



---

ET Ahi  
PL Piekarnik

---

Kasutusjuhend 2  
Instrukcja obsługi 34

## Get the most out of your appliance



For quick access to manuals, how-to guides, support and more through our photo registration visit [electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)

## SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	4
3. PAIGALDAMINE.....	8
4. TOOTE KIRJELDUS.....	9
5. JUHTPANEEL.....	10
6. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST.....	10
7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	10
8. KELLA FUNKTSIOONID.....	12
9. TARVIKUTE KASUTAMINE.....	13
10. LISAFUNKTSIOONID.....	14
11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	15
12. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	26
13. VEAOTSING.....	30
14. ENERGIATÕHUSUS.....	32

## SULLE MÕELDES

Täname teid selle Electroluxi seadme ostmise eest. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaajast asjatundlikku kogemust ja uuenduslikkust. Nutika ja stiilse disaini kõrval ei ole unustatud ka teid. Ükskõik, millal te seda ka ei kasuta – suurepärase tulemuses võite te alati kindel olla.

Teretulemast Electroluxi.

**Külastage meie veebisaiti:**



Kasutusnõuanded, brošüürid, veaotsing, teenindusinfo:  
**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Registreerige oma toode parema teeninduse saamiseks:  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Ostke lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi:  
**[www.electrolux.com/shop](http://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

 Üldine informatsioon ja nõuanded

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

## 1. ⚠ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

### 1.1 Laste ja ohustatud inimeste turvalisus

- Üle 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimse erivajadusega või oskuste ja teadmisteta inimesed võivad seda seadet kasutada vaid järelvalve olemasolul ja juhul, kui neid on õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad seadme kasutamiseiga kaasnevaid ohte.
- Lapsed vanuses 3 kuni 8 aastat ning raske või keerulise puudega isikud tuleks hoida eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Alla 3-aastased lapsed tuleks seadmest eemal hoida, kui täiskasvanu nende tegevust ei jälgi.
- Ärge lubage lastel mängida seadmega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Kasutamisel võivad ahju osad minna kuumaks.
- Kui seadmest on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapsel seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

### 1.2 Üldine ohutus

- Seadet tohib paigaldada ja kaablit vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik!
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.

- Tarvikute või ahjunõude eemaldamisel või sisestamisel kasutage alati pajakindaid.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- HOIATUS! Elektrilöögi ärahoidmiseks tuleb seade enne ahjuvalgusti vahetamist kindlasti välja lülitada.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- 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 elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hooldekeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- Väljavalgunud liigne vedelik tuleb enne pürolüütilist puhastamist eemaldada. Eemaldage ahjust kõik osad.
- Ahjuplaadi tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt plaaditoe esiots ja seejärel tagumine ots külgeina küljest lahti. Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras.

## 2. OHUTUSJUHISED

### 2.1 Paigaldamine



#### HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.

- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas ahjuuks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. Seda tuleb kasutada elektritoitega.

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)	590 (600) mm
--	--------------

Kapi laius	560 mm
------------	--------

Kapi sügavus	550 (550) mm
--------------	--------------

Seadme esiosa kõrgus	594 mm
Seadme tagumise osa kõrgus	576 mm
Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagumise osa laius	559 mm
Seadme sügavus	569 mm
Sisseehitatud seadme sügavus	548 mm
Sügavus avatud uksega	1022 mm
Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560x20 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel parempoolses nurgas	1500 mm
Kinnituskruvid	4x25 mm

## 2.2 Elektriühendus



### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektrianndmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriõhutatud pistikupesas.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusesse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.

- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks 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 vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Enne toitejuhtme pistikusse sisestamist sulgege korralikult seadme uks.
- Seadme juurde kuulub toitekaabel ja toitepistik.

### Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks Euroopas:

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

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

Koguvõimsus (W)	Kaabli ristlõige (mm <sup>2</sup> )
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).

## 2.3 Kasutamine



### HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatusoht!

- See seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad ei oleks tõkestatud.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- 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 määrduvad esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.



### HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Emaili kahjustumise või värvi muutmise ära hoidmiseks:
  - ärge asetage ahjunõusid ega teisi esemeid vahetult seadme põhjale.
  - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse 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 või roostevaba terase värvi muutmine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- 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 töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole 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 hoolduskeskuse.
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
- Ärge puhastage katalüütilist emaili (kui see seadmel on) pesuainega.

## 2.5 Pürolüüspuhastamine



### HOIATUS!

Pürolüütilise režiimiga kaasneb vigastusoht / tuleoht / keemiliste heitmete (aurud) eraldumine.

- Enne pürolüütilise isepuhastus- või esimese kasutamise läbiviimist eemaldage ahjuõõnsusest:
  - kõik toidujäätmad, õli ja rasvapritsmed või -jäägid.
  - kõik lahtivõetavad osad (sealhulgas ahjurestid, külgsiinid jm ahju juurde kuuluvad esemed), eriti aga teflonpannid, potid, plaadid, söögiriistad jne.
- Lugege hoolikalt pürolüüspuhastamise kohta käivaid juhiseid.
- Hoidke väikesed pürolüütilise puhastamise ajal seadme eemal. Seade läheb väga kuumaks ja kuum õhk väljub eesmistest jahutusavadest.
- Pürolüütiline puhastus on kõrge temperatuuri juures läbiviidav toiming, mille puhul võivad küpsetusjääkidest ja ahju materjalidest eralduda aurud. Seetõttu on soovitatav teha järgmist:
  - pürolüütilise puhastamise ajal ja pärast seda tuulutage ruumi hoolikalt.
  - esmakordsel maksimaalse temperatuuri kasutamisel ja pärast seda tuleb ruumi korralikult tuulutada.
- Erinevalt inimestest võivad mõned linnud ja roomajad pürolüütilise puhastuse ajal ahjust eralduvate aurude suhtes väga tundlikud olla.
  - Viige kõik lemmikloomad (eriti linnud) pürolüüspuhastamise ajaks ning esmakordse maksimumtemperatuuriga kasutamise ajal ja pärast seda seadme lähedusest eemale hästi tuulutatud kohta.
- Ka väikesed lemmikloomad võivad pürolüütilise puhastuse ajal ahjude

läheduses tekkivate temperatuurikõikumiste suhtes üsna tundlikud olla.

- Teflonkattega potid, pannid, küpsetusplaadid või muud köögiriistad võivad pürolüütilise puhastuse ajal kasutatava kõrge temperatuuri tõttu kahjustuda; samuti võib neist selle käigus eralduda kahjulikke aineid.
- Ülal kirjeldatud aurud, mis pürolüütilistest ahjust või küpsetusjääkidest eralduvad, ei ole inimestele, sealhulgas väikestele ega haigusi põdevatele inimestele ohtlikud.

## 2.6 Sisevalgustus



### HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

- Selles seadmes kasutatav valgustipirn või halogeenlamp on mõeldud kasutamiseks ainult kodumasinates. Ärge kasutage seda ruumide valgustamiseks.
- Enne lambi asendamist ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

## 2.7 Hooldus

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

## 2.8 Jäätmekäitlus



### HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoht!

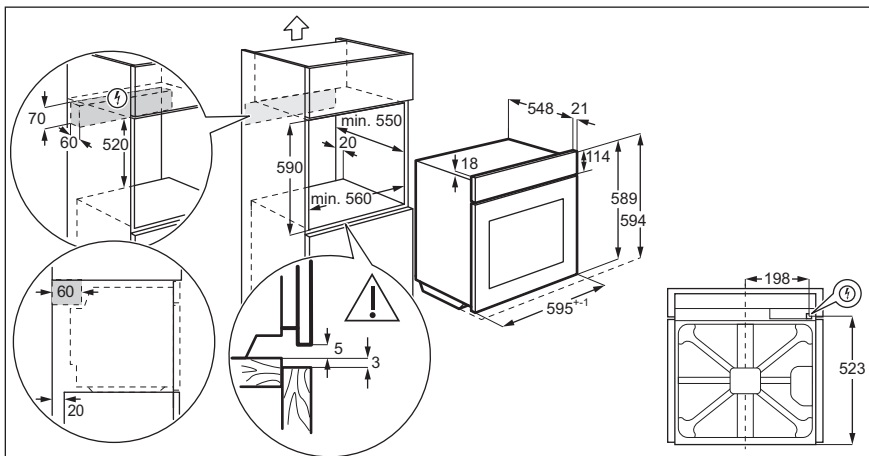
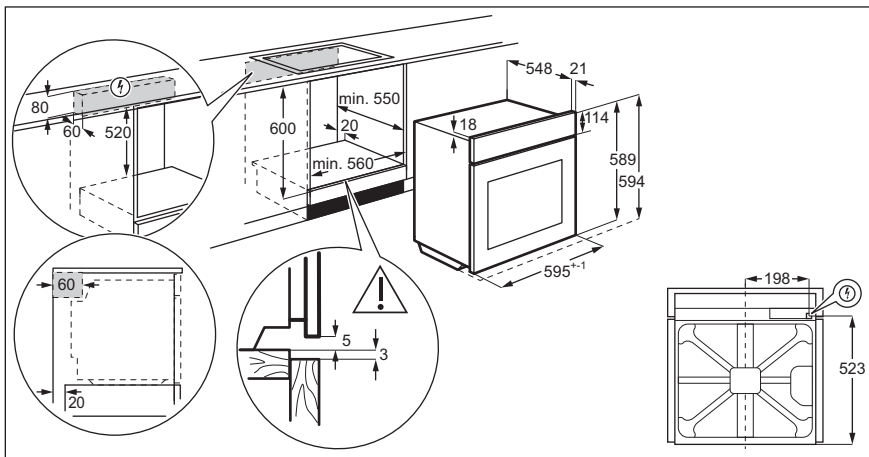
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Eemaldage uksekäepide, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse lõksujäämist.

### 3. PAIGALDAMINE



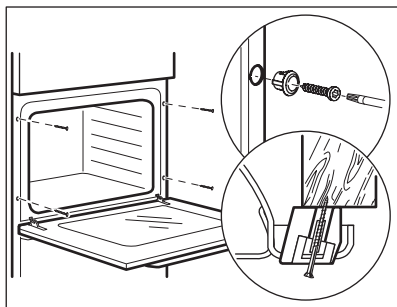
**HOIATUS!**  
Vt ohutust käsitlevaid  
peatükke.

#### 3.1 Paigutamine mööblisse



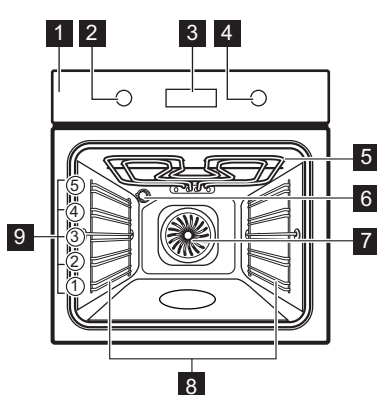


### 3.2 Seadme kinnitamine köögimööblisse



## 4. TOOTE KIRJELDUS

### 4.1 Ülevaade



- 1** Juhtpaneel
- 2** Küpsetusrežiimide juhtnupp
- 3** Ekraan
- 4** Juhtnupp (temperatuuri juhtnupp)
- 5** Kütteelement
- 6** Valgusti
- 7** Ventilaator
- 8** Restitugi, eemaldatav
- 9** Ahjuriuli tasandid

### 4.2 Tarvikud

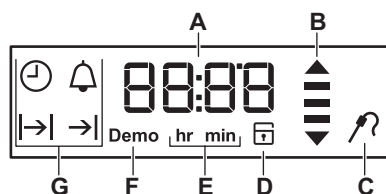
- **Traatrest**  
Keedunõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Küpsetusplaat**  
Kookidele ja küpsistele.
- **Grill/küpsetuspann**  
Küpsetamiseks ja röstimiseks või rasva kogumiseks.
- **Teleskoopsiinid**  
Restidele ja plaatidele.

## 5. JUHTPANEEL

### 5.1 Nupud

Sensorväli / nupp	Funktsioon	Kirjeldus
—	MIINUS	Kellaaja määramiseks.
⌚	KELL	Kella funktsiooni määramiseks.
+	PLUSS	Kellaaja määramiseks.

### 5.2 Ekraan



- A. Taimer / temperatuur
- B. Kuumutuse ja jääkuumuse indikaator
- C. Toidutermomeeter (ainult mõnel mudelil)
- D. Ukseluk (ainult mõnel mudelil)
- E. Tunnid/minutid
- F. Demorežiim (ainult valitud mudelitel)
- G. Kella funktsioonid

## 6. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



Kellaaja valimiseks vt jaotist "Kella funktsioonid".

### 6.1 Esimene puhastamine

Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.

Vt jaotist "Puhastus ja hooldus".

Puhastage ahju ja tarvikuid enne esimest kasutamist.

Pange kõik tarvikud ja eemaldatavad ahjuresi toed oma kohale tagasi.

### 6.2 Eelkuumutus

Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.

1. Valige funktsioon . Valige maksimaalne temperatuur.
2. Laske ahjul tund aega töötada.
3. Valige funktsioon . Valige maksimaalne temperatuur.
4. Laske ahjul 15 minutit töötada.
5. Lülitage ahi välja ja laske sel maha jahtuda.

Tarvikud võivad tavalisest kuumemaks minna. Ahjust võib tulla lõhna ja suitsu. Veenduge, et õhk saab piisavalt liikuda.

## 7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



### HOIATUS!








Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 7.1 Sisselükatavad nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.

## 7.2 Küpsetusrežiimid


Ahju funktsioon	Rakendus
0 Väljas-asend	Ahi on väljas.
 Pöördõhk	Küpsetamiseks korraka kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20 - 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.
 Ülemine + alumine kuumutus	Ühel tasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
 Niiske küpsetus pöördõhuga	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Küpsetusjuhiste leidmiseks vt peatükki "Nõuandeid ja näpunäiteid", Niiske küpsetus pöördõhuga. Ahjuuks peaks küpsetamise ajal olema suletud, et kasutatavat funktsiooni mitte katkestada ning tagada, et ahi töötaks võimalikult suure energiatõhususega. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkkuumust. Kuumutusvõimsust võidakse vähendada. Üldisi energiasäästusviisi vt jaotisest "Energiatõhusus", Energia säästmine. Vastavalt standardile EN 60350-1 kasutati seda funktsiooni energiatõhususe klassi määratlemiseks. Kasutades seda funktsiooni, lülitub lamp 30 sekundi pärast automaatselt välja.

Ahju funktsioon	Rakendus
 Kiirgrill	Lamedate toiduainete suures koguses grillimiseks ja röstimiseks.
 Turbogrill	Suuremate kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel riulitasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 Pitsa	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.
 liha	Väga õrnade ja mahlaste praadide valmistamiseks.
 Soojashoidmine	Toidu soojashoidmiseks.
 Sulatamine	Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatusaeg sõltub külmutatud toiduainete kogusest ja kaalust.
 Pürolüüs	Ahju automaatse pürolüütilise puhastamise aktiveerimiseks. Selle funktsiooni abil saab ära põletada ahju jäänud mustuse.

## 7.3 Küpsetusrežiimi valimine

1. Ahjufunktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.
  2. Temperatuuri valimiseks keerake juhtnuppu.
- Tuli süttib, kui ahi töötab.
3. Ahju väljalülitamiseks keerake küpsetusfunktsioonide nupp väljas-asendisse.






## 7.4 Kuumutusindikaator

Ahju funktsiooni töötamise ajal ilmuvad ekraanile üksteise järel tulbad  , kui

temperatuur ahjus tõuseb; tulbad kaovad, kui temperatuur langeb.


## 8. KELLA FUNKTSIOONID

### 8.1 Kellafunktsioonide tabel


Kellafunktsioon	Rakendus
 KELLAAEG	Kellaaja kuvamiseks või selle muutmiseks. Te saate kellaega muuta ainult siis, kui ahi on välja lülitatud.
 KESTUS	Ahju tööaja kestuse määramiseks. Kasutage siis, kui ahjufunktsioon on valitud.
 LÖPP	Ahju väljalülitamisaja valimiseks. Kasutage siis, kui ahjufunktsioon on valitud.
 EDASILÜK-KAMINE	KESTUSE ja LÖPU funktsiooni kombinatsioon.
 MINUTILUGEJA	Kasutage seda pöördloendusaja seadistamiseks. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd. MINUTILUGEJA saab määrata igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud.
00:00 LOENDUS-TAIMER	Kui te ühtegi muud kellafunktsiooni ei vali, jälgib LOENDUSTAIMER automaatselt, kui kaua ahi töötab. See hakkab tööle niipea, kui ahi hakkab soojenema. Loendustaimerit ei saa kasutada koos funktsioonidega: KESTUS, LÖPP.

### 8.2 valimine ja aja muutmine



Esmakordsel vooluvõrku ühendamisel oodake, kuni ekraanile ilmub **hr** ja "12:00". "12" vilgub.

1. Vajutage  $\oplus$  või  $\ominus$  tundide valimiseks.
2. Kinnitamiseks vajutage  ja lülitage minutite valimisele.



Ekraanil kuvatakse **min** ja seadistatud tunninäit. "00" vilgub.


3. Vajutage  $\oplus$  või  $\ominus$  käesoleva minutinäidu määramiseks.
4. Kinnitamiseks vajutage , vastasel juhul salvestub valitud minutinäit 5 sekundi pärast automaatselt.


Ekraanil kuvatakse uus kellaeg.

Kellaaja muutmiseks vajutage järjest , kuni ekraanil hakkab vilkuma kellaaja indikaator .

### 8.3 KESTUSE funktsiooni määramine



1. Valige küpsetusrežiim.
2. Vajutage järjest , kuni  hakkab vilkuma.
3. Vajutage  $\oplus$  või  $\ominus$ , et määrata minutid ja seejärel tunnid.

Kinnitamiseks vajutage .

Kui Kestuse aeg saab täis, kostab 2 minutit helisignaali. Ekraanil vilguvad sümbol  ja ajaseade. Ahi lülitub automaatselt välja.

4. Helisignaali seiskamiseks vajutage mis tahes nuppu või avage ahjuuks.
5. Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse.

### 8.4 LÖPU funktsiooni määramine

1. Valige küpsetusrežiim.
2. Vajutage järjest , kuni  hakkab vilkuma.

3. Vajutage  $\oplus$  või  $\ominus$ , et määrata tunnid ja seejärel minutid.  
Kinnitamiseks vajutage  $\odot$ .  
Kui Lõpu aeg saab täis, kostab 2 minutit helisignaali.  $\rightarrow$  | ja ajanäit vilgub ekraanil. Ahi lülitub automaatselt välja.
4. Helisignaali seiskamiseks vajutage mis tahes nuppu või avage ahjuuks.
5. Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse.

## 8.5 EDASILÜKKAMISE funktsiooni määramine

1. Valige küpsetusrežiim.
2. Vajutage järjest  $\odot$ , kuni  $\rightarrow$  | hakkab vilkuma.
3. Vajutage  $\oplus$  või  $\ominus$ , et määrata KESTUSE jaoks minutid ja seejärel tunnid. Kinnitamiseks vajutage  $\odot$ .  
Ekraanil kuvatakse vilkuv  $\rightarrow$  |.
4. Vajutage  $\oplus$  või  $\ominus$ , et määrata LÕPU jaoks minutid ja seejärel tunnid. Kinnitamiseks vajutage  $\odot$ .  
Ekraanil kuvatakse  $\rightarrow$  |  $\rightarrow$  | ja valitud temperatuur.

Ahi lülitub hiljem automaatselt sisse, töötab valitud KESTUSE aja ning lõpetab töö valitud LÕPU ajal.  
Kui LÕPU aeg saab täis, kostab 2 minutit helisignaali.  $\rightarrow$  | ja ajanäit vilgub ekraanil. Ahi lülitub välja.

5. Helisignaali seiskamiseks vajutage mis tahes nuppu või avage ahjuuks.
6. Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse.

## 8.6 MINUTILUGEJA valimine

Minutilugeja saate valida nii sisse- kui ka väljalülitatud ahjuga.

1. Vajutage järjest  $\odot$ , kuni  $\triangle$  hakkab vilkuma.
2. Vajutage  $\oplus$  või  $\ominus$ , et valida sekundid ja minutid.  
Kui määrate ajaks üle 60 minuti, vilgub ekraanil **hr**.
3. Valige tunnid.
4. MINUTILUGEJA hakkab automaatselt tööle 5 sekundi pärast. Pärast 90% valitud aja möödumisest kõlab helisignaali.
5. Kui valitud aeg saab täis, kõlab 2 minutit helisignaali. "00:00" ja  $\triangle$  vilgub ekraanil. Kasutage suvalist nuppu, et signaal välja lülitada.

## 8.7 LOENDUSTAIMER

Loendustaimeri lähtestamiseks vajutage ja hoidke  $\oplus$  ja  $\ominus$ . Taimeri aeg hakkab jälle jooksma.

# 9. TARVIKUTE KASUTAMINE



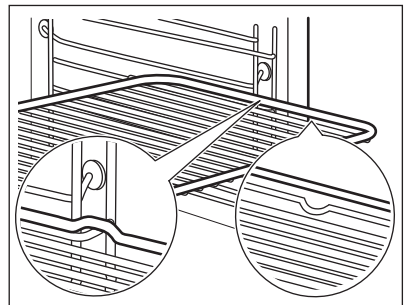
### HOIATUS!

Vt ohutus käsitlevaid peatükke.

## 9.1 Tarvikute sisestamine

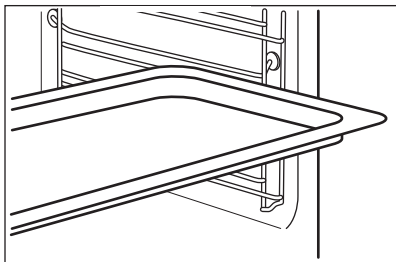
Ahjurest:

Lükake rest ahjuriuli toe juhtsoontele ja jälgige, et restikumerused oleksid allpool.



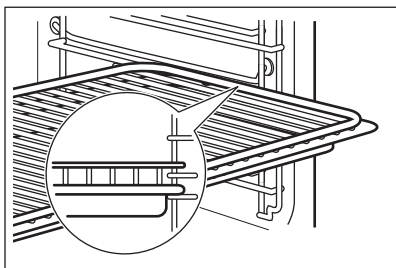
Küpsetusplaat/ sügav pann:

Lükake küpsetusplaat /sügav pann ahjuriuli tugede juhikute vahele.



Traatrest ja küpsetusplaat /sügav pannkoos:

Lükake küpsetusplaat /sügav pann ahjuriivi tugede vahele ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.



- i** Väike ülasos asuv sälg suurendab turvalisust. Need sälgud aitavad ära hoida ka kaldumist. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

## 9.2 Teleskoopsiinid

- i** Teleskoopsiinide paigaldusjuhised hoidke tuleviku tarbeks alles.

Teleskoopsiinide abil saab ahjuriivleid mugavamalt sisse lükata ja välja võtta.

# 10. LISAFUNKTSIOONID

## 10.1 Lapseluku kasutamine

Kui lapselukk on sisse lülitatud, ei saa ahju kogemata sisse lülitada.

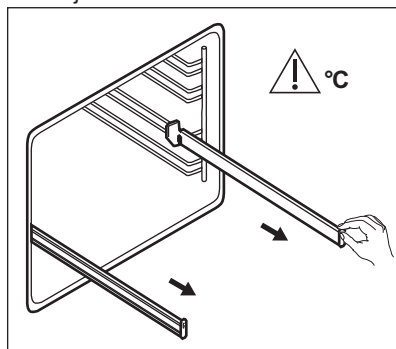
1. Jälgige, et ahjufunktsioonide nupp oleks väljas-asendis.
2. Vajutage ja hoidke 2 sekundit korraka ja .



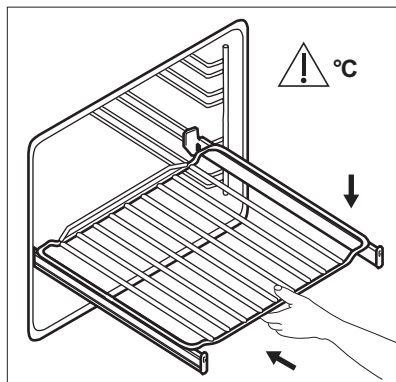
### ETTEVAATUST!

Ärge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas. Ärge teleskoopsiine õlitage.

1. Tõmmake mõlemad teleskoopsiinid välja.



2. Asetage traatrest teleskoopsiinidele ja lükake siinid ettevaatlikult ahju sisse.



Enne ukse sulgemist peavad teleskoopsiinid olema täielikult ahju sisse lükatud.


Kõlab signaal. Ekraanile ilmuvad SAFE ja . Uks on lukustatud.



Sümbol ilmub ekraanile ka pürolüüsifunktsiooni kasutamise ajal.



Lapseluku väljalülitamiseks korrake 2. sammu.

## 10.2 Jääkuumuse indikaator

Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jääkuumuse indikaator  kui temperatuur seadmes on üle 40 °C.

## 10.3 Automaatne väljalülitus

Turvakaalutlustel lülitub ahi mõne aja pärast automaatselt välja, kui küpsetusrežiim töötab ja te ühtegi seadet ei muuda.

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

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

## 10.4 Jahutusventilaator

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

## 10.5 Turvatermostaat

Ahju 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.

# 11. 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 kogusest.

## 11.1 Soovitused küpsetamiseks

Ahjus on viis tasandit.

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

Teie uus ahi võib küpsetada erinevalt kui teie varasem seade. Alltoodud tabelitest leiate temperatuuri, küpsetusaja ja riilutasandite standardseaded.

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

Ahjus on õhuringlust ja pidevat aururinglust tekitav spetsiaalne süsteem. See võimaldab toitu valmistada auru keskkonnas, mis hoiab toidu seest pehme ja pealt krõbedana. See lühendab

küpsetusaega ja vähendab energiatarbimist.

### Kookide küpsetamine

Ärge avage ahjuust enne kui  $\frac{3}{4}$  küpsetusajast on möödunud.

Kui kasutate samaaegselt kahte küpsetusplaati, hoidke nende vahele jääv ahjutasand tühi.

### 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.









### 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.









## 11.2 Küpsetamine ja röstimine

 <b>KOOGID</b>							
	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		 (min)		
	 (°C)		 (°C)				
Vahustatud road	170	2	160	3 (2 ja 4)	45 - 60	Koogivorm	
Muretainas	170	2	160	3 (2 ja 4)	20 - 30	Koogivorm	
Peti-juustu-kook	170	1	165	2	80 - 100	Koogivorm, Ø 26 cm	
Struudel	175	3	150	2	60 - 80	Ahjupann	
Keedisekook	170	2	165	2	30 - 40	Koogivorm, Ø 26 cm	
Tordipõhi	170	2	150	2	40 - 50	Koogivorm, Ø 26 cm	
Jõulukook, eelsoojendage tühi ahi	160	2	150	2	90 - 120	Koogivorm, Ø 20 cm	
Ploomikook, eelsoojendage tühi ahi	175	1	160	2	50 - 60	Leib, vormis	
Muffinid, eelsoojendage tühi ahi	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Ahjupann	
Muffinid, kaks tasandit, eelsoojendage tühi ahi	-	-	140 - 150	2 ja 4	25 - 35	Ahjupann	
Muffinid, kolm tasandit, eelsoojendage tühi ahi	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	30 - 45	Ahjupann	










 <b>KOOGID</b>						
	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Küpsised	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Ahjupann
Küpsised, kaks tasandit	-	-	140 - 150	2 ja 4	35 - 40	Ahjupann
Küpsised, kolm tasandit	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	35 - 45	Ahjupann
Beseed	120	3	120	3	80 - 100	Ahjupann
Beseed, kaks tasandit, eelsoojendage tühi ahi	-	-	120	2 ja 4	80 - 100	Ahjupann
Kuklid, eelsoojendage tühi ahi	190	3	190	3	12 - 20	Ahjupann
Ekleerid	190	3	170	3	25 - 35	Ahjupann
Ekleerid, kaks tasandit	-	-	170	2 ja 4	35 - 45	Ahjupann
Plaadikoogid	180	2	170	2	45 - 70	Koogivorm, Ø 20 cm
Rikkaliku puuviljapäidisega kook	160	1	150	2	110 - 120	Koogivorm, Ø 24 cm

Eelkuumutage tühja ahju.

 <b>SAI, LEIB JA PITSA</b>						
	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Sai, 1 - 2 tüki, 0,5 kg tükid	190	1	190	1	60 - 70	-
Rukkileib, eelsoojendamine pole vajalik	190	1	180	1	30 - 45	Leib, vormis
Kuklid, 6 - 8 kuklit	190	2	180	2 (2 ja 4)	25 - 40	Ahjupann
Pitsa	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Ahjupann / Sügav pann
Kuklid	200	3	190	3	10 - 20	Ahjupann






Eelkuumutage tühja ahju.








Kasutage koogivormi.

 <b>LAHTISED PIRUKAD</b>						
	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Pastavorm, eelsoojendamine pole vajalik	200	2	180	2	40 - 50	
Juurviljavorm, eelsoojendamine pole vajalik	200	2	175	2	45 - 60	
Quiche	180	1	180	1	50 - 60	
Lasanje	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	






Kasutage teist tasandit.

Kasutage traatrestit.

 LIHA			
	Ülemine + alumine kuumutus		 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Loomaliha	200	190	50 - 70
Sealiha	180	180	90 - 120
Vasikaliha	190	175	90 - 120
Inglise rostbiif, väheküps	210	200	50 - 60
Inglise rostbiif, poolküps	210	200	60 - 70
Inglise rostbiif, täisküps	210	200	70 - 75

 LIHA					
	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Sea abatükk, kamaraga	180	2	170	2	120 - 150
Seakoot, 2 tükki	180	2	160	2	100 - 120
Lambakoot	190	2	175	2	110 - 130
Terve kana	220	2	200	2	70 - 85
Kalkun, terve	180	2	160	2	210 - 240
Part, terve	175	2	220	2	120 - 150
Hani, terve	175	2	160	1	150 - 200
Küülik, tükeldatud	190	2	175	2	60 - 80
Küülik, tükeldatud	190	2	175	2	150 - 200
Terve faasan	190	2	175	2	90 - 120

Kasutage teist tasandit.






 KALA			
	Ülemine + alumine kuumutus	Pöördõhk	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Forell / Merikoger, 3-4 kala	190	175	40 - 55
Tuunikala / Lõhe, 4-6 fileed	190	175	35 - 60

### 11.3 Grill

Eelkuumutage tühja ahju.

Kasutage neljandat riulitasandit.

Grill maksimaalse temperatuuriseadega.





 GRILLIMINE			
	 (kg)	 (min) 1. külg	 (min) 2. külg
	Sisefilee, 4 tükki	0.8	12 - 15
Biifsteek, 4 tükki	0.6	10 - 12	6 - 8
Vorstid, 8	-	12 - 15	10 - 12
Seakarbonaad, 4 tükki	0.6	12 - 16	12 - 14
Pool kana, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabid, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kanarind, 4 tükki	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgerid, 6	0.6	20 - 30	-
Kalafilee, 4 tükki	0.4	12 - 14	10 - 12
Röstitud sändvitšid, 4 - 6	-	5 - 7	-
Röstleib/-sai, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3





### 11.4 Turbogrill





Eelkuumutage tühja ahju.





Kasutage esimest või teist ahjutasandit.





Küpsetusaja arvutamiseks korrutage alltoodud tabelis olev aeg filee paksusega sentimeetrites.





 VEISELIHA			
	 (°C)	 (min)	
Rostbiif või filee, väheküps	190 - 200	5 - 6	
Rostbiif või filee, poolküps	180 - 190	6 - 8	
Rostbiif või filee, täisküps	170 - 180	8 - 10	

 SEALIHA			
	 (°C)	 (min)	
Abatükk / Kael / Sink, seljatükk, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	
Lihalõigud / Searibi, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	
Pikkpoiss, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60	
Seakoot, eelküpsatud, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120	






 VASIKALIHA			
	 (°C)	 (min)	
Vasikapraad, 1 kg	160 - 180	90 - 120	
Vasikakoot, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	

 TALLELIHA			
	 (°C)	 (min)	
Tallekoot / Tallepraad, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	
Talle seljatükk, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	

 LINNULIHA			
	 (°C)	 (min)	
Linnuliha portsjonitükid, 0,2 - 0,25 kg tükid	200 - 220	30 - 50	
Pool kana, 0,4 - 0,5 kg tükid	190 - 210	35 - 50	
Kana, broiler, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	
Part, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	
Hani, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	
Kalkun, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	
Kalkun, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	

 KALA (AURUTATUD)			
	 (°C)	 (min)	
Kala, terve, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	

## 11.5 Sulatamine

	 (kg)	 Sulatamise aeg (min.)	 Täiendav sulata- misaeg (min)	
Kanaliha	1	100 - 140	20 - 30	Asetage kana suu- rele taldrikule kum- mulikeeratud alus- tassi peale. Pööra- ke poole aja möö- dudes.
liha	1 <hr/> 0.5	100 - 140 <hr/> 90 - 120	20 - 30	Pöörake poole aja möödudes.
Koor	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Rööska koort saab vahustada ka siis, kui selles on külmu- nud tükke.
Forell	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Maasikad	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Või	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Kreemikook	1.4	60	60	-





## 11.6 Kuivatamine - Pöördõhk





Katke ahjuplaadid pargamendi või küpsetuspaberiga.

Paremate tulemuste saamiseks lülitage ahi poole kuivatamise peal välja, tehke üks lahti ja jätke üheks ööks jahtuma.




Ühe plaadi puhul kasutage kolmandat ahjutasandit.




Kahe plaadi puhul kasutage esimest ja neljandat ahjutasandit.

 JUURVILI		
	 (°C)	 (h)
Oad	60 - 70	6 - 8
Piprad	60 - 70	5 - 6
Supiköögivili	60 - 70	5 - 6

 JUURVILI		
	 (°C)	 (h)
Seened	50 - 60	6 - 8
Ürdid	40 - 50	2 - 3





Valige temperatuuriks 60 - 70 °C.

 PUUVILI	
	 (h)
Ploomid	8 - 10
Aprikoosid	8 - 10
Õunaviilud	6 - 8

 <b>PUUVILI</b>	
	 (h)
Pirnid	6 - 9






## 11.7 Niiske küpsetus pöördõhuga - soovitatavad tarvikud






Kasutage tumedaid ja mittepeegeldava pinnaga nõusid. Need tõmbavad kuumust paremini sisse kui heledad ja peegelduvad pinnad.

			
<b>Pitsaplaat</b>	<b>Küpsetusnõu</b>	<b>Portsjoninõu</b>	<b>Pirukapõhjavorm</b>
Tume, tuhmi pinnaga 28 cm läbimõõduga	Tume, tuhmi pinnaga 26 cm läbimõõduga	Keraamika 8 cm läbimõõduga, 5 cm kõrged	Tume, tuhmi pinnaga 28 cm läbimõõduga

## 11.8 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.








		 (°C)		 (min)
Magusad kuklid, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Saiakesed, 9 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	30 - 40
Pitsa, külmutatud, 0,35 kg	ahjures	220	2	10 - 15
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	25 - 35
Šokolaadikook	küpsetusplaat või rasvapann	175	3	25 - 30
Suflee, 6 tükki	keraamilised ahjuvormid traatrestil	200	3	25 - 30
Biskviitaignast põhi	pirukavorm traatrestil	180	2	15 - 25




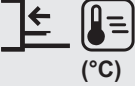



		 (°C)		 (min)
Victoria kook	ahjuvorm ahjuresil	170	2	40 - 50
Poseeritud kala, 0,3 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	20 - 25
Kala, terve, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pitsaplaat traatrestil	180	3	25 - 30
Pošeeritud liha, 0,25 kg	küpsetusplaat või rasvapann	200	3	35 - 45
Šašlõkk, 0,5 kg	küpsetusplaat või rasvapann	200	3	25 - 30
Küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Makroomid, 24 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	25 - 35
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Soolased küpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	25 - 30
Muretainaküpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	150	2	25 - 35
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	20 - 30
Köögivil, pošeeritud, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	35 - 45
Vegan-omlett	pitsaplaat traatrestil	200	3	25 - 30
Vahemerepärase köögivil, 0,7 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	4	25 - 30

## 11.9 Teave testimisasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.



				 (°C)	 (min)	
Väikesed koogid, 20 tk küpse- tusplaa- dil	Ülemine + alumine kuumutus	Küpse- tusplaat	3	170	20 - 30	-
Väikesed koogid, 20 tk küpse- tusplaa- dil	Pöördõhk	Küpse- tusplaat	3	150 - 160	20 - 35	-
Väikesed koogid, 20 tk küpse- tusplaa- dil	Pöördõhk	Küpse- tusplaat	2 ja 4	150 - 160	20 - 35	-
Õuna- kook, 2 vormis Ø 20 cm	Ülemine + alumine kuumutus	Ahjurest	2	180	70 - 90	-
Õuna- kook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	Ahjurest	2	160	70 - 90	-
Tordipõ- hi, 26 cm koogivor- mis	Ülemine + alumine kuumutus	Ahjurest	2	170	40 - 50	Eelkuumutage ahju 10 minutit.
Tordipõ- hi, 26 cm koogivor- mis	Pöördõhk	Ahjurest	2	160	40 - 50	Eelkuumutage ahju 10 minutit.
Tordipõ- hi, 26 cm koogivor- mis	Pöördõhk	Ahjurest	2 ja 4	160	40 - 60	Eelkuumutage ahju 10 minutit.
Muretai- naküpse- tised	Pöördõhk	Küpse- tusplaat	3	140 - 150	20 - 40	-

						
				(°C)	(min)	
Muretai-naküpsetised	Pöördõhk	Küpsetusplaat	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-
Muretai-naküpsetised	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetusplaat	3	140 - 150	25 - 45	-
Röstleib/-sai, 4 - 6 tk	Grill	Ahjurest	4	maks.	2-3 minutit ühelt poolt; 2-3 minutit teiselt poolt	Eelkuumutage ahju 3 minutit.
Veiseli-hamburger, 6 tk, 0,6 kg	Grill	Ahjurest ja rasvapann	4	maks.	20 - 30	Pange ahjuresst neljandale ahju-tasandile ja rasvapann kolmandale tasandile. Keerake toitu poole küpsetusa- ja möödumisel. Eelkuumutage ahju 3 minutit.

## 12. PUHASTUS JA HOOLDUS



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 12.1 Juhised puhastamiseks



#### Puhastusvahendid

Puhastage ahju esikülge pehme lapiga ning sooja vee ja pehmetoimelise pesuvahendiga.

Kasutage metallpindade puhastamiseks vastavat puhastusainet.

Eemaldage tugev mustus spetsiaalse ahjupuhastiga.



#### Igapäevane kasutamine

Puhastage ahju sisemust pärast iga kasutuskorda. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua tulekahju. Grillpanni puhul on oht suurem.

Niiskus võib kondenseeruda ahju või selle klaaspaneelidele. Kondenseerumise vähendamiseks laske ahjul enne küpsetamist 10 minutit töötada. Kuivatage pärast kasutamist ahju sisemust pehme lapiga.



### Tarvikud

Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahjutarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage pehmet lappi sooja vee ja puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

Ärge puhastage mitterakkuva pinnaga tarvikuid tugevatoimeliste puhastusvahenditega ega teravate esemetega või nõudepesumasinas.

## 12.2 Roostevabast terasest või alumiiniumist ahjud

Puhastage ahjuust ainult niiske lapi või käsnaga. Kuivatage pehme lapiga.

Ärge kasutage terasvilla, happeid ega abrasiivseid materjale, kuna need võivad ahju pinda kahjustada. Puhastage ahju juhtpaneeli, järgides samu ettevaatusabinõusid.

## 12.3 Kuidas eemaldada: riulitugesid

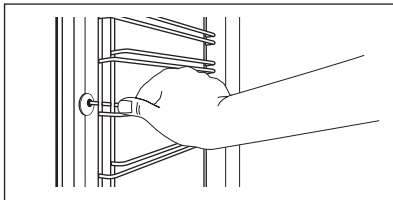
Ahju puhastamiseks eemaldage restitoid .



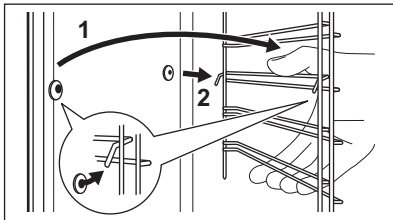
### ETTEVAATUST!

Olge restitugede eemaldamisel ettevaatlik.

1. Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgeina küljest lahti.



2. Tõmmake ahjuresti toe tagaosas külgeina küljest lahti ja eemaldage tugi.



Paigaldage väljavõetud tagasi vastupidises järjekorras.



Teleskoopsiinide tüked peavad olema suunatud ettepoole.

## 12.4 Pürolüüs



### ETTEVAATUST!

Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.



Ärge käivitage pürolüütilist puhastust, kui ahjuuks pole korralikult suletud. Mõne mudeli puhul kuvatakse selle vee puhul ekraanil "C3".



### HOIATUS!

Ahi läheb väga kuumaks. Põletusohu!



### ETTEVAATUST!


Kui samasse kapiossa on paigaldatud ka teisi seadmeid, ärge kasutage neid ajal, kui pürolüüsi funktsioon töötab. See võib seadet kahjustada.


1. Pühkige ahju sisemus pehme niiske lapiga puhtaks.
2. Puhastage ukse sisekülge sooja veega, et küpsetusjäädid kuuma õhu toimel pinna külge kinni ei kõrbeks.
3. Valige funktsioon Pürolüüs. Vt peatükki "Igapäevane kasutamine", "Ahju funktsioonid".
4. Kui vilgub, vajutage või , et valida pürolüüsi pikkus:

Valik	Kirjeldus
P1	Kerge puhastamine. Kestus: 1 h.

P2

Tavaline puhastamine.  
Kestus: 1 h 30 min.

Pürolüüsi käivitamiseks vajutage  või keerake temperatuurinappu. Puhastamise viitkäivitusega alustamiseks võite kasutada LÖPU funktsiooni. Pürolüüspuhastuse ajal on valgusti välja lülitatud.



5. Kui ahi saavutab valitud temperatuuri, siis uks lukustub. Ekraanil kuvatakse  ning soojusindikaatori tuldad, kuni ukse lukk avaneb. Pürolüüspuhastuse peatamiseks enne ettenähtud aega keerake ahjufunktsioonide napp väljas- asendisse.
6. Kui pürolüüspuhastus on lõppenud, kuvatakse ekraanil kellaeg. Ahjuuks jääb lukku.
7. Kui ahi on maha jahtunud, vabaneb ukse lukk.

## 12.5 Puhastamise meeldetuletus

Pürolüüspuhastuse meeldetuletuseks vilgub PYR ekraanil 10 sekundit pärast igakordset ahju sisse- või väljalülitamist.



### Puhastamise meeldetuletuse sümbol kustub:

- kui pürolüüspuhastus on lõppenud.
- kui vajutate samaaegselt nuppe  ja , kui ekraanil vilgub PYR.

## 12.6 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

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

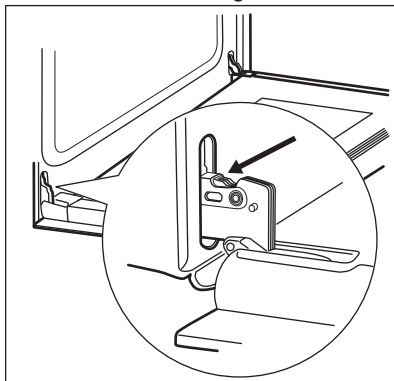


Kui te üritate klaaspaneele eemaldada ajal, mil ust pole eest ära võetud, võib see sulguda.

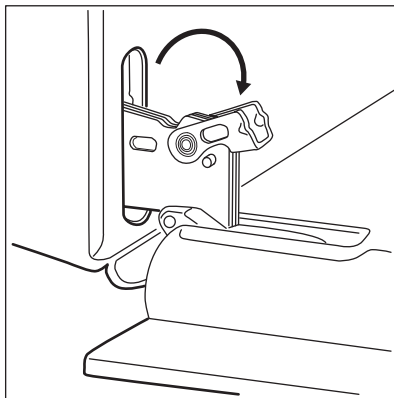


**ETTEVAATUST!**  
Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

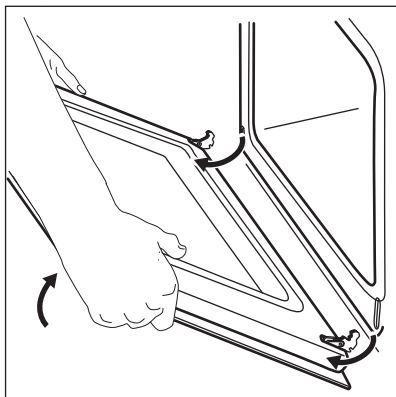
1. Tehke uks täielikult lahti ja võtke ukse mõlemast hingest kinni.



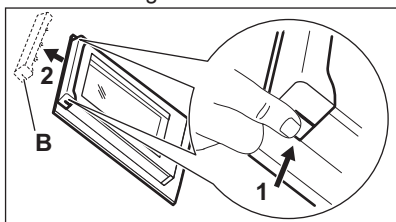
2. Tõstke ja keerake mõlema hinge hoovad täiesti üles.



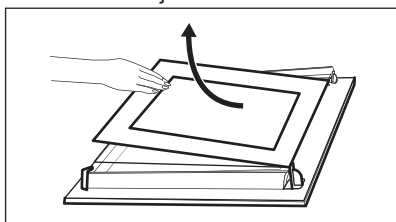
3. Sulgege ahjuuks poole peale esimesse avamisasendisse. Seejärel tõmmake ust ettepoole ja tõstke oma kohalt ära.



4. Asetage üks tasasele pehme riidega kaetud pinnale.
5. Võtke mõlemalt poolt ukseliistu (B) ülemistest servadest kinni ja suruge sissepoole, et vabastada kinnituskanna.



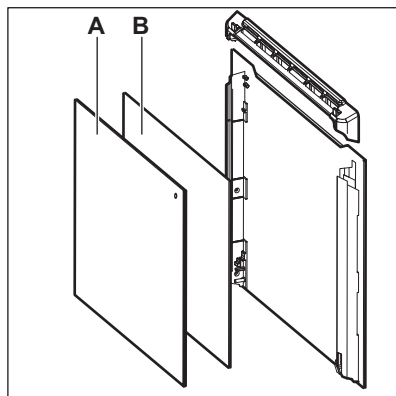
6. Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.
7. Võtke kinni ukse klaaspaneelide ülemisest servast ja tõmmake need ükshaaval ettevaatlikult välja. Alustage pealmisest paneelist. Jälgige, et klaas libiseks hoidikutest täielikult välja.



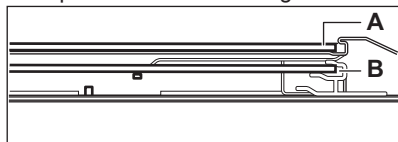
8. Puhastage klaaspaneelid seebiveega. Kuivatage klaaspaneelid hoolikalt. Ärge peske terakomplekti nõudepesumasinas. Pärast puhastamist paigutage klaaspaneelid ja ahjuuks tagasi kohale.

Veenduge, et asetate klaaspaneelid tagasi õiges järjekorras (A ja B). Otsige klaaspaneeli pinnalt üles sümbol või kiri; iga klaaspaneel on erinev, et teha lahtivõtmine ja tagasipanek kergemaks.

Ukseliistu õigel paigaldamisel kostab klõps.



Veenduge, et paigaldate keskmise klaaspaneeli oma kohale õigesti.



## 12.7 Kuidas asendada: Lamp



### HOIATUS!

Elektrilöögi oht!  
Lamp võib olla kuum.

1. Lülitage ahi välja. Oodake, kuni on jahtunud.
2. Eemaldage ahi vooluvõrgust.
3. Pange ahju põhjale rie.



### ETTEVAATUST!

Hoidke halogeenlampi alati riidelapiga, et lambile ei sattuks rasvajääke.

## Tagumine valgusti

1. Keerake valgusti klaaskatet selle eemaldamiseks.
2. Puhastage klaaskate.

3. Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga .
4. Paigaldage klaaskate.

## 13. VEAOTSING







### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 13.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahju ei saa käivitada või kasutada.	Ahi ei ole elektrivõrku ühendatud või ei ole ühendus korralik.	Kontrollige, kas ahi on elektrivõrku ühendatud õigesti (vt ühendusjoonist).
Ahi ei kuumene.	Ahi on välja lülitatud.	Lülitage ahi sisse.
Ahi ei kuumene.	Kell ei ole seadistatud.	Määrake kellaaeg.
Ahi ei kuumene.	Vajalikud seadistused on tegemata.	Veenduge, kas seadistused on õiged.
Ahi ei kuumene.	Automaatne väljalülitus on sees.	Vt jaotist „Automaatne väljalülitus“.
Ahi ei kuumene.	Lapselukk on sisse lülitatud.	Vt „Lapseluku kasutamine“.
Ahi ei kuumene.	Uks ei ole korralikult suletud.	Sulgege uks korralikult.
Ahi ei kuumene.	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
Ahjuvalgusti ei põle.	Lamp on katki.	Asendage lamp uuega.
Toidule ja ahjuõõnde koguneb auru ja kondensatsioonivett.	Toit on jäänud liiga kauaks ahju.	Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust vähemalt 15–20 minuti pärast välja võtta.
Ekraanil kuvatakse „C3“.	Puhastusfunktsioon ei tööta. Te ei sulgenud ahjuust korralikult või on elektrooniline ukseelukustus rikkis.	Sulgege uks korralikult.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ekraanil kuvatakse „F102“.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Te ei sulgenud ahjuust korralikult.</li> <li>Elektrooniline ukseelukustus on rikkis.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sulgege uks korralikult.</li> <li>Lülitage ahi välja ja taas sisse, kasutades elektrikilbis olevat peakaitset või -lülitit.</li> <li>Kui ekraanil kuvatakse uuesti „F102“, võtke ühendust klienditeenindusega.</li> </ul>
Ekraanil kuvatakse veakood, mida tabelis ei leidu.	Elektritõrge.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lülitage ahi välja ja taas sisse, kasutades elektrikilbis olevat peakaitset või -lülitit.</li> <li>Kui ekraanil kuvatakse uuesti veateade, pöörduge klienditeenindusse.</li> </ul>
Ahi on sisse lülitatud, kuid ei kuumene. Ventilator ei tööta. Ekraanile kuvatakse "Demo".	Demorežiim on sisse lülitatud.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Lülitage ahi välja.</li> <li>Vajutage ja hoidke nuppu .</li> <li>Ekraanil hakkavad vilkuma esimene number ja indikaator <b>Demo</b>.</li> <li>Väärtuste muutmiseks sisestage kood 2468, vajutades nuppe  või  ning , et valik kinnitada.</li> <li>Järgmine number hakkab vilkuma.</li> <li><b>Demo</b>-režiim lülitub välja, kui te kinnitate viimase numbri ja kood on õige.</li> </ol>
Ekraanil on näit "12.00".	On olnud elektrikatkestus.	Seadistage kell uuesti.

## 13.2 Hooldusteave

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

Teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesilt asub ahjuõone raami esiküljel. Ärge andmesilti ahju sisemusest eemaldage.

### Soovitame märkida siia järgmised andmed:

Mudel (MOD.) .....

Tootenumbr (PNC) .....

**Soovitame märkida siia järgmised andmed:**

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

## 14. ENERGIATÕHUSUS

### 14.1 Tooteteave ja toote infoleht\*

Tamija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	EOF4P74X 949498126
Energiatõhususe indeks	81.2
Energiatõhususe klass	A+
Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	0.93 kWh/tsüklis
Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis	0.69 kWh/tsüklis
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Maht	72 l
Ahju tüüp	Sisseehitatud ahi
Mass	31.7 kg

\* Euroopa Liidu puhul vastavalt EL-i määrustele 65/2014 ja 66/2014. Valgevene Vabariigi puhul vastavalt standardile STB 2478-2017, lisa G; STB 2477-2017, lisad A ja B. Ukraina puhul vastavalt dokumendile 568/32020.

Energiatõhususe klass ei kehti Venemaa puhul.

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

### 14.2 Energia kokkuhoid



Ahjul on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

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

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Ärge eelkuumutage ahju enne küpsetamist, kui võimalik.

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

#### **Küpsetamine pöördõhuga**

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

#### **Jääkkuumus**

Kui on valitud programm koos valikuga Kestus või Lõpp ja kui küpsetusaeg ei ületa 30 minutit, lülituvad



kuumutuselemendid mõne ahjufunktsiooni puhul automaatselt varem välja.

Ventilaator ja valgusti jäävad sisselülitatuks. Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jääkkuumuse näit. Seda soojust saab kasutada toidu soojashoidmiseks.

Kui küpsetusaeg on üle 30 minuti, vähendage vähemalt 3 - 10 minutit enne küpsetusaja lõppu ahju temperatuuri. Ahjus olev jääkkuumus võimaldab küpsetamist jätkata.

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

### **Toidu soojashoidmine**


Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur. Ekraanile ilmub jääkkuumuse indikaator või temperatuurinäit.


### **Niiske küpsetus pöördõhuga**

Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks.

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

## **15. JÄÄTMEKÄITLUS**

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse. Ärge visake

sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	35
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	37
3. INSTALACJA.....	40
4. OPIS URZĄDZENIA.....	42
5. PANEL STEROWANIA.....	42
6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	43
7. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	43
8. FUNKCJE ZEGARA.....	45
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	46
10. DODATKOWE FUNKCJE.....	48
11. WSKAZÓWKI I PORADY.....	48
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	61
13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	65
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	68

## 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/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Zarejestrować swój produkt i uprościć jego obsługę serwisową:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Nabyć akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**


## OBSŁUGA KLIENTA


Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

Kontaktując się z autoryzowanym centrum serwisowym, należy przygotować poniższe dane: informacje o modelu, numer produktu, numer seryjny.

Stosowne informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## 1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń.
- Dzieci w wieku od 3 do 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci poniżej 3 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- Dzieciom i zwierzętom nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mogą mocno nagrzewać się podczas jego użytkowania.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.

- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

## 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenie i jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi.
- Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- **OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego należy usunąć nadmiar zanieczyszczeń. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
- 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.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączonej do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Wymaga on zasilania elektrycznego.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	590 (600) mm
Szerokość szafki	560 mm
Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm

Głębokość urządzenia	569 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	548 mm
Głębokość z otwartymi drzwiami	1022 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umiejscowiony w tylnej dolnej części szafki	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego. Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4x25 mm

### 2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu

drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.

- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowoprądowe (RCD) oraz styczniki.
- 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.
- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

#### **Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:**

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

Dobór przekroju przewodu należy przeprowadzić na podstawie mocy

całkowitej podanej na tabliczce znamionowej. Można również skorzystać z informacji zawartych w tabeli:

<b>Moc całkowita (W)</b>	<b>Przekrój przewodu (mm<sup>2</sup>)</b>
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).

## 2.3 Użytkowanie



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrozenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- 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!**

Zagrożenie uszkodzeniem 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 komory 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 lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamiać 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 ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki, aż urządzenie całkowicie ostygnie po użyciu.

## 2.4 Konserwacja i czyszczenie



#### **OSTRZEŻENIE!**

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.
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.
- Nie czyścić emalii katalizacyjnej (jeśli dotyczy) przy użyciu detergentów.

## 2.5 Czyszczenie pyrolityczne



#### **OSTRZEŻENIE!**

W trybie pirolizy występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała/pożarem/ wydzielaniem substancji chemicznych (oparów).

- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego lub przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z komory piekarnika:
  - większe resztki żywności, rozlany olej lub tłuszcz.
  - wszystkie dające się wyjąć przedmioty (ruszty, prowadnice itp. dostarczone wraz z urządzeniem), w szczególności garnki, patelnie, tace i inne przybory kuchenne z powłoką zapobiegającą przywieraniu.

- Należy dokładnie zapoznać się z instrukcją czyszczenia pirolitycznego.
- Gdy działa funkcja czyszczenia pirolitycznego, dzieci nie powinny zbliżyć się do urządzenia.  
Urządzenie mocno się nagrzewa, a z otworów wentylacyjnych wydostaje się gorące powietrze.
- Czyszczenie pirolityczne jest procesem przebiegającym w wysokiej temperaturze, podczas którego resztki żywności oraz materiały, z których wykonano urządzenie, mogą uwalniać opary. W związku z tym:
  - podczas czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu należy dokładnie przewietrzyć pomieszczenie.
  - podczas pierwszego nagrzewania urządzenia do maksymalnej temperatury oraz po zakończeniu nagrzewania należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia.
- W odróżnieniu od ludzi niektóre ptaki oraz gady są bardzo wrażliwe na opary, które mogą uwalniać się podczas czyszczenia pirolitycznego piekarnika.
  - Podczas czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu w pobliżu urządzenia nie powinny przebywać zwierzęta domowe (szczególnie ptaki); na początku wybrać najwyższą temperaturę, pamiętając o konieczności zapewnienia dobrej wentylacji pomieszczenia.
- Ponadto niewielkie zwierzęta domowe mogą być wrażliwe na miejscowe zmiany temperatury, które występują w pobliżu piekarników z funkcją czyszczenia pirolitycznego podczas działania tej funkcji.
- Wysoka temperatura występująca podczas czyszczenia pirolitycznego może uszkodzić powierzchnie garnków, patelni, tac i innych przyborów kuchennych z powłoką

zapobiegającą przywieraniu; ponadto powłoki te mogą być źródłem oparów o niewielkim stopniu toksyczności.

- Opary uwalniane podczas czyszczenia pirolitycznego lub wypalania resztek potraw klasyfikuje się jako nieszkodliwe dla ludzi, w tym dla dzieci lub osób z problemami zdrowotnymi.

## 2.6 Oświetlenie wewnętrzne



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Żarówka zwykła lub halogenowa zastosowana w tym urządzeniu jest przeznaczona wyłącznie do urządzeń domowych. Nie należy używać jej do oświetlania pomieszczeń.
- Przed przystąpieniem do wymiany lampki należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

## 2.7 Serwis

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

## 2.8 Utylizacja



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

# 3. INSTALACJA

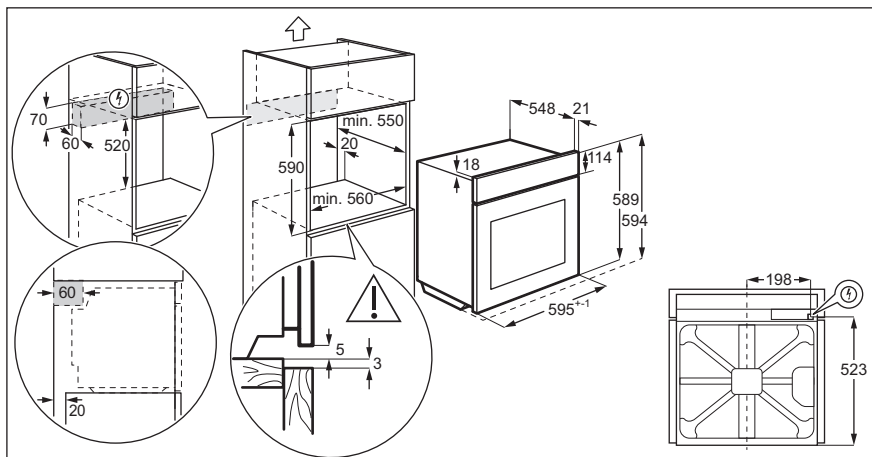
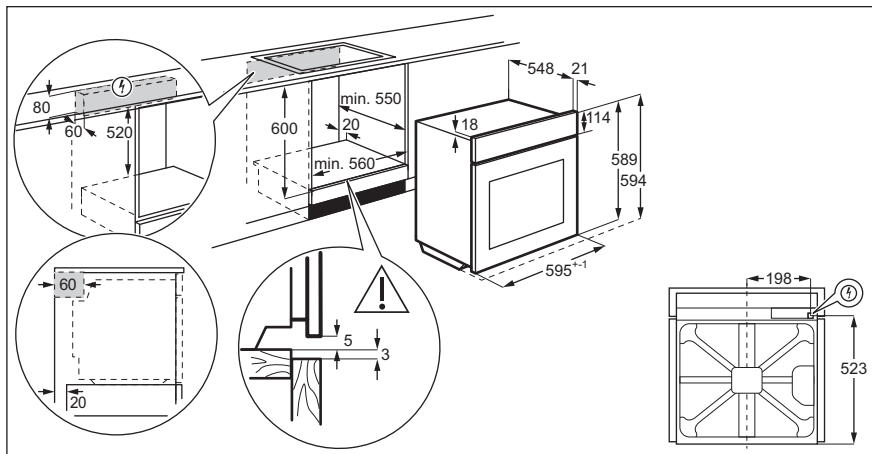


### **OSTRZEŻENIE!**

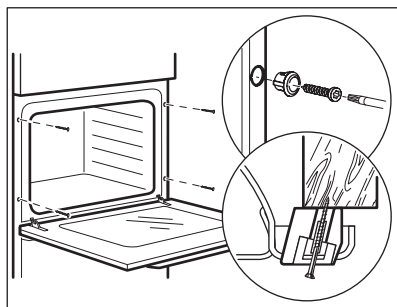
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



### 3.1 Zabudowa urządzenia

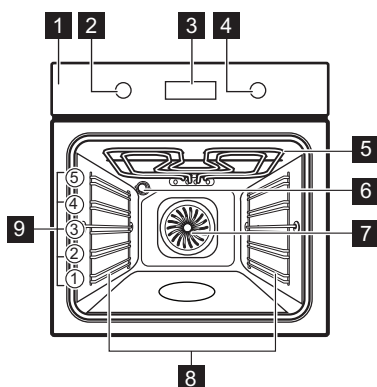


### 3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



## 4. OPIS URZĄDZENIA

### 4.1 Widok urządzenia



- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3 Wyświetlacz
- 4 Pokrętko sterowania (temperatury)
- 5 Grzałka
- 6 Oświetlenie
- 7 Wentylator
- 8 Prowadnice blach, wyjmowane
- 9 Poziomy umieszczenia potraw

### 4.2 Akcesoria

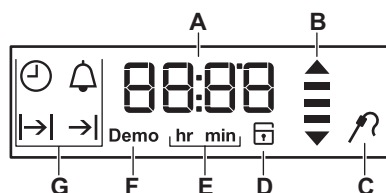
- **Ruszt**  
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.
- **Blacha do pieczenia**  
Do pieczenia ciast i ciastek.
- **Głęboka blacha**  
Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.
- **Prowadnice teleskopowe**  
Do umieszczania rusztów i blach do ciasta.

## 5. PANEL STEROWANIA

### 5.1 Przyciski

Pole czujnika/przycisk	Funkcja	Opis
—	MINUS	Ustawianie czasu.
⌚	ZEGAR	Ustawianie funkcji zegara.
+	PLUS	Ustawianie czasu.

### 5.2 Wyświetlacz



- A. Zegar / Temperatura
- B. Wskaźnik nagrzewania i ciepła resztkowego
- C. Termosonda (tylko w wybranych modelach)
- D. Blokada drzwi (tylko w wybranych modelach)
- E. Godziny / minuty
- F. Tryb demo (tylko w wybranych modelach)

## G. Funkcje zegara

## 6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

**OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



Aby ustawić aktualną godzinę, patrz rozdział „Funkcje zegara”.

## 6.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.



Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Wyczyścić piekarnik i akcesoria przed pierwszym użyciem.

Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.

## 6.2 Wstępne nagrzewanie

Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.

1. Włączyć funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę.
2. Pozostawić włączony piekarnik na 1 godzinę.
3. Włączyć funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę.
4. Pozostawić włączony piekarnik na 15 minut.
5. Wyłączyć i piekarnik i odczekać, aż ostygnie.

Akcesoria mogą rozgrzać się mocniej niż zwykle. Z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić wystarczający dopływ świeżego powietrza do pomieszczenia.

## 7. CODZIENNA EKSPLOATACJA

**OSTRZEŻENIE!**



Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.




## 7.1 Chowane pokrętki sterujące






Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętko. Pokrętko wysunie się.

## 7.2 Funkcje pieczenia

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
<b>0</b> Położenie wyłączenia	Piekarnik jest wyłączony.

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.
 Górna/dolna grzałka	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.


Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 Termoobieg wilgotny	<p>Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Wskazówki dotyczące pieczenia – patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Można zmniejszyć moc grzania. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Wydajność energetyczna”, Oszczędzanie energii. Funkcji tej użyto do zapewnienia zgodności z klasą energetyczną urządzenia zgodnie z normą EN 60350-1. Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.</p>
 Szybki grill	<p>Do grillowania płaskich potraw w dużych ilościach oraz do opiekania pieczywa.</p>
 Turbo grill	<p>Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.</p>

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 Funkcja Pizza	<p>Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia w celu uzyskania chruche- go spodu.</p>
 Mięso	<p>Do przyrządzania bardzo delikatnych i soczystych pieczeni.</p>
 Podtrzymanie temp.	<p>Do utrzymywania temperatury potraw.</p>
 Rozmrażanie	<p>Do rozmrażania produktów (warzyw i owoców). Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy.</p>
 Piroliza	<p>Umożliwia uruchomienie funkcji czyszczenia pirolizacyjnego piekarnika. Powoduje to wypalenie zanieczyszczeń znajdujących się w piekarniku.</p>

### 7.3 Ustawianie funkcji pieczenia






1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji pieczenia.
  2. Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać temperaturę.
- Kontrolka włącza się, gdy piekarnik pracuje.
3. Aby wyłączyć piekarnik, należy obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.

### 7.4 Wskaźnik rozgrzania

Podczas działania funkcji piekarnika wraz ze wzrostem temperatury na wyświetlaczu kolejno pojawiają się kreski  i znikają, gdy temperatura obniża się.

## 8. FUNKCJE ZEGARA




### 8.1 Tabela funkcji zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
 AKTUALNA GODZINA	Wyświetlanie lub zmiana aktualnej godziny. Zmiany aktualnej godziny można dokonać tylko wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.
 CZAS	Ustawianie czasu pracy piekarnika. Można użyć tylko, jeśli ustawiono funkcję pieczenia.
 KONIEC	Do ustawienia czasu wyłączenia piekarnika. Można użyć tylko, jeśli ustawiono funkcję pieczenia.
 OPÓŹNIENIE	Łączy funkcje CZAS i KONIEC.
 MINUTNIK	Służy do odliczania ustawionego czasu. Funkcja nie ma wpływu na działanie piekarnika. MINUTNIK można ustawić w dowolnym czasie – również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.
<b>00:00</b> STOPER	Jeśli nie włączono żadnej innej funkcji zegara, STOPER będzie automatycznie monitorował czas pracy piekarnika. Stoper włącza się natychmiast, gdy piekarnik zaczyna się nagrzewać. Stopera nie można używać z funkcjami: CZAS, KONIEC.




### 8.2 Ustawianie i zmiana aktualnego czasu

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania należy zaczekać,



aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **hr** i „12:00”. „12” będzie migać.

1. Nacisnąć  lub , aby ustawić godzinę.
2. Nacisnąć , aby potwierdzić i ustawić minuty.





Na wyświetlaczu pojawi się **min** oraz ustawiona godzina. „00” będzie migać.


3. Nacisnąć  lub , aby ustawić aktualną liczbę minut.
4. Nacisnąć , aby potwierdzić lub odczekać 5 sekund na automatyczne zapisanie ustawienia aktualnej godziny.

Na wyświetlaczu pojawi się nowo ustawiony czas.


Aby zmienić ustawienie czasu, należy nacisnąć kilkakrotnie , aż wskaźnik aktualnej godziny  zacznie migać.

### 8.3 Ustawianie funkcji CZAS

1. Ustawić funkcję pieczenia.
2. Naciskać , aż  zacznie migać.
3. Nacisnąć  lub , aby ustawić minuty, a następnie godziny.





Nacisnąć , aby potwierdzić.


Po upływie czasu ustawionego w funkcji Czas przez 2 minuty będzie emitowany

sygnał. Symbol  i ustawienie czasu będą migać na wyświetlaczu. Piekarnik wyłączy się automatycznie.

4. Aby wyłączyć sygnał, należy nacisnąć dowolny przycisk lub otworzyć drzwi piekarnika.
5. Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.

### 8.4 Ustawianie funkcji KONIEC

1. Ustawić funkcję pieczenia.
2. Naciskać , aż  zacznie migać.
3. Nacisnąć  lub , aby ustawić godziny, a następnie minuty.

Nacisnąć , aby potwierdzić.

O godzinie ustawionej w funkcji Koniec przez 2 minuty będzie emitowany sygnał.

Symbol  $\rightarrow|$  i ustawienie czasu będą migać na wyświetlaczu. Piekarnik wyłączy się automatycznie.

4. Aby wyłączyć sygnał, należy nacisnąć dowolny przycisk lub otworzyć drzwi piekarnika.
5. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.

## 8.5 Ustawianie funkcji OPÓŹNIENIE

1. Ustawić funkcję pieczenia.
2. Nacisnąć  $\odot$ , aż  $\rightarrow|$  zacznie migać.
3. Nacisnąć  $+$  lub  $-$ , aby wybrać ustawienie minut, a następnie godzin funkcji CZAS. Nacisnąć  $\odot$ , aby potwierdzić.

Na wyświetlaczu pojawi się migające wskazanie  $\rightarrow|$ .

4. Nacisnąć  $+$  lub  $-$ , aby wybrać ustawienie godzin, a następnie minut dla funkcji KONIEC. Nacisnąć  $\odot$ , aby potwierdzić. Na wyświetlaczu pojawi się  $\rightarrow| \rightarrow| \rightarrow|$  i ustawiona temperatura.

Piekarnik włączy się później automatycznie, będzie działać przez czas ustawiony w funkcji CZAS i zakończy pracę o godzinie ustawionej w funkcji KONIEC.

O godzinie ustawionej w funkcji KONIEC przez 2 minuty będzie emitowany sygnał.

Symbol  $\rightarrow|$  i ustawienie czasu będą

migać na wyświetlaczu. Piekarnik wyłączy się.

5. Aby wyłączyć sygnał, należy nacisnąć dowolny przycisk lub otworzyć drzwi piekarnika.
6. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.

## 8.6 Ustawianie MINUTNIKA

Minutnik można ustawić przy włączonym i wyłączonym piekarniku.

1. Nacisnąć  $\odot$ , aż  $\updownarrow$  zacznie migać.
2. Nacisnąć  $+$  lub  $-$ , aby ustawić sekundy, a następnie minuty. Jeśli zostanie ustawiony czas dłuższy niż 60 minut, na wyświetlaczu zacznie migać **hr**.
3. Ustawić godziny.
4. MINUTNIK uruchomi się automatycznie po 5 sekundach. Po upływie 90% ustawionego czasu zostanie wyemitowany sygnał.
5. Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał.

„00:00” i  $\updownarrow$  będą migać na wyświetlaczu. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

## 8.7 STOPER

Aby wyzerować stoper, należy nacisnąć i przytrzymać  $+$  i  $-$ . Zacznie się ponownie odliczanie ustawionego czasu.

# 9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



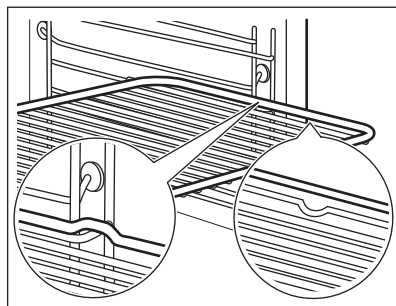
### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 9.1 Wkładanie akcesoriów

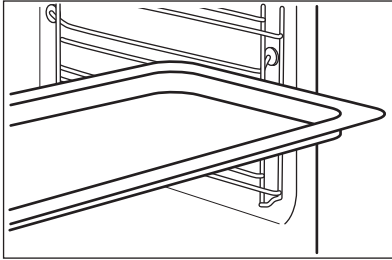
Ruszt:

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw i upewnić się, że nóżki są skierowane w dół.



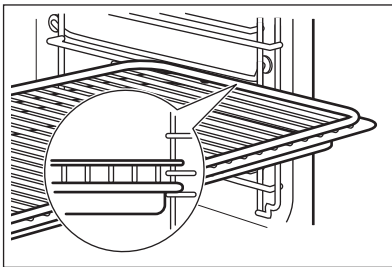
Blacha do pieczenia ciasta/głęboka blacha:

Wsunąć blachę do pieczenia ciasta/  
głęboką blachę między prowadnice  
blachy.



Ruszt wraz z blachą do pieczenia ciasta/  
głęboką blachą:

Wsunąć blachę do pieczenia ciasta/  
głęboką blachę między prowadnice  
blachy, a ruszt między prowadnice  
powyżej.



- i** Niewielkie występy na górze mają na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Występy służą także jako zabezpieczenie przed wypadnięciem. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

## 9.2 Prowadnice teleskopowe

- i** Należy zachować instrukcję instalacji prowadnic teleskopowych do wykorzystania w przyszłości.

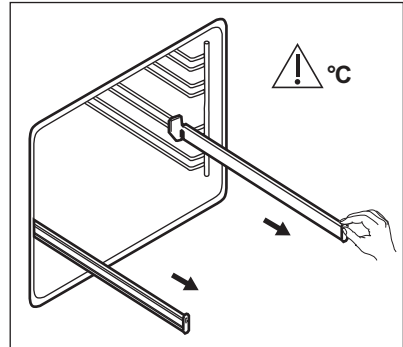
Prowadnice teleskopowe ułatwiają  
wkładanie i wyjmowanie blach.



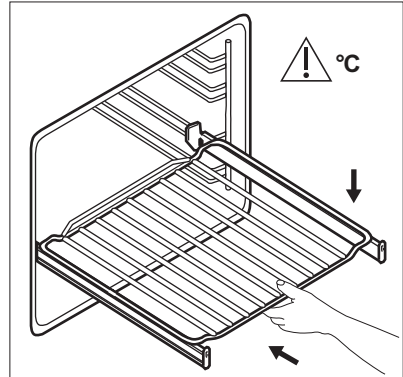
### UWAGA!

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 piekarnika.





Przed zamknięciem drzwi upewnić się, że prowadnice teleskopowe całkowicie wsunięto do wnętrza piekarnika.


## 10. DODATKOWE FUNKCJE



### 10.1 Użycie funkcji Blokada uruchomienia

Funkcja Blokada uruchomienia uniemożliwia przypadkowe włączenie piekarnika.

1. Sprawdzić, czy pokrętko wyboru funkcji piekarnika znajduje się w położeniu wyłączenia.
2. Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać


 i  przez 2 sekundy.

Rozlegnie się sygnał. Na wyświetlaczu pojawią się wskaźniki SAFE i . Nastąpi zablokowanie drzwi.

 Symbol  pojawia się na wyświetlaczu również wtedy, gdy działa funkcja Piroлиза.



Aby wyłączyć funkcję Blokada uruchomienia, należy powtórzyć krok 2.

### 10.2 Wskaźnik ciepła resztkowego

Po wyłączeniu piekarnika, jeśli temperatura w komorze przekracza 40°C, na wyświetlaczu pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego .

### 10.3 Samoczynne wyłączenie

Ze względu na bezpieczeństwo piekarnik wyłącza się samoczynnie po upływie pewnego czasu, jeśli działa funkcja pieczenia i nie zostaną zmienione żadne ustawienia.

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

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

### 10.4 Wentylator chłodzący

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

### 10.5 Termostat bezpieczeństwa

Nieprawidłowe działanie piekarnika 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.

## 11. 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.

### 11.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Potrawy można umieszczać w piekarniku na pięciu poziomach.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używany. W poniższej tabeli znajdują się standardowe ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu umieszczenia potrawy.



W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Piekarnik wyposażono w specjalny układ obiegu powietrza oraz stałą recyrkulację pary. System ten, dzięki obecności pary, umożliwia przygotowanie delikatnych potraw z chrupiącą skórką. Pozwala skrócić czas pieczenia, a także zmniejszyć zużycie energii.

### 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.

### 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 wodę za każdym razem, gdy wyparuje.









### 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.









## 11.2 Pieczenie ciast i mięs









 <b>CIASTA</b>						
	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Ciasta uci-rane	170	2	160	3 (2 i 4)	45 - 60	Foremka do ciasta
Krucze cias-to	170	2	160	3 (2 i 4)	20 - 30	Foremka do ciasta
Sernik	170	1	165	2	80 - 100	Foremka do ciasta, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Blacha do pieczenia ciasta
Tarta z dże-mem	170	2	165	2	30 - 40	Foremka do ciasta, Ø 26 cm

 <b>CIASTA</b>						
	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Biszkopt	170	2	150	2	40 - 50	Foremka do ciasta, Ø 26 cm
Keks, nagrząć pusty piekarnik	160	2	150	2	90 - 120	Foremka do ciasta, Ø 20 cm
Ciasto ze śliwkami, nagrząć pusty piekarnik	175	1	160	2	50 - 60	Forma do chleba
Babeczki, nagrząć pusty piekarnik	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Blacha do pieczenia ciasta
Babeczki, na dwóch poziomach, nagrząć pusty piekarnik	-	-	140 - 150	2 i 4	25 - 35	Blacha do pieczenia ciasta
Babeczki, na trzech poziomach, nagrząć pusty piekarnik	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	30 - 45	Blacha do pieczenia ciasta
Ciasteczka	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Blacha do pieczenia ciasta
Ciasteczka, na dwóch poziomach	-	-	140 - 150	2 i 4	35 - 40	Blacha do pieczenia ciasta
Ciasteczka, na trzech poziomach	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	35 - 45	Blacha do pieczenia ciasta
Bezy	120	3	120	3	80 - 100	Blacha do pieczenia ciasta

 <b>CIASTA</b>						
	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Bezy, na dwóch poziomach, nagrzać pusty piekarnik	-	-	120	2 i 4	80 - 100	Blacha do pieczenia ciasta
Drożdżówki, nagrzać pusty piekarnik	190	3	190	3	12 - 20	Blacha do pieczenia ciasta
Eklery	190	3	170	3	25 - 35	Blacha do pieczenia ciasta
Eklery, na dwóch poziomach	-	-	170	2 i 4	35 - 45	Blacha do pieczenia ciasta
Tarty płaskie	180	2	170	2	45 - 70	Foremka do ciasta, Ø 20 cm
Ciasto owocowe z dużą ilością owoców	160	1	150	2	110 - 120	Foremka do ciasta, Ø 24 cm








Nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

 <b>CHLEB I PIZZA</b>						
	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Biały chleb, 1-2 szt., 0,5 kg każda	190	1	190	1	60 - 70	-

 <b>CHLEB I PIZZA</b>						
	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Chleb żytni, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	190	1	180	1	30 - 45	Forma do chleba
Bułki, 6-8 bułek	190	2	180	2 (2 i 4)	25 - 40	Blacha do pieczenia ciasta
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha
Drożdżówki	200	3	190	3	10 - 20	Blacha do pieczenia ciasta






Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.








Użyć foremki do ciasta.








 <b>TARTY</b>						
	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Tarta makaronowa, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	200	2	180	2	40 - 50	
Zapiekanka warzywna, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	200	2	175	2	45 - 60	
Quiche	180	1	180	1	50 - 60	
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	

Użyć drugiego poziomu piekarnika.






Użyć rusztu.

 MIĘSO			
	Górna/dolna grzałka	Termoobieg	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Wołowina	200	190	50 - 70
Wieprzowina	180	180	90 - 120
Cielęcina	190	175	90 - 120
Angielska pieczeń wołowa, lekko wypieczona	210	200	50 - 60
Angielska pieczeń wołowa, średnio wypieczona	210	200	60 - 70
Angielska pieczeń wołowa, dobrze wypieczona	210	200	70 - 75

 MIĘSO					
	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Łopátka wieprzowa, ze skórą	180	2	170	2	120 - 150
Golonka wieprzowa, 2 porcje	180	2	160	2	100 - 120
Udziec jagnięcy	190	2	175	2	110 - 130
Cały kurczak	220	2	200	2	70 - 85
Cały indyk	180	2	160	2	210 - 240
Cała kaczka	175	2	220	2	120 - 150
Cała gęś	175	2	160	1	150 - 200
Królik, pokrojony na kawałki	190	2	175	2	60 - 80

 <b>MIĘSO</b>					
	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Zając, pokrojony na kawałki	190	2	175	2	150 - 200
Cały bażant	190	2	175	2	90 - 120

Użyć drugiego poziomu piekarnika.






 <b>RYBA</b>			
	Górna/dolna grzałka	Termoobieg	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Pstrąg / Dorada, 3-4 ryby	190	175	40 - 55
Tuńczyk / Łosoś, 4-6 filetów	190	175	35 - 60






### 11.3 Grill

Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.

Użyć czwartego poziomu piekarnika.

Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.

 <b>GRILL</b>			
	 (kg)	 (min) 1. strona	 (min) 2. strona
	Steki, 4 szt.	0.8	12 - 15
Befszytk, 4 szt.	0.6	10 - 12	6 - 8
Kielbasa, 8	-	12 - 15	10 - 12
Kotlety wieprzowe, 4 szt.	0.6	12 - 16	12 - 14
Kurczak, połowa, 2	1	30 - 35	25 - 30





 <b>GRILL</b>			
	 (kg)	 (min) 1. strona	 (min) 2. strona
Kebaby, 4	-	10 - 15	10 - 12
Pierś kurczaka, 4 szt.	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburgery, 6	0.6	20 - 30	-
Filet rybny, 4 szt.	0.4	12 - 14	10 - 12
Zapiekane kanapki, 4 - 6	-	5 - 7	-
Tosty, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3





## 11.4 Turbo grill





Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.





Użyć pierwszego lub drugiego poziomu piekarnika.





Aby obliczyć czas pieczenia, należy pomnożyć czas podany w poniższej tabeli przez liczbę centymetrów grubości filetu.





 <b>WOŁOWINA</b>		
	 (°C)	 (min)
Pieczeń wołowa lub filet, lekko wypieczone	190 - 200	5 - 6
Pieczeń wołowa lub filet, średnio wypieczone	180 - 190	6 - 8
Pieczeń wołowa lub filet, dobrze wypieczone	170 - 180	8 - 10





 <b>WIEPRZOWINA</b>		
	 (°C)	 (min)
Łopatką / Kar-kówka / Szynka, 1-1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotlety / Żeberka, 1-1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Klops, 0,75-1 kg	160 - 170	50 - 60
Golonka wieprzo-wa, podgot., 0,75-1 kg	150 - 170	90 - 120

 <b>CIEŁĘCINA</b>		
	 (°C)	 (min)
Pieczeń cielęcą, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Gicz cielęcą, 1,5-2 kg	160 - 180	120 - 150






 <b>JAGNIĘCINA</b>		
	 (°C)	 (min)
Udziec jagnięcy / Pieczeń jagnię- ca, 1-1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Comber jagnię- cy, 1-1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 <b>DRÓB</b>		
	 (°C)	 (min)
Drób, porcjowa- ny, 0,2-0,25 kg porcja	200 - 220	30 - 50
Kurczak, połowa, 0,4-0,5 kg porcja	190 - 210	35 - 50






 <b>DRÓB</b>		
	 (°C)	 (min)
Kurczak, pular- da, 1-1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Kaczka, 1,5-2 kg	180 - 200	80 - 100
Gęś, 3,5-5 kg	160 - 180	120 - 180
Indyk, 2,5-3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Indyk, 4-6 kg	140 - 160	150 - 240

 <b>RYBA (NA PARZE)</b>		
	 (°C)	 (min)
Cała ryba, 1-1,5 kg	210 - 220	40 - 60

## 11.5 Rozmrażanie

	 (kg)	 Czas rozmra- żania (min)	 Dalszy czas roz- mrażania (min)	
Kurczak	1	100 - 140	20 - 30	Położyć kurczaka na odwróconym spodku i umieścić na dużym talerzu. Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	1 0.5	100 - 140 90 - 120	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Krem	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Także lekko zmro-żona śmietana daje się dobrze ubić.
Pstrąg	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Truskawki	0.3	30 - 40	10 - 20	-



	 (kg)	 Czas rozmrażania (min)	 Dalszy czas rozmrażania (min)	
Masło	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Tort	1.4	60	60	-





## 11.6 Suszenie - Termoobieg





Przykryć blachy pergaminem lub papierem śniadaniowym.

Aby uzyskać lepszy efekt, można zatrzymać proces w połowie czasu suszenia, otworzyć drzwi i pozostawić na noc w celu dokończenia suszenia.

W przypadku użycia jednej blachy umieścić ją na trzecim poziomie piekarnika.

W przypadku użycia dwóch blach umieścić je na pierwszym i czwartym poziomie piekarnika.

 WARZYWA		
	 (°C)	 (godz.)
Fasola	60 - 70	6 - 8
Papryka	60 - 70	5 - 6
Warzywa na zupę	60 - 70	5 - 6
Grzyby	50 - 60	6 - 8

 WARZYWA		
	 (°C)	 (godz.)
Zioła	40 - 50	2 - 3

Ustawić temperaturę 60-70°C.

 OWOCE	
	 (godz.)
Śliwki	8 - 10
Morele	8 - 10
Krojone jabłka	6 - 8
Gruszki	6 - 9






## 11.7 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria






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

			
<b>Blacha do pizzy</b>	<b>Forma do pieczenia</b>	<b>Kokilki</b>	<b>Forma do tart</b>
W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 26 cm	Ceramiczne średnica: 8 cm, wysokość: 5 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm

## 11.8 Termoobieg wilgotny








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








		 (°C)		 (min)
Słodkie bułeczki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Bułki, 9 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	30 - 40
Pizza, mrożona, 0,35 kg	ruszt	220	2	10 - 15
Rolada biszkoptowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	25 - 35
Brownie	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	175	3	25 - 30
Suflet, 6 szt.	ceramiczne kokilki na ruszcie	200	3	25 - 30
Biszkoptowy spód tart	forma do tart na ruszcie	180	2	15 - 25
Biszkopt królowej Wiktorii	naczynie do pieczenia na ruszcie	170	2	40 - 50
Gotowana ryba, 0,3 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	20 - 25

		 (°C)		 (min)
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	25 - 35
Filet rybny, 0,3 kg	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	180	3	25 - 30
Mięso z wody, 0,25 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	35 - 45
Szaszłyk, 0,5 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	25 - 30
Ciasteczka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Makaroniki, 24 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 35
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Ciasto na słono, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 30
Krucze ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	25 - 35
Babeczki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	20 - 30
Warzywa, z wody, 0,4 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 45
Omlet wegetariański	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	200	3	25 - 30
Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	4	25 - 30

## 11.9 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

						
				(°C)	(min)	
Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	170	20 - 30	-
Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	150 - 160	20 - 35	-
Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	150 - 160	20 - 35	-
Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	180	70 - 90	-
Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	70 - 90	-
Biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	170	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Termoobieg	Ruszt	2 i 4	160	40 - 60	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Ciasteczka maślane	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	20 - 40	-
Ciasteczka maślane	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-

				 (°C)	 (min)	
Ciasteczka maślane	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	25 - 45	-
Tosty, 4-6 szt.	Grill	Ruszt	4	maks.	2-3 minuty pierwsza strona; 2-3 minuty druga strona	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty.
Burger wołowy, 6 szt., 0,6 kg	Grill	Ruszt i ociekacz	4	maks.	20 - 30	Umieścić ruszt na czwartym poziomie, a ociekacz na trzecim poziomie piekarnika. Obrócić produkt w połowie czasu pieczenia. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty.

## 12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



#### Środki czyszczące

Przód piekarnika należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.

Do czyszczenia powierzchni metalowych należy stosować łagodny środek czyszczący.

Uporczywe zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.



### Codzienne użytkowanie

Po każdym użyciu należy oczyścić komorę piekarnika. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może skutkować pożarem. Zagrożenie jest większe dla blachy do piekania.

Wewnątrz piekarnika lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania pary wodnej, należy uruchamiać piekarnik na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką.



### Akcesoria

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. Nie myć akcesoriów w zmywarce do naczyń.

Nie czyścić akcesoriów pokrytych powłoką zapobiegającą przywieraniu agresywnymi środkami czyszczącymi, ostrymi przedmiotami ani nie myć ich w zmywarce.

## 12.2 Piekarniki wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium

Drzwi piekarnika należy czyścić wyłącznie za pomocą wilgotnej ściereczki lub 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.

## 12.3 Sposób wyjmowania: przewodnice blach

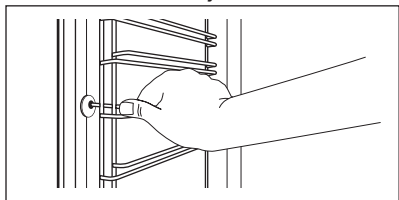
Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć przewodnice blach.



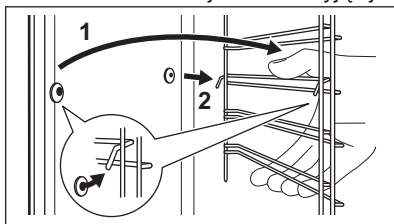
### UWAGA!

Podczas wyjmowania przewodnic blach należy zachować ostrożność.

1. Odciągnąć przednią część przewodnic blach od bocznej ścianki.



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



Zamontować akcesoria w odwrotnej kolejności.



Kółki ustalające przewodnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

## 12.4 Piroliza



### UWAGA!

Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmowane przewodnice blach.






Nie należy uruchamiać funkcji Piroliza, jeśli drzwi piekarnika nie są domknięte. W niektórych modelach w takim przypadku na wyświetlaczu pojawi się komunikat „C3”.

**OSTRZEŻENIE!**


Piekarnik staje się bardzo gorący. Występuje zagrożenie poparzeniem.

**UWAGA!**

Jeśli w tej samej szafce zainstalowano inne urządzenia, nie należy używać ich jednocześnie z funkcją Piroliza. Mogłoby to spowodować uszkodzenie urządzenia.


1. Wytrzeć wnękę miękką, wilgotną szmatką.
2. Umyć wewnętrzną część drzwi gorącą wodą, aby resztki nie przypaliły się od gorącego powietrza.
3. Wybrać funkcję Piroliza. Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”, „Funkcje piekarnika”.
4. Gdy miga wskazanie , nacisnąć  lub , aby ustawić czas trwania pirolizy:

Opcja	Opis
P1	Łagodne czyszczenie. Czas: 1 godz..
P2	Standardowe czyszczenie. Czas: 1 godz. 30 min.

Nacisnąć  lub obrócić pokrętko regulacji temperatury, aby uruchomić pirolizę.

W celu opóźnienia rozpoczęcia czyszczenia można użyć funkcji KONIEC.

Podczas czyszczenia pirolitycznego oświetlenie piekarnika jest wyłączone.

5. Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, drzwi zablokują się. Na wyświetlaczu pojawi się  oraz paski wskaźnika temperatury – będą one widoczne aż do momentu odblokowania drzwi.



Aby wyłączyć czyszczenie pirolityczne przed jego zakończeniem, należy obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika do położenia wyłączenia.

6. Po zakończeniu czyszczenia pirolitycznego na wyświetlaczu pojawi się wskazanie aktualnego czasu. Drzwi piekarnika pozostaną zablokowane.
7. Gdy piekarnik ostygnie, drzwi odblokują się.

## 12.5 Przypominanie o czyszczeniu

Aby przypomnieć o konieczności włączenia czyszczenia pirolitycznego, za każdym razem po włączeniu i wyłączeniu piekarnika na wyświetlaczu będzie przez 10 sekund migać wskazanie PYR.

**Symbol przypomnienia o czyszczeniu wyłączy się:**

- Po zakończeniu czyszczenia pirolitycznego.
- Po jednoczesnym naciśnięciu  i , gdy na wyświetlaczu miga PYR.

## 12.6 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

W drzwiach piekarnika znajdują się trzy szyby. Drzwi piekarnika i wewnętrzne szyby można wymontować do wyczyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.

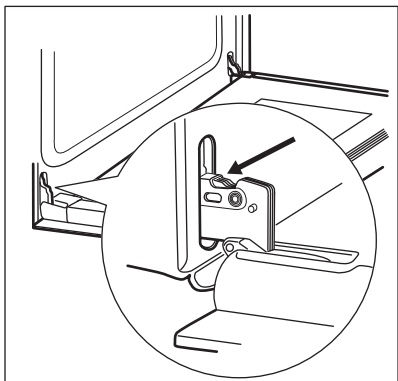


Niezdemontowane drzwi mogą się gwałtownie zamknąć podczas wyjmowania z nich szyb.

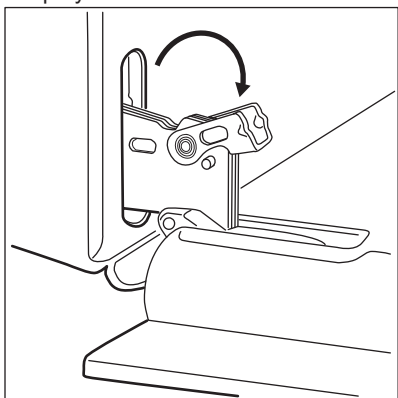
**UWAGA!**

Nie używać piekarnika bez szyb.

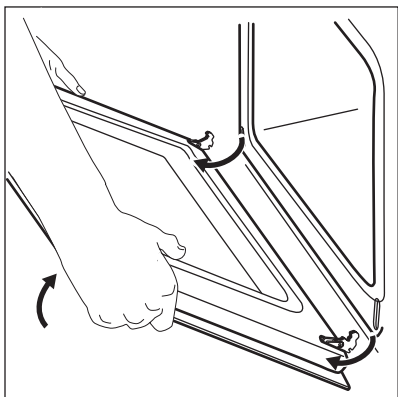
1. Całkowicie otworzyć drzwi i przytrzymać oba zawiasy.



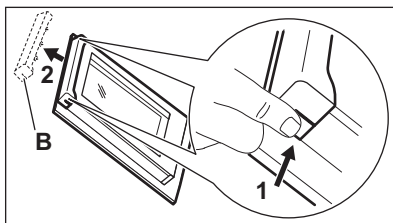
2. Unieść i całkowicie obrócić dźwignie przy obu zawisach.



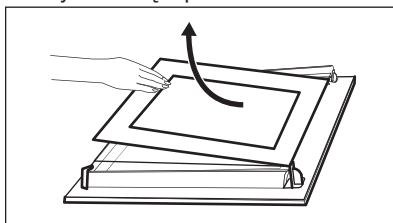
3. Przymknąć drzwi piekarnika do połowy, do pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



4. Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.  
5. Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



6. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.  
7. Chwycić szyby drzwi za górne krawędzie i ostrożnie wyjmować je po kolei. Zacząć od górnej szyby. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.

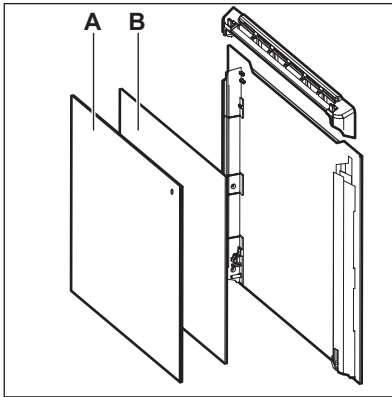


8. Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie wytrzeć szyby do sucha. Nie myć szymb w zmywarce. Po umyciu zamontować szyby oraz drzwi piekarnika.

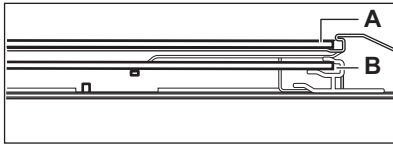
Umieścić szyby (A i B) we właściwych miejscach w odpowiedniej kolejności. Sprawdzić symbol/nadruk na boku szyby. Każda z szymb wygląda inaczej, aby ułatwić procedurę demontażu i montażu.

Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie).





Upewnić się, że środkową szybę prawidłowo umieszczono w mocowaniu.



1. Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.
2. Odłączyć piekarnik od zasilania.
3. Umieścić ściereczkę na dnie komory.



#### UWAGA!

Aby uniknąć zabrudzenia żarówki halogenowej tłuszczem, należy chwytać ją przez szmatkę.

#### Tylne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie temperatury do 300°C.
4. Zamontować klosz.

### 12.7 Sposób wymiany: żarówka



#### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.  
Żarówka może być gorąca.

## 13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



#### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 13.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować.	Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy piekarnik prawidłowo podłączono do zasilania (patrz schemat połączeń, jeśli jest dostępny).
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie jest ustawiony aktualny czas.	Ustawić aktualny czas.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.	Patrz rozdział „Samoczynne wyłączenie”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Włączona jest blokada uruchomienia.	Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie zamknięto prawidłowo drzwi.	Domknąć drzwi.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie.	Przepaliła się żarówka.	Wymienić żarówkę.
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Potrawa pozostawała za długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.
Wyświetlacz pokazuje „C3”.	Funkcja czyszczenia nie działa. Nie zamknięto dokładnie drzwi lub blokada drzwi nie działa prawidłowo.	Domknąć drzwi.
Wyświetlacz pokazuje „F102”.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nie zamknięto dokładnie drzwi.</li> <li>Uszkodzona blokada drzwi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Domknąć drzwi.</li> <li>Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w szafce z bezpiecznikami, a następnie ponownie włączyć.</li> <li>Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetlane jest wskazanie „F102”, należy skontaktować się z serwisem.</li> </ul>

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu niewymieniony w tej tabeli.	Usterka układu elektrycznego.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w szafce z bezpiecznikami, a następnie ponownie włączyć.</li> <li>• Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetla się kod błędu, należy skontaktować się z serwisem.</li> </ul>
Urządzenie jest włączone, ale nie nagrzewa się. Nie działa wentylator. Na wyświetlaczu pojawi się "Demo".	Włączony jest tryb demonstracyjny.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłączyć piekarnik.</li> <li>2. Nacisnąć i przytrzymać przycisk <b>+</b>.</li> <li>3. Na wyświetlaczu zacznie migać pierwsza cyfra oraz wskaźnik <b>Demo</b>.</li> <li>4. Wprowadzić kod 2468 poprzez naciskanie przycisku <b>+</b> lub <b>-</b> w celu zmiany wartości, a następnie nacisnąć <b>!</b>, aby potwierdzić.</li> <li>5. Zacznie migać następna cyfra.</li> <li>6. Jeśli kod jest prawidłowy, tryb <b>Demo</b> wyłączy się po potwierdzeniu ostatniej cyfry.</li> </ol>
Wyświetlacz pokazuje „12.00”.	Wystąpiła przerwa w zasilaniu.	Ponownie ustawić zegar.

## 13.2 Informacje serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka

znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory piekarnika. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

### Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:

Model (MOD.)	.....
Numer produktu (PNC)	.....

**Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:**

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

## 14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 14.1 Informacje o produkcie i karta produktu\*

Nazwa dostawcy	Electrolux
Oznaczenie modelu	EOF4P74X 949498126
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2
Klasa efektywności energetycznej	A+
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	0.93 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	0.69 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródło ciepła	Zasilanie elektryczne
Pojemność	72 l
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	31.7 kg

\* Dla Unii Europejskiej zgodnie z rozporządzeniami UE 65/2014 i 66/2014.  
Dla Republiki Białorusi zgodnie z normą STB 2478-2017, aneksy A i B.  
Dla Ukrainy zgodnie z normą 568/32020.

Klasa efektywności energetycznej nie dotyczy Rosji.

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

### 14.2 Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Należy sprawdzić, czy podczas pracy drzwi piekarnika są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać drzwi zbyt często podczas pieczenia. Utrzymywać

uszczelkę drzwi w czystości i upewnić się, że jest prawidłowo przymocowana.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przed rozpoczęciem pieczenia.

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

**Pieczenie z termoobiegiem**

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

**Ciepło resztkowe**

W ramach niektórych funkcji piekarnika, jeśli wybrano program z wyborem czasu (Czas lub Koniec), a czas pieczenia przekracza 30 minut, grzałki wyłączają się wcześniej.

Wentylator i oświetlenie nadal działają. Po wyłączeniu piekarnika na wyświetlaczu pokazana jest obecność ciepła resztkowego. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

Gdy pieczenie trwa dłużej niż 30 minut, należy zmniejszyć temperaturę piekarnika do minimum na 3-10 minut

przed zakończeniem pieczenia. Ciepło resztkowe zgromadzone w piekarniku pozwoli dokończyć pieczenie.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

**Podtrzymywanie temperatury potraw**


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


**Termoobieg wilgotny**

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

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

## 15. 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](http://www.electrolux.com/shop)



867359016-A-472019

