Thinking of you
Electrolux



EKC6450AO

ET PLIIT	KASUTUSJUHEND	2
PL KUCHENKA	INSTRUKCJA OBSŁUGI	33

SISUKORD

OHUTUSINFO 3
SEADME KIRJELDUS 6
ENNE ESIMEST KASUTAMIST 7
PLIIT - IGAPÄEVANE KASUTAMINE 8
PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID 9
PLIIT - PUHASTUS JA HOOLDUS 11
AHI - IGAPÄEVANE KASUTAMINE 12
AHI - KELLA FUNKTSIOONID 13
AHI - TARVIKUTE KASUTAMINE 14
AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID 16
AHI - PUHASTUS JA HOOLDUS 27
MIDA TEHA, KUI... 30
PAIGALDAMINE 31
JÄÄTMEKÄITLUS 32

SULLE MÕELDES

Täname Teid selle Electroluxi seadme ostmise eest. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaaegset professionaalset kogemust ja innovatsiooni. Nutika ja stiilse disaini kõrval ei ole unustatud ka Teid. Ükskõik, millal Te seda ka ei kasuta – suurepärastes tulemustes võite alati alati kindel olla.

Teretulemast Electroluxi!

Külastage meie veebisaiti:

Leiate nõuandeid, brošüüre, veaotsingu, teavet teeninduse kohta:
www.electrolux.com

Võite registreerida oma toote parema teeninduse saamiseks:
www.electrolux.com/productregistration

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

KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.
Teenindusse pöördumisel peaksid teil olema varuks järgmised andmed.
Andmed leiate andmesildilt. Mudel, tootenumber (PNC), seerianumber.

Hoiatus / oluline ohutusinfo.

Üldine info ja nõuanded

Keskkonnainfo

Jäetakse õigus teha muutusi.

OHUTUSINFO

Enne paigaldamist ja kasutamist lugege kasutusjuhend hoolega läbi:

- et teaksite, kuidas tagada enda ja oma vara ohutus
- et kaitsta loodust
- et teaksite, kuidas oma seadet õigesti kasutada.

Hoidke juhend alles, et see oleks käepärast ka siis, kui seadme teise kohta viite või selle maha müüte.
Tootja ei vastuta vale paigaldamise või ebaõige kasutuse tõttu tekkinud kahjude eest.

LASTE JA OHUSTATUD ISIKUTE OHUTUS

- Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimupuudega inimesed või kogemuste ja teadmisteta isikud, kui nende üle on järelvalve ja neid juhendatakse seadme turvalise kasutamise osas ning nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Hoidke pakkematerjalid lastele kättesaamatus kohas. Lämbumis- või vigastusoht!
- Hoidke lapsed ja koduloomad seadmest eemal, kui selle uks on lahti või seade töötab. Kehavigastuse või muu püsiva kahjustuse oht!
- Kui seadmel on lapselukk või lukufunktsioon, kasutage seda. See hoiab ära võimaluse, et lapsed ja loomad seadme juhuslikult sisse lülitavad.

ÜLDINE OHUTUS

- Ärge muutke spetsifikatsioone ega tehke toote juures muudatusi. Inimeste vigastamise ja seadme kahjustamise oht.
- Enne esmakordset kasutamist eemaldage kogu seadmelt pakend, kõik kleepised ja kihid.
- Lülitage keedutsoonid pärast iga kasutamist välja.

PAIGALDAMINE

- Selle seadme reguleerimisseadistused on ära toodud andmesildil (andmeplaadil).
- Seadme võib paigaldada ja ühendada ainult väljaõppinud tehnik. Pöörduge volitatud teeninduskeskusse. Nii hoiate ära seadme kahjustusi ja võimalikke kehavigastusi.
- Veenduge, et seade ei ole transportimisel viga saanud. Vigastatud seadet ei tohi vooluvõrku ühendada. Vajaduse korral võtke ühendust tarnijaga.
- Enne esmakordset kasutamist eemaldage seadmelt pakend, kleebised ja kattekihid. Ärge eemaldage andmesilti. Vastasel juhul võib garantii kaotada kehtivuse.
- Järgige seadme kasutuskoha riigis kehtivaid seadusi, määrusi, direktiive ja standardeid (ohutuseeskirju, jäätmekäitluseeskirju, elektri- ja/või gaasiohutuse eeskirju jne).
- Olge seadme liigutamisel ettevaatlik. See seade on raske. Kasutage alati kaitsekindaid. Ärge kunagi tõmmake seadet käepidemest.
- Veenduge, et seade on paigaldamise ajal vooluvõrgust lahti ühendatud (kui on kohaldatav).
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Ärge pange seadet alusele.

ELEKTRIÜHENDUS

- Seadme võib paigaldada ja ühendada ainult väljaõppinud elektrik. Pöörduge volitatud teeninduskeskusse. Nii hoiate ära seadme kahjustusi ja võimalikke kehavigastusi.
- Seade peab olema maandatud.
- Veenduge, et andmesildil olevad elektriandmed vastavad teie kohalikule vooluvõrgule.
- Teavet pinge kohta leiate andmesildilt.
- Kasutada tuleb nõuetekohaseid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise lahklülitiga. Lahklüliti lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Elektriohutud detailid tuleb paigaldada nii, et neid ei saa eemaldada tööriistade abita.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriohutut pistikupesa.
- Elektriseadmeid pistikupesadesse ühendades tuleb jälgida, et kaablid ei puutu kokku seadme tulise uksega ega ole selle lähedal.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid, vaheühendusi ja pikenduskaableid. Tuleoht!
- Veenduge, et te ei mulju ega vigasta seadme taga olevat toitepistikut (kui on olemas).

- Veenduge, et toitepistikule pääseb pärast paigaldamist ligi.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Tõmmake alati pistikust (kui see on olemas).
- Ärge asendage toitekaablit ega vahetage seda. Pöörduge teeninduskeskusse.

KASUTAMINE

- Kasutage seadet ainult koduseks toiduvalmistamiseks. Ärge kasutage seadet äri- või tööstuslikul eesmärgil. See hoiab ära võimalikud kehavigastused või materiaalse kahju.
- Kui seade töötab, tuleb seda pidevalt jälgida.
- Kui avate ahju ust ajal, mil ahi töötab, tuleb alati seista uksest eemal. Välja võib paiskuda tulist auru. Põletusoht!
- Ärge kasutage seadet, kui see on kokkupuutes veega. Ärge käsitsege seadet märgade kätega.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Kasutamise käigus läheb seadme pliidiplaat kuumaks. Põletusoht! Ärge pange pliidipinnale metallesemeid, näiteks söögiriistu ega potikaasi, sest need võivad tuliseks minna.
- Kasutamise käigus läheb seadme sisemus kuumaks. Põletusoht! Tarvikuid või potte ahju pannes või ahjust välja võttes kasutage kindaid.
- Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoiduge kütteelementide puudutamisest. Väikesi lapsi tuleb seadme ligiduses alati silmas pidada.
- Avage uks ettevaatlikult. Alkoholi sisaldavate komponentide kasutamise tagajärjel võib alkohol õhuga seguneda. Tuleoht!
- Kui avate ukse, vältige ahju läheduses sädemeid või lahtist leeki.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määrdunud esemeid ja/või sulavaid esemeid (plastist või alumiiniumist) seadmesse, selle lähedusse või peale. Plahvatus- või tulekahjuoht!
- Lülitage keeduväljad pärast iga kasutamist välja.
- Ärge kasutage keeduvälju tühjade keedunõudega või ilma keedunõudeta.
- Ärge laske keedunõudel kuivaks keeda. See võib kahjustada keedunõusid ja pliidipinda.
- Kui pliidiplaadi pinnale kukuvad esemeid või keedunõud, võivad need pinda vigastada.
- Ärge asetage kuumi keedunõusid juhtpaneeli lähedale, sest kuumus võib seadet kahjustada.
- Olge tarvikute eemaldamisel ja paigaldamisel ettevaatlik, et mitte kahjustada seadme emaili.
- Malmist, alumiiniumvalust või rikutud põhjaga keedunõud võivad pliidiplaati kriimustada, kui neid pliidipinnal liigutatakse.
- Emaili värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd.
- Et hoida ära emaili kahjustumine või värvi muutumine:
  - ärge asetage esemeid vahetult seadme põhjale ning ärge katke seda fooliumiga kinni;
  - ärge pange tulist vett vahetult seadmesse;
  - ärge hoidke niiskeid nõusid ja toitu ahjus pärast toiduvalmistamise lõppu.
- Äge suruge avatud uksele.
- Ärge pange ahju all olevasse sahtlisse tuleohtlikke materjale. Hoidke seal ainult kuumakindlaid tarvikuid (kui on kohaldatav).
- Ärge katke kinni ahju auruväljalaske avasid. Need paiknevad pealispinna tagaküljel (kui on kohaldatav).
- Ärge pange pliidiplaadile esemeid, mis võivad sulama hakata.
- Kui näete pinnal mõra, eemaldage seade vooluvõrgust. Elektrilöögioht!
- Ärge paigutage keedunõude alla soojust juhtivaid materjale (nt õhukest metallvõrku või metallpinnaga soojusjuhte). Liigne soojuskiirgus võib pliidiplaati kahjustada.

PUHASTUS JA HOOLDUS

- Enne hooldust veenduge, et seade on maha jahtunud. Põletusoht! Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Hoidke seade alati puhas. Rasva või toidujääkide kogunemine võib põhjustada tulekahju.
- Regulaarne puhastamine hoiab ära pinnakattematerjali kahjustumise.
- Isikliku ohutuse ja oma vara säästmise huvides puhastage seadet ainult vee ja seebiga. Ärge kasutage kergsüttivaid tooteid või tooteid, mis võivad põhjustada korrosiooni.
- Ärge puhastage seadet aurupuhastite, kõrgsurvepuhastite, teravate esemete, abrasiivsete puhastusvahendite, abrasiivsete käsnadega ega plekieemaldajatega.
- Kui kasutate ahjupihusteid, järgige tootja juhiseid. Ärge pihustage midagi kütteelementide

ega termostaadi anduri peale (kui see on olemas).

- Ärge puhastage klaasust abrasiivsete puhastusvahendite ega metallkaabitsaga. Siseklaasi kuumakindel pind võib mõraneda ja puruneda.
- Ukse klaaspaneelid muutuvad kahjustumisel hapraks ja võivad puruneda. Need tuleb asendada. Pöörduge teeninduskeskusse.
- Olge ukse seadmest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske.
- Selles seadmes kasutatavad lambid on mõeldud kasutamiseks üksnes kodumasinates. Neid ei saa kasutada ruumide täielikuks või osaliseks valgustamiseks.
- Kui tekib vajadus lamp välja vahetada, tuleb kasutada sama võimsusega ja spetsiaalselt kodumasinate jaoks mõeldud lampi.
- Enne ahjuvalgusti vahetamist ühendage seade vooluvõrgust lahti. Elektrilöögioht! Laske seadmel maha jahtuda. Põletusoht!

TEENINDUSKESKUS

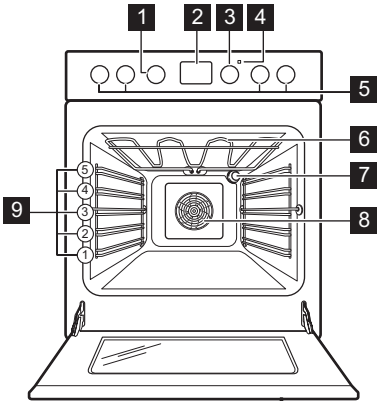
- Seadet tohib remontida või parandada ainult kvalifitseeritud tehnik. Pöörduge volitatud teeninduskeskusse.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

SEADME KÕRVALDAMINE

- Kehavigastuste või varakahjude vältimiseks:
  - Ühendage seade vooluvõrgust lahti.
  - Lõigake toitekaabel seadme küljest lahti ja visake ära.
  - Kõrvaldage ukse fiksaator. See takistab laste ja väikeloomade seadmesse kinnijäämist. Lämbumisoht!

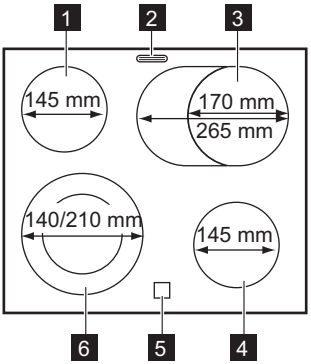
SEADME KIRJELDUS

ÜLEVAADE



1. Ahju funktsioonide nupp
2. Elektronprogrammeerija
3. Temperatuuri nupp
4. Temperatuuri indikaator
5. Pliidi nupud
6. Kütteelement
7. Ahjuvalgusti
8. Ventilaator ja kütteelement
9. Ahjutasandid

PLIIDIPINNA SKEEM



1. Keeduväli 1200 W
2. Auru väljalaskeava
3. Keeduväli 1500/2400 W
4. Keeduväli 1200 W
5. Jääkkuumuse indikaator
6. Keeduväli 1000/2200 W

TARVIKUD

- **Ahju riiul**
  Keedunõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Lame küpsetusplaat**
  Kookidele ja küpsistele.
- **Sügav küpsetuspann**
  Küpsetamiseks ja röstimiseks või rasva kogumiseks.
- **Eemaldatavad teleskoopsiinid**
  Ahjuriiulite või -plaatide asetamiseks.
- **Hoiusahtel**
  Ahjuõõne all on hoiusahtel.

ENNE ESIMEST KASUTAMIST

HOIATUS
Vt jaotist "Ohutusinfo".

ESMANE PUHASTAMINE

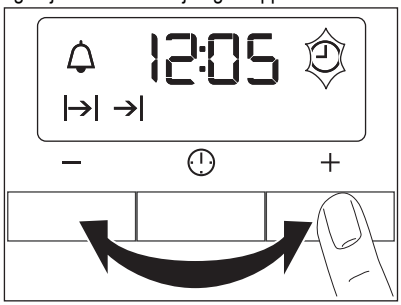
- Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad riiulitoed (kui need on olemas).
- Enne esmakordset kasutamist tuleb seade puhastada.

Vt jaotist "Puhastus ja hooldus".

KELLAAJA SEADMINE

Enne ahju kasutamist peate määrama kellaaja.

Ahju toitevõrku ühendamisel või pärast elektrikatkestust hakkab kellaaja funktsiooni indikaator vilkuma.
Õige aja valimiseks vajutage nuppe **+** või **-**.



Umbes viie sekundi pärast vilkumine lakkab ja ekraanil kuvatakse määratud kellaaeg.

Kellaaja muutmiseks vajutage järjest , kuni kellaaja funktsiooni indikaator hakkab vilkuma. Ärge valige korraga funktsioone Kestus |→| või Lõpp →|.

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.

EELKUUMUTUS

Eelkuumutage tühja seadet, et põletada ära allesjäänud rasv.

1. Valige funktsioon ja maksimaalne temperatuur.
2. Laske seadmel tund aega töötada.
3. Valige funktsioon ja maksimaalne temperatuur.
4. Laske seadmel kümme minutit töötada.
5. Valige funktsioon ja maksimaalne temperatuur.
6. Laske seadmel kümme minutit töötada.

Tarvikud võivad tavalisest kuumemaks minna. Seade võib väljastada lõhna ja tossu. See on normaalne. Veenduge, et õhk saab piisavalt liikuda.

PLIIT - IGAPÄEVANE KASUTAMINE

HOIATUS
Vt jaotist "Ohutusinfo".

SOOJUSASTE

Nupp	Funktsioon
⎍	Soojashoidmine
0	Välja lülitatud
1-9	Soojusastmed (1 - madalaim soojusaste; 9 - kõrgeim soojusaste)

1. Keerake juhtnupp vajalikule soojusastmele.
2. Küpsetamise lõpetamiseks keerake nupp asendile **0**.

Kasutage jääkkuumust, et vähendada elektritarvet. Lülitage keeduväli umbes 5–10 minutit enne küpsetamistoimingu lõppemist välja.

TOPELTVÄLJA KASUTAMINE

ETTEVAATUST
Topeltvälja aktiveerimiseks keerake nuppu päripäeva. Ärge keerake üle väljalülitusasendi.

1. Keerake nupp päripäeva asendile **9**.
2. Keerake nupp aeglaselt sümbolile ◎ , kuni kuulete klõpsatust.

   Kaks keeduvälja on sisse lülitatud.
3. Vajaliku soojusastme valimiseks vt "Soojusastmed".

JÄÄKKUUMUSE INDIKAATOR

Jääkkuumuse indikaator süttib, kui keeduväli on tuline.

HOIATUS
Jääkkuumusega kaasneb põletusoht.

PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

HOIATUS
Vt jaotist "Ohutusinfo".

KEEDUNÕUD

- Keedunõu põhi peaks olema võimalikult paks ja tasane.
- Terasemailnõud ja alumiinium- või vaskpõhjaga nõud võivad jätta klaaskeraamilisele pinnale plekke.

ENERGIA KOKKUHOID

- Võimalusel pange keedunõule alati kaas peale.
- Pange keedunõud keeduväljale enne selle sisselülitamist.
- Lülitage keeduväljad enne toiduvalmistamisaja lõppu välja, et kasutada ära jääkkuumus.
- Poti põhi ja keeduväli peaksid olema ühesuurused.

KÜPSETUSRAKENDUSTE NÄITEID

Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

Soojusaste	Kasutuseesmärk	Aeg	Näpunäited
1	Valmistatud toidu soojashoidmiseks	vastavalt vajadusele	Pange keedunõule kaas peale
1-2	Hollandi kaste, sulatamine: (või, šokolaad, želatiin)	5–25 min	Aeg-ajalt segage
1-2	Kalgendamine: kohevad omletid, küpsetatud munad	10–40 min	Valmistage kaane all
2-3	Riisi ja piimatoitude keetmiseks vaiksel tulel, valmistoidu soojendamiseks	25–50 min	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb valmistamise ajal segada
3-4	Köögivilja, kala, liha aurutamine	20–45 min	Lisage paar supilusikatäit vedelikku
4-5	Kartulite aurutamine	20–60 min	Kasutage maks. 250 ml vett 750 g kartulite kohta
4-5	Suuremate toidukoguste, hautiste ja suppide valmistamine	60–150 min	Kuni 3 l vedelikku pluss komponendid
6-7	Kergelt praadimine: eskalopid, vasikaliharull juustuga, karbonaad, kotletid, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud	vastavalt vajadusele	Pöörake poole aja möödudes

Soo-jusas-te	Kasutuseesmärk	Aeg	Näpunäited
7-8	Tugevalt praadimine, praetud kartulid, seljatükid, praelõigud	5–15 min	Pöörake poole aja möödudes
9	Suurte koguste vee ja pasta keetmine, liha pruunistamine (guljašš, pajapraad), friikartulite valmistamine		

PLIIT - PUHASTUS JA HOOLDUS

HOIATUS
Vt jaotist "Ohutusinfo".

Puhastage seadet pärast igakordset kasutamist. Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.

Kriimustused või tumedad plekid klaaskeraamikal ei mõjuta seadme tööd.

Mustuse eemaldamine

1. – **Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkile ja suhkrut sisaldava toidu jäägid. Vastasel korral võib mustus seadet kahjustada. Kasutage spetsiaalset klaasikaabitsat. Pange kaabits teravnurga all klaaspinnale ja liigutage tera pliidi pinnal.
   – **Eemaldage, kui seade on piisavalt jahtunud:** katlakiviplekid, veeplekid, rasvaplekid, läikivad metalsed plekid. Kasutage spetsiaalset klaaskeraamika või roostevaba terase puhastusvahendit.
2. Puhastage seadet niiske lapi ja vähese koguse pesuainega.
3. Lõpuks **hõõruge seade puhta lapiga kuivaks.**

AHI - IGAPÄEVANE KASUTAMINE

HOIATUS
Vt jaotist "Ohutusinfo".

JAHUTUSVENTILAATOR

Seadme töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Kui lülitate seadme välja, jääb jahutusventilaator tööle, kuni temperatuur on seadmes piisavalt alanenud.

SEADME SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE

1. Ahju funktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.
2. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuuri nuppu.

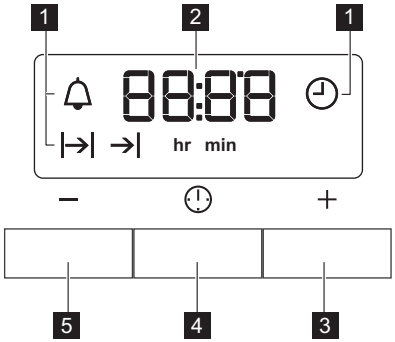
   Temperatuuri indikaator süttib, kui temperatuur seadmes tõuseb.
3. Seadme väljalülitamiseks keerake ahjufunktsioonide nupp ja temperatuuri nupp väljas-asendisse.

AHJU FUNKTSIOONID

Ahju funktsioon		Rakendus
0	Välja lülitatud	Seade on välja lülitatud.
	Pöördõhk	Ühesuguse küpsetustemperatuuriga toitude küpsetamiseks või röstimiseks ja küpsetamiseks rohkem kui ühel ahjuriiulil, ilma maitsete segunemiseta. Seadke ahju temperatuur 20–40 °C madalamaks kui ülemise + alumise kuumutusega.
	Ülemine + alumine kuumutus	Ahju ühel tasandil küpsetamiseks ja röstimiseks. Ülemised ja alumised kütteelemendid töötavad samaaegselt.
	Pitsarežiim	Pitsa, piruka või quiche'i küpsetamiseks. Seadke ahju temperatuur 20–40 °C madalamaks kui ülemise + alumise kuumutusega.
	Turbogrill	Suurte lihatükkide küpsetamiseks. Grillelement ja ahju ventilaator töötavad vaheldumisi, pannes kuuma õhu ümber toidu pöörlema.
	Kiirgrill	Lamedate toiduainete suures mahus grillimiseks. Röstimiseks. Kogu grillelement töötab.
	Kuivatamine	Viilutatud puuviljade (nagu õunte, ploomide, virsikute) ja köögiviljade (nagu tomatite, suvikõrvitsa, seente) kuivatamiseks.
	Sulatamine	Külmutatud toidu sulatamiseks.
	Ahjuvalgusti	Ahjuvalgusti aktiveerimiseks ilma küpsetusfunktsioonita.

AHI - KELLA FUNKTSIOONID

ELEKTRONPROGRAMMEERIJA



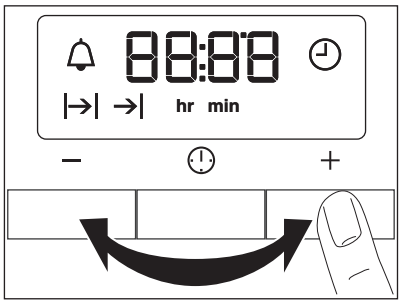
1. Funktsiooni indikaatorid
2. Kellaaja näidik
3. Nupp **+**
4. Valikunupp
5. Nupp **-**

Kella funktsioon		Rakendus
	Kellaaeg	Kellaaja määramiseks, muutmiseks või kontrollimiseks.
	Minutilugeja	Pöördloenduse aja seadistamiseks. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd.
|→|	Kestus	Seadme tööaja määramiseks.
→|	Lõpp	Seadme väljalülitusaja määramiseks.

Saate kasutada funktsioone Kestus ja Lõpp üheaegselt, et määrata aeg, millal seade sisse lülitub ning seejärel välja lülitub. Esmalt valige Kestus, seejärel Lõpp.

KELLAFUNKTSIOONIDE VALIMINE

1. Kestuse |→| ja Lõpu →| valimiseks valige ahju funktsioon ja temperatuur. Minutilugeja puhul pole see vajalik.
2. Vajutage järjest valikunuppu, kuni vajaliku kellafunktsiooni indikaator hakkab vilkuma.



3. Puudutage **+** või **-** vajaliku kellafunktsiooni valimiseks.

Näidikul kuvatakse valitud kellafunktsiooni indikaator. Kui määratud aeg saab täis, hakkab indikaator vilkuma ja kaks minutit kõlab helisignaal.

Funktsioonide Kestus |→| ja Lõpp →| puhul lülitub ahi automaatselt välja.

4. Vajutage nuppu, et signaal välja lülitada.
5. Seadme väljalülitamiseks keerake ahjufunktsioonide nupp ja temperatuurinupp väljas-asendisse.

KELLA FUNKTSIOONIDE TÜHISTAMINE

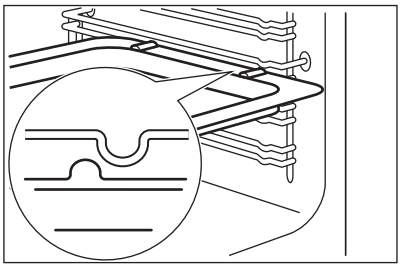
1. Vajutage järjest valikunuppu, kuni vajaliku funktsiooni indikaator hakkab vilkuma.
2. Vajutage ja hoidke all nuppu **-**.

   Kella funktsioon lülitub mõne sekundi pärast välja.

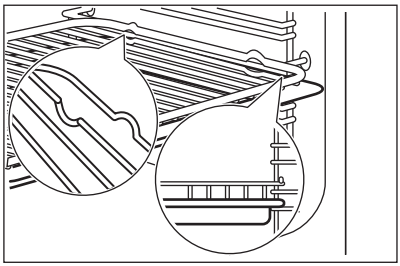
AHI - TARVIKUTE KASUTAMINE

HOIATUS
Vt jaotist "Ohutusinfo".

AHJUTARVIKUTE PAIGALDAMINE



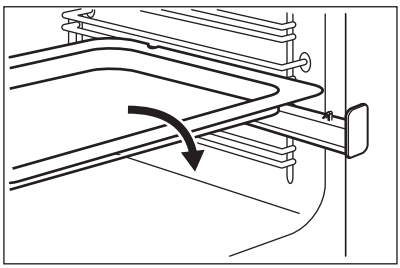
Sügaval pannil ja ahju riiulil on külgmised spetsiaalsed servad. Need servad ja juhtlattide kuju aitavad vältida küpsetusnõude libisemist.



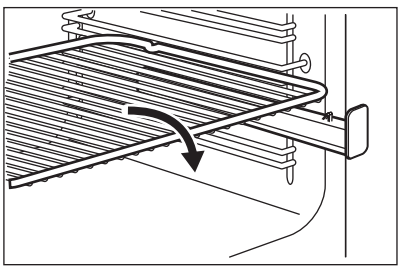
Ahjuresti ja sügava panni üheaegne sisestamine
Pange ahju riiul sügava panni peale. Lükake sügav pann ühe ahjutasandi juhtlattide vahele.

Teleskoopsiinide paigaldusjuhised hoidke tuleviku tarbeks alles.

TELESKOOPSIINID – AHJUTARVIKUTE SISESTAMINE

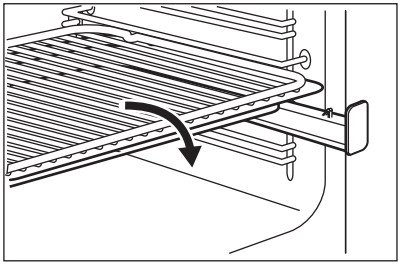


Paigutage küpsetusplaat või küpsetuspann teleskoopsiinidele.



Spetsiaalne kõrge serv ahjuresti ümber takistab küpsetusnõude mahalibisemist.

AHJURESTI JA KÜPSETUSPANNI ÜHEAEGNE SISESTAMINE



Pange ahjurest küpsetuspannile. Pange ahjurest ja küpsetuspann teleskoopsiinidele.

AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

HOIATUS
Vt jaotist "Ohutusinfo".

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

ETTEVAATUST
Väga mahlaste kookide küpsetamisel kasutage sügavat küpsetusplaati. Puuviljamahl võib jätta emailpinnale püsivad plekid.

KÜPSETAMINE

Üldised juhised

- Teie uus ahi võib küpsetada erinevalt kui teie varasem seade. Kohandage oma tavapärased seaded (temperatuur, küpsetusajad) ja riiulitasandid vastavalt tabelites toodud väärtustele.
- Pikema küpsetusaja puhul võib ahju umbes 10 minutit enne küpsetusaja lõppu välja lülitada, et ära kasutada jääkkuumust.

Kui kasutate külmutatud toitu, võivad ahjus olevad plaadid küpsetamise ajal kõverduda. Kui plaadid jälle maha jahtuvad, taastub nende esialgne kuju.

Küpsetustabelite kasutamine

- Esimesel korral on soovitatav kasutada madalamat temperatuuri.
- Kui te oma retsepti jaoks sobivat seadistust ei leia, siis kasutage mõnda muud, mis oleks võimalikult sarnane.
- Kui küpsetate kooke rohkem kui ühel ahjutasandil, võib küpsetusaega 10–15 minuti võrra pikendada.
- Eri kõrgusel küpsetatavad koogid ja küpsetised ei pruunistu algul alati võrdselt. Sel juhul ärge temperatuuri seadistust muutke. Erinevused kaovad küpsetamise ajal.

NÕUANDEID KÜPSETAMISEKS

Küpsetustulemused	Võimalik põhjus	Lahendus
Koogi põhi ei ole küllalt pruun.	Vale riiulitasand.	Asetage kook allapoole.
Kook vajub kokku (muutub vesiseks, klimbiliseks, triibuliseks).	Ahju temperatuur on liiga kõrge.	Järgmisel küpsetamisel valige veidi madalam ahju temperatuur.
Kook vajub kokku (muutub vesiseks, klimbiliseks, triibuliseks).	Küpsetusaeg on liiga lühike.	Määrake pikem küpsetusaeg. **Küpsetusaega ei saa vähendada kõrgema temperatuuri valimise abil.**
Kook vajub kokku (muutub vesiseks, klimbiliseks, triibuliseks).	Tainas on liiga palju vedelikku.	Kasutage vähem vedelikku. Pöörake tähelepanu segamisaegadele, eriti siis, kui kasutate tainasegamise masinat.
Kook on liiga kuiv.	Ahju temperatuur on liiga madal.	Järgmisel küpsetamisel valige kõrgem ahju temperatuur.
Kook on liiga kuiv.	Küpsetusaeg on liiga pikk.	Järgmisel küpsetamisel valige lühem küpsetusaeg.
Kook ei pruunistu ühtlaselt.	Ahju temperatuur on liiga kõrge ja küpsetusaeg liiga lühike.	Valige madalam ahju temperatuur ja pikem küpsetusaeg.
Kook ei pruunistu ühtlaselt.	Tainas pole ühtlaselt jaotatud.	Laotage tainas ühtlaselt küpsetusplaadile.

Küpsetustulemused	Võimalik põhjus	Lahendus
Kook ei saa antud küpsetusajaga valmis.	Ahju temperatuur on liiga madal.	Järgmisel küpsetamisel valige veidi kõrgem ahju temperatuur.

PÖÖRDÕHK

Küpsetamine ühel ahjutasandil

Küpsetamine vormides

Küpsetise tüüp	Riiuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Gugelhupf või nupsusai	2	150 - 160	50 - 70
Madeira kook / puuviljakoogid	1 - 2	140 - 160	50 - 90
Fatless sponge cake	3	150 - 160 1)	25 - 40
Koogipõhi – muretainast	2	170-180 1)	10 - 25
Koogipõhi – keeksitainast	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie (2 vormi Ø 20 cm, diagonaalpaigutus)	2 - 3	160	60 - 90

1) Soojendage ahi ette

Koogid/küpsetised/leivad küpsetusplaadil

Küpsetise tüüp	Riiuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Kuiv purukook	3	150 - 160	20 - 40
Puuviljakoogid (pärmitainast/keeksitainast) 1)	3	150	35 - 55
Muretainast puuviljakoogid	3	160 - 170	40 - 80

1) Kasutage sügavat panni

Küpsised

Küpsetise tüüp	Riiuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Muretainast küpsised	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Pastry Stripes	3	140	20 - 35
Keeksitainast küpsised	3	150 - 160	15 - 20
Munavalgest küpsetised, besee	3	80 - 100	120 - 150

Küpsetise tüüp	Riiuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Makroonid	3	100 - 120	30 - 50
Pärmitainast küpsised	3	150 - 160	20 - 40
Lehttainaküpsetised	3	170 - 180 1)	20 - 30
Saiakesed	3	160 1)	10 - 35
Small cakes (20 tk plaadil)	3	150 1)	20 - 35

1) Soojendage ahi ette

Vormiroogade ja gratäänide tabel

Toit	Riiuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Juustukattega baguette'id	1	160 - 170 1)	15 - 30
Täidetud köögiviljad	1	160 - 170	30- 60

1) Soojendage ahi ette

Küpsetamine mitmel tasandil

Koogid/küpsetised/leivad küpsetusplaadil

Küpsetise tüüp	Riiuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
	2 tasandit		
Tuuletaskud/ekleerid	2/4	160 - 180 1)	25 - 45
Kuiv purukook	2/4	150 - 160	30 - 45

1) Soojendage ahi ette

Küpsised/small cakes/küpsetised/saiakesed

Küpsetise tüüp	Riiuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
	2 tasandit		
Muretainast küpsised	2/4	150 - 160	20 - 40
Liivaküpsised/soolapulgad	2/4	140	25 - 45
Keeksitainast küpsised	2/4	160 - 170	25 - 40
Munavalgest küpsetised, beseed	2/4	80 - 100	130 - 170
Makroonid	2/4	100 - 120	40 - 80
Pärmitainast küpsised	2/4	160 - 170	30 - 60
Lehttainaküpsetised	2/4	170 - 180 1)	30 - 50
Saiakesed	2/4	180 1)	25- 40

Küpsetise tüüp	Riiuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
	2 tasandit		
Small cakes (20 tk plaadil)	2/4	150 1)	20 - 40

1) Soojendage ahi ette

ÜLEMISE + ALUMISE KUUMUTUSEGA ÜHEL TASANDIL KÜPSETAMINE

Küpsetamine vormides

Küpsetise tüüp	Riiuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Gugelhupf või nupsusai	2	160 - 180	50 - 70
Madeira kook / puuviljakoogid	1 - 2	150 - 170	50 - 90
Fatless sponge cake	3	170 1)	25 - 40
Koogipõhi – muretainast	2	190 - 210 1)	10 - 25
Koogipõhi – keeksitainast	2	170 - 190	20 - 25
Apple pie (2 vormi Ø 20 cm, diagonaalpaigutus)	1 - 2	180	60 - 90
Lahtine pirukas (nt quiche lorraine)	1	180 - 220	35- 60
Juustukook	1 - 2	160 - 180	60 - 90

1) Soojendage ahi ette

Koogid/küpsetised/leivad küpsetusplaadil

Küpsetise tüüp	Riiuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Pärmitainast kringel/ pärg	2	170 - 190	40 - 50
Jõulukook	2	160 - 180 1)	50 - 70
Leib (rukkileib) 1. Küpsetamise esimene pool. 2. Küpsetamise teine pool.	1 - 2	1. 230 1) 2. 160 - 180 1)	1. 20 2. 30 - 60
Tuuletaskud/ekleerid	3	190 - 210 1)	20 - 35
Rullbiskviit	3	180 - 200 1)	10 - 20
Kuiv purukook	3	160 - 180	20 - 40
Mandlikook/suhkrukoogid	3	190 - 210 1)	20 - 30

Küpsetise tüüp	Riiuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Puuviljakoogid (pärmitainast/keeksitainast)[2]	3	170	35 - 55
Muretainast puuviljakoogid	3	170 - 190	40 - 60
Õrna kattega (nt kohupiim, koor, keedukreem) pärmitainaküpsetised	3	160 - 180 [1]	40 - 80
Pitsa (rohke kattega)[2]	1 - 2	190 - 210 [1]	30 - 50
Pitsa (õhuke koorik)	1 - 2	220 - 250 [1]	15 - 25
Hapendamata leib	1	230 - 250	10 - 15
Tordid (CH)	1	210 - 230	35 - 50

[1] Soojendage ahi ette

[2] Kasutage sügavat panni

Küpsised

Küpsetise tüüp	Riiulitasandid	Temperatuur °C	Aeg min.
Muretainast küpsised	3	170 - 190	10 - 20
Short bread/ Pastry Stripes	3	160 [1]	20 - 35
Keeksitainast küpsised	3	170 - 190	20 - 30
Munavalgest küpsetised, besee	3	80 - 100	120- 150
Makroonid	3	120 - 130	30 - 60
Pärmitainast küpsised	3	170 - 190	20 - 40
Lehttainaküpsetised	3	190 - 210 [1]	20 - 30
Saiakesed	3	190 - 210[1]	10 - 55
Small cakes (20 tk plaadil)	3 - 4	170 [1]	20 - 30

[1] Soojendage ahi ette

Vormiroogade ja gratäänide tabel

Toit	Riiulitasandid	Temperatuur °C	Aeg min.
Pastavorm	1	180 - 200	45 - 60
Lasanje	1	180 - 200	35 - 50
Köögiviljagratään	1	180 - 200 [1]	15 - 30

Toit	Riiulitasandid	Temperatuur °C	Aeg min.
Juustukattega baguette'id	1	200 - 220 1)	15 - 30
Magusad vormiroad	1	180 - 200	40 - 60
Kalavormid	1	180 - 200	40 - 60
Täidetud köögiviljad	1	180 - 200	40 - 60

1) Soojendage ahi ette

PITSAREŽIIM

Küpsetise tüüp	Riiuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Pitsa (õhuke koorik) 1)	1 - 2	200 - 230 2)	10 - 20
Pitsa (rohke kattega)1)	1 - 2	180 - 200	20 - 35
Tordid	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Spinatipirukas	1 - 2	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine (lahtine pirukas)	1 - 2	170 - 190	45 - 55
Šveitsi juustupirukas	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Juustukook	1 - 2	140 - 160	60 - 90
Õunakook, kattega	1 - 2	150 - 170	50 - 60
Köögiviljapirukas	1 - 2	160 - 180	50 - 60
Hapendamata leib	2 - 3	230 - 250 2)	10 - 20
Lehttainaküpsetis	2 - 3	160 - 180 2)	45 - 55
Flammekuchen	2 - 3	230 - 250 2)	12 - 20
Vene pirukad (calzone vene versioon)	2 - 3	180 - 200 2)	15 - 25

1) Kasutage sügavat panni

2) Soojendage ahi ette

KÜPSETAMINE

Roogade küpsetamine

- Kasutage küpsetamisel kuumakindlaid ahjunõusid (vt tootja juhiseid).
- Suuri praetükke võib valmistada sügaval pannil (kui see on olemas) või sügava panni kohale asetatud ajurestil.
- Taisest lihast praadide küpsetamisel kasutage kaanega küpsetamisnõusid. Nii jääb liha mahlasem.
- Kõiki praade, mille puhul soovitakse pruunistamist või krõbedat koorikut, võiks valmistada kaaneta küpsetuspannil.

KÜPSETAMINE ÜLEMISE + ALUMISE KUUMUTUSEGA

Veiseliha

Liha tüüp	Kogus	Riiuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Pajapraad	1–1,5 kg	1	200 - 230	105 - 150
Rostbiif või filee: väheküps	paksuse cm kohta	1	230 - 250 1)	6 - 8
Rostbiif või filee: poolküps	paksuse cm kohta	1	220 - 230	8 - 10
Rostbiif või filee: täisküps	paksuse cm kohta	1	200 - 220	10 - 12

1) Soojendage ahi ette

Sealiha

Liha tüüp	Kogus	Riiuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Abatükk, kael, kints	1–1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Karbonaad, ribipraad	1–1,5 kg	1	180 - 190	60 - 90
Pikkpoiss	750 g – 1 kg	1	170 - 190	50 - 60
Seakoot (eelküpsetatud)	750 g – 1 kg	1	200 - 220	90 - 120

Vasikaliha

Liha tüüp	Kogus	Riiuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Vasikapraad 1)	1 kg	1	210 - 220	90 - 120
Vasikakoot	1,5–2 kg	1	200 - 220	150 - 180

1) Kasutage kinnist küpsetusnõud

Lambaliha

Liha tüüp	Kogus	Riiuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Lambakoot, küpsetatud lambaliha	1–1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Lamba seljatükk	1–1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

Ulukiliha

Liha tüüp	Kogus	Riiuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Jänese seljatükk, jänesekoot	kuni 1 kg	1	220 - 240 1)	30 - 40
Uluki seljatükk	1,5–2 kg	1	210 - 220	35 - 40

Liha tüüp	Kogus	Riiuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Uluki kintsutükk	1,5–2 kg	1	200 - 210	90 - 120

1) Soojendage ahi ette

Linnuliha

Liha tüüp	Kogus	Riiuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Linnuliha portsjonitükid	200–250 g/tk	1	220 - 250	20 - 40
Pool kana	400–500 g/tk	1	220 - 250	35 - 50
Kana, broiler	1–1,5 kg	1	220 - 250	50 - 70
Part	1,5–2 kg	1	210 - 220	80 - 100
Hani	3,5–5 kg	1	200 - 210	150 - 180
Kalkun	2,5–3,5 kg	1	200 - 210	120 - 180
Kalkun	4–6 kg	1	180 - 200	180 - 240

Kala

Liha tüüp	Kogus	Riiuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Kala, terve	1–1,5 kg	1	210 - 220	40 - 70

KÜPSETAMINE TURBOGRILLIGA

Veiseliha

Liha tüüp	Kogus	Riiuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Rostbiif või filee: väheküps	paksuse cm kohta	1	190 - 200 1)	5 - 6
Rostbiif või filee: poolküps	paksuse cm kohta	1	180 - 190	6 - 8
Rostbiif või filee: täisküps	paksuse cm kohta	1	170 - 180	8 - 10

1) Soojendage ahi ette

Sealiha

Liha tüüp	Kogus	Riiuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Abatükk, kael, kints	1–1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Karbonaad, ribipraad	1–1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Pikkpoiss	750 g – 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Seakoot (eelküpsetatud)	750 g – 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Vasikaliha

Liha tüüp	Kogus	Riiuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Vasikapraad	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Vasikakoot	1,5–2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Lambaliha

Liha tüüp	Kogus	Riiuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Lambakoot, küpsetatud lambaliha	1–1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Lamba seljatükk	1–1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Linnuliha

Liha tüüp	Kogus	Riiuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Linnuliha portsjonitükid	200–250 g/tk	1	200 - 220	30 - 50
Pool kana	400–500 g/tk	1	190 - 210	35 - 50
Kana, broiler	1–1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Part	1,5–2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Hani	3,5–5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Kalkun	2,5–3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Kalkun	4–6 kg	1	140 - 160	150 - 240

GRILL

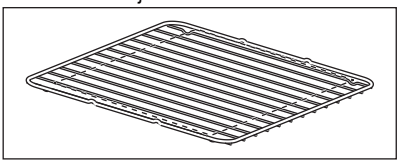
Kasutage grillimisfunktsiooni alati maksimaalsel temperatuuril

Grillimisel peab ahju uks olema alati suletud

Enne grillimist soojendage tühja ahju alati eelnevalt 5 minutit.

- Paigutage riiul grillimistabelis soovitatud riiulitasandile.
- Kõige alumisele tasandile asetage pann rasva kogumiseks.
- Grillige üksnes lamedamaid liha- või kalatükke.

Grillimisala on ahjuresti keskel



Grill

Grillitava toidu tüübid	Riiuli tasand	Temperatuur °C	Grillimise aeg min.	
			1. külg	2. külg
Burgers	4	maks [1)]	9 - 15	8 - 13
Seafilee	4	maks	10 - 12	6 - 10
Vorstid	4	maks	10 - 12	6 - 8
Fileetükid, vasikapraelõigud	4	maks	7 - 10	6 - 8

Grillitava toidu tüübid	Riiuli tasand	Temperatuur °C	Grillimise aeg min.	
			1. külg	2. külg
Röstleib/-sai	4 - 5	maks [1]	1 - 4	1 - 4
Kattega röstleib/-sai	4	maks	6 - 8	-

[1] Soojendage ahi ette

KUIVATAMINE

Katke ahjuriiulid küpsetuspaberiga.
Parimate tulemuste saavutamiseks: lülitage seade poole aja möödudes välja. Avage seadme uks ja laske seadmel maha jahtuda. Seejärel lõpetage kuivatamine.

Köögivili

Kuivatatav toit	Riiuli tasand		Temperatuur °C	Aeg tundides (üldjuhis)
	1 tasand	2 tasandit		
Oad	3	2/4	60 - 70	6 - 8
Piprad	3	2/4	60 - 70	5 - 6
Köögivili hapendamiseks	3	2/4	60 - 70	5 - 6
Seened	3	2/4	50 - 60	6 - 8
Ürdid	3	2/4	40 - 50	2 - 3

Puuviljad

Kuivatatav toit	Riiuli tasand		Temperatuur °C	Aeg tundides (üldjuhis)
	1 tasand	2 tasandit		
Ploomid	3	2/4	60 - 70	8 - 10
Aprikoosid	3	2/4	60 - 70	8 - 10
Õunaviilud	3	2/4	60 - 70	6 - 8
Pirnid	3	2/4	60 - 70	6 - 9

SULATAMINE

Eemaldage toidu pakend. Asetage toit taldrikule. Ärge toitu taldriku või kausiga katke. See võib sulatusaega pikendada.
Kasutage esimest riiulitasandit. Kõige alumist.

Toit	Sulatamise aeg min.	Edasine sulatamise aeg min.	Märkus
Kana, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Pange kana ümberpööratud taldrikule, mis on asetatud suurele plaadile. Keerake poole küpsetamisaja möödudes.
Liha, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Pöörake poole aja möödudes
Liha, 500 g	90 - 120	20 - 30	Pöörake poole aja möödudes

Toit	Sulatamise aeg min.	Edasine sulatamise aeg min.	Märkus
Forell, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Maasikad, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Või, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Koor, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Rõõska koort saab vahustada ka siis, kui selles on külmunud tükke
Kreemikook, 1400 g	60	60	-

Teave akrüülamiidide koht

Tähtis Uusimate teaduslike andmete kohaselt on toidu pruunistamisel (eriti tärklist sisaldavate toiduainete puhul) tekkivad akrüülamiidid tervisele ohtlikud. Seetõttu soovitame valmistada toitu võimalikult madalal temperatuuril ning toitu mitte liialt pruunistada.

AHI - PUHASTUS JA HOOLDUS

HOIATUS
Vt jaotist "Ohutusinfo".

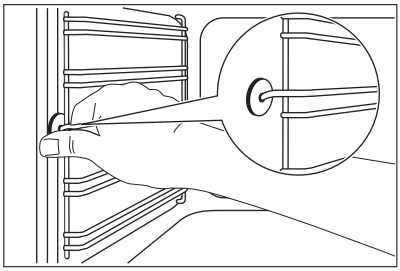
- Puhastage seadme esikülge pehme lapiga ning sooja vee ja pesuvahendiga.
- Kasutage metallpindade puhastamiseks tavalist puhastusainet
- Puhastage ahju sisemust pärast iga kasutuskorda. Nii saate mustust hõlpsamini eemaldada ja see ei kõrbe kinni.
- Eemaldage tugev mustus spetsiaalset ahjupuhastit kasutades.
- Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahjutarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage pehmet lappi sooja vee ja puhastusvahendiga.
- Kui kasutate teflonkattega tarvikuid, siis ärge puhastage neid intensiivsete puhastusainetega või teravaservaliste esemetega ega nõudepesumasinas. See võib hävitada teflonkatte.

Roostevabast terasest või alumiiniumist seadmed
Puhastage ahju ust ainult niiske käsnaga. Kuivatage pehme lapiga.
Ärge kasutage terasvilla, happeid ega abrasiivseid materjale, kuna need võivad ahju pinda kahjustada. Puhastage ahju juhtpaneeli, järgides samu ettevaatusabinõusid.

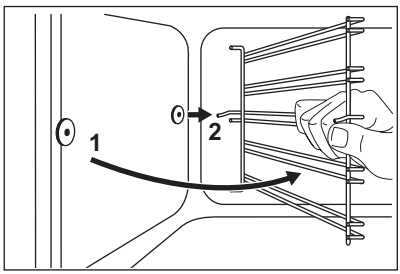
RIIULITOED

Külgseinade puhastamiseks saate riiulitoed eemaldada.

Riiulitugede eemaldamine



1. Tõmmake riiulitoe esiosa külgseina küljest lahti.



2. Tõmmake riiulitoe tagaosa külgseina küljest lahti ja eemaldage riiulitugi.

Riiulitugede paigaldamine

Paigaldage riiulitoed tagasi vastupidises järjekorras.

Teleskoopsiinide puhul:
Riiuli teleskoopsiinide kinnituspoldid peavad olema suunatud ettepoole!

ETTEVAATUST
Veenduge, et pikem kinnitustraat oleks ees. Kahe traadi otsad peavad olema suunatud tahapoole. Vale paigaldus võib emaili kahjustada.

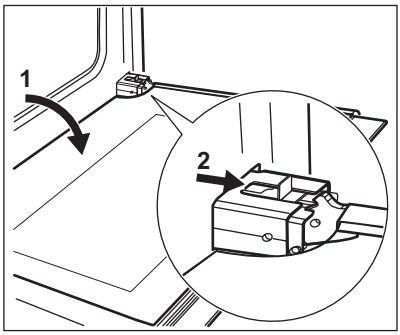
AHJUUKSE PUHASTAMINE

Puhastamise hõlbustamiseks tõstke ahjuuks eest ära.

HOIATUS
Enne klaasukse puhastamist veenduge, et klaaspaneel on maha jahtunud. Klaas võib puruneda.

HOIATUS
Kui ukse klaaspaneel on kahjustatud või kriimustatud, muutub see hapraks ja võib puruneda. Seetõttu tuleb kahjustatud paneelid asendada uutega. Lisateabe saamiseks võtke ühendust teeninduskeskusega.

Ukse eemaldamine:



1. Tehke uks täiesti lahti.
2. Liigutage liugurit, kuni kuulete klõpsatust.
3. Sulgege ust, kuni liugur lukustub.
4. Tõstke uks eest.

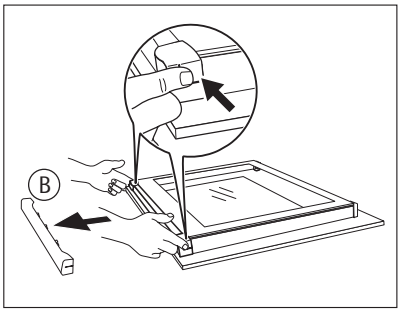
Ukse eemaldamiseks tõmmake seda väljapoole esmalt ühest ja seejärel teisest küljest.

Kui olete puhastamise lõpetanud, asetage uks vastupidises järjekorras oma kohale tagasi. Veenduge, et kuulete ukse tagasiasetamisel klõpsatust. Vajadusel rakendage jõudu.

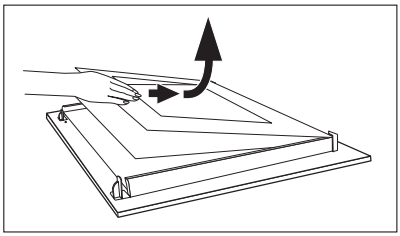
UKSE KLAASPANEELID

Teie toote ukseklaas võib tüübilt ja kujult erineda skeemidel nähtud näidetest. Klaaside arv võib samuti erineda.

Ukseklaaside eemaldamine ja puhastamine



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



2. Eemaldamiseks tõmmake ukse liistu ettepoole.
3. Hoidke ukse klaaspaneelide ülaservast ühekaupa kinni ja tõmmake neid ülespoole, juhikust välja.
4. Puhastage ukse klaaspaneelid.

Paneelide paigaldamiseks sooritage ülalkirjeldatud toiming vastupidises järjekorras.

ETTEVAATUST
Eemaldatavatel klaaspaneelidel on ühel küljel tähistus. Jälgige, et tähistus oleks ülemises vasakpoolses nurgas.

AHJUVALGUSTI

HOIATUS
Olge ahjuvalgusti vahetamisel ettevaatlik. Elektrilöögioht!

Enne ahjuvalgusti pirni vahetamist tehke järgmist.

- Lülitage ahi välja.
- Eemaldage kaitsmed kaitsekilbist või lülitage kaitselüliti välja.

Ahjuvalgusti pirni ja klaaskatte vigastamise ärahoidmiseks asetage ahjupõrandale riidest lapp.

Ahjuvalgusti pirni vahetamine

1. Ahjuvalgusti klaaskatte leiate ahjuõõne tagaosast.

   Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda vastupäeva.
2. Puhastage klaaskate.
3. Keerake sisse sobiv kuumakindel lambipirn, mis talub 300 °C.

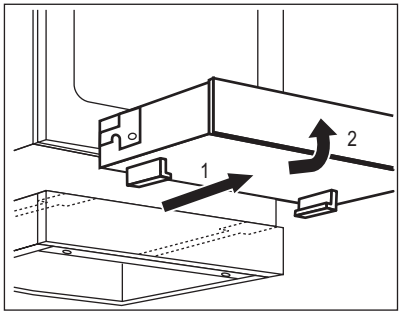
Kasutage sama tüüpi ahjuvalgusti pirni.

4. Paigaldage klaaskate.

SAHTLI EEMALDAMINE

Puhastamise hõlbustamiseks saab ahju allosas oleva sahtli välja võtta.

1. Tõmmake sahtel lõpuni välja.



2. Tõstke sahtel väikese nurga alla ja tõmmake siis sahtli tugisiinidest välja.

Sahtli sisestamine

1. Lükake sahtel tugisiinidele. Jälgige, et hoiuklambrid läheks siinidesse õigesti.
2. Seadke sahtel horisontaalseks ja lükake sisse.

HOIATUS
Ahju kasutamise ajal võib sahtli sisemus tuliseks minna. Ärge hoidke seal kergestisüttivaid esemeid ja aineid, nt puhastusvahendeid, kilekotte, ahjukindaid, paberit, puhastuspihusteid jms.

MIDA TEHA, KUI...

HOIATUS
Vt jaotist "Ohutusinfo".

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Pliit ei tööta	Soojusastet pole valitud	Valige soojusaste
Ahi ei soojene	Ahi ei ole sisse lülitatud	Lülitage ahi sisse
Ahi ei soojene	Kell ei ole seatud	Määrake kellaaeg
Ahi ei soojene	Vajalikud seadistused on tegemata	Kontrollige seadistusi
Ahi ei soojene	Elektrikilbis on kaitse vallandunud	Kontrollige kaitset. Kui kaitse vallandub rohkem kui üks kord, kutsuge välja elektrik.
Ahjuvalgusti ei tööta	Ahjuvalgusti on rikkis	Asendage ahjuvalgusti pirn uuega
Toidule ja ahjuõõnde ladestub auru ja kondensvett	Toit on jäänud ahju liiga kauaks	Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust hiljemalt 15–20 minuti pärast välja võtta
Ekraanil kuvatakse "12.00"	Elektrikatkestus	Seadistage kell uuesti
Jääkkuumuse indikaator ei lülitu sisse	Keeduväli ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega.	Kui keeduväli peab olema tuline, pöörduge teeninduskeskusse.

Kui te ei suuda probleemi ise lahendada, pöörduge edasimüüja või teeninduskeskuse poole.

Teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesilt asub ahjuõõne raami esiküljel.

Soovitame märkida siia järgmised andmed:

Mudel (MOD.) .....

Tootenumber (PNC) .....

Seerianumber (S.N.) .....

PAIGALDAMINE

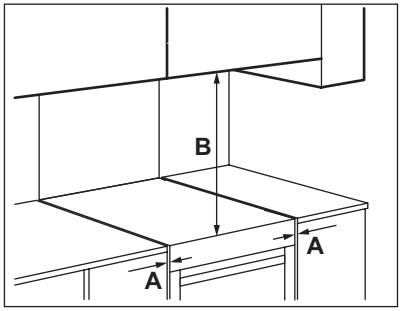
HOIATUS
Vt jaotist "Ohutusinfo".

TEHNILISED ANDMED

Mõõdud	
Kõrgus	847 - 867 mm
Laius	596 mm
Sügavus	600 mm
Ahju mahutavus	74 l
Pinge	230 V
Sagedus	50 Hz

SEADME ASUKOHT

Eraldiseisva seadme võib paigaldada kas kappide vahele või kõrvale või ka nurka.

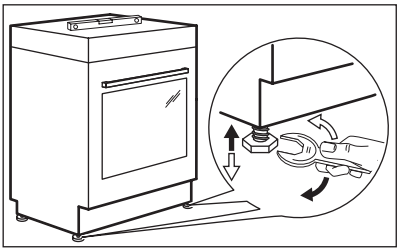


Minimaalsed vahed

Mõõt	mm
A	2
B	685

LOODIMINE

Pliidi pealispinna seadmiseks ühele tasemele teiste pindadega kasutage seadme all olevaid väikeseid tugijalgu.



KALDUMISKAITSE

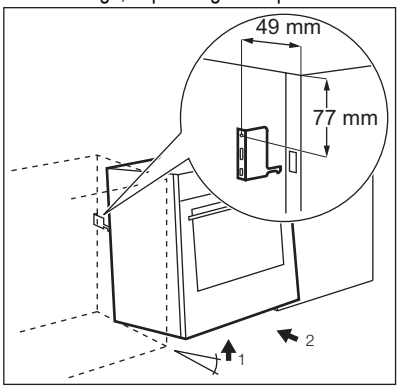
ETTEVAATUST
Te peate paigaldama kaldumiskaitse. Vastasel juhul võib seade kaldu vajuda.

Veenduge, et paigaldate kaldumiskaitse õigel kõrgusel.

1. Enne kaldumiskaitse paigaldamist valige seadme jaoks õige kõrgus ja asukoht.
2. Paigaldage kaldumiskaitse 77 mm seadme ülapinnast ja 49 mm seadme vasakust servast asuva toendi ümmargusse auku (vt joonist). Kruvige see tahke materjali külge või kasutage sobivat tuge (seina).
3. Augu leiate seadme tagant vasakult poolt (vt joonist).

   Tõstke seadme esikülge (1) ja asetage see kappide vahele (2). Kui kappide vahele jääv ruum on suurem kui seadme laius, siis kohandage külgmõõte nii, et seade jääks keskele.

   Veenduge, et pliidi taga olev pind oleks sile.



ELEKTRIÜHENDUS

Tootja ei vastuta tagajärgede eest, kui te ei järgi jaotises "Ohutusinfo" toodud ettevaatusabinõusid.

Toitekaabel ega -pistik selle seadme juurde ei kuulu.
Sobivad kaablitüübid: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse
Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse. Ärge visake sümboliga tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

SPIS TREŚCI

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 34
OPIS URZĄDZENIA 37
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM 38
PŁYTA GRZEJNA – CODZIENNA EKSPLOATACJA 39
PŁYTA GRZEJNA – PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI 40
PŁYTA GRZEJNA – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE 42
PIEKARNIK – CODZIENNA EKSPLOATACJA 43
PIEKARNIK – FUNKCJE ZEGARA 44
PIEKARNIK – KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW 46
PIEKARNIK – PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI 48
PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE 60
CO ZROBIĆ, GDY... 63
INSTALACJA 64
OCHRONA ŚRODOWISKA 65

Z MYŚLĄ O TOBIE

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

Witamy w świecie marki Electrolux!

Odwiedź naszą witrynę internetową, aby uzyskać:

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

Zarejestruj swój produkt, aby uprościć jego obsługę serwisową:
www.electrolux.com/productregistration

Kupuj akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:
www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.
Kontaktując się z serwisem, należy przygotować poniższe dane.
Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej. Model, numer produktu, numer seryjny.

Ostrzeżenie/przestroga – informacje dotyczące bezpieczeństwa.

Informacje i wskazówki ogólne

Informacje dot. ochrony środowiska

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi:

- ze względu na własne bezpieczeństwo oraz bezpieczeństwo mienia,
- ze względu na ochronę środowiska,
- aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia.

Instrukcję należy przechowywać wraz z urządzeniem – również w przypadku jego odsprzedaży lub przeprowadzki.
Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją urządzenia.

BEZPIECZEŃSTWO DZIECI I OSÓB O OGRANICZONYCH ZDOLNOŚCIACH RUCHOWYCH, UMYSŁOWYCH LUB SENSORYCZNYCH

- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku 8 lat lub starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z tego urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Wszystkie opakowania należy przechowywać poza zasięgiem dzieci. Istnieje ryzyko uduszenia lub odniesienia obrażeń.
- Podczas pracy urządzenia lub gdy jego drzwi są otwarte, dzieci i zwierzęta domowe powinny znajdować się w bezpiecznej odległości od urządzenia. Istnieje ryzyko odniesienia obrażeń mogących skutkować trwałym kalectwem.
- Jeśli urządzenie posiada funkcję blokady uruchomienia lub blokady przycisków, należy jej używać. Zapobiega to przypadkowemu włączeniu urządzenia przez dzieci lub zwierzęta domowe.

OGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Nie należy zmieniać parametrów ani modyfikować urządzenia. W przeciwnym wypadku istnieje niebezpieczeństwo obrażeń lub uszkodzeń urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć z urządzenia wszystkie elementy opakowania, naklejki i folie.
- Po każdym użyciu wyłączyć pola grzejne.

INSTALACJA

- Warunki regulacji niniejszego urządzenia opisano na etykiecie (lub tabliczce znamionowej).
- Instalacji i podłączenia urządzenia może dokonać tylko uprawniony technik. Należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym. Pozwoli to uniknąć zagrożenia poważnych uszkodzeń lub obrażeń ciała.
- Należy upewnić się, że urządzenie nie uległo uszkodzeniu podczas transportu. Nie należy podłączać uszkodzonego urządzenia. W razie potrzeby skontaktować się z dostawcą.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć z urządzenia cały materiał opakowaniowy, naklejki i folię. Nie usuwać tabliczki znamionowej. Może to spowodować utratę gwarancji.
- Należy w pełni przestrzegać przepisów prawnych, rozporządzeń, dyrektyw oraz norm obowiązujących w kraju użytkowania urządzenia (zasady i przepisy dotyczące bezpieczeństwa, recyklingu, bezpieczeństwa instalacji elektrycznych lub gazowych itp.).
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia. Urządzenie jest ciężkie. Zawsze używać rękawic ochronnych. Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Upewnić się, że podczas instalacji urządzenie jest odłączone od źródła zasilania (jeśli dotyczy).
- Zachować minimalne odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Nie ustawiać urządzenia na cokole.

PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

- Instalacji i podłączenia urządzenia może dokonać tylko uprawniony elektryk. Należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym. Pozwoli to uniknąć ryzyka poważnych uszkodzeń lub obrażeń ciała.
- Urządzenie musi zostać uziemione.

- Upewnić się, że parametry elektryczne podane na tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami domowej instalacji elektrycznej.
- Informacja dotycząca wymaganego napięcia znajduje się na tabliczce znamionowej.
- Konieczne jest również zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania, takich jak: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowo-prądowe (RCD) oraz styczniki.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Rozwarcie styków wyłącznika obwodu musi wynosić co najmniej 3 mm.
- Elementy stanowiące ochronę przed porażeniem muszą być zamocowane w taki sposób, aby nie można było ich zdemontować bez użycia narzędzi.
- Należy zawsze używać prawidłowo zamontowanych gniazd sieciowych z uziemieniem.
- Przy podłączaniu urządzeń elektrycznych do gniazd sieciowych należy zwrócić uwagę, aby ich przewody nie stykały się ani znajdowały w pobliżu gorących drzwi urządzenia.
- Nie używać rozgałęziaczy, łączników ani przedłużaczy. Istnieje ryzyko pożaru.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie przygnieść ani nie uszkodzić wtyczki (jeśli dotyczy) ani przewodu zasilającego za urządzeniem.
- Należy zadbać o to, aby po zainstalowaniu urządzenia zachowany był dostęp do podłączenia elektrycznego.
- Przy odłączaniu urządzenia nigdy nie ciągnąć za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę (jeśli dotyczy).
- Nie zmieniać ani nie wymieniać samodzielnie przewodu zasilającego. Skontaktować się z punktem serwisowym.

EKSPLOATACJA

- Używać urządzenia wyłącznie do przygotowywania potraw w domu. Nie należy używać urządzenia do celów komercyjnych ani przemysłowych. Pozwoli to uniknąć zagrożenia odniesienia obrażeń lub uszkodzenia mienia.
- Zawsze nadzorować urządzenie podczas pracy.
- Przy otwieraniu drzwi urządzenia podczas jego pracy należy stać możliwie jak najdalej od urządzenia. Może dojść do uwolnienia gorącej pary. Występuje zagrożenie poparzeniem.
- Nie używać urządzenia, jeśli ma ono kontakt z wodą. Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękoma.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Podczas pracy powierzchnia do gotowania staje się gorąca. Występuje zagrożenie poparzeniem. Nie kłaść na płycie metalowych przedmiotów, takich jak sztućce lub pokrywki naczyń, gdyż mogą one ulec nagrzaniu.
- Podczas pracy wnętrze urządzenia mocno się nagrzewa. Występuje zagrożenie poparzeniem. Podczas wkładania lub wyjmowania naczyń bądź akcesoriów należy używać rękawic ochronnych.
- Urządzenie oraz jego nieosłonięte elementy nagrzewają się podczas pracy do wysokiej temperatury. Należy zwrócić uwagę, aby nie dotknąć grzałek. Małe dzieci, jeśli nie znajdują się pod stałą opieką, nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia.
- Ostrożnie otwierać drzwi. Stosowanie składników zawierających alkohol może prowadzić do powstania mieszanki alkoholu i powietrza. Zagrożenie pożarem.
- Podczas otwierania drzwi nie wolno zbliżać do urządzenia iskrzących przedmiotów ani otwartego płomienia.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim lub w jego pobliżu produktów łatwopalnych, przedmiotów nasączonych produktami łatwopalnymi i/lub przedmiotów z materiałów topliwych (plastiku lub aluminium). Zagrożenie wybuchem lub pożarem.
- Po każdym użyciu wyłączyć pola grzejne.
- Nie wolno używać pól grzejnych z pustymi naczyniami lub bez naczyń.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy. Może to spowodować uszkodzenie naczynia lub powierzchni płyty grzejnej.
- Upadek na płytę grzejną jakichkolwiek przedmiotów lub naczyń może spowodować uszkodzenie jej powierzchni.
- Nie umieszczać gorących naczyń w pobliżu panelu sterowania, ponieważ wysoka temperatura może spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Podczas wyjmowania lub wkładania akcesoriów należy zachować ostrożność, aby nie uszkodzić emalii urządzenia.
- Przesuwanie naczyń wykonanych z żeliwa, stopu aluminium lub naczyń ze zniszczonym

spodem po powierzchni płyty grzejnej może spowodować jej zarysowanie.
- Odbarwienie emalii nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu się emalii:
  – nie należy kłaść żadnych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia ani przykrywać go folią aluminiową,
  – nie wolno wlewać gorącej wody bezpośrednio do urządzenia,
  – nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
- Nie opierać się na otwartych drzwiach urządzenia.
- Nie umieszczać łatwopalnych materiałów w schowku pod piekarnikiem. Przechowywać tam tylko żaroodporne akcesoria (jeśli dotyczy).
- Nie zakrywać otworów wylotu pary z piekarnika. Znajdują się one w tylnej części górnej powierzchni urządzenia (jeśli dotyczy).
- Nie kłaść na płycie grzewczej żadnych przedmiotów, które mogą ulec stopieniu.
- W przypadku zauważenia pęknięcia na powierzchni należy odłączyć zasilanie. Istnieje ryzyko porażenia prądem.
- Nie umieszczać pod naczyniami materiałów przewodzących ciepło (np. metalowych kratek lub metalizowanych przewodników ciepła). Nadmiar wypromieniowanego ciepła może spowodować uszkodzenie powierzchni do gotowania.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy upewnić się, że urządzenie jest zimne. Istnieje ryzyko poparzenia. Istnieje ryzyko pęknięcia szyb urządzenia.
- Urządzenie należy zawsze utrzymywać w czystości. Osad z tłuszczu lub resztek potraw może stać się przyczyną pożaru.
- Regularne czyszczenie pozwala utrzymać powierzchnie urządzenia w dobrym stanie
- Ze względu na bezpieczeństwo własne oraz mienia należy czyścić urządzenie wyłącznie wodą z mydłem. Nie używać produktów łatwopalnych lub mogących spowodować korozję.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych, myjek wysokociśnieniowych, ostrych przedmiotów, środków ściernych, szorstkich gąbek ani odplamiaczy.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać instrukcji producenta. Nie nanosić żadnych substancji na grzałki i czujnik termostatu (jeśli dotyczy).
- Nie czyścić szyby w drzwiach urządzenia ściernymi środkami czyszczącymi ani metalowymi skrobakami. Może dojść do uszkodzenia i pęknięcia żaroodpornej powierzchni szyby wewnętrznej.
- Uszkodzenia szyb drzwi powodują osłabienie szkła grożące jego pęknięciem. Konieczna jest ich wymiana. Skontaktować się z punktem serwisowym.
- Zachować ostrożność przy demontażu drzwi urządzenia. Drzwi są ciężkie.
- Do oświetlenia urządzenia zastosowano specjalne żarówki przeznaczone wyłącznie do urządzeń domowych. Nie można ich używać do pełnego ani miejscowego oświetlania pomieszczeń.
- Jeżeli konieczna będzie wymiana żarówki, należy wymienić ją na żarówkę o takiej samej mocy i przeznaczoną wyłącznie do urządzeń domowych.
- Przed przystąpieniem do wymiany żarówki oświetlenia piekarnika należy odłączyć urządzenie od zasilania. Istnieje ryzyko porażenia prądem. Odczekać aż urządzenie ostygnie. Istnieje ryzyko poparzenia.

SERWIS

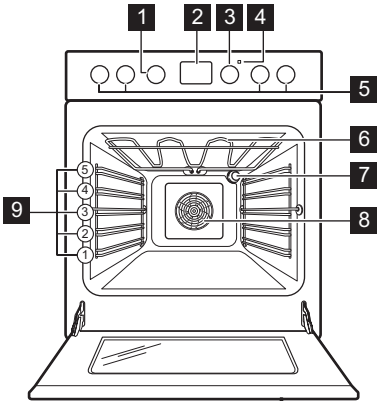
- Wszelkie naprawy i prace przy urządzeniu może wykonywać tylko uprawniony pracownik serwisu. Należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
- Dozwolone jest stosowanie wyłącznie oryginalnych części zamiennych.

UTYLIZACJA STAREGO URZĄDZENIA

- Aby uniknąć ryzyka urazu ciała lub uszkodzeń:
  – Odłączyć urządzenie od zasilania.
  – Odciąć przewód zasilający i wyrzucić go.
  – Wymontować i wyrzucić zatrzask drzwi. Zapobiegnie to ryzyku uwięzienia dzieci lub zwierząt domowych wewnątrz urządzenia. Istnieje ryzyko uduszenia.

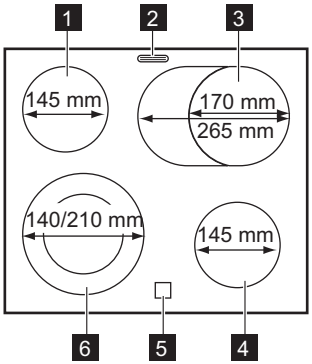
OPIS URZĄDZENIA

WIDOK URZĄDZENIA



1. Pokrętło wyboru funkcji piekarnika
2. Sterowanie elektroniczne
3. Pokrętło regulacji temperatury
4. Wskaźnik temperatury
5. Pokrętła płyty grzejnej
6. Grzałka
7. Oświetlenie piekarnika
8. Grzałka z wentylatorem
9. Poziomy umieszczania potraw

UKŁAD POWIERZCHNI GOTOWANIA



1. Pole grzejne o mocy 1200 W
2. Wylot pary
3. Pole grzejne o mocy 1500/2400 W
4. Pole grzejne o mocy 1200 W
5. Wskaźnik ciepła resztkowego
6. Pole grzejne o mocy 1000/2200 W

AKCESORIA

- **Ruszt piekarnika**

  Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.
- **Płytka blacha do pieczenia**

  Do pieczenia ciast i ciastek.
- **Głęboka blacha do pieczenia**

  Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.
- **Wyjmowane prowadnice teleskopowe**

  Do podtrzymywania rusztów lub blach.
- **Szuflada**

  Pod komorą piekarnika znajduje się szuflada na przybory kuchenne.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział „Informacje dotyczące bezpieczeństwa”.

CZYSZCZENIE WSTĘPNE

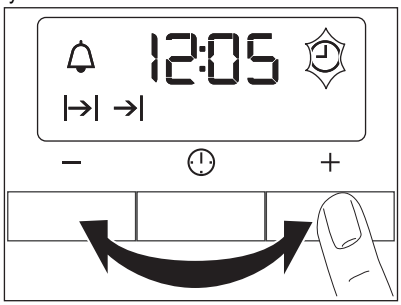
- Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmowane prowadnice blach (jeśli dotyczy).
- Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie.

Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

USTAWIANIE CZASU

Przed użyciem piekarnika należy ustawić czas.

Po podłączeniu urządzenia do źródła zasilania lub po wystąpieniu przerwy w zasilaniu będzie migał wskaźnik funkcji zegara.
Nacisnąć przycisk **+** lub **-**, aby ustawić prawidłowy czas.



Po upływie około pięciu sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina.

Nacisnąć kilkakrotnie , aż zacznie migać wskaźnik żądanej funkcji zegara. Nie można ustawiać w tym samym czasie funkcji Czas |→| ani Koniec →|.

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

WSTĘPNE NAGRZEWANIE

Należy wstępnie nagrzać puste urządzenie w celu wypalenia pozostałości smaru.

1. Wybrać funkcję i ustawić maksymalną temperaturę.
2. Pozostawić włączone urządzenie na jedną godzinę.
3. Wybrać funkcję i ustawić maksymalną temperaturę.
4. Pozostawić włączone urządzenie na dziesięć minut.
5. Wybrać funkcję i ustawić maksymalną temperaturę.
6. Pozostawić włączone urządzenie na dziesięć minut.

Akcesoria mogą rozgrzać się mocniej niż zwykle. Z urządzenia może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Jest to normalne zjawisko. Należy zapewnić wystarczający dopływ świeżego powietrza.

PŁYTA GRZEJNA – CODZIENNA EKSPLOATACJA

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział „Informacje dotyczące bezpieczeństwa”.

MOC GRZANIA

Pokrętło	Funkcja
⎍	Podtrzymywanie temp.
0	Położenie wyłączenia
1-9	Moc grzania (1 - najmniejsza moc grzania; 9 - największa moc grzania)

1. Obrócić pokrętło do położenia żądanej mocy grzania.
2. Aby przerwać gotowanie, obrócić pokrętło w położenie **0**.

Wykorzystanie ciepła resztkowego pozwala ograniczyć zużycie energii. Wyłączyć pole grzejne około 5–10 minut przed zakończeniem gotowania.

KORZYSTANIE Z POLA PODWÓJNEGO

UWAGA!
Aby włączyć pole podwójne, należy obrócić pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Nie obracać pokrętła przez położenie stop.

1. Obrócić pokrętło w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i ustawić w położeniu **9**.
2. Obrócić powoli pokrętło w stronę symbolu ◎ , aż będzie słychać kliknięcie.

   Włączą się dwa pola grzejne.
3. Aby ustawić odpowiednią moc grzania, należy zapoznać się z rozdziałem „Moc grzania”.

WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO

Wskaźnik ciepła resztkowego włącza się, gdy pole grzejne jest gorące.

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie poparzenia ciepłem resztkowym!

PŁYTA GRZEJNA – PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział „Informacje dotyczące bezpieczeństwa”.

NACZYNIA

- Dno naczyń powinno być możliwie jak najbardziej grube i płaskie.
- Naczynia wykonane ze stali emaliowanej lub z dnem aluminiowym lub miedzianym mogą pozostawiać przebarwienia na powierzchni szkła ceramicznego.

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII

- W miarę możliwości należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.
- Naczynie do gotowania należy postawić na polu grzejnym przed jego włączeniem.
- Wyłączyć pola grzejne na kilka minut przed zakończeniem gotowania, aby wykorzystać ciepło resztkowe.
- Rozmiar dna naczynia powinien być dobrany do wielkości pola grzejnego.

PRZYKŁADY ZASTOSOWAŃ

Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie orientacyjny charakter.

Moc grzania	Zastosowanie:	Czas	Wskazówki
1	Podtrzymywanie ciepła ugotowanej potrawy	zależnie od potrzeb	Przykryć naczynie
1-2	Sos holenderski, roztapianie: masła, czekolady, żelatyny	5–25 min	Mieszać od czasu do czasu
1-2	Ścinanie: puszystych omletów, jajek smażonych	10–40 min	Gotować pod przykryciem
2-3	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw	25–50 min	Wlać przynajmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu; potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu
3-4	Gotowanie na parze warzyw, ryb, mięsa	20–45 min	Dodać kilka łyżek płynu
4-5	Gotowanie ziemniaków na parze	20–60 min	Użyć maksymalnie 0,25 litra wody na 750 g ziemniaków
4-5	Gotowanie większej ilości potraw, dań duszonych i zup	60–150 min	Do 3 litrów wody + składniki

Moc grza-nia	Zastosowanie:	Czas	Wskazówki
6-7	Delikatne smażenie: eskalopków, cordon bleu z cielęciny, kotletów, bryzoli, kiełbasek, wątróbki, zasmażek, jajek, naleśników, pączków	w razie potrzeby	Obrócić po upływie połowy czasu
7-8	Intensywne smażenie, zapiekane mięso i ziemniaki, polędwicy, steków	5–15 min	Obrócić po upływie połowy czasu
9	Zagotowanie większej ilości wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek		

PŁYTA GRZEJNA – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział „Informacje dotyczące bezpieczeństwa”.

Urządzenie należy oczyścić po każdym użyciu. Należy zawsze używać naczyń z czystym dnem.



Zarysowania lub ciemne plamy na szkle ceramicznym nie mają wpływu na działanie urządzenia.

Usuwanie zabrudzeń:

1. – **Usuwać natychmiast:** stopiony plastik, folię oraz zabrudzenia z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Użyć specjalnego skrobaka do szkła. Przyłożyć skrobak pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwać po niej ostrzem.
   – **Usunąć, gdy urządzenie wystarczająco ostygnie:** ślady osadu kamienia i wody, plamy tłuszczu i metaliczne odbarwienia. Użyć specjalnego środka czyszczącego do szkła ceramicznego lub stali nierdzewnej.
2. Przetrzeć urządzenie wilgotną szmatką z dodatkiem detergentu.
3. Na koniec **wytrzeć urządzenie do sucha czystą ściereczką.**

PIEKARNIK – CODZIENNA EKSPLOATACJA

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział „Informacje dotyczące bezpieczeństwa”.

WENTYLATOR CHŁODZĄCY

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

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

1. Obrócić pokrętło wyboru funkcji piekarnika na żądaną funkcję.
2. Obrócić pokrętło regulacji temperatury na żądaną temperaturę.

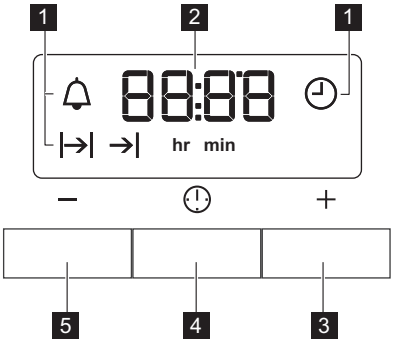
   Wskaźnik temperatury włącza się, gdy rośnie temperatura w urządzeniu.
3. Aby wyłączyć urządzenie, należy obrócić pokrętło funkcji piekarnika i pokrętło temperatury do położenia wyłączenia.

FUNKCJE PIEKARNIKA

Funkcja piekarnika		Zastosowanie
0	Położenie wyłączenia	Urządzenie jest wyłączone.
	Termoobieg	Do pieczenia mięsa lub do pieczenia mięsa i ciast wymagających jednakowej temperatury, na więcej niż jednym poziomie, bez przenikania zapachów. Ustawić temperaturę piekarnika o 20-40°C niższą od temperatury dla pieczenia tradycyjnego.
	Pieczenie tradycyjne	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie. Jednocześnie działa górna i dolna grzałka.
	Pieczenie pizzy	Do pieczenia pizzy, quiche i placków. Ustawić temperaturę piekarnika o 20-40°C niższą od temperatury dla pieczenia tradycyjnego.
	Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa. Grzałka grilla i wentylator piekarnika działają naprzemiennie, zapewniając obieg gorącego powietrza wokół potrawy.
	Szybki grill	Do grillowania płaskich potraw w dużych ilościach. Do przyrządzania tostów. Działa cała grzałka grilla.
	Suszenie	Do suszenia pokrojonych owoców (np. jabłek, śliwek, brzoskwiń) oraz warzyw (np. pomidorów, cukinii, grzybów).
	Rozmrażanie	Do rozmrażania potraw.
	Oświetlenie piekarnika	Umożliwia oświetlenie wnętrza piekarnika, gdy nie jest włączona funkcja pieczenia.

PIEKARNIK – FUNKCJE ZEGARA

STEROWANIE ELEKTRONICZNE



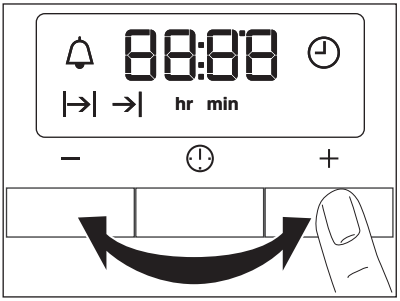
1. Wskaźniki funkcji
2. Wskazanie czasu
3. Przycisk **+**
4. Przycisk wyboru
5. Przycisk **-**

Funkcja zegara		Zastosowanie
	Aktualny czas	Ustawianie, zmienianie lub sprawdzanie aktualnego czasu.
	Minutnik	Odliczanie ustawionego czasu. Funkcja nie ma wpływu na działanie piekarnika.
|→|	Czas	Ustawianie czasu pracy urządzenia.
→|	Koniec	Ustawianie czasu wyłączenia urządzenia.

Istnieje możliwość jednoczesnego użycia funkcji Czas i Koniec, jeśli urządzenie ma się włączyć i wyłączyć automatycznie w późniejszym czasie. Najpierw należy funkcję Czas, a następnie Koniec.

USTAWIANIE FUNKCJI ZEGARA

1. Dla funkcji Czas |→| i Koniec →| należy ustawić funkcję piekarnika oraz temperaturę. Nie jest to konieczne przy korzystaniu z funkcji minutnika .
2. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk wyboru, aż zacznie migać wskaźnik żądanej funkcji zegara.



3. Nacisnąć **+** lub **-**, aby ustawić żądaną funkcję zegara.

   Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ustawionej funkcji zegara. Gdy upłynie ustawiony czas, wskaźnik zacznie migać i przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy.

   Jeśli została włączona funkcja Czas |→| lub Koniec →|, urządzenie wyłączy się automatycznie.
4. Nacisnąć przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
5. Ustawić pokrętło funkcji piekarnika i pokrętło temperatury w położeniu wyłączenia.

ANULOWANIE FUNKCJI ZEGARA

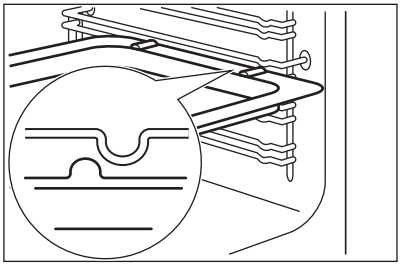
1. Naciskać przycisk wyboru, aż zacznie migać wskaźnik żądanej funkcji.
2. Nacisnąć i przytrzymać przycisk **-**.

   Funkcja zegara wyłączy się po kilku sekundach.

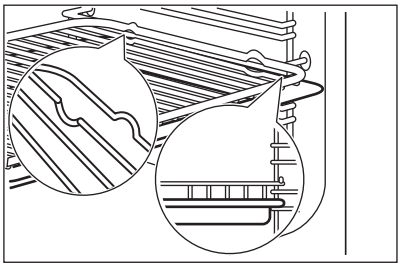
PIEKARNIK – KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział „Informacje dotyczące bezpieczeństwa”.

WKŁADANIE AKCESORIÓW DO PIEKARNIKA



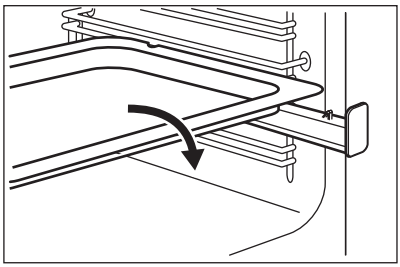
Głęboka blacha do pieczenia i ruszt piekarnika mają wgłębienia na bocznych krawędziach. Wgłębienia te i kształt prowadnic zabezpieczają naczynia przed zsunięciem się.



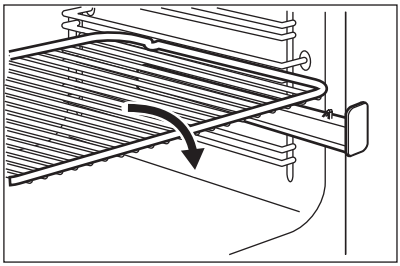
Wkładanie rusztu piekarnika wraz z głęboką blachą do pieczenia
Umieścić ruszt na głębokiej blasze. Wsunąć głęboką blachę do pieczenia między prowadnice jednego z poziomów piekarnika.

Należy zachować instrukcję instalacji prowadnic teleskopowych do wglądu w przyszłości.

PROWADNICE TELESKOPOWE – WKŁADANIE AKCESORIÓW PIEKARNIKA

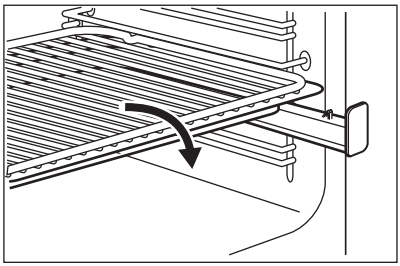


Umieścić blachę do pieczenia na prowadnicach teleskopowych.



Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsunięciu się naczyń.

WKŁADANIE RUSZTU PIEKARNIKA RAZEM Z GŁĘBOKĄ BLACHĄ DO PIECZENIA



Umieścić ruszt na blasze do pieczenia. Umieścić ruszt wraz z blachą do pieczenia na prowadnicach teleskopowych.

PIEKARNIK – PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział „Informacje dotyczące bezpieczeństwa”.

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

UWAGA!
W przypadku pieczenia bardzo wilgotnych ciast należy stosować głęboką blachę do pieczenia. Sok z owoców może trwale zaplamić emalię.

PIECZENIE CIAST

Ogólne wskazówki

- Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używane urządzenie. Należy dostosować dotychczasowe ustawienia (temperatury, czasu pieczenia) i poziomy do wartości podanych w tabelach.
- W przypadku dłuższych czasów pieczenia piekarnik można wyłączyć około 10 minut przed zakończeniem pieczenia, aby wykorzystać ciepło resztkowe.

Umieszczenie w piekarniku mrożonej żywności może spowodować odkształcenie blach podczas pieczenia. Po ostygnięciu blach odkształcenia znikną.

Jak korzystać z tabel pieczenia ciast

- Zaleca się stosowanie za pierwszym razem niższej temperatury.
- Jeżeli nie można odnaleźć ustawień dla danego przepisu, należy skorzystać z najbardziej podobnego.
- W przypadku pieczenia ciast na więcej niż jednym poziomie czas pieczenia można wydłużyć o 10-15 minut.
- Ciasta i ciastka na różnych poziomach nie zawsze przyrumieniają się równomiernie. W tym przypadku nie należy zmieniać ustawienia temperatury. Różnice wyrównają się podczas pieczenia.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA CIAST

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Spód ciasta nie jest wystarczająco przyrumieniony.	Nieprawidłowy poziom umieszczenia potrawy.	Umieścić ciasto na niższym poziomie.
Ciasto zapada się (robi się zakalcowate, wycieka z niego woda).	Temperatura piekarnika jest zbyt wysoka.	Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie obniżyć temperaturę piekarnika.
Ciasto zapada się (robi się zakalcowate, wycieka z niego woda).	Zbyt krótki czas pieczenia.	Ustawić dłuższy czas pieczenia. **Czasu pieczenia nie można skracać poprzez ustawienie wyższej temperatury.**
Ciasto zapada się (robi się zakalcowate, wycieka z niego woda).	Do ciasta wlano zbyt dużo wody.	Użyć mniej płynu. Należy przestrzegać czasu mieszania ciasta, zwłaszcza w przypadku użycia robota kuchennego.
Ciasto jest zbyt suche.	Temperatura piekarnika jest zbyt niska.	Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie zwiększyć temperaturę piekarnika.
Ciasto jest zbyt suche.	Zbyt długi czas pieczenia.	Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie skrócić czas pieczenia.
Ciasto nierówno się przyrumienia.	Temperatura piekarnika jest zbyt wysoka, a czas pieczenia zbyt krótki.	Ustawić niższą temperaturę piekarnika i wydłużyć czas pieczenia.

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Ciasto nierówno się przyrumienia.	Ciasto nie zostało równomiernie rozprowadzone.	Rozprowadzić ciasto równomiernie na blasze.
Ciasto nie jest gotowe po upływie podanego czasu pieczenia.	Temperatura piekarnika jest zbyt niska.	Przy następnym pieczeniu należy zwiększyć temperaturę piekarnika.

PIECZENIE Z TERMOOBIEGIEM

Pieczenie na jednym poziomie

Pieczenie w formach

Rodzaj wypieku	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Babka lub babka drożdżowa	2	150 - 160	50 - 70
Babka piaskowa/keks	1 - 2	140 - 160	50 - 90
Fatless sponge cake	3	150 - 160 1)	25 - 40
Kruchy spód placka	2	170-180 1)	10 - 25
Biszkoptowy spód placka	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie (2 formy o średnicy 20 cm, ustawione po przekątnej)	2 - 3	160	60 - 90

1) Wstępnie rozgrzać piekarnik

Ciasta/ciastka/chleb na blachach do pieczenia

Rodzaj wypieku	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Ciasto z kruszonką, suche	3	150 - 160	20 - 40
Placki owocowe (na cieście drożdżowym/ukręcanym) 1)	3	150	35 - 55
Placek owocowy na kruchym cieście	3	160 - 170	40 - 80

1) Użyć głębokiej blachy do pieczenia

Ciastka

Rodzaj wypieku	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Ciasteczka kruche	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Pastry Stripes	3	140	20 - 35

Rodzaj wypieku	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	3	150 - 160	15 - 20
Ciasteczka z białek jaj, bezy	3	80 - 100	120 - 150
Makaroniki	3	100 - 120	30 - 50
Ciasteczka drożdżowe	3	150 - 160	20 - 40
Ciasteczka z ciasta francuskiego	3	170 - 180 1)	20 - 30
Bułki	3	160 1)	10 - 35
Small cakes (20 na blasze)	3	150 1)	20 - 35

1) Wstępnie rozgrzać piekarnik

Tabela wypieków i zapiekanek

Potrawa	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Bagietki posypane serem	1	160 - 170 1)	15 - 30
Nadziewane warzywa	1	160 - 170	30- 60

1) Wstępnie rozgrzać piekarnik

Pieczenie na kilku poziomach

Ciasta/ciastka/chleb na blachach do pieczenia

Rodzaj wypieku	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
	2 poziomy		
Ptysie z kremem/eklerki	2/4	160 - 180 1)	25 - 45
Babka marmurkowa	2/4	150 - 160	30 - 45

1) Wstępnie rozgrzać piekarnik

Ciasteczka/small cakes/ciastka/bułki

Rodzaj wypieku	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
	2 poziomy		
Ciasteczka kruche	2/4	150 - 160	20 - 40
Ciasteczka maślane/ paluchy	2/4	140	25 - 45

Rodzaj wypieku	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
	2 poziomy		
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	2/4	160 - 170	25 - 40
Ciasteczka z białek jaj, bezy	2/4	80 - 100	130 - 170
Makaroniki	2/4	100 - 120	40 - 80
Ciasteczka drożdżowe	2/4	160 - 170	30 - 60
Ciasteczka z ciasta francuskiego	2/4	170 - 180 1)	30 - 50
Bułki	2/4	180 1)	25- 40
Small cakes (20 na blasze)	2/4	150 1)	20 - 40

1) Wstępnie rozgrzać piekarnik

PIECZENIE TRADYCYJNE NA JEDNYM POZIOMIE

Pieczenie w formach

Rodzaj wypieku	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Babka lub babka drożdżowa	2	160 - 180	50 - 70
Babka piaskowa/keks	1 - 2	150 - 170	50 - 90
Fatless sponge cake	3	170 1)	25 - 40
Kruchy spód placka	2	190 - 210 1)	10 - 25
Biszkoptowy spód placka	2	170 - 190	20 - 25
Apple pie (2 formy o średnicy 20 cm, ustawione po przekątnej)	1 - 2	180	60 - 90
Tarta pikantna (np. Quiche Lorraine)	1	180 - 220	35- 60
Sernik	1 - 2	160 - 180	60 - 90

1) Wstępnie rozgrzać piekarnik

Ciasta/ciastka/chleb na blachach do pieczenia

Rodzaj wypieku	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Plecionka drożdżowa/ wieniec drożdżowy	2	170 - 190	40 - 50

Rodzaj wypieku	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Strucla bożonarodzeniowa	2	160 - 180 1)	50 - 70
Chleb (żytni): 1. Pierwszy etap pieczenia. 2. Drugi etap pieczenia.	1 - 2	1. 230 1) 2. 160 - 180 1)	1. 20 2. 30 - 60
Ptysie z kremem/eklerki	3	190 - 210 1)	20 - 35
Rolada biszkoptowa	3	180 - 200 1)	10 - 20
Ciasto z kruszonką, suche	3	160 - 180	20 - 40
Ciasto maślane/cukrowe	3	190 - 210 1)	20 - 30
Placki owocowe (na cieście drożdżowym/ ukręcanym) 2)	3	170	35 - 55
Placek owocowy na kruchym cieście	3	170 - 190	40 - 60
Ciasta drożdżowe z delikatnymi dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem)	3	160 - 180 1)	40 - 80
Pizza (z dużą ilością dodatków) 2)	1 - 2	190 - 210 1)	30 - 50
Pizza (na cienkim spodzie)	1 - 2	220 - 250 1)	15 - 25
Przaśny chleb	1	230 - 250	10 - 15
Tarty (CH)	1	210 - 230	35 - 50

1) Wstępnie rozgrzać piekarnik

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia

Ciastka

Rodzaj wypieku	Poziomy umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Ciasteczka kruche	3	170 - 190	10 - 20
Short bread/ Pastry Stripes	3	160 1)	20 - 35
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	3	170 - 190	20 - 30

Rodzaj wypieku	Poziomy umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Ciasteczka z białek jaj, bezy	3	80 - 100	120- 150
Makaroniki	3	120 - 130	30 - 60
Ciasteczka drożdżowe	3	170 - 190	20 - 40
Ciasteczka z ciasta francuskiego	3	190 - 210 1)	20 - 30
Bułki	3	190 - 210 1)	10 - 55
Small cakes (20 na blasze)	3 - 4	170 1)	20 - 30

1) Wstępnie rozgrzać piekarnik

Tabela wypieków i zapiekanek

Potrawa	Poziomy umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Zapiekanka z makaronem	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	1	180 - 200	35 - 50
Zapiekanka warzywna	1	180 - 200 1)	15 - 30
Bagietki posypane serem	1	200 - 220 1)	15 - 30
Słodkie suflety	1	180 - 200	40 - 60
Suflety z rybą	1	180 - 200	40 - 60
Nadziewane warzywa	1	180 - 200	40 - 60

1) Wstępnie rozgrzać piekarnik

PIZZA

Rodzaj wypieku	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas (min)
Pizza (na cienkim spodzie) 1)	1 - 2	200 - 230 2)	10 - 20
Pizza (z dużą ilością dodatków) 1)	1 - 2	180 - 200	20 - 35
Tarty	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Zapiekanka szpinakowa	1 - 2	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine (pikantna tarta)	1 - 2	170 - 190	45 - 55

Rodzaj wypieku	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas (min)
Tarta szwajcarska	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Sernik	1 - 2	140 - 160	60 - 90
Szarlotka przykryta	1 - 2	150 - 170	50 - 60
Ciasto warzywne	1 - 2	160 - 180	50 - 60
Przaśny chleb	2 - 3	230 - 250 2)	10 - 20
Zapiekanka z ciasta francuskiego	2 - 3	160 - 180 2)	45 - 55
Flammekuchen	2 - 3	230 - 250 2)	12 - 20
Pierogi (rosyjska wersja calzone)	2 - 3	180 - 200 2)	15 - 25

1) Użyć głębokiej blachy do pieczenia

2) Wstępnie rozgrzać piekarnik

PIECZENIE MIĘS

Pieczenie potraw mięsnych

- Do pieczenia należy stosować naczynia żaroodporne (patrz instrukcje producenta).
- Duże kawałki mięsa można piec bezpośrednio w głębokiej blasze do pieczenia (jeśli jest w wyposażeniu) lub na ruszcie nad głęboką blachą do pieczenia.
- Chude mięsa należy piec w brytfannie pod przykryciem. Dzięki temu mięso będzie bardziej soczyste.
- Wszystkie rodzaje mięsa, które mają się przyrumienić lub mieć chrupiącą skórkę, można piec w brytfannie bez przykrycia.

PIECZENIE TRADYCYJNE

Wołowina

Rodzaj mięsa	Ilość	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Mięso duszone	1-1,5 kg	1	200 - 230	105 - 150
Pieczeń wołowa lub filet: lekko wypieczone	na każdy cm grubości	1	230 - 250 1)	6 - 8
Pieczeń wołowa lub filet: średnio wypieczone	na każdy cm grubości	1	220 - 230	8 - 10
Pieczeń wołowa lub filet: dobrze wypieczone	na każdy cm grubości	1	200 - 220	10 - 12

1) Wstępnie rozgrzać piekarnik

Wieprzowina

Rodzaj mięsa	Ilość	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Łopatka, karczek, szynka	1-1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Kotlet, żeberka	1-1,5 kg	1	180 - 190	60 - 90
Klops	750 g - 1 kg	1	170 - 190	50 - 60
Golonka (wcześniej ugotowana)	750 g - 1 kg	1	200 - 220	90 - 120

Cielęcina

Rodzaj mięsa	Ilość	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Pieczeń cielęca[1)]	1 kg	1	210 - 220	90 - 120
Gicz cielęca	1,5-2 kg	1	200 - 220	150 - 180

1) użyć naczynia z pokrywką

Jagnięcina

Rodzaj mięsa	Ilość	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Pieczeń jagnięca, udziec jagnięcy	1-1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Comber jagnięcy	1-1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

Dziczyzna

Rodzaj mięsa	Ilość	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Comber z zająca, udko zajęcze	do 1 kg	1	220 - 240 [1)]	30 - 40
Comber z sarny/ jelenia	1,5-2 kg	1	210 - 220	35 - 40
Udziec z sarny	1,5-2 kg	1	200 - 210	90 - 120

1) Wstępnie rozgrzać piekarnik

Drób

Rodzaj mięsa	Ilość	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Kawałki drobiu	po 200-250 g	1	220 - 250	20 - 40
Połówka kurczaka	po 400-500 g	1	220 - 250	35 - 50

Rodzaj mięsa	Ilość	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Kurczak, pularda	1-1,5 kg	1	220 - 250	50 - 70
Kaczka	1,5-2 kg	1	210 - 220	80 - 100
Gęś	3,5-5 kg	1	200 - 210	150 - 180
Indyk	2,5-3,5 kg	1	200 - 210	120 - 180
Indyk	4-6 kg	1	180 - 200	180 - 240

Ryby

Rodzaj mięsa	Ilość	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Cała ryba	1-1,5 kg	1	210 - 220	40 - 70

PIECZENIE Z FUNKCJĄ TURBO GRILL

Wołowina

Rodzaj mięsa	Ilość	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas (min)
Pieczeń wołowa lub filet: lekko wypieczone	na każdy cm grubości	1	190 - 200 1)	5 - 6
Pieczeń wołowa lub filet: średnio wypieczone	na każdy cm grubości	1	180 - 190	6 - 8
Pieczeń wołowa lub filet: dobrze wypieczone	na każdy cm grubości	1	170 - 180	8 - 10

1) Wstępnie rozgrzać piekarnik

Wieprzowina

Rodzaj mięsa	Ilość	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas (min)
Łopatka, karczek, szynka	1-1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Kotlet, żeberka	1-1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Klops	750 g - 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Golonka (wcześniej ugotowana)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Cielęcina

Rodzaj mięsa	Ilość	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas (min)
Pieczeń cielęca	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Gicz cielęca	1,5-2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Jagnięcina

Rodzaj mięsa	Ilość	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas (min)
Pieczeń jagnięca, udziec jagnięcy	1-1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Comber jagnięcy	1-1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Drób

Rodzaj mięsa	Ilość	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas (min)
Kawałki drobiu	po 200-250 g	1	200 - 220	30 - 50
Połówka kurczaka	po 400-500 g	1	190 - 210	35 - 50
Kurczak, pularda	1-1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Kaczka	1,5-2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Gęś	3,5-5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Indyk	2,5-3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Indyk	4-6 kg	1	140 - 160	150 - 240

GRILLOWANIE

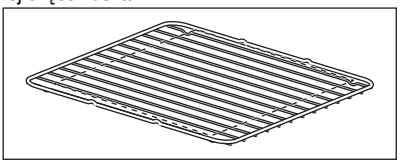
Funkcji grilla należy zawsze używać przy maksymalnym ustawieniu temperatury.

Podczas grillowania drzwi piekarnika powinny być zamknięte.

Korzystając z funkcji grilla należy zawsze wstępnie rozgrzewać pusty piekarnik przez 5 minut.

- Ruszt należy umieścić na poziomie zalecanym w tabeli grillowania.
- Blachę do zbierania tłuszczu należy zawsze umieszczać na pierwszym poziomie.
- Należy grillować tylko płaskie porcje mięsa lub ryb.

Grillowane potrawy należy umieszczać w środkowej części rusztu



Grillowanie

Rodzaj grillowanej potrawy	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas grillowania w minutach	
			1. strona	2. strona
Burgers	4	maks.[1)]	9 - 15	8 - 13
Filet wieprzowy	4	maks	10 - 12	6 - 10
Kiełbaski	4	maks	10 - 12	6 - 8
Steki wołowe, steki cielęce	4	maks	7 - 10	6 - 8
Tosty	4 - 5	maks.[1)]	1 - 4	1 - 4
Grzanki z dodatkami	4	maks	6 - 8	-

1) Wstępnie rozgrzać piekarnik

SUSZENIE

Umieścić pergamin na ruszcie piekarnika.
Aby zapewnić optymalny rezultat: wyłączyć urządzenie, gdy upłynie połowa potrzebnego czasu.

Otworzyć drzwi urządzenia i poczekać aż urządzenie ostygnie. Następnie dokończyć proces suszenia.

Warzywa

Produkty przeznaczone do suszenia	Poziom umieszczenia potrawy		Temperatura w °C	Czas w godzinach (wartość orientacyjna)
	1 poziom	2 poziomy		
Fasola	3	2/4	60 - 70	6 - 8
Papryka	3	2/4	60 - 70	5 - 6
Warzywa (kwaśne)	3	2/4	60 - 70	5 - 6
Grzyby	3	2/4	50 - 60	6 - 8
Zioła	3	2/4	40 - 50	2 - 3

Owoce

Produkty przeznaczone do suszenia	Poziom umieszczenia potrawy		Temperatura w °C	Czas w godzinach (wartość orientacyjna)
	1 poziom	2 poziomy		
Śliwki	3	2/4	60 - 70	8 - 10
Morele	3	2/4	60 - 70	8 - 10
Krojone jabłka	3	2/4	60 - 70	6 - 8
Gruszki	3	2/4	60 - 70	6 - 9

ROZMRAŻANIE

Odpakować produkt. Umieścić produkt na talerzu.

Nie przykrywać talerzem ani miską. Może to wydłużyć czas rozmrażania.
Użyć pierwszego poziomu piekarnika. Pierwszego, licząc od dołu.

Potrawa	Czas rozmrażania w minutach	Czas dalszego rozmrażania w minutach	Uwagi
Kurczak, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Ułożyć kurczaka na odwróconej podstawce pod filiżankę na dużym talerzu; obrócić po upływie połowy czasu
Mięso, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu
Mięso, 500 g	90 - 120	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu
Pstrąg, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Truskawki, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Masło, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Śmietana, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Także lekko zmrożona śmietana da się dobrze ubić
Tort, 1400 g	60	60	-

Informacja na temat akryloamidów

Ważne! Zgodnie ze stanem najnowszej wiedzy naukowej akryloamidy powstające podczas przyrumieniania potraw (zwłaszcza zawierających skrobię) mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia. Z tego powodu zaleca się pieczenie i smażenie potraw w jak najniższych temperaturach oraz unikanie ich nadmiernego przyrumieniania.

PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział „Informacje dotyczące bezpieczeństwa”.

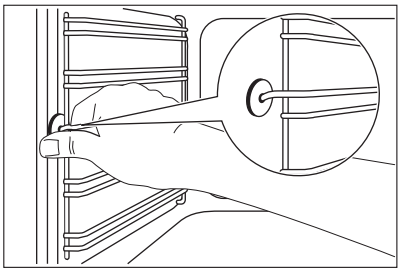
- Przód urządzenia należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Do czyszczenia powierzchni metalowych należy stosować zwykły płyn do mycia naczyń.
- Wnętrze piekarnika należy czyścić po każdym użyciu. Dzięki temu można łatwiej usunąć zabrudzenia i uniknąć ich przypalenia.
- Trudne do usunięcia zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.
- Po każdym użyciu należy wyczyścić akcesoria piekarnika i pozostawić je do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Akcesoriów nieprzywierających nie wolno czyścić agresywnymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Mogłoby to spowodować uszkodzenie powłoki nieprzywierającej.

Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium
Drzwi piekarnika należy czyścić wyłącznie za pomocą wilgotnej gąbki. Osuszyć miękką ściereczką.
Nie należy używać myjek stalowych, kwasów ani produktów ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię piekarnika. Panel sterowania piekarnika należy czyścić stosując się do tych samych zaleceń.

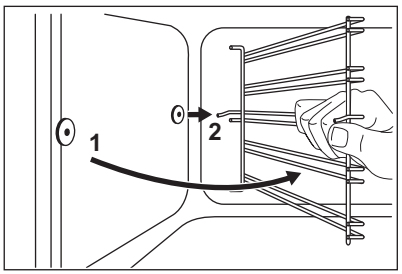
PROWADNICE BLACH

W celu wyczyszczenia bocznych ścianek można wymontować prowadnice blach.

Demontaż prowadnic blach



1. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.



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

Montaż prowadnic blach

Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

Dotyczy wyłącznie prowadnic teleskopowych:
Kołki ustalające prowadnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu!

UWAGA!
Upewnić się, że dłuższy element ustalający znajduje się z przodu. Końce obu elementów ustalających powinny być skierowane do tyłu. Ich nieprawidłowe zamontowanie może spowodować uszkodzenie emalii.

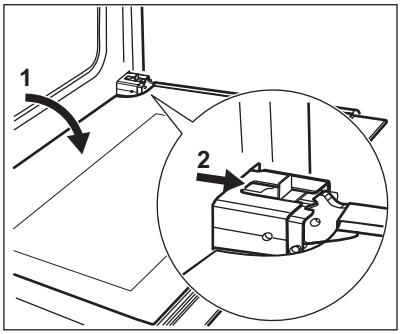
OSTRZEŻENIE!
Uszkodzenia lub zarysowania na szybach drzwi powodują osłabienie szkła grożące jego pęknięciem. W takim wypadku, aby tego uniknąć, należy wymienić szyby drzwi. Więcej informacji na ten temat można uzyskać w lokalnym punkcie serwisowym.

CZYSZCZENIE DRZWI PIEKARNIKA

Należy wymontować drzwi, aby ułatwić ich czyszczenie.

OSTRZEŻENIE!
Przed przystąpieniem do czyszczenia szyb drzwi należy upewnić się, że drzwi ostygły. Występuje zagrożenie pęknięcia szyb.

Zdejmowanie drzwi:



1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Przesunąć suwak aż słyszalne będzie kliknięcie.
3. Zamknąć drzwi aż do zablokowania suwaka.
4. Zdjąć drzwi.

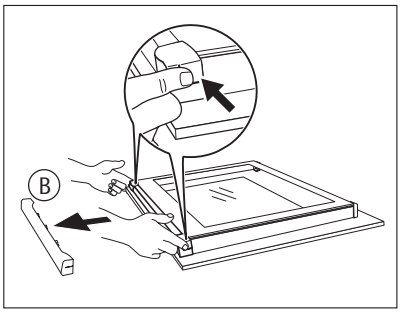
Aby zdjąć drzwi, należy najpierw wyciągnąć je z jednej strony, a następnie z drugiej.

Po zakończeniu czyszczenia założyć drzwi piekarnika, wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Upewnić się, że po założeniu drzwi dało się usłyszeć kliknięcie. W razie potrzeby użyć siły.

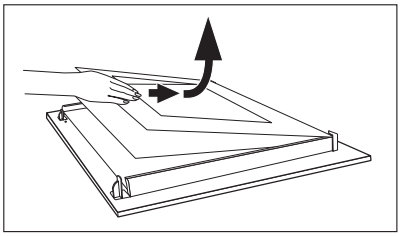
SZYBY PIEKARNIKA

Rodzaj i kształt szyb w zakupionym produkcie może różnić się od przykładów prezentowanych na rysunkach. Również liczba szyb może być inna.

Wyjmowanie i czyszczenie szyb drzwi



1. Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



2. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
3. Przytrzymując pojedynczo szyby drzwi przy górnej krawędzi, wyciągnąć je do góry wzdłuż prowadnicy.
4. Wyczyścić szyby.

Aby zamontować szyby, należy wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

UWAGA!
Zdejmowane szyby są oznaczone z jednej strony. Upewnić się, że oznaczenie to znajduje się w górnym lewym rogu.

OŚWIETLENIE PIEKARNIKA

OSTRZEŻENIE!
Zachować ostrożność podczas wymiany żarówki oświetlenia piekarnika. Występuje zagrożenie porażenia prądem.

Przed wymianą żarówki oświetlenia piekarnika:

- Wyłączyć piekarnik.
- Wykręcić bezpieczniki ze skrzynki bezpieczników lub wyłączyć wyłącznik obwodu.

Na dnie piekarnika umieścić szmatkę, aby zapobiec uszkodzeniu żarówki i szklanego klosza.

Wymiana żarówki oświetlenia piekarnika

1. Klosz oświetlenia znajduje się na tylnej ściance komory.

   Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika, odporną na działanie wysokich temperatur do 300°C.

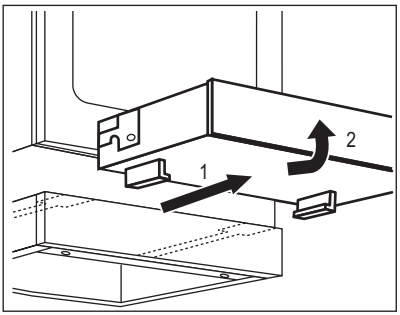
Użyć żarówki tego samego typu.

4. Zamontować klosz.

WYJMOWANIE SZUFLADY

Szufladę pod piekarnikiem można wyjąć w celu wyczyszczenia.

1. Wyciągnąć szufladę do oporu.



2. Unieść szufladę pod niewielkim kątem i wyjąć ją z prowadnic szuflady.

Wkładanie szuflady

1. Ustawić szufladę na prowadnicach. Zaczepy należy prawidłowo osadzić w prowadnicach.
2. Opuścić szufladę do poziomu i popchnąć.

OSTRZEŻENIE!
Podczas pieczenia w piekarniku szuflada może się nagrzewać. Nie należy przechowywać w niej produktów łatwopalnych, takich jak materiały do czyszczenia, torebki foliowe, papier, środki do czyszczenia w aerozolu itp.

CO ZROBIĆ, GDY…

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział „Informacje dotyczące bezpieczeństwa”.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Płyta grzejna nie działa	Nie ustawiono mocy grzania	Ustawić moc grzania
Piekarnik nie nagrzewa się	Piekarnik nie jest włączony	Włączyć piekarnik
Piekarnik nie nagrzewa się	Nie ustawiono aktualnej godziny	Ustawić aktualną godzinę
Piekarnik nie nagrzewa się	Nie wprowadzono niezbędnych ustawień	Sprawdzić ustawienia
Piekarnik nie nagrzewa się	Zadziałał bezpiecznik w skrzynce bezpieczników	Sprawdzić bezpiecznik. Jeżeli bezpiecznik zadziała więcej niż jeden raz, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie piekarnika	Oświetlenie piekarnika jest uszkodzone	Wymienić żarówkę oświetlenia piekarnika
Na potrawach i w komorze piekarnika osiada skroplona para wodna	Potrawa pozostawała zbyt długo w piekarniku	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15–20 minut po zakończeniu pieczenia
Wyświetlacz pokazuje „12.00”	Przerwa w zasilaniu	Ponownie ustawić zegar
Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ było używane przez krótki czas.	Jeżeli pole grzejne powinno być gorące, należy skontaktować się z serwisem.

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub punktem serwisowym.
Dane niezbędne dla punktu serwisowego znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory piekarnika.

Zaleca się wpisanie danych w tym miejscu:

Model (MOD.) .....

Numer produktu (PNC) .....

Numer seryjny (S.N.) .....

INSTALACJA

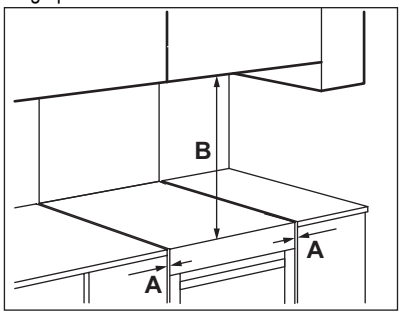
OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział „Informacje dotyczące bezpieczeństwa”.

DANE TECHNICZNE

Wymiary	
Wysokość	847 - 867 mm
Szerokość	596 mm
Głębokość	600 mm
Pojemność piekarnika	74 l
Napięcie	230 V
Częstotliwość	50 Hz

MIEJSCE INSTALACJI URZĄDZENIA

Urządzenie wolnostojące można ustawić obok szafek kuchennych (z jednej lub obu stron) oraz w rogu pomieszczenia.

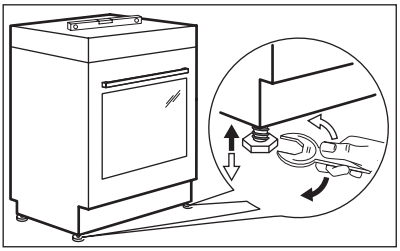


Minimalne odległości

Wymiar	mm
A	2
B	685

POZIOMOWANIE

W celu ustawienia górnej powierzchni urządzenia na równi z przylegającymi powierzchniami należy użyć regulowanych nóżek umieszczonych na dole urządzenia.



ZABEZPIECZENIE PRZED PRZECHYLENIEM

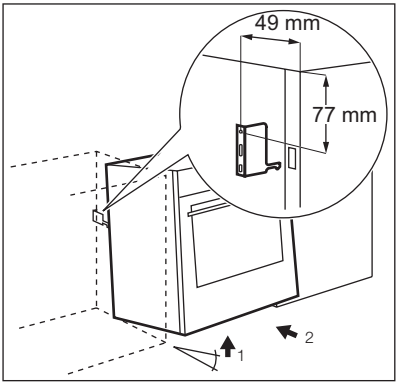
UWAGA!
Konieczne jest zamontowanie zabezpieczenia przed przechyleniem. W przeciwnym razie urządzenie może się przechylić.

Zmontować zabezpieczenie na odpowiedniej wysokości.

1. Przed zamocowaniem zabezpieczenia przed przechyleniem należy ustalić odpowiednią wysokość i miejsce ustawienia urządzenia.
2. Zamocować zabezpieczenie przed przechyleniem w odległości 77 mm poniżej górnej powierzchni urządzenia i 49 mm od lewej bocznej krawędzi urządzenia, wykorzystując okrągły otwór we wsporniku (patrz rysunek). Przykręcić wspornik do stabilnego materiału lub zastosować odpowiednie wzmocnienie ściany.
3. Specjalny otwór znajduje się po lewej stronie z tyłu urządzenia (patrz rysunek).

   Unieść przód urządzenia (1) i umieścić je pośrodku przestrzeni między między szafkami (2). Jeśli przestrzeń między szafkami jest większa niż szerokość urządzenia, należy dokonać regulacji bocznych odległości, aby wyśrodkować urządzenie.

   Sprawdzić, czy powierzchnia za urządzeniem jest gładka.



INSTALACJA ELEKTRYCZNA

Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie zaleceń dotyczących bezpieczeństwa, które zawarto w rozdziale „Informacje dotyczące bezpieczeństwa".

Urządzenie jest dostarczane bez wtyczki lub przewodu zasilającego.
Odpowiednie rodzaje przewodów: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem ♺ należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu.
Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem ⌧ razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

www.electrolux.com/shop



892950181-B-032012

CE