Thinking of you
Electrolux

EOB03450
EOB43450

ET AHI	KASUTUSJUHEND	2
PL PIEKARNIK	INSTRUKCJA OBSŁUGI	25

SISUKORD

1. OHUTUSINFO 3
2. OHUTUSJUHISED 4
3. SEADME KIRJELDUS 6
4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST 6
5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE 7
6. KELLA FUNKTSIOONID 8
7. TARVIKUTE KASUTAMINE 9
8. LISAFUNKTSIOONID 10
9. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID 10
10. PUHASTUS JA HOOLDUS 17
11. MIDA TEHA, KUI... 22
12. PAIGALDAMINE 23

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

- Seadet tohib paigaldada ja kaablit vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik!
- Seade läheb kasutamisel seest kuumaks. Ärge puudutage kütteelemente seadmes. Tarvikute või ahjunõude eemaldamisel või sisestamisel kasutage alati pajakindaid.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Enne hooldustöid eemaldage seade vooluvõrgust.
- Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks karedaid, abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda.

- Ahjuriiuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riiulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Paigaldage ahjuriiuli toed tagasi vastupidises järjekorras.

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.

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, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- 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.
- Olge töötava seadme ukse avamisel ettevaatlik. Välja võib paiskuda tulist õhku.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Äge suruge avatud uksele.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Hoidke seadme ust alati kinni, kui see ei tööta.

- Seadme ust avades olge ettevaatlik. Alkoholi sisaldavate komponentide kasutamise tagajärjel võib alkohol õhuga seguneda.
- Kui avate ukse, vältige ahju läheduses sädemeid või lahtist leeki.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määrdunud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.

HOIATUS
Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Emaili kahjustumise või värvi muutumise ära hoidmiseks:

  – ärge asetage ahjunõusid ega teisi esemeid vahetult seadme põhjale.

  – ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme 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.

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, küürimisšvamme, 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!

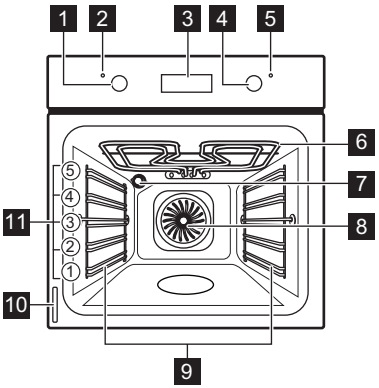
- Enne lambi asendamist ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kasutage ainult ühesuguste tehniliste näitajatega lampe.

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



1 Ahju funktsioonide nupp
2 Toiteindikaator
3 Elektronprogrammeerija
4 Temperatuuri nupp
5 Temperatuuri indikaator
6 Grill
7 Ahjuvalgusti
8 Ventilaator
9 Ahjuriiuli tugi, eemaldatav
10 Andmesilt
11 Ahjutasandid

3.1 Ahju tarvikud

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

4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

HOIATUS
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

4.1 Esmane puhastamine

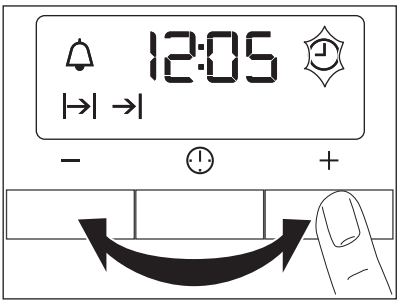
- Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad ahjuriiuli toed (kui need on olemas).
- Enne esmakordset kasutamist tuleb seade puhastada.

Vt jaotist "Puhastus ja hooldus".

4.2 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 valitud kellaaeg.

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

4.3 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. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

HOIATUS
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.

5.1 Seadme sisse- ja väljalülitamine

1. Ahju funktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.

Seadme töötamise ajal toiteindikaator põleb.

2. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuuri nuppu.

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

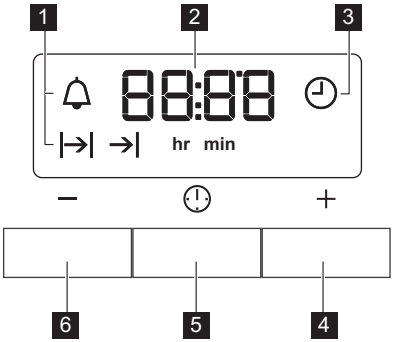
5.2 Ahju funktsioonid

Ahju funktsioon		Rakendus
0	Välja lülitatud	Seade on välja lülitatud.
	Sisevalgustus	Ahjuvalgusti aktiveerimiseks ilma küpsetusfunktsioonita.
	Ülemine + alumine kuumutus	Ahju ühel tasandil küpsetamiseks ja röstimiseks. Ülemised ja alumised kütteelemendid töötavad samaaegselt.
	Ülemine kuumutus	Kasutamiseks küpsetamise lõppfaasis. Töötab ainult ülemine kütteelement.
	Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks. Töötab ainult alumine kütteelement.
	Grill	Lamedate toiduainete grillimiseks väikeses koguses riiuli keskel. Röstimiseks.
	Kiirgrill	Lamedate toiduainete suures mahus grillimiseks. Röstimiseks. Kogu grillelement töötab.
	Turbogrill	Suurte lihatükkide küpsetamiseks. Grillelement ja ahju ventilaator töötavad vaheldumisi, pannes kuuma õhu ümber toidu pöörlema.
	Pöördõhk / Sulatamine	Ühesuguse küpsetustemperatuuriga toitude küpsetamiseks või röstimiseks ja küpsetamiseks rohkem kui ühel ahjutasandil, ilma maitsete segunemiseta. / Külmutatud toidu sulatamiseks. Temperatuuri reguleerimisnupp peab olema väljas-asendis.

Ahju funktsioon		Rakendus
	Pitsarežiim	Pitsa, piruka või quiche'i küpsetamiseks. Grill- ja alumine küttelement annavad otsest kuumust ja ventilaator keerutab kuuma õhku, et küpsetada pitsakate või pirukatäidis.

6. KELLA FUNKTSIOONID

6.1 Elektronprogrammeerija



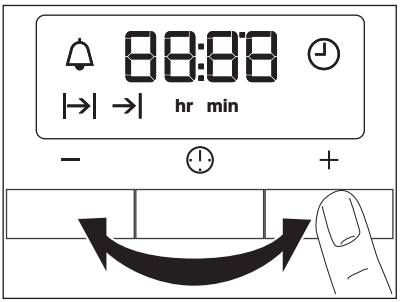
1. Funktsiooni indikaatorid
2. Kellaaja näidik
3. Funktsiooni indikaator
4. Nupp +
5. Valikunupp
6. Nupp -

Kella funktsioon		Rakendus
	Kellaaeg	Kellaaja määramiseks, muutmiseks või kontrollimiseks.
	Minutilugeja	Pöördloenduse 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 tuleb sisse ja välja lülitada. Esmalt valige Kestus \|→\| , seejärel Lõpp →\| .

6.2 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. Vajutage + või - vajaliku kellafunktsiooni valimiseks.

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

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

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

6.3 Kellafunktsioonide tühistamine

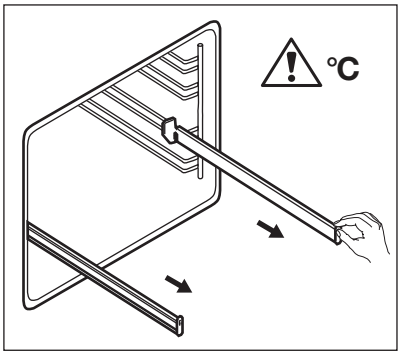
1. Vajutage järjest valikunuppu, kuni vajaliku funktsiooni indikaator hakkab vilkuma.
2. Vajutage ja hoidke all nuppu -.

   Kella funktsioon lülitub mõne sekundi pärast välja.

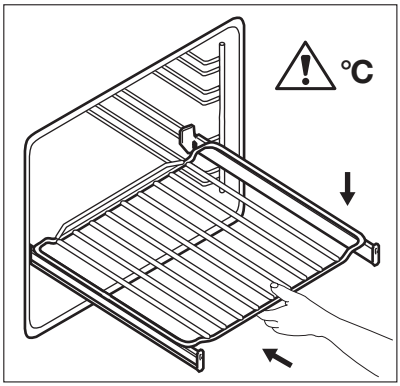
7. TARVIKUTE KASUTAMINE

HOIATUS
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Teleskoopsiinid



1. Tõmmake mõlemad teleskoopsiinid välja.



2. Asetage ahjurest teleskoopsiinidele ja lükake siinid ettevaatlikult sisse.

   Enne ahju ukse sulgemist peavad teleskoopsiinid olema täielikult seadmesse sisse lükatud.

Teleskoopsiinide paigaldusjuhised hoidke tuleviku tarbeks alles.

Teleskoopsiinide abil saab ahjuriiuleid mugavamalt sisse lükata ja välja võtta.

ETTEVAATUST
Ärge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas. Ärge teleskoopsiine õlitage.

8. LISAFUNKTSIOONID

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 Ohutustermostaat

Seadme vale kasutamine või katkised osad võivad põhjustada ohtlikku ülekuumenemist. Selle ärahoidmiseks on ahjul olemas ohutustermostaat, mis katkestab toitevarustuse. Ahi lülitub uuesti automaatselt sisse, kui temperatuur on langenud.

9. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

- Seadmes on viis riiulitasandit. Alustage tasandite arvestamist alati seadme põhjast.
- Seadmes on õhuringlust ja pidevat aururinglust tekitav erisüsteem. See võimaldab toitu valmistada aurukeskkonnas, mis hoiab toidu seest pehme ja pealt krõbedana. Ahjus ringlev õhk kiirendab toidu küpsemist ja vähendab energiatarvet miinimumini.
- Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või selle klaaspaneelidele. See on normaalne. Kui avate ahju ukse toidu valmistamise ajal, hoiduge alati tahapoole. Kondenseerumise vähendamiseks laske ahjul enne küpsetamise alustamist 10 minutit töötada.
- Kuivatage ahjust niiskus iga kord pärast seadme kasutamist.
- Küpsetades ärge pange nõusid otse ahju põhjale ega katke ahju osi fooliumiga kinni. See võib muuta küpsetamise tulemusi ja kahjustada ahjuemaili.

9.1 Kookide küpsetamine

- Ärge avage ahjuust enne kui ¾ küpsetusajast on möödunud.
- Kui kasutate samaaegselt kahte küpsetusplaati, hoidke nende vahele jääv ahjutasand tühi.

9.2 Liha ja kala küpsetamine

- Väga rasvaste toitude küpsetamisel kasutage sügavat panni, et vältida ahju püsivate plekkide tekkimist.
- Et mahl lihast välja ei valguks, laske prael enne lahtilõikamist umbes 15 minutit seista.
- Et ahjust küpsetamise ajal liiga palju suitsu ei tuleks, kallake sügavasse panni veidi vett. Suitsu kondenseerumise vältimiseks lisage vett kohe, kui see on ära auranud.

9.3 Toiduvalmistamise ajad

Toiduvalmistamise ajad sõltuvad toidu tüübist, konsistentsist ja mahust.
Esialgu jälgige toiduvalmistamisel seadme tööd. Leidke selle seadme kasutamisel parimad seaded (soojusaste, toiduvalmistamise aeg jne) oma keedunõudele, retseptidele ja kogustele.

9.4 Küpsetamise ja röstimise tabel

KOOGID

TOIDU TÜÜP	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		Küpsetus-aeg [min]	Märkused
	Ahju tasand	Temp [°C]	Ahju tasand	Temp [°C]		
Vahustatud road	2	170	3 (2 ja 4)	160	45 - 60	Koogivormis
Muretainas	2	170	3 (2 ja 4)	160	20 - 30	Koogivormis

TOIDU TÜÜP	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		Küpsetus-aeg [min]	Märkused
	Ahju tasand	Temp [°C]	Ahju tasand	Temp [°C]		
Peti-juustu-kook	1	170	2	165	60 - 80	26 cm koogivormis
Õunakook (õunapirukas)	2	170	2 (vasak ja parem)	160	80 - 100	Kahes 20 cm koogivormis traatrestil[1)]
Struudel	3	175	2	150	60 - 80	Küpsetusplaadil
Keedisekook	2	170	2 (vasak ja parem)	165	30 - 40	26 cm koogivormis
Keeks	2	170	2	160	50 - 60	26 cm koogivormis
Jõulukook / rikkaliku puuviljatäidisega kook	2	160	2	150	90 - 120	20 cm koogivormis[1)]
Ploomikook	1	175	2	160	50 - 60	Leivavormis[1)]
Väikesed koogid - ühel tasandil	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Küpsetusplaadil
Väikesed koogid - kahel tasandil	-	-	2 ja 4	140 - 150	25 - 35	Küpsetusplaadil
Väikesed koogid - kolmel tasandil	-	-	1, 3 ja 5	140 - 150	30 - 45	Küpsetusplaadil
Küpsised/soolapulgad - ühel tasandil	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Küpsetusplaadil
Küpsised/soolapulgad - kahel tasandil	-	-	2 ja 4	140 - 150	35 - 40	Küpsetusplaadil
Küpsised/soolapulgad - kolmel tasandil	-	-	1, 3 ja 5	140 - 150	35 - 45	Küpsetusplaadil
Beseed - ühel tasandil	3	120	3	120	80 - 100	Küpsetusplaadil
Beseed - kahel tasandil	-	-	2 ja 4	120	80 - 100	Küpsetusplaadil[1)]
Kuklid	3	190	3	190	12 - 20	Küpsetusplaadil[1)]

TOIDU TÜÜP	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		Küpsetusaeg [min]	Märkused
	Ahju tasand	Temp [°C]	Ahju tasand	Temp [°C]		
Ekleerid - ühel tasandil	3	190	3	170	25 - 35	Küpsetusplaadil
Ekleerid - kahel tasandil	-	-	2 ja 4	170	35 - 45	Küpsetusplaadil
Plaadikoogid	2	180	2	170	45 - 70	20 cm koogivormis
Rikkaliku puuviljatäidisega kook	1	160	2	150	110 - 120	24 cm koogivormis
Victoria kook	1	170	2 (vasak ja parem)	160	50 - 60	20 cm koogivormis

1) Eelsoojendage 10 minutit.

SAI, LEIB JA PITSA

TOIDU TÜÜP	Tavaline küpsetamine		Pöördõhuga küpsetamine		Küpsetusaeg [min]	Märkused
	Ahju tasand	Temp [°C]	Ahju tasand	Temp [°C]		
Sai	1	190	1	190	60 - 70	1-2 tk, 500 g/tk1)
Rukkileib	1	190	1	180	30 - 45	Leivavormis
Kuklid	2	190	2 (2 ja 4)	180	25 - 40	6-8 kuklit küpsetusplaadil1)
Pitsa	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Küpsetusplaadil või sügaval pannil1)
Karaskid	3	200	3	190	10 - 20	Küpsetusplaadil1)

1) Eelsoojendage 10 minutit.

LAHTISED PIRUKAD

TOIDU TÜÜP	Tavaline küpsetamine		Pöördõhuga küpsetamine		Küpsetusaeg [min]	Märkused
	Ahju tasand	Temp [°C]	Ahju tasand	Temp [°C]		
Pastakook	2	200	2	180	40 - 50	Vormis
Juurviljakook	2	200	2	175	45 - 60	Vormis
Quiche	1	180	1	180	50 - 60	Vormis1)

TOIDU TÜÜP	Tavaline küpsetamine		Pöördõhuga küpsetamine		Küpsetusaeg [min]	Märkused
	Ahju tasand	Temp [°C]	Ahju tasand	Temp [°C]		
Lasanje	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Vormis 1)
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Vormis 1)

1) Eelsoojendage 10 minutit.

LIHA

TOIDU TÜÜP	Tavaline küpsetamine		Pöördõhuga küpsetamine		Küpsetusaeg [min]	Märkused
	Ahju tasand	Temp [°C]	Ahju tasand	Temp [°C]		
Veiseliha	2	200	2	190	50 - 70	Ahjurestil
Sealiha	2	180	2	180	90 - 120	Ahjurestil
Vasikaliha	2	190	2	175	90 - 120	Ahjurestil
Inglise rostbiif, väheküps	2	210	2	200	50 - 60	Ahjurestil
Inglise rostbiif, poolküps	2	210	2	200	60 - 70	Ahjurestil
Inglise rostbiif, täisküps	2	210	2	200	70 - 75	Ahjurestil
Sea abatükk	2	180	2	170	120 - 150	Kamaraga
Sea sääretükk	2	180	2	160	100 - 120	2 tükki
Lambaliha	2	190	2	175	110 - 130	Kints
Kana	2	220	2	200	70 - 85	Terve
Kalkun	2	180	2	160	210 - 240	Terve
Part	2	175	2	220	120 - 150	Terve
Hani	2	175	1	160	150 - 200	Terve
Küülik	2	190	2	175	60 - 80	Tükkideks lõigatuna
Metsjänes	2	190	2	175	150 - 200	Tükkideks lõigatuna
Faasan	2	190	2	175	90 - 120	Terve

KALA

TOIDU TÜÜP	Tavaline küpsetamine		Pöördõhuga küpsetamine		Küpsetusaeg [min]	Märkused
	Ahju tasand	Temp [°C]	Ahju tasand	Temp [°C]		
Forell/merilatikas	2	190	2	175	40 - 55	3-4 kala
Tuunikala/lõhe	2	190	2	175	35 - 60	4-6 fileed

9.5 Grill

Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 10 minutit.

	Kogus		Grill		Küpsetusaeg [min]	
TOIDU TÜÜP	Tükki	[g]	Ahju tasand	Temp [°C]	1. külg	2. külg
Sisefilee	4	800	4	maks.	12-15	12-14
Biifsteek	4	600	4	maks.	10-12	6-8
Vorstid	8	-	4	maks.	12-15	10-12
Seakarbonaad	4	600	4	maks.	12-16	12-14
Kana (pooleks lõigatuna)	2	1000	4	maks.	30-35	25-30
Kebabid	4	-	4	maks.	10-15	10-12
Kanarind	4	400	4	maks.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	maks.	20-30	-
Kalafilee	4	400	4	maks.	12-14	10-12
Röstitud sändvitšid	4-6	-	4	maks.	5-7	-
Röstleib/-sai	4-6	-	4	maks.	2-4	2-3

9.6 Turbogrill

Veiseliha

TOIDU TÜÜP	Kogus	Ahju 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 1)	6 - 8
Rostbiif või filee, täisküps	paksuse cm kohta	1	170 - 180 1)	8 - 10

1) Eelsoojendage ahi.

Sealiha

TOIDU TÜÜP	Kogus	Ahju 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 (eelvalmistatud)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Vasikaliha

TOIDU TÜÜP	Kogus	Ahju tasand	Temperatuur [°C]	Aeg [min]
Röstitud vasikaliha	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Vasikakoot	1,5 - 2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Lambaliha

TOIDU TÜÜP	Kogus	Ahju tasand	Temperatuur [°C]	Aeg [min]
Lambakoot, röstitud lambaliha	1 - 1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Lamba seljatükk	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Linnuliha

TOIDU TÜÜP	Kogus	Ahju 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

Kala (aurutatud)

TOIDU TÜÜP	Kogus	Ahju tasand	Temperatuur [°C]	Aeg [min]
Kala, terve	1 - 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

9.7 Sulatus

TOIDU TÜÜP	[g]	Sulatuse aeg [min]	Täiendav sulatus-aeg [min]	Märkused
Kana	1000	100 - 140	20 - 30	Asetage kana suurele taldrikule kummulikeeratud alustassi peale. Pöörake poole aja möödudes.
Liha	1000	100 - 140	20 - 30	Pöörake poole aja möödudes.
Liha	500	90 - 120	20 - 30	Pöörake poole aja möödudes.
Forell	150	25 - 35	10 - 15	-
Maasikad	300	30 - 40	10 - 20	-
Või	250	30 - 40	10 - 15	-
Koor	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Rööska koort saab vahustada ka siis, kui selles on külmunud tükke.
Kreemikook	1400	60	60	-

9.8 Hoidistamine - alumine kuumutus

Pehmed puuviljad

HOIDIS	Temperatuur [°C]	Aeg mullikeste tekkimiseni [min]	Edasine kuumutus-aeg 100 °C juures [min]
Maasikad, mustikad, vaarikad, küpsed tikrid	160 – 170	35 – 45	–

Luuviljalised

HOIDIS	Temperatuur [°C]	Aeg mullikeste tekkimiseni [min]	Edasine kuumutus-aeg 100 °C juures [min]
Pirnid, küdooniad, ploomid	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Köögiviljad

HOIDIS	Temperatuur [°C]	Aeg mullikeste tekkimiseni [min]	Edasine kuumutus-aeg 100 °C juures [min]
Porgandid[1)]	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Kurgid	160 – 170	50 – 60	–
Segaköögivili	160 – 170	50 – 60	5 – 10

HOIDIS	Temperatuur [°C]	Aeg mullikeste tekkimiseni [min]	Edasine kuumutusaeg 100 °C juures [min]
Nuikapsas, herned, spargel	160 – 170	50 – 60	15 – 20

1) Pärast seadme väljalülitamist jätke hoidis ahju.

9.9 Kuivatamine - Pöördõhk

Katke ahjuriiulid küpsetuspaberiga.

KÖÖGIVILI

TOIDU TÜÜP	Ahju tasand		Temperatuur [°C]	Aeg [h]
	1 tasand	2 tasandit		
Oad	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Piprad	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Supiköögivili	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Seened	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Ürdid	3	1/4	40 - 50	2 - 3

PUUVILI

TOIDU TÜÜP	Ahju tasand		Temperatuur [°C]	Aeg [h]
	1 tasand	2 tasandit		
Ploomid	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Aprikoosid	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Õunaviilud	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Pirnid	3	1/4	60 - 70	6 - 9

10. 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 kahjustada teflonkatet.

Roostevabast terasest või alumiiniumist seadmed
Puhastage ahjuust 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.

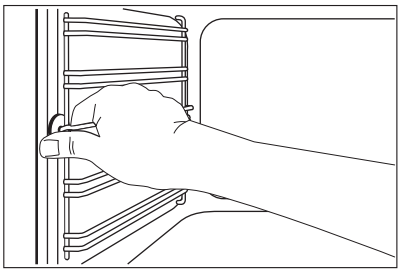
10.1 Uksetihendi puhastamine

- Kontrollige uksetihendit korrapäraselt. Uksetihend asub ahjuõõne raami ümber. Ärge kasutage seadet, kui uksetihend on kahjustatud. Pöörduge teeninduskeskusse.
- Teavet uksetihendi puhastamise kohta lugege puhastamise üldteabe osast.

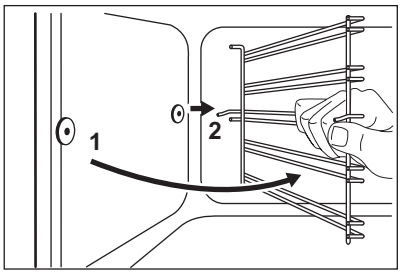
10.2 Ahjuriiuli toed

Külgseinte puhastamiseks saate ahjuriiuli toed eemaldada.

Ahjuriiuli tugede eemaldamine



1. Tõmmake ahjuriiuli toe esiosa külgseina küljest lahti.



2. Tõmmake ahjuriiuli toe tagaosa külgseina küljest lahti ja eemaldage tugi.

Ahjuriiuli tugede paigaldamine

Paigaldage ahjuriiuli toed tagasi vastupidises järjekorras.

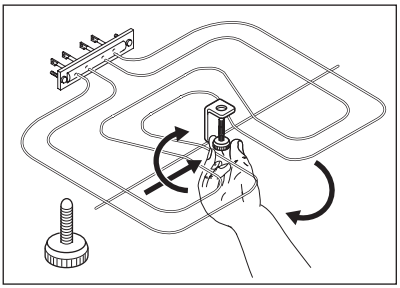
Ahjuriiuli tugede ümarad otsad peavad olema suunatud ettepoole.

10.3 Ahju lagi

Ahju lae hõlpsamaks puhastamiseks võite võre eemaldada.

HOIATUS
Enne võre eemaldamist lülitage seade välja. Veenduge, et seade on maha jahtunud. Põletusoht!

1. Eemaldage kruvi, mis võret kinni hoiab. Esimesel korral kasutage kruvikeerajat.



2. Tõmmake võre ettevaatlikult alla.
3. Puhastage ahju lage soojas nõudepesuvees niisutatud pehme lapiga ja laske seejärel kuivada.
4. Paigaldage võre tagasi vastupidises järjekorras.

HOIATUS
Veenduge, et võre on korralikult kinnitatud ega saa lahti tulla.

10.4 Ahjuvalgusti

HOIATUS
Olge ahjuvalgusti vahetamisel ettevaatlik. Elektrilöögioht!

Enne ahjuvalgusti pirni vahetamist tehke järgmised toimingud

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

Ahjuvalgusti pirni ja klaaskatte vigastamise ärahoidmiseks asetage ahjupõrandale riidest lapp.
Hoidke halogeenlampi alati riidega, et lambile ei sattuks rasvajääke.

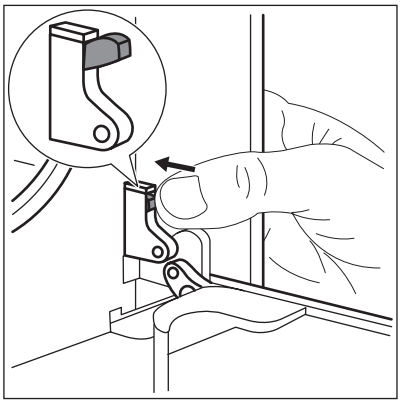
1. Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda vastupäeva.
2. Puhastage klaaskate.
3. Asendage ahjuvalgusti pirn vastava 300 °C kuumakindla ahjuvalgusti pirniga.
   Kasutage sama tüüpi ahjuvalgusti pirni.
4. Paigaldage klaaskate.

10.5 Ahjuukse puhastamine

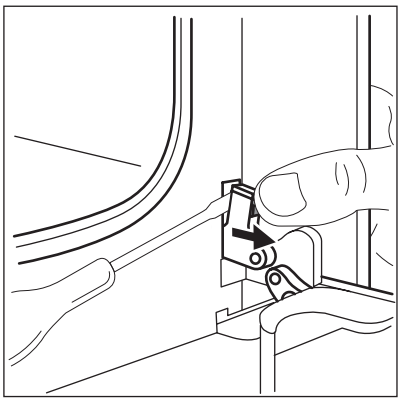
Ahjuuksel on kaks klaaspaneeli. Puhastamiseks saate ahjuukse ja seesmise klaaspaneeli eemaldada.

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

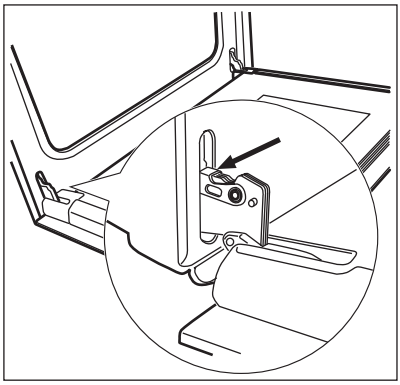
Ahjuukse ja klaaspaneeli eemaldamine



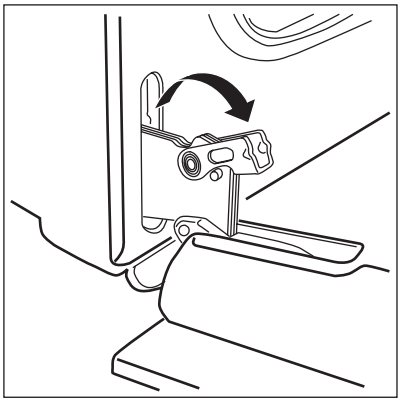
1. Avage uks täielikult ja leidke üles ukse paremal poolel asuv hing.
2. Vajutage kinnitusdetaili, kuni see välja tõmbub.



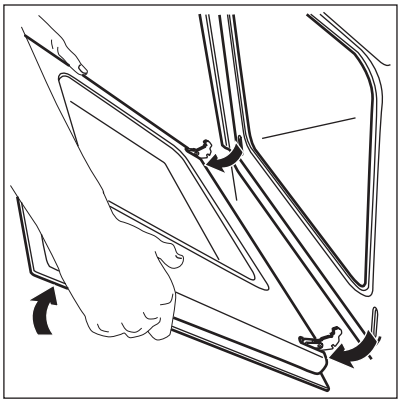
3. Hoidke detaili ühe käega kinni. Võtke teise kätte kruvikeeraja, et tõsta ning keerata parempoolse uksehinge hooba.



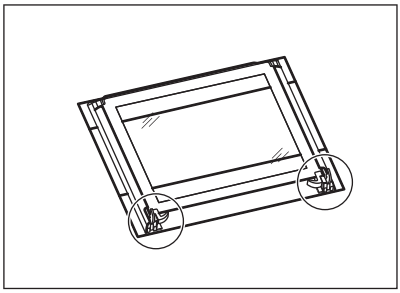
4. Leidke üles ukse vasakul poolel asuv hing.



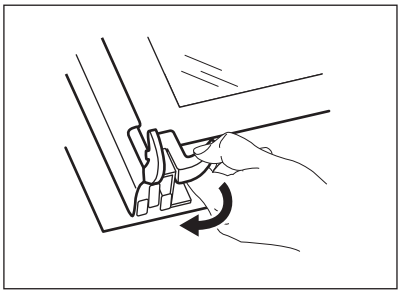
5. Tõstke vasaku hinge hoob üles ja keerake seda.



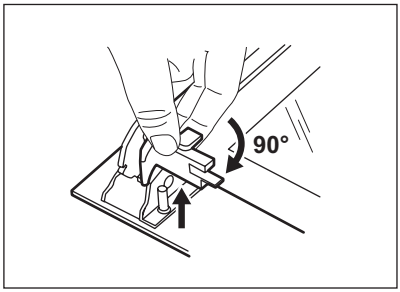
6. Sulgege ahjuuks esimesse avamise asendisse (poole peale). Seejärel tõmmake ust ettepoole ja tõstke välja.



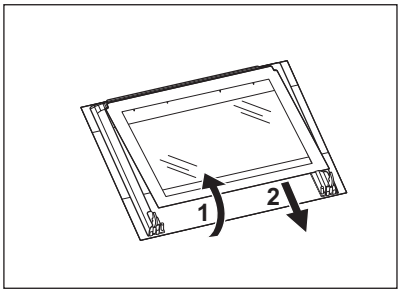
7. Asetage uks tasasele, pehme riidega kaetud pinnale.



8. Vabastage lukustussüsteem seesmise klaaspaneeli eemaldamiseks.



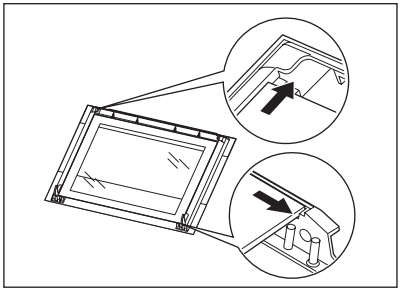
9. Keerake mõlemat fiksaatorit 90° võrra ja võtke need pesadest välja.



10. Tõstke klaaspaneeli (1. samm) ettevaatlikult ja eemaldage (2. samm).

11. Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt.

Ahju ukse ja klaaspaneeli paigaldamine



Pärast puhastamist paigutage klaaspaneelid ja ahju uks tagasi kohale. Korrake ülaltoodud samme vastupidises järjestuses.
Trükitud pind peab jääma ukse sisemisele poolele. Pärast paigaldamist veenduge, et klaaspaneeli raami pind ei oleks kirja piirkonnas puudutades kare.
Veenduge, et paigaldate sisemise klaaspaneeli oma kohale õigesti. Vt joonist.

11. MIDA TEHA, KUI...

HOIATUS
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei soojene.	Seade on välja lülitatud.	Käivitage seade.
Ahi ei soojene.	Kella pole seadistatud.	Seadistage kell.
Ahi ei soojene.	Vajalikud seaded pole määratud.	Veenduge, et seaded on õiged.
Ahi ei soojene.	Kaitsekilbis on kaitse vallandunud.	Kontrollige kaitset. Kui kaitse vallandub rohkem kui üks kord, võtke ühendust kvalifitseeritud elektrikuga.
Ahjuvalgusti ei tööta.	Ahjuvalgusti on rikkis.	Vahetage ahjuvalgusti pirn.
Ekraanil kuvatakse **12.00**.	On olnud elektrikatkestus.	Seadistage kell.
Toidule ja ahju koguneb auru ning kondensvett.	Toit on jäänud ahju liiga kauaks.	Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust hiljemalt 15-20 minuti pärast välja võtta.

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

Teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. See andmesilt asub ees ahjuõõne raami esiküljel.

Soovitame märkida siia järgmised andmed:

Mudel (MOD.) .....

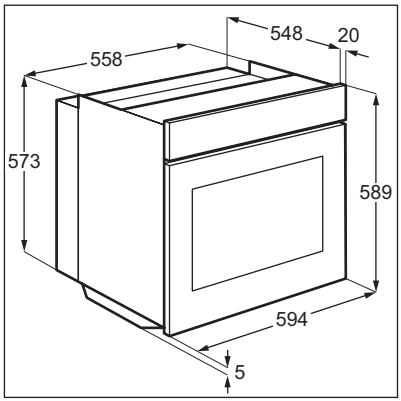
Tootenumber (PNC) .....

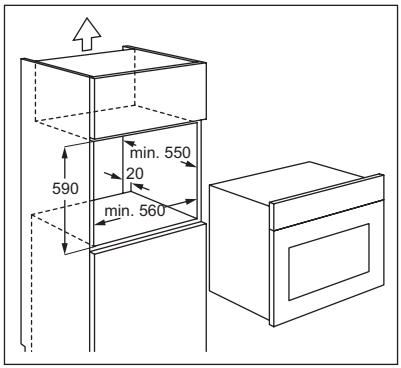
Seerianumber (S.N.) .....

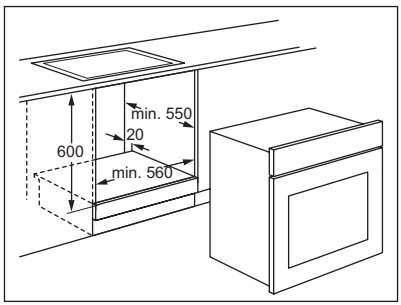
12. PAIGALDAMINE

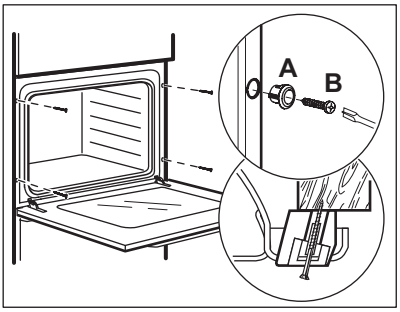
HOIATUS
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Paigutamine mööblisse









12.2 Elektriühendus

HOIATUS
Elektriühendusi tohib teostada ainult kvalifitseeritud elektrik.

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

Seadme juurde kuulub toitekaabel ja toitepistik.

12.3 Kaabel

Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.
Teabe saamiseks kaabli ristlõike kohta vt koguvõimsust (andmesildilt) ja järgmist tabelit.

Koguvõimsus	Kaabli ristlõige
maksimaalne 1380 W	3 x 0,75 mm²
maksimaalne 2300 W	3 x 1 mm²
maksimaalne 3680 W	3 x 1,5 mm²

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

13. 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 26
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 27
3. OPIS URZĄDZENIA 29
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM 29
5. CODZIENNA EKSPLOATACJA 30
6. FUNKCJE ZEGARA 31
7. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW 32
8. DODATKOWE FUNKCJE 33
9. PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI 34
10. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE 41
11. CO ZROBIĆ, GDY... 46
12. INSTALACJA 47

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

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać tylko wykwalifikowana osoba.
- Podczas pracy urządzenia jego wnętrze mocno się nagrzewa. Nie dotykać elementów grzejnych w urządzeniu. Podczas wy-

jmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- 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.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy odciągnąć najpierw ich przednią, a następnie tylną część od bocznych ścianek. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

2. ⚠ WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

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

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- 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.

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!
Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem lub wybuchem.

- Z urządzenia należy korzystać 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.
- Gdy urządzenie pracuje, 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 urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Gdy urządzenie jest wyłączone, jego drzwi powinny być zamknięte.
- Należy ostrożnie otwierać drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może spowodować powstanie mieszanki alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno zbliżać do niego iskrzących przedmiotów ani otwartego płomienia.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.

OSTRZEŻENIE!
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.

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.

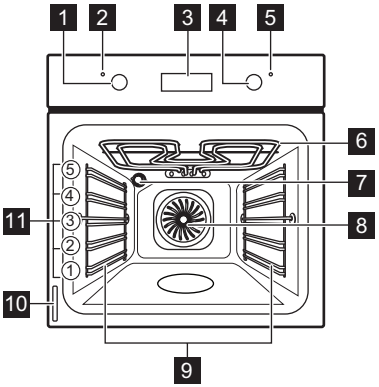
- Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

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



1 Pokrętło wyboru funkcji piekarnika
2 Wskaźnik zasilania
3 Sterowanie elektroniczne
4 Pokrętło regulacji temperatury
5 Wskaźnik temperatury
6 Grill
7 Oświetlenie piekarnika
8 Wentylator
9 Prowadnice blach, wyjmowane
10 Tabliczka znamionowa
11 Poziomy umieszczenia potrawy

3.1 Akcesoria piekarnika

- **Ruszt**

  Do ustawiania naczyń, foremek do ciast oraz do pieczenia mięs.
- **Blacha do pieczenia ciasta**

  Do pieczenia ciast i ciastek.
- **Blacha do pieczenia/opiekania mięsa**

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

  Do umieszczania rusztów i blach.

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

4.1 Czyszczenie wstępne

- Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmowane prowadnice blach (jeśli dotyczy).

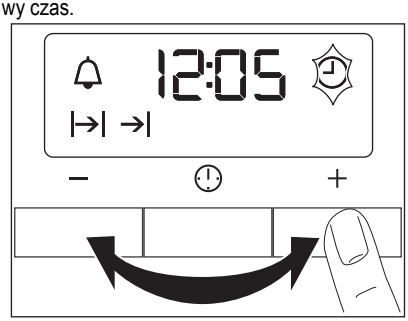
- Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie.

Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

4.2 Ustawianie czasu

Przed użyciem piekarnika należy ustawić czas.

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



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

Aby zmienić ustawienie czasu, należy nacisnąć kilkakrotnie , aż wskaźnik aktualnej godziny zacznie migać. Nie można ustawiać w tym samym czasie funkcji Czas |→| lub Koniec →| .

4.3 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. CODZIENNA EKSPLOATACJA

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

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

5.1 Włączanie i wyłączanie urządzenia

1. Obrócić pokrętło wyboru funkcji piekarnika w celu wybrania żądanej funkcji.

   Gdy urządzenie jest włączone, świeci się wskaźnik zasilania.
2. Obrócić pokrętło regulacji temperatury na żądaną temperaturę.

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

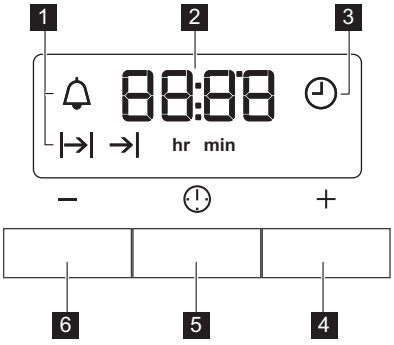
5.2 Funkcje piekarnika

Funkcja piekarnika		Zastosowanie
0	Położenie wyłączenia	Urządzenie jest wyłączone.

Funkcja piekarnika		Zastosowanie
	Oświetlenie piekarnika	Umożliwia oświetlenie wnętrza piekarnika, gdy nie jest włączona funkcja pieczenia.
	Pieczenie tradycyjne	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie. Jednocześnie działają górna i dolna grzałka.
	Górna grzałka	Do wykańczania upieczonych potraw. Działa tylko górna grzałka.
	Grzałka dolna	Do pieczenia ciast z kruchym spodem. Działa tylko dolna grzałka.
	Grill	Do grillowania niewielkich ilości płaskich potraw na środku rusztu. Do przyrządzania tostów.
	Szybki grill	Do grillowania płaskich potraw w dużych ilościach. Do przyrządzania tostów. Działa cała grzałka grilla.
	Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa. Grzałka grilla i wentylator piekarnika działają naprzemiennie, zapewniając obieg gorącego powietrza wokół potrawy.
	Termoobieg/ Rozmrażanie	Do pieczenia mięsa lub do pieczenia mięsa i ciast wymagających jednakowej temperatury, na więcej niż jednym poziomie piekarnika, bez przenikania zapachów. /Do rozmrażania potraw. Pokrętło regulacji temperatury musi znajdować się w położeniu wyłączenia.
	Pizza	Do pieczenia pizzy, quiche i placków. Grzałka grilla i dolna grzałka zapewniają bezpośredni dopływ ciepła, natomiast wentylator wymusza obieg gorącego powietrza wspomagającego pieczenie dodatków lub nadzienia.

6. FUNKCJE ZEGARA

6.1 Sterowanie elektroniczne



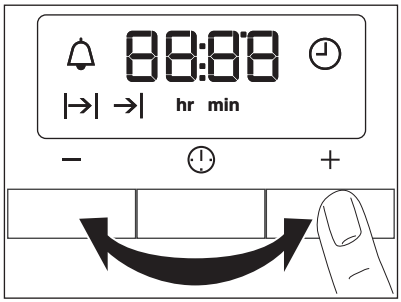
1. Wskaźniki funkcji
2. Wskazanie czasu
3. Wskaźnik funkcji
4. Przycisk **+**
5. Przycisk wyboru
6. Przycisk **-**

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

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

6.2 Ustawianie funkcji zegara

1. Dla funkcji Czas I→I i Koniec →I 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 czas dla żądanej funkcji 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 włączono funkcję Czas I→I lub Koniec →I, urządzenie wyłączy się automatycznie.

4. Nacisnąć przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
5. Ustawić pokrętło funkcji piekarnika i pokrętło temperatury w położeniu wyłączenia.

6.3 Anulowanie funkcji zegara

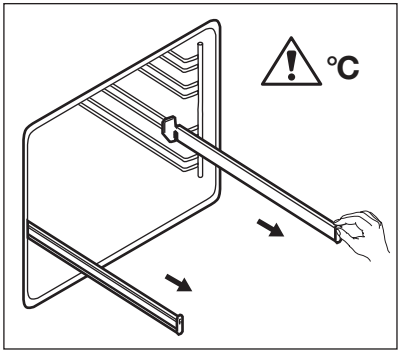
1. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk wyboru, aż zacznie migać wskaźnik żądanej funkcji.
2. Nacisnąć i przytrzymać przycisk **-**.

   Funkcja zegara wyłączy się po kilku sekundach.

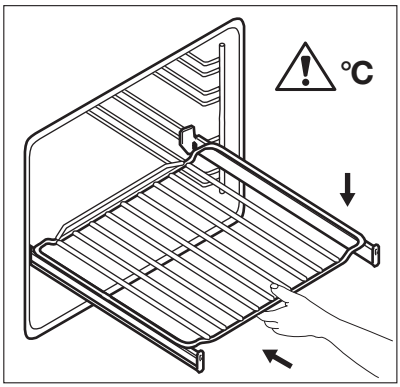
7. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Prowadnice teleskopowe



1. Wyciągnąć prawą i lewą prowadnicę teleskopową.



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

   Przed zamknięciem drzwi piekarnika należy całkowicie wsunąć prowadnice teleskopowe do wnętrza urządzenia.

Należy zachować instrukcję instalacji prowadnic teleskopowych do wglądu w przyszłości.

Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie półek.

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

8. DODATKOWE FUNKCJE

8.1 Wentylator chłodzący

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

8.2 Termostat bezpieczeństwa

Nieprawidłowe działanie urządzenia lub uszkodzone podzespoły mogą spowodować niebezpieczne przegrzanie urządzenia. Aby temu zapobiec, piekarnik wyposażono w termostat bezpieczeństwa, który w razie potrzeby wyłącza zasilanie. Po obniżeniu temperatury piekarnik automatycznie włączy się ponownie.

9. PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI

- Potrawy można umieszczać w urządzeniu na pięciu różnych poziomach. Poziomy umieszczania potraw liczy się od dołu.
- Urządzenie wyposażono w specjalny układ obiegu powietrza oraz stałej recyrkulacji pary. System ten, dzięki obecności pary, umożliwia przygotowanie delikatnych potraw z chrupiącą skórką. Zmniejsza on do minimum czas pieczenia i zużycie energii.
- Wewnątrz urządzenia lub na szklanych drzwiach może skraplać się wilgoć. Jest to normalne zjawisko. Otwierając drzwi podczas pieczenia, należy zawsze odsunąć się od urządzenia. Aby ograniczyć zjawisko skraplania pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia.
- Wycierać nadmiar wilgoci po każdym użyciu urządzenia.
- Podczas pieczenia nie należy kłaść przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia ani nie zakrywać jego elementów folią aluminiową. Może to wpłynąć na efekty pieczenia i spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.

9.1 Pieczenie ciast

- Drzwi piekarnika nie należy otwierać przed upływem co najmniej 3/4 ustawionego czasu pieczenia.
- Jeśli wykorzystywane są dwie blachy do pieczenia jednocześnie należy pozostawić jeden pusty poziom między nimi.

9.2 Pieczenie mięsa i ryb

- Do pieczenia bardzo tłustych potraw należy używać głębokiej blachy, aby nie dopuścić do trwałego zabrudzenia piekarnika.
- Po upieczeniu mięsa należy odczekać około 15 minut przed jego pokrojeniem, aby nie wyciekły soki.
- Aby uniknąć nadmiaru dymu w piekarniku podczas pieczenia, należy do głębokiej blachy wlać nieco wody. Aby zapobiec gromadzeniu się dymu, należy dolewać wody po trochu, za każdym razem, gdy wyparuje.

9.3 Czasy pieczenia

Czasy pieczenia zależą od rodzaju potrawy, jej konsystencji oraz ilości.
W początkowym okresie należy kontrolować wyniki pieczenia. Pozwoli to odnaleźć najlepsze ustawienia (mocy grzania, czasu pieczenia itp.) dla posiadanych naczyń, przepisów i ilości potraw pieczonych przy użyciu omawianego urządzenia.

9.4 Tabela pieczenia

CIASTA

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
Ciasta ucierane	2	170	3 (2 i 4)	160	45 - 60	W foremce do ciasta
Kruche ciasto	2	170	3 (2 i 4)	160	20 - 30	W foremce do ciasta
Sernik	1	170	2	165	60 - 80	W 26 cm foremce do ciasta
Ciasto z jabłkami (szarlotka)	2	170	2 (po lewej i po prawej)	160	80 - 100	W dwóch 20 cm foremkach do ciasta ustawionych na ruszcie[1)]

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	Na blasze do pieczenia ciasta
Tarta z dżemem	2	170	2 (po lewej i po prawej)	165	30 - 40	W 26 cm foremce do ciasta
Biszkopt	2	170	2	160	50 - 60	W 26 cm foremce do ciasta
Keks/ciasto owocowe	2	160	2	150	90 - 120	W 20 cm foremce do ciasta[1)]
Ciasto ze śliwkami	1	175	2	160	50 - 60	W formie do chleba [1)]
Małe ciasteczka – jeden poziom	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Na blasze do pieczenia ciasta
Małe ciasteczka – dwa poziomy	-	-	2 i 4	140 - 150	25 - 35	Na blasze do pieczenia ciasta
Małe ciasteczka – trzy poziomy	-	-	1, 3 i 5	140 - 150	30 - 45	Na blasze do pieczenia ciasta
Ciasteczka/ ciasta przekładane – jeden poziom	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Na blasze do pieczenia ciasta
Ciasteczka/ ciasta przekładane – dwa poziomy	-	-	2 i 4	140 - 150	35 - 40	Na blasze do pieczenia ciasta
Ciasteczka/ ciasta przekładane – trzy poziomy	-	-	1, 3 i 5	140 - 150	35 - 45	Na blasze do pieczenia ciasta
Bezy – jeden poziom	3	120	3	120	80 - 100	Na blasze do pieczenia ciasta
Bezy – dwa poziomy	-	-	2 i 4	120	80 - 100	Na blasze do pieczenia ciasta[1)]
Drożdżówki	3	190	3	190	12 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta[1)]
Eklery – jeden poziom	3	190	3	170	25 - 35	Na blasze do pieczenia ciasta

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
Eklery – dwa poziomy	-	-	2 i 4	170	35 - 45	Na blasze do pieczenia ciasta
Tarty płaskie	2	180	2	170	45 - 70	W 20 cm foremce do ciasta
Ciasto owocowe	1	160	2	150	110 - 120	W 24 cm foremce do ciasta
Biszkopt królowej Wiktorii	1	170	2 (po lewej i po prawej)	160	50 - 60	W 20 cm foremce do ciasta

1) Nagrzewać wstępnie przez 10 minut.

CHLEB I PIZZA

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
Biały chleb	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 bochenki po 500 g1)
Chleb żytni	1	190	1	180	30 - 45	W formie do chleba
Bułki	2	190	2 (2 i 4)	180	25 - 40	6 - 8 bułek na blasze do pieczenia ciasta1)
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta lub głębokiej blasze1)
Babeczki	3	200	3	190	10 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta1)

1) Nagrzewać wstępnie przez 10 minut.

ZAPIEKANKI

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
Zapiekanka makaronowa	2	200	2	180	40 - 50	W formie
Zapiekanka warzywna	2	200	2	175	45 - 60	W formie

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
Quiche	1	180	1	180	50 - 60	W formie[1)]
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	W formie[1)]
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	W formie[1)]

1) Nagrzewać wstępnie przez 10 minut.

MIĘSO

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
Wołowina	2	200	2	190	50 - 70	Na ruszcie
Wieprzowina	2	180	2	180	90 - 120	Na ruszcie
Cielęcina	2	190	2	175	90 - 120	Na ruszcie
Pieczeń wołowa, lekko wypieczona	2	210	2	200	50 - 60	Na ruszcie
Pieczeń wołowa, średnio wypieczona	2	210	2	200	60 - 70	Na ruszcie
Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona	2	210	2	200	70 - 75	Na ruszcie
Łopatka wieprzowa	2	180	2	170	120 - 150	Ze skórą
Goleń wieprzowa	2	180	2	160	100 - 120	2 sztuki
Jagnięcina	2	190	2	175	110 - 130	Udziec
Kurczak	2	220	2	200	70 - 85	W całości
Indyk	2	180	2	160	210 - 240	W całości
Kaczka	2	175	2	220	120 - 150	W całości
Gęś	2	175	1	160	150 - 200	W całości
Królik	2	190	2	175	60 - 80	W kawałkach
Zając	2	190	2	175	150 - 200	W kawałkach
Bażant	2	190	2	175	90 - 120	W całości

RYBY

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
Pstrąg/dorada	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 ryby
Tuńczyk/łosoś	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 filetów

9.5 Grill

Przed rozpoczęciem pieczenia należy nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 10 minut.

	Ilość		Grill		Czas pieczenia (min)	
RODZAJ POTRAWY	Kawałki	(g)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	1. strona	2. strona
Steki	4	800	4	maks.	12-15	12-14
Befsztyki	4	600	4	maks.	10-12	6-8
Kiełbaski	8	-	4	maks.	12-15	10-12
Kotlety wieprzowe	4	600	4	maks.	12-16	12-14
Kurczak (połówki)	2	1000	4	maks.	30-35	25-30
Kebaby	4	-	4	maks.	10-15	10-12
Pierś z kurczaka	4	400	4	maks.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	maks.	20-30	-
Filet rybny	4	400	4	maks.	12-14	10-12
Zapiekane kanapki	4-6	-	4	maks.	5-7	-
Tosty	4-6	-	4	maks.	2-4	2-3

9.6 Turbo grill

Wołowina

RODZAJ POTRAWY	Ilość	Poziom piekarnika	Temperatura (°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 1)	6 - 8
Pieczeń wołowa lub filet, dobrze wypieczone	na każdy cm grubości	1	170 - 180 1)	8 - 10

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Wieprzowina

RODZAJ POTRAWY	Ilość	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Łopatka, karkówka, 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 wieprzowa (obgotowana)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Cielęcina

RODZAJ POTRAWY	Ilość	Poziom piekarnika	Temperatura (°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 POTRAWY	Ilość	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Udziec jagnięcy, pieczeń jagnięca	1 - 1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Comber jagnięcy	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Drób

RODZAJ POTRAWY	Ilość	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Kawałki drobiu	po 200 - 250 g	1	200 - 220	30 - 50
Kurczak, połówka	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

Ryba (gotowanie na parze)

RODZAJ POTRAWY	Ilość	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Cała ryba	1 - 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

9.7 Rozmrażanie

RODZAJ POTRAWY	(g)	Czas rozmrażania (min)	Dalszy czas rozmrażania (min)	Uwagi
Kurczak	1000	100 - 140	20 - 30	Położyć kurczaka na odwróconym spodku i umieścić na dużym talerzu. Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	1000	100 - 140	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	500	90 - 120	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Pstrąg	150	25 - 35	10 - 15	-
Truskawki	300	30 - 40	10 - 20	-
Masło	250	30 - 40	10 - 15	-
Śmietana	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Także lekko zmrożona śmietana daje się dobrze ubić.
Tort	1400	60	60	-

9.8 Pasteryzowanie – grzałka dolna

Owoce jagodowe

PASTERYZOWANIE	Temperatura (°C)	Czas gotowania do momentu zagotowania (min)	Dalsze gotowanie w temperaturze 100°C (min)
Truskawki, jagody leśne, maliny, dojrzały agrest	160 – 170	35 – 45	–

Owoce pestkowe

PASTERYZOWANIE	Temperatura (°C)	Czas gotowania do momentu zagotowania (min)	Dalsze gotowanie w temperaturze 100°C (min)
Gruszki, pigwy, śliwki	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Warzywa

PASTERYZOWANIE	Temperatura (°C)	Czas gotowania do momentu zagotowania (min)	Dalsze gotowanie w temperaturze 100°C (min)
Marchew [1)]	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Ogórki	160 – 170	50 – 60	–
Pikle	160 – 170	50 – 60	5 – 10

PASTERYZOWANIE	Temperatura (°C)	Czas gotowania do momentu zagotowania (min)	Dalsze gotowanie w temperaturze 100°C (min)
Kalarepa, groch, szparagi	160 – 170	50 – 60	15 – 20

1) Po wyłączeniu urządzenia należy pozostawić przetwory w piekarniku.

9.9 Suszenie - termoobieg

Umieścić papier do pieczenia na ruszcie piekarnika.

WARZYWA

RODZAJ POTRAWY	Poziom piekarnika		Temperatura (°C)	Czas (godz.)
	1 poziom	2 poziomy		
Fasola	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Papryka	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Warzywa na zupę	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Grzyby	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Zioła	3	1/4	40 - 50	2 - 3

OWOCE

RODZAJ POTRAWY	Poziom piekarnika		Temperatura (°C)	Czas (godz.)
	1 poziom	2 poziomy		
Śliwki	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Morele	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Krojone jabłka	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Gruszki	3	1/4	60 - 70	6 - 9

10. 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 używać zwykłego płynu do mycia naczyń.
- Po każdym użyciu należy oczyścić wnętrze piekarnika. 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 akcesoriów piekarnika należy je wyczyścić i pozostawić 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. Może 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.

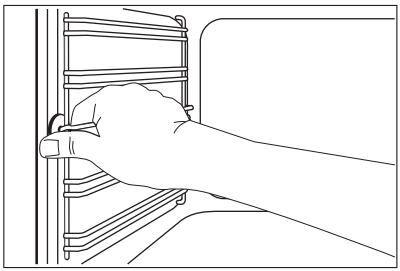
10.1 Czyszczenie uszczelki drzwi

- Należy regularnie sprawdzać uszczelkę drzwi. Uszczelka drzwi jest założona wokół obramowania komory piekarnika. Nie wolno korzystać z urządzenia, jeśli uszczelka drzwi jest uszkodzona. Należy skontaktować się z punktem serwisowym.
- Aby wyczyścić uszczelkę drzwi, należy zapoznać się z ogólnymi informacjami na temat czyszczenia.

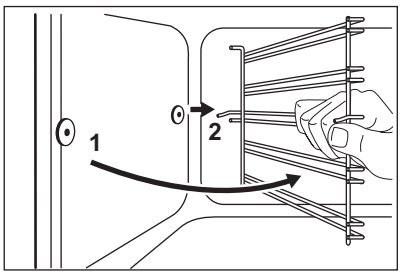
10.2 Prowadnice blach

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.

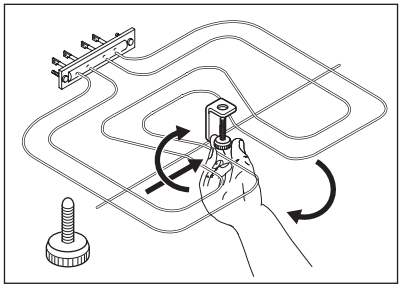
Zaokrąglone końce prowadnic blach muszą być skierowane do przodu.

10.3 Górna ścianka piekarnika

Grill można wyjąć, aby ułatwić czyszczenie górnej ścianki piekarnika.

OSTRZEŻENIE!
Przed wyjęciem grilla należy wyłączyć urządzenie. Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie poparzeniem.

1. Odkręcić śrubę mocującą grill. Za pierwszym razem użyć w tym celu śrubokręta.



2. Ostrożnie opuścić grill.
3. Umyć górną ściankę piekarnika miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem środka czyszczącego, a następnie pozostawić do wyschnięcia.
4. Zamontować grill w odwrotnej kolejności.

OSTRZEŻENIE!
Sprawdzić, czy grill jest prawidłowo zamocowany i nie opada.

10.4 Oświetlenie piekarnika

OSTRZEŻENIE!
Zachować ostrożność podczas wymiany żarówki oświetlenia piekarnika. Występuje zagrożenie porażeniem 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.
Aby uniknąć zabrudzenia żarówki halogenowej tłuszczem, należy chwytać ją przez szmatkę.

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

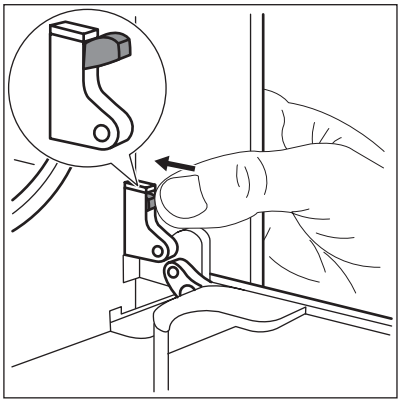
   Użyć żarówki tego samego typu.
4. Zamontować klosz.

10.5 Czyszczenie drzwi piekarnika

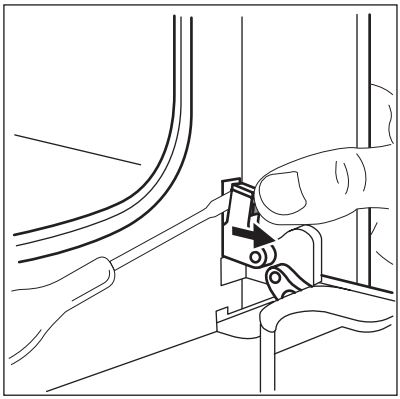
W drzwiach piekarnika znajdują się dwie szyby. Drzwi piekarnika i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia.

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

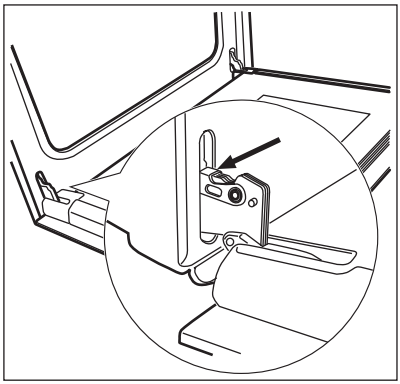
Demontaż drzwi i szyby piekarnika



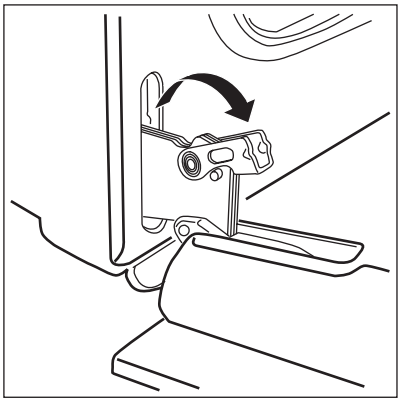
1. Otworzyć całkowicie drzwi i znaleźć zawias po prawej stronie drzwi.
2. Nacisnąć element mocujący, tak aby przesunął się do tyłu.



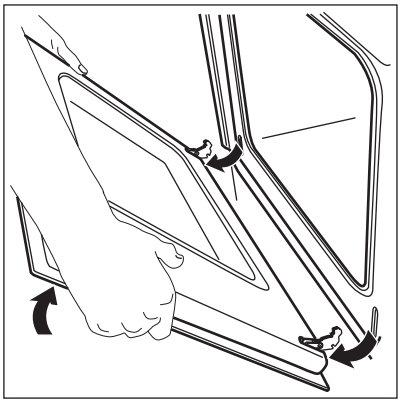
3. Przytrzymać naciśnięty element jedną ręką. Drugą ręką, za pomocą śrubokręta, unieść i obrócić dźwignię zawiasu po prawej stronie.



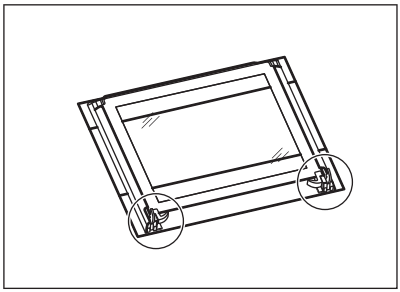
4. Znaleźć zawias po lewej stronie drzwi.



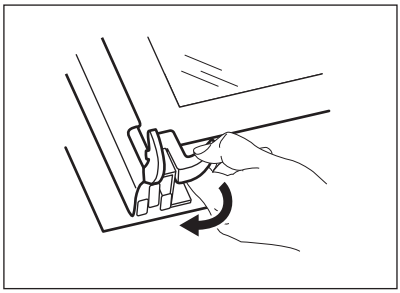
5. Podnieść i obrócić dźwignię przy lewym zawiasie.



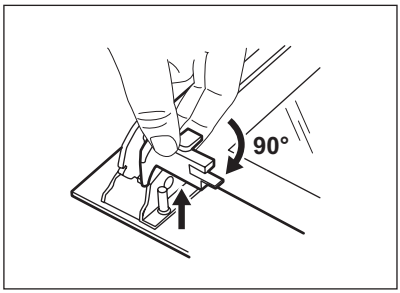
6. Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (do połowy). Następnie pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



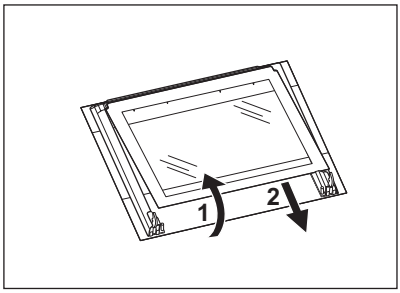
7. Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.



8. Zwolnić system blokujący w celu wymontowania wewnętrznej szyby.

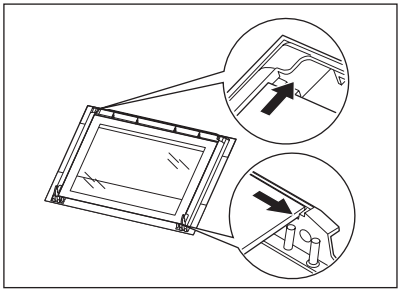


9. Obrócić oba elementy mocujące o 90° i wyjąć je z mocowań.



10. Ostrożnie podnieść (krok 1) i wyjąć (krok 2) szybę.
11. Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha.

Montaż szyby i drzwi



Po umyciu należy najpierw włożyć szybę, a następnie zamontować drzwi piekarnika. Wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Nadruk na szybie powinien być skierowany ku wewnętrznej stronie drzwi. Należy sprawdzić, czy po zamontowaniu powierzchnia obramowania szyby w miejscu nadruku nie jest szorstka w dotyku.
Upewnić się, że wewnętrzna szyba została osadzona prawidłowo. Patrz ilustracja.

11. CO ZROBIĆ, GDY…

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Piekarnik nie nagrzewa się.	Urządzenie jest wyłączone.	Włączyć urządzenie.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie jest ustawiona aktualna godzina.	Ustawić aktualną godzinę.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Sprawdzić, czy wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik w skrzynce bezpieczników.	Sprawdzić bezpiecznik. Jeżeli bezpiecznik zadziała więcej niż jeden raz, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie piekarnika.	Żarówka oświetlenia piekarnika jest przepalona.	Wymienić żarówkę.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie **12.00**.	Wystąpiła przerwa w zasilaniu.	Ustawić aktualną godzinę.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Na potrawach i w piekarniku osiada skroplona para wodna.	Potrawa pozostawała zbyt długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku dłużej niż przez 15-20 minut po zakończeniu pieczenia.

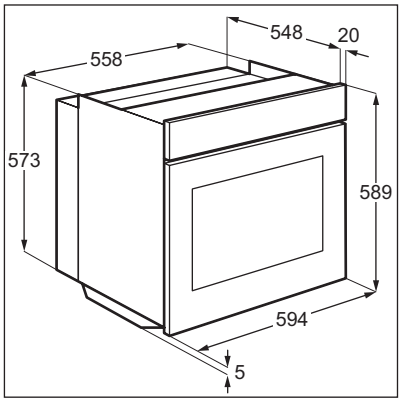
Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub punktem serwisowym.
Dane niezbędne dla punktu serwisowego znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory urządzenia.

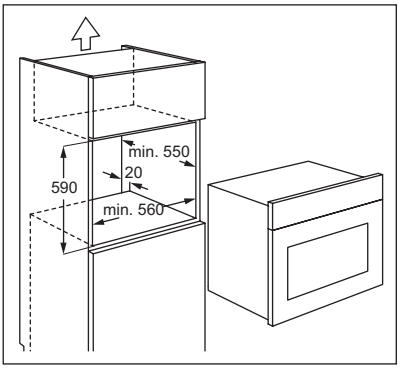
Zaleca się wpisanie danych w tym miejscu:	
Model (MOD.)	.....
Numer produktu (PNC)	.....
Numer seryjny (S.N.)	.....

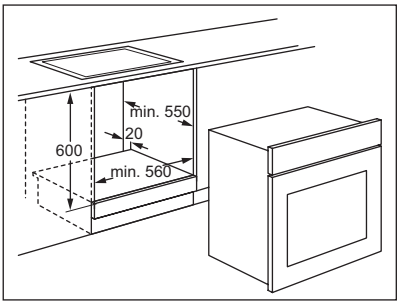
12. INSTALACJA

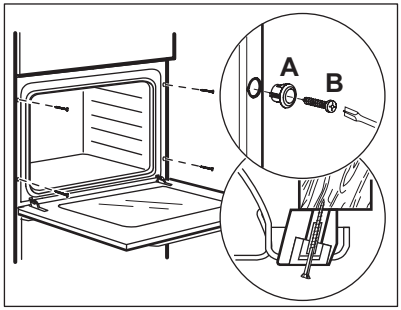
OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Zabudowa urządzenia









12.2 Instalacja elektryczna

OSTRZEŻENIE!
Instalację elektryczną musi wykonać wykwalifikowana osoba.

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

Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

12.3 Przewód

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F. Dobór przekroju przewodu należy przeprowadzić na podstawie mocy całkowitej podanej na tabliczce znamionowej oraz w tabeli:

Całkowity pobór mocy	Przekrój przewodu
maksimum 1380 W	3 x 0,75 mm²
maksimum 2300 W	3 x 1 mm²
maksimum 3680 W	3 x 1,5 mm²

Przewód ochronny (żółto-zielony) musi być o 2 cm dłuższy od przewodu fazowego i neutralnego (niebieski i brązowy).

13. 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



397238111-A-152013

CE