Thinking of you
Electrolux

EKI6450AO

ET PLIIT	KASUTUSJUHEND	2
PL KUCHENKA	INSTRUKCJA OBSŁUGI	34

SISUKORD

1. OHUTUSINFO 3
2. OHUTUSJUHISED 4
3. SEADME KIRJELDUS 6
4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST 7
5. PLIIT - IGAPÄEVANE KASUTAMINE 8
6. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID 11
7. PLIIT - PUHASTUS JA HOOLDUS 13
8. AHI - IGAPÄEVANE KASUTAMINE 13
9. AHI - KELLA FUNKTSIOONID 16
10. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID 17
11. AHI - PUHASTUS JA HOOLDUS 27
12. MIDA TEHA, KUI... 30
13. PAIGALDAMINE 31

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.

1. OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei vastuta vale paigaldamise või ebaõige kasutuse tõttu tekkinud vigastuste ja kahjude eest. Hoidke juhend alles, et saaksite seda ka edaspidi kasutada.

1.1 Laste ja ohustatud inimeste turvalisus

⚠ **HOIATUS**
Lämbumise, vigastuse või püsiva kahjustuse oht!

- Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ning samuti füüsilise, sensoorse või vaimse puudega või kogemuste ja teadmisteta isikud juhul, kui neid valvab täiskasvanud inimene või nende turvalisuse eest vastutav isik.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Hoidke pakendid lastele kättesaamatuna.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või maha jahtub. Katmata osad on kuumad.
- Kui seadmel on olemas lapselukk, soovitame selle sisse lülitada.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapsed seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Ärge kütteelemente puudutage.
- Ärge kasutage seadet välise taimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma õli, ärge jätke toitu järelvalveta – see võib kaasa tuua tulekahju.
- Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja katke leek näiteks kaane või tulekustutustekiga.
- Ärge hoidke keeduväljadel esemeid.
- Ärge kasutage pliidi puhastamiseks aurupuhastit.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidipinnale panna, sest need võivad kuumeneda.

- Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks karedaid, abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda.
- Olge hoiusahtli käsitsemisel ettevaatlik. See võib minna kuumaks.
- Ahjuriiuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riiulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Paigaldage ahjuriiuli toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Kui klaaskeraamiline pind on mõranenud, lülitage seade välja, et vältida võimalikku elektrilööki.
- Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidielement välja; ärge jäätke lootma üksnes nõudetektorile.

2. ⚠ OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

⚠ **HOIATUS**
Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud elektrik!

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasas olevaid paigaldusjuhiseid.
- Olge seadme teise kohta viimisel ettevaatlik, sest see on raske. Kasutage alati kaitsekindaid.
- Ärge kunagi tõmmake seadet käepidemest.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Veenduge, et seade on paigaldatud kindlate konstruktsioonide alla ja kõrvale.
- Seadme küljed peavad jääma vastu teiste sama kõrgusega seadmete külgi.
- Ärge paigaldage seadet alusele.
- Ärge paigutage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad nõud ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.

⚠ **HOIATUS**
Paigaldage seadme alla stabiilne alus, et see ei saaks ümber minna. Vt jaotist "Paigaldamine".

Elektriühendus

⚠ **HOIATUS**
Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmesildil toodud elektrilised parameetrid vastavad vooluvõrgu näitajatele. Vastasel juhul võtke ühendust elektrikuga.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud ohutut pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Vigastatud toitejuhtme vahetamiseks võtke ühendust teeninduskeskusega.
- Jälgige, et toitejuhe ei jääks vastu seadme ust, eriti siis, kui uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks eemaldada ilma tööriistadeta.

- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge sinna toitepistikut pange.
- Seadet välja lülitades ärge tõmmake toitekaablist. Hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.

2.2 Kasutamine

HOIATUS
Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

- Kasutage seda seadet ainult kodustes tingimustes.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad ei oleks tõkestatud.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Lülitage seade välja pärast igakordset kasutamist.
- Seade läheb kasutamisel seest kuumaks. Ärge puudutage kütteelemente seadmes. Tarvikute või ahjunõude eemaldamisel või sisestamisel kasutage alati pajakindaid.
- Olge töötava seadme ukse avamisel ettevaatlik. Välja võib paiskuda tulist õhku.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Äge suruge avatud uksele.
- Ärge kasutage seadet välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Hoidke seadme ust alati kinni, kui see ei tööta.
- Ärge pange söögiriistu või potikaasi keeduväljadele. Need lähevad tuliseks.
- Lülitage keeduväli pärast kasutamist välja.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Kui seadme pinda peaks tekkima mõra, tuleb seade kohe vooluvõrgust lahti ühendada. Elektrilöögioht!
- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid töötavatest induktsiooniväljadest hoiduma vähemalt 30 cm kaugusele.

HOIATUS
Plahvatuse või tulekahju oht!

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Kui kasutate toiduvalmistamisel õli või rasvu, hoidke need eemal lahtisest leegist või kuumadest esemetest.
- Väga kuumast õlist eralduvad aurud võivad iseeneslikult süttida.
- Kasutatud õli, milles võib leiduda toidujääke, võib süttida madalamal temperatuuril kui kasutamata õli.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määrdunud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.
- Kui avate ukse, vältige ahju läheduses sädemeid või lahtist leeki.
- Seadme ust avades olge ettevaatlik. Alkoholi sisaldavate komponentide kasutamise tagajärjel võib alkohol õhuga seguneda.
- Ärge püüdke leeki kustutada veega! Lülitage seade vooluvõrgust lahti ja summutage leek potikaane või kustutustekiga.

HOIATUS
Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Et ära hoida emaili kahjustumist või värvi muutumist:
  - Ärge asetage ahjunõusid ega teisi esemeid vahetult seadme põhjale.
  - Ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme põhjale.
  - Ärge pange tulist vett vahetult kuuma seadmesse.
  - Ärge hoidke niiskeid nõusid ja toitu ahjus pärast toiduvalmistamise lõppu.
  - Olge tarvikute eemaldamisel ja paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd. Tegemist ei ole defektiga garantii seisukohast.
- Niiskete kookide puhul kasutage sügavat panni. Puuviljamahlad tekitavad püsivaid plekke.
- Ärge pange tuliseid nõusid juhtpaneelile.
- Ärge laske keedunõudel kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ja ärge laske nõudel ega muudel esemetel seadmele kukkuda. Pliidi pind võib puruneda.
- Ärge lülitage keeduvälju sisse tühjade nõudega või ilma nõudeta.
- Ärge asetage seadmele alumiiniumfooliumit.

- Malmist, alumiiniumist või katkise põhjaga nõud võivad klaaskeraamilist pinda kriimustada. Kui teil on vaja nõusid pliidil liigutada, tõstke need alati üles.

2.3 Hooldus ja puhastus

HOIATUS
Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja ja ühendage toitepistik pistikupesast lahti.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge teeninduskeskusse.
- Olge ukse seadmest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pliidipinna materjali kahjustumist.
- Seadmesse jäänud rasv või toit võib põhjustada tulekahju.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid puhastusaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimissvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
- Katalüütilise emaili (kui see on olemas) puhastamisel ärge kasutage mingeid pesuaineid.

2.4 Sisevalgusti

- Selles seadmes kasutatav valgustipirn või halogeenlamp on mõeldud kasutamiseks ainult kodumasinates. Ärge kasutage seda ruumide valgustamiseks.

HOIATUS
Elektrilöögi oht!

- Enne lambi asendamist ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kasutage ainult ühesuguste tehniliste näitajatega lampe.

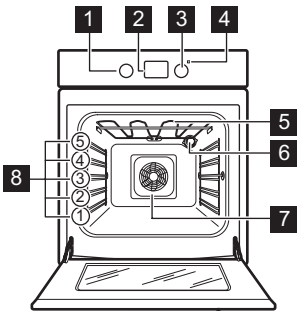
2.5 Jäätmekäitlus

HOIATUS
Lämbumis- või vigastusoht!

- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake toitekaabel seadme küljest lahti ja visake ära.
- Eemaldage seadme uks, et vältida laste ja loomade seadmesse lõksujäämist.

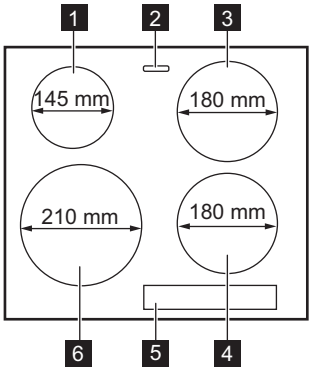
3. SEADME KIRJELDUS

3.1 Ülevaade



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

3.2 Pliidipinna skeem



1. Induktsioonkeeduväli 1400 W, toitefunktsiooniga 2500 W
2. Auru väljalaskeava
3. Induktsioonkeeduväli 1800 W, toitefunktsiooniga 2800 W
4. Induktsioonkeeduväli 1800 W, toitefunktsiooniga 2800 W
5. Juhtpaneel
6. Induktsioonkeeduväli 2300 W, toitefunktsiooniga 3600 W

3.3 Tarvikud

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

4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

HOIATUS
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

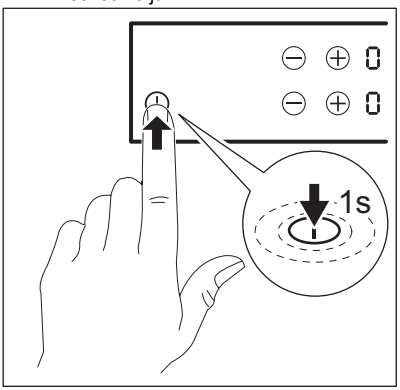
4.1 Esmane puhastamine

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

Vt jaotist "Puhastus ja hooldus".

4.2 Sensorväli

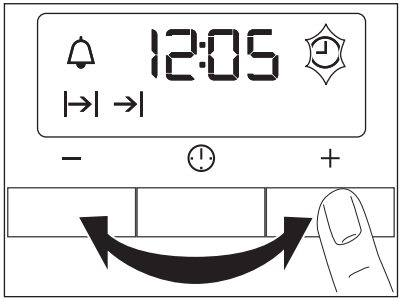
Seadme sisselülitamiseks puutuge ja hoidke vähemalt 1 sekund juhtpaneeli sensorvälja.



4.3 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 →| .

4.4 Eelkuumutus

Eelkuumutage tühja seadet, et põletada ära allesjäänud rasv.

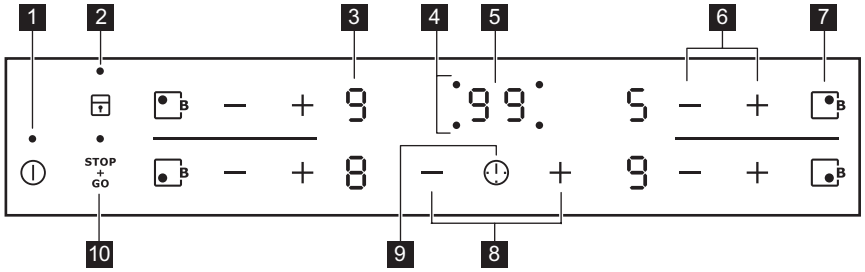
1. Valige funktsioon ja maksimaalne temperatuur.
2. Laske seadmel tund aega töötada.
3. Valige funktsioon ja maksimaalne temperatuur.
4. Laske seadmel kümme minutit töötada.
5. Valige funktsioon ja maksimaalne temperatuur.
6. Laske seadmel kümme minutit töötada.

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

5. PLIIT - IGAPÄEVANE KASUTAMINE

HOIATUS
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Juhtpaneeli skeem



Kasutage seadmega töötades sensorvälju. Indikaatorid ja ekraan näitavad, millised funktsioonid on sees.

	Sensorväli	Funktsioon
1		Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks.
2		Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks.
3	Soojusastme ekraan.	Soojusastme näitamiseks.
4	Keeduväljade taimeri indikaator.	Näitab, millise välja jaoks aeg on määratud.

	Sensorväli	Funktsioon
5	Taimeri ekraan.	Aja näitamiseks minutites.
6	+ / —	Soojusastme suurendamiseks või vähendamiseks.
7	B	Võimendusfunktsiooni aktiveerimiseks.
8	+ / —	Aja pikendamiseks või lühendamiseks.
9		Keeduvälja valimiseks.
10	STOP + GO	STOP +GO funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.

5.2 Soojusastme näit

Ekraan	Kirjeldus
0	Keeduväli on välja lülitatud.
1 - 9	Keeduväli on sisse lülitatud.
u	STOP+GO / soojashoidmise funktsioon on sisse lülitatud.
A	Funktsioon Automax töötab.
F	Sobimatu või liiga väike nõu või ei ole keeduväljal üldse nõud.
E	Tegemist on rikkega.
H	Keeduväli on ikka veel tuline (jääksoojus).
L	Lukk / lapselukuseade on sisse lülitatud.
P	Võimendus töötab.
-	Automaatne väljalülitus on sisse lülitatud.

5.3 Pliidi sisse- ja väljalülitamine

Pliidi sisselülitamiseks puudutage 2 sekundit ⏻ . Pliidi väljalülitamiseks puudutage 1 sekund ⏻ .

5.4 Soojusaste

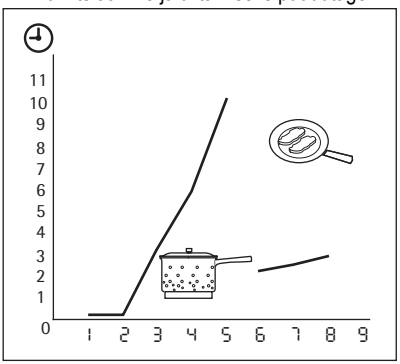
Soojusastme suurendamiseks puudutage + . Soojusastme vähendamiseks puudutage — . Ekraanil kuvatakse soojusaste. Keeduvälja väljalülitamiseks puudutage samaaegselt + ja — .

5.5 Automax

Automax-funktsioon võimaldab teil vajaliku soojusastmeni jõuda lühema ajaga. Selle funktsiooni puhul rakendatakse mõnda aega kõrgeimat soojusastet (vt joonist) ning seejärel kuumust vähendatakse, kuni jõutakse sobiva tasemeni.

Automaxi käivitamiseks:

1. Puudutage B . Ekraanil süttib P .
2. Puudutage kohe + . Ekraanil süttib A .
3. Puudutage kohe järjest — , kuni süttib vajaliku soojusastme näit. Pärast 3 sekundit süttib ekraanil sümbol A .
4. Funktsiooni väljalülitamiseks puudutage —

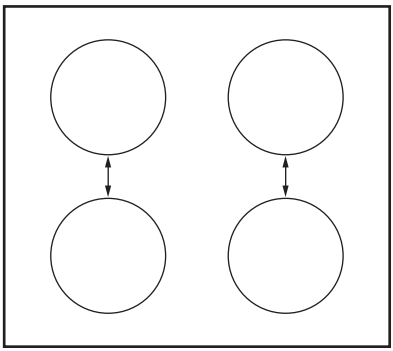


5.6 Võimendusfunktsioon

Võimendusfunktsioon võimaldab induktsiooniga keeduväljadel suuremat võimsust kasutada. Võimendusfunktsioon lülitub sisse maksimaalselt 10 minutiks. Pärast seda lülitub induktsioonkeeduväli automaatselt tagasi kõrgeimale soojusastmele. Sisselülitamiseks puudutage B. Süttib P. Väljalülitamiseks puudutage B või —.

5.7 Toitehaldus

Toitehaldus jagab võimsuse kahe keeduvälja vahel paaridena (vaadake joonist). Toitefunktsioon suurendab ühe keeduvälja võimsuse maksimumini ning vähendab teise keeduvälja võimsuse madalamale tasemele. Vähendatud võimsusega keeduvälja ekraan vaheldub kahe taseme vahel.



5.8 Taimer

Kasutage seda keeduvälja väljalülitusaja automaatseks määramiseks.

1. Valige keeduväli. Puudutage korduvalt ⏲, kuni süttib vajaliku keeduvälja indikaator.

   Enne taimeri käivitamist peate valima keeduvälja.

2. Valige keeduvälja soojusaste. Selle võib seadistada ka pärast taimeri käivitamist.
3. Taimeri käivitamiseks või seatud aja vahetamises puudutage pliidi juhtpaneelil **+** või **-**. Maksimaalne määratav aeg on 99 minutit.

   Keeduvälja indikaator vilgub aeglaselt. Taimeri aeg hakkab jooksma
4. Järelejäänud aja nägemiseks puudutage korduvalt ⏲, kuni vastava keeduvälja näidik hakkab kiiresti vilkuma. Ekraanil kuvatakse järelejäänud aeg.

   Kui aeg saab täis, vilgub **00** ning kostub helisignaal. Keeduväli on välja lülitatud.
5. Helisignaali väljalülitamiseks puudutage ⏲.

   Taimeri väljalülitamiseks enne aja lõppemist valige keeduväli nupuga ⏲ ning puudutage **-**. Järelejäänud aega loetakse tagurpidi kuni näiduni **00**. Keeduvälja indikaator kustub.

Taimerit võib kasutada ka alarmkellana, kui keeduväljad ei tööta. Selleks valige keeduväli ning käivitage taimer, kuid ärge seadke soojusastet.

5.9 Stop and Go

Stop and Go-funktsiooniga STOP+GO lülitatakse kõik kasutatavad keeduväljad madalaimale soojusastmele (U).
Funktsioon ei peata taimerifunktsiooni.

- Selle funktsiooni käivitamiseks puudutage STOP+GO. Ekraanil kuvatakse sümbol U.
- Selle funktsiooni väljalülitamiseks puudutage STOP+GO. Ekraan kuvab eelnevalt valitud soojusastet.

Stop and Go-funktsiooni töötamise ajal ei saa te soojusastmeid vahetada.

5.10 Lukk

Keeduväljade kasutamise ajal saate lukustada juhtpaneeli, kuid mitte ⏻. See hoiab ära soojusastme kogemata muutmise.
Funktsioon ei peata taimerifunktsiooni.

1. Valige soojusaste.
2. Selle funktsiooni käivitamiseks puudutage 🔒. Ekraanil kuvatakse sümbol L 4. sekundiks.
3. Selle funktsiooni väljalülitamiseks puudutage 🔒. Ekraan kuvab eelnevalt valitud soojusastet.

Seadme väljalülitamisel lülitatakse välja ka see funktsioon.

5.11 Lapselukk

See funktsioon hoiab ära pliidiplaadi juhusliku sisselülitamise.

Lapseluku käivitamine

1. Puudutage ⏻, et pliit käivitada. Ärge määrake soojusastet.

2. Puudutage 4 sekundi vältel. Ekraanil kuvatakse sümbol [L] . Lapselukk on sisse lülitatud.
3. Puudutage ⏻ , et pliit välja lülitada.

Lapseluku väljalülitamine

1. Puudutage ⏻ , et pliit käivitada. Ärge määrake soojusastet.
2. Puudutage 4 sekundi vältel. Ekraanil kuvatakse sümbol [0] .
3. Puudutage ⏻ , et pliit välja lülitada.

Lapseluku tühistamine ühekordseks toiduvalmistamiseks

1. Puudutage ⏻ , et pliit käivitada. Ekraanil kuvatakse sümbol [L] .
2. Puudutage 4 sekundi vältel.
3. Määrake soojusaste vähemalt 10 sekundi jooksul. Pliiti saab nüüd kasutada.
4. Kui lülitate pliidi välja, töötab lapselukk uuesti.

5.12 Jääkkuumuse indikaator

Jääkkuumuse indikaator süttib, kui keeduväli on tuline.

HOIATUS
Jääkkuumusega kaasneb põletusoht.

5.13 Automaatne väljalülitus

Pliit lülitub automaatselt välja järgmistel juhtudel.

- Kõik keeduväljad on välja lülitatud.
- Pärast pliidi käivitamist ei määrata soojusastet.
- Kui pliidi juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp vms) ja seda pole sealt 10 sekundi jooksul eemaldatud. Helisignaal kõlab ja pliit lülitub välja. Eemaldage ese või puhastage juhtpaneeli.
- Pliidiplaat läheb liiga kuumaks (nt kastrul on kuivalt plaadil). Enne pliidi uuesti kasutamist peab keeduväli piisavalt jahtuma.
- Kasutate sobimatut keedunõud. Ekraanil kuvatakse sümbol [F] ja keeduväli lülitub 2 minuti pärast välja.
- Keeduvälja pole välja lülitatud või soojusastet muudetud. Mõne aja pärast (vt tabelit) kuvatakse ekraanil sümbol [-] ning pliit lülitub välja.

Soojusaste	Väljalülituse aeg
[u][1] - [2]	6,0 h
[3] - [4]	5,0 h
[5]	4,0 h
[6] - [9]	1,5 h

6. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

HOIATUS
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Induktsioonkeeduväljale sobivad keedunõud

Induktsioonpliidiplaat loob võimsa elektromagnetvälja, mis koheselt tekitab kuumuse potis või pannil.

Keedunõu materjal

- **Õige:** malm, teras, emailitud teras, roostevaba teras, mitmekihilise põhjaga (vastava tootjapoolse tähistusega).
- **Vale:** alumiinium, vask, messing, klaas, keraamika, portselan.

Keedunõud võib induktsioonpliidil kasutada, kui:

- vesi hakkab keeduvälja kõrgeima soojusastme valimisel väga kiirelt keema;
- keedunõu põhja külge saab kinnitada magneti.

Nõu põhi peab olema võimalikult paks ja sile.
Nõude mõõtmed: induktsioonkeeduväli kohandub automaatselt nõu põhja suurusega kuni teatud piirini. Toidunõu põhjas olev magnetosa pikkus peab olema minimaalse läbimõõduga.

Keeduväli	Keedunõu minimaalne läbimõõt [mm]
Parempoolne tagumine – 180 mm	145
Parempoolne eesmine – 180 mm	145
Vasakpoolne tagumine – 145 mm	125
Vasakpoolne eesmine – 210 mm	180

6.2 Kasutamise ajal kostuvad helid

Kui kuulete:

- Praksuvat heli: nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
- Vilinat: kasutate ühte või mitut keeduvälja suurel võimsusel ja nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
- Surinat: üks või mitu keeduvälja töötab suurel võimsusel.
- Klõpsumist: elektrilised ümberlülitused.
- Sisinat, suminat: ventilaator töötab.

Kirjeldatud helid on normaalsed ega ole märgiks seadme rikkest.

6.3 Energia kokkuhoid

- Võimalusel pange nõule alati kaas peale.
- Pange keedunõud keeduväljale enne selle sisselülitamist.

6.4 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
7-8	Tugevalt praadimine, praetud kartulid, seljatükid, praelõigud	5–15 min	Pöörake poole aja möödudes

Soo-jusas-te	Kasutuseesmärk	Aeg	Näpunäited
9	Suurte koguste vee ja pasta keetmine, liha pruunistamine (guljašš, pajapraad), friikartulite valmistamine		

Võimendusfunktsioon sobib suure vedelikukoguse kuumutamiseks.

7. PLIIT - PUHASTUS JA HOOLDUS

HOIATUS
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

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.**

8. AHI - IGAPÄEVANE KASUTAMINE

HOIATUS
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 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.

8.2 Seadme sisse- ja väljalülitamine

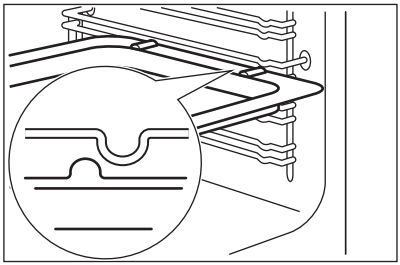
1. Ahju funktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.
2. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuuri nuppu.
   Temperatuuri indikaator süttib, kui temperatuur seadmes tõuseb.
3. Seadme väljalülitamiseks keerake ahjufunktsioonide nupp ja temperatuuri nupp väljas-asendisse.

8.3 Ahju funktsioonid

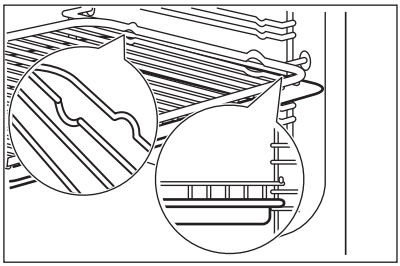
Ahju funktsioon		Rakendus
0	Välja lülitatud	Seade on välja lülitatud.

Ahju funktsioon		Rakendus
	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.
	Pitsaseade	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.

8.4 Ahjutarvikute paigaldamine



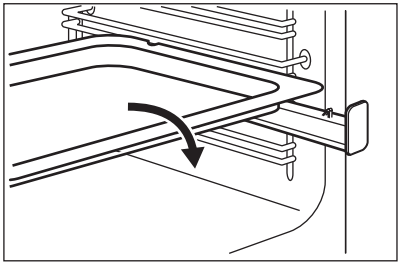
Sügaval pannil ja ahjurestil on külgmised spetsiaalsed servad. Need servad ja juhtlattide kuju aitavad vältida nõude libisemist.



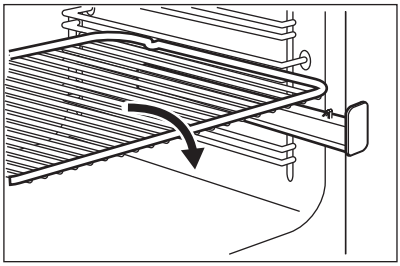
Ahjuresti ja sügava panni üheaegne sisestamine
Pange ahjurest sügava panni peale. Lükake sügav pann ühe ahjutasandi juhtlattide vahele.

Teleskoopsiinide paigaldusjuhised hoidke tuleviku tarbeks alles.

8.5 Teleskoopsiinid – ahjutarvikute sisestamine

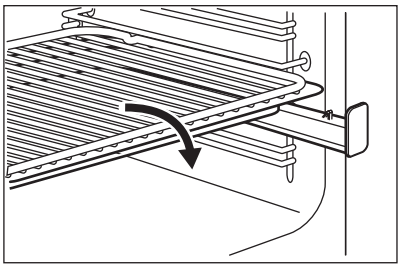


Paigutage küpsetusplaat või küpsetuspann teleskoopsiinidele.



Spetsiaalne kõrge serv ahjuresti ümber takistab nõude mahalibisemist.

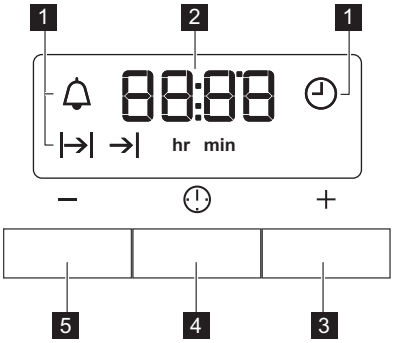
8.6 Ahjuresti ja küpsetuspanni üheaegne sisestamine



Pange ahjurest küpsetuspannile. Pange ahjurest ja küpsetuspann teleskoopsiinidele.

9. AHI - KELLA FUNKTSIOONID

9.1 Elektronprogrammeerija



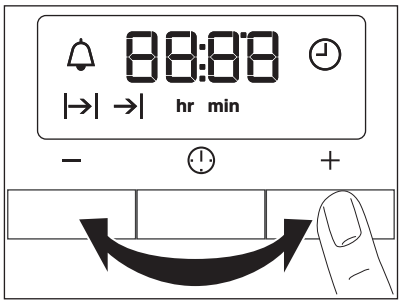
1. Funktsiooni indikaatorid
2. Kellaaja näidik
3. Nupp **+**
4. Valikunupp
5. Nupp **-**

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.

9.2 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.

9.3 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.

10. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

HOIATUS
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

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

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

10.1 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.

10.2 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.

10.3 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

10.4 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

10.5 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

10.6 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.

10.7 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

10.8 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

10.9 Grill

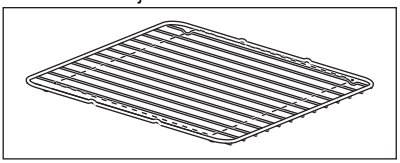
Kasutage grillimisfunktsiooni alati maksimaalsel temperatuuril

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

10.10 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

10.11 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	-

11. AHI - PUHASTUS JA HOOLDUS

HOIATUS
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

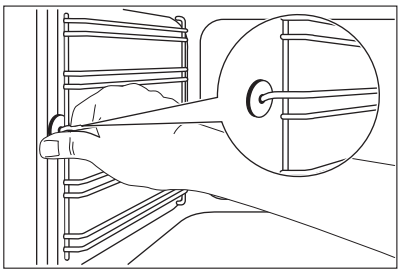
- Puhastage seadme esikülge pehme lapiga ning sooja vee ja pesuvahendiga.
- Kasutage metallpindade puhastamiseks tavalist puhastusainet
- Puhastage ahju sisemust pärast iga kasutuskorda. Nii saate mustust hõlpsamini eemaldada ja see ei kõrbe kinni.
- Eemaldage tugev mustus spetsiaalset ahjupuhastit kasutades.
- 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.

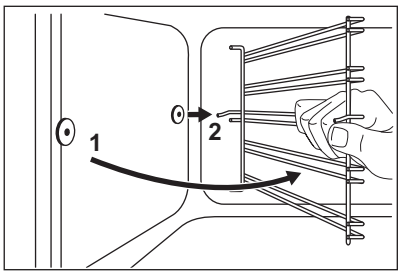
11.1 Riiulitoed

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.

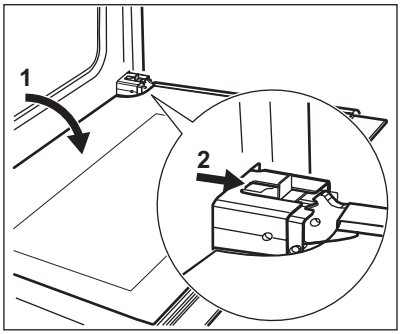
HOIATUS
Enne klaasukse puhastamist veenduge, et klaaspaneel on maha jahtunud. Klaas võib puruneda.

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.

11.2 Ahjuukse puhastamine

Puhastamise hõlbustamiseks tõstke ahjuuks eest ära.

Ukse eemaldamine:



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

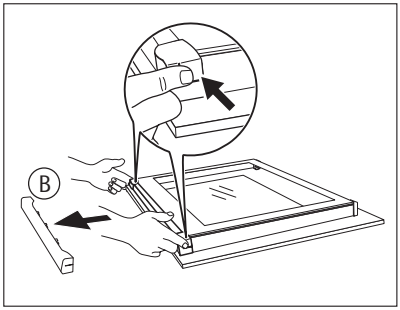
Ukse eemaldamiseks tõmmake seda väljapoole esmalt ühest ja seejärel teisest küljest.

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

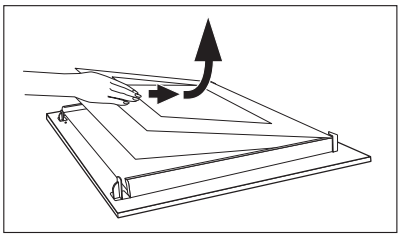
11.3 Ukse klaaspaneelid

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

Ukseklaaside eemaldamine



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.

11.4 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.

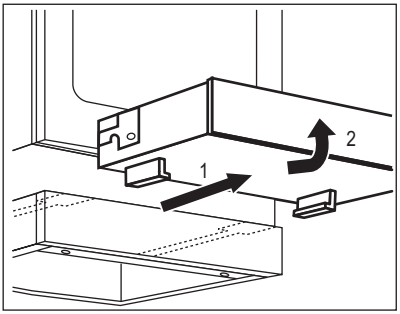
   Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda vastupäeva.
2. Puhastage klaaskate.
3. Keerake sisse sobiv kuumakindel lambipirn, mis talub 300 °C.

   Kasutage sama tüüpi ahjuvalgusti pirni.
4. Paigaldage klaaskate.

11.5 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.

12. MIDA TEHA, KUI...

HOIATUS
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamine
Seade ei tööta	Elektrikilbis on kaitse vallandunud	Kontrollige kaitset. Kui kaitse vallandub rohkem kui üks kord, kutsuge välja elektrik.
Seade ei tööta	Puudutasite ühekorraga 2 või enamat sensorvälja	Puudutage korraga ainult üht sensorvälja
Seade ei tööta	Juhtpaneelil on vett või rasvapritsmeid	Pühkige juhtpaneel puhtaks
Seade ei tööta	Lapselukk või nupulukk või STOP + GO on sisse lülitatud	Vt jaotist "Seadme kasutamine".
Seade ei tööta	Seade ei ole sisse lülitunud	Lülitage seade sisse
Ahi ei kuumene	Vajalikud seadistused on tegemata	Kontrollige seadistusi
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 vähemalt 15-20 minuti pärast välja võtta
Ekraanil kuvatakse "12.00" ja "LED"	Elektrikatkestus	Seadistage kell uuesti
Jääkkuumuse märgutuli ei sütti	Keeduväli ei ole tuline, sest see töötas vaid lühikest aega	Kui keeduväli peab olema tuline, pöörduge müügijärgsesse teenindusse
Keeduväli vähendab soojusastet väärtuseni [0]	Olete katnud ühe või mitu sensorvälja või juhtpaneelil on vett või rasvapritsmeid.	Vabastage sensorväljad. Pühkige juhtpaneel puhtaks
Kui seade on väljas, kostab helisignaal	Katsite kinni ühe või mitu sensorvälja	Vabastage sensorväljad.
Soojusaste vaheldub	Toitehaldus on aktiivne	Vt toitehaldust käsitlevat jaotist
Kostab helisignaal ja seade käivitub ning lülitub uuesti välja. 5 sekundi pärast kostab veel üks helisignaal	Katsite kinni ⏻	Vabastage sensorväli

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamine
[-] süttib	Väljalülitusautomaatika on sees	Lülitage seade välja ja käivitage uuesti
[-] süttib	Keeduvälja ülekuumenemise kaitse töötab	Lülitage keeduväli välja. Lülitage keeduväli uuesti sisse
[F] süttib	Keeduväljal pole nõud	Asetage keeduväljale nõu
[F] süttib	Kasutate sobimatut nõud	Kasutage sobivaid keedunõusid
[F] süttib	Keedunõu põhja läbimõõt on selle keeduvälja jaoks liiga väike.	Valige väiksem keeduväli
[E] ja number süttivad	Seadmel ilmes tõrge	Ühendage seade mõneks ajaks vooluvõrgust lahti. Lülitage maja elektrisüsteemi kaitse välja. Lülitage see uuesti sisse. Kui [E] süttib uuesti, pöörduge müügijärgsesse teenindusse
[E4] süttivad	Seadmel ilmnes tõrge, kuna keedunõu on tühjalt pliidil või te ei kasuta õiget keedunõud. Keeduvälja ülekuumenemise kaitse töötab. Väljalülitusautomaatika on sees	Lülitage seade välja. Eemaldage kuum keedunõu. Pärast 30 sekundit lülitage keeduväli uuesti sisse. [E4] peaks kustuma, jääkkuumuse indikaator võib põlema jääda. Jahutage keedunõu maha ja kontrollige seda, lähtudes alajaotisest Induktsioonkeeduväljale sobivad nõud

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.) .....

13. PAIGALDAMINE

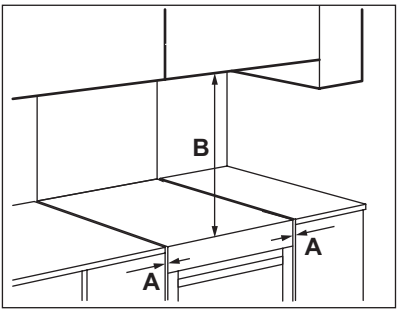
HOIATUS
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Mõõdud	
Kõrgus	847 - 867 mm
Laius	596 mm
Sügavus	600 mm

Mõõdud	
Ahju mahutavus	74 l
Pinge	230 V
Sagedus	50 Hz

13.1 Seadme asukoht

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

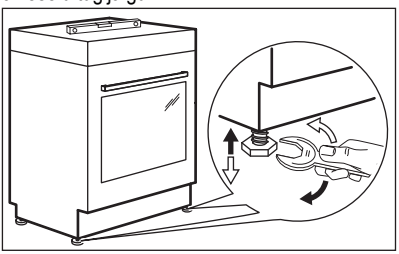


Minimaalsed vahed

Mõõt	mm
A	2
B	685

13.2 Loodimine

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



13.3 Kaldumiskaitse

ETTEVAATUST

Te peate paigaldama kaldumiskaitse. Vastasel juhul võib seade kaldu vajuda. Kui teie seadmel on joonisel kujutatud sümbol, siis aitab see teil meeles pidada, et seadmele tuleb paigaldada kaldumiskaitse.

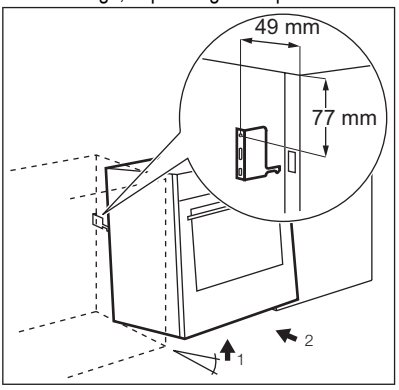


Veenduge, et paigaldate kaldumiskaitse õigel kõrgusel.

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.



13.4 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.

14. JÄÄTMEKÄITLUS

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

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 35
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 36
3. OPIS URZĄDZENIA 39
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM 40
5. PŁYTA GRZEJNA – CODZIENNA EKSPLOATACJA 41
6. PŁYTA GRZEJNA – PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI 44
7. PŁYTA GRZEJNA – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE 46
8. PIEKARNIK – CODZIENNA EKSPLOATACJA 46
9. PIEKARNIK – FUNKCJE ZEGARA 49
10. PIEKARNIK – PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI 50
11. PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE 61
12. CO ZROBIĆ, GDY... 64
13. INSTALACJA 66

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.

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy dokładnie przeczytać dołączoną instrukcję obsługi. Producent nie odpowiada za uszkodzenia i obrażenia ciała spowodowane nieprawidłową instalacją i eksploatacją. Należy zachować instrukcję wraz z urządzeniem do wykorzystania w przyszłości.

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

⚠ **OSTRZEŻENIE!**
Występuje zagrożenie uduszeniem lub odniesieniem obrażeń mogących skutkować trwałym kalectwem.

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane przez dorosłą osobę lub osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nie należy pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Wszystkie opakowania należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Czyszczeniem i konserwacją nie mogą zajmować się dzieci bez nadzoru dorosłych.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie oraz jego nieosłonięte elementy nagrzewają się podczas pracy do wysokiej temperatury. Nie dotykać elementów grzejnych.
- Nie sterować urządzeniem za pomocą zewnętrznego zegara ani niezależnego układu zdalnego sterowania.

- Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- Nie gasić pożaru wodą – należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień pokrywą lub kocem gaśniczym.
- Nie przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, takich jak sztućce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie należy używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Zachować ostrożność, dotykając szufladę. Może się ona mocno nagrzać.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy odciągnąć najpierw ich przednią, a następnie tylną część od bocznych ścianek. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Jeśli na powierzchni szkła ceramicznego pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.
- Po zakończeniu używania płyty należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.

2. ⚠ WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

⚠ **OSTRZEŻENIE!**
Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji dostarczoną wraz z urządzeniem.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Zawsze używać rękawic ochronnych.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zachować minimalne odstępy od innych urządzeń i mebli.

- Należy zadbać o to, aby meble itp. znajdujące się obok urządzenia i nad nim spełniały odpowiednie wymogi bezpieczeństwa.
- Boki urządzenia powinny sąsiadować z urządzeniami lub meblami o tej samej wysokości.
- Nie instalować urządzenia na platformie.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.

OSTRZEŻENIE!
Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, należy je odpowiednio ustabilizować. Patrz rozdział „Instalacja".

Podłączenie do sieci elektrycznej

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wykwalifikowany elektryk powinien wykonać wszystkie połączenia elektryczne.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Należy upewnić się, że informacje o podłączeniu elektrycznym podane na tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami instalacji zasilającej. W przeciwnym razie należy skontaktować się z elektrykiem.
- Należy zawsze używać prawidłowo zamontowanych gniazd elektrycznych z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić przedstawicielowi serwisu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać drzwi urządzenia, zwłaszcza gdy drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno w przypadku elementów znajdujących się pod napięciem, jak zaizolowanych części zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Przy odłączaniu urządzenia nie ciągnąć za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowo-prądowych (RCD) oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.

2.2 Przeznaczenie

OSTRZEŻENIE!
Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała, oparzenia, porażenia prądem.

- Urządzenie należy używać w warunkach domowych.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączać urządzenie po każdym użyciu.
- Podczas pracy urządzenia jego wnętrze mocno się nagrzewa. Nie dotykać elementów grzejnych w urządzeniu. Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Podczas pracy urządzenia należy zachować ostrożność przy otwieraniu jego drzwi. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie opierać się na otwartych drzwiach urządzenia.
- Nie używać zewnętrznego zegara ani niezależnego układu zdalnego sterowania do sterowania urządzeniem.
- Gdy urządzenie jest wyłączone, jego drzwi powinny być zamknięte.
- Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Pola grzejne mocno się nagrzewają.
- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.

- Jeśli na powierzchni urządzenia pojawią się pęknięcia, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Pozwoli to uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżać się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie pożarem lub wybuchem.

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcze i olej mogą uwalniać łatwopalne opary. Podczas podgrzewania tłuszczów i oleju nie wolno zbliżać do nich źródeł ognia ani rozgrzanych przedmiotów.
- Opary uwalniane przez gorący olej mogą ulec samoczynnemu zapłonowi.
- Zużyty olej zawierający pozostałości produktów spożywczych ma niższą temperaturę zapłonu niż świeży olej.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno zbliżać do niego iskrzących przedmiotów ani otwartego płomienia.
- Należy ostrożnie otwierać drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może spowodować powstanie mieszanki alkoholu i powietrza.
- Nie gasić pożaru wodą. Odłączyć urządzenie i przykryć płomień pokrywką lub kocem gaśniczym.

OSTRZEŻENIE!
Występuje ryzyko uszkodzenia urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu się emalii:
  - Nie należy kłaść naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
  - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie urządzenia.
  - Nie należy wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.
  - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
  - Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.
- Odbarwienie emalii nie ma wpływu na działanie urządzenia. Nie stanowi to wady w rozumieniu warunków gwarancji.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamić emalię.
- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potraw.
- Nie dopuszczać do upadku naczyń lub innych przedmiotów na powierzchnię urządzenia. Może to spowodować jej uszkodzenie.
- Nie włączać pól grzejnych bez naczyń ani z pustymi naczyniami.
- Nie kłaść na urządzeniu folii aluminiowej.
- Naczynia żeliwne, aluminiowe lub ze zniszczonym spodem mogą spowodować zarysowanie szkła ceramicznego. Dlatego nie należy przesuwać ich po powierzchni gotowania.

2.3 Konserwacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięcia szyb w drzwiach urządzenia.
- W przypadku pęknięcia szyb należy je niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z punktem serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Pozostałości tłuszczu lub potraw w urządzeniu mogą stać się przyczyną pożaru.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie neutralne środki czyszczące. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- W przypadku stosowania aerozolu do piekarników należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy) żadnych detergentów.

2.4 Wewnętrzne oświetlenie piekarnika

- Żarówka zwykła lub halogenowa zastosowana w tym urządzeniu jest przeznaczona wyłącznie do urządzeń domowych. Nie należy używać jej do oświetlania pomieszczeń.

OSTRZEŻENIE!
Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

- Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

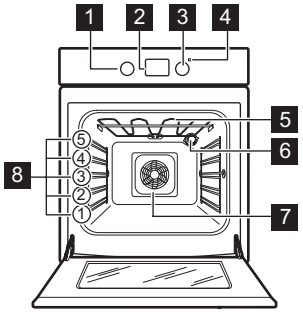
2.5 Utylizacja

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający i wyrzucić go.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

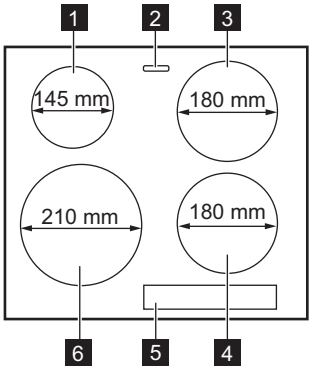
3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Widok urządzenia



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

3.2 Układ powierzchni gotowania



1. Indukcyjne pole grzejne o mocy 1400 W z funkcją Power 2500 W
2. Wylot pary
3. Indukcyjne pole grzejne o mocy 1800 W z funkcją Power 2800 W
4. Indukcyjne pole grzejne o mocy 1800 W z funkcją Power 2800 W
5. Panel sterowania
6. Indukcyjne pole grzejne o mocy 2300 W z funkcją Power 3600 W

3.3 Akcesoria

- **Ruszt piekarnika** — Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.

- **Blacha uniwersalna**

  Do pieczenia ciast i ciastek. 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.

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

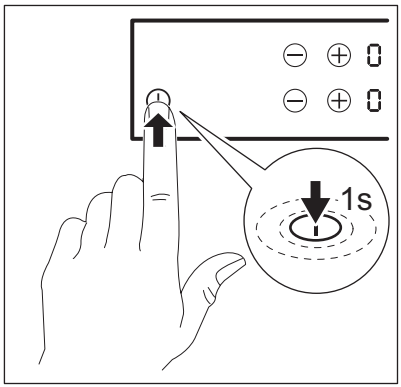
4.1 Czyszczenie wstępne

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

Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

4.2 Pole czujnika

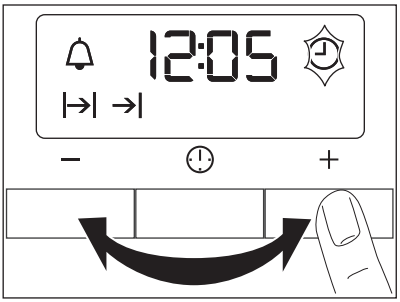
Dotknąć i przytrzymać pole czujnika na panelu sterowania przez co najmniej jedną sekundę, aby włączyć urządzenie.



4.3 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 I→I ani Koniec →I .

4.4 Wstępne nagrzewanie

Należy wstępnie nagrzać puste urządzenie w celu wypalenia pozostałości smaru.

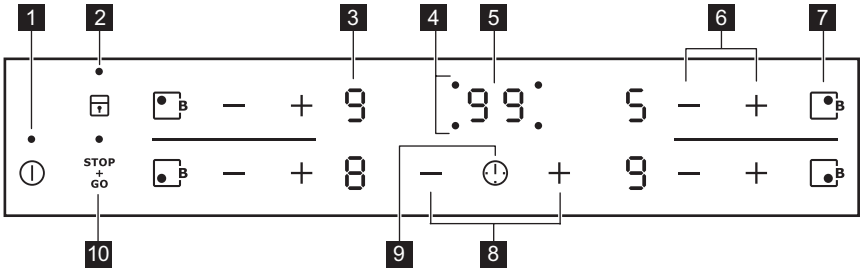
1. Wybrać funkcję i ustawić maksymalną temperaturę.
2. Pozostawić włączone urządzenie na jedną godzinę.
3. Wybrać funkcję i ustawić maksymalną temperaturę.
4. Pozostawić włączone urządzenie na dziesięć minut.
5. Wybrać funkcję i ustawić maksymalną temperaturę.
6. Pozostawić włączone urządzenie na dziesięć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

5. PŁYTA GRZEJNA – CODZIENNA EKSPLOATACJA

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Układ panelu sterowania



Urządzenie obsługuje się dotykając pól czujników. Wskaźniki i wyświetlacz informują użytkownika o włączonych funkcjach.

	Pole czujnika	Funkcja
1	⏻	Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej.
2	🔒	Blokowanie/odblokowanie panelu sterowania.
3	Wskazanie mocy grzania.	Pokazuje ustawienie mocy grzania.
4	Wskaźniki pól grzejnych – funkcja zegara.	Wskazują, dla którego pola ustawiono czas.
5	Wyświetlacz zegara.	Pokazuje czas w minutach.
6	+ / —	Zwiększanie lub zmniejszanie mocy grzania.
7	B	Włączanie funkcji zwiększenia mocy.
8	+ / —	Przedłużanie lub skracanie czasu.
9	⏲	Wybór pola grzejnego.
10	STOP + GO	Włączanie i wyłączanie funkcji STOP+GO.

5.2 Wskazania ustawień mocy grzania

Wskazanie	Opis
0	Pole grzejne jest wyłączone.
1 - 9	Pole grzejne jest włączone.
u	Włączona jest funkcja STOP+GO/podtrzymywania ciepła.
A	Włączona jest funkcja Automax.
F	Na polu grzejnym umieszczono nieodpowiednie lub zbyt małe naczynie, bądź nie umieszczono na nim żadnego naczynia.

Wskazanie	Opis
E	Nieprawidłowe działanie.
H	Pole grzejne jest nadal gorące (ciepło resztkowe).
L	Włączona jest blokada/blokada uruchomienia.
P	Włączona jest funkcja zwiększenia mocy.
-	Włączona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.

5.3 Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej

Dotknąć i przez 2 sekundy przytrzymać ⏻ , aby włączyć płytę. Dotknąć i przez 1 sekundę przytrzymać ⏻ , aby wyłączyć płytę.

5.4 Ustawienie mocy grzania

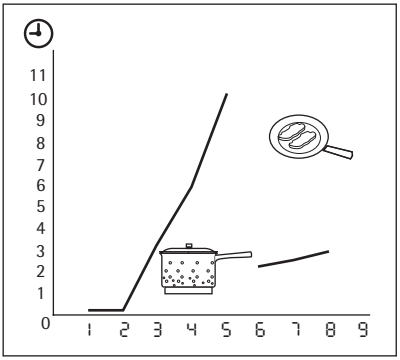
Dotknąć + , aby zwiększyć moc grzania. Dotknąć — , aby zmniejszyć moc grzania. Na wyświetlaczu pojawi się ustawienie mocy grzania. Dotknąć jednocześnie + i — , aby wyłączyć pole grzejne.

5.5 Automax

Funkcja Automax umożliwia uzyskanie potrzebnej mocy grzania w krótszym czasie. Uruchamia ona na pewien czas największą moc grzania (patrz rysunek), a następnie zmniejsza ją do wybranego poziomu.

Uruchomienie funkcji Automax:

1. Dotknąć . Na wyświetlaczu pojawi się P .
2. Natychmiast dotknąć + . Na wyświetlaczu pojawi się A .
3. Natychmiast dotknąć kilkakrotnie — , aż pojawi się żądane ustawienie mocy grzania. Po upływie 3 sekund na wyświetlaczu pojawi się A .
4. Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć —

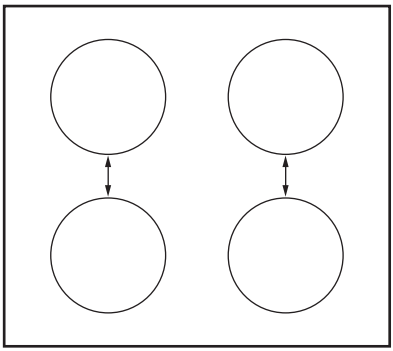


5.6 Funkcja Booster

Funkcja Booster zapewnia indukcyjnym polom grzejnym dodatkową moc. Funkcja Booster może działać maksymalnie przez 10 minut. Po upływie tego czasu indukcyjne pole grzejne automatycznie przełącza się na maksymalną moc grzania. W celu włączenia funkcji należy dotknąć . Na wyświetlaczu pojawi się P . Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć lub — .

5.7 Zarządzanie energią

Funkcja zarządzania energią dzieli moc między dwa pola grzejne w parze (patrz rysunek). Funkcja Power zwiększa moc do maksymalnego poziomu dla jednego pola grzejnego w parze i zmniejsza poziom mocy drugiego pola grzejnego. Wskazanie dla pola grzejnego o zmniejszonej mocy zmienia się w zakresie dwóch poziomów.



5.8 Zegar

Umożliwia ustawienie czasu automatycznego wyłączenia pola grzejnego.

1. Wybrać pole grzejne. Dotknąć kilkakrotnie ⏲, aż włączy się wskaźnik odpowiedniego pola grzejnego.

   Wyboru pola grzejnego należy dokonać przed włączeniem zegara.

2. Ustawić moc grzania pola grzejnego. Można to również zrobić po włączeniu zegara.
3. Aby włączyć zegar lub zmienić ustawiony czas, należy dotknąć **+** lub **-** na panelu sterowania płyty grzejnej. Maksymalny możliwy do ustawienia czas, to 99 minut.

   Wskaźnik pola grzejnego zacznie powoli migać. Zacznie się odliczanie ustawionego czasu.
4. Aby wyświetlić pozostały czas, należy dotknąć kilkakrotnie ⏲, aż zacznie szybko migać wskaźnik odpowiedniego pola grzejnego. Na wyświetlaczu zostanie pokazany pozostały czas.

   Po upływie ustawionego czasu na wyświetlaczu zacznie migać **00** i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Pole grzejne wyłączy się.
5. Dotknąć ⏲, aby włączyć sygnał dźwiękowy.

   Aby wyłączyć zegar przed upływem ustawionego czasu, należy wybrać pole grzejne dotykając ⏲, a następnie dotknąć **-**. Wartość pozostałego czasu zmniejszy się do **00**. Wskaźnik pola grzejnego wyłączy się.

Gdy pola grzejne nie są włączone, zegara można używać jako minutnika. W tym celu należy wybrać pole grzejne i włączyć zegar, nie ustawiając jednak mocy grzania.

5.9 Funkcja Stop+Go

Funkcja Stop+Go STOP + GO umożliwia przestawienie wszystkich włączonych pól grzejnych na najniższą moc grzania (∪).
Funkcja ta nie powoduje wyłączenia funkcji zegara.

- Aby włączyć tę funkcję, należy dotknąć STOP + GO . Na wyświetlaczu pojawi się symbol ∪ .
- Aby wyłączyć tę funkcję, należy dotknąć STOP + GO . Na wyświetlaczu pojawi się uprzednio ustawiona moc grzania.

Gdy działa funkcja Stop+Go, nie można zmienić ustawienia mocy grzania.

5.10 Blokada

Gdy włączone są pola grzejne, istnieje możliwość zablokowania panelu sterowania z wyjątkiem ⏻ . Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia mocy grzania.
Funkcja ta nie powoduje wyłączenia funkcji zegara.

1. Ustawić moc grzania.
2. Aby włączyć tę funkcję, należy dotknąć 🔒 . Na wyświetlaczu przez 4 sekundy widoczny będzie symbol L .
3. Aby wyłączyć tę funkcję, należy dotknąć 🔒 . Na wyświetlaczu pojawi się uprzednio ustawiona moc grzania.

Wyłączenie urządzenia powoduje jednoczesne wyłączenie funkcji.

5.11 Blokada uruchomienia

Funkcja ta zapobiega przypadkowemu uruchomieniu płyty grzejnej.

Włączanie blokady uruchomienia

1. Dotknąć ⏻ , aby włączyć płytę grzejną. Nie ustawiać mocy grzania.
2. Dotknąć 🔒 przez 4 sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się symbol L . Blokada uruchomienia jest włączona.
3. Dotknąć ⏻ , aby wyłączyć płytę grzejną.

Wyłączanie blokady uruchomienia

1. Dotknąć ⏻ , aby włączyć płytę grzejną. Nie ustawiać mocy grzania.
2. Dotknąć 🔒 przez 4 sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się symbol n .
3. Dotknąć ⏻ , aby wyłączyć płytę grzejną.

Tymczasowe wyłączenie blokady uruchomienia

1. Dotknąć ⏻, aby włączyć płytę grzejną. Na wyświetlaczu pojawi się symbol [L].
2. Dotknąć 🔒 przez 4 sekundy.
3. Ustawić moc grzania w ciągu 10 sekund. Teraz można używać płyty grzejnej.
4. Po wyłączeniu płyty grzejnej funkcja blokady uruchomienia wznowi swoje działanie.

5.12 Wskaźnik ciepła resztkowego

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

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie poparzenia ciepłem resztkowym!

5.13 Samoczynne wyłączenie

Płyta grzejna wyłącza się samoczynnie gdy:

- Wszystkie pola grzejne są wyłączone.
- Po włączeniu płyty grzejnej nie zostanie ustawiona moc grzania.
- Panel sterowania płyty grzejnej zostanie zalany lub przez ponad 10 sekund znajduje się na nim jakiś przedmiot (garnek, ściereczka itp.). Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłączy się. Należy usunąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.
- Płyta grzejna ulegnie nadmiernemu rozgrzaniu (np. gdy wygotuje się zawartość naczynia). Przed ponownym użyciem płyty pole grzejne musi ostygnąć.
- Użyto nieodpowiedniego naczynia. Na wyświetlaczu pojawi symbol [F] i pole grzejne wyłączy się samoczynnie po 2 minutach.
- Nie wyłączono pola grzejnego lub nie zmieniono mocy grzania. Po pewnym czasie (patrz tabela) na wyświetlaczu pojawi się symbol [-] i płyta grzejna wyłączy się.

Ustawienie mocy grzania	Czas wyłączenia
[u] [1] - [2]	6,0 godz.
[3] - [4]	5,0 godz.
[5]	4,0 godz.
[6] - [9]	1,5 godz.

6. PŁYTA GRZEJNA – PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Naczynia do indukcyjnych pól grzejnych

Podczas gotowania na płycie indukcyjnej silne pole elektromagnetyczne powoduje niemal natychmiastowe rozgrzanie naczynia.

Materiał, z którego wykonane są naczynia

- **Odpowiedni:** żeliwo, stal, stal emaliowana, stal nierdzewna, dno wielowarstwowe (oznaczone jako odpowiednie przez producenta).
- **Nieodpowiedni:** aluminium, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana.

Naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, jeśli:

- możliwe jest szybkie zagotowanie wody w naczyniu postawionym na polu grzejnym ustawionym na maksymalną moc,
- magnes przylega do dna naczynia.

Dno naczynia powinno być możliwie jak najgrubsze i płaskie.
Wymiary naczyń: indukcyjne pola grzejne w pewnym stopniu dopasowują się automatycznie do średnicy dna naczyń. Jednak magnetyczna część dna naczynia musi mieć określoną minimalną średnicę.

Pole grzejne	Minimalna średnica naczynia (mm)
Prawe tylne — 180 mm	145
Prawe przednie — 180 mm	145
Lewe tylne — 145 mm	125
Lewe przednie — 210 mm	180

6.2 Odgłosy podczas pracy

Jeżeli słychać:

- Trzaskanie: naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- Gwizd: jedno lub więcej pól grzejnych jest ustawione na wysoką moc grzania, a naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- Brzęczenie: jedno lub więcej pól grzejnych jest ustawione na wysoką moc grzania.
- Klikanie: odbywa się przełączanie obwodów elektrycznych.
- Szum, brzęczenie: uruchomiony jest wentylator.

Odgłosy te są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia.

6.3 Oszczędzanie energii

- W miarę możliwości należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.
- Naczynie do gotowania należy postawić na polu grzejnym przed jego włączeniem.

6.4 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
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		

Do podgrzewania dużych ilości wody najlepiej nadaje się funkcja Booster.

7. PŁYTA GRZEJNA – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący 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.**

8. PIEKARNIK – CODZIENNA EKSPLOATACJA

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 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.

8.2 Włączanie i wyłączanie urządzenia

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

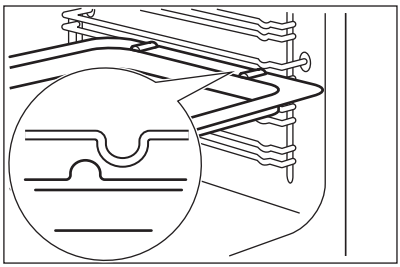
   Wskaźnik temperatury włącza się, gdy rośnie temperatura w urządzeniu.
3. Aby wyłączyć urządzenie, należy obrócić pokrętło funkcji piekarnika i pokrętło temperatury do położenia wyłączenia.

8.3 Funkcje piekarnika

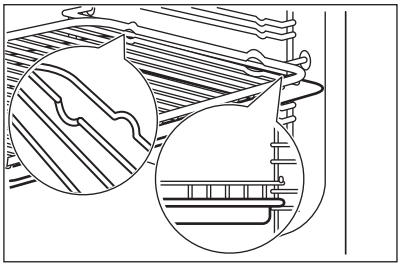
Funkcja piekarnika		Zastosowanie
0	Położenie wyłączenia	Urządzenie jest wyłączone.
	Termoobieg	Do pieczenia mięsa lub do pieczenia mięsa i ciast wymagających jednakowej temperatury, na więcej niż jednym poziomie, bez przenikania zapachów. Ustawić temperaturę piekarnika o 20-40°C niższą od temperatury dla pieczenia tradycyjnego.
	Pieczenie tradycyjne	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie. Jednocześnie działa górna i dolna grzałka.

Funkcja piekarnika		Zastosowanie
	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.
	Szybkie grillowanie	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.

8.4 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.

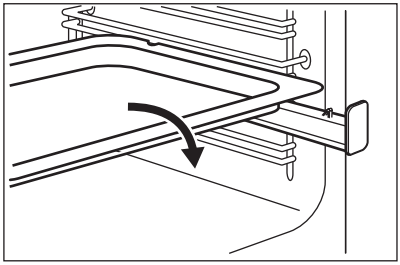


Wkładanie rusztu piekarnika wraz z głęboką blachą do pieczenia

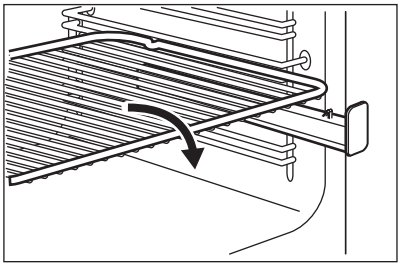
Umieścić ruszt na głębokiej blasze. Wsunąć głęboką blachę do pieczenia między prowadnice jednego z poziomów piekarnika.

Należy zachować instrukcję instalacji prowadnic teleskopowych do wglądu w przyszłości.

8.5 Prowadnice teleskopowe – wkładanie akcesoriów piekarnika

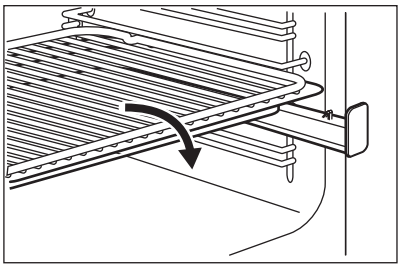


Umieścić blachę do pieczenia na prowadnicach teleskopowych.



Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsunięciu się naczyń.

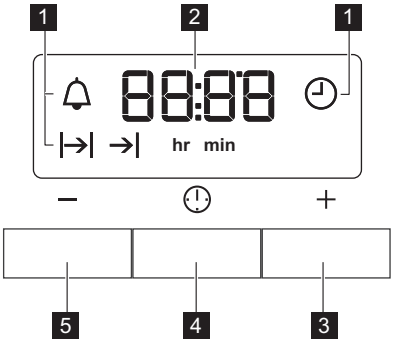
8.6 Wkładanie rusztu piekarnika razem z głęboką blachą do pieczenia



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

9. PIEKARNIK – FUNKCJE ZEGARA

9.1 Sterowanie elektroniczne



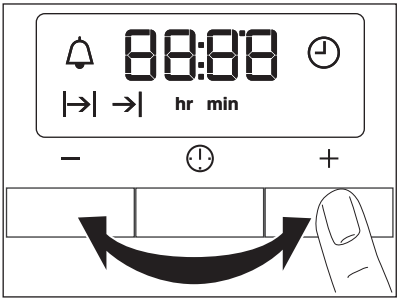
1. Wskaźniki funkcji
2. Wskazanie czasu
3. Przycisk **+**
4. Przycisk wyboru
5. Przycisk **-**

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.

9.2 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.

9.3 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.

10. PIEKARNIK – PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

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

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

10.1 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.

10.2 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.

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
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.
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.

10.3 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
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
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 drożdżo- we	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

10.4 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, usta- wione 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
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

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

10.5 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

Rodzaj wypieku	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas (min)
Zapiekanka szpinakowa	1 - 2	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine (pikantna tarta)	1 - 2	170 - 190	45 - 55
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

10.6 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.

10.7 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

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

10.8 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

10.9 Grillowanie

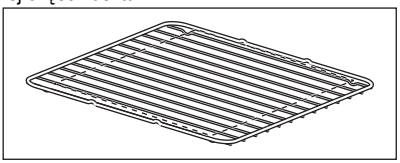
Funkcji grilla należy zawsze używać przy maksymalnym ustawieniu temperatury.

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

10.10 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

10.11 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	-

11. PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

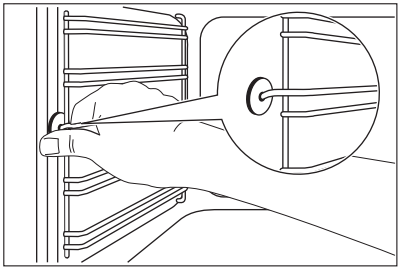
- Przód urządzenia należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Do czyszczenia powierzchni metalowych należy stosować zwykły płyn do mycia naczyń.
- Wnętrze piekarnika należy czyścić po każdym użyciu. Dzięki temu można łatwiej usunąć zabrudzenia i uniknąć ich 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.

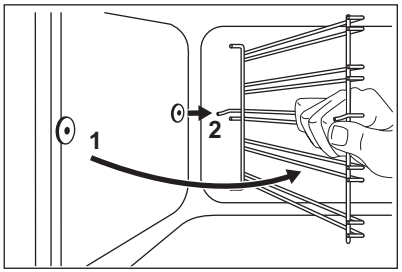
11.1 Prowadnice blach

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.

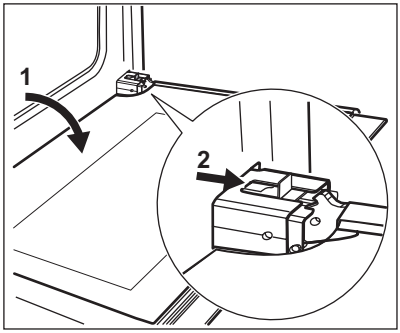
11.2 Czyszczenie drzwi piekarnika

Należy wymontować drzwi, aby ułatwić ich czyszczenie.

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

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.

Zdejmowanie drzwi:



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

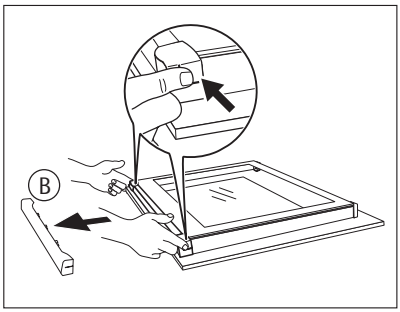
Aby zdjąć drzwi, należy najpierw wyciągnąć je z jednej strony, a następnie z drugiej.

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.

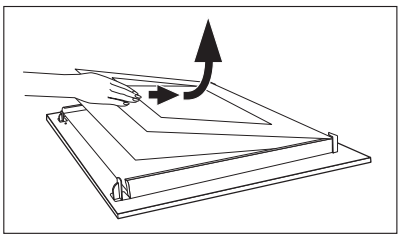
11.3 Szyby piekarnika

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.

11.4 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 wysokiej temperatury do 300°C.

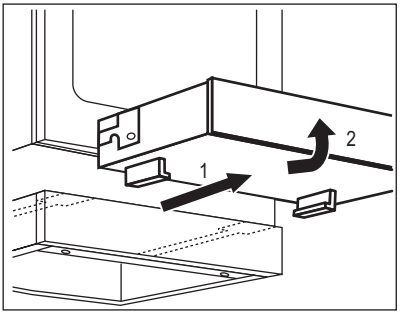
Użyć żarówki tego samego typu.

4. Zamontować klosz.

11.5 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.

12. CO ZROBIĆ, GDY…

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Urządzenie nie działa	Zadziałał bezpiecznik w skrzynce bezpieczników	Sprawdzić bezpiecznik. Jeżeli bezpiecznik zadziała więcej niż jeden raz, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Urządzenie nie działa	Dotknięto równocześnie 2 lub więcej pól czujników	Dotykać tylko jednego pola czujnika
Urządzenie nie działa	Na panelu sterowania znajdują się plamy tłuszczu lub woda	Wyczyścić panel sterowania
Urządzenie nie działa	Włączona jest blokada uruchomienia, blokada przycisków lub funkcja STOP + GO	Patrz rozdział „Obsługa urządzenia”.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Urządzenie nie działa	Urządzenie nie zostało włączone	Włączyć urządzenie
Piekarnik nie nagrzewa się	Nie wprowadzono niezbędnych ustawień	Sprawdzić ustawienia
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
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „12.00” i „LED”	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 było się nagrzać, należy skontaktować się z serwisem
Ustawienie mocy grzania pola grzejnego zostaje zredukowane do [0]	Zostało przykryte jedno lub więcej pól czujników albo na panelu sterowania znajduje się woda lub tłuszcz.	Odsłonić pola czujników. Wyczyścić panel sterowania.
Gdy urządzenie jest wyłączone, rozlega się sygnał dźwiękowy	Zakryto jedno lub więcej pól czujników	Odsłonić pola czujników.
Ustawienie mocy grzania zmienia się	Włączyła się funkcja zarządzania energią	Patrz rozdział „Zarządzanie energią”
Rozlega się sygnał dźwiękowy, a urządzenie ciągle włącza się i wyłącza. Po upływie 5 sekund rozlega się kolejny sygnał dźwiękowy	Zakryto ⏽	Odkryć pole czujnika
Świeci się [-]	Uruchomiła się funkcja samoczynnego wyłączenia	Wyłączyć urządzenie i włączyć je ponownie
Świeci się [-]	Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem pola grzejnego	Wyłączyć pole grzejne. Włączyć ponownie pole grzejne
Świeci się [F]	Nie ma naczynia na polu grzejnym	Postawić naczynie na polu grzejnym
Świeci się [F]	Nieodpowiednie naczynie	Użyć odpowiedniego naczynia
Świeci się [F]	Średnica dna naczynia jest za mała w stosunku do pola grzejnego	Przesunąć naczynie na mniejsze pole grzejne

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Świeci się [E] oraz cyfra	Urządzenie wykryło błąd	Odłączyć urządzenie na pewien czas od zasilania. Wyłączyć bezpiecznik domowej instalacji elektrycznej. Włączyć ponownie. Jeśli [E] zaświeci się ponownie, należy skontaktować się z serwisem
Świeci się [E4]	Urządzenie wykryło błąd w związku z wygotowaniem się potrawy lub zastosowaniem nieodpowiedniego rodzaju naczynia. Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem pola grzejnego. Uruchomiła się funkcja samoczynnego wyłączenia.	Wyłączyć urządzenie. Zdjąć gorące naczynie. Po upływie około 30 sekund ponownie włączyć pole grzejne. Wskazanie [E4] powinno zniknąć; może pozostać włączony wskaźnik ciepła resztkowego. Odczekać, aż naczynie ostygnie i sprawdzić, czy jest odpowiednie, korzystając z informacji zawartych w rozdziale „Naczynia do indukcyjnych pól grzejnych”

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.)	.....

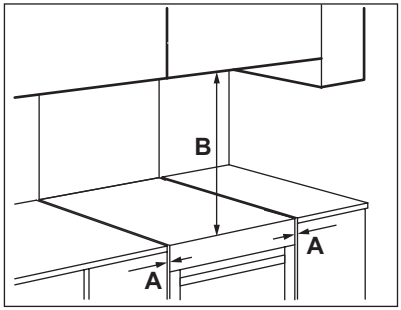
13. INSTALACJA

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

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

13.1 Miejsce instalacji urządzenia

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

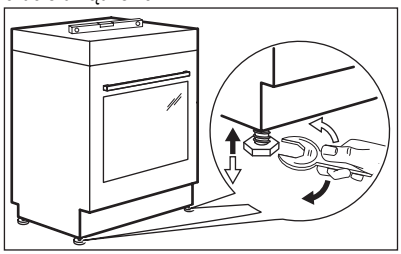


Minimalne odległości

Wymiar	mm
A	2
B	685

13.2 Poziomowanie

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



13.3 Zabezpieczenie przed przechyleniem

UWAGA!
Konieczne jest zamontowanie zabezpieczenia przed przechyleniem. W przeciwnym razie urządzenie może się przechylić.
To urządzenie oznaczono przedstawionym na ilustracji symbolem (jeśli dotyczy), który przypomina o konieczności zainstalowania zabezpieczenia przed przechyleniem.

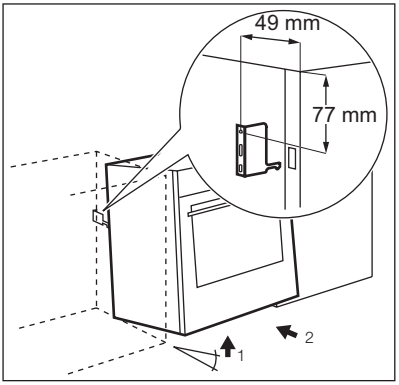


Zmontować zabezpieczenie na odpowiedniej wysokości.

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.



13.4 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.

14. OCHRONA ŚRODOWISKA

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

www.electrolux.com/shop



892957070-A-402012

CE