

EOD6C71V
EOD6C71X
EOD6C71Z
LOD6C71Z



ET Ahi
PL Piekarnik

Kasutusjuhend 2
Instrukcja obsługi 37



Electrolux

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.....	35

SULLE MÕELDES

Täname teid selle Electroluxi seadme ostmise eest. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaaegset asjatundlikku kogemust ja uuenduslikkust. Nutika ja stiilse disaini kõrval ei ole unustatud ka teid. Ükskõik, millal te seda ka ei kasuta – suurepärase tulemustes 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 kasutamisega kaasnevaid ohte.
- 3 kuni 8-aastased lapsed ning väga ulatuslikud ja kompleksed puuetega inimesed peavad olema seadmest eemal, välja arvatud juhul, kui neid pidevalt jälgitakse.
- Alla 3-aastased lapsed tuleks seadmest eemale hoida, välja arvatud juhul, kui neid pidevalt jälgitakse.
- 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 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.
- 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 Elektrihüendus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektrihüendid peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.

- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektrihoitud 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 kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- See seade vastab EÜ direktiividele.
- 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

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.

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, abrasiivseid küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
- Katalüütilise emaili (kui see on olemas) puhastamisel ärge kasutage mingeid pesuaineid.

2.5 Sisevalgustus



HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

- 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



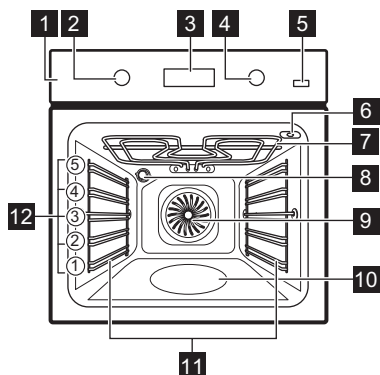
HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoh!

- 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 Ekraan
- 4 Juhtnupp (temperatuuri juhtnupp)
- 5 Lisaaur
- 6 Toidutermomeetri pesa
- 7 Kütteelement
- 8 Valgusti
- 9 Ventilaator
- 10 Ahjuõõnsus
- 11 Restitugi, eemaldatav
- 12 Ahjuriuli tasandid

3.2 Tarvikud

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

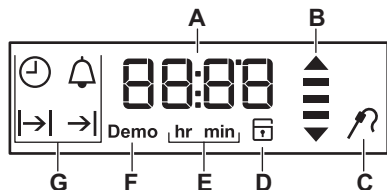
- Küpsetamiseks ja röstimiseks või rasva kogumiseks.
- **Toidutermomeeter**
Toidu küpsetusastme mõõtmiseks.
- **Teleskoopsiinid**
Restidele ja plaatidele.

4. JUHTPANEEL

4.1 Nupud

Sensorväli / nupp	Funktsioon	Kirjeldus
	MINUTILUGE- JA	MINUTILUGEJA valimiseks. Ahjuvalgusti sisse või välja lülitamiseks hoidke seda üle 3 sekundi all.
	KELL	Kella funktsiooni määramiseks.
	TEMPERA- TUUR	Ahju temperatuuri või toidutermomeetri (kui see on olemas) temperatuuri kontrollimiseks. Kasutage ainult siis, kui ahjufunktsioon töötab.
	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 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.

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: Aurutamine pluss 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 nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.

6.2 Küpsetusrežiimid

Ahju funktsioon	Rakendus
0	Ahi on väljas.
Väljas-asend	
	Kuumutusaaja lühendamiseks.
Kiirkuumutus	

2. Temperatuuri valimiseks keerake juhtnuppu.
3. Ahju väljalülitamiseks keerake küpsetusfunktsioonide nupp väljas-asendisse.

6.4 Kuidas valida funktsiooni: Pöördõhk PLUSS

See funktsioon suurendab küpsetamise ajal niiskust.

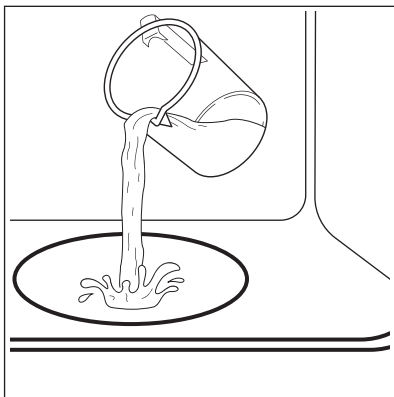


HOIATUS!

Põletuse ja seadme kahjustamise oht!

Eraldud aur võib põhjustada põletust. Ärge avage ahju ust ajal, mil funktsioon on sisse lülitatud. Peale funktsiooni lõppemist avage ettevaatlikult uks

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 veesüvendit täita.

2. Pange toit ahju ja sulgege ahjuuks. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".

3. Valige funktsioon: .

4. Vajutage: Aurutamine pluss .
Töötab ainult funktsiooniga: Pöördõhk PLUSS.

Indikaator süttib.

5. Temperatuuri määramiseks keerake pöördnuppu.
6. Keerake küpsetusfunktsioonide nupp väljas-asendisse, ahju väljalülitamiseks vajutage Aurutamine pluss .

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
 KELLAAEG	Kellaaja kuvamiseks või selle muutmiseks. Te saate kellaaga 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.
 EDASILÜKKAMINE	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.

7.2 valimine ja aja muutmine

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

1. Keerake temperatuurinuppu, et valida tunnid.
2. Kinnitamiseks vajutage  ja lülitage minutite valimisele.

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

3. Keerake temperatuurinuppu, et valida praegused minutid.
 4. Kinnitamiseks vajutage , vastasel juhul salvestub valitud minutinäit 5 sekundi pärast automaatselt.
- Ekraanil kuvatakse uus kellaage.

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. Keerake temperatuurinuppu, et valida minutid ja vajutage kinnitamiseks . Keerake temperatuurinuppu, et valida tunnid ja vajutage kinnitamiseks . Kui Kestuse aeg saab täis, kostab 2 minutit helisignaali. 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. Keerake temperatuurinuppu, et valida tunnid ja vajutage kinnitamiseks . Keerake temperatuurinuppu, et valida minutid ja vajutage kinnitamiseks . Kui Lõpu aeg saab täis, kostab 2 minutit helisignaali.  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. Keerake temperatuurinuppu, et valida KESTUSE minutid ja vajutage kinnitamiseks . Keerake temperatuurinuppu, et valida KESTUSE tunnid ja vajutage kinnitamiseks .

Ekraanil kuvatakse vilkuv .

4. Keerake temperatuurinuppu, et valida LÖPU tunnid ja vajutage kinnitamiseks . Keerake temperatuurinuppu, et valida LÖPU minutid ja vajutage kinnitamiseks .

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-asendis.

7.6 MINUTILUGEJA valimine

Minutilugeja saate valida nii sisse- kui ka väljalülitatud ahjuga.

1. Vajutage korduvalt 3s, kuni ja "00" vilguvad ekraanil.
2. Keerake temperatuurinuppu, et valida sekundid ja siis 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.

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.

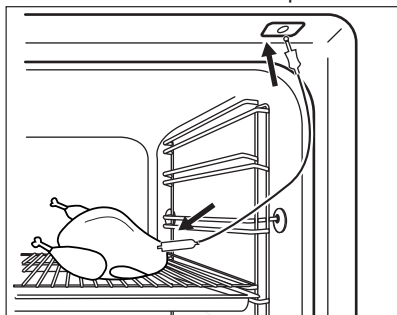


ETTEVAATUST!

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 ülasaosas olevasse pesa.



Küpsetusprotsessi ajal peab toidutermomeeter olema liha sees ja teine ots vastavas pesas. Toidutermomeetri esmakordsel kasutamisel on vaikselt 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 lõpuaga.

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:

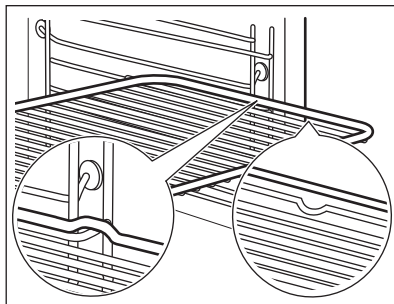
- üks kord – ekraanil kuvatakse valitud sisetemperatuur, mida saab soovi korral 5 sekundi jooksul muuta.
- kaks korda – ekraanil kuvatakse olemasolev ahjuteperatuur.
- kolm korda – ekraanil kuvatakse valitud ahjuteperatuur, mida saab soovi korral 5 sekundi jooksul muuta. See info on saadaval ainult kuumenemisfaasi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

2. Temperatuuri muutmiseks keerake temperatuurinuppu.

8.2 Tarvikute sisestamine

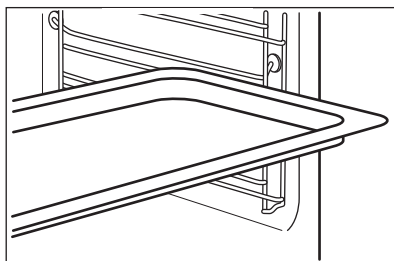
Traatrest:

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



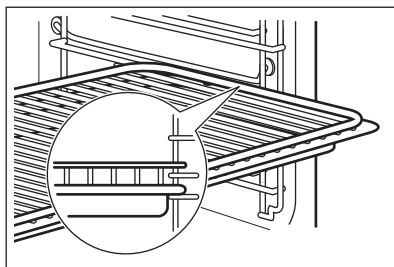
Küpsetusplaat/ sügav pann:

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.

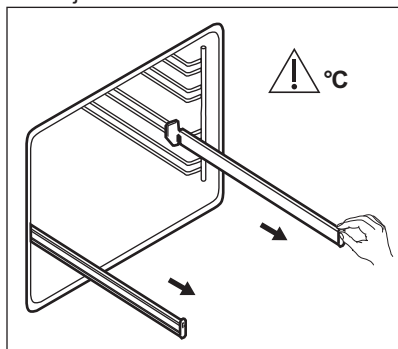
8.3 Teleskoopsiinid

- i** Teleskoopsiinide paigaldusjuhised hoidke tuleviku tarbeks alles.

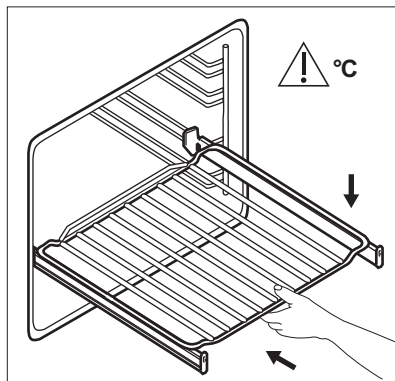
Teleskoopsiinide abil saab ahjuriuleid mugavamalt sisse lükata ja välja võtta.

- !** **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 korraka ja **°C**.

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 **°C**. Kõlab signaal. Ekraanile ilmub 5 sekundiks Loc.

- i** 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. Keerake temperatuurinuppuvasakule või paremale, et kontrollida ahju temperatuuri.

9.4 Automaatne väljalülitus

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

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

Temperatuur (°C)	Väljalülituse aeg (h)
250 - maksimaalne	3

Pärast automaatselt väljalülitust vajutage mis tahes nuppu seadme 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.

Ahjutasandeid 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 aurukeskkonnas, mis hoiab toidu seest pehme ja pealt krõbedana. See lühendab küpsetusaega ja vähendab energiatarbimist.

Kookide küpsetamine

Ärge avage ahjuust enne kui ¾ 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 / saiakesed

Kasutage teist riulitasandit.

Kasutage 150 ml vett.

Kasutage küpsetusplaati.

Eelsoojendage tühja ahju 5 minutit.

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Küpsised / Kuklid / Sarvesaiad	150 - 180	10 - 20
Focaccia	200 - 210	10 - 20
Pitsa	230	10 - 20
Kuklid	200	20 - 25
Leib	180	35 - 40
Ploomikook / Õunakook / Kaneelirullid, koogivormis	160 - 180	30 - 60

Külmutatud valmistoidud

Kasutage teist riulitasandit.

Kasutage 200 ml vett.

Eelsoojendage tühja ahju 10 minutit.

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
Riis	15 - 25
Juurvili	15 - 25

Röstimine

Kasutage teist riulitasandit.

Kasutage 200 ml vett.

Kasutage klaasist küpsetusvormi.

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

10.3 Küpsetamine ja röstimine

Koogid

Toit	Ülemine/Alumine Kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Tempera- tuur (°C)	Riiuli ta- sand	Tempera- tuur (°C)	Riiuli ta- sand		
Vahusta- tud road	170	2	160	3 (2 ja 4)	45 - 60	Koogivor- mis
Muretai- nas	170	2	160	3 (2 ja 4)	20 - 30	Koogivor- mis
Peti-juus- tukook	170	1	165	2	60 - 80	26 cm koo- givormis
Struudel	175	3	150	2	60 - 80	Küpsetus- plaadil
Keedise- kook	170	2	165	2 (vasak ja parem)	30 - 40	26 cm koo- givormis
Jõulu- kook, eel- kuumuta- ge tühja ahju	160	2	150	2	90 - 120	20 cm koo- givormis
Ploomi- kook, eel- kuumuta- ge tühja ahju	175	1	160	2	50 - 60	Leivavor- mis
Muffinid - ühel ta- sandil	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Küpsetus- plaadil
Muffinid - kahel ta- sandil	-	-	140 - 150	2 ja 4	25 - 35	Küpsetus- plaadil
Muffinid - kolmel ta- sandil	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	30 - 45	Küpsetus- plaadil
Küpsised – ühel ta- sandil	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Küpsetus- plaadil
Küpsised - kahel ta- sandil	-	-	140 - 150	2 ja 4	35 - 40	Küpsetus- plaadil

Toit	Ülemine/Alumine Kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Tempera- tuur (°C)	Riiuli ta- sand	Tempera- tuur (°C)	Riiuli ta- sand		
Küpsised - kolmel tasandil	-	-	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, eelkuumu- tage tühja ahju	-	-	120	2 ja 4	80 - 100	Küpsetus-plaadil
Kuklid, eelkuumu- tage tühja ahju	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
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

Leib ja pitsa

Toit	Ülemine/Alumine Kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Tempera- tuur (°C)	Riiuli ta- sand	Tempera- tuur (°C)	Riiuli ta- sand		
Sai, eel- kuumuta- ge tühja ahju	190	1	190	1	60 - 70	1-2 tk, 500 g/tk
Rukkileib	190	1	180	1	30 - 45	Leivavor- mis

Toit	Ülemine/Alumine Kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Tempera- tuur (°C)	Riiuli ta- sand	Tempera- tuur (°C)	Riiuli ta- sand		
Saiake- sed, eel- kuumuta- ge tühja ahju	190	2	180	2 (2 ja 4)	25 - 40	6-8 saia- kest küp- setusplaa- dil
Pitsa, eel- kuumuta- ge tühja ahju	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Emailitud plaadil
Puuvilja- kuklid, eel- kuumuta- ge tühja ahju	200	3	190	3	10 - 20	Küpsetus- plaadil

Täidisega koogid

Toit	Ülemine/Alumine Kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Tempera- tuur (°C)	Riiuli ta- sand	Tempera- tuur (°C)	Riiuli ta- sand		
Pastavorm	200	2	180	2	40 - 50	Vormis
Juurvilja- vorm	200	2	175	2	45 - 60	Vormis
Quiche'id, eelkuumu- tage tühja ahju	180	1	180	1	50 - 60	Vormis
Lasanje, eelkuumu- tage tühja ahju	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vormis
Cannello- ni, eelkuu- mutage tühja ahju	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vormis

Liha

Toit	Ülemine/Alumine Kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Tempera- tuur (°C)	Riiuli ta- sand	Tempera- tuur (°C)	Riiuli ta- sand		
Veiseliha	200	2	190	2	50 - 70	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
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
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)	Riiuli ta- sand	Tempera- tuur (°C)	Riiuli ta- sand		
Forell/ merilatikas	190	2	175	2	40 - 55	3-4 kala
Tuunikala/ lõhe	190	2	175	2	35 - 60	4-6 fileed

10.4 Grill

Valige maksimaalne temperatuur.

Eelsoojendage ahju 3 minutit.

Kasutage neljandat riiulitasandit.

Toit	Kogus		Aeg (min.)	
	Tükki	Kogus (kg)	1. külg	2. külg
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

Kasutage esimest või teist ahjutasandit.

Veiseliha

Eelsoojendage ahi.

Küpsetusaja arvutamiseks korrutage alltoodud tabelis olev aeg filee paksusega sentimeetrites.

Toit	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)
Rostbiif või filee, vähe- küps	190 - 200	5 - 6
Rostbiif või filee, pool- küps	180 - 190	6 - 8
Rostbiif või filee, täis- küps	170 - 180	8 - 10

Sealiha

Toit	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)
Abatükk, kael, kints, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120

Toit	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)
Karbonaad, ribi, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Pikkpoiss, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Seakoot (eelküpseta- tud), 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Vasikaliha

Toit	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)
Vasika- praad, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Vasikakoot, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

Lambaliha

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

Linnuliha

Toit	Tempera- tuur (°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

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

10.6 Sulatamine

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

10.7 Kuivatamine - Pöördõhk

Katke ahjuplaadid pärgamendi või küpsetuspaberiga.

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

Juurvili

Ühe plaadi puhul kasutage kolmandat ahjutasandit.

Kahe plaadi puhul kasutage esimest ja neljandat ahjutasandit.

Toit	Tempera- tuur (°C)	Aeg (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

Puuviljad

Valige temperatuuriks 60 - 70 °C.

Ühe plaadi puhul kasutage kolmandat ahjutasandit.

Kahe plaadi puhul kasutage esimest ja neljandat ahjutasandit.

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

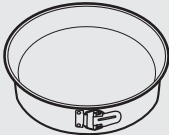
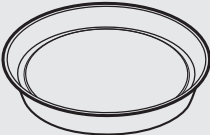
10.8 Toidutermomeetri tabel

Toit	Toidu sisetemperatuur (°C)
Röstitud vasika- liha	75 - 80

Toit	Toidu sisetemperatuur (°C)
Vasikakoot	85 - 90
Inglise rostbiif, väheküps	45 - 50
Inglise rostbiif, poolküps	60 - 65
Inglise rostbiif, täisküps	70 - 75
Sea abatükk	80 - 82
Sea sääretükk	75 - 80
Lambaliha	70 - 75
Kana	98
Jänes	70 - 75
Forell/merilati- kas	65 - 70
Tuunikala/lõhe	65 - 70

10.9 Niiske Pöördõhk - soovitatavad tarvikud

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

			
Pitsaplaat	Küpsetusnõu	Portsjoninõu	Pirukapõhjavorm
Tume, tuhmi pinnaga 28 cm läbimõõduga	Tume, tuhmi pinnaga 26 cm läbimõõduga	Keraamika 8 cm läbimõõduga, 5 cm kõrged	Tume, tuhmi pinna- ga 28 cm läbimõõduga

10.10 Niiske Pöördõhk

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

Toit	Tarvikud	Temperatuur (°C)	Riuli ta- sand	Aeg (min.)
Magusad kuklid, 12 tükki	küpsetusplaat või ras- vapann	180	2	20 - 30
Saiakesed, 9 tükki	küpsetusplaat või ras- vapann	180	2	30 - 40
Pitsa, külmuta- tud, 0,35 kg	traatrest	220	2	10 - 15
Rullbiskviit	küpsetusplaat või ras- vapann	170	2	25 - 35
Šokolaadikook	küpsetusplaat või ras- vapann	175	3	25 - 30
Suflee, 6 tükki	keraamilised ahjuvorme- d traatrestil	200	3	25 - 30
Biskviitainast põhi	pirukavorm traatrestil	180	2	15 - 25
Victoria kook	ahjuvorm ahjures- til	170	2	40 - 50
Poseeritud kala, 0,3 kg	küpsetusplaat või ras- vapann	180	3	20 - 25
Kala, terve, 0,2 kg	küpsetusplaat või ras- vapann	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pitsaplaat traatrestil	180	3	25 - 30

Toit	Tarvikud	Temperatuur (°C)	Riuli tasand	Aeg (min.)
Pošeeritud liha, 0,25 kg	küpsetusplaat või rasvapann	200	3	35 - 45
Šašlõkk, 0,5 kg	küpsetusplaat või rasvapann	200	3	25 - 30
Küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Makroonid, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	25 - 35
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Soolased küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	25 - 30
Muretainaküpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	150	2	25 - 35
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	20 - 30
Köögivili, pošeeritud, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	35 - 45
Vegan-omlett	pitsaplaat traatrestil	200	3	25 - 30
Vahemerepärase köögivili, 0,7 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	4	25 - 30

10.11 Teave testimisasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

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

Toit	Funktsioon	Tarvikud	Riiulitase	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Märkusi
Väike kook	Pöördõhk / Ventilaatoriga 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 / Ventilaatoriga küpsetamine	Traatrest	2	160	70 - 90	Kasutage 2 plaati (20 cm läbimõõduga) diagonaalpaigutuses.
Rasvavaba toridipõhi	Tavaline küpsetamine	Traatrest	2	170	40 - 50	Kasutage koogivormi (26 cm läbimõõduga). Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Rasvavaba toridipõhi	Pöördõhk / Ventilaatoriga küpsetamine	Traatrest	2	160	40 - 50	Kasutage koogivormi (26 cm läbimõõduga). Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Rasvavaba toridipõhi	Pöördõhk / Ventilaatoriga küpsetamine	Traatrest	2 ja 4	160	40 - 60	Kasutage koogivormi (26 cm läbimõõduga). Diagonaalpaigutuses. Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Muretainaküpsetised	Pöördõhk / Ventilaatoriga küpsetamine	Küpsetusplaat	3	140 - 150	20 - 40	-
Muretainaküpsetised	Pöördõhk / Ventilaatoriga küpsetamine	Küpsetusplaat	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-
Muretainaküpsetised	Tavaline küpsetamine	Küpsetusplaat	3	140 - 150	25 - 45	-

Toit	Funktsioon	Tarvikud	Riiulitasand	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 Märkused puhastamise kohta

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 toidu jääkide 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 tõrksad plekid spetsiaalset ahjupuhastusvahendit 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 PLUSS 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

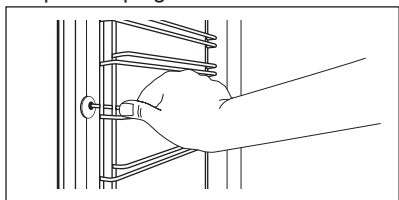
Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed / katalüütilised paneelid.



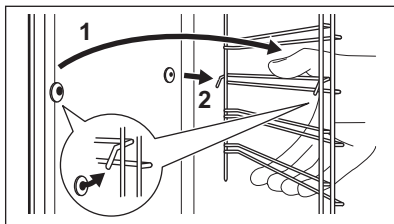
ETTEVAATUST!

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

1. Tõmmake ahjuriili tugede esiosa külgsena küljest lahti. Hoidke teise käega restisiine ja katalüütilist paneeli paigal.



2. Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külgsena 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 helisignaal.

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  ja °C.

11.8 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

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



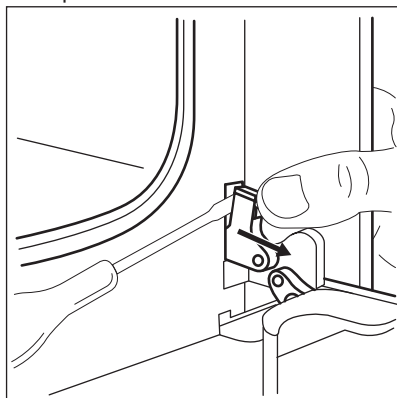
Kui te üritate klaaspaneeli eemaldada ajal, mil ust pole eest ära võetud, võib see sulguda.



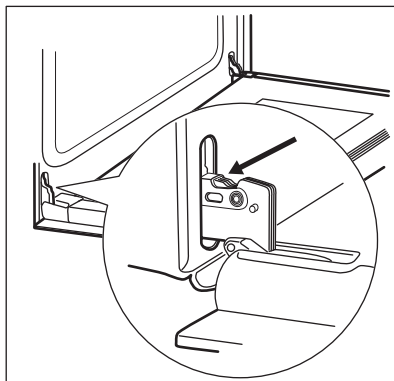
ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

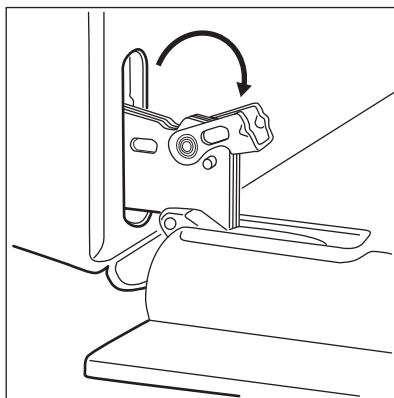
1. Avage uks täielikult ja leidke üles ukse paremal poolel asuv hing.
2. Kasutage kruvikeerajat, et parempoolse hinge hoob üles tõsta ja lõpuni keerata.



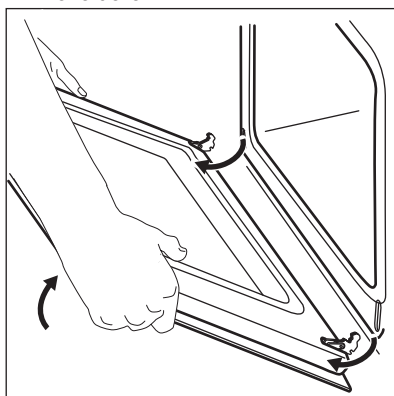
3. Leidke üles ukse vasakul poolel asuv hing.



4. Tõstke ja keerake vasaku hinge hoob täiesti üles.

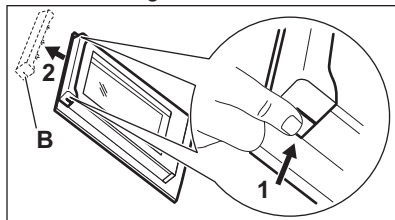


5. Sulgege ahjuuks poole peale esimesse avamisasendisse. Seejärel tõmmake ust ettepoole ja tõstke oma kohalt ära.

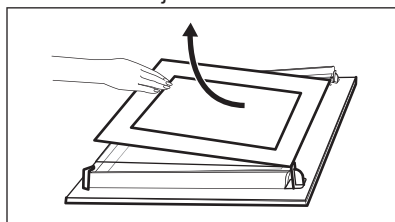


6. Asetage uks tasasele pehme riidega kaetud pinnale.

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



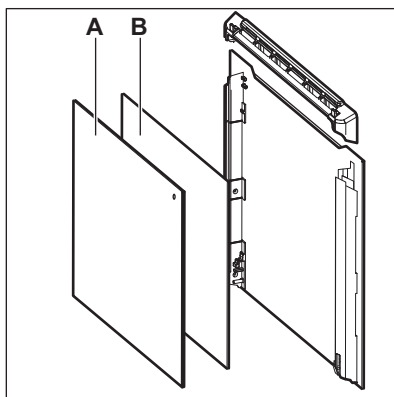
8. Eemaldamiseks tõmmake ukseleistu ettepoole.
9. Võtke kinni ukse klaaspaneelide ülemisest servast ja tõmmake need ükshaaval ettevaatlikult välja. Alustage pealmisest paneelist. Jälgige, et klaas libiseks hoidikutest täielikult välja.



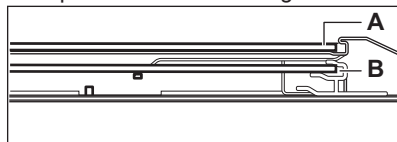
10. Puhastage klaaspaneelid seebiveega. Kuivatage klaaspaneelid hoolikalt. Ärge peske terakomplekti nõudepesumasinas. Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel ja ahjuuks tagasi kohale.

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.

Ukseleistu 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 ohutust 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 ei ole seadistatud.	Määrake kellaaeg.
Ahi ei kuumene.	Vajalikud seadistused on tegemata.	Veenduge, kas seadistused on õiged.
Ahi ei kuumene.	Automaatne väljalülitus on sees.	Vt jaotist „Automaatne väljalülitus“.
Ahi ei kuumene.	Lapselukk on sisse lülitatud.	Vt „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.	Lamp on katki.	Asendage lamp uuega.
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 vajadusel temperatuuri. Järgige juhendis toodud nõuandeid.
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 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.	- Lülitage ahi välja ja taas sisse, kasutades elektrikilbis olevat peakaitset või -lülitit. - Kui ekraanil kuvatakse uuesti veateade, pöörduge klienditeenindusse.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Tulemused ei ole head, kui kasutate funktsiooni: Pöördõhk PLUS.	Te ei lülitanud õigesti sisse funktsiooni: Pöördõhk PLUS koos lisaauruga.	Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: Pöördõhk PLUS".
Tulemused ei ole head, kui kasutate funktsiooni: Pöördõhk PLUS.	Te ei valanud veeanumasse vett.	Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: Pöördõhk PLUS".
Soovite sisse lülitada funktsiooni Pöördõhk PLUS, kuid lisaauru nupu indikaator ei lülitu sisse.	Te ei valinud lisaauru funktsioon toetavat küpserežiimi.	Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: Pöördõhk PLUS".
Soovite sisse lülitada funktsiooni Pöördõhk PLUS, kuid lisaauru nupu indikaator ei lülitu sisse.	Lisaaur ei tööta.	Lülitage seade elektrikilbis olevat peakaitset või -lülitit kasutades välja ja taas sisse. Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: Pöördõhk PLUS".
Soovite puhastusfunktsiooni sisse lülitada, kuid ekraanil kuvatakse "C4".	Lisaaur on sisse vajutatud.	Vajutage uuesti lisaauru.
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 on maha jahtunud. Eemaldage liigne vesi lapi või käsnaga. Lisage veeanumasse õige kogus vett. Vt vastavat toimingut kirjeldust.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi on sisse lülitatud, kuid ei kuumene. Ventilator ei tööta. Ekraanile kuvatakse "Demo".	Demorežiim on sisse lülitatud.	1. Lülitage ahi välja. 2. Vajutage ja hoidke samaaegselt  3s  °C. 3. Ekraanil hakkavad vilkuma esimene number ja indikaator Demo. 4. Sisestage kood 2468, keerates temperatuurinuppu väärtuste muutmiseks paremale või vasakule ja vajutades , et valik kinnitada. 5. Järgmine number hakkab vilkuma. 6. Demo-režiim lülitub välja, kui te kinnitate viimase numbri ja kood on õige.
Ekraanil on näit "12.00".	On olnud elektrikatkestus.	Seadistage kell uuesti.

12.2 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.)	

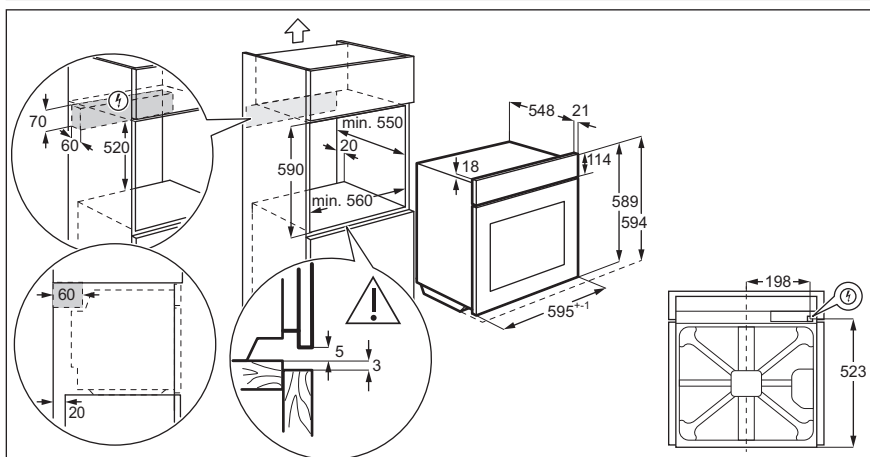
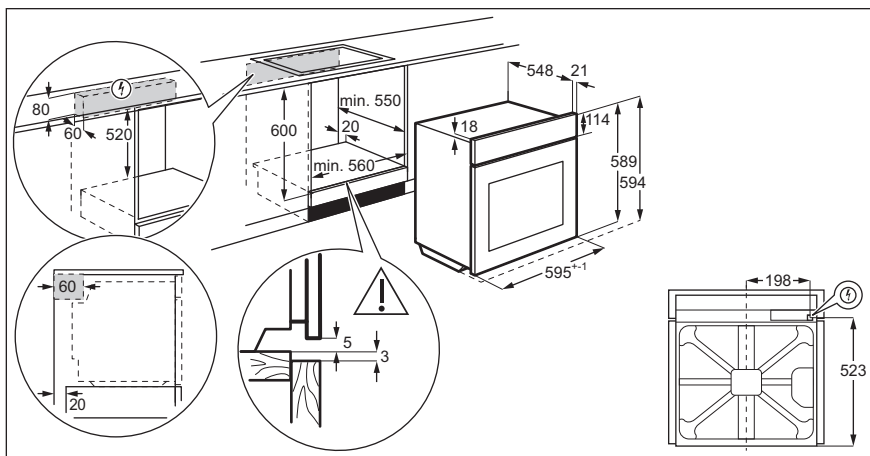
13. PAIGALDAMINE



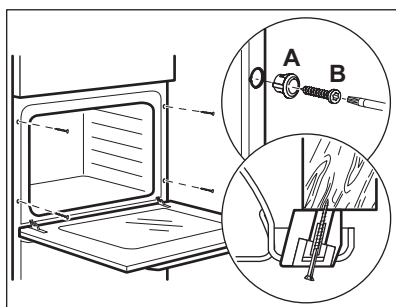
HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

13.1 Paigutamine mööblisse



13.2 Seadme kinnitamine köögimööblisse



13.3 Elektriühendus

- i** 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

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

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

14. ENERGIATÕHUSUS

14.1 Tooteinfo vastavalt määrusele EL 65-66/2014

Tarnija nimi	Electrolux	
Mudeli tunnus	EOD6C71V 949499553 EOD6C71X 949499550 EOD6C71Z 949499552 LOD6C71Z 949499556	
Energiatõhususe indeks	81.2	
Energiatõhususe klass	A+	
Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	0.93 kWh/tsükliks	
Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis	0.69 kWh/tsükliks	
Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	72 l	
Ahju tüüp	Sisseehitatud ahi	
Mass	EOD6C71V	33.1 kg
	EOD6C71X	33.1 kg
	EOD6C71Z	33.3 kg
	LOD6C71Z	32.7 kg

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

Ventilaator ja valgusti jäävad sisselülitatuks. Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jääkkuumuse näit. Seda soojust saab kasutada toidu soojashoidmiseks.

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. 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. Valgusti võib soovi korral sisse lülitada, kuid see vähendab eeldatavat energiakokkuhoidu.

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.....	50
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	52
11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	65
12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	69
13. INSTALACJA.....	72
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	74

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 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 urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.
- 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.
- 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 odstępny od innych urządzeń i mebli.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Wymaga on zasilania elektrycznego.

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

- Przewody zasilające nie mogą dotykać 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 wykręcane – 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 spełnia wymogi dyrektyw EWG.

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

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.
- Wylączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Podczas pracy urządzenia należy zachować ostrożność przy otwieraniu jego drzwi. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie opierać się o otwarte drzwi urządzenia.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Należy ostrożnie otwierać drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może spowodować powstanie mieszanki alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno zbliżać do niego iskrzących przedmiotów ani otwartego płomienia.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

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

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

2.4 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

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

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne środki czyszczące. Nie używać żadnych produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać detergentów do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy).

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.
- 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



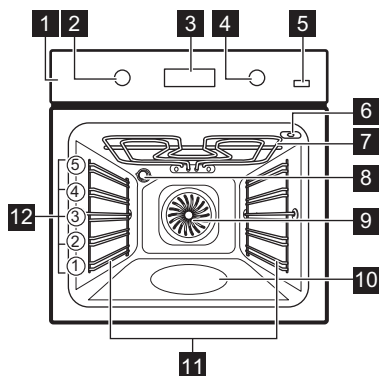
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

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

3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Widok urządzenia



- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3 Wyświetlacz
- 4 Pokrętko sterowania (temperatury)
- 5 Dodatkowa para
- 6 Gniazdo termosondy
- 7 Grzałka
- 8 Oświetlenie
- 9 Wentylacja
- 10 Wnęka komory
- 11 Prowadnice blach, wyjmowane
- 12 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.

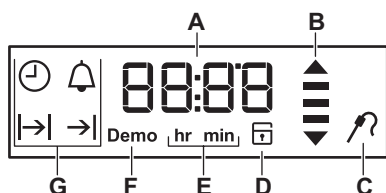
- **Głęboka blacha**
Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.
- **Termosonda**
Do mierzenia stopnia upieczenia potrawy.
- **Prowadnice teleskopowe**
Do umieszczania rusztów i blach do ciasta.

4. PANEL STEROWANIA

4.1 Przyciski

Pole czujnika/przycisk	Funkcja	Opis
	MINUTNIK	Ustawianie MINUTNIKA. Przytrzymać przez ponad 3 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika.
	ZEGAR	Ustawianie funkcji zegara.
°C	TEMPERATURA	Kontrola temperatury w piekarniku lub temperatury czujki temperatury (jeśli dotyczy). Używać tylko, gdy działa funkcja pieczenia.
	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 przewodnice 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 , nacisnąć: 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 sterujące

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

6.2 Funkcje pieczenia

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
0 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	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia w celu uzyskania kruchej 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 płaskich potraw w dużych ilościach oraz 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

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

6.4 Ustawianie funkcji: Termoobieg PLUS

Funkcja ta zwiększa wilgotność podczas pieczenia.

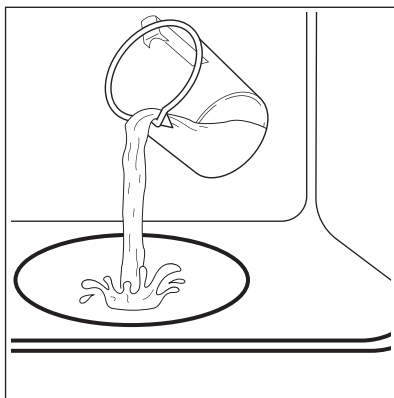


OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

Wydostająca się para może wywołać poparzenia. Nie otwierać drzwi urządzenia, gdy funkcja jest włączona. Po zakończeniu działania funkcji ostrożnie otwierać drzwi.

1. 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 podczas trwania pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.

2. Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwi. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.
3. Wybrać funkcję: .
4. Nacisnąć: Dodatkowa para .
Przycisk działa tylko wraz z funkcją: Termoobieg PLUS.
Włączy się wskaźnik.
5. Obrócić pokrętkę sterującą, aby ustawić temperaturę.

6. Obrócić pokrętkę 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 pokrętkę wyboru funkcji piekarnika, aby ustawić funkcję szybkiego nagrzewania.
2. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury na żadaną temperaturę. Gdy piekarnik osiągnie ustawioną 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
 OPÓŹNIENIE	Łączy funkcje CZAS i KONIEC.
 MINUTNIK	Służy do odliczania ustawionego czasu. Funkcja nie ma wpływu na działanie piekarnika. MINUTNIK można ustawić w dowolnym czasie – również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.

7.2 Ustawianie i zmiana 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. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić godziny.
2. Nacisnąć , aby potwierdzić i ustawić minuty.

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

3. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, 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. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić minuty, i nacisnąć , aby potwierdzić. Obrócić pokrętkę regulacji

temperatury, aby ustawić godziny, i

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. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić godziny, i nacisnąć , aby potwierdzić. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić minuty, i 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. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić minuty dla funkcji CZAS, i nacisnąć , aby potwierdzić. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić godziny dla funkcji CZAS, i nacisnąć , aby potwierdzić.

Na wyświetlaczu pojawi się migające wskazanie .

4. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić godziny dla funkcji KONIEC, i nacisnąć , aby potwierdzić. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić

minuty dla funkcji KONIEC, i 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 pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.

7.6 Ustawianie MINUTNIKA

Minutnik można ustawić przy włączonym i wyłączonym piekarniku.

1. Dotknąć kilkakrotnie  ^{3s}, aż na wyświetlaczu zacznie migać  i „00”.
2. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, 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.

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.

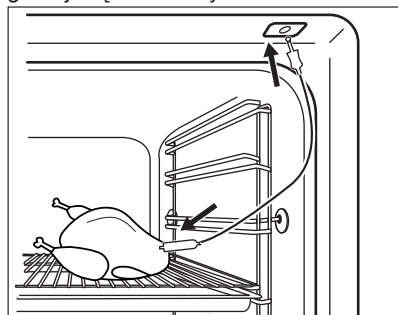


UWAGA!

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 poczekać 10 sekund, aby ustawienie zostało zapisane automatycznie.

Nowa domyślna temperatura wewnątrz produktu zostanie wyświetlona przy następnym użyciu czujki temperatury. Gdy mięso osiągnie ustawioną temperaturę, zacznie 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 $^{\circ}\text{C}$:

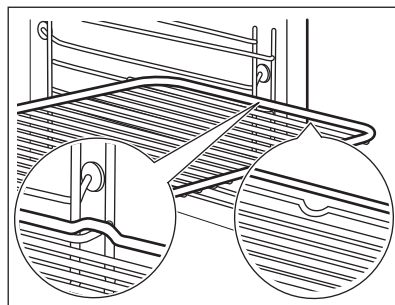
- jednokrotnie – na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura wewnątrz produktu, w razie potrzeby można ją zmienić w ciągu 5 sekund.
- dwukrotnie – na wyświetlaczu pojawi się wskazanie bieżącej temperatury piekarnika.
- trzykrotnie – na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura piekarnika, w 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

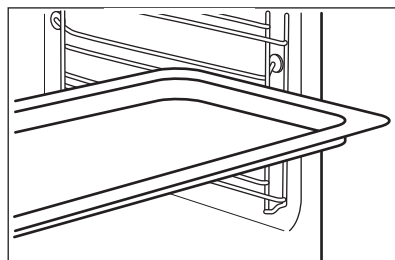
Ruszt:

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



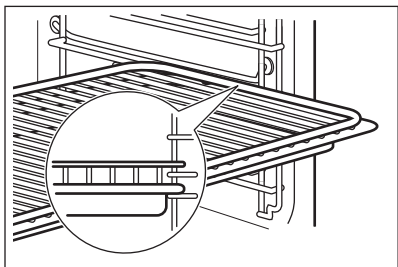
Blacha do pieczenia ciasta/Głęboka blacha:

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.

8.3 Prowadnice teleskopowe



Należy zachować instrukcję instalacji prowadnic teleskopowych do wykorzystania w przyszłości.

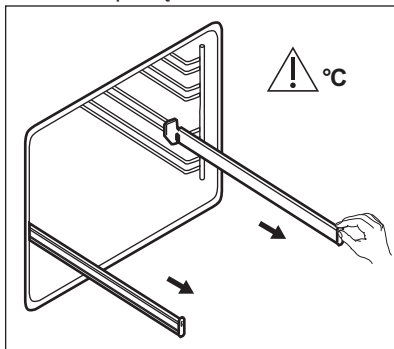
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie blach.



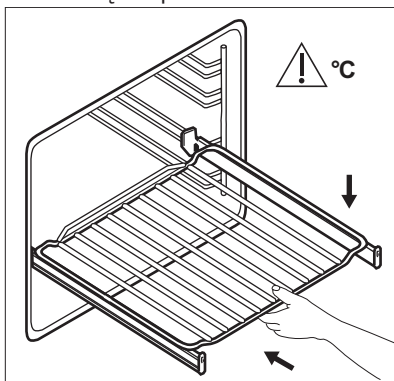
UWAGA!

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

1. Wyciągnąć prawą i lewą prowadnicę teleskopową.



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



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

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. Naciśnąć jednocześnie i przytrzymać



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 **°C**

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



Gdy włączona jest funkcja Blokada panelu, po obrocie 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 . Aby sprawdzić aktualną temperaturę piekarnika, należy obrócić pokrętkę regulacji temperatury w lewo lub w prawo.

9.4 Samoczynne wyłączenie

Ze względów bezpieczeństwa urządzenie wyłącza się samoczynnie po upływie pewnego czasu, jeśli uruchomiono funkcję piekarnika, a żadne ustawienia nie są zmieniane.

Temperatura (°C)	Czas wyłączenia (godz.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – maksimum	3

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



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

9.5 Wentylator chłodzący

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

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 włączy 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

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Użyć 150 ml wody.

Użyć blachy do pieczenia ciasta.

Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minut.

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)
Ciastka / Babeczki / Croissanty	150 - 180	10 - 20
Focaccia	200 - 210	10 - 20
Pizza	230	10 - 20
Bułki	200	20 - 25
Chleb	180	35 - 40
Ciasto ze śliwkami / Szarlotka / Bułki z cynamonem, pieczone w foremce do ciasta	160 - 180	30 - 60

Mrożone dania gotowe

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Użyć 200 ml wody.

Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 10 minuty.

Potrawa	Tempera- tura (°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.

Użyć 100 ml wody.

Ustawić temperaturę 110°C.

Potrawa	Czas (min)
Bułki	10 - 20
Chleb	15 - 25

Potrawa	Czas (min)
Focaccia	15 - 25
Mięso	15 - 25
Makaron	15 - 25
Pizza	15 - 25
Ryż	15 - 25
Warzywa	15 - 25

Pieczenie

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Użyć 200 ml wody.

Używać szklanych naczyń do pieczenia.

Potrawa	Tempera- tura (°C)	Czas (min)
Pieczeń wołowa	200	50 - 60
Kurczak	210	60 - 80

10.3 Pieczenie ciast i mięs**Ciasta**

Potrawa	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Tempera- tura (°C)	Poziom piekarni- ka	Tempera- tura (°C)	Poziom piekarni- ka		
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
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Na blasze do piecze- nia ciasta
Tarta z dżemem	170	2	165	2 (po le- wej i po prawej)	30 - 40	W 26 cm foremce do ciasta

Potrawa	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Tempera- tura (°C)	Poziom piekarni- ka	Tempera- tura (°C)	Poziom piekarni- ka		
Keks, na- grzać wstępnie pusty pie- karnik	160	2	150	2	90 - 120	W 20 cm foremce do ciasta
Ciasto ze śliwkami, nagrząć wstępnie pusty pie- karnik	175	1	160	2	50 - 60	W formie do chleba
Babeczki – na jed- nym po- ziomie	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Na blasze do piecze- nia ciasta
Babeczki – na dwóch po- ziomach	-	-	140 - 150	2 i 4	25 - 35	Na blasze do piecze- nia ciasta
Babeczki – na trzech po- ziomach	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	30 - 45	Na blasze do piecze- nia ciasta
Ciastecz- ka – na jednym poziomie	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Na blasze do piecze- nia ciasta
Ciastecz- ka – na dwóch po- ziomach	-	-	140 - 150	2 i 4	35 - 40	Na blasze do piecze- nia ciasta
Ciastecz- ka – na trzech po- ziomach	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	35 - 45	Na blasze do piecze- nia ciasta
Bezy – na jednym poziomie	120	3	120	3	80 - 100	Na blasze do piecze- nia ciasta

Potrawa	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Bezy – na dwóch poziomach, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	-	-	120	2 i 4	80 - 100	Na blasze do pieczenia ciasta
Drożdżówki, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	190	3	190	3	12 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta
Eklery – na jednym poziomie	190	3	170	3	25 - 35	Na blasze do pieczenia ciasta
Eklery – na dwóch poziomach	-	-	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

Chleb i pizza

Potrawa	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Biały chleb, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	190	1	190	1	60 - 70	1-2 bochenki po 500 g
Chleb żytni	190	1	180	1	30 - 45	W formie do chleba

Potrawa	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Tempera- tura (°C)	Poziom piekarni- ka	Tempera- tura (°C)	Poziom piekarni- ka		
Bułki, na- grzać wstępnie pusty pie- karnik	190	2	180	2 (2 i 4)	25 - 40	6-8 bułek na blasze do piecze- nia
Pizza, na- grzać wstępnie pusty pie- karnik	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Na ema- liowanej blasze do pieczenia
Bułeczki, nagrząć wstępnie pusty pie- karnik	200	3	190	3	10 - 20	Na blasze do piecze- nia ciasta

Tarty

Potrawa	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Tempera- tura (°C)	Poziom piekarni- ka	Tempera- tura (°C)	Poziom piekarni- ka		
Tarta ma- karonowa	200	2	180	2	40 - 50	W formie
Tarta wa- rzywna	200	2	175	2	45 - 60	W formie
Quiche, nagrząć wstępnie pusty pie- karnik	180	1	180	1	50 - 60	W formie
Lasagne, nagrząć wstępnie pusty pie- karnik	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	W formie
Cannello- ni, na- grzać wstępnie pusty pie- karnik	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	W formie

mięso

Potrawa	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Tempera- tura (°C)	Poziom piekarni- ka	Tempera- tura (°C)	Poziom piekarni- ka		
Wołowina	200	2	190	2	50 - 70	Na jednym ruszcie
Cielęcina	190	2	175	2	90 - 120	Na jednym ruszcie
Angielska pieczeń wołowa, lekko wy- pieczona	210	2	200	2	50 - 60	Na jednym ruszcie
Angielska pieczeń wołowa, średnio wypieczo- na	210	2	200	2	60 - 70	Na jednym ruszcie
Angielska pieczeń wołowa, dobrze wypieczo- na	210	2	200	2	70 - 75	Na jednym ruszcie
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 kawał- kach
Zając	190	2	175	2	150 - 200	W kawał- kach
Bazant	190	2	175	2	90 - 120	W całości

Ryba

Potrawa	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 minuty

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
Befszytki	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 filet, lekko wypieczone	190 - 200	5 - 6
Pieczeń wołowa lub filet, 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
Gicż 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, polówki, 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 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.
	0.5	90 - 120		
Pstrąg	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Truskawki	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Masło	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Krem	2 x 0.2	80 - 100	10 - 15	Także lekko zmrożona śmietana daje się dobrze ubić.
Tort	1.4	60	60	-

10.7 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.

W przypadku jednej blachy użyć trzeciego poziomu piekarnika.

W przypadku 2 blach użyć pierwszego i czwartego poziomu piekarnika.

Potrawa	Czas (godz.)
Śliwki	8 - 10
Morele	8 - 10
Krojone jabłka	6 - 8
Gruszki	6 - 9

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

Owoce

Ustawić temperaturę 60-70°C.

10.8 Tabela temperatur dla czujki temperatury

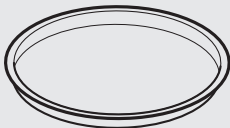
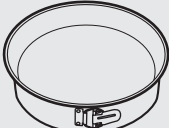
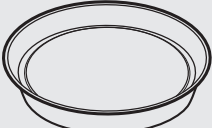
Produkt	Temperatura wewnątrz produktu (°C)
Pieczeń cielęca	75 - 80
Gicz cielęca	85 - 90
Angielska pieczeń wołowa, lekko wypieczona	45 - 50

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

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

10.9 Termoobieg wilgotn. Plus – zalecane akcesoria

Należy 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 tart
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

10.10 Termoobieg wilgotn. Plus

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

Potrawa	Akcesoria	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Czas (min)
Słodkie bułeczki, 12 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Bułki, 9 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	30 - 40

Potrawa	Akcesoria	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Czas (min)
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 tarty	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
Mięso gotowane, 0,25 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	35 - 45
Szaszлык, 0,5 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	25 - 30
Ciastka, 16 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Makaroniki, 20 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 35
Babeczki, 12 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Ciasto pikantne, 16 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 30

Potrawa	Akcesoria	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Czas (min)
Herbatniki, 20 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	25 - 35
Babeczki, 8 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	20 - 30
Warzywa, z wody, 0,4 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 45
Omlet wegetariański	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	200	3	25 - 30
Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	4	25 - 30

10.11 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

Produkt	Funkcja	Akcesoria	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)	Uwagi
Ciastka	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	170	20 - 30	Umieścić 20 ciastek na jednej blasze do pieczenia.
Ciastka	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.

Produkt	Funkcja	Akcesoria	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)	Uwagi
Szarlotka	Termoo-bieg / Pieczenie konwekcyjne	Ruszt	2	160	70 - 90	Użyć 2 form (o średnicy 20 cm), umieszczonych po przekątnej.
Biszkopt beztłuszczowy	Górna/ dolna grzałka	Ruszt	2	170	40 - 50	Użyć foremki do ciasta (o średnicy 26 cm). Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Biszkopt beztłuszczowy	Termoo-bieg / Pieczenie konwekcyjne	Ruszt	2	160	40 - 50	Użyć foremki do ciasta (o średnicy 26 cm). Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Biszkopt beztłuszczowy	Termoo-bieg / Pieczenie konwekcyjne	Ruszt	2 i 4	160	40 - 60	Użyć foremki do ciasta (o średnicy 26 cm). Umieścić po przekątnej. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Ciasteczka maślane	Termoo-bieg / Pieczenie konwekcyjne	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	20 - 40	-
Ciasteczka maślane	Termoo-bieg / Pieczenie konwekcyjne	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-
Ciasteczka maślane	Górna/ dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	25 - 45	-

Produkt	Funkcja	Akcesoria	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)	Uwagi
Tosty 4 - 6 sztuk	Grill	Ruszt	4	maks.	2-3 minuty pierwsza strona; 2-3 minuty druga strona	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty.
Burger wołowy 6 kawałków, 0,6 kg	Grill	Ruszt i ociekacz	4	maks.	20 - 30	Umieścić ruszt na czwartym poziomie, a ociekacz na trzecim poziomie piekarnika. Obrócić produkt w połowie czasu pieczenia. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty.

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.

Uporczywe zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników. Nie czyścić powłoki katalizacyjnej środkiem do czyszczenia piekarników.

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

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

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.



W przypadku funkcji Termoobiegu 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 rozpuścić 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 przewodnic blach/wkładów katalitycznych

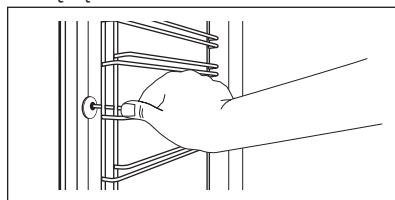
Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć przewodnice blach/wkłady katalityczne.



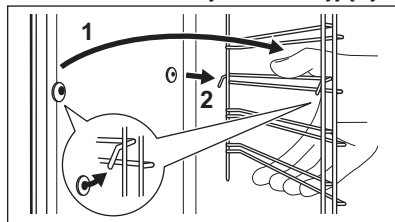
UWAGA!

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

1. Odciągnąć przednią część przewodnic blach od bocznej ścianki. Przytrzymać tylne przewodnice blach i wkład katalityczny na miejscu drugą ręką.



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



Zamontować akcesoria w odwrotnej kolejności.



Kółki ustalające przewodnic 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 Przypominanie 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  3s i °C.

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”.



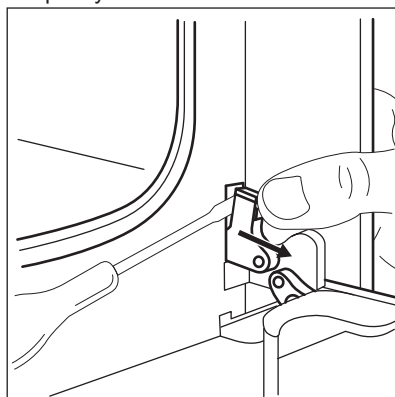
Niezdemontowane drzwi mogą się gwałtownie zamknąć podczas wyjmowania z nich szyb.



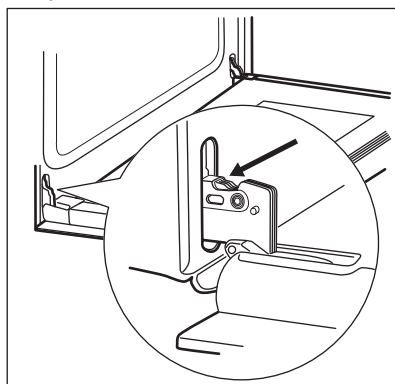
UWAGA!

Nie używać piekarnika bez szyb.

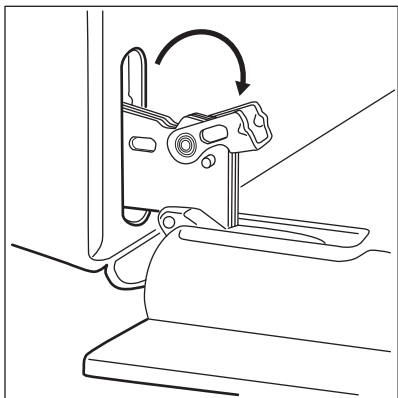
1. Otworzyć całkowicie drzwi i znaleźć zawias po prawej stronie drzwi.
2. Za pomocą śrubokręta unieść i całkowicie obrócić dźwignię przy prawym zawiasie.



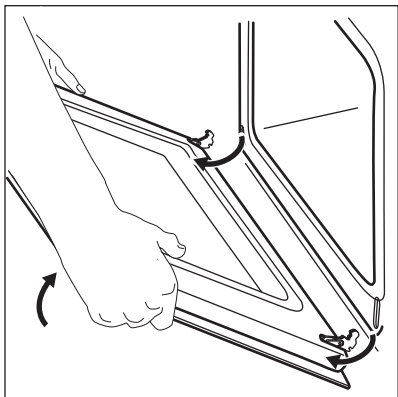
3. Znaleźć zawias po lewej stronie drzwi.



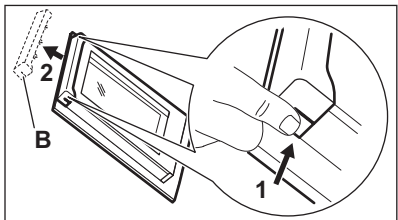
4. Unieść i całkowicie obrócić dźwignię przy lewym zawiasie.



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

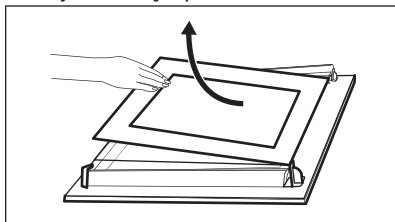


6. Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.
7. Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



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

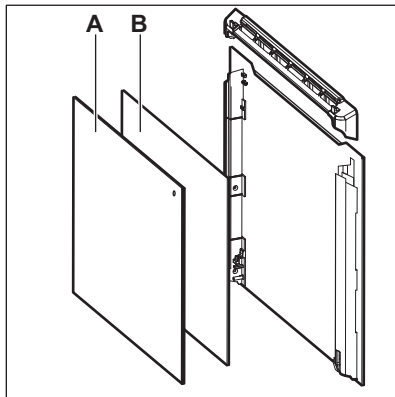
9. Chwycić szyby drzwi za górne krawędzie i ostrożnie wyjmować je po kolei. Zacząć od górnej szyby. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.



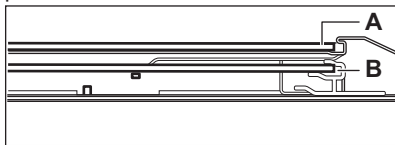
10. Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie wytrzeć szyby do sucha. Nie myć szyb w zmywarce. Po umyciu zamontować szyby oraz drzwi piekarnika.

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

Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie).



Upewnić się, że środkową szybę prawidłowo umieszczono w mocowaniu.



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.

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.

12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
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.	Włączona jest blokada uruchomienia.	Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
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.
Termosonda nie działa.	Wtyczka termosondy jest nieprawidłowo włożona do gniazda.	Włożyć wtyczkę termosondy jak najgłębiej do gniazda.
Potrawy pieką się za długo lub za szybko.	Temperatura jest za niska lub za wysoka.	Dostosować ustawienie temperatury. Postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji obsługi.
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Potrawa pozostawała za długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.
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.	- 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 prawidłowo funkcji: Termoobieg PLUS z funkcją dodatkowej pary.	Patrz „Włączanie funkcji: Termoobieg PLUS”.
Niezadawalający efekt pieczenia z użyciem funkcji: Termoobieg PLUS.	Nie napełniono wnętrza komory wodą.	Patrz „Włączanie funkcji: Termoobieg PLUS”.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Użytkownik chce włączyć funkcję Termoobieg PLUS, ale nie włącza się wskaźnik funkcji dodatkowej pary.	Nie wybrano funkcji pieczenia, która działa wraz z funkcją dodatkowej pary.	Patrz „Włączanie funkcji: Termoobieg PLUS”.
Użytkownik chce włączyć funkcję Termoobieg PLUS, ale nie włącza się wskaźnik funkcji dodatkowej pary.	Funkcja dodatkowej pary nie działa.	Wyłączyć urządzenie za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w skrzynce bezpieczników, a następnie ponownie je włączyć. Patrz „Włączanie funkcji: Termoobieg PLUS”.
Przy próbie włączenia funkcji czyszczenia wyświetlacz pokazuje wskazanie "C4".	Naciśnięto przycisk funkcji dodatkowej pary.	Ponownie nacisnąć przycisk funkcji dodatkowej pary.
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 wlane za dużo wody.	Wyłączyć piekarnik i upewnić się, że urządzenie jest chłodne. Wytrzeć wodę ściereczką lub gąbką. Nalać odpowiednią ilość wody do wnęki komory. Patrz opis danej procedury.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Urządzenie jest włączone, ale nie nagrzewa się. Nie działa wentylator. Na wyświetlaczu pojawi się "Demo".	Włączony jest tryb demonstracyjny.	1. Wyłączyć piekarnik. 2. Naciśnąć jednocześnie  i przytrzymać  3s . 3. Na wyświetlaczu zacznie migać pierwsza cyfra oraz wskaźnik Demo. 4. Wprowadzić kod 2468, obracając pokrętkę regulacji temperatury w prawo lub w lewo, aby zmieniać wartości, i nacisnąć , aby potwierdzić. 5. Zacznie migać następna cyfra. 6. Jeśli kod jest prawidłowy, tryb Demo wyłączy się po potwierdzeniu ostatniej cyfry.
Wyświetlacz pokazuje „12.00”.	Wystąpiła przerwa w zasilaniu.	Ponownie ustawić zegar.

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.)	

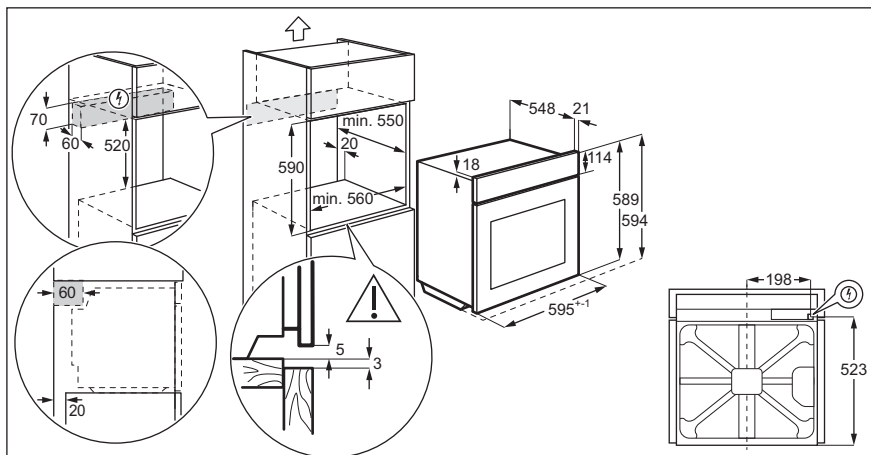
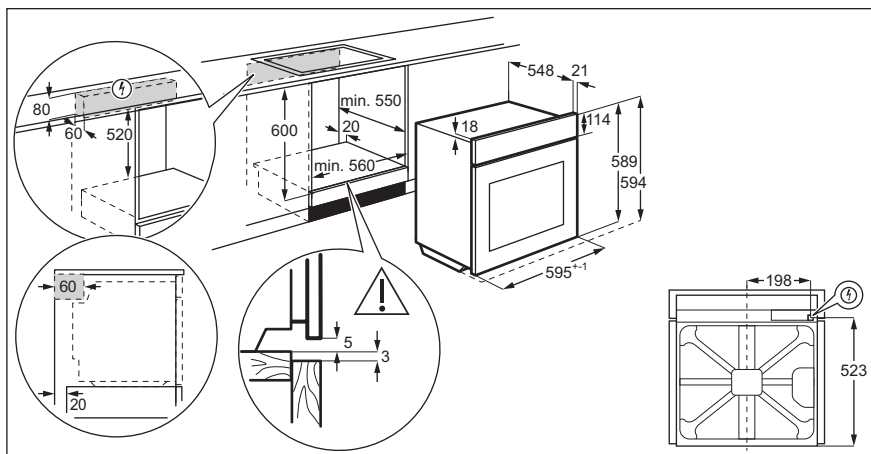
13. INSTALACJA



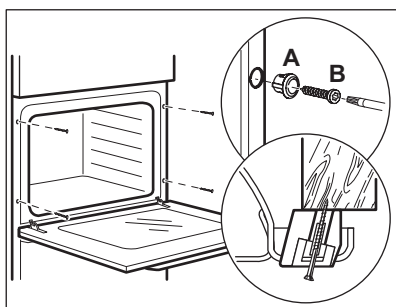
OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Zabudowa urządzenia



13.2 Mocowanie urządzenia do szafki



13.3 Instalacja elektryczna



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

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm ²)
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 Informacje o produkcie zgodnie z normą UE 65-66/2014

Nazwa dostawcy	Electrolux	
Oznaczenie modelu	EOD6C71V 949499553 EOD6C71X 949499550 EOD6C71Z 949499552 LOD6C71Z 949499556	
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	
Źródła ciepła	Zasilanie elektryczne	
Pojemność	72 l	
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	EOD6C71V	33.1 kg
	EOD6C71X	33.1 kg
	EOD6C71Z	33.3 kg
	LOD6C71Z	32.7 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 funkcję umożliwiającą 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 resztkowe

W ramach niektórych funkcji 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. Po wyłączeniu piekarnika na

wyświetlaczu pokazany jest poziom ciepła resztkowego. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

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

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

Podtrzymywanie temperatury potraw

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

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

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

Termoobieg wilgotn. Plus

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

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

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



867355108-B-502019

