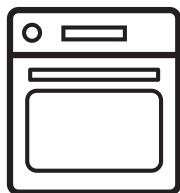




Electrolux



electrolux.com/register



COC8E39Z
LOC8H39X

ET Kasutusjuhend | **Auruahi**

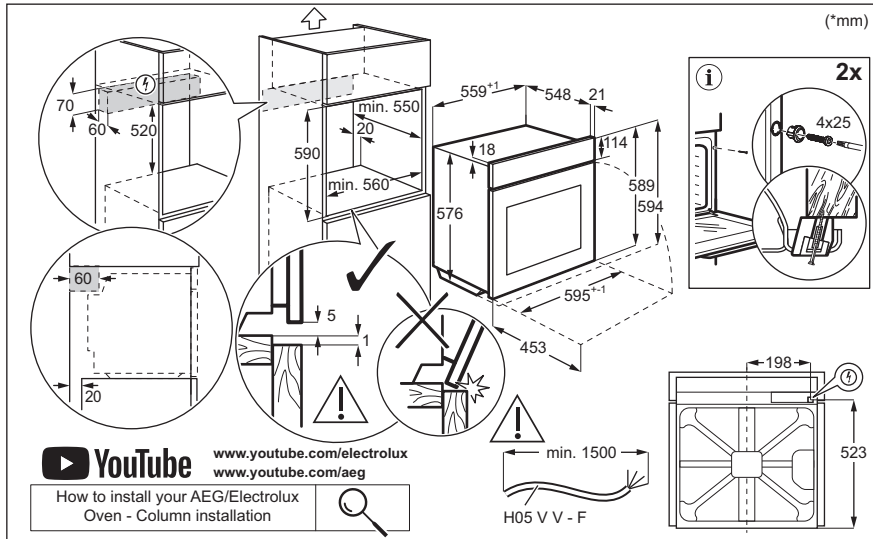
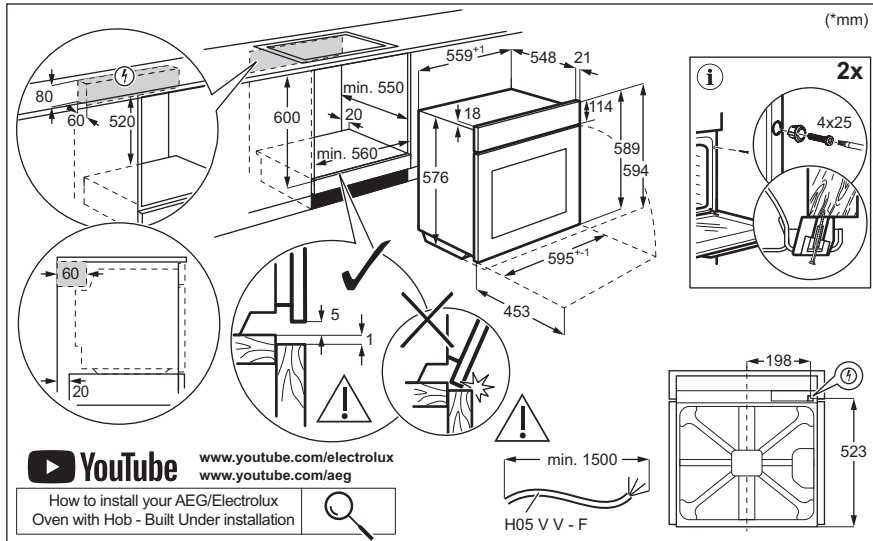
3

PL Instrukcja obsługi | **Piekarnik parowy**

25



PAIGALDAMINE / INSTALACJA



Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka! Aitäh, et valisite meie seadme.



Nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet leiate:
www.electrolux.com/support

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	5
3. TOOTE KIRJELDUS.....	8
4. JUHTPANEEL.....	8
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	9
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	9
7. LISAFUNKTSIOONID.....	13
8. KELLA FUNKTSIOONID.....	14
9. LISATARVIKUTE KASUTAMINE.....	14
10. NÕUANDED JA SOOVITUSED.....	16
11. PUHASTAMINE JA HOOLDUS.....	19
12. TÕRKEOTSING.....	21
13. ENERGIATÕHUSUS.....	23
14. JÄÄTMEKÄITLUS.....	24

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 haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise

puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskooormust.
- Seadme paigaldamine ja toitekaablit vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.

- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ahjuriili tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige meie veebisaidil olevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas seadme uks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

2.2 Elektriühendus

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriõhutat pistikupespa.
- 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 ilma tööriistadeta eemaldada.

- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- 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.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks Euroopas:

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

Kaabli ristlõike pindala peab vastama andmesildil näidatud koguvõimsusele. Vt ka tabelit:

Koguvõimsus (W)	Kaabli ristlõige (mm ²)
max 1380	3x0.75
max 2300	3x1
max 3680	3x1.5

Maandusjuhe (roheline/kollane kaabel) peab olema 2 cm pikem kui pruun faasijuhe ja sinine neutraaljuhe.

2.3 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.

- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.
- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Kasutage alati toidu säilitamiseks ettenähtud klaase ja purke.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.

HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
 - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
 - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
 - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
 - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

2.4 Puhastamine ja hooldus

HOIATUS!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldustoiminguid lülitage seade välja ja lahutage toitepistik pistikupesast.
- Veenduge, et seade on külm. On oht, et klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneelid on kahjustatud, vahetage need kohe välja. Pöörduge volitatud hoolduskeskusse.
- Eemaldage uks seadme küljest ettevaatlikult, uks on raske.
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid vahendeid, küürimiskäsnu, lahusteid ega metallesemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

2.5 Auruküpsetus

HOIATUS!

Põletuste ja seadme kahjustamise oht.

- Eralduv aur võib põhjustada põletust:
 - Ärge avage seadme ust auruküpsetuse ajal.
 - Pärast auruküpsetust olge ukse avamisel ettevaatlik.

2.6 Sisevalgustus

HOIATUS!

Elektrilöögi oht.

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamisseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

2.7 Hooldus

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

2.8 Kõrvaldamine

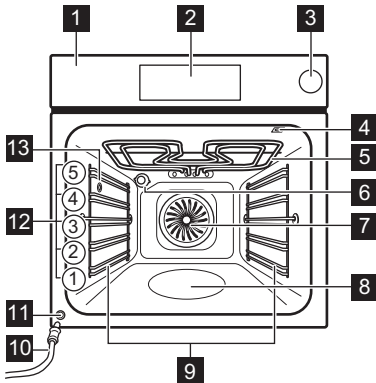
HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Lahutage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

3. TOOTE KIRJELDUS

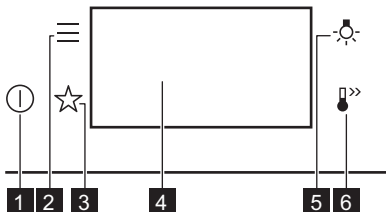
3.1 Üldine ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Ekraan
- 3 Veepaak
- 4 Toidutermomeetri pesa
- 5 Kuumutuselement
- 6 Lamp
- 7 Ventilator
- 8 Ahjuõõnsus - Vesipuhastuse konteiner
- 9 Riilutugi, eemaldataw
- 10 Äravoolutoru
- 11 Vee väljalaskeklapp
- 12 Riili asendid
- 13 Auru väljalaskeava

4. JUHTPANEEL

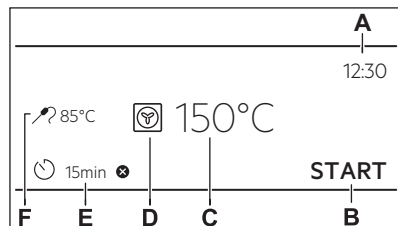
4.1 Juhtpaneeli ülevaade



1	Sees / Väljas	Vajutage ja hoidke, et seade sisse ja välja lülitada.
2	Menüü	Loetleb seadme valikud ja seadistusfunktsioonid.
3	Lemmikud	Kuvab lemmikseaded.
4	Ekraan	Näitab seadme praeguseid sätteid.
5	Lambi lüliti	Lambi sisse ja välja lülitamiseks.
6	Kiirkuumutus	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks: Kiirkuumutus.

4.2 Ekraan

Ekraan koos peamiste funktsioonidega.



- A. Kellaeg
- B. START / STOPP
- C. Temperatuur
- D. Küpsetusrežiimid
- E. Taimer
- F. Toidutermomeeter (ainult valitud mudelitel)

Ekraani indikaatorid

- OK Valiku või seade kinnitamiseks.
- < Menüüs ühe taseme võrra tagasi liikumiseks.
- ↺ Viimase toimingu tühistamiseks.

Ekraani indikaatorid



Funktsioonide sisse ja välja lülitamiseks.



Häiresignaali funktsioon on aktiveeritud.



Helisignaali ja toiduvalmistamise peatamise funktsioon on aktiveeritud.

Ekraani indikaatorid



Aktiveeritud on ainult hüpikakna sõnum.



Viitkäivitus on aktiveeritud.



Seade tühistamiseks.

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Esmakordne ühendamine

Pärast esmakordset ühendamist kuvab ekraan tervitussõnumi.

Peate seadma järgmised funktsioonid: Keel, Ekraani heledus, Nuputoonid, Helitugevus, Kellaaeg.

5.2 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

Eelkuumutage tühi ahi enne esmakordset kasutamist ja kokkupuudet toiduainetega. Seade võib eraldada ebameeldivat lõhna ja suitsu. Eelkuumutamise ajal ventileerige ruumi.

1. Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoad.
2. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 1 h.
3. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.
4. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.
5. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
6. Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikrokiudlapiga, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
7. Pange lisatarvikud ja eemaldatavad ahjuriilutoed tagasi oma kohale.

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Küpsetusrežiimid

TAVALINE



Grill

Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.



Turbogrill

Kontidega suurte liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel riulitasandil. Grataänide valmistamiseks ja pruunistamiseks.



Pöördõhk

Liha röstimiseks ja kookide küpsetamiseks. Seadistage madalam temperatuur kui ülemise + alumise kuumuse puhul, kuna ventilaatori abil jaotub kuumus ühtlaselt ahju sisemuses.



Külmutatud toiduained

Sobib suurepäraselt valmistoitudele (nt frii-kartulid, kroketid või kevadrullid).



Ülemine + alumine kuumutus / Vesipuhastus

Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks. Vt jaotist "Hooldus ja puhastamine", et leida lisateavet järgmiste valikute kohta. Kasutepuhastamine.



Alumine kuumutus

Valige see funktsioon pärast toiduvalmistamise protsessi, et vajaduse korral pruunistada toidu alumise osa. Kasutage kõige madalamat restitaset.



Taina kergitamine

Pärmitaina kerkimise kiirendamiseks. Katke taina pind, et vältida selle kuivamist.



Mõnede kuumutusfunktsiooniga võib lamp alla 80 °C temperatuuri puhul automaatselt välja lülituda.

MUU



Hoidistamine

Köögiviljade ja puuviljade hoidistamiseks asetage konservipurgid veega täidetud ahjuplaadile, kasutades kuumuskindlaid sama suurusega bajonett- või keeratava kaanega purke. Kasutage madalaimat riulitaset.



Kuivatamine

Viilutatud puuviljade, köögiviljade ja seente kuivatamiseks. Niiskusest küllastunud õhu väljalaskmiseks ja puuviljade paremaks kuivamiseks, on soovitatav kuivatamise ajal aeg-ajalt ahju uks avada.



Nõude soojendamine

Taldrikute soojendamiseks enne serveerimist.



Sulatamine

Toiduainete sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suuruselt.



Gratineerimine

Toitude jaoks nagu lasanje või kartuligrataän. Gratäänide valmistamiseks ja pruunistamiseks.



Küpsetamine madalal t°

Madala temperatuuriga toiduvalmistamise protsess. Sobib suurepäraselt õrnade toitude (nt veise-, vasika- või lambaliha) valmistamiseks.



Soojashoidmine

Toidu soojashoidmiseks. Pange tähele, et mõned toidud võivad küpsemist jätkata ja soojas hoidmise ajal kuivada. Vajadusel katke toiduained.



Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib seadme sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiate jaotisest "Lga-päevane kasutamine". Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.

AUR



Kuumutamine auruga

Toiduainete auruga soojendamine hoiab ära pealispinna kuivamise. Kuumus levib õrnalt ja ühtlaselt, võimaldades maitsete ja lõhna esiletoomist sarnaselt äsjavalminud toidule. Selle funktsiooni abil saate toitu soojendada ka otse taldrikul. Korraga saate soojendada ka mitu taldrikutäit, kui kasutate erinevaid ahjutasandeid.



Leib

Kasutage seda funktsiooni siis, kui soovite professionaalset tulemust – krõbedust, kaunist värvi ja läikivat koorikut.



Madal niiskus

Funktsioon sobib lihale, linnulihale, ahju- ja vormiroogadele. Auru ja kuumuse kombinatsiooni tulemusel küpseb liha mahlaseks ja õrnaks ning omandab krõbeda pealispinna.



Pitsa

Parim pitsa ja muude roogade küpsetamiseks, mis nõuavad altpoolt rohkem kuumust.

6.2 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (vastavalt EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testid vastavalt standardile: IEC/EN 60350-1.

Ahjuuks peab küpsetamise ajal olema suletud, et vältida kasutatava funktsiooni katkestamist ja tagada ahju töötamine võimalikult suure energiatõhususega.

Kasutades seda funktsiooni, lülitub lamp 30 sekundi pärast automaatselt välja.

Toiduvalmistamisjuhised leiate jaotisest „Nõuanded ja näpunäited“, Niiske küpsetus pöördõhuga. Üldiseid energiasäästunõuandeid leiate jaotise „Energiasäästus“ alajaotisest Energiasääst.

6.3 Seaded: Küpsetusrežiimid

1. Lülitage seade sisse. Ekraanile kuvatakse vaikimisi kuumutusfunktsioon ja temperatuur.
2. Vajutage kuumutusrežiimi sümbolit , et siseneda alammenüüsse.
3. Valige küpsetusrežiim ja vajutage OK.
4. Seadke temperatuur. Vajutage nuppu OK.
5. Vajutage nuppu START . Toidutermomeeter – toidutermomeetri võite sisse lülitada igal ajal enne küpsetamist või küpsetamise käigus. Vt ptk "Tarkvute kasutamine, toidutermomeeter".
6. STOP – vajutage, et küpsetusrežiim välja lülitada.
7. Lülitage seade välja.

6.4 Seaded: Auruküpsetusrežiim

1. Lülitage seade sisse. Valige küpsetusrežiimi sümbol ja vajutage seda, et siseneda alammenüüsse.
2. Seadke auruküpsetuse režiim.
3. Vajutage OK. Ekraanile kuvatakse temperatuurisätet.
4. Seadke temperatuur.
5. Vajutage nuppu OK.
6. Veesahtli avamiseks vajutage sahtlikatet.
7. Täitke veepaak külma veega kuni maksimumtasemeni (ligikaudu 900 ml vett), kuni kostub helisignaal või ekraanil kuvatakse vastav teade. Ärge täitke veepaaki üle maksimumtaseme. Vesi võib välja valguda ja mööblit kahjustada.

HOIATUS!

Kasutage ainult külma kraanivett. Ärge kasutage filtreeritud (demineraliseeritud) ega destilleeritud vett. Ärge kasutage muid vedelikke. Ärge kallake veepaaki süttivaid ega alkoholi sisaldavaid vedelikke.

8. Lükake veesahtel oma algele kohale.
9. Vajutage nuppu START . Kui seade saavutab määratud sisetemperatuuri, kostab helisignaal.
10. Kui veepaagis saab vesi otsa, kõlab signaal. Täitke veepaak.
11. Lülitage seade välja.
12. Vältimaks katlakivi moodustumist, tühjendage veepaak pärast igat auruga toiduvalmistamist.
13. Pärast küpsetamise lõppu avage ettevaatlikult uks. Jääkvesi võib kondenseeruda ahju sisemuses. Pärast igat kasutamist oodake vähemalt 60 min, et vältida kuuma vee väljumist vee väljalaskeventiilist.

HOIATUS!

Seade on kuum. Eksisteerib põletusohu. Olge veepaagi tühjendamisel ettevaatlik.

6.5 Veepaagi tühjendamine

Veepaagi indikaator



Paak on täis.



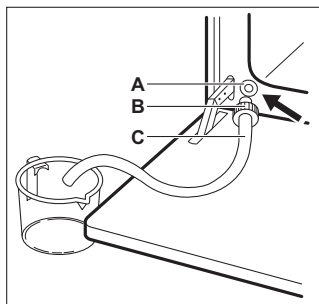
Paak on pooltäis.



Paak on tühi. Täitke paak.

Kui kallate paaki liiga palju vett, juhib turvaväljalaskeava liigse vee ahju põhjale.

1. Lülitage seade välja. Jätke ahjuuks lahti ja oodake, kuni seade maha jahtub.
2. Ühendage tühjendustoru C konnektori A kaudu väljalaskeventiiliga B.



3. Hoidke toru otsa **A**-tasemest madalamal ja vajutage **B**-d korduvalt järelejäänud vee kogumiseks.
4. Eraldage **C** ja **B** ning kuivatage ahju sisemust pehme käsna.



Ärge kasutage väljavoolanud vett veemahuti uuesti täitmiseks.

6.6 Menüü

Vajutage nuppu , et siseneda menüüsse.

Menüü-üksus		Kirjeldus
Juhendatud küpsetamine		Kuvab automaatprogrammid.
Lemmikud		Kuvab lemmikseaded.
Funktsioonid		Kasutatakse seadme konfiguratsiooni määramiseks.
Seaded	Seadistamine	Kasutatakse seadme konfiguratsiooni määramiseks.
	Hooldus	Kuvab tarkvara versiooni ja konfiguratsiooni.

Alammenüü: Funktsioonid

Alammenüü	Kirjeldus
Sisevalgustus	Lülitab lambi sisse ja välja.
Lapselukk	Takistab seadme juhuslikku sisselülitamist.

Alammenüü	Kirjeldus
Kiirkuumutus	Lühendab kuumutusaega. See on saadaval ainult mõne küpsetusrežiimiga.
Kellanaät	Muudab kuvatud ajaindikaatori vormingut.

Alammenüü: Seaded

Seadistamine

Alammenüü	Kirjeldus
Keel	Seadistab seadme keele.
Ekraani heledus	Seab ekraani heleduse.
Nuputoonid	Lülitab puuteekraani toonid sisse ja välja. Helisid  ei saa välja lülitada.
Helitugevus	Reguleerib nuputoonide ja signaalide helitugevust.
Kellaaeg	Seab praeguse kellaaaja ja kuupäeva.

Hooldus

Alammenüü	Kirjeldus
Demorežiim	Aktiveerimis-/deaktiveerimiskood: 2468
Tarkvaraversioon	Info tarkvaraversiooni kohta.
Taasta tehasesead	Lähtestab tehaseseaded.

6.7 Seaded: Juhendatud küpsetamine

Juhendatud küpsetamine alammenüü koosneb lisafunktsioonide ja programmide komplektist, mis on mõeldud spetsiaalsete roogade jaoks. Igale roale selles alammenüüs on ettenähtud sobiv seadistus. Saate reguleerida aega ja temperatuuri küpsetamise ajal.

Mõnede roogade puhul saate seda valmistada ka Toidutermomeeter. Roa küpsetusaste:

- Vähekiips

- Poolküps
- Täisküps

Mõnede roogade puhul saate seda valmistada ka Kaaluautomaatika.

1. Lülitage seade sisse.
2. Vajutage nuppu .
3. Vajutage . Sisestage Juhendatud küpsetamine.

4. Valige toit või toidu tüüp.
5. Asetage toiduained seadmesse ja vajutage START.

Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.

7. LISAFUNKTSIOONID

7.1 Lemmikud ☆

Võite salvestada kuni 3 oma lemmikseadet, näiteks kuumutusfunktsiooni ja küpsetusaja.

1. Lülitage seade sisse.
 2. Valige sobiv seade.
 3. Vajutage nuppu .
 4. Valige: Lemmikud / Salvesta praegused seaded.
 5. Vajutage nuppu +, et lisada seade loendisse: Lemmikud.
 6. Vajutage nuppu OK.
-  – vajutage, et seade lähtestada.
-  – vajutage, et seade tühistada.

7.2 Nuppude lukustus

See funktsioon hoiab ära seadme funktsiooni tahtmatu muutmise.

1. Lülitage seade sisse.
 2. Seadke küpsetusrežiim.
 3. ☆,  – vajutage samaaegselt, et funktsioon sisse lülitada.
- ☆,  – vajutage samaaegselt, et funktsioon välja lülitada.

7.3 Lapselukk

See funktsioon takistab seadme juhuslikku sisselülitamist.

1. Lülitage seade sisse.
2. Vajutage nuppu .
3. Valige Funktsioonid / Lapselukk.
4. Vajutage kooditähiti tähestikulises järjekorras.

Lapselukk on sisse lülitatud.

Kui see funktsioon on aktiveeritud, pääsete juurde: Taimer ja lamp on saadaval.

Seadme kasutamise võimaldamiseks vajutage kooditähiti tähestikulises järjekorras.

7.4 Automaatne väljalülitus

Kui kuumutusfunktsioon on aktiivne ja seadeid ei muudeta, lülitub seade ohutuse huvides teatud aja möödudes automaatselt välja.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – maksimum	3

Kui kavatsete kuumutusfunktsiooni kasutada kauem kui automaatse väljalülitamise aeg, määrake küpsetusaeg. Vt jaotist "Kella funktsioonid".

Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Toidutermomeeter, Lõpp.

7.5 Jahutusventilaator

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

8. KELLA FUNKTSIOONID

8.1 Kella funktsioonide kirjeldus

Funktsioon	Kirjeldus
Taimer	Küpsetamise kestuse valimiseks. Maksimaalne on 23 h 59 min. Saate määrata, mis juhtub, kui aeg saab täis, määrates eelistatud toimingud: Tegevuse lõpp.
Tegevuse lõpp	Helisignaal - kui aeg saab täis, kostub helisignaal. Saate seada funktsiooni igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud. Helisignaal ja küpsetamise lõpp - kui aeg saab täis, kostub helisignaal ja kuumutusrežiim lülitub välja. Ainult hüpikaken - kui aeg saab täis, ilmub ekraanile teade. Saate seada funktsiooni igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud.
Viitkäivitus	Algusaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.
Küpsetusaja pikendus	Küpsetusaja pikendamiseks.
Uptimer	Seadme tööaja kestuse näitamiseks. Maksimaalne on 23 h 59 min. Saate funktsiooni sisse ja välja lülitada. See funktsioon ei mõjuta seadme tööd.

8.2 Seaded: Kellaaeg

1. Lülitage seade sisse.
2. Vajutage nuppu: Kellaaeg.
3. Seadke kellaaeg.
4. Vajutage nuppu **OK**.

8.3 Seaded: Taimer

1. Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.
2. Vajutage nuppu .

3. Seadke kellaaeg.

Eelistatud lõpetamistoimingu saate valida vajutades ● ● ●.

4. Vajutage **OK**. Korrake toimingut, kuni ekraanile ilmub põhikuva.

Kui küpsetusajast on alles 10% ja teile tundub, et toit pole veel valmis, võite küpsetusaega pikendada. Samuti võite muuta küpsetusrežiimi. Küpsetusaja pikendamiseks vajutage nuppu **+1min**.

8.4 Seaded: Viitkäivitus

1. Seadke küpsetusrežiim ja temperatuur.
2. Vajutage nuppu .
3. Seadke küpsetusaeg.
4. Vajutage nuppu ● ● ●.
5. Vajutage nuppu: Viitkäivitus.
6. Valige soovitud algusaeg.
7. Vajutage **OK**. Korrake toimingut, kuni ekraanile ilmub põhikuva.

8.5 Seaded: Uptimer

1. Vajutage nuppu .
2. Vajutage nuppu ● ● ●.
3. Vajutage nuppu: Uptimer.
4. Libistage või vajutage , et näha põhikuval küpsetusaega.
5. Vajutage **OK**. Korrake toimingut, kuni ekraanile ilmub põhikuva.

8.6 Taimeri sätete muutmine

Küpsetamise ajal võite seatud aega alati muuta.

1. Vajutage nuppu .
2. Seadke taimeriväärtus.
3. Vajutage nuppu **OK**.

9. LISATARVIKUTE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

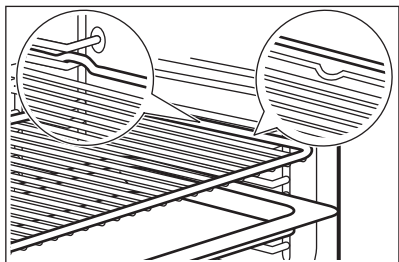
9.1 Tarvikute sisestamine

Olenevalt mudelist on saadaval lisatarvikud. Skannige QR-kood, et kontrollida, kuidas kasutada seadmega kaasasolevaid lisatarvikuid. Lisatarvikuid saate eraldi tellida. Lisateabe saamiseks pöörduge kohaliku edasimüüja poole.



Väike süvend ülaoasas suurendab ohutust ja kaitseb kallutuse eest. Süvendid kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrge ääris ahjuplaadi ümber ei lase kõõginõudel ahjuplaadilt maha libiseda.

Sisestage tarvik (traatrest/küpsetusplaat) riulilote juhtribade vahele. Veenduge, et riul puutub vastu ahju sisemuse tagakülge ja jalad on suunatud alla.



Kui teie küpsetusplaadil on kalle, paigutage see ahju sisemuse tagaosale poole.

Kui lisatarvikul on kiri, veenduge, et see oleks teie poole suunatud.

Kui kasutate küpsetusplaati, mille all on augud, asetage küpsetusplaat/pann tilkuvate vedelike kogumiseks.

9.2 Toidutermomeeter

See mõõdab toidu sisetemperatuuri. Saate seda kasutada iga kuumutusrežiimiga.

Saadaval on kaks temperatuurisätet:

- °C – temperatuur seadme sees. See peaks olema toidu sisetemperatuurist vähemalt 25 °C kraadi kõrgem.
-  - toidu sisetemperatuur.

Soovitused:

- Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.

- – mitte kasutada vedelate toitade puhul.
- Toiduvalmistamise ajal peab toidutermomeetri otsik olema täielikult roa sisse sisestatud.

Seade arvutab välja küpsetuse ligikaudse lõpuaja. See oleneb toidu kogusest, valitud ahjufunktsioonist ja temperatuurist.

Kasutamine koos: Toidutermomeeter

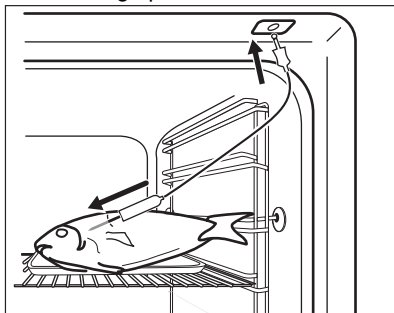
HOIATUS!

Põletusohu, kuna toidutermomeeter ja traatrest toed võivad olla väga kuumad. Ärge puudutage toidutermomeetri käepidet paljaste kätega. Kasutage alati ahjukindaid.

1. Lülitage seade sisse.
2. Seadke küpsetusrežiim ja ahju temperatuur, kui see on vajalik.
3. Sisestage toidutermomeeter roa sisse:

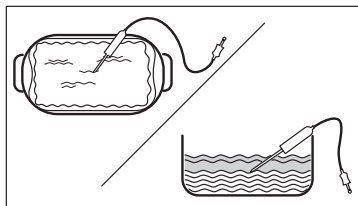
Liha, linnuliha ja kala

Sisestage toidutermomeetri ots liha- või kalatüki kõige paksemasse ossa.



Vormiroog

Suruge toidutermomeeter täpselt vormiroa keskossa. Küpsemise ajal peaks toidutermomeeter püsima ühes kohas paigal. Kasutage selleks mõnda tahkemat koostisainet. Toidutermomeetri silikoonist käepide peaks toetuma küpsetusnõu servale. Toidutermomeetri ots ei tohiks puutuda vastu küpsetusvormi põhja.



4. Sisestage toidutermomeetri anduri pistik seadme külgeinal olevasse pistikupessa. Vt peatükki "Toote kirjeldus".

Ekraanil kuvatakse toidutermomeetri praegune temperatuur.

5. – vajutage, et seada sensori sisetemperatuur.
6. ● ● ● – vajutage, et seada sobiv valik:
- Helisignaal – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal.
 - Helisignaal ja küpsetamise lõpp – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal ja küpsetamine peatub.
7. Valige funktsioon ja vajutage põhiekraanile liikumiseks korduvalt OK.
8. Vajutage nuppu START.
9. Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaal. Kontrollige kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.
10. Eemaldage toidutermomeetri pistik pistikupesast ja tõstke toit ahjust välja.

9.3 Aurupott auruga toiduvalmistamiseks

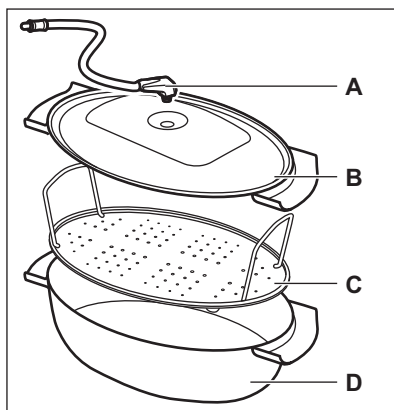


Aurupott ei ole seadmega kaasas. Lisateabe saamiseks pöörduge kohaliku edasimüüja poole.

Aurupott koosneb:

- A. Injektori toru - auruga toiduvalmistamiseks,

- B. Kaas,
C. Terasvõre,
D. Klaaskauss.



Ärge:

- asetage kuum aurupott külmale/märjale pinnale.
- valage külm vedelik aurupotti kuni see on kuum.
- kasutage aurupotti kuuma keedupinnal.
- puhastage aurupotti abrasiivsete puhastusvahenditega, küürimisvahendite ja pulbritega.

9.4 Auruga toiduvalmistamine aurupotis

1. Asetage toiduained aurupoti terasvõrele ja katke see kaanega.
2. Asetage pihustitoru kaane sees olevasse auku.
3. Asetage aurumahuti alt teisele riuliasendile.
4. Ühendage pihustitoru auru sisselaskevaga. Vt peatükki "Toote kirjeldus".
5. Seadke ahi auruga toiduvalmistamise funktsioonile.

10. NÕUANDED JA SOOVITUSED

10.1 Soovitused söögivalmistamiseks

Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Need

sõltuvad retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest.

Teie seade võib küpsetada või röstida teistmoodi, kui teie eelmine seade. Alltoodud

tabelitest leiate igat tüüpi toitude temperatuuri ja valmistamisaja soovitatavad sätted ja asukohad plaatidel.

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

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

Energiasäästunõuandeid vt peatükist „Energiatõhusus“.

Tabelites kasutatud sümbolid:

	Toiduaine tüüp
	Küpsetusrežiim
	Temperatuur
	Lisatarvik
	Riuli asend



Küpsetusaeg (min)

10.2 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud

Kasutage tumedaid ja mittepeegeldava pinnaga kööginõusid ja mahuteid. Neil on parem soojust neeldumine kui heledat värvi ja peegeldavatel kööginõudel.

- **Pitsaplaat** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 28cm
- **Küpsetusvorm** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 26cm
- **Portsjonivormid** - keraamilised, läbimõõt 8cm, kõrgus 5 cm
- **Pirukavorm** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 28cm

10.3 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

		°C		
Magusad rullid, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Rullid, 9 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	30 - 40
Pitsa, külmutatud, 0,35 kg	traatrest	220	2	10 - 15
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	25 - 35
Šokolaadikook	küpsetusplaat või rasvapann	175	3	25 - 30
Suflee, 6 tükki	keraamilised ahjuvormid traatrestil	200	3	25 - 30
Biskviitainast põhi	pirukavorm traatrestil	180	2	15 - 25
Victoria võileib	ahjuvorm ahjureskil	170	2	40 - 50
Pošeeritud kala, 0,3 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	20 - 25
Terve kala, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pitsaplaat traatrestil	180	3	25 - 30
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

		°C		
Makroonid, 24 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	25 - 35
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Soolased kondiitritooted, 20 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
Köögiviljad, pošeeritud, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	35 - 45
Vegan-omlett	pitsaplaat traatrestil	200	3	25 - 30
Vahemerepärsed köögiviljad, 0,7 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	4	25 - 30

10.4 Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

				°C	
Väikesed koogid, 20 tk plaadil	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetusplaat	3	170	20 - 35
Väikesed koogid, 20 tk plaadil	Pöördõhk	Küpsetusplaat	3	150 - 160	20 - 35
Väikesed koogid, 20 tk plaadil	Pöördõhk	Küpsetusplaat	2 ja 4	150 - 160	20 - 35
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	2	180	70 - 90
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	Traatrest	2	160	70 - 90
Rasvatu biskviitkook, Ø 26 cm koogivorm ¹⁾	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	2	170	40 - 50
Rasvatu biskviitkook, Ø 26 cm koogivorm ¹⁾	Pöördõhk	Traatrest	2	160	40 - 50
Rasvatu biskviitkook, Ø 26 cm koogivorm ¹⁾	Pöördõhk	Traatrest	2 ja 4	160	40 - 60
Liivaküpsised	Pöördõhk	Küpsetusplaat	3	140 - 150	20 - 40
Liivaküpsised	Pöördõhk	Küpsetusplaat	2 ja 4	140 - 150	25 - 45
Liivaküpsised	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetusplaat	3	140 - 150	25 - 45

Röstleib/-sai **1)**

Grill



Traatrest



4



max



1 - 5

1) Eelsoojendage ahju 10 minutit.

11. PUHASTAMINE JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Märkused puhastamise kohta

Puhastusvahendid

- Puhastage seadme esikülge ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga. Kontrollige ja puhastage ahjuõõnsuse raami ümber olevat tihendit.
- Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.
- Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.

Igapäevane kasutamine

- Puhastage seadme sisemus iga kord pärast kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.
- Niiskust võib kondenseeruda seadmesse või selle klaaspaneelidele. Kondenseerumise vähendamiseks laske seadmel enne küpsetamist 10 minutit töötada. Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Pärast iga kasutuskorda kuivatage seadme sisemust ainult mikrokiudlapiga.

Lisatarvikud

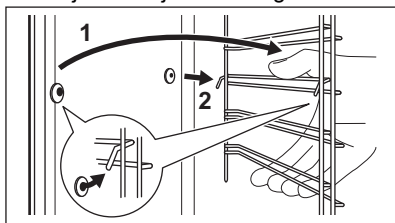
- Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage ainult mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.
- Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

11.2 Restitutede

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed .

- Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

- Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgsena küljest lahti.
- Tõmmake ahjuresti toe tagaosas külgsena küljest lahti ja eemaldage.



- Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.

Kui teleskoopsiinid on paigaldatud, peavad selle kinnitustihvtid olema suunatud ettepoole.

11.3 Vesipuhastus

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

- Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse: 300 ml.
- Valige funktsioon
- Seadke temperatuuriks 90 °C.

Kestus: 30 min.

- Lülitage seade välja.
- Oodake, kuni seade jahtub. Kuivatage ahju sisemus pehme lapiga.

11.4 Veepaagi puhastamine

- Lülitage seade välja.
- Asetage auru sisselaskeava alla sügav pann.
- Valage veepaaki vett: 850 ml. Lisage sidrunhappe: 5 teelusikatäit. Oodake 60 min.

4. Lülitage seade sisse ja seadistage funktsioon: Madal niiskus. Seadke temperatuuriks 230 °C.
5. Lülitage seade 25 min pärast välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
6. Lülitage seade sisse ja seadistage funktsioon: Madal niiskus. Seadke temperatuur vahemikus 130 kuni 230 °C.
7. Lülitage seade 10 min pärast välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
8. Tühjendage veepaak. Vt ptk "Igapäevane kasutamine", alapeatükk "Veepaagi tühjendamine".
9. Loputage veepaak ja eemaldage kattakivijäädgid pehme lapi abil.
10. Puhastage tühjendustoru sooja vee ja lahja pesuvahendiga.

Vee karedustaseme kindlakstegemiseks pöörduge vee-ettevõtte poole.

Vee klassifikatsioon:	Puhastage veepaaki, kui on läbitud/ möödunud:
pehme	75 tsüklit – 2,5 kuud
mõõdukalt kare	50 tsüklit – 2 kuud
kõva	40 tsüklit – 1,5 kuud
väga kare	30 tsüklit – 1 kuu

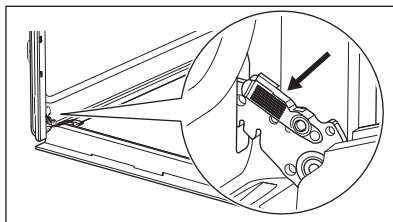
11.5 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

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

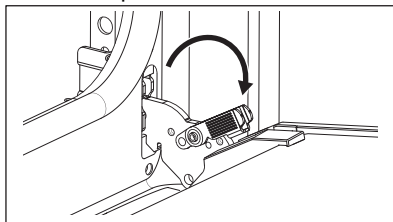
⚠ ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

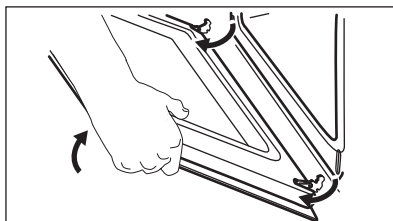
1. Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.



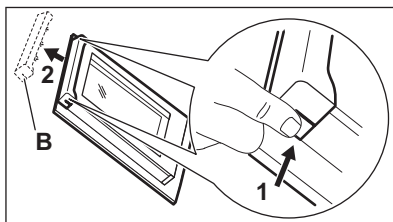
2. Tõstke ja tõmmake sulguritest, kuni need lahti klõpsatavad.



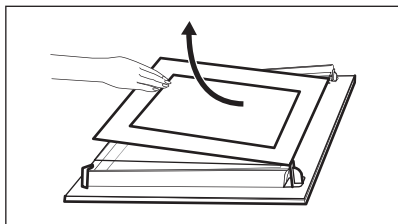
3. Sulgege ahjuuks poole peale esimeses avatud asendis. Seejärel tõstke ja tõmmake ust, et see oma kohalt eemaldada.



4. Asetage uks pehmele ja tasasele pinnale.
5. Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseliistu **B** kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.



6. Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.
7. Hoidke kinni ukse klaaspaneelide ülemisest servast ja tõmmake need ükshaaval ettevaatlikult välja. Alustage ülemisest paneelist. Jälgige, et klaas libiseks hoidikutest täielikult välja.

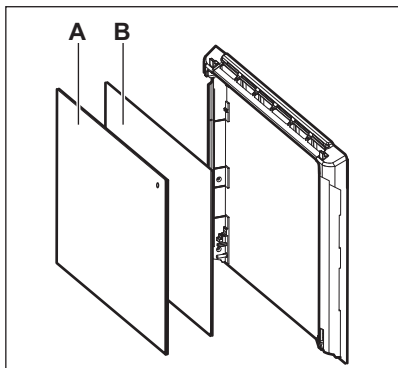


8. Puhastage klaaspaneeli seebi ja veega. Kuivatage klaaspaneeli ettevaatlikult. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas.
9. Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel ja ahjuuks tagasi oma kohale.

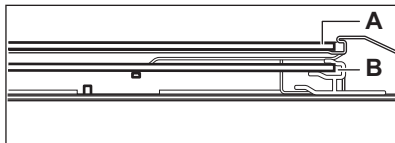
Kui uks on õigesti paigaldatud, kuulete sulgurite kinnitamisel klõpsatust.

Veenduge, et asetate klaaspaneelid (**A** ja **B**) tagasi õiges järjekorras. Kontrollige, kas klaaspaneeli küljel on sümbol / pealetrükk. Kõik klaaspaneelid näevad lahtivõtmise ja kokkupanemise hõlbustamiseks välja erinevad.

Ukseliistu õigel paigaldamisel kostab klõps.



Veenduge, et keskmised klaaspaneelid on paigaldatud oma kohale õigesti.



11.6 Lambi vahetamine

⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht.
Lamp võib olla kuum.

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Lahutage seade vooluvõrgust.
3. Asetage ahju põhjale lapp.

⚠ ETTEVAATUST!

Hoidke halogeenlampi alati lapiga, et vältida lambil rasvajääkide põlemist.

Tagumine lamp

1. Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.
2. Puhastage klaaskatte.
3. Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.
4. Paigaldage klaaskatte.

12. TÕRKEOTSING

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Mida teha, kui...

Probleemi kirjeldus	Põhjus ja abinõu
Seadet ei saa käivitada või kasutada.	Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või on valesti ühendatud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Kell ei ole seatud. Kellafunktsioonide määramiseks vt peatükki "Kella funktsioonid". Seadme uks ei ole korralikult kinni. Kaitse on vallandunud. tehke kindlaks, kas probleemi põhjustas kaitse. kui probleem tekib uuesti, pöörduge elektrikü poole. Lapselukk on sisse lülitatud.
Lamp on välja lülitatud.	Lamp on läbi põlenud. Asendage lambipirn uuega. Lisateabeks vt peatükki "Puhastamine ja hooldus".
Seadme sisemuses on vett.	Veemahutis oli liiga palju vett.
Auruküpsetus ei tööta.	Auru sisselaskeava ümber on lubjasete. Veemahutis ei ole vett.
Veepaagi tühjendamiseks kulub üle 3 min või vee vesi lekib aurust sisselaskeavast.	Auru sisselaskeava ümber on lubjasete. Puhastage veepaaki.
 Elektrikatkestus peatab alati puhastustoimingut. Elektrikatkestuse korral korraldage puhastustoimingut.	

12.2 veakoodid

Kui ilmneb tarkvaratõrge, kuvatakse ekraanil vastav tõrkekood. Probleemide loendi leiata allolevast tabelist.

Kood ja kirjeldus	Kõrvaldamise abinõu
F102 – uks ei ole täielikult suletud või ukse lukk on katki. 1)	Sulgege uks. Lülitage seade sisse ja välja.
F111 - Toidutermomeeter ei ole korralikult pistikupessa sisestatud.	Sisestage Toidutermomeeter korralikult pessa.
F240, F439 - ekraani puutealad ei tööta nõuetekohaselt.	Puhastage ekraani pinda. Vaadake, et puuteväljadel ei oleks mustust.
F908 - seadme süsteem ei saa luua ühendust juhtpaneeliga.	Lülitage seade sisse ja välja.

1) Kui mõni nendest tõrgeteadeatest kuvatakse ekraanil korduvalt, tähendab see, et rikkis alamsüsteem võib olla välja lülitatud. Sel juhul pöörduge edasimüüja või volitatud parandustöökoja poole.

12.3 Hooldusandmed

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

Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiata andmesildilt. Andmesildi leiate seadme sisepinna esiraamilt. See nähtav ukse avamisel. Ärge andmesilti seadmest eemaldage.

Soovitame kirjutada andmed siia:

Model: (MOD.) :

Tootenumber (PNC):

Seerianumber (S.N.):

13. ENERGIATÕHUSUS

13.1 Tooteteave ja tooteteabe leht vastavalt EL-i ökodisaini ja energiamärgistuse eeskirjadele

Tarnija nimi	Electrolux	
Mudeli tunnus	COC8E39Z 949284401 LOC8H39X 949284402	
Energiatõhususe indeks	81.2	
Energiatõhususe klass	A+	
Energiaarve standardse koormusega, tavarežiim	0.93 kWh/tsükkel	
Energiaarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.69 kWh/tsükkel	
Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	72 l	
Ahju tüüp	Integreeritud ahi	
Mass	COC8E39Z	31.4 kg
	LOC8H39X	29.3 kg

IEC/EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – 1. osa: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid – Efektiivsuse mõõtmise meetodid.

13.2 Tooteteave energiatarbimise ja kohaldatava vähese energiatarbega režiimini jõudmiseks kuluva maksimaalse aja kohta

Ooterežiimis tarbitav võimsus	0.8 W
Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks	20 min

13.3 Energia kokkuhoiu nõuanded

Järgmised nõuanded aitavad teil seadme kasutamisel energiat säästa.

Veenduge, et seadme töötamise ajal on seadme uks korralikult kinni. Ärge küpsetamise ajal seadme ust liiga tihti avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energiasäästmise parandamiseks kasutage metallist kööginõusid ja tumedaid, mittepeegelduvaid küpsetusvorme ja anumaid.

Ärge kuumutage seadet enne toiduvalmistamist, välja arvatud juhul, kui see on spetsiaalselt soovitatav.

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

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

Kui küpsetusaeg on pikem kui 30 minutit, vähendage vähemalt 3 –10 minutit enne küpsetusaja lõppu seadme temperatuuri. Seadme sees oleva jääkkuumuse abil küpsemine jätkub.

Muude roogade soojashoidmiseks või kuumutamiseks kasutage jääkkuumust.

Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jääkkuumuse või temperatuuri näitu.

Kui on valitud programm koos funktsiooniga Kestus ja kui küpsetusaeg ei ületa 30 minutit,

lülituvad kuumutuselemendid mõne seadme funktsiooni puhul automaatselt varem välja.

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 küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

Selle funktsiooni kasutamisel lülitub lamp automaatselt 30 sekundi pärast välja. Lambi võib soovi korral sisse lülitada, kuid see vähendab eeldatavat energiakokkuhoidu.

14. 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.

Witamy w świecie marki Electrolux! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:
www.electrolux.com/support

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	25
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	27
3. OPIS PRODUKTU.....	30
4. PANEL STEROWANIA.....	31
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	31
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	32
7. DODATKOWE FUNKCJE.....	36
8. FUNKCJE ZEGARA.....	37
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	38
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	40
11. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE.....	42
12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	45
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	47
14. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	48

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach

fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem .
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- 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

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji na naszej witrynie internetowej.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.

- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

2.2 Podłączenie elektryczne



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.

- Jeśli gniazdo elektryczne jest obłuzowane, 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: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:

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

Przekrój przewodu zależy od łącznej mocy podanej na tabliczce znamionowej. Można również zapoznać się z tabelą:

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm ²)
maksymalnie 1380	3x0.75
maksymalnie 2300	3x1
maksymalnie 3680	3x1.5

Przewód uziemiający (zielono-żółty) musi być o 2 cm dłuższy od brązowego przewodu fazowego i niebieskiego neutralnego

2.3 Sposób używania



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.

- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzeń bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Zawsze używać naczyń szklanych i słoików dopuszczonych do pasteryzowania.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiami urządzenia.

- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

2.4 Konserwacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę zasilania od gniazda sieciowego.
- Upewnić się, że urządzenie jest zimne. Występuje zagrożenie pęknięciem szyby urządzenia.
- Natychmiast wymienić szyby drzwi, gdy są uszkodzone. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Drzwi urządzenia są ciężkie, dlatego należy zachować ostrożność podczas ich wyjmowania.
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

2.5 Pieczenie parowe

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

- Wydostająca się para może wywołać poparzenia:
 - Nie otwierać drzwi urządzenia podczas pieczenia parowego.

- Po zakończeniu pieczenia parowego otworzyć drzwi z zachowaniem ostrożności.

2.6 Oświetlenie wewnętrzne

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.

- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.7 Serwis

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

2.8 Utylizacja

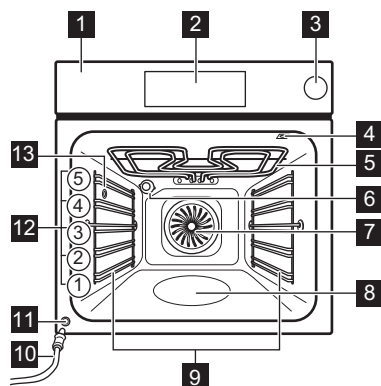
⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Odcąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

3. OPIS PRODUKTU

3.1 Ogólne informacje

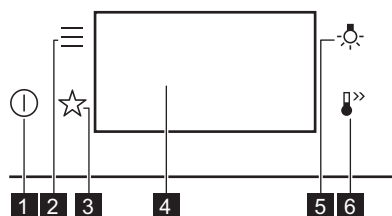


1 Panel sterowania

- 2 Ekran
- 3 Zbiornik na wodę
- 4 Gniazdo termosondy
- 5 Grzałka
- 6 Lampa
- 7 Wentylator
- 8 Wnęka komory – zbiornik systemu czyszczenia wodą
- 9 Prowadnice blach, wyjmowane
- 10 Rurka odpływowa
- 11 Zawór spustowy wody
- 12 Poziomy umieszczania potraw
- 13 Wylot pary

4. PANEL STEROWANIA

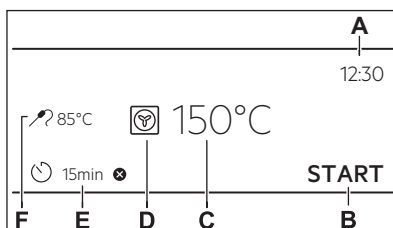
4.1 Widok panelu sterowania



1	Włączone / Wyłączone	Nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.
2	Menu	Wyświetla opcje urządzenia i funkcje ustawiania.
3	Ulubione	Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
4	Wyświetlacz	Pokazuje aktualne ustawienia urządzenia.
5	Przełącznik oświetlenia	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
6	Szybkie nagrzewanie	Włączanie i wyłączanie funkcji: Szybkie nagrzewanie.

4.2 Ekran

Wyświetlacz z ustawionymi kluczowymi funkcjami.



- A. Aktualna godzina
- B. START / STOP
- C. Temperatura
- D. Funkcje pieczenia
- E. Timer
- F. Termosonda (tylko wybrane modele)

Wskaźniki na wyświetlaczu

OK	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.
<	Powrót do poprzedniego poziomu menu.
↶	Anulowanie ostatniej czynności.
☐	Włączanie i wyłączanie opcji.
🔔	Włączona jest funkcja alarmu dźwiękowego.
🔔 STOP	Włączona jest funkcja alarmu dźwiękowego i zatrzymania pieczenia.
🔔	Tylko wyskakujące okienko jest aktywne.
🕒	Funkcja Uruchomienie z opóźnieniem jest włączona.
✕	Anulowanie ustawienia.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Pierwsze połączenie

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania na wyświetlaczu pojawi się wiadomość powitalna.

Należy ustawić: Język, Jasność wyświetlacza, Dźwięki przycisków, Głośność sygnału, Aktualna godzina.

5.2 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

Przed pierwszym użyciem urządzenia i kontaktem z żywnością należy wstępnie rozgrzać puste urządzenie. Urządzenie może emitować nieprzyjemny zapach i dym. Przewietrzyc pomieszczenie podczas wstępnego nagrzewania.

1. Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i wsporniki.
2. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić urządzenie włączone na 1godz.
3. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.

4. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.
5. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
6. Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.
7. Umieścić akcesoria i wyjmowane wsporniki z powrotem w pierwotnym położeniu.

6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Funkcje pieczenia

STANDARDOWE



Grill

Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.



Turbo grill

Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do pieczenia zapiekanki i przyrumieniania.



Termoobieg

Do pieczenia mięsa i ciast. Ustawić temperaturę niższą niż do pieczenia tradycyjnego, ponieważ wentylator równomiernie rozprowadza ciepło wewnątrz piekarnika.



Potrawy mrożone

Idealny do gotowych dań (np. frytek, kroketów lub sajgonek).



Górna/dolna grzałka / Czyszczenie wodą

Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności. W rozdziale „Konserwacja i czyszczenie” można znaleźć więcej informacji na temat funkcji: Czyszczenie wodą.



Grzałka dolna

Funkcję tę należy wybrać po zakończeniu gotowania, aby w razie potrzeby przyrumienić potrawę od spodu. Użyć najniższej półki.



Wyrastanie ciasta

Do przyspieszania wyrastania ciasta drożdżowego. Przykryć powierzchnię ciasta, aby zapobiec wyschnięciu.



Podczas działania niektórych funkcji pieczenia oświetlenie może wyłączyć się automatycznie przy temperaturze poniżej 80°C.

SPECJALNE

	Pasteryzowanie Aby pasteryzować warzywa i owoce, należy umieścić słoiki na blasze do pieczenia ciasta wypełnionej wodą, używając żaroodpornych słoików z zakrętką bagnetową lub zakrętkami śrubowymi tego samego rozmiaru. Użyć najniższej położonej półki.
	Suszenie Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów. Aby umożliwić wydostanie się wilgotnego powietrza i lepsze wyschnięcie owoców, zaleca się podczas suszenia sporadycznie otwierać drzwi piekarnika.
	Podgrzewanie talerzy Do podgrzewania talerzy przed podaniem potraw.
	Rozmrażanie Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.
	Zapiekanki Do potraw, jak lasagne lub zapiekanka ziemniaczana. Do pieczenia zapiekanek i przyrumieniania.
	Termoobieg (niska temp.) Proces pieczenia w niskiej temperaturze. Idealnie nadaje się do przygotowywania delikatnych potraw (np. wołowiny, cielęciny lub jagnięciny).
	Podtrzymywanie temp. Podtrzymywanie temperatury potraw. Należy pamiętać, że niektóre potrawy mogą nadal gotować się i wysychać w cieple. W razie potrzeby należy przykryć naczynia.
	Termoobieg wilgotny Funkcja ta pozwala oszczędzać energię podczas pieczenia. Podczas korzystania z tej funkcji temperatura wewnątrz urządzenia może różnić się od ustawionej temperatury. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienne użytkowanie”. Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.

PAROWE

	Regeneracja Odgrywanie potraw przy użyciu pary zapobiega wysychaniu ich powierzchni. Ciepło rozprzeczane jest delikatnie i równomiernie, dzięki czemu smak i aromat potraw są takie same jak potraw świeżo przyrządzonych. Tej funkcji można użyć do odgrzewania potraw bezpośrednio na talerzu. Można jednocześnie odgrzewać potrawy na więcej niż jednym talerzu, na różnych poziomach piekarnika.
	Chleb Tej funkcji można użyć do wypieku chleba i bułek, dzięki czemu zyskują chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.
	Mała wilgotność Funkcja jest przeznaczona do pieczenia mięsa, drobiu, potraw z piekarnika i typu casserole. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso zyskuje delikatną i soczystą konsystencję, a jednocześnie chrupiącą skórkę.
	Funkcja Pizza Najlepszy do pieczenia pizzy i innych potraw, które wymagają więcej ciepła od dołu.

6.2 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z normą: IEC/EN 60350-1.

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

Wskazówki dotyczące pieczenia podano w rozdziale „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii podano w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Wskazówki oszczędzania energii.

6.3 Ustawienie: Funkcje pieczenia

1. Włączyć urządzenie. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna funkcja pieczenia i jej temperatura.
2. Nacisnąć symbol funkcji pieczenia,  aby przejść do podmenu.
3. Wybrać funkcję pieczenia i nacisnąć OK.
4. Ustawić temperaturę Nacisnąć OK.
5. Nacisnąć START .
Termosonda - wtyczkę termosondy można włączyć do gniazdka w dowolnej chwili przed rozpoczęciem pieczenia lub po nim. Patrz rozdział „Korzystanie z akcesoriów, Termosonda”.
6. STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.
7. Wyłączyć urządzenie.

6.4 Ustawienie: funkcja pieczenia parowego

1. Włączyć urządzenie. Wybrać symbol funkcji pieczenia i nacisnąć go, aby przejść do podmenu.
2. Ustawić funkcję pieczenia parowego.
3. Nacisnąć OK. Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia temperatury.
4. Ustawić temperaturę
5. Nacisnąć przycisk OK.
6. Nacisnąć pokrywę zbiornika na wodę, aby ją otworzyć.
7. Napełnić zbiornik na wodę zimną wodą do maksymalnego poziomu (ok. 900 ml), aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Nie przekraczać maksymalnej pojemności zbiornika na wodę. Grozi to wyciekami wody, jej rozlaniem i uszkodzeniem mebli.

OSTRZEŻENIE!

Używać wyłącznie zimnej wody z kranu. Nie używać filtrowanej (zdemineralizowanej) ani destylowanej wody. Nie używać innych cieczy. Nie wlewać do zbiornika na wodę cieczy łatwopalnych ani zawierających alkohol.

8. Wsunąć zbiornik na wodę do pierwotnego położenia.
9. Nacisnąć przycisk START .
Gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
10. Gdy w zbiorniku na wodę kończy się woda, rozlega się sygnał dźwiękowy. Napełnić zbiornik na wodę.
11. Wyłączyć urządzenie.
12. Opróżnić zbiornik na wodę po każdym pieczeniu parowym, aby zapobiec osadzeniu się kamienia.
13. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. We wnętrzu piekarnika mogą skraplać się resztki wody. Odczekać co najmniej 60 min po każdym użyciu funkcji parowej, aby nie dopuścić do wypływania gorącej wody przez zawór spustowy wody.

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie jest gorące. Występuje zagrożenie poparzeniem. Zachować ostrożność podczas opróżniania zbiornika na wodę.

6.5 Opróżnianie zbiornika na wodę

Wskaźnik zbiornika na wodę



Zbiornik jest pełny.



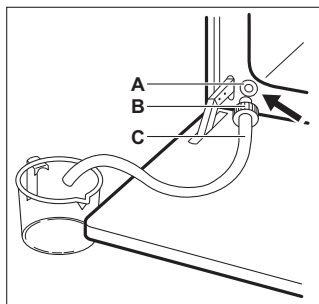
Zbiornik jest napełniony w połowie.



Zbiornik jest pusty. Napełnić zbiornik.

Po nalaniu do zbiornika zbyt dużo wody, nadmiar wody przelewa się przez otwór bezpieczeństwa na dno komory.

1. Wyłączyć urządzenie. Pozostaw drzwiczki piekarnika otwarte i odczekać, aż urządzenie ostygnie.
2. Podłączyć rurę odpływową C do zaworu wylotowego A przez złącze B.



3. Utrzymywać koniec rury pod poziomem **A** i nacisnąć kilkakrotnie przycisk **B**, aby zebrać pozostałą wodę.
4. Odłączyć **C** oraz **B** i wytrzyj wewnątrz piekarnika do sucha miękką gąbką.



Nie napełniaj zbiornika na wodę ponownie spuszczoną wodą.

6.6 Menu

Nacisnąć **≡**, aby przejść do menu.

Pozycja menu	Opis
Gotowanie wspomagane	Wyświetlenie listy programów automatycznych.
Ulubione	Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
Opcje	Służy do konfiguracji urządzenia.
Ustawienia	Konfiguracja Służy do konfiguracji urządzenia.
	Serwis Pokazuje wersję oprogramowania i konfigurację.

Podmenu: Opcje

Podmenu	Opis
Oświetlenie piekarnika	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
Blokada uruchomienia	Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.

Podmenu	Opis
Szybkie nagrzewanie	Skraca czas nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji pieczenia.
Styl cyfrowy zegara	Zmiana formatu wyświetlanego wskazania czasu.

Podmenu: Ustawienia

Konfiguracja

Podmenu	Opis
Język	Ustawia język urządzenia.
Jasność wyświetlacza	Ustawia jasność wyświetlacza.
Dźwięki przycisków	Włącza i wyłącza dźwięk pól dotykowych. Nie jest możliwe wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej dla ①.
Głośność sygnału	Ustawia głośność dźwięku przycisków i sygnałów.
Aktualna godzina	Ustawia aktualną godzinę i datę.

Serwis

Podmenu	Opis
Tryb demo	Kod aktywacji / dezaktywacji: 2468
Wersja oprogramowania	Informacje na temat wersji oprogramowania.
Zresetuj wszystkie ustawienia	Przywraca ustawienia fabryczne.

6.7 Ustawienie: Gotowanie wspomagane

Gotowanie wspomagane podmenu składa się z zestawu dodatkowych funkcji i programów przeznaczonych do dedykowanych potraw. Dla każdej potrawy w tym podmenu podano odpowiednie ustawienie. Czas i temperaturę można regulować podczas pieczenia.

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji Termosonda. Stopień wypieczenia potrawy:

- Lekko wypieczone
- Średnio wypieczone
- Dobrze wypieczone

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji Automatyka wag..

1. Włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć .
3. Naciśnij . Wprowadź Gotowanie wspomagane.

4. Wybrać potrawę lub rodzaj produktu.
5. Umieść potrawę w urządzeniu i naciśnij START.

Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa po zakończeniu funkcji. W razie potrzeby wydłużyć czas pieczenia.

7. DODATKOWE FUNKCJE

7.1 Ulubione ☆

Można zapisać do 3 ulubionych ustawień, jak funkcja pieczenia i czas pieczenia.

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać preferowane ustawienie.
3. Nacisnąć .
4. Wybrać opcję: Ulubione / Zapisz aktualne ust..
5. Nacisnąć +, aby dodać ustawienie do listy: Ulubione.
6. Nacisnąć OK.

 – nacisnąć, aby zresetować ustawienie.

 – nacisnąć, aby anulować ustawienie.

7.2 Blokada panelu

Funkcja zapobiega przypadkowej zmianie funkcji urządzenia.

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia.
3. ☆,  — nacisnąć jednocześnie, aby włączyć funkcję.

☆,  - nacisnąć jednocześnie, aby wyłączyć funkcję.

7.3 Blokada uruchomienia

Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.

1. Włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć .
3. Wybierz Opcje / Blokada uruchomienia.
4. Naciskaj litery kodu w kolejności alfabetycznej.

Blokada uruchomienia jest wł.

Po włączeniu tej funkcji uzyskuje się dostęp do: Timer i lampki.

Aby korzystać z urządzenia, należy nacisnąć litery kodu w kolejności alfabetycznej.

7.4 Automatyczne wyłączenie

Ze względów bezpieczeństwa, jeśli funkcja pieczenia jest aktywna i nie zmieniono żadnych ustawień, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu.

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

Jeśli funkcja pieczenia ma być włączona na czas przekraczający czas automatycznego wyłączenia, ustawić ten czas trwania pieczenia. Patrz rozdział „Funkcje zegara”.

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

7.5 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać niską temperaturę powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

8. FUNKCJE ZEGARA

8.1 Opis funkcji zegara

Funkcja	Opis
Timer	Ustawianie czasu pieczenia Wartość maksymalna to 23 godz 59 min. Można ustawić, co się stanie, gdy upływie ustawiony czas, ustawiając jako preferowane: Zakończ działanie.
Zakończ działanie	Alarm dźwiękowy - gdy upływie czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Funkcję tę można włączyć w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone. Alarm dźwiękowy i wyłączenie - gdy upływie czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja pieczenia wyłączy się. Tylko powiadomienie - po upływie czasu na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Funkcję tę można włączyć w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.
Uruchomienie z opóźnieniem	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia.
Wydłużenie czasu	Aby wydłużyć czas pieczenia:
Stoper	Pokazuje, jak długo działa urządzenie. Wartość maksymalna to 23 godz 59 min. Funkcję tę można włączać i wyłączać. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.

8.2 Ustawienie: Aktualna godzina

1. Włączyć urządzenie.
2. Naciśnąć: Aktualna godzina.
3. Ustawić czas.
4. Naciśnąć przycisk OK.

8.3 Ustawienie: Timer

1. Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
2. Naciśnąć .

3. Ustawić czas.

Preferowane działanie Zakończ można wybrać naciskając ● ● ● ●.

4. Naciśnij OK. Powtarzaj tę czynność aż na wyświetlaczu pokaże się ekran główny. Po upływie 10% czasu pieczenia, jeśli potrawa nie wygląda jeszcze na gotową, można wydłużyć czas pieczenia. Można również zmienić funkcję pieczenia. Aby wydłużyć czas pieczenia, naciśnij **+1min**.

8.4 Ustawienie: Uruchomienie z opóźnieniem

1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
2. Naciśnąć .
3. Ustawić czas pieczenia.
4. Naciśnąć ● ● ● ●.
5. Naciśnąć: Uruchomienie z opóźnieniem.
6. Wybierz żadaną godzinę rozpoczęcia.
7. Naciśnij OK. Powtarzaj tę czynność aż na wyświetlaczu pokaże się ekran główny.

8.5 Ustawienie: Stoper

1. Naciśnąć .
2. Naciśnąć ● ● ● ●.
3. Naciśnąć: Stoper.
4. Przesunąć lub nacisnąć , aby zobaczyć czas pieczenia na ekranie głównym.
5. Naciśnąć OK. Powtarzać tę czynność aż na wyświetlaczu pokaże się ekran główny.

8.6 Zmiana ustawień

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.

1. Naciśnąć .
2. Ustawić wartość dla timera.
3. Naciśnąć OK.

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

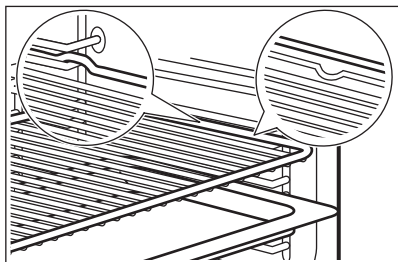
9.1 Wkładanie akcesoriów

Dostępne akcesoria w zależności od modelu. Zeskanuj kod QR, aby sprawdzić, jak używać akcesoriów dostarczonych z urządzeniem. Akcesoria opcjonalne można zamawiać oddzielnie. Więcej informacji można uzyskać u lokalnego dostawcy.



Niewielki występ na górze zwiększa bezpieczeństwo i stanowi zabezpieczenie przed przechyleniem. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.

Włóż akcesorium (ruszt/ tacę) między prowadnice wspornika. Upewnij się, że ruszt dotyka tyłu wnętrza piekarnika, a nóżki są skierowane w dół.



Jeśli blacha jest nachylona, należy ustawić ją z tyłu wnętrza piekarnika.

Jeśli na akcesorium jest napis, upewnij się, że jest on skierowany do Ciebie.

Jeśli używasz tacy z otworami, umieść pod nią tacę/garnek, aby zebrać kapiące płyny.

9.2 Termosonda

Mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. Można jej używać przy każdej funkcji pieczenia.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

- $^{\circ}\text{C}$ - temperatura wewnątrz urządzenia. Powinna być o co najmniej 25°C wyższa niż temperatura wewnątrz potrawy.
-  - temperatura wewnątrz potrawy

- Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
- Nie używać do potraw płynnych.
- Podczas pieczenia cała igła termosondy musi być wsunięta w potrawę.

Urządzenie obliczy przybliżony czas zakończenia pieczenia. Zależy on od ilości potrawy, ustawionej funkcji pieczenia i temperatury.

Pieczenie z wykorzystaniem:
Termosonda

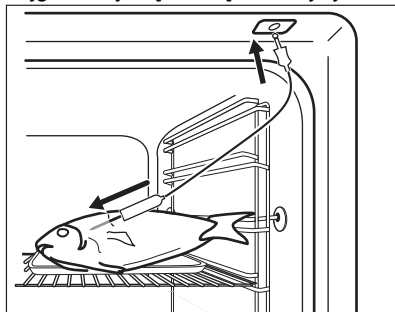
OSTRZEŻENIE!

Rozgrzana termosonda i wsporniki mogą oparzyć. Nie dotykać uchwyty termosondy gołymi rękami. Zawsze używać rękawic kuchennych.

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.
3. Włożyć termosondę wewnątrz potrawy.

Mięso, drób i ryby

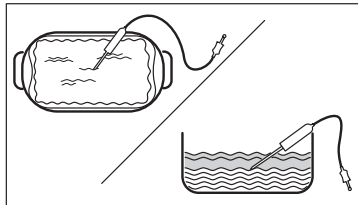
Umieścić całą iglicę termosondy w najgrubszej części mięsa lub ryby.



Zapiekanki

Umieścić końcówkę termosondy dokładnie w środkowej części zapiekanki.

Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Oprzeć silikonowy uchwyt termosondy o krawędź naczynia. Końcówka termosondy nie powinna dotykać dna naczynia.



4. Włóż wtyczkę termosondy do gniazdka wewnątrz urządzenia. Patrz rozdział „Opis urządzenia”.

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury termosondy:

5. — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.
6. ● ● ● — nacisnąć, aby wybrać preferowaną opcję:
 - Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
 - Alarm dźwiękowy i wyłączenie — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pieczenie wyłączy się.
7. Wybrać tę opcję i nacisnąć kilkakrotnie OK, aby przejść do ekranu głównego.
8. Nacisnąć START.
9. Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Sprawdź, czy potrawa jest gotowa. W razie potrzeby wydłuż czas pieczenia.
10. Wyciągnąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć potrawę z urządzenia.

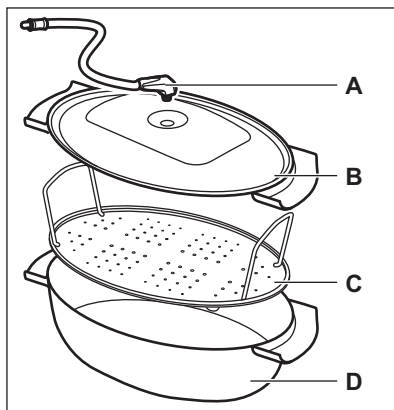
9.3 Garnek parowy do gotowania na parze



Garnek parowy nie jest dostarczany wraz z urządzeniem. Więcej informacji można uzyskać u lokalnego dostawcy.

Zestaw do gotowania na parze składa się z:

- A. Rurki sondy – do gotowania na parze,
- B. Pokrywy
- C. Rusztu stalowego
- D. Szklanej miski.



Nie należy:

- stawiać gorącego garnka parowego na zimnej/mokrej powierzchni.
- wlewać zimnej cieczy do gorącego garnka parowego
- używać garnka parowego na gorącej powierzchni grzewczej.
- czyścić garnka parowego środkami ściernymi, myjkami i proszkami.

9.4 Gotowanie na parze w garnku parowym

1. Umieścić potrawę na stalowym ruszcie w garnku parowym i przykryć go pokrywką.
2. Umieścić rurkę dyszy w otworze w pokrywie.
3. Umieścić garnek parowy na drugim poziomie od dołu.
4. Podłączyć rurkę dyszy do otworu wlotowego pary. Patrz rozdział „Opis urządzenia”.

5. W urządzeniu ustawić funkcję gotowania na parze.

10. WSKAZÓWKI I PORADY

10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.

Urządzenie może piec lub opiekąć inaczej niż poprzednie urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Jeśli brakuje ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii podano w rozdziale „Efektywność energetyczna”.

Symbole użyte w tabelach:

	Rodzaj potrawy
	Funkcja pieczenia
°C	Temperatura

	Akcesoria
	Poziom umieszczania potraw
	Czas pieczenia (min)

10.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

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

- **Blacha do pizzy** – ciemna, matowa, średnica 28cm
- **Naczynie do pieczenia** – ciemne, matowe, średnica 26cm
- **Ramekiny** - ceramiczne, średnica 8cm, wysokość 5 cm
- **Forma do tart** – ciemna, matowa, średnica 28cm

10.3 Termoobieg wilgotny

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

		°C		
Słodkie bułki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Bułki, 9 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	30 - 40
Pizza, mrożona, 0.35 kg	ruszt	220	2	10 - 15
Rolada biszkoptowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	25 - 35
Brownie	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	175	3	25 - 30
Suflet, 6 szt.	ceramiczne kokilki na ruszcie	200	3	25 - 30

		°C		
Biskoptowy spód tarty	forma do tarty na ruszcie	180	2	15 - 25
Biskopt 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 z ryby, 0,3 kg	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	180	3	25 - 30
Mięso z wody, 0,25 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	35 - 45
Szaszłyk, 0,5 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	25 - 30
Ciastka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Makaroniki, 24 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 35
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Ciasto pikantne, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 30
Kruche ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	25 - 35
Tartletki, 8 szt.	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

10.4 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodnie z normą IEC 60350-1.

				°C	
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	170	20 - 35

				°C	
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	150 - 160	20 - 35
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	150 - 160	20 - 35
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	180	70 - 90
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	70 - 90
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm 1)	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	170	40 - 50
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm 1)	Termoobieg	Ruszt	2	160	40 - 50
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm 1)	Termoobieg	Ruszt	2 i 4	160	40 - 60
Butka maślana	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	20 - 40
Butka maślana	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	140 - 150	25 - 45
Butka maślana	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	25 - 45
Tosty 1)	Grill	Ruszt	4	maks.	1 - 5

1) Nagrzewać wstępnie urządzenie przez 10 minut.

11. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

Środki czyszczące

- Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem. Wyczyścić

i sprawdzić uszczelkę drzwi wokół obramowania komory.

- Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
- Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.

Codziennie użytkowanie

- Czyścić wnętrze urządzenia po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.

- Wewnątrz urządzenia lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania się pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć wnętrze urządzenia wyłącznie ściereczką z mikrofibry.

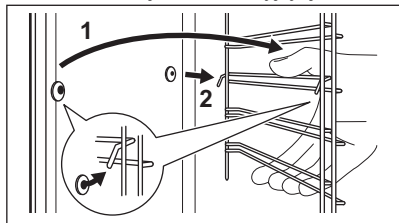
Akcesoria

- Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.
- Nie używać do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

11.2 Wymywanie wsporników

Wyjąć wsporniki, aby wyczyścić piekarnik.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.
3. Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je w całości.



4. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

Jeśli w zestawie są prowadnice teleskopowe, ich sworznie ustalające muszą być skierowane do przodu.

11.3 Czyszczenie wodą

W procesie czyszczenia wykorzystuje się wodę do usuwania pozostałości tłuszczu i resztek żywności z piekarnika.

1. Wlać wodę do wnętrza komory: 300 ml.
2. Ustaw funkcję

3. Ustaw temperaturę na 90°C.

Czas trwania: 30 min

4. Wyłączyć urządzenie.
5. Odczekać, aż urządzenie ostygnie. Wytrzyj do sucha wnętrze piekarnika miękką szmatką.

11.4 Wyczyścić zbiornik na wodę.

1. Wyłączyć urządzenie.
2. Umieścić głęboką blachę poniżej wlotu pary.
3. Wlać wodę do zbiornika na wodę: 850 ml. Dodać kwas cytrynowy: 5 łyżeczek. Odczekać 60 min.
4. Włączyć urządzenie i ustawić funkcję: Mała wilgotność. Ustawić temperaturę na 230°C.
5. Wyłączyć urządzenie po 25 sekundach min i odczekać, aż ostygnie.
6. Włączyć urządzenie i ustawić funkcję: Mała wilgotność. Ustawić temperaturę w przedziale od 130 do 230°C.
7. Wyłączyć urządzenie po 10 min i odczekać, aż ostygnie.
8. Opróżnić zbiornik na wodę. Patrz rozdział Codzienne użytkowanie, „Opróżnianie zbiornika na wodę”.
9. Oplukać zbiornik na wodę i usunąć resztki kamienia miękką ściereczką.
10. Umyć rurkę odpływową ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Skontaktować się z dostawcą wody, aby sprawdzić poziom twardości wody.

Twardość wody:	Częstotliwość czyszczenia zbiornika na wodę:
miękka	75 cykli - 2,5 miesiąca
średnio twarda	50 cykli - 2 miesiąca
twarda	40 cykli - 1,5 miesiąca
bardzo twarda	30 cykli - 1 miesiąc

11.5 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

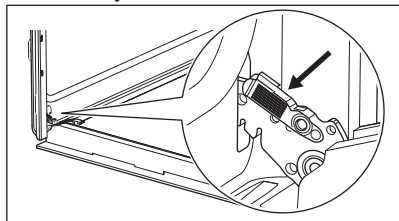
W drzwiach piekarnika są trzy szyby. Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy

zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.

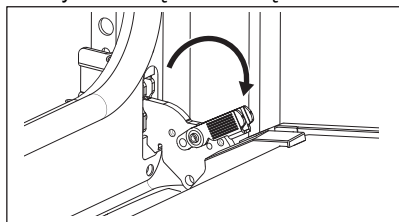
! UWAGA!

Nie używać urządzenia bez szyb.

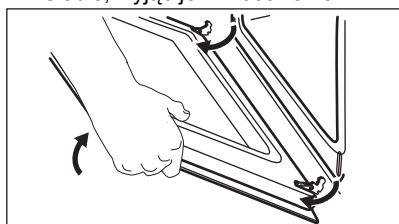
1. Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.



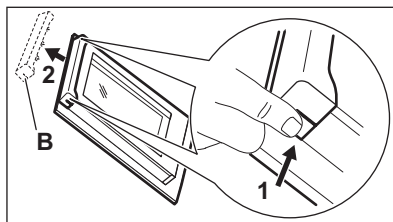
2. Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.



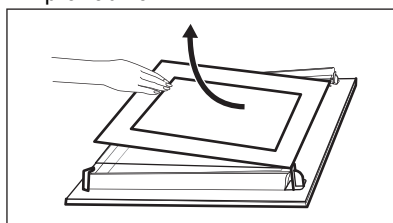
3. Przymknąć drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otworzenia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



4. Położyć drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką tkaniną.
5. Chwycić listwę drzwi **B** za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



6. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
7. Chwycić szyby drzwi za górne krawędzie i ostrożnie wyjmować kolejno. Rozpocząć od szyby wierzchniej. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.

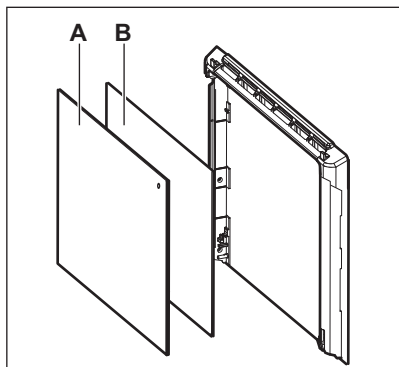


8. Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie osuszyć szyby. Nie należy myć szyb w zmywarce.
9. Po wyczyszczeniu zamontować szyby i drzwi piekarnika.

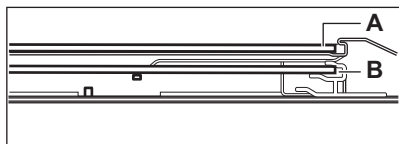
Jeśli drzwi są zainstalowane prawidłowo, podczas zamykania zatrzasków słychać kliknięcie.

Umieścić szyby ((**A** i **B**) z powrotem we właściwych miejscach w odpowiedniej kolejności. Sprawdzić symbol / nadruk z boku szyby. Każda z szyb wygląda inaczej, co ułatwia demontaż i montaż.

Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie).



Upewnić się, że środkowa szyba jest prawidłowo zamontowana w gniazdach.



11.6 Wymiana żarówki

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Odłączyć urządzenie od zasilania.
3. Umieścić ściereczkę na dnie piekarnika.

⚠ UWAGA!

Należy zawsze trzymać lampę halogenową ściereczką, aby zapobiec spaleniu się pozostałości tłuszczu na lampie.

Tyłne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
4. Założyć szklany klosz.

12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...

Opis problemu	Przyczyna i rozwiązanie
Nie można włączyć i obsługiwać urządzenia.	Urządzenia nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.

Opis problemu	Przyczyna i rozwiązanie
Urządzenie nie nagrzewa się.	Nie ustawiono aktualnego czasu. Aby ustawić zegar, zapoznać się z rozdziałem „Funkcje zegara”. Drzwi nie są prawidłowo zamknięte. Zadziałał bezpiecznik. Sprawdzić, czy problem związany jest z bezpiecznikiem. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Blokada uruchomienia jest wł.
Nie działa oświetlenie.	Żarówka oświetlenia jest przepalona. Wymienić oświetlenie. Szczegółowe informacje podano w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie.”
W komorze urządzenia znajduje się woda.	Zbiornik na wodę napełniono zbyt dużą ilością wody.
Pieczenie parowe nie działa.	W otworze wlotowym pary jest osad z kamienia. W zbiorniku wody nie ma wody.
Opróżnienie zbiornika wody lub wyciek wody z otworu wlotowego pary zajmuje więcej niż 3 min.	W otworze wlotowym pary jest osad z kamienia. Wyczyścić zbiornik na wodę.
i Przerwa w zasilaniu zawsze powoduje przerwanie czyszczenia. Powtórzyć czyszczenie, jeśli zostało przerwane na skutek przerwy w zasilaniu.	

12.2 Kody błędów

Gdy wystąpi błąd oprogramowania, na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie. Wykaz problemów podano w poniższej tabeli.

Kod i opis	Środek zaradczy
F102 - drzwi nie są całkowicie zamknięte lub blokada drzwi jest uszkodzona. 1)	Zamknąć drzwi. Włączyć i wyłączyć urządzenie.
F111 - Termosonda nie jest nieprawidłowo włożone do gniazdka.	Podłączyć Termosonda dokładnie do gniazda.
F240, F439 - pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo.	Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że na polach dotykowych nie ma zabrudzeń.
F908 - układ elektroniczny urządzenia nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania.	Włączyć i wyłączyć urządzenie.

1) Jeśli jeden z powyższych komunikatów nadal pojawia się na wyświetlaczu, mogło nastąpić wyłączenie jakiegoś uszkodzonego podzespołu. Wtedy należy skontaktować się ze sprzedawcą urządzenia lub autoryzowanym punktem serwisowym.

12.3 Dane 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 umieszczona jest na przedniej ramie urządzenia. Jest widoczna po otwarciu drzwi. Nie usuwać tabliczki znamionowej z urządzenia.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.) :
Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

13.1 Karta informacyjna produktu oraz informacje o produkcie zgodnie z przepisami UE dotyczącymi etykiet efektywności energetycznej i ekoprojektu

Nazwa dostawcy	Electrolux	
Dane identyfikacyjne modelu	COC8E39Z 949284401 LOC8H39X 949284402	
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2	
Klasa sprawności energetycznej	A+	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.93 kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.69 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Elektryczność	
Pojemność	72 l	
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	COC8E39Z	31.4 kg
	LOC8H39X	29.3 kg

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 1: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i grille – Metody pomiaru wydajności.

13.2 Informacje o produkcie dotyczące poboru mocy i maksymalnego czasu do osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy

Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania	0.8 W
Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	20 min

13.3 Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Poniższe wskazówki pokazują, jak oszczędzać energię podczas korzystania z urządzenia.

Upewnić się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwierać zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń oraz ciemnych, nieodblaskowych foremek do ciasta i pojemników poprawia oszczędność energii .

Nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed gotowaniem, o ile nie jest to wyraźnie zalecane.

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

Pieczenie z termoobiegiem

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

Ciepło reszkowe

Gdy czas pieczenia przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu reszkowemu wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła reszkowego do podtrzymywania temperatury lub podgrzewania innych potraw.

Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe reszkowym lub temperaturze.

Jeśli włączony jest program z Czas trwania , a czas gotowania jest dłuższy niż 30 minut, w niektórych funkcjach urządzenia grzałki automatycznie wyłączają się wcześniej.

Podtrzymywanie temperatury potraw

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

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

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

Termoobieg wilgotny

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.

14. 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.







electrolux.com

701130700-A-112025



CE