, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	45 - 55
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Ciasto na słono, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	35 - 45
Kruche ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	40 - 50
Babeczki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Warzywa, z wody, 0,4 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 45
Omlet wegetariański	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	180	3	35 - 45
Warzywa różnorodnie, 0,7 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	4	35 - 45

11.8 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	170	20 - 30	-

						
				(°C)	(min)	
Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	150 - 160	20 - 35	-
Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	150 - 160	20 - 35	-
Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	180	70 - 90	-
Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	70 - 90	-
Biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	170	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Termoobieg	Ruszt	2 i 4	160	40 - 60	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Ciasteczka maślane	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	20 - 40	-
Ciasteczka maślane	Termoobieg	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	-

				 (°C)	 (min)	
Tosty, 4-6 szt.	Grill	Ruszt	4	maks.	2-3 minuty pierwsza stro- na; 2-3 minu- ty druga stro- na	Nagrzewać wstępnie piekar- nik przez 3 mi- nut.
Burger wołowy, 6 szt., 0,6 kg	Grill	Ruszt i ociekaacz	4	maks.	20 - 30	Umieścić ruszt na czwartym po- ziomie, a ocie- kaacz na trzecim poziomie piekar- nika. Obrócić produkt w poło- wie czasu pie- czenia. Nagrzewać wstępnie piekar- nik przez 3 mi- nut.

12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



Środki czy- szczące

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.

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



Codzienne użytkowanie

Po każdym użyciu należy oczyścić komorę piekarnika. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może skutkować pożarem. Zagrożenie jest większe dla blachy do opiekania.

Wewnątrz piekarnika lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania pary wodnej, należy uruchamiać piekarnik na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką.



Akcesoria

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 do naczyń.

Nie czyścić akcesoriów pokrytych powłoką zapobiegającą przywieraniu agresywnymi środkami czyszczącymi, ostrymi przedmiotami ani nie myć ich w zmywarce.

12.2 Piekarniki wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium

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

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

12.3 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.

12.4 Sposób wyjmowania: przewodnic blach

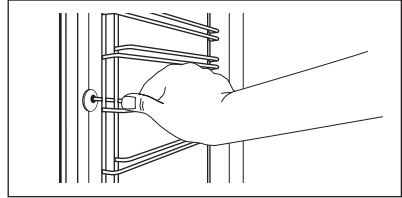
Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć przewodnic blach.



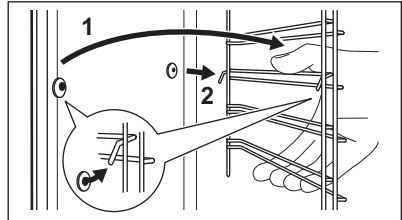
UWAGA!

Podczas wyjmowania przewodnic blach należy zachować ostrożność.

1. Odciągnąć przednią część przewodnic blach od bocznej ścianki.



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




Zamontować akcesoria w odwrotnej kolejności.



Kołki ustalające przewodnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

12.5 Czyszczenie wodą

W systemie czyszczenia wykorzystano wodę do usuwania pozostałości tłuszczu i resztek żywności z piekarnika.

1. Nalać 300 ml wody do wnęki komory w dolnej części piekarnika.
2. Wybrać funkcję: .
3. Ustawić temperaturę 90°C.
4. Pozostawić włączony piekarnik na 30 minut.
5. Wyłączyć piekarnik.
6. Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką.

**OSTRZEŻENIE!**

Przed dotknięciem piekarnika należy upewnić się, że jest chłodny. Występuje zagrożenie poparzeniem.

12.6 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

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

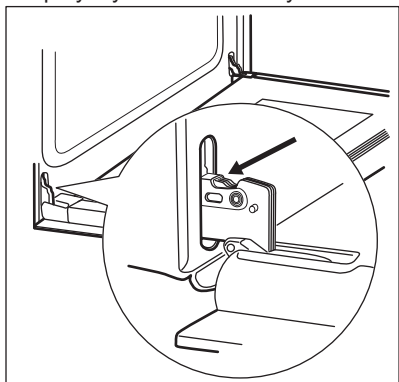


Jeśli drzwi nie zostaną uprzednio zdemontowane, mogą się gwałtownie zamknąć podczas wyjmowania z nich szyby wewnętrznej.

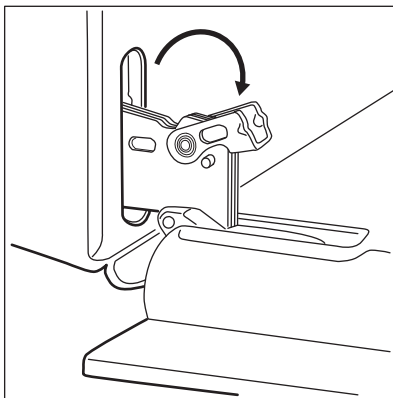
**UWAGA!**

Nie używać piekarnika bez wewnętrznej szyby.

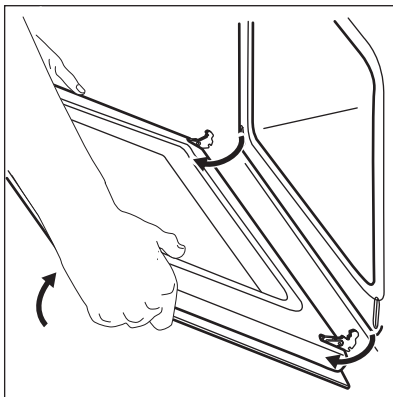
1. Całkowicie otworzyć drzwi i przytrzymać oba zawiasy.



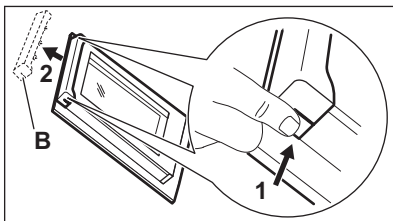
2. Unieść i całkowicie obrócić dźwignię przy obu zawisach.



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

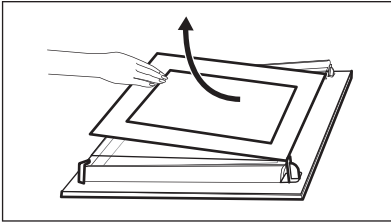


4. Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.
5. Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



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

7. Chwycić szybę drzwi za górną krawędź i ostrożnie wyjąć ją. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.



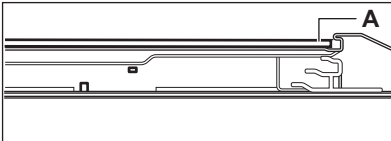
8. Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie wytrzeć szyby do sucha. Nie myć szyb w zmywarce.

Po umyciu zamontować szybę oraz drzwi piekarnika.

Nadruk na szybie powinien być skierowany ku wewnętrznej stronie drzwi. Należy sprawdzić, czy po zamontowaniu powierzchnia obramowania szyby w miejscu nadruku nie jest szorstka w dotyku.

Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie).

Upewnić się, że wewnętrzną szybę prawidłowo umieszczono w mocowaniu.



13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie jest ustawiony aktualny czas.	Ustawić aktualny czas.

12.7 Sposób wymiany: żarówka



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

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



UWAGA!

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

Tylne oświetlenie

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

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie.	Przepaliła się żarówka.	Wymienić żarówkę.
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Potrava pozostawała za długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.
Wyświetlacz pokazuje „12.00”.	Wystąpiła przerwa w zasilaniu.	Ponownie ustawić zegar.

13.2 Informacje serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka

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

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

14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

14.1 Informacje o produkcie i karta produktu*

Nazwa dostawcy	Electrolux
Oznaczenie modelu	EOF3H50X 949496270
Wskaźnik efektywności energetycznej	95.3

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	0.81 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródło ciepła	Zasilanie elektryczne
Pojemność	72 l
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	28.6 kg

* Dla Unii Europejskiej zgodnie z rozporządzeniami UE 65/2014 i 66/2014.
Dla Republiki Białorusi zgodnie z normą STB 2478-2017, aneks G oraz STB 2477-2017, aneksy A i B.
Dla Ukrainy zgodnie z normą 568/32020.

Klasa efektywności energetycznej nie dotyczy Rosji.

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

14.2 Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

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.

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przed rozpoczęciem pieczenia.

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

Pieczenie z termoobiegiem

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

Ciepło reszkowe

Gdy pieczenie trwa dłużej niż 30 minut, należy zmniejszyć temperaturę piekarnika do minimum na 3-10 minut przed zakończeniem pieczenia. Ciepło reszkowe zgromadzone w piekarniku pozwoli dokończyć pieczenie.

Używać ciepła reszkowego do podgrzewania innych potraw.


Podtrzymywanie temperatury potraw


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

Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

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



867359067-A-472019

