Thinking of you
Electrolux

EZB3430


| | | |
|---|---|---|
| **ET** AHI | KASUTUSJUHEND | 2 |
| **PL** PIEKARNIK | INSTRUKCJA OBSŁUGI | 22 |

# SISUKORD

**1.** OHUTUSINFO....3
**2.** OHUTUSJUHISED....4
**3.** TOOTE KIRJELDUS....6
**4.** ENNE ESIMEST KASUTAMIST....6
**5.** IGAPÄEVANE KASUTAMINE....7
**6.** KELLA FUNKTSIOONID....9
**7.** TARVIKUTE KASUTAMINE....10
**8.** LISAFUNKTSIOONID....11
**9.** VIHJEID JA NÄPUNÄITEID....11
**10.** PUHASTUS JA HOOLDUS....16
**11.** VEAOTSING....19
**12.** PAIGALDAMINE....20
**13.** ENERGIATÕHUSUS....21

# SULLE MÕELDES

Täname teid selle Electroluxi seadme ostmise eest. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaaegset asjatundlikku kogemust ja uuenduslikkust. Nutika ja stiilse disaini kõrval ei ole unustatud ka teid. Ükskõik, millal te seda ka ei kasuta – suurepärastes tulemustes võite te alati kindel olla.
Teretulemast Electroluxi.
Külastage meie veebisaiti:



Kasutusnõuanded, brošüürid, veaotsing, teave teeninduse kohta:
**www.electrolux.com**



Registreerige oma toode parema teeninduse saamiseks:
**www.registerelectrolux.com**



Ostke lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi:
**www.electrolux.com/shop**

# KLIENDITEENINDUS

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

⚠ Hoiatus / oluline ohutusinfo

ℹ Üldine informatsioon ja nõuanded

Keskkonnateave

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

- Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimse puudega inimesed või kogemuste ja teadmisteta isikud juhul, kui nende tegevuse üle on järelvalve ja neid juhendatakse seadme turvalise kasutamise osas ning nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevaid ohte.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Hoidke pakendid lastele kättesaamatuna.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Katmata osad on kuumad.
- Kui seadmel on lapselukk, on soovitatav seda kasutada.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapsed seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.
- Alla 3-aastased lapsed tohivad olla seadme läheduses ainult siis, kui täiskasvanu nende tegevust jälgib.

## 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.
- Enne hooldustöid eemaldage seade vooluvõrgust.
- Elektrilöögi ärahoidmiseks tuleb seade enne ahjuvalgusti vahetamist kindlasti välja lülitada.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.

- Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks karedaid, abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see ohutuse mõttes välja vahetada tootja, selle volitatud hooldekeskuses või lihtsalt kvalifitseeritud isiku poolt.
- 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.

## 2.2 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. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- 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.

- See seade vastab EMÜ direktiividele.

## 2.3 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.
- Seadme ust avades olge ettevaatlik. Alkoholi sisaldavate komponentide kasutamise tagajärjel võib alkohol õhuga seguneda.
- Kui avate ukse, vältige seadme läheduses sädemeid või lahtist leeki.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määrdunud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.

**HOIATUS!**
Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Et ära hoida emaili kahjustumist või värvi muutumist:
  - ärge asetage ahjunõusid ega teisi esemeid vahetult seadme põhjale.
  - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme põhjale.
  - ärge pange tulist vett vahetult kuuma seadmesse.
  - ärge hoidke niiskeid nõusid ja toitu seadmes pärast toiduvalmistamise lõppu.
  - olge tarvikute eemaldamisel ja paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd. Tegemist ei ole defektiga garantii seisukohast.
- Vedelikke sisaldavate kookide puhul kasutage sügavat panni. Puuviljamahlad tekitavad püsivaid plekke.
- See seade on ette nähtud ainult toiduvalmistamiseks. Muul otstarbel, näiteks ruumide soojendamiseks, seda kasutada ei tohi.
- Küpsetamisel peab ahjuuks olema alati suletud.
- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme kasutamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole kasutusjärgselt täielikult maha jahtunud.

## 2.4 Puhastus ja hooldus

**HOIATUS!**
Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja ja ühendage toitepistik pistikupesast lahti.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud teeninduskeskusse.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Seadmesse jäänud rasv või toit võib põhjustada tulekahju.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. 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.

### 2.5 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.

### 2.6 Jäätmekäitlus

**HOIATUS!**
Lämbumis- või vigastusoht!

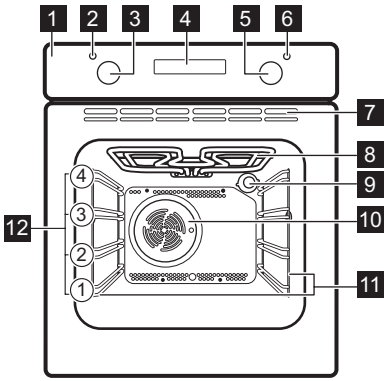
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake toitekaabel seadme küljest lahti ja visake ära.
- Eemaldage seadme ukse fiksaator, et vältida laste ja loomade seadmesse lõksujäämist.

### 2.7 Hooldus

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

## 3. TOOTE KIRJELDUS

### 3.1 Ülevaade




1 Juhtpaneel
2 Temperatuuri tuli / sümbol / indikaator
3 Temperatuuri nupp
4 Elektronprogrammeerija
5 Ahju funktsioonide nupp
6 Toite tuli / sümbol / indikaator
7 Jahutusventilaatori õhuavad
8 Kütteelement
9 Valgusti
10 Ventilaator
11 Ahjuriiuli tugi, eemaldatav
12 Ahjuriiuli tasandid

### 3.2 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.

Vt jaotist "Puhastus ja hooldus".

Enne esmakordset kasutamist tuleb seade puhastada.
Pange kõik tarvikud ja eemaldatavad ahjuresti toed oma kohale tagasi.

## 4.2 Kellaaja valimine

Enne ahju kasutamist peate määrama kellaaja.

Kellaaja funktsiooni indikaator vilgub, kui ühendate seadme elektrivõrku, kui on olnud elektrikatkestus või kui taimer pole seadistatud.

Õige aja valimiseks vajutage nuppe + või —.
Umbes viie sekundi pärast vilkumine lakkab ja ekraanil kuvatakse valitud kellaaeg.

## 4.3 Kellaaja muutmine

Kellaaega ei saa muuta, kui töötavad funktsioonid Kestus |→| või Lõpp →|.

Vajutage järjest, kuni ekraanil hakkab vilkuma kellaaja indikaator.
Uue kellaaja seadistamist vt jaotisest "Kellaaja seadmine".

## 4.4 Eelkuumutus

Eelsoojendage 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 15 minutit töötada.
5. Valige funktsioon ja maksimaalne temperatuur.
6. Laske seadmel 15 minutit töötada.

Tarvikud võivad tavalisest kuumemaks minna. Seade võib väljastada lõhna ja tossu. Tegu pole veaga. Veenduge, et õhk saab piisavalt liikuda.

# 5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

**HOIATUS!**
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 5.1 Sisselükatavad nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tõuseb esile.

## 5.2 Seadme sisse- ja väljalülitamine

**Oleneb mudelist, kas seadmel on nuppude sümbolid, indikaatorid või tuled:**

- Indikaator süttib, kui ahi kuumeneb.
- Tuli süttib, kui seade töötab.
- Sümbol näitab, kas nupuga juhitakse ahjufunktsioone või temperatuuri.

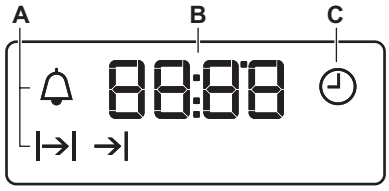
1. Ahju funktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.

2. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuuri nuppu.
3. Seadme väljalülitamiseks keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.

## 5.3 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. |
| | Ülemine kuumutus | Leiva, kookide ja küpsetiste pruunistamiseks. Kasutamiseks küpsetamise lõppfaasis. |
| | Alumine kuumutus | Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks. |
| | Grill | Õhemate toitude grillimiseks ja leiva/saia röstimiseks. |
| | Kiirgrill | Lamedate toiduainete suures koguses grillimiseks ja röstimiseks. |
| | Pöördõhk | Küpsetamiseks korraga kuni kahel tasandil ja toidu kuivatamiseks.Seadke ahju temperatuur 20–40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus. |
| | Sulatamine | Külmutatud toidu sulatamiseks. |

## 5.4 Ekraan




**A)** Funktsiooni indikaatorid
**B)** Kellaaja ekraan
**C)** Funktsiooni indikaator

### 5.5 Nupud

| Nupp | Funktsioon | Kirjeldus |
|---|---|---|
| — | MIINUS | Kellaaja valimiseks. |
| ⏲ | KELL | Kella funktsiooni määramiseks. |
| + | PLUSS | Kellaaja valimiseks. |

## 6. KELLA FUNKTSIOONID

### 6.1 Kellafunktsioonide tabel

| Kellafunktsioon | | Rakendus |
|---|---|---|
| 🕘 | Kellaaeg | Kellaaja määramiseks, muutmiseks või kontrollimiseks. |
| 🔔 | Minutilugeja | Pöördloendusaja valimiseks. See funktsioon ei mõjuta seadme tööd. |
| \|→\| | Kestus | Ahju küpsetusaja valimiseks. |
| →\| | Lõpp | Küpsetuse lõpuaja valimiseks. |

Võite valida korraga funktsioonid Kestus \|→\| ja Lõpp →|, et määrata, kui kaua ahi peaks töötama ning millal see peaks välja lülituma. See võimaldab seadme teatud aja möödumisel sisse lülitada. Esmalt valige Kestus \|→\| ja seejärel Lõpp →|.

### 6.2 Kellafunktsioonide valimine

Kestuse \|→\| ja Lõpu →| valimiseks valige ahju funktsioon ja küpsetustemperatuur. Minutilugeja 🔔 puhul pole see vajalik.

1. Vajutage järjest ⏲, kuni vajaliku kellafunktsiooni indikaator hakkab vilkuma.
2. Vajutage + või — vajaliku kellafunktsiooni valimiseks.

Kellafunktsioon töötab. Näidikul kuvatakse valitud kellafunktsiooni indikaator.

Minutilugeja funktsiooni puhul kuvatakse ekraanil järelejäänud aeg.

3. Kui aeg on täis, siis hakkab kellafunktsiooni indikaator vilkuma ja kõlab helisignaal. Vajutage nuppu, et signaal välja lülitada.
4. Seadme väljalülitamiseks keerake ahjufunktsioonide nupp ja temperatuurinupp väljas-asendisse.

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

### 6.3 Kellafunktsioonide tühistamine

1. Vajutage järjest ⏲, kuni soovitud funktsiooni indikaator hakkab vilkuma.
2. Vajutage ja hoidke —. Kellafunktsioon lülitub mõne sekundi pärast välja.

# 7. TARVIKUTE KASUTAMINE

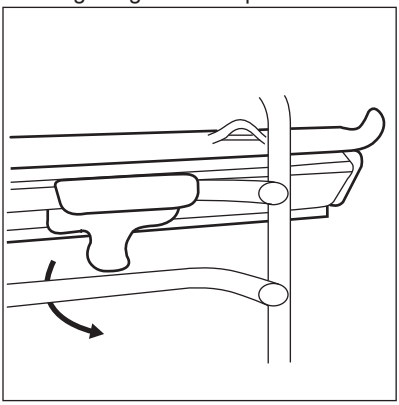
**HOIATUS!**
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 7.1 Teleskoopsiinide paigaldamine

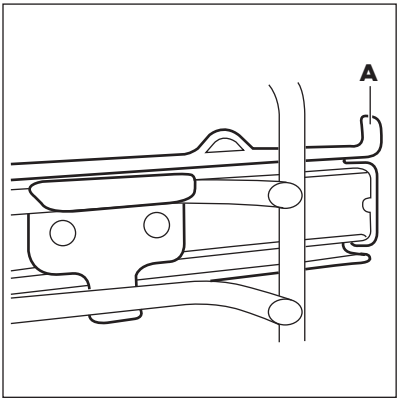
Teleskoopsiine saab paigaldada kõigile ahjutasemetele.

Jälgige, et mõlemad teleskoopsiinid oleksid samal kõrgusel.

1. Paigaldage teleskoopsiinid.



2. Teleskoopsiini tagumises otsas asuv kinnitusdetail (A) peab olema suunatud ülespoole.

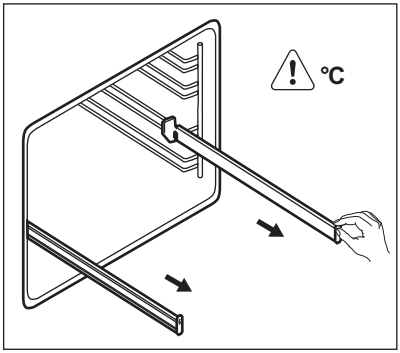



## 7.2 Teleskoopsiinid

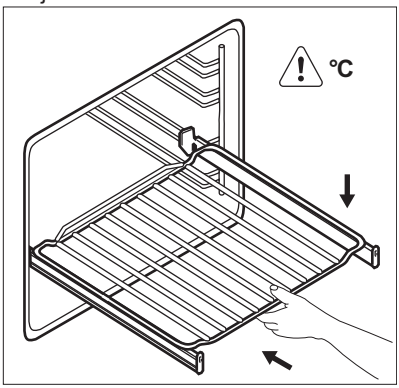
Teleskoopsiinide abil saab ahjuriiuleid mugavamalt sisse lükata ja välja võtta.

**ETTEVAATUST!**
Ärge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas. Ärge teleskoopsiine õlitage.

1. Tõmmake mõlemad teleskoopsiinid välja.




2. Asetage traatrest teleskoopsiinidele ja lükake siinid ettevaatlikult sisse.




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

# 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 seade on maha jahtunud.

## 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

**HOIATUS!**
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

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

## 9.1 Üldine teave

- Seadmes on neli 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.

## 9.2 Kookide küpsetamine

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

## 9.3 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.

## 9.4 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.

## 9.5 Küpsetamise ja röstimise tabel

Koogid

| Toit | Ülemine + alumine kuumutus | | Pöördõhk | | Aeg (min.) | Märkusi |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Temperatuur (°C) | Ahju tasand | Temperatuur (°C) | Ahju tasand | | |
| Vahustatud road | 170 | 2 | 160 | 2 (1 ja 3) | 45 - 60 | Koogivormis |
| Muretainas | 170 | 2 | 160 | 2 (1 ja 3) | 24 - 34 | Koogivormis |
| Peti-juustukook | 170 | 1 | 160 | 2 | 60 - 80 | 26 cm koogivormis |
| Õunakook (õunapirukas) | 170 | 1 | 160 | 2 (1 ja 3) | 100 - 120 | Kahes 20 cm koogivormis traatrestil |
| Struudel | 175 | 2 | 150 | 2 | 60 - 80 | Küpsetusplaadil |
| Keedisekook | 170 | 2 | 160 | 2 | 30 - 40 | 26 cm koogivormis |
| Puuviljakook | 170 | 2 | 155 | 2 | 60 - 70 | 26 cm koogivormis |
| Keeks (rasvaineta keeks) | 170 | 2 | 160 | 2 | 35 - 45 | 26 cm koogivormis |
| Jõulukook / rikkaliku puuviljatäidisega kook | 170 | 2 | 160 | 2 | 50 - 60 | 20 cm koogivormis |
| Ploomikook[1)] | 170 | 2 | 160 | 2 | 50 - 60 | Leivavormis |
| Väikesed koogid | 170 | 3 | 160 | 3 (1 ja 3) | 20 - 30 | Küpsetusplaadil |
| Küpsised[1)] | 150 | 3 | 150 | 3 | 20 - 30 | Küpsetusplaadil |
| Beseed | 100 | 3 | 100 | 3 | 90 - 120 | Küpsetusplaadil |

| Toit | Ülemine + alumine kuumutus | | Pöördõhk | | Aeg (min.) | Märkusi |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Temperatuur (°C) | Ahju tasand | Temperatuur (°C) | Ahju tasand | | |
| Kuklid[1)] | 190 | 3 | 180 | 3 | 15 - 20 | Küpsetusplaadil |
| Küpsetised keedutainast[1)] | 190 | 3 | 180 | 3 | 25 - 35 | Küpsetusplaadil |
| Plaadikoogid | 180 | 3 | 170 | 2 | 45 - 70 | 20 cm koogivormis |
| Victoria kook | 180 | 1 või 2 | 170 | 2 (vasak ja parem) | 40 - 55 | Vasak + parem, 20 cm koogivormis |

**1)** Eelsoojendage ahju 10 minutit.

Leib ja pitsa

| Toit | Ülemine + alumine kuumutus | | Pöördõhk | | Aeg (min.) | Märkusi |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Temperatuur (°C) | Ahju tasand | Temperatuur (°C) | Ahju tasand | | |
| Sai[1)] | 190 | 1 | 190 | 1 | 60 - 70 | 1-2 tk, 500 g/tk |
| Rukkileib | 190 | 1 | 180 | 1 | 30 - 45 | Leivavormis |
| Kuklid, saiakesed[1)] | 190 | 2 | 180 | 2 (1 ja 3) | 25 - 40 | 6-8 saia küpsetusplaadil |
| Pitsa[1)] | 190 | 1 | 190 | 1 | 20 - 30 | Sügaval pannil |
| Kuklid[1)] | 200 | 3 | 190 | 2 | 10 - 20 | Küpsetusplaadil |

**1)** Eelsoojendage ahju 10 minutit.

Tarretised

| Toit | Ülemine + alumine kuumutus | | Pöördõhk | | Aeg (min.) | Märkusi |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Temperatuur (°C) | Ahju tasand | Temperatuur (°C) | Ahju tasand | | |
| Pastavorm | 180 | 2 | 180 | 2 | 40 - 50 | Vormis |
| Juurviljavorm | 200 | 2 | 175 | 2 | 45 - 60 | Vormis |
| Quiche | 190 | 1 | 190 | 1 | 40 - 50 | Vormis |
| Lasanje | 200 | 2 | 200 | 2 | 25 - 40 | Vormis |
| Cannelloni | 200 | 2 | 190 | 2 | 25 - 40 | Vormis |
| Yorkshire'i puding[1)] | 220 | 2 | 210 | 2 | 20 - 30 | 6 pudingivormi |

1) Eelsoojendage ahju 10 minutit.

Liha

| Toit | Ülemine + alumine kuumutus | | Pöördõhk | | Aeg (min.) | Märkusi |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Temperatuur (°C) | Ahju tasand | Temperatuur (°C) | Ahju tasand | | |
| Veiseliha | 200 | 2 | 190 | 2 | 50 - 70 | Traatrestil ja sügaval pannil |
| Sealiha | 180 | 2 | 180 | 2 | 90 - 120 | Traatrestil ja sügaval pannil |
| Vasikaliha | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 | Traatrestil ja sügaval pannil |
| Inglise rostbiif, pooltoores | 210 | 2 | 200 | 2 | 44 - 50 | Traatrestil ja sügaval pannil |
| Inglise rostbiif, mõõdukalt küpsetatud | 210 | 2 | 200 | 2 | 51 - 55 | Traatrestil ja sügaval pannil |
| Inglise rostbiif, küps | 210 | 2 | 200 | 2 | 55 - 60 | Traatrestil ja sügaval pannil |
| Sea abatükk | 180 | 2 | 170 | 2 | 120 - 150 | Sügaval pannil |

| Toit | Ülemine + alumine kuumutus | | Pöördöhk | | Aeg (min.) | Märkusi |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Temperatuur (°C) | Ahju tasand | Temperatuur (°C) | Ahju tasand | | |
| Sea sääretükk | 180 | 2 | 160 | 2 | 100 - 120 | 2 tükki sügaval pannil |
| Lambaliha | 190 | 2 | 190 | 2 | 110 - 130 | Kints |
| Kana | 200 | 2 | 200 | 2 | 70 - 85 | Terve tükina sügaval pannil |
| Kalkun | 180 | 1 | 160 | 1 | 210 - 240 | Terve tükina sügaval pannil |
| Part | 175 | 2 | 160 | 2 | 120 - 150 | Terve tükina sügaval pannil |
| Hani | 175 | 1 | 160 | 1 | 150 - 200 | Terve tükina sügaval pannil |
| Küülikuliha | 190 | 2 | 175 | 2 | 60 - 80 | Tükkideks lõigatuna |
| Jänes | 190 | 2 | 175 | 2 | 150 - 200 | Tükkideks lõigatuna |
| Faasan | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 | Terve tükina sügaval pannil |

Kala

| Toit | Ülemine + alumine kuumutus | | Pöördöhk | | Aeg (min.) | Märkusi |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Temperatuur (°C) | Ahju tasand | Temperatuur (°C) | Ahju tasand | | |
| Forell/ merilatikas | 190 | 2 | 175 | 2 (1 ja 3) | 40 - 55 | 3-4 kala |
| Tuunikala/ lõhe | 190 | 2 | 175 | 2 (1 ja 3) | 35 - 60 | 4-6 fileed |

## 9.6 Grill

Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 10 minutit.

| Toit | Kogus | | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | | Ahju tasand |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Tükki | (g) | | 1. külg | 2. külg | |
| Sisefilee | 4 | 800 | 250 | 12 - 15 | 12 - 14 | 3 |
| Biifsteek | 4 | 600 | 250 | 10 - 12 | 6 - 8 | 3 |
| Vorstid | 8 | - | 250 | 12 - 15 | 10 - 12 | 3 |
| Seakarbonaad | 4 | 600 | 250 | 12 - 16 | 12 - 14 | 3 |
| Kana (pooleks lõigatuna) | 2 | 1000 | 250 | 30 - 35 | 25 - 30 | 3 |
| Kebabid | 4 | - | 250 | 10 - 15 | 10 - 12 | 3 |
| Kanarind | 4 | 400 | 250 | 12 - 15 | 12 - 14 | 3 |
| Hamburger | 6 | 600 | 250 | 20 - 30 | - | 3 |
| Kalafilee | 4 | 400 | 250 | 12 - 14 | 10 - 12 | 3 |
| Röstitud sändvitšid | 4 - 6 | - | 250 | 5 - 7 | - | 3 |
| Röstleib/-sai | 4 - 6 | - | 250 | 2 - 4 | 2 - 3 | 3 |

# **10.** PUHASTUS JA HOOLDUS

**HOIATUS!**
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## **10.1** Juhised puhastamiseks

- Puhastage seadme esikülge pehme lapiga ning sooja vee ja pesuvahendiga.
- Kasutage metallpindade puhastamiseks tavalist puhastusainet.
- Puhastage seadme sisemust pärast igakordset kasutamist. Rasva või muude toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua tulekahju. Grillpanni puhul on oht suurem.
- 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 teflonpinda kahjustada.

## **10.2** 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.

## **10.3** Uksetihendi puhastamine

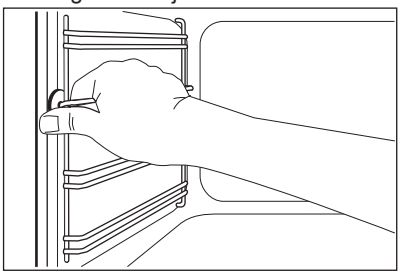
- Kontrollige uksetihendit korrapäraselt. Uksetihend asub ahjuõõne raami

ümber. Ärge kasutage seadet, kui uksetihend on kahjustatud. Võtke ühendust hooldusekseusega.
- Teavet uksetihendi puhastamise kohta lugege puhastamise üldteabe osast.

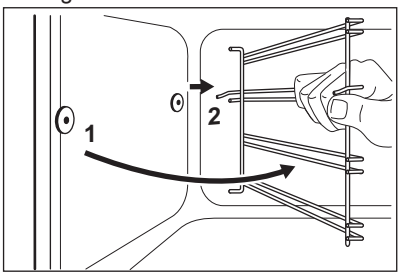
## 10.4 Ahjuresti tugede

Ahju puhastamiseks eemaldage ahjuresti toed.

1. Tõmmake ahjuriiuli toe esiosa külgseina küljest lahti.



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




Paigaldage ahjuriiuli toed tagasi vastupidises järjekorras.

Teleskoopsiinide tõkked peavad olema suunatud ettepoole.

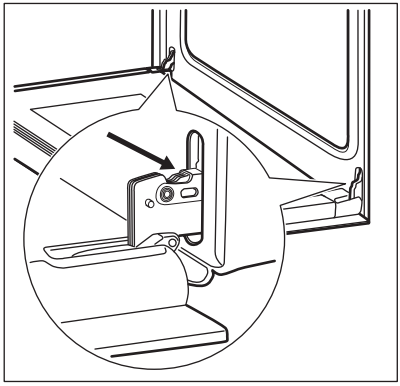
## 10.5 Ahjuukse puhastamine

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

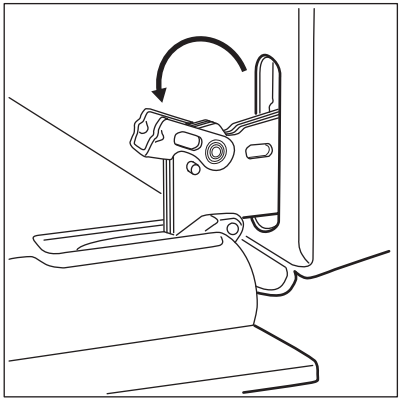
Kui te üritate klaaspaneele eemaldada ajal, mil ust pole eest ära võetud, võib see sulguda.

**ETTEVAATUST!**
Ärge kasutage seadet ilma sisemise klaaspaneelita.

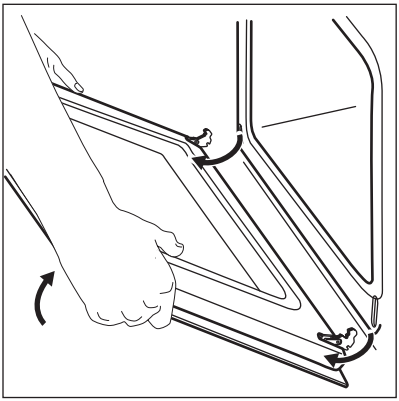
1. Tehke uks täielikult lahti ja võtke ukse hingedest kinni.



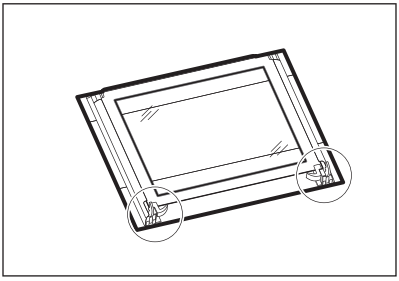
2. Tõstke hingede hoovad üles ja keerake neid.



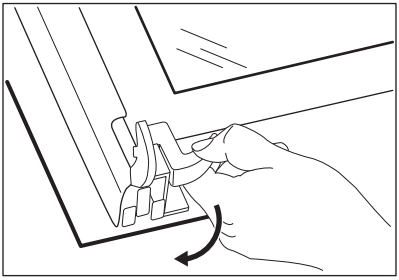
3. Sulgege ahjuuks poole peale esimesse avamisasendisse. Seejärel tõmmake ust ettepoole ja tõstke välja.



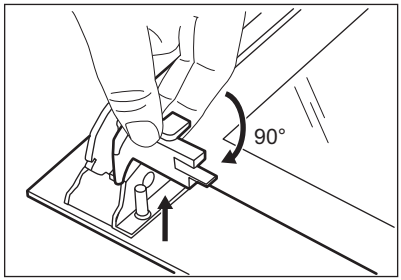
**4.** Asetage uks tasasele pehme riidega kaetud pinnale.



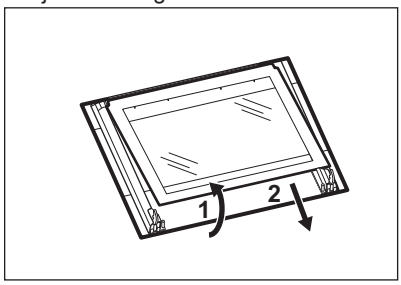
**5.** Vabastage lukustussüsteem sisemise klaaspaneeli eemaldamiseks.



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




**7.** Tõstke klaaspaneel ettevaatlikult üles ja eemaldage see.

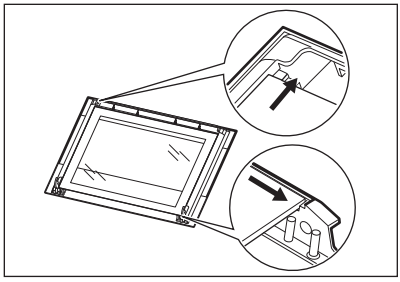



**8.** Puhastage klaaspaneeli nõudepesuvahendi ja veega. Kuivatage klaaspaneel hoolikalt.

Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel ja ahjuuks 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.



## 10.6 Lambi asendamine

Asetage seadme põhjale riidest lapp. See hoiab ära lambi klaasist katte ja ahjuõõne purunemise.

**HOIATUS!**
Surmava elektrilöögi oht! Enne lambi asendamist ühendage kaitse lahti. Ahjuvalgusti ja selle klaasist kate võivad olla kuumad.

1. Lülitage seade välja.
2. Eemaldage kaitsmed kaitsekilbist või lülitage kaitselüliti välja.

### Tagumine valgusti

1. Valgusti klaaskatte eemaldamiseks keerake seda vastupäeva.
2. Puhastage klaaskate.
3. Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga.
4. Paigaldage klaaskate.

# 11. VEAOTSING

**HOIATUS!**
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 11.1 Mida teha, kui...

| Probleem | Võimalik põhjus | Lahendus |
|---|---|---|
| Ahi ei kuumene. | Ahi on välja lülitatud. | Lülitage ahi sisse. |
| Ahi ei kuumene. | Kella pole seadistatud. | Seadistage kell. |
| Ahi ei kuumene. | Vajalikud seaded pole määratud. | Veenduge, et seadistused on õiged. |
| Ahi ei kuumene. | Kaitse on vallandunud. | Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga. |
| Valgusti ei põle. | Lamp on rikkis. | Asendage valgusti uue vastu. |
| Toidule ja ahjuõõnde koguneb auru ja kondensvett. | Toit on jäänud liiga kauaks ahju. | Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust vähemalt 15 - 20 minuti pärast välja võtta. |
| Ekraanil on näit "12.00". | On olnud elektrikatkestus. | Seadistage kell uuesti. |

## 11.2 Hooldusteave

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

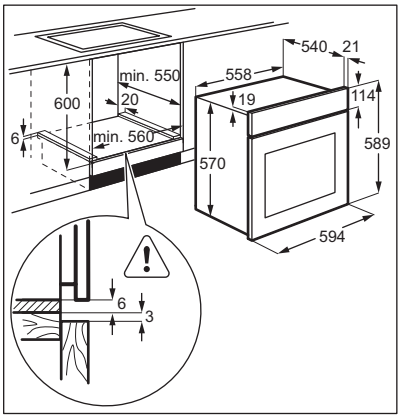
Teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. See andmesilt asub ees ahjuõõne raami esiküljel. Ärge andmesilti seadme küljest eemaldage.

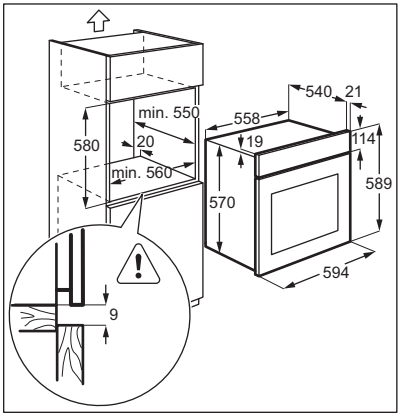
| Soovitame märkida siia järgmised andmed: | |
|---|---|
| Mudel (MOD.) | ..... |
| Tootenumber (PNC) | ..... |
| Seerianumber (S.N.) | ..... |

# 12. PAIGALDAMINE

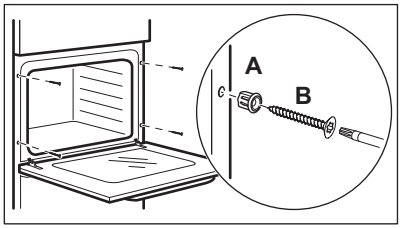
**HOIATUS!**
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 12.1 Paigutamine mööblisse




## 12.2 Seadme kinnitamine köögimööblisse




## 12.3 Elektriühendus

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

Selle seadme juurde kuulub ainult toitejuhe.

## 12.4 Kaabel

Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks:

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

Teabe saamiseks kaabli ristlõike kohta vt koguvõimsust (andmesildilt). Võite vaadata ka tabelit:

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

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

# 13. ENERGIATÕHUSUS

## 13.1 Tootekirjeldus ja andmed vastavalt määrusele EL 65-66/2014

| | |
|---|---|
| Tarnija nimi | Electrolux |
| Mudeli tunnus | EZB3430AOK |
| Energiatõhususe indeks | 103.8 |
| Energiatõhususe klass | A |
| Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis | 0.83 kWh/tsüklis |
| Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis | 0.82 kWh/tsüklis |
| Sisekambrite arv | 1 |
| Kuumuseallikas | Elekter |
| Maht | 57 l |
| Ahju tüüp | Sisseehitatud ahi |
| Mass | 29.5 kg |

EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – Osa 1: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid. – Toimivuse mõõtemeetodid.

## 13.2 Energia kokkuhoid

Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

- **Üldised nõuanded**
  - Veenduge, et seadme uks on töötamise ajal suletud ja avage seda küpsetamise ajal võimalikult vähe.
  - Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.
  - Kui võimalik, pange toidud ahju enne selle kuumutamist.
  - Kui küpsetusaeg on üle 30 minuti, vähendage sõltuvalt küpsetusajast vähemalt 3 - 10 minutit enne küpsetusaja lõppu ahju temperatuuri. Ahjus olev jääkkuumus võimaldab küpsetamist jätkata.
  - Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.
- **Küpsetamine pöördõhuga** – kui võimalik, kasutage energia säästmiseks pöördõhuga funktsioone.
- **Soojashoidmine** – kui soovite kasutada jääkkuumust toidu soojashoidmiseks, valige madalaim võimalik temperatuur.

# 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..... 23
**2.** WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... 24
**3.** OPIS URZĄDZENIA..... 27
**4.** PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....27
**5.** CODZIENNA EKSPLOATACJA..... 28
**6.** FUNKCJE ZEGARA..... 30
**7.** KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW..... 31
**8.** DODATKOWE FUNKCJE.....32
**9.** WSKAZÓWKI I PORADY..... 32
**10.** KONSERWACJA I CZYSZCZENIE..... 38
**11.** ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW..... 41
**12.** INSTALACJA.....42
**13.** EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA..... 44

# Z MYŚLĄ O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Użytkując je, możesz mieć zawsze pewność uzyskania wspaniałych efektów.
Witamy w świecie marki Electrolux!
Zapraszamy na naszą witrynę internetową, aby:



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



Zarejestrować swój produkt i uprościć jego obsługę serwisową:
**www.registerelectrolux.com**



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

# OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.
Kontaktując się z autoryzowanym centrum serwisowym, należy przygotować poniższe dane: model, numer produktu, numer seryjny.
Stosowne informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

⚠ Ostrzeżenie / Przestroga – Informacje dotyczące bezpieczeństwa

i Ogólne informacje i wskazówki

Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

# 1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z załączoną instrukcją 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

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń.
- 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, aby ją włączyć.
- Czyszczeniem i konserwacją nie mogą zajmować się dzieci bez nadzoru dorosłych.
- Dzieci poniżej 3 roku życia nie powinny znajdować się w pobliżu urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem.

### **1.2** Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Podczas pracy urządzenia jego wnętrze silnie się nagrzewa. Nie dotykać elementów grzejnych w urządzeniu. Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie należy używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba.
- 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 załączoną do urządzenia.
- 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.

## 2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej

**OSTRZEŻENIE!**
Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- 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 używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać drzwi urządzenia, zwłaszcza gdy drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby w zainstalowanym urządzeniu wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, 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.
- Urządzenie spełnia wymogi dyrektyw EWG.

## 2.3 Przeznaczenie

**OSTRZEŻENIE!**
Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała, oparzenia, porażenia prądem lub wybuchu.

- Urządzenie należy używać wyłącznie w warunkach domowych.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączać urządzenie po każdym użyciu.
- Podczas pracy urządzenia należy zachować ostrożność przy otwieraniu jego drzwi. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie opierać się o otwarte drzwi urządzenia.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Należy ostrożnie otwierać drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może spowodować powstanie mieszanki alkoholu i powietrza.

- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno zbliżać do niego iskrzących przedmiotów ani otwartego płomienia.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.

**OSTRZEŻENIE!**
Występuje zagrożenie 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.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.
- Podczas pieczenia drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za panelem meblowym (np. za drzwiami szafki), drzwi nie wolno zamykać podczas użytkowania urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki, aż urządzenie całkowicie ostygnie po użyciu.

## 2.4 Konserwacja i czyszczenie

**OSTRZEŻENIE!**
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 pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Pozostałości tłuszczu lub potraw w urządzeniu mogą stać się przyczyną pożaru.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie stosować produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy) żadnych detergentów.

## 2.5 Wewnętrzne oświetlenie

- 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.

### 2.6 Utylizacja

**OSTRZEŻENIE!**
Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała lub uduszeniem.

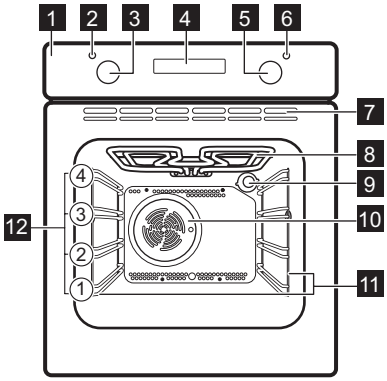
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć i wyrzucić przewód zasilający.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dzieci lub zwierząt w urządzeniu.

### 2.7 Serwis

- Należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym, który naprawi urządzenie.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

## 3. OPIS URZĄDZENIA

### 3.1 Informacje ogólne




1. Panel sterowania
2. Kontrolka / symbol / wskaźnik temperatury
3. Pokrętło regulacji temperatury
4. Sterowanie elektroniczne
5. Pokrętło wyboru funkcji piekarnika
6. Kontrolka / symbol / wskaźnik zasilania
7. Otwory wylotowe powietrza wentylatora chłodzącego
8. Grzałka
9. Oświetlenie
10. Wentylator
11. Prowadnice blach, wyjmowane
12. Poziomy umieszczenia potraw

### 3.2 Akcesoria

- **Ruszt**
  Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.
- **Blacha do pieczenia ciasta**
  Do pieczenia ciast i ciastek.
- **Głęboka blacha**
  Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.
- **Prowadnice teleskopowe**
  Do umieszczania rusztów i blach do ciasta.

## 4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

**OSTRZEŻENIE!**
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 4.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i prowadnice blach.

Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie.
Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.

## 4.2 Ustawianie czasu

Przed użyciem piekarnika należy ustawić czas.

Wskaźnik funkcji Aktualny czas miga po podłączeniu urządzenia do zasilania, po przerwie w zasilaniu lub gdy zegar nie jest ustawiony.

Nacisnąć przycisk + lub —, aby ustawić prawidłowy czas.
Po upływie około pięciu sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina.

## 4.3 Zmiana ustawienia czasu

Ustawienia aktualnego czasu nie można zmienić, gdy działa funkcja Czas |→| lub Koniec →|.

Nacisnąć kilkakrotnie, aż na wyświetlaczu zacznie migać wskaźnik funkcji Aktualny czas.
Aby ustawić nowy czas, patrz „Ustawianie czasu”.

## 4.4 Wstępne nagrzewanie

Należy wstępnie nagrzać puste urządzenie w celu wypalenia pozostałości smaru.

1. Ustawić funkcję i maksymalną temperaturę.
2. Pozostawić włączone urządzenie na 1 godzinę.
3. Ustawić funkcję i maksymalną temperaturę.
4. Pozostawić włączone urządzenie na 15 minut.
5. Ustawić funkcję i maksymalną temperaturę.
6. Pozostawić włączone urządzenie na 15 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 do pomieszczenia.

# 5. CODZIENNA EKSPLOATACJA

**OSTRZEŻENIE!**
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 5.1 Chowane pokrętła sterowania

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

## 5.2 Włączanie i wyłączanie urządzenia

**W zależności od modelu na urządzeniu mogą znajdować się symbole przy pokrętłach, wskaźniki lub kontrolki:**

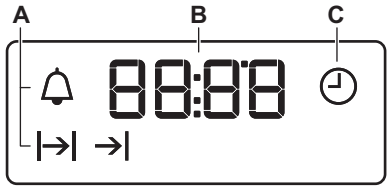
- Wskaźnik włącza się, gdy piekarnik się nagrzewa.
- Kontrolka zapala się, gdy urządzenie pracuje.
- Symbol informuje, czy za pomocą pokrętła modyfikowane są ustawienia dotyczące funkcji piekarnika lub temperatury.

1. Obrócić pokrętło wyboru funkcji piekarnika w celu wybrania żądanej funkcji.
2. Obrócić pokrętło regulacji temperatury w celu wybrania żądanej temperatury.
3. Aby wyłączyć urządzenie, należy obrócić pokrętło wyboru funkcji piekarnika i pokrętło regulacji temperatury do położenia wyłączenia.

## **5.3** Funkcje piekarnika

| Funkcja piekarnika | | Zastosowanie |
|---|---|---|
| 0 | Położenie wyłączenia | Urządzenie jest wyłączone. |
| | Oświetlenie piekarnika | Umożliwia włączenie oświetlenia, gdy nie jest włączona funkcja pieczenia. |
| | Pieczenie tradycyjne | Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie. |
| | Górna grzałka | Do przyrumieniania chleba, ciast i ciasteczek. Do wykańczania upieczonych potraw. |
| | Grzałka dolna | Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności. |
| | Grill | Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba. |
| | Szybki grill | Do grillowania potraw płaskich w dużych ilościach i do opiekania chleba. |
| | Termoobieg | Do jednoczesnego pieczenia na 2 poziomach i do suszenia żywności.Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla pieczenia tradycyjnego. |
| | Rozmrażanie | Do rozmrażania potraw. |

## **5.4** Wyświetlacz




**A)** Wskaźniki funkcji
**B)** Wskazanie czasu
**C)** Wskaźnik funkcji

### 5.5 Przyciski

| Przycisk | Funkcja | Opis |
|---|---|---|
| — | MINUS | Ustawianie czasu. |
| ⏲ | ZEGAR | Ustawianie funkcji zegara. |
| + | PLUS | Ustawianie czasu. |

# 6. FUNKCJE ZEGARA

### 6.1 Tabela funkcji zegara

| Funkcja zegara | | Zastosowanie |
|---|---|---|
| 🕘 | Aktualny czas | Ustawianie, zmienianie lub sprawdzanie aktualnego czasu. |
| 🔔 | Minutnik | Ustawianie czasu odliczania. Funkcja nie ma wpływu na działanie urządzenia. |
| \|→\| | Czas trwania | Ustawianie czasu pieczenia w piekarniku. |
| →\| | Koniec | Ustawianie godziny, o której powinno nastąpić wyłączenie piekarnika. |

Istnieje możliwość jednoczesnego użycia funkcji Czas \|→\| i Koniec →\|, by określić, jak długo ma pracować urządzenie i kiedy ma się wyłączyć. Pozwala to zaprogramować włączenie urządzenia z opóźnieniem. Najpierw należy ustawić funkcję Czas \|→\|, a następnie funkcję Koniec →\|.

### 6.2 Ustawianie funkcji zegara

Dla funkcji Czas \|→\| i Koniec →\| należy ustawić funkcję piekarnika oraz temperaturę pieczenia. Nie jest to konieczne podczas korzystania z funkcji minutnika 🔔.

1. Nacisnąć kilkakrotnie ⏲, aż zacznie migać wskaźnik żądanej funkcji zegara.
2. Nacisnąć + lub —, aby ustawić czas dla żądanej funkcji zegara.

Funkcja zegara zostanie włączona. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ustawionej funkcji zegara.

Dla funkcji minutnika na wyświetlaczu będzie pokazywany pozostały czas.

3. Gdy upłynie ustawiony czas, wskaźnik funkcji zegara zacznie migać i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Nacisnąć przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
4. Ustawić pokrętło funkcji piekarnika i pokrętło temperatury w położeniu wyłączenia.

Jeśli została włączona funkcja Czas \|→\| lub Koniec →\|, urządzenie wyłączy się automatycznie.

### 6.3 Anulowanie funkcji zegara

1. Nacisnąć kilkakrotnie ⏲, aż zacznie migać wskaźnik żądanej funkcji.
2. Nacisnąć i przytrzymać przycisk —. Funkcja zegara wyłączy się po kilku sekundach.

# 7. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

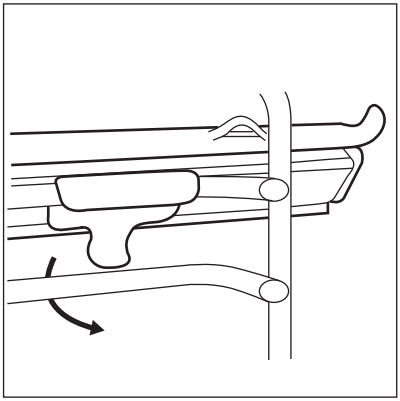
**OSTRZEŻENIE!**
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 7.1 Zakładanie prowadnic teleskopowych

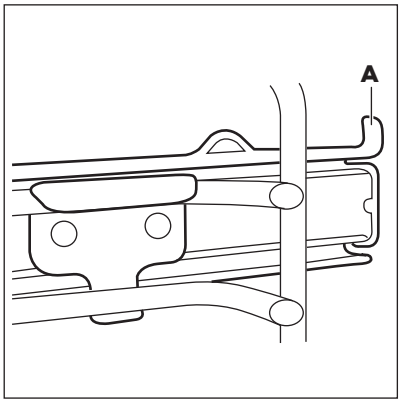
Prowadnice teleskopowe można umieścić na każdym poziomie.

Należy sprawdzić, czy obie prowadnice teleskopowe są umieszczone na tym samym poziomie.

1. Założyć prowadnice teleskopowe.



2. Ogranicznik (A), który znajduje się na jednym końcu prowadnicy teleskopowej, musi być skierowany do góry.

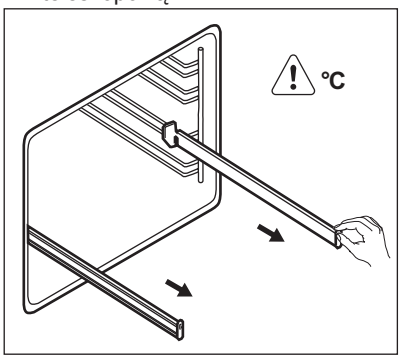



### 7.2 Prowadnice teleskopowe

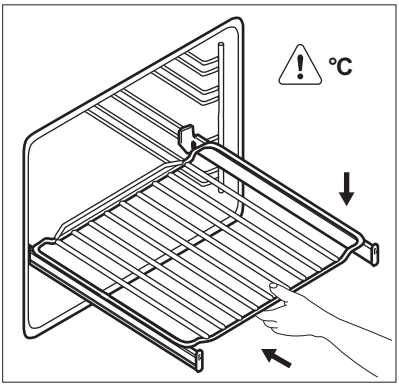
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie blach.

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

1. Wyciągnąć prawą i lewą prowadnicę teleskopową.




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




Przed zamknięciem drzwi upewnić się, że prowadnice teleskopowe zostały całkowicie wsunięte do wnętrza urządzenia.

# 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 może nadal działać 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. WSKAZÓWKI I PORADY

**OSTRZEŻENIE!**
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

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

## 9.1 Informacje ogólne

- W urządzeniu są cztery poziomy. 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.

## 9.2 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.

## 9.3 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.

## 9.4 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.

## 9.5 Tabela pieczenia

Ciasta

| Produkt | Pieczenie tradycyjne | | Termoobieg | | Czas (min) | Uwagi |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | | |
| Ciasta ucierane | 170 | 2 | 160 | 2 (1 i 3) | 45 - 60 | W foremce do ciasta |
| Kruche ciasto | 170 | 2 | 160 | 2 (1 i 3) | 24 - 34 | W foremce do ciasta |
| Sernik | 170 | 1 | 160 | 2 | 60 - 80 | W 26 cm foremce do ciasta |
| Jabłecznik (szarlotka) | 170 | 1 | 160 | 2 (1 i 3) | 100 - 120 | W dwóch 20 cm foremkach do ciasta ustawionych na ruszcie |
| Strudel | 175 | 2 | 150 | 2 | 60 - 80 | Na blasze do pieczenia ciasta |

| Produkt | Pieczenie tradycyjne | | Termoobieg | | Czas (min) | Uwagi |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | | |
| Tarta z dżemem | 170 | 2 | 160 | 2 | 30 - 40 | W 26 cm foremce do ciasta |
| Ciasto owocowe | 170 | 2 | 155 | 2 | 60 - 70 | W 26 cm foremce do ciasta |
| Biszkopt (biszkopt bez tłuszczu) | 170 | 2 | 160 | 2 | 35 - 45 | W 26 cm foremce do ciasta |
| Keks / Ciasto owocowe | 170 | 2 | 160 | 2 | 50 - 60 | W 20 cm foremce do ciasta |
| Ciasto ze śliwkami**1)** | 170 | 2 | 160 | 2 | 50 - 60 | W formie do chleba |
| Małe ciasteczka | 170 | 3 | 160 | 3 (1 i 3) | 20 - 30 | Na blasze do pieczenia ciasta |
| Ciastka**1)** | 150 | 3 | 150 | 3 | 20 - 30 | Na blasze do pieczenia ciasta |
| Bezy | 100 | 3 | 100 | 3 | 90 - 120 | Na blasze do pieczenia ciasta |
| Bułeczki**1)** | 190 | 3 | 180 | 3 | 15 - 20 | Na blasze do pieczenia ciasta |
| Ptyś**1)** | 190 | 3 | 180 | 3 | 25 - 35 | Na blasze do pieczenia ciasta |
| Tarty płaskie | 180 | 3 | 170 | 2 | 45 - 70 | W 20 cm foremce do ciasta |

| Produkt | Pieczenie tradycyjne | | Termoobieg | | Czas (min) | Uwagi |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | | |
| Biszkopt królowej Wiktorii | 180 | 1 lub 2 | 170 | 2 (po lewej i po prawej) | 40 - 55 | Po lewej i po prawej w foremce do ciasta o średnicy 20 cm |

**1)** Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

Chleb i pizza

| Produkt | Pieczenie tradycyjne | | Termoobieg | | Czas (min) | Uwagi |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | | |
| Biały chleb**1)** | 190 | 1 | 190 | 1 | 60 - 70 | 1 - 2 sztuki po 500 g |
| Chleb żytni | 190 | 1 | 180 | 1 | 30 - 45 | W formie do chleba |
| Bułki**1)** | 190 | 2 | 180 | 2 (1 i 3) | 25 - 40 | 6 - 8 bułek na blasze do pieczenia ciasta |
| Pizza**1)** | 190 | 1 | 190 | 1 | 20 - 30 | Na głębokiej blasze |
| Babeczki**1)** | 200 | 3 | 190 | 2 | 10 - 20 | Na blasze do pieczenia ciasta |

**1)** Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

Zapiekanki

| Produkt | Pieczenie tradycyjne | | Termoobieg | | Czas (min) | Uwagi |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | | |
| Zapiekanka makaronowa | 180 | 2 | 180 | 2 | 40 - 50 | W formie |

| Produkt | Pieczenie tradycyjne | | Termoobieg | | Czas (min) | Uwagi |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | | |
| Zapiekanka warzywna | 200 | 2 | 175 | 2 | 45 - 60 | W formie |
| Quiche | 190 | 1 | 190 | 1 | 40 - 50 | W formie |
| Lasagne | 200 | 2 | 200 | 2 | 25 - 40 | W formie |
| Cannelloni | 200 | 2 | 190 | 2 | 25 - 40 | W formie |
| Pudding Yorkshire[1)] | 220 | 2 | 210 | 2 | 20 - 30 | 6 foremek do puddingu |

1) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

Mięso

| Produkt | Pieczenie tradycyjne | | Termoobieg | | Czas (min) | Uwagi |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | | |
| Wołowina | 200 | 2 | 190 | 2 | 50 - 70 | Na ruszcie i głębokiej blasze |
| Wieprzowina | 180 | 2 | 180 | 2 | 90 - 120 | Na ruszcie i głębokiej blasze |
| Cielęcina | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 | Na ruszcie i głębokiej blasze |
| Pieczeń wołowa, lekko wypieczona | 210 | 2 | 200 | 2 | 44 - 50 | Na ruszcie i głębokiej blasze |
| Pieczeń wołowa, średnio wypieczona | 210 | 2 | 200 | 2 | 51 - 55 | Na ruszcie i głębokiej blasze |
| Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona | 210 | 2 | 200 | 2 | 55 - 60 | Na ruszcie i głębokiej blasze |

| Produkt | Pieczenie tradycyjne | | Termoobieg | | Czas (min) | Uwagi |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | | |
| Łopatka wieprzowa | 180 | 2 | 170 | 2 | 120 - 150 | Na głębokiej blasze |
| Goleń wieprzowa | 180 | 2 | 160 | 2 | 100 - 120 | 2 kawałki na głębokiej blasze |
| Jagnięcina | 190 | 2 | 190 | 2 | 110 - 130 | Udziec |
| Kurczak | 200 | 2 | 200 | 2 | 70 - 85 | W całości na głębokiej blasze |
| Indyk | 180 | 1 | 160 | 1 | 210 - 240 | W całości na głębokiej blasze |
| Kaczka | 175 | 2 | 160 | 2 | 120 - 150 | W całości na głębokiej blasze |
| Gęś | 175 | 1 | 160 | 1 | 150 - 200 | W całości na głębokiej blasze |
| Królik | 190 | 2 | 175 | 2 | 60 - 80 | W kawałkach |
| Zając | 190 | 2 | 175 | 2 | 150 - 200 | W kawałkach |
| Bażant | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 | W całości na głębokiej blasze |

Ryba

| Produkt | Pieczenie tradycyjne | | Termoobieg | | Czas (min) | Uwagi |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | | |
| Pstrąg / Dorada | 190 | 2 | 175 | 2 (1 i 3) | 40 - 55 | 3 - 4 ryby |
| Tuńczyk / Łosoś | 190 | 2 | 175 | 2 (1 i 3) | 35 - 60 | 4 - 6 filetów |

## 9.6 Grill

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

| Produkt | Ilość | | Temperatura (°C) | Czas (min) | | Poziom piekarnika |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Sztuki | (g) | | 1. strona | 2. strona | |
| Steki | 4 | 800 | 250 | 12 - 15 | 12 - 14 | 3 |
| Befsztyki | 4 | 600 | 250 | 10 - 12 | 6 - 8 | 3 |
| Kiełbaski | 8 | - | 250 | 12 - 15 | 10 - 12 | 3 |
| Kotlety wieprzowe | 4 | 600 | 250 | 12 - 16 | 12 - 14 | 3 |
| Kurczak (połówki) | 2 | 1000 | 250 | 30 - 35 | 25 - 30 | 3 |
| Kebaby | 4 | - | 250 | 10 - 15 | 10 - 12 | 3 |
| Pierś z kurczaka | 4 | 400 | 250 | 12 - 15 | 12 - 14 | 3 |
| Hamburger | 6 | 600 | 250 | 20 - 30 | - | 3 |
| Filet rybny | 4 | 400 | 250 | 12 - 14 | 10 - 12 | 3 |
| Zapiekane kanapki | 4 - 6 | - | 250 | 5 - 7 | - | 3 |
| Tosty | 4 - 6 | - | 250 | 2 - 4 | 2 - 3 | 3 |

# 10. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

**OSTRZEŻENIE!**
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 10.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

- 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 urządzenia. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może spowodować pożar. Ryzyko jest większe dla blachy do opiekania.
- Trudne do usunięcia zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.
- Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Akcesoriów nieprzywierających nie wolno czyścić agresywnymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Mogłyby one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

## **10.2** 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.

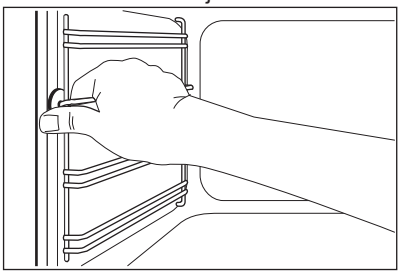
## **10.3** Czyszczenie uszczelki drzwi

- 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 autoryzowanym punktem serwisowym.
- Aby wyczyścić uszczelkę drzwi, należy zapoznać się z ogólnymi informacjami na temat czyszczenia.

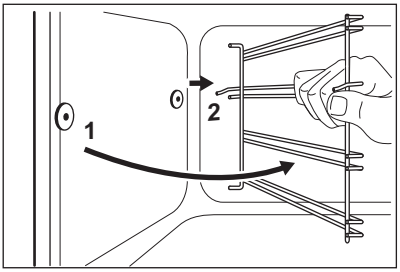
## **10.4** Wyjmowanie prowadnic blach

Aby oczyścić piekarnik, należy wyjąć prowadnice blach.

**1.** Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.



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




Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

Kołki ustalające prowadnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

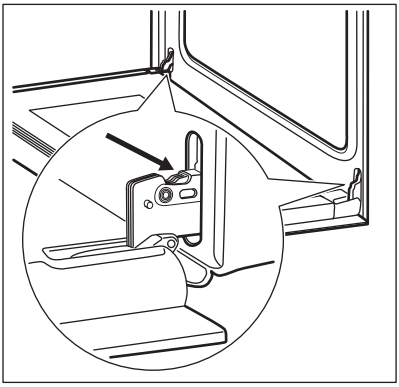
## **10.5** Czyszczenie drzwi piekarnika

Drzwi piekarnika składają się z dwóch szyb. Drzwi piekarnika i wewnętrzną szybę można wyjąć w celu ich wyczyszczenia.

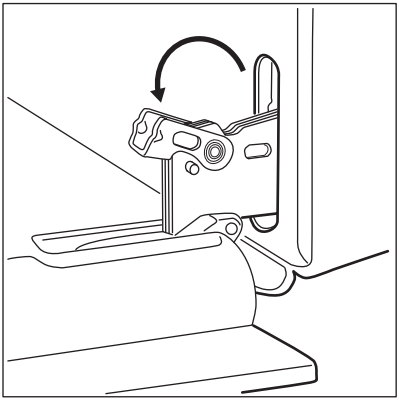
Jeśli drzwi nie zostaną uprzednio zdemontowane, mogą się gwałtownie zamknąć podczas wyjmowania z nich szyby wewnętrznej.

**UWAGA!**
Nie używać urządzenia bez wewnętrznej szyby.

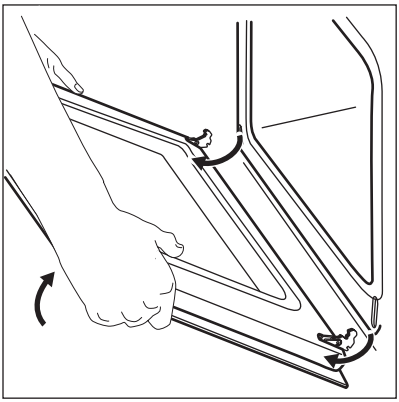
**1.** Otworzyć całkowicie drzwi i chwycić za oba zawiasy.



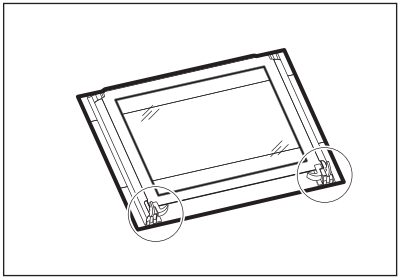
2. Unieść i obrócić dźwignie umieszczone na obu zawiasach.



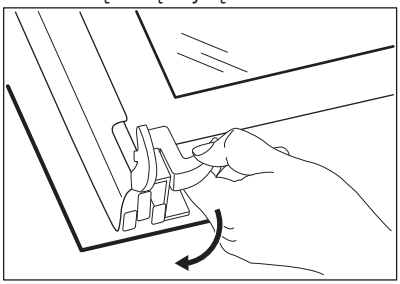
3. Przymknąć drzwi piekarnika do połowy, do pierwszej pozycji otwarcia. Następnie, pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



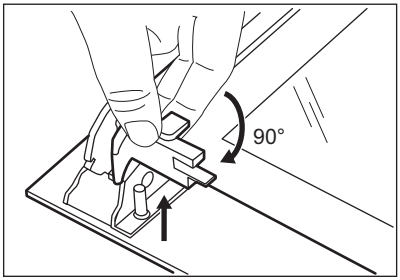
4. Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.



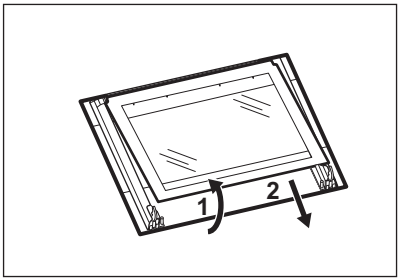
5. Zwolnić blokadę, aby wyjąć wewnętrzną szybę.



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




7. Ostrożnie podnieść i wyjąć szybę.

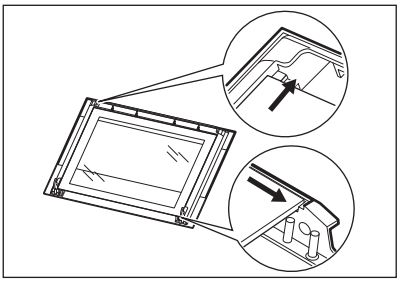



8. Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha.

Po umyciu zamontować szybę oraz 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 jest prawidłowo umieszczona w mocowaniu.



## **10.6** Wymiana oświetlenia

Położyć szmatkę na spodzie komory urządzenia. Zabezpieczy ona klosz oświetlenia i komorę urządzenia przed uszkodzeniem.

**OSTRZEŻENIE!**
Ryzyko porażenia prądem! Przed wymianą oświetlenia należy odłączyć bezpiecznik. Oświetlenie i klosz oświetlenia mogą być gorące.

1. Wyłączyć urządzenie.
2. Wykręcić bezpieczniki ze skrzynki bezpieczników lub wyłączyć wyłącznik obwodu.

### Tylne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300°C).
4. Zamontować klosz.

# **11.** ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

**OSTRZEŻENIE!**
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## **11.1** Co zrobić, gdy...

| Problem | Prawdopodobna przyczyna | Rozwiązanie |
|---|---|---|
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Piekarnik jest wyłączony. | Włączyć piekarnik. |

| Problem | Prawdopodobna przyczyna | Rozwiązanie |
|---|---|---|
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Nie jest ustawiony aktualny czas. | Ustawić aktualny czas. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Nie wprowadzono wymaganych ustawień. | Sprawdzić, czy wprowadzono prawidłowe ustawienia. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Zadziałał bezpiecznik. | Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie następowało wyzwalanie bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. |
| Nie działa oświetlenie. | Żarówka jest przepalona. | Wymienić żarówkę. |
| Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny. | Potrawa pozostawała zbyt długo w piekarniku. | Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu pieczenia. |
| Wyświetlacz pokazuje „12.00”. | Wystąpiła przerwa w zasilaniu. | Ponownie ustawić zegar. |

## **11.2** Dane naprawy

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub autoryzowanym punktem serwisowym.

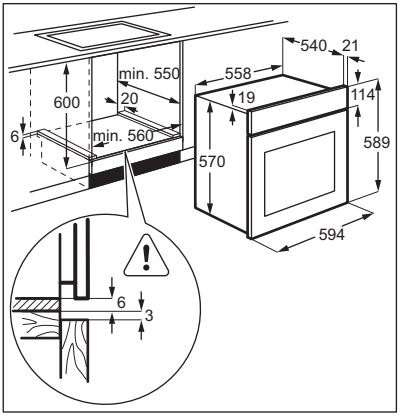
Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory urządzenia. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory urządzenia.

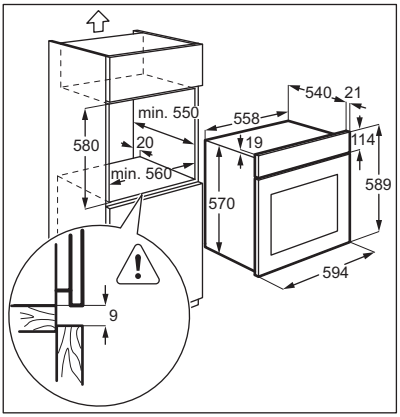
| **Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:** | |
|---|---|
| Model (MOD.) | ..... |
| Numer produktu (PNC) | ..... |
| Numer seryjny (S.N.) | ..... |

# **12.** INSTALACJA

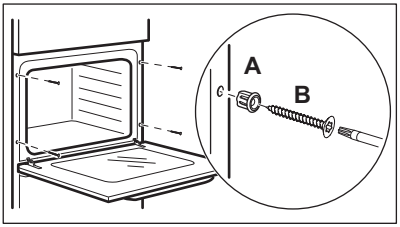
**OSTRZEŻENIE!**
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 12.1 Zabudowa urządzenia




## 12.2 Mocowanie urządzenia do szafki




## 12.3 Instalacja elektryczna

Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie zaleceń dotyczących bezpieczeństwa, które zawarto w rozdziałach poświęconych bezpieczeństwu.

Urządzenie wyposażono wyłącznie w przewód zasilający.

## 12.4 Przewody

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany:

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

Dobór przekroju przewodu należy przeprowadzić na podstawie mocy całkowitej podanej na tabliczce znamionowej. Można również skorzystać z informacji zawartych w tabeli:

| Moc całkowita (W) | Przekrój przewodu ($mm^2$) |
|---|---|
| maksymalnie 1380 | 3 x 0,75 |
| maksymalnie 2300 | 3 x 1 |
| maksymalnie 3680 | 3 x 1,5 |

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

# 13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

## 13.1 Etykieta produktu i informacje zgodnie z normą UE 65-66/2014

| | |
|---|---|
| Nazwa dostawcy | Electrolux |
| Oznaczenie modelu | EZB3430AOK |
| Klasa efektywności energetycznej | 103.8 |
| Klasa efektywności energetycznej | A |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym | 0.83 kWh/cykl |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem | 0.82 kWh/cykl |
| Liczba komór | 1 |
| Źródło ciepła | Zasilanie elektryczne |
| Pojemność | 57 l |
| Typ piekarnika | Piekarnik do zabudowy |
| Ciężar | 29.5 kg |

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 1: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i opiekacze – Metody badań cech funkcjonalnych.

## 13.2 Oszczędzanie energii

Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

- **Ogólne porady**
  - Należy sprawdzić, czy podczas pracy urządzenia drzwi piekarnika są prawidłowo zamknięte. Drzwi powinny być dokładnie zamknięte podczas pieczenia.
  - Użycie metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.
  - Jeśli to możliwe, należy wkładać potrawy do nienagrzanego piekarnika.
  - Podczas pieczenia trwającego ponad 30 minut należy zmniejszyć temperaturę do minimum na ostatnie 3-10 minut pieczenia (odpowiednio do czasu pieczenia). Obecne w piekarniku ciepło resztkowe umożliwi dokończenie pieczenia.
  - Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.
- **Pieczenie z termoobiegiem** – jeśli to możliwe, należy używać funkcji pieczenia z termoobiegiem, aby oszczędzać energię.
- **Podtrzymywanie temperatury potraw** – aby wykorzystać ciepło resztkowe do podtrzymania temperatury potraw, należy wybrać najniższe ustawienie temperatury.

# 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



867318350-A-052015

CE